

# 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.**

### LILLET ROSE WHITE PEACH -LEICHTE UND FRISCHE PFIRSICHFRUCHT-

LILLET APERITIF MIT SCHWEPPE'S WHITE PEACH AUFGEFÜLLT UND PFIRSICHSTÜCKCHEN - **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 SALATELLER

IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN SAUERTEIG-BROTWÜRFELN **8,90**

#### GROßER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATELLER

IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN SAUERTEIG-BROTWÜRFELN **13,90**

DAZU NACH WUNSCH GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-STREIFEN **21,90**

ODER GEBRATENE ANGUS-RINDFLEISCHSTREIFEN 23,90

FOCACCIA SANDWICH MIT AVOCADO, SALAT UND SHRIMPS IN COCKTAILSAUCE 16,90

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE MIT APRIKOSEN-TOMATENSALAT -VEGETARISCH- 16,90

MARINIERTES RINDER-CARPACCIO MIT SOMMERLICHEN SALATEN UND PARMESAN 16,90

BUNTER TOMATENSALAT MIT BÜFFEL-MOZZARELLA UND BASILIKUM-PESTO -VEGI.- 16,90

DAZU ZWEI GEBRATENE RIESENGARNELEN 22,90

PIFFERLING-SALAT MIT CROUTONS UND ITALIENISCHEM LANDSCHINKEN 21,90

ANTI PASTI MISTO - ITALIENISCHE VORSPEISEN MIT RUCOLA-SALAT

UND GEHOBELTEM PARMESAN -GERN STELLEN WIR IHNEN EINEN 2. TELLER DAZU- 20,90

---

## SUPPE

GELBE PAPRIKASUPPE MIT CHORIZO UND KRÄUTERÖL 9,90

---

## BELLA PIATTI -immer Dienstag bis Freitag- (AUßER AN FEIERTAGEN)

EIN TOLLES ROSSINI GERICHT GENIEßEN.

VORAB ALS KOSTENLOSE ZUGABE EIN GLAS VINO FRIZZANTE ODER ALKOHOLFREIEN SEKT

### IM AUGUST

SCALLOPINE VOM JUNGSCHEIN MIT PASTA ALLA NORMA  
MIT AUBERGINE, TOMATEN UND FRÜHLINGSLAUCH

**KOMPLETT PREIS PRO PERSON 17,90 EURO**

---

## UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2022 PALOMA TEMPRANILLO VDT Old Vin AUS SPANIEN/LA MANCHA

SCHWARZKIRSCHEN, ERDBEEREN UND PFLAUMEN IN DER NASE,

AROMEN VON VANILLE, EICHE UND SCHOKOLADE

0,20 L GLAS 8,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 29,90 EURO. - AUßER HAUS PREIS 8,90 EURO.

## UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN

**2023 „MIT DEN WOLKEN ZIEHEN“ WEISSWEINCUVÉE** –TROCKEN- WEINGUT KIEFER, BADEN  
*FRISCH UND SÜFFIG, SPRITZIG UND FRUCHTIG. TROCKEN, ABER NICHT HERB.*  
**0,20 L GLAS 8,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 29,90 EURO. - AUSSER HAUS PREIS 9,90 EURO.**

### ROSEWEIN

**2023 „SCHMETTERLINGE IM BAUCH“** –FEINHERB- WEINGUT KIEFER, BADEN  
*BESCHWINGTES ROSÉWEIN-CUVVÉ*  
**0,20 L GLAS 8,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 29,90 EURO. - AUSSER HAUS PREIS 9,90 EURO.**

---

### HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZA

*-NUR MIT FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET UND AUF STEIN GEBACKEN-*

**PIZZA CAPRESE COLORATA** –TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE,  
MIT BUNTEN SOMMERTOMATEN UND BASILIKUMPESTO -*VEGETARISCH-* 15,90

**PIZZA RUCOLA** -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, KIRSCHTOMATEN,  
PARMASCHINKEN, RUCOLA UND GEHOBELTER PARMESAN 16,90

**PIZZA GALLINACIO** MIT TOMATENSAUCE, KÄSE, PFIFFERLINGEN  
FRÜHLINGSLAUCH UND KIRCHTOMATEN 16,90

**PIZZA DELLA CASA** -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA,  
TOMATEN-SCHEIBEN UND TRÜFFEL-SALAMI 16,90

**PIZZA ROSSINI** -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA,  
TOMATENSCHNITTEN, RIESENGARNELEN UND BASILIKUM 17,90

---

### HAUPTSPEISEN

**SPARERIBS** MIT BBQ-SAUCE, POMMES FRITES UND COLESLAW-SALAD 19,90

#### DAZU EMPFEHLEN WIR:

**HACKER PSCHORR KELLERBIER** -NATURTRÜB- 0,3 L GL. 4,20 EURO – 0,5 L GL. 6,50 EURO.

**VEGANE TOMATEN-OLIVEN-RAVIOLI** MIT KNOBLAUCH-TOMATEN-SUGO,  
OLIVEN UND KRÄUTERÖL 20,90

**PFIFFERLINGE IM SCHNITTLAUCHRAHM MIT ITALIENISCHER PASTA** 21,90

**WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN** –PANIERTE JUNGSCHEINSELN  
MIT RAHM-PFIFFERLINGEN UND BRATKARTOFFELN 23,90

**ROSA GEBRATENE ROASTBEEF-SCHNITTEN, KALT**  
MIT REMOULADENSAUCE, EINGELEGTE GURKEN UND BRATKARTOFFELN 24,90

**GEBRATENES ZANDERFILET** MIT EINER LEICHTEN WEIßWEINSAUCE  
AUF EINER ZITRONEN-LAUCH-PAPPARDELLE-PASTA 32,90

**GEBRATENE LOUP DE MERFILET** MIT KRÄUTERSAUCE UND FENCHEL-RISOTTO 32,90

**GEBRATENE MAIS-POULARDEN-BRUST** AUF EINER TOMATEN-SCHMORSAUCE  
MIT MEDITERRANEM GEMÜSE AUS DER PFANNE UND POLENTA-TALER 32,90

**BISTECCA TAGLIATA – TRANCHIERTES ANGUS-RUMPSTEAK** MIT CHIMICHURRI SAUCE  
BUNTEM BOHNENGEMÜSE UND ROSMARIN-KARTOFFELN 37,90

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.

ALLE PREISE BEINHALTEN 19 % MEHRWERTSTEUER.

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