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 12€
  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 6€

WERTER GAST
PRO TISCH MAX. 5 VERSCHIEDENE VORSPEISEN / HAUPTGÄNGE

CHER CLIENT
PAR TABLE MAX. 5 ENTRÉES / PLATS DIFÉRENTS

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

SUPPE | POTAGE

• MARONENSUPPE | KNOBLAUCH CIABATTA VELOUTÉ AUX MARRONS | CIABATTA À L'AIL	**TS** 9€	

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 **TS** 16€ 22 €
  CROQUETTES MAISON AU FROMAGE FAIREBEL | AIRELLES (2 ODER 3 ST)

- HAUSGEMACHTE PARMASCHINKEN-KROKETTEN **TS** 18€ 23€
  MELONEN-CHUTNEY (2 ODER 3 ST)
  LES CROQUETTES MAISON AU JAMBON DE PARME
  MELON (2 OU 3PC.)

- CARPACCIO VON ROTE BEETE | FETA KÄSE **TS** 16 € 23 €
  SESAM-VINAIGRETTE | WALNÜSSE
  CARPACCIO AUX BETTERAVES ROUGES
  FROMAGE FETA | VINAIGRETTE AU SÉSAME | NOIX

- CARPACCIO VOM RIND | TRÜFFEL-MAYONNAISE **TS** 18€ 26 €
  PARMESANHOBEL | RUCOLA
  CARPACCIO DE BŒUF | MAYONNAISE DE TRUFFE | COPEAUX DE PARMESAN | ROQUETTE

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 ALLA CARBONARA	KROSSER BAUCHSPECK VOM DUROC | PECORINO | EI Lard Duroc croustillant | Pecorino | Ei	21 €
• PENNE ALLA RUCOLA CRUDA	RUCOLA | OLIVENÖL | KNOBLAUCH | TOMATEN Roquette | huile d'olive | ail | tomates	21 €
• TAGLIATELLE ALLA PEPERONATA	PAPRIKA GESCHMORT | GRÜNER PFEFFER | COGNAC FLAMBIERT Poivrons | poivre vert | flambé au cognac	21€
• SPAGETTI NAPOLITANA BURRATA	TOMATEN SAUCE | BURRATA | BASILIKUM Sauce tomate | Burrata | basilic	23€
• TAGLIATELLE CHEF	PARMASCHINKEN | TRÜFFELSOßE Jambon de parme | sauce au truffe	24 €
• PENNE SALMONE	LACHS | WEISSWEIN-DILLSAUCE | ÜBERBACKEN Saumon | sauce au vin blanc | aneth | gratiné	25 €
• SPAGHETTI CON SCAMPIS	MADRAS-CURRY | PAPRIKA Curry Madras | poivrons	25 €

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

HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPALAUX

- BOULETTEN LÜTTICHER ART | FRITTEN | SALAT 23
  BOULETS A LA LIEGEOISE | FRITES | SALADE

- SPIRLING STEAK VOM EIFEL-SCHWEIN | ROSMARIN | PILZE | FRITTEN | SALT 28
  STEAK SPIRLING DE PORC EIFEL | ROMARIN | CHAMPIGNONS | FRITES | SALADE

- WIENER SCHNITZEL VOM KALB | PREISELBEEREN | FRITTEN | SALAT 28
  ESCALOPE DE VEAU À LA VIENNOISE | AIRELLES | FRITES | SALADE

- ENTRECOTE MIT PFEFFERSOßE | FRITTEN | SALAT 35
  ENTRECÔTE | SAUCE AU POIVRE VERT | FRITES | SALADE

CAVA UND CHAMPAGNER

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

ROSÉ (Vin rosé – Vino rose)

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

W E I S S W E I N (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

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

CABANES 2024 28€
SAUVIGNON BLANC/SAUVIGNON GRIS/SÉMILLON | CHÂTEAU PENIN | BORDEAUX | 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

ROTWEIN AUS FRANKREICH

(Vin rouge de France – Vino rosso di France)

OUR FAVORITE

LA GAVACHA 2022 0.75L 32€
D.O.P. CALATAYUD | ARAGONIEN | SPANIEN GLAS 6.50€
100% GARNACHA | 12 MONATE EICHENFASS
VOLLMUNDISCH | RUND UND AUSGEWOGEN | FRISCHE FRUCHTIGKEIT | SEIDENE TANNINE

CHÂTEAU DE VAUCOULEURS 2019 28€
CÔTES DE PROVENCE | 70% SYRAH, 30% SAUVIGNON

LA SOURCE DE JOUVENTE 2020 30€
CHÂTEAU JOUVENTE | GRAVES | BORDEAUX | 80% MERLOT, 15% CABERNET SAUVIGNON, 5% PETIT VERDOT

CHÂTEAU LES BERTRANDS 2021 32€
BLAYE | CÔTES DE BORDEAUX | 70% MERLOT, 25% CABERNET SAUVIGNON, 5% MALBEC

CHATEAU TOUR DE PEZ 2018 52 €
SAINT – ESTÈPHE | BORDEAUX | 65% MERLOT, 24% CABERNET SAUVIGNON, 11% CABERNET FRANC

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

MADELEINE 2022 32€
CHÂTEAU BARBELLE | COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
45% GRENACHE, 30% SYRAH, 25% CABERNET SAUVIGNON

ROTWEIN AUS ITALIEN

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

VALPOLICELLA DAL CERO D.O.C.	2021	32€
CHIANTI MONTESPERTOLI RISERVA PODERE DELL'ANSELMO	2022	41€
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€
BARBERA D'ASTI ISOLABELLA DELLA CROCE | SERENA	2023	44€

ROTWEIN AUS SPANIEN

(Vin rouge d'Espagne – Vino rosso di Spagna)

TIERRA EL PRIMAVERA 2020 38€

REBSORTE: 100% TEMPRANILLO | WEINGUT: TIERRA DE AGRICOLE | REGION: RIOJA ALAVESE

CRIANZA: 12 MONATE EICHENFASS, 12 MONATE FLASCHENREIFUNG

KARAKTER: DUNKLE KIRSCHE, ELEGANT, LEICHTE SÄURE, FRISCH