

# Speisekarte

## Antipasti

### Vorspeisen



#### Bruschetta **AC**

geröstetes Brot, Tomaten,  
Oliven **6**, Knoblauch

€ 6,00

#### Focaccia Parma **ADHG**

Pizzabrot mit Parmaschinken 2  
und schwarzen Oliven **6**

€ 8,50

#### Mozzarella e Prosciutto **AECHKJ**

Mozzarella mit Parmaschinken **2**

€ 9,50

#### Bresaola della Valtellina **DGJ**

luftgetrockneter Rinderschinken, Rucola & Parmesa  
Pinienkerne, Kirschtomaten, Olive **6**

€ 11,50

#### Antipasti Misto **ADEGH**

Parmaschinken, Bresaola, italienische Salami  
eingelegtes Gemüse, Parmesan, Mozzarella, Oliven **6**

€ 12,50

#### Carpaccio alla Romana **ADGH**

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet  
mit Champignons und gehobeltem Parmesan

€ 15,00

Alle Speisen gerne auch zu mitnehmen!

# Speisekarte



**Zuppa di Pomodoro **AGK****  
Tomatencremesuppe  
mit Cocktailtomate und Sahnehäubchen

**Zuppa di Pesce **ABKFN****  
Fischsuppe mit gerösteten  
Brotcroutons **3**

**Insalata Mista **ADEGHJKM****  
Blattsalate, Gurken, Tomaten,  
Zwiebeln mit Croutons, in Balsamico Dressing

**Insalata Italiana **ABDEGHJKM****  
gemischte Blattsalate, Ei, Artischocken **2**,  
Tomaten, Gurken, Garnelen & Croutons, in Balsamico Dressing

**Insalata Capricciosa **ADEGHJKM****  
gemischter Salat mit Thunfisch, Käse **2**,  
Oliven **6**, gekochtem Schinken & Rucola  
mit pikantem Dressing

**Insalata della Casa **ABDEGHJKM****  
gemischte Blattsalate & Rauke, Poulardenbrüstchen  
garniert mit Zwiebeln, Oliven **6**, Parmesan, Croutons  
und Mozzarella in pikantem Dressing

## Zuppe

### Suppen

€ 4,50

€ 5,50

## Insalate

### Salate

€ 5,50

€ 7,50

€ 9,50

€ 9,80

# Speisekarte



**Risotto alla Milanese ADGHK**  
aromatisches Reisgericht mit Parmesan & gebratenem  
Hähnchenbrustfilet, Salatteller

**Risotto al pesto e Pesce ABDFGHK**  
aromatisches Reisgericht mit Dorade,  
Riesengarnele & Tomatencoulis dazu ein Salatteller

**Penne all'arrabbiata ADGKM**  
Scharfe Tomatensauce & Knoblauch

**Pappardelle di verdure ADGKI**  
Breite Bandnudeln mit Kirschtomaten & Knoblauch  
Basilikum, Zucchini und Paprika

**Penne Pollo ADGKI**  
mit Hähnchenbruststreifen und Brokkoli,  
in Tomatensauce, Parmesan

**Spaghetti Napoletana ADGKM**  
„Die klassische Art“  
mit Tomatensauce und Parmesan

## Risotto

### Reis

€ 11,00

€ 12,90

## Pasta

### Nudeln

€ 7,00

€ 7,50

€ 8,00

€ 7,00

Alle Speisen gerne auch zu mitnehmen!

# Speisekarte

## Pasta

### Nudeln



#### Spaghetti alla Carbonara **ADGK**

mit Ei, Parmesan,

Sahne und Schinken **23**

€ 7,50

#### Spaghetti Bolognese **ADGKM**

mit Fleischsauce und Kräutern

€ 8,00

#### Spaghetti Aglio e Olio e peperonata **ADKM**

„Nach klassischem Rezept“ mit Knoblauchöl  
und Peperoni, gehobeltem Parmesan,

getrocknete Tomaten

€ 8,50

#### Gnocchi ai funghi con broccoli **ADG**

Kartoffelnudeln mit Champignons und Brokkoli,

getrocknete Tomaten, Pesto & Parmesan

€ 9,20

#### Taglierini al Salmone **AFGD**

Basilikum Taglierini mit Lachs,

in Tomaten-Sahnesauce

€ 9,50

#### Taglierini ai Gamberi **ABDKM**

mit Riesengarnelen, Zucchiniestreifen

Knoblauchöl, schwarzen Oliven **2**, Peperoni

€ 15,00

Alle Speisen gerne auch zu mitnehmen!

# Speisekarte



## Lasagne

geschichtete Nudeln

### Lasagne Vegetale **ADGKM**

Zucchini, Champignons, Paprika  
mit Tomaten-Sahnesauce und Pecorino überbacken

€ 8,50

### Lasagne al Forno Bolognese **ADGKM**

fruchtige Tomaten- Bolognese  
mit Bechamelsauce und Käse **1** überbacken

€ 8,80

### Lasagne Salmone e Spinaci **ADFGKM**

Lachs, Spinat & Sahnesauce  
mit Käse **1** überbacken

€ 9,20

Alle Speisen gerne auch zu mitnehmen!

# Speisekarte



## Pizze

### Pizza

#### Pizza Margherita **AG**

Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum, Käse **1**

€ 7,80

#### Pizza Salami **AG**

Salami **2 3 11**, Tomaten, Käse **1**

€ 8,00

#### Pizza Stella **AGH**

Parmaschinken **2**, Birne, Gorgonzola

€ 8,00

#### Pizza Diavolo (scharf) **AG**

Salami **2 3 11**, Paprika, Peperoni, Mozzarella

€ 8,20

#### Pizza Quattro Stagioni **AGH**

Salami **2 3 11**, gekochter Schinken **2 3**,

Champignons und Paprika

€ 8,20

#### Pizza con Rucola **ADGH**

Tomaten und Mozzarella

Rucola und frischer Parmesan

€ 8,20

#### Pizza Tonno e cipolla **ADGFM**

Thunfisch, Zwiebeln, Oliven **6**

Tomaten, Käse **1**

€ 8,50

Alle Speisen gerne auch zu mitnehmen! /

„Mini Pizza“ jeweils halber Preis plus € 1,00

# Speisekarte



## Pizze

Pizza

### Pizza Hawaii **AGH**

Schinken **23**, Ananas, Tomaten, Käse **1**

€ 8,50

### Pizza Brasiliana **AGH**

Schinken **23**, Champignons,  
Tomaten, Käse **1**

€ 8,50

### Pizza Vegetariana **AGH**

Mozzarella, gegrilltes Gemüse  
Champignons, Knoblauch, Zwiebeln

€ 8,50

### Pizza Quattro Formaggi **ADGH**

Mozzarella, Gouda **1**, Gorgonzola & Parmesan

€ 8,50

### Pizza Speciale **ADG**

Tomaten, Käse **1**, Zwiebeln  
belegt mit Rindfleischstreifen & Blattsalat  
pikantes Dressing, Ei

€ 10,70

### Pizza Scampi **ABDG**

Eismeergarnelen, Knoblauch,  
Tomaten, Käse **1**

€ 11,00

Alle Speisen gerne auch zu mitnehmen! / „Mini Pizza“ jeweils halber Preis plus € 1,00

# Speisekarte

## Pizze grande

Pizza groß Ø 46 cm

### Pizza Margherita **AGD**

Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum, Käse **1**

€ 18,90

### Pizza Salami **AGD**

Salami **2311**, Tomaten, Käse **1**

€ 19,90

### Pizza Brasiliana **ADGH**

Schinken **23**, Champignons,  
Tomaten, Käse **1**

€ 22,50

### Pizza Quattro Stagioni **AGH**

Salami **2311**, gekochter Schinken **23**,  
Champignons und Paprika

€ 23,20

Alle Speisen gerne auch zu mitnehmen!

/

„Mini Pizza“ jeweils halber Preis plus € 1,00





# Speisekarte

## Carne

### Fleisch



#### Arista di Maiale ai funghi **ADGK**

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce  
dazu grüne Nudeln und gemischter Salat **ACDEFGHJKM**

€ 15,00

#### Nocette di Agnello Pesto **ADEGK**

in Knoblauchöl gebratene Medaillons  
vom Lammnüsschen mit Pesto  
und frischem Parmesan glaciert,  
auf Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

€ 15,50

#### Guance di manzo brasate **ADEGHK**

Rinderbäckchen in Rotwein geschmort  
Gnocchi & Broccoli

€ 16,00

#### Scaloppina Marsala **ADHK**

Kalbsschnitzel mit Marsalasauce,  
feine Taglierini und Blattsalate **ACDEFGHJKM**

€ 19,00

#### Bistecca di Manzo **GK**

Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
Pommes frites und gemischter Salat **ACDEFGHJKM**

€ 22,50

#### Filetto di Manzo all acero Balsamico **AK**

Rinderfiletsteak auf Grillgemüse,  
Balsamicoglace **H**, gebratene Kartoffeln **DGN**

€ 26,50

# Speisekarte



## Pesce

Fisch

### Orata alla pizzaiola **FGK**

Dorade in Tomatensauce, Pesto Nudeln  
Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Salat

€ 14,90

### Branzino alla griglia, con profumo di timo **ADFGHK**

Wolfsbarschfilet in Thymian gebraten  
auf Weißwein-Limonen Sauce  
Broccoli & kleine gebratene Kartoffeln

€ 16,50

### Gamberi Diavolo **ABDG**

6 Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten  
Paprika, schwarze Oliven, Peperoni,  
dazu kleine Pizzabrotchen

€ 18,50

## Formaggio

Käse

### Mozzarella **AGH**

milder südtalienischer Frischkäse  
mit Tomate und frischem Basilikum

€ 6,00

### Gorgonzola **AG**

würziger pikanter Edelpilzkäse

€ 6,50

### Formaggio Misto **ADGEH**

italienische Käseplatte mit Feigensenf **1,3** und Trauben

€ 11,50

# Speisekarte



## Gelata Misto **ADGM**

Gemischtes Eis mit Sahne  
Sahne

€ 5,00

## Tiramisu **ADG**

leckeres italienisches Dessert,  
kühl, zart und schaumig,  
mit Früchten garniert

€ 6,70

## Carpaccio di Ananas **G**

fein geschnittene Ananas, Zitronensorbet  
süße Pesto

€ 7,50

## Semifreddo **ADGM**

Halbgefrorenes von Ricotta und Tonkabohne  
auf Melonenpüree

€ 7,50

# Dolci

Dessert

Alle Speisen gerne auch zu mitnehmen!

# Weinkarte

## Vini speciali

Weinempfehlung 0,75 l



### Deutschland, Rheinhessen

#### Weingut Pfannbecker

Grauburgunder Gutswein **H**

feines Bukett mit Würze und Frische, intensiv und feingliedrig

€ 27,00

### Chile, Valle de Colchagua

#### Discover Wines Montes

Montes Reserva Merlot **H**

Finesse und weicher Ausdruck, feines Tannin

€ 29,50

### Spanien, Rioja

#### Baron De Ley

Barón de Ley Reserva **H**

perfekt balancierter, harmonischer Wein mit großem Potenzial

€ 33,00

### Frankreich, Bordeaux

#### Médoc

Château Castera Cru Bourgeois **H**

sauber glänzendes Granatrot, fruchtige Aromen von Kirschen & Mandeln,  
am Gaumen zuerst frisch mit guter Tanninstruktur, kraftvoll

€ 42,00

# Weinkarte

## Vini speciali

Weinempfehlung 0,75 l

### Frankreich, Bordeaux

#### Saint-Emilion

##### **Château Vieux Clos Grand Cru AOC H**

tiefes glänzendes rot, verführerisches Bouquet, sanft und vollmundig

mit gut gereiftem, doch spürbar kraftvollem Tannin

€ 69,00

## bianco

weiß

#### **Pinot Grigio IGP H**

blumiges Aroma, trocken

St. Barthelmeh, Venezien

€ 23,50

#### **Chardonnay IGP H**

rund und saftig mit gut eingebauter Säure, schöne Harmonie

### Venezien

€ 24,00

#### **Cipriano Lugana DOC H**

leicht & unkompliziert, frische Säure, feine Frucht

Cipriano di Venezia, Venezien

€ 29,50



# Weinkarte

## rosato

rose

### **Bardolino Classico Chiaretto DOP H**

fruchtig, frisch, blumiges Aroma

St. Barthelmeh, Venezien

€ 23,00

## ROSSO

rot

### **Primitivo di Salento IGP H**

vollmundig, harmonisch, samtig und körperreich

St. Barthelmeh, Apulien

€ 23,50

### **Bardolino Classico H**

trocken, duftig, delikat, würzig im Abgang

Bolla, Verona

€ 24,50

»La Braccessa«

### **Vino Nobile di Montepulciano DOCG H**

dicht, geschmeidig, reichhaltig, intensiv

Tenuta la Braccessa, Toskana

€ 48,00



# Weinkarte

## Vini aperti

offene weine 0,2 l

### bianco

weiß

Weißer Burgunder QbA trocken **H**

trocken, feinfruchtig, frisch

€ 5,20

### rosato

rose

Bardolino Classico Chiaretto DOP **H**

frisch, fruchtig, charaktervoll

€ 5,20

### ROSSO

rot

Merlot delle Venezie IGP **H**

trocken, körperreich, harmonisch & samtig

€ 5,20

Montepulciano d'Abruzzo DOP **H**

trocken, saftig, würzig

€ 5,20

Lambrusco Amabile Emilia IGP **H**

prickelnd, leicht süßlicher Perlwein

€ 5,20



# Aperitif/Sekt



Martini

rot/weiß/dry **H**

Sherry **H**

dry/medium/cream

Portwein **H**

weiß/rot

Aperol Spritz **H**

Prosecco Frizzante **H**

Privat Cuvée

Sauerland Stern Hotel Piccolo **H**

Fürst von Metternich **H**

Taittinger Brut Réserve **H**

## Aperitivo

### Aperitif

5 cl € 3,50

5 cl € 3,50

5 cl € 3,50

0,20 l € 6,00

Fl. 0,75 l € 25,00

Gl. 0,10 l € 4,80

## Spumante

### Sekt

1/4 Fl. € 7,50

1/1 Fl. € 21,00

1/1 Fl. € 27,00

1/1 Fl. € 82,00



# Getränkekarte



Campari **1**

Bacardi

Weinbrand Mariacron **J (Man Wa)**

Wodka Gorbatschow

Gin

Wählen Sie dazu Tonic Water **10**, Ginger Ale **1**,

Bitter Lemon **3 10**, Afri-Cola **1 9** oder Orangensaft.

Warsteiner Pils **A (Ge)**

Warsteiner

alkoholfreies Pils **A (Ge)**

Paderborner Pilger **A (Ge)**

Erdinger Weißbier **A (Ge Wz)**

Erdinger Weißbier alkoholfrei **A (Ge Wz)**

Malzbier **A (Ge)**

## Long Drinks

Long Drinks 4 cl

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

## Birre

Bier

Gl. 0,25l € 2,80

Fl. 0,33l € 3,00

Gl. 0,30l € 3,40

Fl. 0,50l € 4,80

Fl. 0,50l € 4,80

Fl. 0,33l € 3,00

# Getränkekarte



Jägermeister

Fernet Branca

Underberg

Ramazzotti

Averna

Sambuca weiß

Amaretto di Saronno **1**

Baileys **1**

Malteserkreuz Aquavit

Linie Aquavit

## Amari

Bitter 2 cl

€ 2,70

€ 2,70

€ 2,70

€ 2,70

€ 2,70

## Liquori

Likör 2 cl

€ 2,70

€ 2,70

€ 2,70

## Acquaviti

Aquavit 2 cl

€ 2,70

€ 2,70

# Getränkekarte

## Grappe

Grappa 2 cl

Grappa	€	2,70
Giare Chardonnay	€	6,50
Giare Gewürztraminer	€	6,50
Giare Amarone	€	6,50
Schladerer Williams	€	3,00
Schladerer Himbeergeist	€	3,00

## analcolico

alkoholfreie Getränke 0,2 l

Afri-Cola <b>1 9</b>	€	2,30
Afri-Cola ohne Zucker <b>1 9 11 12</b>	€	2,30
Bluna Orange <b>1 3</b> , Bluna Zitrone	€	2,30
Fruchtschorle	€	2,60
Tonic Water <b>10</b>	€	2,40
Bitter Lemon <b>3 10</b> , Ginger Ale <b>1</b>	€	2,40



# Getränkemkarte



Waldecker Gourmet

Waldecker Gourmet,  
naturell

Apfelsaft

Orangensaft

Traubensaft

Johannisbeernektar **3**

# Acqua Minerale

## Mineralwasser

0,25 l	€	2,30
0,75 l	€	5,20
0,25 l	€	2,30
0,75 l	€	5,20

# Succhi di frutta

## Saft 0,2 l

€	2,50
€	2,80
€	2,80
€	2,80

# Getränkekarte



## Bevande calde

heiße Getränke

Tasse Kaffee 9 G	€	2,40
Tasse koffeinfreier Kaffee G	€	2,40
Espresso Originale 9 G	€	2,40
Espresso mit geschäumter Milch 9 G	€	2,40
Espresso Corretto 9 G		
mit einem Schuss Sambuca	€	2,80
Cappuccino Italiano 9 G		
mit geschäumter Milch	€	2,80
Cappuccino 9 G		
mit geschlagener Sahne	€	2,80
Mafioso Kaffee 9 G		
mit Amaretto und Sahne	€	3,60
Café Latte 9 G		
großer Milchkaffee	€	3,60
Latte Macchiato 9 G		
heiße Milch, Espresso		
und Milchschaum, im Glas serviert	€	3,60
Irish Coffee 9 G	€	3,80
Tasse heiße Schokolade 9 G		
mit Sahne	€	2,50
Russische Schokolade 9 G	€	3,80
Glas Tee nach Wahl 9 G	€	2,40