



Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns !

KATJA, STEPHAN
UND DAS NAPOLI - TEAM

KARTENZAHLUNG AB 50€ / PAIEMENT PAR CARTE APD 50€



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE | MENUS ENFANTS

- | | |
|---|-----|
| • SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA (TOMATEN-SAUCE SAUCE TOMATE) | 11€ |
| • SPAGHETTI CARBONARA | 12€ |
| • 1 KÄSEKROKETTE MIT FRITTEN
1 CROQUETTE DE FROMMAGE POMMES FRITES | 12€ |
| • WIENER SCHNITZEL VOM KALB FRITTEN
ESCALOPE DE VEAU POMMES FRITES | 14€ |
| • HÜFTSTEAK FRITTEN
STEAK DE BOEUF POMMES FRITES | 14€ |
| • KINDEREIS COUPE GLACE ENFANT | 6€ |
-

WERTER GAST

PRO TISCH MAX. 5 VERSCHIEDENE VORSPEISEN / HAUPTGÄNGE

CHER CLIENT

PAR TABLE MAX. 5 ENTRÉES / PLATS DIFFÉRENTS

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie von unseren Mitarbeitern



SUPPE | POTAGE



- PILZCRÈMESUPPE
VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS 9€
- PILZCRÈMESUPPE | GERÄUCHERTE ENTENBRUST
VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS | MAGRET DE CANARD FUMÉ 11€

SALATTELLER | SALADES



- MIT ÜBERBACKENEM CAMEMBERT | PREISELBEEREN
AU CAMEMBERT GRATINÉ | AIRELLES 15€ 21€
- MIT ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL MIT AKAZIENHONIG
AVEC FROMAGE DE CHEVRE LARDE AU MIEL 16€ 23€
- MIT HÄHNCHENSTREIFEN | PARMESANHOBEL | CESAR-DRESSING
AVEC TRANCHES DE POULET | COPEAUX DE PARMESAN | CESAR 15€ 21€



= VEGETARISCH EVT. FISCH/ VÉGÉTARIEN EVT POISSON



VORSPEISEN | ENTRÉES

- ✓ • HAUSGEMACHTE KÄSEKROKETTEN | PREISELBEEREN
CROQUETTES MAISON AU FROMAGE FAIREBEL | AIRELLES (2 ODER 3 ST) **TS** 15 € 21 €
- ✓ • CARPACCIO VON ROTE BEETE | FETA KÄSE
SESAM-VINAIGRETTE | WALNÜSSE
CARPACCIO AUX BETTERAVES ROUGES
FROMAGE FETA | VINAIGRETTE AU SÉSAME | NOIX **TS** 16 € 23 €
- CARPACCIO VOM RIND | TRÜFFEL-MAYONNAISE
PARMESANHOBEL | RUCOLA
CARPACCIO DE BŒUF | MAUONNAISE DE TRUFFE | COPEAUX DE PARMESAN | ROQUETTE **TS** 18 € 26 €
- PULLED BEEF VOM OCHSENSCHWANZ
PORTWEIN SAUCE | SELLERIE | HASELNUSS
PULLED BEEF AU QUEUE DE BOEUF | CÉLERI | NOISETTES **TS** 20 €

TS Gerne servieren wir Ihnen unsere Vorspeisen auch "TO SHARE" (zum teilen | min 2 Gerichte)

TS Nous vous servons volontiers nos entrées « to share » (à partager | min 2 plats)



HAUSGEMACHTE PASTA | PÂTES FAITES MAISON

- | | | | |
|---|----------------------------------|---|------|
| • | SPAGHETTI AL RAGÙ ALLA BOLOGNESE | | 19 € |
| ✓ | LASAGNE SPINACI | SPINAT PILZE
Épinard champignons | 19€ |
| • | SPAGHETTI ALLA CARBONARA | KROSSER BAUCHSPECK VOM DUROC PECORINO Ei
Lard Duroc croustillant Pecorino Ei | 19 € |
| ✓ | PENNE ALLA RUCOLA CRUDA | RUCOLA OLIVENÖL KNOBLAUCH TOMATEN
Roquette huile d'olive ail tomates | 19 € |
| • | TAGLIATELLE CHEF | PARMASCHINKEN TRÜFFELSOBE
Jambon de parme sauce au truffe | 23 € |
| ✓ | PENNE SALMONE | LACHS WEISSWEIN-DILLSAUCE ÜBERBACKEN
Saumon sauce au vin blanc aneth gratiné | 23 € |
| ✓ | SPAGHETTI CON SCAMPIS | MADRAS-CURRY GEMÜSE
Curry Madras légumes | 23 € |

✓ ALLE PASTA MIT PARMESAN SERVIERT / TOUTES LES PÂTES SERVIES AVEC PARMESAN
✓ = VEGETARISCH EVT. FISCH/ VÉGÉTARIEN EVT POISSON



HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAL AUX

- BOULETTEN LÜTTICHER ART | FRITTEN | SALAT 23€
BOULETS A LA LIEGEOISE | FRITES | SALADE
- WIENER SCHNITZEL VOM KALB | PREISELBEEREN | FRITTEN | SALAT 28€
ESCALOPE DE VEAU À LA VIENNOISE | AIRELLES | FRITES | SALADE
- TAGLIATA DI MANZO 33€
ENTRECOTE-STREIFEN | RUCOLA | PARMESANHOBEL | PASTA
LAMELLES D'ENTRECÔTE | ROQUETTE | COPEAUX DE PARMESAN | PÂTES
- ENTRECOTE MIT PFEFFERSOBE | FRITTEN | SALAT 33€
ENTRECÔTE | SAUCE AU POIVRE VERT | FRITES | SALADE



CAVA UND CHAMPAGNER

CAVA BRUT	JAUME SERRA TRADITIONAL METHOD	GLAS 0,75L	7,50 € 29 €
CHAMPAGNER BRUT ORIGINE	MANDOIS 40% CHARDONNAY 30% PINOT NOIR 30% PINOT MEUNIER	0,75L	59 €

ROSÉ (Vin rosé – Vino rose)

ROSÉ D'ENFER PLAIMONT PINEC & CABERNET SAUVIGNON	2024 VIN DU SUD-OUEST DE LA FRANCE	28€
MIRALY ROSÉ INTRIGANT TENUTA MONTECCHIESI TOSCANA	2024	35 €



WEISSWEIN

(Vin blanc – Vino bianco)

OUR FAVORITE

CHARDONNAY	2022		35 €
DOMAINE LE FORT CUVÉE BLANCHE EICHENFASS GEREIFT		GLAS	7 €

BOURGOGNE ALIGOTÉ	2023		33 €
DOMAINE MAILLARD PÈRE&FILS CÔTE-D'OR FRANKREICH			

PINOT GRIS	2023		32 €
HUBER & BLEGER ALSACE FRANKREICH			

SOAVE RONCA	2022		29€
MONTE CALVARINA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA ITALIEN			

FRIULANO LA MAGNOLIA	2023		33 €
100% FRIULANO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI ITALIEN			

CHARDONNAY	2023		27 €
CANTELE PUGLIA IGP ITALIEN			

LUGANA VILLABELLA	2023		32 €
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA ITALIEN			

SAINT-VERAN	2023		32 €
DOMAINE DE LA FEUILLARDE LUCIEN THOMAS BOURGOGNE			



OUR FAVORITE

CABERNET SAUVIGNON	2022	0.75L	48€
DEHESA DEL CARRIZAL SPANIEN		GLAS	8€

ROTWEIN AUS FRANKREICH

(Vin rouge de France – Vino rosso di France)

CHÂTEAU DE VAUCOULEURS	2019	28€
CÔTES DE PROVENCE 70% SYRAH 30% SAUVIGNON		
LA SOURCE DE JOUVENTE	2020	30€
GRAVES MERLOT – CABERNET SAUVIGNON – PETIT VERDOT		
CHÂTEAU LES BERTRANDS	2020	32€
BLAYE – MERLOT CABERNET SAUVIGNON MALBEC		
CHATEAU TOUR DE PEZ	2014	46 €
APPELLATION SAINT – ESTÈPHE CONTROLÉE CRU BOURGEOIS		
CROZES HERMITAGE “ESPRIT”	2020	48€
RHÔNE DOMAINE ESPRIT 100% SYRAH		
HAUTES- CÔTES DE BEAUNE	2021	54€
BOURGOGNE DOMAINE SÉBASTIEN MAGNIEN 100% PINOT NOIR VIEILLES VIGNES		



ROTWEIN AUS ITALIEN

(Vin rouge d'Italie – Vino rosso d'Italia)

VALPOLICELLA DAL CERVO D.O.C.	2021	32€
CHIANTI MONTESPERTOLI PODERE DELL'ANSELMO	2022	36€
SYRAH SICILIA MASSERIA DEL FEUDO	2022	33€
BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE DEMARIE VEZZA D'ALBA	2021	31€
PRIMITIVO CANTELE PUGLIA IGP INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA	2023	27€
SMERIGLIO BARACCHI SANGIOVESE CORTONA	2020	48€
BARBERA D'ASTI ISOLABELLA DELLA CROCE SERENA	2023	44€