

Aperitifs

Fränkischer Secco, Oppmann	0,1l	EUR	4,50
Fränkischer Rosé Secco, Oppmann	0,1l	EUR	4,50
Hauscocktail „Arvena Garden“	0,1l	EUR	7,00
Alkoholfreier Hauscocktail	0,2l	EUR	5,00
Aperol Sprizz ^{3,4}	0,2l	EUR	7,00
Campari ³ mit Soda oder Orangensaft	4 cl	EUR	6,50

Vorspeisen

Fränkischer Feldsalat in unserem Hausdressing mit Speck und Croûtons	EUR	7,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich und Chicorée	EUR	9,50
Serrano Schinken mit Melone	EUR	10,50
Großer Salatteller „Arvena Garden“ <u>wahlweise mit:</u>		
• Vegetarischen Minifrühlingsröllchen dazu Sesam-Dip	EUR	9,50
• Gegrillter Truthahnbrust	EUR	10,50
• Gebackenen Garnelen im Kartoffelkleid dazu Chili-Dip	EUR	12,50

Suppen

Passierte Gemüserahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen	EUR	5,00
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	EUR	5,00

Fischhauptgänge

Spaghettini mit Nordseeshrimps in feiner Basilikumsauce	EUR	13,50
Lachsschnitte in Zitronen-Kräuterbutter gebraten auf Blattspinat mit Schwenkkartoffeln	EUR	19,50

Hauptgänge

6 Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut mit Senf und Brötchen	EUR	8,50
Truthahngeschnetzeltes in Waldpilzrahmsauce mit Karottengemüse und Kräuterreis	EUR	15,00
Gekochter Rindertafelspitz in Apfel- Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse und Schnittlauchkartoffeln	EUR	16,00
Schweinefiletspieß „Rustikale Art“ mit Speck und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln	EUR	18,50
Minutensteak vom Roastbeef mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und gezupfte Blattsalate	EUR	20,50

Vegetarisch / Vegan

Vegetarische Frischkäse-Ravioli in Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan	EUR	9,00
Vegane Gemüseteller nach italienischer Art mit Spaghettini	EUR	12,00

Desserts

Hausgemachtes Schokoladenparfait mit Sauerkirschen im Glas	EUR	6,00
Salat von frischen Früchten mit Schlagsahne	EUR	6,00

Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis

EUR 7,00