



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 BOLOGNESE 10€
 - SPAGHETTI CARBONARA 10€
 - 1 KÄSEKROKETTE MIT FRITTEN 11€
1 CROQUETTE DE FROMMAGE | POMMES FRITES
 - WIENER SCHNITZEL VOM KALB | FRITTEN 14€
ESCALOPE DE VEAU | POMMES FRITES
 - HÜFTSTEAK | FRITTEN 14€
STEAK DE BOEUF | POMMES FRITES
 - KINDEREIS | COUPE GLACE ENFANT 4€
-

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

- ✓ • TOMATENSUPPE | BASILIKUM 8€
SOUPE DE TOMATE | BASILIC

SALATTELLER | SALADES

- ✓ • MIT ÜBERBACKENEM CAMEMBERT | PREISELBEEREN 14€ 19€
AU CAMEMBERT GRATINÉ | AIRELLES
- MIT ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL MIT AKAZIENHONIG 15€ 21€
AVEC FROMAGE DE CHEVRE LARDE AU MIEL
- MIT HÄHNCHENSTREIFEN | PARMESANHOBEL | CESAR-DRESSING 14€ 19€
AVEC TRANCHES DE POULET | COPEAUX DE PARMESAN | CESAR

✓ = VEGETARISCH EVT. FISCH/ VÉGÉTARIEN EVT POISSON



KALTE & WARME GERICHTE | PLATS CHAUDS ET FROIDS

- ✓ • HAUSGEMACHTE KÄSEKROKETTEN FAIREBEL | PREISELBEEREN 13 € 18 €
CROQUETTES MAISON AU FROMAGE FAIREBEL | AIRELLES
- ✓ • HAUSGEMACHTE KRETTENKROKETTEN (1 ODER 2 ST.) 14 € 20 €
LES CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES MAISON (1 OU 2PC.)
- ✓ • KROKETTEN – DUO | KÄSE – KRETTEN 17 €
FROMAGE - CRETTES
- CARPACCIO VOM RIND | TRÜFFEL-MAYONNAISE 16 € 24 €
HASELNUSSÖL | BALSAMICO | PARMESANHOBEL | PINIENKERNE
CARPACCIO DE BŒUF | MAYONNAISE AU TRUFFE | HUILE DE NOISETTE
VINAIGRE DE BALSAMIQUE | COPEAUX DE PARMESAN | PIGNONS DE PIN
- ✓ • WILDSCAMPIS | CURRY | INGWER 17 € 25 €
SCAMPIS SAUVAGES | CURRY | GINGEMBRE



HAUSGEMACHTE PASTA | PÂTES FAITES MAISON

- SPAGHETTI AL RAGU BOLOGNESE 16 €
- ✓ SPAGHETTI PUTTANESCA BURRATA 19 €
OLIVEN | SARDELLEN | TOMATEN | BASILIKUM | BURRATA
Olives | anchois | tomates | basilic | Burrata
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA 18 €
KROSSER BAUCHSPECK VOM DUROC | PECORINO | Ei
Lard Duroc croustillant | Pecorino | Ei
- ✓ PENNE ALLA RUCOLA CRUDA 17 €
RUCOLA | OLIVENÖL | KNOBLAUCH | TOMATEN
Roquette | huile d'olive | ail | tomates
- TAGLIATELLE CHEF 22 €
PARMASCHINKEN | TRÜFFELSOBE
Jambon de parme | sauce au truffe
- SPAGHETTI SURF'N'TURF 22€
WILSDCAMPIS | HÄHNCHEN | WOKGEMÜSE | ASIA TOUCH
SCAMPIS SAUVAGES | POULET | LÉGUMES AU WOK | ASIA TOUCH
- PENNE SALMONE 21 €
LACHS | WEISSWEIN-DILLSAUCE | ÜBERBACKEN
Saumon | sauce au vin blanc | aneth | gratiné

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



HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPALES

- BOULETTEN LÜTTICHER ART | FRITTEN | SALAT
BOULETS A LA LIEGEOISE | FRITES | SALADE 23€
- TATAR VOM ANGUS-RIND | FRITTEN | SALAT  26€
TARTARE DE BŒUF ANGUS | FRITES | SALADE
- WIENER SCHNITZEL VOM KALB | PREISELBEEREN | FRITTEN | SALAT 28€
ESCALOPE DE VEAU À LA VIENNOISE | AIRELLES | FRITES | SALADE
- TAGLIATA DI MANZO 32€
ENTRECOTE-STREIFEN | RUCOLA | PARMESANHOBEL | PASTA
LAMELLES D'ENTRECÔTE | ROQUETTE | COPEAUX DE PARMESAN | PÂTES
- ENTRECOTE MIT PFEFFERSOBE | FRITTEN | SALAT 32€
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 VIN DU SUD-OUEST DE LA FRANCE	2023	28€
MIRALY ROSÉ INTRIGANT TENUTA MONTECCHIESI TOSCANA	2023	35 €



WEISSWEIN

(Vin blanc – Vino bianco)

OUR FAVORITE

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

BOURGOGNE ALIGOTÉ	2022		33 €
DOMAINE MAILLARD PÈRE&FILS CÔTE-D'OR FRANKREICH			

PINOT GRIS	2022		32 €
HUBER & BLEGER ALSACE FRANKREICH			

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

RIBOLLA GIALLA LA MAGNOLIA	2023		31 €
100% RIBOLLA GIALLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ITALIEN			

CHARDONNAY	2023		27 €
CANTELE PUGLIA IGP ITALIEN			

LUGANA VILLABELLA	2022		32 €
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA ITALIEN			

SAINT-VERAN	2022		32 €
DOMAINE DE LA FEUILLARDE LUCIEN THOMAS BOURGOGNE			



OUR FAVORITE

CABERNET SAUVIGNON	2023		38€
LA MAGNOLIA TRVEVENEZIE ITALIEN		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	2018	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€
LIFILI A6MANI SALICE SALENTINO D.O.P.	2021	28€
CHIANTI MONTESPERTOLI PODERE DELL'ANSELMO	2018	44€
SYRAH SICILIA MASSERIA DEL FEUDO	2021	33€
BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE DEMARIE VEZZA D'ALBA	2020	31€
PRIMITIVO SALENTO CANTELE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA	2022	27€
SMERIGLIO BARACCHI SANGIOVESE CORTONA	2020	48€
BARBERA D'ASTI ISOLABELLA DELLA CROCE SERENA	2019	44€