



## **Speisekarte & Abhol-Speisekarte**

### **Bestellzeiten**

**Fr und Sa 17:30 bis 21:00 Uhr und  
So und Feiertag 11:30 bis 14:00 Uhr und  
17:30 bis 21:00 Uhr**

**1. Weihnachten und Silvester nur nach  
Vorbestellung**

**(Heiligabend, 2. Weihnachten, Neujahr  
geschlossen; 10. bis 16. Januar 2022  
Betriebsferien)**

**Bestellung & Beratung unter  
(02733) 8 92 44 11 oder  
(0171) 175 500 1871**

### **Buffets mit Anlieferung**

**Gerne liefern wir Ihnen auch Ihr individuelles  
Buffet. Sprechen Sie uns einfach an.**

# **Bardolino**

*fine dining*

## **Starter**

**Tomatencremesuppe mit Grießnocken und Basilikum**

**5,90**

◊◊◊

**Minestrone nach einem Genueser Rezept**

**5,90**

◊◊◊

**Antipasti Bardolino**

**Wöchentlich wechselnd bspw. mit Tomate Mozzarella, Parmaschinken & Melone, mariniertes Gemüse, Salat und Garnelen**

**10,90**

◊◊◊

**Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Basilikum verfeinert mit Olivenöl & Meersalz**

**8,90**

◊◊◊

**Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Parmesanspänen**

**6,90**

◊◊◊

**Vitello Tonnato**

**Dünne Kalbfleischscheiben, überzogen von einer hausgemachten feinen Thunfischsauce mit Anchovis und Kapern**

**9,90**

**als Hauptgang mit Brot und Beilagensalat**

**19,90**

# **Bardolino**

*fine dining*

## **Rind**

**Rumpsteak 200g (300g) vom Black Angus Rind mit einer Ofenkartoffel und einem frischen Beilagensalat**

**23,90/28,90**

◊◊◊

**Rinderfilet 200g (300g) mit andalusischer Gemüsevariation und Drillingen**

**25,90/32,90**

◊◊◊

**Rinderfilet Surf'n Turf mit Kräuterkartoffeln und einem frischen Salat**

**33,90**

## **Vom Kalb**

**Ossobucco**

**wahlweise mit Gemüse-Risotto, Polenta oder Tagliatelle**

**17,90**

◊◊◊

**Kalbskrüstchen Bardolino auf Kräuter-Tramezzini, Spiegelei, Pommes frites und Salatbouquet**

**19,90**

◊◊◊

**Kalbs-Involtinis mit Salbei-Grana Padano-Füllung an Blattspinat und Gnocchis**

**21,90**

# **Bardolino**

*fine dining*

## **Geflügel**

**Hähnchenbrustfilet provencal vom Grill mit Tagliatelle  
in Chili-Sahne-Sauce und einem Beilagensalat**

**16,90**

◊◊◊

**Französische Barbarie Entenbrust  
mit Waldhonigsauce, Butternudeln und Rotkohl**

**23,90**

## **Fisch**

**Gegrillte Tranchen vom Lachsfilet mit Dillbutter an  
Gemüse-Risotto**

**19,90**

◊◊◊

**Doradenfilets in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln  
und einem Beilagensalat**

**23,90**

◊◊◊

**Atlantik-Seelunge in Butter gebraten mit jungen  
Kartoffeln und Gemüsepflanne**

**31,90**

## **Flammkuchen**

**Elsässer Art mit Speck, Lauch und Käse**

**9,90**

◊◊◊

**Vegetarisch mit Champignon, Pepperoni, Tomate und  
Käse**

**8,90**

# **Bardolino**

*fine dining*

## **Salate**

### **Nizza**

**Blattsalate, grüne Bohnen, Tomaten, Thunfisch, Oliven,  
gekochtes Ei und Originaldressing, ofenfrisches  
Baguette**

**12,90**

◊◊◊

### **Unsere Hauskreationen**

**Phantasievoll angerichtete Blattsalate, Gurken, Tomaten,  
Möhren, Mais, Zwiebeln und mit Joghurt oder Essig und  
Öl verfeinert. Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette:**

### **Fitness mit Früchten**

**11,90**

◊◊◊

### **Surf und Turf mit Rindfleischstreifen und Garnelen**

**18,90**

◊◊◊

### **Mediterran mit Grillgemüse**

**9,90**

◊◊◊

### **Di Mare mit Garnelen**

**14,90**

## **Vegetarisches**

### **Bulgur mit Röstgemüsen und Sweet-Chili-Sauce**

**11,90**

◊◊◊

### **Peperonata mit Polenta**

**12,50**

# **Bardolino**

*fine dining*

## **Pasta**

**Geschmackvoll angerichtete wechselnde Nudelsorten  
mit einem Finish von Pecorini-Spänen. Dazu servieren  
wir ofenfrisches Baguette.**

### **Salmone**

**mit gegrilltem Lachsfilet in einer Lugana-Sahnesauce**

**14,90**

◊◊◊

### **Deluxe**

**Mit Rindfleischstreifen in einer milden Gorgonzola-Sauce**

**16,50**

◊◊◊

### **Verdure**

**mit Grillgemüsen in Tomaten-Sauce**

**10,90**

## **Für Kinder**

**Tagliatelle mit Tomatensauce**

**6,90**

## **Dessert**

**Pannacotta auf Erdbeerspiegel**

**4,90**

◊◊◊

**Crème Brûlée an Zitroneneis**

**7,80**

◊◊◊

**Gemischtes Eis**

**4,40**