

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*	2,60 €
Caffé Crema, groß*	3,90 €
Espresso*	2,40 €
Espresso Macchiato*	2,50 €
Cappucino*	2,80 €
Latte Macchiato*	3,30 €
Milchkaffee*	3,30 €
Schokolade	3,30 €
Schokolade (weiß)	3,30 €
Tee	2,50 €
Grog	4,00 €



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola *	Fl. 0,33 l.	3,30 €
Coca Cola Zero **	Fl. 0,33 l.	3,30 €
Fanta ***	Fl. 0,33 l.	3,30 €
Sprite ****	Fl. 0,33 l.	3,30 €
Mezzo Mix Orange *****	Fl. 0,33 l.	3,30 €
Apfelsaftschorle	0,4 l.	4,00 €
fritz-kola (Apfel-Kirsch-Holunder)	Fl. 0,33 l.	3,30 €
fritz-kola (Apfelschorle)	Fl. 0,33 l.	3,30 €
Fritz Cola (Rhabarbersaftschorle)	Fl. 0,33 l.	3,30 €
Orangina (Regular, Blood Orange) ***	Fl. 0,25 l.	2,80 €
Ginger Ale *****	Fl. 0,2 l.	2,70 €
Bitter Lemon *****	Fl. 0,2 l.	2,70 €
Tonic Water *****	Fl. 0,2 l.	2,70 €
San Pellegrino Mineralwasser	Fl. 0,25 l.	2,50 €
San Pellegrino Mineralwasser	Fl. 0,50 l.	4,50 €
San Pellegrino Mineralwasser	Fl. 0,75 l.	6,50 €

Saftig

Vaihinger Apfelsaft	FL. 0,2 l.	2,80 €
Vaihinger Orangensaft	FL. 0,2 l.	2,80 €
Vaihinger Sauerkirsch-Nektar	FL. 0,2 l.	2,80 €
Vaihinger Bananen-Nektar	FL. 0,2 l.	2,80 €

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.	2,80 €
König Pilsener	0,4 l.	3,40 €

Flaschenbier

Köstritzer	Fl. 0,33 l.	3,20 €
Malzbier	Fl. 0,33 l.	3,20 €
Alkoholfreies Pils (Einbecker)	Fl. 0,33 l.	3,20 €
Kristallweizen (Franziskaner)	0,5 l.	4,10 €
Hefeweizen (Benediktiner Weißbier)	0,5 l.	4,10 €
Hefeweizen (Benediktiner Weißbier alkoholfrei)	0,5 l.	4,10 €

Aperitif

Martini 15 % Vol. (Bianco, Rosso, Gold, Dry)	5 cl.	4,00 €
Campari 25 % Vol. **	4 cl.	3,80 €
Aperol Sprizz... (fruchtig herber Genuss)		6,90 €
<i>(Aperol, Orange, Prosecco, Soda)</i>		
Hugo... (leicht, spritzig, lecker)		6,90 €
<i>(Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Soda)</i>		
Inge... (die Freundin von Hugo)		6,90 €
<i>(Ingwersirup, Limette, Minze, Prosecco, Soda)</i>		

Bitter

Ramazotti 32 % Vol.	4 cl. 4,20 €
Averna 29 % Vol.	4cl. 4,20 €
Jägermeister	2 cl. 2,60 €
Cynar	4 cl. 4,20 €
Fernet	2 cl. 2,70 €

Brände/Schnäpse

Grappa della Casa	2 cl. 3,00 €
Grappa of Amarone Bonollo Barrique	2 cl. 4,20 €
Grappa Nonino Lo Chardonnay	2 cl. 4,20 €
Grappa Poli	2 cl. 4,20 €
Grappa di Moscato	2 cl. 4,20 €
Grappa di Barolo	2 cl. 4,20 €
Ziegler Obstbrand	2 cl. 4,20 €
Ziegler Birne	2 cl. 5,00 €
Bommerlunder	2 cl. 2,70 €
Malteser Aquavit	2 cl. 2,70 €
Linie	2 cl. 3,20 €
Ouzo	2 cl. 2,70 €
Tequila (Gold, Silver) **	2 cl. 2,70 €

Brandy/Cognac

Osborne Veterano **	2 cl. 2,70 €
Osborne Veterano 103**	2 cl. 3,50 €

Whiskey

Glenlivet (15 Jahre)	2 cl.	4,80 €
Jack Daniels	2 cl.	4,00 €
Johnnie Walker **	2 cl.	4,00 €

Vodka

Absolut	2 cl.	2,80 €
---------	-------	--------

Gin

Gordon´s Dry Gin	2 cl.	2,60 €
Ungava Canadian Premium Gin	2 cl.	4,50 €

Liköre

Amaretto Disaronno	2 cl.	2,70 €
Baileys **	2 cl.	2,70 €
Cointreau	2 cl.	2,70 €
Licor 43	2 cl.	2,70 €
Sambuca (weiß, Caffé)*	2 cl.	2,70 €
Southern Comfort **	2 cl.	3,50 €

Aufpreis für alle Spirituosen als Longdrink: 1,50 €

Apfelwein

Savanna Dry Premium Cider	Fl. 0,33 l.	4,00 €
Possmann	0,25 l.	2,50 €

Prosecco

Zonin Prosecco Piccolo	0,2 l.	7,20 €
Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut	0,75 l.	20,90 €

Weißwein

WV Freyburg-Unstrut, Bacchus, halbtrocken Deutschland, Saale-Unstrut

Goldgelb, in der Nase etwas Muskat, reife Stachelbeeren, Waldhonig und Holunderblüten, großartiges Süße-Säure-Spiel mit einer gehörigen Portion Mineralik.

Glas (0,2 l)	5,20 €
Flasche (0,75 l)	17,90 €

Weingut Heinrich Vollmer, Weißburgunder, trocken

Kräftig gold-gelb schimmernder Charmeur mit zarten Kräuterspitzen, einer feiner Duft von Mandeln, Williams-Christ und etwas Zitrus, schlanke Säure mit reichhaltigem Finish.

Glas (0,2 l)	5,20 €
Flasche (0,75 l)	17,90 €

Weingut am Ölspiel, Sommerhäuser Silvaner, trocken Deutschland, Franken

Stilvoller Silvaner mit markanter Stachelbeerfrucht, am Gaumen zupackend, erfrischend mit guter Länge.

Glas (0,2 l)	4,50 €
Weinschorle (0,2l)	4,30 €
Flasche (1,00 l)	19,00 €

Weißwein

Bidoli, Chardonnay, trocken Italien, Friaul

Ein zitronengelb, leuchtender Chardonnay mit anmutigem Duft von reifen Aprikosen, Mango und Limetten, abgerundet durch eine frisch, ausbalancierte Säure, sehr delikater!

Glas (0,2 l)	5,90 €
Flasche (0,75 l)	19,50 €

Bidoli, Sauvignon Blanc, trocken Italien, Friaul

Eine großartige Aromenvielfalt von Lychees, Limone und Steinobst, Maracuja und etwas Fenchel, im Geschmack saftig, pur, fruchtig und steinig, hoher Spaßfaktor!

Glas (0,2 l)	5,90 €
Flasche (0,75 l)	19,50 €

Villabella, Pinot Grigio, trocken Italien, Venetien

Strohgelber Norditaliener mit einer reichhaltigen Nase von gelben Früchten, Birnenkompott, reifen Quitten und Mandeln, am Gaumen rassig, mineralisch und schmelzig.

Glas (0,2 l)	5,90 €
Flasche (0,75 l)	19,50 €

Itinera, Grillo, trocken Italien, Sizilien

Beheimatet im warmen Sizilien zeigt sich dieser tadellose Grillo mit einer animierenden Nase von weißen Johannisbeeren, etwas Limette und Stachelbeere, knackig und saftig.

Glas (0,2 l)	5,90 €
Flasche (0,75 l)	19,50 €

Rosé

Château Miraval, Côtes de Provence rosé , trocken Frankreich, Provence

Hochkarätiger Spitzenrosé ohne "Starallüren" mit einem Aromenstrauss von Himbeeren, zarten Kräutern und einem Hauch Minze, sehr delikater, man muss ihn einfach probieren!

Flasche (0,75 l) 31,00 €

Fortant de France, Merlot rosé , halbtrocken Frankreich, Languedoc

Himbeerfarbendes Geschmackswunder mit Aromen von Erdbeeren, roten Johannisbeeren und einem Hauch Butterkaramell, lebendig und voluminös.

Glas (0,2 l) 5,20 €

Flasche (0,75 l) 17,90 €

L'or de Sud, Syrah rosé , trocken Frankreich, Pays d'Oc

Leichter Rosé geprägt von Erdbeeren, würzigen Zitrusnoten und etwas Grapefruit. Ein saftiger, unkomplizierter Genuss!

Glas (0,2 l) 5,20 €

Flasche (0,75 l) 17,90 €

Rotwein

Fontanafredda, Barbera d'Alba , trocken Italien, Piemont

Perfekt ausbalancierter Italiener mit gut eingebundenen Holznoten, sehr interessantes Bukett von Cassis, Kirschen und gerösteten Nüssen, am Gaumen saftig und fest.

Flasche (0,75 l) 26,00 €

Fontanafredda, Seralunga Barolo , trocken Italien, Piemont

Tadelloser Spitzenbarolo mit feinen Anklängen von Veilchen und Schwarzkirsche. Dezentere Barriqueausbau betört mit feinen Vanille- und Röstaromen.

Flasche (0,75 l) 42,00 €

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) 7,00 €

Flasche (0,75 l) 24,00 €

Zonin, 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) 5,90 €

Flasche (0,75 l) 19,50 €

Masciarelli, Montepulciano d'Abruzzo, trocken Italien, Abruzzen

Dieses charmante Tröpfchen überzeugt mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Weichselkirsche, am Gaumen klar, straff mit seidigen Tanninen.

Flasche (0,75 l) 24,00 €

Itinera, Primitivo Salento, trocken Italien, Apulien

Primitivo ist und bleibt ein italienischer Charmeur mit einer verschwenderischen Aromatik von reifen Beeren, Rumtopf und Trockenpflaumen, Suchtfaktor!

Glas (0,2 l)	6,50 €
Flasche (0,75 l)	22,00 €

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)	6,50 €
Flasche (0,75 l)	22,00 €

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)	4,60 €
Flasche (0,75 l)	16,00 €

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)	5,20 €
Flasche (0,75 l)	17,90 €

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)	4,50 €
Flasche (0,75 l)	16,00 €

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 22:30 Uhr geöffnet

Vorspeisen

1. Aglio Olio

Hausgemachter Knoblauchdip
dazu Ciabatta

4,20 €

2. Bruschetta

frisch geröstetes Ciabatta mit Tomaten,
Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum

5,00 €

3. Vitello tonnato alla piemontese

Carpaccio vom Kalbsbraten mit
Thunfisch-Kapern-Sauce

klein 7,50 € groß 13,00 €

4. Carpaccio vom Rind

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet frisch aufgeschnitten,
mit gehobeltem Parmesan und Rucola,
vollendet mit einem Schuss kaltgepresstem Olivenöl

klein 7,50 € groß 13,00 €

5. Antipasti Mediterraneo

verschiedene warme und kalte italienische
Vorspeisen (auch vegetarisch), dazu Ciabatta

klein 7,50 € groß 13,00 €

6. Affettato di Parma

24 Monate gereifter Parmaschinken,
frisch von der Keule geschnitten, mit Rucola,
vollendet mit einem Schuss kaltgepresstem Olivenöl

klein 7,50 € groß 13,00 €

7. Burrata di Parma

zarter Burrata auf Rucola-Bett, dazu 24 Monate gereifter
Parmaschinken, frisch von der Keule geschnitten, vollendet
mit einem Schuss altgepresstem Olivenöl

klein 7,50 € groß 13,00 €

... Salate

11. Insalata Contorno

Beilagensalat
mit hausgemachtem Joghurt-Dressing
3,90 €

12. Insalata Sorrento (Vegetarisch)

Bunter Salat mit Gurken, Tomaten,
Oliven, gebackenem Hirtenkäse und
hausgemachtem Balsamico-Dressing
10,90 €

13. Insalata di Tacchino

Bunter Salat mit Gurken, Tomaten,
gegrillten Putenstreifen, Ananas, Paprika
und hausgemachtem Joghurt-Dressing
11,90 €

14. Insalata Filetto

Bunter Salat mit Gurken, Tomaten,
Rinderfiletstreifen und hausgemachtem
Balsamico-Dressing
13,90 €

15. Insalata grana padano e gamberi

bunter Salat mit Gurken und Tomaten,
Grana Padano, Garnelen und hausgemachtem
Balsamico-Dressing
13,90 €

... Pasta aus eigener Herstellung

21. Gnocchi formaggio (vegetarisch)

in Gorgonzola-Sauce, mit Erbsen
und frisch geriebenem Parmesan

9,90 €

22. Gnocchi Tacchino

mit Streifen von der Putenbrust,
in einer frischen Tomatensauce

12.50 €

23. Casarecce (vegetarisch)

in einer frischen Tomatensauce

9,90 €

24. Casarecce alla Tacchino Piccante

mit zart gegrillten Streifen von der Putenbrust,
serviert in einer pikanten Tomatensauce

12,50 €

25. Spaghetti pomodorino e gamberi

mit Kirschtomaten und Garnelen
mit hausgemachten pikanten Tomatensauce

14,90 €

26. Spaghetti di Manzo

mit Streifen vom argentinischen Rindersteak,
serviert auf einer feinen Sahnesauce

14,90 €

27. Spaghetti Rucola Pomodorino

mit Rucola und Kirschtomaten,
serviert in einer pikanten Tomatensauce

11,50 €

... Pasta aus eigener Herstellung

28. Tagliatelle Panna e Prosciutto

Bandnudeln mit Schinkenstreifen,
serviert auf einer feinen Sahnesauce

10,90 €

29. Tagliatelle di Manzo

Bandnudeln mit Streifen vom argentinischen Rindersteak,
serviert auf einer feinen Sahnesauce

14,90 €

30. Tagliatelle Gorgonzola all Pollo

Bandnudeln mit zart gegrillten Streifen von der Hähnchenbrust,
serviert auf einer würzigen Gorgonzolasauce

13,90 €

31. Maccaroni alla Tacchino

Röhrennudeln mit zart gegrillten Streifen von der Putenbrust,
serviert in einer pikanten Tomatensauce

13,90 €

32. Maccaroni della Nonna Piccante

Röhrennudeln mit Basilikum und Parmesan
serviert in einer pikanten Tomatensauce

10,90 €

... vom Grill

41. Petto di Pollo alla Parmigiano

Hähnchenbrustfilet im Parmesanmantel
auf einer aromatischen Tomatensauce,
dazu servieren wir Spaghetti
und einen Beilagensalat

15,50 €

42. Petto di Pollo al Mantello di Parma

Hähnchenbrustfilet im Parmaschinkenmantel
auf einer Gorgonzolasauce,
dazu servieren wir Rosmarienkartoffeln
und einen Beilagensalat

15,50 €

43. Pollo alla Cacciatore

Hähnchenbrust gebraten auf Tomatensauce
dazu servieren wir Rosmarin Kartoffeln
und einen Beilagensalat

15,50 €

44. Filetto di tacchino

Putenbrustfilet auf einer aromatischen Marsalasaucе,
dazu servieren wir Rosmarienkartoffeln
und einen Beilagensalat

14,50 €

45. Grigliata mista di carne

Drei verschiedene Fleischsorten
vom Grill, Rind, Putenbrust und Schwein
auf Marsala -Sauce, dazu servieren
wir Pommes Frites
und einen Beilagensalat

19,90 €

... vom Grill

51. Cotoletta di Maiale alla Viennese

Schnitzel „Wiener Art“,
dazu servieren wir Pommes Frites
und einen Beilagensalat

12,50 €

52. Scaloppine alla Pizzaiola

Kalbsschnitzel mit Tomatensoße, Scharf abgeschmeckt
dazu Spaghetti und einen Beilagensalat

19,50 €

53. Cotoletta Strega “Hexenteller“ (scharf)

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

14,50 €

54. Cordon Bleu special

gefüllt mit Schinken und Mozzarella,
dazu servieren wir Pommes Frites
und einen Beilagensalat

14,90 €

55. Cotoletta Vienna

original Wiener Schnitzel (vom Kalb),
dazu servieren wir Pommes Frites
und einen Beilagensalat

18,90 €

56. Cotoletta di Manzo

Schnitzel vom Rumpsteak auf Tomatensauce,
dazu Spaghetti und einen Beilagensalat

20,90 €

... vom Grill

57. Piccata Milanese

Kalbschnitzel im Parmesanmantel auf Tomatensauce,
dazu servieren wir Spaghetti
und einen Beilagensalat
20,90 €

58. Saltimbocca alla Romana

feine Kalbsschnitzel (natur gebraten)
mit Parmaschinken und Salbei, auf einer Marsalasaucе,
dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln
und einen Beilagensalat
20,90 €

59. Filetto di Maiale Mediterraneo

zarte Medaillons vom Schweinefilet
auf einer Balsamico-Orangensauce,
dazu servieren wir Rösti
und einen Beilagensalat
18,50 €

60. Filetto di Maiale Parma

zarte Medaillons vom Schweinefilet
im Parmaschinkenmantel, auf einer
Gorgonzolasauce, dazu servieren wir Rösti
und einen Beilagensalat
18,90 €

Mayonnaise, Ketchup 0,80 €
Kräuterbutter 1,50 €

... vom Grill

61. Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter, dazu servieren wir
Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

20,90 €

62. Bistecca alla Pizzaiola

gegrilltes Rumpsteak in pikanter Tomatensoße,
dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln
und einen Beilagensalat

22,50 €

63. Argentinisches Rumpsteak

auf einer Marsalasauce, dazu servieren wir
Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

22,50 €

64. Argentinisches Rumpsteak

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

22,50 €

65. Filet vom Rind

mit Kräuterbutter, dazu servieren wir
Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

24,00 €

66. Filet vom Rind

auf einer Marsalasauce, dazu servieren wir
Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

24,90 €

67. Filet vom Rind

auf Balsamico-Orangensauce, dazu servieren wir
Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

24,90 €

Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,50 €