

Grüner Reiter
RISTORANTE

Gino

Kastanienwall 62,
31785 Hameln
Tel.: 05151/926200

Speisekarte

Herzlich willkommen im Restaurant „Grüner Reiter“

Woher stammt der Name „Grüner Reiter“?

Namensgebend ist das oxidierte grüne Kupferdach (Dachreiter) des Kirchturms der Garnisonskirche aus dem 18. Jahrhundert, welche mit dem Heiliggeiststift durch den Glasanbau verbunden wurde.

Wir servieren Ihnen hier, an diesem besonderen Ort, eine frische, ehrliche, italienische Küche, die ohne Geschmacksverstärker auskommt. Bei uns wird mit frischen und qualitativ hochwertigen Produkten gekocht. Der Großteil unserer Pasta stammt aus einer kleinen Manufaktur, welche uns regelmäßig mit frischen Produkten beliefert.

Nach der Bestellung werden die bestellten Gerichte frisch für Sie gekocht. Dieses nimmt manchmal auch mehr Zeit in Anspruch, da eventuell schon andere Gäste vor Ihnen bestellt haben, deren Essen auch zubereitet werden muss. Aber Sie können davon ausgehen, dass wir so schnell es geht auch Ihre Bestellung bearbeiten.

Wir wissen, was in unseren Produkten verarbeitet wurde. Falls Unverträglichkeiten oder Allergien bestehen, sprechen Sie uns bitte an. Oftmals können wir Gerichte auch kurzfristig anders herstellen. Eine Allergene-Speisekarte ist ebenfalls vorhanden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und schmackhaften Aufenthalt.

Ihr „Grüner Reiter“-Team

P.S. wir haben ein offenes W-lan

Aperitifs

Prosecco frizzante	0,1l	€ 4,50
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze)		€ 7,00
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)		€ 7,00
Wildberry Lillet		€ 7,50
Martini bianco, rosso, extra dry	5cl	€ 5,00
Sherry secco, medium, sweet	5cl	€ 5,00

Vorspeisen/Salate

Zu allen Vorspeisen und Suppen (außer Bruschetta), servieren wir Pizzabrötchen.

- 1) Vitello Tonnato** € 16,50
Kalbfleischscheiben nappiert mit Thunfischsauce
- 2) Insalata mista** € 7,50
gemischter Salat mit Balsamico-Olivenölvinaigrette
- 3) Carpaccio** € 16,50
vom Rind mit Rucola, Zitrone, Olivenöl extra vergine,
Parmesanhobel
- 4) Antipasto misto** € 15,50
Hausgefertigte italienische Vorspeisen
- 5) Crema di pomodoro** € 7,00
Tomatencremesüppchen mit Basilikum
- 12) Caprese** € 12,50
Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikum
und Olivenöl extra vergine
- 14) Bruschette** € 9,50
Geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln
- 16) Pizzabrötchen mit Olivenöl** € 6,50

Unsere Empfehlung

Burrata (Vorspeise)

mit gerösteten Tomaten, geröstete Mandeln, Crema di Balsamico,
auf Rucola angerichtet

€ 14,00

Fegato di Vitello alla Veneziana

Kalbsleber geschmort mit Zwiebeln und Weißwein,
dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse,
nach Wunsch auch mit Butter und Salbei

€ 23,00

Grigliata mista di Pesce

Gemischter Fisch vom Grill, parfümiert mit frischen Kräutern, Olivenöl und
Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat

€ 32,00

Filetto al Gorgonzola

Argentinisches Rinderfilet vom Grill, in einer würzigen Gorgonzolasauce,
dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse

€ 39,50

Hausspezialitäten

- 27) **Cavatelli Sardi** € 19,50
Hausgemachte Cavatelli, in einer Sauce von Tomate, Fenchel,
Zitrone, frisches Doradenfilet, etwas pikant
- 28) **Tagliatelle dello Chef** € 18,50
Frische Bandnudeln mit Streifen vom argent. rosa Rumpsteak,
Tomatenwürfeln, Steinchampignons, Knoblauch, ein Hauch
Trüffel und Parmesan
- 29) **Linguine „Deliziose“ con gamberi e rucola** € 17,00
feine Bandnudeln mit Garnelen, Rucolapesto,
Tomaten und Steinchampignons

Pasta

- | | | |
|-----|---|---------|
| 17) | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino
mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Chilies | € 11,00 |
| 18) | Spaghetti alla Siciliana
mit Auberginen, frischen Tomatenwürfeln, Mandeln,
Knoblauch, Limone und sardischer Schafskäse (Pecorino) | € 14,50 |
| 19) | Sedanini Lucia
Frische kurze Nudeln mit frischem Lachs und Zucchini
in Cognac-Sahnesauce | € 18,00 |
| 20) | Gnocchi Porcini
Hausgemachte Steinpilzgnocchi, in einer getrüffelten Rahmsauce
von frischen Steinchampignons, Tomate, frische Kräuter
überbacken mit Mozzarella | € 18,50 |
| 21) | Tagliolini con cancro del fiume
Feine frische Bandnudeln in einer Sauce von Flußkrebse,
Cherrytomaten und frische Kräuter | € 20,00 |
| 23) | Tagliolini alla pescatore
Feine frische Bandnudeln in einer Sauce von Doradenfilet, Sardelle
Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten und Kräuter | € 20,00 |
| 32) | Pappardelle al Tacchino
Frische breite, flache Nudeln in Safran-Sahnesauce mit
Putenbruststreifen, Zwiebel, Paprika und Tomate | € 17,00 |
| 36) | Ravioli mediteran
Frische Ravioli gefüllt mit Artischocke, Olive und Ziegenkäse
in einer Sauce von Cherrytomaten und frischen Kräutern | € 16,50 |
| 40) | Ravioli Nobili tartufato
Frische Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta in Cognac-
Sahnesauce mit frischen Steinchampignons | € 16,50 |
| 53) | Lasagne al forno
Lasagne mit Rinder-Bolognese, mit Mozzarella überbacken | € 14,00 |

Fisch und Fleisch

- 39) Calamaro alla griglia** € 20,50
Tintenfischtube vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauch, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln
- 47) Salmone alla griglia** € 25,00
Frischer Lachs vom Grill, medium, auf Bandnudeln in Hummersauce
- 52) Gamberoni alla griglia** € 28,50
Frische Garnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch vom Grill, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln
- 54) Branzino alla griglia (2 Filets oder ganzer Fisch)** € 27,00
Frischer Wolfsbarsch vom Grill, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln
- 57) Orata alla griglia (2 Filets oder ganzer Fisch)** € 25,00
Frische Dorade vom Grill, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln
- 60) Scaloppine alla boscaiola** € 22,00
dünne Scheiben vom Schweinefilet gebraten mit Steinchampignons, Brandy, Kräutern, frischen Tomaten und Sahne
Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse
- 63) Scaloppine Aida** € 22,00
Scheiben vom Schweinefilet, gebraten mit Birne, in Honig-Balsamico Sauce, Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse
- 25) Saltimbocca alla Romana** € 29,50
Kalbfleischscheiben mit Salbei und Parmaschinken, in einer Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse
- 62) Bistecca alla griglia** € 29,50
Argentinisches Rumpsteak vom Grill, medium, mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse
- 69) Bistecca Pepe verde** € 31,50
Argentinisches Rumpsteak, medium, in einer Sauce von grünem Pfeffer, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse

Pizze

Gereifter Teig mit Olivenöl, original italienisches Rezept

Pizza Margherita 401) € 9,50

mit Tomate* und Mozzarella

Pizza Napoli 402) € 11,50

mit Tomate*, Sardelle, Knoblauch,
Mozzarella, Basilikum

Pizza Mare 403) €17,00

Tomate*, Meeresfrüchte, Riesengarnele,
Mozzarella

Pizza Tonno 404) € 14,00

Tomate*, Thunfisch*, Zwiebeln,
Mozzarella

Pizza Quatro Stagioni 405) € 13,00

Tomate*, Mozzarella, Schinken*,
Champignons, Artischocken,* Paprika

Pizza alla Diavola 406) € 11,00

Tomate*, Mozzarella, pikante Salami

Pizza Prosciutto 407) € 11,00

Tomate*, Mozzarella, Schinken*

Pizza Salame 408) € 10,50

Tomate*, Mozzarella, Salami

Pizza Hawaii	409) € 12,50
Tomate*, Mozzarella, Schinken*, Ananas*	
Pizza Siciliana	411) € 13,00
Tomate*, Mozzarella, Sardelle, getrocknete Tomaten, Kapern, Parmesanscheiben, Basilikum	
Pizza Gorgonzola Spinaci	412) € 13,00
Tomate*, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat	
Pizza Vegetariana	413) € 13,00
Tomate*, Mozzarella, frische Gemüse	
Pizza Caprese	414) € 11,50
frische Tomate, Mozzarella, Basilikum	
Pizza Parmigiana	415) € 15,50
Tomate*, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Tomatenbruschette, Parmesanhobel	
Pizza Salmone e Spinaci	416) € 17,50
Tomate*, Mozzarella, Spinat, frischer Lachs etwas Knoblauch	
Pizza Burrata	
Tomate*, Mozzarella, Basilikum, getr. Tomaten, Burrata, Olivenöl	417) € 18,50

- auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihre ganz individuelle Pizza -

(mit * gekennzeichnete Lebensmittel enthalten Konservierungsstoffe)

Dessert

72)	Panna Cotta con fragole Gestürztes Sahnedessert mit Bourbonvanille verfeinert, mit hausgem. Erdbeersauce	€ 8,50
73)	Tirami sù	€ 8,50
70)	Cassata Eistorte	€ 8,50
75)	Tartufo Eis	€ 8,50
71)	Schokoladensoufflé	€ 10,00
77)	Limoncelloparfait	€ 9,50
	Espresso	€ 2,80
	Cappuccino	€ 3,20
	Latte Macchiato	€ 3,80
	Milchkaffee	€ 4,00
	Kaffee Crema	€ 2,80
	Glas Tee	€ 2,50

Getränkekarte

Beck's Pils vom Fass	0,3 l	€ 3,70	0,5 l	€ 5,60
Alster	0,3 l	€ 3,70	0,5 l	€ 5,60
Beck's blue alkoholfrei	0,33 l	Flasche		€ 3,30
Cola-Bier	0,3 l			€ 3,70
Weizenbier Franziskaner (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,5 l	Flasche		€ 5,00
Schöffelhofer Weizen mit Grapefruit	0,33 l	Flasche		€ 3,30

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Bad Pyrmont Gourmet Medium und Naturell	0,25 l	€ 2,70	0,75 l	€ 6,50
Coca Cola, Coca Cola zero, Mezzomix (koffeinhaltig), Fanta, Sprite	0,33 l	Flasche		€ 3,50
Apfelschorle	0,3 l			€ 3,50
Apfelsaft, naturtrüb, Orangensaft	0,2 l			€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 3,50
Schweppes Tonic (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 3,50
Schweppes Ginger Ale (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 3,50
Malzbier	0,33 l	Flasche		€ 3,00
Bionade Holunder	0,33 l	Flasche		€ 3,80
Vio Rhababerschorle (aus Direktsaft)	0,33 l	Flasche		€ 4,00
Vio Johannisbeerschorle (aus Direktsaft)	0,33 l	Flasche		€ 4,00

Weissweine im Ausschank **0,2 l € 6,00**

Pinot Grigio, Friaul				
Frascati, Latium				
Chardonnay, Trentino				
Vermentino, Sardinien				
Frizzantino, Emilia Romagna, lieblich				
Scaia, Gardasee	0,2 l			€ 8,00

Roséwein im Ausschank **0,2 l € 6,00**

Chiaretto				
-----------	--	--	--	--

Rotweine im Ausschank **0,2 l € 6,00**

Merlot, Friaul				
Montepulciano, Marche				
Nero D'Avola, Sizilien				
Lambrusco, lieblich				
Primitivo di Manduria	0,2 l			€ 7,50
Glas Prosecco, frizzante	0,1 l			€ 4,50

Spirituosen

Malteser Aquavit	2 cl	€ 3,50	Whiskey	4 cl	ab € 6,00
Williamsbirne	2 cl	€ 4,00	Vecchia Romagna	2 cl	€ 3,50
Himbeergeist	2 cl	€ 4,00	Limoncello	2 cl	€ 3,00
Grappa	2 cl	ab € 3,00	Sambuca	2 cl	€ 2,50
Amaro Averna	2 cl	€ 3,00	Amaretto	2 cl	€ 2,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,00			

- weitere Spirituosen auf Anfrage -