

Herzlich Willkommen

im Restaurant **ARENA**

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Seit 1994 bieten wir Ihnen eine Vielzahl von Gerichten, um sie mit diesen Gaumenfreuden zu verwöhnen. Neben Zutaten von ausgesuchter Qualität ist uns unsere offene Küche besonders wichtig. So haben Sie die Möglichkeit, unsere Arbeitsweise und die stets frische Zubereitung Ihrer Speisen kennen zu lernen.

Wir bieten eine große Anzahl an Speisen wie zum Beispiel saftige Steaks, köstliche Salate, saisonale Gerichte, leckere Flammkuchen, verschiedene Pizzen und schmackhafte Pasta.

Auch und vegetarische Gerichte finden Sie in unserer Speisekarte. Bitte beachten Sie, dass wir, um eventuelle Wartezeiten für Sie zu verkürzen, selten aber manchmal eine etwas verkleinerte Speisekarte anbieten.

Lassen Sie sich von uns im angenehmen Ambiente verwöhnen. Unser Service-Team ist jederzeit für Sie da.

Familie Tokgöz

Unsere Öffnungszeiten:

Täglich von 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 23:00 Uhr geöffnet.

Küchenzeiten: 11.30 bis 14.15 Uhr und 17.30 bis 22.00 Uhr.

Allergene

A- Glutenhaltiges Getreide (1 =Weizen, 2 =Roggen, 3 =Gerste, 4 =Hafer, 5 =Dinkel, 6 =Kamut und Hybridstämme davon)
B- Eier
C- Erdnüsse
D- Milch/Laktose
E- Sellerie
F- Sesam
G- Lupinen
H- Krebstiere
I- Fisch
J- Soja
K- Schalenfrüchte namentlich s.u.
L- Senf
M- Schwefeldioxid, Sulfate
N- Weichtiere
K- Schalenfrüchte (1=Mandeln, 2=Haselnüsse, 3=Walnüsse, 4=Cashew-Kerne, 5=Pecannüsse, 6= Paranüsse,7=Pistazien, 8=Macadamianüsse

Zusatzstoffe

1- Farbstoffe
2- koffeinhaltig
3- Süßungsmittel Aspartam
4- Süßungsmittel 11- geschwefelt
5- gewachst
6- chininhaltig
7- Geschmacksverstärker
8- Konservierungsstoffe
9- geschwärzt
10- Antioxidationsmittel
12- Phosphat
13- Nektar

Unsere kleinen Köstlichkeiten

Schrimps-Cocktail in Cognac-Sauce ^{A1,B,D,E,J,L,1} Shrimps auf knackigem Blattsalat mit Ei dazu Baguette und Butter	9.90 €
Weinbergschnecken ^{A1,B,D,E,J,L,N,1,11} halbes Dutzend in würziger Kräuterbutter mit Baguette	10.90 €
Geröstetes Kräuterbaguette mit Sauerrahm ^{A1,B,D,E,10}	4.90 €

Suppen

Tomatensuppe ^{D,10} mit Mozzarella-Würfeln	4.50 €
Knoblauchsuppe ^{A1,D} mit frischen Kräutern	4.50 €
Ochsen-Bouillonsuppe ^{A1,D,E,J} mit Fleischeinlage	4.90 €

Unsere Kindergerichte

Nudeln ^{A,B} mit Tomatensauce	4.90 €
Gebackene Hähnchen-Nuggets ^{A1,B} mit Pommes	6.90 €
Putensteak 100g mit Pommes Frites und Kräuterbutter ^{A1,B,D,E,J,L,1,11}	8.90 €
Hüftsteak 100g mit Pommes Frites und Kräuterbutter ^{A1,B,D,E,J,L,1,11}	9.90 €

Für unsere kleinen Gäste gibt es eine Kugel Eis gratis.

Was Sie über vollendeten Steak-Genuss wissen sollten

Auf den endlosen Weiden der argentinischen Pampa, welche absolut naturbelassen sind, wachsen kerngesunde Qualitätsrinder heran.

Sie ernähren sich ausschließlich von Kräutern und saftigen Gräsern und legen beim Weiden lange Strecken zurück.

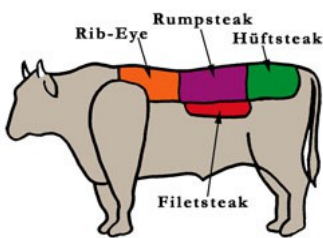
Aus diesem Grund zählt das argentinische Rind zu den fettärmsten Fleischsorten der Welt.

Das schlachtfrische Steakfleisch wird frisch vakuumiert und in gekühltem Zustand auf modernen Containerschiffen in ca. vier Wochen nach Deutschland transportiert.

In dieser Zeit kann das frische Fleisch in Ruhe heranreifen und erhält dadurch seine Zartheit und den herzhaften Biss.

Hüftsteak

Das Fleisch aus dem „Herzen der Hüfte“ – fein gemasert, kräftig-würziger Geschmack



Rumpsteak

Wird aus dem Roastbeef geschnitten – der typische Fettrand gibt ihm seinen herzhaften Geschmack

Rib-Eye

Das Zwischenrippsteak (Entrecôte) – saftig würziger Geschmack durch ein kleines Fetttage

Filetsteak

Das zarteste Fleisch – ohne Fettrand, fein im Geschmack

Wie sollen wir Ihr Steak servieren?

Rot / english

innen noch etwas roh, außen gebräunt

Rosa / medium

innen rosa, außen kräftig gebräunt

Durch / well done

innen durchgegrillt, außen stark gebräunt

Arena Steaks

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen geröstetes Kräuterbaguette ^{A1},
hausgemachte Kräuterbutter ^{A1,B,D,E,J,L,1,11} und einen Beilagensalat vom Buffet.

Putensteak 180g leicht und bekömmlich	12.90 €
Hüftsteak 200g zartes Stück aus der Rinderkeule	14.90 €
Spieß „Arena“ 200g ^{8,10,11} Hüftsteak am Spieß gegrillt mit Paprika, Speck und Zwiebeln	15.90 €
Junior Rumpsteak 180g ohne Fettrand, herzhaft im Geschmack	15.90 €
Big Rumpsteak 250g saftiges Steak, das sich durch den typischen Fettrand auszeichnet	18.90 €
Lammrücken 180g saftig und rosa gegrillt	19.90 €
Rib-Eye-Steak 300g der typische Fettkern verleiht dem Entrecote seinen besonderen Geschmack	19.90 €
Filetsteak 200g zartes Stück von der Rinderlende	21.90 €

Die jeweiligen Gramm - Angaben entsprechen dem Rohgewicht.

Als Beilagen bieten wir an:

Hausgemachte Kräuterbutter (extra) ^{A1,B,D,E,J,L,1,11}	1.50 €
Frisch geröstetes Kräuterbaguette (extra) ^{A1}	1.50 €
Frischer Sauerrahm ^{A1,B,D,E,10}	2.00 €
Saucen: Salsa-Mexicana ^{A1,D,10} , Champignon- ^{A1,D,8,10} , Pfeffer- ^{A1,B,D,E,10,11} oder Kräutersteak-Sauce ^{A1,B,D,E,L,8,10,11}	2.50 €
Pommes frites, Rösti oder Krokette	3.00 €
Ofenkartoffel - mit frischem Sauerrahm ^{A1,B,D,E,10}	3.50 €
Maiskolben - gegrillt mit Kräuterbutter ^{A1,B,D,E,J,L,1,11}	3.90 €
Spätzle ^{A1,B} oder Bratkartoffeln mit Speck ^{8,10,11}	3.90 €

Unsere Spezialitäten

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen geröstetes Kräuterbaguette ^{A1},
und wahlweise eine der folgenden Beilagen:
Pommes frites, Krokette, Rösti, Spätzle ^{A1,B} oder
Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^{A1,B,D,E,10}

Schweinerückensteak mit Champignonrahmsauce ^{A1,D,8,10} , Pfeffer ^{A1,B,D,E,10,11} - oder Mexicosauce ^{A1,D,10}	12.90 €
Pepper 's ^{A1,B,D,E,10,11} zartes Hüftsteak in feuriger Sauce mit Madagaskarpfeffer	15.90 €
Champignonsteak ^{A1,D,8,10} zartes Hüftsteak in Champignonrahmsauce	15.90 €
Steak Mexico ^{A1,D,10} zartes Hüftsteak in rassisger Salsa-Mexikanasauce	15.90 €
Schweinefilet ^{A1,B,D,E,10,11} in Pfefferrahm	14.90 €
Schweinefilet ^{A1,D,8,10} in Champignonrahm	14.90 €
Steak Arena ^{A1,B,D,E,L,8,10,11} saftiges Rumpsteak in Kräutersteak-Sauce	16.90 €

FrISChe Salate

Zu allen großen Salaten servieren wir ein geröstetes Kräuterbaguette ^{A1}

kleiner Salat vom Salatbuffet 3.90 €

Vegetarischer Salat 7.90 €

großer Salatteller mit Sonnenblumenkernen,
Tomaten, Gurken und Mais

Chef-Salat ^{B,D,8,10} 8.90 €

frische Blattsalate mit Ei,
Vorderschinken und Käsestreifen

Griechischer Salat ^D 10.90 €

frische Blattsalate mit Hirtenkäse
und gebratenen Gyrosstreifen

Arena-Salat ^{H,8,10,11} 12.90 €

gegrillte Putenbruststreifen
auf knackigen Blattsalaten mit Tomaten,
Gurken, krossem Speck und Schrimps

Französischer Salat ^{I,H,N} 14.90 €

großer Salatteller mit
Meeresfrüchten und Lachsstückchen

Norwegischer Salat 15.90 €

großer Salatteller mit
Knoblauchgarnelen und Schrimps

Salatdressing – Auswahl

French-Dijon-Dressing ^{A1,B,D,E,L,10}

Joghurt-Dressing ^{A1,B,D,E,10}

Thousand-Island-Dressing ^{A1,B,D,E,10}

Balsamico-Essig^{10,11} und Öl

Unsere Empfehlung

Spare-Ribs ca. 450g-500g ^{A1,C,L,10,11} **14.90 €**
Schweinerippchen knusprig gegrillt,
mit pikanter Spare-Ribs-Sauce,
im Ofen überbacken und dazu geröstetes Kräuterbaguette

Gerichte in der Stahlpfanne

Gemüse-Kartoffelpfanne ^{B,D,E,8} **9.90 €**
Kartoffelscheiben mit Gemüse in
Sauce-Hollandaisesauce und Käse überbacken

Nudelpfanne ^{A1,B,D,10} **9.90 €**
verschiedene Nudeln mit Gemüse in Tomatensahnesauce
und Käse überbacken

Bauernbratpfanne ^{B,D,1,8,10} **10.90 €**
Bratkartoffeln, Zwiebeln, Salami,
Schinken, Speck, Champignons
und Paprika, mit Spiegelei oder Käse überbacken

Filetpfanne ^{A1,B,D} **12.90 €**
Schweinefiletstreifen
in Champignonsauce und Spätzle

Geflügelpfanne ^{A1,B,D} **12.90 €**
Gegrillte Putenbrust auf Bandnudeln
mit Gemüse in Sahnesauce und Käse überbacken

Lachspfanne ^{A1,B,D,I} **13.90 €**
gebratene Lachsscheiben
auf Bandnudeln mit Gemüse in
Sahnesauce und Käse überbacken

Pasta – Teigwaren

Spaghetti oder Rigatoni ^{A1,B,D,10} in Tomatensahnesauce	6.90 €
Spaghetti Carbonara ^{A1,B,D,8,10} Sahnesauce, Vorderschinken und Eigelb	8.90 €
Rigatoni alla Chef ^{A1,B,D,L} Sahnesauce, Curry, Champignons und Käse	8.90 €
Tagliatelle Alfredo di Roma ^{A1,B,D,8,10} Tomatensahnesauce, Vorderschinken, Champignons, Käse und Knoblauch	8.90 €
Spaghetti alla Diavola ^{A1,B,D,10} Tomatensahnesauce, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Chili	8.90 €
Rigatoni Arrabiata ^{A1,B,D,8,10} Tomatensahnesauce, Speck, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chili	8.90 €
Spaghetti Marinara ^{A1,B,D,H,N,10} Tomatensahnesauce, Meeresfrüchte, Champignons, Paprika und Knoblauch	9.90 €

Überbackenes

Rigatoni al Forno ^{A1,B,D,10}	8.90 €
Combinazione ^{8,A1,B,D,10} verschiedene Nudeln, Tomatensahnesauce und Käse überbacken	8.90 €
Cannelloni alla Panna ^{A1,B,D,8,10} mit Hackfleisch gefüllte Teigrollen in Sahnesauce und Käse überbacken	8.90 €
Cannelloni al Forno ^{A1,B,D,8,10} mit Hackfleisch gefüllte Teigrollen in Tomatensahnesauce und Käse überbacken	8.90 €

Desserts

Affogato al Caffè ^{B,D,2,10} heißer Espresso mit Vanille-Eis	3.50 €
Gemischtes Eis ^{B,D,10} mit Sahne	4.20 €
Rote Grütze ^{B,D,10} mit Vanille-Eis und Sahne	4.20 €
Mousse au Chocolat ^{D,J,1}	4.90 €
Apfelstrudel ^{B,D,8,10} mit Vanille-Eis und Sahne	5.50 €

Weitere Desserts auf Anfrage

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ²	2.20 €
Espresso ²	2.20 €
Glas Tee - (verschiedene Sorten)	2.20 €
Cappuccino ^{D,2}	2.80 €
Milchkaffee ^{D,2}	2.80 €
Latte macchiato ^{D,2}	2.90 €
Heiße Schokolade ^D	2.90 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Tafelwasser	(0,20l)	1.60 €
	(0,40l)	2.60 €
Franken Brunnen Exquisit classic	(0,25l)	2.20 €
Medium & Naturell		
Franken Brunnen Exquisit classic	(0,75l)	4.50 €
Medium & Naturell		
Coca Cola^{1,2}, Coca Cola light^{1,2,3}, Cola-Mix^{1,2,3,10}	(0,20l)	1.90 €
	(0,40l)	2.90 €
Fanta^{1,10}	(0,20l)	1.90 €
	(0,40l)	2.90 €
Sprite⁸	(0,20l)	1.90 €
	(0,40l)	2.90 €
Bitter Lemon^{6,10}	(0,20l)	2.20 €
	(0,40l)	3.20 €
Ginger Ale^{1,10}	(0,20l)	2.20 €
	(0,40l)	3.20 €
Trade Islands the Superpremium Iced Tea^{8,10}	(0,33l)	3,00 €
Sunny Peach & Lemon Lime		
Tauberhase / Traubenhasi	(0,33l)	3,00 €
Traubensaftschorle aus Becksteiner Tauberklinge Dornfelder		
Säfte von Vaihinger	(0,20l)	2.20 €
Apfel, Orange, Maracuja, Schwarze Johannesbeere, Cranberry	(0,40l)	3.20 €
Saftschorle	(0,20l)	1.90 €
	(0,40l)	2.90 €

Bier vom Fass

Distelhäuser Pils ^{A3}	<i>(0,30l)</i>	2.60 €
	<i>(0,40l)</i>	3.00 €
Distelhäuser Radler ^{A3,8}	<i>(0,30l)</i>	2.60 €
	<i>(0,40l)</i>	3.00 €
Distelhäuser Hefe ^{A1,A3}	<i>(0,50l)</i>	3.50 €

Flaschenbiere

Distelhäuser Malzbier ^{A3}	<i>(0,33l)</i>	2.60 €
Distelhäuser Landbier ^{A3}	<i>(0,50l)</i>	3.50 €
Dunkles Weizenbier ^{A1,A3}	<i>(0,50l)</i>	3.50 €
Kristall Weizenbier ^{A1,A3}	<i>(0,50l)</i>	3.50 €
Distelhäuser Pils alkoholfrei ^{A3}	<i>(0,50l)</i>	3.50 €
Distelhäuser Hefeweizen alkoholfrei ^{A1,A3}	<i>(0,50l)</i>	3.50 €

Unsere Weine im offenen Ausschank

Weißweine

Becksteiner Winzer QBA ¹¹ Riesling, trocken	<i>(0,25l)</i>	3.90 €
Tauberbischofsheimer Edelberg QBA ¹¹ Müller-Thurgau, trocken	<i>(0,25l)</i>	3.90 €
Kilian QBA ¹¹ Bacchus, halbtrocken	<i>(0,25l)</i>	3.90 €
Frascati D.O.C. ¹¹ trocken	<i>(0,25l)</i>	3.90 €

Roséwein

Becksteiner Winzer QBA ¹¹ Schwarzriesling rosé feinherb	<i>(0,25l)</i>	3.90 €
--	----------------	---------------

Rotweine

Tauberbischofsheimer Edelberg QBA ¹¹ Schwarzriesling, trocken	<i>(0,25l)</i>	4.10 €
Becksteiner Winzer QBA ¹¹ Spätburgunder, halbtrocken	<i>(0,25l)</i>	4.10 €
Kilian ¹¹ Schwarzriesling halbtrocken	<i>(0,25l)</i>	4.10 €
Becksteiner Winzer ¹¹ Tauberschwarz, trocke	<i>(0,25l)</i>	4.30 €
Chianti D.O.C. trocken	<i>(0,25l)</i>	4.10 €
Lambrusco ¹¹ Perlwein	<i>(0,25l)</i>	4.10 €
Weinschorle ¹¹ rot oder weiß Aus Weinem vom „Bischemer Edelberg“	<i>(0,25l)</i>	2.80 €

Weitere erlesene Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Aperitif, Sekt und Liköre

Martini ¹¹ bianco extra dry/rosso	(5cl)	3.80 €
Sherry ¹¹	(5cl)	3.80 €
Campari ¹ Soda oder Orange	(0.25l)	4.90 €
Becksteiner Winzer - Secco Bianco Perlwein ¹¹	(0,10l)	2.70 €
Becksteiner Winzer - Secco Cassis Perlwein ¹¹	(0,25l)	4.90 €
Becksteiner Winzer – Kerner Sekt b.A. trocken ¹¹	(0,10l)	3.50 €
Aperol Spritz ^{1,6,11} aus Becksteiner Winzer Sekt, Aperol, Soda	(0.25l)	4.90 €
Hugo ^{10,11} aus Becksteiner Winzer Sekt, Holunderblüte, Soda	(0.25l)	4.90 €
Amaretto ^{K8,1,11}	(4cl)	3.00 €
Baileys ^{D,1,2}	(5cl)	3.00 €

Spirituosen

Ramazzotti	(2cl)	2.50 €
Grappa	(2cl)	2.80 €
Williamsbirnen - Brand	(2cl)	2.80 €
Wodka	(2cl)	2.50 €

Weitere Spirituosen auf Anfrage

Cognac

Hennessy V.S.O.P.	(4cl)	5.90 €
Remy Martin V.S.O.P.	(4cl)	5.50 €

Whisky

Jack Daniel`s Old No.7	(4cl)	4.90 €
Jack Daniel`s Gentleman Jack	(4cl)	5.90 €
Jack Daniel`s Single Barrel	(4cl)	6.90 €
Tullamore Dew	(4cl)	4.90 €
Jameson	(4cl)	4.90 €
Chivas Regal 12 Jahre	(4cl)	5.90 €
Dimple 15 Jahre	(4cl)	6.90 €
Laphroaig 10 Jahre	(4cl)	6.90 €
Glenmorangie Nectar D´or 12 Jahre	(4cl)	7.90 €
Mix - Getränke Aufpreis	(4cl)	1.00 €

Weitere Whiskies auf Anfrage