

Sehr geehrte Gäste

herzlich willkommen im O`Pote.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Wir nehmen unsere Rolle als Gastgeber sehr ernst:

Unser Ziel ist es, Sie persönlich und mit besten Diensten zu verwöhnen.

Die Auswahl aller Speisen und Getränke unterliegt in unserem

Restaurant ständiger und strenger Qualitätskontrollen.

Unser Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Aperitifs

<i>Prosecco</i>	<i>trocken, spritzig</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>Aperol mit Prosecco</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Sherry</i>	<i>Dry, medium oder cream</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Martini</i>	<i>Bianco/ Rosso/ d`Oro</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Portwein weiß</i>	<i>trocken</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Portwein rot</i>	<i>lieblich</i>	<i>3,90 €</i>

Zuppa

- | | | |
|------------------------|---|--------|
| 1. Zuppa di Pomodoro | Tomatencremesuppe aus saftigen Tomaten, verfeinert mit frischem Basilikum und Pesto | 4,50 € |
| 2. Zuppa di Minestrone | Gemüsebrühe mit Einlagen von frischem Gemüse | 4,50 € |
| 3. Zuppa di Pesco | Fischsuppe mit Einlagen aus verschiedenen Fischarten | 6,50 € |

Antipasti

- | | | |
|-----------------------------|---|---------|
| 5. Antipasti Misto | Kleine Portion | 7,50 € |
| | Mittlere Portion | 10,80 € |
| | Große Portion für zwei Personen | 14,80 € |
| 6. Formaggio di Capra | Ziegenkäse auf Salatbouquet mit Honig, Rosmarin Vinaigrette | 9,50 € |
| 7. Caprese di Bufala | Büffelmozzarella auf Tomatenscheiben mit frischem Basilikum und Pesto | 10,80 € |
| 8. Rinder Carpaccio | Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit frischem Parmesankäse und Champignons | 12,50 € |
| 9. Vitello Tonnato | Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern | 10,90 € |
| 10. Gamberetti Aglio e Olio | Garnelen in Olivenöl mit frischem Knoblauch, Paprika, Peperoncini und Oliven | 8,90 € |

Insalata

- | | | |
|------------------------------------|---|--------|
| 11. Insalata Mista | Kleiner gemischter Salat | 4,90 € |
| 12. Insalata Tonno | Großer bunter Salat mit Thunfisch und Ei | 8,90 € |
| 13. Insalata Tacchino | Großer bunter Salat mit gegrillten Putenbrust und Ananas | 8,90 € |
| 14. Insalata Rucicola e Parmigiano | Marinierter Rucolasalat mit frischem Parmesan und gerösteten Pinienkernen | 9,80 € |

Speziell für unsere kleine Gäste

- | | | |
|----------------------|--|--------|
| 15. Chicken Nuggets | mit Pommes und Ketchup oder Mayonnaise | 6,50 € |
| 16. Kleine Pizza | mit drei Belägen nach Wunsch | 5,90 € |
| 17. Kleine Pasta | nach Wunsch | 6,00 € |
| 18. Wiener Schnitzel | mit Pommes | 8,50 € |

Pasta

- | | | |
|--------------------------|--|--------|
| 19. Penne all' Arrabiata | Kurze Nudeln in pikanter Tomatensauce mit Oliven, Peperoncini, Charlotten und frischem Knoblauch | 8,50 € |
|--------------------------|--|--------|

20. Tortellini alla Panna	Gefüllte Teigtaschen in Sahnesauce mit frischen Champignons und gekochtem Schinken	8,80 €
21. Penne com Carne	Kurze Nudeln in würziger Tomatensauce mit Kapern, Knoblauch Charlotten und zarten Rinderfilet-Streifen	13,80 €
22. Spaghetti com Scampi	Spaghetti in hausgemachtem Pesto in Olivenöl geschwenkt mit Scampis, und Flußkrebse und Seeteufeln	14,50 €
23. Tagliatelle con Tartufo	Bandnudeln in Butter Trüffel geschwenkt verfeinert mit Garnelen und frischem Trüffel	16,80 €
24. Tagliatelle con Salmone	Bandnudeln in Tomaten-Sahnesauce mit Lachs und Spinat garniert mit Parmaschinken und Schafskäse	13,50 €
25. Porcini, Ravioli	Steinpilz Ravioli mit Fleischtomaten in Butter-Salbei, garniert mit geriebenem Parmesan	10,80 €
26. Conchiglioni con Spinaci	Hausgemachte Muschelnudeln gefüllt mit Blattspinat und Ricottakäse in Gorgonzolasauce	10,80 €
27. Gnocchi com Scampi	Kartoffelnudeln in Gorgonzolasauce mit Blattspinat und Scampi	13,80 €
28. Lasagne con Carne	Hausgemachte Lasagne, mit Hackfleisch, frischen Champignons und mit Mozzarella-Käse überbacken	9,80 €

Pizza

****Originale Italienische Pizza mit Mozzarella-Käse****

30. Pizza Margherita	mit Tomatensauce, Mozzarella- Käse, Oliven	7,50 €
31. Pizza Spinaci	mit Blattspinat, frischen Tomaten, Knoblauch und Gorgonzola-Käse	8,90 €
32. Pizza Hawaii	mit Schinken, und Ananas	8,80 €
33. Pizza Salami e Fungi	mit frischen Champignons und Salami	8,80 €
34. Pizza Tonno e Cipolla	mit Zwiebeln und Thunfisch	8,50 €
35. Pizza Verdura	mit verschiedenen frischem Gemüse	8,20 €
36. Pizza Napoli	mit Sardellen, Kapern und Oliven	8,50 €
37. Pizza Bruschetta	mit marinierten Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Kapern, Rucola und frischem Parmesan	9,80 €
38. Pizza Favorita	mit Vorderschinken, Salami, Paprika und Zwiebeln	9,00 €
39. Pizza Quattro Stazione	mit Schinken, Salami, frischen Champignons und Artischocken	9,80 €
40. Pizza con Rucola e Parma	mit Rucola, Parmaschinken und gehobeltem, frischem Parmesan-Käse	10,50 €
41. Pizza Frutti di mare	mit Meeresfrüchte und Scampi	11,50 €

Carne

42. *Costata di Monzo alla griglia* Rumpsteak aus Argentinien (ca 180 g) vom Grill mit Kräuterbutter dazu, Rosmarin-Kartoffeln, und frischem Saisongemüse als Beilagen 17,50 €
43. *Filetto di Manzo* Rinderfilet aus Argentinien (ca 180 g) vom Grill in Portwein-Pfeffersauce, Pariser Kartoffeln und frischem Buttergemüse der Saison 19,50 €
44. *Filetto d'agnello* Lammfilet aus Neuseeland vom Grill auf frischem Blattspinat in Thymian-Knoblauchsauce-Jus dazu Drillings-Kartoffeln mit Rosmarin 19,50 €
45. *Scaloppine al Funghi* Kalbsmedaillons in Cognac-Sahnesauce mit frischen Champignons und Saisongemüse und garniert mit Mandelkrusteln 16,90 €
46. *Saltimbocca alla Romana* Kalbsmedaillons in Weißweinsauce mit Salbei und Parmaschinken, dazu frisches Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln 17,90 €
47. *Fegato alla veneziana* Kalbsleber in Weißweinsauce mit gebratenen Zwiebeln auf Kartoffelpüree 16,80 €
48. *Petto d'anatra* Entenbrustfilet in Apfel-Calvados-Sauce mit Mandelkrusteln und Gemüse 17,80 €
49. *Petto di Tacchino* Putenbrust in würziger Tomaten-Pestosauce mit Tomatenscheiben und Mozzarella gratiniert, verfeinert mit frischem Basilikum 14,80 €
50. *Filetto di Porco* Schweinefilet vom Grill auf frischem Gemüse in Rosmarin- Braten-Jus mit Petersilien-Kartoffeln 15,50 €

Pesce

51. *Filetto di Luccioperca* Zanderfilet im Kartoffelmantel auf Fenchelgemüse mit Dijon –Senfsauce 17,80 €
52. *Filetto di Salmone* Lachsfilet in einer feinen Safransauce mit Gemüse und Pariser-Kartoffeln 16,50 €
53. *Filetto di Orata* Doradenfilet auf Steinpilz-Risotto in Trüffelschaum verfeinert mit frischem Trüffeln 17,50 €
54. *Piatto die pesce misto alla griglia* Gegrillter gemischter Fischteller aus Seeteufel, Dorade und Zanderfilet auf Blattspinat in frischer Kräuter-Knoblauchsauce mit Salzkartoffeln 19,50 €
55. *Scampi all' Aglio* Scampi im Ganzen gebraten in Olivenöl mit Paprika, Knoblauch und Oliven Salat als Beilage 18,50 €

Hausgemachte Dessert

<i>Tiramisu auf Himbeerspiegel, garniert mit exotischen Früchten</i>	6,50 €
<i>Creme Mascarpone mit frischen Erdbeeren oder mit verschiedenen Früchten</i>	6,00 €
<i>Panna Cotta auf Mascarponespiegel, garniert mit exotischen Früchten</i>	5,90 €
<i>Crêpe Suzette mit Karamelisierte Orangen und Vanilleeis</i>	6,50 €
<i>Crème Brûlée mit Amaretto-Erdbeerenschaum</i>	5,90 €

Heißgetränke

<i>Espresso</i>		1,90 €
<i>Espresso / Macchiato</i>	<i>mit Milchschaum</i>	2,10 €
<i>Kaffee</i>		2,50 €
<i>Cappuccino</i>		2,80 €
<i>Latte Macchiato</i>		3,50 €
<i>Tee</i>	<i>diverse Sorten</i>	2,20 €

Cognac

<i>Remy Martin V.S.O.P</i>	<i>2 cl</i>	4,50
€		
<i>Hennessy V.S.O.P</i>	<i>2 cl</i>	5,50 €
<i>Hine X.O</i>	<i>2 cl</i>	7,50
€		

Brandy

<i>Vecchia Romagna</i>	<i>Italienischer Brandy</i>	<i>2 cl</i>	3,50
€			
<i>Osborne Veterano</i>	<i>Brandy de Jerez</i>	<i>2 cl</i>	3,60 €
<i>Brandy 103</i>	<i>Eichenfass gelagert, mild</i>	<i>2 cl</i>	3,80 €
<i>Gran Duque d'Alba</i>	<i>Spanischer Solera Gran Reserva</i>	<i>2 cl</i>	5,50 €
	<i>dezente Aromen von Pflaume,</i>		
	<i>Birne und Nuss</i>		
<i>Carlos I</i>	<i>Spanischer Solera Gran Reserva</i>	<i>2 cl</i>	4,50 €
<i>Maciera</i>	<i>Portugiesischer Brandy</i>	<i>2 cl</i>	4,50 €
<i>Calvados</i>	<i>Französischer Apfelbrandy</i>	<i>2 cl</i>	4,20 €

Spirituosen

<i>Amaretto</i>	<i>Mandellikör</i>	<i>2 cl</i>	2,80 €
<i>Averna</i>	<i>italienischer Kräuterlikör</i>	<i>2 cl</i>	2,90 €
<i>Ramazotti</i>	<i>italienischer Kräuterlikör</i>	<i>2 cl</i>	2,90 €
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>Whisky-Sahnelikör</i>	<i>2 cl</i>	2,80 €
<i>Malteser</i>	<i>Skandinavischer Kartoffelschnaps</i>	<i>2 cl</i>	2,40 €
<i>Aquavit</i>	<i>Skandinavischer Kartoffelschnaps</i>	<i>2 cl</i>	2,50 €

<i>Himbeergeist</i>	<i>Brandy aus Himbeeren</i>	2 cl 2,20 €
<i>Korn</i>	<i>Kornbrand</i>	2 cl 2,50 €
<i>Wodka</i>	<i>Russischer Mais/ Kornbrand</i>	4 cl 4,20 €
<i>Fernet Branca/ Menta</i>	<i>Kräuterlikör</i>	2 cl 2,50 €
<i>Tequilla weiss/ braun</i>	<i>Agavenschnaps</i>	2 cl 2,50 €

Whisky

<i>J. Walker Red Label</i>	<i>Scotch</i>	4 cl 5,00 €
<i>Jim Beam</i>	<i>Kentucky Straight Bourbon</i>	4 cl 5,00 €
<i>Southern Comfort</i>	<i>Whiskylikör Tennessee</i>	4 cl 5,00 €
<i>Jack Daniels</i>	<i>traditioneller Amerikanischer Whisky</i>	4 cl 5,00 €
<i>Ballentines</i>	<i>Blended Scotch Whisky</i>	4 cl 5,00 €
<i>Chivas Regal</i>	<i>Scotch</i>	4 cl 5,00 €

*Koffein

**Chitin und Chitinsalze

***Farbstoffe

Longdrinks

<i>Pernod/ Wasser</i>		4 cl 6,50 €
<i>Campari***/Orange oder Soda</i>		4 cl 6,50 €
<i>Whisky/ Cola*</i>		4 cl 7,50 €
<i>Bacardi/Cola*</i>		4 cl 6,50 €
<i>Gin-Tonic**</i>		4 cl 6,50 €
<i>Wodka Lemon**</i>		4 cl 7,50 €
<i>Wodka Red Bull*</i>		4 cl 8,50 €

Alkoholfreie Getränke

<i>S. Pellegrino</i>	<i>mit Kohlensäure</i>	0,25 l 2,40 €
		0,75 l 5,90 €
<i>Acqua Panna</i>	<i>stilles Wasser</i>	0,25 l 2,40 €
		0,75 l 5,90 €
<i>Apollinaris</i>	<i>mit Kohlensäure</i>	0,25 l 2,10 €
€		
		0,75 l 4,90 €
<i>Apollinaris Silence</i>	<i>stilles Wasser</i>	0,25 l 2,10 €
		0,75 l 4,90 €
<i>Coca Cola*</i>		0,20 l 2,40 €

			0,40 l	3,40 €
	<i>Fanta / Sprite</i>		0,20 l	2,40
€				
			0,40 l	3,40 €
	<i>Spezi</i>	<i>Cola- Fanta-Mix</i>	0,20 l	2,40 €
			0,40 l	3,50 €
	<i>Schwepes</i>	<i>Bitter Lemon**/ Tonic**/ Ginger Ale</i>	0,20 l	2,00 €
	<i>Fruchtsäfte</i>	<i>Orange, Apfel, Kirsche, Maracuja, Banane</i>	0,20 l	2,40 €
	<i>Kiba</i>	<i>Banane- Kirschsafft- Mix</i>	0,20 l	2,50 €
	<i>Apfelsaftschorle</i>	(0,20 l 2,20 €)	(0,40 l 3,50 €)	
	<i>Maracujaschorle</i>	(0,20 l 2,40 €)	(0,40 l 3,70 €)	
	<i>Rhabarberschorle</i>	(0,20 l 2,30 €)	(0,40 l 3,60 €)	

Biere

	<i>Carlsberg</i>	<i>vom Fass</i>	0,30 l	2,80 €
			0,40 l	3,80 €
	<i>Duckstein</i>	<i>vom Fass</i>	0,33 l	2,90 €
	<i>Holsten</i>	<i>alkoholfrei</i>	0,33 l	2,30 €
	<i>Alsterwasser</i>	<i>Bier- Sprite -Mix</i>	0,30 l	2,80 €
			0,40 l	3,80 €
	<i>Erdinger Weißbier (hell) (dunkel) (Kristall) oder alkoholfrei</i>		0,50 l	3,90 €

Offene Weine

Bianco

<i>Pinot Grigio</i>	<i>trocken harmonisch</i>	0,25 l	4,80 €
		0,50 l	8,60 €
		1,00 l	15,80 €
<i>Chardonnay</i>	<i>trocken mild angenehme Frucht</i>	0,25 l	4,50 €
		0,50 l	8,40 €
		1,00 l	15,20 €
<i>Vinho Verde</i>	<i>Jugendlich und frisch) Leicht moussierend</i>	0,25 l	4,20 €
		0,50 l	7,80 €
		1,00 l	14,20 €

Rosso

<i>Montepulciano Cira</i>	<i>trocken</i>	0,25 l	4,50 €
<i>Abruzzen</i>		0,50 l	8,50 €
		1,00 l	15,50 €

<i>Capatas Rosso</i>	<i>trocken, leicht und fuchtig</i>	0,25 l	4,30 €
		0,50 l	8,00 €
		1,00 l	15,00 €

<i>(Lambrusco Rot)</i>	<i>(Frizzantino Weiss)</i>	<i>lieblich</i>	0,25 l	4,50 €
			0,50 l	8,50 €
			1,00 l	15,50 €

<i>Rose</i>	<i>trocken</i>	0,25 l	4,50 €
		0,50 l	8,50 €
		1,00 l	15,00 €