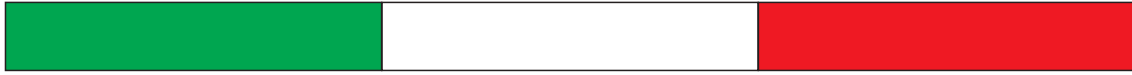


Speisekarte



Ristorante Donna Rosa



Herzlich Willkommen
Welcome

Öffnungszeiten: tägl. von 11:00 bis 23:00 Uhr
Opening hours: daily from 11:00 to 23:00 o'clock



Montags ist Ruhetag, außer Feiertags
Monday is a day off, except for public holidays

www.donnarosa-oranienburg.de

W-Lan Code: Fritz Box: 4123 1360 9305 1544 0901

Zuppe - Suppen

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | Crema di Pomodoro ^j
Tomatencremesuppe
Tomato cream soup | 6,00 € |
| 2 | Minestrone
Frische Italienische Gemüsesuppe
Fresh Italian vegetable soup | 6,00 € |
| 3 | Zuppa Pavese ^{N,J}
Suppenbrühe mit Ei, frischen Spinat und Parmesan
Soup stock with egg, fresh spinach and parmesan | 6,00 € |
| 4 | Crema di Spinaci
Frische Spinatcremesuppe
Fresh spinach cream soup | 6,00 € |
| 5 | Crema di Broccoli
Broccolicremesuppe
Broccoli cream soup | 6,00 € |
| 6 | Zuppa di Pesce ^{G,C}
Fischsuppe
Fish soup | 11,50 € |

Antipasti - Vorspeise

- | | | |
|----|---|--------------|
| 10 | Carpaccio di Manzo ^{J,H}
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischen Champignon, Parmesankäse und einer Spezi­alsauce
Wafer-thin slices of beef fillet, fresh White Button mushrooms, parmesan cheese and special sauce | 12,50 € |
| 11 | Carpaccio di Salmone ^G
Hauchdünne Rohlachsscheiben auf Rucolasalat mit Lachskaviar in einer Öl-Zitrone-Sauce
Wafer-thin slices of raw salmon slices on rocket salad with caviar in an oil-lemon sauce | 12,50 € |
| 12 | Carpaccio di manzo e Porcini
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit gebratenen Steinpilzen und Rucolabett
Very thin slices of beef fillet with roasted Porcino mushrooms and rocket salad bed | 14,50 € |
| 13 | Tris con Carpaccio ^{G,C,PJ}
Hauchdünne Rinderfiletscheiben, Rohlachsscheiben und Meeresfrüchten
Wafer-thin slices of beef fillet, raw salmon slices and seafood | 15,50 € |
| 14 | Vitello Tonnato ^{J,G}
Kalbsfiletscheiben mit Kapern in einer Thunfischsauce und Sardellen
Slices of veal fillet with capers in tuna sauce and anchovies | 14,00 € |
| 15 | Antipasto Donna Rosa ^{J,H,G}
Hauchdünne Rinderfiletscheiben und Kalbsfiletscheiben mit Tomate, Mozzarella und geräucherter Lachs
Wafer-thin slices of beef fillet and veal fillet with tomato, mozzarella and smoked salmon | 15,90 € |
| 16 | Antipasto all'Italiana ^{F,J}
Honigmelone in Scheiben mit Parmaschinken, Salami Milano, scharfer Salami, Mozzarella mit Tomaten, Mortadella, Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten, Gorgonzola, Artischockenherzen, marinierte Champignons
Honeydew melon in slices with Parma ham, salami Milano, hot salami, mozzarella with tomatoes, Mortadella, parmesan, olives, dried tomatoes, gorgonzola, artichoke hearts and marinated White Button mushrooms | 14,90 € |
| 17 | Insalata Frutti di Mare ^{G,C,P}
Meeresfrüchte mit Knoblauch auf Salatbett
Seafood with garlic on salad leave bed | 14,50 € |
| 18 | Oliven | port. 3,00 € |
| 19 | Antipasto Prosciutto di Parma e Melone
Honigmelonenscheiben mit Parmaschinken und Honig
Honeydew melon slices with Parma ham and honey | 12,50 € |

Antipasti - Vorspeise

- | | | |
|----|---|---------|
| 20 | Mozzarella Caprese ^j
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Mozzarella with tomatoes and basil | 9,50 € |
| 21 | Formaggio Misto
Gemischte Käseplatte
Mixed cheese plate | 14,50 € |
| 22 | Tartar di Salmone ^{G,J,M,L}
Lachs Tartar auf Avocadobett, Schnittlauch, rosa Pfeffer, Sojasauce & Philadelphiacreme
Salmon tartar on avocado bed, chives, pink pepper, soy sauce & philadelphia cream | 15,50 € |

Antipasti Caldi - Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 28 | Antipasto di Verdura
Gemischter Gemüseteller
Mixed vegetable plate | 12,90 € |
| 29 | Broccoli al Forno ^{J,H}
Gebackener Broccoli mit gekochten Schinken, frische Tomatenstücken, Knoblauch und Mozzarella-Gorgonzola Sauce
Baked broccoli, cooked ham, fresh tomato pieces, garlic, mozzarella-gorgonzola sauce | 10,50 € |
| 30 | Funghi Ripieni ^j
Gefüllte Riesenchampignons mit Spinat in einer Gorgonzolasauce im Ofen überbacken
Stuffed Giant White Button mushrooms with spinach in gorgonzola sauce, oven-baked | 10,50 € |

Insalate - Salate

Die Salate werden mit unserer leckeren hausgemachten Honigsenf-Balsamico-Sauce serviert.
The salads are served with our delicious homemade honey-mustard-balsamico sauce..

- | | | |
|----|---|---------|
| 35 | Insalata Mista ^H
Gemischter Salat
Mixed salad | 6,00 € |
| 36 | Insalata Pomodoro
Tomatensalat mit Rotzwiebeln und Basilikum
Tomato salad with red onions and basil | 6,00 € |
| 37 | Insalata Sconcia ^{J,B}
Salat aus Cherrytomaten, frischer Knoblauch, frischer Sellerie, Basilikum, Olivenöl, Mozzarellabällchen
Cherry tomatoe salad, fresh garlic, fresh celery, basil, olive oil, mozzarella balls | 9,00 € |
| 38 | Insalata Tonno ^{H,G,N}
Gemischter Salat mit Thunfisch, Cherrytomaten, Ei und roten Zwiebeln
Mixed salad with tuna, cherry tomatoes, egg and red onions | 11,00 € |
| 39 | Insalata Pecorino ^{H, M, J}
Gemischter Salat mit Fetakäse und Ei
Mixed salad with feta cheese and egg | 11,00 € |
| 40 | Insalata Donna Rosa ^{J,M}
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Parmaschinken, Avocado, Mozzarellabällchen, Cherrytomaten und gerösteten Mandeln
Mixed salad with chicken breast fillet, Parma ham, avocado, mozzarella balls, cherry tomatoes and roasted almonds | 14,50 € |
| 41 | Insalata Ananas, Pollo e Funghi ^{H, M}
Gemischter Salat mit gebratener Ananas, Hähnchenbrust, Champignons, Cashews, Honig
Mixed salad with roasted pineapple, chicken breast, White Button mushrooms, cashews, honey | 14,50 € |

Insalate - Salate

Die Salate werden mit unserer leckeren hausgemachten Honigsenf-Balsamico-Sauce serviert.
The salads are served with our delicious homemade honey-mustard-balsamico sauce.

- | | | |
|----|--|---------|
| 42 | Insalata Romana ^{J,G,C}
Gemischter Salat mit frischem gebratenem Lachsfilet, Krabben, Avocado, Pinienkernen, Cherrytomaten und Mozzarellabällchen
Mixed salad with fresh fried salmon fillet, crabs, avocado, pine nuts, cherry tomatoes and mozzarella balls | 15,50 € |
| 43 | Insalata Rucola e Parmigiano ^{H,J}
Rucolasalat mit Cherrytomaten, geraspelte Parmesankäse
Rocket salad with cherry tomatoes, grated parmesan cheese | 9,00 € |
| 44 | Insalata Angelo ^J
Rucolasalat mit Cherrytomaten, gebratener Rindermedaillon und Champignons, Knoblauch, Rosmarin und geraspelter Parmesan
Rocket salad with cherry tomatoes, roasted beef medallion, White Button mushrooms, garlic, rosemary and grated parmesan cheese | 16,50 € |
| 45 | Insalata della Casa ^{J,R,N,G}
Gemischter Salat mit Thunfisch, Feta Käse, Ei und gekochter Schinken
Mixed salad with tuna, feta cheese, egg and cooked ham | 12,00 € |

Pasta - Nudelgerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 50 | Spaghetti Napoli ^A
Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil | 9,50 € |
| 51 | Spaghetti Bolognese ^A
Spaghetti mit Tomaten und Fleischsauce
Spaghetti with tomatoes and meat sauce | 12,00 € |
| 52 | Spaghetti Carbonara ^{A,J, R, N}
Spaghetti mit Ei, Italienische Bauchspeck, Parmesankäse in einer Sahnesauce
Spaghetti with egg, Italian belly bacon, Parmesan cheese in cream sauce | 12,00 € |
| 53 | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^A
Spaghetti mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl mit scharfen roten Chilis
Spaghetti with garlic, parsley, olive oil with hot red chilis | 9,50 € |
| 54 | Spaghetti con Pollo ^{J,A}
Spaghetti mit Hähnchenbruststreifen, Champignon, Zwiebeln und Tomaten-Sahne-Sauce
Spaghetti with chicken breast strips, White Button mushrooms, onions, tomato cream sauce | 14,00 € |
| 55 | Spaghetti Donna Rosa ^{J,A}
Spaghetti mit Rinderfiletspitzen, frischen Champignon in einer Rahm-Sauce
Spaghetti with beef tenderloin tips, fresh White Button mushrooms in a cream sauce | 15,50 € |
| 56 | Penne all'arrabbiata ^{J, A}
Penne (kurz) mit scharfer Chili, Knoblauch in einer Tomatensauce und frischem Basilikum
Penne (short) with spicy chili, garlic in a tomato sauce and fresh basil | 11,00 € |
| 57 | Penne al Tonno ^{J,A,G}
Penne (kurz) mit Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern und schwarzen Oliven in einer leichten Tomatensauce
Penne (short) with tuna fish, onions, garlic, capers and black Olives in a light tomato sauce | 12,50 € |
| 58 | Penne Golosa ^{J,A}
Penne (kurz) mit Hähnchenbrustgeschnetzeltes, frischer Spinat in einer Gorgonzola-Sahne-Sauce
Penne (short) with chicken breast strips, fresh spinach in a gorgonzola cream sauce | 14,50 € |
| 59 | Penne della Casa ^A
Penne (kurz) mit gebratenen Schweinefiletspitzen, Champignon, Zwiebeln in einer leichten, scharfen Tomatensauce
Penne (short) with roasted pork fillet tips, White Button mushroom, onions in a light spicy tomato sauce | 14,50 € |



Pasta - Nudelgerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 60 | Penne Ortolana ^{A, J}
Penne (kurz) mit frischen Gemüse in einer leichten Tomaten-Sahne-Sauce
Penne (short) with fresh vegetables in a light tomato cream sauce | 11,50 € |
| 61 | Rigatoni Sorrentina ^{J, A}
Rigatoni mit Tomatensauce, Cherrytomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
Rigatoni with tomato sauce, cherry tomatoes, mozzarella and fresh basil | 11,00 € |
| 62 | Rigatoni Broccoli e Gorgonzola ^{J, A}
Rigatoni mit Brokkoli und Gorgonzolasauce
Rigatoni with broccoli and gorgonzola sauce | 12,50 € |
| 63 | Lasagne al Forno ^{J, A}
Schichtblattnudeln mit Fleischsauce und Mozzarella überbacken
Layered pasta with meat sauce and mozzarella au gratin | 12,00 € |

Pasta della Mamma - Hausgemachte Nudelgerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 68 | Tortellini Panna ^{J, A, R}
Gefüllte Tortellini mit Fleisch in Sahnesauce, gekochten Schinken
Stuffed tortellini with meat in cream sauce, cooked ham | 12,50 € |
| 69 | Tortellini al Gorgonzola ^{J, A}
Gefüllte Tortellini mit Fleisch in Gorgonzola-Sahne-Sauce
Stuffed tortellini with meat in gorgonzola cream sauce | 12,50 € |
| 70 | Tagliatelle Punte di Filetto, Funghi e Panna ^{J, A}
Hausgemachte Bandnudeln mit Filetspitzen, Champignon, Frühlingszwiebeln und Sahnesauce
Homemade ribbon noodles, filet tips, White Button mushrooms, spring onions, cream sauce | 16,50 € |
| 71 | Tagliatelle Porcini e Parmigiano ^{J, A, R}
Hausgemachte Bandnudeln, gebratener Steinpilz, Frühlingszwiebeln, Italienischer Bauchspeck
Homemade tagliatelle with roasted Porcino mushroom, spring onions and Italian belly bacon | 14,50 € |
| 72 | Tagliatelle al Salmone ^{J, A, C, G}
Hausgemachte Bandnudeln mit Lachs und Schrimps in einer Hummer-Sahne-Sauce
Homemade tagliatelle with salmon and shrimps in a lobster cream sauce | 16,50 € |
| 73 | Tagliatelle Scampi ^{A, C, G}
Hausgemachte Bandnudeln mit zwei Großgarnelen, Schrimps, Knoblauch, Petersilie in einer Cherrytomaten Sauce
Homemade tagliatelle, two big prawns, shrimp, garlic, parsley in cherry tomato sauce | 17,50 € |
| 74 | Tagliatelle Frutti di Mare ^{A, C, G}
Hausgemachte Bandnudeln mit Meeresfrüchten, Petersilie, Knoblauch in einer leichten Cherrytomatensauce
Homemade tagliatelle with seafood, parsley, garlic in a light cherry tomato sauce | 15,50 € |
| 75 | Gnocchi Donna Rosa ^{J, M,}
Hausgemachte Gnocchi mit Sauce nach Wahl:
Pesto-, Tomato-, Parmesan-Walnuss oder Butter-Salbei-Sauce
Homemade gnocchi with sauce of your choice:
Pesto, tomato, Parmesan walnut or butter-sage sauce | 12,50 € |
| 76 | Fagottini Sorrentina ^{J, A}
Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Ricotta und Spinat in einer Tomatensauce, gedeckt mit Mozzarella und Basilikum
Homemade gnocchi filled with ricotta and spinach in tomato sauce, covered with mozzarella and basil | 14,50 € |
| 77 | Fagottini al Gorgonzola ^J
Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Gorgonzolasahnesauce
Homemade gnocchi stuffed with ricotta and spinach, in gorgonzola cream sauce | 14,50 € |

Pasta della Mamma - Hausgemachte Nudelgerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 78 | Pasta Mista per due Persone ^{J,A} | 26,90 € |
| | Hausgemachte Bandnudeln mit Pesto, Penne all'arrabbiata, hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Ricotta und Spinat in einer Gorgonzola Sauce
Homemade tagliatelle with pesto, penne all' arrabbiata, homemade Gnocchi stuffed with ricotta and spinach in gorgonzola sauce | |
| 79 | Tagliolini al Tartufo ^{J,A} | 17,50 € |
| | Hausgemachte Feinbandnudeln mit Buttersoße, Parmesankäse, Truffelöl und frisch geraspelten Trüffel
Homemade fine ribbon noodles with butter sauce, Parmesan, truffle oil and freshly grated truffles | |
| 80 | Tagliatelle Terra ^{J,A} | 15,50 € |
| | Mit Trüffelpaste, Parmesankäse, Truffelöl und Sahnesauce
With truffle paste, Parmesan cheese, truffle oil and cream sauce | |

Le Nostre Pizze - Steinofenpizza

Jede 33cm Pizza wird nach original „Italienischer Art“ mit Mozzarellakäse und frischer Tomatensauce zubereitet. Wir verwenden ausschließlich „00“-Mehl für Steinofenpizzen und bereiten den Teig täglich frisch zu. Unsere von Hand ausgerollten Pizzen werden geschnitten serviert.
Each 33cm pizza is made according to the original Italian recipe: with mozzarella and fresh tomato sauce. We exclusively use „00“ flour for stone oven pizza and knead fresh dough on a daily basis. Our hand-rolled pizzas are served wedge-cut.

- | | | |
|----|---|---------|
| 84 | Pizza Margherita ^{A,J} | 8,50 € |
| | mit frischen Basilikum und Olivenöl
with fresh basil and olive oil | |
| 85 | Pizza Sophia ^{A,J} | 9,00 € |
| | mit Tomatensauce, Mozzarella und geraspelten Parmesankäse
with tomatoes sauce, mozzarella and grated Parmesan | |
| 86 | Pizza Salami ^{A,J,R} | 10,00 € |
| | mit Blockwurst
with smoked sausage | |
| 87 | Pizza Mista ^{A,J,R} | 12,50 € |
| | mit Schinken, Blockwurst, frischen Champignon und milde Peperoni
with ham, smoked sausage, fresh White Button mushrooms and mild peppers | |
| 88 | Pizza Hawaii ^{A,J} | 11,00 € |
| | mit Schinken und Ananas
with ham and pineapple | |
| 89 | Pizza Tonno e Cipolla ^{A,G} | 12,50 € |
| | mit Thunfisch und Zwiebeln
with tuna and onions | |
| 90 | Pizza Calabrese ^{J,A} | 13,00 € |
| | mit scharfer Salami, Rucola und geraspelten Parmesankäse
with spicy salami, rocket salad and grated Parmesan cheese | |
| 91 | Pizza Parma ^{J,A} | 14,00 € |
| | mit Parmaschinken, Rucola und geraspelten Parmesankäse
with Parma ham, rocket salad and grated Parmesan cheese | |
| 92 | Pizza Ciociara ^{J,A,R} | 13,00 € |
| | mit gekochten Schinken, scharfe Salami, Champignon, Artischocken, schwarze Oliven
with cooked ham, spicy salami, White Button mushrooms, artichokes, black olives | |
| 93 | Pizza Vegetale ^{J,A} | 11,00 € |
| | mit verschiedenen Gemüse
with different vegetables | |
| 94 | Pizza Napoli ^{J,A,G} | 10,50 € |
| | mit Sardellen, frischen Knoblauch, schwarze Oliven, geraspelte Parmesan, frischer Basilikum
with anchovies, fresh garlic, black olive, grated Parmesan and fresh basil | |

Le Nostre Pizze - Steinofenpizza

- | | | |
|-----|---|---------|
| 95 | Pizza Scampi ^{J,A,G,C} | 15,50 € |
| | mit 3 Großgarnelen, Schrimps, frischen Knoblauch und Petersilie
with 3 big prawns, shrimp, fresh garlic and parsley | |
| 96 | Pizza Frutti di i Mare ^{J,A,C,G} | 14,00 € |
| | mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Petersilie
with seafood, garlic and parsley | |
| 97 | Pizza Montechiaro ^{J,A} | 12,50 € |
| | mit Gorgonzola, Spinat, Parmesankäse
with gorgonzola, spinach, parmesan | |
| 98 | Pizza Bianca ^{J,A,M} | 10,00 € |
| | mit Sahne, Mozzarella, Gorgonzola und Walnuss ohne Tomatensauce
with cream, mozzarella, gorgonzola and walnut without tomato sauce | |
| 99 | Pizza Donna Rosa ^{J,A,R} | 14,00 € |
| | mit gebratener Steinpilz, Zwiebeln, italienischer Bauchspeck, Rucola und geraspelten Parmesan
with fried porcino mushrooms, onions, belly bacon, rocket salad, grated Parmesan | |
| 100 | Pizza Angelo ^{J,A} | 11,00 € |
| | mit Mascarpone und Parmaschinken
with mascarpone and parma ham | |
| 101 | Pizza Cicerone ^{J,A} | 10,00 € |
| | mit Parmesankäse, Rucola, Cherrytomaten und Olivenöl
with parmesan, rocket salad, cherry tomatoes and olive oil | |
| 102 | Pizza Isabell ^{J,A,R} | 14,50 € |
| | mit Parmaschinken, Rucola, geraspelten Parmesankäse und Trüffelöl aus Piemont
with Parma ham, rocketsalad , grated Parmesan cheese and Piedmont truffle oil | |
| 103 | Pizza Quattro Formaggi ^{J,A} | 11,50 € |
| | mit vier verschiedene Käse Sorten
with four different cheese varieties | |
| 104 | Pizza Gattopardo ^{J,A} | 12,00 € |
| | mit scharfe Salami und Bel Paese Käse
with spicy salami and Bel Paese cheese | |
| | Pizza Lachs ^{J,A} | 14,90 € |
| 105 | geräuchert mit Rocola, Crème Fràich und Cherrytomaten
smoke-dried with rocket salad, crème fraîche and cherry tomatoes | |



Risotto - Reisgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 109 | Risotto Frutti di Mare ^{J,A,C,G} | 14,50 € |
| | Risotto mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Petersilie in einer leichten Tomatensauce
Risotto with seafood, garlic, parsley in a light tomato sauce | |
| 110 | Risotto Porcini ^{J,A} | 13,50 € |
| | Risotto mit gebratenem Steinpilz, Frühlingszwiebeln in einer Parmesancreme
Risotto with fried porcino mushrooms, spring onions in Parmesan cream | |
| 111 | Risotto Vegetariano ^{J,A} | 11,00 € |
| | Risotto mit Gemüse, leichter Sahnesauce und geriebener Feta Käse
Risotto with vegetables, a light cream sauce and grated feta cheese | |

Menu per Bambini - Kindermenü

- | | | |
|-----|---|--------|
| 115 | Pizza „Bambino“ ^{J,A,R}
Kinderpizza mit Plockwurst oder Champignon oder Schinken
Children's pizza with smoked sausage or White Button mushroom or ham | 5,50 € |
| 116 | Spaghetti „Bambino“ ^{J,A}
Kinderspaghetti mit Bolognese, Napoli oder Champignon-Sahne-Sauce
Children's spaghetti with bolognese, napoli or champignon cream sauce | 5,50 € |
| 117 | Milanese „Bambino“ ^{A,N}
Paniertes Schnitzel mit Pommes
Breaded escalope with fries | 6,50 € |
| 118 | Bastoncini di Pesce ^{N,A,G}
Fischstäbchen mit Pommes
Fish fingers with fries | 6,50 € |
| 119 | port. Pommes | 3,50 € |

Bruschette e Focaccine

- | | | |
|-----|---|--------|
| 125 | Bruschetta Pomodoro ^A
vier Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln
four bruschetta with tomatoes, garlic and onions | 5,00 € |
| 126 | Bruschetta con Salsa Tonnata e pomodorini ^{A,G}
vier Bruschetta mit Thunfischsauce und Cherrytomaten
four bruschetta with tuna sauce and cherry tomatoes | 5,50 € |
| 127 | Crostino al Pomodoro e Mozzarella ^{J,A,G}
Tomate-mozzarella überbacken, Sardellen und frischen Basilikum
Tomato mozzarella baked, anchovies and fresh basil | 6,50 € |
| 128 | Focaccia al Rosmarino ^A
Pizzabrot mit Rosmarin, Olivenöl
Pizza bread with rosemary, olive oil | 5,00 € |
| 129 | Focaccia al Pomodoro ^A
Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln
Pizza bread with tomatoes, garlic and onions | 6,50 € |
| 130 | Focaccia alla Gorgonzola ^{J,A}
Pizzabrot mit Gorgonzola
Pizza bread with gorgonzola | 7,50 € |

Carne di Maiale - Schweinefleischgerichte

Alle Schweinefleischgerichte werden mit Tagesgemüse, Pommes oder Rosmarinkartoffeln und einem Salat serviert.
All pork dishes are served with daily vegetables, fries or rosemary potatoes and a salad.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 135 | Scaloppa Milanese ^{A,N}
Paniertes Schnitzel nach Mailänder Art
Breaded escalope of Milanese style | 13,90 € |
| 136 | Scaloppa Parmigiana ^{J,A,N}
paniertes Schnitzel mit einer leichten Rahm-Sahne-Sauce, Schinken und Käse überbacken
Breaded escalope with a light cream sauce, ham and gratinated cheese | 15,90 € |
| 137 | Scaloppa Bolognese ^{A,J,R,N}
paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken in einer Bolognese-Sauce
Breaded escalope with ham and baked cheese in Bolognese sauce | 15,90 € |
| 138 | Scaloppa al Pepe Verde ^{A,J,N}
paniertes Schnitzel mit grünem Pfeffer in einer Rahm-Sahne-Sauce
Breaded escalope with green pepper in cream sauce | 15,90 € |

Carne di Maiale - Schweinefleischgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 139 | Scaloppa ai Funghi ^{A,J}
Schnitzel mit frischen Champignon und Rahm-Sahne-Sauce
Escalope with fresh White Button mushrooms and cream sauce | 15,90 € |
| 140 | Scaloppa Gorgonzola ^{A,J}
Schnitzel mit einer Gorgonzolasauce
Escalope with a gorgonzola sauce | 15,90 € |
| 141 | Scaloppa Sorrentina ^{A,J}
Schnitzel mit frischen Tomaten, frischen Basilikum und mit Mozzarella überbacken
Escalope with fresh tomatoes, fresh basil and baked with mozzarella | 15,90 € |

Filetti di Maiale - Schweinefiletgerichte

Alle Schweinefleischgerichte werden mit Tagesgemüse, Pommes oder Rosmarinkartoffeln und einem Salat serviert.
All pork dishes are served with daily vegetables, frits or Rosemary potatoes and a salad served.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 146 | Filetto di Maiale alla Griglia ^{A,J,H}
Gegrilltes Schweinemedallion mit Kräuterbutter und Zitrone
Grilled pork medallion with herb butter and lemon | 17,50 € |
| 147 | Filetto di Maiale alla Gorgonzola ^{A,J}
Schweinemedallion mit Spinat und grüne Pfeffer in einer Gorgonzolasauce
Pork medallion with spinach and green peppers in a gorgonzola sauce | 18,90 € |
| 148 | Filetto di Maiale ai Funghi ^{A,J}
Schweinemedallion mit frischen Champignon in einer Rahm-Sahne-Sauce
Pork medallion with fresh White Button mushroom in cream sauce | 18,90 € |
| 149 | Filetto di Maiale al Vino Rosso ^{A,J}
Schweinemedallion mit gekochten Schinken, Mozzarella überbacken in einer delikaten Rotweinsauce
Pork medallion with cooked ham, baked mozzarella in delicious red wine sauce | 18,90 € |
| 150 | Saltinbocca alla Romana ^{A,P}
Schweinemedallion mit Parmaschinken, Salbeiblätter in einer Weißwein-Sauce
Pork medallion with parma ham, sage leaves in white wine sauce | 18,90 € |

Carne di Manzo - Rinderfleischgerichte

Alle Rinderfleischgerichte außer Pizzaiola werden mit Tagesgemüse serviert. Dazu werden Pommes oder Rosmarinkartoffeln und einem Salat serviert.
All beef dishes are served with daily vegetables except pizzaiola. Served with fries or rosemary potatoes and a salad.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 155 | Bistecca alla Griglia ^{A,J,H}
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone
Grilled Argentinian rump steak with herb butter and lemon | 21,50 € |
| 156 | Bistecca ai Funghi ^{A,J}
Argentinisches Rumpsteak mit frischen Champignon in einer Rahm-Sahne-Sauce
Argentinian rump steak with fresh White Button mushroom in cream sauce | 24,50 € |
| 157 | Bistecca al Pepe Verde ^{A,J}
Argentinisches Rumpsteak mit grünem Pfeffer in einer Rahm-Sahne-Sauce
Argentinian rump steak with green pepper in a cream sauce | 24,50 € |
| 158 | Bistecca Gorgonzola ^{A,J}
Argentinisches Rumpsteak in einer Gorgonzola-Sahne-Sauce
Argentinian rump steak in a gorgonzola cream sauce | 24,50 € |
| 159 | Bistecca alla Pizzaiola ^{A,J,G}
Argentinisches Rumpsteak mit Kapern, schwarze Oliven, Knoblauch, Sardellen in einer Tomatensauce, dazu Spaghetti
Argentinian rump steak with capers, black olives, garlic, anchovies in a tomato sauce with spaghetti | 24,50 € |

Carne di Manzo - Rinderfleischgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 160 | Bistecca con Cipolla ^{A,J,H}
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und gerösteten Zwiebeln
Argentinian rump steak with herb butter and roasted onions | 23,00 € |
| 161 | Carne Mista alla Griglia ^{A,J,H}
Gemischter Fleischteller vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone
Mixed meat dish from the grill with herb butter and lemon | 25,50 € |

Filetto di Manzo - Rinderfiletgerichte

Alle Rinderfiletgerichte kommen mit einer Portion Tagesgemüse. Dazu werden Pommes oder Rosmarinkartoffeln und ein Salat serviert.
All beef fillet dishes are served with daily vegetables. Served with fries or rosemary potatoes and a salad

- | | | |
|-----|---|---------|
| 166 | Filetto alla Griglia ^{A,J,H}
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone
Grilled Argentinian beef fillet with herb butter and lemon | 27,50 € |
| 167 | Filetto ai Funghi ^{A,J}
Argentinisches Rinderfilet mit frischen Champignon in einer Rahm-Sahne-Sauce
Argentinian beef fillet with fresh button mushroom in cream sauce | 29,50 € |
| 168 | Filetto Gorgonzola ^{A,J}
Argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzola-Sahne-Sauce
Argentinian beef fillet with gorgonzola cream sauce | 29,50 € |
| 169 | Filetto al Pepe Verde ^{A,J}
Argentinisches Rinderfilet mit grünem Pfeffer in einer Rahm-Sahne-Sauce
Argentinian beef fillet with green pepper in cream sauce | 29,50 € |
| 170 | Filetto Porcini ^{A,J}
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit gebratenen Steinpilze auf Rucolabett und geraspelten Parmesankäse
Argentine fillet of beef with roasted cep on a rocket bed and grated Parmesan | 31,50 € |
| 171 | Filetto Donna Rosa ^{A,J}
Tranchiertes Argentinisches Rinderfilet vom Grill auf Kartoffelpüree in einer gebratenen Cherrytomaten-, Knoblauch-, Rosmarin-, Salbeisoße, Trüffelöl, geraspelte frische Trüffel
Carved Argentine fillet of beef on mashed potatoes in a sauce of roasted cherry tomatoes, garlic, rosemary, sage; with truffle oil and grated fresh truffles | 31,90 € |
| 172 | Fettina Sbriciolata ^{A,J}
Gebratener Rindermedaillon mit Knoblauch, scharfen Chilli, Rosmarin, Salbei in einer delikaten Braten-Sauce
Fried beef medallion with garlic, hot chili, rosemary, sage in a delicious roast sauce | 27,50 € |
| 173 | Filetto alla Senape ^{A,J,H}
Rinderfilet vom Grill mit einer hausgemachter Senfsoße, Kapern und Honig
Grilled beef fillet with homemade mustard sauce, capers and honey | 29,50 € |



Pollo - Hähnchen

Alle Hähnchengerichte werden mit Tagesgemüse serviert. Dazu werden Pommes oder Rosmarinkartoffeln und einem Salat serviert.
All chicken dishes are served with daily vegetables. To do this Fries or rosemary potatoes and a salad served.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 178 | Pollo alla Griglia ^{J,H}
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone
Grilled chicken breast fillet with herb butter and lemon | 15,00 € |
| 179 | Pollo al Pepe Verde ^{A,J,H}
Hähnchenbrustfilet mit grünem Pfeffer in einer Rahm-Sahne-Sauce
Chicken breast fillet with green pepper in a cream sauce | 16,90 € |
| 180 | Pollo ai Funghi ^{A,J,H}
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignon in einer Rahm-Sahne-Sauce
Chicken breast fillet with fresh mushroom in cream sauce | 16,90 € |
| 181 | Bocconcini di Pollo alla Gorgonzola ^{A,J,H}
Gebratene Hähnchengeschnetzeltes mit Zwiebeln, Champignon, in einer Gorgonzola-Sahne-Sauce
Fried chicken slices with onions, mushrooms, in gorgonzola cream sauce | 17,90 € |

Specialita di Pesce - Fischspezialitäten

Alle Fischgerichte werden mit einem Salat serviert
All fish dishes are served with a salad

- | | | |
|-----|--|---------|
| 186 | Calamari Fritti ^{A,D,H,J,N}
frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Remoulade und Zitrone
fried squid rings with homemade remoulade and lemon | 14,50 € |
| 187 | Calamari alla Livornese ^{D,H,P}
Tintenfischringe in einer würzigen Tomatensauce, abgeschmeckt mit Weißwein und im Ofen überbacken mit Spinat
Squid rings, spicy tomato sauce, seasoned with white wine, oven-baked with spinach | 17,50 € |
| 188 | Salmone alla Griglia ^{A,H,J,N,G}
Lachsfilet vom Grill auf einem Rucolabett mit einer hausgemachten Zitronen-Sauce, Remoulade und frischem Spinat
Grilled salmon fillet on a rocket salad bed with home-made lemon sauce, remoulade and fresh spinach | 21,90 € |
| 189 | Salmone al Vino Bianco ^{A,H,J,N,P,G}
Lachsfilet mit Knoblauch, Cherrytomaten in einer Weißweinsauce, mit frischem Spinat und Reis
Salmon fillet with garlic, cherry tomatoes in a white wine sauce, with fresh spinach and rice | 23,90 € |
| 190 | Salmone alla Cardinale ^{A,C,G,H,J}
Lachsfilet mit Schrimps in einer Hummer-Sahne-Sauce mit frischem Spinat
Salmon fillet with shrimp in a lobster cream sauce with fresh spinach | 23,90 € |

Specialita di Pesce - Fischspezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 191 | Luccioperca al Vino Bianco ^{A,G,H,J,P}
Zanderfilet in einer Butter-Weißwein-Sauce mit frischem Spinat und Salzkartoffeln
Zander fillet in a butter white wine sauce with fresh spinach and boiled potatoes | 22,90 € |
| 192 | Luccioperca al Limone ^{A,H,J,G}
Zanderfilet in einer Zitronen-Butter-Sauce auf einen Spinatbett mit Salzkartoffeln
Zander fillet in a lemon butter sauce on a spinach bed with boiled potatoes | 22,90 € |
| 193 | Pesce Misto alla Griglia ^{A,D,H,J,G}
Gemischte Fischplatte vom Grill mit Salzkartoffeln, frischem Spinat und Remoulade
Grilled fish plate with boiled potatoes, fresh spinach and remoulade | 25,90 € |

Specialita di Pesce - Fischspezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 194 | Fritto Misto di Pesce alla Siciliana <small>A,D,H,J,G</small> | 21,90 € |
| | Gemischte frittierte Fischplatte mit Remoulade, Knoblauch und frischem Spinat
Mixed fried fish plate with remoulade, garlic and fresh spinach | |
| 195 | Orata alla Griglia <small>A,H,J,G</small> | 20,90 € |
| | Dorade vom Grill mit frischem Spinat und Salzkartoffeln in einer hausgemachten Knoblauch-Sauce und Remoulade
Grilled sea bream with fresh spinach and boiled potatoes in a home-made garlic sauce and remoulade | |
| 196 | Lupo di Mare <small>A,H,J,G</small> | 20,90 € |
| | Wolfsbarsch vom Grill mit frischem Spinat und Salzkartoffeln in einer hausgemachten Knoblauch-Sauce und Remoulade
Grilled sea bass with fresh spinach and boiled potatoes in a homemade garlic sauce and remoulade | |

Scampi - Grossgarnelen

Wir bereiten ausschließlich hochwertige Salzwasserscampi zu. Eine Spezialität, die nur in wenigen Restaurants angeboten wird.
Schmecken Sie den Unterschied! Alle Scampigerichte werden mit Spinat und einem Salat serviert.
We exclusively prepare high quality saltwater king prawns. A specialty offered only by few restaurants.
Taste the difference! All is served with spinach and a salad.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 200 | Scampi alla Griglia <small>H,C,J</small> | 21,90 € |
| | Fünf Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch und hausgemachte Remoulade
Five grilled king prawns with garlic and homemade remoulade | |
| 201 | Scampi al Vino Bianco <small>H,C,J,P</small> | 22,90 € |
| | Fünf Großgarnelen mit Knoblauch, Kräuter in einer Weiß-Wein-Sauce
Five king prawns with garlic, herbs in white wine sauce | |
| 202 | Scampi al Pepe Verde <small>H,C,J</small> | 22,90 € |
| | Fünf Großgarnelen mit grünem Pfeffer in einer Rahm-Sahne-Sauce
Five king prawns with green pepper in cream sauce | |
| 203 | Scampi alla Livornese <small>H,C,J,P</small> | 22,90 € |
| | Fünf Großgarnelen in einer würzigen Tomatensauce, Kapern, schwarzen Oliven, abgeschmeckt in einer Weiß-Wein-Sauce und im Ofen überbacken
Five king prawns in a spicy tomato sauce, capers, black Olives, topped off with white wine sauce, baked in the oven | |
| 204 | Scampi Cardinale <small>H,C,J,P</small> | 22,90 € |
| | Fünf Großgarnelen mit Schrimps in einer Hummer-Sahne-Sauce
Five king prawns with shrimp in lobster cream sauce | |
| 205 | Scampi Donna Rosa <small>H,C,J,P</small> | 25,90 € |
| | Gebratene Scampi, Cherrytomaten, Zwiebeln, Steinpilz auf einem Rucolabett und geraspelten Parmesankäse, dazu Rosmarinkartoffeln
Fried king prawns, cherry tomatoes, onions, cep on rocket salad bed, shredded parmesan, served with rosemary potatoes | |



Dolci - Dessert

210	Tiramisú ^{J,N}	hausgemachter Tiramisú homemade Tiramisú	6,00 €
211	Panna Cotta ^{J,N}	Sahnepudding cream pudding	6,00 €
213	Profiteroles ^{J,N}	gefüllte Windbeutel mit Chantillycreme, umhüllt von Mousse au Chocolat filled puffs with chantilly cream, covered with mousse au chocolat	6,00 €
214	Soufflé al Cioccolato ^{J,N}	Schokokuchen gefüllt mit hochwertiger Schokoladencreme, Vanillesauce, warm serviert Chocolate cake filled with high-quality chocolate cream, vanilla sauce, served hot	6,90 €
215	gemischter Eisbecher ^{J,N}	Schoko-, Vanillee- und Erdbeereis chocolate-, vanilla- and strawberry ice cream	6,50 €
216	Soufflé`al Pistacchio ^{J,N}	Pistazienkuchen gefüllt mit hochwertiger Pistaziencreme, Eis, warm serviert Pistchio cake filled with high-quality pistchio cream, ice cream, served hot	7,90 €
217	Tartufo Bianco	weiße Tartufo white tartufo	6,00 €
218	Tartufo Nero ^J	dunkle Tartufo dark tartufo	6,00 €
219	Cassata di Gelato alla Siciliana ^{J,N}	Eis auf sizilianische Art Ice cream, Sicilian style	6,00 €
220	Dessert Misto Donna Rosa per due Personen ^{J,N}	Gemischte Dessertplatte für zwei Personen Mixed dessert plate for two persons	14,50 €

Aperitivi - Aperetiv

228	Campari Soda ¹	4cl	7,50€
229	Campari Orange ¹	4cl	7,50€
230	Martini- bianco oder rosso ¹	5cl	4,50€
231	Aperol Spritz ¹ -Prosecco,	0,2l	7,50€
232	Camparitonic	0,2l	7,50€
233	Aperol Prosecco ¹	0,2l	7,50€
234	Hugo ¹	0,2l	7,50€

Prosecco

		0,1l	0,75l
239	Prosecco Valdo	5,50€	32,50€
240	Prosecco Valdo Rosé	5,50€	32,50€

Champagner

245	Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75l	150,00€
246	Moët & Chandon	0,75l	150,00€
247	Veuve Clicquot Brut	0,75l	150,00€



Whisky

252	Jack Daniel´s ¹	2cl	7,50€
253	Jim Beam	2cl	7,50€
254	Ballantines ¹	2cl	7,50€
255	Jonnie Walker ¹ Black oder Red Label	2cl	7,50€

Long Drinks

260	Whisky Cola ^{1,2,5}	2cl	7,50€
261	Bacardi Cola ^{1,2,5}	2cl	7,50€
262	Gin Tonic ³ 2cl	2cl	7,50€
263	Wodka Lemon ³	2cl	7,50€
264	Aperol Orange ¹	2cl	7,50€

Bevande Analcolici - Alkoholfreie Getränke

269	San Pellegrino			0,25l FL	2,80€
270	San Pellegrino			0,75l FL	6,00€
271	Aqua Panna			0,25l FL	2,80€
272	Aqua Panna			0,75l FL	6,00€
273	San Bitter ¹			0,2l	4,50€
274	Crodino ¹			0,2l	4,50€
275	Rixdorfer Fassbrause ^{1,2}	0,2l	3,00€	0,4l	4,50€
278	Tonic Water ³			0,2l FL	3,00€
279	Bitter Lemon ^{3,4}			0,2l FL	3,00€
280	Ginger Ale ^{1,3,7}			0,2l FL	3,00€
281	Orangensaft	0,2l	3,00€	0,4l	5,00€
282	Apfelsaft	0,2l	3,00€	0,4l	5,00€
283	Pfirschaft	0,2l	3,00€	0,4l	5,00€
284	Kiba	0,2l	3,00€	0,4l	5,00€
285	Cola von Sinalco ^{1,2,5}	0,2l	2,90€	0,4l	4,50€
286	Cola Light von Sinalco ^{1,2,5}	0,2l	2,90€	0,4l	4,50€
287	Orangelimonade von Sinalco ^{1,5}	0,2l	2,90€	0,4l	4,50€
288	Zitronenlimonade von Sinalco ^{1,2,5}	0,2l	2,90€	0,4l	4,50€
289	Apfelschorle von Sinalco ^{1,2,5}	0,2l	2,90€	0,4l	4,50€
291	Maracujasaft	0,2l	3,00€	0,4l	5,00€
400	Rhababerschorle	0,2l	2,90€	0,4l	4,50€
401	Cola Zero ^{1,2,5}	Fl. 0,2l	3,20€		
402	Cola ^{1,2,5}	Fl. 0,2l	3,20€		

Le nostre Birre - unsere Biere

294	Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,50€	0,5l	4,90€
295	Bitburger Kellerbier vom Fass	0,3l	3,50€	0,5l	4,90€
296	Benediktiner Hefe hell			0,5l FL.	4,90€
297	Benediktiner Hefe Dunkel			0,5l FL.	4,90€
298	Benediktiner Hefe Alkoholfrei			0,5l FL.	4,90€
299	Benediktiner mit Bananensaft			0,5l FL.	5,50€
300	Erdinger Kristall			0,5l FL.	4,90€
301	Kandimaz			0,33l FL.	2,80€
302	Bitburger Alkoholfrei			0,33l FL.	3,00€
303	Berliner Weisse ¹ oder Rot			0,33l FL.	4,00€
304	Köstritzer Schwarzbier			0,33l FL.	3,00€

Spirituosen

309	Amaretto ¹	2cl	3,00€	324	Sambuca	2cl	3,00€
310	Ramazotti	2cl	3,00€	325	Gordons Gin	2cl	7,50€
311	Averna ¹	2cl	3,00€	326	Hendricks Gin	2cl	7,50€
312	Cynar ¹	2cl	3,00€	329	Jägermeister	2cl	3,00€
313	Fernet Branca ¹	2cl	3,00€	330	Grappa	2cl	3,00€
314	Fernet Menta ¹	2cl	3,00€	331	Bismark	2cl	3,00€
315	Limoncello ¹	2cl	3,00€				
316	Baileys Irish Cream ¹	2cl	3,50€				
317	Cointreau	2cl	3,00€				
318	Vecchia Romagna	2cl	4,00€				

Bevande Calde - Warme Getränke

337	Espresso ²	3,00€	346	Marocchino mit Espresso, Kakao und geschäumter Milch ^{2,1}	4,00€
338	Espresso koffeinfrei	3,00€			
339	Doppio Espresso ²	4,50€	347	Donna Rosa Caffé ^{2,1} mit Zucker, Espresso, Baileys, Kakao und Geschäumter Milch	4,50€
340	Tasse Kaffee ^{2,1}	3,00€			
341	Cappuccino ^{2,1}	3,50€	348	Glas Tee(Grün,Kamille,Schwarz, Hagebutte, Früchte, Ingwer, frische Minze)	3,00€
342	Cappuccino mit Caramell ^{2,1}	3,50€			
343	Milchkaffee mit Caramell ^{2,1}	4,50€	349	242Glas Kakao ¹	4,00€
345	Latte Macchiato ^{2,1}	4,00€	350	243Glühwein ^p	4,50€

Spremuta - frisch gepresste Säfte

355	Succo di Carote Karottensaft	0,2l	7,00€	Kombinieren Sie auch aus allen drei Sorten oder nehmen Sie Ingwer dazu.
356	Succo di Arancia Orangensaft	0,2l	7,00€	
357	Succo di MelaGrüner Apfelsaft	0,2l	7,00€	

Vini Aperti - Offene Weine

	Rotweine	0,2l	0,5l	1l
362	Lambrusco (Perlwein,süß)	5,00€	14,50€	22,50€
363	Montepulciano (halbtrocken)	5,00€	14,50€	22,50€
364	Chianti (trocken)	5,00€	14,50€	22,50€
	Weißweine			
369	Frizzantino (Perwein,süß)	5,00€	14,50€	22,50€
370	Pinot Grigio (trocken)	5,00€	14,50€	22,50€
371	Chardonnay (halbtrocken)	5,00€	14,50€	22,50€
	Roséweine			
376	Roséwein (Trocken)	5,00€	14,50€	22,50€
377	Weinschorle (weiß,rot oder rosé)	4,50€		

Allergene:

- A:** enthält glutenhaltige Getreide(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
containing gluten in form of cereals (wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.)
- B:** enthält Sellerie oder Sellerierzeugnisse
contains celery or celery products
- C:** enthält Krebstiere oder Krebstiereerzeugnisse
contains crustaceans or crustacean products
- D:** enthält Weichtiere(Mollusken) der Erzeugnisse daraus
contains molluscs or products there of
- E:** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
contains lupine or products there of
- F:** enthält Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse daraus
contains sesame seeds or sesame products there of
- G:** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
contains fish or fish products
- H:** enthält Senf oder Senferzeugnisse
contains mustard or mustard products
- I:** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
contains nuts or products there of
- J:** enthält Milch oder Milcherzeugnisse(Laktose)
contains milk or milk products (lactose)
- L:** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
contains soy or soy products
- M:** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslansnuss)
contains peanuts or peanut products (almond, hazelnut, walnut, chashew, pecan, Brazil nut, pistachio nut, macadamia nut, Queensland nut)
- N:** enthält Eier oder Eierzeugnisse
contains eggs or egg products
- P:** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
contains sulfur dioxide and sulfites
- R:** Vorderschinken
shoulder ham assembled from molded meat

Zusatzstoffe:

- 1:** mit Farbstoff
with dye
- 2:** Koffeinhaltig
caffeinated
- 3:** Chininhaltig
containing quinine
- 4:** mit Konservierungsstoff
with preservative
- 5:** geschwefelt
sulfurized
- 6:** geschwärzt
blackened
- 7:** phosphathaltig
containing phosphates

