

Solino

... trifft Südtirol

RESTAURANT-CAFÉ-COCKTAILBAR

Storkower Straße 5 / 15537 Gosen-Neu Zittau / Tel 03362-883 40 50
solino-gosen@ok.de / www.solino-gosen.de

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuscheln auf Rote Beete-Carpaccio,
Baby-Salat und Safran-Dressing

€ 13,50

Gegrillter Octopus auf Hummus
mit Tomaten-Salsa und Oliven, Friséesalat und Sesam

€ 12,50

Vitello Tonnato

Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Sauce

€ 11,90

Carpaccio vom Rinderfilet

Hauchdünne rohe Fleischscheiben mit Trüffelvinaigrette und Parmesan

€ 12,90

Südtiroler Brettljause -

Gemischte Vorspeisen mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse,
mariniertem Fenchel, Parmesan-Käse, Salami und Schinken-
Spezialitäten aus Südtirol, Oliven, Kabanossi dazu Foccaccia

€ 12,90

Bruschetta (5 Stück)

Gebackene Weißbrotscheiben mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern

€ 5,20

Suppen

Provenzalische Fischsuppe mit Fischfilets, Garnele und St. Muschel, dazu Crostino mit pikanter Safran-Mayonaise

€ 7,20

Rote Beete Cremesuppe
mit Mascarpone-Creme und frischem Meerrettich

€ 4,50

Consomé vom Freilandhuhn
mit Wurzelgemüse und Basilikum Flädle

€ 5,20

Salate

Italienischer Bauernsalat mit gegrillten Lammkoteletts, Hausdressing, Tomaten, Gurken, Paprika, zweierlei Bohnen, roten Zwiebeln und Ricottakäse

€ 13,00

Burrata Käse auf Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto

€ 7,90

Römersalat mit Cesar-Dressing, Croutons und frischem Parmesan, mit gegrillten Garnelen oder Maishähnchenbrust

€ 12,00

Gemischte Salate der Saison mit Hausdressing und gebranntem Ziegenkäse dazu Walnüsse und Mangochutney

€ 11,90

Gemischte Salate der Saison mit Hausdressing und Sonnenblumenkernen

€ 4,50

Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarellakäse belegt.

All pizzas are covered with tomato sauce and mozzarella cheese.

Pizza Margaritha (A, C, G)

€ 5,20

Pizza Prosciutto e funghi (A, C, G)

belegt mit Schinken und Champignons /

with ham and mushrooms

€ 6,80

Pizza Salami (A, C, G)

belegt mit Salami /

with salami

€ 6,60

Pizza Tonno (A, C, G, D)

belegt mit Thunfisch und Zwiebeln /

with Tuna and onions

€ 7,90

Pizza Mista (A, C, G)

belegt mit Salami Milano, Schinken, Champignons und Peperoni /

Milano salami, ham, mushrooms and pepper

€ 7,90

Pizza Vegetale (A, C, G)

belegt mit Tagesgemüse /
vegetables of the day

€ 7,30

Pizza di mare (A, C, G, B, D)

belegt mit Garnelen, Lachs und Spinat /
shrimps, salmon and spinach

€ 13,90

Pizza Parma (A, C, G)

belegt mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan /
Parma ham, rocket salad, cherry tomatoes and parmesan

€ 9,90

Pizza Milano (A, C, G, 4)

belegt mit Salami Milano, Oliven, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan /
Milano salami, olives, rocket salad, cherry tomatoes and parmesan

€ 9,90

Pizza Solino (A, G, L, 4)

belegt mit Salsiccia, getrocknete Tomaten, Oliven, rote Zwiebeln, Peperoni und Parmesan /
salsiccia, dried tomatoes, olives, red onions, pepper and parmesan

€ 9,50

Pizza Famiglia (für 2 Personen) (A, G, L)

belegt mit Tomaten, Putenbrust, Oliven, Champignons, Knoblauch, Peperoni,
Zwiebeln und Parmesan /

tomatoes, turkey breast, olives, mushrooms, garlic, onions, pepper and parmesan

€ 16,90

Hauptgerichte

Feine Bandnudeln mit Bolognese-Ragout und Parmesanspalten
€ 8,80

Südtiroler Spinatknödel von handgedreht mit Nussbutter,
frischem Schnittlauch und Parmesan
€ 12,00

Gnocchi-Kartoffelnudeln mit gebratener italienischer Wurst,
frischen Tomaten, Salbei, Rote Peperoncini und Kräuter,
geschwenkt mit Baby-Spinat und Ricotta
€ 11,00

Spaghetti mit frischem Basilikum-Pesto, frischen Tomaten
und Parmesanspalten
€ 8,50

Tomaten-Safran-Risotto mit den Meeresfrüchten Garnele, Pulpo
und Jakobsmuschel
€ 16,00

Handgemachte Käsespätzle mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln,
dazu kleiner gemischter Salat
€ 11,00

Feine Bandnudeln mit gebratenen Rinderfiletstreifen,
Champignonsauce, Frühlingszwiebeln, Kräutern und Parmesanspalten
€ 12,50

Gesottener Kalbstafelspitz mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse
dazu Meerrettichsauce und frischer Kren

€ 18,50

Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinjus auf
Püree von Sellerie, dazu Blumenkohl und Romanesko

€ 17,90

Großes Wiener Schnitzel vom Weidekalb
auf Hausgemachten lauwarmen Kartoffel-Radischen-Salat,
dazu Preiselbeeren und kleiner Sahne-Dill-Gurkensalat

€ 15,50

Maishähnchenbrust vom Lavastein-Grill auf Sizilianische
Caponata, dazu Rosmarin-Kartoffeln

€ 14,50

Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet
dazu eine dunkle Zwiebelsauce, Kartoffel-Rote Beete-Püree,
Röstzwiebeln und Kaiserschoten

€ 24,90

Rumpsteak vom Grill
mit Hausgemachter Knoblauch-Kräuter-Butter,
dazu Pommes Frites und kleiner Cesar-Salat

€ 16,90

Fisch

Saiblingsfilet mit gebranntem Lauch
auf grüne Pfeffersauce mit Bergamotte
dazu Kartoffel-Gnocchi

€ 19,90

Kabeljaufilet auf Sellerie-Püree mit frischem Blattspinat,
Estragon-Trauben und Pommery-Senf-Sauce

€ 18,90

Halbes Dutzend Großgarnelen
flambiert mit Sambuca, Knoblauch, frischen Kräutern,
dazu Weißbrot

€ 20,90

Dessert

Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenkompott, Apfelmus und Vanilleeis
(Zubereitungszeit ca. 15 min.)

€ 8,80

Tiramisu
hausgemacht

€ 5,90

gebrannte Rosmarin-Panna Cotta
mit Mango-Chutney

€ 5,50

Apfelstrudel mit Vanillesauce
von unserem Bäcker Schmidt
(gerne auch mit Vanilleeis)

€ 5,50

Kaffee / Kaffeespezialitäten – Coffee – Caffè / Specialità di caffè EUR

Café Crema – Cup of coffee (11)	2,20
Espresso – Espresso (11)	2,10
Doppelter Espresso – Double espresso (11)	3,40
Cappuccino – Cappuccino (11, G)	2,70
Café au lait – Café Latte (11, G)	2,90
Latte Macchiato (11, G)	2,80
Heiße Schokolade – Hot chocolate (G)	2,50
Heiße Milch mit Honig – Hot milk with honey (G)	2,50
Grog (4 cl Rum) – rum toddy (4)	4,00
Glühwein – mulled wine (4)	3,00
Irish Coffee (Kaffee, 4 cl Irish Whiskey, Sahnehaube) – Coffee (with 4 oz whiskey and whipped cream) (11, G)	4,80
Kaffee Solino (Kaffee, 4 cl Galliano, Sahnehaube) – Coffee (with 4 oz Galliano and whipped cream) (11, G)	4,80
Tee? Wählen Sie bitte aus unserer Teekarte (13, 11)	2,90
<i>Tea? Please choose from our tea menu.</i>	

Alkoholfreie Getränke – non alcohol EUR

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola (4, 11)	2,30	3,60
Coca Cola light (4, 11)	2,30	3,60
Fanta (4)	2,30	3,60
Sprite	2,30	3,60
Bitter Lemon (4)	2,30	4,10
Tonic Water (10)	2,30	4,10
Ginger Ale (4)	2,30	4,10
Mineralwasser:	0,25 l	0,75 l
Aqua Morelli frizzane - sparkling	2,20	5,20
Aqua Morelli naturale - non sparkling	2,20	5,20

Säfte – Juices

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,40	4,20
Apfelsaft klar	2,40	4,20
Ananassaft	2,40	4,20
Grapefruitsaft	2,40	4,20
Pfirsich-Nektar	2,40	4,20
Kirsch-Nektar	2,40	4,20
Bananen-Nektar	2,40	4,20
Apfel-Schorle	2,20	3,60
Tomatensaft	2,40	4,20

Alkoholische Getränke – with alcohol EUR

Biere vom Faß: (G)	0,3 l	0,5 l
Warsteiner	2,60	3,60

Flaschenbiere: (G)		EUR
Warsteiner	0,33 l	2,50
Warsteiner Alkoholfrei	0,33 l	2,50
Corona	0,33 l	2,20
Berliner Weiße rot / grün	0,33 l	3,00
König Ludwig Weissbier Hell	0,5 l	4,10
König Ludwig Weissbier Dunkel	0,5 l	4,10
König Ludwig Weissbier Kristall	0,5 l	4,10
König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,5 l	4,10
König Ludwig Dunkel	0,5 l	4,10

Weißwein – Flaschenweine (0,75 l)

Gavi di Gavi (Piemont, Italien)		32,00
Castello Di Pomino		32,00
Lugano Villa Rosa		32,00

Offene Weißweine

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Lugana Villa Rosa	9,00	24,00	34,00
Pinot Grigio	4,80	12,00	16,00
Chardonnay	4,80	12,00	15,00
Soave	4,50	11,00	15,00
Frascati Il Carpino	4,50	11,00	15,00
Weißweinschorle	3,00	7,00	

Desertwein

Vino Santo del Chianti, 2006	0,1 l	7,00
------------------------------	-------	------

Rotwein – Flaschenweine (0,75 l)

Brunello Di Montalcino, 2007		59,00
Barolo DOCG (trocken, weich, samtig)		39,00
Valpolicella Ca' Saletti		27,00
Coute Di Campiano		38,00
Barbera d'Alba		33,00

EUR

Offene Rotweine

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Lambrusco	4,80	12,00	16,00
Chianti	4,80	12,00	16,00
Merlot	4,80	12,00	16,00
Cabernet Saivignon	4,80	12,00	16,00
Montepulciano	4,80	12,00	16,00
Salice Salentino (trocken, würzig, ausgewogen)	5,30	13,00	18,00
Nero d'Avola (Sicilia – trocken, fruchtig)	5,30	13,00	18,00
Bardolino Chiaretto rosé	5,30	13,00	18,00

Aperitif

Martini Bianco (4)	5 cl	5,00
Martini Rosso (4)	5 cl	5,00
Martini Extra Dry (4)	5 cl	5,00
Aperol (4)	5 cl	5,00
Aperol Spritz (4)	0,2 l	5,00
Hugo	0,2 l	5,00

Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	5,00
Dry Gin	4 cl	5,00
Tequila silver	4 cl	6,00
Tequila gold	4 cl	6,00

Aquavit & Wodka

Malteser Aquavit	4 cl	5,00
Jubiläums Aquavit	4 cl	5,00
Moskovskaya	4 cl	5,00

Rum

Havana Club, 3 Years	4 cl	5,50
Havana Club, 7 Years	4 cl	6,50

Disestife

Fernet Branca	4 cl	5,00
Averna	4 cl	5,00
Ramazotti (4)	4 cl	5,00
Jägermeister (4)	4 cl	5,00
Calvados	4 cl	5,00
Williams-Birne	4 cl	5,00
Kirschwasser	4 cl	5,00
Grappa de Prosecco	4 cl	5,00
Grappa Chianti	4 cl	5,00

EUR

Weinbrand & Cognac

Vecchia Romagna	4 cl	6,00
Remy Martin V.S.O.P (4)	4 cl	7,00

Whisky

Ballentines Finest	4 cl	5,00
Johnnie Walker Red Label (4)	4 cl	5,00
Johnnie Walker Black Label (4)	4 cl	7,00
Dimple (4)	4 cl	7,00
Jim Beam (4)	4 cl	5,00
Jack Daniel's (4)	4 cl	6,00
Glenfiddich, Special Reserve, 12 Years (4)	4 cl	8,00
Glenfiddich, Solera, 15 Years (4)	4 cl	9,00

Liköre

Amaretto (E)	4 cl	4,50
Baileys (E)	4 cl	5,00
Sambuca	4 cl	5,00
Galliano	4 cl	5,00
Cointreau	4 cl	5,00
Grand Marnier Cordon Rouge (4)	4 cl	5,00
Licor 43 (4)	4 cl	5,00
Southern Comfort	4 cl	5,00

Prosecco

Valdo di Valdobbiadene	0,1 l	4,00
Valdo di Valdobbiadene	0,75	27,00
Valdo di Valdobbiadene Rose Brut	0,1	5,00
Valdo di Valdobbiadene Rose Brut	0,75 l	34,00

Sekt

Lutter & Wegner trocken	0,1 l	4,00
Lutter & Wegner trocken	0,75 l	24,00

Champagner

Hausmarke	0,1 l	5,00
Hausmarke	0,75 l	32,00
Piper-Heidsieck Brut	0,1 l	9,00
Piper-Heidsieck Brut	0,75 l	60,00
Dom Perignon	0,75 l	399,00

Longdrinks (mit 4 cl Alkohol)

Campari – Orange (4)	6,00
Campari – Soda (4)	6,00
Johnnie Walker – Cola (4, 11)	6,00
Jim Beam – Cola (4, 11)	6,00
Wodka Lemon / Wodka Cola (4, 9, 11)	6,00
Cointreau Cola / Cointreau Lemon (4, 9, 11)	6,00
Licor 43 – Milch (G)	6,00
Remy Martin V.S.O.P – Tonic (4)	7,00
Cuba Libre (Havanna Club, Cola, Zitrone, Eis) (3, 4, 6, 11)	6,50
Gin Tonic (Dry Gin, Tonic Water, Zitrone, Eis) (10)	6,00

Cocktails

Caipirinha <i>Canario Cachaca, Brauner Zucker, Limetten, Eis</i>	7,00
Tequila Sunrise (4) <i>Sierre Tequila Silver, Grenadine, Orangensaft</i>	7,00
Pina Colada (4, 11, G) <i>Havana Club, Crème of Coconut, Ananassaft, Sahne</i>	7,00
Bloody Mary (4) <i>Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze</i>	6,00
Mai Tai (4) <i>Rum, Captain Morgan, Cointreau, Zitrone, Lime, Mandelsirup</i>	7,00
Long Island Ice Tea (4, 10) <i>Rum, Wodka, Gin, Cointreau, Tequila, Zitrone, Cola</i>	7,50
Erdbeer Colada (4) <i>brauner Rum, Cocos, Sahne, Erdbeeren, Säfte</i>	7,00
Erdbeer Daiquiri (4) <i>brauner Rum, Cointreau, Erdbeeren, Zitrone</i>	7,50
Plunters Punch (4) <i>Rum, Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine</i>	7,00
Mojito (12) <i>Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Sodawasser, frische Minze</i>	7,00

Lebensmittelkennzeichnung (Hinweis auf Allergene)

Konserviert

- 2 - *Mit Antioxidationsmittel*
- 3 - *Enthält eine Phenylalaninquelle*
- 4 - *Mit Farbstoff*
- 5 - *Nährwertangabe je 100 ml:*
- 6 - *Brennwert <1,0 kJ (<0,25 kcal)*
- 7 - *Eiweiß <0,1 g*
- 8 - *Kohlenhydrate <0,1 g*
- 9 - *Fett 0 g*
- 10 - *Chininhaltig*
- 11 - *Koffeinhaltig*
- 12 - *Natriumhydrogencarbonat*
- 13 - *Teein*

- A - *Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- B - *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- C - *Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- D - *Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)*
- E - *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- F - *Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- G - *Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)*
- H - *Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- L - *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- M - *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- N - *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- O - *Schwefeldioxid und Sulfite*
- P - *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- R - *Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse*