

Vorspeisen

Rote Beete Scheiben mit pikanter Frischkäsecreme und Walnüssen	EUR	10,50
Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Limonen-Creme fraîche an kleinem Salat	EUR	14,00
Gebratene Reismudeln mit Gemüse, Sprossen und Kokos	EUR	13,50
wahlweise mit gebratener Riesengarnele pro Stück	EUR	2,50
Kleiner gemischter Salat	EUR	4,50

Suppen

Kartoffelsuppe mit Speck und Pilzen*	EUR	6,00
Steinpilzessenz mit Klößchen	EUR	7,50

Zwischengerichte

Sechs Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut mit Senf und Brot	EUR	12,00
Nürnberger Würstchen extra pro Stück	EUR	1,20
Salatteller „Arvena Garden“ wahlweise mit:		
-Vegetarischen gebackenen Champignons mit Kräuterdip*	EUR	11,50
-Pikanten Putenstreifen	EUR	12,00
wahlweise French- oder Balsamico Dressing		
Arvena Burger mit Weizenpattie, 180g saftigem Rindfleisch, Röstzwiebeln, Essiggurken und Kartoffelspalten	EUR	15,00
Veganer Burger mit Weizenpattie, Gewürzgurken, Avocado, Ketchup und Kartoffelspalten**	EUR	14,00

Hauptgänge

Hähnchenbrust auf gegrillten Zucchini an Curryschaum und Basmatireis	EUR	17,50
Medaillons vom Schweinefilet an Blauschimmelsauce, Kohlrabi, Karotten und Tagliatelle	EUR	20,50
Kalbsrücken mit Rohschinken, Salbei auf Mangold und Gnocchi	EUR	22,50
Zanderfilet auf Perlgraupen, Safransauce und gebratenem Brokkoli	EUR	22,50

Desserts

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	EUR	6,50
Kaffee Mousse im Baumkuchenmantel und Zwergorangenkompott	EUR	8,50
Dessertteller Arve – Dessertauswahl des Küchenchefs	EUR	11,00

*vegetarisch bzw. vegetarisch möglich / **vegan