

UNSERE TAGESKARTE VON DIENSTAG BIS FREITAG

VON 12.00 UHR BIS 15.00 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.

BUSINESS-LUNCH - VON 12 – 14.30 UHR

WÄHLEN SIE AUS:

KLEINER BUNTER SALATTeller

MIT EINEM BALSAMICOESSIG-OLIVENÖL-DRESSING
ODER

TAGESSUPPE

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-MEDAILLONS

AUF EINER MEDITERRANEN KARTOFFEL-GEMÜSE-PFANNE
ODER

GEBRATENES FISCHFILET AUF EINEM GNOCCHI-SPARGELGEMÜSE
MIT RUCOLA UND GERIEBEN PARMESAN

ODER

GNOCCHI-SPARGELGEMÜSE MIT RUCOLA UND GERIEBEN PARMESAN
–VEGETARISCH-

TAGES-DESSERT ODER 1 TASSE KAFFEE ODER 1 ESPRESSO

PREIS PRO PERSON 24,90 EURO.

SUPPE

TAGESSUPPE

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.

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
CROCCHETTA DI MARE -GEBACKENE MEERESFRÜCHTE-FRIKADELLE- AUF TOMATEN-PAPAYA-SALAT MIT SESAM UND SCHMAND	16,90
VITELLO AL TARTUFO -MARINIERT 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

HAUPTSPEISEN

PIKANTES SPARGEL-CURRY MIT KICHERERBSEN UND GEMÜSE IN GRÜNEM CURRY -VEGAN-	17,90
GEBRATENES FISCHFILET AUF EINEM GNOCCHI-SPARGELGEMÜSE MIT RUCOLA UND GERIEBEN PARMESAN	18,90
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-MEDAILLONS AUF EINER MEDITERRANEN KARTOFFEL-GEMÜSE-PFANNE	18,90
ROSA GEBRATENE ROASTBEEF-SCHEIBEN , KALT MIT REMOULADENSAUCE, EINGELEGTE GURKEN UND BRATKARTOFFELN	21,90
WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN –PANIERTER JUNGSCHWEINSCHNITZEL- MIT SAUCE HOLLANDAISE AUF EINEM WARMEN SPARGEL-KARTOFFELSALAT	21,90
GEBRATENE POULARDEN-BRUST MIT KRÄUTERJUS AUF BUNTEM PAPRIKAGEMÜSE DAZU ROSMARIN-KARTOFFELN	26,90
GEBRATENE MAI-SCHOLLENFILETS IN EINER ORANGEN-WEIßWEINSAUCE AUF GRÜNEM STANGENS-PARGEL MIT KARTOFFELPLÄTZCHEN	29,90
ANGUS RINDER-RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER GEBRATENEM SPARGELGEMÜSE UND POMMES FRITES	35,90

SPARGEL VOM SPARGELHOF WENNER AUS HILTER!

BUNTER SPARGELSALAT MIT RADIESCHEN, TOMATE, FRÜHLINGSLAUCH DAZU ZWEI GEBRATENE RIESENGARNELEN	13,90 19,90
WEIßER STANGENS-PARGEL MIT ZERLASSENER BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE UND BUTTER-KARTOFFELN	23,90
DAZU „WESTFÄLISCH“ MIT SCHNIPPEL-SCHINKEN UND KRÄUTERRÜHREI	28,90
ODER EIN JUNGSCHWEINSCHNITZEL	29,90
ODER „ITALIENISCH“ MIT PARMESAN ÜBERBACKEN DAZU PARMASCHINKEN UND ROSMARIN-KARTOFFELN	29,90

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.