



# OLDENBURG

*Märchenhafte Gerichte mit dem Flair  
original italienischer Lebensart*

# *Lieber Gast,*

*wir möchten, dass Sie sich in unserem Restaurant wohlfühlen  
und bemühen uns, Ihnen das „Beste“ aus der Küche  
und gepflegte Getränke zu bieten.*

*Alle Speisen werden erst nach Ihrer Bestellung  
frisch zubereitet. Gönnen Sie unserer Küche dazu  
ein wenig Zeit - es wird Ihnen um so besser munden.*

***Wir wünschen Ihnen  
eine angenehme Zeit in unserem Hause!***

*Hat es Ihnen bei uns gefallen,  
empfehlen Sie uns bitte weiter!*

*Hat es Ihnen nicht gefallen,  
empfehlen Sie uns Ihren Bekannten, die Sie nicht leiden können –  
warum soll es denen besser gehen als Ihnen!*



*Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.*

## KÄSE ~ FORMAGGI

---

2. **Hirtenkäse**  
frittiert, mit Krautsalat und Zaziki <sup>c, g</sup> . . . . . 7,00
3. **Mozzarella**  
mit frischen Tomaten und Zwiebeln gebacken <sup>g</sup> . . . . . 8,00
4. **Ziegenkäse**  
karamellisiert, mit Orangen-Thymian, auf Salat, Baguette <sup>a, g</sup> . . . . . 8,50
6. **Mozzarella**  
auf Tomate <sup>g</sup> . . . . . 8,50
8. **Hirtenkäse al Forno**  
Hirtenkäse mit Zwiebeln und Tomaten, in Folie gebacken <sup>g</sup> . . . . . 9,00



## SUPPEN ~ ZUPPE

---

11. **Knoblauchsuppe**  
mit frischem Lachs <sup>7, g</sup> . . . . . 7,00
12. **Broccolicreme-Suppe**  
mit gerösteten Mandeln <sup>g</sup> . . . . . 6,00
14. **Tomatencreme-Suppe** <sup>i</sup> . . . . . 5,50
15. **Brodo di Pollo**  
Hühnersuppe nach Art des Hauses <sup>4</sup> . . . . . 6,00

## VORSPEISEN ~ ANTIPASTI

---

20. **Burro di Aglio**  
hausgemachtes Brot mit Kräuterbutter<sup>a, g, i</sup> . . . . . 5,50
21. **Gebratene Paprika**  
Joghurt-Tomaten-Sauce<sup>g</sup> . . . . . 7,00
24. **Tonato Carpaccio**  
Rinder Carpaccio, auf Salat, Baguette mit Parmesan  
und Thunfischcreme<sup>g</sup>. . . . . 13,50
26. **Prosciutto e Melone**  
Parmaschinken mit Melone<sup>a</sup> . . . . . 12,00
28. **Lachs Carpaccio**  
gratinierter Lachs auf Rucolabett, mit Kirschtomaten<sup>7</sup>. . . . . 12,50
30. **Carpaccio**  
hauchdünnes Rinderfilet (roh), hausgemachtes Brot und Parmesan<sup>a, g</sup> 13,50
31. **Gemischte Vorspeisenplatte (für 2 Personen)**  
Überraschungsplatte<sup>g</sup> . . . . . 18,50
32. **Gemischte Vorspeisenplatte (für 1 Person)**<sup>g</sup>. . . . . 13,50
33. **Bruschetta Mia**  
mit Mixgemüse, Oliven und hausgemachtem Pesto<sup>a, c, g</sup> . . . . . 6,50
34. **Bruschetta**  
frische Tomatenstücke<sup>a, c, g</sup> . . . . . 5,50



## BEILAGEN

---

40. **Backkartoffeln**  
mit frischen Rosmarin und Knoblauch<sup>4</sup> . . . . . 3,50
41. **Pommes frites**<sup>4</sup> . . . . . 3,00
42. **Bratkartoffeln**<sup>4</sup> . . . . . 3,50
45. **Zaziki**<sup>g</sup> . . . . . 4,00
46. **Geschmorte Champignons**<sup>4, g</sup> . . . . . 5,50
47. **Folienkartoffel**<sup>g</sup> . . . . . 5,00

## NUDELN AUS DEM BACKOFEN ~ PASTA GRATINATA

---

51. **Tortellini ai Tonno**  
Tortellini mit Thunfisch, Knoblauch und  
Sahnesauce überbacken<sup>4, a, c, g</sup> . . . . . 11,50
52. **Rigatoni alla Toscana**  
Rigatoni mit Zucchini und Mozzarellakäse  
in Tomatensahnesauce<sup>4, a, c, g, i</sup> . . . . . 10,50
53. **Tagliatelle alla Casalinga**  
Bandnudeln mit Spinat, Tomaten und Knoblauch  
in Tomaten-Sahnesauce<sup>4, a, c, g, i</sup> . . . . . 11,00
54. **Rigatoni ai Quattro Formaggi**  
Rigatoni mit 4 verschiedenen Käsesorten<sup>4, a, c, g</sup> . . . . . 12,00
55. **Lasagne al Forno**  
mit Bolognese, Vorderschinken und gekochtem Ei<sup>4, a, c, g, i</sup> . . . . . 9,00
56. **Cannelloni Ripieni**  
Gefüllte Teigrolle mit Hackfleisch<sup>4, a, c, g, i</sup> . . . . . 9,00
57. **Timballo di Maccheroni**  
Pilze, Vorderschinken in Tomaten-Sahnesauce<sup>4, a, c, g, i</sup> . . . . . 10,50
58. **Tortellini**  
überbacken mit Vorderschinken in Sahnesauce<sup>4, a, c, g</sup> . . . . . 11,00
60. **Tagliatelle alla Pane Vino**<sup>4, a, c, g, i</sup> . . . . . 12,50
61. **Lachs-Lasagna**  
Schichtnudeln mit Lachs, Spinat und Erbsen, überbacken<sup>4, 7, a, c, g, i</sup> . . . 12,00

## NUDELGERICHTE ~ FARINACEI

---

- 65. Ravioli Ricotta ai Spinaci, gefüllt mit Spinat**  
Ravioli mit Ricotta, Parmesan in Sahnesauce <sup>7, a, c, g, i</sup> . . . . . 10,50
- 67. Spaghetti ai Olio mit Oliven**  
Spaghetti mit Knoblauch, Peperoni in Olivenöl <sup>a, c, g</sup> . . . . . 10,00
- 68. Spaghetti alla Napoletana**  
Spaghetti mit Tomatensauce <sup>a, c, i</sup> . . . . . 8,00
- 69. Spaghetti alla Bolognese**  
Spaghetti mit Fleischsauce <sup>a, c, i</sup> . . . . . 9,00
- 70. Spaghetti alla Carbonara**  
Spaghetti mit Ei, Sahne und Vorderschinken <sup>a, c, g</sup> . . . . . 11,00
- 71. Spaghetti Pizzaiola**  
mit Kapern, Oliven, Peperoni, frischen Tomaten,  
in leicht pikanter Sauce <sup>a, c, i</sup> . . . . . 11,00
- 72. Spaghetti ai Frutti di Mare**  
Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensauce <sup>7, a, c, i</sup> . . . . . 12,50
- 73. Spaghetti al Gambas „Scampis“**  
Spaghetti mit Scampis in Sahnesauce <sup>7, a, c, i</sup> . . . . . 14,00
- 75. Tortellini con Panna e Prosciutto**  
mit Hackfleisch gefüllte Nudeln, mit Vorderschinken  
in Sahnesauce <sup>a, c, g, i</sup> . . . . . 10,00
- 76. Tagliatelle**  
Bandnudeln mit gegrillten Schweinefiletstreifen,  
Kirschtomaten in Salbei-Zitronen-Buttersauce <sup>a, c, g, i</sup> . . . . . 11,50
- 77. Tagliatelle alla Genovese**  
Bandnudeln mit Lauch, Kirschtomaten in  
einer Pesto-Weißweinsauce <sup>a, c, g, i</sup> . . . . . 10,50
- 78. Tagliatelle Ciociara**  
Bandnudeln mit Pilzen, Erbsen, Vorderschinken in Sahnesauce <sup>a, c, g, i</sup> . 10,00
- 79. Tagliatelle al Salmone**  
Bandnudeln mit Lachs, frischen Tomaten in Weißweinsauce <sup>7, a, c, g, i</sup> . . 11,50
- 80. Tagliatelle al Gamberetti e Zucchini**  
Bandnudeln mit Shrimps, Zucchini und Tomaten  
in Tomaten-Sahnesauce <sup>7, a, c, g, i</sup> . . . . . 11,50
- 81. Penne Palermetana**  
Penne mit Zwiebeln, Auberginen und Kirschtomaten  
in einer feinen Tomatensauce mit Feta <sup>a, c, g, i</sup> . . . . . 9,50

## NUDELGERICHTE ~ FARINACEI

---

- 82. Rigatoni al Gorgonzola**  
Makkaroni mit Gorgonzola-Käsesauce <sup>a, c, g, i</sup> . . . . . 10,00
- 83. Penne al Arrabbiata**  
feine Makkaroni mit Peperoni, scharf-würziger Tomatensauce <sup>a, c, i</sup> . . . . 9,00
- 84. Pasta Mista (für 2 Personen)**  
vier verschiedene Nudelsorten mit versch. Saucen <sup>a, c, g, i</sup> . . . . . 21,00
- 85. Tris di Pasta**  
Mixnudeln mit Pilzen, Zucchini, Vorderschinken,  
frischen Tomaten in Tomaten-Sahnesauce <sup>a, c, g, i</sup> . . . . . 11,00
- 86. Penne a la Amatriciana**  
Penne mit Zwiebeln und Speck in einer  
leicht scharfen Tomatensauce <sup>a, c, i</sup> . . . . . 10,00



# HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN ~ POLLO

---

- 90. Tagliata Aurora**  
Hähnchenbruststreifen mit Paprika, Zucchini und Pilzen in einer Tomatencremesauce, dazu Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, c, g, i</sup> . . . 15,00
- 91. Pollo alla Griglia**  
Hähnchenfilet gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, g</sup>. . . . . 15,00
- 92. Pollo ai Funghi**  
Hähnchenbrustfilet mit frischen Pilzen in Weißweinsauce, dazu Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, c, g, i</sup> . . . . . 15,00
- 93. Petto di Pollo al Forno**  
Hähnchenbrust, Käse gebacken, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, in einer pikanten Sauce, dazu Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, c, g, i</sup> . . 15,50
- 94. Tagliatta ai Pollo**  
Hähnchengeschnetzeltes mit Pilzen und Paprika, dazu Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, c, g, i</sup> . . . . . 15,00



# VEGETARISCHE GERICHTE AUS DEM BACKOFEN ~ VERDURA AL FORNO

---

- 101. Verschiedene Gemüse**  
in Tomaten-Knoblauchsauce mit Käse überbacken <sup>4, c, g, i</sup> . . . . . 10,50
- 102. Zucchini und Auberginen**  
in Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken <sup>4, c, g, i</sup> . . . . . 11,00
- 104. Paprika e Melanzane al Forno**  
frische Paprika, Auberginen, Tomaten, Mozzarellakäse, Tomaten-Sahnesauce <sup>4, c, g, i</sup> . . . . . 11,00

# ITALIENISCHE UND INTERNATIONALE FLEISCHGERICHTE

---

- 110. Scaloppine ai Pepeverde**  
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce dazu Toscana-Gemüse,  
Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, g, i</sup> . . . . . 15,50
- 111. Jägerschnitzel vom Schwein**  
mit Pommes und einem gemischten Salat <sup>4, a, c, g, i</sup> . . . . . 13,50
- 112. Zigeunerschnitzel vom Schwein**  
mit Pommes und einem gemischten Salat <sup>4, a, c, g, i</sup> . . . . . 13,50
- 113. Schnitzel Wiener Art vom Schwein**  
mit Pommes und einem gemischten Salat <sup>4, a, c, g, i</sup> . . . . . 13,00
- 115. Cordon Bleu**  
Schweinefilet gefüllt mit Käse und Vorderschinken, dazu  
Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, a, c, g, i</sup> . . . . . 15,00
- 116. Scaloppine ai Limone**  
Schweinemedallions, Zitronensauce, dazu Toscana-Gemüse,  
Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, g, i</sup> . . . . . 14,50
- 117. Scaloppine ai Funghi**  
Schweinemedallions, Champignon-Rahmsauce,  
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, g, i</sup> . . . . . 14,50
- 118. Scaloppine ai Marsala**  
Schweinemedallions, Marsalasaucce, dazu Toscana-Gemüse,  
Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, g, i</sup> . . . . . 15,50
- 119. Scaloppine Gorgonzola**  
Schweinemedallions in Gorgonzolasauce, dazu Toscana-Gemüse,  
Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, c, g, i</sup> . . . . . 16,50
- 120. Scaloppine alla Mozzarella**  
Schweinemedallions mit Mozzarellakäse, in Tomatencremesauce,  
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, c, g, i</sup> . . . . . 16,00
- 121. Saltimbocca alla Romana**  
Schweinemedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce,  
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, i</sup> . . . . . 16,50

## FLEISCHGERICHTE

---

### 123. Filetto de la Casa (250gr)

gegrilltes Rinderfilet mit Speck und Ziegenkäse karamellisiert,  
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, c, g</sup> . . . . . 26,50

### 124. Filetto al Pepe Verde

saftiges Rinderfilet (250gr) mit grünem Pfeffer,  
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, i</sup> . . . . . 24,50

### 125. Filetto alla Pane Vino

saftiges Rinderfilet (250gr) mit Parmaschinken und Rotweinsauce,  
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, g, i</sup> . . . . . 26,50

### 126. Filetto al Gorgonzola

saftiges Rinderfilet (250gr) mit Gorgonzola,  
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, g, i</sup> . . . . . 25,50

### 127. Filetto alla Griglia (250gr)

Rinderfilet mit Kräuterbutter, dazu Toscana-Gemüse,  
Pommes und ein gemischter Salate <sup>4, g, i</sup> . . . . . 25,00

### 128. Hacksteak

gegrilltes Hacksteak mit frischen Tomaten,  
karamellisiertem Hirtenkäse, dazu Toscana-Gemüse,  
Pommes und ein gemischter Salat <sup>4, i</sup> . . . . . 17,00

## LAMMGERICHTE VOM GRILL ~ CARNE

---

### 135. Filetto d'Agnello

Lammfilet mit Champignons, Gorgonzolasauce und Knoblauch,  
dazu Toscana-Gemüse, hausgemachtes Kräuterbaguette  
und Tomaten-Reis <sup>4, a, i</sup> . . . . . 19,50

### 136. Lammfilet

Kross gegrillt, dazu Toscana-Gemüse,  
hausgemachtes Kräuterbaguette und Tomaten-Reis <sup>4, a, g</sup> . . . . . 19,00

### 137 Agnello

Lammfilet, rosa gegrillt in feiner Madeirasauce,  
dazu Toscana-Gemüse und Tomaten-Reis <sup>4, g, i</sup> . . . . . 19,50

### 138. Cotoletta d'Agnello

Lammkotellet mit Champignons und Zaziki, dazu Toscana-Gemüse,  
hausgemachtes Kräuterbaguette und Tomaten-Reis <sup>a, g</sup> . . . . . 15,50

# FLEISCHGERICHTE VOM GRILL ~ CARNE

---

## 139. Spiedino Misto

Spieß vom Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenfilet,  
Paprika und Zaziki, dazu Toscana-Gemüse,  
hausgemachtes Kräuterbaguette und Pommes <sup>4, a, g</sup> . . . . . 18,00

## 140. Grigliato Misto di Carne

verschiedene gegrillte Fleischsorten (1 Rumpsteak, Lammkotelett,  
Schweinefilet, Hähnchenbrust), dazu Toscana-Gemüse,  
hausgemachtes Kräuterbaguette und Pommes <sup>4, a, g</sup> . . . . . 18,50

## 141. Bismarck-Steak (250gr)

Rumpsteak, Spiegeleier, dazu Toscana-Gemüse,  
hausgemachtes Kräuterbaguette und Pommes <sup>4, a, c, g</sup> . . . . . 19,50

## 144. Rumpsteak (250gr)

gegrillt mit Röstzwiebeln und Speckscheibe,  
dazu Toscana-Gemüse, hausgemachtes Kräuterbaguette  
und Pommes <sup>a, g, i</sup> . . . . . 19,50

## 145. Piatto alla Romana (für 2 Personen)

2 Schweinesteaks, 2 Beefsteaks, 2 Hähnchenbrustfilets,  
2 Lammkoteletts, geschmorte Champignons und Zaziki,  
dazu hausgemachtes Kräuterbaguette und Pommes <sup>g, i</sup> . . . . . 35,00



# FRISCHE SALATE ~ INSALATA

---

## 150. Insalata Mista

gemischter Salat, mit hausgemachtem Dressing und Brot <sup>a, g</sup> . . . . . 6,50

## 151. Avocado Salat

Gemischter Saisonsalat mit Kirschtomaten und frischer Avocado, mit hausgemachtem Dressing und Brot <sup>a, g</sup> . . . . . 8,00

## 153. Insalata Salmone

gebratenen Lachsscheiben mariniert, mit Rucola und Parmesan, auf gemischtem Salat, mit hausgemachtem Dressing und Brot <sup>7, a, c, g</sup> . . 10,00

## 154. Insalata Italia

grüner Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Vorderschinken, Oliven, Käse, Eier, mit hausgemachtem Dressing und Brot <sup>7, a, c, g</sup> . . . . . 9,50

## 156. Insalata Contadina

Bauernsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, grüner Salat, Zwiebeln, Hirtenkäse, mit hausgemachtem Dressing und Brot <sup>a, g</sup> . . . . . 9,00

## 157. Insalata di Tonno

Gemischter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Thunfisch, mit hausgemachtem Dressing und Brot <sup>7, a, g</sup> . . . . . 9,00

## 158. Insalata Starcciotti alla Romana

Rinderfiletstreifen mit Rucola mariniert auf gemischtem Salat und Parmesan, mit hausgemachtem Dressing und Brot <sup>7, a, g</sup> . . . . . 10,50

## 159. Insalata Pane Vino (für 2 Personen)

grüner Salat, Tomaten, Gurken, Sellerie, Auberginen, Peperoni, Paprika, Käse, Eier, Oliven, Kapern, Salami, Zwiebeln, mit hausgemachtem Dressing und Brot <sup>a, c, g</sup> . . . . . 16,00

## 160. Insalata San Marino

grüner Salat, Tomaten, Gurken, Hähnchenbruststreifen und Sonnenblumenkerne, mit hausgemachtem Dressing und Brot <sup>a, g</sup> . . . . . 9,00



## KINDERTELLER ~ PIATTO-BAMBINO

---

<b>166. Spaghetti Napoli</b> <sup>a, c, i</sup> . . . . .	6,00
<b>167. Spaghetti alla Bolognese</b> <sup>a, c, i</sup> . . . . .	7,00
<b>168. Rigatoni Gorgonzola</b> <sup>a, c, g, i</sup> . . . . .	7,00
<b>169. Kleines Schnitzel Wiener Art vom Schwein</b> mit Pommes frites <sup>4</sup> . . . . .	8,00
<b>170. Hähnchenschnitzel</b> mit Pommes frites <sup>4, a, c, g</sup> . . . . .	8,00
<b>171. Hähnchenbrustfilet</b> gegrillt, dazu Pommes frites <sup>4, a, c, g</sup> . . . . .	8,00
<b>172. Chicken Wings</b> mit Pommes <sup>4, a, c, g</sup> . . . . .	8,00
<b>173. Chicken Nuggets</b> mit Pommes <sup>4, a, c, g</sup> . . . . .	7,00

Sie können auf Wunsch Mayonnaise oder Ketchup dazu bekommen.

## FISCHGERICHTE ~ PESCI

---

<b>174. Muscheln in Weißweinsauce (saisonbedingt)</b> mit hausgemachtem Baguettebrot <sup>4, 7, a, i</sup> . . . . .	14,00
<b>175. Muscheln in Tomatensauce (saisonbedingt)</b> mit hausgemachtem Baguettebrot <sup>4, 7, a, i</sup> . . . . .	14,00
<b>176. Trota alla Griglia</b> gegrillte Forelle, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat <sup>7, i</sup> . . . . .	14,50
<b>177. Calamari alla Livornese</b> Tintenfisch auf Livornesische Art, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat <sup>7, i</sup> . . . . .	15,00
<b>178. Calamari fritti</b> frittierte Tintenfischringe, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat <sup>4, 7, a, i</sup> . . . . .	14,50
<b>181. Zanderfilet</b> mit Sesamkruste, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat <sup>7, i</sup> . . . . .	18,50

# FISCHGERICHTE ~ PESCI

---

## 182. Rotbarschfilet

gebratenes Rotbarschfilet und geschmorte Shrimps, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat<sup>z,i</sup> . . . . . 17,50

## 183. Salmone ai Ferri

Lachsfilet gegrillt, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat<sup>7</sup>. . . . . 19,00

## 184. Salmone Primavera

Lachs gedünstet mit Zwiebeln, Kirschtomaten, Porree und Avocadodip, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat<sup>7</sup>. . . . . 19,00

## 186. Gamberoni alla Griglia

gegrillte Gambas, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat<sup>7</sup> . . . . . 19,50

## 187. Gamberoni al Pepe Verde

Gambas mit grünem Pfeffer, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat<sup>7,g</sup> . . . . . 20,00

## 188. Gamberoni Agli e Olio

Gambas in Olivenöl und frischem Knoblauch, scharf gebraten, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat<sup>7</sup>. . . . . 19,00





## **PIZZA** ~ AUS DEM ORIGINAL STEINOFEN

---

- 197. Margaritha**  
Käse, Pizzasauce <sup>a, c, g</sup> . . . . . 6,00
- 198. Salsa**  
Käse, Pizzasauce mit Bolognese, Peperoni und Oliven <sup>a, c, g</sup> . . . . . 7,50
- 199. Napoletana**  
Käse, Pizzasauce, Sardellen und Kapern <sup>a, c, g</sup> . . . . . 7,50
- 200. Funghi**  
Käse, Pizzasauce und Pilzen <sup>a, c, g</sup> . . . . . 8,00
- 201. Salame**  
Käse, Pizzasauce und Salami <sup>a, c, g</sup> . . . . . 8,00
- 202. Prosciutto**  
Käse, Pizzasauce und Vorderschinken <sup>a, c, g</sup> . . . . . 8,00
- 203. Carciofini**  
Käse, Pizzasauce und Artischocken <sup>a, c, g</sup> . . . . . 8,50
- 204. Pugliese**  
Käse, Pizzasauce, Paprika und Zwiebeln <sup>a, c, g</sup> . . . . . 7,50
- 205. Funghi, Prosciutto**  
Käse, Pizzasauce, Pilzen und Vorderschinken <sup>a, c, g</sup> . . . . . 8,50
- 206. Funghi, Salame**  
Käse, Pizzasauce, Pilzen und Salami <sup>a, c, g</sup> . . . . . 8,50
- 207. Mediterranea**  
Käse, Pizzasauce, Vorderschinken und Ananas <sup>a, c, g</sup> . . . . . 9,00

# PIZZA ~ AUS DEM ORIGINAL STEINOFEN

---

## 208. Funghi, Cipolla, Bacon

Käse, Pizzasauce, Champignons, Zwiebeln und Speck <sup>a, c, g</sup> . . . . . 9,00

## 209. Occhio-di Bue

Käse, Pizzasauce, Thunfisch und Spiegelei <sup>7, a, c, g</sup> . . . . . 9,50

## 210. Tonno

Käse, Pizzasauce, Thunfisch und Zwiebeln <sup>7, a, c, g</sup> . . . . . 9,00

## 211. Diavolo, scharf

Käse, Pizzasauce, Salami, Paprika und Oliven <sup>a, c, g</sup> . . . . . 9,00

## 212. Quattro Formaggio

Pizzasauce, Edamer, Gorgonzola, Mozzarella und Hirtenkäse <sup>a, c, g</sup> . . . . 9,50

## 213. Contadina

Käse, Pizzasauce, Pilze, Vorderschinken und Zwiebeln <sup>a, c, g</sup> . . . . . 9,00

## 214. Quattro Stagioni

Käse, Pizzasauce, Pilze, Vorderschinken,  
Artischocken und Peperoni <sup>a, c, g</sup> . . . . . 9,50

## 215. Capricciosa

Käse, Pizzasauce, Pilze, Vorderschinken,  
Artischocken und Paprika <sup>a, c, g</sup> . . . . . 9,50

## 216. Parma

Käse, Pizzasauce, Parmaschinken, frische Tomaten, mit Rucola <sup>a, c, g</sup> . . 11,00

## 217. Pollo

Käse, Pizzasauce, Hühnerfleisch und rote Zwiebeln <sup>a, c, g</sup> . . . . . 9,50

## 218. Gamberetti

Käse, Pizzasauce und Krabben <sup>7, a, c, g</sup> . . . . . 9,50

## 219. Calzone (Pizzatasche)

Pizzasauce, Vorderschinken, Champignons,  
Käse und Gorgonzolakäse <sup>a, c, g</sup> . . . . . 11,00

## 220. Pizza Hollandaise

Käse, Pizzasauce, rote Zwiebeln, Hackfleisch  
und Sauce Hollandaise <sup>a, c, g</sup> . . . . . 10,50

## 221. Frutti di Mare

Käse, Pizzasauce und Meeresfrüchte <sup>7, a, c, g</sup> . . . . . 10,50

## 222. America

Käse, Pizzasauce, Schweinefiletstreifen und Zwiebeln <sup>a, c, g</sup> . . . . . 11,00

## 223. Italia

Käse, Pizzasauce, Vorderschinken, Champignons,  
gekochtes Ei und Mozzarella <sup>a, c, g</sup> . . . . . 10,00

## PIZZA ~ AUS DEM ORIGINAL STEINOFEN

---

### 224. Gondola

Käse, Pizzasauce, scharfe Salami, Paprika, frische Tomaten,  
Mozzarella und Knoblauch <sup>a, c, g</sup> . . . . . 13,00

### 225. Pane Vino

Pizza nach „Art des Hauses“ <sup>a, c, g</sup> . . . . . 12,50

### 226. Pizza „Mamma“ für 2 Personen

Käse, Pizzasauce, Vorderschinken, Eier, Artischocken,  
Salami und Champignons <sup>a, c, g</sup> . . . . . 21,00

### 227. Salmone

frischer Lachs, Tomaten, Zwiebeln und Käse <sup>7, a, c, g</sup> . . . . . 11,50

### 228. Rucola

Rucola, Parmesan, Vorderschinken und Käse <sup>a, c, g</sup> . . . . . 9,50



## VEGETARISCHE PIZZEN

---

### 231. Melanzane e Norma

Käse, Pizzasauce, Auberginen, Mozzarella und Zucchini <sup>a, c, g</sup> . . . . . 10,00

### 232. Spinaci

Pizzasauce, Spinat und Mozzarella <sup>a, c, g</sup> . . . . . 9,00

### 233. Pizza Cipolla

Käse, Pizzasauce, rote und weiße Zwiebeln <sup>a, c, g</sup> . . . . . 8,50

### 234. Pizza Pesto

Käse, Pizzasauce, frische Tomaten und  
hausgemachte Basilikumsauce <sup>a, c, g</sup> . . . . . 10,00

### 235. Pizza Giardino Misto

Käse, Pizzasauce, Broccoli, Zucchini, frische Tomaten,  
Paprika, rote Zwiebeln <sup>a, c, g</sup> . . . . . 11,00

## HEIßE GETRÄNKE

---

239. Espresso . . . . .	2,50
240. Espresso Latte <sup>g</sup> . . . . .	3,00
241. Doppelter Espresso . . . . .	4,00
242. Tasse Kaffee. . . . .	3,00
243. Heiße Schokolade . . . . .	4,00
244. Cappucino . . . . .	3,50
245. Glühwein (Glas) <sup>m</sup> . . . . .	4,00
246. Grog (Glas) mit 4 cl Hansen-Rum. . . . .	4,00
247. Tee (Glas). . . . .	3,00
248. Café au Lait <sup>g</sup> . . . . .	4,50
249. Latte Macchiato <sup>g</sup> . . . . .	4,50
250. Heiße Zitrone . . . . .	3,50
251. Amaretto con Panna (heißer Amaretto mit Sahne) <sup>g</sup> . . . . .	4,50

## APERITIFS

---

255. Campari mit Orange . . . . .	2 cl . . . . .	4,50
256. Campari mit Wasser . . . . .	2 cl . . . . .	4,50
257. Osborne Dry Sherry . . . . .	17% . . . . . 5 cl . . . . .	4,00
258. Osborne Medium Sherry . . . . .	17% . . . . . 5 cl . . . . .	4,00
259. Osborne Cream Sherry . . . . .	17% . . . . . 5 cl . . . . .	4,00
260. Martini rosso . . . . .	15% . . . . . 5 cl . . . . .	4,00
261. Martini bianco . . . . .	15% . . . . . 5 cl . . . . .	4,00
262. Martini extra dry. . . . .	18% . . . . . 5 cl . . . . .	4,00
263. Pernod . . . . .	40% . . . . . 2 cl . . . . .	4,50

## LONG DRINKS

---

266. Gin-Lemon. . . . .	4,50
267. Wodka-Lemon . . . . .	5,00
268. Bacardi Rum & Coca Cola <sup>4,5</sup> . . . . .	5,00
269. Whiskey & Coca Cola <sup>4,5</sup> . . . . .	(Scotch) . . . . . 5,00
270. Whiskey & Coca Cola <sup>4,5</sup> . . . . .	(Bourbon) . . . . . 5,00
271. Weinbrand & Coca Cola <sup>4,5</sup> . . . . .	„Charly“ . . . . . 3,50

## DIGESTIVI ~ FÜR DEN MAGEN

---

275. Jägermeister . . . . .	.35%	. . . . . 2 cl . . . . .	3,50
276. Fernet Branca . . . . .	.39%	. . . . . 2 cl . . . . .	3,50
277. Branca Menta . . . . .	.40%	. . . . . 2 cl . . . . .	3,50
278. Underberg . . . . .	.44%	. . . . . 2 cl . . . . .	3,50
279. Ramazotti . . . . .	.30%	. . . . . 4 cl . . . . .	4,00
280. Cynar . . . . .	6,5%	. . . . . 4 cl. . . . .	4,00
281. Averna. . . . .	.29%	. . . . . 5 cl . . . . .	4,00



## FLASCHENBIERE

---

285. Erdinger Weizenbier (dunkel) . . . . .	0,5 l. . . . .	5,00
286. Erdinger (alkoholfrei). . . . .	0,5 l. . . . .	5,00
287. Vitamalz . . . . .	0,33 l. . . . .	3,50
288. Warsteiner fresh (alkoholfrei) . . . . .	0,33 l. . . . .	3,50

## BIERE VOM FASS

---

292. Warsteiner . . . . .	0,3 l. . . . .	3,50
293. König Pilsener . . . . .	0,3 l. . . . .	3,50
294. Köstritzer . . . . .	0,3 l. . . . .	3,50
295. Alsterwasser . . . . .	0,3 l. . . . .	3,50
296. Warsteiner . . . . .	0,5 l. . . . .	5,00
297. König Pilsener . . . . .	0,5 l. . . . .	5,00
298. Köstritzer . . . . .	0,5 l. . . . .	5,00
299. Alsterwasser . . . . .	0,5 l. . . . .	5,00
300. Erdinger Weißbier. . . . .	0,5 l. . . . .	5,00

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

301. Coca Cola <sup>4,5</sup>	0,20 l	2,50
302. Coca Cola <sup>4,5</sup>	0,40 l	4,00
303. Coca Cola light <sup>3,4</sup>	0,20 l	2,50
304. Coca Cola light <sup>3,4</sup>	0,40 l	4,00
305. Sprite	0,20 l	2,50
306. Sprite	0,40 l	4,00
307. Spezi <sup>2,4,5</sup>	0,20 l	2,50
308. Spezi <sup>2,4,5</sup>	0,40 l	4,00
309. Fanta <sup>2,4</sup>	0,20 l	2,50
310. Fanta <sup>2,4</sup>	0,40 l	4,00
311. Apfelsaftschorle	0,20 l	2,50
312. Apfelsaftschorle	0,40 l	4,00
313. Mineralwasser (still)	0,25 l	2,50
314. Fl. Mineralwasser (still)	0,70 l	5,50
315. Mineralwasser (mit Kohlensäure)	0,25 l	2,50
316. Fl. Mineralwasser (mit Kohlensäure)	0,70 l	5,50
317. San Pellegrino	0,25 l	2,50
318. Fl. San Pellegrino	0,70 l	6,00
319. Apfelsaft	0,20 l	3,00
320. Orangensaft	0,20 l	3,00
321. Traubensaft, rot	0,20 l	3,50
322. Mangosaft	0,20 l	4,00
323. KiBa	0,20 l	3,50
324. Schweppes Bitter Lemon <sup>6</sup>	0,20 l	3,00
325. Schweppes Ginger Ale <sup>6</sup>	0,20 l	3,00

# COGNAC & WEINBRÄNDE

---

330. Hennessy	40%	2 cl	4,00
331. Asbach Uralt	38%	2 cl	4,00
332. Remy Martin	40%	2 cl	4,50
333. Metaxa, 5 Sterne	38%	2 cl	4,50
334. Vecchia Romagna	38%	2 cl	4,50

## WHISKEY

---

337. Johnnie Walker red label . . . . .	.40%	. . . . .	2 cl . . . . .	4,50
338. Johnnie Walker black label . . . . .	.43%	. . . . .	2 cl . . . . .	4,50
339. Jack Daniels . . . . .	.40%	. . . . .	2 cl . . . . .	5,50
340. Ballantine's . . . . .	.40%	. . . . .	2 cl . . . . .	5,50
341. Dimple de Luxe . . . . .	.40%	. . . . .	2 cl . . . . .	5,50
342. Chivas Regal . . . . .	.43%	. . . . .	2 cl . . . . .	6,00

## LIKÖRE

---

345. Batida de Coco . . . . .	.16%	. . . . .	2 cl . . . . .	3,50
346. Baileys Irish Cream. . . . .	.17%	. . . . .	2 cl . . . . .	4,00
347. Amaretto . . . . .	.21,5%	. . . . .	2 cl . . . . .	3,50
348. Marsala . . . . .	.14,5%	. . . . .	5 cl . . . . .	3,00

## GRAPPA, SCHNÄPSE & ANDERE KURZE

---

351. Grappa M Moscato (scharf). . . . .	.40%	. . . . .	2 cl . . . . .	4,00
352. Grappa C Chardonnay (mild). . . . .	.40%	. . . . .	2 cl . . . . .	4,00
353. Berentzen Traditions Korn . . . . .	.32%	. . . . .	2 cl . . . . .	2,50
354. Malteserkreuz Aquavit . . . . .	.40%	. . . . .	2 cl . . . . .	3,50
355. Jubiläums Aquavit . . . . .	.40%	. . . . .	2 cl . . . . .	3,50
356. Hansen Präsident . . . . .	.42%	. . . . .	2 cl . . . . .	3,00
357. Tequila gold . . . . .	.38%	. . . . .	2 cl . . . . .	3,50
358. Tequila silber . . . . .	.38%	. . . . .	2 cl . . . . .	3,50
359. Wodka Gorbatschow . . . . .	.40%	. . . . .	2 cl . . . . .	3,50
360. Bacardi . . . . .	.37,5%	. . . . .	2 cl . . . . .	3,50
361. Dry Gin . . . . .	.37,5%	. . . . .	2 cl . . . . .	3,50
362. Sambuca . . . . .	.40%	. . . . .	2 cl . . . . .	3,00
363. Ouzo . . . . .	.37,5%	. . . . .	2 cl . . . . .	2,50

## OFFENE ROTWEINE

---

367. Valpolicella <sup>c, g, m</sup>	halbtrocken	0,25 l	5,00
368. Valpolicella <sup>c, g, m</sup>	halbtrocken	0,50 l	8,50
369. Chianti <sup>c, g, m</sup>	trocken	0,25 l	5,00
370. Chianti <sup>c, g, m</sup>	trocken	0,50 l	8,50
371. Bardolino <sup>c, g, m</sup>	halbtrocken	0,25 l	5,00
372. Bardolino <sup>c, g, m</sup>	halbtrocken	0,50 l	8,50
373. Rosatello <sup>c, g, m</sup>	Rosé mild	0,25 l	5,00
374. Rosatello <sup>c, g, m</sup>	Rosé mild	0,50 l	8,50
375. Lambrusco <sup>c, g, m</sup>	Perlwein	0,25 l	5,00
376. Lambrusco <sup>c, g, m</sup>	Perlwein	0,50 l	8,50
377. Rotweinschorle <sup>c, g, m</sup>		0,20 l	4,00
378. Glas Wein <sup>c, g, m</sup>	rot oder weiß	0,20 l	4,00

## OFFENE WEIßWEINE

---

381. Pinot Grigio <sup>c, g, m</sup>	trocken	0,25 l	5,00
382. Pinot Grigio <sup>c, g, m</sup>	trocken	0,50 l	8,50
383. Frascati <sup>c, g, m</sup>	trocken	0,25 l	5,00
384. Frascati <sup>c, g, m</sup>	trocken	0,50 l	8,50
385. Frizzantino <sup>c, g, m</sup>	lieblich	0,25 l	5,00
386. Frizzantino <sup>c, g, m</sup>	lieblich	0,50 l	8,50
387. Weißweinschorle <sup>c, g, m</sup>		0,20 l	4,00

*Die Charaktereigenschaften dieser Weine können Sie auf den letzten Seiten dieser Speisekarte nachlesen.*

## PROSECCO

---

390. Prosecco	0,75 l	22,00
391. Glas Prosecco	0,10 l	4,00

## ROTWEINE ~ 0,75L

---

395. Valpolicella <i>c, g, m</i>	. trocken.	19,00
396. Bardolino <i>c, g, m</i>	. trocken.	19,00
397. Barbera <i>c, g, m</i>	. trocken.	19,50
398. Cabernet <i>c, g, m</i>	. trocken.	19,50
399. Merlot <i>c, g, m</i>	. trocken.	20,00
400. Chianti Classico <i>c, g, m</i>	. trocken.	25,00
401. Dolcetto D'Alba <i>c, g, m</i>	. sehr trocken.	28,00
402. Salice Salentino <i>c, g, m</i>	. trocken.	33,00
403. Amarone <i>c, g, m</i>	. trocken.	50,00
404. Nebbiolo <i>c, g, m</i>	. trocken.	36,00
405. Barbaresco <i>c, g, m</i>	. fruchtig, edle reife, harmonisch.	38,00
406. Brunello <i>c, g, m</i>	. reiches Bouquet, duftend, zart, nobel.	51,00
407. Lambrusco <i>c, g, m</i>	. Perlwein, lieblich.	18,50
408. Barolo <i>c, g, m</i>	. sehr trocken.	51,00

## WEIßWEINE ~ 0,75L

---

412. Frascati Secco <i>c, g, m</i>	. trocken.	18,50
413. Chardonnay <i>c, g, m</i>	. trocken.	19,00
414. Vermentino <i>c, g, m</i>	. trocken.	18,00
415. Pinot Grigio <i>c, g, m</i>	. trocken.	21,00
416. Bianco Regaleali <i>c, g, m</i>	. trocken.	18,00



# Unsere Weine

## Valpolicella D.O.C.

<b>Farbe</b>	rot, nach Alterung zu granatrot tendierend
<b>Bouquet</b>	weinig mit angenehmen Duft, zart, charakteristisch, bisweilen nach Bittermandeln
<b>Geschmack</b>	Körper samtig, fruchtig, harmonisch
<b>Harmoniert</b>	Vorspeisen, Pasta und Fleisch

trocken

## Bardolino D.O.C.

<b>Farbe</b>	rubinrot, manchmal kirschrot, das sich mit zunehmender Reife in granatrot verwandelt
<b>Bouquet</b>	charakteristisch, weinig
<b>Geschmack</b>	trocken, fruchtig, harmonisch
<b>Harmoniert</b>	Vorspeisen, Pizza, Pasta, Geflügel und Fleisch

trocken

## Barbera d'Alba D.O.C.

<b>Farbe</b>	rubinrot, bei Alterung mit Tendenz zu granatrot
<b>Bouquet</b>	intensiv und charakteristisch, der bei Alterung dazu neigt, ätherisch zu werden
<b>Geschmack</b>	trocken, körperreich, durch angemessene Lagerung harmonischer, angenehm, voller Geschmack
<b>Harmoniert</b>	Vorspeisen, Pasta und Fleisch

trocken

## Merlot Veneto I.G.T.

<b>Farbe</b>	rubinrot
<b>Bouquet</b>	Angenehm und fruchtig, nach Schokolade und Rote Beeren
<b>Geschmack</b>	Halbtrocken, harmonisch, angenehm
<b>Harmoniert</b>	Salat, Vorspeisen, Pasta, Pizza und leichte Fleischgerichte

halbtrocken

## Barolo D.O.C.G.

<b>Farbe</b>	granatrot mit Tendenzen nach violett
<b>Bouquet</b>	intensiv und charakteristisch mit leichten Tabaknoten
<b>Geschmack</b>	trocken, voll, harmonisch, angenehm
<b>Harmoniert</b>	Wild und Fleischgerichte

trocken

## Chianti Classico D.O.C.G.

<b>Farbe</b>	rubinrot, mehr oder weniger intensiv zu granatrot
<b>Bouquet</b>	intensiv, blumig, charakteristisch fruchtig
<b>Geschmack</b>	trocken, frisch, fruchtig, leicht Tanninhaltig, was sich im Laufe der Zeit verstärkt.
<b>Harmoniert</b>	Fleisch, Wild und Pasta

trocken



<b>Dolcetto d' Alba</b>	<b>Farbe</b> rubinrot <b>Bouquet</b> fruchtig und charakteristisch <b>Geschmack</b> trocken, mandelartig, harmonisch <b>Harmoniert</b> Vorspeisen, Fleisch ,Pasta und Pizza	trocken
<b>Salice Salentino</b>	<b>Farbe</b> mehr oder weniger rubinrot <b>Bouquet</b> angenehm und intensiv mit Kirschnoten <b>Geschmack</b> voll, trocken, stark, aber samtig, warm, harmonisch <b>Harmoniert</b> Salami, Käse und Teigwaren	trocken
<b>Amarone della Valpolicella D.O.C.G.</b>	<b>Farbe</b> tiefrot – tendiert mit zunehmender Reife zu granatrot <b>Bouquet</b> charakteristisch, akzentuiert <b>Geschmack</b> voll, samtig, warm <b>Harmoniert</b> Vorspeisen, Pasta und Fleisch	trocken
<b>Nebbiolo d' Alba</b>	<b>Farbe</b> rubinrot <b>Bouquet</b> fruchtig und charakteristisch mit Apfelnoten <b>Geschmack</b> trocken, mandelartig, harmonisch <b>Harmoniert</b> Vorspeisen, Fleisch , Pasta und Pizza	trocken
<b>Barbaresco D.O.C.G</b>	<b>Farbe</b> granatrot <b>Bouquet</b> intensiv und charakteristisch mit Tabaknoten <b>Geschmack</b> trocken, vollmundig, harmonisch, Tannin betont <b>Harmoniert</b> Wild, Fleisch und Käse	trocken
<b>Brunelle di Montalcino D.O.C.G.</b>	<b>Farbe</b> intensives Rubinrot, nach Alterung ins Granatrote tendierend <b>Bouquet</b> charakteristischer und intensiver Geruch <b>Geschmack</b> herb, warm, tanninbetont, robust und harmonisch mit großer Länge im Abgang <b>Harmoniert</b> Wild, Fleisch und Käse	
<b>Lambrusco Emilia D.O.C. .</b>	Lambrusco ist ein perlender, fruchtiger Rotwein, der überwiegend in der Gegend um Modena, Parma und Reggio nell'Emilia produziert wird. Harmoniert mit allen Gerichten	



# Unsere Weine



## Frascati I.G.T.

<b>Farbe</b>	mehr oder weniger intensiv strohgelb
<b>Bouquet</b>	weinig mit einem zarten Duft
<b>Geschmack</b>	würzig, weich, trocken
<b>Harmoniert</b>	Salat, Fisch, Pasta, Pizza

trocken

## Vermentino D.O.C.G.

<b>Farbe</b>	Grüngoldene Farbe
<b>Bouquet</b>	delikate Frucht, Zitrusanklänge, zarter Blütenduft
<b>Geschmack</b>	elegant und erfrischend
<b>Harmoniert</b>	Fisch, Salat, Pasta, Pizza und Fleisch

trocken

## Pinot grigio D.O.C.

<b>Farbe</b>	strohgelb mit Golden Reflexen
<b>Bouquet</b>	weinig mit einem zarten Duft
<b>Geschmack</b>	trocken, fruchtig und extraktreich
<b>Harmoniert</b>	Fisch, Salat, Pasta, Pizza und Fleisch

trocken

## Bianco Regaleali I.G.T.

<b>Farbe</b>	Brilliant strohgelb mit grünlichen Reflexen
<b>Bouquet</b>	sommerlich erfrischend nach weißem Pfirsich
<b>Geschmack</b>	Trocken, fruchtig, mit Apfel- und Grapefruitnoten
<b>Harmoniert</b>	Vorspeisen, Fisch, Salat, Pasta, Pizza und Fleisch

halbtrocken

## Chardonnay Veneto I.G.T.

<b>Farbe</b>	strohgelb
<b>Bouquet</b>	weinig, mit einem Blütenduft
<b>Geschmack</b>	halbtrocken, spritzig, erfrischend
<b>Harmoniert</b>	Vorspeisen, Fisch, Salat, Pasta, Pizza und Fleisch

trocken





*Machen Sie Freunden und Bekannten  
eine besondere Freude.*

*Die Geschenkidee mit unserem  
**Restaurantgutschein!***

*Unsere Servicekräfte informieren Sie gerne.*

#### ZUSATZSTOFF- UND ALLERGENKENNZEICHNUNGEN:

---

##### **Zusatzstoffe:**

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 7** mit Phosphat

##### **Enthält:**

- a** Weizen
- c** Eier
- f** Soja
- g** Milch
- i** Sellerie
- s** Senf
- m** Sulfit

*Märchenhafte Gerichte mit dem Flair  
original italienischer Lebensart*



**Restaurant Pane Vino**  
**Donnerschweer Straße 175 · 26123 Oldenburg**  
**Telefon 0441 - 38 23 29 · Telefax 0441 - 933 81 11**

Öffnungszeiten (täglich):  
12.00 Uhr bis 14.30 Uhr und 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr