

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



# Alkoholfreie Getränke

Coca Cola *	Fl. 0,33 l.	3,50 €
Coca Cola Zero **	Fl. 0,33 l.	3,50 €
Fanta ***	Fl. 0,33 l.	3,50 €
Sprite ****	Fl. 0,33 l.	3,50 €
Mezzo Mix Orange *****	Fl. 0,33 l.	3,50 €
Apfelsaftschorle	0,4 l.	4,20 €
fritz-kola (Apfel-Kirsch-Holunder)	Fl. 0,33 l.	3,50 €
fritz-kola (Apfelschorle)	Fl. 0,33 l.	3,50 €
Fritz Cola (Rhabarbersaftschorle)	Fl. 0,33 l.	3,50 €
Orangina (Regular, Blood Orange) ***	Fl. 0,25 l.	3,00 €
Ginger Ale *****	Fl. 0,2 l.	2,90 €
Bitter Lemon *****	Fl. 0,2 l.	2,90 €
Tonic Water *****	Fl. 0,2 l.	2,90 €
San Pellegrino Mineralwasser	Fl. 0,25 l.	2,70 €
San Pellegrino Mineralwasser	Fl. 0,50 l.	4,80 €
San Pellegrino Mineralwasser	Fl. 0,75 l.	6,90 €

## Saftig

Vaihinger Apfelsaft	FL. 0,2 l.	3,00 €
Vaihinger Orangensaft	FL. 0,2 l.	3,00 €
Vaihinger Sauerkirsch-Nektar	FL. 0,2 l.	3,00 €
Vaihinger Bananen-Nektar	FL. 0,2 l.	3,00 €

### 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.	3,00 €
König Pilsener	0,4 l.	3,60 €

## Flaschenbier

Köstritzer	Fl. 0,33 l.	3,50 €
Malzbier	Fl. 0,33 l.	3,50 €
Alkoholfreies Pils (Einbecker)	Fl. 0,33 l.	3,50 €
Kristallweizen (Franziskaner)	0,5 l.	4,50 €
Hefeweizen (Benediktiner Weißbier)	0,5 l.	4,50 €
Hefeweizen (Benediktiner Weißbier alkoholfrei)	0,5 l.	4,50 €

## Aperitif

Martini 15 % Vol. (Bianco, Rosso, Gold, Dry)	5 cl.	4,20 €
Campari 25 % Vol. **	4 cl.	4,10 €
Aperol Sprizz... (fruchtig herber Genuss)		7,10 €
<i>(Aperol, Orange, Prosecco, Soda)</i>		
Hugo... (leicht, spritzig, lecker)		7,10 €
<i>(Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Soda)</i>		
Inge... (die Freundin von Hugo)		7,10 €
<i>(Ingwersirup, Limette, Minze, Prosecco, Soda)</i>		

## Bitter

Ramazotti 32 % Vol.	4 cl. 4,30 €
Averna 29 % Vol.	4cl. 4,30 €
Jägermeister	2 cl. 2,70 €
Cynar	4 cl. 4,30 €
Fernet	2 cl. 2,80 €

## Brände/Schnäpse

Grappa della Casa	2 cl. 3,20 €
Grappa of Amarone Bonollo Barrique	2 cl. 4,30 €
Grappa Nonino Lo Chardonnay	2 cl. 4,30 €
Grappa Poli	2 cl. 4,30 €
Grappa di Moscato	2 cl. 4,30 €
Grappa di Barolo	2 cl. 4,30 €
Ziegler Obstbrand	2 cl. 4,30 €
Ziegler Birne	2 cl. 5,20 €
Bommerlunder	2 cl. 2,80 €
Malteser Aquavit	2 cl. 2,80 €
Linie	2 cl. 3,30 €
Ouzo	2 cl. 2,80 €
Tequila (Gold, Silver) **	2 cl. 2,80 €

## Brandy/Cognac

Osborne Veterano **	2 cl. 2,80 €
Osborne Veterano 103**	2 cl. 3,60 €

## Whiskey

Glenlivet (15 Jahre)	2 cl.	5,00 €
Jack Daniels	2 cl.	4,30 €
Johnnie Walker **	2 cl.	4,30 €

## Vodka

Absolut	2 cl.	2,90 €
---------	-------	--------

## Gin

Gordon's Dry Gin	2 cl.	2,70 €
Ungava Canadian Premium Gin	2 cl.	4,70 €

## Liköre

Amaretto Disaronno	2 cl.	2,80 €
Baileys **	2 cl.	2,80 €
Cointreau	2 cl.	2,80 €
Licor 43	2 cl.	2,80 €
Sambuca (weiß, Caffé)*	2 cl.	2,80 €
Southern Comfort **	2 cl.	3,80 €

Aufpreis für alle Spirituosen als Longdrink: 2,00 €

## Apfelwein

Savanna Dry Premium Cider	Fl. 0,33 l.	4,20 €
Possmann	0,25 l.	2,70 €

# Prosecco

Zonin Prosecco Piccolo	0,2 l.	7,40 €
Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut	0,75 l.	21,20 €

# 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)	5,50 €
Flasche (0,75 l)	18,40 €

## **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)	5,50 €
Flasche (0,75l)	18,40

## **Weingut am Ölspiel, Sommerhäuser Silvaner, trocken Deutschland, Franken**

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

Glas (0,2 l)	4,70 €
Weinschorle (0,2l)	4,50 €
Flasche (1,00 l)	19,50 €

# 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 delikat!

Glas (0,2 l)	6,40 €
Flasche (0,75 l)	20,50 €

## **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)	6,40 €
Flasche (0,75 l)	20,50 €

## **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)	6,40 €
Flasche (0,75 l)	20,50 €

## **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)	6,40 €
Flasche (0,75 l)	20,50 €



# 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) 32,00 €

## **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) 5,50 €

Flasche (0,75 l) 18,90 €

## **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) 5,50 €

Flasche (0,75 l) 18,90 €

# 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) 27,00 €

## **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) 41,00 €

## **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) 7,50 €

Flasche (0,75 l) 25,00 €

## **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) 6,40 €

Flasche (0,75 l) 20,50 €

## **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) 25,00 €

## **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)	7,00 €
Flasche (0,75 l)	23,00 €

## **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)	7,00 €
Flasche (0,75 l)	23,00 €

## **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)	5,00 €
Flasche (0,75 l)	17,00 €

## **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)	5,50 €
Flasche (0,75 l)	18,90 €

## **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)	4,80 €
Flasche (0,75 l)	17,00 €

# **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

**4,50 €**

## 2. Bruschetta

frisch geröstetes Ciabatta mit Tomaten,  
Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum

**5,50 €**

## 3. Vitello tonnato alla piemontese

Carpaccio vom Kalbsbraten mit  
Thunfisch-Kapern-Sauce

**klein 8,00 €      groß 14,00 €**

## 4. Carpaccio vom Rind

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

**klein 8,00 €      groß 14,00 €**

## 5. Antipasti Mediterraneo

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

**klein 8,00 €      groß 14,00 €**

## 6. Affettato di Parma

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

**klein 8,00 €      groß 18,00 €**

## 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 8,00 €      groß 14,00 €**

## ... Salate

### **11. Insalata Contorno**

Beilagensalat  
mit hausgemachtem Joghurt-Dressing  
**4,20 €**

### **12. Insalata Sorrento (Vegetarisch)**

Bunter Salat mit Gurken, Tomaten,  
Oliven, gebackenem Hirtenkäse und  
hausgemachtem Balsamico-Dressing  
**12,00 €**

### **13. Insalata di Tacchino**

Bunter Salat mit Gurken, Tomaten,  
gegrillten Putenstreifen, Ananas, Paprika  
und hausgemachtem Joghurt-Dressing  
**13,00 €**

### **14. Insalata Filetto**

Bunter Salat mit Gurken, Tomaten,  
Rinderfiletstreifen und hausgemachtem  
Balsamico-Dressing  
**15,00 €**

### **15. Insalata grana padano e gamberi**

bunter Salat mit Gurken und Tomaten,  
Grana Padano, Garnelen und hausgemachtem  
Balsamico-Dressing  
**15,50 €**

## ... Pasta aus eigener Herstellung

### **21. Gnocchi formaggio (vegetarisch)**

in Gorgonzola-Sauce, mit Erbsen  
und frisch geriebenem Parmesan

**10,90 €**

### **22. Spaghetti pomodorino e gamberi**

mit Kirschtomaten und Garnelen  
mit hausgemachten pikanten Tomatensauce

**16,50 €**

### **23. Spaghetti di Manzo**

mit Streifen vom argentinischen Rindersteak,  
serviert auf einer feinen Sahnesauce

**16,00 €**

### **24. Spaghetti Rucola Pomodorino**

mit Rucola und Kirschtomaten,  
serviert in einer pikanten Tomatensauce

**12,00 €**

### **25. Tagliatelle Panna e Prosciutto**

Bandnudeln mit Schinkenstreifen,  
serviert auf einer feinen Sahnesauce

**12,00 €**

### **26. Tagliatelle di Manzo**

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

**16,00 €**

### **27. Tagliatelle Gorgonzola all Pollo**

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

**15,00 €**

## ... vom Grill

### **41. Petto di Pollo alla Parmigiano**

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

**17,00 €**

### **42. Petto di Pollo al Mantello di Parma**

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

**17,00 €**

### **43. Pollo alla Cacciatore**

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

**16,50 €**

### **44. Filetto di tacchino**

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

**16,00 €**

### **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

**21,00 €**



## ... vom Grill

### **51. Cotoletta di Maiale alla Viennese**

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

**13,50 €**

### **52. Scaloppine alla Pizzaiola**

Kalbsschnitzel mit Tomatensoße, Scharf abgeschmeckt  
dazu Spaghetti und einen Beilagensalat

**21,50 €**

### **53. Cotoletta Strega “Hexenteller“ (scharf)**

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

**15,50 €**

### **54. Cordon Bleu special**

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

**16,50 €**

### **55. Cotoletta Vienna**

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

**21,00 €**

### **56. Cotoletta di Manzo**

Schnitzel vom Rumpsteak auf Tomatensauce,  
dazu Spaghetti und einen Beilagensalat

**23,00 €**

## ... vom Grill

### **57. Piccata Milanese**

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

**22,90 €**

### **58. Saltimbocca alla Romana**

feine Kalbsschnitzel (natur gebraten)  
mit Parmaschinken und Salbei, auf einer MarsalasaUCE,  
dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln  
und einen Beilagensalat

**22,90 €**

### **59. Filetto di Maiale Mediterraneo**

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

**20,50 €**

### **60. Filetto di Maiale Parma**

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

**20,90 €**

**Mayonnaise, Ketchup 1,00 €**

**Kräuterbutter 2,00 €**

## ... vom Grill

### **61. Argentinisches Rumpsteak**

mit Kräuterbutter, dazu servieren wir  
Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

**22,90 €**

### **62. Bistecca alla Pizzaiola**

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

**24,50 €**

### **63. Argentinisches Rumpsteak**

auf einer Marsalasauce, dazu servieren wir  
Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

**24,50 €**

### **64. Argentinisches Rumpsteak**

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

**24,50 €**

### **65. Filet vom Rind**

mit Kräuterbutter, dazu servieren wir  
Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

**27,00 €**

### **66. Filet vom Rind**

auf einer Marsalasauce, dazu servieren wir  
Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat

**28,50 €**

### **67. Filet vom Rind**

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

**28,50 €**

**Für Beilagenänderungen berechnen wir 2,00 €**