

Herzlich Willkommen

Im



*Paul-Ehrlich-Weg 5
61348 Bad Homburg v.d. Höhe
Tel.- 06172-26141
Inh.- M. Lia D'Acri-Gube*

*Öffnungszeiten
11.30 - 14.30 Uhr
18.00 - 22.00 Uhr
Sa. So. und an Feiertagen während der Saison
durchgehend geöffnet
Dienstag Ruhetag*

Aperitivo

01 – Crodino/ Bitterino alkoholfrei (4)	0,1 l	4,00 €
02 – Prosecco Scavi & Ray Piccolo	0,2 l	6,50 €
03 – Scavi & Ray Prosecco	0,75 l	25,50 €
04 - Campari Soda (4)	0,2 l	5,50 €
05 – Campari Orange (4)	0,2 l	6,70 €
06 - Aperol Spritz Aperol / Prosecco	0,2 l	6,70 €
07 – Hugo – Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette	0,2 l	6,70 €
08 – Hugo Alkoholfrei	0,2 l	6,50 €
09 – Tropea Tonic Limoncello / Soda Limette	0,2 l	6,70 €
10 – Martini Bianco	5 cl	4,00 €
11 – Alkohnix Aperitiv Alkoholfrei	0,2 l	6,70 €

Alkoholfreie Getränke

15 - Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	5,00 €
16 - Gerolsteiner Medium	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	5,00 €
17 - Coca Cola / Cola Light (4) (7)	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,70 €
18 - Fanta (3) (4)	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,70 €
19 - Sprite	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,70 €
20 - Schweppes Bitter Lemon (3) (8)	0,2 l	2,60 €
21 - Schweppes Ginger Ale (3)	0,2 l	2,60 €
22 - Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,60 €
23 - Orangensaft	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
24 – Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
25 - Apfelschorle	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
26 – Traubensaft / Schorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
260 – Johannisbeersaft / Schorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
27 - Grapefruitsaft Spritz	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	3,00 €

Biere vom Fass

28 - König Pilsener	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
29 - Benediktiner Weißbier hell	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
30 - Früh Kölsch	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	4,00 €
31.- Benediktiner Hell Lager	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
32 - Radler	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €

Flaschenbiere

33 - König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
34 - Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
35 - Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,00 €
36 - Köstritzer Keller naturtrüb	0,5 l	5,00 €
37 - Paulaner Kristallweizen	0,5 l	5,00 €

Apfelwein

38 – Hochstätter Apfelwein	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	4,40 €
39 – Gespritzter süß/sauer	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	4,40 €

Speisen

Vorspeisen:

40 - Tomatensuppe	5,00 €
41 - Tortellini in Brodo	5,00 €
43 - Räucherlachs mit Meerrettich, Toastbrot und Butter	10,50 €
44 - Bruschetta Classica	4,50 €
45 - Crostini Parma – oder Sardelle	4,50 €
46 - Carpaccio di Manzo Rucola, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan	13,50 €
47 - Parmiggiana überbackene Auberginen mit Mozzarella	9,50 €

Salate:

48 - kleiner gemischter Salat der Saison	5,50 €
49 - Insalata Italia Thunfisch, Käse Schinken, Ei	11,00 €
50 - Caprese	11,50 €
51 - Insalata Club, Thunfisch, Mozzarella, ger.Kürbiskerne	12,00 €
52 - Insalata Tacchino mit Putenbruststreifen	12,50 €

Hauptgerichte;

Pasta:

53 -	Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino Piccante Knoblauch, Olivenöl, Chili	8,50 €
54 -	Spaghetti Bolognese –	10,50 €
55 -	Spaghetti Carbonara Originale	11,00 €
56 -	Penne al Pomodoro e Basilico Tomatensauce, Basilikum	9,50 €
57 -	Penne Arrabbiata - pikante Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum	8,50 €
58 -	Penne Amatriciana – Kräutertomatensauce, ital.Speck, Basilikum	9,50 €
60 -	Fettuccine Zucchini – pikante Parmesansauce, Kirschtomaten	12,50 €
61 -	Fettuccine Puttanesca scharfe Tomatensauce, Knoblauch, Kapern, Oliven ⁽⁹⁾ , Sardellen	12,50 €
62 -	Fettuccine Scampi leicht pikante Weißweinsauce, Knoblauch, Kirschtomaten	14,50 €
63 -	Fettuccine Salmone - Weißweinsahnesauce, frischer Dill	14,50 €
64 -	Tortellini alla Panna mit Schinkensahnesauce	9,00 €
65 -	Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatenpomesansauce (Tortelloni aus eigener Herstellung)	13,50 €
66 -	Tortelloni Burro e Salvia – Butter und Salbei (Tortelloni aus eigener Herstellung)	13,50 €
660	Spaghetti Vongole	14,90 €

Aus dem Ofen;

67 -	Rigatoni Al Forno überbacken mit Schinken und Erbsen	9,50 €
69 -	Lasagne	10,50 €

Fleisch:

Vom Schwein:

70 - Schnitzel Wiener Art	12,50 €
71 - Schnitzel Jäger Art	14,40 €
72 - Paprikaschnitzel pikant	14,00 €

Alle Schnitzel werden serviert mit Pommes und Salat
(Alle Schnitzel sind aus der Oberschale geschnitten und handpaniert)

Vom Kalb:

74 Saltinbocca alla Romana, Parmaschinken, Weißweinsauce, Kartoffeln, Tagesgemüse	22,20 €
740 Piccata Milanese dünnes Kalbsfleisch in Ei-Parmesamantel auf Spaghetti Napoli	20,10 €

Vom Rind:

75 - Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Pommes / Salat oder Tagesgemüse	23,50 €
---	---------

Fisch:

80. Calamari Fritti, Aioli und Salat	13,00 €
81 - Lachsfilet gegrillt auf Salat	22,20 €
82 - Riesengarnelen in Knoblauchkräutersauce mit Salat	23,50 €

Pizze Classiche

83 -	Margherita Tomatensauce, Käse	7,00 €
84 -	Margherita Italia Mozzarella Basilikum	8,00 €
85 -	Prosciutto Hinterschinken	8,00 €
86 -	Salami Salami	8,00 €
87 -	Funghi Champignons	7,50 €
88 -	Prosciutto & Funghi Schinken, Champignon	9,50 €
89 -	Salami & Funghi Salami & Champignon	9,50 €
90 -	Tonno & Cipolle Thunfisch, Zwiebel	9,80 €
93 -	Capricciosa , Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Paprika	11,50 €
95 -	Calzone Champignon, Salami, Schinken	9,50 €
97 -	Parma Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Grana Padana.	12,90 €
98 -	Calabrisella Nduja scharfe Salami, Mozzarella & Rucola	13,50 €
990 -	Lia's Favorita Mozzarella, Basilikum, Aubergine	10,50 €
150 -	Frank's Liebste Schinken, Ananas, Habaneros (scharfe Chili)	10,50 €
153 -	Coraggiosa Peperoniwurst, Sardellen, Kapern, Gorgonzola	14,50 €

Gerne können Sie Ihre Pizza aus folgenden Zutaten selbst zusammenstellen oder erweitern:

Zusätzlich mit:

Zwiebel	0,50 €	Ananas	2,00 €
Knoblauch	0,50 €	Artischocken	2,50 €
Schinken	1,50 €	Mozzarella	2,00 €
Salami	1,00 €	Thunfisch	2,50 €
Peperoniwurst	1,00 €	Sardellen	2,00 €
Champignons	1,00 €	Oliven ⁽⁹⁾	1,00 €
Kapern	1,00 €	Extra Käse	2,00 €
Gorgonzola	2,50 €	Spinat	2,50 €

Dessert:

100 - Tartufo Classico, Espresso, Amaretto, Sahne, frische Minze	6,20 €
101 - Gemischtes Eis je Kugel Auswahl; Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie	2,00 €
102 - Tiramisu	6,20 €
301 . Schokosouffle mit Vanilleeis	8,80 €

Für unsere jungen Gäste

Kindergerichte a la carte

103 - Portion Pommes rot/weiß Klein / Gross	2,60 € / 4,60 €
104 - Pasta Pomodoro Tomatensauce	5,50 €
105- Pasta Bolognese	6,50 €
106 - Tortellini a la Panna	6,50 €
107 - Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes	7,50 €
108 - 6 Chicken Nuggets mit Pommes rot/weiß	7,70 €

Club Frühstück

**Sa. – So. und an Feiertagen
nur von 9.00 bis 11.00 Uhr**

108 - BLT (Bacon . Lettuce & Tomato) Sandwich Bacon, Eisbergsalat, Tomaten	6,50 €
110 - Panino Tricolore Tomaten Mozzarella	4,50 €
008 - Vollkornbrötchen Butter, Schinken, Käse	3,90 €

**Während der Saison, Mitte April – Ende September, nachmittags von 14.30 – 17.00 Uhr
bieten wir Kaffee und Kuchen an.**

NUR WÄHREND DER SAISON

Weinkarte

Offene Weine

Flasche

Weißwein

0,2l

0,75l

Pinot Grigio	5,50 €
Chardonnay	5,50 €
Regaliali Sicilia	7,00 €
Bianco Verona	6,00 €
Weissweinschorle	5,00 €

21,00 €

Rose

Rose Regaliali	7,00 €
Rose Veneto	5,50 €

21,00 €

Rotwein

Montepulciano	5,50 €
Primitivo di Manduria	7,50 €
Nero D'Avola Sicilia	6,00 €

21,00 €

Flaschenweine

Weiss

Roero Arneis Boschetti Gomba Piemont	28,00 €
Lugana Bulgarini Fior di Lago DOC	32,00 €
Gavi DOCG Piemont	28,00 €

Rot

Primitivo/Merlot San Marzano SUD Salento DOC	28,00 €
Cabernet Sauvignon DOC Lenotti	28,00 €
Barbera D`Alba Tinuta Gomba Piemont DOC	28,00 €

Liköre

111 - Amaretto di Saronno (2) (5)	4 cl	3,60 €
112 - Sambuca Molinari (2) (6) (7)	4 cl	3,60 €
113 - Limoncello (5)	4 cl	3,60 €
114 - Baileys (2) (4) (8)	4 cl	4,10 €

Brände

115 - Korn	2 cl	2,90 €
116 - Obstwasser	2 cl	2,90 €
117 - Williamsbirne	2 cl	2,90 €
118 - Kirschwasser	2 cl	2,90 €
119 - Marille	2 cl	2,90 €

Spirituosen

120 - Vodka	2 cl	2,90 €
121- Bacardi Rum	2 cl	3,10 €
122 – Jack Daniels	4 cl	4,10 €
123 - Four Roses	4 cl	4,10 €
124 - Glenfiddisch	4 cl	6,20 €
125 - Grappa Riserva Marcati mehr als 18 Monate gereift in Eichenfässer	4 cl	6,00 €

Longdrinks

126. - Vodka Lemon ⁽⁸⁾	0,2 l	6,50 €
127 - Whiskey Cola ⁽⁷⁾	0,2 l	6,50 €
128 - Absolut Vodka Mule Cranberrysaft, Ginger Beer, Orange	0,2 l	7,10 €
129- Tocco Rosso Campari, Prosecco, Eis	0,2l	6,50 €
130- Bacardi Lemon ⁽⁸⁾ / Orange	0,2 l	6,50 €
131 – Moscow Mule Ginger Beer Wodka Limettensaft Gurke	0,2l	7,10 €
132- Bolsini Spritz Pink Grapefruit oder Maracuja Bolsini Likör mit prickelndem Prosecco Eis	0,2l	6.00 €

Digestiv

133 - Amaro Averna	4 cl	4,50 €
134 - Fernet Branca./ Menta	4 cl	4,50 €
135 - Ramazzotti	4 cl	4,50 €
136- Montenegro	4 cl	4,50 €
137 Jägermeister	2 cl	3,00 €
138 Reichs Posti	2 cl	3,50 €

Kaffeespezialitäten

139 - Espresso (7)	2,30 €
140 - Espresso Macchiato (7)	2,30 €
141 - Espresso Corretto (7)	4,60 €
142 – Espresso Doppio (7)	4,10 €
143 - Cappuccino (7)	3,30 €
144 - Latte Macchiato (7)	3,30 €
145 - Kaffee schwarz (7)	2,10 €
146 - Milchkaffee (7)	3,10 €
147 - Schwarzer Tee, Pfefferminz, Kamille, Früchte	2,10 €
148 - Heiße Schokolade	3,30 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

(1) – mit Konservierungsstoff (2) - mit Geschmacksverstärker (3)- mit Antioxidationsmittel (4) - mit Farbstoff
(5) - mit Phosphat (6) – mit Süßungsmittel (7) – koffeinhaltig (8) - chininhaltig
(9) – geschwärzt (10) – enthält Phenylalaninquelle

Kennzeichnung der Allergene

Speisen mit den laufenden Nummern 52 – 73 enthalten glutenhaltiges Getreide (sämtliche Pastagerichte, Schnitzel)
Speisen mit den laufenden Nummern Nr. 76 – 78 (Burger) und 88 – 94 und 98 - 108 enthalten Gluten
Gericht Nr. 40 enthält Eier
Gericht Nr. 70 u. 72 enthält Sellerie
Gericht Nr. 61 - 68 enthält Laktose (Sahne)
Gericht Nr. 46, 61 und Nr. 81 enthalten Krebstiere
Gericht Nr. 43,45,46,48,50,58,60,62,78,79,85,92 enthält Fisch
Gericht Nr. 96 kann Spuren von Nüssen enthalten
Alle angebotenen Salate enthalten Senf im Dressing
Weine sind geschwefelt

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebröt, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Verlässliche Informationen sind für Lebensmittelallergiker absolut notwendig. Deshalb: Geben Sie niemals eine Auskunft, die unsicher ist!