



Speisekarte




Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat		5,00 €
Balsamico Linsen mit eingelegten Feigen, Hummus, Gewürztomaten und gerösteten Kichererbsen		11,50 €
Rindercarpaccio mit kleinem Salat und Parmesan		13,00 €

Suppen

Kartoffelsuppe mit Speck und Pilzen (vegetarisch möglich)		6,00 €
Rinderessenz mit Steinpilzen und Pistazienklößchen		7,50 €

Zwischengerichte

Salatteller „Arvena Garden“ wahlweise mit: • Gebackenen Champignons und Kräuterdip • Pikanten Putenstreifen dazu wahlweise French- oder Balsamico Dressing		12,00 € 12,50 €
Sechs Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut mit Senf und Brot • Nürnberger Würstchen extra pro Stück		12,50 € + 1,20 €
Gebratene Reismudeln mit Gemüse, Sprossen und Kokosnussmilch • mit gebratener Riesengarnele pro Stück		13,50 € + 2,50 €
Veganer Burger mit Weizenpattie, Gewürzgurken, Avocado, Ketchup und Kartoffelspalten		14,50 €
Arvena Burger mit 200g saftigem Rindfleisch, Röstzwiebeln, Essiggurken und Kartoffelspalten		15,50 €

Hauptgänge

Hähnchenbrust auf provenzalischem Gemüse an Curryschaum und bunten Reis		17,50 €
Medaillons vom Schweinefilet an Schalottenjus, Bohnengemüse und Kartoffelgratin		20,50 €
Kalbrückensteak an Morchelrahm mit Wirsing und gebratener Polenta		22,50 €
Gebratene ganze Scholle mit Speckstreifen, Zitrone und Petersilienkartoffeln		22,50 €

Desserts

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne		6,50 €
Mohnauflauf mit Zwetschgenkompott		8,50 €
Dessertteller Arve – Dessertauswahl des Küchenchefs		11,00 €

Wild & Kürbis - Spezialitäten

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl		7,00 €
Feldsalat mit Speck und Croûtons an Kartoffeldressing		9,00 €

Zwischengericht

Kürbisravioli in Salbeibutter		13,50 €
-------------------------------	---	---------

Hauptgänge

Gebratenes Petersfischfilet auf Rotwein Risotto an Krustentierschaum und Staudensellerie		22,50 €
Hirschrücken unter der Nusskruste an Wildjus mit Rosenkohlblättern und Schupfnudeln		23,50 €
Fasanenbrust auf Rahmsauerkraut mit Trauben und Speck dazu Kartoffelstampf		23,50 €

Dessert

Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Kürbischutney und Quittengelee		9,00 €
--	---	--------

Regionale Klassiker

Hausgemachte Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln		11,50 €
Tartar von der geräucherten Forelle mit Apfel, Gurke und Meerrettich		11,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Speckbratkartoffeln oder Pommes Frites und Beilagensalat		19,50 €
Hirschgulasch in Wacholderrahm mit Blaukraut und Kartoffelklößen dazu Birne mit Preiselbeeren		21,50 €