



## ARBOREA VORWEG-EMPFEHLUNG

### STARTE IN DEN ABEND & GÖNNE DIR VORWEG UNSER ANGEBOTSSPECIAL:

<b>ANGEBOTSSPECIAL</b>	<b>10,00 €</b>
AUSTERN - FINE DE CLAIRE <sup>n</sup> , Stück   mit Zitrone & Tabasco   1 Glas Rosé Crémant	
AUSTERN - FINE DE CLAIRE <sup>n</sup> , Stück	je 2,50 €

### VORSPEISEN

<b>TATAR VOM FÄRSEN – RIND</b> <sup>a, c, j, d</sup>	
mit Balsamicoperlen   Basilikumöl   Grana Padano Hobel	100 g   <b>20,00 €</b> 200 g   <b>26,00 €</b>
<b>ARBOREA BEACH SALAD</b> <sup>a, g, f, i, j, k</sup>	<b>14,00 €</b>
mit Avocado   Schalotten   Kirschtomaten   Gurke   Kresse   Sprossen   Sesam – Crostinis	
gegrillte Garnele <sup>b</sup>	Stück je <b>3,50 €</b>
gegrillte Maishähnchenbrust	<b>9,00 €</b>
gebratene Rinderstreifen	<b>9,00 €</b>
<b>GEGRILLTER RÖMER</b> <sup>a, g, h, i, k</sup>	<b>16,00 €</b>
mit Römersalatherzen   Buttermilch   Rauchöl   Rote Bete - Tomatenmarmelade	
gegrillte Garnele <sup>b</sup>	Stück je <b>3,50 €</b>
gegrillte Maishähnchenbrust	<b>9,00 €</b>
gebratene Rinderstreifen	<b>9,00 €</b>

### SUPPEN

<b>„UNSERE FISCHSUPPE“ – CREMIG &amp; KRUSTIG</b> <sup>a, b, d, g, i, j, n</sup>	<b>13,00 €</b>
reichlich Krustentiere   Fisch   Garnele   Muschel   tomatisiert   Piment d'Espelette	
<b>„NORDIC GAZPACHO“</b> <sup>a</sup> Kalter Andalusischer Suppen-Klassiker im ARBOREA – STYLE	<b>7,00 €</b>
rote Paprika   Himbeeressig   Schalotte   Sauerkirsche   viel Liebe	



## PASTA & RISOTTO

<b>SPAGHETTI „AGLIO E OLIO“</b> <small>a, c</small>	<b>13,00 €</b>
Spaghetti   gerösteter Knoblauch   Kräuter   Chili	
gegrillte Garnele <small>b</small>	Stück je <b>3,50 €</b>
gegrillte Maishähnchenbrust	<b>9,00 €</b>
gebratene Rinderstreifen	<b>9,00 €</b>
<b>BANDNUDELN &amp; SOMMERTRÜFFEL</b> <small>a, c, g</small>	<b>21,00 €</b>
grüne Tagliatelle   Butter   gehobelter Sommertrüffel	
gegrillte Garnele <small>b</small>	Stück je <b>3,50 €</b>
gegrillte Maishähnchenbrust	<b>9,00 €</b>
gebratene Rinderstreifen	<b>9,00 €</b>
<b>RISOTTO VERDE</b> <small>g, i</small>	<b>15,00 €</b>
Arborio-Reis   Zuckerbse   grüner Spargel   getrocknete Tomate	
gegrillte Garnele <small>b</small>	Stück je <b>3,50 €</b>
gegrillte Maishähnchenbrust	<b>9,00 €</b>
gebratene Rinderstreifen	<b>9,00 €</b>

## AUSM SCHMORTOPF

<b>RINDERBÄCKCHEN</b> <small>g, i, j, l</small> zart & slow im eigenem Saft 12 Stunden gegart	<b>25,00 €</b>
Selleriepüree   Gemüse   Portwein	



## GEGRILLTES VOM LAND

### ALLERBESTES FÄRSENFLEISCH

Unser Rindfleisch ist von weiblichen Kühen, welche noch nie gekalbt haben. Diese sind zwischen 12 und 18 Monate alt. Das FÄRSEN-Fleisch zeichnet sich durch eine kräftige rote Farbe, feine Fasern und die vielen kleinen Fettäderchen aus. Die feine Marmorierung macht das Fleisch sehr aromatisch, zart und saftig. Diese Tiere kommen ursprünglich aus Deutschland und werden natürlich unbehandelt weiterverarbeitet.

RUMPSTEAK	200 g	20,00 €
RIBEYE	300 g	25,00 €
RINDERFILET	150 g	17,00 €
	200 g	22,00 €
KALBSRÜCKEN	180 g	14,00 €
BEEF'N'CHEESE BURGER 180 g VOM HOLZKOHLEGRILL	a, c, g, j	14,00 €
Cheddar   Pickled Gürkchen   Röstzwiebeln   Brioche		

### GLÜCKLICHSTE STROHSCHWEINE

Norddeutsche Strohschweine wachsen mit viel Platz und genügend Zeit in einem gemütlichen Stroh-Zuhause auf. Gefüttert wird nur gentechnikfreies Futter ... und das ist auch gut so!

FILET	300 g	19,00 €
T-BONE	400 g	17,00 €
HOMEMADE BBQ RIBS	g, j	
mit Coleslaw & Homemade BBQ – Sauce   500 g		17,00 €
MAISHÄHNCHENBRUST SURPREME	aus FRANKREICH   250 g	9,00 €



## GEGRILLTES AUS DEM MEER

### UNSER FISCH TRÄGT DAS MSC-SIEGEL

Das MSC-Siegel zeichnet Produkte aus nachhaltiger Fischerei aus.

Wir glauben an Weltmeere voller Leben und unterstützen die Bemühungen von Fischereien und Verarbeitern, welche die wertvolle Ressource Fisch nachhaltig nutzen. Wir achten beim Kauf auf dieses Siegel, damit Menschen wie wir auch in Zukunft von artenreichen Ozeanen profitieren und Fisch genießen können.

DORSCH <sub>d</sub>	160 g	8,00 €
SCHOLLE GANZ <sub>d</sub>	320 g	11,00 €
HEILBUTT SCHWARZ <sub>d</sub>	160 g	16,00 €

### MITGEBRACHT AUS SPANIEN – „GAMBAS AL AJILLO“ <sub>a, b</sub>

5 große Garnelen in heißem Olivenöl mit viel Knoblauch & Chili gegart

19,00 €

## FÜR DIE LÜTTEN

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE <sub>a, c, g, i</sub> 9,00 €

Spaghetti | feine Tomatensauce | Grana Padano

ARBOREA KNUSPERFISCH <sub>a, c, d, g</sub> 10,00 €

feines Fischfilet knusprig gebacken | Kartoffelstampf

ARBOREA SCHNITZELCHEN <sub>a, c, g</sub> 10,00 €

hauspaniertes Schweineschnitzel | Dippers | Ketchup & Mayo



## VOM ACKER | BEILAGEN

<b>GRILLGEMÜSE</b>	<b>5,00 €</b>
gegrilltes Gemüse   Olivenöl	
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b>	<b>5,00 €</b>
kleine frittierte Paprikaschoten   Maldonsalz	
<b>GEGRILLTER MAISKOLBEN g</b>	<b>4,00 €</b>
Knoblauchbutter   Ahornsirup	
<b>BACKKARTOFFEL g</b>	<b>7,00 €</b>
Kräuter   Quark	
<b>DRILLINGE g</b>	<b>4,00 €</b>
kleine Kartoffeln   Nussbutter	
<b>OMA's KARTOFFELSTAMPF g</b>	<b>5,00 €</b>
Kartoffeln   Kräuter   Butter	
<b>ARBOREA FRIES g</b>	<b>5,50 €</b>
Dippers   Trüffelöl   Mayo   Limette   Grana Padano	
<b>DIPPERS HOME FRIES g</b>	<b>4,00 €</b>
Dippers   Ketchup   Mayo	
<b>SÜBKARTOFFEL FRIES g</b>	<b>5,50 €</b>
Süßkartoffel Pommes   Ingwer   Chili   Knoblauch   Mayo	
<b>BEILAGENPORTION RISOTTO VERDE</b>	<b>10,00 €</b>
Arborio-Reis   Zuckererbse   grüner Spargel   getrocknete Tomate	
<b>BEILAGENPORTION BANDNUDELN</b>	<b>14,00 €</b>
grüne Tagliatelle   Butter   gehobelter Sommertrüffel	



## SAUCEN | BUTTER

<b>HOMEMADE BBQ – SAUCE</b>	<b>2,00 €</b>
Brauner Zucker   Paprika   Knoblauch   Tomate   viel Rauch um nichts	
<b>PFEFFER – COGNACJUS</b> g, i, l	<b>2,00 €</b>
Homemade Demiglace   Portwein   Cognac   Madagaskar - Pfeffer   Rahm	
<b>EXTRA DIP / EXTRA KRÄUTERBUTTER</b>	<b>1,50 €</b>

## HAPPY END - DESSERT | KÄSE

<b>JOGHURT &amp; HONIG</b> e, g, h, k	<b>5,00 €</b>
Griechischer Joghurt   Honig   Nüsse	
<b>ARBOREA TIRAMISU</b> a, c, g, h	<b>6,00 €</b>
Erdbeeren   Mascarpone   Tonkabohne	
<b>CHOCOLATE FUSION</b> a, c, e, g, h	<b>8,00 €</b>
weißes Schokoladenmousse   Brownie-Erde   Macadamia-Krokant   Schokoladeneiscreme	
<b>KÄSEAUSWAHL VOM KÄSEHOF BERG</b> a, g, i, j	<b>16,00 €</b>
Feigensenf   Krustenbrot   Trauben   Nüsse	



## KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch inklusive Laktose
- h) Schalenfrüchte ( Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuß<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup>, Queenslandnuss<sup>9</sup>)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfate
- m) Lupinen
- n) Weichtiere
- o) Schwefeldioxid

## RESTAURANT THE GRAND GRAND GRILL

- 1) Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmitteln
- 4) mit Süßungsmittel
- 5) mit Phosphat
- 6) geschwefelt
- 7) Chininhaltig
- 8) Coffeinhaltig
- 9) mit Geschmacksverstärker
- 10) geschwärzt
- 11) gewachst

Eine Kreuzkontamination durch bei uns verwendete Allergene Stoffe kann nicht ausgeschlossen werden.