

dipiù



* Speisekarte *

Laden Sie unsere Android App herunter, digitale Speisekarte und viel mehr.



Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag
Dienstag-Sonntag 11:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Warme Küche:
Dienstag-Samstag 11:00-15:00 und 18:00-21:30 Uhr
Sonntag durchgehend warme Küche: 11:00-21:00 Uhr

Baslerstraße. 37
79189 Bad Krozingen
Tel. (+49) 07633 80 71-290

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt.(7% und 19%) und Bedienung.



MEDITERRANE KÜCHE

dipiù



Antipasti. Vorspeisen. Entradas.

Bruschetta Mista ^{G1,G2,C,9} (2 Tomaten, Alioli ^{G1,C} , Oliven Paté , Thunfisch ⁹)	9,50 Euro
Antipasto misto ^{G1,G2,N} (Nicht Vegetarisch)	18,90 Euro
Rinder-Carpaccio mit Parmesan ^{G1,G2}	15,50 Euro
Vitello Tonnato ^{G1,G2,D,C} (Kalbsbraten mit Thunfischcreme ^{9,C} und Kapern)	15,90 Euro
Scampi dipiu (Chili, Knoblauch, Baguette-scheiben)	15,90 Euro



Zuppe. Suppen. Sopas.

Tagessuppe (Bitte fragen Sie unseren Service-Personal)	6,90 Euro
Hausgemachte Gemüsesuppe ^K	7,50 Euro
Tomatensuppe mit Basilikum ^K	6,90 Euro



dipiù



Insalate. Salate. Ensaladas.

Gemischter Beilagen Salat (Grün oder als Tomatensalat) ^{1,L}	7,90 Euro
Salatteller mit Thunfisch ^{1,D,L}	16,50 Euro
Salatteller mit Ziegenkäse und Champignons ^{1,L,G1,G2}	18,50 Euro
Rucola-Salat mit Parmesan, Kirschtomaten, Zucchini ^{1,L,G1,G2}	12,90 Euro
Salatteller mit Putenbrustfilet ^{1,L}	17,50 Euro

Bitte beachten Sie, dass alle Salate mit unserer hausgemachten Dressingsauce serviert werden.



Vegetariano. Vegetarisch. Vegetariano.

Melanzane alla Parmigiana ^{G1,G2,A1} (Auberginenauflauf, Tomatensoße)	16,90 Euro
Hausgemachte Ravioli ^{A1,C,G1,G2} (mit Spinatfüllung und Ricotta an Sahneseße)	18,50 Euro



dipiù



Paste. Nudelgerichte. Pastas.

Spaghetti Aglio e Olio ^{A1,C} (<i>Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Olivenöl</i>)	12,50 Euro
Rigatoni al Salmone ^{A1,C,G1,G2} (<i>Rigatoni mit frischen Lachs, Tomaten-Sahnesoße</i>)	17,90 Euro
Spaghetti Marinara ^{A1,B,C,D} (<i>Spaghetti mit Meeresfrüchten, Weißwein-Tomatensauce</i>)	18,90 Euro
Rigatoni all' arrabbiata ^{A1,C,G1,G2} (<i>Tomatensauce, chili</i>)	13,90 Euro
Lasagne al Forno ^{A1,C,G1,G2} (<i>Rinderhackfleisch</i>)	16,50 Euro
Tagliatelle Terra e Mare ^{A1,B,C,D} (<i>Getrocknete Tomate, Rucola, Scampi</i>)	19,90 Euro
Rigatoni Amatriciana ^{A1,C,G1,G2} (<i>in Tomatensauce, Guanciale (Wangenspeck), Pecorino</i>)	14,90 Euro
Tagliatelle Funghi e Gorgonzola ^{A1,B,C,G1,G2} (<i>Champignons, Gorgonzola-Sahne</i>)	14,50 Euro



dipiù



Pesce. Fisch. Pescado.

Gegrilltes Lachsfilet

Mit Salz-Kartoffeln, Spinat und frischem Beilagensalat.^{G1,G2,L,1}

28,90 Euro

Gegrillte Baby Calamari und Pulpo

Mit Rosmarin-Kartoffeln und mediterranem Gemüse.

28,50 Euro

Gegrilltes Zanderfilet

Mit Safran-Gemüse-Risotto und frischem Beilagensalat.^{G1,G2,L,1}

26,90 Euro

Gegrilltes Seeteufelfilet

Mit Safran-Gemüse-Risotto und frischem Beilagensalat.^{G1,G2,L,1,B}

32,50 Euro

(Bitte Fragen Sie unsere Service Mitarbeiter nach weiteren Fisch-Empfehlungen)



Carni. Fleisch. Carne.

Rumpsteak gegrillt (Schwarzwald)

Mit Rosmarin-Kartoffeln mediterranem Gemüse und frischem Beilagensalat.^{L,1}

34,50 Euro

Zartes Lammfilet gegrillt

Mit Rosmarin-Kartoffeln mediterranem Gemüse und frischem Beilagensalat.^{L,1}

32,50 Euro

Paniertes Schweineschnitzel

Mit Bratkartoffeln und frischem Beilagensalat.^{L,1,A1,C}

18,90 Euro

Paniertes Kalbsschnitzel

Mit Pommes und frischem Beilagensalat.^{L,1,C,A1}

25,50 Euro

-Bratensoße oder Rahmsoße 2,00 Euro

-Kräuterbutter 1,50 Euro



dipiù



Bevande. Getränke. Bebidas.

Tafelwasser 0,2 l / 0,4 l	2,40 Euro / 4,10 Euro
Afri Cola / Bluna Orange / Bluna Zitrone / Spezi ^{1,2,4}	0,2 l / 0,4 l 2,80 Euro / 5,10 Euro
Apfelsaft 0,2 l / 0,4 l (Apfelsaftschorle) 0,2 l / 0,4 l	2,90 Euro / 5,00 Euro 2,80 Euro / 4,60 Euro
Orangensaft 0,2 l / 0,4 l (Orangensaftschorle) 0,2 l / 0,4 l	2,90 Euro / 5,00 Euro 2,80 Euro / 4,60 Euro
Johannesbeernektar 0,2 l / 0,4 l (Johannesbeernektarschorle) 0,2 l / 0,4 l	3,00 Euro / 5,40 Euro 2,90 Euro / 4,90 Euro
Schweppes ^{4,8} (Bitter Lemon/ Tonic Water / Ginger Ale) 0,2 l	3,30 Euro
Coca Cola light ^{1,2,4} 0,33 l	3,80 Euro
San Pellegrino 0,25 l / 0,5 l / 0,75 l	2,90 Euro / 4,70 Euro / 7,80 Euro
Schwarzwälder Wasser 0,5 l / 0,75 l (still)	4,50 Euro / 6,90 Euro
Bionade (Pflaumen-Himbeer, Zitrone oder Orange) 0,33 l ¹	3,90 Euro



dipiù



Bevande calde/Heiße Getränke/Bebidas calientes.

Tasse Kaffee/ Kännchen Kaffee	3,10 / 4,90 Euro
Espresso / Macchiato / Doppio	2,50 / 2,80 / 4,40 Euro
Cappuccino	3,50 Euro
Milchkaffee	4,60 Euro
Latte Macchiato	3,90 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne	5,20 Euro
Portion Tee <i>(Fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach den vorhandenen Sorten)</i>	4,40 Euro

Birra. Bier. Cerveza.

Ganter Pils vom Fass 0,3 l / 0,4 l	4,20 Euro / 4,70 Euro
Gespritztes Pils vom Fass (süß /sauer) 0,3 l / 0,4 l	3,90 Euro / 4,30 Euro
Ganter Hefeweizen vom Fass 0,5 l	5,10 Euro
Ganter Kristallweizen 0,5 l	5,10 Euro
Ganter Hefeweizen dunkel 0,5 l	5,10 Euro
Ganter alkoholfreies Weizen 0,5 l	5,10 Euro
Freiburger Pils 0,33 l	4,10 Euro
Ganter alkoholfrei Pils oder Radler alkoholfrei 0,33 l	3,90 Euro



dipiù



Weine im offenen Ausschank
Vino. Wein. Vino.

Bianco. Weiss. Blanco.	0,1 l	0,25 l
Gutedel (trocken, QbA F.Herbster 2022, Kirchhofen)	3,20 Euro	6,50 Euro
Weißburgunder (trocken Kabinett; F.Herbster 2022, Kirchhofen)	3,60 Euro	7,10 Euro
Pinot Grigio (C.Ernesto 2022 Trentino)	3,60 Euro	7,10 Euro
Chardonnay (C. Ernesto 2022 DOC, Trentino)	3,60 Euro	7,10 Euro
Verdejo (Au Oro Rueda 2022 Do, Rueda)	3,20 Euro	6,50 Euro

Rosso. Rot. Tinto.

Spätburgunder (trocken, QbA F. Herbster 2021, Kirchhofen)	3,60 Euro	7,10 Euro
Leone de Castris (Primitivo Igt Puglia Illivia 2021)	4,10 Euro	8,90 Euro
Tempranillo (Peñon 2021, Castilla, Halbtrocken)	3,50 Euro	6,90 Euro
Rioja (Campo Viejo Crianza 2021 DOC, Rioja, trocken)	3,90 Euro	7,60 Euro
Montepulciano D´Abruzzo (Il Portone 2021, trocken)	3,60 Euro	7,10 Euro

Rosato. Rosé. Rosado.

Spätburgunder Weißherbst (2022, mild fruchtig QbA, Ebringen)	3,60 Euro	7,10 Euro
Rosato (C. Ernesto, Valdadige 2022 DOC, Trentino,trocken)	3,60 Euro	7,10 Euro
De Casta Rosado (Torres 2022, Catalunya, trocken)	3,70 Euro	7,30 Euro

**Jahrgänge können variieren!!!
Alle Weine werden speziell gelagert und gekühlt!!!**



dipiù



Aperitivi. Aperitifs. Aperitivos.

Glas Prosecco 0,1 (Valdobbiadene superiore DOCG, Italien)	4,90 Euro
Glas Crémant brut 0,1 l/ Fl. 0,75 l (Blanc de Blancs, F. Herbst)	6,90 Euro/ 39,00 Euro
Crodino ¹ 0,1 l	3,50 Euro
Bitterino ¹ 0,1 l	3,50 Euro
Martini 5 cl (Bianco, Rosso ¹ , Rosato ¹)	5,50 Euro
Campari Pur ¹ (mit Soda oder Orange) 4cl	5,50/7,50 Euro
Aperol Spritz ^{1,8}	7,60 Euro
Hugo	7,60 Euro
Cynar Pur ¹ (mit Soda oder Orange) 4cl	5,50/6,50 Euro
Pernod 4 cl	5,50 Euro
Sherry (dry oder medium) 5 cl	4,50 Euro
Portwein 5 cl	4,50 Euro
Kir Royal ¹ oder Peche Royal ¹ 0,1 l	6,50 Euro



Digestivi. Digestifs. Digestivos.

Montenegro ¹ 2 cl	4,10 Euro
Ramazotti ¹ 2 cl	4,10 Euro
Averna ¹ 2 cl	4,10 Euro
Fernet Branca ¹ 2 cl	4,10 Euro



dipiù



Grappe. Schnäpse. Aguardientes.

Grappa 2 cl	3,90 Euro
Grappa superiore 2 cl / Grappa speciale ¹ 2 cl	5,50 Euro / 8,50 Euro
Kirschwasser 2 cl	3,50 Euro
Obstler 2 cl	3,50 Euro
Williams Birne 2 cl	3,50 Euro
Limoncello 2 cl	3,90 Euro



Whisky

Irish Whisky ¹ 2 cl	5,50 Euro
Scotch ¹ 2 cl	5,50 Euro
Bourbon ¹ 2 cl	5,50 Euro
Chivas Regal ¹ 2 cl	7,50 Euro



Longdrinks

Bacardi (Orange oder Cola ^{1,2,4} 4 cl	8,50 Euro
Gin Tonic ⁸ 4 cl	9,50 Euro
Malibu Orange 4 cl	8,50 Euro
Wodka Lemon ^{4,8} oder mit Red Bull ^{E330,2} 4 cl	9,50 Euro



dipiù



Liquori. Liköre. Licores.

Amaretto di Saronno ¹ 2 cl	3,50 Euro
Sambucca 2 cl	3,50 Euro
Cointreau ¹ 2 cl	3,50 Euro
Grand Marnier ¹ 2 cl	3,50 Euro
Baileys Creme ¹ 4 cl	5,50 Euro
Rum ¹ 2 cl (Don Papa, 7 Jahre alt)	8,50 Euro



Brandy. Weinbrand. Brandy.

Vecchia Romagna ¹ 2 cl	5,50 Euro
Remy Martin ¹ 2 cl	6,50 Euro
Martell ¹ 2 cl	6,50 Euro
Carlos I ¹ 2 cl	6,50 Euro
Calvados ¹ 2 cl	5,50 Euro



dipiù



Liebe Gäste, wir sind verpflichtet, gesetzliche Bestimmungen einzuhalten. Daher haben Sie hier eine Liste unserer Zusatzstoffe. Jedoch bedeutet das nicht, dass wir unsere Speisen nicht frisch zubereiten. Einige Rezepturen wurden von uns so geändert, so dass wir bei Möglichkeit auf Zusatzstoffe verzichten können.



1 mit Farbstoff
2 Coffeinhaltig
3 mit Konservierungsstoff
4 mit Süßungsmittel
5 mit Phosphat
6 Geschwefelt

7 mit Geschmacksverstärker
8 Chininhaltig
9 mit Antioxidationsmittel
10 Geschwärzt
11 Nitrathaltig

Allergene:

A1	enthält Weizen	E	enthält Erdnuss, -erzeugnisse	H6	enthält Paranuss
A2	enthält Roggen	F	enthält Soja, -erzeugnisse	H7	enthält Pecannuss
A3	enthält Gerste	G1	enthält Milch, -erzeugnisse	H8	enthält Macadamia
A4	enthält Hafer	G2	enthält Laktose	K	enthält Sellerie, -erzeugnisse
A5	enthält Dinkel	H1	enthält Mondamin	L	enthält Senf, -erzeugnisse
A6	enthält Kumut	H2	enthält Haselnüsse	M	enthält Sesam, -erzeugnisse
B	enthält Krebstier, -erzeugnisse	H3	enthält Walnüsse	N	enthält Schwefeldioxid/Sulfate
C	enthält EI, -bestandteile	H4	enthält Cashew	O	enthält Lupinen, -erzeugnisse
D	enthält Fisch, -erzeugnisse	H5	enthält Pistazie	P	enthält Weichtier, -erzeugnisse

