

# Ristorante Sorrent





Benvenuti  
Ristorante Sorrent  
bei Familie Amhaz  
(Maria & Youssef)

Wir freuen uns, Sie als Gast  
begrüßen zu dürfen & entführen  
Sie auf den folgenden Seiten  
in die Welt der mediterranen  
Küche.

Guten Appetit!



## VORSPEISEN

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 24. | Brot <sup>1</sup> mit Knoblauchdip <sup>3,10</sup>   | 4,00 €  |
| 26. | Bruschetta Pugliese <sup>1</sup>   | 4,80 €  |
| 27. | Bruschetta Toscana con Mozzarella <sup>1, 7</sup><br>mit Mozzarella überbacken                     | 6,50 €  |
| 28. | Mozzarella Caprese <sup>7</sup><br>Tomaten mit Mozzarella  | 8,50 €  |
| 30. | Pecorino <sup>7</sup><br>Käse mit Tomaten & Olivenöl, im Ofen überbacken                           | 8,50 €  |
| 31. | Antipasto Calabrese fromage <sup>7</sup><br>verschiedene italienische Wurst- und Käsespezialitäten | 10,50 € |
| 32. | Antipasto della Casa<br>hausgemachte Gemüsevorspeise   | 9,50 €  |
| 33. | Carpaccio <sup>7</sup><br>Rinderfilet mit Rucolasalat & Grana Padano                               | 11,50 € |
| 34. | Cozze überbacken <sup>7, 14</sup><br>mit Miesmuscheln  | 10,50 € |

## INSALATA

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 51. | Insalata Mista<br>kleiner gemischter Salat   | 5,50 €  |
| 54. | Insalata Capricciosa <sup>3, 4, 5, 7</sup><br>gemischter Salat mit Thunfisch & Ei            | 10,50 € |
| 58. | Insalata di Tacchino <sup>3, 6</sup><br>gemischter Salat mit frisch gerösteten Putenstreifen | 11,50 € |
| 59. | Insalata Frutti di Mare <sup>3, 8, 14</sup><br>Salat mit Meeresfrüchten                      | 11,50 € |
| 60. | Insalata Delizia <sup>3, 7</sup><br>Rucolasalat mit Parmaschinken & Mozzarella               | 10,50 € |
| 61. | Insalata Carne<br>gemischter Salat mit Fleischstreifen (Rind & Pute)                         | 11,50 € |

## ZUPPA - SUPPE

- |     |                                    |        |
|-----|------------------------------------|--------|
| 41. | Crema di Pomodoro<br>Tomatensuppe  | 5,50 € |
| 42. | Crema di Broccoli<br>Brokkolisuppe | 5,50 € |
| 43. | Minestrone<br>Gemüsesuppe          | 5,50 € |

# PASTA

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 70. | Spaghetti / Maccaroni / Tagliatelle Napoli <sup>1</sup><br>mit Tomatensauce                         | 8,50 €  |
| 71. | Spaghetti / Maccaroni / Tagliatelle Bolognese <sup>1</sup><br>mit Fleischragout                     | 9,50 €  |
| 72. | Spaghetti aglio olio e Peperoncino <sup>1</sup><br>mit Knoblauchöl & Peperoncino (pikant)           | 9,50 €  |
| 73. | Spaghetti Carbonara <sup>1, 3, 7</sup><br>mit Ei, Speck & Sahnesauce                                | 10,50 € |
| 74. | Spaghetti alla Puttanesca <sup>1, 14</sup><br>mit Tomaten, Sardellen, Kapern & Peperoncino (pikant) | 11,50 € |
| 76. | Spaghetti Marinara <sup>1, 14</sup><br>mit Meeresfrüchten in Tomatensauce                           | 13,50 € |
| 77. | Spaghetti Garnelen Aglio e Olio <sup>1</sup><br>mit Knoblauch & Olivenöl                            | 13,50 € |
| 80. | Spaghetti con Garnele <sup>1, 14</sup><br>mit Garnelen in Tomatensauce                              | 13,50 € |
| 78. | Tagliatelle Sorrento <sup>1</sup><br>Bandnudeln mit Champignons & Paprika in Rosésauce              | 11,50 € |
| 79. | Tagliatelle con Straccetti di Manzo <sup>1</sup><br>Bandnudeln mit Rinderstreifen in Tomatensauce   | 13,50 € |
| 81. | Penne al Gorgonzola <sup>1, 7</sup><br>mit Schinken & Gorgonzola in Sahnesauce                      | 10,50 € |
| 82. | Penne all' Arrabbiata <sup>1</sup><br>mit scharfen Peperoni & Knoblauch in Tomatensauce             | 10,50 € |
| 83. | Penne Capitano <sup>1, 4, 14</sup><br>mit Shrimps, Lachs, Brokkoli in Rosésauce                     | 13,50 € |
| 84. | Tortellini Panna e Prosciutto <sup>1, 7</sup><br>mit Sahnesauce & Schinken                          | 10,50 € |
| 85. | Spaghetti Italia <sup>1, 7</sup><br>mit getrockneten Tomaten, Rucola & Feta                         | 10,50 € |
| 94. | Tagliatelle mit Lachs <sup>1, 4, 7</sup><br>Bandnudeln in Gorgonzolasauce                           | 13,50 € |
| 96. | Tagliatelle Papalina <sup>1, 7</sup><br>Bandnudeln mit Schinken & Champignons in Sahnesauce         | 10,50 € |

## PASTA AL FORNO (überbacken)

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 87. | Tortellini al Forno <sup>1, 7</sup><br>in Sahnesauce                              | 11,50 € |
| 88. | Lasagne al Forno <sup>1, 7</sup>  | 10,50 € |
| 89. | Maccaroni al Forno <sup>1, 7</sup><br>in Hacksoße                                 | 11,50 € |
| 91. | Cannelloni Ricotta e Spinaci <sup>1, 7</sup><br>Teig gefüllt mit Spinat & Ricotta | 10,50 € |
| 90. | Tagliatelle Verdure <sup>1, 7</sup><br>mit Champignons & Schinken in Rosésauce    | 11,50 € |

## SPECIALITA DI MAIALE

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 101. | <b>Scaloppina al Limone</b><br>Schweinelendchen in Zitronensauce,<br>dazu Tagliatella & Salat                         | 15,80 € |
| 102. | <b>Scaloppina al Marsala</b><br>Schweinelendchen in Marsalasaucce,<br>dazu Rosmarinkartoffeln & Salat                 | 15,80 € |
| 103. | <b>Scaloppina al Gorgonzola<sup>1, 7</sup></b><br>Schweinelendchen in Gorgonzolasauce,<br>dazu Tagliatella & Salat    | 15,80 € |
| 104. | <b>Scaloppina Romana<sup>1, 7</sup></b><br>Schweinelendchen mit Schinken, Käse & Rosésauce,<br>dazu Spaghetti & Salat | 15,80 € |
| 105. | <b>Scaloppina Fungi</b><br>Schweinelendchen in Champignonsauce mit Rosmarinkartoffeln & Salat                         | 15,80 € |

## FLEISCH VOM GRILL

- |      |  |                              |
|------|--|------------------------------|
| 106. | <b>Putenbrustfilet</b><br>mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse aus dem Wok & Salat                     | 19,80 €                      |
| 107. | <b>Hüftsteak, zart marmoriert</b><br>mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse aus dem Wok & Salat          | 200g 18,80 €<br>300g 20,90 € |
| 108. | <b>Deutsches Färsen Rumpsteak</b><br>mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse aus dem Wok & Salat          | 180g 20,90 €<br>250g 22,80 € |
| 109. | <b>Rinderfilet in Gorgonzolasauce<sup>7</sup></b><br>mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse aus dem Wok | 180g 22,90 €                 |
| 110. | <b>Lammfilet<sup>1, 7</sup></b><br>in Gorgonzolasauce mit Tagliatelle & Gemüse                   | 19,90 €                      |

### Unsere Empfehlung:

- |      |   |              |
|------|---|--------------|
| 112. | <b>Sorrento Fleischteller</b><br>3 Fleischsorten dazu Rosmarinkartoffeln & Salat        | 18,90 €      |
| 113. | <b>Deutsches Färsen Rumpsteak<sup>1, 7</sup></b><br>in Gorgonzolasauce dazu Tagliatelle | 200g 20,90 € |
| 114. | <b>Koteletta alla milanese (Kalbsschnitzel)</b><br>mit Pommes und Salat                 | 250g 18,90 € |

## SPECIALITA DI PESCE

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 201. | <b>Calamari Fritti</b> <sup>1, 14</sup><br>frittierte Calamariringe, dazu Brot mit Dip & Salat                            | 12,80 € |
| 202. | <b>Calamari alla Diavola</b> <sup>1, 14</sup><br>Calamariringe „Teufelsart“, dazu Bandnudeln                              | 13,80 € |
| 203. | <b>Baby Calamari</b> <sup>1, 14</sup><br>auf Salat dazu Knobidip & Brot   | 14,80 € |
| 204. | <b>Fjord-Lachs</b> <sup>1, 4, 7</sup><br>auf frischem Spinat in Buttersauce,<br>dazu Bandnudeln in Gorgonzola-Sahne-Sauce | 18,50 € |
| 207. | <b>Sorrento Fischteller</b> <sup>1, 4</sup><br>vier verschiedene Fischarten, dazu Salat & Brot mit Dip                    | 18,50 € |
| 111. | <b>Zanderfilet in Weinsauce</b> <sup>4</sup><br>mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse   | 18,50 € |

# PIZZA

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 01. | <b>Pizza Margherita</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce & Mozzarella  | 8,50 €  |
| 02. | <b>Pizza Caprese</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce, Tomatenscheiben & Basilikum                           | 10,50 € |
| 03. | <b>Pizza Funghi</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce & Champignons   | 10,50 € |
| 04. | <b>Pizza Salami</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce & Salami  | 10,50 € |
| 05. | <b>Pizza Diavolo</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce & scharfer Salami                                      | 10,50 € |
| 06. | <b>Pizza Prosciutto</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce & Schinken  | 10,50 € |
| 07. | <b>Pizza Prosciutto e Salami</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce, Schinken & Salami                         | 11,50 € |
| 08. | <b>Pizza Hawaii</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce, Schinken & Ananas                                      | 10,50 € |
| 10. | <b>Pizza Mista</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce, Salami, Schinken, Paprika & Champignons                 | 11,50 € |
| 11. | <b>Pizza Tonno</b> <sup>1, 3, 4, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce, Thunfisch & roten Zwiebeln                           | 10,50 € |
| 12. | <b>Pizza Napoli</b> <sup>1, 3, 7, 11, 14</sup><br>mit Tomatensauce, Sardellen & Kapern                                 | 11,50 € |
| 13. | <b>Pizza Frutti di Mare</b> <sup>1, 3, 7, 11, 14</sup><br>mit Tomatensauce, Meeresfrüchten, Knoblauch & Petersilie     | 10,50 € |
| 14. | <b>Pizza Vegetaria</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce & verschiedenem Gemüse                               | 11,50 € |
| 15. | <b>Pizza Inferno</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce, scharfer Salami, Paprika, Knoblauch & Zwiebeln        | 11,50 € |
| 16. | <b>Pizza Quattro Formaggi</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce & vier verschiedenen Käsesorten               | 10,50 € |
| 17. | <b>Pizza Quattro Stagione</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce, Salami, Schinken, Artischocken & Champignons | 10,50 € |
| 18. | <b>Pizza Figaro</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce, Spinat & Gorgonzola                                    | 10,50 € |
| 19. | <b>Pizza Tacchino</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce, Putenstreifen, Mais, Rucola & Kirschtomaten          | 11,50 € |
| 20. | <b>Pizza Calzone</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce, Schinken, Salami & Champignons                        | 11,50 € |
| 21. | <b>Pizza Garnelen</b> <sup>1, 3, 7, 11, 14</sup><br>mit Tomatensauce, Tigergarnelen, Knoblauch & Petersilie            | 11,50 € |
| 22. | <b>Pizza Nobile</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Tomatensauce, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola & Grana Padano    | 11,50 € |
| 23. | <b>Pizza Bianca</b> <sup>1, 3, 7, 11</sup><br>mit Sahnesauce, Champignons, Zwiebeln & Speck                            | 11,50 € |

# ROTWEINE

## Lambrusco Dolcezza Rosso ,Emilia' IGT CANTINE RIUNITE<sup>12</sup>



Ein sattes Rubinrot sowie ein wunderbar fruchtiger Charakter zeichnen diesen Lambrusco aus. Äußerst aromatisch und saftig.

Glas 0,2l 6,00 € Fl. 0,75l 24,00 €

## Montepulciano d' Abruzzo DOC I FARNESE<sup>12</sup>



100% Montepulciano  
Kräftige Aromen von wilden Beeren lassen sein intensiv-fruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen.  
Im Geschmack vollmundig und mit zartem Tannin.

Glas 0,2l 6,00 € Fl. 0,75l 22,00 €

## ,Roncaccio' Cabernet IGT Venezia Giulia EUGENIO COLLAVINI<sup>12</sup>



80% Cab. Sauvignon, 20% Cab. Franc  
Gute Balance zwischen Körper, Frucht und Säure.  
Im Barrique gereift ist er ausdrucksvoll im Charakter und verwöhnt mit beerigen Noten, gepaart mit delikaten Kirscharomen.

Glas 0,2l 6,00 € Fl. 0,75l 29,00 €

## ,Le Maestrelle' Toscana IGT SANTA CRUSTINA<sup>12</sup>



60% Sangiovese , 20% Merlot, 20% Syrah  
Intensives Aroma von roten Früchten mit einem Touch von Vanille und Kakao. Frisch und ausgewogen, gleichermaßen komplex und nachhaltig, mit wunderbar sanften Tanninen.

Glas 0,2l 6,50 € Fl. 0,75l 25,00 €

## ,Catnpofiorin' Rosso del Veronese IGT I MASI<sup>12</sup>



70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara  
Doppelt fermentiert mit würzigen Aromen und Anklängen von reifen Früchten und Pflaumenkonfitüre. Am Gaumen sanft und warm, mit dem typischen Geschmack nach schwarzen Kirschen.

Glas 0,2l 6,50 € Fl. 0,75l 25,00 €



# ROSÈWEIN

## *Paiara Rosato Puglia IGT PAIARA<sup>12</sup>*



100% Negroamaro

Mit einem wunderbar frischen und fruchtigen Charakter und lang anhaltenden, blumigen Aromen.

Glas 0,2l 6,00 € Fl. 0,75l 22,00 €

# WEISSWEINE

## *„Bianchetto“ Sauvignon delle Venezie IGT SACCHETTO<sup>12</sup>*



100% Sauvignon Blanc

Wunderschön rund und weich, frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure, mit einem vollfruchtigen, Sauvignon-typischen Bouquet.

Glas 0,2l 6,00 € Fl. 0,75l 22,00 €

## *„L'Elfo“ Pinot Grigio del Veneto IGT SACCHETTO<sup>12</sup>*



100% Pinot Grigio

Zart und ein wenig spritzig, mit einer fein ausgewogenen Frucht, einer ausbalancierten Säure und duftiger Eleganz, die an Zitronenblüten erinnert.

Glas 0,2l 6,00 € Fl. 0,75l 22,00 €

## *„Tornaresca“ Chardonnay Puglia IGT TORMARESCA<sup>12</sup>*



100% Chardonnay

Lebhaft und erfrischend mit einem Bouquet von reifen Birnen und Äpfeln. Minimal mit Eichenholz in Berührung gekommen. Ausdrucksvoll.

Glas 0,2l 6,00 € Fl. 0,75l 22,00 €

## *Gavi del Cornune di DOCG BERSANO<sup>12</sup>*



100% Cortese

Ausdrucksvoll, trocken und frisch mit feinem, würzigen Geschmack, zartem Mandelaroma und blumigem Bouquet.

Glas 0,2l 6,50 € Fl. 0,75l 25,00 €

## SOFT-GETRÄNKE

421.	Coca Cola, Coke Light, Fanta, Sprite, Spezi <sup>13,14,15</sup>	0,2l	2,50 €
423.	Orangensaft	0,2l	2,50 €
424.	Apfelsaft	0,2l	2,50 €
425.	Kirschnektar, Bananennektar oder KiBa	0,2l	2,50 €
428.	San Pellegrino Minerale (oder still)	0,2l	2,50 €
429.	San Pellegrino Minerale (oder still)	0,75l	4,50 €
430.	Schweppes Bitter Lemon <sup>16</sup>	0,2l	2,50 €
431.	Schweppes Tonic Water <sup>16</sup>	0,2l	2,50 €
432.	Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,50 €
433.	Vitamalz	0,33l	2,50 €
434.	Vio Apfelschorle	0,3l	3,00 €
435.	Vio Rhabarberschorle	0,3l	3,00 €
436.	Vio Johannisbeerschorle	0,3l	3,00 €

## HEISSE GETRÄNKE

451.	Tasse Kaffee		2,00 €
452.	Espresso		1,80 €
453.	Cappuccino <sup>7</sup>		2,50 €
454.	Latte Macchiato <sup>7</sup>		3,00 €
455.	Milchkaffee <sup>7</sup>		3,00 €
456.	Kakao		3,00 €
457.	Glas Tee (verschiedene Sorten)		1,80 €

## FLASCHENBIER & VOM FASS

441.	Alkoholfreies Bier (Radler) <sup>12</sup>	0,33l	2,50 €
444.	Alsterwasser (weiß oder rot)	0,30l	2,50 €
445.	Alsterwasser (weiß oder rot)	0,50l	3,50 €
604.	Hefeweizenbier dunkel <sup>12</sup>	0,50l	3,50 €
606.	Hefeweizenbier alkoholfrei <sup>12</sup>	0,50l	3,50 €
607.	Köstritzer <sup>12</sup>	0,30l	2,80 €
608.	Köstritzer <sup>12</sup>	0,50l	3,80 €
609.	König Pilsener vom Fass <sup>12</sup>	0,30l	2,80 €
610.	König Pilsener vom Fass <sup>12</sup>	0,50l	3,80 €
611.	Benediktiner Weizenbier vom Fass <sup>12</sup>	0,30l	3,00 €
612.	Benediktiner Weizenbier vom Fass <sup>12</sup>	0,50l	4,50 €

## PROSECCO

469.	Prosecco	0,1 l	2,50 €
528.	Prosecco auf Eis	0,2 l	3,50 €
529.	Prosecco mit Erdbeerlimes	0,1 l	3,50 €

## APERITIFS

461.	Sherry Rich, Sweet Medium or Dry	4 cl	3,50 €
462.	Martini Rosso	4 cl	3,50 €
463.	Martini Bianco	4 cl	3,50 €
646.	Martini Extra Dry	4 cl	3,50 €

## DEGISTIFS

471.	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
473.	Sambuca Molinari	2 cl	2,50 €
474.	Amaretto	2 cl	2,50 €
475.	Ramazotti	2 cl	3,50 €
476.	Averna	2 cl	3,50 €
477.	Scotch Whisky	2 cl	3,50 €
478.	Wodka	2 cl	2,50 €
479.	Fernet Branca	2 cl	2,50 €
480.	Fernet Menta	2 cl	2,50 €
481.	Grappa della casa	2 cl	3,50 €
482.	Grappa Speciale	2 cl	3,50 €
484.	Korn	2 cl	2,50 €
485.	Kümmel	2 cl	2,50 €
492.	Jägermeister	2 cl	2,50 €
489.	Mariacron	2 cl	2,50 €
490.	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,50 €

## LONGDRINKS

491.	Campari mit Orangensaft oder Soda	0,2 l	5,50 €
511.	Whisky Cola <sup>13</sup>	0,2 l	5,50 €
512.	Bacardi Cola <sup>13</sup>	0,2 l	5,50 €
513.	Wodka Lemon	0,2 l	5,50 €
514.	Gin Tonic	0,2 l	5,50 €
516.	Pernod Cola <sup>13</sup>	0,2 l	5,50 €
517.	Aperol Spritz	0,3 l	5,50 €



Allergieauslöser:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya Illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
16. Chininhaltig





*Ristorante  
Sorrent*