



Ristorante
MARANELLO

Vorspeisen

Lauwarmes Parmesan-Knoblauchbrot

mit eingelegten Oliven und hausgemachtem Aioli (A·G·K·2)

9.50 €

Burrata

bunte Tomaten | Tomatensud | Basilikumöl | Pinienkern-Oliven Granola (G·H·K·L)

13.90 €

Vitello Tonnato

rosa gebratener Kalbsbraten | Thunfischsauce | Sardellen | Kapernäpfel (C·D·G·L·J)

15.90 €

Hausgebeiztes Lachstatar

Avocado | Mango | gepickelte Gurke | Chili | Sesam | Ponzu | geröstetes Brot

(A·D·F·G·I·J·K·L·M·1·2·4)

15.90 €

Garnelenpfanne

Riesengarnelen | Chili | Knoblauch | Zurheide Olivenöl | Brot (A·B·L)

18.90 €

Tagliata di Manzo

rosa gebratenes Roastbeef | Rucola | Tomatenchutney | Parmigiano Reggiano |

Pinienkerne (H·J·G·L·8)

16.50 €

Salate

Salat Ziegenkäse

gemischte Blattsalate | karamellisierter Ziegenkäse | Feigen | Walnusscrunch (G+L)

16.50 €

Großer bunter Salat

gemischte Blattsalate | bunte Kirschtomaten | Gurke | Paprika | Mais (L)

10.90 €

Wählen Sie Ihre Toppings:

US Rinderstreifen (G)

7.50 €

Kikok Hähnchenstreifen (G)

5.50 €

Portion Riesengarnelen (5 Stück) (G)

10.- €

Garnele (je Stück) (G)

2.50 €

Avocado

3.- €

Gebratene Pilze

3.- €

Gebratener Speck (Guanciale)

2.- €

Geriebener Parmigiano Reggiano (G)

1.- €

Zu jedem Salat servieren wir unser hausgemachtes Ahorn-Balsamico Dressing

Pinsa

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.

Pinsa Bruschetta

bunte Tomaten | rote Zwiebeln | Rucola | Basilikum |
Parmigiano Reggiano | Balsamico (A·F·G·K·L)

klein 11.90 € groß 15.90 €

Pinsa Margherita

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Basilikum (A·F·G·L)

klein 8.90 € groß 12.90 €

Pinsa Giardino

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Aubergine | bunte Paprika | Spinat (A·F·G·L)

klein 11.50 € groß 16.50 €

Pinsa Salmone Affumicato

Honigsenf | Sauerrahm | Fior di Latte | Rauchlachs | rote Zwiebeln |
bunte Kirschtomaten | Dill (A·F·G·L)

klein 12.90 € groß 17.50 €

Pinsa Tonno

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Thunfisch | rote Zwiebeln (A·F·G·L)

klein 10.90 € groß 15.50 €



Pinsa Patata e Burrata

San Marzano Tomaten | Rosmarin-Kartoffeln | Burrata | Pesto |
Kirschtomaten | alter Balsamico (A·F·G·L)

klein 11.90 € groß 15.50 €

Quattro Stagioni

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Artischocken | Salami Piccante |
Champignons | Prosciutto (A·F·G·L)

klein 12.90 € groß 17.50 €

Gorgonzola e Salsiccia

San Marzano Tomaten | Gorgonzola | hausgemachte Fenchelwurst (A·F·G·L)

klein 11.90 € groß 15.50 €

Prosciutto e Funghi

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Prosciutto Cotto |
braune Champignons (A·F·G·L)

klein 10.90 € groß 15.50 €

Toscana Piccante

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | pikante italienische Salami |
rote Zwiebeln (A·F·G·L2·3)

klein 10.90 € groß 15.50 €

Parma

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmaschinken | Parmigiano Reggiano |
Rucola (A·F·G·L)

klein 13.50 € groß 16.50 €



Mortadella e Burrata

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Mortadella | Burrata (A·F·G·L·2·3)

klein 11.90 € groß 15.50 €

Carbonara

Eigelb | Guanciale | schwarzer Pfeffer | Parmigiano Reggiano (A·C·F·G)

klein 11.50 € groß 15.- €

Pinsa Extras:

Extra 1

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

klein, je 1.- € groß, je 2.50 €

Extra 2

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

klein, je 2.- € groß, je 3.50 €

Extra 3

Parmaschinken | Salami | Rauchlachs | Kochschinken | Salsiccia

klein, je 2.30 € groß, je 3.80 €



Hausgemachte Pasta

Penne Amatriciana

Guanciale | Chili | Knoblauch | rote Zwiebeln | Tomatensauce |
Parmigiano Reggiano (A·C·G·I)

13.50 €

Penne Zurheide

US Rindfleischstreifen | Kirschtomaten | rote Zwiebeln | eingelegter Pfeffer |
Sahne | Jus | Parmigiano Reggiano (A·C·G·I·L)

21.50 €

Penne Bolognese

6 Stunden gekochte Rinder-Bolognese | Parmigiano Reggiano (A·C·G·1·2·3)

13.50 €

Schwarze Tagliatelle Curry e Salmone

Lachs | Currysauce | Babyspinat | Kirschtomaten | Kichererbsen (A·C·D·L2)

17.90 €

Rigatoni Shrimps e Spinaci

Shrimps | Tomaten-Sahnesauce | Babyspinat | Knoblauch |
rote Zwiebeln | Zitrone (A·B·C·2·3)

16.90 €

Rigatoni KIKOK Maishähnchen

Hähnchenstreifen | Guanciale | Weißwein | Sahne | Kirschtomaten |
grüner Spargel | Parmigiano Reggiano (A·C·G·2·3)

16.90 €

Taglierini Carbonara

Guanciale | Eigelb | Parmigiano Reggiano | schwarzer Pfeffer (A·C·G)

14.90 €

Hausgemachte Pasta

Taglierini KIKOK Maishähnchen e Funghi

Hähnchenstreifen | gebratene Pilze | rote Zwiebeln | Knoblauch | Weißwein |
Sahne | Parmigiano Reggiano (A·C·G·L·2)

15.90 €

Schwarze Tagliatelle Frutti di Mare

Meeresfrüchte | Tomaten | Zurheide Olivenöl | Knoblauch | Kräuter (A·B·C·D·N)

20.90 €

Pappardelle Maranello

Kalbsstreifen | Rucola-Minzpesto | Limette | halbtrocknete Tomaten |
rote Zwiebeln | Knoblauch | Pinienkerne | Parmigiano Reggiano (A·C·G·L·H·2)

20.90 €

Hausgemachte Ravioli

Ravioli gefüllt mit Feige und Ziegenkäse

Salbeibutter | Parmigiano Reggiano (A·C·G)

14.90 €

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen

gebratene Pilze | Ricotta | Zitrone | Parmigiano Reggiano (A·C·G)

17.90 €

Risotto

Risotto Funghi

gebratene Pilze | Pangritata | Zitrone | Knoblauch | Zwiebeln |
Parmigiano Reggiano (A·G·L)

14.90 €

Risotto Verde

Porree | Babyspinat | Kaiserschoten | Pistazien | Knoblauch | Zwiebeln |
Parmigiano Reggiano (A·G·L)

15.90 €

Al Forno

Gemüse Lasagne (A·C·F·G·I)

12.50 €

Lasagne Bolognese (A·C·F·G·I)

13.50 €

Fleisch

KIKOK Maishähnchenbrust Supreme (G)

17.50 €

Steak vom Iberico Schweinerücken (G)

18.90 €

Rumpsteak von der deutschen Färs

ca. 200 g (G)

23.50 €

Rinderfilet von der deutschen Färs

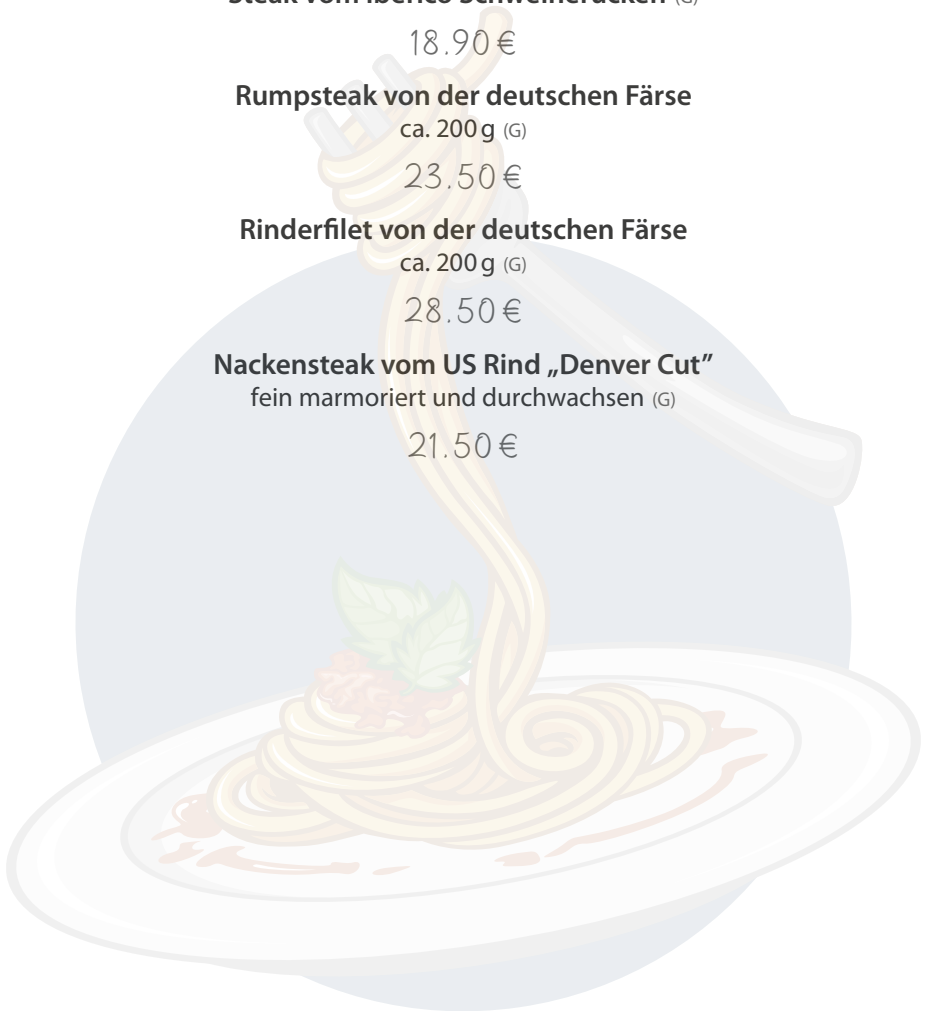
ca. 200 g (G)

28.50 €

Nackensteak vom US Rind „Denver Cut“

fein marmoriert und durchwachsen (G)

21.50 €



Beilagen

Pilzrisotto (G+L)

6.- €

Safranrisotto (G+L)

7.- €

Kräuter-Drillinge (G)

4.- €

Gemüse der Saison (G+L)

5.- €

Beilagensalat (L)

4.50 €

Getröffelter Kartoffelstampf (G)

6.- €

Folienkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter

6.- €

Saucen

Hausgemachte Pfeffersauce

2.50 €

Smoky BBQ-Sauce „Maranello Style“

2.50 €

Hausgemachte Kräuterbutter

2.- €

Café de Paris Sauce

2.50 €

Fisch

Gebratenes Lachssteak (G)

17.50 €

Filets vom Loup de Mer (G)

15.50 €

Gegrillter Octopus (G)

21.50 €

Filet vom Adlerfisch (G)

17.50 €

Fisch im Ganzen

Dorade

ca. 500-600 g | Knoblauch | Kräuter | Zitrone (D+G)

24.50 €

Wählen Sie zwei Beilagen aus:

Gebratene Drillinge

Buntes Gemüse

Kleiner Salat

Beilagen

Pilzrisotto (G+L)

6.- €

Safranrisotto (G+L)

7.- €

Kräuter-Drillinge (G)

4.- €

Gemüse der Saison (G+L)

5.- €

Beilagensalat (L)

4.50 €

Getrüffelter Kartoffelstampf (G)

6.- €

Folienkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter

6.- €



Dessert

Pistazien Panna Cotta

Beeren der Saison | geröstete Pistazie |
Schokocrunch (G+H-8)

6.90 €

Hausgemachtes Tiramisu (G+A-H-11)

5.90 €



Heißgetränke

Caffè Crema

2.70 €

Espresso

2.50 €

Espresso Doppio

4.10 €

Latte Macchiato

4.10 €

Milchkaffee

4.10 €

Cappuccino

3.60 €

Caffè Corretto

Caffè Crema | Grappa (CH-G)

4.90 €

Hamburger Tee Speicher

Earl Grey | China Jasmin

2.80 €

Tee

Frische Minze

4.10 €

Alkoholfreie Getränke

Rheinfels Mineralwasser

Naturell oder Sprudel

0,25L 2.60 € 0,75L 6.50 €

Limonaden

Coca-Cola,
Coca-Cola Zero Sugar, Fanta Orange,
o. Sprite

0,2L 2.80 €

VIO Apfelschorle o. Johannisbeerschorle

0,25L 3.20 €

Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale,
Tonic Water o. Wild Berry

0,2L 2.90 €

Van Nahmen Säfte

Orangensaft

0,2L 3.20 €

Apfelsaft

0,2L 3.50 €

Aqua Coffea

Himbeer-Zitrone, Ingwer-Limette o. Holunder-Zitrone

0,25L 2.90 €

Biere

Schlüssel Alt
Gezapft vom Fass

0,2L 3,- €

Bitburger
Pils | Radler

0,33L 3.20 €

Bitburger
Alkoholfrei

0,33L 3.20 €

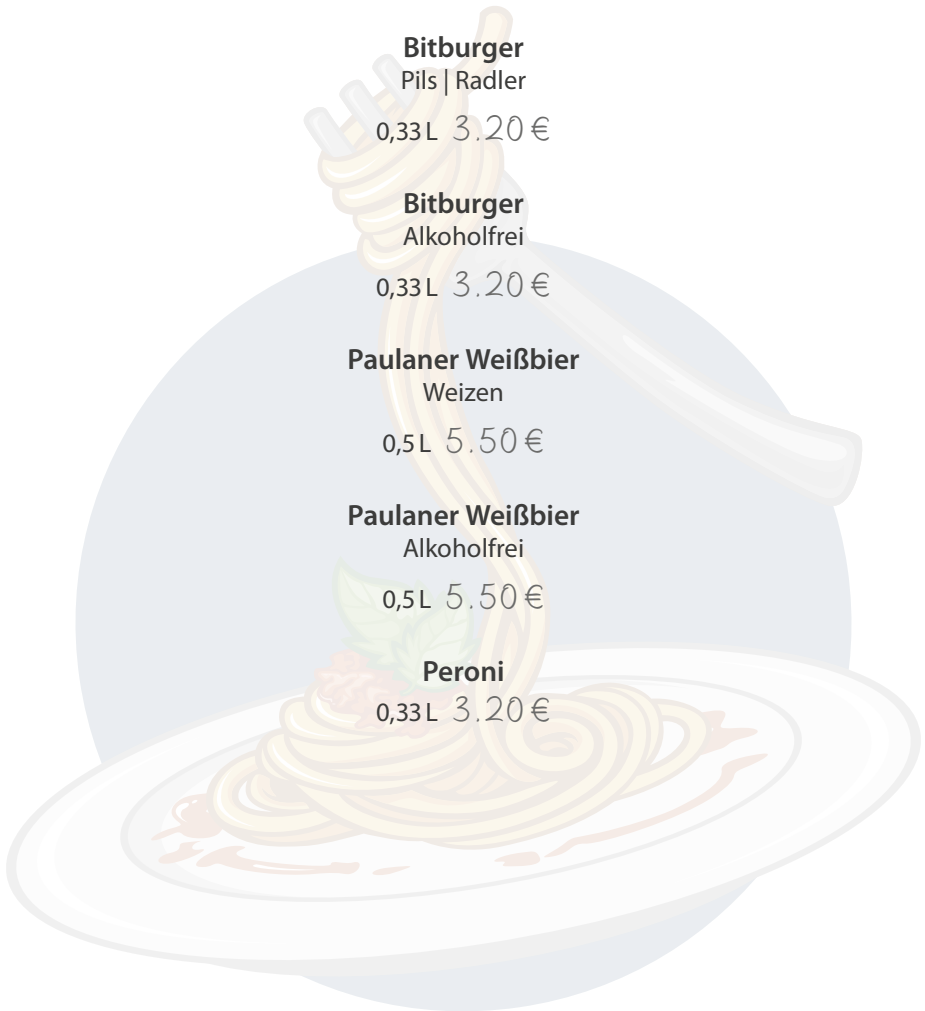
Paulaner Weißbier
Weizen

0,5L 5.50 €

Paulaner Weißbier
Alkoholfrei

0,5L 5.50 €

Peroni
0,33L 3.20 €



Weine

Weiß

Zurheide Grauburgunder

Deutschland | Baden

0,15L 5.90 € 0,75L 22.90 €

Ca dei Frati Lugana

Italien | Veneto

0,15L 7.90 € 0,75L 28.90 €

Scaia Garganega Chardonnay

Italien | Veneto

0,15L 7.90 € 0,75L 28.90 €

Pecorino

Italien | Terre de Chieti Abruzzen

0,15L 6.90 € 0,75L 25.90 €

Rot

Orsus Fosso Corno

Montepulciano | Italien | Abruzzen

0,15L 8.50 € 0,75L 30.- €

Primitivo di Manduria

Italien | Apulien

0,15L 9.50 € 0,75L 35.- €

Borgo al Pascolo

Chianti | Italien | Toskana

0,15L 9.50 € 0,75L 22.90 €

Weine

Rosé

Ca dei Frati Rosé

Cuvée, Barbera | Italien | Veneto

0,15 L 7.90 € 0,75 L 28.90 €

Vino Rosé Tenuta Ulisse

Merlot & Montepulciano | Italien | Abruzzan

0,15 L 8.50 € 0,75 L 30.- €

Aperitif

Prosecco Rotari Cuvée 28 Brut

0,1 L 6.50 € 0,75 L 30.50 €

Limoncello Tonic

Limoncello | Tonic | Soda

0,15 L 8.50 €

Aperol Spritz

Aperol | Follador Prosecco | Soda

0,15 L 8.50 €

Campari

4 cl 4.50 €

Aperitif

Martini Bianco

4cl 4.50 €

Aperitif alkoholfrei

Nozeco Vegan

Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera | Italien | Veneto

0,15L 4.50 € 0,75L 22.50 €

Digestif

Grappa 5 Years

Nonino Reserva | Italien

2cl 4.90 € 4cl 6.50 €

Grappa 8 Years

Nonino Reserva | Italien

2cl 7.20 € 4cl 9.50 €

Limoncello

Villa Massa | Italien

4cl 4.50 €

Ramazzotti

4cl 6.- €

Killepitsch

4cl 4.90 €

Longdrinks

Johnnie Walker Black Label Whisky

4cl 5.50 €

Absolut Vodka

4cl 4.90 €

Hendrick's Gin

4cl 5.50 €

+ Softdrinks

Coca-Cola,
Coca-Cola Zero Sugar, Fanta Orange
o. Sprite

0,2L 2.80 €

Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale,
Tonic Water o. Wild Berry

0,2L 2.90 €

Van Nahmen Orangensaft

0,2L 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		

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.