

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.

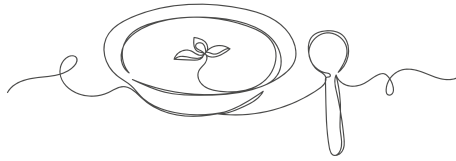
Saisonale Besonderheiten, Menüvorschläge zu feierlichen Anlässen oder Büffetideen für sommerliche Abende runden das Portfolio des Bella Vista ab.

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, Ochsenherztomaten, handgepflücktes Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Creme

14,90 €

VITELLO TONNATO

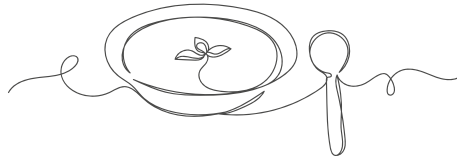
Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit einer Thunfisch-Kapernsauce und Pflücksalat

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

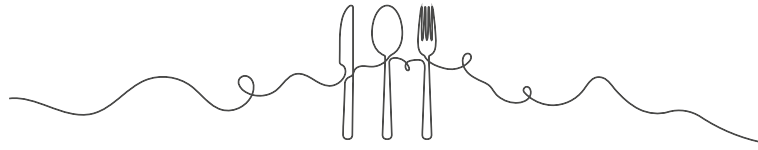
16,90 €

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

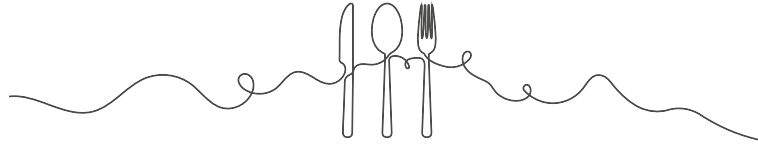
Frische Spaghetti in hausgemachter Tomatensauce mit
Anchovis, Kapern, schwarzen Oliven, Schalotten, Knoblauch

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

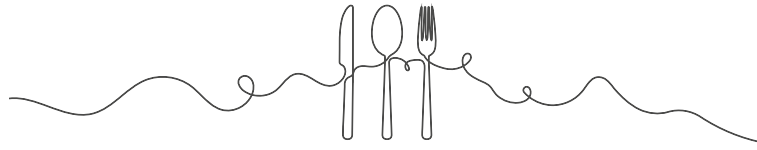
Gefüllte Röhrennudeln mit Ricotta – Gemüsefüllung in
Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella

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

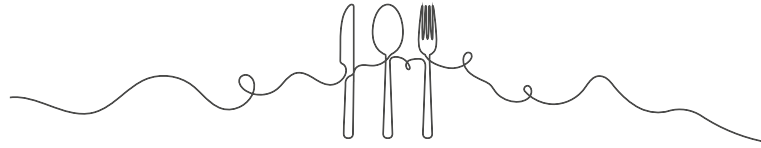
Zartes Lammfilet, wahlweise mit Rosmarin-Knoblauch oder grüner Pfeffersauce
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

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

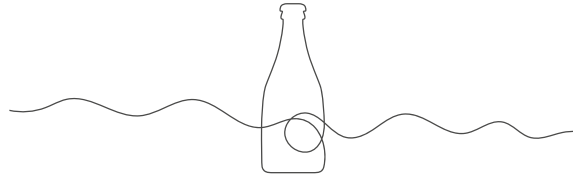
ESPRESSO	3,20 €
ESPRESSO DOPPIO	4,20 €
CAFÉ CREMA	3,80 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,80 €
CAPPUCCINO	4,20 €
MILCHKAFFEE	4,50 €
ICED LATTE	4,20 €
HEIBE SCHOKOLADE	3,80 €

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

BIERE AUS DER FLASCHE

Pils alkoholfrei	0,33 l 4,00 €
Weizen alkoholfrei	0,5 l 6,30 €
Natur Alster alkoholfrei	0,33 l 4,00 €

FASSBRAUSE

Holunder und Rhabarber	0,33 l 4,10 €
------------------------	------------------------



APERITIF

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



DIGESTIVE

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

LIKÖR

AMARETTO	2 cl 4,10 €
SAMBUCA	2 cl 4,10 €
LIMONCELLO	2 cl 4,10 €
BAILEYS	2 cl 4,10 €
MARSALA	2 cl 4,10 €
MIRTO DI SARDEGNA	2 cl 4,10 €



SPIRITUOSEN

(auf Wunsch mit Eis)

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



OFFENE WEINE

Weißwein (Karaffe)

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

Rosé (Karaffe)

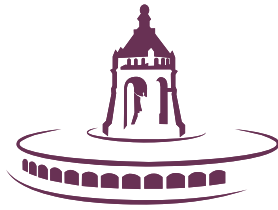
BARDOLINO CHIARETTO	0,2 l	 	7,50 €
CLASSICO DOC	0,5 l	 	16,90 €

Rotwein (Karaffe)

PRIMITIVO PUGLIA IGT	0,2 l	 	7,90 €
	0,5 l	 	18,90 €
NEGROAMARO SALENTO	0,2 l	 	7,90 €
IGT MARMORELLE	0,5 l	 	18,90 €

PROSECCO

PROSECCO TREVISO SYLVOZ	0,1 l Glas	 	5,20 €
DOC SPUMANTE BRUT			



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)

