



# Speisekarte




## Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat		6,00 €
Balsamico Linsen mit eingelegten Feigen, Hummus, Gewürztomaten und gerösteten Kichererbsen		14,00 €
Rindercarpaccio mit Trüffelcreme und Tête de Moine		16,00 €

## Suppen

Kartoffelsuppe mit Speck und Pilzen (vegetarisch möglich)		7,50 €
Entenkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Morchelklößchen		8,50 €


## 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 €
Vegane Gnocchi mit Kräutersauce und buntem Gemüse		16,50 €
Veganer Burger mit Weizenpattie, Avocado, Ketchup, vegane Mayonnaise und Kartoffelspalten		18,00 €
Arvena Burger mit 200g saftigem Rindfleisch, Cheddarkäse, Röstzwiebeln, Gewürzgurken und Kartoffelspalten		19,50 €

## Hauptgänge


Medaillons vom Schweinefilet mit Gorgonzola überbacken an Portweinjus, Bohnengemüse dazu Gnocchi		25,00 €
Zandermedaillon an Safransauce auf schwarzem Reis und Blattspinat		27,50 €
Kalbsrückensteak an Morchelrahm mit Wirsing und Kartoffelgratin		27,50 €
Gebratene ganze Scholle mit Speckstreifen, Zitronenscheiben und Petersilienkartoffeln		27,50 €

## Desserts

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne		8,00 €
Schokoküchlein mit Ananaskompott und Tonkabohneneis		10,50 €
Dessertteller Arve – Dessertauswahl des Küchenchefs		13,50 €

# Winter - Spezialitäten



## Vorspeise

Feldsalat und Rote Bete mit Walnüssen an Himbeerdressing		12,50 €
Kalte Kalbshüftscheiben auf marinierten Semmeltalern		15,50 €

## Suppe

Lauchcremesuppe mit Grönlandshrimps		8,50 €
-------------------------------------	--	--------

## Pastagerichte

Trofie-Nudeln mit hausgemachtem Basilikumpesto, Tomaten und Pinienkernen		15,50 €
Gemüsemaultaschen auf cremigem Wirsing		16,50 €

## Hauptgänge

Garnelenspieße auf Ratatouille mit gebratenen Süßkartoffeln		25,00 €
In Rotwein geschmortes Hähnchen mit Zucchini Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln		25,00 €
Gebratenes Lammnüsschen mit gebackenen Auberginen, Artischocken dazu cremige Polenta		26,50 €

## Dessert

Apfeltarte mit Sauerrahmeis		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 €
Rinderroulade nach Omas Art mit Karottengemüse und Kartoffelkräuterstampf		25,00 €

