

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

RISTORANTE

17.30 bis 14.00 Uhr

Montag Ruhetag, außer an Feiertagen.

55559 Bretzenheim Naheweinstraße 9

Tel.: **0671/4822727** Fax: 0671/2983008

www.calimero-kreuznach.de



Aper	itifs & Longdrinks		EURO
1	Glas Prosecco	0,1	4,90
2	Aperol Spritz	0,3	6,90
4	Hugo	0,3 l	6,90
6	Martini weiß/rot/dry	5 cl	4,90
8	Campari Orange mit Farbstoff	0,2	7,00
9	San Bitter alkoholfrei mit Farbstoff	0,1	3,30
Warme Vorspeisen / Suppen EUF			
12	Bruschettabrot drei Scheiben hausgemachtes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Parmesankäse ^D		5,50
15	Zuppa di Pomodoro Tomatencremesuppe A, B, D, E, L, N		5,50



Vore	speisen	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 ^{6,1} 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
40	Carpaccio di Manzo hauchdünne Filetscheiben mit Olivenöl, Zitrone und Parmesankäse ^D und Rucola ^{A, O}	15,00
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



Pizzo	x Ø 26 (cm Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Käse¹ belegt	EURO
139	Pizza	brot mit Olivenöl und Kräuter	5,50
140	140 Margherita mit Tomaten und Käse ^D		8,00
141	41 Speciale mit Salami ⁴ , gekochtem Schinken ³ und Champignons ^{A, B, D}		10,00
142	Tonn	o mit Thunfisch ^{6, 1} und Zwiebeln	10,00
143	Hawa	mit gekochtem Schinken ³ und Ananas	10,00
144		tro Stagione mi ⁴ , gekochtem Schinken ³ , Champignons und Paprikaschoten	10,00
145	Carus	so mit gekochtem Schinken³, Zwiebeln, Oliven², Salami⁴ und Knoblauch	10,00
146		ano mit Peperoniwurst ⁵ , gekochtem Schinken ³ , Oliven ² , und scharfen Peperoni ^{A, B, D, O}	10,00
147	Quat	tro Formaggi mit vier Käsesorten ^{1, A, B, D}	11,00
148	Calim	nero mit Salami ⁴ , gekochtem Schinken ³ , Champignons, Paprika und Spiegelei	11,00
149	Capro	ese frischen Tomaten, Mozzarella ^D und Basilikum	11,00
150	Vege	taria mit Zwiebeln, Knoblauch, Spinat, Artischocken und Oliven ²	11,00
151		ne Teigtasche gefüllt mit Salami ^{4,} Inons, Schinken ³ , Peperoniwurst ⁵ und Paprika	11,00
152		Mio mit Salami⁴, Champignons, gekochtem Schinken³, iwurst⁵ und gekochtem Ei	11,00
153	Frutt	i di Mare mit Meeresfrüchten	14,00
154		accio e Rucola Indünnen Rinderfiletscheiben, Parmesankäse ^D und Rucola	15,00
155		one mit Lachsstücken¹, Hirtenkäse ^D griechischer Art, omaten und Rucola	15,00
156	Parm	a mit hauchdünnem Parmaschinken, Parmesankäse ^D und Rucola	15,00
Extra E	Beilagen:	Salami ⁴ , Champignons, gekochter Schinken ³ , Paprika, Peperoniwurst ⁵ , Zwiebeln, Oliven ² , Kapern, Ei, Artischocken, Sardellen, Ananas, Spinat	1,50
Extra E	Beilagen:	Gorgonzola, Thunfisch ^{6,1} , Mozzarella ^D , Hirtenkäse griechischer Art	2,50
Extra E	Beilagen:	Rindercarpaccio, Garnelen H, Parmaschinken G, Meeresfrüchte P, H, Lachsstücke	4,00



Teigr	waren	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 und Spinat 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



Übe	rbackene Teigwaren mit Käse	EURO
71	Lasagna Italiana Nudelschichten 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-Sahensauce	13,00
Tisch	Bgerichte	EURO
116	Calamari alla Griglia gegrillter Tintenfisch H mit Sherrytomaten, Lauchzwiebeln und Knoblauch	22,00
120	Doradenfilet ¹ gebraten mit Sherrytomaten, Lauchzwiebeln und Knoblauch	23,00
121	Salmone Mediterraneo Lachs mit Kräutern, frischen Tomaten und Hummer-Sahnesauce	25,00
124	Pesce Misto alla Griglia gegrillte Fischvariationen¹ von Calamari, Dorade und Salmone mit Knoblauch, Sherrytomaten und Lauchzwiebeln¹	26,00

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



Tleis	schgerichte vom Schwein	EURO
82	Scaloppina alla Bolognese Steak mit gekochtem Schinken ³ , Käse ¹ und Bolognese-Sahnesauce überbacken A, B, D, E, L, N, 0	17,50
85	Saltimbocca alla Romana Steak mit Parmaschinken ⁶ und Salbei in Weißweinsauce ^{A, B, D, E, L, N, 0}	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
Vers	chiedene Fleischgerichte	EURO
89	Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Rahmsauce mit frischen Champignons und Zwiebeln ^{A, B, D, E, L, N}	19,00
90	Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter	20,90

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit Pommes frites und Salat



War	me Getränke				EURO
175	Espresso				2,20
176	Kaffee				2,50
177	Cappuccino mit geschäumter Milch oder Sahne				2,80
179	Schwarzer-, Kamillen-, Pfefferminz	- oder Fr	üchtet	tee	2,50
168	Latte Macchiato geschäumte Milch mit Espress	30			3,00
180	Espresso Macchiato				2,50
190	Doppio Espresso				3,50
Alkoholfreie Getränke E				EURO	
191	Coca Cola mit Koffein und Farbstoff	0,20	2,50	0,40	4,50
192	Fanta	0,20	2,50	0,40	4,50
193	Sprite	0,20	2,50	0,40	4,50
194	Coca Cola light mit Koffein und Farbstoff	0,20	2,50	0,40	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-Schorle	0,20	2,70	0,40	4,50
200	Orangensaft 100 % Fruchtanteil	0,20	2,70	0,40	4,50
202	Johannisbeersaft-Schorle	0,20	2,70	0,40	4,50
203	Traubensaft-Schorle rot	0,20	2,70	0,40	4,50
204	Kalter Kaffee mit Koffein und Farbstoff	0,20	2,50	0,40	4,50
205	Bitter Lemon chininhaltig	0,20	3,00	0,40	5,00



Flaschenbier & Fassbier E				
173	Bitburger vom Fass ^A	0,30 l	3,50	
174	Bitburger vom Fass ^A	0,50	4,90	
182	Radler Bier mit Sprite oder alkoholfreies Bier mit Sprite	0,30	3,50	
183	Radler Bier mit Sprite oder alkoholfreies Bier mit Sprite	0,50	4,90	
184	Colabier mit Koffein und Farbstoff A	0,30	3,50	
185	Colabier mit Koffein und Farbstoff A	0,50	4,90	
186	Bitburger alkoholfreies Bier A	Flasche 0,33 l	3,50	
189	Benediktiner Hefeweizen 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	0,21	4,90
211	Riesling	trocken	0,2	4,90
212	Müller-Thurgau	lieblich	0,2	4,90
215	Rosé (italienisch)	trocken	0,2	4,90
216	Blauer Portugieser Rosé	feinherb	0,2	4,90
217	Weiß- oder Rotweinschorle	trocken	0,4 l	5,00
320	Grauburgunder	trocken	0,2 l	5,90
322	Grau- oder Weißburgunderschorle		0,4	6,00
Offen	e Rotweine			EURO
220	Lambrusco Perlwein	mild	0,21	4,90
223	Montepulciano	herb	0,2	4,90
224	Nero D'avola (Sizilien)	trocken	0,2	4,90
225	Blauer Spätburgunder & Dornfelder	feinherb	0,2	4,90
226	Primitivo fruch	tig, feinherb	0,2	4,90
Wei	3- und Roséweine (Flasche)			EURO
227	Lugana Bulgarini DOC	fruchtig	0,75 l	29,00
229	Grauburgunder	trocken	0,75	21,00
231	Blauer Portugieser Rosé	feinherb	0,75	21,00
Rotu	veine (Flasche)			EURO
234	Blauer Spätburgunder & Dornfelder	feinherb	0,75	21,00
235	Primitivo di Manduria	trocken	0,75	29,00
236	Nero D'avola (Sizilien)	trocken	0,75 l	23,00



Spiri	tuosen, Grappa & Weinbrände		EURO
260	Amaretto	2 cl	3,00
261	Sambuca Molinari	2 cl	3,00
263	Ramazzotti	2 cl	3,00
264	Fernet Branca oder Menta	2 cl	3,00
274	Ouzo	2 cl	3,00
278	Marsala	2 cl	3,00
279	Limoncello	2 cl	3,00
269	Hausgrappa	2 cl	3,00
271	Grappa di Barolo	2 cl	5.50

Zusatzstoffe / Allergene

- 1 Käse mit Farbstoff
- 2 Oliven geschwärzt
- 3 Form-Vorderschinken konserviert mit Antioxidationsmittel
- 4 Salami mit Antioxidationsmittel, Farbstoff, konserviert
- 5 Peperoniwurst mit Antioxidationsmittel, Farbstoff, konserviert
- 6 Mit Konservierungsstoff(en)
- 7 Vanilleeis mit Farbstoff, Vanillearoma
- A: Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus
- B: Eier und Erzeugnisse daraus
- C: Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

- D: Milch und Erzeugnisse daraus
- E: Sellerie und Erzeugnisse daraus
- F: Sesam und Erzeugnisse daraus
- G: Lupinen und Erzeugnisse daraus
- H: Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- I: Fische und Erzeugnisse daraus
- L: Soja und Erzeugnisse daraus
- M: Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus
- N: Senf und Erzeugnisse daraus
- O: Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
- P: Weichtiere und Erzeugnisse daraus