

## 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

geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum

8,50



## Rucola e burrata con pomodori

Kuhmilch-Mozzarella mit frischen Tomaten auf Rucolasalat, mit Basilikum und Olivenöl mariniert

15,50

## Carpaccio di manzo „classico“ \*

rohe Rindfleischscheiben mit feinen Champignons, gehobeltem Parmesan, frischer Zitrone und Olivenöl

16,20



## Vitello tonnato

Kalbfileischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern

17,00



## Gratinierter Ziegenkäse

mit warmen Birnenstreifen, Walnüssen und Kirschtomaten an mariniertem Rucolasalat

16,50

## Antipasti verdure

verschiedene marinierte Gemüse

13,50

## Antipasti misti

marinierte Gemüse, Tomaten und Burrata, Vitello-Tonnato, Parmaschinken und Oliven

16,50

## Pizzabrot

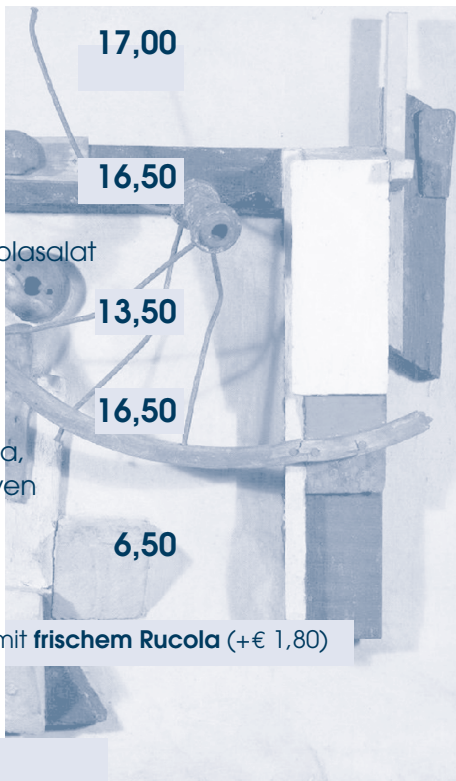
immer passend zur Vorspeise

6,50

\* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Vorspeise mit **frischem Rucola** (+€ 1,80)



Kurt Schwitters 1887 - 1948



Merzbild  
1926

S u p p e

# Zuppe



## Crema di pomodoro

Tomatencrèmesuppe mit Parmesan und Pesto

7,90


## Zuppa di pesce Sorrento

Fischsuppe mit frischem Fisch und Meeresfrüchten, dazu Knoblauchbrot

11,50

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.

Vegane Gerichte sind auch möglich. Sprechen Sie uns an.

S a l a t e

# Insalate



## Insalata mista

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

auch als Beilagensalat

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



## Insalata bell'ARTE

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

## Insalata con pesce grigliato

gemischte Blattsalate mit Streifen von gegrilltem Fisch und Crevetten, Balsamicodressing

## Insalata di manzo

gemischte Blattsalate mit Rinderrückenstreifen, Champignons, Roma-Tomaten und Frühlingslauch vom Grill, Kräuter-Joghurtdressing

## Insalata Antipasti verdure

gemischte Blattsalate mit warmen Antipasti-Gemüse, Oliven und Roma-Tomaten, Balsamicodressing

Euro

7,80

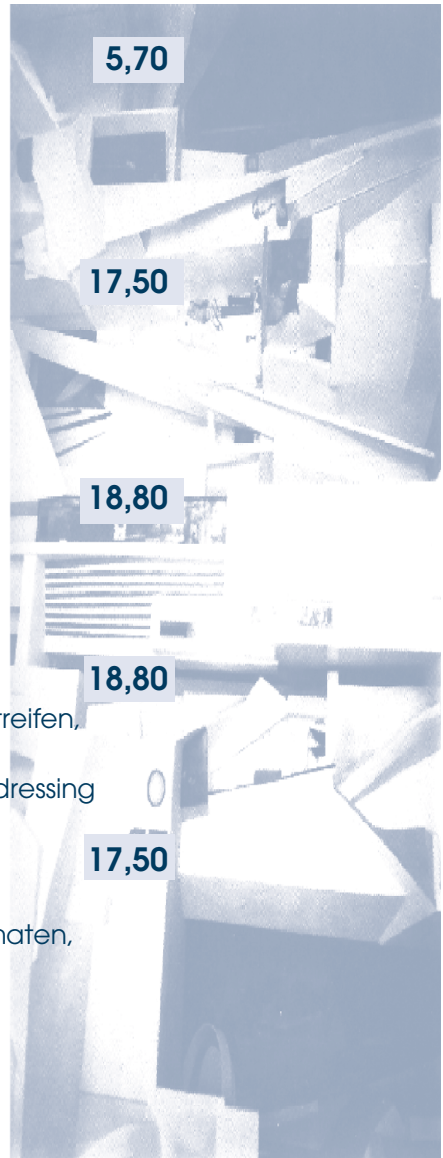
5,70

17,50

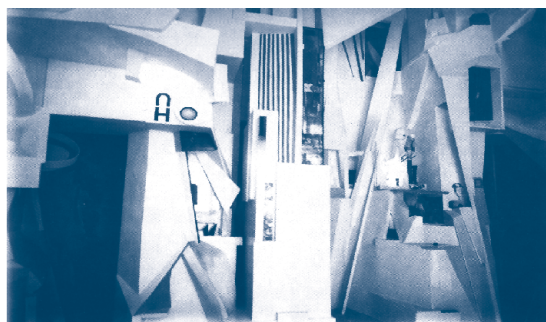
18,80

18,80

17,50



Kurt Schwitters 1887 - 1948



Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

Vegane Gerichte sind auch möglich. Sprechen Sie uns an.



Vegetariano - Vegetarisch

**Penne verdure e pomodoro**

Pennnudeln mit frischen Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprika und Roma-Tomaten in Tomaten-Pestosauce

Euro

15,20

**Spaghetti arrabiata**

Spaghetti mit Kapern, Zwiebeln und Oliven in pikanter Tomatensauce

14,20

**Spaghetti aglio e olio\***

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern  
- auf Wunsch zusätzlich mit Peperoni -

13,80

**Ravioli al pomodori secchi**

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Ziegenkäse, mit zerlassener Butter, Pinienkernen und Rucola

16,50

**Gnocchi Burrata e Pesto**

Gnocchi in fruchtiger Tomatensauce mit Roma-Tomaten, Burrata und Pesto

16,50

**Ravioli burro e salvia**

Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung, mit Butter und frischem Salbei

16,50

**Tagliatelle spinaci**

Tagliatelle mit Spinat, Wallnüssen und Gorgonzola in cremiger Rahmsauce

16,50




Wir können für Sie auf Wunsch auch fast alle Pastagerichte mit glutenfreien Mais-Reis-Spirelli zubereiten. Bitte sprechen Sie uns an.

\* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Pasta mit **frischem Rucola** (+€ 1,80)

Kurt  
Schwitters  
1887 - 1948

Merzbild 1924

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.  
Vegane Gerichte sind auch möglich. Sprechen Sie uns an.

N u d e l n

# Pasta

	Euro
<b>Ravioli neri salmone</b> Schwarze Lachsravioli mit Shrimps in Limonenrahmsauce	18,50
<b>Spaghetti con pollo e mandorla</b> Spaghetti mit Hähnchenbruststreifen, Spinat und Kirschtomaten in Mandel-Buttersauce	17,20
<b>Penne al salmone con asparagus</b> Pennnudeln mit Lachs und grünem Spargel in Orangerahmsauce	18,50
<b>Penne con gamberoni</b> Pennnudeln mit gebratenen Garnelen, Zuckerschoten und Kirschtomaten in Hummersauce	18,50
<b>Tagliatelle „Ragout Genovese“</b> Tagliatelle mit würzigem Genoveser Rinderragout und Pesto	18,50

\* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Pasta mit **frischem Rucola** (+€ 1,80)

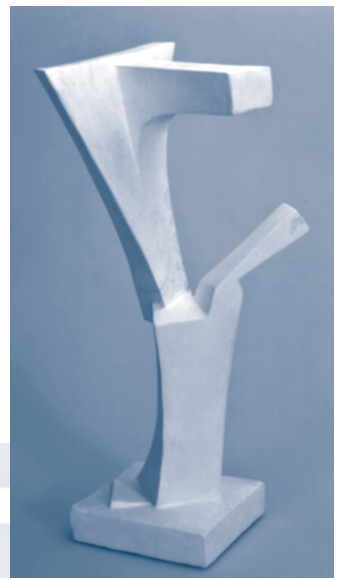
R i s o t t o

# Risotti


<b>Risotto marinara*</b> Risotto mit Meeresfrüchten, Hummerbutter, grünem Spargel und frischen Roma-Tomaten	18,50
<b>Risotto rosso di manzo*</b> Risotto mit Rotwein, gebratenen Rinderrückenstreifen, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln	18,80
 <b>Risotto funghi*</b> Risotto mit Champignons, Kräutersaitlingen, Austernpilzen und frischen Kräutern	17,00
 <b>Risotto vegetaria*</b> Risotto mit frischen Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprika und frischen Roma-Tomaten	16,80

\* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihr Risotto mit **frischem Rucola** (+€ 1,80)

Kurt  
Schwitters  
1887 - 1948



Little dog  
Sculptur 1943/44

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.  
Vegane Gerichte sind auch möglich. Sprechen Sie uns an.

P i z z a

# Pizza

Euro

## Pizzabrot

6,50

auch passend zur Vorspeise



## Pizza Relief\*

12,80

Tomatensauce, Roma-Tomaten und Mozzarella

## Pizza Anna Blume

15,20

gekochter Schinken und frische Ananas, Tomatensauce, Mozzarella



## Pizza Picasso\*

15,20

Artischocken, Kapern, Paprika und Schafskäse, Tomatensauce

## Pizza Museo

15,20

Salami, Schinken und Champignons, Tomatensauce, Mozzarella



## Pizza Antipasti verdure\*

16,00

Gemüse-Antipasti, frische Roma-Tomaten, Tomatensauce, Mozzarella

## Pizza Gamberetti\*

16,50

Shrimps, Gemüsestreifen, Dill, Crème fraîche und Mozzarella

## Pizza Salmone\*

16,50

Lachs, Spinat, Roma-Tomaten, Mozzarella, Tomatensauce

## Pizza Parma\*

17,50

Parmaschinken, Mozzarella und Tomatensauce



## Pizza Formaggio di capra e pere

16,50

Ziegenkäse, Birnenstreifen, Walnüsse und Crème fraîche

## Pizza Vitello\*

18,50

Kalbfileischscheiben, Kapern und Thunfischsauce, Mozzarella und Tomatensauce


\* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Pizza mit **frischem Rucola** (+€ 1,80)

Kurt  
Schwitters  
1887 - 1948



Collage ca.  
1923-26

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.

Vegane Gerichte sind auch möglich. Sprechen Sie uns an.

## Fisch

# Pesce

Euro

### Lurcioperca a la Saltimbocca

Zanderfilet im Parmaschinkenmantel  
mit Salbei-Pestorahmsauce auf Spinat-Tagliatelle

28,50

### Salmone alla griglia

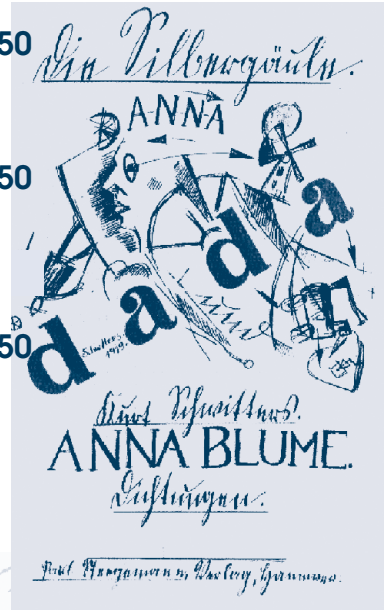
Lachstranche vom Grill mit  
Kapern-Tomaten-Butter, gebratenen  
Gnocchi und gemischtem Salat

24,50

### Siluro alla griglia

Ahrenhorster Welsfilet vom Grill  
mit Tomaten-Olivengemüse, Frühlingslauch,  
Balsamicocrème und gebackenen  
Rosmarinkartoffeln

29,50



## Fleisch

# Carne

Euro

### Tagliata di vitello

Kalbsrückenbraten vom Grill  
mit Champignons, Kirschtomaten  
und gehobeltem Parmesan auf Rucolasalat,  
dazu gebackene Rosmarinkartoffeln

27,50

### Stracetti di Pollo

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit  
getrockneten Tomaten, Champignons und  
Frühlingslauch in Rahmsauce,  
dazu Kräuterrisotto

22,50

### Bistecca di manzo (230 g)

Rumpsteak vom Grill  
mit gebackenen Rosmarinkartoffeln  
und gemischtem Salat,  
dazu würzige Kräutermarinade

32,50



## Anna Blume Dichtungen 1919

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.

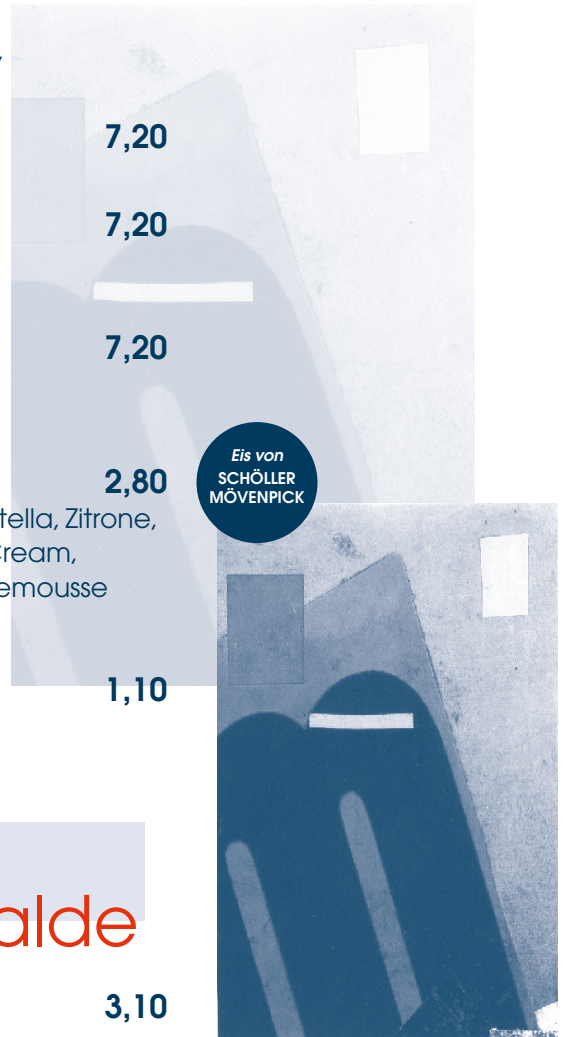


# D e s s e r t

## Dessert

	Euro
<b>Tiramisu</b> hausgemacht	8,20
<b>„Arabisches Café“</b> eine große Kugel Vanille Eis in einem doppelten Espresso <sup>3</sup> „100% Arabica“, Sahnehaube	6,70
<b>Tartufo</b> Schokoladeneis mit weißem Kern	7,20
<b>Cassata</b> <sup>2</sup> typische italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten	7,20
<b>Eiskaffee „Grande“</b> mit 2 großen Kugeln Vanille Eis <b>auch als Eisschokolade</b>	7,20
<b>Unsere Eissorten</b> je Kugel Vanille, Schokolade, Walnuss, Stracciatella, Zitrone, Espresso Krokant, Erdbeer, Amarena Cream, Passionsfrucht, Pistazie, Himbeer-Sahnemousse	2,80
<b>Portion Sahne</b>	1,10

Kurt  
Schwitters  
1887 - 1948



## w a r m e G e t r ä n k e

# Bevande calde

<b>Espresso</b>	3,10
<b>Espresso, doppelt</b>	4,10
<b>Cappuccino</b>	4,00
<b>Latte Macchiato</b>	4,50
<b>Kaffee, die große Tasse</b>	3,50
<b>Caffelatte, großer Milchkaffee</b>	4,20
<b>Tee</b> Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Grüner Tee, Pfefferminz, Kamille, Maracuja-Orange	3,50
<b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne	4,00

**TEE SEEGER**

Mz 1926  
liegendes emm

Alle Bilder  
Kurt Schwitters  
© VG Bild-Kunst  
Bonn 1997  
Kartengestaltung  
Thomas Mahr 10/97  
Stand 02/2025



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



## S ä f t e

# Succhi di frutta

Euro

<b>Apfelschorle</b>	0,2 l	<b>3,30</b>
	0,4 l	<b>5,20</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>4,20</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>4,20</b>
<b>Maracujasaft</b>	0,2 l	<b>4,20</b>
<b>Tomatensaft</b>	0,2 l	<b>4,20</b>
<b>Kirschsaff</b>	0,2 l	<b>4,20</b>
<b>Traubensaft</b>	0,2 l	<b>4,20</b>
<b>Rhabarbersaft</b>	0,2 l	<b>4,20</b>
<b>Bananenfruchtsaftgetränk</b>	0,2 l	<b>4,20</b>

Alle Säfte auch als Schorle

	0,2 l	<b>3,60</b>
	0,4 l	<b>5,80</b>

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

	0,33 l	<b>4,50</b>
--	--------	-------------


## alkoholfreie Getränke

# Analcolici

 <b>PYRMONTER</b>	0,25 l	<b>3,60</b>
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	<b>7,80</b>

<b>Sanbittèr</b> der alkoholfreie Aperitif, pur mit Orangensaft	4,20	<b>6,50</b>
---	------	-------------

<b>Coca-Cola</b> Coca-Cola zero	0,2 l	<b>3,50</b>
<b>Sprite</b> Fanta	0,4 l	<b>5,70</b>
<b>Spezi</b>	0,4 l	<b>5,70</b>

 <b>PYRMONTER</b>		
<b>Bitter Lemon</b>	0,25 l	<b>4,20</b>
<b>Tonic Water</b>	0,25 l	<b>4,20</b>
<b>Ginger Ale</b>	0,25 l	<b>4,20</b>

## Offene Weine® & Aperitif

# Vini aperti & Aperitive

Euro

<i>weiß</i>		
<b>Pinot Grigio</b>	0,2 l	<b>8,20</b>
Venetien	Fl. 0,75 l	<b>23,50</b>
<b>Chardonnay</b>	0,2 l	<b>8,20</b>
Venetien	Fl. 0,75 l	<b>23,50</b>
<b>Trebbiano</b>	0,2 l	<b>8,70</b>
Abruzzen	Fl. 0,75 l	<b>24,50</b>

*rosé*

<b>Rosé</b>	0,2 l	<b>8,20</b>
Italiano	Fl. 0,75 l	<b>23,50</b>

*rot*

<b>Merlot</b>	0,2 l	<b>8,50</b>
Friaul	Fl. 0,75 l	<b>24,50</b>
<b>Montepulciano</b>	0,2 l	<b>8,50</b>
rosso, Abruzzen	Fl. 0,75 l	<b>24,50</b>
<b>Primitivo</b>	0,2 l	<b>9,20</b>
Apulien	Fl. 0,75 l	<b>25,50</b>

<b>Weinschorle</b>	0,2 l	<b>6,20</b>
--------------------	-------	-------------

<b>Prosecco</b>	0,1 l	<b>5,50</b>
<b>Prosecco</b>	0,75 l	<b>33,50</b>

<b>Aperol Sprizz</b>	0,2 l	<b>8,20</b>
Prosecco mit Aperol und Soda		

<b>Hugo</b>	0,2 l	<b>8,20</b>
-------------	-------	-------------

## B i e r

# Birre

 <b>Gilde Ratskeller</b>	0,3 l	<b>4,60</b>
<i>Premium Pils</i>	0,5 l	<b>6,50</b>
<b>Alster</b>	0,3 l	<b>4,60</b>
	0,5 l	<b>6,50</b>

<b>Gilde free</b>		
alkoholfrei	0,33 l	<b>4,60</b>

<b>Franziskaner</b>		
WEISSBIER		
hell/dunkel/ alkoholfrei	0,5 l	<b>6,50</b>

 <b>Vitamalz</b>	0,33 l	<b>3,90</b>
---	--------	-------------

# S p i r i t u o s e n

## Spiriti

		Euro
<b>Martini</b> 15%	5 cl	<b>4,20</b>
bianco, rosso <sup>2</sup> , dry <sup>2</sup>		
<b>Sherry</b> 15%	5 cl	<b>4,20</b>
dry, medium		
<b>Jim Beam</b> 40%	4 cl	<b>5,50</b>
Bourbon Whiskey		
<b>Grappa</b> 42%	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Grappa di Brunello</b> 45%	2 cl	<b>5,50</b>
<b>Pernod</b> <sup>2</sup> 40%	4 cl	<b>4,20</b>
<b>Sambuca</b> 40%	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Amaretto</b> 28%	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Bailey's</b> 17%	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Fernet Branca</b> 42%	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Ramazotti</b> 30%	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Averna</b> 32%	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Limoncello</b> <sup>2</sup> 32%	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Vecchia Romagna</b> 40%	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Remy Martin</b> 40%	2 cl	<b>5,00</b>
Cognac		
<i>Longdrinks</i>		
<b>Campari</b> <sup>2</sup> <b>Soda</b> 25%	4 cl	<b>6,90</b>
<b>Campari</b> <sup>2</sup> <b>Orange</b> 25%	4 cl	<b>6,90</b>
<b>Gin Tonic</b> <sup>4</sup> 40%	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Bacardi Cola</b> <sup>1234</sup> 37,5%	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Wodka Lemon</b> <sup>14</sup> 40%	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Cynar</b> <sup>2</sup> <b>Soda</b> 16,5%	4 cl	<b>6,90</b>

# F l a s c h e n w e i n e <sup>7</sup>

## Vini in bottiglia

Fl. 0,75l

	Euro
<i>bianco weiß</i>	
<b>Ribolla Gialla IGP</b>	<b>26,50</b>
Alturis, Venetien	
<b>Gavi DOCG</b>	<b>27,50</b>
Cascine dell Aureliana, Piemont	
<b>Lugana DOC</b>	<b>28,50</b>
Catulliano Pratello, Lombardei	
<b>Grillo DOC</b>	<b>29,50</b>
Trovati, Feudo Arancio, Sizilien	
<b>Pinot Grigio Riserva DOC</b>	<b>32,50</b>
Mezzacorona, Trentino	
<b>Vernaccia di San Gimignano DOC</b>	<b>34,50</b>
Teruzzi & Puthod, Toscana	
<b>Gavi di Gavi DOC</b>	<b>36,50</b>
Masseria dei carmelitani, Piemont	
<i>rose rosé</i>	
<b>Rosato Aglianico Ador IGP</b>	<b>28,50</b>
Venosa, Basilikata	
<i>rosso rot</i>	
<b>Barbera D'Asti DOC</b>	<b>25,50</b>
San Nicolao, Piemont	
<b>Chianti Classico DOCG</b>	<b>29,50</b>
Le Corti, Toscana	
<b>Rosso di Montepulciano DOC</b>	<b>32,50</b>
Poliziano, Toscana	
<b>Sassella „Le Tense“ DOC</b>	<b>34,50</b>
Nino Negri, Lombardei	
<b>Barolo Paesi Tuoi DOC</b>	<b>46,50</b>
Terre da Vino, Piemont	
<b>Amarone Classico DOC</b>	<b>48,50</b>
Tenuta Sant' Antonio, Venetien	

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

# SPRENGEL MUSEUM HANNOVER

Das Sprengel Museum Hannover zählt zu den bedeutendsten Museen für Kunst des 20. und 21. Jahrhunderts.

Den Anfang machte die Schenkung des hannoverschen Schokoladenfabrikanten Bernhard Sprengel und seiner Frau Margrit: 1969 übergab das Ehepaar seine Sammlung moderner Kunst der Landeshauptstadt Hannover.

Die Schenkung war die Initialzündung für den Bau des Museums, dessen erster Abschnitt im Juni 1979 eröffnet wurde.

Es folgten Erweiterungen in den Jahren 1992 und 2015, die zu einer Ausstellungsfläche von inzwischen über 8.000 Quadratmetern führten.

Einen Überblick über die herausragende Sammlung bietet die Ausstellung „Abenteuer Abstraktion“ mit Kurt Schwitters' Merz-Nachbau und El Lissitzkys Kabinett der Abstrakten als Herzstücke.

Für die Klassische Moderne stehen hier darüber hinaus Arbeiten von Piet Mondrian, Hans Arp und Paul Klee.

Aus der Nachkriegszeit stammen Werke von Willi Baumeister, Pierre Soulages und K.O. Götz.

Sie leiten über zu zeitgenössischen Künstler\*innen, darunter Pia Fries, Pipilotti Rist und Wolfgang Tillmans.

Zu entdecken sind neben einem grafischen Kabinett auch raumgreifende Medienkunstwerke sowie abstrakte Filme aus der Anfangszeit des Mediums.

Eine multimediale Dokumentation beleuchtet am Beispiel von neun Personen und entlang historischer Ereignisse die Situation von Kunst und Künstler\*innen in Hannover im Nationalsozialismus.

In rund 15 Sonderausstellungen jährlich präsentiert das Sprengel Museum Hannover darüber hinaus moderne wie zeitgenössische Kunst, internationale wie nationale und regionale Künstler\*innen in unvergleichbarer Genre- und Medienvielfalt.



[www.sprengel-museum.de](http://www.sprengel-museum.de)

ÖFFNUNGSZEITEN

Di 10.00 bis 20.00 Uhr

Mi bis So 10.00 bis 18.00 Uhr