

Lieber Gast!

Herzlich willkommen im
Bel Ami - Restaurant-Lounge

Unsere Küche bereitet alles frisch für Sie zu,
Kleinigkeiten und deftige Spezialitäten.

Machen Sie es sich mit Freunden und Bekannten
in unserem Lokal gemütlich.

Bei schönem Wetter empfehlen wir Ihnen unsere Terrasse.

Wir wünschen viel Spaß und einen angenehmen Aufenthalt.
Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag:	18:00 - 00:30 Uhr
Dienstag:	Ruhetag
Mittwoch:	18:00 - 00:30 Uhr
Donnerstag:	18:00 - 00:30 Uhr
Freitag:	18:00 - 00:30 Uhr
Samstag:	18:00 - 00:30 Uhr
Sonntag:	18:00 - 00:30 Uhr

Unsere Küche ist von 18:00 bis 23:00 Uhr geöffnet

Kaffeespezialitäten

Caffé Crema*	2,20 €
Caffé Crema, groß*	3,50 €
Espresso*	2,00 €
Espresso Macchiato*	2,10 €
Cappuccino*	2,50 €
Latte Macchiato*	2,80 €
Espressomilch*	2,10 €
Milchkaffee*	2,80 €
Schokolade	2,80 €
Schokolade (weiß)	2,80 €
Schokolade & Amaretto	3,30 €
Schokolade & Baileys	3,30 €
Glas Milch	1,80 €
Glas Milch & Licor 43	3,50 €
Milch mit Honig	2,30 €
Tee	2,20 €
Grog (mit 4 cl Rum)	3,50 €

 This image cannot currently be displayed.

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola *	Fl. 0,33 l.	2,90 €
Coca Cola Zero **	Fl. 0,33 l.	2,90 €
Fanta ***	Fl. 0,33 l.	2,90 €
Sprite ****	Fl. 0,33 l.	2,90 €
Mezzo Mix Orange ****	Fl. 0,33 l.	2,90 €
Apfelsaft	0,4 l.	3,80 €
fritz-kola (Apfelschorle)	Fl. 0,33 l.	2,90 €
fritz-kola * (Kola-Kaffee-Limonade)	Fl. 0,33 l.	2,90 €
fritz-kola (Apfel-Kirsch-Holunder)	Fl. 0,33 l.	2,90 €
fritz kola (Rhabarbersaftschorle)	Fl. 0,33 l.	2,90 €
Orangina (Regular, Blood Orange) ***	Fl. 0,25 l.	2,60 €
Ginger Ale *****	Fl. 0,2 l.	2,40 €
Bitter Lemon *****	Fl. 0,2 l.	2,40 €
Tonic Water *****	Fl. 0,2 l.	2,40 €
Red Bull	0,25 l.	3,60 €
San Pellegrino Mineralwasser	Fl. 0,25 l.	2,30 €
San Pellegrino Mineralwasser	Fl. 0,50 l.	3,90 €
San Pellegrino Mineralwasser	Fl. 0,75 l.	5,50 €

Saftig

Vaihinger Apfelsaft	Fl. 0,2 l.	2,40 €
Vaihinger Orangensaft	Fl. 0,2 l.	2,40 €
Vaihinger Sauerkirsch-Nektar	Fl. 0,2 l.	2,40 €
Vaihinger Bananen-Nektar	Fl. 0,2 l.	2,40 €

Zusatzstoffe:

*Koffeinhaltig, **Koffeinhaltig mit Farbstoff und Süßstoff Cyclamat, Aspartam, Acesulfam,
*** mit Farbstoff und Benzolsäure, ****mit Benzolsäure *****Gluconat, Zucker, Calcium, Chinin und Magnesium

Bier vom Fass

König Pilsener	0,3 l.	2,50 €
König Pilsener	0,4 l.	3,00 €

Flaschenbier

Beck's Pils	Fl. 0,33 l.	2,90 €
Beck's Gold	Fl. 0,33 l.	2,90 €
Beck's Green Lemon	Fl. 0,33 l.	2,90 €
Schöfferhofer Grapefruit	Fl. 0,33 l.	2,90 €
Köstritzer	Fl. 0,33 l.	2,90 €
Malzbier	Fl. 0,33 l.	2,90 €
Alkoholfreies Pils (Einbecker)	Fl. 0,33 l.	2,90 €
Kristallweizen (Franziskaner)	0,5 l.	3,70 €
Hefeweizen (Benediktiner Weißbier)	0,5 l.	3,70 €
Hefeweizen (Benediktiner Weißbier alkoholfrei)	0,5 l.	3,70 €

Aperitif

Martini 15 % Vol. (Bianco, Rosso, Gold, Dry)	5 cl.	3,50 €
Campari 25 % Vol. **	4 cl.	3,50 €
Pernot	2 cl.	2,40 €
Aperol Sprizz... (fruchtig herber Genuss)		5,50 €
<i>(Aperol, Orange, Prosecco, Soda)</i>		
Hugo... (leicht, spritzig, lecker)		5,50 €
<i>(Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Soda)</i>		
Inge... (die Freundin von Hugo)		5,50 €
<i>(Ingwersirup, Limette, Minze, Prosecco, Soda)</i>		

Bitter

Ramazotti 32 % Vol.	2 cl. 2,40 €
Averna 29 % Vol.	2 cl. 2,40 €
Fernet (Branca,Menta) 40 % Vol.	2 cl. 2,40 €
Jägermeister	2 cl. 2,20 €
Cynar	2 cl. 2,40 €

Brände/Schnäpse

Grappa della Casa	2 cl. 2,80 €
Grappa of Amarone Bonollo Barrique	2 cl. 4,00 €
Grappa Nonino Lo Chardonnay	2 cl. 4,00 €
Ziegler Obstbrand	2 cl. 4,00 €
Ziegler Birne	2 cl. 5,00 €
Bommerlunder	2 cl. 2,40 €
Malteser Aquavit	2 cl. 2,40 €
Linie	2 cl. 2,40 €
Ouzo	2 cl. 2,40 €
Tequila (Gold, Silver) **	2 cl. 2,40 €

Brandy/Cognac

Metaxa	2 cl. 2,40 €
Rémy Martin VSOP.	2 cl. 3,50 €
Osborne Veterano **	2 cl. 2,40 €
Osborne Veterano 103**	2 cl. 2,80 €

Rum

Bacardi	2 cl. 2,40 €
Pott Rum	2 cl. 2,40 €

Whiskey

Glenlivet (15 Jahre)	2 cl.	4,50 €
Jim Beam	2 cl.	3,00 €
Jack Daniels	2 cl.	3,00 €
Johnnie Walker **	2 cl.	3,00 €

Vodka

Absolut	2 cl.	2,50 €
Vodka (Hausmarke)	2 cl.	2,20 €

Gin

Gordon's Dry Gin	2 cl.	2,50 €
Ungava Canadian Premium Gin	2 cl.	4,00 €

Liköre

Amaretto Disaronno	2 cl.	2,40 €
Baileys **	2 cl.	2,40 €
Cointreau	2 cl.	2,40 €
Licor 43	2 cl.	2,40 €
Sambuca (weiß, Caffé)*	2 cl.	2,40 €
Southern Comfort **	2 cl.	3,00 €
Ponche Caballero	2 cl.	2,40 €

Aufpreis für alle Spirituosen als Longdrink: 1,50 €

Apfelwein

Savanna Dry Premium Cider	Fl. 0,33 l.	3,80 €
Possmann	0,25 l.	2,20 €

Prosecco

Zonin Prosecco Piccolo	0,2 l.	6,00 €
Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut	0,75 l.	18,00 €

Weißwein

Pinot Grigio Matile (trocken)

Der trockene Matile Pinot Grigio zeigt im Glas eine schöne blassgelbe Farbe. Er beeindruckt durch einen frischen Duft mit Aromen von Birnen und Äpfeln, der durch eine leichte Heunote ergänzt wird. Er schmeckt leicht und frisch. Im Abgang enthüllt er mineralische Anklänge.

Glas (0,2 l)	4,90 €
Flasche (0,75 l)	17,00 €

Sommershäuser Ölspiel Silvaner (trocken)

Der Silvaner präsentiert sich mit einem ausgeprägten Duft von Äpfeln, Zitrusfrüchten und Aprikosen. Am Gaumen trocken, saftig, frisch, fruchtig mit exzellenter Aromatik und mineralischer Note.

Glas (0,2 l)	4,20 €
Flasche (1,0 l)	18,00 €

Chardonnay (bidoli trocken)

Der reinsortige Chardonnay von Bidoli kommt mit hellgelber Farbe und grünlichen Reflexen reintonig ins Glas. Ein Duft von Aprikosen und frisch-fruchtigen Aromen, einem harmonischen bleibenden Abgang.

Glas (0,2 l)	4,90 €
Flasche (0,75 l)	17,00 €

Vollmer Weißburgunder (trocken)

Dieser fruchtig frische Weißburgunder präsentiert sich mit einer brillanten goldgelben Farbe mit grünen Reflexionen und einem Bouquet von feinen Pfirsichen und reifen Stachelbeeren. Schmelzig, mit einer lebendigen Fruchtigkeit und einer angenehmen Säure versprüht dieser Weißburgunder einen eleganten Charme. Ein erfrischender Sommerwein.

Glas (0,2 l)	4,90 €
Flasche (0,75 l)	17,00 €

Weißwein

Grillo (Ityrnera, trocken)

Seine hell goldgelbe Farbe lässt erahnen, was kommt, Frische Nase nach Zitrone und Limone, Spritzigkeit am Gaumen. Ein "easy drinking" -Wein zum Apperitiv auf Terrasse sowie zur leichte Küche.

Glas (0,2 l)	4,90 €
Flasche (0,75 l)	17,00 €

Sauvignon Blanc (Bidoli, trocken)

Der ebenfalls reinsortige Sauvignon Blanc erscheint im Glas in einem hellen Gold, mit grünlichen Reflexionen am Rand des Glases. Sein Aroma ist geprägt von Südfrüchten, etwas schwarzer Johannisbeere und fruchtigen Aromen. Am Gaumen sehr spritzig, mit einer leichten Säure und einer delikaten Vielfältigkeit.

Glas (0,2 l)	5,50 €
Flasche (0,75 l)	17,00 €

Hammel Weißer Burgunder (halbtrocken)

Ein feinherber weißer Burgunder, schlanke Sortenblume, harmonische Apfel- und Birnenaromen und etwas Holunderblüte

Glas (0,2 l)	4,90 €
Flasche (0,75 l)	17,00 €

Lounge White (halbtrocken)

Genießen mit Stil - Lounge ist die junge Serie. Als Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse oder einfach nach Lust und Laune. Für diesen eleganten Weißwein findet sich immer ein willkommener Anlass. Lounge White ist eine rassige Komposition aus edlen Rebsorten Württembergs, spritzig, anregend mit einem Hauch Exotik.

Glas (0,2 l) 4,90 €

Flasche (0,75 l) 17,00 €

Rosé

Miraval

Am Gaumen zeigt der Jolie & Perrin Miraval Rosé Côtes de Provence anschließend komplexe Noten von Erdbeeren und Himbeeren, die von Kräuteranklängen und Zitronenresten begleitet werden. Eine erfrischende Fruchtsäure und ein Tick Restsüße machen das Finale zu einem Erlebnis und lassen die mediterrane Fruchtigkeit noch lange nachklingen.

Flasche (0,75 l) 29,00 €

Merlot (halbtrocken)

Der Fortant Merlot Rosé leuchtet himbeerfarben mit rötlich-violetter Schimmer. Aromen von Kirschen, Himbeeren auch etwas Veilchen und Iris. Im Geschmack sehr fruchtig und etwas von Lakritz sehr lebendig und voluminös. Die leichte Restsüsse begleitet den Fortant Merlot Rosé genial.

Glas (0,2 l) 4,90 €

Flasche (0,75 l) 17,00 €

Lor de Sud Rosé

Der Syrah Rosé Lor du Sud von Foncalieu hat ein kräftiges Himbeerrot. Er hat eine sehr offene Nase nach Himbeeren, Brombeeren und Johannis-beeren. Leichte Süße am Gaumen, herrlich frisch und fruchtbetont.

Glas (0,2 l)	4,90 €
Flasche (0,75 l)	17,00 €

Rotwein

José de Zaras Reserva (Spanien, trocken)

Brillante purpurrote Farbe, florale und ausdrucksstarke Aromatik. Am Gaumen frisch und floral im Auftakt, guter Schmelz, Tannine nicht allzu ausgeprägt, gut ausbalanciert.

Glas (0,2 l)	4,20 €
Flasche (0,75 l)	13,00 €

Nero D´Avola (Sizilien, trocken)

Ein rubinroter Wein mit lebhaften, granatfarbenen Reflexen. Im Ansatz besitzt er Akzente von Tabak, Gewürzen und mineralische Noten. Das ausgewogene, von roten Früchten geprägte Geschmacksbild beeindruckt am Gaumen mit Brombeere und klingt in einem Finale von guter Länge aus.

Glas (0,2 l)	4,90 €
Flasche (0,75 l)	17,00 €

Negroamaro (Apulien, Italien, trocken)

Dieser Wein glänzt rubinrot mit kräftigen und intensiven Ziegeltönen. Würzig, beerig, mit dem Aroma von Wildkirschen, Johannisbeeren, Vanille, Zedernholz, etwas Tabak, Schokolade und Leder. Am Gaumen ist dies alles vereint und harmonisch in ein schönes Süsse-Säure-Tannin-Gerüst gepackt. Anhaltend im Abgang.

Glas (0,2 l)	4,90 €
Flasche (0,75 l)	17,00 €

Rotwein

Fragolino Rosso

Ein rubinroter Perlwein aus Venezien, der aus der Fragolatraube gewonnen wird. Diese Rebsorte verleiht ihm sein typisches Erdbeer-aroma. Er ist daher als Aperitif und als Dessertwein sehr beliebt.

Glas (0,2 l)	4,50 €
Flasche (0,75 l)	16,00 €

Primitivo (Salento, Apulien, Italien, trocken)

Die Farbe des Primitivo Barrique von Itynera leuchtet tiefviolett mit rubinen Reflexen im Glas. Die Aromatik ist von eingekochten dunklen Beeren geprägt. Am Gaumen findet sich bei diesem Rotwein aus Apulien eine vollmundige, würzige und weiche Textur mit vielen Fruchtaromen wieder. Im Geschmack ist der Primitivo voll, fruchtig und doch körperreich.

Glas (0,2 l)	5,50 €
Flasche (0,75 l)	17,00

Syrah (Sizilien, Italien, trocken)

Der Itynera Syrah begeistert mit einer tiefschwarzen Farbe und violetten Reflexen am Glas. Am Gaumen rauchige Aromen, Noten von Vanille, immense Fruchtfülle, volluminater und würziger, körperreicher Abgang.

Glas (0,2 l)	5,50 €
Flasche (0,75 l)	17,00 €

Rotwein

Appassimento "Conte di Campiano"

Ins Glas fließt er fast schwarz mit violetten Nuancen. In der Nase entfalten sich intensive und komplexe Aromen von reifen roten Beeren und Kräutern. Am Gaumen ist er sehr weich mit einem gut eingebundenem Tannin. Der Abgang ist sehr lang und sanft.

Glas (0,2 l)	6,90 €
Flasche (0,75 l)	22,00 €

Montepulciano d´Abruzzo

Mittelkräftiges Rubinrot. Im Duft dominieren rote Beerenfrüchte mit einer zart-erdigen Note und leichten, floralen Anklängen. Am Gaumen feines Fruchtextrakt mit milder Säurestruktur und leicht würzigem Finale.

Glas (0,2 l)	4,90 €
Flasche (0,75 l)	17,00 €

Brunello di Montalcino (Toskana)

Der Brunello di Montalcino von Fattoria dei Barbi erscheint Rubinrot mit rotbraunen Reflexen und zeichnet sich durch ein wunderbares Aroma von Sauerkirsche, Himbeere, einem Meer von Blüten, Mineralien, Pfeffer und Gewürznelken aus. Leicht mineralisch, rundes Tannin. Im Finale balsamische Noten im Abgang.

Flasche (0,75 l)	49,00 €
------------------	---------

Speisekarte

Herzlich Willkommen
in unserem Restaurant-Lounge.

“Nur wer Zeit hat, kann genießen“

Seien Sie deshalb nicht ungeduldig,
wenn unser Küchenteam bei der Zubereitung
Ihrer Leckerbissen etwas Zeit benötigt.

Unser Grundsatz ist es,
den Gast zu verwöhnen und ihn damit
zur Wiederkehr zu animieren.

Bei Wohlgefallen würden wir uns freuen,
wenn Sie uns weiterempfehlen.

Guten Appetit

Unsere Küche ist von 18:00 bis 23:00 Uhr geöffnet

Vorspeisen

1. Aglio Olio

Hausgemachter Knoblauchdip

dazu Ciabatta

3,90 €

2. Datteln im Speckmantel (6 Stück)

4,90 €

3. Bruschetta

geröstetes Weißbrot mit

Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln

und Basilikum

4,50 €

4. Caprese

Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

mit kaltgepresstem Olivenöl

dazu Ciabatta

7,90 €

5. Carpaccio vom Rind

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet,
mit Parmesan und kaltgepresstem Olivenöl

dazu Ciabatta

10,90 €

6. Antipasti Mediterraneo

Verschiedene warme und kalte
italienische Vorspeisen (auch Vegetarisch)

dazu Ciabatta

klein 6,90 €

groß 11,90 €

... Salate

11. Insalata Contorno

Beilagensalat
mit hausgemachtem Joghurt-Dressing

3,80 €

12. Insalata Sorrento (Vegetarisch)

Bunter Salat mit Gurken, Tomaten,
Oliven, gebackenem Hirtenkäse und
hausgemachtem Balsamico-Dressing

9,40 €

13. Insalata di Tacchino

Bunter Salat mit Gurken, Tomaten,
gegrillten Putenstreifen, Ananas, Paprika
und hausgemachtem Joghurt-Dressing

9,40 €

14. Insalata Filetto

Bunter Salat mit Gurken, Tomaten,
Rinderfiletstreifen und hausgemachtem
Balsamico-Dressing

11,90 €

... Pasta

21. Gnocchi formaggio

in Gorgonzola-Sauce, mit Erbsen
und frisch geriebenem Parmesan

8,50 €

22. Penne Piccante (Vegetarisch)

Röhrennudeln mit Peperoni,
Zwiebel und Zucchini
in Tomaten-Sauce

10,90 €

23. Penne di Pollo (auch Vegetarisch)

Röhrennudeln mit zart gegrillten Streifen
von der Hähnchenbrust, serviert auf
einer Gorgonzola-Sauce

10,90 €

24. Penne della Casa

Röhrennudeln nach Art des Hauses (auch Vegetarisch)
In Sahne-Sauce, mit frischen Tomaten
und Hähnchenbrust-Streifen

10,90 €

25. Tagliatelle di Bovina

Bandnudeln mit argentinischen Rinderfiletstreifen,
serviert auf einer Weißwein-Rahmsauce.

12,50 €

... vom Grill

41. Hähnchenbrustfilet im Parmesan-Mantel

Wunderbarer lecker-leicht Geflügel-Genuss auf
einer aromatischen Weißwein-Sahne-Sauce,
dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln
und einen Beilagesalat

11,90 €

42. Hähnchenbrustfilet im Parmaschinken-Mantel

auf einer aromatischen Weißwein-Sahne-Sauce,
dazu servieren wir Kartoffelspalten
und einen Beilagensalat

11,90 €

43. Involtini Mediterrane

Putenröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Parmesan,
auf einer Weißwein-Sahne-Sauce, dazu
servieren wir Rosmarinkartoffeln
und einen Beilagensalat

11,90 €

44. Putenbrustfilet

auf einen Marsala-Sauce Spiegel
Putenbrustfilet, dazu servieren wir
Kartoffelspalten und einen Beilagensalat

11,90 €

...vom Grill

51. Schnitzel "Wiener Art"

dazu servieren wir Pommes Frites
und einen Beilagensalat

9,90 €

52. Schnitzel "Diavolo"

Feurig-Scharf mit Chili in Tomaten-Sauce
und ein Hauch von Knoblauch, dazu
Bandnudeln "Hausmacherart"
und einen Beilagensalat

11,90 €

53. Schnitzel "Hexenteller" (scharf)

auf einer Pfeffer-Sahne-Sauce, verfeinert
mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln,
dazu servieren wir Pommes Frites
und einen Beilagensalat

11,90 €

54. Cordon Bleu "special"

gefüllt mit Schinken und Mozzarella,
dazu servieren wir Kartoffelspalten
und einen Beilagensalat

12,50 €

55. Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)

dazu servieren wir Pommes Frites
und einen Beilagensalat

16,90 €

56. Scaloppina Pizzaiola Kalb-Schnitzel

"Natur gebraten" mit Parmaschinken,
auf einer würziger Tomaten-Sauce,
Bandnudeln "Hausmacherart"
und einen Beilagensalat

17,90 €

... vom Grill

55. Piccata Milanese

Kalbschnitzel in Parmesanmantel, auf
Tomaten-Sauce, dazu Spaghetti
und einen Beilagensalat

18,90 €

56. Saltimbocca alla Romana

Feine Kalbsschnitzel "Natur" mit Parmaschinken
und Salbei zubereitet auf einer Weißwein-Sauce,
dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln
und einen Beilagensalat

18,90 €

57. Schweinefilet Mediterraneo

Herzhaft-lecker Schweine-Medaillons
auf einer Balsamico-Orangen-Sauce,
dazu servieren wir Kartoffelrösti
und einen Beilagensalat

14,90 €

58. Schweinefilet Parma

Wunderbarer Genuss vom Schwein im
Parmaschinkenmantel, auf einer Gorgonzola-Sauce
dazu servieren wir Kartoffelrösti
und einen Beilagensalat

14,90 €

**Wahlweise bieten wir zu unseren Gerichten
Pommes Frites, Kartoffelrösti oder Kartoffelspalten**

Mayonnaise, Ketchup + 0,50 €, Kräuterbutter + 1,- €

...und nach dem Essen einen Espresso für nur 1,- €

... vom Rind

61. Argentinisches Rumpsteak

Argentinisches nach Ihren Wünschen zubereitetes Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

16,90 €

62. Argentinisches Rumpsteak

Der Genuss vom Argentinischen Rind erreicht Sie hier mit fein abgestimmter Marsala-Sauce, dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

17,90 €

63. Argentinisches Rumpsteak

auf einer Balsamico-Orangen-Sauce, dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

17,90 €

64. Saftiges Filet vom Rind

mit Kräuterbutter, dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

19,90 €

65. Saftiges Filet vom Rind

auf einer Marsala-Sauce, dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

20,90 €

66. Saftiges Filet vom Rind

auf Balsamico-Orangen-Sauce, dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

20,90 €