

TUTANKHAMON RESTAURANT



Allergien und Unverträglichkeiten: Lieber Gast, wir möchten Sie darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen mit allergieauslösenden Lebensmitteln, einschließlich Nüssen und Gluten, umgegangen wird. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben.

DIE VORSPEISEN

- Kochschinken mit Knötchen € 15,00
aus Kuhmilch-Mozzarella
- Parmaschinken mit Büffelmozzarella € 16,50
aus Kampanien
- Bio-Eierfrikadellen, Spinat und Grana Padano Riserva-Käse mit knusprig gebackenen Hähnchen-Nuggets € 15,50
- Das Gericht von Geb € 17,50
Vegetarisches Tarte, dehydrierte bei niedriger Temperatur gekochte Kirschtomaten und kleine Burrata aus Apulien in Steinpilzsoße
- Osiris-Quinoa € 15,50
Quinoa mit Gemüse der Saison, Taggiasca-Oliven, Gojibeeren und getrockneten, bei niedriger Temperatur gekochten Kirschtomaten
- Die Komposition von Giza € 18,00
Corrado Benedettis Speck- und geräucherte Käseauswahl, gegrillt mit Brotblättern und hausgemachten Mixed Pickles;
- Chéops-Mahl € 18,50
Fischsalat-Duett mit Gemüse, sardischem Knäckebrot, pane guttiau und typisch venezianischem Stockfischpüree.*

GROSSER SALATELLER

- Der Schreiber € 10,50
Grüner Salat, Schnittsalat Lattughino, Karotten, Tomaten, Mais und Gurken
- Nil € 17,50
Grüner Salat, Feldsalat, Karotten, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Mozzarella-Kugeln, Riesengarnelen in Tempura, Sauce Américaine und Pönzu
- Sphinx € 15,00
Grüner Salat, Feldsalat, gegrilltes Hähnchenfilet, Oliven, geraspelter Grana Padano DOP-Käse, Karotten und Kirschtomaten, Dressing mit griechischem Joghurt und Schnittlauch;
- Papyrus € 14,00
Kalter Reis und Hülsenfrüchte in einer Komposition für unsere veganen Gäste mit Gemüse der Saison, Sonnenblumenkernen und gerösteten Pinienkernen, Mango und dehydrierter Papaya

DIE ERSTEN GÄNGE

- Nudeln für unsere jüngsten € 9,00
Gäste mit biologischer Gemüsecreme
- Biologische Penne Chefren in Tomatensoße € 12,00
- Biologische Fusilli Amehopte mit Rind- und Kalbfleischragout € 14,00
- °Lasagne mit Bolognese-Sauce des kleinen Skarabäus € 15,50
- °Ravioli Sethi gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat in geklärter Salbeibutter € 15,50
- Hausgemachter quadratischer Spaghettonne im Saft aus Krustentieren mit rosa Garnelen und Seeteufel-Stückchen € 20,50
- Violette Kartoffelgnocchi, konfitierte Kirschtomaten, knusprige Aubergine, Stracciatella-Käse aus Kuhmilch und feiner schwarzer Trüffel € 23,00

- Biologische Fregola mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, *Garnelen, *Tintenfisch, *Scampi € 20,50
- Pappardelle Cleopatra aus frischen Eiernudeln nach Holzfallerart mit Bauchspeck, Champignons und Steinpilzen in Kalbssauce € 18,50
- Hausgemachte und auf Bronze gezogene Torchietti mit Basilikumpesto, getrockneten Kirschtomaten, sardischen Miesmuscheln, Kartoffeln und Roggen der Meeräsche € 17,50
- *Suppe mit Gemüse und Hülsenfrüchten der Saison € 15,00

DIE ZWEITEN GÄNGE

- Wurst mit Pommes Frites € 14,00
- ° Hähnchen-Schnitzel aus dem Ofen (nicht frittiert) mit Pommes Frites € 15,50
- Rinderfrikatellen nach antiker Tradition in Tomatensauce mit Pommes Frites € 15,50
- Hausgemachter Maxi-Burger vom italienischen Scottona- Rind mit frischen Tomaten, Bacon, Stracciatella-Käse aus der apulischen Käseerei, ausgewähltem Salat, *Pommes Frites und Saucen € 17,50
- Rinderleber auf venezianische Art mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Scheiben Altamura-Brot € 18,50
- Doradofilet nach alter Tradition mit Kirschtomaten, zerdrückten Kartoffeln, Taggiasca-Oliven, wildem Oregano und gemischtem Schnittsalat € 23,00
- *Frittiertes Fisch Maät mit °rosa Garnelen, Riesengarnelen, *Seeteufel, *Tintenfisch, *Sepia, *kleinen Kraken, Rotbarbe* und knusprigem Gemüse € 23,00
- *Fischgrillteller Isis mit °Garnelen, 1/2°Languste, Tintenfisch, Lachs, Schwertfisch, °Thunfisch, °Wolfsbarsch und gemischtem Schnittsalat (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen) € 29,50
- Gegrilltes Rumpsteak vom italienischen Scottona-Rind 400 gr. ca. mit gemischtem Schnittsalat (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen) € 29,50
- Gegrilltes Steak auf florentinische Art vom italienischen Scottona-Rind 950 gr. ca. mit gemischtem Schnittsalat (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen) € 75,00
- DIE PIZZEN**
- Der Teig wird aus einer sorgfältigen Mischung biologischer und steingemahlener Mehle aus Hartweizen und Weichweizen hergestellt. Hinzu kommt eine natürliche Hefe, die einer langsamen Gärzeit unterliegt (72 Stunden). Ausgezeichnet für Personen, die die klassische Pizza Napoletana genießen möchten. Auf Wunsch können unsere Pizzen auch auf klassische römische Art mit einem dünnen, leichten und knusprigen Teig zubereitet werden.*

- Margherita Fior di Latte € 9,50
Feldtomaten, hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra und Basilikum
- Schinken und Pilze € 11,50
Feldtomaten, hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra, Basilikum, gekochter Schinken und frische Pilze
- Süße Salami € 11,00
Feldtomaten, hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra und Basilikum, süße Salami
- Würstchen und Pommes Frites € 11,50
Feldtomaten, hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra, Basilikum, Würstchen und Pommes Frites.
- Capricciosa € 13,50
Feldtomaten, hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra, Basilikum, schwarze Oliven, Artischocken, gekochter Schinken, Champignons
- Gourmet € 25,50
Hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), Tatar vom Pöckelrind, Kapern, Taggiasca-Oliven, Eigelb mit Dijon-Senf, Himbeeressig und geraspelt schwarze Trüffel (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen)
- Anubi € 29,50
Focaccia mit frischem Olivenöl, rotem Thunfisch-Carpaccio, Avocado, Rohmilch-Büffelmozarellazopf aus Kampanien, marinierten Kirschtomaten und 22-Karat-Blattgold (alle Zutaten ungekocht) (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen)
- Diversamente...Anubi € 27,50
Eichen-Steinpilze, rote oder violette Garnelen auf zwei Arten: mit Kopf, im Saft und rohem Schwanz, Schwertfisch und hausgemachtem Burrata-Käse aus der Käseerei Ignalat (Apulien), geräuchert (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen)
- Amarone und Ente € 19,50
Frischer, hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra, geräucherte Ente, Radicchio, in Amarone della Valpolicella verfeinerter Gorgonzola und Waldbeeren. (nicht im Halbpensionspaket inbe)
- Ortolana € 13,50
Feldtomaten, frischer hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra, Basilikum, Zucchini, Auberginen, Cocktailtomaten, Radicchio und Paprika.
- Bufala € 14,50
Marinierte Cirio-Tomaten, hausgemachter Büffelmozzarella-Zopf aus Kampanien (roh und zerrupft aufgelegt), natives Olivenöl extra, Basilikum
- Gustosa € 15,50
Feldtomaten, hausgemachter Kuhmilch-Stracciatella-Käse der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra, Kapern aus Pantelleria und Sardellenfilets
- Steinpilze und Speck € 14,50
*Feldtomaten, hausgemachter frischer Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), *Steinpilze, Ofenkartoffeln, Speck-Auswahl von Corrado Benedetti*
- Nefertiti € 15,50
*Hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), hausgemachtes Spanferkel, Monte Veronese Riserva, *Rübengrün, marinierte Tomaten*

- Quattro formaggi € 14,50
Feldtomaten, frischer hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra, Basilikum, Fontina, Grana Padano, Asiago und süßer Gorgonzola
- Wurst, Kartoffeln und Pecorino-Käse € 14,50
Feldtomaten, frischer hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra, Basilikum, frische italienische Wurst, Bratkartoffeln und Pecorino-Späne
- Arabian € 15,50
Feldtomaten, frischer hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra, frische Champignons, gekochter Bauchspeck und Grana Padano. Calzone mit Thunfisch, Kapern und Zwiebeln
- Jungle € 14,50
Frischer hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra, Basilikum, Auberginen, mit Zugabe von Feldtomaten und Grana Padano DOP während des Backens
- Artic € 17,50
Feldtomaten, frischer hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra, Basilikum, °Tintenfisch, °Riesengarnelen, Seeteufel, °Scampi, °Sepia, Miesmuscheln und Venusmuscheln
- Wild West € 14,50
Feldtomaten, frischer hausgemachter Mozzarella Fior di Latte der Käseerei Ignalat (Apulien), natives Olivenöl extra, Basilikum, Chili, scharfe Salami, Paprika und Oliven
- Pizza Tutankhamon € 16,50
Marinierte Cirio-Tomaten, hausgemachter Büffelmozzarella-Zopf aus Kampanien (roh und zerrupft aufgelegt), natives Olivenöl extra, Basilikum, Parmaschinken, Grana Padano-Raspeln und Rucola
- Mumie € 16,00
Focaccia mit neuem Öl und Trüffel, Mortadella aus Bologna g.g.A., hausgemachter apulischer Stracciatella-Kuhmilchkäse der Käseerei Ignalat (Apulien), geröstete Pistazienstücke aus Bronte
- Für Pizzen mit laktosefreiem Mozzarella wird ein Zuschlag von € 2,50 erhoben

BEILAGEN

- *Pommes Frites € 7,50
- Bratkartoffeln € 8,00
- Caponata nach Gärtnerart € 9,50
- Gedeck pro Person € 2,50
- Aufpreis pro zusätzliche Zutat € 2,50
- Bitte beachten Sie: Falls der Gast auf bestimmte Zutaten verzichten möchte, wird kein Rabatt auf den Verkaufspreis des Gerichts gewährt.

Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten:

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier in der spezifischen Informationszeile angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen weisen wir darauf hin, dass allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben. Bei Zöliakie können wir keine vollständig von uns zubereiteten Gerichte bieten: Gemäß der ISO-22000-Zertifizierung sowie aus Gründen der Lebensmittelsicherheit dürfen nur versiegelte und bereits fertige Gerichte von zertifizierten externen Dienstleistern aufgewärmt serviert werden.

GLUTEN	SCHALENFRÜCHTE	EI	FISCH	ERDNUSS	SOJA	MILCH
NUSS	SELLERIE	SENF	SESAM	SCHWEFELOXID	LUPINE	SCHALENFRÜCHTE

° Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte. *Tiefgekühltes und von Ursprung an gefrorenes Produkt.

DESSERTS

Vanille-, Stracciatella- und Schokoladeneis	€ 7,50
Panna Cotta mit Schokoladensoße oder Soße aus roten Beeren oder Karamell	€ 7,50
Zitronensorbet	€ 6,00
Joghurt-Softis mit Waldbeeren und Pistazienstücken	€ 8,50
Schokoladentörtchen (Zartbitter) mit hausgemachtem Vanille-Eis	€ 9,50

Knuspriges Sablé mit Noto-Mandeln, Himbeer-Feingeback und Mou-Sauce mit Passionsfrucht	€ 8,50
Tiramisù mit hausgemachtem Löffelbiskuit	€ 9,50
Rum-Babà gefüllt mit Vanillecreme und Sauerkirschen	€ 7,50
Obstsalat der Saison	€ 8,50
Auswahl an lokalen und nationalen Käsesorten, verfeinert von Mantegazza Formaggi (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen)	€ 15,50

MINERALWASSER UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Natürliches oder mit Kohlensäure versetztes Mineralwasser in der Flasche 0,75 l	€ 4,00
Getränke vom Fass 0,30 l (Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Pfirsichtee und Zitronentee, Sprite)	€ 4,00

BIER VOM FASS

Fassbier Heineken 0,5 l	€ 6,00
Bier Ichnusa cruda ungefiltert 0,4 l	€ 7,50
Fassbier Moretti dunkel 0,4 l	€ 7,50

FLASCHENBIERE

Alkoholfreies Bier Heineken in der Flasche	€ 6,00
Glutenfreies Bier 0,33 l	€ 6,50

APERITIFS UND LONGDRINKS

Die Klassiker: Crodino, Sanbittèr, Gingerino, Cedrata	€ 5,50
Alkoholfreier Aperitif des Hauses	€ 6,00
Campari Spritz	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Hugo Spritz (Limette, Minze und Holundersirup)	€ 7,00
Americano	€ 9,00
Negroni	€ 9,00
Gin Tonic	€ 10,00
Gin Lemon	€ 10,00
Vodka Tonic	€ 10,00
Whisky Cola	€ 10,00

CAFETERIA

Espresso	€ 2,00
Espresso mit Schuss	€ 3,00
Doppelter Kaffee	€ 4,00
Doppelter Macchiato-Kaffee	€ 4,00
Espresso Marocchino (mit Nutella und Milchschaum)	€ 2,50
Koffeinfreier Espresso	€ 1,80
Gerstenkaffee	€ 1,80
Bitterer Ginseng Kaffee	€ 3,00
Kaffee-Shake	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,00
Gersten-Cappuccino	€ 3,00
Entkoffeinierter Cappuccino	€ 3,00

Cappuccino mit Sojamilch	€ 3,00
Babyflaschen-Nachfüllung mit Vollmilch	€ 3,00
Glas Milch	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,50
Flasche Frischmilch 1 l	€ 7,00
Heiße Schokolade	€ 5,00
Heißer Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee, Kamillentee Twinings	€ 4,50

BITTERLIKÖRE - 4 CL.

Unsere Auswahl an Bitterlikören und Likören	€ 6,00
Montenegro, Amaro del Capo, Ramazzotti, Jägermeister, Averna, Lucano, Fernet-Branca, Brancamenta, Limoncino, Anima Nera und Mirto.	

Tequila, Baileys, Grand Marnier	€ 7,50
---------------------------------	--------

WHISKY & WHISKEY - 4 CL.

Jack Daniel's	€ 8,50
Glen Grant 5 Jahre	€ 8,50
Laphroaig 10 Jahre	€ 12,00
Talisker 10 Jahre	€ 12,00
Macallan 15 Jahre	€ 20,00
Oban 14 Jahre	€ 12,00
Lagavulin 16 Jahre	€ 14,00

GIN - BRANDY - COGNAC - 4 CL.

Gin Tanqueray	€ 10,00
Gin Marton	€ 12,00
Vecchia Romagna	€ 7,50
Hennessy	€ 12,00
Courvoisier	€ 11,50
Martell	€ 12,00
Armagnac	€ 12,00

RUM - 4 CL.

Ron Legendario Elixir de Cuba 7 anos	€ 9,00
Ron Legendario Añejo 9 anos	€ 12,00
Ron Zacapa 23 anos	€ 12,00
Ron Pampero aniversario	€ 8,00

GRAPPA - 4 CL.

Sarpa Poli	€ 7,50	Grappa Amarone Giare	€ 11,50
Grappe 18 Lune	€ 8,50	Grappa Affina Riserva Kirsche	€ 18,00
Grappe 18 Lune Riserva Porto	€ 10,50	Grappa di Sassicaia	€ 16,00
Kräuter-Grappa: Selvana, Mugo, Enzian, Wacholder, Lakritze, Asperula	€ 7,50		

Perlweine

Bellebolle Brut Cantine Monteci	Veneto	€ 6,00	€ 24,00
Bellebolle Brut Rosè Cantine Monteci	Veneto	€ 6,00	€ 24,00
Prosecco Trimati	Veneto	€ 6,50	€ 29,00
Prosecco DOCG Valdobbiadene	Veneto	€ 7,00	€ 39,00
Cuvée Prestige Ca' del Bosco	Franciacorta	€ 9,50	€ 65,00
Champagne Pierre Gobillard	Frankreich	€ 13,00	€ 78,00
Champagne Perrier Jouet Grand Brut	Frankreich	€ 16,00	€ 95,00

Stille Weißweine

Custoza Cavalchina	Veneto	€ 6,00	€ 24,00
Chardonnay Allegrini Corte Giara	Veneto	€ 6,00	€ 24,00
Le Quaiare Lugana DOC Cantine Bertani	Veneto	€ 6,00	€ 26,00
Soave Vintage Bertani	Veneto	€ 5,00	€ 23,00
Oasi Mantellina Lugana DOC Cantine Allegrini	Veneto	€ 6,50	€ 30,00
Naso Matto IGT Ottella	Veneto	€ 6,50	€ 29,00
Solosole Vermentino Bolgheri DOC	Bolgheri Toscana	€ 7,00	€ 33,00
Ribolla Gialla Livio Felluga	Friuli Venezia Giulia	€ 7,50	€ 38,00
La Rocca Pieropan	Veneto		€ 75,00

Roséweine

Bardolino Chiaretto Bio DOC Cantina Monteci	Veneto	€ 6,00	€ 24,00
Bertarosè Cantine Bertani IGT	Veneto	€ 6,00	€ 24,00

Rotweine

Merlot Corvina IGT Allegrini Corte Giara	Veneto	€ 6,00	€ 24,00
Ripasso della Valpolicella Cantine Bertani	Veneto	€ 7,00	€ 35,00
Valpolicella Classico Bio DOC Cantina Monteci	Veneto	€ 6,50	€ 28,00
Valpolicella Superiore DOC Cantine Allegrini	Veneto	€ 7,00	€ 35,00
Palazzo della Torre IGT Veronese Cantine Allegrini	Veneto	€ 7,50	€ 38,00
La Grola IGT Veronese Cantine Allegrini	Veneto	€ 8,50	€ 45,00
Amarone Valpantena Cantine Bertani	Veneto	€ 13,00	€ 78,00
Amarone della Valpolicella Allegrini	Veneto	€ 14,00	€ 82,00

Likörweine und Recioto

Recioto della Valpolicella Cantine Bertani cl 375	Veneto	€ 14,50	€ 45,00
Passito I Capitelli Anselmi	Veneto	€ 13,50	€ 40,00

Das Menü kann Variationen unterliegen, die die Saisonalität der Produkte berücksichtigen und mit der Marktverfügbarkeit korrelieren.

° Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte.

* Tiefgekühltes und von Ursprung an gefrorenes Produkt.

 Vegan

Zimmerservice € 10,00

Aus Gründen der Hygiene und Sicherheit wird die elektronische Zahlung empfohlen

 KIDS MENU (3 - 12 Jahre)

Sie können das Menü konsultieren Auch hier!

