



Speisekarte




Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat		6,00 €
Balsamico Linsen mit eingelegten Feigen, Hummus, Gewürztomaten und gerösteten Kichererbsen		14,00 €
Rindercarpaccio mit kleinem Salat und Parmesan		16,00 €

Suppen

Kartoffelsuppe mit Speck und Pilzen (vegetarisch möglich)		7,50 €
Rinderessenz mit Steinpilzen und Pistazienklößchen		9,00 €

Zwischengerichte

Salatteller „Arvena Garden“ wahlweise mit: • Gebackenen Champignons und Kräuterdip • Pikanten Putenstreifen dazu wahlweise French- oder Balsamico Dressing		14,50 € 15,00 €
Sechs Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut mit Senf und Brot • Nürnberger Würstchen extra pro Stück		15,00 € + 1,50 €
Gebratene Reismudeln mit Gemüse, Sprossen und Kokosnussmilch • mit gebratener Riesengarnele pro Stück		16,50 € + 3,00 €
Veganer Burger mit Weizenpattie, Avocado, Ketchup, vegane Mayonnaise und Kartoffelspalten		17,50 €
Arvena Burger mit 200g saftigem Rindfleisch, Röstzwiebeln, Gewürzgurken und Kartoffelspalten		19,00 €

Hauptgänge


Hähnchenbrust auf provenzalischem Gemüse an Curryschaum und bunten Reis		21,00 €
Medaillons vom Schweinefilet an Schalottenjus, Bohnengemüse und Kartoffelgratin		25,00 €
Kalbsrückensteak an Morchelrahm mit Wirsing und gebratener Polenta		27,50 €
Gebratene ganze Scholle mit Speckstreifen, Zitrone und Petersilienkartoffeln		27,50 €

Desserts

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne		8,00 €
Mohnauflauf mit Zwetschgenkompott		10,50 €
Dessertteller Arve – Dessertauswahl des Küchenchefs		13,50 €

Frühlings - Spezialitäten


Vorspeisen

Feldsalat und Rote Beete mit Walnüssen an Himbeerdressing		12,50 €
Frischkäsekräutertörtchen mit gebratener Riesengarnele und Tomatensalat		15,50 €

Suppe

Kräuterschaumsuppe mit Franken-Riesling und geräucherter Forelle		8,50 €
--	--	--------

Pastagerichte

Orecchiette mit Tomatensugo (wahlweise mit Parmesan)		14,00 €
Geflügelravioli auf asiatischem Gemüse an Zitronengrasschaum		16,50 €

Hauptgänge

Zanderfilet in Kartoffelkruste an fränkischer Rieslingsauce und Blattspinat		25,00 €
Gebratene Maispoularde an leichter Senfsauce auf Tomatenrisotto und Frühlingslauch		25,00 €
Lammragout mit rotem Curry, Cashewkernen, würzigen Karotten und Duftreis		25,50 €

Dessert

Duett von der Ananas mit Kokoseis		9,00 €
-----------------------------------	---	--------

Regionale Klassiker

Hausgemachte Bauernsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln		14,00 €
Tartar von der geräucherten Forelle mit Apfel, Gurke und Meerrettich		14,00 €
Schweinebraten an Dunkelbiersauce mit Sauerkraut und Kroketten		20,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Speckbratkartoffeln oder Pommes Frites und Beilagensalat		23,50 €

