



Restaurant
Spritzenhaus Eslohe
cucina italiana

*Ob einen romantischen Abend zu zweit, einen Geschäftstermin oder eine Familienfeier:
Genießen Sie italienische Gerichte mit auserwählten Zutaten
in stilvollem Ambiente.*

*Italienische Spezialitäten
im Herzen von Eslohe*

Getränke

Aperitivo / Aperitif

Bitterino (alkoholfrei)	0,1l	4,50 €
Prosecco Spumante	0,1l	5,50 €
Aperol Spritz	0,2l	8,50 €
Hugo	0,2l	8,50 €
Ramazzotti Rosato	0,2l	8,50 €
Campari Orange oder Soda	0,2l	7,50 €
Martini Bianco oder Extra Dry	5cl	4,50 €
Biterino Orange oder Soda	0,2l	6,50 €

Offene Weine

Weißweine

Frizzantino	0,2l	7,50 €
<i>Lieblich</i>	0,5l	16,00 €
Pinot Grigio	0,2l	7,50 €
<i>Trocken</i>	0,5l	16,00 €
Lugana (Gardasee)	0,2l	8,50 €
<i>Trocken</i>	0,5l	19,50 €

Roséweine

Rosato Tramont IGT	0,2l	7,50 €
<i>Trocken</i>	0,5l	16,00 €

Rotweine

Lambrusco	0,2l	7,50 €
<i>Lieblich</i>	0,5l	16,00 €
Montepulcano	0,2l	7,50 €
<i>Trocken</i>	0,5l	16,00 €
Chianti Classico Riserva DOC	0,2l	8,50 €
<i>Trocken</i>	0,5l	19,50 €
Primitivo di Manduria Riserva DOC	0,2l	8,50 €
<i>Halbtrocken</i>	0,5l	19,50 €

Getränke

Biere vom Fass

	0,3l	0,5l
Veltins Pilsener	3,50 €	5,50 €
Radler / Alster	3,50 €	5,50 €

Flaschenbier

	0,33l	0,5l
Veltins alkoholfrei	3,70 €	
Veltins Malzbier (1, 2)	3,70 €	
Fassbrause Zitrone / Holunder (1, 2)	3,70 €	
Maisel's Weizen hell		5,50 €
Maisel's Weizen hell alkoholfrei		5,50 €

Erfrischungsgetränke

	l	0,33l	0,5l
Afri Cola (2, 4, 7, 11)		3,30 €	5,10 €
Afri Cola light (2, 4, 7, 11)		3,30 €	5,10 €
Bluna Orange (1, 2, 4, 7, 10)		3,30 €	5,10 €
Bluna Zitrone (1, 2, 4, 10)		3,30 €	5,10 €
Bitter Lemon (1, 2, 10)		3,30 €	5,10 €
Ginger Ale (1, 2, 10)		3,30 €	5,10 €
Tonic Water (1, 2, 10)		3,30 €	5,10 €
Apfelsaft (1, 2, 15)		3,30 €	5,10 €
Orangensaft (1, 2, 15)		3,30 €	5,10 €
Apfelschorle (1, 2, 15)		3,30 €	5,10 €
Rhabarberschorle (1, 2, 15)		3,30 €	5,10 €
Traubenschorle (1, 2, 15)		3,30 €	5,10 €

Mineralwasser

	0,25l	0,75l
San Pellegrino medium	2,70 €	5,90 €
Aqua Panna still	2,70 €	5,90 €

Antipasti

Vorspeisen

Bruschetta (A) - 9,50 €

Ciabatta, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie

Vitello Tonnato (D) - 13,50 €

Kalbsrückenscheiben, Thunfisch-Kapern-Soße

Carpaccio di Filetto - 14,50 €

Rinderfiletscheiben, Rucola, Parmesan, Zitronenvinaigrette

Antipasti Misto (A, B, C, D) - 18,50 €

Vorspeisevariationen italienischer Art

Caprese di Bufala (D, G) - 11,50 €

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl

Formaggio di Capra (G) - 13,50 €

Ziegenkäse, Blütenhonig, Pinienkerne, Rucola

Scampi Aglio (B) - 14,50 €

Garnelen, Kräuter, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl

Suppen

Crema di Pomodoro (A, G) - 7,50 €

Tomatensuppe, Basilikum, Milchschaum

Zuppa di Parmigiano (G, E) - 9,50 €

Parmesansuppe, geröstete Pinienkerne

Insalata

Kleine Salate

Insalata Piccola - 4,00 €

Kleiner bunter Beilagensalat

Insalata Mista - 6,50 €

Bunter Salat, Tomaten, Gurken, Möhre

Große Salate

Insalata Rusticana (G) - 14,50 €

Bunter Salat, Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika, Schafskäse

Insalata Fantasia (D) - 15,50 €

Bunter Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Zwiebeln

Insalata di Scampi (B, D, G) - 17,50 €

Bunter Salat, Tomaten, Gurken, Mozzarella, Garnelen

Insalata da Vinci (G) – 17,50 €

Bunter Salat, Tomaten, Gurken, Möhren, Perlhuhnbrust, Parmesan

Zu unseren Salaten reichen wir Parmesan-Dressing (D, G)
oder Balsamico-Vinaigrette (J) nach Art des Hauses.

Pizza

Margherita (A, G) - 11,50 €

Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum

Salami (A, G) - 13,50 €

Tomatensoße, Mozzarella, Salami

Prosciutto (A, G) - 13,50 €

Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken

Vegetaria (A, G) - 14,00 €

Tomatensoße, Mozzarella, Gemüse der Saison

Tonno (A, D, G) - 14,50 €

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch

Calabria (A, G) - 14,50 €

Tomatensoße, Mozzarella, Schafskäse, Paprika, Zwiebeln

Spinaci e Gorgonzola (A, G) - 14,00 €

Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Gorgonzolla, Knoblauch

Napoli (A, D, G) – 14,50 €

Tomatensoße, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen

Toscana (A, G) - 15,50 €

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Kochschinken, Edelpilze

Calzone (A, G) - 15,50 €

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Kochschinken, Spinat, zugeklappt

Da Vinci (A, G) - 16,50 €

Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan

Scampi e Spinaci (A, B) – 17,50 €

Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Spinat

Salmone (A, B, N, D, G) - 17,50 €

Tomatensoße, Mozzarella, Lachsstreifen

Pasta

Spaghetti da Vinci (A, B, D) - 17,50 €

Garnelen, Knoblauch, Kräuter, Frühlingslauch, Tomatensoße

Spaghetti Carbonara (A, G, C) - 15,50 €

Pancetta, Parmesan, Ei

Penne al Forno (A, G) - 14,50 €

Auberginen, Kochschinken, Schafskäse, Überbacken

Penne Arrabiata (A) - 13,50 €

Paprika, Oliven, Knoblauch, Frühlingslauch, Peperoni, Tomatensoße

Tagliatelle al Salmone (A, B, D) - 18,50 €

Lachswürfel, Lauchzwiebeln, Hummersoße

Tagliatelle al Filetto (A, G) - 19,50 €

Rinderfiletspitzen, Edelpilze, Lauchzwiebeln, Trüffelsoße

Gnocchi Pomodori (A, G) - 13,00 €

Kartoffelnudeln, Mozzarella, Basilikum, Tomatensoße

Gnocchi Broccoli e Gorgonzola (A, G, E) - 14,50 €

Kartoffelnudeln, Brokkoli, Gorgonzola, Parmesan

Risotto ai Funghi (A, G) - 16,50 €

Edelpilze, Frühlingslauch, Butter, Parmesan

Risotto ai Gamberi (A, G, B) - 19,50 €

Garnelen, Frühlingslauch, Butter, Parmesan

Auf Wunsch überbacken wir alle Nudelgerichte für Sie.

Pesce

Filetto di Lucioperca (B, D) - 26,50 €

Zanderfilet mit Hummersoße

Filetto di Orata (D, G) – 26,50 €

Doradenfilet in Weißweinsauce

Salmone d'Alba (D, G) - 27,50 €

Lachsfilet in einer verfeinerten Trüffelsoße

Gamberoni alla Griglia (B) - 29,50 €

Riesengambas mit Knoblauch und frischen Kräutern

Zu allen Fischgerichten reichen wir Beilagen der Saison.

Fragen Sie unser Personal.

Carne

Faraona al Tartufo (G) - 26,50 €

Perlhuhnbrust mit Edelpilzen an Trüffelsoße

Saltimbocca alla Romana (G, L) - 27,50 €

Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce

Bistecca al Pepe(G) - 31,50 €

Argentinisches Rumpsteak mit Edelpilzen an Pfeffersoße

Filetto al Vino Rosso (L) - 33,50 €

Argentinisches Rinderfilet an Rotweinsauce

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Beilagen der Saison.

Fragen Sie unser Personal.

Carta per Bambini

Penne al Burro Piccola (A, G)

Röhrennudeln in Butter geschwenkt und Parmesan

Spaghetti Napoli Piccola (A)

Spaghetti mit Tomatensoße und Parmesan

Gnocchi Piccola (A, C, G)

Kartoffelnudeln mit Spinat in Sahnesoße

Pizza Piccola (A, G)

Kleine Pizza, Tomatensoße, Käse und Zutaten Ihrer Wahl

Dolce

Panna Cotta (G) - 5,50 €

Vanille, Zucker, Gelatine, Sahne

Tartufo (C, G) - 6,50 €

Trüffeleis, mit Kakao überzogen

Profiterole (A, C, E, G) 6,50 €

Italienische Windbeutel, Schokolade gefüllt

Cassata-Eis (C, G) - 7,50 €

Kandierte Früchte, Zucker, Amaretto, Eigelb, Sahne, Ricotta

Tiramisu (A, C, E, G, L) – 7,50 €

Mascarpone, Löffelbiskuits, Zucker, Amaretto, Kaffee

Getränke

Heißgetränke

Espresso (9) - auch koffeinfrei möglich	2,50 €
Espresso Doppio (9)	3,90 €
Espresso Corretto (9) mit Grappa	4,50 €
Kaffee (9)	2,90 €
Kaffee Affogato (9)	4,50 €
Cappuccino (G, 9)	3,20 €
Milchkaffee (G, 9)	3,20 €
Latte Macchiato (G, 9)	3,20 €
Kakao mit Milch (G, 9)	3,20 €
Tee	2,90 €
Grüner Tee, Kamillentee, Früchtetee, Pfefferminztee, Schwarze Tee	

Digestivo / Digestif

	2cl
Ramazotti	2,90 €
Rammazzotti Crema	2,90 €
Averna	2,90 €
Limoncello	2,50 €
Fernet Branca	2,90 €
Amaretto Disaronno (L)	2,90 €
Frangelico	3,50 €
Sambuca	2,90 €
Vecchia Romagna	3,50 €
Grappa di Casa	2,50 €
Grappa di Barolo	4,50 €
Montenegro	2,90 €
Marsala Dessert Wein (G) – 5cl	4,50 €

Allergenkennzeichnung

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Schwefel und Sulphite
M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffkennzeichnung

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Sulfat
8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel
12	mit Stabilisatoren (u.a. Natriumdiphosphat)
13	mit Phosphorsäure
14	mit Nitritpökelsalz
15	mit Milcheiweiß