

ALLE SPEISEN AUCH TO GO.**UNSERE TAGESKARTE** VON 12.00 UHR BIS 15.00 UHR**UNSERE HERBSTLICHE APERITIFEMPFEHLUNG**

WILLIAMS-BIRNEN-FIZZ – BIRNENSIRUP, BIRNENWÜRFEL, EISWÜRFEL
 SPRITZIGES MINERALWASSER MIT VINO FRIZZANTE AUFGEFÜLLT
 ODER ALKOHOLFREI MIT ALKOHOLFREIEM SEKT AUFGEFÜLLT - **0,2 L GL. 5,90 EURO.**

BUSINESS-LUNCH -TÄGLICH VON 12 – 14.30 UHR (AUßER AN SONN- UND FEIERTAGEN)

WÄHLEN SIE AUS:

KLEINER BUNTER SALATTELLER MIT EINEM BALSAMICOESSIG-OLIVENÖL-DRESSING
 ODER

KLEINE TAGESSUPPE

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-MEDAILLONS AUF EINEM TOMATISIERTEN PASTA-GEMÜSE
 ODER

GEBRATENES FISCHFILET MIT EINEM KARTOFFEL-GEMÜSE
 ODER

TOMATISIERTES PASTA-GEMÜSE MIT GERIEBENEM PARMESAN
 –VEGETARISCH–

KLEINES TAGES-DESSERT ODER 1 TASSE KAFFEE ODER 1 ESPRESSO

PREIS PRO PERSON 16,90 EURO.

VORAB SERVIEREN WIR OFENFRISCHE CIABATTA-BRÖTCHEN MIT OLIVENÖL

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE	EURO.
KNUSPRIGER REIBEKUCHEN MIT BAUERNSCHMAND WESTFÄLISCHEM SCHNIPPELSCHINKEN UND SALATBUKETT MIT ZWEI REIBEKUCHEN	6,50 9,90
KLEINER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTELLER IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN KRÄUTER-BROTWÜRFEL	6,50
GROßER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTELLER IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN KRÄUTER-BROTWÜRFEL DAZU NACH WUNSCH GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-STREIFEN ODER GEBRATENE ANGUS-RINDFLEISCHSTREIFEN	8,90 15,90 18,90
GETRÜFFELTES CARPACCIO VOM RIND MIT RUCOLA UND PARMESAN	12,90
BIRNEN-SALAT MIT ÜBERBACKENEN ZIEGENKÄSE	13,90
FELDSALAT MIT EINEM FEIGEN-DRESSING, SAUERTEIG-CROUTONS UND DREI GEBRATENEN SEA-WATER GAMBAS	14,90
ANTI PASTI MISTO - ITALIENISCHE VORSPEISEN MIT RUCOLA-SALAT UND GEHOBELTEM PARMESAN -GERN STELLEN WIR IHNEN EINEN 2. TELLER DAZU-	15,90
SUPPE TAGESSUPPE -NACH ANGEBOT-	6,50

BELLA PIATTI -immer Dienstag bis Donnerstag- (AUßER AN FEIERTAGEN)

EIN TOLLES ROSSINI GERICHT GENIEßEN.

VORAB ALS KOSTENLOSE ZUGABE EIN GLAS VINO FRIZZANTE ODER ALKOHOLFREIEN SEKT

-IM NOVEMBER-

PICCATA ALLA MILANESE VOM JUNGSCHEINRÜCKEN
MIT EINER TOMATISIERTEN PASTA-PFANNE

KOMPLETT PREIS PRO PERSON 14,90 EURO

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

Der Kultwein vom Gardasee - 2020 LUGANA DOC –trocken-

Azienda Agricola Pilandro, Lombardei

Frisch und süffig, moderate Säure, Aromen vom frischen Apfel und saftiger Birne, runder Genuss.

0,20 l Glas 8,50 Euro - 0,75 l Flasche 29,90 Euro - Außer-Haus-Preis 11,90 Euro.

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZA -NUR MIT FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET-

PIZZA RUCOLA -TOMATENSAUCE, GERIEBENEN KÄSE, KIRSCHTOMATEN,
PARMASCHINKEN, RUCOLA UND GEHOBELTEN PARMESAN 12,90
-ALS KLEINE PORTION- 10,90

PIZZA INVERNO–TOMATENSAUCE, GERIEBENEN KÄSE,
WALNUSS, HONIG, ZIEGENKÄSE UND FEIGEN 13,90
-ALS KLEINE PORTION- 11,90

PIZZA DELLA CASA -TOMATENSAUCE, GERIEBENEN KÄSE,
KIRSCHTOMATEN, BÜFFEL-MOZZARELLA UND TRÜFFEL-SALAMI 14,90
-ALS KLEINE PORTION- 11,90

PIZZA ROSSINI -TOMATENSAUCE, GERIEBENEN KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA
KIRSCHTOMATEN, RIESENGARNELEN UND BASILIKUM 14,90
-ALS KLEINE PORTION- 11,90

UNSERE PIZZEN KÖNNEN SIE SICH AUCH GERN ALS VORSPEISE TEILEN.

HAUPTSPEISEN

PASTA ALLA CAPRESE
NUDELN MIT EINER PIKANTEN TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZWIEBELN, BASILIKUM 14,50
-OHNE MOZZARELLA AUCH VEGAN- 11,90

GEBRATENES FISCHFILET MIT EINEM KARTOFFEL-GEMÜSE 15,50

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-MEDAILLONS
AUF EINEM TOMATISIERTEN PASTA-GEMÜSE 15,50

ROSA GEBRATENE ROASTBEEF-SCHEIBEN, KALT
MIT REMOULADENSAUCE, EINGELEGTEN GURKEN UND BRATKARTOFFELN 19,90

WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN –PANIERTE JUNGSCHEINCHNITZEL-
MIT EINER WALDPILZSAUCE, BUNTEM GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN 19,90

GEBRATENES DORADEN-FILET UND GAMBA MIT EINER ZITRONEN-MASCARPONESAUCE
AUF EINEM ROTE BETE GNOCCHI-GEMÜSE 25,90

KNUSPRIGE GÄNSE-KEULE MIT EINER SCHMORSAUCE
DAZU APFEL-ROTKOHL, BUTTER-ROSENKOHL, PREISELBEEREN
UND KARTOFFELKLÖßE MIT POLNISCH BUTTER 32,90

STEAK VOM ORIGINAL ARGENTINISCHEM ANGUS BEEF.

TOURNEDOS VOM ANGUS RINDERFILET MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER
DAZU BOHNEN IM SPECKMANTEL UND POMMES FRITES 33,90

UNSERE HERBST-EMPFEHLUNG - 2020 „PULLE MOSEL“ RIESLING- –TROCKEN- WEINGUT SCHMITGES

SEHR ELEGANTER RIESLING, VIEL SAFT MIT MODERATEN ALKOHOL

0,20 L GLAS 5,90 EURO – 1,0 L FLASCHE 23,90 EURO - AUßER-HAUS-PREIS 7,90 EURO.

GESCHICHTE „PULLE MOSEL“: Vor vielen Jahren gab es in Bockhorst eine Gaststätte, die im Volksmund den Namen „Pulle Mosel“ trug. Der damalige Gastwirt begrüßte seine ländlichen Gäste immer mit dem Spruch: „Was willst du trinken, Pulle Mosel oder was?“ Das haben wir zum Anlass genommen unseren neuen Mosel-Riesling-Wein den Namen „Pulle Mosel“ zu geben und damit an diese nette Bockhorster Geschichte zu erinnern. ZUM WOHLER.

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