

## Kalte Vorspeisen

- Bruschetta Rustica** 6,90  
Knusprige Brotscheiben, belegt mit frischem Tomaten-, Basilikum- und Knoblauchmix.
- Fisch Vorspeise Riva** 16,90  
Eine exquisite Auswahl an mariniertem Fisch, serviert mit einer Zitronen-Vinaigrette.
- Antipasti Surprise** für 2 Personen 24,90  
Eine bunte Platte mit verschiedenen italienischen Wurst- und Käsespezialitäten, Oliven und eingelegtem Gemüse.
- Shrimps Cocktail** 12,90  
Zarte Garnelen in einer raffinierten Cocktailsauce, garniert mit frischem Salat.
- Carpaccio** 17,90  
Dünn geschnittenes, zartes Rindfleisch, mariniert in Olivenöl und Zitrone, serviert mit Rucola und Parmesan.
- Vitello Tonnato** Kalbsfleisch mit Thunfischsauce 16,90
- Caprese Tradizionale** 11,90  
Frische Mozzarella, reife Tomaten und Basilikum, beträufelt mit Balsamico und Olivenöl.

## Warme Vorspeisen

- Champignonköpfe mit Krabben und drei Käsesorten überbacken** 13,90  
Eine herzhafte Kombination aus frischen Champignons, zarten Krabben und schmelzenden Käsesorten.
- Garnelen in Kräutersauce** 16,90  
Gegrillte Garnelen, die in einer würzigen Kräutersauce serviert werden.
- Camembert Rustica** Ein cremiger Camembert, verfeinert mit Kräutern 11,90
- Scampi in Paprikasauce** Saftige Scampi, zubereitet in einer schmackhaften Paprikasauce. 14,90
- Scampi Genovese** Empfehlung à la Chef 14,90

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt

8 mit Nitritpökelsalz

9 enthält eine Phenylalaninquelle

10 chininhaltig

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

## Suppen:

- |  |      |
|--|------|
| 21. <b>Rindfleischsuppe</b>  | 7,90 |
| Herzhaft und reichhaltig, mit zartem Rindfleisch und frischem Gemüse.      |      |
| 22. <b>Cremige Garnelensuppe</b>   | 8,90 |
| Eine gebundene Suppe mit saftigen Garnelen                                 |      |
| 23. <b>Tomatensuppe</b>  | 7,90 |
| Cremig und vollmundig - aus sonnengereiften Tomaten und frischen Kräutern. |      |

## Frische Salate - Vielfalt und Genuss

- |   |       |
|---|-------|
| 31. <b>Bio Hähnchen-Salat Niederrhein</b>   | 17,90 |
| Paniertes Bio-Hähnchen in drei Sorten Paniermehl.   |       |
| 32. <b>Caesar-Salat Classico</b>  | 15,90 |
| Ein klassischer Caesar-Salat mit knackigem Römersalat, Parmesan und hausgemachtem Dressing. |       |
| 33. <b>Fischsalat Mediterran</b>  | 19,90 |
| Eine köstliche Kombination aus Thunfisch und Lachs, verfeinert mit frischen Kräutern.       |       |
| 34. <b>Putenfleisch - zart und fein</b>   | 16,90 |
| auf einem Bett frischer Salate  |       |
| 35. <b>Gemischter Salat der Saison</b>  | 5,90  |

Dressing zur Auswahl:  
Honig-Senf-Dressing • Joghurt-Dressing • Öl und Essig

## Risotto

- |  |       |
|--|-------|
| 51. <b>Risotto mit Rindfleisch und Champignons</b>                   | 21,90 |
| Cremiges Risotto mit zartem Rindfleisch und aromatischen Champignons |       |
| 52. <b>Risotto</b>   | 22,90 |
| Delikates Scampi-Risotto   |       |

## Fisch - Köstlichkeiten aus dem Meer

- |  |       |
|--|-------|
| 61. <b>Lachs gegrillt</b>  | 27,90 |
| auf Gemüse mit Orangen-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln.               |       |
| 62. <b>Loup de Mer</b>   | 28,90 |
| am Tisch filetiert, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse. |       |
| 63. <b>Gegrillte Calamari und Pulpo</b>                              | 28,90 |
| mit Mangold und Kartoffeln.  |       |

## *Pasta aus unserer eigenen Manufaktur:*

Frische Zutaten, handwerkliche Herstellung - weil Pasta mehr ist als ein Gericht, sie ist ein Erlebnis!

Wählen Sie Ihre Lieblings-Pasta: **TAGLIATELLE • SPAGHETTI • MAKKARONI**

### **BELAG | SAUCE zur Wahl**

- |   |       |
|---|-------|
| 41. <b>Bolognese</b>  | 15,90 |
| Eine herzhafte Fleischsauce aus Rinderhack, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomaten und Rotwein   |       |
| 42. <b>Napoli</b>   | 14,90 |
| Tomatensauce aus reifen Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl und frischen Kräutern  |       |
| 43. <b>Carbonara</b>  | 22,90 |
| Italienische Pasta-Sauce aus Eiern, Pecorino-Käse und Guanciale   |       |
| 44. <b>Pasta mit Lachs und Scampi</b>   | 22,90 |
| in einer leichten Sahnesauce, verfeinert mit Kräutern und Zitrone   |       |
| 45. <b>Genovese mit Hähnchen und Champignons</b>  | 16,90 |
| Pasta in einer aromatischen Basilikumsauce, kombiniert mit zartem Hähnchenfleisch und herzhaften Champignons für einen köstlichen Geschmack |       |
| 46. <b>Rindfleisch unter Waldpilzmischung</b>   | 21,90 |
| Zartes Rindfleisch, geschmort in einer reichhaltigen Sauce mit einer Auswahl an aromatischen Waldpilzen                                     |       |
| 47. <b>Frisches saisonales Gemüse</b>   | 14,90 |

Pasta ist mehr als ein Gericht...

**PASTA IST EIN ERLEBNIS!**



## Steaks

71. **Rib-Eye Steak (250 g)** 29,90  
ein zartes Stück mit saftiger Marmorierung aus dem vorderen Teil des Rindes
72. **Rumpsteak (250 g)** 33,90  
herzhaftes Steak aus dem hinteren Teil des Rindes,  
geschätzt für seinen robusten Geschmack
73. **Filetsteak (250 g)** 39,90  
zartes Stück aus der Lende, bekannt für seine außergewöhnliche Zartheit

## BEILAGEN

Pommes Frites	4,90	Grillgemüse	4,90
Bratkartoffeln	4,90	Baked Potato mit Sour Cream	5,90
Champignons	5,90	Gratin-Kartoffeln	5,90
Röstzwiebeln	4,90	Pommes Duchesse	4,90
Rosmarinkartoffeln	4,90	Dollar Chips	4,90

## SAUCEN

Champion-Rahmsoße	3,90	Chorizo-Sauce	4,90
Gorgonzola-Sauce	4,90	Hollandaise-Sauce	3,90
Pfeffersauce	3,90	Orangensauce	4,90

## Spare Ribs & Burger

81. **Barbecue Spareribs** 21,90  
mit Potato Wedges und Coleslaw Salat
82. **Chicken-Burger** 16,90  
serviert mit Pommes Frites und Onion Rings.
83. **Steakburger** 20,90  
serviert mit Pommes Frites und Onion Rings.



## *Fleischgerichte*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 91. | <b>Gefülltes Schweinefilet, gegrillt</b>   | 21,90 |
|     | mit Feta, Spinat, Parmaschinken und drei Sorten Paprika,<br>dazu gratinierte Kartoffeln und Chorizo-Sauce      |       |
| 92. | <b>Kalbssteak</b> mit Bratkartoffeln, dazu Salat der Saison  | 23,90 |
| 93. | <b>Kalbsmedaillons</b> mit gratinierten Kartoffeln und Grillgemüse   | 22,90 |
| 94. | <b>Bocholter Schlemmerteller</b>   | 22,90 |
|     | mit Schweine- und Kalbmedaillons, Nackenspieß und Fleischröllchen,<br>dazu Bratkartoffeln und Salat der Saison |       |
| 95. | <b>Cordon Rouge -Steak (Argentina)</b>   | 28,90 |
|     | gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites und Salat der Saison   |       |
| 96. | <b>Schnitzel Wiener Art</b> mit Pommes Frites und gemischtem Salat   | 17,90 |
| 97. | <b>Cordon Bleu</b> mit Pommes Frites und Grill-Gemüse  | 21,90 |
| 98. | <b>Gefülltes Hähnchenfilet, paniert</b>  | 22,90 |
|     | mit Parmaschinken und geräuchertem Käse, dazu gratinierte Kartoffeln und Chorizo -Sauce                        |       |
| 99. | <b>Beef Stroganoff</b> mit Butterreis  | 28,90 |

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 101. | <b>Hausplatte Bocholt</b>  | 49,00 |
|      | Cordon bleu, Puten- und Schweinemedallions, Hackfleischröllchen,<br>dazu Bratkartoffeln oder Kroketten und Grillgemüse oder panierte Champignons |       |

## *Für unsere kleinen Gäste*

- |      |  |      |
|------|--|------|
| 105. | <b>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b>   | 9,90 |
|      | Zarte Chicken Nuggets, goldbraun frittiert, serviert mit knusprigen Pommes Frites.   |      |
| 106. | <b>Kleine Schnitzel mit Pommes Frites</b>  | 8,90 |
|      | Saftige kleine Schnitzel, paniert und knusprig, dazu eine Portion Pommes Frites.     |      |
| 107. | <b>Spaghetti Napoli</b> mit Tomatensauce   | 8,90 |
| 108. | <b>Kinderburger mit Pommes Frites</b>  | 9,90 |
|      | Ein saftiger Kinderburger, frisch zubereitet, serviert mit knusprigen Pommes Frites. |      |

## Dessert

116. Tiramisu	5,90	120. Herrencreme	4,90
117. Pannacotta	5,90	121. Fruchtmousse	9,90
118. Waldfruchtdessert mit Vanillecreme	5,90	122. Früchteeis-Cup	5,90
115. Palatschinken mit Schokolade oder Obst	12,90	123. Schokoeis-Cup	5,90
		119. Riva Dessert-Variation	12,90

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,00	Kakao mit Sahne	3,80
Cappuccino	3,80	Tee	3,00
Espresso	3,00	Glühwein	4,80
Espresso Macchiato	3,00	Irish Coffee	4,80
Milchkaffee	3,80	Russische Schokolade	4,80

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris Selection	0,25l	2,80	Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2l	3,00
Apollinaris Selection	0,75l	6,80	Tonic-Water <sup>10</sup>	0,2l	3,00
Apollinaris VIO	0,25l	2,80	Orangensaft	0,2l	3,00
Apollinaris VIO 	0,75l	6,80	Apfelsaft	0,2l	3,00
Apollinaris VIO Medium	0,25l	2,80	Johannisbeersaft	0,2l	3,00
Apollinaris VIO Medium	0,75l	6,80	Ginger-Ale <sup>1</sup>	0,2l	3,00
 1,3,5	0,3l	3,30	Kirschsaff	0,2l	3,00
	0,5l	4,80	Ki-Ba	0,2l	3,00
 1,3,5,9	0,3l	3,30	Apfelschorle	0,3l	3,80
	0,5l	4,80	Apfelschorle	0,5l	4,80
 1,3	0,3l	3,30	<b>Red Bull</b> <sup>5,6,8</sup> (Dose)	0,25l	5,80
	0,5l	4,80	Ananassaft	0,2l	3,00
 1,3	0,3l	3,30	Bananensaft	0,2l	3,00
	0,5l	4,80	Mangosaft	0,2l	3,00
 2	0,3l	3,30	Maracujasaft	0,2l	3,00
	0,5l	4,80	Rhabarberschorle	0,3l	3,80
Spezi <sup>1,3,5</sup>	0,3l	3,30		0,5l	4,80
	0,5l	4,80	Maracujaschorle	0,3l	3,80
	0,3l	3,30		0,5l	4,80

## APERITIFS

Glas Prosecco	5,80	Campari mit Orange oder Soda	7,20
Aperol Sprizz	7,80	Sherry Sandemann trocken, medium, cream	4,50
auch mit Ginger Ale <sup>1</sup> , Bitter Lemon <sup>10</sup> oder Maracuja		Portwein Sandemann rot oder weiss	4,80
Hugo	7,80	Prosecco Villa Sandi 0,75l	29,90
Martini Bianco Dry oder Rosso	5,80	Moët & Chandon Champagner 0,75l	88,00
Asbach Rosé „Wild Berry“	7,80	Veuve Cliquot Ponsardin 0,75l	108,00
auch mit Tonic Water <sup>10</sup> oder Ginger Ale <sup>1</sup>		Champagner	
Martini „Fiero“ mit Tonic Water <sup>10</sup>	7,80	Louis Roederer 0,75l	118,00
Limoncino Spritz	7,80	Champagner Brut	
Lillet Rosé & Wild Berry	7,80	Dom Pérignon Champagner 0,75l	499,00
Gin-Tonic <sup>10</sup>	7,80		
Martini Alkoholfrei Vibrante	7,80		
mit Tonic Water <sup>10</sup>			

## BIERE

	0,3l	3,50	Alt mit Cola <sup>1,3,5</sup>	0,3l	3,50
	0,5l	4,80	Alt mit Cola <sup>1,3,5</sup>	0,5l	4,80
	0,3l	3,50	Benediktiner Weissbier	0,5l	5,20
	0,5l	4,80	Benediktiner Weissbier	0,33l	3,80
Pils Schuss <sup>1</sup>	0,3l	3,50	ALKOHOLFREI		
Pils Schuss <sup>1</sup>	0,5l	4,80		0,3l	3,50
Radler <sup>2</sup>	0,3l	3,50		0,5l	4,80
Radler <sup>2</sup>	0,5l	4,80	Feldschlößchen Malz <sup>1</sup>	0,3l	3,50
Krefelder <sup>1,3,5</sup>	0,3l	3,50	Feldschlößchen Malz <sup>1</sup>	0,5l	4,80
Krefelder <sup>1,3,5</sup>	0,5l	4,80			

## SPIRITUOSEN

Asbach	2 cl	2,90	Aalborg Jubiläums	2 cl	2,70
Amaretto	2 cl	2,40	Linie Aquavit	2 cl	2,70
Vanilleken	2 cl	2,20	Tequila silver	2 cl	3,10
Kleiner Feigling, Grafs Pflaume, Babalou, Rumpelstilzchen, Rübezahl, Dirty Harry	2 cl	2,20	Tequila gold	2 cl	4,10
Grand Marnier	2 cl	2,40	Wodka Moskovskaya	2 cl	2,70
Baileys	2 cl	2,80	Ouzo	2 cl	2,60
43er - auf Eis	2 cl	3,10	Pelinkovac	2 cl	3,00
Hennessy	2 cl	5,10	Sambuca	2 cl	2,60
Metaxa *****	2 cl	4,10	Williamsbirne Pircher	2 cl	2,60
Metaxa *****	2 cl	5,10	Kirschwasser Pircher	2 cl	2,60
Korn	2 cl	2,20	Kümmerling	2 cl	2,40
Wacholder	2 cl	2,20		2 cl	2,40
Jägermeister	2 cl	2,60	Ramazotti	4 cl	3,90
Malteser Aquavtit	2 cl	2,70	Fernet Branca	2 cl	2,60
			Averna	4 cl	3,90

## LONGDRINKS

Bacardi - Cola <sup>1,3,5</sup>	5,90	Amaretto - A-Saft	4,90
Pernod - Cola <sup>1,3,5</sup>	5,90	Southern Comfort - Ginger Ale <sup>1</sup>	5,90
Mariacron - Cola <sup>1,3,5</sup>	4,90	Batida - Kirsch	4,90
Asbach - Cola <sup>1,3,5</sup>	4,90	Jack Daniels - Cola	6,90
Gin - Tonic <sup>10</sup>	6,90	Korn - Cola <sup>1,3,5</sup>	4,90
Wodka - Lemon <sup>10</sup>	5,90	<b>Red Bull</b> * - Wodka <sup>5,6,8</sup>	7,90
Whisky - Cola <sup>1,3,5</sup>	5,90	43-er - mit Milch oder O-Saft	5,90
Jim Beam - Cola <sup>1,3,5</sup>	5,90		

## COCKTAILS MIT ALKOHOL

<b>Caipirinha</b> Cachaça, brauner Zucker, Limette	8,90
<b>Mojito</b> Rum, brauner Zucker, Limette, Minze	8,90
<b>Swimmingpool</b> Rum, Wodka, Ananas, Kokos, Blue Curaçao	9,90
<b>Piña Colada</b> weißer Rum, brauner Rum, Ananassaft, Kokos	9,90
<b>Planters Punch</b> weißer Rum, brauner Rum, Zitrone, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	9,90
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Grenadine	10,90
<b>Caribbean Sunrise (alkoholfrei, mild)</b> verschiedene Fruchtsäfte mit Grenadine	4,80

## WHISKY 2cl

Johnnie Walker Red Label	3,50	Balvenie Double Wood 12 Jahre	5,80
Jim Beam	3,50	Oban 14 Jahre	5,80
Laphroaig 10 Jahre	4,50	Lagavulin 16 Jahre	6,80
Johnnie Walker Black Label	7,80	Benromach 15 Jahre	7,90
Glenmorangie 10 Jahre	5,00	Glenfarclas 21 Jahre	8,00
Jameson	4,50	Talisker 18 Jahre	10,90
Clynelish 14 Jahre	5,30	Highland Park 18 Jahre	11,90
Dalmore 12 Jahre	5,50	Glenffidich 21 Jahre	13,90
Glenffidich 15 Jahre	5,50		

## WEINBRAND • COGNAC • BRANDY 2 cl

Metaxa *****	4,20	Rémy Martin	5,20
Metaxa *****	5,20	Hennessy	5,20
„Réserve du Château 8 ans d'age“	4,20	Carlos I	4,00
Ein harmonischer Brantwein mit starkem Aroma, reich und sinnlich zugleich.		Cardenal Mendoza	4,00
		Luis Felipe Gran Reserva	9,00

## EDLE BRÄNDE 2 cl

### Tiroler Schnapsbrennerei Rochelt

Gravensteiner Apfel Weiche, saftige und reife Nase. 13,90

Typisch, klar und hell, gelbfruchtig. Geschmeidig und kraftvoll. Reife Fruchtsüße mit würzigem Körper, vollmundige Textur. Fest und geschlossen im Abgang, wunderbare Länge.

### Williamsbirne 17,90

Frische und typische, aber dezente Fruchtaromen. Wirkt noch etwas verschlossen.

Grünlich-erfrischende Aspekte, feinwürziger, kerniger Charakter mit pfeffrigen Noten.

Kompakt und geschlossen. Wunderbare Würznoten im Abgang. Tiefe Frucht und langer Nachhall.

## WEITERE HOCHWERTIGE OBSTBRÄNDE 2 cl

Edles Fass 350 Haselnuss „Scheibel“ 40%	5,00
Moor-Birne „Scheibel“ 40%	4,00
Obstbrand „Scheibel“ 43% "	3,30
Himbeere „Scheibel“ 43%	4,50
Marille „Scheibel Premium“ 40%	3,50

*Scheibel*

EDLE BRÄNDE ERLEBEN

### EDELBRÄNDE

#### „ALTE ZEIT“ 2 cl

Nancy Mirabell 44%	8,80
Acher-Kirsch 56%	8,80
Gelbe Berg-Pflaume 44%	9,80

### LIKÖRE

FEIN-FRUCHTIG 2 cl

#### EMPFEHLUNG FÜR DIE DAME

Weinberg-Pfirsich 22%	3,80
Wald-Heidelbeer 22%	3,80



## GRAPPA 2 cl

<b>Il Merlot „Monovitigno“</b>	5,80
Kristallin, weich und rund. Der Duft erinnert an das Abkeltern der Maische	
<b>Haus-Grappa</b>	3,50
<b>Il Moscato „Monovitigno“</b>	5,80
Elegant, aromatisch, weich und sinnlich. Duftet nach Rose, Salbei und Vanille.	
<b>Le Chardonnay „Monovitigno Barrique</b>	5,80
Leicht bersteinfarben aufgrund einer kurzen Lagerung in Barriques. Fein und elegant, erinnert an den Duft von Vanille und Gebäck.	
<b>Berta MCMXLVII Aquardens Composita</b>	8,80
Berta Grappa di Barbera ab 45%	ab 12,80 - 28,80

## RUM 2cl

Don Papa	4,80
Plantation 20 Jahre	5,00
Botucal	4,80
Mount Gay XO	5,80
Ron Zacapa 23	6,80
El Pasador de Oro Reserva	8,80
Ophimus 25 Jahre	9,80

## GIN 2cl

Hendrick's Gin	4,80
London Dry Gin	4,80
Tanqueray Gin No Ten	6,80

