

Alessandro

HOTEL · RESTAURANT · PIZZERIA

Speisekarte DEZEMBER 2020 und JANUAR 2021

Liebe Gäste,

alle Gerichte zum Abholen

von Mittwoch bis Sonntag 17:00 bis 20:00 Uhr

und Sonntag Von 12:00 bis 13:30 Uhr

Tel: 07807/9567515 oder WhatsApp: 0160/5556323

Vorspeisen & Salate

Insalata mista	5,00 €
Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Karotten und Rettich	
Feldsalat <small>(A,G)</small>	5,00 €
Mit Speck, Zwiebeln und Kräckerle	
Pizzabrot mit Knoblauch <small>(A)</small>	5,00 €
Adria Salat	8,90 €
Bunter Salatteller mit frittierten Frutti di Mare <small>(B)</small>	

Fleischgerichte

Schnitzel mit Pommes Frites <small>(A, C, G)</small>	8,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	
Cordon Bleu mit Pommes Frites <small>(A, C, G)</small>	8,90 €
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes Frites	

Pasta

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

Pizzen ^(A)

	Pizzagröße 29 cm
Pizza Margherita mit Tomatensoße und Mozzarella (G)	8,90 €
Pizza Sorrento mit Tomatensoße, Mozzarella (G) und Salami (2,3,5,9)	8,90 €
Pizza Prosciutto mit Tomatensoße, Mozzarella (G) und Schinken (3,5,9)	8,90 €
Pizza Capri mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Schinken (3,5,9), Salami (2,3,5,9) und Champignons	8,90 €
Pizza Quattro Stagioni mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Schinken (3,5,9), Salami (2,3,5,9), Champignons u. Paprika	8,90 €
Pizza Vegetaria mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Champignons, Paprika, Zwiebeln und Oliven (7)	8,90 €
Pizza Amore mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Salami (2,3,5,9) und Paprika	8,90 €
Pizza Calzone mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Salami (2,3,5,9), Schinken (3,5,9), Champignons u. Paprika	8,90 €
Pizza Alessandro mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Schinken (3,5,9), Salami (2,3,5,9), Champignons, Paprika, Zwiebeln, Speck (3,5) und Knoblauch	8,90 €
Pizza Napoli mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Sardellen (B) und Oliven (7)	8,90 €
Pizza Nick mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Champignons, Salami (2,3,5,9), Schinken (3,5,9) und Mascarpone (G)	8,90 €
Pizza Rucola mit Tomatensoße, Mozzarella (G), Parmaschinken (5), Rucola und Parmesanraspeln	8,90 €
Pizza Frutti di Mare mit Tomatensoße, Mozzarella(B), Meeresfrüchte und Knoblauch (G)	8,90 €

Dessert

Täglich wechselnde Desserts, fragen Sie uns einfach danach!

Wir wünschen Ihnen schöne Feiertage und bleiben Sie gesund!

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

1. koffeinhaltig, 2. mit Farbstoff, 3. mit Antioxidationsmittel,
4. mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalinquelle,
5. mit Konservierungsstoff und Niträtpökelsalz, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. Geschwärtzt, 8. Geschwefelt, 9. mit Phosphat, 10. Chinin haltig

Allergene

A - Gluten haltiges 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 rezeptgemäß 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.

12/12/2020

Feine Tropfen für die Feiertage

Flaschenweine

Heimische deutsche Weine

Region Ortenau / Baden

Oberkircher Riesling - VINUM NOBILE (weiß), trocken	0,75l	16,00 €
Oberkircher Spätburgunder - VINUM NOBILE (rot), trocken	0,75l	16,00 €

Italienische Weine

Region Venetien (Veneto)

Pinot Grigio aus dem Hause Villa Chiopris, Friuli (weiß, trocken)	0,75l	16,00 €
Frascati aus dem Hause Fontana Candida (weiß, trocken)	0,75l	18,00 €
Bardolino Classico Chiaretto aus dem Hause Lenotti, (rosé, halbtrocken)	0,75l	18,00 €
Bardolino Classico aus dem Hause Lenotti, (rot, halbtrocken)	0,75l	18,00 €
Valpolicella Superiore aus dem Hause Sant'Antonio, Verona (rot, trocken)	0,75l	19,50 €

Region Toskana

Brunello di Montacino (DOCG) aus dem Hause Castello Banfi, 2011er, (rot, trocken)	0,75l	60,00 €
Chianti Classico (DOCG) aus dem Hause Castello Banfi, 2013er, (rot, trocken)	0,75l	25,00 €

Region Apulien (Puglia)

Primitivo aus dem Hause Leone de Castris, Lecce, (rot, halbtrocken)	0,75l	21,00€
---	-------	--------

Region Piemont

Appassimento aus dem Hause Rocca, prämiert (rot, halbtrocken)	0,75l	21,00 €
Barbera D'Asti aus dem Hause Batasiolo, (rot, trocken)	0,75l	22,00 €
Dessertwein Moscato D'Asti aus dem Hause Batasiolo, (weiß, lieblich)	0,75l	19,50 €

Region Emilia Romagna

Lambrusco Marcello (Parma), (rot, lieblich)	0,75l	25,00 €
---	-------	---------