HERZLICH WILLKOMMEN

Im Sorpehaus - bei Familie Berardi

Wir freuen uns sehr, dass Sie unsere Speisekarte gerade in Ihren Händen halten.

Bereits in der zweiten Generation mischen sich hier seit 1988 italienische Küchenkunst und gut bürgerliche, deutsche Küche. Hausgemachte Pasta, traditionelle Pizza, fangfrischer Fisch oder leckere Fleischgerichte - hier bekommen Sie alles, was das Herz begehrt.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns einfach an - alle Gerichte werden frisch zubereitet, sodass wir auf nahezu alle Wünsche eingehen können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns, Sie heute bei uns bewirten zu dürfen!

Familie Berardi
und das gesamten Team

PS: Natürlich erhalten Sie alle Speisen auch zum Mitnehmen.

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE SEPARATEN SAISON- & KINDERKARTEN
Online oder bei uns im Restaurant

VORSPEISEN

1. Tomaten-Büffelmorzarella-Crostini mit Basilikum, mariniertem Rucola und frischen Früchten	13,00 €
2. Garnelen-Oktopus-Pfännchen mit Fenchel, Kirschtomaten und Artischocken dazu Rucola-Salat und knuspriges Ciabatta.	19,50 €
3. Italienische Brotzeit mit Salciccia, Parmaschinken an Crissini, Coppa-Schinken an mediteranem Gemüse, Vitello-Tonnato dazu Basilikum-Pesto und Ciabatta.	19,50 €
4. Tomatencremesuppe mit Basilikumcroûtons	7,50 €

Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite “Desserts“.

BURGER

5. Rindfleisch-Burger mit Cheddar, Bacon, Tomate, Gurke und Zwiebeln mit hausgemachter Sauce - dazu Pommes Frites oder Kartoffelwedges — 16,00 €

6. Knusperhähnchen-Burger mit pikanter Kräutercreme, Tomate, Mozarella und Rucola - dazu Pommes Frites oder Kartoffelwedges — 16,00 €

7. Veggy-Burger mit Auberginen-Kräuter-patty, gegrilltem Gemüse, Kräutercreme und Rucolasalat, dazu Rosmarin-Wedges. — 16,00 €

HAUSGEMACHTE PASTA

8. Spaghetti Carbonara mit Schinken*, Speck & Eigelb — 11,00 €

9. Spaghetti “Garnele” in Tomaten-Basilikumsauce mit Rucola & Kirschtomaten — 15,80 €

10. Hausgemachte Lasagne — 13,00 €

11. Hausgemachte Lachs-Ravioli mit Kräutercreme, Rucolasalat und Parmesan* — 16,00 €

Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite “Desserts“.

TRADITIONELLE PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomaten und Käse belegt und haben einen Durchmesser von 30cm. Für 2 € weniger, erhalten Sie jede Pizza auch als “Mini” mit 24cm.

TIPP zum Teilen oder als Vorspeise:

Pizzabrot 4,50 € oder Pizzabrot mit Käse & Knoblauch 5,50€

12. Pizza Margeritha	8,50 €
13. Pizza Salami*	9,70 €
14. Pizza Hawai mit Schinken*, Ananas*	10,00 €
15. Pizza Tonno mit Thunfisch*	11,00 €
16. Pizza Diavolo mit Champignons, Zwiebel, Salami*, Peperoni*	12,00 €
17. Pizza Vegetaria mit verschiedenem Gemüse	12,00 €
18. Pizza Napoli mit Schinken*, Salami*, Oliven*, Artischocken*, Sardellen*, Champignons	13,00 €
19. Pizza Rucola mit Parmaschinken & Parmesan*	14,00 €
20. Pizza Salsiccia, pikante, hausgemachte italienische Salami*	13,00 €
21. Pizza Hähnchenbrustfilet mit Ananas* & Sauce Hollondaise	14,00 €
22. Pizza Calzone gefüllt mit Schinken*, Salami* & Champignons	12,00 €
23. Pizza Calzone al Tonno gefüllt mit Zwiebeln, Thunfisch* und Champignons	13,00 €
24. Pizza Frutti di Mare mit Sardellen*, Scampi & Muscheln	14,00 €
25. Pizza Créme Fraîche mit Speck, Zwiebeln, Apfel & Babyspinat	13,00 €

Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite “Desserts“.

SALATE

Wir servieren alle Salate mit Pizzabrot, Kräuterdip und wahlweise hausgemachtem Honig-Senf-, Essig-Öl- oder Joghurt-Dressing.
Alle Salate auch vegetarisch erhältlich.

26. Berardi-Salat: Gemischter Salat mit Oliven*, Ei, Schinken*, Thunfisch*,Tomaten, Käse, Zwiebelringe, Gurken und Artischocken* — 14,50 €

27. Italia-Salat:Gemischter Salat mit Thunfisch*, Käse, Schinken*, Ei, Oliven* und gebratenem Garnelenspieß* — 15,50 €

28. Chef-Salat: Gemischter Salat mit frischer Ananas & Melone, gegrillter Hähnchenbrust und Käse — 15,50 €

29. Sauerland-Salat: Gebratene Rinderhüfte mit Champignons, frischen Kräutern auf Tomaten-Gurken-Zwiebelsalat mit Rucola & Oliven, dazu Feta-Ciabatta — 20,50 €

Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite “Desserts“.

FLEISCH

30. Gebratenes Schnitzel auf Bratkartoffeln mit Spiegelei und Champignons (Wahlweise auch mit Zwiebel-Chili-Sauce)	19,90 €
31. Sorpepfanne - pikant gewürztes Schweinefiletgeschnetzeltes an Paprika und Zwiebel,mit Rotweinsauce abgelöscht, dazu Pommes Frites, Salatbeilage und pikanten Dip,	20,80 €
32. Schweinefilet gebraten auf Sauce Bernaise mit Champignons an buntem Gemüse und hausgemachte Kroketten	23,50 €
33. Rumpsteak auf Speck-Zwiebel-Bohnen-Ragout, Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salat	29,80 €
34. Kalbsschnitzel an Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	31,50 €
35. Geschmortes Osso Bucco in Champignon-Weißwein-Sauce dazu Bohnen-Kichererbsen-Ragout und gebratene Polenta	30,50 €

FISCH

36. Gebratene Lachsschnitte mit Parmesan-Eihaube auf Risotto al Funghi mit Zitronen-Weißweinsauce.	26,50 €

Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite “Desserts“.

DESSERTS

37. Gebackenes Vanilleeis an frischen Früchten, hauchdünnem Crêpes & Schokoladensauce	8,50 €
38. Tiramisu nach altem Familienrezept an fruchtigem Mango-Maracuja-Ragout und hausgemachtes Amaretto-Eis	8,50 €
39. Hausgemachtes Limetten- Basilikumsorbet im Glas serviert an frischen Früchten	5,80 €
Kugel Eis - Vanille, Schokolade oder Erdbeere	1,30 €
Portion Sahne	0,50 €
Portion Schokoladensauce	0,50 €
Portion Himbeeren	2,00 €

* Zusatzstoffe: Ananas[1], Oliven[2], Peperoni[3], Salami[4,5,6,7,8], Kapern[7], Sardellen[7], Thunfisch[7], Artischocken[6], Parmesan[7], Gorgonzola[7], Apfelschorle[7], Coca-Cola[5,9], Fanta[1,5,6,10], Sprite[3] 1) mit Süßungsmittel, 2) geschwärzt, 3) mit Säuerungsmitteln, 4) mit Nitritpökelsalz, 5) mit Farbstoff, 6) mit Antioxidationsmittel, 7) mit Konservierungsstoffen, 8) mit Geschmacksverstärker, 9) kofeinhatig, 10) mit Stabilisatoren

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris (Flasche)	0,25l	3,00 €		
Apollinaris Vio Still (Flasche)	0,25l	3,00 €		
San Pellegrino (Flasche)	0,75l	6,30 €		
Coca-Cola*	0,3l	3,20 €	0,2l (Flasche)	2,70 €
Coca-Cola light*	0,3l	3,20 €	0,2l (Flasche)	2,70 €
Fanta*	0,3l	3,20 €	0,2l (Flasche)	2,70 €
Sprite*	0,3l	3,20 €	0,2l (Flasche)	2,70 €
Apfelschorle (Flasche)*	0,25l	3,00 €		
Apfelsaft	0,2l	3,70 €		
Orangensaft	0,2l	3,70 €		
Bitter Lemon (Flasche)	0,2l	3,30 €		
Ginger Ale (Flasche)	0,2l	3,30 €		
Veltins Fassbrause (Flasche)	0,33l	3,30 €		

HEISSGETRÄNKE

Kakao mit Sahne	2,80 €
Tasse Kaffee	2,40 €
Tasse Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,20 €
Glas Tee	2,20 €
Kaffee Spezial (4cl)	3,60 €
Latte Macchiato	3,50 €

Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite "Desserts".

BIERE

Veltins Pils (Fass)	0,3l	3,30 €
Veltins Radler (Fass)	0,3l	3,30 €
Veltins Pülleken (Fass)	0,3l	3,70 €
Grevensteiner Landbier (Fass)	0,3l	3,60 €
Grevensteiner mit Cola (Fass)	0,3l	3,60 €
Veltins alkoholfrei (Flasche)	0,33l	3,50 €
Veltins Malzbier (Flasche)	0,33l	3,50 €
Weizenbier (Flasche)	0,5l	4,80 €
Weizenbier alkoholfrei (Flasche)	0,5l	4,80 €

SPIRITUOSEN

Grappa	2cl	4,50 €
Vecchia Romagna	2cl	3,50 €
Weizenkorn	2cl	1,50 €
Averna	2cl	3,00 €
Fernet	2cl	3,00 €
Ramazotti	2cl	3,00 €
Sambuca	2cl	3,00 €
Amaretto mit Sahne	4cl	4,20 €
Limoncello	2cl	3,00 €
Baileys auf Eis	2cl	4,00 €

Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite “Desserts“.

ROTWEIN

	GLAS	0,25L	0,75L
Lambrusco	4,00€	6,50€	16,50€
Valpolicella	4,00€	6,50€	16,50€
Chianti	4,00€	6,50€	16,50€
Montepulciano	4,00€	6,50€	16,50€
Rosato Roséwein	4,00€	6,50€	16,50€
Primitivo di Manduria	5,00€	8,50€	24,50€

WEISSWEIN

	GLAS	0,25L	0,75L
Frascati	4,00€	6,50€	16,50€
Pinot Grigio	4,00€	6,50€	16,50€
Ciro Librandi	4,50€	6,50€	19,50€
Critone Librandi	7,00€	9,00€	26,00€

APERITIFS

Martini Bianco	2,50 €
Campari mit O-saft oder Soda	4,50 €
Marsalla (4cl)	2,50 €
Prosecco Scavi & Ray (0,2l)	6,50 €
Aperol Spritz (0,2l)	6,50 €
Lillet Wildberry (0,2l)	6,50 €

Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite "Desserts".