



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 €

Spargel - Spezialitäten



Vorspeisen

Hüttenkäse mit Kräutern und Kresse an süß-saurem Rhabarber, dazu mariniertes Spargel		15,50 €
Spargelmousse mit Lachsrose und Bärlauch		16,00 €

Suppe

Spargelcremesuppe mit Bärlauchklößchen		8,50 €
--	---	--------

Pastagerichte

Trofenudeln mit geschmortem Radicchio, Spargel und Cashewkernen		18,50 €
Offene Ravioli mit zweierlei Spargel an Tomatenschaum		19,00 €

Hauptgänge

Pochierte Lachsforelle auf grünem und weißem Spargel mit schwarzer Tagliatelle		25,00 €
Barbarie-Entenbrust auf Spargelragout mit Morcheln und Parmesangnocchi		27,00 €
Lammnüsschen auf Bärlauchrisotto mit geschmorten Tomaten und Spargel		27,50 €

Der Klassiker

Portion Stangenspargel wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Kartoffeln		24,50 €
dazu empfehlen wir:		
• Scheiben vom kaltgeräucherten Wacholderschinken		+7,50 €
• 3 Stück Riesengarnelen		+9,00 €
• kleines Steak vom Kalbsrücken		+10,50 €

Dessert

Trilogie vom Rhabarber • Küchlein, Kompott und Cremeeis		10,50 €
---	--	---------

