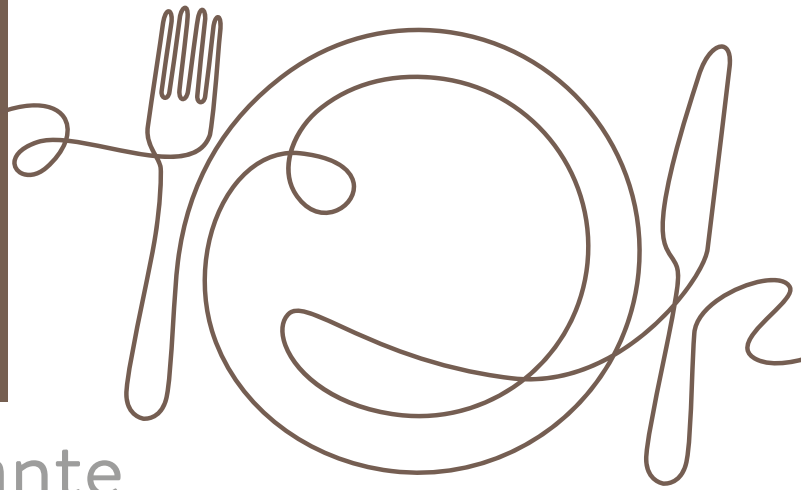


Zurheide!
FEINE
KOST



Ristorante
MARANELLO

Herzlich Willkommen im RISTORANTE MARANELLO

Es braucht Leidenschaft, um zu den grundsätzlichen
Dingen zu gelangen: beim Kochen und letztlich beim Essen,
also dem Leben.



Vorspeisen

Kürbissuppe

6,90

mit Ingwer, Kokosmilch und Kürbiskernöl

Rote Beete Carpaccio

14,50

mit cremiger Burrata, eingelegten Tomaten, Rucola, Pinienkernen und altem Balsamico

Hauptgänge

Risotto Verde

16,50

mit Porree, Babyspinat, Zuckerschoten und Pistazien, dazu frischer Parmigiano Reggiano

Mediterranes Rindergulasch vom US-Beef

19,50

in Barolo geschmort, mit Oliven, frischen Kräutern und hausgemachten Fusilli

Spanferkel-Rollbraten „Porchetta“

22,50

gefüllt mit Pancetta und Pilzen, mit Bimi, Sellerie-Birnen-Creme und Rosmarin-Drillingen, dazu Rotwein-Jus

Dessert

Hausgemachte Baileys Crème Brûlée

6,50

mit Beeren der Saison



Lauwarmes Parmesan-Knoblauchbrot (A,G,K,2)  **8,90**

mit eingelegten Oliven und Dip

Burrata (G,H,K,L)  **13,90**

Bunte Tomaten | Tomatensud | Basilikumöl |

Pinienkern-Oliven-Granola

Vitello Tonnato (C,D,G,L,J) **15,90**

Rosa Kalbsbraten | Thunfisch-Sauce | Sardellen | Kapernäpfel

Hausgebeiztes Lachstatar (A,D,F,G,I,J,K,L,M,1,2,4) **15,90**

Avocado | Mango | gepickelte Gurke | Chili | Sesam

Ponzu | Focaccia

Garnelenpfanne (A,B,L) **18,90**

Riesengarnelen | Chili | Knoblauch | Jordan Olivenöl | Brot

Lauwarmer handgemachter Ravioli (A,C,F,G,J,L,5) **13,50**

Ziegenkäse | Walnuß | Ricotta | Honig | rote Beete | Apfel | Senf



Salat Garnelen (B,G,L)

19,90

Gemischte Blattsalate | Riesengarnelen | Avocado |
Parmigiano Reggiano

Salat Balsamico mit Kikok Maishähnchenstreifen (G,L)

17,90

Gemischte Blattsalate | Hähnchenstreifen | gebratene Pilze |
Parmigiano Reggiano

Salat Salmone (D,L)

19,50

Gemischte Blattsalate | gebratenes Lachsfilet | Zitronenöl

Salat Ziegenkäse (G,L)

16,50

Gemischte Blattsalate | karamellisierte Ziegenkäse |
Feigen | Walnusscrunch

Extras

Kikok Hähnchenstreifen

4,50

US-Rinderstreifen

6,50

Lachsstreifen

6,50



Voll im Trend und absolut bekömmlich:

Pinsa, der Trend aus Italien, ist der Star im vielfältigen Maranello-Angebot.

Pizza oder Pinsa, worin liegt denn eigentlich der Unterschied? Die Pinsa ist gegenüber der traditionellen Pizza fluffiger, knuspriger und bekömmlicher. Und das liegt vor allem an den Grundzutaten. Während die Pizza u. a. aus Weizenmehl, Hefe und Salz hergestellt wird, besteht unsere Pinsa aus einem Sauerteig, der aus Sojamehl, Reismehl und griffigem Weichweizenmehl hergestellt wird und mindestens 60 Stunden ruhen darf. Wenn der Teig dann erwacht, wird er mit San Marzano Tomaten und Fior di Latte sowie weiteren hochwertigen Zutaten belegt und im hauseigenen Steinofen gebacken.

klein | groß

Bruschetta (A,F,G,K,L) 

11,90 | 15,90

Bunte Tomaten | rote Zwiebeln | Rucola | Basilikum |
Parmigiano Reggiano | Balsamico

Margherita (A,F,G,L) 

8,90 | 12,90

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Basilikum



klein | groß

Bomba (A,F,G,L)

11,50 | 16,50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Aubergine | Paprika

Spinaci (A,F,G,L)

9,90 | 14,50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Spinat | Knoblauch

Tonno (A,F,G,L)

10,90 | 15,50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Thunfisch | Rote Zwiebeln

Patata e Burrata (A,F,G,L)

11,90 | 15,50

San Marzano Tomaten | Rosmarin-Kartoffeln |
Burrata | Pesto | Kirschtomaten | alter Balsamico

Quattro Stagioni (A,F,G,L)

12,90 | 17,50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Artischocken | Salami Piccante |
Champignons | Prosciutto

Gorgonzola e Salsiccia (A,F,G,L)

12,90 | 16,50

San Marzano Tomaten | Gorgonzola |
Hausgemachte Fenchelwurst



klein | groß

Prosciutto e Funghi (A,F,G,L)

10,90 | 15,50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Prosciutto Cotto | Braune Champignons

Toskana Piccante (A,F,G,L,2,3)

11,90 | 15,50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Pikante italienische Salami | Rote Zwiebeln

Parma (A,F,G,L)

13,50 | 16,50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Parmaschinken | Parmigiano Reggiano | Rucola

Mortadella e Burrata (A,F,G,L,2,3)

11,90 | 15,50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Mortadella | Burrata

Carbonara (A,C,F,G)

11,50 | 15,00

Eigelb | Guanciale | schwarzer Pfeffer |
Parmigiano Reggiano



Pinsa

klein | groß

Extras

je 1,00 | 2,50

Brokkoli | Zwiebeln | Mais | Artischocken | Spinat |
Rucola | Champignons | Oliven | Kapern | Sardellen

Extras

je 2,00 | 3,50

Gorgonzola | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano |
Paprika | Aubergine | Thunfisch

Extras

je 2,30 | 3,80

Parmaschinken | Salami | Bresaola |
Kochschinken | Salsiccia



Hausgemachte frische Pasta aus unserer Düsseldorfer Pastamanufaktur

Penne Amatriciana (A,C,G,I) **13,50**

Guanciale Speck | Chili | Knoblauch | rote Zwiebeln |
Tomatensauce | Parmigiano Reggiano

Penne Zurheide (A,C,G,I,L) **21,50**

US Rinderstreifen | Kirschtomaten | rote Zwiebeln |
eingelegter Pfeffer | Sahne | Jus | Parmigiano Reggiano

Penne Bolognese (A,C,G,1,2,3) **13,50**

6 Std. gekochte Rinder-Bolognese | Parmigiano Reggiano

Fusilli Curry e Salmone (A,C,D,L,2) **17,90**

Lachs | Currysauce | Babyspinat | Kirschtomaten | Kichererbsen

Rigatoni Shrimps e Spinaci (A,B,C,2,3) **16,90**

Shrimps | Tomaten-Sahnesauce | Babyspinat |
Knoblauch | rote Zwiebel | Zitrone

Rigatoni Kikok Maishähnchenstreifen (A,C,G,2,3) **16,90**

Hähnchenstreifen | Pancetta Speck | Weißwein | Sahne |
Kirschtomaten | grüner Spargel | Parmigiano Reggiano



Hausgemachte Pasta

Hausgemachte frische Pasta aus unserer Düsseldorfer Pastamanufaktur

Taglierini Carbonara (A,C,G) **14,50**

Guanciale Speck | Eigelb | Parmigiano Reggiano | schwarzer Pfeffer

Taglierini Tonno Puttanesca (A,C,D,L,2) **15,90**

Thunfisch | Tomatensauce | Sardellen |
Kapern | Oliven | Knoblauch | rote Zwiebel | frische Kräuter

Taglierini Frutti di Mare (A,B,C,D,N) **20,90**

Meeresfrüchte | Tomate | Olivenöl | Knoblauch | Kräuter

Pappardelle Maranello (A,C,G,H,2) **20,90**

Kalbsstreifen | Rotweinjus | rote Zwiebel | Knoblauch | Brokkoli
Kirschtomaten | Parmigiano Reggiano

Extras

Kikok Hähnchenstreifen **4,50**

US-Rinderstreifen **6,50**

Lachsstreifen **6,50**



Hausgemachte Ravioli

Hausgemachte frische Ravioli aus unserer Düsseldorfer Pastamanufaktur

Ravioli gefüllt mit Feige und Ziegenkäse (A,C,G)  **14,90**

Salbeibutter | Parmigiano Reggiano

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen (A,C,G)  **17,90**

Gebratene Pilze | Ricotta | Zitrone | Parmigiano Reggiano

Ravioli gefüllt mit US Ragout (A,C,G,I,L)  **15,90**

Tomatensugo | rote Zwiebel | Knoblauch
Parmigiano Reggiano | Pangritata

Risotto

Risotto Funghi (A,G,L)  **14,90**

Gebratene Pilze | Pangritata | Zitrone | Knoblauch
Zwiebel | Parmigiano Reggiano

Risotto Pesto e Burrata (A,G,L)  **14,90**

Basilikumpesto | Burrata | bunte Kirschtomaten | Knoblauch |
Zwiebel | Parmigiano Reggiano

Extras

Kikok Hähnchenstreifen

US-Rinderstreifen

Lachsstreifen

vegetarisch 



Gemüse Lasagne (A,C,F,G,I) 

12,50

Bolognese Lasagne (A,C,F,G,I)

13,50

Fleisch

Kikok Maishähnchenbrust Supreme (G)

16,50

Steak vom Iberico Schweinerücken (G)

18,90

Rinderfilet von der deutschen Färse (ca. 200 g) (G)

27,50

US-Steak Denver-Cut (Nackensteak fein marmoriert) (G)

21,50

Beilagen:

Pilzrisotto (G,L)

5,50

Kräuter Drillinge (G)

3,50

Gemüse der Saison (G,L)

4,50



Beilagen:

Beilagensalat (L)	4,00
Getröffelter Kartoffelstampf (G)	6,00
Bunte Pimientos de Padron mit Fleur de Sel (G)	4,50
Mac n` Cheese Maranello Style (A,C,G)	5,00

Saußen:

Hausgemachte Pfeffersauce	2,50
Smoky-BBQ Sauce Maranello-Style	2,50



Filet vom Loup de Mer (A,D,G,I)

25,50

Sellerie-Birnencreme | Polentaschnitte | Kaviar | Kartoffelstroh

Filet vom gebratenen Kabeljau (D,G,L)

25,90

Erbsencreme | Drillinge | rote Beete | Möhre | Pangritata

Polpo alla Griglia (G,N)

27,90

Zitronen-Kartoffelstampf | bunte Pimientos | Gremolata

Fisch im Ganzen

Dorade (ca. 500-600 g) (D,G)

24,50

Knoblauch | Kräuter | Zitrone

Wählen Sie 2 Beilagen aus:

Gebratene Drillinge

Buntes Gemüse

Kleiner Salat



Dessert

Pistazien Panna Cotta (G,H,8) **6,90**

Beeren der Saison | geröstete Pistazie | Schokocrunch

Hausgemachtes Tiramisu (G,A,H,11) **5,90**

Maranello's Eclair (A,C,E,G,H,8) **6,50**

Erdbeer-Mascarponecrème | weiße Valhrona-Schokolade | Beeren-Gel

Heissgetränke

Caffè Crema **2,70**

Espresso **2,50**

Espresso Doppio **4,10**

Latte Macchiato **4,10**

Milchkaffee **4,10**

Cappuccino **3,60**

Caffè Corretto (C,H,G) **4,90**

Caffè Crema | Grappa

Tee **2,80**

Earl Grey | Frische Minze | China Jasmin



Alkoholfreie Getränke

0,25 L | 0,75 L

Rheinfels Mineralwasser

2,60 | 6,50

Naturell oder Sprudel

Limonaden

0,2 L

Coca Cola

2,80

Coca Cola Zero Sugar

2,80

Fanta Orange

2,80

Mezzo Mix

2,80

Sprite

2,80

VIO Limonaden

0,3 L

VIO Apfelschorle

3,20

VIO Johannisbeerschorle

3,20

VIO Rhabarberschorle

3,20

Schweppes

0,2 L

Bitter Lemon

2,90

Ginger Ale

2,90

Tonic Water

2,90

Wild Berry

2,90

Alkoholfreie Getränke

Van Nahmen

0,2 L

Orangensaft

3,20

Apfelsaft

3,50

Aqua Coffea

0,25 L

Himbeere-Zitrone

2,90

Ingwer-Limette

2,90

Holunder-Zitrone

2,90

Biere

0,2 L | 0,33 L | 0,5 L

Schlüssel Alt

3,00

Gezapft vom Fass

Bitburger

3,20

Pils | Radler

Bitburger

3,20

Alkoholfrei

Paulaner

5,50

Weizen | Alkoholfrei

Peroni

3,20

Weiß

0,15 L | 0,75 L

Zurheide Grauburgunder

Deutschland | Baden

5,90 | 22,90

Ca dei Frati Lugana

Italien | Veneto

7,90 | 28,90

Scaia Garganega Chardonnay

Italien | Veneto

7,90 | 28,90

Pecorino

Italien

6,90 | 25,90

Rot

0,15 L | 0,75 L

Morellino di Scansano

Sangiovese und Merlot | Italien | Toscana

7,50 | 28,90

Orsus Fosso Corno

Montepulciano | Italien | Abruzzan

8,50 | 30,00

Primitivo di Manduria

Italien | Apulien

9,50 | 35,00

Weine

Rosé

0,15 L | 0,75 L

Ca dei Frati Rosé

7,90 | 28,90

Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera |
Italien | Veneto

Vino Rosé Tenuta

8,50 | 30,00

Italien

Aperitif

0,1 L | 0,75 L

Prosecco Rotari Cuvée 28 Brut

6,50 | 30,50

0,15 L

Limoncello Tonic

8,50

Limoncello | Tonic | Soda

Aperol Spritz

8,50

Aperol | Follador Prosecco | Soda

Gin Tonic

8,50

Hendrick's Gin | Schweppes Tonic

Blue Hugo

8,50

Holunderblütensirup | Follador Prosecco | Blue Curaçao

Aperitif

	4 cl
Campari	4,50
Martini Bianco	4,50
Aperitif alkoholfrei	0,15 L 0,75 L
Nozeco Vegan	4,50 22,50

Digestif

	2 cl 4 cl
Grappa 5 Years Nonino Reserva Italien	4,90 6,50
Grappa 8 Years Nonino Reserva Italien	7,20 9,50
Limoncello Villa Massa Italien	4,50
Ramazzotti	6,00
Killepitsch	4,90

Longdrinks

4 cl

Johnnie Walker Black Label Whisky

5,50

Absolut Wodka

4,90

Hendrick's Gin

5,50

+ Softdrinks

Schweppes

0,2 L

Bitter Lemon

2,90

Ginger Ale

2,90

Tonic Water

2,90

Wild Berry

2,90

Limonaden

0,2 L

Coca Cola

2,80

Coca Cola Zero Sugar

2,80

Fanta Orange

2,80

Sprite

2,80

Van Nahmen

0,2 L

Orangensaft

3,20

Hinweise zu den Allergenen und Zusatzstoffen

- | | | | |
|----------|-------------------------------|-----------|-----------------------------|
| A | Glutenhaltiges Getreide | 1 | Farbstoffe |
| B | Krebstiere | 2 | Konservierungsstoffe |
| C | Eier | 3 | Antioxidationsmittel |
| D | Fisch | 4 | Geschmacksverstärker |
| E | Erdnüsse | 5 | Geschwefelt |
| F | Soja | 6 | Geschwärzt |
| G | Milch (einschl. Laktose) | 7 | Gewachst |
| H | Schalenfrüchte (Nüsse) | 8 | Süßungsmittel |
| I | Sellerie | 9 | Aspartam-Phenylalaninquelle |
| J | Senf | 10 | Phosphate |
| K | Sesamsamen | 11 | Koffeinhaltig |
| L | Schwefeldioxid
und Sulfite | 12 | Cheninhaltig |
| M | Lupinen | | |
| N | Weichtiere | | |

 = vegetarisch

Alle unsere Gerichte können Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulphiten enthalten.

Bei Fragen zu den allergenen Stoffen wenden Sie sich bitte an unser Service- oder Küchenpersonal.