

# WONDER RESTAURANT: MENU FUGA DA ATLANTIDE



## Köstlichkeiten

Brot am Tisch:

Tägliche Auswahl an Brot-Häppchen



Auswahl an Pizza und Focaccia von unserem Bäcker



## Wurst-Ecke:

Auswahl an lokalen und nationalen Wurst-Aufschnitten

Käsebrett (lokal und typisch)



Kochschinken mit Mozzarella Fior di Latte aus Apulien



## Ecke mit Frittiertem:

\*Kartoffelkroketten



\*Fischstäbchen



Goldgelbe Hähnchen-Häppchen



\*Panierte knusprige Mozzarellakugeln



Gebackene Reiskroketten gefüllt auf sizilianische Art



Nachos mit Saucen



## Vorspeisen

Mozzarella-Rolle mit Schioppo-Speck von Corrado Benedetti, Wiesen-Champignons und Rucola



Wildreis, Gemüse der Saison, getoastete Sonnenblumenkerne



Russischer Salat mit Eiern, gefüllt mit Thunfisch und Kapern aus Pantelleria



Bei niedriger Temperatur gegarter Hüftspitz auf ausgewählten gemischten Brotchips und gemischtem Schnittsalat mit Joghurt- und Schnittlauchdressing



°Salat mit Fisch aus dem Riff, Marinda-Tomaten, Sellerie und Bergkartoffeln



Blätterteigstrudel mit Spinat, Emmentaler und Kuhmilch-Ricotta



Erste Gänge

Conchiglie in Tomatensauce mit Basilikum



Kleine Bolognese-Lasagne aus \*Spinat-Teigernudeln



Gemüsesuppe mit Frühgemüse aus unserer Region



Calamarata mit gerahmten Schalentieren, kleinem Oktopus und Erbsen



Carbonara mit Bio-Monoweizen-Linguine und knusprigem Speck



Maccheroncini mit edlen 4-Käsesorten und karamellisierten Steinpilzen



## Zweite Gänge:

\*Gegrillter Hamburger vom Rind mit Tomaten und geräuchertem Scamorza-Käse



Hühnerfilet mit Salbei, gebratene Paprika mit süßem Gewürzpaprika-Aroma



Lokale Fischsuppe



Knusprig paniertes Doradenfilet in Minz- und Limettenaufguss mit mediterranem Aroma



## Chef Trancheur:

Gefüllte Schweinelende nach Wellington-Art in eigener Sauce



## Beilagen:

Salat-Ecke (biologisch und regional)

Kleine Karotten in nativem Olivenöl extra



Spinat in Butter



Bratkartoffeln auf lyonesische Art



\*Pommes Frites



## Die Ecke des Konditors:

Verschiedene Torten und Mignon-Feingebäck von unserem Konditor



Frisches Obst der Saison



Frucht-Granita

## ALLERGIEN 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 unten in der Informationszeile angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten.

Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen 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 servieren wir Ihnen versiegelte Gerichte von externen, zertifizierten Lieferanten, die eventuell in einem speziellen Mikrowellenherd aufgewärmt werden.



Die Speisekarte kann je nach Saisonalität der Produkte und in Verbindung mit der Verfügbarkeit auf dem Markt variieren.

Wir informieren unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte, sollte dieses nicht frisch verfügbar sein.

\*Produkt von Ursprung an tiefgefroren.

Veganer Gericht

Gericht für Kinder

For hygiene and security reasons, electronic payment is recommended

# WONDER RESTAURANT: MENU RAPTOR



## Köstlichkeiten:

Brot am Tisch:

Tägliche Auswahl an Brot-Häppchen



Auswahl an Pizza und Focaccia von unserem Bäcker



Wurst-Ecke:

Auswahl an lokalen und nationalen Wurst-Aufschnitten

Käsebrett (lokal und typisch)



Kochschinken mit Mozzarella Fior di Latte aus Apulien



## Ecke mit Frittiertem:

\*Kartoffelkroketten



\*Fischstäbchen



Goldgelbe Hähnchen-Häppchen



\*Panierte knusprige Mozzarellakugeln



Gebackene Reiskroketten gefüllt auf sizilianische Art



Nachos mit Saucen



## Vorspeisen:

Alte Traditionen: apulische Hartweizen-Frisella mit marinierten Tomaten, Stracciatella-Fior di Latte-Käse und geräuchertem Paprika



Roastbeef auf englische Art, Grana Padano Riserva, Feldrucola



Typischer süß-saurer Capricciosa-Salat mit weißem Fleisch



Gemüse-Komposition gegrillt und vakuumgegart



Gratinierte Miesmuscheln nach Seemannstradition



Schwertfisch-Carpaccio von der Meerenge, mit hauseigener Marinade



## Erste Gänge:

Pennette mit Rinds- und Kalbsragout auf Bolognese-Art für unsere jüngsten Gäste



Paella auf valencianische Art



\*Tiroler Spinatspätzle mit Butter und Salbei



Kartoffelcreme mit Lauch-Chiffonade



Hausgemachter Cannellone mit Ricotta, italienischer Wurst und süditalienischem Rübengrün in Tomatensauce.



Mezzi Paccherucci aus Monoweizen in Bio-Tomatensauce mit in der Grotte gereiftem Käse, Auberginenkaviar und knusprigen Semmelbröseln



## Zweite Gänge:

\*Rinderfrikadellen in Tomatensauce auf Großmutter's Art für unsere jüngsten Gäste



Hähnchen „alla Diavola“ am Spieß



Gemischter gegrillter Fisch



Barschfilet, sautierte Muscheln, Kapern, Kirschtomaten und mediterraner Oregano



## Chef Trancheur:

Ghiros von unserem Metzgermeister mit Sauce aus griechischem Joghurt



## Beilagen:

Salat-Ecke (biologisch und regional)

Gratiniertes Blumenkohl in Mornay-Sauce



Natürlich angemachte Fisolen



Kartoffeln mit Tomatensauce „alla Pizzaiola“



\*Pommes Frites



## Die Ecke des Konditors:

Verschiedene Torten und Mignon-Feingebäck von unserem Konditor



Frisches Obst der Saison



Frucht-Granita der Saison

## ALLERGIEN 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 unten in der Informationszeile angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten.

Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen 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 servieren wir Ihnen versiegelte Gerichte von externen, zertifizierten Lieferanten, die eventuell in einem speziellen Mikrowellenherd aufgewärmt werden.



GLUTEN



NUSS



FISCH



EI



MILCH



SOJA



ERDNUSS



SELLERIE



LUPINE



SENF



SESAM



SCHALENTIER



SCHALENTIER



SCHWEFELDIOXID

Die Speisekarte kann je nach Saisonalität der Produkte und in Verbindung mit der Verfügbarkeit auf dem Markt variieren.

Wir informieren unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte, sollte dieses nicht frisch verfügbar sein.

\*Produkt von Ursprung an tiefgefroren.



Veganes Gericht



Gericht für Kinder

For hygiene and security reasons, electronic payment is recommended

# WONDER RESTAURANT: MENU JUNGLE RAPIDS



## Köstlichkeiten:

Brot am Tisch:

Tägliche Auswahl an Brot-Häppchen



Auswahl an Pizza und Focaccia von unserem Bäcker



## Wurst-Ecke:

Auswahl an lokalen und nationalen Wurst-Aufschnitten

Käsebrett (lokal und typisch)



Kochschinken mit Mozzarella Fior di Latte aus Apulien



## Ecke mit Frittiertem:

\*Kartoffelkroketten



\*Fischstäbchen



Goldgelbe Hähnchen-Häppchen



\*Panierte knusprige Mozzarellakugeln



Gebackene Reiskroketten gefüllt auf sizilianische Art



Nachos mit Saucen



## Vorspeisen:

Komposition aus fünf Vollkorn-Getreidesorten mit halbgetrockneten Tomaten, Gemüse, grünem Apfel



Vitello Tonnato nach Tradition mit Kapern aus Pantelleria und gefülltem Ei



Tataki vom feinen Blauflossen-Thunfisch mit geräuchertem Maldon-Salz und Bergsprossen



Caprese mit Primo-Sale-Käse, lokalen Ochsenherztomaten und Basilikum-Blattgrün



Kartoffel-Gâteau mit zerbröckeltem Kalbsfleisch und Frühlingserbsen



Wolfsbarsch-Salat mit rosa Garnelen, Krabbenfleisch, knusprigem Fenchel und amerikanischer Sauce



## Erste Gänge:

Farfalle in biologischer Tomatensauce für unsere jüngsten Gäste



\*Violette Kartoffelgnocchi mit Kalbsragout (ohne Tomatensauce) und Pilze aus dem Unterholz



Fusilli in Safran-, Grana Padano-, Zucchini und Mandelcreme



Biologische Monoweizen-Pennette in Basilikumpesto mit Thunfisch und Kirschtomaten



Die klassischen Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili, knuspriges hausgemachtes Brot mit den Düften der Macchia und Streichwurst „Nduja“ aus Spilinga



Zwiebelsuppe mit Brotroutons



## Zweite Gänge:

Gemischter Fleischgrillteller von unserem Barbecue



Haxe im Schmortopf nach alter Tradition



In Tomatensauce geschmorter Oktopus, "alla Diavola" mit Erbsen und gefülltem Tintenfisch



Lachsfilet mit Spinat-Rohkost und Sauce Hollandaise



## Chef Trancheur:

Frischer Fang in Ausstellung von unserem Fischkutter des Vertrauens

## Beilagen:

Salat-Ecke (biologisch und regional)

Natürlich angerichteter Brokkoli



Gratinierte Tomaten



Bratkartoffeln



\*Pommes Frites



## Die Ecke des Konditors:

Verschiedene Torten und Mignon-Feingebäck von unserem Konditor



Frisches Obst der Saison



Frucht-Granita

## ALLERGIEN 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 unten in der Informationszeile angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten.

Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen 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 servieren wir Ihnen versiegelte Gerichte von externen, zertifizierten Lieferanten, die eventuell in einem speziellen Mikrowellenherd aufgewärmt werden.



Die Speisekarte kann je nach Saisonalität der Produkte und in Verbindung mit der Verfügbarkeit auf dem Markt variieren.

Wir informieren unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte, sollte dieses nicht frisch verfügbar sein.

\*Produkt von Ursprung an tiefgefroren.

Veganes Gericht

Gericht für Kinder

For hygiene and security reasons, electronic payment is recommended