

Neustädter Str. 2a - 31515 Wunstorf

MITTAGSTISCH

€10,90

Mo.Mi.Do.& Fr. von 12:00 bis 14:30

VORSPEISE

Gemischter Salat mit Hausdressing  oder wöchentlich wechselnde Suppe

**für weitere Infos bitte an unser Personal wenden*

HAUPTGANG

Auswahl von:

1. Tagliatelle Pasta Verde 

mit getrockneten Tomaten in Pesto - Sahne - Sauce

2. Spaghetti Gorgonzola Sauce 

mit Sahne & Spinat

3. Tagliatelle Funghi

mit Champignons Kochschinken & Käse - Sahnesauce

4. Spaghetti Frutti di mare

Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Petersilie, Knoblauch & Olivenöl

5. Spaghetti Napoli

mit Hähnchen & Tomatensauce

6. Spaghetti Bolognese

Rinderhackfleisch mit Tomaten - Sauce nach Bologneseart

7. Flammkuchen

Crème Frâiche, Edamer, Räucherschinken & Zwiebeln

8. Pizza Salami & Peperoni

mit Tomatensauce & Edamer

9. Pizza Schinken & frische Champignons

mit Tomatensauce & Edamer

10. Pizza Tonno

mit Tomatensauce, Edamer, Thunfisch & Zwiebeln

11. Pizza Verde 

mit Tomatensauce, Edamer, Spinat, Gorgonzola & Walnuss

12. Pizza Peperoni e Olive 

mit Tomatensauce, Mozzarella, rote Paprika, schwarze Oliven

DESSERTS

Aufwunsch gegen Aufpreis von €2,50

Hausgemachtes Tiramisu

Hausgemachtes Panna Cotta

Neustädter Str. 2a - 31515 Wunstorf

STARTER

Vorspeisen oder kleine Hunger

Pane con Aioli e Olive €4,30

Knoblauchcreme^{2,CJ} mit Oliven⁹
& Steinofenbrot^{A1}

Tortillas con tres Salsas €5,50

Nachos^{A1,G} mit vers. Dips

Nachos Jalapeños €7,90

Nachos^{A1,G} mit scharfen Jalapeños
überbacken mit Cheddar^G, dazu
vers. Dips

Bruschetta €6,50

TIPS Kirschtomaten, Pesto, Rucola,
Parmesan & Balsamico

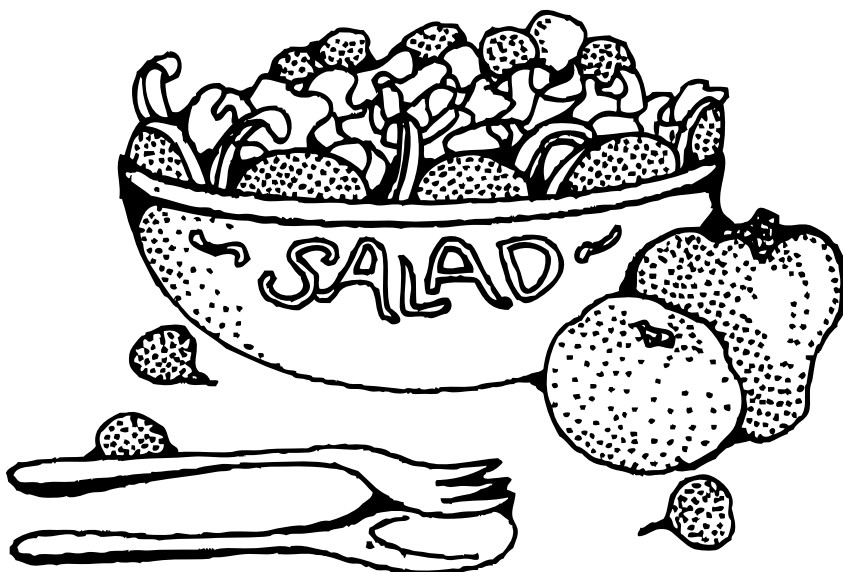
Caprese €7,50

TIPS Mozzarella, Tomaten, Rucola,
Crema di Balsamico

Carpaccio di Manzo €12

TIPS Rindercarpaccio, Rucola, Olivenöl⁹

***Täglich warme Suppe auf Anfrage**



SALATE

Kleine Beilagensalat €4,90

Blattsalat, Gurke, Mais, Tomaten,
Rucola

S1. Gemischter Salat €7

Blattsalat, Gurke, Mais, Kidney
Bohnen, Tomaten, Paprika

S2. Salat Classic €8,50

Gemischter Salat mit Käse

S3. Salat Griechisch €9,50

Gemischter Salat mit Fetakäse^G
Peperoni² & Oliven⁹

S4. Salat Steinhuder Meer €9,90

Gemischter Salat mit Thunfisch
Zwiebeln & Peperoni²

S5. Salat Asia Fitness €9,90

Gemischter Salat mit saftig
gebratenen Hähnchenstreifen,
Champignons & frischen Kräutern.

Dressing nach Wahl:

Balsamico
Kräuterjoghurt^G
Hausdressing^{2,4,1}

TIPS



CALZONE

mit Edamer Käse & Tomaten Sauce

Gefüllte mit Salami	A1,G,1,2,6	€11
Gefüllte mit Schinken	A1,G,2,5,6	€11
Gefüllte mit Salami Champignon	A1,G,1,2,6	€12
Gefüllte mit Schinken Ananas	A1,G,2,5,6	€12
Gefüllte mit Thunfisch Zwiebeln	A1,G,D	€12,8

EXTRA

Peperoni/ Oliven/ Zwiebeln/ Kapern/ Paprika/ Kidney Bohnen/ Rucola/ Jalapeños/ Mais/ Artischocken/ Ananas/ Knoblauch/ Champignon/ Spinat/ Brokkoli/ Tomaten/ China Gemüse 2,9		€1,50/1,70
Salami/ Schinken/ Räucherschinken 1,2,5,6		€1,90/2,10
Tsatziki/ Crème Fraîche/ Sauce Café de Paris/ Hollandaise C,G,I		€2,20/2,60
Sardellen/ Käse/ Mozzarella/ Feta/ Bolognese Sauce		€2,70/3,20
Räucherlachs D		€4/5
Meeresfrüchte 1,B,D,N,2,6 Hähnchen/ Gyros/ Serano		€4/4,50
Krabben/ Gorgonzola/ Thunfisch D		€3,50/4

PASTA

Spaghetti Bolognese A1,G		€9,9
in Rindfleisch Gemüse- Tomatensauce nach Bolognese Art		
Penne Gorgonzola-Sauce G		€12,5
mit Kochschinken 2,5,6		€14,5
mit Hähnchen		€16
Tagliatelle Formaggio G		€12,5
mit Käse-Sahnesauce		€14,5
und mit Kochschinken 2,5,6		€15,5
oder mit Hähnchen		€16,5
oder mit Lachs D		€16,5
Spaghetti Pesto- Sahnesauce G		€12,5
mit Kochschinken 2,5,6		€14,5
mit Hähnchen		€15,5
mit Lachs D		€16,5
mit Riesengarnelen		€16,5
Spaghetti Napoli G		€12,5
mit Kochschinken 2,5,6		€14,5
mit Hähnchen		€15,5
mit Lachs D		€16,5
mit Riesengarnelen		€16,5
Spaghetti aglio e olio G		€12,5
Knoblauch & Austernpilze		€14,5
und mit Kochschinken 2,5,6		€15,5
oder mit Hähnchen		€16,5
oder mit Lachs D		€16,5
oder mit Riesengarnelen B		€16,5
Tagliatelle Zitronen Sahnesauce		
mit Babyspinat		€12,5
und mit Krabben		€15,5
oder mit Lachs		€16,5
* Überbacken		
Käse/ Mozzarella G		+€3,5
Gorgonzola G		+€5

PIZZA

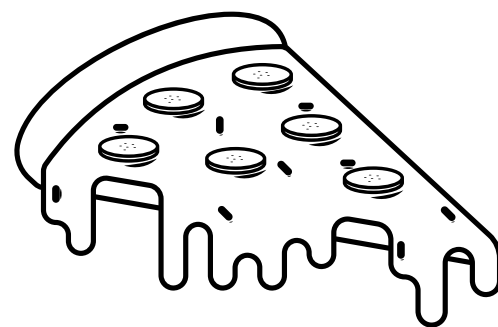
Alle Pizza sind 24 oder 28cm groß

	24cm/28cm
1. Margherita ^{A1,G} 	€8,5/9,5
2. Fr. Champignon ^{A1} 	€9,5/10,8
3. Salami ^{1,2,6,A1,G}	€10/11,9
4. Schinken ^{2,5,6,A1,G}	€10/11,9
5. Thunfisch Zwiebeln ^{A1,D,G}	€10/12,5
6. Salami, fr. Champignon ^{1,2,6,A1,G}	€10,2/12,5
7. Salami, fr. Champignon, fr.Paprika ^{1,2,6,A1,G}	€10,5/12,9
8. Salami, Schinken, fr. Champignon, fr.Paprika ^{1,2,5,6,A1,G}	€10,9/13,5
9. Sardellen, Salami, Schinken, fr. Champignon, fr.Paprika & Peperoni ^{1,2,5,6,D}	€12/14,9
10. Salami, Schinken, Thunfisch fr. Champignon, fr.Paprika & Zwiebeln ^{1,2,5,6,A1,G,D}	€12/14,9
11. Schinken & Ananas ^{2,5,6,A1,G}	€10/12,9
12. Meeresfrüchte & Knoblauch ^{1,A1,B,D,G,N}	€12/14,5
13. Fr. Champignon, Zwiebeln, Mais ^{A1,G} 	€9,9/12,5
14. Tomaten Mozzarella ^{A1,G} 	€11/13,5
15. Spinat Knoblauch ^{A1,G} 	€10/12,9
16. Gorgonzola, Brokkoli & Mandelblättern ^{A1,G} 	€12/14,9
*** Knoblauchfladen ^{A1,G} 	€4,6/5,9

Ohne Käse mit Knoblauchöl & Kräuter der Provenve

*mit Dinkelteig + €0,50

TIPS



PIZZA SPECIALS

	24cm/28cm
17. Chili con carne ^{A1,G,2,6} mit Bolognese Sauce, Kidneybohnen, Mais, Jalapeños	€11,9/14,5
18. Gyros ^{A1,G} Gyros, Tzatziki & Zwiebeln	€12,9/14,9
19. Spaghetti ^{A1,G} Spaghetti in Bolognese Sauce	€11,3/14
20. Asia Fitness ^{A1,G}  Sweet-Chilli Sauce, fr. Paprika, Mais, Hähnchen, Sojasprossen & Currygewürzt	€13/15,9
21. Pizza Spargel ^{A1,G} Nachfragen mit Hollandaise ^{C,G,I} , Kochschinken ^{2,5,6} & fr. Spargel	
22. Lachspizza Café de Paris Sauce, Mozzarella & Rucola ^{G,D}	€14,9/17,9
23. Serano ^{A1,G,2,6}  Tomaten Sauce, Mozzarella, fr. Tomaten, Serrano & Rucola	€13,7/15,9
24. BBQ Chicken ^{A1,G,1,2} BBQ Sauce, Hähnchen, Mais, Jalapeños	€13/15,5
25. Vierkäse ^{A1,G} Tomaten Sauce, Mozzarella, Feta, Gorgonzola & Edamer Käse	€14/16,5
26. Chicken Hollandaise ^{A1,C,G,I}  Hollandaise Sauce, Hähnchen, Brokkoli & Mais	€14,5/16,9
27. Flammkuchen ^{A1,G,2,6} Crème Frâiche, Räucherschinken & Zwiebeln	€10,5/12,9
28. Pizza Caprese   Pesto Sauce, Mozzarella, fr. Tomaten, Balsamico Crème, Rucola ^{G,D} , Parmesano	€14,5/16,9
29. Pizza Verde  Spinat, Gorgonzola & Walnuss	€12/14,9
30. Pizza Peperoni e Olive   Mozzarella, fr. Paprika, Peperoni & schwarze Oliven	€12/14,5

TIPS

* Unsere Empfehlung



SOFTDRINKS

	0,3l.	0,75l.
Premium Wasser *Naturell oder Sprudel	€3	€6,5
Cola , Cola Zero , Fanta Sprite, Spezi , Bitter Lemon Ginger Ale	€3,2	


HEISSES

Café Crema	€3
Cappuccino	€3,5
Espresso	€2,8
Espresso Doppio	€4
Tee ver. Sorten	€3
Zitronengras Limetten	€4
Orangen Minze Ingwer	€4

SÄFTE

Apfelsaft Naturtrüb, Maracuja-, Johannisbeer- Rhababer- & Bananensaft	€3,7
Als Saftschorle	€3,2

DESSERT

Klein hausgemachtes Tiramisu aus Mascarpone, Eigelb, Eiweiß und in etwas Alkoholischem und Kaffee getränkten Biskuits hergestellte schaumige, gekühlt servierte Süßspeise.	€3,5
Kleine Panna Cotta in Waldfrüchten	€3,5
Black lava cake  Warmer Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern	€5,5

KENNZEICHNUNG

1. mit Farbatoff / 2. mit Konservierungsstoffen / 3. enthält
eine Phenylalaninquelle / 4. mit Süßungsmittel / 5. mit
Phosphat / 6. mit Antioxidationsmittel / 7. mit
Geschmacksverstärker / 8. Chillingshaltigt / 9. geschwärzt /
A1. enthält glutenhaltigen Weizen / A2. enthält Eier / G.
enthält Milch (Laktose) / I. enthält Sellerie / J. enthält Senf / N.
enthält Weichtiere / K. enthält Sulfite



BIER VOM FASS

	0,3l.	0,5l.
Gilde Ratskeller	€3,5	€5
Alster	€3,5	€5
Paulaner Weizen	€3,5	€5
Bananenweizen		€5,5

BIERFLASCHE

Gilde Free	€3,5	
Paulaner Weizen Alkoholfrei		€5
Zitron Weizen Alkoholfrei		€5

DIGESTIVOS

2cl. €2,7

Grappa
Sambuca
Limocello ¹
Amaretto ¹
Ramazotti
OUZO 12
Averna auf Eis
Roter Hengst
Mackenstedter
Weizenkorn

DIGESTIVOS

0,2L. €6,5

Aperol Spritz ^{1,8,K}

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenschnitz

Sarti Spritz ^K

Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limettenscheibe

Limocello Spritz ¹

Limocello, Prosecco, Soda, Limettenscheibe

Crodino Spritz Alkoholfrei ¹

Crodino, Soda, Orangenschnitz

Secco on Ice ^K



0,1l. 0,2l. 0,5l.

WEISSWEIN

Grauer Burgunder ^K

€3,9 €6,5 €13,5

“Ein Starkes Stück” Grauburgunder

Eine Eigenabfüllung für Wedevini, Trauben werden zum Teil im Edeltank aber auch zum kleinen Teil im Holzfass vergoren. Das Resultat ist ein Grauburgunder mit klarer Frucht, Finesse und einem erstaunlich langen Abgang.

Klare Frucht, mittelschwer, leichte Mineralität

Noten von Apfel, Birne & etwas Grapefruit

Weingut: Winzergenossenschaft Königsschaffhausen - Kiechlingsbergen

Region: Baden (Genauer: Kaiserstuhl), Rebsorte: Grauburgunder

Colombelle ^K

€3,5 €5,9 €12

Mit dem Colombard hat man eine Resorte im Glas, welche durch eine blumige Nase und offensiver Frucht einen regelrecht entgegen springt! Dazu ist dieser Wein iedrig im Alkohol und trotzdem trocken.

Trocken 11% Alkohol, blumige Nase & offensive Frucht

Floraler, intensiver Duft. Noten von reifer Ananas, weißer Pfirsich, etwas Citrus.

Weingut Plaimont, Region Gascogne, Rebsorte Coombard, Ugni blanc.

Chardonnay Veneto ^K

€3,2 €5,2 €11

Dieser Wein wurde mit der Hand gelesenen, vorsichtig gepresst und dann temperaturkontrolliert vergoren. Die Fülle und Kraft macht diesen Chardonnay zu einem tollen Essensbegleiter und passt ausgezeichnet zu pikanten Speisen.

Trocken 12,5% Alkohol. Strohgelb, harmonisch eingebundene Säure.

Noten von Banana, Melone, Honig.

Weingut Campagnona, Region Venetien. Rebsorte Chardonnay.

Raza Vinho Verde weiß Portugal ^K

€3,5 €5,9 €12

Frische Vinho Verde entzückt mit Prickel und Leichtigkeit. Ideal für Frizzante Liebhaber*innen!

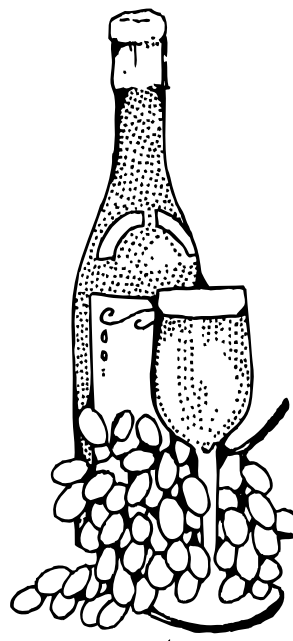
Trocken, 11,5% Alkohol. Etwas prickelnd, frisch, leicht. Noten von Zitrus, Pfirsich, Aprikose.

Weingut Quinta da Raza. Region Vinho Verde (Basto). Rebsorten Arinto, Azal, Trajadura.

Als Weinschorle 0,2l. ^K

€5

* Weinsorten Aussuchen + €1



ROSEWEIN

Pino Verde Rosé Portugal ^K

Ein garantierter Trinkfluss durch frische und leichter Prickel. Dieser fruchtiger Rosé ist der perfekte Begleiter für leichte Vorspeisen an warmen Sommerabenden.

Trocken 11,5% Alkohol. Erdbeerrosa, etwas prickelnd, süffig.

Noten von roten Früchten.

Weingut Quinta da Raza. Region Vinho Verde (Basto). Rebsorten Vinho, Padeiro, Espadeiro.

0,1l.	0,2l.	0.5l.
€3,5	€5,9	€12

Chiaretto Di Bardolino ^K

Ausgewählte und handgelesene Trauben aus den Bardolino Hanglagen am Gardasee ergeben ein erfrischend komplexes rosé Cuvée.

Trocken, 12% Alkohol. Harmonisch, lebhaft, würzig. Noten von Kirsche,rote Früchte

€3,2	€4,9	€10,5
------	------	-------

ROTWEIN

Merlot Brolo Colli Euganei ^K

Die Trauben für dieser reinsortigen Merlot stammen von den Colli Euganei, welche sich in den Provinzen Padova und Vicenza befinden.

Trocken, 12,5% Alkohol. Rubinrot, weich mit dezenten Pfefferaromen. Ausgewogene Fruchteten, Pflaume.

Weingut Campagnola. Region Venetien. Rebsorte Merlot.

€3,3	€5,5	€11,5
------	------	-------

Barocco Primitivo Puglia ^K

Nach der sorgsamem Lese per Hand und dem sanften Pressen der Trauben erfolgt der Ausbau bei kontrollierten Temperaturen in Tanks aus Edelstahl. Im Anschluss findet der Feinschliff für mehrere Monate in Holzfässern statt.

Trocken. 13,5% Alkohol. Ausgewogenes Tanin, marmeladig, geschmeidig. Aromen von Feige, Johannisbeere, etwas Schokolade.

Weingut Campagnola. Region Apulien. Rebsorten Primitivo.

€3,5	€5,9	€12
------	------	-----

Pont Neuf rouge ^K

Von den Hängen des Mont Baudile in Südfrankreich kommt dieses Cuvée und überzeugt mit einer langhaltender Frucht mit feiner, ganz leichter Restsüßer.

Fast Trocken. 13,5% Alkohol. Tiefrot, rund, weich. Noten von Kirsche, gereifer Brombeere, etwas Kräuter.

Weingut Les Vins de Saint Sartunin. Region Languedoc (Mont Baudile). Rebsorte Syrah, Grenache Noir, Cinsault, Carignan.

€3,3	€5,5	€11,5
------	------	-------