

UNSERE SPEISENKARTE

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

SARTI SPRIZZ -FRUCHTIG UND FRISCH-

–SARTI LIKÖR SCHMECKT NACH GRAPEFRUIT, MANGO UND MARACUJA-ZITRONENSCHNITTE, EISWÜRFEL MIT VINO FRIZZANTE AUFGEFÜLLT - **0,2 L GL. 8,50 EURO.**

ROSSINI CHRISTMAS-SPRIZZ –HAUSGEMACHTER GEWÜRZ-ORANGENSIRUP MIT EISWÜRFELN, **VINO FRIZZANTE ODER MIT ALKOHOLFREIEN SEKT AUFGEFÜLLT 0,2 L GL. 8,50 EURO.**

VORAB SERVIEREN WIR OFENFRISCHE CIABATTA-BRÖTCHEN MIT OLIVENÖL

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE *EURO*

KNUSPRIGER REIBEKUCHEN MIT BAUERNSCHMAND
WESTFÄLISCHEM SCHNIPPELSCHINKEN UND SALATBUKETT 9,90
MIT ZWEI REIBEKUCHEN 15,90

KLEINER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller
IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN SAUERTEIG-BROTWÜRFELN 8,90

GROßER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller
IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN SAUERTEIG-BROTWÜRFELN 13,90
DAZU NACH WUNSCH GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-STREIFEN 21,90
ODER GEBRATENE ANGUS-RINDFLEISCHSTREIFEN 23,90

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE MIT PFLAUMEN-RAGOUT UND PFLÜCKSALATEN
-VEGETARISCH- 16,90

GERÄUCHERTE ENTENBRUSTSCHEIBEN AUF EINEM KRÄUTER-LINSENSALAT
MIT EINEM CRANBERRY-SCHMAND 16,90

BUNTER OFEN-GEMÜSE-SALAT MIT BLATTSALATEN -VEGETARISCH.-
DAZU ZWEI GEBRATENE RIESENGARNELEN 16,90
22,90

ANTI PASTI MISTO - ITALIENISCHE VORSPEISEN MIT RUCOLA-SALAT
UND GEHOBELTEM PARMESAN -GERN STELLEN WIR IHNEN EINEN 2. TELLER DAZU- 20,90

SUPPE

MARONEN-KARTOFFEL-CREMESUPPE MIT GERÖSTETEN BROTWÜRFELN 8,90

BUON PIATTO -immer Dienstag bis Freitag- (AUßER AN FEIERTAGEN)

EIN TOLLES ROSSINI GERICHT GENIEßEN.

VORAB ALS KOSTENLOSE ZUGABE EIN GLAS VINO FRIZZANTE ODER ALKOHOLFREIEN SEKT

IM DEZEMBER

POULARDEN-BRUST MIT DATTELN UND MARONEN GEFÜLLT IN ORANGEN-PUNSCHSAUCE
DAZU EIN GEBRATENES BROKKOLI-GEMÜSE UND KARTOFFELKRAPFEN

KOMPLETT PREIS PRO PERSON 19,90 EURO

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN

2023 SAUVIGNON BLANC –TROCKEN- WEINGUT LERGENMÜLLER, PFALZ
KRISTALLKLAR WIE EIN BERGSEE, KNACKIGE SÄURE, FRUCHTIGES BOUQUET UND ÜBERZEUGENDE FRISCHE
0,20 L GLAS 9,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 32,90 EURO. - AUSSER HAUS PREIS 10,90 EURO.

ROSEWEIN

2023 CABERNET SAUVIGNON ROSÉ –TROCKEN- WEINGUT LERGENMÜLLER, PFALZ
SO SOLL EIN SOMMERROSE SCHMECKEN MIT AROMEN VON SCHWARZEN JOHANNISBEEREN UND PFIRSICHEN
0,20 L GLAS 9,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 32,90 EURO. - AUSSER HAUS PREIS 10,90 EURO.

ALLE PREISE BEINHALTEN 19 % MEHRWERTSTEUER.

UNSER DEZEMBER ANGEBOT – BIS 22.12.2024

KROSS GEBRATENE GÄNSEKEULE IN EINER SCHMORSAUCE MIT AROMATISCHEN ROTKOHL
BUTTER-ROSENKOHL UND KARTOFFELKLÖßE MIT BUTTER-BRÖSEL
PREIS PRO PORTION 29,90 EURO. - TO GO – ABHOLPREIS 26,90 EURO.

UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2021 DORNFELDER URSPRUNG -TROCKEN- WG LERGENMÜLLER/PFALZ

Üppige Frucht von Heidelbeere und Wildkirsche. Pfeffrig-würziger Körper, weiche Tannine
0,20 L GLAS 8,90 EURO - 0,75 L FLASCHE 32,90 EURO. - AUSSER HAUS PREIS 10,90 EURO.

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZA

-NUR MIT FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET UND AUF STEIN GEBACKEN-

- PIZZA ZUCCA** –TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE,
MIT ROTEN ZWIEBELN, KIRSCHTOMATEN, SCHAFSKÄSE UND KÜRBIS -VEGETARISCH- 15,90
- PIZZA RUCOLA** -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, KIRSCHTOMATEN,
PARMASCHINKEN, RUCOLA UND GEHOBELTER PARMESAN 16,90
- PIZZA PORCELLINO** MIT TOMATENSAUCE, KÄSE, SPANFERKEL
ROTEN ZWIEBELN, BBQ-SAUCE UND FELDSALAT 16,90
- PIZZA DELLA CASA** -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA,
TOMATEN-SCHEIBEN UND TRÜFFEL-SALAMI 16,90
- PIZZA ROSSINI** -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA,
TOMATENSCHNITZELN, RIESENGARNELEN UND BASILIKUM 17,90

HAUPTSPEISEN

- VEGANE RAVIOLI** MIT SCHNITTLAUCH-SOJACREME UND PILZRAGOUT 21,90
- WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN** –PANIERTE JUNGSCHEINCHNITZEL-
MIT EINER PILZRAHMSAUCE, BUNTEM GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN 23,90
- ROSA GEBRATENE ANGUS ROASTBEEF-SCHNITZELN, KALT**
MIT REMOULADENSAUCE, EINGELEGTE GURKEN UND BRATKARTOFFELN 24,90
- KROSS GEBRATENE SPANFERKELSCHEULEN**- IN EINER SCHMORSAUCE
MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFELPÜREE MIT GESCHMÄLTZTEN ZWIEBELN 28,90
- GEBRATENES LOUP DE MER-FILET** MIT PAPRIKAGEMÜSE
UND SAFRAN-LINGUINE-PASTA 32,90
- GEBRATENES ZANDERFILET** IN EINER WEIßWEINSAUCE
AUF RAHM-SAUERKRAUT DAZU RISOLEÉ-KARTOFFELN 32,90
- ANGUS-RUMPSTEAK** MIT EINER PFEFFER-SCHMORSAUCE
BUNTEM BOHNENGEMÜSE UND ROSMARIN-KARTOFFELN 37,90
- HIRSCHRÜCKENSTEAK** IN EINER KRONSBEEREN-PFEFFERSAUCE
AUF RAHM-WIRSING DAZU KARTOFFEL-PLÄTZCHEN 39,90

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH. GERNE GIBT IHNEN
UNSERE SEPARATE ALLERGIKERKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

UNSERE BESONDERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG

MEA CULPA VINO ROSSO - WG MARIO MININI – ITALIEN

ROTWEINCUVÉE AUS MERLOT, SYRAH UND PRIMITIVO

7 MONATE IN NEUEN EICHENFÄSSERN GELAGERT

*SEHR DICHT, RUND, TIEFDUNKLE FARBE, RUNDES TANNIN, ELEGANTER KÖRPER MIT
BROMBEERNOTE*

0,20 L GLAS 9,00 EURO - 0,75 L FLASCHE 33,90 EURO. . AUSSER HAUS PREIS 15,90 EURO.

Letzte Getränkebestellung um 22.00 Uhr. WIR SCHLIESSEN UM 22.30 UHR.