



Sehr verehrter Gast,

wir, das Arnold's Team, heißen Sie herzlich willkommen  
eine kulinarische Exkursion in die Welt der Aromen zu erleben.

Unser Mix aus Qualität, Schnörkellosigkeit und exzellentem Küchenhandwerk zeigt Ihnen die Möglichkeiten einer basisorientierten Küche auf, wie sie in der Region ihresgleichen sucht. Folgen Sie uns in eine Welt der Natur und Natürlichkeit und lernen Sie Ihren Geschmack auf eine völlig neue Weise kennen.

Im Arnold's suchen Sie vergebens nach abenteuerlichen Kreationen.

Wir versprechen Ihnen ein einzigartiges Erlebnis für Gaumen und Seele.

Regionale Produkte, heimische Obst- und Gemüsesorten, sowie Kräuter aus dem hauseigenen Kräutergarten verschmelzen auf Ihrer Zunge zu einer liebevollen Komposition, welche Ihrem Gaumen ein wahres Hochgefühl bereitet. Unsere Grillspezialitäten werden mit hausgemachten Ölen, Butter und Marinaden verfeinert und von der Flamme geküsst.

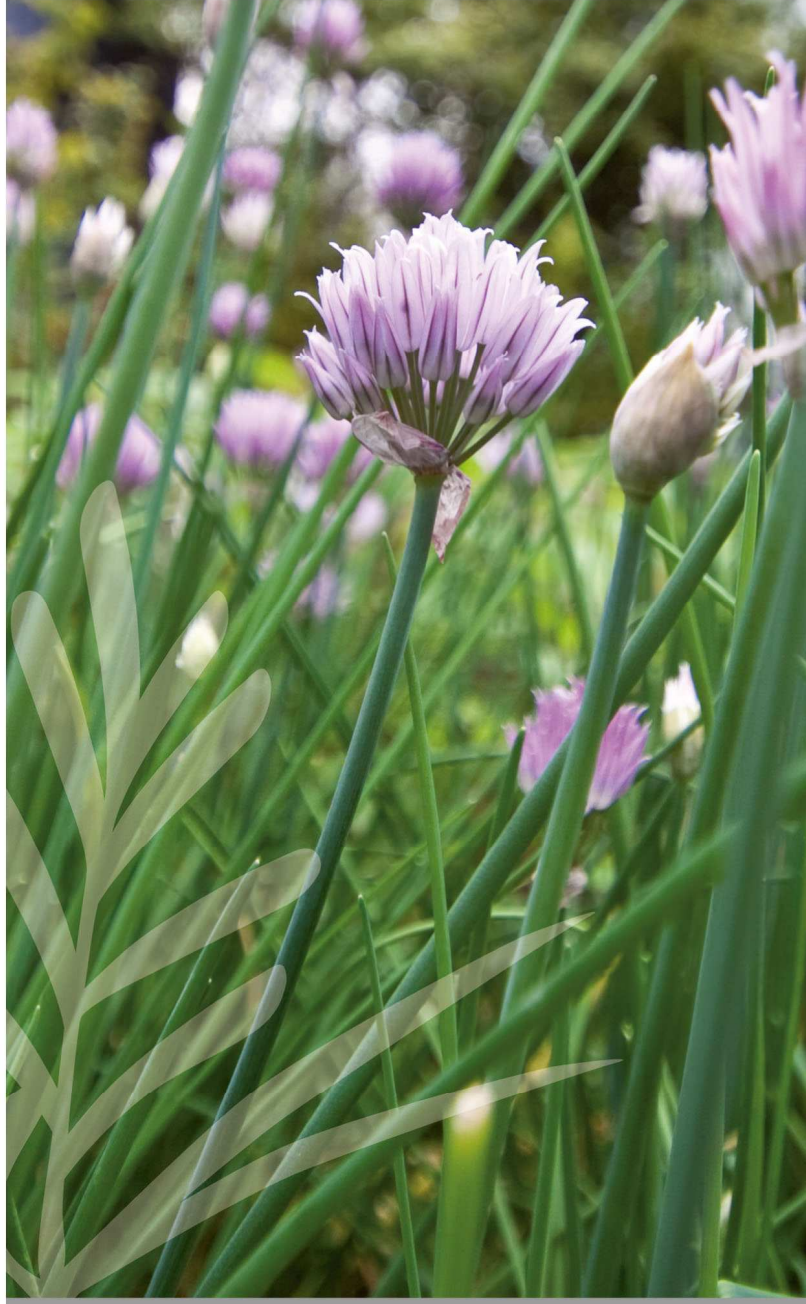
In Zeiten von extravaganter Schnick-Schnack haben wir uns eine klassische, basisorientierte Küche mit einem grünen Faden zum Ziel gesetzt, welche höchste Qualität einfordert und genau das schmeckt man auch!

Und wenn Sie beim Genuss unserer Hausweine Ihre Augen umher schweifen lassen, sehen Sie vielleicht auch einen unserer Köche beim Ernten der Kräuter, welche Minuten später auf Ihrem Teller für genau die Komponente sorgen,  
die das Arnold's auszeichnet:

Frischer und ehrlicher Geschmack der überzeugt.

Bon Appetit,

Ihr Arnold's Team



*Speisekarte - Menu*





## ARNOLD'S GRILL & GARDEN

### Vorspeisen

Bunter saisonaler Kräutersalat in mildem Thymian-Balsamico Dressing, getrocknete Strauchtomaten und Büffelmozzarella	13,50 EUR
Gegrillter Thunfisch mit Flusskrebse und süß-saure marinierte Mango und Papaya	17,50 EUR
Perlhuhnbrust mit Kaffee und Orangen aromatisiert auf Polarbrot, Avocado - Kräuterdip und Sprossensalat	17,50 EUR

### Suppe

Yin & Yang von der Paprika mit Shrimps	7,00 EUR
Kartoffel-Basilikum „Cappuccino“	8,00 EUR

### Vom „grünen Grill“

Rote Taglierini mit Rosmarin und Thymian gegrillte Zucchettischiffchen, Oliven-Trüffelpesto und Kräutersalatbouquet	17,00 EUR
Gegrillter Tofu aus der Kräutermarinade mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salatbouquet	17,50 EUR

### Steaks vom Grill

Rinderfiletsteak vom Pommerschen Rind	200g	32,00 EUR
Rumpsteak vom Pommerschen Rind	250g	29,50 EUR
Sirloin - Steak vom Pommerschen Rind	200g	27,50 EUR
Kalbskotelett vom deutschen Milchkalb mit Salbeibutter gegrillt	250g	33,00 EUR
Rückensteak vom Landschwein	200g	25,50 EUR
Krone vom Salzwiesenlamm rosa gebraten		36,00 EUR
Poulardenbrust in Tandoorigewürzen mariniert		24,50 EUR

### Seafood vom Grill

Gegrillter Hummer mit Sauce vert (wir servieren zwei halbe Hummer)	45,00 EUR
Dorade – Royal in Limetten Thymian mariniert	26,50 EUR
Gratinierte Jakobsmuscheln mit einem Black - Tiger Garnelenspieß	28,50 EUR



## ARNOLD'S GRILL & GARDEN

Wählen Sie eine Kräuter-Reduktion aus unserer eigenen Herstellung,  
mit der wir Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis als Sauce zubereiten.  
Unser Service-Team empfiehlt Ihnen die beste Kombination.

Herzhaft und würzig zu Fleisch  
Knoblauch-Rucola-Reduktion

Knoblauch – Salbeibutter

Würzig mild zu Fleisch  
Wiesenkerbel-Kürbiskern-Reduktion

Knoblauch – Pfefferbutter

Zu Fleisch  
Rosmarin-Thymian-Reduktion

Rosmarin – Paprikabutter

Zu Fisch und Krustentieren  
Schnittlauch-Knoblauch-Reduktion

Fenchel – Limettenbutter

Zu Fisch  
Goldrandthymian und Fenchel-Reduktion

Dill – Knoblauchbutter

Café de Paris – Butter

### Beilagen

Kartoffel – Kräutergratin

Gebratene Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Rote Bete - Kräuternudeln

Gemischter Kanadischer Wildreis

Saisonales Marktgemüse, schonend gedünstet

Mediterranes Grillgemüse in würzigem Kräuter-Tomatencoulis

Gegrillte kleine Honigmaiscolben

Bunter Kräutersalat der Saison in mildem Thymian – Balsamicodressing

### Dessert

Crêpes,  
zubereitet mit saisonalen Früchten und Bourbon Vanilleeis

7,50 EUR

Gegrillte Ananas,  
in Blütenhonig mariniert mit Petersilie-Bananeneis

10,00 EUR

In Kräuteröl eingelegter Bergischer Ziegenkäse  
mit Feigensenf und Trauben - Chutney

12,00 EUR



ARNOLD'S  
GRILL & GARDEN

