

Dienstag bis Freitag (außer an Feiertagen)

MITTAGSMENÜ

ein Gericht nach Wahl mit gemischtem Beilagensalat

Pizza: • **Jede Pizza** aus unsere Speisekarte
(von Nr. 139 bis 152)

- Pasta al Forno:**
- **Lasagna all' Italiana**
Schichtnudeln mit Bolognese-Sahnesauce,
mit Käse überbacken
 - **Lasagna al Salmone**
Schichtnudeln mit Lachs und Spinat in
Tomaten-Sahnesauce, mit Käse überbacken
 - **Combinazione al Forno**
verschiedene Nudelarten in Bolognese-
Sahnesauce, mit Käse überbacken

- Schnitzel:**
- **Schnitzel Wiener Art**
mit Pommes Frites
 - **Jägerschnitzel**
mit Pommes Frites
 - **Schnitzel alla Bolognese**
mit Pommes Frites

*** **11,50 €** ***

Calimero



RISTORANTE & PIZZERIA

Liebe Gäste

wir freuen uns, Sie in unserem Ristorante Calimero begrüßen zu dürfen. Wir werden bemüht sein, Sie mit unserer Küche und dem Service zufrieden zu stellen.

Selbstverständlich sind wir für Sie da, wenn Sie Ihre individuelle Feier planen. Bis 90 Personen organisieren wir Ihnen eine geschlossene Gesellschaft.

Wir werden Sie gerne bei der Auswahl des Menüs beraten. Sollten Sie einen besonderen Wunsch nach einem bestimmten Gericht haben, sind wir gerne bereit, Ihnen ein Gericht nach Ihrem Geschmack zuzubereiten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen Guten Appetit.

Wir bieten Ihnen 40 Plätze im Restaurant, 90 Plätze im Nebenraum und 80 Plätze in unserem Wein & Biergarten.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Ihr Calimero Team

Öffnungszeiten

11.30 bis 14.00 Uhr

17.30 bis 22.00 Uhr

Montag Ruhetag,
außer an Feiertagen.

55559 Bretzenheim
Naheweinstraße 9
Tel.: **0671/4822727**
Fax: 0671 / 298 30 08

www.calimero-kreuznach.de



APPETITMACHER

Aperitifs & Longdrinks

EURO

1	Glas Prosecco	0,1 l	4,90
2	Aperol Spritz	0,3 l	6,90
3	Campari Spritz mit Farbstoff	0,3 l	6,90
4	Hugo	0,3 l	6,90
5	Sherry medium/dry	5 cl	4,50
6	Martini weiß/rot/dry	5 cl	4,90
7	Campari Soda mit Farbstoff	0,2 l	6,00
8	Campari Orange mit Farbstoff	0,2 l	7,00
9	San Bitter alkoholfrei mit Farbstoff	0,1 l	3,30

Suppen

EURO

15	Zuppa di Pomodoro Tomatencremesuppe ^{A, B, D, E, L, N}	5,50
18	Zuppa di Cipolla Zwiebelsuppe mit Brot und Käse ¹ überbacken ^{A, B, D, E, L, N}	5,50

Warme Vorspeisen

EURO

12	Bruschettabrot drei Scheiben hausgemachtes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Parmesankäse ^D	5,50
21	Funghi Trifolati Champignons in Weißwein- und Kräutersauce ^{A, B, D, E, L, N, O}	9,00



KLEINES VORSPIEL

Vorspeisen

EURO

28	Insalata Mista grüner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Oliven ² mit hausgemachtem Dressing ^{A, B, N, O}	5,00
30	Großer Insalata Italiana grüner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln, gekochtem Schinken ³ , Käse ¹ , Ei, Thunfisch ^{6, I} und Oliven ² mit hausgemachtes Dressing ^{A, B, I, N, O}	11,00
32	Insalata di Rucola Rucolasalat mit Parmesankäse ^D , Sherrytomaten, mit Essig und Öl ^{D, O, I}	11,00
35	Insalata Mista con Pollo großer grüner gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Oliven ² mit hausgemachtem Dressing ^{A, B, N, O}	13,00
36	Insalata Caprese Mozzarella, Tomaten, frisches Basilikum und Olivenöl ^{D, O}	12,00
39	Vitello Tonnato aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch ^{6, I} , Kapern, Sardellen und Mayonnaise	15,00
40	Carpaccio di Manzo hauchdünne Filetscheiben mit Olivenöl, Zitrone und Parmesankäse ^D und Rucola ^{A, O}	15,00
41	Insalata di Manzo großer grüner gemischter Salat mit Rindfleischstreifen, Parmesankäse ^D , Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Oliven ² mit hausgemachtem Dressing ^{A, B, I, N, O}	16,00
42	Insalata con Salmone großer grüner gemischter Salat mit Lachsstreifen, Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Oliven ² mit hausgemachtem Dressing ^{A, B, I, N, O}	16,00



PIZZA

<i>Pizza</i> Ø 26 cm		Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Käse ¹ belegt	EURO
139	Pizzabrot mit Olivenöl und Kräuter		5,50
140	Margherita mit Tomaten und Käse ^D		8,00
141	Speciale mit Salami ⁴ , gekochtem Schinken ³ und Champignons ^{A, B, D}		10,00
142	Tonno mit Thunfisch ^{6, 1} und Zwiebeln		10,00
143	Hawaii mit gekochtem Schinken ³ und Ananas		10,00
144	Quattro Stagione mit Salami ⁴ , gekochtem Schinken ³ , Champignons und Paprikaschoten		10,00
145	Caruso mit gekochtem Schinken ³ , Zwiebeln, Oliven ² , Salami ⁴ und Knoblauch		10,00
146	Vulcano mit Peperoniwurst ⁵ , gekochtem Schinken ³ , Oliven ² , Kapern und scharfen Peperoni ^{A, B, D, O}		10,00
147	Quattro Formaggi mit vier Käsesorten ^{1, A, B, D}		11,00
148	Calimero mit Salami ⁴ , gekochtem Schinken ³ , Champignons, Paprika und Spiegelei		11,00
149	Caprese frischen Tomaten, Mozzarella ^D und Basilikum		11,00
150	Vegetaria mit Zwiebeln, Knoblauch, Spinat, Artischocken und Oliven ²		11,00
151	Calzone Teigtasche gefüllt mit Salami ⁴ , Champignons, Schinken ³ , Peperoniwurst ⁵ und Paprika		11,00
152	Sole Mio mit Salami ⁴ , Champignons, gekochtem Schinken ³ , Peperoniwurst ⁵ und gekochtem Ei		11,00
153	Frutti di Mare mit Meeresfrüchten		14,00
154	Carpaccio e Rucola mit hauchdünnen Rinderfiletscheiben, Parmesankäse ^D und Rucola		15,00
155	Salmone mit Lachsstücken ¹ , Hirtenkäse ^D griechischer Art, Sherrytomaten und Rucola		15,00
156	Parma mit hauchdünnem Parmaschinken, Parmesankäse ^D und Rucola		15,00
Extra Beilagen: Salami ⁴ , Champignons, gekochter Schinken ³ , Paprika, Peperoniwurst ⁵ , Zwiebeln, Oliven ² , Kapern, Ei, Artischocken, Sardellen, Ananas, Spinat			1,50
Extra Beilagen: Gorgonzola, Thunfisch ^{6, 1} , Mozzarella ^D , Hirtenkäse griechischer Art			2,50
Extra Beilagen: Rindercarpaccio, Garnelen ^H , Parmaschinken ⁶ , Meeresfrüchte ^{P, H} , Lachsstücke			4,00



PASTA

Teigwaren

EURO

46	Spaghetti Napoli mit Tomatensauce ^A	9,00
47	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce ^{A, 0}	10,00
48	Spaghetti Aglio e Olio mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Sherrytomaten und scharfen Peperoni ^A	10,00
49	Spaghetti Carbonara mit gekochtem Schinken ³ , Sahne, Ei und Parmesankäse ^D	10,00
50	Spaghetti ai Frutti di Mare mit Meeresfrüchte in Tomatensauce ^{A, H, E} und Knoblauch	14,00
52	Rigatoni ai quattro Formaggi in Käsesahnesauce ^{A, D} aus 4 verschiedenen Käsesorten	14,00
53	Rigatoni Mare Monte mit Garnelen, Pilzen in rosa Sahnesauce ^{A, D, H}	15,00
55	Tortellini alla Panna mit gekochtem Schinken ³ in Sahnesauce ^{3, A, B, D}	10,00
57	Gnocchi Sorrentini mit Mozzarella und Tomatensahnesauce ^{A, D}	10,00
62	Fettucine al Salmone weiße Bandnudeln mit Lachsstücken in rosa Hummer-Sahnesauce ^{A, B, C, H, I, P}	16,00
66	Ravioli agli Spinaci gefüllt mit Spinat und Ricotta in Spinat- und Gorgonzolasauce ^{A, B, D, P}	15,00



ÜBERBACKENES & FISCH

Überbackene Teigwaren mit Käse

EURO

- | | | |
|----|--|-------|
| 71 | Lasagna Italiana
Nudelschichten in Bolognese-Sahnesauce ^{A, B, D} | 11,00 |
| 72 | Cannelloni
Nudelrollen gefüllt mit Hackfleisch in Bolognese-Sahnesauce ^{A, B, D} | 11,00 |
| 73 | Combinazione
verschiedene Nudeln in Bolognese-Sahnesauce ^{A, B, D, P} | 11,00 |
| 74 | Lasagna al Salmone
Nudelschichten mit Lachs und Blattspinat in Tomaten-Sahnesauce | 13,00 |
| 75 | Pasticcio Vegetario
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Fettucine, Rigatoni in Gorgonzolasauce ^{A, B, D, P} | 13,00 |

Fischgerichte

EURO

- | | | |
|-----|--|-------|
| 116 | Calamari alla Griglia
gegrillter Tintenfisch ^H mit Sherrytomaten, Lauchzwiebeln und Knoblauch | 22,00 |
| 117 | Scampi alla Griglia
Scampi ^H vom Grill mit Sherrytomaten, Lauchzwiebeln und Knoblauch | 25,00 |
| 120 | Doradenfilet ^I gebraten
mit Sherrytomaten, Lauchzwiebeln und Knoblauch | 23,00 |
| 121 | Salmone Mediterraneo
Lachs mit Kräutern, frischen Tomaten ^I und Hummer-Sahnesauce | 25,00 |
| 124 | Pesce Misto alla Griglia
gegrillte Fischvariationen ^I mit Knoblauch, Sherrytomaten und Lauchzwiebeln ^I | 26,00 |

Unsere Fischgerichte servieren wir mit Spaghetti Aglio e Olio (scharf) und Salat.



FLEISCHGERICHTE

Fleischgerichte vom Schwein

EURO

- | | | |
|----|--|-------|
| 81 | Scaloppina al Gorgonzola
Steak mit Gorgonzolasauce ^{A, D} | 17,50 |
| 82 | Scaloppina alla Bolognese
Steak mit gekochtem Schinken ³ , Käse ¹ und Bolognese-Sahnesauce überbacken ^{A, B, D, E, L, N, O} | 17,50 |
| 85 | Saltimbocca alla Romana
Steak mit Parmaschinken ⁶ und Salbei in Weißweinsauce ^{A, B, D, E, L, N, O} | 17,50 |
| 86 | Involtini al Gorgonzola
Steak gefüllt mit Spinat, Käse ¹ , gekochtem Schinken ³ in Gorgonzolasauce ^{A, D} | 18,00 |
| 87 | Jägerschnitzel paniert
in Rahmsauce mit frischen Champignons und Zwiebeln ^{A, B, D, E, L, N} | 16,50 |

Verschiedene Fleischgerichte

EURO

- | | | |
|-----|--|-------|
| 88 | Pollo alla Griglia
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Kräuterbutter | 18,00 |
| 89 | Pollo ai Funghi
gegrilltes Hühnerbrustfilet in Rahmsauce mit frischen Champignons und Zwiebeln ^{A, B, D, E, L, N} | 19,00 |
| 90 | Fegato con Cipolle
Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter | 20,90 |
| 100 | Bistecca alla Griglia (300g)
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter | 24,00 |
| 101 | Bistecca ai Funghi (300g)
Rumpsteak in Rahmsauce mit frischen Champignons und Zwiebeln ^{A, B, D, E, L, N} | 25,00 |
| 102 | Bistecca al Gorgonzola (300g)
Rumpsteak mit Gorgonzolasauce ^{A, D} | 26,00 |
| 103 | Bistecca con Cipolle (300g)
Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter | 26,00 |

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit Pommes frites und Salat oder auf Wunsch mit Kartoffeln und Gemüse.



KAFFE & ERFRISCHENDES

Warme Getränke

EURO

175	Espresso		2,20
176	Kaffee		2,50
177	Cappuccino mit geschäumter Milch oder Sahne		2,80
179	Schwarzer-, Kamillen-, Pfefferminz- oder Früchtetee		2,50
168	Latte Macchiato geschäumte Milch mit Espresso		3,00
180	Espresso Macchiato		2,50
190	Doppio Espresso		3,50

Alkoholfreie Getränke

EURO

191	Coca Cola mit Koffein und Farbstoff	0,20 l	2,50	0,40 l	4,50
192	Fanta	0,20 l	2,50	0,40 l	4,50
193	Sprite	0,20 l	2,50	0,40 l	4,50
194	Coca Cola light mit Koffein und Farbstoff	0,20 l	2,50	0,40 l	4,50
195	Gerolsteiner Mineralwasser			Fl. 0,25 l	2,50
196	Gerolsteiner Mineralwasser			Fl. 0,50 l	4,50
197	Acqua Panna Wasser Natural			Fl. 0,25 l	3,00
207	Acqua Panna Wasser Natural			Fl. 0,75 l	6,00
206	San Pellegrino Mineralwasser medium			Fl. 0,25 l	3,00
197	San Pellegrino Mineralwasser medium			Fl. 0,75 l	6,00
198	Apfelsaft oder -Schorle	0,20 l	2,70	0,40 l	4,50
200	Orangensaft oder -Schorle 100 % Fruchtanteil	0,20 l	2,70	0,40 l	4,50
201	Karamalz			Fl. 0,33 l	3,50
202	Johannisbeersaft oder -Schorle	0,20 l	2,70	0,40 l	4,50
203	Traubensaft oder -Schorle rot	0,20 l	2,70	0,40 l	4,50
204	Kalter Kaffee mit Koffein und Farbstoff	0,20 l	2,50	0,40 l	4,50
205	Bitter Lemon chininhaltig	0,20 l	3,00	0,40 l	5,00



BIER & WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

Flaschenbier & Fassbier

EURO

173	Bitburger vom Fass ^A	0,30 l	3,50
174	Bitburger vom Fass ^A	0,50 l	4,90
182	Radler Bier mit Sprite oder alkoholfreies Bier mit Sprite	0,30 l	3,50
183	Radler Bier mit Sprite oder alkoholfreies Bier mit Sprite	0,50 l	4,90
184	Colabier mit Koffein und Farbstoff ^A	0,30 l	3,50
185	Colabier mit Koffein und Farbstoff ^A	0,50 l	4,90
186	Bitburger alkoholfreies Bier ^A	Flasche 0,33 l	3,50
189	Benediktiner Hefeweizen trüb ^A	Flasche 0,50 l	4,90
190	Kristallweizen trüb ^A	Flasche 0,50 l	4,90
209	Benediktiner alkoholfreies Weizen ^A	Flasche 0,50 l	4,90

Offene Weiß- und Roséweine

EURO

210	Frascati	trocken	0,2 l	4,90
211	Riesling	trocken	0,2 l	4,90
212	Müller-Thurgau	lieblich	0,2 l	4,90
214	Pinot Grigio	trocken	0,2 l	4,90
215	Rosé (italienisch)	trocken	0,2 l	4,90
216	Blauer Portugieser Rosé	feinherb	0,2 l	4,90
217	Weiß- oder Rotweinschorle	trocken	0,4 l	5,00
320	Grauburgunder	trocken	0,2 l	5,90
321	Weißburgunder	trocken	0,2 l	5,90
322	Grau- oder Weißburgunderschorle		0,4 l	6,00

Offene Rotweine

EURO

220	Lambrusco Perlwein	mild	0,2 l	4,90
223	Montepulciano	herb	0,2 l	4,90
224	Nero D'Avola (Sizilien)	trocken	0,2 l	4,90
225	Blauer Spätburgunder & Dornfelder	feinherb	0,2 l	4,90
226	Primitivo	fruchtig, feinherb	0,2 l	4,90



FLASCHENWEINE

Weißweine

EURO

227	Lugana Bulgarini DOC	fruchtig	0,75 l	29,00
228	Pinot Grigio	trocken	0,75 l	23,00
229	Grauburgunder	trocken	0,75 l	21,00
230	Weißburgunder	trocken	0,75 l	21,00

Roséweine

EURO

231	Blauer Portugieser Rosé	feinherb	0,75 l	17,00
232	Rosé (italienisch)	trocken	0,75 l	19,00

Rotweine

EURO

233	Merlot & Carbernet Sauvigon	trocken	0,75 l	19,00
234	Blauer Spätburgunder & Dornfelder	feinherb	0,75 l	19,00
235	Primitivo di Manduria	trocken	0,75 l	29,00
236	Nero D'avola (Sizilien)	trocken	0,75 l	23,00

Winzersekt, handgerüttelt

EURO

237	Blauer Portugieser Blanc de Noir	trocken	0,75 l	27,00
238	Sauvignon Blanc	extra trocken	0,75 l	27,00



SPIRITUOSEN

Spirituosen, Grappa & Weinbrände

EURO

260	Amaretto	2 cl	3,00
261	Sambuca Molinari	2 cl	3,00
262	Amaro Averna	2 cl	3,00
263	Ramazotti	2 cl	3,00
264	Fernet Branca oder Menta	2 cl	3,00
266	Bailey's Irish Cream	2 cl	3,50
268	Wodka Gorbatschow	2 cl	3,00
274	Ouzo	2 cl	3,00
277	Williams	2 cl	3,00
278	Marsala	2 cl	3,00
279	Limoncello	2 cl	3,00
280	Vecchia Romagna	2 cl	4,50
269	Hausgrappa	2 cl	3,00
270	Grappa Moscato	2 cl	5,50
271	Grappa di Barolo	2 cl	5,50

Zusatzstoffe / Allergene

- | | |
|---|--|
| 1 Käse mit Farbstoff | D: Milch und Erzeugnisse daraus |
| 2 Oliven geschwärzt | E: Sellerie und Erzeugnisse daraus |
| 3 Form-Vorderschinken konserviert mit Antioxidationsmittel | F: Sesam und Erzeugnisse daraus |
| 4 Salami mit Antioxidationsmittel, Farbstoff, konserviert | G: Lupinen und Erzeugnisse daraus |
| 5 Peperoniwurst mit Antioxidationsmittel, Farbstoff, konserviert | H: Krebstiere und Erzeugnisse daraus |
| 6 Mit Konservierungsstoff(en) | I: Fische und Erzeugnisse daraus |
| 7 Vanilleeis mit Farbstoff, Vanillearoma | L: Soja und Erzeugnisse daraus |
| A: Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus | M: Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus |
| B: Eier und Erzeugnisse daraus | N: Senf und Erzeugnisse daraus |
| C: Erdnüsse und Erzeugnisse daraus | O: Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr |
| | P: Weichtiere und Erzeugnisse daraus |