

**AUSSER-HAUS-KARTE GILT NUR IM ZEITRAUM DES  
LOCKDOWNS NOVEMBER 2020**

**Mittwoch bis Sonntag von 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr**

Vorspeisen & Salate

<b>Insalata mista</b> (A,G) Gemischter Salat	5,00 €
<b>Tomatensalat</b> (A,G) Salat aus Tomaten, Zwiebeln und Oliven	5,00 €
<b>Feldsalat</b> (A,G) Mit Speck, Zwiebeln und Kräckerle	8,90 €
<b>Caesar Salat</b> (A,G,C) Bunter Salatteller mit panierten Schweineschnitzel-Streifen und Parmesan Raspel	12,50 €
<b>Pizzabrot</b> mit Knoblauch (A)	5,00 €

Pasta

<b>Spaghetti</b> (A) <b>Aglio, Olio e Peperoncino</b> mit Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Peperoncino (scharf) (G)	8,90 €
<b>Spaghetti</b> (A) <b>al Pomodoro</b> mit Tomatensauce und Parmesanraspeln (G)	8,90 €
<b>Spaghetti</b> (A) <b>alla Bolognese</b> mit Hackfleischsoße und Parmesanraspeln (G)	8,90 €
<b>Spaghetti</b> (A) <b>alla Carbonara</b> mit Speck (3,5), Ei (C), Sahnesoße und Parmesanraspeln (G)	8,90 €
<b>Penne</b> (A) <b>al Forno</b> mit Hackfleischsoße – Schinken (3,5,9) und Käse (G) überbacken	8,90 €
<b>Penne</b> (A) <b>all' Arabiata</b> mit scharfer Tomatensoße gehacktem Gemüse und Parmesanraspeln (G)	8,90 €
<b>Penne</b> (A) <b>alla Panna</b> gefüllt mit Hackfleisch, mit Schinken (3,5,9), Sahnesoße und Parmesanraspeln (G)	8,90 €

## Pizzen (A)

Pizzagröße 29 cm

<b>Pizza Margherita</b>	8,90 €
mit Tomatensoße und Mozzarella (G)	
<b>Pizza Sorento</b>	8,90 €
mit Tomatensoße, Mozzarella (G) und Salami (2,3,5,9)	
<b>Pizza Prosciutto</b>	8,90 €
mit Tomatensoße, Mozzarella (G) und Schinken (3,5,9)	
<b>Pizza Capri</b>	8,90 €
mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Schinken (3,5,9), Salami (2,3,5,9) und Champignons	
<b>Pizza Quattro Stagioni</b>	8,90 €
mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Schinken (3,5,9), Salami (2,3,5,9), Champignons u. Paprika	
<b>Pizza Vegetaria</b>	8,90 €
mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Champignons, Paprika, Zwiebeln und Oliven (7)	
<b>Pizza Napoli</b>	8,90 €
mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Sardellen (B) und Oliven (7)	
<b>Pizza Nick</b>	8,90 €
mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Champignons, Salami (2,3,5,9), Schinken (3,5,9) und Mascarpone (G)	
<b>Pizza Speciale</b>	8,90 €
mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Schinken (3,5,9), scharfen Peperoni, Salami (2,3,5,9) und Champignons	
<b>Pizza Alessandro</b>	12,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Schinken (3,5,9), Salami (2,3,5,9), Champignons, Paprika, Zwiebeln, Speck (3,5) und Knoblauch	
<b>Pizza Emma</b>	12,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Salami (2,3,5,9), Schinken (3,5,9), Paprika, Champignons, Zwiebeln, Oliven (7) und scharfer Peperoni	
<b>Pizza Quattro Formaggi</b>	12,50 €
mit Tomatensoße und vier verschiedenen Käsesorten (G)	
<b>Pizza Rucola</b>	12,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Parmaschinken (5), Rucola und Parmesanraspeln (G)	
<b>Stellen Sie sich Ihre Wunschpizza zusammen:</b>	
<b>pro Wunschbelag:</b> Salami (2,3,5,9), Schinken (3,5,9), Champignons, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Mozzarella (G), Oliven (7), Sardellen (B), Mascarpone (G), Rucola, Peperoni (scharf), Speck (3,5)	1,00 €
<b>pro Wunschbelag:</b> Parmaschinken (5), Frutti di Mare (B), Gorgonzola (G), Lachs (D)	2,00 €

## Fleischgerichte

<b>Cordon Bleu</b> (A,C,G,3,5)	12,50 €
mit Pommes Frites	
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> (A,C,G,3,5)	12,50 €
Mit Pommes Frites	

## Desserts

<b>Tiramisu</b> (A, C, G) (hausgemacht)	4,50 €
<b>Mousse au chocolat</b> (C,G,H) (hausgemacht)	4,50 €

## Flaschenweine

### Region Ortenau / Baden

<b>Oberkircher Riesling</b> - VINUM NOBILE (weiß), trocken	0,75l	12,00 €
<b>Oberkircher Spätburgunder</b> - VINUM NOBILE (rot), trocken	0,75l	12,00 €

### Region Venetien (Veneto)

<b>Pinot Grigio</b> aus dem Hause Villa Chiopris, Friuli (weiß, trocken)	0,75l	12,00 €
<b>Frascati</b> aus dem Hause Fontana Candida (weiß, trocken)	0,75l	12,00 €
<b>Bardolino Classico Chiaretto</b> aus dem Hause Lenotti, (rosé, halbtrocken)	0,75l	12,00 €
<b>Bardolino Classico</b> aus dem Hause Lenotti, (rot, halbtrocken)	0,75l	12,00 €
<b>Valpolicella Superiore</b> aus dem Hause Sant´Antonio, Verona (rot, trocken)	0,75l	12,00 €

### Region Toskana

<b>Brunello di Montalcino (DOCG)</b> aus dem Hause Castello Banfi, 2011er, (rot, trocken)	0,75l	50,00 €
<b>Chianti Classico (DOCG)</b> aus dem Hause Castello Banfi, 2013er, (rot, trocken)	0,75l	20,00 €

### Region Apulien (Puglia)

<b>Primitivo</b> aus dem Hause Leone de Castris, Lecce, (rot, halbtrocken)	0,75l	20,00€
--	-------	--------

### Region Piemont

<b>Appassimento</b> aus dem Hause Rocca, prämiert (rot, halbtrocken)	0,75l	12,00 €
<b>Barbera D´Asti</b> aus dem Hause Batasiolo, (rot, trocken)	0,75l	20,00 €
<b>Dessertwein Moscato D´Asti</b> aus dem Hause Batasiolo, (weiß, lieblich)	0,75l	12,00 €

### Region Emilia Romagna

<b>Lambrusco Marcello</b> (Parma), (rot, lieblich)	0,75l	20,00 €
--	-------	---------

Alle Weine enthalten Sulfite.

## Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

### Zusatzstoffe

1. koffeinhaltig, 2. mit Farbstoff, 3. mit Antioxidationsmittel,
4. mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalinquelle,
5. mit Konservierungsstoff und Nitratspökelsalz, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. Geschwärzt, 8. Geschwefelt, 9. mit Phosphat, 10. Chininhaltig

### Allergene

- A - Glutenhaltiges Getreide (Hartweizengrieß, Paniermehl, Weizenmehl, Reismehl)
- B - Krebstiere (Scampi, Garnelen, Meeresfrüchte und Shrimps)
- C - Eier
- D - Fische
- E - Weichtiere
- F - Sojabohnen
- G - Milch - Laktose
- H - Schalenfrüchte (Mandeln, Kokosnuss, Kerne-Mix - Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne und Sojakerne)
- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesamsamen
- L - Schwefeldioxid & Sulfide
- M - Lupinen

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten), die gegebenenfalls bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können. Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speisen- und Getränkekarten unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

#### Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unserem Restaurant werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommen. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.