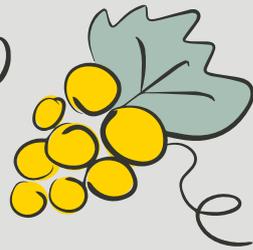


RISTORANTE

Grappolo d'Oro



Partyservice

Alle Gerichte auch außer Haus

Weg zu den Tannen 5 | 22949 Ammersbek

04532 • 267 89 50

Mail: info@grappolo-doro.com

Web: www.grappolo-doro.com

Öffnungszeiten:

Dienstag-Sonntag 12.00-23.00 Uhr

Montag Ruhetag

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive MwSt. und Service.

Antipasti • Vorspeisen

ANTIPASTI SPECIALI ¹¹	14,90
Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses	
CARPACCIO DI MANZO ^G	14,90
Carpaccio aus hauchdünnem Rinderfilet mit Parmesan	
VITELLO TONNATO ^D	14,90
Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
CALAMARETTI ^{1,2,3,D}	16,90
Tintenfischtuben mit Oliven und Kapern	

Zuppa • Suppen

ZUPPA DI POMODORO	6,90
Tomatensuppe	
MINISTRONE	7,90
Italienische Gemüsesuppe	

Insalate • Salate

INSALATA MISTA	7,50
Großer gemischter Salat	
INSALATA MISTA	18,50
mit Scampi ^D	
INSALATA MISTA	19,90
mit Rinderfiletspitzen	
INSALATA DI MARE ^D	15,90
Meeresfrüchte-Salat	
INSALATA DELLA CASA ^{2,3,C,G}	13,90
Salat nach Art des Hauses, mit Thunfisch, Käse und Ei	

Pasta • Nudeln

	klein	groß
SPAGHETTI BOLOGNESE ^A Spaghetti mit würziger Hackfleischsauce vom Rind	10,90	12,90
SPAGHETTI CARBONARA ^{2,3,A,C,G} Spaghetti mit Kochschinken und Ei in Sahnesauce	10,90	12,90
SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^A Spaghetti mit Knoblauch in Olivenöl (scharf)	10,90	12,90
	mit Scampi ^D	19,50
PENNE ARRABIATA ^A Maccheroni mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch	10,50	12,50
	mit Rinderfiletspitzen	22,90
PENNE GORGONZOLA ^{A,G} Maccheroni mit Gorgonzolasauce	10,90	12,90
PENNE AL FORNO ^{A,G} Maccheroni mit Champignons, Schinken und Käse überbacken	11,90	13,90
TORTELLINI ALLA PANNA ^{2,3,A,G} Tortellini mit Schinken in Sahnesauce	11,90	13,90
FETTUCCINI AL SALMONE CON SPINACI ^{2,3,A,D,G} Bandnudeln mit Lachs und Spinat	14,90	17,90
LASAGNE AL FORNO ^{A,G} Lasagne überbacken, nach Art des Hauses, Rinderhackfleisch	12,90	14,90
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE ^{1,2,AB,D,G} Spaghetti mit Meeresfrüchten	16,50	19,50

Auf unserer Tageskarte finden Sie verschiedene Sorten hausgemachter Pasta.

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Pizze • Pizza

	Ø 24 cm	Ø 29 cm
PIZZA MARGHERITA ^{1,2,A,G} Pizza mit Tomaten, Käse und Oregano	7,90	9,90
PIZZA MOZZARELLA ^{1,2,A,G} Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	8,90	10,90
PIZZA SALAMI ^{1,2,3,5,A} Pizza mit Scheiben von italienischer Salami	9,90	11,90
PIZZA FUNGHI ^{1,2,A,G} Pizza mit Champignons	9,90	11,90
PIZZA PROSCIUTTO ^{1,2,A,G} Pizza mit Kochschinken	9,90	11,90
PIZZA AL GORGONZOLA E SPINACI ^{1,2,A,G} Pizza mit Gorgonzola und Blattspinat	10,90	12,90
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,2,A,G} Pizza mit Kochschinken und Champignons	10,90	12,90
PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1,2,A} Pizza „Vier Jahreszeiten“ (Kochschinken, Pilze, Artischockenherzen, Oliven)	11,90	13,90
PIZZA FRUTTI DI MARE ^{1,2,A,B,D} Pizza mit Meeresfrüchten	12,90	15,90
PIZZA VEGETARIANA ^{A,G} Pizza mit Gemüse	11,90	13,90
PIZZA TONNO ^{A,D} Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln	10,90	12,90
PIZZA HAWAII ^{1,2,A,G} Pizza mit Kochschinken und Ananas	10,90	12,90
PIZZA PARMA, RUCOLA E PARMIGIANO ^{1,2,3,A,G} Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	12,90	15,90
PIZZA SCAMPI ^{2,A,D,G} Pizza mit Scampi		18,90

Carne • Fleischgerichte

SCALOPINA DI VITELLO AL GORGONZOLA ^G Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce	25,90
SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA ² Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei	26,90
BISTECCA ALLA GORGONZOLA ^G Rumpsteak mit Gorgonzolasauce	28,90
BISTECCA AL PEPE VERDE ^G Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce	28,90
FILETTO ALLA GORGONZOLA ^G Rinderfilet mit Gorgonzolasauce	34,90
FILETTO AL PEPE VERDE ^G Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce	34,90
PUNTO DI FILETTO DI MANZO ^G Rinderfiletspitzen mit Funghi in Cognacsauce	32,90
FEGATO DI VITELLO ^G Kalbsleber in Butter und Salbei	24,90

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Gemüse-Rosmarinkartoffeln.

Pesce • Fisch

SCAMPI AGLIO E OLIO ^D Scampis in Olivenöl mit Knoblauch und Paprika (pikant)	27,50
SCAMPI DELLA CASA ^{D,G} Scampis nach Art des Hauses, mit Champignons und Zwiebeln in Cognacsauce	27,50
ORATA ALLA GRIGLIA ^D Dorade vom Grill	25,90
FILETTO DI SALMONE ^D Lachsfilet in rosa Pfeffersauce	27,90

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen Gemüse-Rosmarinkartoffeln.

Heiße Getränke

ESPRESSO ¹³	3,00
ESPRESSO ¹³ DOPPELT	4,50
CAPPUCCINO ¹³	3,50
TASSE KAFFEE ¹³	2,90
MILCHKAFFEE ¹³	3,90
GLAS TEE	2,90

Alkoholfreies

AQUA PANNA (STILL)				
	0,25 l	3,00	0,75 l	6,90
„SAN PELLEGRINO“				
	0,25 l	3,00	0,75 l	6,90
COCA COLA ^{1,2,13}	Fl.	0,33 l		4,50
FANTA ^{1,2}				
SPRITE ⁹				
MEZZO-MIX ^{1,2,13}				
COLA ZERO ^{1,2,9,13}				
APFELSAFT	0,2 l		3,00	
TRAUBENSAFT ^{1,2}	0,2 l		3,00	
BANANENNEKTAR ^{1,11,17,C}	0,2 l		3,00	
KIRSCHNEKTAR ^{1,2,3,11,17}	0,2 l		3,00	
PFIRSICHSAFT ^{1,2,3,11,17}	0,2 l		3,00	
ORANGENSAFT	0,2 l		3,50	
BITTER LEMON ^{2,9,14}	0,2 l		3,50	
TONIC WATER ^{9,14}	0,2 l		3,50	
GINGER ALE ^{1,2,9}	0,2 l		3,50	
KIBA ^{1,2,3,4,11,17,C}	0,2 l		3,50	
KIBA ^{1,2,3,4,11,17,C}	0,4 l		4,90	
APFELSCHORLE ³	0,2 l		2,80	
APFELSCHORLE ³	0,4 l		4,90	

Aperitifs

APEROL SPRITZ ^{1,2}	0,2 l	8,50
MARTINI - bianco, rosso, dry ¹¹	5 cl	5,90
SHERRY - dry, medium ¹¹	5 cl	5,90
CAMPARI ^{1,2} Soda	5 cl	9,50
CAMPARI ^{1,2} Orange	5 cl	9,50
KIR ROYAL	0,1 l	6,90
PROSECCO	0,1 l	6,90
PROSECCO ROSÉ	0,1 l	6,90

Fassbiere

BITBURGER PREMIUM PILS ^A	0,3 l	3,90
BITBURGER PREMIUM PILS ^A	0,4 l	4,90
ALSTERWASSER ^{16,17,A}	0,3 l	3,90
ALSTERWASSER ^{16,17,A}	0,4 l	4,90
KÖSTRITZER SCHWARZ ^A	0,3 l	4,20
KÖSTRITZER SCHWARZ ^A	0,5 l	5,90
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ^A	0,3 l	3,90
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ^A	0,5 l	5,50

Flaschenbiere

BITBURGER ALKOHOLFREI ^A	0,33 l	3,90
WEIZEN ALKOHOLFREI ^A	0,5 l	5,90
VITAMALZ ^A	0,33 l	3,90

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Longdrinks

BACARDI-COLA ^{1,2,13}	9,90
WODKA-LEMON ^{2,4,9}	9,90
WHISKY-COLA ^{1,2,13}	9,90
BOMBAY GIN-TONIC ^{9,14}	9,90
HENDRICK'S GIN-TONIC ^{9,14}	14,50
MARE GIN-TONIC ^{9,14}	14,90

Spirituosen

GRAPPA	2 cl	4,50
SAMBUCA ^{1,2,11}	2 cl	4,50
AMARETTO ^{1,2,11}	2 cl	4,50
AVERNA ^{1,2,11}	2 cl	4,50
RAMAZZOTTI ^{1,2,11}	2 cl	4,50
CYNAR BITTER ^{1,2,11}	2 cl	4,50
FERNET BRANCA ^{1,2,11}	2 cl	4,50
VECCHIA ROMAGNA ^{1,2,11}	2 cl	4,90

Offene Weine

WEISSWEIN	
PINOT GRIGIO	Glas 0,2l 6,00
	0,5l 12,50
	1,0l 24,50
ROTWEIN	
MONTEPULCIANO	Glas 0,2l 6,00
	0,5l 12,50
	1,0l 24,50
LAMBRUSCO	Glas 0,2l 5,90
	0,5l 11,90
	1,0l 22,90
ROSÉWEIN	Glas 0,2l 6,00
	0,5l 12,50
	1,0l 24,50
WEINSCHORLE	Glas 0,2l 5,50

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserer ausführlichen Weinkarte.

RISTORANTE

Grappolo d'Oro



LIEBER GAST,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Es gibt jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Zusatzstoffe sind nichts Schlechtes oder gar Gesundheitsgefährdendes, sondern übernehmen wichtige Funktionen und machen die Lebensmittel sogar sicher. Während des Produktionsprozesses eines Lebensmittels kann es trotz aller Sorgfalt zu einer unbeabsichtigten Beimischung von Spuren anderer Lebensmittel kommen. Diese Spurenanteile sind so gering vorhanden, dass sie als Menge nicht aufgeführt werden können. Hier gilt die Allergenkennzeichnung nicht.

Die Speisen und Getränke, die Zusatzstoffe bzw. Allergene enthalten, haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an den kleinen Buchstaben und Zahlen rechts oben:

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen
- 13 koffeinhaltig
- 14 chininhaltig
- 15 Ascorbinsäure
- 16 Säuerungsmittel E330
- 17 Zitronensäure

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere