Speisekarte



RISTORANTE ST. GIORGIO

Feiern im perfekten Ambiente – für jeden Anlass!

Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Weihnachtsfeier, Konfirmation oder andere besondere Anlässe – wir machen Ihre Feier unvergesslich!

Unser stilvoll eingerichtetes Restaurant bietet Platz für Veranstaltungen mit bis zu 60 Personen. Für größere Gesellschaften können wir zusätzliche Räumlichkeiten anmieten, sodass wir Feiern mit bis zu 120 Gästen realisieren können.

Lassen Sie sich von unserer vielseitigen Küche verwöhnen: Ob Fisch, Fleisch, Suppen oder verführerische Desserts – wir zaubern Gerichte, die Ihre Gäste begeistern werden. Auch individuelle Menüwünsche setzen wir gerne um.

Besondere Highlights:

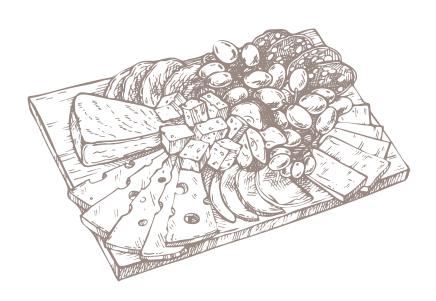
- · Weihnachtsfeiern im festlichen Ambiente
- Betriebsfeiern, die Ihre Mitarbeiter begeistern
- Individuelle Beratung und Planung für Ihre Veranstaltung

Kontaktieren Sie uns und lassen Sie uns gemeinsam Ihre Feier planen. Wir freuen uns darauf, Ihre besonderen Momente mitzugestalten!



ANTIPASTI | VORSPEISEN

31.	$\begin{cal}{l} Carpaccio Tradizionale \\ hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Zitrone, Olivenöl, Parmesan 1,2 und Rucola \\ \end{cal}$	15.90
32.	Caprese Emiliana Mozzarella I mit frischen Tomaten, Basilikum und Balsamico L1,3	10.90
33.	Bruschetta Tradizionale Röstbrotscheiben A mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl	9.90
34.	Vitello Tonnato dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme F.H.J.1 Sardellen F und Kapern	15.90
35.	Antipasti Misto Grande c,G,I,J,M,2,3 gemischter Vorspeisenteller	19.90
36.	Gebackener Tetakäse mit Gemüse, Fetakäse Tomate, Basilikum, Zwiebeln und Knoblauch	8.90
37.	Carpaccio Salmone hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Lachs J, verfeinert mit mildem Olivenöl, frischen Zwiebelringen, Kapern und einer Prise schwarzem Pfeffer.	15.90



INSALATE | SALATE

Dressing nach Wahl:

Essig und Olivenöl, Grünesauce oder Joghurtsauce	
61. <i>Beilagensalat</i> kleiner gemischter Salat mit Tomaten und Gurken	6.90
62. <i>Insalata Rumpsteak</i> großer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Rumpsteakstrei	16.90 fen
63. <i>Insalata di Stagione</i> großer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und gebratenem Lachs ¹	16.90
64. <i>Insalata della Casa</i> großer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Thunfisch ¹ , Eiern ^F und Oliven	14.50
65. <i>Insalata St. Giorgio</i> großer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, gebratenen Hähnchenstreifen und Champignons	15.90
66. <i>Insalata di Gamberoni</i> großer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und gebratenen Gambas ^G	15.90
67. <i>Insalata Rucola</i> mit Tomaten, Gurken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesankäse ^{1,2}	12.50
68. Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, milde Peperoni ² , Fetakäse ¹ , Oliven und Olivenöl	13.50
MINESTRE SUPPEN	
50. Tomałensuppe	7.90
51. <i>Minestrone</i> italienische Gemüsesuppe	7.90
52. Zuppa di Pesce Fischsuppe (Lachssuppe)	10.90

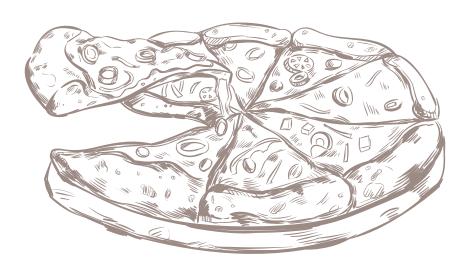
PASTA NUDELN	
201. <i>Spaghetti Napoli</i> A,н,к klassische Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce	12.50
202. Spaghetti Bolognese A.H,К Spaghetti mit herzhaft-würziger Tomaten-Hackfleisch-Sauce	14.90
203. <i>Spaghetti Carbonara</i> A,H,K Carbonara mi Speck ^{2,3} , Ei ^F und cremiger Sahnesauce ^I	15.50
204. <i>Spaghetti Aglio Olio Peperoncino</i> A.H.K mit frischen Tomaten, aromatischem Olivenöl, Knoblauch und scharfen Peperoni ²	14.50
205. <i>Spaghetti Gambari</i> д.н.к Spaghetti mit saftigen mit Gambas ^G in würziger Tomatensauce	16.90
206. <i>Spaghetti Trutti Di Mare</i> A,H,K mit frischen Meeresfrüchten ^{G,N,3,7} , Tomaten und Kräutern in feiner Weißweinsauce	16.90
207. <i>Penne Siciliana</i> A.H.K Penne mit Auberginen, Mozzarella ^I , Rucola und Tomatensauce	14.90
208. <i>Penne Salmone</i> A,H,K Penne mit zartem Lachs in cremiger Sahnesauce	16.90
209. <i>Penne Pecorino AH,K</i> mit Zucchini, Champignons, Fetakäse¹, Rucola und Sahnesauce¹	14.50
210. Tagliatelle al Nero A,H,K Schwarze Bandnudeln mit edler Hummerbutter, cremiger Sahnesauce und feinem Lachs	17.90
211. <i>Penne all Arrabbiata</i> A,H,K Penne mit würziger Tomatensauce, scharfen Peperoni ² und Knoblauch	13.90
212. Tagliatelle al Gorgonzola A.F.N.H.K Tagliatelle in einer cremigen Gorgonzolasauce und frischem Spinat	14.90
213. <i>Tagliatelle Emiliana</i> А.F.N.H.K mit Schinken ^{2,3} , Champignons und cremiger Sahnesauce ¹	15.90
214. <i>Tagliatelle Julia</i> A.F.N.H.K Tagliatelle mit zartem Hähnchenbrustfilet, Brokkoli und Sahnesauce ¹	15.90
215. <i>Tris al Forno</i> A,F,H,K Drei verschiedene Nudelsorten mit Hackfleischsauce, Sahnesauce und überbackenem Käse (15.90
216. Lasagne ^{A,F,H,K} Hausgemachte Lasagne mit Hackfleischsauce, Sahnesauce [†] und überbackenem Käse [†]	15.50

PIZZA PIZZEN Alle Pizzen haben einen Durchmesser von ca.	. 30 cm
100. <i>Pizza Toscana</i> ^A Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch und Oregano	10.50
101. <i>Pizza Margherita</i> ^A mit Tomatensauce und Käse ^I	11.90
102. <i>Pizza Salame</i> ^A mit Tomatensauce, Käse ^I und Salami ^{K,1,2,3}	13.50
103. <i>Pizza Funghi</i> ^A mit Tomatensauce, Käse ^I und frischen Champignons	13.90
104. <i>Pizza al Prosciutto</i> ^A mit Tomatensauce, Käse ¹ und gekochtem Schinken ^{2,3}	13.90
105. <i>Pizza Tonno el Cipolla</i> ^A mit Tomatensauce, Käse ^I , Thunfisch ^I und Zwiebeln	14.50
106. <i>Pizza Genovese</i> ^A mit Tomatensauce, Käse ^I , Schinken ^{2,3} und frischen Champignons	14.90
107. <i>Pizza Hawaii</i> ^A mit Tomatensauce, Käse ¹ , Schinken ^{2,3} und Ananas	14.90
108. <i>Pizza Diavolo</i> ^A mit Tomatensauce, Käse ^I , Salami ^{K,1,2,3} , Champignons und scharfen Peperoni	15.50
109. <i>Pizza Calzone</i> ^A gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Käse ^I , Schinken ^{2,3} und Champignons	15.50
110. <i>Pizza Napoli</i> ^A mit Tomatensauce, Käse ^I , Salami ^{K,1,2,3} , Kapern, Sardellen ^F und scharfen Peper	15.90 oni
113. <i>Pizza Bruschełła</i> mit Käse, Parmesan, Tomatensauce, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Rucola	14.90
114. <i>Pizza Vegetaria</i> ^A mit frischem Tagesgemüse	15.50

PIZZA | PIZZEN Alle Pizzen haben einen Durchmesser von ca. 30 cm

115. <i>Pizza Frulli di Mare</i> A mit Tomatensauce, Käse ¹ , Meeresfrüchten ^{G,N,3,7} und Knoblauch	16.90
116. <i>Pizza St. Giorgio</i> ^A mit Tomatensauce, Knoblauchwurst, cremigem Fetakäse ^I , Käse ^I , knackigen Zwiebeln und feurig-scharfen Peperoni	15.50
119. <i>Pizza Julia</i> ^A mit Tomatensauce, Käse ^I , Cherrytomaten, Mozzarella ^I und Rucola	15.50
125. <i>Pizza Rucola</i> ^A mit Tomatensauce, Käse ^I , Parmaschinken, Rucola und Parmesan ^{I,2}	15.90
126. <i>Pizza Lachs</i> ^A mit Tomatensauce, Käse ^J , Lachs ^J , Spinat und Knoblauch	16.90
127. <i>Pizza 4 Stagione</i> ^A mit Tomatensauce, Käse ^I , Schinken ^{2,3} , Artischocken, Champignons und Salami ^{K,1,2,3}	15.90
128. <i>Pizza Quattro Formaggi (vegetarisch)</i> ^A mit Tomatensauce, Oregano und vier verschiedenen Käsesorten ¹	14.50
129. <i>Pizza Burrała</i> ^A mit Tomatensauce, Käse ^I , Burrata ^I , Rucola, Cherrytomaten und Grünesauce	15.50

Zusätzliche Wünsche ab 1,90 € extra.



CARNE | FLEISCHGERICHTE

vom Schwein	
301. <i>Scaloppina con Funghi</i> Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons und Sahnesauce F.I.K	24.50
302. <i>Scaloppina al Gorgonzola</i> Schweinefiletmedaillons und Gorgonzola-Sahnesauce F,I,K	24.50
303. <i>Scaloppina al Pepe</i> Schweinefiletmedaillons und Pfeffer-Sahnesauce F,I,K	24.50
304. <i>Scaloppina del Contadino</i> Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons und Zwiebeln	25.90
305. <i>Saltimbocca alla Romana</i> Schweinefiletmedaillons mit Salbei, Parmaschinken und Weißweinsauce	25.50
306. <i>Involtini Rimini</i> zarte Fleischröllchen, gefüllt mit cremigem Käse ^I , serviert in einer aromatischen Sambuca-Krabben-Sauce	25.50
307. <i>Piccata Milanese</i> Knusprig paniertes Schweineschnitzel nach Mailänder Art	18.50
vom Rind	
310. <i>Bistecca alla Griglia</i> ca. 250 g gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter	28.90
311. <i>Bistecca del Contadino</i> ca. 250 g gegrilltes Rumpsteak mit frischen Champignons und Zwiebeln	29.90
312. <i>Bistecca al Peppe Verde</i> ca. 250 g gegrilltes Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße	29.90
313. Bistecca alla Gorgonzola zart gegrilltes Rumpsteak, serviert mit einer cremigen Gorgonzolasauce	29.90
314. <i>Distecca Cagliari</i> zart gegrilltes Rumpsteak mit Aubergine und Mozzarella, serviert mit aromatischen Auberginenscheiben, die mit Mozzarella überbacken sind	29.90
320. Gegrilltes Lammkotelett und aromatisch gewürzt	24.90



330. <i>Petto di Pollo</i> Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons und Sahnesauce ^{F,J,K}	18.50
331. <i>Petto alla Griglia</i> Gegrilltest Hähnchenbrustfilet	17.90

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert!

PESCE | FISCHGERICHTE



403. <i>Gamberoni Griglia</i> 6 Gambas ^G vom Grill	29.90
406. Zander dello Chef gebratenes Zanderfilet ^J mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	23.90
407. <i>Calamari Griglia</i> gegrillter Tintenfisch ^N	22.90
408. Zander alla Donatella Zanderfilet ^J mit Weißwein und Zitronensauce	24.90
409. Zander alla Michelangelo Zanderfilet J mit Orangensauce A	24.90
415. Salmone Griglia zart gegrilltes Lachsfilet ^J	27.90
416. Salmone alla Catanzano zart gegrillter Lachs J, serviert mit sautiertem Blattspinat in aromatischem Olivenöl und Knoblauch	28.90

Alle Fischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert!

MENÙ PER BAMBINI | KINDERKARTE

Vanille, Schokolade oder Erdbeere (Eiskugel)

91. Pinocchio Pizza Margarita	9.90)
92. Pinocchio Pizza Salami A	10.50)
93. Pinocchio Pizza Hawaii A	10.90)
94. <i>Gina Spaghetti</i> ^{A,H,K} mit Tomatensauce	8.90	1
DOLCE DESSERT		
21. <i>Panna Colla</i> italienisches Puddingdessert	6.90	١
22. <i>Tiramisu</i> F,l,10 Mascarpone-Dessert mit Kaffeearoma	6.90	١
23. <i>Tartufo Classico</i> italienische Eisspezialität mit Schokolade	6.90	1
24. <i>Tartufo al Limoncello</i> I italienische Eisspezialität mit Zitrone	6.90	١
25. Gelato Misto	je Kugel 2.00)

Sahne 1.00

GETRÄNKE

Softdrinks

Mineralwasser San Pellegrino (Still)	0,251 3.50	0,751 7.90
Mineralwasser San Pellegrino (Sprudel)	0,251 3.50	0,751 7.90
Coca Cola, -Zero, - Light, Fanta, Sprite, Spezi 1,5,10	0,301 3.50	0,501 5.00
Schweppes ^{1,5} Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic Water, Wild Berry	0,201 3.50	
Eistee (Pfirsich, Zitrone) ¹	0,401 4.50	
Vitamalz ^A	0,331 4.50	

Limonata

hausgemachte Limonade (Zitrone)	0,401 5.50
Wild Berry Limonade	0,401 5.50

Säfte

Apfelsaft	0,301 3.90	0,401 4.90
Orangensaft	0,301 3.90	0,401 4.90
Maracujasaft	0,301 3.90	0,401 4.90
KiBa (Kirschsaft- und Bananennektar-Mix)	0,301 3.90	0,401 4.90
Rhabarbersaft	0,301 3.90	0,401 4.90

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

Biere

König Pilsener^A

König Pilsener alkoholfrei ^A

Köstritzer Schwarzbier^A

Benediktiner Hell^A

Benediktiner Weizen^A

Benediktiner Weizen alkoholfrei^A

Alster^A









0,231 3,30 0,401 7,30	0.251	3.90	0,401	4.90
-----------------------	-------	------	-------	------

0,331 4.50

0,331 4.50

0,501 6.90

0,501 5.90

0,501 5.90

0,251 3.90 0,401 4.90

Aperitifs

Prosecco	0,101 3.90
Hugo	0,301 7.50
Aperol Spritz	0,301 7.50
Lillet Wild Berry	0,301 7.50
Limoncello Spritz	0,301 7.50

Spirituosen

Grappa	2 cl	3.50
Wodka	2 cl	3.50
Tequila	2 cl	3.50
Korn	2 cl	3.50
Ouzo	2 cl	3.50
Als Longdrink	0,20	6.90

Whisky

Jack Daniels	2 cl	4.50
Johnnie Walker	2 cl	3.50
Ballantines	2 cl	3.50
Als Longdrink	0,201	6.90

Offene Weine Weißweine:

Frascati (Trocken) ^L	0,201 6.90
Pinot Grigio (Trocken) [⊥]	0,201 6.90
Chardonnay (Trocken) ^L	0,201 6.90
Soave (Halbtrocken) ^L	0,201 6.90
Frizzantino (Lieblich) ^L	0,201 6.90
Weinschorle ^L	0,201 6.50

Rotweine:

Chianti (Trocken)^L 0.201 6.90 Valpolicella (Trocken)[⊥] 0,201 6.90 Montepulciano (Trocken)[⊥] 0,201 7.50 Merlot (Trocken)[∟] 0,201 7.50 Primitivo (Trocken)^L 0,201 7.50 Lambrusco (Lieblich)^L 0,201 6.90 Fragen Sie nach unseren Flaschenweinen!

Rosé Wein:

Rosê Della Casa (Trocken)^L 0,201 6.90

Liköre und Magenbitter

Averna	2 cl 3.50
Amaretto ^D	2 cl 3.50
Bailey's	2 cl 3.50
Ramazotti	2 cl 3.50
Sambuca	2 cl 3.50
Marsala ^L	2 cl 3.50
Fernet Branca	2 cl 3.50
Frangelico ^D	2 cl 3.50
Jägermeister	2 cl 3.50
Limoncello ^L	2 cl 3.50
Aquavit	2 cl 4.50
Gin ^{1,2,4}	2 cl 4.50



Bitte sprechen Sie unser Personal an, falls Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben.



Am Eichkamp 16 · 27367 Sottrum

ALLERGENE

A. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse · B. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse C. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · D. Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse E. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · F. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse G. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · H. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse I. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · J. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse K. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · L. Schwefeldioxid/Sulfite · M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff · 2. mit Konservierungsstoff · 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker · 5. mit Süßungsmitteln · 6. geschwärzt · 7. mit Phosphat · 8. gewachst · 9. chininhaltig
10. koffeinhaltig. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen

Gemäß den gesetzlichen Vorschriften informieren wir Sie über die in unseren alkoholischen Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene:

Biere: König Pilsener, König Pilsener alkoholfrei, Schwarzbier, Benediktiner Hell, Benediktiner Weizen, Benediktiner Weizen alkoholfrei, Alster – enthält Gluten (A)

Weine & weinhaltige Getränke: Frascati (trocken), Pinot Grigio (trocken), Chardonnay (trocken), Soave (halbtrocken), Frizzantino (lieblich), Weinschorle Chianti (trocken), Valpolicella (trocken), Montepulciano (trocken), Merlot (trocken), Primitivo (trocken), Lambrusco (lieblich), Rosé Della Casa (trocken)

Alle enthalten Sulfite

Aperitifs & Cocktails: Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Limoncello Spritz Können Sulfite enthalten

Spirituosen: Grappa, Wodka, Tequila, Korn, Ouzo, Jack Daniel's, Johnnie Walker, Ballantine's, Gin, Aquavit Enthalten in der Regel keine deklarationspflichtigen Allergene oder Zusatzstoffe

Liköre & Digestifs: Averna, Amaretto, Bailey's, Ramazzotti, Sambuca, Marsala, Fernet Branca, Frangelico, Jägermeister, Limoncello, Bailey's enthält Milch, Frangelico und Amaretto enthalten Nüsse, Marsala und Limoncello enthalten Sulfite