



PASTILLO SALAT



GREEK SALAT



THUNFISCH SALAT



CRISPY CHICKEN SALAT

20- **Mittelmeer Salat €12,50** Salat-Mix, Tomaten, Paprika und Gurken

21- Caesar Salat €14,50

Eisbergsalat, Cherry-Tomaten, Gurken, gegrillte Hähnchenstreifen, Kräuter-Croutons und Parmesan

22- **Greek Salat €14,50**Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Petersilie und Schafskäse

23- **Thunfisch Salat €14,50**Salat-Mix, Cherry-Tomaten, Gurken, rote Zwiebel, Oliven und Mais

24- **Pastillo Salat mit Rinderstreifen €19,50**Salat-Mix, Pilze, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln angerichtet mit Soja-Sauce

25- Crispy Chicken Salat €15,50 [NEU] Salat-Mix, Cherry-Tomaten, Gurken, Orange, Apfel und Paniertes Hähnchen

[Alle Salate mit hausgemachtem Dressing]

SUPPEN €6,50

10- Wechselnde Suppe 11- Tomatensuppe



WARME VORSPEISEN

30- Funghi al Forno €9,50

Pilze mit Olivenöl, Knoblauch und Käse im Ofen überbacken

31- **Prinz Hummus €13,50**

Warmer Hummusbeet mit Lammfleisch oder Rinderschinken überzogen mit heißer Butter²⁾

32- Calamari €12,50

Panierte Calamari 2) mit spezieller-Sauce 2)

33- Ofenkäse €12,50

Gewürfelter Hirtenkäse, Tomaten mit Olivenöl angerichtet mit Pesto und Parmesan

34- **Gegrillter Oktopus €14,50**

Gegrillte Oktopus-Tentakel ²⁾ auf Rucola Salat mit Cherry-Tomaten und Safran-Sauce

35- Cheddar Fumé €14,50

Gekochte Rinderstreifen angerichtet mit Cheddar-Sauce im Ofen gebacken

36- Chef's Spezial €14,50

Rinderschinken, Peperoni, Knoblauch, Tomaten, Zwiebel im Ofen gebacken

37- Garnelen Pfanne €14,50

mit Knoblauch, Weißwein²⁾ und Butter²⁾ in der Pfanne geschwenkt

0

KALTE VORSPEISEN

40- Köföoglu – Ägäische Spezialität €7,50

Gebratene gewürfelte Kartoffeln, Zucchini, Aubergine, Peperoni mit Knoblauchsosse und Butter

41- Geräucherte Aubergine mit Joghurt €7,50

Gegrillte Auberginen, Joghurt, Knoblauch und Olivenöl

42- **Hummus €7,50**

Kichererbsenpaste

43- Champignonsalat €7,50 🥯

mit Mais, Oliven, Peperoni und Olivenöl

44 Kaltevorspeisenplatte €16,50 [NEU]

mit verschiedenen kalten Vorspeisen, dazu Brot

45- Käseplatte €18,50 [NEU]

mit verschiedenen Käsesorten, Obstsorten und scharfer Schokolade

46- Käseplatte

mit 1 Fl. Wein €39,90 [NEU]

mit verschiedenen Käsesorten, Obstsorten und scharfer Schokolade, Wein nach Ihrer Wahl





FLEISCHGERICHTE

Unsere Steaks sind von höchster Qualität und bestehen ausschließlich aus Filetsteak. Alle unsere Steaks werden aus erstklassigem Rinderfilet geschnitten, um Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.

[Alle unsere Gerichte werden mit Brot a) serviert]

50- Hähnchenspieß €16,50

Gegrilltes Hähnchenfleisch, gegrilltem Gemüse, Sesamkartoffeln, Tomaten und Peperoni übergossen mit heißer Butter

51- Balkanische Frikadellen €17,50

Auberginenpastenbeet mit gegrillten Frikadellen, Tomaten, Peperoni und übergossen mit heißer Butter

52- Bruschetta de Pollo €18,50

Gegrillte Hähnchenbrust mit Mozzarellastreifen, Pinienkerne, Pesto-Sauce, Cherry-Tomaten, gegrilltem Gemüse und Sesamkartoffeln

53- **Lammspieß €22,50**

Gegrilltes Lammfleisch, mit gegrilltem Gemüse, Sesamkartoffeln, Tomaten und Peperoni übergossen mit heißer Butter

54- Rinderfilet-Steak an Pfeffersauce €29,50

Serviert mit gegrilltem Gemüse und Sesamkartoffeln

55- Lammkotelett €24,50

Auberginenpastenbeet mit gegrillten Lammkoteletts, gegrilltem Gemüse, Sesamkartoffeln, Tomaten und Peperoni übergossen mit heißer Butter

56- Rindermedaillons Provinzial €29,50

Drei Medaillons serviert auf einem mariniertem Kartoffelbeet an Rotweinsauce und gegrilltem Gemüse

57- Bistecca alla Fiorentina €29,50

Rindersteak an norwegischer Bearnaise-Sauce abgeschmeckt mit einer Champignonsauce dazu Spargel und gegrilltem Gemüse

58- Black'n' White Steak €29,50

Zwei Rindermedaillons auf gebratenem Toastbrot an norwegischer Bearnaise- und Rotweinsauce dazu gegrilltem Gemüse, Sesamkartoffeln

59- Gemischter Grill €29,50

Gegrilltes Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Lammkoteletts und Frikadellen, gegrilltem Gemüse, Sesamkartoffeln, Tomaten und Peperoni übergossen mit heißer Butter



PFANNENGERICHTE



HONEY CHICKEN



RINDERFILET CURRYSAUCE



PASTILLO PFANNE



BEEF BOURGUIGNON

70- **Gemüsepfanne €14,50**Vegetarische Gemüsepfanne mit cremiger Tomatensauce und Käse im Ofen überbacken

- 71- Chef's Spezial Chicken €19,50
 Pilze, Peperoni, Knoblauch, Zwiebel,
 Gabardine-Sauce 2) und Haus-Dressing
- 72- Honey Chicken €19,50
 Hähnchenbrust geschnetzeltes mit
 Honig, Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch,
 Karotten und Austernsauce 2)
- 73- **Hähnchen Curry €19,50**Hähnchenbrust geschnetzeltes
 mit Peperoni, Apfel, Knoblauch,
 Rosinen und Pilzen
- 74- **Pollo de Mexico €19,50**pikante Hähnchenbrust geschnetzeltes
 mit Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch,
 Jalapenos, Oliven und Mais

75- **Pastillo Pfanne €19,50**Gemischte Meeresfrüchte ²⁾ an würzig-cremiger Sahnesauce ²⁾

76- **Beef Flemion €21,50**Rinderfilet geschnetzeltes mit Pilzen, Gewürzgurken, Zwiebeln an Rotweinsauce und Sour-Cream ²⁾

77- **Beef Teriyaki €22,50**Rinderfilet geschnetzeltes mit Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Pilze an Teriyaki-Sauce

78- Rinderfilet Currysauce €22,50 Rinderfilet geschnetzeltes mit Peperoni, Apfel, Knoblauch, Rosinen und Pilzen

79- **Beef Bourguignon €22,50**Rinderfilet geschnetzeltes cremige
Rotweinsauce dazu Schalotten,
Pilze, Knoblauch und Rosmarin

PINSA

- 85- Margherita €10,50 mit Tomatensauce und Käse
- 86- Caprese €12,50
 mit Tomatensauce, Käse, Cherry-Tomaten,
 Mozzarella und frischem Basilikum
- 87- **Funghi €12,50** mit Tomatensauce, Käse und Champignons
- 88- Salami €12,50 mit Tomatensauce und Käse
- 89- Schinken €12,50 mit Tomatensauce und Käse
- 90- **Hähnchen €14,50 [NEU]**mit Tomatensauce, Käse, gebratenen Hähnchenstückchen,
 an Pestosauce
- 91- **Thunfisch €14,50**mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch ²⁾ und Zwiebeln
- 92- **Vegetarisch €14,50**mit Tomatensauce, Käse, Oliven, Brokkoli,
 gebratenem Gemüse und Mais
- 93- **Quattro Formaggi €16,50**ohne Tomatensauce mit 4 verschiedenen Käsesorten
- 94- Rinderfilet-Carpaccio €17,50
 mit Tomatensauce, Käse, Rucola und Cherry-Tomaten
- 95- **Di Mare €17,50** mit Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchten ²⁾
- 96- **« Süß » ALLA NUTELLA €15,50** mit Nutella, Pistazien und Erdbeeren
- 97- Ala Turca €15,50 [NEU] mit Bolognese
- 98- **Hawaii €15,50 [NEU]**mit Tomatensauce, Käse, Rinderschinken und Ananas



Je Extra: Käse, Salami, Schinken, Hähnchen, Thunfisch, Carpaccio: 2,-

LLA NOTELLA

PASTA mit verschiedenen Soßen zur Auswahl



FISCE

120- **Wolfsbarschfilet €16,50** mit Mix-Salat und Kartoffeln an Hollandaise-Sauce

- 121- **Doradenfilet €16,50**mit Mix-Salat und Kartoffeln an Hollandaise-Sauce
- 122- **Lachsfilet €22,50**mit Gemüse und Kartoffeln an Safran-Sauce
- 123- **Scholle €22,50 [NEU]**mit Kartoffeln, Beilagen-Salat und Spezial-Sauce



Hausgemachte BURGER



DESSERT

Alle Desserts sind hausgemacht

- 150- **Schokotörtchen €7,50** Eine Art Soufflé dazu Vanille Eis
- 151- **Panna Cotta €7,50**Eine italienische Spezialität
- 152- **Churros €7,50**Traditionelle spanische Süßspeise
- 153- **Cheesecake €7,50** mit warmer Schokosauce



SCHOKOTÖRTCHEN



CHURROS



PANNA COTTA



CHEESECAKE



Rotwein-Weißwein Sauce Norwegen Bearnaise Norwegen Hollandaise Gorgonzola Sauce Champignonsauce Safran Sauce Pfeffer Sauce – Pikant

je Portion 3 Euro

Beilagen Salat Gebratene Gemüse Pommes Süßkartoffel-Pommes Reis Joghurt

je Portion 5 Euro

GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

Espresso	.€2,30
Doppio Espresso	.€3,00
Espresso Macchiato	.€2,60
Doppio Espresso Macchiato	.€3,20
Kaffee	.€2,70
Cappuccino	.€3,20
Latte Macchiato	.€3,20
Tee - Verschiedene Sorten	.€2,50
Türkischer Mokka	.€3,50

[Auf Wunsch gerne mit Schuss Baileys, Sambuca, Rum, Grappa oder Frangelico 1,00 Euro Aufpreis]



BIER

Licher vom Fass0,2 l:€2,10 Licher vom Fass0,4 l:€4,10 Alkoholfreies Pils0,3 l:€3,50 Radler0,2 l:€2,10 Radler0,4 l:€4,10 Kristall Weizen0,5 l:€4,70 Hefe Weizen0,5 l:€4,70 Alkoholfreies Hefe0,5 l:€4,70
Apfelwein süβ sauer pur 0,25 l: €2,60 0,5 l: €4,50
SEKT & CHAMPAGNER
Prosecco€24,90
Moët & Chandon Brut Imperial€129,00 Moët & Chandon Rosé Impérial€129,00

SOFTDRINKS

Gerolsteiner Wasser Still oder Sprudel 0,25 l: €2,300,75 L: €5,90
Coalita Tombe Tombe
Coca-Cola, Cola Zero, Sprite, Mezzo-Mix Fanta Orange, Fanta Exotic, Fanta Zitrone 0,3 I€3,50
Hausgemachte Limonade Zitrone Erdbeere 0,4 l:€5,50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry 0,2 l:€2,80
Rapps Säfte Rapp's Apfel, Orange, Maracuja, Kirsche, Banane, KiBa 0,4 l:€3,70
Fuze Tea Pfirsich oder Zitrone 0,3 l:€3,30

WEIN

•
mmmmmmm
€29,00
€29,00
€29,00
€29,00 €29,00 €29,00
€29,00

Hauswein | Rot, Weiss oder Rosé

0,2 l:€5,00 Lambrusco0,2 l:€5,00 LONGDRINKS





Whiskey Sour €9,90

Bourbon, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß 0 S Margarita €9,90 Tequila, Orangenlikör, Limettensaft Espresso Martini€9,90 Kaffeelikör, Vodka, Espresso, Zuckersirup Cosmopolitan€9,90 Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft Baileys Colada..... €9,90 Baileys, Kokosnuss, Sahne, Ananassaft

S

MOCKTAILS

DIGESTIF SPIRITUOSEN 2 cl 2 cl Vodka Absolut......€3,50 Grappa Riserva.....€3,00 Bacardi.....€3,50 Sambuca€3,00 Raki.....€3,50 Limoncello......€3,00 Bombay Gin......€4,00 Jägermeister€3,00 Tequila.....€3,00 Johnnie Walker......€4,00 Ouzo€3,00 Ramazotti......€4,50 Jack Daniels€4,00 Chivas Regal 12 Jahre.....€5,00 Averna€4,50 Frangelico.....€4,50 Hennesy VS Cognac€6,00 Baileys.....€4,50 SPIRITUOSEN FLASCHE Vodka Smirnoff...... €59,00 Vodka Absolut...... €79,00 Bacardi Carta Blanca €69,00 Bombay Gin..... €69,00 Efe Gold Raki 0,35 I......€39,00 Efe Gold Raki 0,7 I......€79,00 Johnnie Walker...... €79,00 Jack Daniels No7 €89,00 Chivas Regal 12 Jahre......€99,00 Hennesy VS Cognac €99,00



ALLERGENKENNZEICHNUNG:

a) Glutenhaltige Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, l) Sellerie, m) Senf, n) Sesam, o) Schwefeldioxid, p) Süßlupinen, r) Weichtiere

ZUSATZSTOFFE:

1) mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff/en 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker/n 5) mit Schwefeldioxid 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaminquelle 13) gewachst 14) Taurin 15) mit Nitritpökelsalz 16) Sorbinsäure 17) Benzoesäure

Zusatzstoffklasse	Zusatzstoff	Zusatz in Lebensmitteln
Konservierungsstoffe	Sorbinsäure und ihre Salze	Feinkostprodukte, Margarine, Marmelade, Mayonnaise, Wein
	PHB-Ester	Fischmarinaden, Süßwaren
	Biphenyl	Schalen von Zitrusfrüchten
Antioxidationsmittel	Butylhydroxytoluol BHT	Trockensuppe,-soße,-brühe, Kartoffeltrocken- erzeugnisse
Farbstoffe	Lahtoflavin	Teigwaren, Mayonnaise
	Tatrazin	Liköre, Süßwaren, Überzüge
	Zuckerkulör	Gebäck, Cola
Emulgatoren	Lecithin	Margarine, Schokolade
	Mono- und Diglyceride	Margarine, feine Backwaren, Soßen,
	von Speisefettsäuren	schmumige Desserts, Cremespeisen
Geliermittel	Pectine	Konfitüre, Gelierzucker
Verdickungsmittel	Carragen	Milchprodukte, Desserts, Babynahrung, Dressing
	Johannisbrotkernmehl	Backwaren, Milchmischgetränke
Stabilisatoren	Phosphate	Kondensmilch, Schmelzkäse, Brühwurst, Schlagsahne, Eiscreme
Geschmacksverstärker	Natriumglutamat und andere Salze	Fertiggerichte, Trockensuppen,
	der Glutaminsäure	Würzmittel, Wurst
Süßungsmittel	Sorbit	Zahnschonende Süßungsmittel für
	Isomalt	"Diabe- tiker-Lebensmittel"
	Aspartam	"Diabe- tiker-Lebensmittel" brennwertverminderte Lebensmittel
Koffeinhaltig		Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino
enthält eine Phenylalaninquelle		Coca Cola, Cola Zero, Coca Cola Light
erhöhter Koffeingehalt mg/100 ml 32)		RedBull

