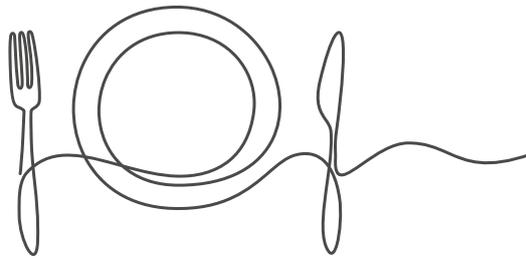


Italienischer Genuss am Kaiser

# 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.

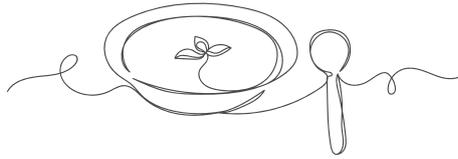
Saisonale Besonderheiten, Menüvorschläge zu feierlichen Anlässen oder Büffetideen für sommerliche Abende runden das Portfolio des Bella Vista ab.

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.**



## ANTIPASTI & VORSPEISEN

### ZUPPA DI POMODORO (A1,G,V)

hausgemachte italienische Tomatencremesuppe aus sonnengereiften Tomaten mit Sahne verfeinert

**8,90 €**

### MINISTRONE (V+)

hausgemachte italienische Gemüsesuppe, zubereitet aus saisonal verfügbarem Gemüse

**8,90 €**

### VITELLO TONNATO (1,2,6,C,D,M,O)

hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit einer Thunfisch-Kapernsauce und Pflücksalat

**16,90 €**

### CARPACCIO (G)

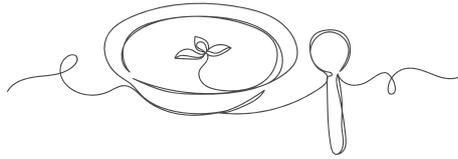
zarte Rinderfiletscheiben mit Rucola, Parmesan, und Olivenöl

**15,90 €**

### CAPRESE (G,F,L,M,O,V)

Mozzarella, Tomaten und Basilikum in hausgemachten Vinaigrette

**12,90 €**



### **INSALATA MISTA** (F,L,M,O,V+)

gemischter saisonaler Salat mit Oliven, Tomaten, Gurken  
und hausgemachter Vinaigrette

**7,90 €**

### **INSALATA DI POLPO** (F,L,M,R,O)

Oktopus in Zitronenöl mit Kirschtomaten  
auf frischem saisonalem Salatbett

**15,90 €**

### **ANTIPASTO MISTO** (1,2,3,G,D,F,L,M,O)

Auswahl an klassischen italienischen Vorspeisen

**18,90 €**

### **FUNGI AL FORNO** (F,L,M,O,V+)

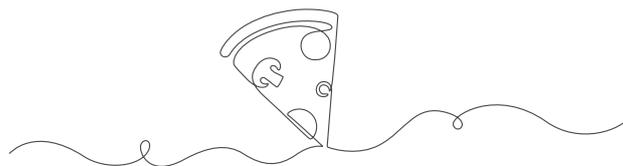
frische Austernpilze aus dem Ofen mit Petersilie und  
Knoblauch auf saisonalem Salatbett

**14,90 €**

### **CROSTINI PROSCIUTTO** (3,A1,G,O,V)

Ciabatta mit Mozzarella, Prosciutto, Rucola und  
getrockneten Tomaten-Oliven-Pesto (2 Stück)

**9,90 €**



## PIZZA

### **QUATTRO FORMAGGI** (A1,C,G,V)

Tomatensauce, Gouda, Gorgonzola, Mozzarella, Hirtenkäse

**16,90 €**

### **NAPOLETANA** (3,A1,C,D,G,O,V)

Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern und Oliven

**13,90 €**

### **BRESAOLA** (2,A1,C,G)

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesankäse,  
luftgetrockneter Rinderschinken

**18,90 €**

### **PROSCIUTTO SALAMI E FUNGHI** (1,2,3,A1,C,D,G,M)

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami und frische Champignons

**15,90 €**

### **CAPRESE** (A1,C,G,V)

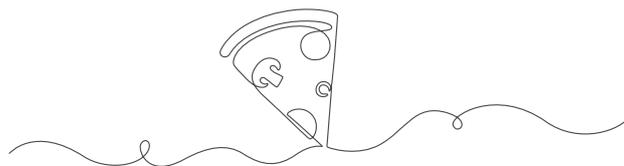
Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum

**13,90 €**

### **RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO** (2,A1,C,G)

Tomatensauce, Käse, frischen Tomaten, Parmaschinken,  
Rucola und Parmesankäse

**19,90 €**



### **BURRATA** (2,3,A1,C,G,V)

Tomatensauce, Käse, Burrata, Rucola, Kirchtomaten, Mortadella

**18,90 €**

### **SCAMPI** (A1,B,C,G)

Tomatensauce, Käse und Scampi mit Knoblauch

**18,90 €**

### **TONNO E CIPOLLE** (A1,C,D,G)

Tomatensauce, Käse, Thunfisch und frischen Zwiebeln

**14,90 €**

### **VEGETARIA** (A1,C,G,O,V)

Tomatensauce, Käse und Grillgemüse

**15,90 €**

### **PIZZA BELLA VISTA** (2,A1,C,D,G)

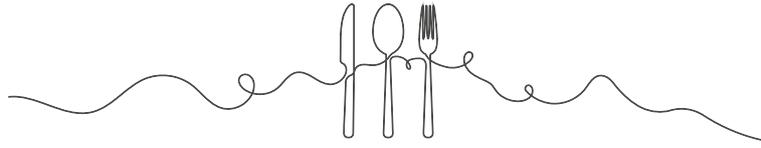
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, frischen Champignons,  
frischen Tomaten, Rucola und Parmesankäse

**17,90 €**

### **SALMONE E SPINACI** (A1,C,D,G)

Tomatensauce, Käse, frischer Lachs, Spinat und Zwiebeln

**18,90 €**



## **PASTA / NUDELN**

### **SPAGHETTI AL PESTO VERDE** (2,A1,C,G,V)

Pasta in hausgemachtem Pesto aus Pinienkernen, Parmesan, Basilikum und Olivenöl

**15,90 €**

### **SPAGHETTI GAMBERI** (A1,B,C)

gebratene Black Tiger Garnelen auf Pasta in Olivenöl mit Kirschtomaten, Knoblauch und Rucola

**19,90 €**

### **PASTA PUTTANESCA** (3,A1,C,O,V)

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

**16,90 €**

### **SPAGHETTI AGLIO E PEPPERICINO** (2,A1,C,G,V)

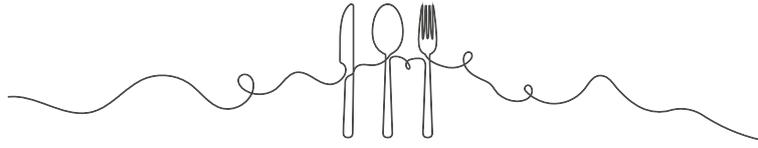
Pasta in Olivenöl mit Knoblauch und frischem Chili dazu: gehobelter Parmesan

**13,90 €**

### **RAVIOLI RICOTTA E SPINACI** (A1,C,G,V)

Pasta Taschen mit Spinat - Ricotta Füllung in Buttersalbeisauce / wahlweise in Tomatensauce

**21,90 €**



### **TAGLIATELLE NERE** (1,2,A1,C,G,B,R,O)

schwarze Bandnudeln mit Flusskrebse in Safran-Sahne-Sauce

**18,90 €**

### **TAGLIATELLE DI MANZO** (2,3,A1,C,G,O)

Bandnudeln mit Rinderstreifen, Austernpilzen, getrockneten Tomaten  
dazu: gehobelter Parmesan

**22,90 €**

### **CANNELLONI VERDURA** (A1,C,F,G,V)

gefüllte Röhrennudeln mit Ricotta – Gemüsefüllung in Tomatensauce,  
mit Käse überbacken

**17,90 €**

### **LASAGNE CON RAGU BOLOGNESE** (A1,C,G)

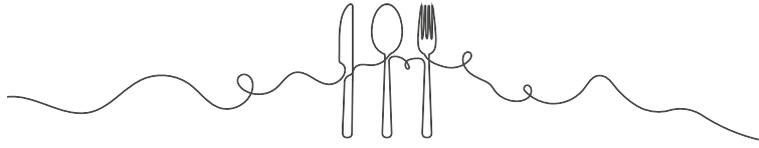
Ofengericht mit geschichteten Blattnudeln  
und Béchamel-Fleischaauce, mit Käse überbacken

**15,90 €**

### **PENNE ALL'ARRABBIATA** (2,A1,C,G,V)

Penne in pikanter hausgemachter Tomatensauce  
dazu: gehobelter Parmesan

**15,90 €**



## CARNE / FLEISCH

### **BISTECCA ALLA GRIGLIA** (G,L,M)

gegrilltes argentinisches Rumpsteak  
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

**34,90 €** | 250g

auf Wunsch mit Champignon-Zwiebel-Rahmsauce  
oder Grüne Pfeffersauce

### **FILETTO DI MANZO** (G,L,M)

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

**39,90 €** | 250g

### **FILETTO DI AGNELLO** (G,L,M)

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

**37,90 €**

### **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** (2,L,M,O)

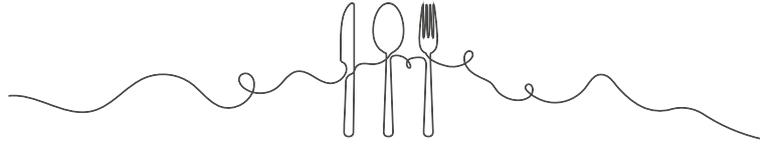
gebratenes Kalbsschnitzel mit luftgetrocknetem Prosciutto  
in einer Weißwein-Salbeisauce  
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

**32,90 €**

### **SCALOPPINA ALLA MILANESE** (A1,C,G,L,M)

paniertes Kalbsschnitzel „Mailänder Art“  
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

**24,90 €**



## **PESCE / FISCH**

### **ORATA AL SALE** (D,G)

Dorade in Salzkruste, filetiert, in Zitronen-Buttersauce, Knoblauch und Petersilie  
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

**34,90 €**

### **FILETTO DI SALMONE** (A1,D,G)

Lachsfilet in Zitronen-Buttersauce, Knoblauch und Petersilie  
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

**28,90 €**

### **FILETTO DI MERLUZZO** (A1,D,G)

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

**32,90 €**

### **GAMBERI ALLA GRIGLIA** (A1,C,B,G)

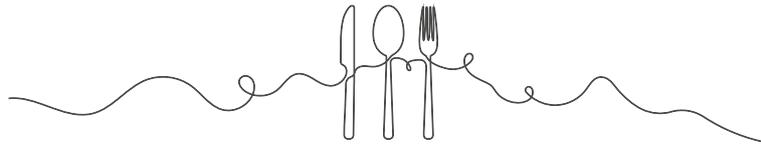
gegrillte Black Tiger Garnelen in Zitronen-Buttersauce, Knoblauch und Petersilie  
dazu: Pasta in Knoblauch-Olivenöl-Zitronensauce

**42,90 €**

### **FILETTO DI SOGLIOLA** (A1,D,G)

gebratene Seezunge in Zitronen-Buttersauce, Knoblauch und Petersilie  
dazu: Rosmarin Drillinge und frisches Saisongemüse

**48,90 €**



## **INSALATA / SALATE**

### **INSALATA DI AVOCADO E MANGO** (B,F,L,M,O)

frischer Blattsalat mit Avocado, Mango und gebratenen Black Tiger Garnelen  
dazu: hausgemachte Vinaigrette

**18,90 €**

### **INSALATA BELLA VISTA** (F,G,L,M,O,V)

panierter und gebratener Hirtenkäse auf saisonalem Salatbett  
mit Kirschtomaten und Pinienkernen

**16,90 €**

### **INSALATA DI TACCHINO** (2,A1,F,G,L,M,O)

gebratenes Putenbrustfilet auf gemischtem Salatbett mit hausgemachter Vinaigrette  
dazu: gehobelter Parmesan

**16,90 €**

### **INSALATA DI MANZO** (2,F,G,L,M,O)

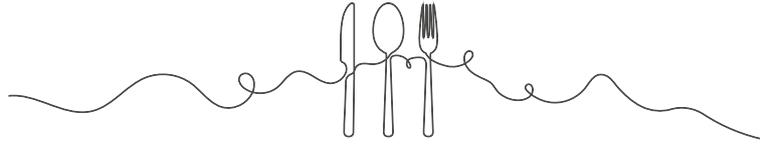
gegrillte Streifen vom Rind auf frischem saisonalem Salatbett  
mit hausgemachter Vinaigrette  
dazu: gehobelter Parmesan

**24,90 €**

### **INSALATA DI SALMONE** (A1,D,F,G,L,M,O)

gebratene Lachsfiletstreifen auf gemischtem Salatbett  
mit hausgemachter Vinaigrette

**24,90 €**



## MENÙ PER BAMBINI / KINDERMENÜ

### **SPAGHETTI BOLOGNESE** (A1,C,F)

Pasta mit Hackfleisch in hausgemachter Tomatensauce

**7,90 €**

### **PENNE NAPOLI** (A1,C,F,V)

Pasta in hausgemachter Tomatensauce

**6,90 €**

### **PUTENSCHNITZEL** (A1,C,F,G,L,M,O)

Putenbrust in hausgemachter Panade mit Pommes Frites  
und Salatbouquet

**9,90 €**

### **LASAGNE CON RAGU BOLOGNESE** (A1,C,F,G)

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

**8,90 €**

### **PIZZA MARGHERITA** (A1,C,G,V)

Tomatensauce und Käse

**6,90 €**

### **PIZZA SALAMI** (1,2,3,A1,C,G,M)

Tomatensauce, Käse und Salami

**7,90 €**



## **DOLCI / DESSERT**

### **TIRAMISÚ** (1,2,A1,C,G)

in Espresso und Amaretto getränktes Löffelbiskuit,  
lagenweise geschichtet mit Mascarpone-Creme

**9,90 €**

### **PANNA COTTA** (A1,G)

hausgemachte Sahnecreme mit Fruchtkompott

**7,90 €**

### **TARTUFO AL PISTACCHIO** (A1,C,E,F,G,H7)

italienische Eispezialität aus Vanille-Pistazieneis  
mit einer Füllung aus Pistaziencreme

**9,90 €**

### **TARTUFO CAFÉ E PANNE** (1,7,A1,C,E,F,G,H7)

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

**9,90 €**

### **GELATO MISTO** (1,G)

gemischter Eisteller mit Sahnecreme

**6,90 €**



## HEISSGETRÄNKE

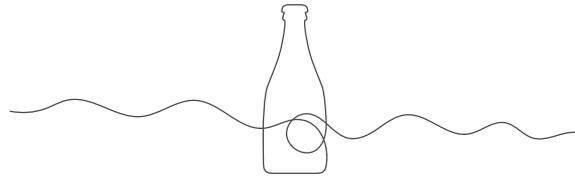
<b>ESPRESSO</b> (7)	<b>2,90 €</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b> (7)	<b>4,20 €</b>
<b>AFFOGATO</b> (7,C,G,H7)	<b>4,90 €</b>
<b>CAFÉ CREMA</b> (7)	<b>3,80 €</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> (7,G)	<b>3,40 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b> (7,G)	<b>4,20 €</b>
<b>MILCHKAFFEE</b> (7,G)	<b>4,50 €</b>
<b>LATTE MACCIATO</b> (7,G)	<b>4,50 €</b>
<b>HEIBE SCHOKOLADE</b> (G)	<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, WASSER & BIER

### SOFT DRINKS

Coca Cola (1,7), Coca Cola Zero (1,3,5,7), Fanta (1,3) und Sprite (3)	<b>0,3 l   3,80 €</b>
Vita Malz Malzbier (Glasflasche) (1,A4)	<b>0,33 l   3,80 €</b>
Richard's Sun Iced Tea (Glasflasche) (3) (Pfirsich und Granatapfel)	<b>0,33 l   3,80 €</b>

### VILSA WASSER

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

### SÄFTE

Apfelsaft, Maracuja, Rhabarber und Orangensaft	<b>0,3 l   4,40 €</b>
--	-----------------------

### SCHORLEN

Apfel (3), Maracuja und Rhabarber	<b>0,3 l   3,90 €</b>
-----------------------------------	-----------------------

### BAD BY BAD PYRMONTER

Ginger Ale (1)	<b>0,25 l   4,20 €</b>
Bitter Lemon (2,3,8)	<b>0,25 l   4,20 €</b>
Tonic Water (2,8)	<b>0,25 l   4,20 €</b>



## BIERE

### BIERE VOM FASS (Barre Bräu)

Pils (A4)	0,3 l   3,90 €
	0,5 l   5,90 €
Alster (3,A4)	0,3 l   3,90 €
	0,5 l   5,90 €
Weizen (A1)	0,5 l   6,00 €
Barre Keller 1842 (A4)	0,3 l   4,00 €
	0,5 l   6,00 €

### BIERE AUS DER FLASCHE

Pils alkoholfrei (A4)	0,33 l   3,90 €
Weizen alkoholfrei (A1)	0,5 l   6,00 €
Natur Alster alkoholfrei (3,A1)	0,33 l   3,90 €

### FASSBRAUSE

Holunder (A4)	0,33 l   3,90 €
---------------	-----------------



## APERITIF

<b>APEROL SPRITZ</b> (1)	<b>8,50 €</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> (1)	<b>8,90 €</b>
<b>HUGO</b> (1)	<b>7,90 €</b>
<b>LILLET WILD BERRY</b> (1)	<b>7,90 €</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b> (1)	<b>6,90 €</b>
<b>CAMPARI SODA</b> (1)	<b>6,00 €</b>
<b>MALFI GIN TONIC</b> (2,8)	<b>10,50 €</b>
<b>MARTINI BIANCO</b>	<b>5,90 €</b>
<b>COSMOPOLITAN</b> (3)	<b>10,50 €</b>
<b>BELLINI</b>	<b>7,50 €</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 HIMBEERGEIST</b>	<b>2 cl   5,90 €</b>
<b>SCHWECHOWER OBSTBRAND BIRNE</b>	<b>2 cl   5,90 €</b>

## LIKÖR

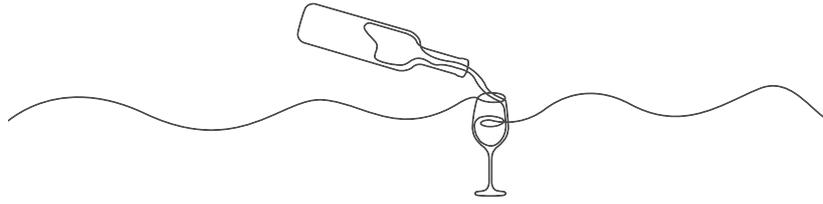
<b>AMARETTO</b> (H1)	<b>2 cl   4,10 €</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>2 cl   4,10 €</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>2 cl   4,10 €</b>
<b>BAILEYS</b> (1,7,G,H2)	<b>2 cl   4,10 €</b>
<b>MARSALA</b>	<b>2 cl   4,10 €</b>



## **SPIRITUOSEN**

**(auf Wunsch mit Eis)**

<b>JAMESON IRISH WHISKY</b> (1)	<b>4 cl   7,90 €</b>
<b>WOODFORD RESERVE</b> (1) <b>DOUBLE OAKED BOURBON</b>	<b>4 cl   12,90 €</b>
<b>MACALLAN 12 SINGLE MALT</b> (1)	<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</b> (1) <b>RESERVA EXLCLUSIVA</b>	<b>4 cl   9,90 €</b>



## OFFENE WEINE

(Fragen Sie gern nach unserer Weinkarte)

### Weißwein (Karaffe)

<b>PINOT GRIGIO DELLE DOLOMITI</b>	<b>0,2 l   6,90 €</b>
<b>IGT TERRE DEL NOCE (o)</b>	<b>0,5 l   15,90 €</b>
<b>WEINSCHORLE (o)</b>	<b>0,35 l   6,90 €</b>
<b>CHARDONNAY</b>	<b>0,2 l   6,90 €</b>
<b>VERDECA SALENTO IGT MARMORELLE (o)</b>	<b>0,5 l   15,90 €</b>

### Rosé (Karaffe)

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

### Rotwein (Karaffe)

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

## PROSECCO

<b>PROSECCO TREVISO „SYLVOZ“</b>	<b>0,1 l Glas   5,20 €</b>
<b>DOC SPUMANTE BRUT (o)</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)



# Hinweis zu Allergenen und Unverträglichkeiten

Wir kennzeichnen in unserer Speisekarte die wichtigsten Allergene gemäß der gesetzlichen Vorgaben. Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren von Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit leiden, informieren Sie bitte unser Servicepersonal. Wir beraten Sie gerne zu den Zutaten und möglichen Alternativen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

## Kennzeichnung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln

(gemäß der Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffen)

- |                                      |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| <b>1</b> = mit Farbstoffen           | <b>6</b> = mit Phosphat            |
| <b>2</b> = mit Konservierungsstoffen | <b>7</b> = koffeinhaltig           |
| <b>3</b> = mit Antioxidationsmitteln | <b>8</b> = chininhaltig            |
| <b>4</b> = mit Geschmacksverstärkern | <b>9</b> = Schwefeldioxid / Sulfit |
| <b>5</b> = mit Süßungsmitteln        |                                    |

## Kennzeichnung von Allergenen (gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung LMIV)

