

Grüner Reiter  
*RISTORANTE*

*Gino*

Kastanienwall 62,  
31785 Hameln  
Tel.: 05151/926200

Speisekarte

# Vorspeisen/Salate

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>1)</b>  | <b>Vitello Tonnato</b><br>Kalbfleischscheiben nappiert mit Thunfischsauce                                      | <b>€ 12,50</b> |
| <b>2)</b>  | <b>Insalata mista</b><br>gemischter Salat mit Balsamico-Olivenölvinaigrette                                    | <b>€ 5,50</b>  |
| <b>3)</b>  | <b>Carpaccio</b><br>vom Rind mit Rucola, Zitrone, Olivenöl extra vergine,<br>Parmesanhobel                     | <b>€ 11,80</b> |
| <b>4)</b>  | <b>Antipasto misto</b><br>Hausgefertigte italienische Vorspeisen   | <b>€ 12,00</b> |
| <b>5)</b>  | <b>Crema di pomodoro</b><br>Tomatencremesüppchen mit Basilikum   | <b>€ 5,50</b>  |
| <b>12)</b> | <b>Caprese</b><br>Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikum<br>und Olivenöl extra vergine                    | <b>€ 10,50</b> |
| <b>14)</b> | <b>Bruschette</b><br>Geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln                                     | <b>€ 8,50</b>  |
| <b>15)</b> | <b>Insalata con Zuccha</b><br>In Orange marinierter Hokkaidokürbis auf großem Salatbett,<br>Ziegenkäsecrostini | <b>€ 14,50</b> |

## Empfehlung des Hauses

<b>Fegato di Vitello alla Veneziana</b>	<b>€ 18,50</b>
Kalbsleber geschmort mit Zwiebeln und Weißwein, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse, nach Wunsch auch mit Butter und Salbei	
<b>Anatra all'Arancia</b>	<b>€ 19,50</b>
Knusprige Barbarie-Entenbrust in Orangensauce, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse	
<b>Pizza „Salmone e Spinaci“</b>	<b>€ 13,50</b>
mit Tomate, Mozzarella, frischer Lachs und Spinat, etwas Knoblauch	
<b>Grigliata mista di Pesce</b>	<b>€ 26,50</b>
Gemischter Fisch vom Grill, parfümiert mit frischen Kräutern, Olivenöl und Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	

## Hausspezialitäten

<b>27) Cavatelli Sardi</b>	<b>€ 16,50</b>
Hausgemachte Cavatelli, in einer Sauce von Tomate, Fenchel, Zitrone, frisches Doradenfilet, etwas pikant	
<b>28) Tagliatelle dello Chef</b>	<b>€ 14,50</b>
Bandnudeln mit Streifen vom rosa Rumpsteak, Tomatenwürfeln, Steinchampignons, Knoblauch und Parmesan	
<b>29) Linguine „Deliziose“ con gamberi e rucola</b>	<b>€ 13,50</b>
feine Bandnudeln mit Garnelen, Rucolapesto und Steinchampignons	

# Pasta

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 17) | <b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b><br>mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Chilies   | € 9,50  |
| 18) | <b>Spaghetti alla Siciliana</b><br>mit Auberginen, frischen Tomatenwürfeln, Mandeln,<br>Knoblauch, Limone und sardischer Schafskäse   | € 11,50 |
| 19) | <b>Sedanini Lucia</b><br>kurze Nudeln mit frischem Lachs und Zucchini<br>in Cognac-Sahnesauce   | € 14,00 |
| 20) | <b>Gnocchi Porcini</b><br>Hausgemachte Steinpilzgnocchi, in einer getrüffelten Rahmsauce<br>von frischen Steinchampignons, Tomate, frische Kräuter<br>überbacken mit Mozzarella | € 15,50 |
| 21) | <b>Ravioli con Zuccha</b><br>Ravioli gefüllt mit Hokkaidokürbis und Amarettini,<br>geschwenkt in Butter und Salbei  | € 13,50 |
| 23) | <b>Tagliolini alla pescatore</b><br>Feine Bandnudeln in einer Sauce von Doradenfilet, Sardelle<br>Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten und Kräuter                               | € 16,50 |
| 32) | <b>Pappardelle al Tacchino</b><br>breite, flache Nudeln in Safran-Sahnesauce mit<br>Putenbruststreifen, Zwiebel, Paprika und Tomate   | € 13,50 |
| 36) | <b>Ravioli mediteran</b><br>Ravioli gefüllt mit Artischocke, Olive und Ziegenkäse<br>in einer Sauce von Cherrytomaten und frischen Kräutern                                     | € 13,50 |
| 40) | <b>Ravioli Nobili tartufato</b><br>Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta in Cognac-<br>Sahnesauce mit frischen Steinchampignons   | € 13,50 |
| 53) | <b>Lasagne al forno</b><br>Lasagne mit Rinder-Bolognese, im Ofen überbacken   | € 11,50 |

# Fisch und Fleisch

- 39) Calamaro alla griglia** € 16,50  
Tintenfischtube vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauch, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln
- 47) Salmone alla griglia** € 21,00  
Frischer Lachs vom Grill auf Bandnudeln in Hummersauce
- 52) Gamberoni alla griglia** € 23,50  
Frische Garnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch vom Grill, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln
- 54) Branzino alla griglia (2 Filets oder ganzer Fisch)** € 22,00  
Frischer Wolfsbarsch vom Grill, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln
- 57) Orata alla griglia (2 Filets oder ganzer Fisch)** € 21,00  
Frische Dorade vom Grill, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln
- 60) Scaloppine alla boscaiola** € 17,50  
dünne Scheiben vom Schweinefilet gebraten mit Steinchampignons, Brandy, Kräutern, frischen Tomaten und Sahne Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse
- 63) Scaloppine Aida** € 17,50  
Scheiben vom Schweinefilet, gebraten mit Birne, in Honig-Balsamico Sauce, Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse
- 25) Saltimbocca alla Romana** € 24,50  
Kalbfleischscheiben mit Salbei und Parmaschinken, in einer Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse
- 62) Bistecca alla griglia** € 24,50  
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse
- 69) Filetto Pepe verde** € 28,50  
Argentinisches Rinderfilet in einer Sauce von grünem Pfeffer, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse

# Pizze

Gereifter Teig mit Olivenöl, original italienisches Rezept

**Pizza Margherita** 401) € 7,50

mit Tomate\* und Mozzarella

**Pizza Napoli** 402) € 9,00

mit Tomate\*, Sardelle, Knoblauch,  
Mozzarella, Basilikum

**Pizza Mare** 403) €11,50

Tomate\*, Meeresfrüchte, Scampi,  
Mozzarella

**Pizza Tonno** 404) € 10,00

Tomate\*, Thunfisch\*, Zwiebeln,  
Mozzarella

**Pizza Quatro Stagioni** 405) € 10,00

Tomate\*, Mozzarella, Schinken\*,  
Champignons, Artischocken,\* Paprika

**Pizza alla Diavola** 406) € 9,50

Tomate\*, Mozzarella, pikante Salami

**Pizza Prosciutto** 407) € 9,00

Tomate\*, Mozzarella, Schinken\*

**Pizza Salame** 408) € 9,00

Tomate\*, Mozzarella, Salami

<b>Pizza Hawaii</b>	<b>409) € 9,50</b>
Tomate*, Mozzarella, Schinken*, Ananas*	
<b>Pizza Siciliana</b>	<b>411) € 10,50</b>
Tomate*, Mozzarella, Sardelle, getrocknete Tomaten, Kapern, Parmesanscheiben, Basilikum	
<b>Pizza Gorgonzola Spinaci</b>	<b>412) € 10,00</b>
Tomate*, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat	
<b>Pizza Vegetariana</b>	<b>413) € 10,50</b>
Tomate*, Mozzarella, frische Gemüse	
<b>Pizza Caprese</b>	<b>414) € 9,50</b>
frische Tomate, Mozzarella, Basilikum	
<b>Pizza Parmigiana</b>	<b>415) € 11,50</b>
Tomate*, Mozzarella Parmaschinken, Rucola, Tomatenbruschette, Parmesanhobel	

- auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihre ganz individuelle Pizza -

( mit \* gekennzeichnete Lebensmittel enthalten Konservierungsstoffe)

## Dessert

72)	Panna Cotta con fragole Gestürztes Sahnedessert mit Bourbonvanille verfeinert, mit hausgem. Erdbeersauce	€ 6,50
73)	Tirami sù	€ 6,50
70)	Cassata Eistorte	€ 6,50
75)	Tartufo Eis	€ 6,50
71)	Schokoladensoufflé	€ 8,00
76)	Eisparfait von Tonkabohne und Kardamom	€ 7,50
	Espresso	€ 2,50
	Cappuccino	€ 3,00
	Latte Macchiato	€ 3,50
	Milchkaffee	€ 3,50
	Kaffee Crema	€ 2,50
	Glas Tee	€ 2,00



## Getränkekarte

Beck's Pils vom Fass	0,3 l	€ 2,90	0,5 l	€ 4,60
Alster	0,3 l	€ 2,90	0,5 l	€ 4,60
Beck's blue alkoholfrei	0,33 l	Flasche		€ 2,90
Cola-Bier	0,3 l			€ 2,90
Weizenbier Franziskaner (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,5 l	Flasche		€ 4,30
Schöffelhofer Weizen mit Grapefruit	0,33 l	Flasche		€ 3,00

### alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Bad Pyrmont Gourmet	0,25 l	€ 2,60	0,75 l	€ 5,80
Coca Cola, Coca Cola zero, Mezzomix (koffeinhaltig),				
Fanta, Sprite	0,33 l	Flasche		€ 3,00
Apfelschorle	0,3 l			€ 2,80
Apfelsaft, naturtrüb, Orangensaft	0,2 l			€ 2,80
Granini Multivitaminensaft	0,2 l	Flasche		€ 2,80
Schweppes Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 2,80
Schweppes Tonic (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 2,80
Schweppes Ginger Ale (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 2,80
Malzbier	0,33 l	Flasche		€ 3,00
Bionade Holunder	0,33 l	Flasche		€ 3,20
Vio Rhababerschorle (aus Direktsaft)	0,33 l	Flasche		€ 3,20
Vio Johannisbeerschorle (aus Direktsaft)	0,33 l	Flasche		€ 3,20

### Weissweine im Ausschank **0,2 l € 4,90**

Soave, Venetien				
Pinot Grigio, Friaul				
Frascati, Latium				
Chardonnay, Trentino				
Frizzantino, Emilia Romagna, lieblich				
Scaia, Gardasee	0,2 l			€ 6,50
<b>Roséwein im Ausschank</b>	<b>0,2 l</b>			<b>€ 4,90</b>

### Rotweine im Ausschank **0,2 l € 4,90**

Chiaretto				
Chianti, Toscana				
Merlot, Friaul				
Montepulciano, Marche				
Nero D'Avola, Sizilien				
Lambrusco, lieblich				

Glas Prosecco      0,1 l      € 3,50

### Spirituosen

Malteser Aquavit	2 cl	€ 3,00	Whiskey	4 cl	ab	€ 4,00
Williamsbirne	2 cl	€ 3,80	Vecchia Romagna	2 cl		€ 3,50
Himbeergeist	2 cl	€ 3,80	Limoncello	2 cl		€ 3,00
Grappa	2 cl	ab € 2,50	Sambuca	2 cl		€ 2,50
Amaro Averna	2 cl	€ 3,00	Amaretto	2 cl		€ 2,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,00				
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00				

- weitere Spirituosen auf Anfrage -