

Italienischer Genuss am Kaiser

# SPEISEKARTE



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, heute Ihr Gastgeber im Restaurant Bella Vista zu sein, dem Panorama-restaurant zu Füßen des Kaiser-Wilhelm-Denkmals in Porta Westfalica. Mit unserer feinen italienischen Küche möchten wir Sie für einige Momente aus dem Alltag in die kulinarische Welt unseres Nachbarlandes im Süden Europas entführen.

Die Küche Italiens ist reich an Aromen, beglückt uns mit einer Vielfalt rund um die Pasta, schenkt uns Gaumenfreuden aus dem Meer, besondere Fleischgerichte und bietet mit seinen fantastischen Anbaugebieten viele gute Gründe, sich in Ruhe und Gelassenheit dem Thema Wein zu widmen. Unsere Speise- und Weinkarte greifen diese Vielseitigkeit auf und laden Sie wieder und wieder ein, ein Stück Italien zu entdecken.

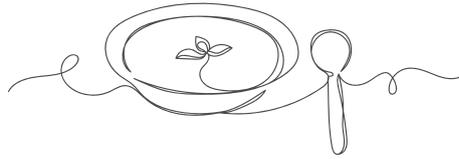
Saisonale Besonderheiten, Menüvorschläge zu feierlichen Anlässen oder Büffetideen für sommerliche Abende runden das Portfolio des Bella Vista ab.

Zu unserem gastronomischen Anspruch gehört auch, dass wir bei der Auswahl auf die besondere Qualität der Zutaten achten und die Speisen frisch für Sie zubereiten. Mit dem Genuss des besonderen Ausblicks und einem guten Gespräch bitten wir Sie, kurze Wartezeiten zu überbrücken.

Die Vielfalt der Kulinarik Italiens im Einklang mit unserer Vorstellung von Gastfreundschaft möchten wir heute mit Ihnen teilen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ibo Hamad und das Team des Bella Vista

**P.S. Bitte sprechen Sie uns auf eventuelle Unverträglichkeiten bzw. Allergien an.**



## SUPPEN & VORSPEISEN

### ZUPPA DI POMODORO

Hausgemachte italienische Tomatencremesuppe aus sonnengereiften italienischen Tomaten mit Sahne verfeinert | dazu: Artisanbrot

**8,90 €**

### MINISTRONE

Traditionelle Gemüsesuppe, täglich frisch zubereitet aus saisonal verfügbarem Gemüse | dazu: Artisanbrot

**7,90 €**

### CAPRESE DI BUFFALA

Büffelmozzarella, Oxsenherztomaten, handgepflücktes Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Creme

**14,90 €**

### VITELLO TONNATO

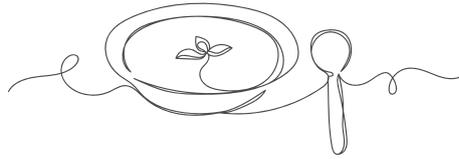
Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit einer Thunfisch-Kapernsauce und Pflücksalat

**15,90 €**

### CARPACCIO

Zarte Rinderfiletscheiben mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und frischem Trüffel

**17,90 €**



### **PULPO SUL VIOLA**

Oktopus an violetterem Gemüse

**17,90 €**

### **ANTIPASTO**

Auswahl an italienischem Prosciutto, Salami, Käse, Oliven, getrockneten Tomaten, eingelegtem Gemüse und Trüffelhonig

dazu: Artisanbrot

(empfohlen für 2 Personen)

**23,90 €**

### **INSALATA DI AVOCADO E MANGO**

Frischer Blattsalat mit Avocado, Mango und gebratenen

Black Tiger Garnelen

dazu: hausgemachte Vinaigrette

**17,90 €**

### **INSALATA BELLA VISTA**

Panierter und gebratener Hirtenkäse auf Salatbett

mit karamellisierten Zwiebeln, Kirschtomaten und Pinienkernen

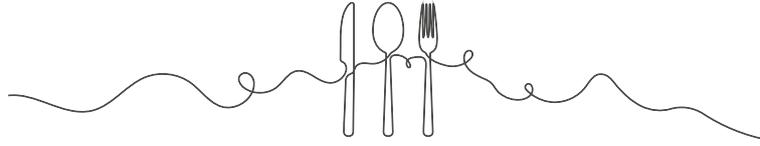
**16,90 €**

### **TAGLIATA DI MANZO**

Gegrillte Filetstreifen vom Rind mit Trüffelbutter

auf frischem saisonalem Salatbett

**19,90 €**



## **PASTA & RISOTTO**

### **SPAGHETTI AGLIO E PEPPERICINO**

Frische Pasta in Olivenöl mit Knoblauch und frischem Chili,  
verfeinert mit Trüffel

**14,90 €**

### **PENNE ALL'ARRABBIATA**

Frische Penne in pikanter hausgemachter Tomatensauce  
dazu: gehobelter Parmesan

**15,90 €**

### **PASTA PUTTANESCA**

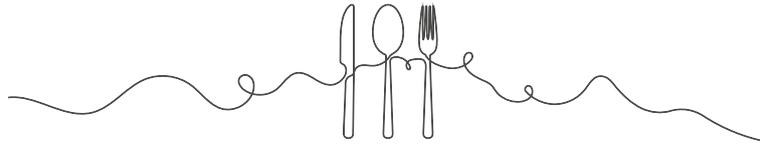
Frische Spaghetti in hausgemachter Tomatensauce mit  
Anchovis, Kapern, schwarzen Oliven, Schalotten, Knoblauch

**17,90 €**

### **RAVIOLI RICOTTA E SPINACI**

Frische hausgemachte Pasta-Taschen mit Spinat-Ricotta-  
Füllung in Trüffelbuttersauce mit Salbeinfusion  
– wahlweise in hausgemachter Tomatensauce –

**21,90 €**



### **TAGLIATELLE NERE**

Frische schwarze Bandnudeln mit Flusskrebse in Safran-Sahne-Sauce

**18,90 €**

### **TAGLIATELLE AL FILETTO DI MANZO**

Frische Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen,  
Austernpilzen, getrockneten Tomaten  
dazu: gehobelter Parmesan

**21,90 €**

### **CANNELLONI VERDURA**

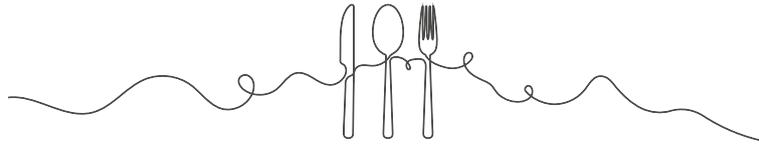
Gefüllte Röhrennudeln mit Ricotta – Gemüsefüllung in  
Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella

**17,90 €**

### **LASAGNE CON RAGU BOLOGNESE**

Ofengericht mit geschichteten Blattnudeln  
und Béchamel-Fleischsauce, mit Mozzarella überbacken

**16,90 €**



## **CARNE**

### **BISTECCA ALLA GRIGLIA**

Argentinisches Rumpsteak, wahlweise Champignon-Zwiebel-  
Rahmsauce oder Grüne Pfeffersauce  
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

**35,90 €**

### **FILETTO DI MANZO ARGENTINO**

Argentinisches Rinderfilet mit Austernpilz-Zwiebel-Rahmsauce  
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

**40,90 €**

### **FILETTO DI AGNELLO**

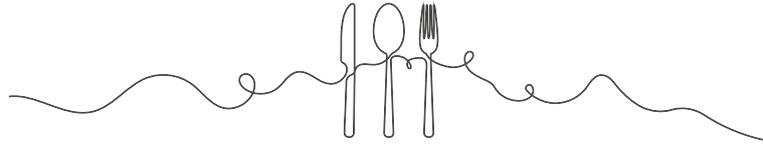
Zartes Lammfilet, wahlweise mit Rosmarin-Knoblauch oder grüner Pfeffersauce  
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

**44,90 €**

### **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**

Gebratenes Kalbsschnitzel mit luftgetrocknetem Prosciutto  
in einer Weißwein-Salbeisauce  
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

**32,90 €**



## **PESCE**

### **ORATA AL SALE**

Dorade in Salzkruste, filetiert, in Trüffelbuttersauce mit Zitroneninfusion  
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

**37,90 €**

### **FILETTO DI SOGLIOLA**

Gebratene Seezunge, filetiert, in Trüffelbuttersauce mit Zitroneninfusion  
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

**48,90 €**

### **FILETTO DI MERLUZZO**

Gegrilltes Kabeljaufilet in Safran-Sahnesauce  
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

**38,90 €**

### **GAMBERI DI TIGRE NERA**

Gegrillte frische Black Tiger Garnelen mit Trüffelbutterinfusion  
dazu: frische Pasta in Knoblauch-Olivenöl-Zitronensauce

**42,90 €**



## DESSERT

### TIRAMISU

In Espresso und Amaretto getränktes Löffelbiskuit,  
lagenweise mit Mascarpone-Creme

**8,90 €**

### PANNA COTTA

Hausgemachte Sahnecreme mit Fruchtkompott

**7,90 €**

### TARTUFO AL PISTACCHIO

italienische Eispezialität aus Vanille-Pistazieneis  
mit einer Füllung aus Pistaziencreme

**9,90 €**

### TARTUFO CAFÉ E PANNE

italienische Eispezialität aus Sahne-Espresso-Eis und  
einer Füllung aus Kaffeecreme

**9,90 €**

### GELATO MISTO

Gemischter Eisteller mit Sahnecreme

**6,90 €**



## HEISSGETRÄNKE

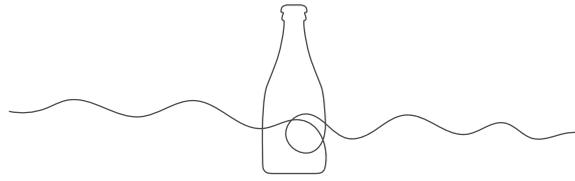
<b>ESPRESSO</b>	<b>3,20 €</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>4,20 €</b>
<b>CAFÉ CREMA</b>	<b>3,80 €</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>3,80 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>4,20 €</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>4,50 €</b>
<b>ICED LATTE</b>	<b>4,20 €</b>
<b>HEIBE SCHOKOLADE</b>	<b>3,80 €</b>

## TEE

Tee Gschwendner Master Bag Pyramid

**KAMILLE BIO**  
**PFEFFERMINZE BIO**  
**INGWER BIO**  
**GRÜNER TEE JASMIN BIO**  
**ROOIBOS LIMONE - INGWER BIO**  
**ENGLISH BREAKFAST**  
**SALZKARAMELL**

**0,35 l Kännchen | 4,80 €**



## SOFT DRINKS, SÄFTE & WASSER

### SOFT DRINKS

Cola, Cola Zero, Cola Light, Fanta und Sprite	0,3 l   3,80 €
Vita Malz Malzbier (Glasflasche)	0,33 l   3,80 €
Richard's Sun Iced Tea (Glasflasche) (Pfirsich, Zitrone, Granatapfel und Acai-Limette)	0,33 l   3,80 €

### VILSA WASSER

(Glasflasche – still / medium)	0,25 l   3,20 €
	0,75 l   7,90 €

### SÄFTE

Apfelsaft, Maracuja, Rhabarber und Orangensaft	0,3 l   4,40 €
--	----------------

### SCHORLEN

Apfelsaft, Maracuja und Rhabarber	0,3 l   3,90 €
-----------------------------------	----------------

### BAD BY BAD PYRMONTNER

Ginger Ale	0,25 l   4,20 €
Bitter Lemon	0,25 l   4,20 €
Tonic Water	0,25 l   4,20 €



## **BIERE**

### **BIERE VOM FASS (Barre Bräu)**

Pils	<b>0,3 l   4,00 €</b>
	<b>0,5 l   6,30 €</b>
Alster	<b>0,3 l   4,00 €</b>
	<b>0,5 l   6,30 €</b>
Weizen	<b>0,5 l   6,30 €</b>
Barre Keller 1842	<b>0,3 l   4,20 €</b>
	<b>0,5 l   6,50 €</b>
Helle Freude (April-Oktober)	<b>0,3 l   4,20 €</b>
	<b>0,5 l   6,50 €</b>
Dunkel (November – März)	<b>0,3 l   4,20 €</b>
	<b>0,5 l   6,50 €</b>

### **BIERE AUS DER FLASCHE**

Pils alkoholfrei	<b>0,33 l   4,00 €</b>
Weizen alkoholfrei	<b>0,5 l   6,30 €</b>
Natur Alster alkoholfrei	<b>0,33 l   4,00 €</b>

### **FASSBRAUSE**

Holunder und Rhabarber	<b>0,33 l   4,10 €</b>
------------------------	------------------------



## **APERITIF**

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>8,50 €</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>8,50 €</b>
<b>HUGO</b>	<b>7,90 €</b>
<b>LILLET WILD BERRY</b>	<b>7,90 €</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b>	<b>6,90 €</b>
<b>CAMPARI SODA</b>	<b>6,50 €</b>
<b>NEGRONI</b>	<b>11,90 €</b>
<b>MALFI GIN TONIC</b>	<b>10,50 €</b>
<b>MARTINI BIANCO</b>	<b>6,00 €</b>
<b>MARTINI ROSSO</b>	<b>6,00 €</b>



## DIGESTIVE

<b>GRAPPA</b>	<b>2 cl   3,90 €</b>
<b>AVERNA</b>	<b>2 cl   3,90 €</b>
<b>RAMAZZOTTI</b>	<b>2 cl   3,90 €</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	<b>2 cl   3,90 €</b>
<b>FERNET MENTA</b>	<b>2 cl   3,90 €</b>
<b>SCHWECHOWER HIMBERGEIST</b>	<b>2 cl   5,90 €</b>
<b>SCHWECHOWER OBSTBRAND BIRNE</b>	<b>2 cl   5,90 €</b>

## LIKÖR

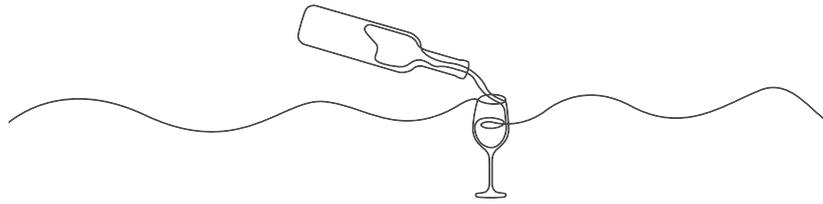
<b>AMARETTO</b>	<b>2 cl   4,10 €</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>2 cl   4,10 €</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>2 cl   4,10 €</b>
<b>BAILEYS</b>	<b>2 cl   4,10 €</b>
<b>MARSALA</b>	<b>2 cl   4,10 €</b>
<b>MIRTO DI SARDEGNA</b>	<b>2 cl   4,10 €</b>



## **SPIRITUOSEN**

**(auf Wunsch mit Eis)**

<b>JAMESON IRISH WHISKY</b>	<b>4 cl   7,90 €</b>
<b>WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED BOURBON</b>	<b>4 cl   12,90 €</b>
<b>MACALLAN 12 SINGLE MALT</b>	<b>4 cl   20,90 €</b>
<b>MALFI GIN</b>	<b>4 cl   7,90 €</b>
<b>GREY GOOSE VODKA</b>	<b>4 cl   8,90 €</b>
<b>RON BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA</b>	<b>4 cl   9,90 €</b>



## OFFENE WEINE

### Weißwein (Karaffe)

<b>PINOT GRIGIO DELLE DOLOMITI</b>	<b>0,2 l</b>	<b> </b>	<b>7,20 €</b>
<b>IGT TERRE DEL NOCE</b>	<b>0,5 l</b>	<b> </b>	<b>15,90 €</b>
<b>CHARDONNAY</b>	<b>0,2 l</b>	<b> </b>	<b>7,50 €</b>
<b>VERDECA SALENTO IGT MARMORELLE</b>	<b>0,5 l</b>	<b> </b>	<b>16,90 €</b>

### Rosé (Karaffe)

<b>BARDOLINO CHIARETTO</b>	<b>0,2 l</b>	<b> </b>	<b>7,50 €</b>
<b>CLASSICO DOC</b>	<b>0,5 l</b>	<b> </b>	<b>16,90 €</b>

### Rotwein (Karaffe)

<b>PRIMITIVO PUGLIA IGT</b>	<b>0,2 l</b>	<b> </b>	<b>7,90 €</b>
	<b>0,5 l</b>	<b> </b>	<b>18,90 €</b>
<b>NEGROAMARO SALENTO</b>	<b>0,2 l</b>	<b> </b>	<b>7,90 €</b>
<b>IGT MARMORELLE</b>	<b>0,5 l</b>	<b> </b>	<b>18,90 €</b>

## PROSECCO

<b>PROSECCO TREVISO SYLVOZ</b>	<b>0,1 l Glas</b>	<b> </b>	<b>5,20 €</b>
<b>DOC SPUMANTE BRUT</b>			



## FEIERN IM BELLA VISTA

Die umlaufende Ringterrasse unseres Panoramarestaurant ist eine einzigartige Besonderheit in der Region und das Markenzeichen für die Eventlocation „Bella Vista“. Drei separate Räumlichkeiten, die sich miteinander kombinieren lassen, bieten Ihnen als Gastgeber ideale Voraussetzungen für die Planung einer Hochzeit oder Familienfeier, ein Firmenfest oder eine Tagung.

Herzlich willkommen im Bella Vista.

---

## RÄUMLICHKEITEN (Aussenterrasse + Theke)

