Lieber Gast,

Die Kennzeichnung unsere Lebensmittel nach Zusatzstoffen und Lebensmittel die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, ist vom Gesetzgeber vorgeschrieben und wird von uns nach bestem Wissen durchgeführt. Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Zusatzstoffe sind keine Schadstoffe, Rückstände oder Nahrungsgifte. Sie werden bewusst bei der Herstellung zugesetzt und strengstens kontrolliert. Der Lebensmittelhersteller garantiert eine hygienische und ernährungsphysiologische Sicherheit! Etwa 0,03% der Menschen in Europa reagieren allergisch auf einen oder mehrere dieser Zusatzstoffe. Diesen Menschen soll mit der Kennzeichnung der Speisen geholfen werden, etwaige allergische Reaktionen auszuschließen!

Die Dokumentation hierzu finden Sie in unserer separaten Karte!

SUPPEN

Minestrone hausgemachte Gemüsesuppe	7 €
Gulaschsuppe	8 €
Hühnersuppe mit Ei und Nudeln	7 €

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Krabbencocktail mit Toast 13 €
Krabben mit Ananasstückchen, frischen Champignons und Cocktail Sauce

Carpaccio di Manzo 16 €
Dünn geschnittenes, rohes Rindfleisch – feinstes Olivenöl, Rucola Salat, Rucola Pesto, Parmesanchip und Crunch

Antipasti „Italia“ 16 €
Ital. Salami und Parmaschinken und verschiedene Ital. Spezialitäten

Rucola Salat mit Krabben 13 €
mariniert mit Olivenöl und Balsamico Essig darüber frischer Parmesan

Orig. Parma Schinken mit Melone 18 €
Schinkenspezialität aus Italien wegen seines süßlichen Aromas berühmt

Bruschetta 9 €
dunkel geröstetes Weißbrot mit gehackten Tomaten, Oregano & Knoblauch

SALATE

Unsere Salatteller bestehen aus verschiedenen Kopfsalaten, Gurken, Karotten und Tomaten.
Wir servieren unsere Salate immer mit Chef Dressing aus eigener Herstellung basierend auf einer Cocktail Sauce. Wahlweise auch mit Vinigrette.

	Klein oder Groß	
Beilagen Salat (zu allen Gerichten möglich) Gemischter Salat, Tomaten, Gurken und Karotten	6 €	
Salat "Italia" mit Käse und Schinkenstreifen	11 €	13 €
Salat "Nizza" mit Thunfisch, Sardellen, Oliven und Zwiebeln	12 €	14 €
Salat "Römer" mit gebratenen Putenbrust Streifen	12 €	14 €
Salat "Vegetario" mit frischen Champignons und Käsestreifen	12 €	14 €
Salat Duo "Römer-Italia" mit Käse, Schinken und gebratener Putenbrust	15 €	17 €
Salat "Caprese" Mozzarella original Mozzarella di Buffalo		11 €
Chicken Cesar Salat Romana Salat, Hähnchenbrust Cesar Dressing, Kirschtomaten, Brotcroutons		18 €

FÜR UNSEREN „KLEINEN“ GÄSTE

Kleine Portion Spaghetti Napoli mit Tomatensauce nach Familienrezept	8 €
Kleine Portion Spaghetti “Bolo” mit Tomaten/Hackfleischsauce	9 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites ein kleines Schnitzel	11 €
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	6 €
Portion Spätzle mit brauner Sauce	7 €

PASTA SPEZIALITÄTEN

Ravioli Gorgonzola e Spinaci 14 €

gefüllt mit Ricotta Käse und Spinat in einer Gorgonzola Sahnesauce

Pappardelle mit Steinpilzen 16 €

Breite Bandnudeln mit Steinpilzen in einer Schinken-Sahnesauce

Linguine alla “Chef” 14 €

feine Bandnudeln mit frischen Champignons, Schinken in einer Knoblauch-Sahnesauce

TORTELLINI

Tortellini alla Romana 14 €

mit Tomaten-Hackfleischsauce, Schinken, Sahne und frischen Champignons

Tortellini alla Italia 14 €

mit Schinken-Sahnesauce und verziert mit Tomaten- & Hackfleischsauce

Tortellini alla Carbonara 14 €

Sahnesauce mit Speck, Mozzarella und Eigelb

RIGATONI

Rigatoni con Rucola 15 €

mit Tomatensauce, darüber frischer Rucola Salat & frischer Parmesan

Rigatoni ai Broccoli 14 €

mit frischen Brokkoli, Tomatensauce und etwas Sahne

Rigatoni ai Formaggio 14 €

mit verschiedenen Käsesorten

Rigatoni al Vodka 14 €

mit Hackfleischsauce, Schinken, Champignons, Sahne, Vodka

SPAGHETTI

Spaghetti Aglio e Olio (scharf) mit Knoblauch und Olivenöl	12 €
al Mare mit Meeresfrüchten und Tomatensauce	14 €
alla Napoli mit Tomatensauce	11€
alla Bologna mit Tomaten-Hackfleischsauce	13 €
alla Carbonara mit Sahne, Mozzarella, Speck und frischem Eigelb	14 €
San Remo mit Krabben, Tomatensauce etwas Cognac und Sahne	16 €

Unsere original badischen Flammkuchen hergestellt in Gengenbach

Else: 10,5 €
Flammenkuchen mit Rahm, Schwarzw. Schinkenspeck und Zwiebeln

Klaus: 11 €
Flammenkuchen mit Rahm, Schwarzw. Schinkenspeck und Emmentaler Käse

Liese: 11,5 €
Flammenkuchen mit Rahm, Schwarzw. Schinkenspeck, Emmentaler Käse, Zwiebeln

Lars: 11,5 €
Flammenkuchen mit frischem Blattspinat und Räucherlachs
verfeinert mit ausgewählten Gewürzen

Franz: 11,5 €
Flammenkuchen mit Els. Münsterkäse, Schwarzwälder Schinkenspeck, Zwiebeln

Luigi: 11,5 €
Flammenkuchen mit Mozzarellakäse, in Olivenöl eingelegte Tomaten und Knoblauch
frischem Basilikum und einem Hauch Parmesankäse

Vegan

Anna:
Flammenkuchen mit Gemüse, gewürzt mit ausgewählten Kräutern 11 €

Dessertflammenkuchen

Susi:
Flammenkuchen mit Apfel, Zucker und Zimt 10 €

In der Spargelsaison!!!

Johann: 14,5 €
Flammenkuchen mit frischem badischem Spargel, Schinken,
Emmentaler Käse und Sauce Hollandaise

.....auch noch lecker aus dem Ofen!

PIZZA

Margherita mit San Marzano Tomaten, Mozzarella	10,5€
Salami mit San Marzano Tomaten Mozzarella, Salami	11 €
Schinken mit San Marzano Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	11 €
Funghi mit San Marzano Tomaten, Mozzarella, frischen Champignons	11 €
Napoli mit San Marzano Tomaten, Mozzarella mit Sardellen, Kapern, Oliven	12 €
Romana mit San Marzano Tomaten, Mozzarella, Salami, Sardellenfilets	12 €
Sorrentina mit San Marzano Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	13 €
Siciliana mit San Marzano Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Oliven	11 €
Vesuvio mit San Marzano Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Paprika, Cheyenne-Pfeffer	13 €
Hawaii mit San Marzano Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas	12 €
Bosco mit San Marzano Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Pfifferlinge, Zwiebeln	12 €
Capricciosa mit San Marzano Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Salami, Schinken, frische Champignon Oliven	13 €
Mare mit San Marzano Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	14 €
Quattro Stagioni mit San Marzano Tomaten, Mozzarella, Paprika, frische Champignons, Salami, Schinken in ¼ sortiert	13 €
Alla Rucola mit San Marzano Tomaten, Parmaschinken, Rucola Salat, frischer Parmesan	14 €
Schwarzwald mit San Marzano Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel, frischen Champignons	14 €

Änderungen am Belag sind mit Mehrkosten verbunden und kosten zwischen 0,5 – 1,5€

CALZONE (GEFÜLLTE PIZZATASCHE)

Prosciutto mit Salat 15 €

mit San Marzano Tomaten, Mozzarella Schinken, Weichkäse

Mare mit Salat 15 €

mit San Marzano Tomaten, Mozzarella Meeresfrüchte, Weichkäse

Spezial mit Salat 16,5 €

mit San Marzano Tomaten, Mozzarella Salai, Paprika, Schinken, Champignons, Weichkäse

VOM KALB

Wiener-Schnitzel mit Pommes Frites 34 €

2 Schnitzel vom Kalb, paniert

Pikata „Milanese“ mit Spaghetti 34 €

2 Schnitzel vom Kalb, mit Parmesan paniert dazu Spaghetti mit Tomatensauce

Saltimbocca alla Romana mit Pommes Frites 36 €

2 Schnitzel natur vom Kalb, mit Käse und Parmaschinken belegt in Weißweinsauce
und etwas Salbei

VOM SCHWEIN

Schweineschnitzel mit Pommes Frites 16 €

2 kleine panierte Schnitzel mit Bratensauce

VON DER PUTE

Puten Geschnetzeltes 21 €

Putenbrust Streifen in Champignon Rahmsauce mit Kroketten und Salat

VOM RIND

Tagliata di Manzo 32 €

Saftiges Rindersteak gegrillt und aufgeschnitten mit Rucola Salat, Parmesanspänen, Kirschtomaten, Rucola Pesto dazu Spaghetti Aglio e Olio

EISKARTE

unsere Eisbecher können Alkohol enthalten

Kleines Eis 3 Kugeln Eis	5,5 €
Kleines Eis mit Sahne	6,5 €
Großes Eis 4 Kugeln	6,5 €
Großes Eis 4 Kugeln mit Sahne	7,5 €
Eiscafé 2 Kugeln Vanilleeis, kalter Kaffee und Sahne	6,5 €
Eisschokolade 1 Kugel Schoko & 1 Kugel Vanilleeis, Trinkschokolade, Sahne	6,5 €
Kinderbecher 2 Kugeln Eis, Smarties, etwas Sahne	5 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis 3 Kugeln Vanilleeis, Himbeeren, Sahne	8 €
Erdbeerbecher Saisonbedingt frische Erdbeeren, Vanille- & Erdbeereis, Sahne	8 €
Krokant Becher 3 Kugeln Eis, Krokant Streusel, Eierlikör, Sahne	8 €
Schwarzwaldbecher 3 Kugel Eis, Sauerkirschen, Schokoraspeln, Kirschwasser, Sahne	8 €

Abbildung ähnlich

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft-/Schorle	3 €	4,5 €
Orangensaft-/Schorle	3 €	4,5 €
Johannisbeersaft-/Schorle	3 €	4,5 €
Cola	3 €	4,5 €
Spezi	3 €	4,5 €
Coca Cola Zero	3 €	4,5 €
Orangenlimonade	3 €	4,5 €
Zitronenlimonade	3 €	4,5 €
Krug Tafelwasser Classic oder Still	0,5l 4,5 €	1l 7,5 €
Hornberger Lebensquell Medium 0,33l Flasche	3,5 €	
Hornberger Lebensquell Naturell 0,33l Flasche	3,5 €	
Bitter Lemon Thomas Henry 0,2l Flasche	3,5 €	
Tonic Water Thomas Henry 0,2l Flasche	3,5 €	

BIERE OHNE ALKOHOL

Ketterer Alkoholfreies Weizen 0,5l	5 €
Ketterer Alkoholfreies Weizen-Radler 0,5l	5 €
Fl. Ketterer Pils naturtrüb 0,33l	3,5 €

BIERE

Alle Fassbiere sind von der Ketterer Privat Brauerei aus Hornberg

	Klein 0,3l	groß 0,5l
Pils vom Fass	3,5 €	5 €
Export vom Fass	3,5 €	5 €
Hefeweizen vom Fass	3,5 €	5 €
Hefeweizen Radler Süß oder Sauer	3,5 €	5 €
Radler Süß oder Sauer	3,5 €	5 €
Cola Weizen	3,5 €	5 €

WARME GETRÄNKE

„Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man guten Kaffee getrunken.“
-Jonathan Swift

Tasse Kaffee	3 €
Große Tasse Kaffee	5 €
Espresso	2,5 €
Cappuccino	4 €
Milchkaffee groß	4,5 €
Latte Macchiato	4,5 €
Tasse Schokolade	4 €
Glas Tee (Schwarz, Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Früchte oder Grüntee)	3,5 €

APERITIVI 4cl

Martini Bianco	6 €
Martini Rosso	6 €
Campari Soda	6 €
Campari Orange	7 €
Ricard mit Wasser	7 €
Cynar mit Soda	7 €

SPIRITUOSEN

Grappa „Hausmarke“ 2cl	4 €
Limoncino 2cl	3 €
Topinambur/Rossler 2cl	3 €
Obstwasser 2cl	3 €
Kirschwasser 2cl	3 €
Williams Christ Birne „Gold“ 2cl	3,5 €
Fernet Branca 2cl	3 €
Averna 4cl	4 €
Ramazzotti 4cl	4 €
Jägermeister 4cl	4 €
Sambuca 2cl	3 €
Amaretto 2cl	3 €

OFFENE ITAL. WEINE

Alle Weine mit Sulfiten

Frascati Secco 0,2l — 7 €

bekannter italienischer Weißwein, trocken und Strohgelb

Pinot Grigio 0,2l — 7 €

Grauburgunder aus Italien, leicht und spritzig

Italienischer Rose 0,2l — 7 €

leicht, fruchtig, trocken

Lambrusco Amabile 0,2l — 7 €

perlend, fruchtig, süßer, kalt servierter Wein

Chianti 0,2l — 7 €

Rotwein aus der Sangiovese Traube, leicht Säurebetont, kernig, lebendig, trocken

Valpolicella 0,2l — 7 €

leichter Rotwein, zart, nussig

Bardolino 0,2l — 7 €

leichter Wein mit Mandelanklang, Rubinrot

WEINSCHORLE/SEKT

Weinschorle Weiß süß / sauer 0,2l — 3,5 €

Weinschorle Rot süß / sauer 0,2l — 3,5 €

Glas Sekt “Hausmarke” 0,1l — 4 €

Aperol Spritz — 7 €

Unsere regionale Weinauswahl stammt vom Weingut

„Freiherr von und zu Franckenstein“

Seit 2008 ist die Familie Huschle Pächter des Weinguts Freiherr von und zu Franckenstein. Dieses kam bereits 1710 in den Besitz der heutigen Eigentümer, der Familie von und zu Franckenstein. Erste urkundliche Erwähnungen über einen Rebhof bestehen schon seit dem 13. Jahrhundert. Inmitten der Stadt Offenburg betreibt Winzer Stefan Huschle mit seiner Familie das Weingut in familiärem Flair und keltert Jahr für Jahr Weine, die in einer Liga mit Deutschlands Besten spielen, garantiert durch die Mitgliedschaft im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). An den Steilhängen des Schwarzwälder Vorgebirges, in den Orten Zell-Weierbach und Berghaupten im Kinzigtal, wachsen die Reben auf verwittertem Urgestein. Alle Weinberge werden noch überwiegend von Hand bewirtschaftet. Der Ausbau im Keller erfolgt schonend und ohne Zeitdruck.
Unter dem Credo „weniger ist mehr“ erfährt jeder Wein seine individuelle Aufmerksamkeit. Gefüllt wird erst, wenn der Wein seine optimale Reife erreicht hat.

Riesling 0,2 l — 7 €

frisch und fruchtbetont, mit nach-verlangendem Abgang

Grauburgunder 0,2 l — 7 €

elegant und ausgewogen. Ein echter Schmeichler

Weiß.Wein.Gut 0,2 l — 7 €

Weißwein Cuvée VDP. Gutswein

Eine Cuvée aus den Rebsorten Muskateller, Scheurebe, Riesling und Rivaner. In der Nase Aromen von Litschi, Holunder und Birne. Am Gaumen ausbalanciert mit schönem süße/säure-Spiel

Rosè.Wein.Gut 0,2 l — 7 €

Rose wein Cuvée VDP. Gutswein

In der Nase intensive Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, etwas Pfirsich, auch citrische Anklänge wie Grapefruit.

Am Gaumen wunderbar saftig und nachverlangend. Angenehm unkompliziert!

Spätburgunder Rotwein 0,2 l — 7 €

duftet nach Waldbeeren und Süßkirschen, trocken