

LA CAVERNA

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie ganz herzlich im Ristorante „La Caverna“ und laden Sie zu einem gemütlichen Abend ein.

Unsere Küche orientiert sich stark an original sizilianischen Rezepten und verwöhnt Sie mit all den Köstlichkeiten, die die italienische Küche bereithält. Unsere Gerichte werden stets frisch zubereitet, daher kann es bei einigen Zubereitungen mal ein wenig länger dauern.

Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche bei der Zusammenstellung der einzelnen Gerichte ein.

Planen Sie eine Feier oder ein gemütliches Zusammentreffen mit mehreren Freunden oder Ihrer Familie, sprechen Sie uns an. Unser Restaurant bietet zwei Gasträume und kann bis zu 80 Personen empfangen. Neben den gemütlichen Innenräumen verfügen wir außerdem über eine eigene Terrasse mit herrlichem Seeblick. Ob Buffet oder Menu, wir versuchen gerne alles möglich zu machen.

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Buon Appetito

Arrivederci

Familie Oddo und Team

Antipastí - Vorspeise

- | | | |
|-----|---|---------|
| 10. | Focaccia
<i>Pizzabrot mit frischen Kräutern, Knoblauch und Grana Padano</i> | 5,90 € |
| 11. | Bruschetta
<i>mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Grana Padano</i> | 8,90 € |
| 12. | Caprese
<i>Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i> | 10,90 € |
| 13. | Carpaccio
<i>Rindfleisch auf Rucola Beet und Grana Padano</i> | 15,90 € |
| 14. | Vitello Tonnato
<i>Kalbsbraten in feiner Thunfischsoße und Kapern</i> | 16,90 € |
| 16. | Gamberetti Aglio e Olio
<i>Garnelen in Knoblauch-Öl-Soße, pikant</i> | 18,90 € |
| 17. | Antipasto Misto
<i>gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses</i> | 20,90 € |
| 18. | Ziegenkäse
<i>karamellisiert mit Birnen, Cherrytomaten & Walnüssen</i> | 15,90 € |

Zuppe - Suppen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 21. | Crema di Pomodoro
<i>Hausgemachte Tomatencremesuppe</i> | 7,90 € |
| 22. | Minestrone
<i>Hausgemachte Gemüsesuppe</i> | 9,90 € |
| 23. | Zuppa alla Pescatore
<i>Hausgemachte Fischsuppe</i> | 15,90 € |

Insalate - Salate

- | | | |
|-----|--|---------|
| 31. | Mista
gemischter Salat mit frischer Paprika und Zwiebeln
in Olivenöl & Balsamico Dressing | 8,90 € |
| 32. | Fitness
gemischter Salat, Rucola, Hähnchenbrustfilet,
Tomaten und Pinienkernen in Olivenöl & Balsamico
Dressing | 17,90 € |
| 33. | Capricciosa ^{2,3,5}
gemischter Salat, Thunfisch, Schinken, Zwiebeln,
gekochtem Ei und Gouda, in hausgemachtem Dressing | 15,90 € |
| 34. | Lachssalat
gemischter Salat mit frischem Lachs, Champignons,
Rucola und Grana Raspeln in Olivenöl & Balsamico
Dressing | 19,90 € |
| 35. | Insalata di Mare
gemischter Salat mit ausgewählten Meeresfrüchten,
Knoblauch, in Olivenöl & Zitronen Dressing | 19,90 € |
| 36. | Insalata La Caverna
gemischter Salat mit Black Tiger Garnelen, Rucola
und Grana Padano in Olivenöl & Balsamico Dressing | 19,90 € |
| 37. | Insalata del Conte
gemischter Salat mit argentinischen Rumpsteak-
Streifen und Grana Raspeln, in Olivenöl & Balsamico
Dressing | 19,90 € |

Überbackene Nudelspezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 41. | Pasta al Forno ^{2,3}
Penne mit Rinderragout, Schinken, gekochtem Ei
und Käse überbacken | 13,90 € |
| 42. | Lasagne al Forno
Nudelblätter mit Rinderragout und Käse
überbacken | 14,90 € |
| 43. | Tortellini al Forno ^{2,3}
Tortellini mit Schinken, Champignons, gekochtem Ei,
in Sahnesoße und Käse überbacken | 15,90 € |

Pasta – Nudelspezialitäten (auch glutenfrei erhältlich)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 51. | <i>Tortellini Capriccio</i>
<i>Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung in frischer Tomatensoße & Pinienkernen</i> | 15,90 € |
| 52. | <i>Penne del Pastore</i>
<i>mit feiner Gorgonzola-Sahne-Soße und Pinienkernen</i> | 14,90 € |
| 53. | <i>Penne della Casa</i>
<i>mit Rinderstreifen, frische Tomaten, Champignons und Knoblauch</i> | 19,90 € |
| 54. | <i>Tagliatelle Bolognese</i>
<i>mit hausgemachtem Rinderragout</i> | 14,90 € |
| 56. | <i>Original Spaghetti Carbonara</i> ²
<i>Traditionell zubereitet mit Guanciale, Ei und Grana Padano</i> | 14,90 € |
| 57. | <i>Spaghetti Marinara</i>
<i>mit ausgewählten Meeresfrüchten in Weißweinsoße und Knoblauch</i> | 19,90 € |
| 58. | <i>Spaghetti Taormina</i>
<i>mit Black Tiger Garnelen, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch und pikant</i> | 19,90 € |
| 59. | <i>Tagliatelle alla Norma</i>
<i>in feiner Tomatensoße, gebratenen Auberginen und sizilianischem Schafskäse</i> | 14,90 € |
| 60. | <i>Tagliatelle al Salmone</i>
<i>Tagliatelle mit frischem Lachs, Cherrytomaten, Spinat und Knoblauch</i> | 19,90 € |

Carne – Fleischspezialitäten

Alle Gerichte inkl. einem kleinen, gemischten Salat.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 71. | <i>Scaloppa alla Milanese</i>
<i>Schweinelachs nach Mailänder Art</i> | 16,90 € |
| 72. | <i>Scaloppa al Vino Bianco</i>
<i>Schweinelachs in feiner Weißweinsoße</i> | 17,90 € |
| 73. | <i>Scaloppa al Pepe Verde</i>
<i>Schweinelachs in grüner Pfeffersoße</i> | 18,90 € |

Bistecca e Filetto

*Original argentinisches Premium Rumpsteak „Corona del Sur“, ca. 300 gr.
Alle Gerichte inkl. einem kleinen, grünen Salat.*

- | | | |
|-----|---|---------|
| 81. | Bistecca alla Griglia
<i>Rumpsteak vom Grill mit Rispentomaten und frischen Kräutern</i> | 29,90 € |
| 82. | Bistecca Contadina
<i>Rumpsteak mit frischen Champignons und Zwiebeln in feiner Sahnesoße</i> | 32,90 € |
| 84. | Bistecca Pizaiola
<i>Rumpsteak mit Oliven, Kapern, Oregano und Knoblauch in Tomatensoße</i> | 32,90 € |
| 92. | Filetto di Pollo al Limone
<i>Hähnchenbrustfilet, gegrillt mit Zitrone, Knoblauch-Oliven-Öl</i> | 17,90 € |
| 93. | Filetto di Suino al Pepe Verde
<i>Schweinefilet-Medaillons in grüne Pfeffersoße</i> | 23,90 € |

Pesce – Fischespezialitäten

Alle Gerichte inkl. einem kleinen, grünen Salat.

- | | | |
|------|---|---------|
| 101. | Calamari Fritti
<i>frittierte Tintenfischringe mit frischer Zitrone</i> | 20,90 € |
| 103. | Doradenfilet al Limone
<i>gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone</i> | 25,90 € |
| 104. | Salmone alla Griglia
<i>Lachsfilet vom Grill mit Rispentomaten, Knoblauch und frischen Kräutern</i> | 26,90 € |
| 106. | Gamberoni alla Griglia
<i>Black Tiger Garnelen vom Grill mit Rispentomaten, Knoblauch und frischen Kräutern</i> | 25,90 € |

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten bieten wir weitere Beilagen:

- | | |
|-------------------------|--------|
| Pommes frites | 4,90 € |
| Rosmarin Bratkartoffeln | 5,90 € |
| Gemischtes Gemüse | 5,90 € |
| Spaghetti aglio e olio | 5,90 € |

Pizza (auch Glutenfrei erhältlich)

Alle Pizzen werden mit feiner Tomatensoße, frischem Mozzarella und Oregano zubereitet. Auch in klein oder als Familienpizza erhältlich.

- | | | |
|------|--|---------|
| 111. | Margherita
mit frischem Basilikum | 8,90 € |
| 112. | Salamí ^{2,3}
mit Salamí | 10,90 € |
| 113. | Prosciutto ^{2,3}
mit Hinterschinken | 11,90 € |
| 114. | Funghi
mit frischen Champignons | 11,90 € |
| 115. | Tonno
mit Thunfisch | 12,90 € |
| 116. | Spinaci
mit frischem Spinat und Knoblauch | 13,90 € |
| 117. | Hawaíi ^{2,3}
mit Schinken und Ananas | 12,90 € |
| 118. | Milano ^{2,3}
mit Schinken und frischen Champignons | 12,90 € |
| 119. | Borussia
mit frischem Spinat, Zwiebeln, schwarzen Oliven
und Knoblauch | 14,90 € |
| 121. | Norma
mit gebratener Aubergine und sizilianischem Schafkäse | 13,90 € |
| 122. | Diavolo ^{1,2,3}
mit Salamí, frischer Paprika und scharfen Peperoni | 13,90 € |
| 123. | Vegetaria
mit gemischtem, frischem Gemüse und Knoblauch | 14,90 € |
| 124. | Calzone ^{2,3}
Pizzatasche gefüllt mit Schinken, Thunfisch
und gekochtem Ei | 15,90 € |

Pizza (auch glutenfrei erhältlich)

Alle Pizzen werden mit feiner Tomatensoße, frischem Mozzarella und Oregano zubereitet. Auch in klein oder als Familienpizza erhältlich.

- | | | |
|------|--|---------|
| 125. | Sicilia
mit Sardellen, Zwiebeln, Peperoni und schwarzen Oliven | 12,90 € |
| 126. | Quattro Formaggi
mit verschiedenen Käsesorten, Gouda, Mozzarella, Gorgonzola und Grana | 13,90 € |
| 127. | Adria
mit Black Tiger Garnelen, Rispentomaten, Rucola und Knoblauch | 18,90 € |
| 128. | Mista ^{1,2,3}
mit Schinken, Thunfisch, Salami und frischen Champignons | 14,90 € |
| 129. | Del Nonno
mit frischem Spinat, Lachs und Knoblauch | 18,90 € |
| 130. | La Caverna
mit Parmaschinken DOP, Rucola und Grana Padano | 16,90 € |
| 131. | Marinaia
mit ausgewählten Meeresfrüchten und Knoblauch | 19,90 € |
| 135. | Pizza Parmigiana
mit gebratenen Auberginen, gekochtem Ei, Schinken und Grana Käse | 16,90 € |
| 136. | Pizza Bufalina
mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella und Basilikum | 16,90 € |

Dolci – Dessert

<i>Mousse Fragola</i>	10,90 €
<i>Luftiger Erdbeermousse- fruchtig, zart und sommerlich leicht</i>	
<i>Mousse di Mango e Arancia</i>	10,90 €
<i>Exotisch Frischer Mousse von Mango und Orange</i>	
<i>Cestelletto al Limone</i>	10,90 €
<i>Zitornensorbet in einem Mantel aus frischer Zitrone verfeinert mit Amarena-Kirschsaure</i>	
<i>Tartufo al Cioccolato</i>	10,90 €
<i>Schokoladen Eis Tartufo mit einem weichen und intensiven Schokoladen Kern</i>	
<i>Tiramisu</i>	10,90 €
<i>Hausgemachtes, traditionell italienisches Dessert</i>	
<i>Zabaglione</i>	12,90 €
<i>Weinschaumcreme, mit einer Kugel Vanilleeis und Mandeln</i>	
<i>Sgroppino</i>	7,90 €
<i>Zitornensorbet verfeinert mit Prosecco und Vodka</i>	
<i>Dessertplatte für 2 Personen</i>	24,90 €
<i>eine süße Überraschung</i>	

Alkoholfreie Getränke

Kalte Getränke

Acqua Panna Natural	0,25l 0,75l	2,90 €/6,90 €
Acqua Minerale S.Pellegrino	0,25l 0,75l	2,90 €/6,90 €
San Pellegrino BIO Aranciata	0,33l	3,90 €
San Pellegrino BIO Limonata	0,33l	3,90 €
Coca Cola ^{1,5,7,8}	0,2l	3,20 €
Coca Cola zero ^{1,5,7,8}	0,2l	3,20 €
Mezzo Mix ^{1,5,7,8}	0,2l	3,20 €
Fanta ^{1,3}	0,2l	3,20 €
Sprite	0,2l	3,20 €
Bitter Lemon ^{3,9}	0,2l	3,60 €
Tonic Water	0,2l	3,60 €
Granini Apfelschorle	0,33l	4,50 €
Granini Rhabarberschorle	0,33l	4,50 €
Granini Johannesbeerschorle	0,33l	4,50 €
ai:tea Bio Ice Tea White Peach	0,33l	4,50 €

Warme Getränke - Echter italienischer Kaffee Genuss

Tee	Tasse	2,90 €
Espresso	Tasse	2,90 €
Kaffee	Tasse	3,20 €
Kaffee Koffeinfrei	Tasse	3,50 €
Cappuccino	Tasse	3,90 €
Latte Macchiato	Tasse	4,20 €
Espresso Koffeinfrei	Tasse	3,20 €
Espresso Macchiato	Tasse	3,20 €
Espresso Corretto	Tasse	3,90 €
Espresso Affogato, mit einer Kugel Vanille Eis	Tasse	4,50 €
Doppio Espresso	Tasse	3,90 €

Alkoholische Getränke

Biere

Diebels Alt vom Fass	0,2l	0,4l	2,90 €/5,50
Bitburger Pils vom Fass	0,2l	0,4l	2,90 €/5,50
Bitburger Radler vom Fass	0,2l	0,4l	2,90 €/5,50
Bitburger Pils, alkoholfrei		0,33l	3,90 €
Bitburger Radler, alkoholfrei		0,33l	3,90 €
Birra Peroni, italienisches Bier		0,33l	4,50 €
Benediktiner Weissbier		0,5l	5,50 €
Benediktiner Weissbier, alkoholfrei		0,5l	5,50 €

Alkoholfreier Aperitif

Crodino Spritz bittersüß mit fruchtiger Zitrusnote der Orange	0,2l	7,90 €
Wildberry Summer mit Beeren und Minze	0,2l	7,90 €
Hugo Lemon	0,2l	7,90 €

Aperitif

Martini Bianco	0,1l	4,90 €
Hausgemachter Hugo	0,2l	8,90 €
Aperol Spritz, fruchtig-herb	0,2l	8,90 €
Sarti Spritz, fruchtig-lieblich	0,2l	8,90 €
Campari Spritz, erfrischend-bitter	0,2l	8,90 €
Limoncello Spritz, fruchtig-spritzig	0,2l	8,90 €
Lillet Blanc, Wild Berry mit Beeren	0,2l	8,90 €
Malfy Gin mit Bio Limonata	0,3l	9,90 €
Malfy Gin mit Bio Aranciata	0,3l	9,90 €
Malfy Gin Tonic	0,3l	9,90 €
Prosecco Scavi & Ray Prosecco Rose	0,2l	8,90 €
Prosecco Scavi & Ray	0,2l	7,50 €
Prosecco Scavi & Ray	0,75l	24,00 €

Alkoholische Getränke

Digestiv

<i>Limoncello</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Frangelico, ital. Haselnusslikör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Vecchio Amaro del Capo auf Eis</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Averna</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Ramazotti auf Eis</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Baileys auf Eis</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Amaro Montenegro auf Eis</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>4cl</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Whiskey Ballantines</i>	<i>4cl</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Grappa Barrique</i>		<i>6,50 €</i>

Schon gewusst ... die Italienische Menüfolge.

Im privaten Alltag werden in allen italienischen Regionen die Speisen zum Mittag- und Abendessen in der Regel in zwei Gänge aufgeteilt, nämlich den kohlenhydratbetonten ersten Gang (Primo piatto) und den proteinreichen zweiten Gang (Secondo piatto). Zuvor werden oft kalte oder warme Vorspeisen (Antipasti) serviert, danach meist auch Desserts (Dolci). Das Essen wird meist mit einem Espresso (Caffè) abgeschlossen. Bei festlichen Anlässen werden statt der eben genannten Gänge oft auch verschiedene Gerichte zur Auswahl oder nacheinander gereicht.



Antipasti (Vorspeisen)

Vor den Hauptgängen ist es in Italien üblich, verschiedene kleine, meist leichte Gerichte zu servieren. Im größeren Rahmen beginnt man mit kalten Antipasti, worauf warme Antipasti folgen. Dabei gibt es eine große und regional unterschiedliche Vielfalt an Gerichten. In Küstengebieten werden oft Antipasti auf Basis von Meeresfrüchten gereicht, während ansonsten Wurst- und Schinkenaufschnitt üblich sind. Anders als in anderen Ländern zählt auch Käse zu den Antipasti. Zusätzlich gibt es zahlreiche Vorspeisengerichte, die auf Gemüse basieren.

Primo piatto (erster Hauptgang)

Der erste Hauptgang besteht zumeist aus einem Pasta- oder Gnocchi-Gericht. Vor allem im Norden Italiens wird oft ein Risotto serviert. Auch verschiedene Suppen – Creme, Zuppe oder Minestre – können als erster Gang serviert werden. Zu den Primi piatti werden ebenfalls Salate aus Pasta oder Reis gezählt.

Secondo piatto (zweiter Hauptgang)

Der zweite Hauptgang ist meist ein Fleischgericht oder eines mit Fisch oder anderen Meerestieren. Auch Frittiertes oder Gebratenes, z. B. gebratene Steinpilze (Fritto di porcini), Käse- oder Eierspeisen können als Secondo piatto gereicht werden.

LA CAVERNA

Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Daher verwenden wir nur Lebensmittel von hoher Qualität. Es gibt jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind.

Die Speisen und Getränke, die Zusatzstoffe enthalten, haben wir für Sie gekennzeichnet.

Für Allergiker können wir, bei den meisten Gerichten, die jeweiligen Zutaten auf Wunsch ändern.

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte jederzeit an.

Buon Appetito

Arrivederci

Familie Oddo und Team

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Milcheiweiß
- 7 = mit Süßungsmittel
- 8 = koffeinhaltig
- 9 = chininhaltig
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = geschwärzt
- * = Sulfite

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.