

Italienischer Genuss am Kaiser

SPEISEKARTE



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, heute Ihr Gastgeber im Restaurant Bella Vista zu sein, dem Panoramarestaurant 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

Hausgemachte italienische Tomatencremesuppe aus
sonnengereiften Tomaten, mit Sahne verfeinert

8,90 €

MINISTRONE

Hausgemachte italienische Gemüsesuppe, zubereitet
aus saisonal verfügbarem Gemüse

8,90 €

VITELLO TONNATO

Hauchdunn geschnittenes Kalbfleisch mit einer
Thunfisch-Kapernsauce und Pflücksalat

17,90 €

CARPACCIO

Zarte Rinderfiletscheiben mit Rucola, Parmesan und Olivenöl

15,90 €

CAPRESE

Mozzarella, Tomaten und Basilikum in hausgemachter Vinaigrette

13,80 €

PIZZA-BROT

mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch

4,90 €

INSALATA MISTA

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

8,90 €

INSALATA DI POLPO

Oktopus in Zitronenöl mit Kirschtomaten auf frischem
saisonalem Salatbett

16,90 €

ANTIPASTO MISTO

Auswahl an klassischen italienischen Vorspeisen
für 2 Personen 19,90 € | für 4 Personen 35,90 €

FUNGHI AL FORNO

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

14,90 €

BRUSCHETTA

Italienische Weißbrothäppchen mit frischen Tomaten, Oliven,
rote Zwiebeln, Rucola und Olivenöl (3 Stück)

6,90 €

CROSTINI PROSCIUTTO

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

9,90 €

PIZZA

QUATTRO FORMAGGI E PARMA

Tomatensauce, Gouda, Gorgonzola, Mozzarella, Fetakäse und Parmaschinken

16,90 €

NAPOLETANA

Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern und Oliven

13,90 €

BRESAOLA

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesankäse,
luftgetrockneter Rinderschinken

18,90 €

PROSCIUTTO SALAMI E FUNGHI

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami und frische Champignons

15,90 €

CAPRESE

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum

14,90 €

RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO

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

20,90 €

BURRATA

Tomatensauce, Käse, Burrata, Mortadella, Rucola, Kirschtomaten

20,90 €

SCAMPI

Tomatensauce, Käse und Scampi mit Knoblauch

19,90 €

TONNO E CIPOLLE

Tomatensauce, Käse, Thunfisch und frischen Zwiebeln

14,90 €

VEGETARIA

Tomatensauce, Käse und Grillgemüse

15,90 €

BELLA VISTA

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

18,90 €

SALMONE E SPINACI

Tomatensauce, Käse, frischer Lachs, Spinat und Zwiebeln

18,90 €

APOLLO

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami und Spiegelei

15,90 €

SALAMI PICCANTE

Tomatensauce, Käse und scharfe Salami

16,90 €

Alle Pizzen auch als kleinere Portion erhältlich (- 2,00 €)

PASTA / NUDELN

SPAGHETTI AL PESTO VERDE

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

16,90 €

SPAGHETTI GAMBERI

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

20,90 €

PASTA PUTTANESCA

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

16,90 €

SPAGHETTI AGLIO E PEPPERICINO

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

13,90 €

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Pastataschen mit Spinat-Ricotta-Füllung in Buttersalbeisauce (wahlweise in Tomatensauce)

22,90 €

TAGLIATELLE NERE

Schwarze Bandnudeln mit Flusskrebse in Safran-Sahne-Sauce

19,90 €

TAGLIATELLE DI MANZO

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

22,90 €

CANNELLONI VERDURA

Gefüllte Röhrennudeln mit Ricotta-Gemüsefüllung in Tomatensauce, mit Käse überbacken

17,90 €

LASAGNE CON RAGU BOLOGNESE

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

15,90 €

PENNE CON SPINACI E SALMONE

Penne mit frischem Lachs und Spinat in Sahnesauce, mit Käse überbacken

17,90 €

PENNE ALL' ARRABBIATA

Penne in pikanter hausgemachter Tomatensauce, dazu gehobelter Parmesan

15,90 €

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti mit Hackfleisch, Tomatensauce und Parmesankäse

14,90 €

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti mit Eiern, Speck und Parmesankäse

15,90 €

CARNE / FLEISCH

BISTECCA ALLA GRIGLIA

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g), dazu Rosmarin-Drillinge und frisches Saisongemüse. Auf Wunsch mit Champignon-Zwiebel-Rahmsauce oder grüner Pfeffersauce

35,90 €

FILETTO DI MANZO

Rinderfilet (ca. 250 g) mit Austernpilz-Zwiebel-Rahmsauce, dazu Rosmarin-Drillinge und frisches Saisongemüse

39,90 €

FILETTO DI AGNELLO

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

37,90 €

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

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

32,90 €

SCALOPPINA ALLA MILANESE

Paniertes Kalbsschnitzel „Mailänder Art“, dazu Rosmarin-Drillinge und frisches Saisongemüse

25,90 €

PESCE / FISCH

ORATA AL SALE

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

34,90 €

FILETTO DI SALMONE

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

28,90 €

FILETTO DI MERLUZZO

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

32,90 €

GAMBERI ALLA GRIGLIA

Gegrillte Black Tiger Garnelen in Zitronen-Buttersauce, mit Knoblauch und Petersilie, dazu frische Pasta in Knoblauch-Olivenöl-Zitronensauce

42,90 €

FILETTO DI SOGLIOLA

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

48,90 €

INSALATA / SALATE

INSALATA DI AVOCADO E MANGO

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

18,90 €

INSALATA BELLA VISTA

Panierter und gebratener Fetakäse auf saisonalem Salatbett mit Kirschtomaten und Pinienkernen

16,90 €

INSALATA DI TACCHINO

Gebratenes Putenbrustfilet auf gemischtem Salatbett mit hausgemachter Vinaigrette, dazu gehobelter Parmesan

16,90 €

INSALATA DI MANZO

Gegrillte Streifen vom Rind auf frischem saisonalem Salatbett mit hausgemachter Vinaigrette, dazu gehobelter Parmesan

24,90 €

INSALATA DI SALMONE

Gebratene Lachsfiletstreifen auf gemischtem Salatbett mit hausgemachter Vinaigrette

24,90 €

DOLCI / DESSERT

TIRAMISU

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

9,90 €

PANNA COTTA

Hausgemachte Sahnecreme mit Fruchtkompott

8,90 €

TARTUFO CLASSICO

Italienische Eisspezialität aus Schokoladeneis mit
einer Füllung aus Zabaionecreme

9,90 €

TARTUFO AL PISTACCHIO

Italienische Eispezialität aus Vanille-Pistazieneis mit
einer Füllung aus Pistaziencreme

10,90 €

TARTUFO LIMONCELLO

Italienische Eispezialität aus Vanilleeis, Zitroneneis und Limoncellocreme*

10,90 €

GELATO MISTO

Gemischter Eisteller mit Sahnecreme

6,90 €

** enthält Alkohol*

HEISSGETRÄNKE

Espresso	3,00 €
Espresso Doppio	4,40 €
Affogato al caffè (Espresso Doppio mit einer Kugel Vanilleeis)	5,90 €
Café Crema	3,90 €
Café Crema (koffeinfrei)	3,90 €
Espresso Macchiato	3,40 €
Cappuccino	4,40 €
Milchkaffee	4,60 €
Latte Macchiato	4,70 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €

TEE

TEE GSCHWENDNER MASTER BAG PYRAMID

- Kamille Bio
- Pfefferminze Bio
- Ingwer Bio
- Grüner Tee Jasmin Bio
- Rooibos Limone-Ingwer Bio
- English Breakfast
- Salzkaramell

Kännchen 0,35 l **4,90 €**

SOFT DRINKS & WASSER

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta und Sprite	0,3 l	4,00 €
Vitamalz Malzbier	Flasche 0,33 l	4,00 €
Richard's Sun Iced Tea (Pfirsich oder Granatapfel)	Flasche 0,33 l	4,00 €

A C Q U A MORELLI MINERALWASSER

Acqua Morelli Sparkling oder Non-Sparkling	Flasche 0,25 l	3,20 €
	Flasche 0,75 l	8,90 €

SÄFTE

Apfelsaft, Maracuja, Rhabarber oder Orangensaft	0,3 l	4,60 €
---	-------	---------------

SCHORLEN

Apfel, Maracuja oder Rhabarber	0,3 l	4,00 €
--------------------------------	-------	---------------



PREMIUM SOFT DRINKS

Ginger Ale	0,2 l	3,90 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,90 €
Tonic Water	0,2 l	3,90 €
Wild Berry	0,2 l	3,90 €
Pink Grapefruit	0,2 l	3,90 €

BIERE

BIERE VOM FASS

Barre Barre Pilsener	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	6,00 €
Alster	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	6,00 €
Barre Barre Weizen	0,5 l	6,00 €
Barre Barre Keller 1842	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	6,00 €

BIERE AUS DER FLASCHE

PERONI Peroni Nastro Azzurro	0,33 l	4,00 €
PERONI Peroni Nastro Azzurro 0.0%	0,33 l	4,00 €
Barre Barre Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Barre Barre Natur Alster Alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Barre Barre Weizen Alkoholfrei	0,5 l	6,00 €

FASSBRAUSE

Barre Barre Fassbrause Holunder alkoholfrei	0,3 l	4,00 €
--	-------	---------------

APERITIFS

Aperol Spritz	0,2 l	8,90 €
Limoncello Spritz	0,2 l	8,90 €
Hugo	0,2 l	6,90 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,90 €
Campari Orange	0,2 l	6,90 €
Campari Soda	0,2 l	6,00 €
Aperitivo Spritz (alkoholfrei)	0,2 l	8,90 €
Hugo (alkoholfrei)	0,2 l	6,90 €
Sarti Pink	0,2 l	7,90 €
Monkey 47 Gin Tonic	0,2 l	10,50 €
Martini Bianco	0,2 l	5,90 €

DIGESTIFS

Grappa	2 cl	4,00 €
Averna	2 cl	4,00 €
Ramazzotti	2 cl	4,00 €
Fernet Branca	2 cl	4,00 €
Fernet Menta	2 cl	4,00 €
Schwechower Himbeergeist	2 cl	6,00 €
Schwechower Obstbrand Birne	2 cl	6,00 €

LIKÖRE

Amaretto	2 cl	4,10 €
Sambuca Il Santo	2 cl	4,10 €
Scavi & Ray Limoncello	2 cl	4,10 €
Scavi & Ray Crema di Limoncello	2 cl	4,10 €
Baileys	2 cl	4,10 €
Marsala	2 cl	4,10 €

SPIRITUOSEN

(auf Wunsch mit Eis)

Jameson Irish Whisky	4 cl	7,90 €
Woodford Reserve Double Oaked Bourbon Whiskey	4 cl	12,90 €
Macallan 12 Years Single Malt Whisky	4 cl	20,90 €
Monkey 47 Gin	4 cl	7,90 €
Grey Goose Vodka	4 cl	8,90 €
Ron Botucal Reserva Exclusiva	4 cl	9,90 €

OFFENE WEINE

(Fragen Sie gern nach unserer Weinkarte)

WEISSWEIN (KARAFFE)

Pinot Grigio delle Dolomiti IGT Terre del Noce	0,2 l	6,90 €
	0,5 l	15,90 €
Ca'Scavi Lugana DOC	0,2 l	8,90 €
	0,5 l	20,90 €
Weinschorle	0,2 l	6,20 €

ROSÈ (KARAFFE)

Bardolino Chiaretto Classico DOC	0,2 l	7,20 €
	0,5 l	16,90 €

ROTWEIN (KARAFFE)

Primitivo Salento IGT	0,2 l	7,90 €
	0,5 l	18,90 €
Nero D'Avola Sicilia IGT	0,2 l	6,90 €
	0,5 l	15,90 €



PROSECCO

Scavi & Ray Secco Frizzante Banquet	Glas 0,1 l	5,20 €
-------------------------------------	------------	---------------



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, eines Firmenfestes oder einer Tagung.

Herzlich willkommen im Bella Vista.

RÄUMLICHKEITEN

(Außenterrasse + Theke)

