

**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

**€ 14,50**

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

**€ 14,90**

Vitello Tonnato

*Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Sauce*

**€ 13,90**

Carpaccio vom Rinderfilet

*Hauchdünne rohe Fleischscheiben mit Trüffelvinaigrette und Parmesan*

**€ 13,90**

Südtiroler Brettljause -

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

**€ 12,90**

Bruschetta (5 Stück)

*Gebackene Weißbrotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern*

**€ 5,20**

## Suppen

Provenzalische Fischsuppe mit Fischfilets, Garnele und Jakobsmuschel,  
dazu Crostino mit pikanter Safran-Mayonnaise

€ 8,90

Rote Beete Cremesuppe  
mit Mascarpone-Creme und frischem Meerrettich

€ 5,50

Consommé vom Freilandhuhn  
mit Wurzelgemüse und Basilikum Flädle

€ 5,20

## Salate

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

€ 13,00

Burrata Käse auf Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto

€ 8,90

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

€ 14,00

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

€ 12,90

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 Margherita

€ 6,90

Pizza Prosciutto e funghi

belegt mit Schinken und Champignons / *with ham and mushrooms*

€ 8,80

Pizza Salami

belegt mit Salami / *with salami*

€ 8,60

Pizza Tonno

belegt mit Thunfisch und Zwiebeln / *with Tuna and onions*

€ 9,90

Pizza Mista

belegt mit Salami Milano, Schinken, Champignons und Peperoni /  
*Milano salami, ham, mushrooms and pepper*

€ 9,90

Pizza Diavolo

belegt mit scharfer Salami-Spianata / *with spicy salami spianata*

€ 9,90

## Pizza Vegetale

belegt mit gegrilltem und frischem Gemüse, Kirschtomaten, frischem Babyspinat und Basilikum-Pesto /  
*with grilled and fresh vegetables, cherry tomatoes, fresh baby spinach and basil pesto*

**€ 9,90**

## Pizza Mozzarella

belegt mit Kirschtomaten, Mozzarella, Burrata und Basilikum-Pesto /  
*Cherry tomatoes, mozzarella, burrata and basil pesto*

**€ 12,90**

## Pizza di mare

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

**€ 14,90**

## Pizza Parma

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

**€ 11,90**

## Pizza Milano

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

**€ 11,90**

## Pizza Solino

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

**€ 11,50**

## Pizza Famiglia (für 2 Personen)

belegt mit frischer Maishähnchenbrust, Oliven, Peperonis, Champignons, Knoblauch,  
roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Parmesan /

*fresh chicken breast, olives, pepperonis, mushrooms, garlic, red onions, cherry tomatoes and parmesan*

**€ 17,90**

# Hauptgerichte

Feine Bandnudeln mit Bolognese-Ragout und Parmesanspalten

**€ 10,90**

Südtiroler Spinatknödel von Hand gedreht mit Nussbutter,  
frischem Schnittlauch und Parmesan

**€ 13,50**

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

**€ 12,90**

Spaghetti mit frischem Basilikum-Pesto, frischen Tomaten  
und Parmesanspalten

**€ 10,90**

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

**€ 16,90**

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

**€ 11,90**

Feine Bandnudeln mit gebratenen Rinderfiletstreifen,  
Champignonsauce, Frühlingszwiebeln, Kräutern und Parmesanspalten

**€ 15,90**

Gesottener Kalbstafelspitz mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse,  
dazu Meerrettichsauce und frischer Kren

**€ 19,90**

Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinjus auf  
Selleriepüree, dazu Blumenkohl und Romanesco

**€ 20,90**

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

**€ 19,90**

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

**€ 17,50**

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

**€ 26,90**

Rumpsteak vom Grill  
mit hausgemachter Knoblauch-Kräuter-Butter,  
dazu Pommes Frites und kleinem Ceasar-Salat

**€ 19,90**

## Fisch

Saiblingsfilet mit gebranntem Lauch  
auf grüner Pfeffersauce mit Bergamotte,  
dazu Kartoffel-Gnocchi

€ 20,90

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

€ 19,90

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

€ 22,90



## Dessert

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

€ 8,80

Tiramisu  
hausgemacht

€ 5,90

Gebrannte Rosmarin-Panna Cotta  
mit Mango-Chutney

€ 5,90

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
(gerne auch mit Vanilleeis)

€ 5,50

## Kaffee / Kaffeespezialitäten – Coffee – Caffé / Specialità di caffè

	EUR
Café Crema – Cup of coffee (11)	2,60
Espresso – Espresso (11)	2,40
Doppelter Espresso – Double espresso (11)	3,60
Cappuccino – Cappuccino (11, G)	2,90
Café au lait – Café Latte (11, G)	3,00
Latte Macchiato (11, G)	3,10
Heiße Schokolade – Hot chocolate (G)	3,00
Heiße Milch mit Honig – Hot milk with honey (G)	2,50
Grog (4 cl Rum) – rum toddy (4)	4,00
Glühwein – mulled wine (4)	3,50
Irish Coffee (Kaffee, 4 cl Irish Whiskey, Sahnehaube) – (with 4 oz whiskey and whipped cream) (11, G)	4,80
Tee? Wählen Sie bitte aus unserer Teekarte (13, 11)	2,90
Tea? Please choose from our tea menu.	

## Alkoholfreie Getränke – non alkohol

	EUR
	0,2 l 0,4 l
Coca Cola (4, 11)	2,40 3,70
Coca Cola light (4, 11)	2,40 3,70
Fanta (4)	2,40 3,70
Sprite	2,40 3,70
Bitter Lemon (4)	2,50 4,30
Tonic Water (10)	2,50 4,30
Ginger Ale (4)	2,50 4,30
<b>Mineralwasser:</b>	<b>0,25 l 0,75 l</b>
Aqua Morelli frizzane - sparkling	2,20 5,20
Aqua Morelli naturale - non sparkling	2,20 5,20
<b>Säfte – Juices</b>	<b>0,2 l 0,4 l</b>
Orangensaft	2,50 4,30
Apfelsaft klar	2,50 4,30
Ananassaft	2,50 4,30
Grapefruitsaft	2,50 4,30
Pfirsich-Nektar	2,50 4,30
Kirsch-Nektar	2,50 4,30
Bananen-Nektar	2,50 4,30
Apfel-Schorle	2,30 3,70
Tomatensaft	2,50 4,30

## Limonade

	EUR
BALIS – Ananas Minze	4,00
BALIS – Cranberry Rosmarin	4,00
BALIS – Basilikum Ingwer	4,00

## Alkoholische Getränke – with alcohol

EUR

### Biere vom Faß: (a)

	0,3 l	0,5 l
Warsteiner	3,20	4,90

### Flaschenbiere: (a)

EUR

	0,33 l	3,00
Warsteiner Alkoholfrei	0,33 l	3,80
Corona	0,33 l	3,00
Berliner Weiße rot / grün	0,5 l	5,00
König Ludwig Weissbier Hell	0,5 l	5,00
König Ludwig Weissbier Dunkel	0,5 l	5,00
König Ludwig Weissbier Kristall	0,5 l	5,00
König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,5 l	5,00
König Ludwig Dunkel	0,5 l	5,00

## Weißwein – Flaschenweine (0,75 l)

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

## Offene Weißweine

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Pinot Grigio	5,50	13,00	19,00
Chardonnay	5,50	13,00	19,00
Soave	5,50	13,00	19,00
Frascati Il Carpino	5,50	13,00	19,00
Weißweinschorle	3,00	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	5,50	13,00	19,00
Chianti	5,50	13,00	19,00
Merlot	5,50	13,00	19,00
Cabernet Saivignon	5,50	13,00	19,00
Montepulciano	5,50	13,00	19,00
Salice Salentino (trocken, würzig, ausgewogen)	6,00	14,00	20,00
Nero d'Avola (Sicilia – trocken, fruchtig)	6,00	14,00	20,00
Bardolino Chiaretto rosé	6,00	14,00	20,00

## Aperitif

Martini Bianco (4)	5 cl	6,00
Martini Rosso (4)	5 cl	6,00
Martini Extra Dry (4)	5 cl	6,00
Aperol (4)	5 cl	6,00
Aperol Spritz (4)	0,2 l	6,50
Hugo	0,2 l	6,50

## Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	5,00
Malfy Gin	4 cl	7,00
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	7,00
Havana Club, 7 Years	4 cl	8,00

## Digestife

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	5,00
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	5,00
Valdo di Valdobbiadene	0,75 l	29,00
Valdo di Valdobbiadene Rose Brut	0,1 l	5,50
Valdo di Valdobbiadene Rose Brut	0,75 l	39,00

## Sekt

Lutter & Wegner trocken	0,1 l	4,00
Lutter & Wegner trocken	0,75 l	26,00

## Champagner

Hausmarke	0,1 l	8,00
Hausmarke	0,75 l	45,00
Piper-Heidsieck Brut	0,1 l	9,00
Piper-Heidsieck Brut	0,75 l	60,00

## Longdrinks (mit 4 cl Alkohol)

EUR

Campari – Orange (4)	7,00
Campari – Soda (4)	7,00
Johnnie Walker – Cola (4, 11)	7,00
Jim Beam – Cola (4, 11)	7,00
Wodka Lemon / Wodka Cola (4, 9, 11)	7,00
Cointreau Cola / Cointreau Lemon (4, 9, 11)	7,00
Licor 43 – Milch (6)	7,00
Remy Martin V.S.O.P – Tonic (4)	8,00
Cuba Libre (Havanna Club, Cola, Zitrone, Eis) (3, 4, 6, 11)	7,50
Gin Tonic (Malfy Gin, Tonic Water, Zitrone, Eis) (10)	7,50

## Cocktails

Caipirinha - Canario Cachaca, Brauner Zucker, Limetten, Eis	8,00
Tequila Sunrise - Sierre Tequila Silver, Grenadine, Orangensaft	8,00
Pina Colada - Havana Club, Crème of Coconut, Ananassaft, Sahne	8,00
Bloody Mary - Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze	7,00
Long Island Ice Tea - Rum, Wodka, Gin, Cointreau, Tequila, Zitrone, Cola	9,00
Erdbeer Colada - brauner Rum, Cocos, Sahne, Erdbeeren, Säfte	8,00
Planters Punch - Rum, Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine	8,00
Mojito - Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Sodawasser, frische Minze	8,00

## Kukki – Cocktails (Mit Früchten und Eis in der Flasche)

je Flasche

6,00

Pink Grapefruit – Fruchtwein, Grapefruit-, Zitronen- und Orangensaft, Guarana-Extrakt, Grapefruit
Mojito – weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronen- und Limettensaft, frische Minze
El Presidente – Brauner Rum, Ananas-, Sauerkirsch- und Limettensaft, Grenadine, Heidelbeeren
Sex on the Beach – Wodka, Pfirsichlikör, Ananas-, Cranberry- und Orangensaft, Heidelbeeren
Wild Passion Fruit – Fruchtwein, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, frische Minze
Red Berry – Fruchtwein, Heidelbeersirup, Cranberry-, Himbeer- und schwarzer Johannisbeersaft
Colada – Fruchtwein, Ananassaft, Kokossirup

# 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 - Glutenthaltiges 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