

## Liebe Gäste

wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Zusätzlich zu den Speisen in dieser Karte bieten wir Ihnen unsere wechselnden, preiswerten und schnellen Mittagsangebote an. Beachten Sie auch die wechselnde Sonderkarte und die Gerichte auf den Tafeln.

### **Haben Sie schon Ihren LUNCH(S)PASS?**

Nach 10x Mittagessen wochentags erhalten Sie 1x unser Mittagsangebot gratis.

### **Haben Sie Interesse, unsere Mittagsangebote regelmäßig per E-Mail zu erhalten?**

**Gerne nehmen unsere Servicemitarbeitende Ihre E-Mail Adresse entgegen.**

### **Für Gruppen, größere Reservierungen und Feiern**

in unseren Räumen halten wir Menüvorschläge für Sie bereit.

### **ALLERGENE und Unverträglichkeiten**

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an. Gerne geben wir Ihnen, auch mit Hilfe unserer Aufzeichnungen, Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Aufgrund der zunehmenden **Gluten- und Laktoseunverträglichkeiten** haben wir unsere Speisekarte auf Gerichte, die wir ohne Gluten bzw. Laktose herstellen können, geprüft. Unsere Servicemitarbeitenden beraten Sie hierzu gerne.



Schön, dass Sie da sind!

Ruth Stöver  
und das bell'ARTE Team

Gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karte oder senden Ihnen die Rechnung an Ihre deutsche Firmenadresse.

### **Ein Hinweis für Museumsbesucher!**

**Bitte denken Sie daran, vor Schließung des Sprengel Museums Ihre Garderobe abzuholen.**

V o r s p e i s e n

# Antipasti

Euro



## Bruschetta originale

7,50

geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum  
Bitte beachten Sie, dass die Brötscheiben auf einem separaten Blech im gleichen Ofen geröstet werden, in dem auch unsere herkömmlichen Pizzen gebacken werden.



## Rucola e burrata con pomodori

14,80

Kuhmilch-Mozzarella auf Rucolasalat und Roma-Tomaten, mit Balsamicodressing<sup>?</sup>, Basilikum und Olivenöl mariniert



## Carpaccio di manzo „classico“ \*

15,60

rohe Rindfleischscheiben mit feinen Champignons, gehobelem Parmesan, frischem Rucola, Zitrone und Olivenöl



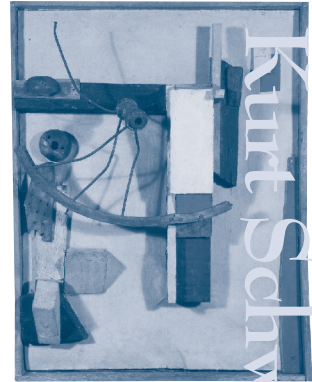
## Gratinierter Ziegenkäse

15,90

mit warmen Roma-Tomaten, Kräutern und Honig an mariniertem<sup>?</sup> Rucolasalat



\* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Vorspeise mit **frischem Rucola** (+€ 1,60)



Kurt Schwitters 1887 - 1948

S u p p e

# Zuppe



## Crema di pomodoro

7,10

Tomatencrèmesuppe



## Zuppa di pesce Sorrento

10,40

Fischsuppe mit frischem Fisch und Meeresfrüchten

Merzbild

1926

Bitte informieren Sie uns, wenn wir glutenfrei oder laktosefrei für Sie kochen sollen.

Beachten Sie bitte, dass in unserer Küche viele glutenhaltige und laktosehaltige Lebensmittel verarbeitet werden und die Gerichte Spuren von Gluten bzw. Laktose enthalten können.

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

S a l a t e

# Insalate

Euro



## Insalata mista

gemischte Blattsalate der Saison mit Paprika, Tomaten, Oliven, Nüssen und Kernen, Balsamicodressing ②



auch als Beilagensalat

**Möchten Sie Ihren Salat selbst marinieren, lassen Sie es uns wissen.**

7,30



## Insalata bell'ARTE

gemischte Blattsalate mit Hähnchenbrust vom Grill, frischen Früchten und Pinienkernen, Balsamicodressing ②



## Insalata con pesce grigliato

gemischte Blattsalate mit Streifen von gegrilltem Fisch und Crevetten, Balsamicodressing ②



## Tagliata di vitello

Rucolasalat mit feinen Kalbsrückentranchen vom Grill, Champignons, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

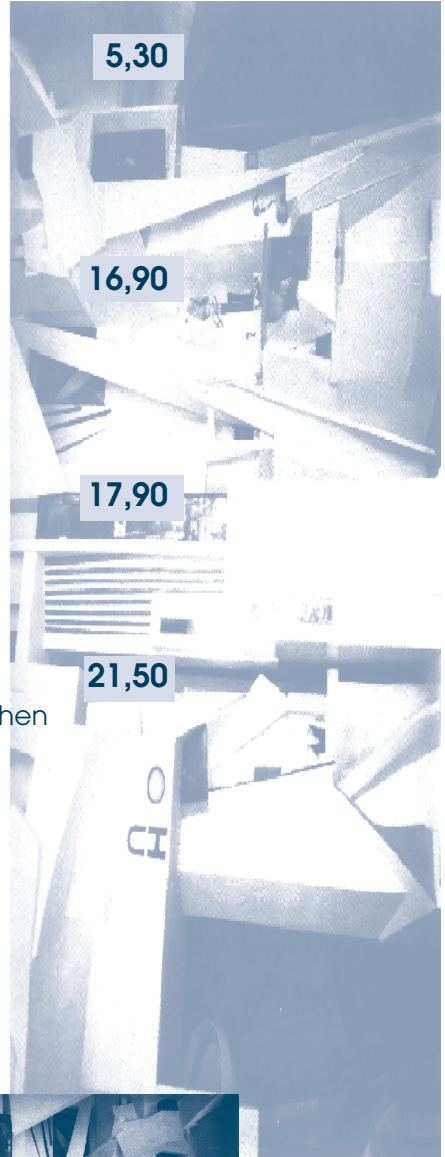


5,30

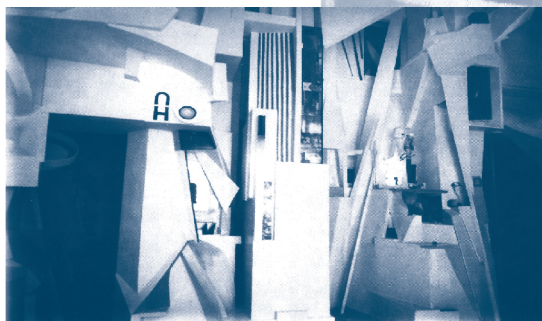
16,90


17,90

21,50



Kurt Schwitters 1887 - 1948



Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

N u d e l n

# Pasta

Euro



## Spirelli con verdure e ricotta\*

Spirelli (glutenfrei) mit frischen Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprika, Tomaten und Ricottakäse

14,90



## Spirelli aglio e olio\*

Spirelli (glutenfrei) mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern

13,50



## Spirelli al salmone con asparagus

Spirelli (glutenfrei) mit Lachs und grünem Spargel in Orangenrahmsauce

17,40



## Spirelli con manzo "pizzaiola"\*

Spirelli (glutenfrei) mit Rinderrückenstreifen, Kapern, Zwiebeln und Oliven<sup>®</sup> in pikanter Tomatensauce

18,20



## Spirelli con pollo e mandorla

Spirelli (glutenfrei) mit Hähnchenbruststreifen, Spinat und Kirschtomaten in Mandel-Buttersauce

16,60



\* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Pasta mit **frischem Rucola** (+€ 1,60)

Kurt Schwitters 1887 - 1948

R i s o t t o

# Risotti



## Risotto marinara e zafferano\*

Risotto mit Meeresfrüchten, Safran, grünem Spargel und frischen Tomaten

17,20



## Risotto rosso di manzo\*

Risotto mit Rotwein, gebratenen Rinderrückenstreifen, getrockneten Tomaten<sup>®</sup> und Lauchzwiebeln

18,20



## Risotto funghi\*

Risotto mit Champignons, Kräutersaitlingen, Austernpilzen und frischen Kräutern

16,60



## Risotto vegetariana\*


Risotto mit frischen Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprika und frischen Tomaten

16,20



\* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihr Risotto mit **frischem Rucola** (+€ 1,60)

Merzbild 1924

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

Fisch / Fleisch

# Pesce/Carne

Euro

Kurt

26,50

Schwitters

1887 - 1948



## Lurcioperca a la Saltimbocca

Zanderfilet im Parmaschinkenmantel mit Salbei-Pestorahmsauce auf Spinat-Spirelli (glutenfrei)



## Coste di vitello

Kalbsrückenmedaillons vom Grill mit Limonenrahmsauce, frischer Zucchini und Kirschtomaten, Spirelli (glutenfrei) mit frischen Kräutern

28,50

**Bitte beachten Sie die Gerichte auf der wechselnden Sonderkarte!**

warme Getränke

# Bevande calde

Espresso 2,90

Espresso, doppelt 3,80

Cappuccino 3,70

Latte Macchiato 4,20

Kaffee, die große Tasse 3,30

Caffelatte, großer Milchkaffee 3,90

Tee 3,30

Darjeeling, Earl Grey,  
Rooibos, Grüner Tee,  
Pfefferminz, Kamille,  
Maracuja-Orange

**TEE SEEGER**

Heiße Schokolade mit Sahne 3,70




Auf Wunsch erhalten Sie unsere Kaffeespezialitäten mit laktosefreier Milch oder Hafermilch. (je +€ 0,30)



Mz 1926

liegendes emm

Alle Bilder  
Kurt Schwitters  
© VG Bild-Kunst  
Bonn 1997  
Kartengestaltung  
Thomas Mahr 10/97  
Stand 01/2024

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

## S ä f t e

# Succhi di frutta

Euro

<b>Apfelschorle</b>	0,2 l	<b>3,10</b>
	0,4 l	<b>4,90</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>3,90</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>3,90</b>
<b>Maracujasaft</b>	0,2 l	<b>3,90</b>
<b>Tomatensaft</b>	0,2 l	<b>3,90</b>
<b>Kirschsaff</b>	0,2 l	<b>3,90</b>
<b>Traubensaft</b>	0,2 l	<b>3,90</b>
<b>Rhabarbersaft</b>	0,2 l	<b>3,90</b>
<b>Bananenfruchtsaftgetränk</b>	0,2 l	<b>3,90</b>

Alle Säfte auch als Schorle

	0,2 l	<b>3,40</b>
	0,4 l	<b>5,60</b>

Lütts Direktsaft-Schorle  
**Landlust**  
Holunderblüte, Johanna

	0,33 l	<b>4,20</b>
--	--------	-------------


## alkoholfreie Getränke

# Analcolici

 <b>PYRMONTER</b>	0,25 l	<b>3,40</b>
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	<b>7,50</b>

<b>Sanbittè</b> <sup>②</sup>		<b>4,20</b>
der alkoholfreie Aperitif, pur mit Orangensaft		<b>6,50</b>

<b>Coca-Cola</b> <sup>②③</sup>		
<b>Coca-Cola zero</b> <sup>②③⑨</sup>		
<b>Sprite. Fanta</b> <sup>②③</sup>	0,2 l	<b>3,30</b>
<b>Spezi</b> <sup>①②③</sup>	0,4 l	<b>5,50</b>

 <b>PYRMONTER</b>		
<b>Bitter Lemon</b> <sup>①④</sup>	0,25 l	<b>3,90</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>④</sup>	0,25 l	<b>3,90</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>②</sup>	0,25 l	<b>3,90</b>

## Offene Weine<sup>⑦</sup> & Aperitif

# Vini aperti & Aperitive

Euro

<i>weiß</i>		
<b>Pinot Grigio</b>	0,2 l	<b>8,00</b>
Venetien	Fl. 0,75 l	<b>22,50</b>
<b>Chardonnay</b>	0,2 l	<b>8,00</b>
Venetien	Fl. 0,75 l	<b>22,50</b>
<b>Trebbiano</b>	0,2 l	<b>8,50</b>
Abruzzen	Fl. 0,75 l	<b>23,50</b>
<i>rosé</i>		
<b>Rosé</b>	0,2 l	<b>8,00</b>
Italiano	Fl. 0,75 l	<b>22,50</b>
<i>rot</i>		
<b>Merlot</b>	0,2 l	<b>8,20</b>
Friaul	Fl. 0,75 l	<b>23,50</b>
<b>Montepulciano rosso</b> , Abruzzen	0,2 l	<b>8,20</b>
	Fl. 0,75 l	<b>23,50</b>
<b>Primitivo</b>	0,2 l	<b>9,00</b>
Apulien	Fl. 0,75 l	<b>24,50</b>
<b>Weinschorle</b>	0,2 l	<b>5,80</b>
<b>Prosecco</b>	0,1 l	<b>5,20</b>
<b>Prosecco</b>	0,75 l	<b>32,50</b>
<b>Aperol Sprizz</b> <sup>②⑦</sup>	0,2 l	<b>7,80</b>
Prosecco mit Aperol und Soda		
<b>Hugo</b> <sup>⑦</sup>	0,2 l	<b>7,80</b>

## B i e r

# Birre

 <b>Gilde Ratskeller</b>	0,3 l	<b>4,40</b>
<i>Premium Pils</i>	0,5 l	<b>6,10</b>
<b>Alster</b>	0,3 l	<b>4,40</b>
	0,5 l	<b>6,10</b>
<b>Gilde free</b>		
alkoholfrei	0,33 l	<b>4,40</b>
<b>Franziskaner</b>		
WEISSBIER		
hell/dunkel/alkoholfrei	0,5 l	<b>6,10</b>
 <b>Vitamalz</b> <sup>②</sup>	0,33 l	<b>3,70</b>

① mit Antioxidationsmittel, ② mit Farbstoff, ③ coffeinhaltig, ④ chininhaltig, ⑤ geschwärzt, ⑥ konserviert, ⑦ enthält Sulfite, ⑧ mit Süßungsmittel, ⑨ enthält eine Phenylalaninquelle