

ALDENTE

RISTORANTE | PIZZERIA | BAR

Speisen und Getränke

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 mit Tomaten Mozzarella Olivenöl	8,0
Burrata ital. Mozzarella aus Apulien mit weichem Kern Kirschtomaten Rucola Olivenöl Crema di Balsamico	10,5
Antipasti Verdura Vorspeisenplatte mit gegrilltem Gemüse Knoblauch Olivenöl	14,5
Antipasti Deluxe gegrilltes Gemüse Carpaccio Bruschetta Kalamata-Oliven Black Tiger Garnelen Parmaschinken Aioli Knoblauch Olivenöl	26,0
Carpaccio di Manzo hauchdünne Rinderfiletscheiben Rucola Parmesan Crema di Balsamico Zitronenöl	16,5
Vitello Tonnato Kalbsbratenaufschnitt Thunfischsauce Kapern Kirschtomaten Sardellen	16,5
Garnelenspieß Black Tiger Garnelen am Spieß vom Grill Rucola Kirschtomaten Knoblauch Parmesan	14,5
Gambas Ajillo Black Tiger Garnelen im Ofen in Olivenöl mit Knoblauch und mediterranen Kräutern geschmort, in der Auflaufform serviert dazu 2 Pizzabrötchen	16,0

PIZZA

	klein	groß
Margherita klassisch mit Tomatensauce Käse Oregano	7,5	10,5
Salami Salami Tomatensauce Käse Oregano	8,5	11,5
Prosciutto Kochschinken Tomatensauce Käse Oregano	8,5	11,5
Hawaii Kochschinken Ananas Tomatensauce Käse Oregano	9,5	12,5
Tonno di Cipolla Thunfisch rote Zwiebeln Tomatensauce Käse Oregano	9,5	12,5
Romana Kochschinken frische Champignons Käse Oregano	9,5	12,5
Diavolo ital. Salami pikant milde Peperoni Tomatensauce Käse Oregano	10,0	13,0
Vegetaria frische Champignons Paprika rote Zwiebeln Artischocken Tomatensauce Käse Oregano	10,0	13,5
Calabrese Sardellenfilets Kapern Oliven Tomatensauce Käse Oregano	10,5	13,5
Mista Salami Kochschinken frische Champignons Tomatensauce Käse Oregano	11,0	14,0
Greco Gyrosfleisch rote Zwiebeln milde Peperoni Feta Tomatensauce Käse Oregano	11,0	14,0
Santorini Kapern rote Zwiebeln Feta Kirschtomaten Knoblauch Tomatensauce Käse Oregano	11,0	14,0
Chicken BBQ Barbecuesauce frittierte Hähnchenbruststreifen Brokkoli Paprika Sauce Hollandaise Tomatensauce Käse Oregano	11,5	14,5
Burrata Kirschtomaten Tomatensauce Käse Oregano getoppt mit Rucola & Burrata	12,5	15,5
Prosciutto di Parma Tomatensauce Käse Oregano getoppt mit Parmaschinken Rucola Parmesan	12,5	15,5
Salmone Lachsfilet Spinat Knoblauch Tomatensauce Käse Oregano	13,0	16,0
Gamberoni Black Tiger Garnelen Kirschtomaten Tomatensauce Käse Oregano getoppt mit Rucola	13,0	16,0
Della Casa Al Dente hausgemachtes Antipasti-Gemüse Basilikum-Pesto Tomatensauce Käse Oregano getoppt mit Rucola & Burrata	13,5	16,5
Calzone Salami Kochschinken frische Champignons Tomatensauce Käse Oregano	11,0	14,0

Unser Pizzateig besteht aus 100 % Caputo-Mehl, unsere Tomatensoße ausschließlich aus sonnengereiften Tomaten aus Italien.

EXTRA BELAG

	klein	groß		klein	groß
Extra Hollandaise	1,0	2,0	Parmesan	1,5	2,5
Burrata	4,5	4,5	Parma Schinken	2,5	3,5
Black Tiger Garnelen	3,5	5,5	Thunfisch	1,5	2,5
Hähnchenbruststreifen	1,5	2,5	Feta-Käse	1,5	2,5

FLEISCHGERICHTE

Filet der Hüfte ca. 220 g	29,5
zart wie ein Filet kräftig im Geschmack das beste Stück der Hüfte serviert mit hausgemachtem Grillöl und einer Steak-Gewürzmischung dazu wahlweise Kartoffelgratin, Oregano-Pommes oder Salatbeilage	je weitere 100 g + 10
Rumpsteak ca. 220 g	34,5
Black Angus mit dünnem Fettrand würzig serviert mit hausgemachtem Grillöl und einer Steak-Gewürzmischung dazu wahlweise Kartoffelgratin, Oregano-Pommes oder Salatbeilage	je weitere 100 g + 12
Filet ca. 200 g	38,5
zart und saftig das edelste Stück vom Rind fein im Geschmack serviert mit hausgemachtem Grillöl und einer Steak-Gewürzmischung dazu wahlweise Kartoffelgratin, Oregano-Pommes oder Salatbeilage	je weitere 100 g + 15
2 Hähnchenspieße	24,5
zart und saftig herzhaft mariniert dazu wahlweise Kartoffelgratin, Oregano-Pommes oder Salatbeilage	

alle Fleischsorten je nach Verfügbarkeit

BEILAGEN

Oregano-Pommes	4,5
besonders knusprige Pommes verfeinert mit Oregano	
Brokkoli mit Sauce Hollandaise	6,0
frischer Brokkoli abgerundet mit einer feinen Sauce Hollandaise	
Kartoffelgratin	6,5
feines Gratin aus Kartoffelscheiben sahnig-cremig und goldbraun überbacken	
Pfannengemüse	6,5
bunte Gemüseauswahl frisch in der Pfanne mediterran gebraten	
Pimientos	6,5
Paprikaschoten gebraten mit Meersalz	
Süßkartoffelpommes	6,5
besonders knusprig innen zart mit süß-herzhaftem Geschmack	
Parmesan-Pommes	6,5
besonders knusprige Pommes verfeinert mit Oregano und Parmesan	
Kroketten (6 Stück)	5,5
knusprig-goldene Kartoffelkroketten würzig und zart im Inneren	

SAUCEN & DIPS

Ketchup / Mayo	0,9
Aioli	3,5
Basilikum-Mayo	3,5
Trüffel-Mayo	4,0
Kräuterbutter	2,5
Sauce Hollandaise mit Parmesan	4,0
Portion Parmesan	4,0

BROT VARIATIONEN

Knoblauchbrot	4,5
ofenwarmer, fluffiger Brotfladen verfeinert mit Knoblauch und Oregano garniert mit frischer Petersilie	
Pizzabrot im Korb (ca. 10 Stück)	3,5
Pizzabrot gefüllt mit Käse	7,5
mit Käse & Thunfisch	8,5
mit Käse & Salami	8,5
mit Käse & Kochschinken	8,5

KINDERGERICHTE

Minipizza mit Belag nach Wahl	6,0
Pasta mit Tomatensauce	6,5
Rigatoni oder Spaghetti	
Pasta al Forno	7,0
Rigatoni mit Bolognesesauce überbacken	
Hähnchenfilet vom Lavasteingrill	8,0
in kleinen Stücken dazu Pommes	

PASTA

Spaghetti Bolognese	13,5
Spaghetti mit hausgemachter Bolognesesauce verfeinert mit einem Hauch Sahne garniert mit frischer Petersilie und Parmesan	
Spaghetti Carbonara	14,5
Spaghetti mit Kochschinken, Ei und Petersilie in cremiger Parmesan-Sahnesauce garniert mit frischer Petersilie und Parmesan	
Spaghetti Pollo Verdura	15,5
Spaghetti mit bunter Gemüseauswahl mediterran gebraten mit saftigem Hähnchenbrustfilet und erstklassigem Olivenöl	
Spaghetti Gamberoni	18,0
Spaghetti mit Tigergarnelen, Kirschtomaten und Knoblauch in fruchtiger Tomatensauce mit Olivenöl und feiner Schärfe	
Spaghetti di Manzo	19,5
Spaghetti mit mediterran gebratenem Gemüse in aromatischer Tomatensauce mit Knoblauch dazu zarte Rinderfiletstreifen vom Grill auf Rucola	
Spaghetti Aglio e Olio	12,0
der Klassiker: Spaghetti mit Knoblauch, erstklassigem Olivenöl, Peperoncino und frischer Petersilie · auf Wunsch mit Black-Tiger-Garnelen (+ 6,0)	
Rigatoni Pollo e Brokkoli	15,5
Rigatoni mit saftigem Hähnchenbrustfilet, Champignons und Brokkoli in cremiger Parmesan-Sahnesauce	
Rigatoni Bolognese al Forno	14,5
Rigatoni mit hausgemachter Bolognesesauce, verfeinert mit Sahne und mit Käse goldbraun überbacken	
Tagliatelle Spinaci	14,0
grüne Bandnudeln mit frischem Spinat, Kirschtomaten und Parmesan in cremiger Knoblauch-Sahnesauce	
Tagliatelle Salmone	18,0
grüne Bandnudeln mit zartem Lachsfilet und frischem Spinat in einer Knoblauch-Sahnesauce	

SALATE

	klein	groß
Insalata Mista feiner Blattsalat Kirschtomaten Gurken Paprika rote Zwiebeln Oliven Karotten	7,5	11,5
Insalata Al Dente feiner Blattsalat Kirschtomaten Gurken Mais Thunfisch Kochschinken geriebener Gouda Ei	10,5	14,5
Insalata di Pollo feiner Blattsalat Rucola Kirschtomaten Gurken Paprika rote Zwiebeln Parmesan Hähnchenbruststreifen vom Lavasteingrill	11,5	15,5
Insalata Gamberoni feiner Blattsalat Rucola Kirschtomaten Gurken Paprika rote Zwiebeln Parmesan Pinienkerne Black Tiger Garnelen	13,5	17,5

alle Salate wahlweise mit Joghurt-Dressing · Honig-Senf-Dressing · Essig-Öl-Vinaigrette

DESSERT

Tiramisu hausgemachtes italienisches Schichtdessert mit Kaffee, Kaffeeликör und Marsala	8,0
Schokoladen Soufflé gefülltes warmes Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Vanilleeis	8,5

SOFTDRINKS

Coca-Cola	0,2l	2,9
Fanta	0,2l	2,9
Sprite	0,2l	2,9
Coca-Cola Zero	0,2l	2,9
Spezi	0,2l	2,9
San Pellegrino	0,75l	6,5
natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure		
Acqua Panna	0,75l	6,5
natürliches Mineralwasser still		
Purezza Tafelwasser	0,35l 0,75l	3,1 5,2
mit Kohlensäure		
Purezza Tafelwasser	0,35l 0,75l	3,1 5,2
ohne Kohlensäure		

SCHORLEN

Apfelschorle	0,3l	3,90 €
Maracujaschorle	0,3l	3,90 €
Rhabarberschorle	0,3l	3,90 €

LIMONADEN & EISTEE

Soda Libre – The Basil	0,33l	3,90 €
Basilikum-Zitronen-Limonade		
Soda Libre – The Raspberry	0,33l	3,90 €
Himbeer-Limonade		
Soda Libre – The Passionfruit	0,33l	3,90 €
Maracuja-Vanille-Limonade		
Soda Libre – The Grapefruit	0,33l	3,90 €
Pink-Grapefruit-Limetten-Limonade		
RAUCH Eistee Pfirsich	0,33l	3,90 €
RAUCH Eistee Zitrone	0,33l	3,90 €

BIERE

Birra Moretti	0,25l 0,4l	3,2 5,7
frisches Pils vom Fass		
Birra Moretti Limone	0,25l 0,4l	3,2 5,7
frisches Pils vom Fass mit Sprite		
Spaten Münchner Hell	0,3l 0,5l	3,7 5,4
frisches helles Bier vom Fass		
Anheuser-Busch-Bud	0,2l 0,4l	3,2 5,7
frisches Pils vom Fass		
Franziskaner Naturtrüb	0,5l	5,7
frisches Weizenbier vom Fass		
Franziskaner Naturtrüb	0,5l	5,5
Alkoholfrei		
Heineken alkoholfrei	0,33l	3,9
Heineken Alster alkoholfrei	0,4l	4,8

COCKTAILS & LONGDRINKS

Gin Basil Smash Gin Zuckersirup Zitronensaft frisches Basilikum	11,5
Espresso Martini Vodka Kaffeelikör Zuckersirup Espresso	11,5
Golden Passion Vodka Passionsfruchtlikör Vanillesirup Prosecco	12,0
Margarita Tequila Cointreau Limettensaft	9,5
Negroni Gin Campari Sweet Vermouth	12,0
Cuba Libre weißer Rum Limetten Cola	9,0
Wodka – Red Bull	9,0
Jack Daniel's – Cola	8,5

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema Ginger Ale Maracujasaft Limetten Minze brauner Zucker	7,5
Virgin Colada Ananassaft Kokos-Sirup Sahne	7,5
Strawberry Dream Ananassaft Zitronensaft Orangensaft Erdbeersirup	7,5
Virgin Sunrise Maracujasaft Orangensaft Zitronensaft Grenadine	7,5
Maracuja Kiss Sahne Maracujasaft Orangensaft	7,5

GIN

Bombay Sapphire Thomas Henry Tonic Limette	9,0
Gin Mare Thomas Henry Tonic Rosmarin	9,5
Hendrick's Gin Thomas Henry Tonic Gurke	10,0
Monkey 47 Schwarzwald Gin Thomas Henry Tonic Orange	11,5

APERITIVE

Aperol Spritz	8,0
Aperol Prosecco Soda Orange	
Sarti Spritz	8,0
Sarti Rosa Prosecco Soda Limette	
Campari Spritz	8,0
Campari Prosecco Soda Orange	
Lillet Berry	8,0
Lillet Blanc Thomas Henry Berry gemischte Beeren	
Lillet Basil	8,5
Lillet Blanc Basilikum-Zitronen-Limonade Basilikum	
Déjà-Vu	8,2
Déjà-Vu Thomas Henry Tonic Rosmarin	

SHOTS

Grappa (Caffee Riserva Bianco)	4,2
Limoncello	4,2
Ramazotti	3,8
Sambuca	3,8
Bumbu Rum Cream	4,4
Tequila (mit Salz und Zitrone)	4,0

WEISSWEIN

Kaiken Terroir Series Torrontes	0,2 l	9,5
Salta · Argentinien · Torrontes · trocken	0,75 l	31,0
aromatisch, mit Noten von weißen Blüten, Steinfrucht und Zitrus. Empfohlen zu Antipasti, Gambas Ajillo und würzigen Pastagerichten		
Mount Riley Sauvignon Blanc	0,2 l	8,0
Marlborough · Neuseeland · Sauvignon Blanc · trocken	0,75 l	26,0
frisch, aromatisch, mit Noten von Stachelbeere und Zitrus. Empfohlen zu Antipasti und Gambas Ajillo		
Ca' dei Frati Lugana	0,2 l	10,5
Lombardei · Italien · Turbiana · trocken	0,75 l	34,0
feinfruchtig, elegant und mineralisch, mit klarer Struktur. Ideal zu Pasta oder mediterranem Fisch		
Messing Weissburgunder	0,2 l	8,5
Pfalz · Deutschland · Weißburgunder · trocken	0,75 l	27,0
saftig, klar, mit feiner Säure und dezentem Schmelz. Passt hervorragend zu Bruschetta, Pasta oder Pizza Vegetaria		
Messing Blanc de Noir	0,2 l	8,5
Pfalz · Deutschland · Spätburgunder · halbtrocken	0,75 l	27,0
zartfruchtig, elegant, mit feinem Duft nach roten Beeren. Empfohlen zu Pizza, Pasta und frischen Salaten		
Messing Sauvignon Blanc	0,2 l	8,5
Pfalz · Deutschland · Sauvignon Blanc · trocken	0,75 l	27,0
frisch, aromatisch, mit Noten von Stachelbeere, Zitrus und feiner Kräuterwürze. Empfohlen zu Pizza Salmone, Pasta Aglio e Olio und mediterranen Salaten		

ROSÉWEIN

Principe de Viana Rosado

Navarra · Spanien · Garnacha · halbtrocken

0,2 l

8,5

0,75 l

27,0

frisch, rund und aromatisch, mit Noten von Erdbeeren und roten Früchten. Schön zu Salaten, Pasta und leichten mediterranen Gerichten

Proignes Le Vieux Greg & Juju

Provence · Frankreich · Cuvée · trocken

0,2 l

8,0

0,75 l

26,0

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

ROTWEIN

Kaiken Estate Malbec

Mendoza · Argentinien · Malbec · halbtrocken

0,2 l

9,0

0,75 l

29,0

samtig, fruchtbetont und rund, mit Aromen von Pflaume und Gewürzen. Empfohlen zu Pizza und Grillgerichten

Cébazan Anciens

Languedoc · Frankreich · Syrah & Grenache · trocken

0,2 l

8,5

0,75 l

27,0

würzig und vollmundig, mit weichen Tanninen und dunkler Frucht. Perfekt zu Filet der Hüfte, Roastbeef und Pizza

Demuerte One

Yecla · Spanien · Monastrell · trocken

0,2 l

9,5

0,75 l

30,0

kräftig und modern, mit Noten von dunklen Beeren und Kakao. Ideal zu Steaks, Spaghetti di Manzo und kräftiger Pasta

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Crema

mild und aromatisch

2,9

Espresso

kräftig und intensiv – italienischer Klassiker

2,7

Espresso Doppio

doppelt stark, vollmundiger Kaffeegenuss

3,4

Cappuccino

Espresso mit Milchschaum verfeinert

3,7

Heiße Schokolade

cremig und aromatisch, mit feiner Kakaonote

3,9

alle Kaffeespezialitäten frisch an unserer Siebträgermaschine gebrüht

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.

ALDENTE

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM WEB
www.aldente-delbrueck.de

 [aldentedelbrueck](#)

 [ristorantealdentedelbrueck](#)

 [aldentedelbrueck](#)

ALLE ALLERGENE

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



www.aldente-delbrueck.de/allergene