BENVENUTI A CASA

remos®

vegetarisch vegan



ANTIPASTI

Bruschetta Classica 8,50
Drei geröstete Brotscheiben mit Kirschtomaten, Knoblauch, Oliven, Rucola und Grana Padano

Bruschetta Mozzarella 11,50
Drei geröstete Brotscheiben mit Mozzarella, Kirschtomaten, Knoblauch, Oliven, Rucola und Grana Padano

Vitello Tonnato 16,70
Zart gegartes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern

Carpaccio di Manzo 18,90
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Grana Padano und Crema di Balsamico

Gamberi aglio e olio 14,70
Gambas geschwenkt in Olivenöl, Knoblauch und Chili

Focaccia Speciale 12,90
Ofenfrisches Pizzabrot mit mediterranen Kräutern, Kirschtomaten, Rucola und Grana Padano

Zuppa cremosa di Pomodoro 6,90
Hausgemachte Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Insalatone

Insalata Mista 8,90
Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten, Gurke, roten Zwiebeln, Karotten und Oliven

Insalata Mediterranea 14,90
Blattsalate der Saison mit Thunfisch, Feta, Kirschtomaten, Gurke, Ei, roten Zwiebeln und Oliven

Antipasti Misto für 2 Personen 27,90
Zum Teilen: 2 Stk. Bruschetta Classica, gegrilltes und mariniertes Gemüse, gemischte italienische Käsespezialitäten, Birnen-Chutney, Bresaola, Burrata, Oliven, Kirschtomaten und Artischocken

Focaccia Italiana 7,90
Ofenfrisches Pizzabrot mit mediterranen Kräutern und Knoblauch

Insalata Caesare 11,90
Romanasalat mit Kirschtomaten, Kräuter-Croûtons, Grana Padano und Caesar-Dressing
Auf Wunsch mit Hähnchenbruststreifen + 5,90

Insalata di Barbabietola Caprino 16,70
Rote Bete, gegrillter Ziegenkäse, Wildkräutersalat, Birne, Honig, Walnüssen und Balsamico

Insalata con Pollo 17,90
Blattsalate der Saison mit gegrillten Hähnchenbrust-streifen, Walnüssen und frischem Obst der Saison

high protein, low carb!

Insalata con Manzo 21,90
Blattsalat mit Rinderfiletstreifen vom Black Angus Rind, Kirschtomaten, Mozzarella, roten Zwiebeln, Grana Padano und Balsamico-Dressing

Insalata Speciale di remos 22,70
Blattsalate der Saison mit gegrilltem Lachs, Garnelenspieß, Kirschtomaten und Rucola

Unsere Salate servieren wir mit hausgemachten Dressing.
Wahlweise Essig-Öl-Dressing oder Joghurt-Dressing.

Pasta

Rigatoni all' Arrabbiata e Stracciatella 15,90
Rigatoni in Tomatensauce mit Stracciatella, Basilikum, Knoblauch und feiner Chilischärfe
(vegan auch ohne Stracciatella erhältlich)

Linguine al Pesto 16,70
Linguine mit hausgemachtem Basilikumpesto, Pinienkernen, Knoblauch, Kirschtomaten und Grana Padano

Rigatoni alla Vodka 14,90
Rigatoni mit cremiger Vodka-Tomaten-Sahnesauce mit Basilikum, Knoblauch und feiner Chilischärfe

Linguine Gamberi e Zucchine 20,90
Linguine mit Gambas, Zucchini, Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und einem Schuss Weinbrand

Gnocchi alla Mozzarella 15,70
Gnocchi in cremiger Tomatensauce mit Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum und Grana Padano

Spaghetti Frutti di Mare 19,70
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Weißwein, Knoblauch, Kirschtomaten und frischen Kräutern

Spaghetti Meatballs 18,90
Spaghetti mit würzigen Rindfleischbällchen in Marinara-Sauce, verfeinert mit Grana Padano und Basilikum



Fettuccine al Salmone 20,50
Fettuccine mit Lachs, Babyspinat, Schalotten, Knoblauch, Weißwein, Sahne und Kirschtomaten

Strozzapreti con Pollo e Broccoli 18,90
Strozzapreti mit Hähnchenbruststreifen, frischem Brokkoli, Knoblauch, Kirschtomaten und Grana Padano

Strozzapreti con Filetto di Manzo e Tartufo 24,90
Strozzapreti mit Rinderfiletspitzen, frischen Champignons, Knoblauch und cremiger Trüffelsauce

Spaghetti Carbonara 16,90
Spaghetti mit Guanciale[2,3] und Ei, verfeinert mit Grana Padano

Rigatoni al Ragù 16,90
Feines Ragù vom Black-Angus-Rind nach Bolognese Art, Grana Padano

PIZZA

NEW YORK STYLE 42 cm

Margherita 12,50
Tomatensauce und Mozzarella

Salame 14,90
Mozzarella und italienische Salami [2,3]

Prosciutto e Funghi 15,90
Mozzarella, italienischer Schinken [2,3] und frische Champignons

Primo Amore 18,70
Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Grana Padano und Crema di Balsamico

Diavola 17,90
Mozzarella, scharfe italienische Salami [2,3], Stracciatella, Paprika und pikante Peperoni

Salsiccia Piccante 18,50
Mozzarella, scharfe italienische Salami [2,3], Kirschtomaten und Rucola



Tonno 16,90
Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

Tartufo e Burrata 24,90
Mozzarella, Burrata, Kirschtomaten und Trüffel

Texas BBQ 18,90
Barbecue Sauce, Mozzarella, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Paprika und scharfe Peperoni

Quattro Formaggi 17,70
Pizza Bianca mit vier Käsesorten

Vegetariana 16,90
Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Rucola und Knoblauch

Pizza Siciliana 19,70
Mozzarella, Garnelen, Thunfisch, Knoblauch und scharfe Peperoni

Frutti di Mare 18,90
Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch

Parma 19,40
Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Grana Padano

Alla Griglia

Patata Rustica al Pollo 20,90
Ofenkartoffel mit Sour Cream, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Salat und frische Kräuter

high protein, low carb!

Patata Rustica al Manzo 24,90
Ofenkartoffel mit Sour Cream, Argentinisches Black Angus Rumpsteak in Scheiben geschnitten, Salat und frische Kräuter

Bistecca di Manzo alla Griglia 34,90
Argentinisches Black Angus Rumpsteak ca. 300 g mit Kräuterbutter und Beilagensalat

Tagliata di Manzo alla Griglia 32,90
Argentinisches Black Angus Rumpsteak ca. 300 g in Scheiben geschnitten, mit Rucola, Grana Padano und Crema di Balsamico

Salmone alla Griglia 27,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Fettuccine in Butter-Salbei-Sauce

Kleiner **Beilagen-salat** 6,50

Portion **Grill-gemüse** 6,90

Ofen-kartoffel mit Sourcream 7,90

DOLCI

Tiramisu Classico 6,90
Italienischer Dessertklassiker aus Mascarpone, Espresso, Löffelbiskuit und Amaretto

Soufflé al Cioccolato 7,90
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern

Panna Cotta 6,50
Cremige Panna Cotta mit fruchtiger Erdbeersauce

Tartufo nero affogato al caffè 8,50
Italienisches Trüffeleis, mit heißem Espresso übergossen

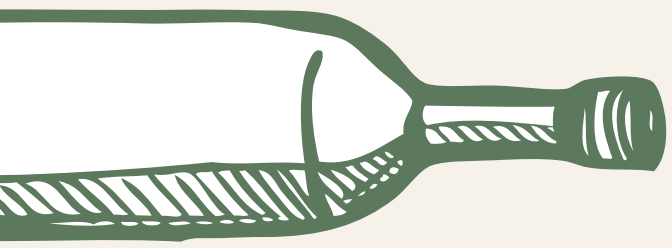
New York Cheesecake Italiano 6,90
Italienischer Cheesecake aus Ricotta und Mascarpone mit Amarena-Kirschen und Mandeln

Affogato al caffè 4,90
Cremiges Vanilleeis mit heißem Espresso

ZUM ESSEN KOMMT DIE FAMILIE ZUSAMMEN

Informationen zu Zusatzstoffen finden Sie auf der Rückseite.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unser Team.





remos®

CIN CIN!

Aperitivo

Momento Martini 5 cl 5,90
Martini Bianco, Rosso oder Rosato, auf Eis mit Zitrone oder Orange

Campari d'Arancia[1] 0,2 l 8,90
Campari und Orangensaft

Campari Soda[1] 0,2 l 8,90
Campari und Soda

Lillet Wildberry 0,2 l 8,90
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry[2], Beerenmix

Aperol Spritz[1,10] 0,2 l 8,90
Aperol, Prosecco, Soda und Orange

Amalfi Spritz 0,2 l 8,90
Limoncello, Prosecco, Soda und Zitrone

Hugo Italiano 0,2 l 8,90
Holunderblüte, Prosecco, Soda, frische Minze, Limette

Passione Bionda 0,2 l 8,90
Maracuja und Pils

Rosato Spritz[1] 0,2 l 8,90
Ramazzotti Rosato, Prosecco, Soda und Grapefruit

Sicilia Spritz[1,2] 0,2 l 8,90
Pink Grapefruit, Prosecco, Soda und Basilikum

Il momento italiano -alkoholfrei serviert:

Capri Zero[2,10] 0,2 l 7,50
Yuzu und Kalamansi, Tonic Water, Zitrone und Rosmarin

Sicilia Garden[1,2,10] 0,2 l 7,50
Pink Grapefruit, Tonic Water, und Basilikum

Hugo Zero 0,2 l 7,50
alkoholfreier Schaumwein, Holunderblüte, Soda, frische Minze und Limette

Acqua e Bibite

San Pellegrino 0,25 l 3,20 0,75 l 8,50
Mineralwasser, feinperlig

Acqua Panna 0,25 l 3,20 0,75 l 8,50
Mineralwasser, still

Coca-Cola[1,11], **Fanta**[1,3], **Sprite**[2], **Spezi**[1,2,3,11]

Coca-Cola light[1,8,9,11] 0,2 l 3,60 0,4 l 4,90

Coca-Cola Zero[1,8,9,11] Fl. 0,2 l 4,20

Zitronenschorle 0,3 l 3,40

Schweppes 0,2 l 3,70
Bitter Lemon[2,3,10], Ginger Ale[1,2], Tonic Water[2,10]

Red Bull Energy Drink[1,2,11] 0,25 l 4,90
Original, Sugarfree oder White Edition

Vaihinger Säfte und Nektare[3,8] 0,3 l 4,90
Rhabarber-Nektar, Mango-Nektar, Johannisbeer-Nektar, Apfelsaft trüb, Cranberrysaft, Ananassaft, Bananen, Kirsch, Orangensaft

Saftschorle Lieblingssaft mit Mineralwasser 0,3 l 4,50

hausgemachte Limonaden

Fiori e Menta 0,4 l 6,90
Holunderblüte, frische Minze und Soda

Sole Mediterraneo 0,4 l 6,90
Yuzu und Kalamansi, Zitrone, Limette, Orange und Soda

Mango Bella 0,4 l 6,90
Mango, frische Minze, Mango Saft und Soda

Limone Basilico[1,3] 0,4 l 6,90
Limette-Zitrone-Ingwer, frischer Basilikum und Soda

Menta della Passione 0,4 l 6,90
Maracuja, frische Minze, Maracuja Saft und Soda

Melograno Fresco 0,4 l 6,90
Granatapfel, Zitronensaft, Minze und Soda

Caffetteria

Espresso | macchiato[11] 2,90
Espresso doppio 3,90
Espresso corretto mit Grappa 5,90
Caffè crema 3,50
Cappuccino 3,90
Cappuccino Speciale mit Amaretto 4,90
Latte macchiato 5,50
Latte macchiato con gusto 6,50
Vanille, Haselnuss, Karamell, Schokolade oder Kokos
Cioccolata calda heiße Schokolade 5,50
Cioccolata calda Speciale mit Rum & Sahne 6,50
Tè Schwarzer Tee, Grüner Tee, Earl Grey, Pfefferminztee, Rooibos Tee, Früchtetee, Kamillentee 3,90

Gerne auch mit Hafermilch + 1,00

Vino



Bianchi

Weißweinschorle 0,2 l 5,50

Kabinett Cuvée Weiß 0,15 l 7,40
lieblich, Rheinhessen, Weinhaus Dusemund

Chardonnay 0,15 l 8,20
Venetien, St. Barthelmeh

Weißburgunder 0,15 l 8,70
Baden, Jechtingen

Pinot Grigio 0,15 l 8,20
Venetien, St. Barthelmeh

Riesling 0,15 l 8,20
trocken, Rheingau, Weingut Robert Weil

Pescaja Flora Roero Arneis DOCG 0,75 l 45,00
Piemont, DOCG Arneis

Riesling 0,75 l 42,00
trocken, Rheingau, Weingut Robert Weil

Sauvignon Blanc 0,75 l 43,00
Friaul, La Tunella

Lugana I Frati DOC 0,75 l 45,00
Lombardei, Ca dei Frati

Pinot Grigio 0,75 l 55,00
Venetien, Jermann

Rosati

Spätburgunder Weißherbst 0,15 l 7,50
halbtrocken | Baden, Jechtingen

Chiaretto Bardolino Rosé 0,15 l 7,50
Venetien, St. Barthelmeh

Pescaja le flëry 0,75 l 45,00
Piemont, DOC Rosato

Miraval Rosé 0,75 l 55,00
Côtes de Provence, Perrin et Fils

Rossi

Lambrusco La Marchesina 0,15 l 5,70
Emilia-Romagna

Primitivo 0,15 l 8,70
Venetien, St. Barthelmeh

Merlot 0,15 l 8,70
Venetien, St. Barthelmeh

Montepulciano 0,15 l 8,70
Abruzzen, St. Barthelmeh

Chianti 0,15 l 8,90
Toskana, St. Barthelmeh

Cabernet Sauvignon 0,75 l 39,00
Venetien, Cesari

Barbera d'Asti Truffle Hunter 0,75 l 45,00
Piemont, Bosio Wines

Dolcetto d'Alba 0,75 l 49,00
Piemont, Marco Bonfante

Amarone della Valpolicella 0,75 l 89,00
DOCG Classico

Barolo 0,75 l 99,00
Piemont, Gianni Gagliardo

Birre

Krombacher 0,3 l 3,90 0,5 l 5,90
vom Fass

Krombacher Kellerbier 0,3 l 4,60 0,5 l 6,20
naturtrüb, vom Fass

Krombacher Radler 0,3 l 3,90 0,5 l 5,90

Krombacher Schuss 0,3 l 3,90 0,5 l 5,90

Krombacher alkoholfrei Fl. 0,33 l 3,90

Krombacher Radler alkoholfrei Fl. 0,33 l 3,90

Krombacher Weizen 0,5 l 5,90
naturtrüb vom Fass

Krombacher Weizen dunkel Fl. 0,5 l 5,90

Krombacher Weizen alkoholfrei Fl. 0,5 l 5,90

DOLCE FINALE

Fernet-Branca[1] 2 cl 3,50
Ramazzotti[1] 2 cl 3,50
Limoncello 2 cl 3,50
Amaretto[1] 2 cl 3,50
Grappa Vuisinar Riserva Nonino 2 cl 6,90
G. Miclo Eau-de-vie Poire Williams Tradition 2 cl 7,90
Hennessy[1] 2 cl 7,90
Jack Daniel's[1] 2 cl 4,90
Absolut Vodka 2 cl 3,80
Tequila Gold oder **Silver**[1] 2 cl 3,50
Amaro Montenegro 2 cl 3,50
Averna 2 cl 3,50

Bollicine

Prosecco DOC Extra Dry 0,1 l 5,90
Sior Sandro 0,75 l 38,00

Hausmarke remos 0,1 l 5,50
Mosel, J. Drahten 0,75 l 34,00

Moët & Chandon Impérial 0,75 l 99,00

Moët & Chandon Ice Impérial 0,75 l 149,00

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 gewachst / 8 mit Süßungsmittel(n) / 9 enthält eine Phenylalaninquelle / 10 chininhaltig / 11 koffeinhaltig / 12 enthält E 129: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen / 13 mit Phosphat / 14 mit Nitritpökelsalz

Zu den Allergenen haben wir eine separate Karte, sprechen Sie unser Serviceteam an.

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.