



## SPEISEN- & GETRÄNKEKARTE

**Februar bis Dezember**

Täglich ab 17:00 Uhr geöffnet – im Sommer auch auf unserer Sonnenterrasse vor dem Hotel!

Im **Januar** nehmen wir eine kleine Auszeit.

[www.scheelehof.de](http://www.scheelehof.de) • Tel.: 03831/ 2833013 • Mail: [restaurantleitung@scheelehof.de](mailto:restaurantleitung@scheelehof.de)

## APERITIF • APERITIF

Scheeles Prickelstoff, frizzante	3,70 €
Martini bianco	4,50 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Stralsunder Mineralbrunnen, Prosecco</i>	5,50 €
Carl Wilhelm <i>Cointreau, Cranberry, Prosecco</i>	6,50 €

Il Ristorante – die perfekte Location für Freunde der cucina italiana.  
Mittelmeergenüsse in mittelalterlicher Atmosphäre! Unbedingt sehenswert ist der mittelalterliche Gewölbekeller, in dem sich das "Ristorante" befindet.

Gern berücksichtigen wir besondere Wünsche aufgrund von möglichen Unverträglichkeiten bzw. Essgewohnheiten.  
Bitte informieren Sie uns dazu vorab. Vielen Dank.

## **VORSPEISEN • ANTIPASTI**

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>Mixed salad</i>	8,00 €
<b>Vitello Tonnato</b> <i>Vitello tonnato/ veal in tuna fish sauce</i>	11,50 €
<b>Antipasti Variation</b> <i>Various Antipasti</i>	15,00 €
<b>Carpaccio vom Rind mit Trüffelmayonnaise</b> <i>Beef carpaccio served with truffle mayonnaise</i>	16,50 €

## **SUPPE • SOUP**

<b>Minestrone</b> <i>Italian vegetable soup</i>	7,50 €
<b>Tomaten-Mozzarella Suppe</b> <i>Tomato mozzarella soup</i>	8,50 €

## FISCH, FLEISCH & SALAT • FISH, MEAT & SALAD

Gemischter Salat mit Hähnchen	15,50 €
...oder Lachsfilet	18,50 €
<i>Mixed salad served with chicken or roasted salmon</i>	
Garnelen, in Knoblauchöl gebraten, mit gebackenen Kartoffeln, Scamorza und Rauke	20,50 €
<i>Prawns in garlic oil served with baked potatoes, scamorza and rocket salad</i>	
Dorade im Ganzen gebraten, mit gebutterten Möhren, Koriander-Kartoffeln und Weißweinschaum	21,50 €
<i>Roasted gilthead served with buttered carrots, coriander potatoes and white wine foam</i>	
Felleto di Miale (Schweinefilet) mit mediterranem Gemüse, Süßkartoffelpüree und Rote Bete Schaum	21,50 €
<i>Pork Fillet served with vegetables, mashed sweet potatoes and beet root foam</i>	
Ossobuco mit geschmortem Gemüse und Gnocchi	24,50 €
<i>Ossobuco served with stewed vegetables and gnocchi</i>	

## **PASTA • PASTA**

<b>Tagliatelle Pesto Parmesan</b> <i>Tagliatelle served with pesto and parmesan</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Tagliatelle Spinat</b> <i>mit Champignons, Walnuss, Rauke und Parmesan</i> <i>/served with spinach, mushrooms, walnuts, rocket salad and parmesan</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> <i>mit Ei, Käse, Pancetta, Zwiebeln</i> <i>/served with eggs, cheese, pancetta, onions</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Spaghetti Promodori</b> <i>mit Scampis, Knoblauch, Zitrone, Chili, Sugo und Weißwein</i> <i>/served with scampis, garlic, lemon, chili, sugo and white wine</i>	<b>19,50 €</b>

## PIZZA • PIZZA

<b>Margherita</b>	9,50 €
<i>Tomatensauce, Käse, frischer Basilikum</i> <i>/served with tomato sauce, cheese, fresh basil</i>	
<b>Salami</b>	15,00 €
<i>Tomatensauce, Salami, Käse</i> <i>/served with tomato sauce, salami and cheese</i>	
<b>Quattro Formaggi</b>	15,00 €
<i>Cheddar, Parmesan, Mozzarella, Bocconcino</i> <i>/served with cheddar, parmesan, mozzarella, bocconcino</i>	
<b>Fresca</b>	16,50 €
<i>Garnelen, Chili, Rauke, Cherrytomaten</i> <i>/served with prawns, chili, rocket salad, cherry tomatoes</i>	
<b>Prosciutto</b>	16,50 €
<i>Tomatensauce, Prosciutto-Schinken, Rauke, Parmesan</i> <i>/served with tomato sauce, italian ham, rocket salad, parmesan</i>	
<b>Fantasia</b>	17,50 €
<i>Pinienkerne, Birne, Bocconcino, Rinderhüfte</i> <i>/served with pine nuts, pear, bocconcino and beef</i>	

## **FÜR UNSERE KIDS • FOR OUR CHILDREN**

**Pasta Tomatensauce** 6,50 €  
*/ Pasta served with tomato sauce*

**Pizza Margherita** 6,50 €  
*Tomatensauce, Käse, frischer Basilikum*  
*/ Pizza served with tomato sauce, cheese, fresh basil*

**Pizza Salami** 7,00 €  
*Tomatensauce, Salami, Käse*  
*/Pizza served with tomato sauce, salami and cheese*

## **DESSERT • DESSERT**

**Tiramisu- hausgemacht** 8,00 €  
*mit frischen Beeren der Saison*  
*/homemade, served with fresh berries of the season*

**Fruchttarte mit Schokoladeneis** 9,00 €  
*Fruit tarte served with chocolate ice cream*

# GETRÄNKEKARTE

## ALKOHOLFREI • NON ALCOHOLIC

	0,25l	0,75l
Stralsunder Mineralbrunnen <i>klassik, medium</i>	2,50 €	5,80 €
Loona Mineralwasser <i>still</i>	2,50 €	5,80 €
	0,2l	
Coca Cola	2,80 €	
Fanta	2,80 €	
Sprite	2,80 €	
Loona Tonic Water	2,90 €	



## SÄFTE • JUICES

Niehoffs Vaihinger Säfte	0,21	0,41
Apfelsaft naturtrüb <i>apple juice</i>	2,70 €	
Orangensaft <i>orange juice</i>	2,70 €	
Rhabarbernektar <i>rhubarb nectar</i>	2,70 €	
Bananennektar <i>banana juice</i>	2,70 €	
Kirschnektar <i>cherry juice</i>	2,70 €	
Fruchtschorlen <i>fruit spritzer</i>	2,70 €	4,90 €

## STÖRTEBEKER BIER • STÖRTEBEKER BEER

### ...vom Fass

	0,3l	0,5l
<b>Störtebeker Pilsner</b> <i>Das gehaltvolle, herbe Pilsner</i> <i>/ local hoppy pils</i>	3,20 €	4,50 €
<b>Alsterwasser</b> <i>mit Sprite/ with sprite</i>	2,90 €	4,20 €

### ...aus der Flasche

<b>Störtebeker Bernsteinweizen</b> <i>das fruchtige Weizen/ fruity wheat beer</i>		4,90 €
<b>Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei</b> <i>wheat beer without alcohol</i>		4,90 €
<b>Störtebeker Freibier</b> <i>pils without alcohol</i>	0,33l	3,00 €

## WEIßWEIN • WHITE WINE

	0,25l	0,75l
<b>Venetien, Domus Vini</b>	7,50 €	21,00 €
<b>Chardonnay Delle Venezie Novacorte IGP</b>		
<i>Ein typischer feiner Chardonnay aus dem Veneto: leicht, frisch, cremig, weich, säurearm, angenehm trocken, rund und saftig.</i>		
<b>Venetien, Colli Vicentini</b>		
<b>Pinot Grigio Torre del Vescovi DOC</b>	8,00 €	23,50 €
<i>Der Klassiker aus Italien. Dieser frische, komplexe Pinot Grigio aus Italien ist angenehm trocken und nicht zu schwer. Er ist feinfruchtig, weich und köstlich erfrischend.</i>		
<b>Venetien/ Gardasee, Cantina di Custoza</b>		
<b>Bianco di Custoza DOC Val die Molini</b>	8,90 €	25,50 €
<i>Intensive strohgelbe Farbe. Fruchtige Aromen von Zitrus- und exotischen Früchten. Süffig, runder, sehr weicher und nicht zu schwerer Weißwein mit guter Struktur und angenehmer, zarter Säure.</i>		

## ROTWEIN • RED WINE

0,25L      0,75L

### Italien

Del Emilia Il Portale, Lambrusco      7,50 €      21,00€

*Der Lambrusco del Emilia Vino Frizzante von Il Portale ist ein leicht schäumender, angenehmer, lieblicher Perlwein aus der Weinbauregion Emilia Romagna.*

### Apulien, Azienda Ionis

Primitivo „Acanto“ IGP      8,50 €      24,50 €

*Am Gaumen erleben Sie ein breites Aromaspektrum dunkler Beeren, intensiv, weich, würzig und ausgewogen mit feinkörnigen Tanninen – welche durch die Lagerung im Holz entstanden sind, fulminant und komplex.*

### Venetien, Vedovato

Cabernet Sauvignon IGP Terre Dogi      8,90 €      25,50 €

*Weich und samtig. Feine Fruchtaromen von Kirsche und Brombeere mit ein wenig pfeffriger Note. Mittlerer Körper. Ausgewogene Struktur. Angenehm trocken.*

## ROSÉWEIN • ROSÉWINE

	0,25L	0,75L
Venetien, Toressella		
Pinot Grigio rosé	9,50 €	27,00 €
<i>Eine Besonderheit – die Pinot Grigio Traube als Rosé gekeltert, frisch und fruchtig im Geschmack.</i>		

## DIGESTIF • DIGESTIF

Papidoux Calvados Fine	2cl	4,50 €
Marzadro Le Diciotto Lune	2 cl	4,90 €
Marzadro Le Giare Gewürztraminer	2cl	5,90 €
<i>IWSC Internationale Wine &amp; Spirit Competition</i>		
<i>"SILVER MEDAL" 2012</i>		
Limoncello di Capri	2 cl	2,90 €

## KRÄUTER • HERBAL LIQUOR

Ramazotti <i>mit Eis und Zitrone</i>	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Cynar	2 cl	2,50 €

## KLARE SPIRITUOSEN • CLEAR SPIRITS

Rostocker Doppelkümmel	2 cl	2,50 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	3,50 €

## **KAFFEE • COFFEE**

**...aus unserer hauseigenen Rösterei**

**Espresso** 2,50 €

**Tasse Kaffee Crème** 2,50 €

**Cappuccino** 2,90 €

*Espresso, aufgeschäumte Milch*

**Milchkaffee** 3,90 €

*Kaffee, aufgeschäumte Milch*