

HERR[®] Tutto



SPEISEN & GETRÄNKE



Liebe Gäste,

ich befinde mich weiterhin auf Reisen durch
Italien und der Welt, um mich für mein
Restaurant inspirieren zu lassen.

Ich hoffe, Ihnen gefällt meine Auswahl der
Speisen & Getränke.

Con tanto amore
Flo Herr Tutto

Restaurant Herr Tutto

Von-Coels-Straße 212

52080 Aachen

- Alemania -



WER IST EIGENTLICH HERR TUTTO?

Herr Tutto, geboren in Modena, half schon in Kindestagen seiner Mamma in der Küche und beobachtete die italienische Kunst des Kochens. Er beherrschte schon früh die alten Familienrezepte. Nach der Schule reiste Tutto durch Italien und konnte seine Liebe für das Essen entfalten und Rezepte verfeinern. Mit Anfang 30 zog es ihn dann der Liebe wegen nach Deutschland, wo er viele Jahre glücklich lebte. Als seine geliebte Frau sehr früh starb, zog es ihn zurück nach Italien und in die Welt hinaus ...

... seither hat man Tutto lange nicht mehr gesehen. Sicher ist nur, dass er niemals ohne seinen Hut das Haus verlassen würde. Er lässt oftmals von sich hören, um neue Rezepte oder Zutaten zu senden – aus Modena oder aus fernen Ländern. Wir haben für ihn immer einen Tisch reserviert, falls er doch einmal spontan vorbeischaut und nach dem Rechten sieht.



**APERITIFS &
SCHAUMWEINE**

APERITIV

Rosato Mio

Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum

0,2l

7.90

Hugo

Prosecco, Soda, Holunderblütensirup,
Limette, Minze

0,2l

7.90

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

0,2l

7.90

Gin Fizz

Gin, Lime Juice, Lemon Squash,
Puderzucker

4cl

7.90

Martini bianco oder rosso

4cl

4.90

Campari Orange

Campari & Orangensaft

0,2l

7.90

Lillet Wildberry

Lillet blanc, Schweppes Russian Wild,
Himbeeren

0,2l

7.90

PROSECCO

Prosecco Scavi & Ray

0,2l

8.90

Kir Royal

Prosecco, Cassis

0,1l

5.90

The image features a close-up of an olive branch with several dark purple olives and green leaves. The background is softly blurred, showing a warm, golden light, possibly from a sunset or sunrise. The entire image is framed by a delicate white lace border. The text 'SUPPEN & VORSPETISEN' is written in a bold, white, stylized font across the center of the image. A white brushstroke underline is positioned below the text.

**SUPPEN &
VORSPETISEN**

SUPPEN

Minestrone ^{2, 3, 7, 9, C, F, G, I, J} **7.90**

Eine gehaltvolle Suppe mit feinstem Gemüse und frischem Parmesan^G.

Pomodoro ^{2, 9, C, F, G, H, I, J} **6.90**

Meine beste Tomatensuppe mit Basilikumpesto^G verfeinert.

Carote allo Zenzero ^{C, F, G, I, J} **7.90**

Karottensuppe mit Ingwer und Curry.

Zuppa di pesce ^{2, 9, B, D, C, F, G, H, I, J, N} **8.90**

Fischbouillion verfeinert mit Tomatensugo, Kräutern

VORSPEISEN

Crostini **4.90**

Geröstetes Brot^A in feinem Olivenöl, mit Meersalz und Kräuterbutter^G.

Bruschetta **2 Stk. 4.90 / 4 Stk. 8.90**

Tomatenwürfel auf geröstetem Brot^A mit frischem Basilikum & Parmesan^G.

Carpaccio di Manzo **15.90**

Feingeschnittes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan^G und Crostini^A & Pesto^H.

Carpaccio Salmone **16.90**

Feingeschnittener Lachs^D an hausgemachter Vinaigrette mit edlem Olivenöl und frischem Basilikum, dazu Crostini^A.

Gambas im Kartoffelnest **15.90**

Sechs zarte Gambas^B in einem Kartoffelnest und Mango-Chili-Salat^I.

Gamberetti aglio olio **18.90**

Sechs Gambas^B in feinem Olivenöl und mit leckerem Knoblauch verfeinert, dazu Crostini^A.

Vitello Tonnato **15.90**

Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit einer feinen Thunfisch-Kaperncreme^{2, 3, 6, D, G}, dazu Crostini^A.

Caprese Buffalo **15.90**

Büffelmozzarella^{9, G} mit Cherrytomaten und Olivenöl, dazu Crostini^A.

Herr Tutto´s Vorspeisen-Platte ^{2, 3, 6, 9, A, D, G} **34.90**

Mein Lieblingsteller für zwei Personen.

Herr Tutto´s Vorspeisen-Platte ^{2, 3, 6, 9, A, D, G} **59.90**

Mein Lieblingsteller für vier Personen.



**SALATE
& AUFLAUF**

SALATE

Wählen Sie ein Dressing zu Ihrem Salat:
Joghurt-Orange^G | Mango-Limette | Kräuter-
Balsamico^{J,3,6,L}. Zu allen Salaten servieren wir Crostini^A.

Insalata Piccola **4.90**
Die kleine Portion gemischter Salat.

Insalata Grande **8.90**
Die ausgewachsene Portion gemischter Salat.

Insalata Contadino **14.90**
Gemischter Salat mit Feta^G, Oliven⁸ und Peperoni.

Insalata Parma **15.90**
Parmaschinken^{1,2,6} mit Rucola,
Cherrytomaten, Parmesan und Blattsalat.

Insalata Pollo **16.90**
Hähnchenfiletstreifen¹⁰ mit Pilzen auf gemischtem Salat.

Insalata Manzo **17.90**
Rumpsteakstreifen auf Salat mit Paprika.

Insalata Gamberetti **17.90**
Garnelen^B in italienischen Kräutern auf Blattsalat
mit Cherrytomaten.

Insalata Salmone **17.90**
Lachswürfel^D in Limettensaft auf gemischtem Salat und
Cherrytomaten.

AUFLAUF

Lasagne **13.90**
Mit Kalb- & Rinderhackfleisch in
Tomatensugo^{9, A, C, F, G, H, I, J} und mit Mozzarella^G überbacken.

Lasagne Salmone **14.90**
Lasagne mit Lachs^D in
Tomatensugo^{9, C, F, G, H, J} mit Mozzarella^G überbacken.

Verdura **13.90**
Aubergine, Zucchini, Karotten, Champignons, Brokkoli,
Cherrytomaten in Tomatensugo^{9, C, F, G, H, I, J}
mit Mozzarella^G überbacken, dazu Crostini^A.

KINDERGERICHTE

Kinder Pizza Margherita ^{1,9,A,G,L} **7.90**
mit Tomatensugo und Mozzarella belegt.

Penne Pomodoro **6.90**
Hausgemachte Penne an Tomatensugo^{A, C, F, G, H, I, J}.

Pollo Bambini **8.90**
Hähnchenbrust¹⁰ paniert mit Pommes.



FLEISCH & FISCH

FLEISCH

Wir servieren alle Fleischgerichte mit Pommes Frites und Salat oder mit Pasta^{A,C} und Salat.

Kalbsschnitzel (mehliert)

mit Feigen- & Marsallasoße ^{6,A,G}	23.90
Saltimbocca mit Salbei und Parmaschinken ^{2,6,A,G}	24.90
mit grüner Pfeffersoße ^{6,7,9,A,G,L}	23.90
mit Gorgonzolasoße ^{9,A,G}	23.90

Hähnchenbrust

mit Kräuterbutter ^{3,7,9,10,G}	18.90
mit Champignoncreme ^{9,10,G}	20.90
mit Mango-Chillisoße ^{6,10,G,L}	20.90

Rumpsteak 200g

mit Kräuterbutter ^{3,7,9,G}	26.90
mit Gorgonzolasoße ^{9,G}	28.90
mit grüner Pfeffersoße ^{6,G}	28.90
mit Trüffelsoße und frischen Pilzen ^G	30.90

FISCH

Wir servieren alle Fischgerichte mit Pommes Frites und Salat oder mit Pasta^{A,C} und Salat.

Lachs-Saltimbocca

Lachsfilet ^{A,D} mit Parmaschinken ^{1,2,6} , frischem Salbei und Weißweinsauce ^G	26.90
---	--------------

Zander

Zanderfilet ^{A,D} mit leichter Limonensoße.	26.90
--	--------------

Black Tiger ^B

Black-Tiger Scampis mit frischem Knoblauch und Basilikum, gebraten in einer pikanten Soße (leicht scharf).	30.90
--	--------------

Ketchup, Mayonaise, Kräuterbutter

	1.00
--	-------------

Extra Portion Pommes

	4.90
--	-------------

Extra Portion Gorgonzola-, Pfeffer- oder Champignon-, oder Mango-Chili Sauce

	3.00
--	-------------

Extra Portion Trüffelsauce

	4.00
--	-------------

HERR®
tutto

PASTA MANUFATUR

**Unsere Nudeln werden ständig frisch in unserer
hauseigenen Manufaktur für Sie hergestellt.**

Wir verwenden, so wie es die Familie Tutto schon
immer getan hat, ausschließlich beste Zutaten.

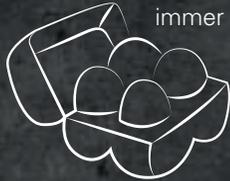
Hartweizengrieß

Mehl aus Hartweizengrieß



Eier

Genauso viele wie Frau Tutto
immer genommen hat



Wasser

in geheimer Menge



Olivenöl

feinstes italienisches Olivenöl



Penne



Fusilli



Mafaldine



Spaghetti





PASTA

Wählen Sie zwischen Nudelsorten aus der hauseigenen Manufaktur: Fusilli | Penne | Spaghetti | Mafaldine

Caprese 12.90 In Tomatensugo ^{9,A,C,F,G,I,J} mit Cherrytomaten, Mozzarella ⁹ und Basilikum.	Verdura ^{A,C,F,G,I,J} 13.90 In leckerem Tomatensugo ^{7,G,H} mit Aubergine, Zucchini, Karotten, Champignons und Cherrytomaten.	Agljo olio e Gamberetti 17.90 ^{A,C,D,F,G,I,J} Mit Garnelen ^B in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoni.
Pesto Verde 13.90 Mit Basilikumpesto ^{9,H} , Cherrytomaten und frischem Rucola, dazu ein wenig Sahne ^{9,G} und Parmesan ^G .	Bologna 12.90 Mit einem schmackhaften Rinderhackfleisch-Tomatensugo ^{C,F,G,I,J} und Parmesan ^{9,G} .	Pomodoro e Gamberetti 17.90 Mit Garnelen ^B in Weißwein, Cherrytomaten und Rucola in Tomatensugo ^{C,D,F,G,I,J} .
Funghi ^{9,A,C,F,G,I,J} 12.90 Mit frischen Champignons und einer leckeren Sahnesoße ^{9,G} .	Salsiccia 14.90 Mit scharfer Wurst ^{1,2,6} aus Calabrien, Cherrytomaten, Peperoni, Knoblauch Tomatensugo ^{C,F,G,I,J} und Parmesan ^{9,G} .	Spinaci e Gamberetti 17.90 Mit Garnelen ^B in Weißwein-Sahnesoße ^{9,C,D,F,G,I,J} und leckerem Spinat.
Spinaci ^{9,A,C,F,G,I,J} 12.90 Mit frischem Blattspinat in einer cremigen Soße ^{9,G} .	Pollo e Mango 16.90 Mit Hähnchenbruststreifen ¹⁰ und Paprika in einer Mangosauce ^{C,F,G,I,J} , die ich auf meiner Reise entdeckt habe.	Salmone 17.90 Mit Lachs in Weißwein-Sahnesoße ^{9,C,D,F,G,I,J} mit Cherrytomaten serviert.
Gorgonzola ^{9,A,C,F,G,I,J} 13.90 Mit Gorgonzola-Sahnesoße ^{9,G} und mit Walnüssen ^H serviert.	Manzo e Funghi 17.90 Mit Rumpsteakstreifen auf frischen Champignons in feiner Sahnesoße ^{9,C,F,G,I,J} und Parmesan ^{9,G} .	Extra Toppings Rumpsteakstreifen 5.00 Hähnchenstreifen 4.00 Garnelen 5.00 Lachswürfel 5.00 Parmesan 3.00

A narrow cobblestone street in a stone building with a blue car and the word 'PIZZA' overlaid. The scene is framed by a white lace border. The word 'PIZZA' is written in a large, white, stylized font across the center of the image. Below the text is a white brushstroke underline. The background shows a blue car parked on the cobblestone street, with stone buildings and a tree on the left. The overall atmosphere is rustic and charming.

PIZZA

Jede Pizza wird mit feinstem Mozzarella belegt und ist natürlich handgemacht! In meinem Restaurant könnt ihr „Herr Tuttos Original“ mit Zutaten aus verschiedenen Kategorien belegen lassen oder eine meiner Lieblingskombinationen, die ich für Sie gewählt habe, aussuchen.

Buon Appetito



Tutto's Lieblingskombinationen

Parma ^{1, 9, A, G, H}	16.90
Mit Parmaschinken, Rucola, Pesto und Parmesan	
Toscana ^{1, 2, 9}	15.90
Mit Salami ^{1,2,3,6} , Schinken ^{1,6} , Pilzen und Peperoni	
Capricciosa ^{1, 8, 9, A, G}	14.90
Mit Schinken, Oliven und Artischocken	
Carpaccio ^{2, 9, A, G}	17.90
Mit Carpaccio, Rucola, Parmesan und Balsamicoreme	
Contadina ^{2, 8, 9, A}	15.90
Mit frischem Spinat, Oliven, Fetakäse und Peperoni	
Verdura ^{9, A}	14.90
Mit gegrilltem Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignons	
Salsiccia ^{1, 9, A, G}	14.90
Mit scharfer Salami aus Calabrien und Parmesan	

Pizza Margherita Original ⁹ **10.90**

Mit Tomatensugo und Mozzarella belegt

Kategorie 1 ^{1, 2, 9} **je 2.00**

Schinken^{1, 6} | Ananas | Champignons | frischer Blattspinat | Zwiebeln | Paprika | Mais | Oliven⁸ | Basilikum | Kapern | Salami ^{1, 2, 3, 6} | Peperoni

Kategorie 2 ^{1, 2, 9} **je 2.50**

Speck ^{1, 2, 6} | Artischocken | Ei^C | frische Tomaten | Thunfisch^D | Broccoli | Salsiccia ^{1, 2, 6}

Kategorie 3 ^{9, G} **je 3.00**

Parmesan | Mozzarella | Gorgonzola | Rucola | Schafskäse | Sardellen^D

Kategorie 4 **je 4.00**

Parmaschinken^{1, 2, 6} | Bolognese | Hähnchenbruststreifen¹⁰

Kategorie 5 ^{9, D} **je 5.00**

Lachs^D | Rinderfiletstreifen
Garnelen^B | Meeresfrüchte^{D, B}

A narrow cobblestone street in a village with stone buildings and a blue car. The street is paved with irregular stones and is flanked by tall, weathered stone walls. A blue car is parked on the left side of the street. The scene is framed by a decorative white lace border.

DESSERTS & GETRÄNKE

DESSERTS

Tiramisu ^{4, 9, 11, G} **7.90**
Sahnige Creme auf Kaffee-getränktem Biscuit

Panna Cotta ^{4, 6, 9, G} **7.90**
Italienische Panna Cotta mit Erdbeersoße

Limettensorbet **7.90**
Feines Sorbet geflutet in Prosecco

Herr Tuttos Liebling ^{4, 7, 9, A, G} **8.90**
Süße, warme Pizza mit Nutella und Vanilleeis

HEISSGETRÄNKE

Espresso ¹¹ **2.50**

Espresso macchiato ¹¹ **3.20**

Espresso doppelt ¹¹ **3.90**

Kaffee ¹¹ **3.50**

Milchkaffee ¹¹ **5.00**

Cappuccino ¹¹ **3.90**

Latte Macchiato ¹¹ **4.80**

Heiße Schokolade **4.50**

Heiße Milch mit Honig **4.50**

Tee - verschiedene Sorten **3.90**

Frischer Minztee **4.20**

SOFTDRINKS

Cola ⁴ | Cola zuckerfrei ^{5, 6, 11} | Limo Orange ⁴ | **0.21 2.90**
Limo Zitrone ⁴ | Apfelsaftschorle **0.41 4.90**

Wasser Still | mit Kohlensäure **0.251 3.30**
0.71 7.90

Bitter Lemon ¹³ **0.21 3.90**

Tonic Water **0.21 3.90**

Ginger Ale **0.21 3.90**

Saft oder Schorle **0.21 3.90**

Apfelsaft | Orangensaft | Ananassaft | **0.41 5.90**
Kirschsafte | Bananensaft | Maracujasaft

Eistee Zitrone oder Pfirsich **0.21 2.90**
0.41 4.90

Sahne, Sirup **1.00**



WEIN

ROTWEIN

Herr Tutto's Nero d'Avola 0.1l 3.90
0.25l 7.80
Nero d'Avola und Sizilien gehören zusammen, das beweist uns auch dieser unkomplizierte Don Leo: Rubinrot im Glas, dazu ein fruchtig-frisches Bouquet. Am Gaumen samtig und lang anhaltend. Einfach lecker.

Primitivo Puglia IGT „Piane del Levante“ 0.1l 3.90
0.25l 7.80
Das warme Klima und die Nähe zum Meer machen aus diesem Primitivo einen harmonischen, vollen und samtigen Wein mit intensivem Duft. Dunkles Rubinrot mit violetten Tönen.

Dr. Koehler Dornfelder halbtrocken 0.1l 3.90
0.25l 7.80
Dunkle Würze mit kaltem Rauch in der Nase, Bitterschokolade und Trockenpflaumen mit reifen Kirschen. Klar und feinsaftig; animierende, würzige Kirschen mit Schokolade; fester Körper mit Kraft; gut integrierte Fruchtsüße; lebendig und rassig; leichte Adstringenz am Gaumen; gutes Finale mit würziger Kirschen und dunkler Schokolade.

Lambrusco Dolcezza Rosso Emilia IGT 0.1l 3.90
0.25l 7.80
Rubinrote Farbe. Im Aroma frisch und fruchtig, an Waldbeeren erinnernd.

Cabernet Koonunga Hill Shiraz 0.75l 29.00
Üppig fruchtiges Bouquet von süßgereiften dunklen Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Mollige Anklänge von Malz, Karamell, Kakao und dunkler Mousse au chocolat.

ROSEWEIN

Klumpff „Cuvée Rosé“ 0.1l 4.30
0.25l 8.60
Animierende Frucht und helle Kirschen mit Grenadine. Frisch, mit einem Hauch Fruchtsüße.

WEISSWEIN

Herr Tutto's Pinot Grigio 0.1l 3.90
0.25l 7.80
Delikate und fruchtige, nach Birne und Aprikosen schmeckende Aromen.

Sauvignon Blanc „Il Pungolo“ Delle Venezie IGT 0.1l 3.90
0.25l 7.80
Feine Apfeldüfte und angenehme Töne von Limetten, Kiwi und Stachelbeeren. Trocken, mit einem langen fruchtigen Finale.

Weissburgunder feinherb „Edition Johanna Lorenz“ 0.1l 4.30
0.25l 8.60
Etwas Eisbonbons mit Steinobst und frischen Kräutern in der Nase. Klar und feinsaftig; animierende Aprikose, Pfirsich und reife Birne mit feiner Fruchtsüßenote.

Chardonnay DOC 0.75l 29.00
Sein intensiv fruchtiges Bouquet erinnert an reife Bananen und tropische Früchte. Voluminös, wohl balanciert und sehr nachhaltig im Geschmack.



**SPIRITUOSEN
& BIER**

DIGESTIVE

Ramazotti auf Eis	4cl	3.90
Averna auf Eis	4cl	3.90
Jägermeister	2cl	3.50
Grappa Clemme	2cl	3.50
Grappa di Barolo Francoli	2cl	5.90
Obstler	2cl	3.90
Williams Birne	2cl	3.90
Aquavit	2cl	3.90

LIKÖRE

Bailey's auf Eis	4cl	4.90
Sambuca	2cl	3.90
Marsala	2cl	3.90
Limoncello	2cl	3.90

WHISKEY & COGNAC

Johnnie Walker Red	4cl	5.90
Glenmorangie	4cl	6.90
Hennessy	2cl	4.90
Jack Daniels mit Cola	4cl	5.90 6.90

BIER

Veltins vom Fass ^A	0.2l	2.90	0.4l	4.90
Gaffelkölsch vom Fass ^A	0.2l	2.90	0.4l	4.90
Alster ^A	0.2l	2.90	0.4l	4.90
Radler ^A	0.2l	2.90	0.4l	4.90
Schuss ^A	0.2l	2.90	0.4l	4.90
Meisels Weisse Weizen ^A hell dunkel alkoholfrei	0.5l	5.60		
Veltins alkoholfrei ^A	0.33l	4.20		
Malzbier	0.33l	4.20		

KONSERVIERUNGS- & ZUSATZSTOFFE

- 1 = Phosphat
- 2 = Konservierungsstoffe
- 3 = Farbstoffe
- 4 = Süßungsmittel
- 5 = Phenylalaninquelle
- 6 = Antioxidationsmittel
- 7 = Geschmacksverstärker
- 8 = Geschwärzt
- 9 = Milcheiweiß
- 10 = Geflügelfleisch
- 11 = Koffeinhaltig
- 12 = genetisch veränderter Mais
- 13 = Chininhaltig
- 14 = mit Separatorenfleisch
- 15 = Speisen nur zum sofortigen Verzehr geeignet

Impressum

Herr Tutto Eilendorf GmbH
Von-Coels-Straße 212
52080 Aachen
Tel. 0241 / 900 718 92
Email: eilendorf@herrtutto.de
Geschäftsführer: Fatih Durmus
Inhaltlich Verantwortlicher gemäß Absatz 55 MDStV:
Fatih Durmus

ALLERGENE

- A = Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N = Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preisangaben in € und ohne Gewähr. Preisänderungen und/oder Tippfehler vorbehalten.

Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken erfragen Sie bitte beim Personal.

A photograph of the bronze statue of Charlemagne in Aachen, Germany. The statue is standing on a stone pedestal in front of a classical building with columns and windows. The image has a white lace border.

VIELE GRÜSSE AUS

AACHEN



SEHR GEERTER HERR TUTTO,
ES IST UNS EINE GROBE EHRE, DASS WIR MIT
DER AUFGABE BETRAUT WURDEN IHR RESTAURANT
ZU LEITEN. HERZLICHEN DANK FÜR ALL DIE REZEPTE UND
ZUTATEN WIR SIND UNS SICHER, DASS UNSERE GÄSTE
DAMIT GLÜCKLICH SEIN WERDEN !

ES IST IMMER EIN TISCH FÜR SIE RESERVIERT,
FALLS SIE SICH SPONTAN ENTSCHEIDEN SOLLTEN,
UNS EINEN BESUCH ABZUSTATTEN!

ALLES LIEBE
FATIH

(HT)

HERR TUTTO
VIA LUIGI ALBINELLI 24
41121 MODENA
ITALIEN