Herzlich willkommen

Ich freue mich sehr, dass Sie heute meine Gäste sind. Im Namen des gesamten Teams darf ich Sie in der »Arche Nova« begrüßen und wünsche Ihnen ein paar erholsame Momente und natürlich guten Appetit.

Wir möchten Sie mit leichten, frischen Speisen zu moderaten Preisen verwöhnen. Meine persischen Wurzeln geben der Küche dabei eine orientalische Note.

Sie werden feststellen, dass unsere Speisekarte sehr umfangreich ist. Bei genauerer Betrachtung finden Sie viele wiederkehrende Bestandteile: Das ist eines unserer Geheimnisse für so viel Abwechslung bei maximaler Frische. Wenn Sie am Ende zufrieden sind und es Ihnen geschmeckt hat, sagen Sie es bitte weiter. Wenn nicht, sagen Sie es uns. Denn nur so können wir noch besser werden.

Herzlichst, Ihr
Bijan Mohammadi

Würde man die Beschreibung Persiens in einem Kochrezept zusammenfassen, dann könnten die Zutaten vielleicht wie folgt aussehen:

Landschaftliche und klimatische Vielfalt eines großen Landes, gewürzt mit einer herzlichen Gastfreundschaft, Toleranz und Offenheit für alles Neue.

Trotz oder gerade wegen der wechselvollen Geschichte des alten Perserreiches ist die persische Küche einmalig in ihrer Art. Bis heute hat die Kochkunst Persiens nichts von Ihrer Authentizität verloren.

Geschmacklich sind die Gerichte mit der indischen oder fernöstlichen Küche verwandt, allerdings bei Weitem nicht so scharf, dafür aber sehr würzig und aromatisch.

If one were to describe Persia as a recipe, the ingedients would probably be as follows:

The scenery and climatic variety of a large country spiced with warm hospitality, tolerance and openness for everything new.

Despite or perhaps because of the varied history of the old Persian empire, Persian cuisine is unique. To this day art of the Persian cuisine has not lost its authenticity.

As regards taste, the dishes are similar to those of India and the Far East, however not nearly as hot but very spicy and aromatic.

Business-Lunch von 11.30 bis 15 Uhr

Business-Lunch from 11.30 to 3pm

Wir sind darauf eingestellt, wenn es mittags schneller gehen soll. Lassen Sie sich mit einer leichten Kleinigkeit aus unserem wechselnden Programm verwöhnen.

Besonderes für besondere Anlässe

Gerne stellen wir Ihnen schon für eine kleine Gruppe individuelle Menüs oder Buffets zusammen. Eine kleine Inspiration finden Sie auf unserer Webseite.

* Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sind am Ende unserer Speisekarte aufgeführt.

Suppen und Vorspeisen

Soups and Starters

100 Würzige Auberginen-Linsensuppe mit Pfefferminze und Walnusskernen (vegan) 7.00
Spicy aubergine and lentil soup with peppermint and walnut (vegan)

102 Mango-Karottensuppe mit Ingwer, orientalischen Gewürzen, Zimt und Sonnenblumenkernen 7.00
Mango-carrot soup with ginger, oriental spices, cinnamon and sunflower seeds

103 Currysuppe mit Kokosraspeln und Bananen (vegan) 6.50
Curry soup with coconut and pieces of banana (vegan)

104 Persisches Auberginenmousse mit Joghurt, Pfefferminze, Walnuss-kernen, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch (ohne Joghurt vegan) 9.00
Persian aubergine mousse with yogurt, peppermint, walnuts, roasted onions and garlic (vegan without yogurt)

209 Großer Vorspeisenteller mit gebackener Schafskäse, Auberginen-mousse, Tzaziki, Samosas, Currysauce, Falafel, Spinat-Zimtjoghurt 22.00
Large Starter dish: baked sheep cheese, aubergine mousse, tzaziki, samosas, curry sauce, falafel, spinach cinnamon yogurt

Nudeln

Pasta

131 Penne Napoli mit frisch geriebenem Parmesan 8.00
Penne Napoli with tomato sauce and Parmesan

132 Spaghetti »al Pesto« mit getrockneten Tomaten, dazu frisch geriebener Parmesan 10.50
Spaghetti »al Pesto« with dried tomatoes and Parmesan

134 Spaghetti Bolognese (Rinderhack) dazu Basilikumpesto-Topping und frisch geriebener Parmesan 10.50
Spaghetti Bolognese (ground beef) with basil pesto topping and Parmesan

136 Ricotta-Tortelloni mit Spinat und Möhren in Safran-Kräutersauce 10.50
Ricotta tortelloni with spinach and carrots in saffron herb sauce

138 »Pasta Mista«
Penne mit Tomaten-Basilikumsauce, Käse-Tortelloni mit Safran-Spinatsauce, Spaghetti al Pesto und frisch geriebener Parmesan 13.50
»Pasta Mista« Penne with tomato-basilsauce, cheese tortelloni with saffron-spinachsauce, Spaghetti »al Pesto« and Parmesan

160 Penne mit Hähnchenbruststreifen und Wokgemüse in Erdnuss-Kokos[*89]-Chilisauce 13.00
Penne with slices of chickenbreast and vegetables flavoured with peanut-coco-chili sauce

Vegetarisch/Vegan

Vegetarian / Vegan

151 Selbstgemachte Samosas auf Currysauce, dazu Beilagensalat (pikante orientalische Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt) (vegan) 13.00
Homemade samosas on curry sauce, with salad (oriental spicy vegetable pastry filled with potatoes and green peas) (vegan)

152 Bombay Biryani mit Naturjoghurt Indische Reispfanne mit gebratenem Gemüse, Mango und Safran verfeinert (ohne Joghurt vegan) 12.50
Bombay Biryani with natural yogurt Indian rice stew with roasted vegetable, mango flavored with saffron (vegan without yogurt)

153 Asia-Pfanne mit Wokgemüse und Ananas in Erdnuss-Kokos-Chilisauce *89, dazu Safranreis (vegan) 14.00
Asia stew with vegetables and pine apple, served with peanut-coco-chili sauce and safran rice (vegan)

154 Tandoori-Topf aus Paprika, Kartoffeln, Erbsen, Auberginen und Ingwer in pikantem Tomatensud, dazu Safran-Kräuterreis und Spinat-Zimtjoghurt (ohne Joghurt vegan) 15.00
Tandoori pot of peppers, potatoes, peas, aubergines and ginger in spicy tomato stock, served with saffron-herbal rice and spinach-cinnamon yogurt (without yogurt vegan)

155 »Kaspische Variation«
Auberginenmousse mit Walnusskernen und Minze, gebackener Schafskäse auf Tzaziki, Ofengemüse auf geschmolzenen Kräutertomaten 16.00
»Caspian variation» Aubergine mousse with walnut kernels and mint, baked sheep‘s cheese on tzaziki, oven roasted vegetables on melted herb tomatoes

Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Menge, sondern für den Wohlgeschmack.

Epikur

Vegetarisch/Vegan

Vegetarian / Vegan

156 »Kaspischer Topf«
mit Auberginen, Zucchini, Karotten, jungen Trauben und Frühlingszwiebeln in würziger Tomatensauce, dazu Safran-Basmatireis und Kräuterjoghurt (ohne Joghurt vegan) 15.00
»Caspian Pot« with aubergines, zucchini, carrots, grapes and spring onions in tomato sauce, served with safran-basmati rice and herb yogurt (vegan without yogurt)

157 »Orienttopf«
Mango, Zucchini und Möhren in Curry-Kokossauce, dazu Orientreis mit Safran, Rosinen, Mandeln und Datteln, pikant gewürzt (vegan) 17.80
»Oriental Pot« mango, zucchini and carrots in curry-coco sauce, served with oriental rice with saffron, raisins, almonds and dates, spicy (vegan)

158 »Orientplatte«
Ein pikantes Ragout von Paprika, Kartoffeln und Erbsen im Reiskranz, Samosa auf Curry-Mangosauce und Falafel auf Spinat-Zimtjoghurt ... 15.00
»Oriental Plate« A tasty ragout made of peppers, potatoes and peas, served in a rim of rice. Sides: samosa with curry-mango sauce an falafel with spinach cinnamon yogurt

142 »Schwarzer Reis«
Nordpersisches Festmahl aus Basmatireis mit Granatapfelmark, Kirschsirup, Mandeln, Rosinen, Kardamom und Safran verfeinert, dazu Mango, Backpflaumen und Aprikosen in süß-pikantem Tomatensud und Spinat-Zimtjoghurt (ohne Joghurt vegan) 17.80
»Black rice« Feast of nothern persia: basmati rice with pomegranate pulp, cherry sirup, almonds, raisins, cardamom and saffron. Served with mango, prunes and apricots in sweet-spicy tomatoe sauce and spinach cinnamon yogurt (vegan without yogurt)

143 »Juwelen-Mahl«
gebratene Mangowürfel in Granatapfel-Walnusssauce, dazu schwarzer Reis, Orientreis, Safranreis, Datteln, Rosinen, Mandeln und Pistazien, Spinat-Zimtjoghurt (ohne Joghurt vegan) 18.00
»Jewel-meal« fried mango-cubes in pomegrenate-walnut-sauce, served with black rice, oriental rice, safran rice, dates, raisins, almonds, pistachios and spinach-cinnamon-yogurt (without yogurt vegan)

Salate

Salads

121 Kleiner gemischter Salat 6.50
Small mixed salad

007 Feldsalat mit gebratenen Champignons, Paprika und Schlotten, dazu Balsamico-Orangendressing 11.50
Lamb`s lettuce with pan-fried mushrooms, peppers, spring onions and balsamico-orange dressing

009 Salatteller mit gebackenem Schafskäse und Tzaziki 11.50
Salad with baked sheep cheese and tzaziki

010 Salatteller mit Gemüse-Maultaschen und Hausdressing 11.50
Salad with pasta squares, filled with vegetables and homemade dressing

012 Bunter Salatteller mit Falafel und Spinat-Zimtjoghurt-Dip, dazu Hausdressing 11.50
Mixed salad with falafel, spinach cinnamon Dip and homemade dressing

013 Feldsalat mit gebackenen Camembert-Ecken, dazu Preiselbeeren und Balsamico-Orangendressing 11.50
lamb's lettuce with baked camembert-edges, with cranberries and balsamico-orange-dressing

123 Salatteller mit gebratenen argentinischen Roastbeefstreifen und Champignons 16.80
Salad with slices of pan-fried Argentinian roast beef and mushrooms

125 Spinatsalat mit frischen Früchten, Champignons, Walnusskernen und gebratenem Hähnchenbrustfilet, dazu Balsamico-Orangendressing 14.80
Spinach salad with fresh fruits, white mushrooms, walnuts, pan-fried chicken breast fillet and balsamico-orange topping

126 Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Champignons und Rosmarin 13.00
Salad with pan-fried chicken breast fillet, white mushrooms and rosemary

Unsere Salat-Dressings sind alle vegan zubereitet

Geflügel und Fleisch aus aller Welt

Poultry and Meat from all over the world

161 Curryhuhn aus Hähnchenbrustfilet mit Mango in Curry-Kokossauce, dazu Safranreis und Naturjoghurt 16.00
Chicken curry with mango-coconut-sauce, served with safran rice and natural yogurt

162 »Tandoori Chicken«
Hähnchenbrustfilet mit orientalischen Gewürzen, Ingwer und Zitronensaft mariniert, dazu Erbsen, Kartoffeln und Paprika in pikantem Tomatensud, Basmatireis und Naturjoghurt 16.00
»Tandoori« Chicken Chicken breast fillet marinated with oriental spices, ginger and lemon juice, served with peas, potatoes and peppers in tomato juice, basmati rice and yogurt

171 »Keema«
orientalisches Mahl aus Rinderhackfleisch mit Erbsen und Kartoffeln in würziger Tomatensauce, dazu Safranreis und Kräuterjoghurt 15.00
»Keema« oriental meal made from ground beef with peas and potatoes in a spicy tomato sauce, with saffron rice and herb yogurt

172 Lammcurry mit Paprika, Erbsen, Tomaten und Kokosmilch, dazu Safran-Kräuterreis und Spinat-Zimtjoghurt 21.50
Lamb curry with peppers, peas, tomatoes and coconut milk, served with saffron-herbes-rice and spinach-herbs-yogurt

Elsässer Flammkuchen

Alsace Tarte Flambe

234 »La Classic«
mit Speck und Zwiebeln 10.00
»La Classic« with ham and onions

235 »Aux Epinards«
mit Spinat, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse 11.00
»Aux Epinards« with spinach, peppers, tomatoes, onions and sheep cheese

236 »Au Fromage«
mit Gorgonzolakäse und Preiselbeeren 11.00
„Au Fromage" with Gorgonzola cheese and cranberries

Persische Spezialitäten vom Grill

BBQ specials from Persia

510 »Kabab Kubideh«
zwei würzige Lamm-Hackspieße mit Grilltomate und Salat 14.80
»Kabab Kubideh« two skewers of spicy minced lamb, served with grilled tomato and salad

511 »Djudje Kabab«
Geflügelspieß vom Hähnchenbrustfilet in Safran-Joghurt-Zwiebelsauce mariniert, dazu Basmatireis mit Safran verfeinert, Granatapfel-Walnusssauce, Grilltomate und Kräuterjoghurt 20.00
»Djudje Kabab« skewer of chicken breast, marinated in saffron-yogurt-onion sauce, served with basmati-saffron rice, pomegranate sauce with walnuts, grilled tomato and herb yogurt

512 »Arche Nova Kabab«
argentinische Roastbeefstücke mit Paprika und Zwiebeln am Spieß, dazu Grilltomate, Salat und Tzaziki 22.80
»Arche Nova Kabab« skewer of Argentinian roast beef, peppers and onions with grilled tomato, salad and tzaziki

513 Grillplatte für zwei Personen mit einem Arche Nova-Spieß, einem Geflügelspieß und zwei Lamm-Hackspießen, dazu Grilltomaten, Salat, drei Sorten Reis (Berberitzenreis, Safranreis, Dillreis) und Kräuterjoghurt ..... 48.00.
BBQ platter for two one skewer of Argentinian roast beef, one skewer of chicken breast and two skewers of minced lamb, served with grilled tomatoes, salad, 3 different flavoured types of rice and herb yogurt

514 »Kabab Soltani«
eine Kombination aus Geflügel- und Arche Nova-Spieß, einem Lamm-Hackspieß, drei Sorten Reis, Grilltomate, Salat und Kräuterjoghurt 24.00
»Kabab Soltani« a skewer of chicken breast fillet in combination with Argentinian roast beef and a skewer of minced lamb serverd with 3 different flavoured types of rice, a grilled tomato salad and herb yogurt

515 »Vier Jahreszeiten«
Marinierte Hähnchenbrustfiletstücke auf Auberginenmousse, Gurken-Pfefferminzjoghurt und geschmolzenen Kräutertomaten 20.00
»4 Seasons« Marinated pieces of chicken breast, served on aubergine mousse, cucumber-peppermint-yogurt and melted tomatoes with herbes.

Zu allen Grillspezialitäten servieren wir unser ofenfrisches Fladenbrot.
All dishes above served with our homemade oven-fresh pita bread.

… und aus der Pfanne

… and out of the pan

183 »Mahi Polo«
Seezungenfilet und Lachsfilet gebraten, dazu drei Sorten Reis (Berberitzenreis, Safranreis, Dillreis), Zitronen-Knoblauchbutter und Spinat-Zimtjoghurt 24.00
»Mahi Polo« Grilled sole and salmon fillet with 3 different flavoured types of rice, lemon-garlic butter and spinach cinnamon yogurt

504 »Kadu Bademjan«
feines Lammfleisch aus der Keule mit Zucchini, Auberginen, jungen Trauben und Frühlingszwiebeln in würziger Tomatensauce, dazu Basmati-Safranreis und Kräuterjoghurt 21.50
»Kadu Bademjan« Lamb (from the leg) with zucchini, aubergines, young grapes and spring onions in spicy tomato sauce, served with basmati-saffron rice and herb yogurt

505 »Fessendjan«
gebratene Hähnchenbrustfiletscheiben in einer süß-sauren Granatapfel-Walnusssauce, dazu Basmati-Safranreis und Kräuterjoghurt 21.50
»Fessendjan« slices of pan-fried chicken breast fillet in a sweet and sour pomegranate-walnut sauce, served with basmati-saffron rice and herb yogurt

506 »Shami«
Kaspische Hochzeitsfrikadellen aus Rinderhackfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Walnusskerne und frischen Kräutern, dazu pikanter Tomatendip, bunter Salat und unser ofenfrisches Fladenbrot 16.50
»Shami« Caspian beef meatballs with potatoes, onions, walnuts and fresh herbes, served with spicy tomato dip, mixed salads and our homemade oven-fresh pita bread

507 »Schwarzer Reis«
Nordpersisches Festmahl aus Basmatireis mit Granatapfelmark, Kirschsirup, Mandeln, Rosinen, Kardamom und Safran verfeinert, dazu feines Lammkeulenfleisch, Backpflaumen und Aprikosen in süß-pikantem Tomatensud und Spinat-Zimtjoghurt 22.50
»Black Rice« Feast of nothern persia: basmati rice with pomegranate pulp, cherry sirup, almonds, raisins, cardamom and saffron. Served with lamb leg, prunes and apricots in sweet-spicy tomatoe sauce and spinach cinnamon yogurt

508 »Morgenland«
Hähnchenbruststreifen, Mango, Zucchini und Möhren in Curry-Kokossauce, dazu Orientreis mit Safran, Rosinen, Mandeln und Datteln, pikant gewürzt 21.50
»The Orient« chicken breast with mango, zucchini and carrots in curry-coco sauce, served with orient rice with saffron, raisins, almonds and dates, spicy

509 »Kaspisches Mahl«
Tranchen aus der Lammkeule mit Auberginen und Zucchini in würziger Tomatensauce, Hähnchenfilet mit Mango in Curry-Kokossauce, Hochzeitsfrikadelle, drei Sorten Reis, Kräuterjoghurt 21.00
»Caspian Dinner« tranches of lamb (from the leg) with zucchini and aubergines, chicken breast with prunes and apricots, Caspian beef meatball, 3 types of rice and spinach cinnamon yogurt

Desserts

Desserts

014 Tiramisu 7.50
Tiramisu

016 Persisches Eis
eine erfrischende Mischung aus Safraneis mit Pistazien
und Glasnudel-Rosenwasser-Sorbet, dazu frischer Zitronensaft 8.00
Persian ice cream a refreshing mixture of saffron ice cream with pistachio and a sorbet of glass noodles and rosewater. Served with lemon juice

017 Kleine Dessert-Variation aus Mousse au chocolat, Tiramisu,
Walnusseis und frischen Früchten 9.80
Platter of various desserts Mousse au chocolat, tiramisu, walnut icecream and fresh fruits

190 Créme caramel 4.50
Créme caramel

192 Schokovariation
warmes Schokoküchlein, Mousse au chocolat, eine Kugel 9.80
Schokoladeneis .....
chocolate variation warm chocolate cake, chocolate mousse,
a scoop of chocolate ice cream

193 Mousse au chocolat auf Himbeermark 7.50
Mousse au chocolat on raspberry sauce

194 Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7.50
Vanilla ice cream with hot raspberries

198 Warmer Mango-Bananenstrudel mit Walnusseis (ohne Eis vegan) 8.00
Warm mango banana strudel with walnut ice cream
(vegan without ice cream)

199 Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und selbstgemachtem Apfelmus
(auch vegan möglich) 9.80
Kaiserschmarrn with almonds, raisins and homemade apple puree
(vegan preparation possible)

015 Große Dessert-Kombination
Tiramisu, Créme caramel, Mousse au chocolat, warmer
Mango-Bananenstrudel, Walnusseis, frische Früchte 24.00
Large dessert combination Tiramisu, créme caramel, mousse au chocolat, warm mango banana strudel, walnut ice cream, fresh fruits and whipped cream

Kaffee & Co

301	Tasse Kaffee	2.80
303	Tasse koffeinfreier Kaffee	2.80
318	Latte Macchiato*	3.80
307	Cappuccino mit Milchschaum*	3.80
309	Espresso	2.50
310	Doppelter Espresso	4.50
333	Türkischer Mocca	4.00
311	Pott heiße Schokolade mit Schlagsahne*	4.00
343	Tasse Getreide-Kaffee (Demeter)	3.00
320	Getreide-Cappuccino*	4.00
312	Glas heiße Zitrone	3.00
313	Pott heiße Milch mit Honig*	3.50

* auf Wunsch auch mit Sojamilch

Tee

321 Gläschen Samowartee mit Kardamom 1.60

322 Tasse Samowartee mit Kardamom 2.30

323 Becher Pfefferminztee mit frischer Pfefferminze 2.80

326 Kaspischer Tee 4.00
Becher Samowartee mit frischer Pfefferminze, Kardamom
und Orangenblütenwasser

327 Becher Ingwer-Zitronentee mit frischem Ingwer und Honig 4.50

331 Tasse Grüner Tee (Morgentau) 2.80

Warme Getränke mit Schuss

351 Heiße Milch mit Amaretto 5.00

354 Schoko-Orange 7.80
mit Grand Marnier, Schlagsahne und Zimt

355 Café-Orange 7.80
mit Grand Marnier, Schlagsahne und Schokocréme

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Sir Winston Churchill

Alkoholfrei

061	Mineralwasser Rhön Sprudel (medium)	0.25l	2.50
200	Mineralwasser Rhön Sprudel (medium)	0.7l	6.80
610	Mineralwasser Rhön Sprudel (still)	0.25l	2.50
611	Mineralwasser Rhön Sprudel (still)	0.7l	6.80
062	Tafelwasser	0.2l	1.70
070	Tafelwasser	0.4l	3.40
063	Coca Cola *FK	0.3l	3.00
058	Coca Cola *FK	0.4l	4.00
064	Fanta *F	0.3l	3.00
644	Fanta *F	0.4l	4.00
065	Sprite *F	0.3l	3.00
655	Sprite *F	0.4l	4.00
066	Coca Cola zero *FK	0.3l	3.00
060	Coca Cola zero *FK	0.4l	4.00
067	Bitter Lemon *C	0.2l	3.00
068	Ginger Ale *F	0.2l	3.00
069	Tonic Water *C	0.2l	3.00
057	Spezi *FK	0.3l	3.00
059	Spezi *FK	0.4l	4.00
096	Bionade (Holunder)	0.3l	3.50
097	Bionade (Ingwer-Orange)	0.3l	3.50
098	Bionade (Litschi)	0.3l	3.50

Säfte von Rapp's

071	Apfelsaft	0.2l	2.20
072	Orangensaft	0.2l	2.40
073	Johannisbeersaft	0.2l	2.40
075	Granatapfelsaft	0.2l	2.40
076	Ananassaft	0.2l	2.40
077	Rhabarbersaft	0.2l	2.40
078	Maracujasaft	0.2l	2.40
079	Apfelsaftschorle	0.2l	2.00
080	Apfelsaftschorle	0.4l	3.80
047	diverse Saftschorlen	0.2l	2.20
074	diverse Saftschorlen	0.4l	4.40

083	Mango Lassi (süss)	0.3l	3.50
086	Dough Persisches Nationalgetränk aus Joghurt, Wasser, Salz und Pfefferminze	0.3l	3.50

Frisch gepresste Säfte

081	Frisch gepresster Grapefruitsaft	0.3l	6.00
082	Frisch gepresster Orangensaft	0.3l	6.00
085	Fitness-Cocktail frisch gepresster Orangensaft, frisch gepresster Grapefruitsaft, Ananassaft, Maracujasaft, Grenadine	0.5l	8.50

Biere vom Fass

031	Pfungstädter Pils	0.3l	3.00
033	Pfungstädter Pils	0.5l	5.00
034	Pfungstädter Hefeweizen (hell)	0.5l	5.00
036	Pfungstädter Schwarzbier	0.3l	3.00
039	Pfungstädter Schwarzbier	0.5l	5.00
094	Guinness	0.3l	3.90
035	Guinness	0.4l	5.20
037	Lammsbräu Edelhell	0.3l	3.30
038	Lammsbräu Edelhell	0.5l	5.50

... und aus der Flasche

043	Lammsbräu Dunkel	0.5l	5.00
041	Pfungstädter Kristallweizen	0.5l	4.50
044	Pfungstädter Hefeweizen alkoholfrei	0.5l	4.50
048	Pfungstädter alkoholfreies Pils	0.33l	3.00
049	Malzbier (Karamalz)	0.33l	3.00
093	Radler/Alsterwasser	0.5l	4.50

Apfelwein von Rapp's

051	Apfelwein (pur)	0.25l	2.40
052	Apfelwein (sauergespritzt)	0.25l	2.40
053	Apfelwein (süßgespritzt)	0.25l	2.40
054	Apfelwein (pur)	0.5l	4.80
055	Apfelwein (sauergespritzt)	0.5l	4.80
056	Apfelwein (süßgespritzt)	0.5l	4.80

Prosecco

291	Aperol Spritz		7.00
296	Prosecco, Glas	0.1l	6.00
297	Prosecco, Flasche	0.75l	35.00

Flaschenweine

265	Finca Loranque el Grande Syrah, 2014, Spitzen-Barrique Bio-Rotwein	0.75l	58.00
277	Sauvignon blanc, Château des Eyssards Weißwein, trocken, aus Bergerac (Dordogne), rund mit feinen Extrakten ~Frankreich~	0.75l	29.00
278	Finca Loranque La Cruz Syrah Bio-Rotwein, trocken, Eine Hommage an sanfte Zartbitterschokolade ~Spanien~	0.75l	36.00

Offene Weine

251	Morio Muskat Weißwein, mild ~Rheinpfalz~	0.2l	5.00
252	Riesling Weißwein, trocken ~Rheinpfalz~	0.2l	6.00
261	Portugieser Weißherbst Roséwein, trocken ~Rheinpfalz~	0.2l	6.00
280	Weinschorle (rot oder weiß)	0.2l	4.80
271	Shiraz, Domaine de Picheral Bio-Rotwein, trocken	0.2l	7.00

Die schöne Stadt der Blumen und Dichter im Herzen Persiens
gab der Syrah-Rebe ihren Namen

255	Pinot Grigio del Veneto Weißwein, trocken, leicht würzig ~Italien~	0.2l	6.80
254	Grüner Veltliner Weißwein, trocken mit leicht pfeffriger Note ~Österreich~	0.2l	6.80
253	Merlot Rotwein, trocken, samtig ~Italien~	0.2l	6.50
262	Casa del Sol Rotwein, trocken, kraftvoll ~Spanien~	0.2l	6.50
282	Compagnon Roséwein, trocken, aromatisch ~Frankreich~	0.2l	6.50
283	Zweigelt Rotwein, fruchtig, beerig ~Österreich~	0.2l	6.80

Aperitifs

291	Aperol Spritz		7.00
402	Campari (4 cl) – Soda *F		8.50
403	Campari (4 cl) – Orange *F		8.50
404	Martini Bianco	5 cl	6.00
405	Martini Dry	5 cl	6.00

Liköre

411	Bailey's Irish Cream	4 cl	7.00
413	Amaretto di Saronno	2 cl	3.50
414	Sambucca Molinari	2 cl	3.50
415	Grand Marnier	2 cl	3.50

Obstbrände

406	Alte Marille (Prinz)	2 cl	4.00
421	Calvados Dauphin pays d'Auge	2 cl	3.50

Whiskey

442	Jack Daniel's, Tennessee	4 cl	7.00
444	Chivas Regal, Scotch, 12 years	4 cl	8.00
446	Glenfiddich, Malt, 12 years	4 cl	8.00
447	Bushmills, Malt, 10 years	4 cl	8.00

Cognac und Brandy

432	Vecchia Romagna	2 cl	3.90
433	Carlos Primero	2 cl	4.50
435	Remy Martin	2 cl	4.90

Harte Sachen

453	Wodka Moskovskaya	2 cl	3.50
454	Ouzo 12	2 cl	3.50

Digestif

465	Ramazzotti	2 cl	3.50
466	Linie Aquavit	2 cl	3.80

Long Drinks

472	Bacardi Cola *FK	4 cl	8.00
473	Gin Tonic *C	4 cl	8.00
474	Wodka Lemon *C	4 cl	8.00
475	Whiskey Cola *FK	4 cl	8.00

Zusatzstoffe:

*1) Farbstoffe	*4) geschwärzt	*7) Süßungsmittel	*C) chininhaltig
*2) Konservierungsstoffe	*5) Antioxidationsmittel	*8) Verdickungsmittel	*K) koffeinhaltig
*3) Phosphat	*6) geschwefelt	*9) Zitronensäure	*F) mit Farbstoff

Alle Preise verstehen sich in Euro

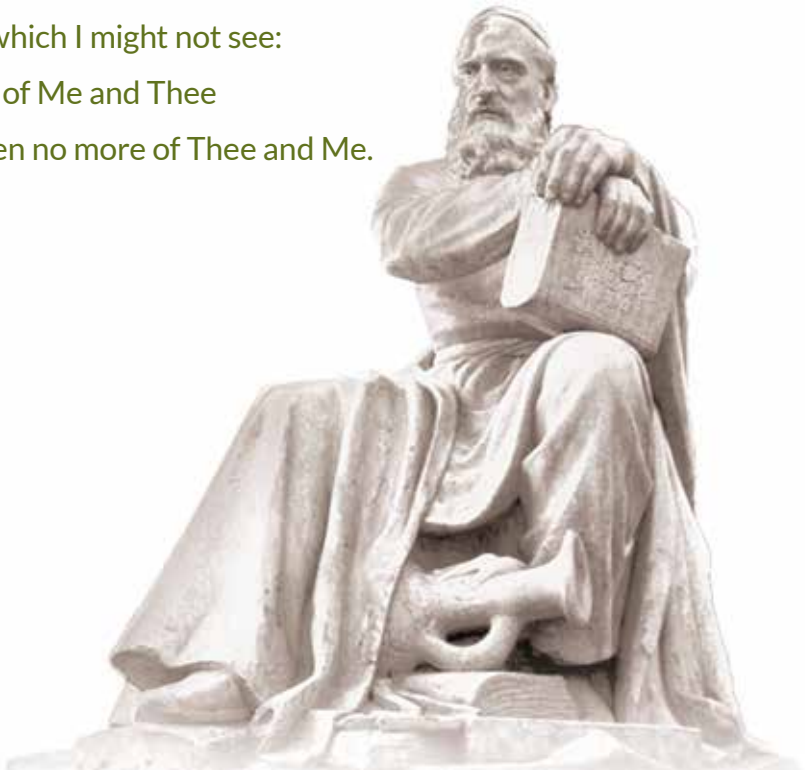
Öffnungszeiten

Montag bis Samstag 11.30 bis 24.00 Uhr
Durchgehend warme Küche bis 23.00 Uhr
Sonntag 11.30 bis 17.00 Uhr, Küche bis 16.00

Uhr Besuchen Sie uns auch auf
www.arche-nova.de
E-Mail: restaurant-arche-nova@t-online.de

Das Rätsel dieser Welt löst weder du noch ich,
Jene geheime Schrift liest weder du noch ich.
Wir wüssten beide gern, was jener Schleier birgt,
Doch wenn der Schleier fällt, bist weder du noch ich.

There was a Door to which I found no Key,
There was a Veil past which I might not see:
Some little Talk awhile of Me and Thee
There seem'd – and then no more of Thee and Me.



Omar Khayyam*1048 †1123
Persischer Astronom, Mathematiker, Philosoph und Dichter