

TUTANKHAMON RESTAURANT



Hier können Sie die Nahrung Ihres Babys schnell und sicher zubereiten! AUFMERKSAMKEIT! Wenn Sie Ihre eigenen Zubereitungen verwenden, achten Sie darauf, dass diese ordnungsgemäß verpackt und gut gelagert sind. Überprüfen Sie stets die Ablaufdaten. Bei Bedarf können Sie sich jederzeit an das diensthabende Catering-Personal wenden.

DIE VORSPEISEN

- Caprese aus Strauchtomaten, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum € 15.50
- °Gekochter Schinken, Mozzarella-Kugeln und rustikale Brotscheibe € 17.50
- Rohschinken, Büffelmozzarella, kandierte Kirschtomaten € 18.50
- Große Platte mit gemischten Wurstwaren und hausgemachtem eingelegtem Gemüse € 21.50
- Auswahl an italienischen Käsesorten mit Senf und Konfitüren € 20.50
- °Couscous aus Hartweizengrieß mit Gemüse, getrockneten Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen € 16.50
- Flan aus Auberginen, Tomaten-Ristretto und Stracciatella-Schaum € 17.00
- °Millefoglie-Törtchen vom Stockfisch mit Carasau-Brot und mediterranen Kräutern € 20.50
- °Carpaccio von Carne Salada mit Rucola, geräuchertem Ricotta und Balsamico-Creme € 18.50
- °Traditionelles Vitello Tonnato, Bratensauce und süß-saure Frühlingszwiebeln € 19.00

GROSSER SALATTLELLER

- Nil: € 19.00
Grüner Salat, kleiner Schnittsalat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Räucherlachs, Mozzarella-Kügelchen, Joghurt dressing und knusprige Samen.
- Sphinx: € 16.00
Grüner Salat, kleiner Schnittsalat, gegrilltes Hähnchenfilet, Oliven, geraspelter Grana Padano D.O.P., Karotten, Cocktailtomaten und Tartare-Sauce.

DIE ERSTEN GÄNGE

- Spaghettoni aus Hartweizengrieß, verfeinert mit unserer hausgemachten Tomatensauce, Basilikumcreme und Stracciatella € 17.50
- Pennette mit Öl/Kleine Nudeln € 11.00
- Pennette mit Tomatensauce € 15.00
- °Pennette mit Rindfleisch-Ragù alla Bolognese € 15.00
- °Bolognese-Lasagne € 17.50
- °Mit Artischocken und Ricotta gefüllte Ravioli auf zartem Pecorino D.O.P. und Minze € 18.50
- °Kartoffelgnocchi mit zartem, in Rotwein geschmortem Rinderragout und mit knusprigem Gemüse € 19.00
- °Maccheronico al Torchio, Pilze, Tastasal und Crumble aus Grana Padano D.O.P. mit Rosmarin € 19.50

- °Camaroli-Reis, cremig gerührt, mit geröstetem Tintenfisch, Erbsen- und Zitronencreme (mindestens für 2 Personen) € 22.00 (pro Person)
- °Suppe mit antiken Aromen € 16.00
- °Gemüsecreme mit Suppennudeln € 12.00

DIE ZWEITEN GÄNGE

- °Hühnerschnitzel mit Pommes Frites € 18.50
- °Bratwurst mit Pommes Frites € 18.50
- °Rindfleischbällchen in Tomatensoße mit Kartoffelpüree € 16.50
- °Maxi Rindfleisch-Burger mit Tomate, knusprigem Bacon, Cheddar-Käse, Salat, süß-saurer Gurke und Pommes Frites, dazu Burger-Sauce € 22.50
- °Bei niedriger Temperatur garte Schweinerippchen, überzogen mit unserer BBQ-Sauce, mit Pommes Frites € 18.50
- Gegrilltes Rinderkotelett 500 g. € 30.00
- °Geschmorte Rinderbacke in Valpolicella-Rotwein mit Kartoffelpüree und knuspriger Lauch-Chiffonade € 25.00
- Gegrillte Luganega-Wurst mit saisonalem Gemüse als Beilage € 21.00
- °Tempura-frittierte Hähnchenkeulen, verfeinert mit süßer Paprika und Limette, serviert mit Pommes Frites € 20.00
- °Lachsfilet in Folie nach mediterraner Art € 24.50
- °Mediterrane panierte Leckerbissen und Pommes Frites € 20.00
- °Veganes Medaillon, begleitet von unserer Gemüsepfanne € 20.00

DIE PIZZEN

- Der Teig wird aus einer sorgfältigen Mischung aus steingemahlener biologischem Hart- und Weichweizenmehl hergestellt, das einem langsamen Hefeprozess von 72 Stunden unterzogen wird.
 Ausgezeichnet für alle, die eine klassische neapolitanische Pizza genießen möchten.
- Margherita € 10.50
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra und Basilikum
- Marinara € 9.00
Tomaten, Oregano und Knoblauchöl.
- Schinken und Pilze € 13.00
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Kochschinken und Champignons.
- Süße Salami € 13.50
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum und süße Salami.
- °Würstchen und Pommes Frites € 12.00
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Würstchen und Pommes Frites.

- Capricciosa € 14.50
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Leccino-Oliven, kleine Artischocken, Kochschinken und Champignons.
- Ortolana € 13.50
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten, Paprika und Bratkartoffeln.
- Bufala € 15.00
Marinierte Cirio-Kirschtomaten, roher Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum.
- Napoletana € 14.50
Stracciatella-Käse, Tomaten, natives Olivenöl extra, Kapern und Sardellenfilets.
- °Steinpilze, Kartoffeln und Speck € 15.00
Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Ofenkartoffeln, Speck und Rosmarin.
- °Tastasal & Friarielli € 14.50
Mozzarella Fior di Latte, Friarielli, Tastasal und geraspelter Grana Padano D.O.P..
- Vier Käsesorten € 14.50
Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Fontina D.O.P., Grana Padano D.O.P., Asiago D.O.P. und Gorgonzola D.O.P.
- La Norma € 13.50
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, frittierte Auberginen und geräucherter Ricotta.
- Thunfisch und Zwiebel € 15.00
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, Thunfisch und rote Zwiebeln.
- La calabra € 14.00
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Oregano, scharfe Streichwurst „N'duja“, Paprika und geraspelter Pecorino D.O.P..
- Pizza Tutankhamon € 15.50
Tomate, roher Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum, Rohschinken, rote Kirschtomaten, Grana Padano D.O.P. und Rucola.
- Erde und Feuer € 14.00
Olivenpaté, getrocknete Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Speck und geraspelter Grana Padano D.O.P.

VEGANE PIZZAS

- Big Green € 13.50
Tomaten, veganer Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Ofenkartoffeln und Basilikum.
- Veg margherita € 11.50
Tomaten, veganer Mozzarella, natives Olivenöl extra und Basilikum.
- Jungle € 13.50
Tomaten, veganer Mozzarella, frittierte Auberginen und veganer Stracciatella-Käse (nach dem Backen).

BEILAGEN

- °Pommes Frites € 8.00
- Ofenkartoffeln € 8.50
- Gebackenes Gemüse € 9.50
- Grüner Salat € 8.50

DESSERTS

- °Vanille-, Stracciatella- und Schokoladeneis € 8.00
- Panna cotta mit Schokoladensoße oder Soße aus roten Beeren oder Karamell € 8.00
- Zitronensorbet € 6.50
- Erdbeersorbet € 6.50
- Joghurtsofteis mit Waldbeeren und Pistazienstücken € 8.50
- °Törtchen aus Zartbitterschokolade mit Vanille-Eis € 10.00
- Das klassische Tiramisu der italienischen Tradition € 9.50
- Millefoglie-Torte mit leichter Vanillecreme € 9.50
- Frischer Obstsalat € 8.50
- Vegane Cheesecake mit Waldbeeren € 8.50

Gedek pro Person € 3.00
Aufpreis pro zusätzliche Zutat € 3.00

Bitte beachten Sie, dass der Verkaufspreis eines Gerichtes unverändert bleibt, wenn Sie einige Zutaten aus dem Gericht ausschließen möchten.

ACHTUNG Sie können überprüfen, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten unserer Speisekarte enthalten sind, indem Sie die Symbole beachten. Eine entsprechende Erklärung finden Sie auf der Übersichtstafel und in der Allergen-Matrix, die in unseren Restaurants verfügbar sind.

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die nach Meinung der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier unten angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben.






°Wir informieren unsere Kunden, dass die Produkte gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnten, falls keine frischen Produkte vorhanden sind. °Tiefgekühlte und schockgefrostete Produkte am Ursprungsort. ACHTUNG: Sie können überprüfen, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten unserer Speisekarte enthalten sind, indem Sie die Symbole beachten. Eine entsprechende Erklärung finden Sie auf der Übersichtstafel und in der Allergen-Matrix, die in unseren Restaurants verfügbar sind.





DIE VORSPEISEN

°Hartweizencouscous mit Gemüse, getrockneten Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen € 16.50

Caprese mit Strauchtomaten, veganem Mozzarella und Basilikum € 15.50

Salatteller Isis: € 14.00





Grüner Salat, Rucola, Kirschtomaten, veganer Mozzarella und Oregano.

DIE ERSTEN GÄNGE

Spaghettini aus Hartweizengrieß, verfeinert mit unserer hausgemachten Tomatensauce, veganem Stracciatella-Käse und Basilikumcreme € 17.50

°Risotto mit Erbsencreme, veganem Ricotta und Zitronenschale € 18.00

°Suppe mit antiken Aromen € 16.00

°Cremesuppe aus saisonalem Gemüse € 12.00

DIE ZWEITEN GÄNGE


°Geröstetes veganes Medaillon, begleitet von unserer mediterranen Gemüsepfanne € 20.00


 

°Mediterrane panierte Leckerbissen und Pommes Frites € 20.00

DIE PIZZEN

 Der Teig wird aus einer sorgfältigen Mischung aus steingemahlenem biologischem Hart- und Weichweizenmehl hergestellt, das einem langsamen Hefeprozess von 72 Stunden unterzogen wird.

 Ausgezeichnet für alle, die eine klassische neapolitanische Pizza genießen möchten.

Marinara € 9.00

Feldtomaten, Oregano und Knoblauchöl.

Veg margherita € 11.50

Tomaten, veganer Mozzarella, natives Olivenöl extra und Basilikum.

Big Green € 13.50

Tomaten, veganer Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Bratkartoffeln und Basilikum.

Jungle € 13.50

Tomaten, veganer Mozzarella, frittierte Auberginen und veganer Stracciatella-Käse (nach dem Backen).

BEILAGEN

°Pommes Frites € 8.00



Bratkartoffeln € 8.50



Gebackenes Gemüse € 9.50



Grüner Salat € 8.50



DESSERTS

Obstsalat der Saison € 8.50



Vegane Cheesecake mit Waldbeeren € 8.50




Gedeck pro Person € 3.00

Aufpreis pro zusätzliche Zutat € 3.00





VORSPEISEN


°Gekochter Schinken, Mozzarella-Kugeln und rustikale Brotscheibe € 17.50

Rohschinken, Büffelmozzarella, kandierte Kirschtomaten € 18.50

Caprese aus Strauchtomaten, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum € 15.50




ERSTE GÄNGE


°Gemüsecreme mit Suppenudeln € 10.00

Pennette mit Öl/Suppenudeln € 11.00



Pennette mit Tomatensauce € 15.00





°Pennette mit Rinderragout € 15.00

°Bolognese-Lasagne € 17.50



   

°Kartoffelnocchi mit geschmortem, zartem Rindfleisch in Rotwein und knackigem Gemüse € 19.00


   

ZWEITE GÄNGE

°Hühnerschnitzel mit Pommes Frites € 17.00



°Bratwurst mit Pommes Frites € 18.50



°Rindfleischbällchen mit Tomate und Kartoffelpüree € 16.50

Gegrillte Luganega-Wurst mit saisonalem Gemüse als Beilage € 21.00

BEILAGEN

°Pommes Frites € 8.00



Bratkartoffeln € 8.50



Gebackenes Gemüse € 9.50






Grüner Salat € 8.50



DESSERTS

°Vanille-, Stracciatella- und Schokoladeneis € 8.00

Panna cotta mit Schokoladensoße oder Soße aus roten Beeren oder Karamell € 8.00



Zitronensorbet € 6.50



Erdbeersorbet € 6.50



Joghurtsofteis mit Waldbeeren und Pistazienstücken € 8.50

Gedeck pro Person € 3.00

Aufpreis pro zusätzliche Zutat € 3.00

Bitte beachten Sie, dass der Verkaufspreis eines Gerichtes unverändert bleibt, wenn Sie einige Zutaten aus dem Gericht ausschließen möchten.

ACHTUNG Sie können überprüfen, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten unserer Speisekarte enthalten sind, indem Sie die Symbole beachten. Eine entsprechende Erklärung finden Sie auf der Übersichtstafel und in der Allergen-Matrix, die in unseren Restaurants verfügbar sind.

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die nach Meinung der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier unten angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben.



MINERALWASSER UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Natürliches oder mit Kohlensäure versetztes Mineralwasser in der Flasche 0,75 l € 4.00

Getränke vom Fass 0,30 l € 4.00
(Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Eistee Pfirsich und Zitrone, Sprite)

APERITIFS

Crodino und Gingerino € 5.50

Campari Spritz € 7.50
(Campari Bitter, Prosecco D.O.C. und Sodawasser)

Aperol Spritz € 7.50
(Aperol, Prosecco D.O.C. und Sodawasser)

Spritz Bianco € 6.50
(Prosecco D.O.C., Sodawasser und Zitrone)

Hugo Spritz € 7.50
(Prosecco D.O.C., frische Minze, Holunderblütensirup und Limette)

Gin Tonic € 10.00
(Gin Tanqueray und Tonic Water)

Gin Tonic € 14.00
(Gin Monkey und Tonic Water)

Gin Lemon € 10.00
(Gin Tanqueray und Zitronenlimonade)

Gin Lemon € 14.00
(Gin Monkey und Zitronenlimonade)

BIERVOM FASS

Beck's - cl 0.4 (5% vol) € 6.50
Lefte Rouge - cl 0.5 (6,6% vol) € 7.50
Franziskaner Hell - cl 0.5 (5% vol) € 7.50

FLASCHENBIERE

Beck's - 33cl. (5% vol) € 6.00
Corona - 33cl. (4,5% vol) € 6.00
Corona "0,0" - 33cl. (0,0% vol) € 6.50
Super Tenent's - 33cl. (9% vol) € 7.50
Glutenfreies Bier - 33cl. (4,7% vol) € 6.50

CAFETERIA

Caffè Espresso € 2.20
Espresso mit Schuss € 3.00
Amerikanischer Kaffee € 2.50
Entkoffeinierter Espresso € 2.20
Gerstenkaffee € 2.50
Ginseng-Kaffee € 3.00
Cappuccino € 3.00
Gersten-Cappuccino € 3.20
Entkoffeinierter Cappuccino € 3.20
Cappuccino mit sojagetränk € 3.20
Glas Milch € 3.00
Latte Macchiato € 3.50
Schwarz-, Kräuter-, Früchte-, Kamillentee € 4.50
Heiße Schokolade € 5.00

BITTERLIKÖRE - CL.4

Auswahl an Bitterlikören und Likören € 7.50
Montenegro, Amaro del capo, Ramazzotti, Jägermeister, Averna, Lucano, Fernet bianca, Branca menta, Limoncello, Anima Nera und Mirto.

Bayles, Gran Marnier € 7.50

GRAPPA - CL.4

Sarpa - Poli € 7.50
Grappe 18 Lune € 8.50
Grappe 18 Lune Riserva Porto € 10.50
Grappa Amarone Giare € 11.50

WHISKY BRANDY RUM - CL. 4

Vecchia Romagna € 7.50
Jack Daniel's € 8.50
Laphroaig 10 Jahre € 12.00
Macallan 15 Jahre € 20.00
Lagavulin 16 Jahre € 14.00
Ron Legendario Elixir de Cuba 7 anos € 9.00
Ron Legendario Añejo 9 anos € 12.00
Ron Zacapa 23 anos € 12.00

ITALIENISCHE SCHAUMWEINE

Prosecco D.O.C. "Perlage"	Venetien	€ 6.50	€ 26.00
Prosecco Millesimato D.O.C. 2021 Brut "Revi"	Trentino Südtirol	€ 9.00	€ 40.00
Cuvée Prestige "Ca' del Bosco"	Franciacorta/ Lombardei	€ 10.00	€ 65.00

FRANZÖSISCHE SCHAUMWEINE

Brut Authentique Pierre Gobillard	Champagne/Frankreich	€ 15.00	€ 75.00
Grand Brut Perrier-Jouet	Champagne/Frankreich		€ 95.00
Réserve Exclusive Brut Nicolas Feuillatte	Champagne/Frankreich		€ 100.00
Brut ' Belle Epoque' 2015 Perrier Jouet	Champagne/Frankreich		€ 280.00

ITALIENISCHE WEISSWEINE

Custoza D.O.C. Cavallchina	Venetien	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay D.O.C. Corte Giara Allegrini	Venetien	€ 6.00	€ 24.00
Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani	Venetien	€ 6.00	€ 26.00
Soave Vintage D.O.C. Cantine Bertani	Venetien		€ 33.00
Ribolla gialla D.O.C. Livio Felluga	Friuli Venezia Giulia		€ 38.00
Vermentino D.O.C. 2023 Tenuta Guado al Tasso Marchese Antinori	Bolgheri/Toscana		€ 45.00

FRANZÖSISCHE WEISSWEINE

Bourgogne Chardonnay 2023 Louis Latour	Bourgogne/Frankreich		€ 60.00
Chablis AOC 2023 Louis Jadot	Bourgogne/Frankreich		€ 75.00

ROSÉWEINE

Bardolino Chiaretto Bio D.O.C. Cantina Monteci	Venetien	€ 6.50	€ 24.00
--	----------	--------	---------

ITALIENISCHE ROTWEINE

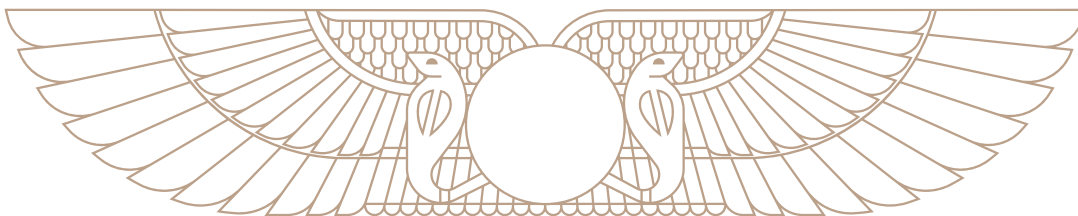
Merlot Corvina I.G.T. Corte Giara Allegrini	Venetien	€ 7.00	€ 24.00
Valpolicella Classico D.O.C. Bio Cà La Bionda	Venetien	€ 8.00	€ 32.00
Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C. Bio Cà La Bionda	Venetien	€ 9.50	€ 45.00
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2018 Bio Cà La Bionda	Venetien	€ 14.00	€ 72.00
Amarone Classico 2015 D.O.C.G. (Best Wine 2015) Cantine Bertani	Venetien		€ 250.00
Palazzo della Torre I.G.T. Veronese Cantine Allegrini	Venetien		€ 38.00
Bolgheri D.O.C. Guida al Tasso "Il Bruciato" Marchesi Antinori	Toscana		€ 75.00
Barolo D.O.C.G. 2020 Aschieri	Barolo/Piemont		€ 85.00

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

Pinot Noire 2022 Louis Latour	Bourgogne/Frankreich		€ 65.00
Bourgogne A.O.C. "Couvent Des Jacobins" 2021 Louis Jadot	Bourgogne/Frankreich		€ 85.00

DESSERTWEINE

I Capitelli I.G.T. 2022 cl.375 Anselmi	Soave/Venetien		€ 55.00
--	----------------	--	---------



*Wir informieren unsere Kunden, dass die Produkte gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnten, falls keine frischen Produkte vorhanden sind.
 *Tiefgekühlte und schockgefrostete Produkte am Ursprungsort.
 Die Speisekarte kann unter Berücksichtigung der Saisonalität der Produkte und in Abhängigkeit davon Änderungen unterliegen Marktverfügbarkeit.

Zimmerservice € 15,00.



Sie können das Menü konsultieren Auch hier!

