



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 €

Herbst - Spezialitäten

Vorspeise

Feldsalat mit Speck und Croûtons an Himbeerdressing 10,50 €

Suppe

Kürbissuppe mit Chutney und Kernen  8,00 €

Hauptgänge

Gnocchi mit Kürbis und gemischtem Gemüse  16,00 €
dazu wahlweise Parmesan

Gebrautes Lachsforellenfilet auf bunten Linsen mit Pak Choi
an Weißweinsauce 25,50 €

Barbarie Entenbrust auf Kürbisrisotto an Kirschjus 27,50 €

Hirschrücken an Herbsttrompeten-Pilzen mit cremigen Schwarzwurzeln
dazu Kartoffelwalnusskrapfen 28,00 €

Desserts

Rosen vom Tête de Moine mit Olivenöleis und Feigenragout  10,50 €

Kürbisküchlein mit Quitteneis  10,50 €

Regionale Klassiker

Hausgemachte Bauernsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 14,00 €

Tatar von der geräucherten Forelle mit Apfel, Gurke und Meerrettich 14,00 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Speckbratkartoffeln oder Pommes Frites
dazu ein kleiner Beilagensalat 23,50 €

Hirschgulasch in Wacholderrahm mit Preiselbeerbirne und Blaukraut
dazu Kartoffelklöße 25,50 €

 vegetarisch  vegan

Arvena Park – Das Hotel am Franken-Center GmbH
Görlitzer Straße 51 – D-90473 Nürnberg – Tel: 0911 8922-0 – info@arvenapark.de – www.arvena.de
Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Personal.
Preisstand: 09 - 2024