

# AL DENTE

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie das mediterrane Lebensgefühl und wählen Sie, worauf Sie heute Lust haben – frisch, hausgemacht und mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

## VORSPEISEN

### Bruschetta

frisch gebackenes Pizzabrot, belegt mit aromatischen Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl

8,50

### Pimientos de Padron

spanische Bratpaprika in Olivenöl gebraten und mit Meersalz verfeinert - serviert mit Aioli und hausgemachtem Knoblauchbrot

9

### Antipasti della Casa

feine Auswahl hausgemachter mediterraner Gemüse-Antipasti, frisch eingelegt und aromatisch verfeinert

15,50

### Gambas Ajillo

Black Tiger Garnelen im Ofen in Olivenöl mit Knoblauch und mediterranen Kräutern geschmort, in der Auflaufform serviert - dazu hausgemachtes Knoblauchbrot zum Dippen

16,50

### Burrata | Caprese

cremige Burrata mit sonnengereiften Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl

13

## BROT & DIPS

ofenwarmes, hausgemachtes Knoblauchbrot  
(optional auch ohne Knoblauch)

3,50

#### Aioli

cremiger  
Knoblauchdip

4,50

#### Tzatziki

traditionell mit Knoblauch, Gurke  
und griechischem Joghurt

5,50

#### Olivenvariation

grüne und schwarze  
Oliven mit Kräutern

6,50

# FLEISCHGERICHTE

## **Filet der Hüfte** ca. 220g

zart wie ein Filet - kräftig im Geschmack - das beste Stück der Hüfte -  
serviert mit hausgemachtem Grillöl und  
einer Steak Gewürzmischung

dazu Kartoffelgratin oder Oregano-Pommes oder Salatbeilage

28

je weitere 100g + 10

## **Roastbeef** ca. 220g

(Black Angus) - mit dünnem Fettrand - würzig -  
serviert mit hausgemachtem Grillöl und Steak Gewürzmischung

dazu Kartoffelgratin oder Oregano-Pommes oder Salatbeilage

33

je weitere 100g + 12

## **Filet** | ca. 200g

zart und saftig - das edelste Stück vom Rind - fein im Geschmack -  
serviert mit hausgemachtem Grillöl und Steak Gewürzmischung

dazu Kartoffelgratin oder Oregano-Pommes oder Salatbeilage

36

je weitere 100g + 15

alle Fleischsorten je nach Verfügbarkeit

Gegen Aufpreis von 2,50 können Sie eine andere Beilage wählen.

# BEILAGEN

## Oregano-Pommes

besonders knusprige Pommes, verfeinert  
mit Oregano

4,50

## Brokkoli mit Sauce Hollandaise

frischer Brokkoli abgerundet mit einer  
feinen Sauce Hollandaise

6

## Kartoffelgratin

feines Gratin aus Kartoffelscheiben,  
sahnig-cremig und  
goldbraun überbacken

6,50

## Pfannengemüse

bunte Gemüseauswahl, frisch in der Pfanne  
mediterran gebraten

6,50

## Süßkartoffelpommes

besonders knusprig, innen zart –  
mit süß-herzhaftem Geschmack

6

## Salatbeilage

kleiner gemischter Salat aus frischen Blattsalaten,  
Tomaten, Gurken, Karotten und Oliven  
mit mediterraner Vinaigrette

6,50

# FISCHGERICHTE

## Doradenfilet

frisches Doradenfilet, sanft mehliert und goldbraun gebraten  
- serviert auf mariniertem Blattsalat mit buntem  
Gemüse, verfeinert mit Zitronenöl, Meersalz und frischen  
Kräutern

dazu Pfannengemüse und Knoblauchöl

26,50

# SALATE

## Insalata di Greco

original griechischer Salat mit Tomaten,  
Gurken, Paprika, roten Zwiebeln,  
Kalamata-Oliven und original griechischer  
Feta - verfeinert mit einer traditionellen  
Olivenöl-Essig-Vinaigrette

14,50

## Insalata Pollo

feiner Blattsalat mit gegrillter Hähnchenbrust,  
Paprika, roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und  
Caesar-Dressing

17

## Insalata di Parma

feiner Blattsalat mit Parmaschinken,  
Rucola, Kirschtomaten, Parmesan,  
gebratene Champignons und  
geröstete Walnüsse - verfeinert mit  
einer traditionellen  
Olivenöl-Essig-Vinaigrette

18

**ofenwarmes, hausgemachtes Knoblauchbrot**

(optional auch ohne Knoblauch)

3,50

# PASTA

## Spaghetti di Manzo

mit zarten Rinderspitzen und mediterranem  
Pfannengemüse - in feinem Olivenöl geschwenkt -  
getoppt mit Rucola und Parmesan

18

## Spaghetti Aglio e Olio

klassisch-authentische Spaghetti mit Knoblauch,  
Olivenöl und Peperoncino - schlicht, aromatisch  
und voller Geschmack  
auf Wunsch mit Black-Tiger-Garnelen verfeinert (+8 €)

14

## Tagliatelle Salmone

frische Tagliatelle mit Lachsfilet und Spinat  
in cremiger Knoblauch-Sahnesauce - getoppt  
mit Rucola und Parmesan

18

## Tagliatelle Burrata

frische Tagliatelle mit Steinpilzen und Zucchini  
in cremiger Parmesan-Sahnesauce,  
getoppt mit Rucola, Parmesan und Burrata

18,50

## Rigatoni Al Dente

mit Hähnchenbrustfilet, Champignons und Brokkoli  
in cremiger Parmesan-Sahnesauce

17

## ofenwarmes, hausgemachtes Knoblauchbrot

(optional auch ohne Knoblauch)

3,50

# PIZZA

Alle Pizzen haben einen Durchmesser von 26 cm.

## **Vegetaria**

mit Tomatensauce, Paprika, Zwiebeln,  
Champignons, Artischocken,  
Käse und Oregano

14,50

## **Romana**

mit Tomatensauce, Kochschinken,  
frischen Champignons,  
Käse und Oregano

13

## **Tonno e Cipolla**

mit Tomatensauce, Thunfisch, roten Zwiebeln,  
Käse und Oregano

13,50

## **Salami**

mit Tomatensauce, italienischer Mini-Salami,  
Käse und Oregano

12

## **Margherita**

klassische Pizza mit Tomatensauce,  
Käse und frischem Basilikum

11,50

## **Greco**

mit Tomatensauce, Gyrosfleisch, roten Zwiebeln,  
Feta, Käse und Oregano

15,50

## **Salmone**

mit Tomatensauce, Wildlachsfilet, Spinat, Knoblauch,  
Käse und Oregano

16,50

# PIZZA

Alle Pizzen haben einen Durchmesser von 26 cm.

## Parma

mit Tomatensauce,  
Käse und Oregano - getoppt mit  
Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Olivenöl

17

## Napoletana

mit Tomatensauce, Sardellenfilets,  
Kapern, Oliven,  
Käse und Oregano

15

## Gamberoni

mit Tomatensauce, Garnelen, Rucola,  
Knoblauchöl, Cherrytomaten,  
Käse und Oregano

17

## Della Casa

mit Tomatensauce, gegrilltes  
Antipasti Gemüse, Basilikum Pesto,  
Rucola, Burrata, Käse und Oregano

17,50

# DESSERT

## Täglich wechselndes Dessert aus unserer Küche

- perfekt für den Abschluss oder einfach so.

Nur solange der Vorrat reicht

## SOFTDRINKS

<b>Coca Cola</b>	0,2l	2,90
<b>Fanta</b>	0,2l	2,90
<b>Sprite</b>	0,2l	2,90
<b>Coca Cola Zero</b>	0,2l	2,90
<b>Spezi</b>	0,2l	2,90
<b>San Pellegrino</b> natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure	0,5l	4,90
<b>Acqua Panna</b> natürliches Mineralwasser Still	0,5l	4,90
<b>Purezza Tafelwasser</b> mit Kohlensäure	0,35l   0,75l	2,80   5,50
<b>Purezza Tafelwasser</b> ohne Kohlensäure	0,35l   0,75l	2,80   5,50

## SCHORLEN

<b>Apfelschorle</b>	0,3l	3,90
<b>Maracujaschorle</b>	0,3l	3,90
<b>Rhabarberschorle</b>	0,3l	3,90



## LIMONADEN & EISTEE

<b>Soda Libre – The Basil</b> Basilikum-Zitronen-Limonade	0,33l	4,20
<b>Soda Libre – The Raspberry</b> Himbeer-Limonade	0,33l	4,20
<b>Soda Libre – The Passionfruit</b> Maracuja-Vanille-Limonade	0,33l	4,20
<b>Soda Libre – The Grapefruit</b> Pink Grapefruit-Limetten-Limonade	0,33l	4,20
<b>RAUCH Eistee Pfirsich</b>	0,33l	3,90
<b>RAUCH Eistee Zitrone</b>	0,33l	3,90

## BIERE

<b>Birra Moretti</b> frisches Pils vom Fass	0,25l   0,4l	2,90   4,90
<b>Birra Moretti Limone</b> frisches Pils vom Fass mit Sprite	0,25l   0,4l	2,90   4,90
<b>Spaten Münchner Hell</b> frisches helles Bier vom Fass	0,3l   0,5l	3,50   5,20
<b>Franziskaner Naturtrüb</b> frisches Weizenbier vom Fass	0,5l	5,50
<b>Franziskaner Naturtrüb</b> Alkoholfrei	0,5l	5,20
<b>Heineken Alkoholfrei</b>	0,33l	3,90
<b>Heineken Alster Alkoholfrei</b>	0,4l	4,50

## COCKTAILS & LONGDRINKS

<b>Gin Basil Smash</b>	11
Gin   Zuckersirup   Zitronensaft   frisches Basilikum	
<b>Espresso Martini</b>	11
Vodka   Kaffeelikör   Zuckersirup   Espresso	
<b>Pornstar Martini</b>	11,50
Vodka   Passionsfruchtlikör   Vanillesirup   Prosecco	
<b>Margarita</b>	9,50
Tequila   Cointreau   Limettensaft	
<b>Negroni</b>	11,50
Gin   Campari   Sweet Vermouth	
<b>Cuba Libre</b>	9
Weißer Rum   Limetten   Cola	
<b>Wodka – Red Bull</b>	9
<b>Jack Daniels – Cola</b>	8,50

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Tropical Sun</b>	7,50
Orangensaft   Maracujasaft   Mango-Sirup   Grenadine   Limettensaft	
<b>Virgin Colada</b>	7,50
Ananassaft   Kokos-Sirup   Sahne	
<b>Strawberry Dream</b>	7,50
Ananassaft   Zitronensaft   Orangensaft   Erdbeersirup	
<b>Virgin Sunrise</b>	7,50
Maracujasaft   Orangensaft   Zitronensaft   Grenadine	
<b>Maracuja Kiss</b>	7,50
Sahne   Maracujasaft   Orangensaft	

# GIN

## Bombay Sapphire

Thomas Henry Tonic | Limette

9

## Gin Mare

Thomas Henry Tonic | Rosmarin

9,50

## Hendrick's Gin

Thomas Henry Tonic | Gurke

10

## Monkey 47 Schwarzwald Gin

Thomas Henry Tonic | Orange

11,50

# APERITIVE

## Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

8,50

## Sarti Spritz

Sarti Rosa | Prosecco | Soda | Limette

8,50

## Campari Spritz

Campari | Prosecco | Soda | Orange

8,50

## Lillet Berry

Lillet Blanc | Thomas Henry Berry | gemischte Beeren

8,50

## Lillet Basil

Lillet Blanc | Basilikum-Zitronen Limonade | Basilikum

9,20

## Déjà-Vu

Déjà-Vu | Thomas Henry Tonic | Rosmarin

9,20

# HEISSE GETRÄNKE

Alle Kaffeespezialitäten frisch an unserer Siebträgermaschine gebrüht.

**Kaffee Crema** 2,60  
mild und aromatisch

**Espresso** 2,40  
kräftig und intensiv - italienischer Klassiker

**Espresso Doppio** 3,40  
doppelt stark, vollmundiger Kaffeegenuss

**Cappuccino** 3,40  
Espresso mit Milchschaum verfeinert

**Heiße Schokolade** 3,90  
cremig und aromatisch, mit feiner Kakaonote

# WEINE

## Weißwein

### Kaiken Terroir Series Torrontes

Salta - Argentinien - Torrontes - trocken  
aromatisch, mit Noten von weißen Blüten, Steinfrucht und Zitrus.  
Empfohlen zu Antipasti, Gambas Ajillo und würzigen Pastagerichten

0,2l | 9,50

0,75l | 31

### Mount Riley Sauvignon Blanc

Marlborough - Neuseeland - Sauvignon Blanc - trocken  
frisch, aromatisch, mit Noten von Stachelbeere und Zitrus.  
Empfohlen zu Antipasti, Gambas Ajillo oder Doradenfilet

0,2l | 8

0,75l | 26

# WEINE

## Weißwein

### Ca' dei Frati Lugana

Lombardei - Italien - Turbiana - trocken  
feinfruchtig, elegant und mineralisch, mit klarer Struktur.  
Ideal zu Pasta oder mediterranem Fisch

0,2l | 10,50

0,75l | 34

### Messing Weissburgunder

Pfalz - Deutschland - Weißburgunder - trocken  
saftig, klar, mit feiner Säure und dezentem Schmelz.  
Passt hervorragend zu Bruschetta, Pasta oder Pizza Vegetaria

0,2l | 8,50

0,75l | 27

### Messing Blanc de Noir

Pfalz - Deutschland - Spätburgunder - halbtrocken  
zartfruchtig, elegant, mit feinem Duft nach roten Beeren.  
Empfohlen zu Pizza, Pasta und frischen Salaten

0,2l | 8,50

0,75l | 27

### Messing Sauvignon Blanc

Pfalz - Deutschland - Sauvignon Blanc - trocken  
frisch, aromatisch, mit Noten von Stachelbeere,  
Zitrus und feiner Kräuterwürze  
Empfohlen zu Pizza Salmone, Pasta Aglio e Olio und mediterranen Salaten

0,2l | 8,50

0,75l | 27

# WEINE

## Roséwein

### Principe de Viana Rosado

Navarra - Spanien - Garnacha - halbtrocken  
frisch, rund und aromatisch, mit Noten von  
Erdbeeren und roten Früchten.

Schön zu Salaten, Pasta und leichten mediterranen Gerichten

0,2l | 8,50

0,75l | 27

### Proignes Le Vieux Greg & Juju

Provence - Frankreich - Cuvee - trocken  
fein, trocken, mit zarter Beerenfrucht - klassischer Provence-Stil.  
Ideal zu mediterranen Vorspeisen und Pizza

0,2l | 8

0,75l | 26

## Rotwein

### Kaiken Estate Malbec

Mendoza - Argentinien - Malbec - halbtrocken  
samtig, fruchtbetont und rund, mit Aromen von Pflaume und Gewürzen.  
Empfohlen zu Pizza und Grillgerichten

0,2l | 9

0,75l | 29

### Cebazan Anciens

Languedoc - Frankreich - Syrah & Grenache - trocken  
würzig und vollmundig, mit weichen Tanninen und dunkler Frucht.  
Perfekt zu Filet der Hüfte, Roastbeef und Pizza

0,2l | 8,50

0,75l | 27

### Demuerte One

Yecla - Spanien - Monastrell - trocken  
kräftig und modern, mit Noten von dunklen Beeren und Kakao.  
Ideal zu Steaks, Spaghetti di Manzo und kräftiger Pasta

0,2l | 9,50

0,75l | 30

# AL DENTE

Hier endet die Karte, aber nicht Ihr Abend.

Wir schenken gerne nach, beraten Sie  
persönlich und begleiten Sie mit guten  
Getränken durch den weiteren Abend.



Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# AL DENTE

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM WEB  
**[www.aldente-delbrueck.de](http://www.aldente-delbrueck.de)**

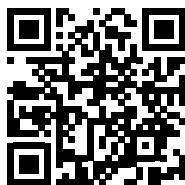
📍 [aldentedelbrueck](#)

🍷 [ristorantealdentedelbrueck](#)

📺 [aldentedelbrueck](#)

## ALLE ALLERGENE

Scannen Sie den QR-Code, um die Allergene einzusehen.



[www.aldente-delbrueck.de/allergene](http://www.aldente-delbrueck.de/allergene)