



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 €

Spargel - Spezialitäten


Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Spargel und Pinienkernen	15,50 €
Salat vom fränkischen Spargel, Honigmelone und Tiefseegarnelen	17,00 €

Suppe

Spargelcremesuppe mit Bärlauchklößchen	 8,50 €
--	--

Zwischengänge

Rucolagnocchi mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesan	18,50 €
Ravioli mit Spargelfüllung auf Spargelgemüse	 19,00 €

Hauptgänge

Maispouardenbrust auf cremigem Spargelragout mit Morcheln und Kräutercrepe	25,00 €
Zanderfilet in der Kartoffelkruste an fränkischer Rieslingsauce und Blattspinat	26,00 €
Gebratener Lammrücken mit Bärlauchkruste und mediterranem Spargelgemüse dazu Würfelkartoffeln	27,50 €

Portion Stangenspargel wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	 24,50
---	---

dazu empfehlen wir:

• Scheiben vom Wacholderschinken	7,50 €
• 3 Riesengarnelen	9,00 €
• kleines Steak vom Kalbsrücken	10,50 €

Dessert

Weißes Schokoladenkuchlein mit Kompott und Sorbet vom Rhabarber	 10,50 €
---	---



Regionale Klassiker

Regional classics

Hausgemachte Bauernsülze mit Remoulade
und Bratkartoffeln 14,00 €
*Homemade farmer's aspic with remoulade
and fried potatoes*

Tartar von der geräucherten Forelle mit Apfel, Gurke
und Meerrettich 14,00 €
*Smoked trout tartare with apple, cucumber
and horseradish*

Schweinebraten an Dunkelbiersauce mit Sauerkraut
und Kroketten 20,50 €
*Roast pork in a dark beer sauce with sauerkraut
and potato croquettes*

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Beilagensalat
und Speckbratkartoffeln oder Pommes 23,50 €
*Pork escalope „Viennese style“ with bacon fried
potatoes or French fries and a side salad*

ARVENA
DAS HOTEL AM FRANKEN-CENTER **PARK**

Arvena Park – Das Hotel am Franken-Center GmbH • Görlitzer Straße 51 • D-90473 Nürnberg
0911 8922-0 • info@arvenapark.de • www.arvena.de

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Personal. Preisstand: 04 - 2024
Errors and changes excepted. For information on allergens, please contact the staff. Price status: 04 - 2024