

Solino

... trifft Südtirol

RESTAURANT-CAFÉ-COCKTAILBAR

Storkower Straße 5 / 15537 Gosen-Neu Zittau / Tel 03362-883 40 50

solino-gosen@ok.de / www.solino.eatbu.com

Suppen

Provenzalische Fischsuppe mit Fischfilets, Garnele und Jakobsmuschel
dazu Crostino mit pikanter Safran-Mayonnaise

11,20

Rote Beete Cremesuppe

mit Mascarpone-Creme und frischem Meerrettich

6,60

Consommé vom Freilandhuhn

mit Wurzelgemüse und Basilikum Flädle

6,40

Salate

Italienischer Bauernsalat mit gegrillten Lammkoteletts
mit Hausdressing, Tomaten, Gurken, Paprika, zweierlei Bohnen,
roten Zwiebeln und Feta

21,00

Burrata Käse auf Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto

12,20

Römersalat mit Ceasar-Dressing, Croutons und frischem Parmesan
mit gegrillten Garnelen oder Maishähnchenbrust

21,00

Gemischte Salate der Saison mit Hausdressing und gebranntem Ziegenkäse
dazu Walnüsse und Mangochutney

15,50

Gemischte Salate der Saison mit Hausdressing und Sonnenblumenkernen

6,00

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuscheln auf Rote Beete-Carpaccio
mit Baby-Salat und Safran-Dressing
21,90

Gegrillter Octopus auf Hummus
mit Tomaten-Salsa und Oliven, Friséesalat und Sesam
21,20

Vitello Tonnato
Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Sauce
18,90

Carpaccio vom Rinderfilet
Hauchdünne rohe Fleischscheiben mit Trüffelvinaigrette und Parmesan
21,20

Südtiroler Brettjause
Gemischte Vorspeisen mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse,
mariniertem Fenchel, Parmesan-Käse, Salami und
Schinken-Spezialitäten aus Südtirol, Oliven, Kabanossi, dazu Focaccia
18,90

Bruschetta (5 Stück)
Gebackene Weißbrotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern
6,50

Hauptgerichte

Feine Bandnudeln mit Bolognese-Ragout und Parmesanspalten

16,60

Südtiroler Spinatknödel

von Hand gedreht mit Nussbutter, frischem Schnittlauch und Parmesan

17,30

Gnocchi-Kartoffelnudeln mit gebratener italienischer Wurst
sowie frischen Tomaten, Salbei, Rote Peperoncini und Kräuter,
geschwenkt mit Baby-Spinat und Ricotta

18,90

Spaghetti mit frischem Basilikum-Pesto
sowie frischen Tomaten und Parmesanspalten

15,60

Tomaten-Safran-Risotto

mit den Meeresfrüchten: Garnele, Pulpo und Jakobsmuschel

22,20

Handgemachte Käsespätzle

mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln, dazu kleiner gemischter Salat

14,40

Feine Bandnudeln mit gebratenen Rinderfiletstreifen

mit Champignonsauce, Frühlingszwiebeln, Kräutern und Parmesanspalten

21,20

Gesottener Kalbstafelspitz
mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse,
dazu Meerrettichsauce und frischer Kren
28,90

Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinjus
auf Selleriepüree, dazu Blumenkohl und Romanesco
29,90

Großes Wiener Schnitzel vom Weidekalb
auf hausgemachtem lauwarmen Kartoffel-Radieschen-Salat,
dazu Preiselbeeren und kleiner Sahne-Dill-Gurkensalat
29,90

Maishähnchenbrust vom Lavastein-Grill
auf Sizilianische Caponata, dazu Rosmarin-Kartoffeln
22,20

Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet
dazu eine dunkle Zwiebelsauce, Kartoffel-Rote Beete-Püree,
Röstzwiebeln und Kaiserschoten
37,90

Rumpsteak vom Grill
mit hausgemachter Knoblauch-Kräuter-Butter,
dazu Pommes Frites und kleinem Ceasar-Salat
31,20

Fisch

Saiblingsfilet mit gebranntem Lauch
auf grüner Pfeffersauce mit Bergamotte,
dazu Kartoffel-Gnocchi
31,00

Kabeljaufilet auf Sellerie-Püree
mit frischem Blattspinat, Estragon-Trauben
und Pommery-Senf-Sauce
28,90

Halbes Dutzend Großgarnelen
flambiert mit Sambuca, Knoblauch, frischen Kräutern,
dazu Weißbrot
27,90

Dessert

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenkompott, Apfelmus und Vanilleeis

(Zubereitungszeit ca. 15 min.)

11,20

Tiramisu

hausgemacht

6,60

Gebrannte Rosmarin-Panna Cotta

mit Mango-Chutney

7,70

Apfelstrudel

mit Vanillesauce

(gerne auch mit Vanilleeis)

6,60

Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarellakäse belegt.
All pizzas are covered with tomato sauce and mozzarella cheese.

Pizza Margherita

9,90

Pizza Prosciutto e funghi

belegt mit Schinken und Champignons /
with ham and mushrooms

12,20

Pizza Salami

belegt mit Salami /
with salami

12,00

Pizza Tonno

belegt mit Thunfisch und Zwiebeln /
with Tuna and onions

14,40

Pizza Mista

belegt mit Salami Milano, Schinken, Champignons und Peperoni /
Milano salami, ham, mushrooms and pepper

14,40

Pizza Diavolo

belegt mit scharfer Salami-Spianata /
with spicy salami spianata

14,40

Pizza Vegetale

belegt mit gegrilltem und frischem Gemüse, Kirschtomaten, frischem Babyspinat und Basilikum-Pesto /
with grilled and fresh vegetables, cherry tomatoes, fresh baby spinach and basil pesto

14,40

Pizza Mozzarella

belegt mit Kirschtomaten, Mozzarella, Burrata und Basilikum-Pesto /
Cherry tomatoes, mozzarella, burrata and basil pesto

16,70

Pizza di mare

belegt mit Garnelen, Lachs und Spinat /
shrimps, salmon and spinach

18,90

Pizza Parma

belegt mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan /
Parma ham, rocket salad, cherry tomatoes and parmesan

16,70

Pizza Milano

belegt mit Salami Milano, Oliven, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan /
Milano salami, olives, rocket salad, cherry tomatoes and parmesan

16,70

Pizza Solino

belegt mit Salsiccia, getrocknete Tomaten, Oliven, rote Zwiebeln, Peperoni und Parmesan /
salsiccia, dried tomatoes, olives, red onions, pepper and parmesan

17,50

Pizza Famiglia (für 2 Personen)

belegt mit frischer Maishähnchenbrust, Oliven, Peperonis, Champignons, Knoblauch,
roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Parmesan /

fresh chicken breast, olives, pepperonis, mushrooms, garlic, red onions, cherry tomatoes and parmesan

22,30

Kaffee / Kaffeespezialitäten – Coffee – Caffé / Specialità di caffè

Café Crema – Cup of coffee (11)	2,80
Espresso – Espresso (11)	2,40
Doppelter Espresso – Double espresso (11)	3,90
Cappuccino – Cappuccino (11, G)	3,20
Café au lait – Café Latte (11, G)	3,20
Latte Macchiato (11, G)	3,40
Heiße Schokolade – Hot chocolate (G)	3,20
Heiße Milch mit Honig – Hot milk with honey (G)	2,60
Grog (4 cl Rum) – rum toddy (4)	6,40
Glühwein – mulled wine (4)	5,90
Irish Coffee (Kaffee, 4 cl Irish Whiskey, Sahnehaube) – (with 4 oz whiskey and whipped cream) (11, G)	6,60
Tee? Wählen Sie bitte aus unserer Teekarte / Tea? Please choose from our tea menu! (13, 11)	2,90

Alkoholfreie Getränke – non alcohol

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola (4, 11)	2,80	3,90
Coca Cola light (4, 11)	2,80	3,90
Fanta (4)	2,80	3,90
Sprite	2,80	3,90
Thomas Henry:		
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale / Grapefruit / Wild Berry	2,70	4,40
ELEFANT BAY Eistee	0,33 l	4,20
ISENBECK Malz	0,33 l	3,80
Mineralwasser:	0,25 l	0,75 l
Aqua Morelli frizzante - sparkling	2,50	5,50
Aqua Morelli naturale - non sparkling	2,50	5,50
Säfte – Juices	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,90	4,80
Apfelsaft klar	2,90	4,80
Ananassaft	2,90	4,80
Grapefruitsaft	2,90	4,80
Pfirsich-Nektar	2,90	4,80
Kirsch-Nektar	2,90	4,80
Bananen-Nektar	2,90	4,80
Tomatensaft	2,90	4,80
Schorle	2,70	3,90

Limonade

BALIS – Ananas Minze	0,3 l	4,00
BALIS – Cranberry Rosmarin	0,3 l	4,00
BALIS – Basilikum Ingwer	0,3 l	4,00
Hausgemachte Limonade (nach Angebot)	0,4 l	4,60

Alkoholische Getränke – with alkohol

Biere vom Faß: (a)	0,3 l	0,5 l
Warsteiner	3,50	5,10
Oberbräu Hell	3,90	5,30
König Ludwig Weißbier Hell	3,90	5,30
König Ludwig Dunkel	3,90	5,30

Flaschenbiere: (a)

Warsteiner Alkoholfrei	0,33 l	3,20
Birra Peroni	0,33 l	3,80
Birra Moretti	0,33 l	3,80
König Ludwig Weissbier (Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei)	0,5 l	5,00
König Ludwig Dunkel	0,5 l	5,00
Corona Extra	0,355 l	3,90
Berliner Weiße rot / grün	0,33 l	3,40

Offene Weißweine

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Pinot Grigio (E. Walch / Südtirol)	8,60	21,40	31,90
Chardonnay (E. Walch / Südtirol)	8,60	21,40	31,90
Lugana Villa Rosa (Cantine Villa Rosa / Lombardo-Venetien)	9,40	22,90	34,90
Laguna Del Conte (Conte di Campiano / Sizilien)	9,80	24,40	36,40
Cala Reale (Sella & Mosca / Sardinien)	9,40	22,90	34,90
Gavi (Alte Rocche Bianche / Piemont)	9,60	23,90	35,90
Weißweinschorle	5,00	9,90	

Offene Rotweine

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Lambrusco	5,90	14,60	21,90
Appassimento (Conte di Campiano / Apulien)	9,80	24,40	36,40
Lagrein (Elena Walch / Südtirol)	9,90	24,60	36,90
Per Sé / Kalterersee (E. Walch / Südtirol)	10,40	26,00	39,00
Nero d'Avola Syrah (Conte di Campiano / Sizilien)	9,80	24,40	36,40

Offene Roséweine

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Alie Rosé (Tenuta dell' Ammiraglia / Toscana)	8,90	21,90	32,90
Talamonti Rosé (Talamonti / Abruzzen)	8,90	21,90	32,90

Flaschenweine

Barolo (Marchesi di Barolo / Piemont)			48,00
---------------------------------------	--	--	-------

Aperitif

Martini (4) (Bianco / Extra Dry / D'oro / Rosso)	5 cl	6,00
Aperol Spritz (4)	0,2 l	7,90
Hugo	0,2 l	7,90
Limoncello Spritz	0,2	7,90

Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	5,00
Malfy Gin (Originale/ Con Limone / Gin Rosa / Con Arancia)	4 cl	7,00
Tequila (silver / gold)	4 cl	6,00

Aquavit & Wodka

Malteser Aquavit	4 cl	5,00
Absolut Wodka	4 cl	5,00

Rum

Havana Club, 3 Years	4 cl	7,00
Havana Club, 7 Years	4 cl	8,40
Barceló Gran Añejo, Ron Dominicano	4 cl	7,00

Digestife

Fernet Branca	4 cl	5,00
Averna	4 cl	5,00
Ramazotti (4)	4 cl	5,00
Jägermeister (4)	4 cl	5,00
Williams-Christbirnen-Edelbrand (Pircher / Südtirol)	4 cl	6,90
Mirabelle (Pircher, Südtirol)	4 cl	6,90
Grappa (Riserva / Tradizionale / Caffé / Primitivo)	4 cl	5,90

Weinbrand & Cognac

Vecchia Romagna	4 cl	6,00
Remy Martin V.S.O.P (4)	4 cl	7,00

Whisky

Ballentines Finest	4 cl	6,00
Johnnie Walker Red Label (4)	4 cl	6,00
Johnnie Walker Black Label (4)	4 cl	7,00
Dimple (4)	4 cl	7,00
Jim Beam (4)	4 cl	6,00
Jack Daniel's (4)	4 cl	7,00
Glenfiddich, Special Reserve, 12 Years (4)	4 cl	8,00
Glenfiddich, Solera, 15 Years (4)	4 cl	9,00

Liköre

Amaretto (E)	4 cl	6,00
Baileys (E)	4 cl	6,00
Sambuca	4 cl	6,00
Galliano	4 cl	6,00
Cointreau	4 cl	6,00
Grand Marnier Cordon Rouge (4)	4 cl	6,00
Licor 43 (4)	4 cl	6,00
Southern Comfort	4 cl	6,00
Batida De Côco	4 cl	6,00

0,1 l 0,75 l

Prosecco

Mionetto Doc Treviso Extra Dry	6,00	37,50
Mionetto Rosé Doc Extra Dry	6,00	37,50

Sekt

Lutter & Wegner trocken	4,90	31,90
Lutter & Wegner Rosé halbtrocken	4,90	31,90

Champagner

Veuve Pelletier Brut	8,40	56,90
----------------------	------	-------

Longdrinks (mit 4 cl Alkohol)

Campari – Orange (4)	8,00
Campari – Soda (4)	8,00
Johnnie Walker – Cola (4, 11)	8,00
Jim Beam – Cola (4, 11)	8,00
Wodka Lemon / Wodka Cola (4, 9, 11)	8,00
Cointreau Cola / Cointreau Lemon (4, 9, 11)	8,00
Licor 43 – Milch (9)	8,00
Remy Martin V.S.O.P – Tonic (4)	9,00
Cuba Libre (Havanna Club, Cola, Zitrone, Eis) (3, 4, 6, 11)	8,00
Gin Tonic (Malfy Gin, Tonic Water, Zitrone, Eis) (10)	8,00

Cocktails

Caipirinha - <i>Canario Cachaca, Brauner Zucker, Limetten, Eis</i>	9,00
Tequila Sunrise - <i>Sierre Tequila Silver, Grenadine, Orangensaft</i>	9,00
Pina Colada - <i>Havana Club, Crème of Coconut, Ananassaft, Sahne</i>	9,00
Bloody Mary - <i>Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze</i>	7,00
Long Island Ice Tea - <i>Rum, Wodka, Gin, Cointreau, Tequila, Zitrone, Cola</i>	12,00
Erdbeer Colada - <i>brauner Rum, Cocos, Sahne, Erdbeeren, Säfte</i>	9,00
Planters Punch - <i>Rum, Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine</i>	9,00
Mojito - <i>Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Sodawasser, frische Minze</i>	9,00

Alle genannten Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19 %.
Angaben zu Allergene und Zusatzstoffen sind gesondert gelistet. Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Lebensmittelkennzeichnung (Hinweis auf Allergene)

Konserviert

- 2 - Mit Antioxidationsmittel
- 3 - Enthält eine Phenylalaninquelle
- 4 - Mit Farbstoff
- 5 - Nährwertangabe je 100 ml:
- 6 - Brennwert <1,0 kJ (<0,25 kcal)
- 7 - Eiweiß <0,1 g
- 8 - Kohlenhydrate <0,1 g
- 9 - Fett 0 g
- 10 - Chininhaltig
- 11 - Koffeinhaltig
- 12 - Natriumhydrogencarbonat
- 13 - Teein

- A - Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O - Schwefeldioxid und Sulfite
- P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R - Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse