

UNSERE SPEISENKARTE

ABENDS UND SAMSTAG VON 12.00 UHR BIS 15.00 UHR UND AB 17.00 UHR

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

LILLET WILD BERRY -FRUCHTIG UND FRISCH-

– LILLET APERITIF MIT SCHWEPPE'S WILD BERRY AUFGEFÜLLT - 0,2 L GL. 7,90 EURO.

MAIBOWLE ODER MAIBOWLE -ALKOHOLFREI

– VINO FRIZZANTE ODER ALKOHOLFREIER SEKT AROMATISIERT MIT WALDMEISTERSIRUP FRISCHEN ERDBEEREN, EISWÜRFEL UND MINERALWASSER AUFGEFÜLLT - 0,2 L GL. 7,90 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

8,90
13,90

KLEINER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT CROUTONS

8,90

GROßER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT CROUTONS

11,90

DAZU NACH WUNSCH GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-STREIFEN ODER GEBRATENE ANGUS-RINDFLEISCHSTREIFEN

19,90
21,90

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE AUF EINER TOMATEN-MARMELADE MIT FRÜHLINGSSALATEN -VEGETARISCH-

15,90

CROCCHETTA DI MARE -GEBACKENE MEERESFRÜCHTE-FRIKADELLE- AUF TOMATEN-PAPAYA-SALAT MIT SESAM UND SCHMAND

16,90

VITELLO AL TARTUFO -MARINIERTER KALBSFLEISCHSCHEIBEN IN TRÜFFELCREME MIT SALZ-ZITRONE, PFLÜCKSALAT UND BIANCHETTI-FRÜHLINGS-SAUCE

17,90

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

18,90

SUPPE

SPARGELCREMESUPPE MIT SPARGELSTÜCKCHEN -VEGETARISCH-

7,90

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 MAI

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

AUF EINEM SPARGEL-RISOTTO MIT PARMESAN

KOMPLETT PREIS PRO PERSON 17,90 EURO

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

DER 1. FRÜHLINGSBOTE

2022 RIVANER –TROCKEN- WEINGUT SCHMITGES, MOSEL

FRISCH UND SÜFFIG, SPRITZIG UND FRUCHTIG. TROCKEN, ABER NICHT HERB.

0,20 L GLAS 7,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 25,90 EURO - AUßER-HAUS-PREIS 7,90 EURO.

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.

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZA -NUR MIT FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET-

PIZZA RUCOLA -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, KIRSCHTOMATEN, PARMASCHINKEN, RUCCOLA UND GEHOBELTER PARMESAN	14,90
PIZZA AGLI ASPARAGI –TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, GRÜNER UND WEIßER SPARGEL, KIRSCHTOMATEN, SPINAT UND HOLLANDAISE -VEGETARISCH-	15,90
PIZZA SALSICCIA – TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, SALSICCIA, KIRSCHTOMATEN, CHAMPIGNONSCHNITTEN UND MARINIRTER FENCHEL	15,90
PIZZA DELLA CASA -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA TOMATEN-SCHNITTEN UND TRÜFFEL-SALAMI	15,90
PIZZA ROSSINI -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA TOMATENSCHNITTEN, RIESENGARNELN UND BASILIKUM	16,90

HAUPTSPEISEN

PIKANTES SPARGEL-CURRY MIT KICHERERBSEN UND GEMÜSE IN GRÜNEM CURRY -VEGAN-	17,90
ROSA GEBRATENE ROASTBEEF-SCHNITTEN , KALT MIT REMOULADENSAUCE, EINGELEGTEN GURKEN UND BRATKARTOFFELN	21,90
WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN –PANIERTER JUNGSCHWEINSCHNITTEN MIT SAUCE HOLLANDAISE AUF EINEM WARMEN SPARGEL-KARTOFFELN	21,90
GEBRATENE POULARDEN-BRUST MIT KRÄUTERJUS AUF BUNTEM PAPRIKAGEMÜSE DAZU ROSMARIN-KARTOFFELN	26,90
GEBRATENE MAI-SCHNITTEN IN EINER ORANGEN-WEIßWEINSAUCE AUF GRÜNEM STANGENSCHNITTEN MIT KARTOFFELN	29,90
GEBRATENE ROTBARBEN-SCHNITTEN MIT ZWEI RIESEN-GARNELN AUF SAFRAN-NUDELN MIT TOMATEN-SPINAT-GEMÜSE	29,90
ANGUS RINDER-RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER GEBRATENEM SPARGELGEMÜSE UND POMMES FRITES	35,90
SPARGEL VOM SPARGELHOF WENNER AUS HILTER!	
BUNTER SPARGELN MIT RADIESCHEN, TOMATE, FRÜHLINGSLAUCH DAZU ZWEI GEBRATENE RIESENGARNELN	13,90 19,90
WEIßER STANGENSCHNITTEN MIT ZERLASSENER BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE UND BUTTER-KARTOFFELN	23,90
DAZU „WESTFÄLISCH“ MIT SCHNITTEL-SCHNITTEN UND KRÄUTERRÜHREI	28,90
ODER EIN JUNGSCHWEINSCHNITTEN	29,90
ODER „ITALIENISCH“ MIT PARMESAN ÜBERBACKEN DAZU PARMASCHINKEN UND ROSMARIN-KARTOFFELN	29,90

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, RUNDEN 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.