



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 & Gans - Spezialitäten


Vorspeise

Feldsalat mit Speck und Croûtons an Himbeerdressing	10,50 €
Scheiben von der geräucherten Gänsebrust mit Selleriesalat dazu glasierte Apfelspalten	14,50 €


Suppe

Kürbissuppe mit Chutney und Kürbiskernen	 8,00 €
--	--

Hauptgänge

Gnocchi mit Kürbis und gemischtem Gemüse dazu wahlweise Parmesan	 16,00 €
Gebratenes 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 €
Geschmorte Gänsebrust an Orangensauce mit Blaukraut dazu Kartoffelklöße	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 €

