

Antipasti

Bruschetta	10,50 Euro
geröstetes hausgemachtes Brot in vier Varianten: Oliven-Artischockenpaste & Feta – Tomate & Basilikum – Gemüse – a la Vitello Tonnato	
Code di Gamberetti	14,90 Euro
leicht scharf in Knoblauch & Kräutern geschwenkt serviert mit einem Avocado Dip und Grissini	
Vitello Tonnato	14,90 Euro
zartes gekochtes Kalbfleisch aufgeschnitten in einer Thunfisch-Soße mit Kapern garnier	

Insalate Sfiziose

kleiner frischer & knackiger Salat	5,50 Euro
kleine Salatvariation mit verschiedenen Blattsalaten, Gurke, Tomate, Karotte, Olive	
großer frischer & knackiger Salat	9,50 Euro
große Salatvariation mit verschiedenen Blattsalaten, Gurke, Tomate, Karotte, Olive	
Salat mit paniertem Ziegenkäse	17,90 Euro
Salatvariation mit verschiedenen Blattsalaten, exotischen Früchten der Saison, Avocado, Walnüssen & Granatapfelkernen	
Salat mit australischen Rinderstreifen & Riesengarnelen	19,90 Euro
Rinderstreifen und Riesengarnelen auf verschiedenen Blattsalaten	
Exotischer Salat mit Hähnchen & Himbeerdressing	17,90 Euro
unsere Blattsalate mit Hähnchen, garniert mit exotischen Früchten der Saison und Avocado	
Caesar Salad	
Knackiger Römersalat mit Parmesan & Croûtons serviert wahlweise mit	
Paniertem Hähnchen	17,90 Euro
Lachs	18,90 Euro
Rinderstreifen	19,90 Euro

Dressings:

Hausdressing mit weißem Balsamico – Cesar Dressing - Himbeerdressing

Pasta & Love

Spaghetti Napoli 13,90 Euro

Das Muss für einen Italienliebhaber: Spaghetti in einer fruchtigen Tomatensoße mit Parmesan und Basilikum garniert

Tagliatelle al Ragú 14,90 Euro

Bolognese nach einem geheimen Rezept aus Bologna

Tagliatelle al Salmone 18,90 Euro

cremig-aromatische Lachs-Pasta mit Sahne und einem Schuss Pomodoro

Rigatoni Ortolana 14,90 Euro

Vegetarisch mit viel Gemüse, gutem Öl & Parmesan **oder** vegan ohne Parmesan

Rigatoni Tonno "The Sound of Love" 16,90 Euro

lass Dich überraschen von unserem Thunfisch... Katie liebt es!

Penne alla Norma 14,90 Euro

so kocht eine sizilianische Nonna Pasta mit Auberginen & Parmesan

Mezze Maniche all` Amatriciana 16,90 Euro

mit Guanciale & Tomatensoße

Mezze Maniche alla Carbonara 17,90 Euro

nach dem Originalrezept aus Rom: Guanciale, Parmesan, keine Sahne...
100% Giuseppe!

Spaghetti Aglio, Olio e Pepperoncino 14,90 Euro

Italien auf dem Teller verfeinert mit süßen Kirschtomaten & Parmesan

Penne al Baffo 16,90 Euro

Genuss in einer Schinken-Sahne-Tomaten Sauce flambiert mit einem Schuss Vodka

Oceano Pacifico Spaghetti 19,90 Euro

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen & Calamari Streifen

Risotto

Risotto Autunnale 20,90 Euro

ein Risotto mit Herbst oder Wintergemüse (nur im Herbst & im Winter)

Pesce & Clams

Salmone Norvegese al Risotto Zafrano	29,50 Euro
Norwegischer Lachs auf Safranrisotto mit Saisongemüse (im Sommer mit grünem Spargel)	
Salmone Norvegese con Spinaci Freschi	26,50 Euro
Zart gebratener norwegischer Lachs auf einem Beet aus Kartoffelpüree & frischem Spinat	
Polpo Ubriaco	25,50 Euro
Beschwipster Oktopus mit Oliven Taggiasche auf einem Beet aus frischem Spinat & Kartoffelpüree	

Braceria

Australian Rumpsteak 250gr	29,90 Euro
serviert mit Gemüse, Bratkartoffeln & Kräuterbutter	
Saltimbocca alla Romana auf Bandnudeln	23,90 Euro
Kalbsschnitzel Natur in Butter gebraten mit Parmaschinken, Salbei & Beilagen Salat	
Rindergulasch Bio-Qualität mit Bandnudeln	21,90 Euro
klassisch & lecker für die kalten Tage	
Cordon Bleu	23,90 Euro
Französisches Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Hessischer Grünen Soße & Beilagen Salat	

Schnitzel

Schweineschnitzel	20,90 Euro
paniert, serviert mit Pommes Frites oder Bratkartoffel & Beilagen Salat	
Hähnchenschnitzel	21,90 Euro
paniert, wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffel	
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren & Sardellen	26,90 Euro
Kalbsschnitzel paniert mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln	
Extras:	
Avocado Dip, Kräuterquark, BBQ-, Cocktail-, Sweet-Chilli-Salsa, karamellisierte Zwiebeln, Zwiebelringe, Kräuterbutter, Bacon, Cheddar, Jalapeños, Parmesan	2,50 Euro
Chimichurri Salsa, Champignon-, Pfeffer-, Paprika-Soße	3,00 Euro
Pommes-Frites	4,00 Euro
Grüne Soße, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelstampf, Grillgemüse, Spinat, Klöße (Saisonale Beilage)	5,00 Euro

Burger

Veggie-Burger mit Pommes-Frites 16,90 Euro

Feta & Grillgemüse statt Fleisch...

Hamburger 220gr, serviert mit Pommes-Frites 17,90 Euro

Cheddar-Burger 220gr, serviert mit Pommes-Frites 19,90 Euro

Pollo-Burger Enpanado mit Pommes-Frites 19,90 Euro

XXXL-Burger mit Pommes-Frites 27,90 Euro

2 Patties a 220gr mit Bacon, Cheddar, Zwiebelringen, Jalapeños, Avocado, Ei & BBQ Salsa

Extras:

Avocado Dip, Kräuterquark, BBQ-, Cocktail-, Sweet-Chilli-Salsa, karamellisierte Zwiebeln, Zwiebelringe, Kräuterbutter, Bacon, Cheddar, Jalapeños, Parmesan 2,50 Euro

Chimichurri Salsa, Champignon-, Pfeffer-, Paprika-Soße 3,00 Euro

Pommes-Frites 4,00 Euro

Grüne Soße, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelstampf, Grillgemüse, Spinat, Klöße (Saisonale Beilage) 5,00 Euro

Kids

Nuggets mit Pommes Frites 9,90 Euro

Schnitzel nur für uns... mit Pommes Frites 10,90 Euro

Pasta mit Tomatensoße 8,90 Euro

Pasta mit Schinken-Sahne-Soße 10,90 Euro



... etwas Süßes zum Café

Panna Cotta	7,90 Euro
Crema Catalana	8,90 Euro
Tortino al Cioccolato con Cuore Morbido	9,90 Euro
Hausgemacht & Lecker: harte Schale, weicher Kern...	
Tiramisu Classico	8,90 Euro
Affogato al Caffè e Panna	6,90 Euro
Vanilleeis & Espresso & Sahne = 100% Italien	
Affogato al Caffè	5,90 Euro
Vanilleeis & Espresso = 100% Italien ohne Sahne	
Gemischtes Eis mit Sahne	5,90 Euro
3 Kugeln nach Art des Hauses, lassen Sie sich überraschen	
Kindereis mit Sahne	3,90 Euro
1 Kugel Vanille oder Schoko und viel Liebe	

Fragen Sie unser Genuss Galerie Team nach weiteren Spezialitäten und Tagesgerichten oder testen Sie unsere Auswahl und weitere Kreationen beim Sonntagsbrunch:

jeden Sonntag von 12:30 bis 15:30 Uhr

Mittagsbuffet: ALL YOU CAN EAT

Erwachsene: 25,00 Euro

Kinder: 12,50 Euro

Reservierung erforderlich

Telefon: +49 6190 888887

Wir freuen uns auf Ihren Besuch & wir wünschen Ihnen eine zauberhafte Zeit!



Genuss & Kunst

Unsere aktuelle Ausstellung genießen Sie während unserer Öffnungszeiten im Restaurant und bei weiterem Interesse finden Sie alle Details zu den Ausstellungen am Eingang oder auf unserer Homepage: www.GenussGalerieHattersheim.de

Unsere neuen Öffnungszeiten bis Ende März:

Mo-Fr 11:30 – 15.00 Uhr & 17:00-23:00 Uhr

Sa 17:00-23:00 Uhr

So & Feiertag: 11:30 – 23:00 Uhr

Warme Küche bis Ende März:

Mo-Fr 11:30 – 14.30 Uhr & 17:30-22:00 Uhr

Sa 17:30-22:00 Uhr

So & Feiertag: 12:00 – 22:00 Uhr

Besonderheit:

Mo-Fr 11:30 – 14:30 Uhr bieten wir einen Mittagstisch mit täglich wechselnden Empfehlungen des Chefkochs. Diese aktuelle Menüauswahl entnehmen Sie unserem Aushang oder unserer Homepage.

Telefonische Anfragen & Reservierungen:

+49 6190 888887