

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 €

Wild & Kürbis - Spezialitäten

VORSPEISEN

Feldsalat mit Speck und Croûtons an Himbeerdressing (vegetarisch möglich)	11,50 €
Geräucherte Lachsrose auf Buchweizen-Blini an kleinem Salat	14,50 €

SUPPE

Kürbissuppe mit Chutney und Kürbiskernen	 8,50 €
--	--

HAUPTGÄNGE

Pilzmaultaschen auf gedünstetem Blaukraut und Kräuterschaum	 17,00 €
Pochiertes Welsfilet in feiner Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	25,50 €
Wildschweinrücken und Blaukrautroulade an kräftiger Rotweinsauce, dazu Speck-Rosenkohl und Kräuterspätzle	26,00 €
Geschmorter Ochsenschwanz auf gebratenen Schwarzwurzeln mit getrüffelem Kartoffelpüree	27,50 €

DESSERTS

Scheiben von französischem Comté und spanischem Manchego mit Traubenkompott und Früchtebrot	 10,50 €
Rotweinbirne mit Mandeleis und luftigem Vanilleschaum	 10,50 €

Regionale Klassiker

Tatar von der geräucherten Forelle mit Apfel, Gurke und Meerrettich	14,00 €
Hausgemachte Bauernsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln	14,00 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Speckbratkartoffeln oder Pommes Frites, dazu ein kleiner Beilagensalat	23,50 €
Hirschgulasch in Wacholdersauce mit Preiselbeerbirne und Blaukraut, dazu Kartoffelklöße	25,50 €

