

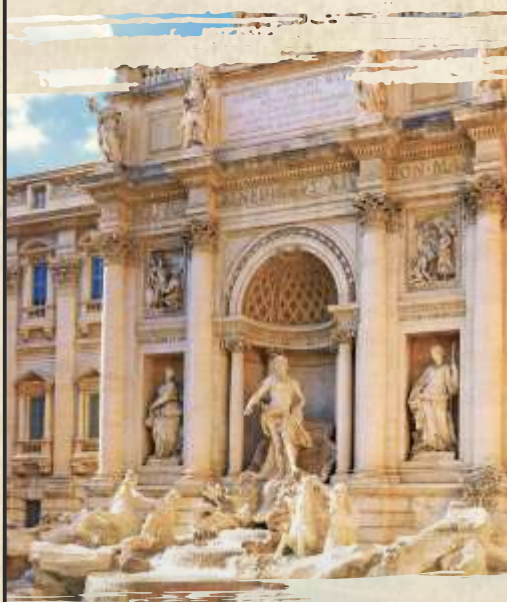


RISTORANTE

Romantico III

Bahnhofstraße 19
31275 Lehrte

Tel. 0155/66526418
Mobil: 0176/824 889 93



MENÜ



Öffnungszeiten:

Mo-So.: 12:00 - 23:00 Uhr

WARMER KÜCHE BIS 22:00 Uhr
Durchgehend

Offene Hausweine

01. Bianco, Rosé ^{17,L} , Rosso 12% Vol, Tafelwein ¹⁷	1/4	6,00 €
02. Bianco, Rosé ^{17,L} , Rosso 12% Vol, Tafelwein ¹⁷	1/2	12,00 €
03. Bianco, Rosé ^{17,L} , Rosso 12% Vol, Tafelwein ¹⁷	1L	24,00 €
04. Lambrusco ^{17,L} 12% Vol, Tafelwein	1/4	6,00 €
05. Lambrusco ^{17,L} 12% Vol, Tafelwein	1/2	12,00 €
06. Lambrusco ^{17,L} 12% Vol, Tafelwein	1L	24,00 €
07. Glas Wein	0,2L	5,50 €
08. Weinschorle	0,2L	5,00 €

Nach unseren speziellen Flaschenweinen
fragen sie bitte bei unseren Kellnern nach der Weinkarte.

Likör

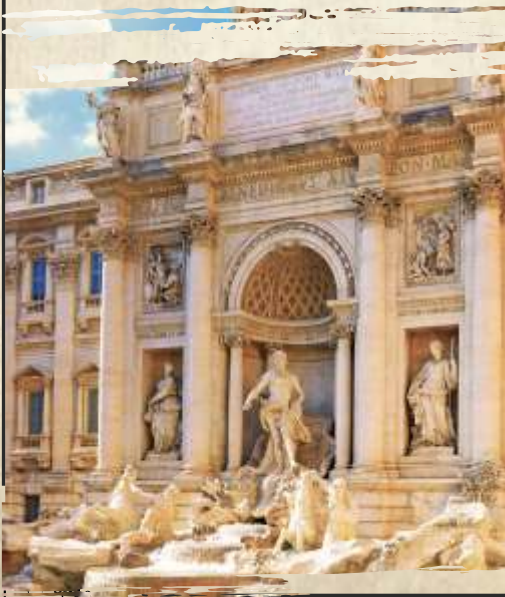
10. Grappa Hausmarke ¹⁷ 39% Vol	2cl	5,00 €
11. Grappa Prosecco ¹⁷ 40% Vol	2cl	7,50 €
12. Grappa Stravecchia ¹⁷ 40% Vol	2cl	6,50 €
Grappa Spezialitäten auf Anfrage 39% Vol		
14. Sambuca ¹⁷ 38% Vol	2cl	4,50 €
15. Amaretto ¹⁷ 32% Vol	2cl	4,50 €
16. Vecchia Romagna ¹⁷ 38% Vol	2cl	6,00 €
17. Amaro Averna ¹⁷ 32% Vol	2cl	4,50 €
18. Ramazzotti ¹⁷ 30% Vol	2cl	4,50 €
19. Limoncello ¹⁷ 32% Vol	2cl	4,50 €
20. Diverse Schnäpse ¹⁷ 32-38% Vol	2cl	4,50 €

Warme Getränke

25. Kaffee ¹¹	Tasse	3,00 €
26. Espresso ¹¹	Tasse	2,50 €
27. Doppelte Espresso ¹¹	Tasse	4,50 €
28. Latte Macchiato ^{11,G}	Glas	4,00 €
29. Cappuccino ^{11,G}	Tasse	3,00 €
30. Tee ¹¹	Glas	2,50 €
31. Amaretto ¹¹ mit Sahne ^G	Glas	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

35. Coca Cola ^{1,4,7,11}	0,2l	2,50 €	0,4l	5,00 €
36. Coca Cola light ^{1,4,7,11}	0,2l	2,50 €	0,4l	5,00 €
37. Fanta ^{1,4,7,11}	0,2l	2,50 €	0,4l	5,00 €
38. Sprite,	0,2l	2,50 €	0,4l	5,00 €
39. Spezi ^{1,4,7,11}	0,2l	2,50 €	0,4l	5,00 €
40. Apfelschorle ¹	0,2l	2,50 €	0,2l	5,00 €
41. Maracujaschorle ^{1,7}	0,2l	3,00 €	0,4l	5,00 €
42. Traubenschorle ^{1,7}	0,2l	3,00 €	0,4l	5,00 €
43. Purezza (Frizzante)	0,33l	3,00 €	0,75l	6,50 €
44. Purezza (Naturell)	0,33l	3,00 €	0,75l	6,50 €
45. Säfte (Orange, Trauben, Apfel, Maracuja, Ananas)	0,2l	3,00 €	0,4l	5,00 €
46. Bitter Lemon ⁷	0,2l	3,00 €	0,4l	5,00 €
47. Ginger ale ⁷	0,2l	3,00 €	0,4l	5,00 €



Cocktails

mit Alkohol

- | | |
|--|---------------|
| 50. Romantico Spezial 15% Vol. | 8,50 € |
| Lemon juice, Kokossirup ^H , Wodka ^{6,12,17} , Rum, Gin, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine | |
| 51. Erotica 13% Vol. | 7,50 € |
| Lemon juice, Maracujasirup, Wodka, Ananassaft, Sekt | |
| 52. Sex on the Beach 13% Vol. | 7,50 € |
| Lemon juice, Creme de Cassis ^{1,4} , Pepino Peach ^{1,4} , Gin, Maracujasaft | |
| 53. Pina Colada 13% Vol. | 7,50 € |
| Sahne ^G , Kokossirup ^H , Rum ^{1,4} , Ananassaft | |
| 54. Caipirinha 20% Vol. | 7,50 € |
| Limetten, brauner Zucker, Pitu | |
| 55. Tequila Sunrise 17% Vol. | 7,50 € |
| Lemon juice, Tequila ^{1,4} , Orangensaft, Grenadine | |

Cocktails

ohne Alkohol

- | | |
|---|---------------|
| 60. Coco Kiss | 6,50 € |
| Sahne ^G , Kokossirup, Ananassaft | |
| 61. San Francisco | 6,50 € |
| Lemon juice, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Grenadine | |
| 62. Ipanema | 6,50 € |
| Limetten, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale | |

Aperitifs

- | | |
|--|--------------------|
| 65. Aperitivo Romantico 11% Vol. | 10cl 5,00 € |
| 66. Prosecco^L, | 10cl 5,00 € |
| 67. Campari^{1,L}, Soda-Orange⁴ 20% Vol. | 10cl 6,00 € |
| 68. San Bitter⁴ alkoholfrei | 10cl 5,00 € |
| 69. Aperol Spritz | 0,2l 7,00 € |
| 70. Martini Bianco | 0,2l 5,00 € |

Bier

- | | |
|---|---------------------|
| 75. Warsteiner^A vom Fass 4,8% Vol. | 0,3l 3,50 € |
| | 0,5l 5,50 € |
| 76. Warsteiner^A alkoholfrei | 0,33l 3,50 € |
| 77. Alsterwasser^A 3% Vol. | 0,3l 3,50 € |
| | 0,5l 5,50 € |
| 78. Malzbier^A | 0,33l 3,50 € |
| 79. Hefeweizen^A 5,2% Vol. | 0,5l 5,50 € |
| 80. Weizen^A dunkel 5,3% Vol. | 0,5l 5,50 € |
| 81. Weizen^A (Kristall, Alkoholfrei) | 0,5l 5,50 € |

Antipasti



85. Antipasto Misto^{1,2,3,4,}
86. Antipasto Misto^{1,2,3,4,6,6}

kl. 9,50 €
gr. 12,50 €

Gemischte Vorspeise vom Buffet

87. Überbackene Auberginen
mit Tomaten und Parmesankäse^G

9,50 €

88. Parmaschinken^{2,D} mit Melone

12,50 €

89. Scampi Romantico^{2,D}

14,50 €

90. Carpaccio vom Rinderfilet^{2,G}

12,50 €

91. Vitello Tonato^{2,G,I}

12,50 €

92. Vitello Misto Carpaccio^{2,G}, Vitello^{1,G}, Caprese

14,50 €

93. Mozzarella^G mit Tomaten und Basilikum

9,50 €



Suppen



95. Minestrone Romantico Gemüsesuppe

6,00 €

96. Stracciatella Rinderbrühe mit geschlagenem Ei^C

6,00 €

97. Tomatencremesuppe

6,00 €

98. Tortellini^{A,C,2,4,6} in Brodo^A

6,00 €

Salate



100. Insalate Romantico
mit Gurken, Ei^C, Oliven^{2,10}, Tomaten, Vorderschinken^{3,2,4,6}
Weißkäse^G, Eisbergsalat, Artischocken, Karotten

12,50 €

101. Insalate al Salmone

13,50 €

Eisbergsalat mit frisch gebratenen Lachsstreifen^{2,D}

Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten

102. Insalata Mare^{2,10}

14,50 €

103. Insalata Pollo

12,50 €

Salat mit Hähnchenfilet und Schafskäse^G

104. Insalata Rucola mit Parmesan

9,50 €

105. Insalata di pomodori e cipolle

8,50 €

Tomatensalat mit Zwiebeln

106. Insalata Scampi^{2,D}

13,50 €

107. Insalata Romana

13,50 €

Gemischter Salat mit Rinderfiletspitzen^{4,6}

108. Insalata Mista Gemischter Salat

6,50 €

109. Insalata Tonno^{2,D}

13,50 €



Pasta

NORMAL



115. Penne^{A,C} all' Arrabbiata

11,50 €

116. Penne^{A,C} alla Vegetaria

12,50 €

117. Penne^{A,C} Tricolore

14,50 €

mit Lachs in Hummerpaste^{2,D} Sauce

118. Penne^{A,C} mit Broccoli in Gorgonzolasauce^G

12,50 €

119. Tortellini^{A,C} mit Sahne und Vorderschinken^{2,3,4,6}

12,50 €

120. Gnocchi^{A,C} all Gorgonzola^G

12,50 €

121. Tagliatelle^{A,C} al Salmone

14,50 €

Bandnudeln mit Lachssahnesauce^{2,D,G}

122. Tagliatelle^{A,C} Susanna Rossa

13,50 €

mit Tomatensauce und Mozzarella^G

123. Nudeltaschen^{A,C}

14,50 €

mit Käse^G-Spinat- Füllung, Sahne und Basilikumsauce

124. Nudeltaschen^{A,C}

14,50 €

mit Käse^G-Spinat- Füllung, Tomaten und Basilikum

125. Linguine^{A,C} mit Scampi^{2,D}

17,50 €

126. Linguine^{A,C} Mare^{2,D}

17,50 €

127. Lasagna^{A,C} al forno

13,50 €

128. Cannelloni^{A,C} al forno

13,50 €

Gefüllt mit Käse^D und Spinat, überbacken

129. Tortellini^{A,C} al forno

13,50 €

130. Spaghetti^{A,C} al pomodoro mit Tomatensauce

11,00 €

131. Spaghetti^{A,C} alla Bolognese mit Fleischsauce

13,50 €

132. Spaghetti^{A,C} Pesto

12,50 €

133. Spaghetti^{A,C} Carbonara

12,50 €

134. Spaghetti^{A,C} Romantico Frische Tomaten,

15,50 €

Pinierkene, Basilikum, Knoblauch, Rucola

135. Spaghetti^{A,C} aglio olio

11,50 €

mit Knoblauchöl und scharfen Peperoni



Pizza

aus Steinofen

	NORMAL	KLEIN
140. Pizza^A Napoli Tomatensoße, Käse ^G	10,00 €	7,50 €
141. Pizza^A Salami Tomatensoße, Käse ^G , Salami ^{1,2,3,4,1,J}	11,50 €	8,50 €
142. Pizza^A Cacciatore (Funghi) Tomatensoße, Käse ^G , Champignons	11,50 €	8,50 €
143. Pizza^A Prosciutto Tomatensoße, Käse ^G , Vorderschinken ^{2,3,4,6}	11,50 €	8,50 €
144. Pizza^A Parma e Rucola Tomatensoße, Käse ^G , Mozzarella ^G , Rucola, Parmaschinken ^{2,3,4,6}	14,50 €	10,00 €
145. Pizza^A Lehrte Tomatensoße, Käse ^G , Schrimps, fr. Tomatenscheiben, Thunfisch	13,50 €	8,50 €
146. Pizza^A 4 Modi Tomatensoße, Käse ^G , Artischocken, Salami, Paprika	12,00 €	8,50 €
147. Pizza^A Vegetaria Mit fr. Gemüse, Käse ^G	12,50 €	8,50 €
148. Pizza^A Romantico Tomatensoße, Käse ^G , Vorderschinken ^{2,3,4,6} , Broccoli, Salami, Ei ^C	13,50 €	8,50 €
149. Bruschetta^A mit frischen Tomaten, Knoblauch und Rucola		5,00 €
150. Pizzabrot^A Bruschetta^A mit frischen Tomaten, Knoblauch und Rucola		10,50 €
151. Pizza^A Pane Pizzabrot ^A		5,00 €
152. Pizza^A Hawaii Tomatensoße, Käse ^G , Ananas, Vorderschinken ^{2,3,4,6}	12,50 €	8,50 €
153. Pizza^A Tonno Tomatensoße, Käse ^G , Thunfisch ^{2,D} , Zwiebeln	12,50 €	8,50 €
154. Pizza^A Calzone Tomatensoße, Käse ^G , Champignons, Vorderschinken ^{2,3,4,6}	12,50 €	
155. Pizza^A Mare Tomatensoße, Meeresfrüchte ^{2,D}	14,50 €	10,00 €
156. Pizza^A 4 Formaggio Tomatensoße, Käse ^G	13,50 €	9,00 €
157. Pizza^A Capricciosa Tomatensoße, Käse ^G , Vorderschinken ^{2,3,4,6} , Pilze, Mozzarella ^G	12,50 €	8,50 €
158. Pizza^A Diavolo Tomatensoße, Käse ^G , Vorderschinken ^{2,3,4,6} , Pilze, Pepperoni ^G	12,50 €	8,50 €
159. Pizza^A Caprese Tomatensoße, Käse ^G , frische Tomaten, Mozzarella ^G	12,50 €	8,50 €
160. Pizza^A Gorgonzola und Spinat Tomatensoße, Käse ^G , Gorgonzola ^G , Spinat	12,50 €	8,50 €



Carne

Weitere Tagesspezialitäten auf Anfrage.
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Salat, Kartoffeln & Gemüse.

• Fleisch vom Grill

- | | | |
|---------------------------------|--|---------|
| 165. Filetto alla griglia | Rinderfilet gegrillt | 29,50 € |
| 166. Grigliata di carne misto | Gemischter gegrillter Fleischsteller | 27,50 € |
| 167. Bistecca alla griglia | Rumpsteak gegrillt | 25,50 € |
| 168. Hähnchenfilet gegrillt | dazu Kartoffel und Gemüse | 21,50 € |
| 169. Rinderfilet alla Romantico | auf Ruccolabett mit Pinienkerne und Parmesan | 30,50 € |
| 170. Hähnchenfilet | gegrillt | 19,50 € |

• Fleisch aus der Pfanne

- | | | |
|---|---|---------|
| 175. Saltimbocca alla Romantico | Schweineschnitzel mit Parmaschinken ^{2,3,4,6,} und Salbei ^c | 21,50 € |
| 176. Medaglioni al Acetto Balsamico | mit Honig | 21,50 € |
| 177. Medaglioni al gorgonzola | Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce ^c | 21,50 € |
| 178. Scaloppine ai funghi | Schweineschnitzel mit frischen Pilzen | 21,50 € |
| 179. Filetto pizzaiole | Rinderfiletmedaillons mit pikanter Tomatensauce | 29,50 € |
| 180. Involtini in Tomaten | Schweinefleischöllchen mit Schinken- und Mozzarella ^c -Füllung | 22,50 € |
| 181. Involtini in Gorgonzola ^c | Schweinefleischöllchen mit Schinken- und Mozzarella ^c -Füllung | 22,50 € |
| 182. Hähnchenfilet | mit Orangen- und Ananassoße dazu Beilage | 22,50 € |
| 183. Schweinefiletspizen | mit Champignons-Gorgonzolasauce | 21,50 € |
| 184. Rumpsteak | mit Grüne Pfeffer | 28,50 € |



Fisch

Weitere Fischgerichte auf Anfrage.
Zu allen Fischgerichten servieren wir Salat, Kartoffeln & Gemüse.

190. Lachs ^{2,D} in Weißwein-Kräutersauce	22,50 €
191. Lachs ^{2,D} in Dill-Sahnesauce	22,50 €
192. Lachs ^{2,D} mit Hummer-soße und Schrimps ^{2,D}	23,50 €
193. Grigliata di pesce Misto ^{2,D} Fischplatte gegrillte ^{2,D}	30,50 €
194. Scampi alla griglia ^{2,D} Gegrillte Scampi 5 Stk.	28,50 €
195. Scampi all' aglio ^{2,D} Scampi gebraten mit Cognac, Sahnesauce, Knoblauch 5 Stk.	28,50 €
196. Zanderfilet mit Senfsahnesauce ^G und Rucola	25,50 €

Dessert

Dolce

200. Tiramisu ^{1,7,9,A,C,G,L}	7,00 €
201. Panna Cotta ^{1,7,9,A,C,G,L}	7,00 €
202. Dolce Misto ^{1,7,9,A,C,G} gemischter Dessertteller	10,50 €

Allergene: A-Glutenhaltiges Getreide Weizen (AA Gerstenmalt) B-Krebstiere C- Eier
D- Fische G- Milch(Laktose) H- Schalenfrüchte I-Sellerie)-Senf, L-Sulfit

Zusatzstoffe: 1- mit Farbstoffe 2- mit Konservierungsstoffe 3- mit Nitritpökelsalz 4. mit Phosphat
5- mit Geschmacksverstärker 6- mit Antioxidationsmittel 7- mit Süßungsmittel 11- Enthält Koffein
8- enthält eine Phenylalaninquelle 9- Geschwefelt 10- Geschwärzt
12- Chininhalting 17- mit Säuerungsmittel 18- mit Stabilisatoren 19. geräuchert 22- gewachst

• SCAIA BIANCA

27,50



Serviertemperatur: 10-12° C Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Der Scaia Bianca aus dem Veneto ist eine Cuvée aus Garganega, Trebbiano und Chardonnay Trauben. Er ist von hellgelber Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist reich an Blumen und weißen Früchten mit einer besonderen Note von Birnen. Im Geschmack ist der Scaia Bianca fruchtig, frisch und dennoch anhaltend. Er eignet sich sehr gut als Aperitif, zu Antipasti und Fischgerichten.

• SAN MARZANO

Primitivo di Manduria Talo

29,50



Serviertemperatur: 16-18° C Alkoholgehalt: 14% Vol.

Apulischen Rotwein aus der Rebsorte Primitivo di Manduria gekeltert. Von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Opulenter Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen, mit angenehmen Noten von Kakao und Vanille. Der Wein hat eine samtige Textur, welche durch die Wärme des Primitivo erweicht, und endet mit Noten von persistenter Süße. Für sechs Monate in französischen und amerikanischen Fässern aus Eichenholz ausgebaut. Passt ausgezeichnet zu Vorspeisen, Lamm und Wild mit kräftigen Soßen, Hartkäse. Ein Wein, der die organoleptischen Eigenschaften für fünf Jahre zu halten verwaltet.

• GAVI DI GAVI

Masseria Carmelitani

29,50



Serviertemperatur: 8-10° C Alkoholgehalt: 12% Vol.

Ein eleganter Weißwein aus 100% Cortese Trauben, er zeichnet sich durch seine hell-gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und seinem feinen, typischen Bouquet aus.

Er ist angenehm frisch, trocken und körperreich. Ein Wein, der mit fast allen Speisen, insbesondere Fischgerichten mit kräftigen Soßen, hervorragend zu kombinieren ist.

• FATTORIA LE CORTI

Chianti Classico

30,50



Serviertemperatur: 16-18° C Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Ein hervorragender Chianti Classico D.O.C.G.-Rotwein, der zu 90% aus der Rebsorte Sangiovese, zu 5% aus Cannaiole und zu 5% aus anderen Rebsorten gekeltert wird. Der Ausbau erfolgt in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche für ca. 8-10 Monate. Danach reift der Wein weitere 3 Monate in der Flasche. Der Chianti Classico Le Corti zählt zu den besten Chianti Classico Weinen Italiens.

• VEVOSA

Rosé Aglianico Ador

25,50



Serviertemperatur: 8-10° C Alkoholgehalt: 13% Vol.

Eleganter, moderner und einladender Qualitätswein, rosa mit kupferfarbenen Reflexen.

Das Bouquet ist intensiv fruchtig mit klaren Noten von Kirsche, Erdbeere und Himbeere. Frischer, ausgewogener Geschmack mit klarer Entwicklung und guter Struktur.

Passt zu Vorspeisen, Suppen, Risottos, Frischkäse und weißem Fleisch. **Rebsorte: Aglianico**

• AMARONE

65,00



Serviertemperatur: 16-18° C Alkoholgehalt: 15% Vol.

Eleganter, moderner und einladender Qualitätswein, rosa mit kupferfarbenen Reflexen.

Das Bouquet ist intensiv fruchtig mit klaren Noten von Kirsche, Erdbeere und Himbeere. Frischer, ausgewogener Geschmack mit klarer Entwicklung und guter Struktur.

Passt zu Vorspeisen, Suppen, Risottos, Frischkäse und weißem Fleisch. **Rebsorte: Aglianico**

• PROSECCO

30,50

SPUMANTE VON TERESA RIZZI



Serviertemperatur: 16-18° C Alkoholgehalt: 15% Vol.

Der Prosecco Spumante stammt aus dem Hause Teresa Rizzi, einem Weingut in Venetien. Die Kellerei hat sich auf die Produktion hochwertiger Proseccis spezialisiert. Aufgrund der herausragenden Qualität werden die Erzeugnisse von Teresa Rizzi in der gehobenen Gastronomie sehr geschätzt.