



BELLA
— RESTAURANT —

SPEISEKARTE



• KUNDENHINWEIS

Informationen über die in unseren Lebensmitteln enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können gern erfragt und eingesehen werden.

Bewerten Sie uns auf Facebook und Google!

Sie sind mit unserer Leistung zufrieden?

Dann bewerten Sie uns bitte kurz auf Facebook und Google.

Vielen Dank im Voraus!

Ihr Team vom

BELLA Restaurant



• APERITIFS

210.	MARTINI BIANCO	7.90	214.	APEROL SPRITZ	7.90
211.	CAMPARI-SODA	7.90	215.	HUGO	7.90
212.	CAMPARI-ORANGE	7.90	216.	LILLET BERRY	7.90
213.	PROSECCO	7.90	217.	PINK SUMMER (alkoholfrei)	7.90

• ANTIPASTI VORSPEISEN

1.	GEBRATENE PEPERONI mit Knoblauchöl	8.50	6.	MOZZARELLA DI BUFALA Büffelmozzarella, Cherrytomaten	10.00
2.	POLPETTE DI ZUCCA gebackene Zucchini Frikadellen mit Käse	11.50	7.	CARPACCIO DI MANZO hauchdünne Rinderfiletscheiben, Rucola, gehobelter Parmesankäse	16.00
3.	FETA FOURNO Fetakäse aus dem Backofen mit pikanter Note	10.50	8.	BRUSCHETTA TONNO Baguette mit Thunfisch, Oliven, Kapern, frischer Petersilie & cremiger Mayonnaise	8.50
4.	HALLOUMI zypriotischer Käse aus der Pfanne	10.50	9.	BRUSCHETTA Baguette mit Butter, Knoblauch, Tomate & Käse	7.90
5.	GARNELENAUFLAUF Mit Tomatensauce, Knoblauch, Sahne, Olivenöl & Mozzarella, im Ofen gebacken.	15.00	10.	VORSPEISEPLATTE Zusammenstellung verschiedener Vorspeisen	22.00



• SALATE

- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|--|-------|
| 15. | INSALATA MISTA
DI STAGIONE
gemischter Salat der Saison | 7.90 | 17. | RUCOLA ALLA
PARMIGIANO
Rucolasalat, Prosciutto Crudo,
Cherrytomaten, gehobelter
Parmesankäse | 14.90 |
| 16. | INSALATA CON
POLLO
gemischter Salat,
gebratene Hähnchenbrust | 13.00 | 18. | INSALATA CON
SALMONE
gemischter Salat, Lachsfiletstreifen | 14.90 |

• SUPPE

- | | | | | | |
|-----|-----------------------------------|------|-----|-------------------------------|------|
| 20. | ZUPPA DI POMODORO
Tomatensuppe | 6.00 | 21. | ZUPPA DI POLLO
Hühnersuppe | 6.00 |
| 22. | ZUPPA DI PESCE
Edelfischsuppe | 6.00 | | | |



• CARNE FLEISCHGERICHTE

Wir servieren alle Fleischgerichte mit Gemüse der Saison & Rosmarinkartoffeln

55.	SCALOPPA MILANESE paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken	22.00	60.	GRILLTELLER Schweinesteak, Lammfilet Hähnchenbrustfilet, Kalbsleber mit Kräuterbutter	26.00
56.	SCHWEINESTEAK vom Grill mit Sahnesauce	20.00	61.	FILETTO DI PETTO DI POLLO Hähnchenbrustfilet mit Sahnesauce	21.00
57.	STINCO DI AGNELLO Lammhaxe	24.00	62.	FEGATO DI VITELLO Kalbsleber mit Röstzwiebeln	19.50
58.	FILETTO DI AGNELLO Lammfilet mit Kräuterbutter	32.00	63.	SCHWEINMEDALLIONS mit Sahnesauce	22.00
59.	ETRECOTE mit Kräuterbutter	35.00			

• PESCE FISCHGERICHTE

Wir servieren alle Fischgerichte mit Spinat und Rosmarinkartoffeln.

65.	FILETTO DI SALMONE ALLA CARDINALE Lachsfilet mit leichte Hummer-Sahnesauce	26.00	67.	FILETTO DORADE MEDITERRANEO Doradefilet, Kräuter, Weißweinsauce	25.00
66.	SCAMPI AL VINO BIANCO Garnelen, Knoblauch, Kräuter, Weißweinsauce	26.00	68.	CALAMARI Tintenfisch aus der Pfanne	22.00



• PASTA

- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|--|-------|
| 29. | RAVIOLI
Gefüllt mit Ricotta & Spinat,
in einer feinen Trüffelsauce
mit Garnelen. | 19.00 | 35. | TAGLIATELLE CON
SALMONE E SPINACI
mit Lachs und Spinat
in Hummer-Lachssauce | 18.00 |
| 30. | PENNE ARRABIATA
kurze Röhrchennudeln in
Pikanter Tomatensauce | 12.00 | 36. | RIGATONI CON
MANZO E TARTUFO
mit Rinderstücke in
Trüffel-Sahnesauce und frischen
Champignons | 19.00 |
| 31. | LINGUINI
BOLOGNESE
in traditionelle Hackfleischsause | 12.00 | 37. | RIGATONI AL FORNO
mit frischen Champignons,
Schinken und traditioneller
Hackfleisch-Tomatensauce
mit Käse überbacken | 15.00 |
| 32. | CARBONARA
Linguine mit Speck, Ei und
frischer Pfeffer | 13.00 | 38. | LINGUINI
CON POLLO
Linguine mit gebratener
Hähnchenbrust, Peperoni &
Tomaten in Olivenöl | 15.00 |
| 33. | PENNE CON
TONNO E CAPERI
mit Thunfisch, Kapern, Oliven in
Tomatensauce | 13.00 | 39. | AGLIO OLIO
Linguine mit Knoblauch,
Olivenöl & Chili | 13.00 |
| 34. | LINGUINI CON
GAMBERI E RUKOLA
mit gebratenen Garnelen mit
Cherrytomaten und Rucola | 16.00 | | | |

• RISO • REISGERICHTE

- | | | | | | |
|-----|--|-------|-----|---|-------|
| 25. | RISOTTO DI MARE
Reis, Meeresfrüchte,
Knoblauch, Weißwein-
Hummersauce | 17.00 | 26. | RISOTTO DI
KARKALECA
Reis, Garnelen, Knoblauch,
Weißwein-Hummersauce | 17.00 |
| 27. | RISOTTO DI VERDURE
Reis, Gemüse, Knoblauch,
Weißwein-Hummersauce | 12.00 | | | |



• PIZZA

Steinofen-Pizza

Unsere Pizzen werden mit passierten Tomaten und Mozzarella belegt.

Wir verwenden spezielles, gut gelagertes Mehl mit einem Mais-Anteil,
dadurch ist unser Pizzateig besonders schmackhaft und dabei kalorienarm.

40.	FOCACCIA	8.00	46.	PIZZA MISTA	14.00
	Pizzabrot mit Rosmarin & Olivenöl			Kochschinken, frischen Champignons & Peperoni	
41.	PIZZA MARGHERITA	12.00	47.	PIZZA SALMONE	15.00
	mit Basilikum			spinat & frischer Lachs	
42.	PIZZA FUNGHI	14.00	48.	PIZZA GARDENIA	15.00
	frische Champignons			Prosciutto Crudo, Rucola & gehobelter Parmesankäse	
43.	PIZZA PROSCIUTTO	14.00	49.	PIZZA BELLA	15.00
	Kochschinken			leichte Sahnesauce, Hähnchen, Mais & Parmigiano	
44.	PIZZA VEGETARIA	13.00	50.	PIZZA CON TONNO	14.00
	frisches Gemüse der Saison			Thunfisch & Zwiebeln	
45.	PIZZA DIAVOLA	14.00	51.	PIZZA SALAMI	14.00
	scharfe Salami			Salami	



• DOLCI DESSERT

75.	GELATO MISTO gemischte Eiscreme	6.50	78.	CHEESECAKE Käsekuchen	6.50
76.	TIRAMISU	7.00	79.	HONIGBÄLLCHEN Hefeteig-Bällchen mit Honig & Zimt	6.90
77.	PANNA COTTA Sahnedessert mit Himbeersauce	7.00			

• KINDERGERICHTE

85.	FISCHSTÄBCHEN mit Pommes Frites	7.50	88.	KROKETEN	6.00
86.	CHICKEN-NUGGETS mit Pommes Frites	7.50	89.	LINGUINI BOLOGNESE	7.50
87.	PORTION POMMES	6.00	90.	PENNE BOLOGNESE	7.50

SIE WÜNSCHEN EINE ANDERE BEILAGE?
SEHR GERN!
BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.



• BEVANDE WARMER GETRÄNKE

100.	TASSE KAFFEE	3,20	104.	MILCHKAFFEE	4,50
101.	ESPRESSO	3,20	105.	GLAS TEE	3,20
102.	DOPPELTER ESPRESSO	3,90	106.	LATTE MACHIATO	4,70
103.	CAPPUCCINO	3,90	107.	HEISSER KAKAO	4,20

• KALTE GETRÄNKE

UNSERE KALTEN GETRÄNKE SIND IN ZWEI GRÖSSEN ERHÄLTICH:

0,3 l für 3,90€ & 0,5 l für 4,90€.

111.	TONIC WATER	121.	APFEL KLAR
112.	GINGER ALE	122.	ORANGE
113.	BITTER LEMON	123.	GRAPEFRUIT
114.	COCA-COLA	125.	JOHANNISBEERE
115.	COCA-COLA LIGHT	126.	KIRSCH
116.	FANTA	127.	BANANENNEKTAR
117.	SPRITE	128.	KIBA
118.	SPEZI	129.	RHABARBER
119.	APFELSCHORLE	130.	CRANBERRY
120.	WILD BERRY		

110.	MINERALWASSER	0.25L	3,30€	0.75L	5,90€
	mit & ohne Kohlensäure				



• BIRRE • BIER

UNSERE BIERE SIND IN ZWEI GRÖSSEN ERHÄLTlich:

0,3 l für 4,00€ & 0,5 l für 5,90€.

- | | | |
|------|------------------------------------|------|
| 135. | KÖSTRITZER EDEL PILS | |
| 136. | KÖSTRITZER SCHWARZ BIER | |
| 137. | BENEDIKTINER HELL | |
| 138. | BENEDIKTINER WEISSBIER NATÜRTRÜB | |
| 139. | BENEDIKTINER WEIZEN DUNKEL | |
| 140. | BENEDIKTINER WEIZEN KRISTALL | |
| 141. | BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI | |
| 142. | RADLER | |
| 143. | DIESEL | |
|
 | | |
| 144. | BITBURGER PILS ALKOHOLFREI 0,33 | 4.50 |
| 145. | KANDI MALZBIER 0,33 | 4.50 |

• VINI APERTI OFFENE WEINE

ALLE HAUSWEINE WERDEN IM
0,2L GLAS SERVIERT, JE 5,90 €

TROCKEN:

- | | | |
|------|-----------|--|
| 150. | ROTWEIN | |
| 151. | WEISSWEIN | |
| 152. | ROSÉ | |

LIEBLICH:

- | | | |
|------|-----------|--|
| 153. | ROTWEIN | |
| 154. | WEISSWEIN | |

- | | | | | | |
|------|-------------|------|------|-----------------|------|
| 155. | WEINSCHORLE | 5.00 | 157. | LAMBRUSCO ROT | 5.90 |
| 156. | SAMOS | 7.00 | | lieblich | |
| | | | 158. | LAMBRUSCO WEISS | 5.90 |
| | | | | lieblich | |

• VINI • WEINE



160. CAMPAGNOLA, CUSTOZA DOC, 2024

22.00

Ein trockener, frischer Weißwein aus dem Herzen Venetiens. Hergestellt aus regionalen Rebsorten und Riesling, wächst er auf sonnigen Hügeln nahe Custoza und Verona. Hellgelb im Glas, mit feiner Fruchtaromatik und perfekter Balance. Als Begleiter bei Tisch verträgt sich der „Custoza“ bestens mit kleinen Vorspeisen, Fingerfood oder leichten Hauptgerichten. Er passt aber auch ganz unkompliziert zu einer Pizza..

Alkoholgehalt % Vol.: 12,5



161. ARIA CONCERT WEISS MUSCAT

23.00

Trockener Moschatos aus den Top-Lagen unterhalb des Berges Olymp. Einfach aber authentisch! Ausgeprägter Muskatgeschmack, fruchtig. Gut ausbalanciert. Ein Wein für jeden Tag ... aus Jahrgang 2023. Genießen Sie den Aria weiss leicht gekühlt bei 10- 12 °C zu Meeresfrüchten, Fisch, Gemüse-Gerichten, Geflügel, Käse.

Alkoholgehalt % Vol.: 12,5



162. ZENATO, PINOT GRIGIO

26.00

Kräftig, saftig, aromatisch und fruchtig. Komplex mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich. Pinot Grigio mit einem kleinen Anteil Chardonnay, von Hand gelesen in Zenatos Weingärten bei Pesina di Caprino in der Region Verona. Köstlich zu weißem Fleisch und Fisch, passt aber auch hervorragend zu Vorspeisen und Suppen.

Alkoholgehalt % Vol.: 12,5



163. MOSCHOFILERO

30.00

International anerkannter, vielseitig Weißwein von Boutari. Das Aroma nach Blumen und Zitrusfrüchten umhüllt die Nase, der Gaumen verlangt nach dem ersten Schluck. Frisch, vollmundig und ausgewogen, mit einem herrlichen Abgang. Servieren Sie diesen Wein bei 10-12 °C mit Geflügel, Fisch, Fleisch und Obst. Der Moschofilero harmonisiert mit jeder dieser Speisen hervorragend.

Alkoholgehalt % Vol.: 11



164. ULISSE COCOCCIOLA TERRE DI CHIETI IGT, 2023/2024

35.00

Leuchtend strohgelb im Glas, duftet dieser trockene Weißwein nach Pfirsich, Birne und einem Hauch Mandel. Am Gaumen frisch, mit feiner Säure und mineralischem Abgang – ein Hauch sonniges Italien. Probieren Sie ihn doch einmal als Begleiter zu gegrilltem Fisch oder Risotto.

Alkoholgehalt % Vol.: 13



165. MALAGOUSIA 50.00

Ein trockener, milder Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten, Jasmin und grünem Pfeffer. Gut ausbalancierte Säure, vollmundig und mit langem, ein-drucksvollem Abgang. Im Eichenfass fermentierter Weißwein mit elegantem, langem Abgang. Komplex und vollmundig – ideal zu Fisch, Meeresfrüchten oder hellem Fleisch.

Alkoholgehalt % Vol.: 13.5



166. FEUDI DI SAN MARZANO 25.00

Fruchtiger Rosé mit Noten von Kirsche, Granatapfel und Himbeere, abgerun-det durch Rosenblüten. Frisch, weich und ausgewogen – perfekt für warme Tage. Es ist ein Tropfen, der bestens zu Vorspeisen passt, sich aber auch mit gegrilltem Fisch, Salaten und Gemüsegerichten gut verträgt. Als Nachtisch oder zwischendurch reichen Sie ihn mit jungem Käse.

Alkoholgehalt % Vol.: 12



167. AKAKIES ROSE 35.00

Akakies Kir Yianni; gehobene Qualität! Kräftig, duftend, erdbeerig, vollmun-dig, ein edler Rosé, sortenrein aus der autochtonen Xinomavro-Traube, Welt-klasse. Servierempfehlung: 10-12°C Solo oder als Begleiter zu Vorspeisen und leichten Speisen sowie zu hellem Fleisch.

Alkoholgehalt % Vol.: 13



168. VIGNETI ZABÙ 22.00

Trocken, rubinrot und sortenrein. Aromen von Heidelbeere, Brombeere, Ka-kao und Pfeffer. Weich, ausgewogen und angenehm würzig Ein solcher Sy-rah passt zu vielerlei Speisen. Unser Tipp: Servieren Sie ihn zu einem Steak, Lammrücken, Wildgulasch, gegrilltem Maiskolben oder Sommersalaten mit Ofenkartoffeln..

Alkoholgehalt % Vol.: 13.5



169 NEMEA BOUTARI 23.00

Nemea Boutari, ein trockener Rotwein aus 100 % Agiorgitiko-Weintrauben, vom Traditionsweingut Boutari ...aus Jahrgang 2019 Komplexes fruchtiges Aroma von roten Kirschen und Sauerkirschen. Samtgeschmack, sehr gute Struktur und Balance mit langem aromatischen. Serviervorschläge: Pikantes Fleisch mit mittlerem Körper und Gemüsegerichte, gebratenes Fleisch mit Kräutern und Zitrone.

Alkoholgehalt % Vol.: 12.5



170. LUCCARELLI, TRE STELLE NEGROAMARO PUGLIA **26.00**

Fruchtige Aromen von Waldfrüchten, schwarzer Johannisbeere, Nelken und Thymian. Vollmundig am Gaumen mit lebendiger Säure, kraftvollen Tanninen und einem langen, kraftvollen Abgang. zu kräftigen Fleischgerichten und klassischem Steak.

Alkoholgehalt % Vol.: 13.5



171. RIGAS KOUPA **33.00**

King of Hearts, eine Rotwein-Cuvée, die Ihr Herz für immer stehlen wird. Aus 85 % Merlot sowie 15 % Xinomavro ... aus Jahrgang 2023. Serviervorschläge: Passt ausgezeichnet zu jeder Art von rotem gebratenem Fleisch mit einigen süßen oder würzigen Saucen und einer Vielzahl von Käsesorten.

Alkoholgehalt % Vol.: 12.5



172. CAMIVINI, TANK 73 MERLOT **38.00**

Dunkel, konzentriert und strukturiert, mit Noten von getrockneten Früchten, Pflaume und Rosinen. Elegante Süße, harmonische Säure und langanhaltender Abgang. Diese Wein passt hervorragend zu saftiger (Wild)Schweinlende mit Pilzsoße, Gyros-Spätzle-Auflauf, Texmex-Tortillas mit Hack oder Bonanza-Chicken-Wings. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 16° bis 18° Grad.

Alkoholgehalt % Vol.: 13



173. EFCHES ROT ERATINES **50.00**

Efches rot, ein eleganter, komplexer & ausgewogener griechischer Rotwein zum Abendessen mit Freunden ... aus Jahrgang 2020. Serviervorschläge: Aufschnitt, Würstchen, Ziege, Innereien, Wild, Pilze, Rindfleisch, Kuchen, Torten, Weißkäse, Schweinefleisch

Alkoholgehalt % Vol.: 14.5



• WHISKY

ALLE WERDEN IM 0,2CL GLAS SERVIERT

180.	JIM BEAM	5.50
181.	JACK DANIELS	5.50
182.	JOHNNIE WALKER RED LABEL	5.50
183.	BALLANTINES	5.50
184.	CHIVAS REGAL	5.50

• LIQUORI & AMARI

ALLE WERDEN IM 0,2CL GLAS SERVIERT

185.	AMARETTO	4.50
186.	SAMBUCA	4.50
187.	BAILEYS IRISH CREAM	4.50
188.	LIMONCELLO	4.50
189.	RAMAZZOTTI	4.50
190.	AMARO AVERNA	4.50
191.	FERNET BRANCA	4.50
192.	JÄGERMEISTER	4.50
193.	OUZO PLOMARI	4.50
194.	GRAPPA SCAVI RAY	4.50

• BRANDY & COGNAC

ALLE WERDEN IM 0,2CL GLAS SERVIERT

195.	VECCHIA ROMAGNA	5.50
196.	METAXA	5.50
197.	OSBORNE VETERANO	5.50
198.	HENNESSY V.S.	5.50
199.	RÉMY MARTIN V.S.O.P.	5.50



• LONGDRINKS

ALLE WERDEN IM 0,2CL GLAS SERVIERT

201.	WODKA-BITTER LEMO	7.90
202.	GIN-TONIC	7.90
203.	BACARDI-COLA	7.90
204.	WHISKY-COLA	7.90

• KUNDENHINWEIS

Informationen über die in unseren Lebensmitteln enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können gern erfragt und eingesehen werden.

Bewerten Sie uns auf Facebook und Google!
Sie sind mit unserer Leistung zufrieden?
Dann bewerten Sie uns bitte kurz auf Facebook und Google.

Vielen Dank im Voraus!
Ihr Team vom
BELLA Restaurant

