



Herzlich willkommen im BELLISSIMO!

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind und werden uns bemühen, damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns genießen.

Auch für Ihre ganz persönliche Feier sind wir gern für Sie da. Sprechen Sie uns an! Wir werden Ihnen gern ein individuelles Angebot erstellen.

Ihr BELLISSIMO-Team

Sehr geehrte Gäste

Wenn Sie mit Ihrer Familie oder Ihren Freunden getrennte Rechnungen benötigen, bitten wir um eine Vorabinformation.

Aufgrund der neuen gesetzlichen Regelungen ist eine spätere Trennung der Rechnung leider nicht mehr möglich.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Tel.: 02273/ 9918 747

bellissimokerpen@yahoo.de



Weihnachtskarte

Vorspeisen

- Kürbissuppe 6,00€
- Gemischte italienische Vorspeisen nach Art des Hauses 13,50€
- Melone-Avocado-Orangensalat mit gegrillten Scampi 16,50€
- Kalbscarpaccio mit eingelegtem Trüffel und Trüffelöl 16,50€
- Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen und Salat 14,50€
- Meerersfrüchtensalat 13,50€

Pasta

- Frische Ravioli mit Steinplizfüllung in Butter und Salbei 14,50€
- Tagliatelle mit Kalbsbolognese 13,50€
- Crespelle mit Ricotta und Lachsfüllung 13,50€
- Frische Paccheri mit Gorgonzola, Walnüssen und Spinat 13,50€

Hauptgerichte

- Kalbsfielt mit Steinplizsauce, Kartoffeln und Gemüse 26,50€
- Gänsebraten mit Rotkohl Klößen und Maronensauce 26,50€
- Hirschgulasch mit Gnocchi und Spinat 25,50€
- Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Salat und Kartoffeln 25,50€
- Seeteufelmedaillons in Rote-Bete-Sauce, Reis und Gemüse 26,50€
- Gegrillter Lachs mit Salat 24,50€
- Gemischter Fischteller mit Salat 24,50€
- Seezunge vom Grill mit Spinat und Kartoffeln 37,50€
- Frischer Rotbarsch auf der Haut gebraten sizilianische Art: Tomaten Kapern, Oliven, Kartoffeln und Gemüse 25,50€

Dessert

- Mango Sorbet mit Prosecco 7,00€
- Gemischter Dessertteller des Hauses 12,50€
- Gemischter Parfait Teller 7,50€
- Creme Brulee 6,50€

**Das Bellissimo Team wünscht all unseren Gästen gesegnete
Weihnachtstage und einen guten Rutsch ins neue Jahr**



Silvestermenü

2023

Gruß aus der Küche

*Carpaccio Tris vom Kalb, Thunfisch und Lachs in
Forellen Kaviar-Vinaigrette*

*Ravioli gefüllt mit Lachs in Sauce aus frischen
Kirschtomaten*

Filet imperial

*Gebratenes Rinderfilet in Cognac-Rahm-Sauce
Mit 1 Scampi garniert, dazu gratinierte Kartoffeln
Und Brokkoli*

Oder

*Gebratener Saibling in Prosecco-Kaviar-Sauce
Mit gekochten Kartoffeln und Spinat*

Ab 23:00 Uhr

Dessert und Käse vom Buffet

*1 Fl. Mineralwasser, 1 Flasche Wein für 2 Personen
Sowie Espresso und Miternachtsprosecco mit Feuerwerk*

100€ p.P.

Vorspeisen

<i>Gemischter italienischer Vorspeisenteller</i>	13,50 €
<i>Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan</i>	12,50 €
<i>Vitello tonnato</i>	12,50 €
<i>Auberginenröllchen gefüllt mit Schinken und Käse</i>	12,00 €
<i>Gebratene Champignons in Öl und Knoblauch</i>	11,50 €
<i>Carpaccio von norwegischem Lachs mit gerösteten Pinienkernen in Kirschtomatenvinaigrette</i>	13,50 €
<i>Original italienisches Bruschetta</i>	6,50 €

Salate

<i>Ausgebackener Schafskäse an Salat mit Pinienkern-Honig-Dressing</i>	12,50 €
<i>Insalata Caprese Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum</i>	11,50 €
<i>Salat mit gebratenen Rindfleischstreifen</i>	13,50 €
<i>Ruccola, Parmesan und Kirschtomaten</i>	8,50 €

Suppen

<i>Edelfischsuppe</i>	8,00 €
<i>Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen</i>	6,00 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	5,50 €

Pasta

<i>Rigatoni mit Auberginen, Tomatensauce und Mozzarella</i>	12,00 €
<i>Spaghetti mit Kirschtomaten, Knoblauch und frischem Basilikum</i>	10,50 €
<i>Spaghetti mit Zucchini und 3 geschälten Scampi</i>	13,50 €
<i>Bandnudeln mit Salm, Kirschtomaten und frischem Basilikum</i>	12,50 €
<i>Conglioni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce</i>	12,50 €

Pizza

<i>Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin</i>	6,00 €
<i>Pizza Margeritha</i>	9,00 €
<i>Pizza Salami</i>	10,00 €
<i>Pizza Thunfisch mit roten Zwiebeln</i>	10,50 €
<i>Pizza semplice mit Kirschtomaten, Knoblauch und Olivenöl</i>	8,00 €
<i>Pizza vegetarisch mit gegrilltem Gemüse</i>	12,50 €
<i>Pizza italiana mit Ruccola und Parmaschinken</i>	12,50 €

Fleisch

<i>Saltimbocca Kalbsschnitzel in Weißwein mit Salbei und Parmaschinken</i>	20,50 €
<i>Rinderfiletmedaillon in Trüffelcreme</i>	28,50 €
<i>Lammfilet in Rotwein-Rosmarin-Sauce</i>	25,50 €
<i>Entenbrust karamellisiert mit Honig-Balsamico</i>	25,50 €

Fisch

<i>Gedünsteter Lachs auf Safranrisotto mit Gemüse</i>	23,50 €
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Safransauce</i>	23,50 €
<i>Gebratenes Doradefilet in Zitronen-Kräuter-Sauce mit Salat oder Gemüse</i>	23,50 €
<i>Scampi vom Grill mit Salat oder Spaghetti aglio/olio</i>	23,50 €
<i>Gemischter gegrillter Fischteller</i>	25,50 €

Dessert

<i>Mousse au Chocolat oder Tiramisú oder PannaCotta im Glas</i>	5,00 €
<i>Gemischter Desserteller: Mousse au Chocolat und Tiramisú und PannaCotta</i>	12,50 €
<i>Zabaglione</i>	8,50 €

Getränke

<i>Gaffel-Kölsch</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Gaffel-Kölsch/ Gaffel-Kölsch alkoholfrei</i>	0,3 l	3,50 €
<i>Erdinger Weizen/Weizen alkoholfrei</i>	0,5 l	5,50 €
<i>Stauder Pils / Stauder Pils alkoholfrei</i>	0,3 l	4,00 €
<i>Malzbier</i>	Fl	3,00 €
<i>Alkoholfreies Kölsch oder Pils oder Fassbrause</i>	0,33 l	3,80 €
	0,2 l	0,3 l
<i>Cola, Fanta, Sprite, Spezi</i>	2,50 €	3,50 €
<i>Gerolsteiner Sprudel</i>	0,25 l	3,00 €
<i>Gerolsteiner Sprudel</i>	0,75 l	6,50 €
<i>S.Pellegrino /Aqua Panna</i>	0,75 l	7,50 €
<i>Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic Water</i>	0,2 l	3,50 €
<i>Apfel-/ Orangensaft</i>	0,2 l	3,50 €
<i>Apfelschorle klar</i>	0,3 l	3,50 €
<i>Bionade</i>	0,33 l	4,00 €
<i>Espresso / Caffee</i>		2,80 €
<i>Espresso Macchiato</i>		3,50 €
<i>Espresso Doppio</i>		5,00 €
<i>Cappuccino</i>		4,00 €
<i>Latte Macchiato</i>		4,50 €
<i>Wein verschiedene Sorten</i>	0,2 l	ab 6,50 €
<i>Wein Spezial</i>		ab 8,50€
<i>Aperol Spritz</i>		8,00 €
<i>Prosecco</i>		6,00 €
<i>Lillet</i>		8,00 €
<i>Aperitive, Digestive und alkoholische Getränke 4 cl</i>		ab 6,00 €
<i>Whisky / Cognac</i>		8,00 €