



RISTORANTE
DELLE ROSE

Inhaber: Familie Gashi
Ringstraße 26
78727 Oberndorf am Neckar
Telefon 0 74 23 / 8 70 05 70

www.delle-rose-oberndorf.de
info@delle-rose-oberndorf.de

Wir heißen alle großen und kleinen Gäste herzlich willkommen!
Mit Ihrem Aufenthalt möchten wir Ihnen den Tag verschönern
und wünschen einen guten Appetit.

Gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl der Speisen und Getränke zur Seite.
Haben Sie einen besonderen Wunsch, so sprechen Sie uns an.

Ihre Familie Gashi

Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie gegen bestimmte Stoffe oder Lebensmittel
allergisch sind. Wir informieren Sie gerne über Inhaltsstoffe und Zutaten
der einzelnen Gerichte. Bitte beachten Sie jedoch, dass wir keine 100% ige
Garantie geben können.

Die Allergen- / Zusatzstoffliste finden Sie auch auf der letzten Seite.

Sie erhalten alle Speisen auch zum Mitnehmen.





APERITIVO – APERITIV

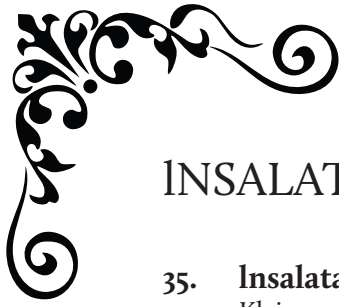
- | | | | |
|----|---|--------|--------|
| 1. | Aperitivo Prosecco | | 4,00 € |
| 2. | Campari⁴ Soda | 0,2 l | 4,50 € |
| 3. | Campari⁴ Orange | | 4,50 € |
| 4. | Martini Bianco | | 4,00 € |
| 7. | Aperol⁴ Prosecco | | 5,10 € |
| 8. | Aperol⁴ Spritz
Weißweinschorle ¹⁰ mit Aperol ⁴ | 0,25 l | 5,50 € |

ZUPPA – SUPPE

- | | | | |
|-----|--|--|--------|
| 15. | Crema di Pomodoro
Tomatencremesuppe ^{A7} mit frischen Schältomaten und Kräutern | | 4,50 € |
| 16. | Minestrone
Feine Gemüsejulienne in Rinderkraftbrühe | | 5,50 € |
| 18. | Zuppa di Salmone
Gebratene Lachsstreifen ^{A4} in feiner Creme ^{A7} | | 6,50 € |

ANTIPASTI – VORSPEISEN

- | | | | |
|-----|--|--|---------|
| 19. | Bruschetta
Hausgemachtes Brot ^{A1} mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum | | 5,50 € |
| 20. | Bruschetta „Delle Rose“
Focaccia ^{A4} mit frischen Tomaten, Rucola, Parmesan ^{A7} | | 7,50 € |
| 21. | Rindercarpaccio
Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Zitronensaft, Olivenöl, Parmesan ^{A7} | | 11,90 € |
| 23. | Antipasti Mare e Monti
Meeresfrüchtesalat ^{A14} , gegrilltes Gemüse, italienische Salami ^{1,3,5} | | 13,50 € |
| 24. | Caprese
Mozzarella ^{A7} mit frischen Tomaten und Basilikum | | 8,50 € |
| 25. | Ricotta gratinati
überbackener Schafskäse ^{A7} | | 7,50 € |
| 26. | Verdura grigliata
Verschiedene gegrillte Gemüse mit frischen Kräutern | | 11,50 € |
- 



INSALATA – SALAT

- | | | |
|-----|---|---------|
| 35. | Insalata Mista Piccola
Kleiner gemischter Salat | 4,50 € |
| 36. | Insalata Mista Grande
Großer gemischter Salat | 6,50 € |
| 37. | Insalata Tonno
Großer gemischter Salat mit Thunfisch ^{A4} | 8,50 € |
| 38. | Insalata Pomodoro e Tonno
Frische Tomaten mit Thunfisch ^{A4} , Zwiebeln und Rucola | 8,50 € |
| 39. | Insalata Contadina
Peperoni, Schafskäse ^{A7} , Oliven ⁶ , Zwiebeln | 9,50 € |
| 40. | Insalata Gamberoni
Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen ^{A2} | 12,50 € |
| 41. | Insalata Tacchina
Großer gemischter Salat mit frischen, gebratenen Champignons und Putenstreifen | 12,50 € |
| 42. | Insalata „Delle Rose“
Großer gemischter Salat mit Thunfisch ^{A4} , Hinterschinken ^{1,3,5} , Ei ^{A3} , Oliven ⁶ , Artischocken | 10,50 € |

Wahlweise mit Joghurt^{A7}- oder Balsamicodressing⁴
Zu jedem Salat servieren wir frisch gebackenes Brot





PIZZA

- | | | |
|-----|--|---------|
| 50. | Margherita ^{A1,A7}
Tomatensauce, Käse | 6,50 € |
| 51. | Salame ^{A1,A7,1,3,5}
Tomatensauce, Käse, Salami | 7,50 € |
| 52. | Prosciutto ^{A1,A7,1,3,5}
Tomatensauce, Käse, Hinterschinken | 7,50 € |
| 53. | Funghi ^{A1,A7}
Tomatensauce, Käse, Champignons | 7,50 € |
| 54. | Mozzarella ^{A1,A7}
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Tomaten | 8,20 € |
| 55. | Romana ^{A1,A7,1,3,5}
Tomatensauce, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons | 8,50 € |
| 56. | Hawaii ^{A1,A7,1,3,5}
Tomatensauce, Käse, Hinterschinken, Ananas | 8,50 € |
| 57. | Quattro Formaggi ^{A1,A7}
Tomatensauce, vier verschiedene Käsesorten | 9,80 € |
| 58. | Salmon ^{A1,A7}
Tomatensauce, Käse, Lachsstreifen, Spinat, Knoblauch | 12,50 € |
| 59. | Calzone ^{A1,A7,1,3,5}
Gefüllt mit Tomatensauce, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons | 8,50 € |
| 60. | Ortolana Vegetario ^{A1,A7}
Tomatensauce, Käse, gegrilltes Gemüse | 11,50 € |
| 61. | Sofia Loreo ^{A1,A3,A7,1,3,5}
Tomatensauce, Salami, Schinken, Paprika, Ei, Champignons | 9,50 € |
| 62. | Diavolo ^{A1,A7,1,3,5}
Tomatensauce, Käse, scharfe Salami, Peperoni | 10,50 € |
| 63. | Tonno e Cipolla ^{A1,A4,A7}
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln | 9,50 € |
| 64. | Frutti di Mare ^{A1,A7,A14}
Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch | 12,50 € |
| 65. | Quattro Stagioni ^{A1,A7,1,3,5,6}
Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Spargel, Oliven, Artischocken | 9,50 € |
| 66. | Pizza Parma ^{A1,A7}
Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten | 12,50 € |
| 67. | Pizza Gamberoni ^{A1,A2,A4,A7}
Garnelen, Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan | 12,50 € |

Sie wünschen weitere Zutaten? Bitte sprechen Sie uns an!





PASTA – NUDELN



- | | | |
|-----|---|-------|
| 70. | Spaghetti Napoli
Spaghetti ^{A1} mit Tomatensoße | 7,50 |
| 71. | Spaghetti Bolognese
Spaghetti ^{A1} mit Tomaten-Hackfleischsoße | 8,50 |
| 72. | Spaghetti Carbonara
Spaghetti ^{A1} mit Hinterschinken ^{1,3,5} , Pancetta, Ei ^{A3} , Sahne ^{A7} , Parmesan | 8,90 |
| 73. | Spaghetti Aglio e Olio
Spaghetti ^{A1} mit Tomaten, Oliven ⁶ , Knoblauch, Chilli (scharf) | 7,90 |
| 74. | Spaghetti Frutti di Mare
Spaghetti ^{A1} mit Meeresfrüchte ^{A14} in feiner Weißweinsauce ^{A7,10} | 12,50 |
| 75. | Spaghetti ai Scampi
Spaghetti ^{A1} mit Scampis ^{A2} in feiner Weißweinsauce ^{A7,10} | 13,50 |
| 76. | Tagliatelle al Salmone
Tagliatelle ^{A1} mit Lachswürfel ^{A4} in feiner Petersilien-Cognacsahnesauce ^{A7} | 13,50 |
| 77. | Tagliatelle Mare e Monti
Tagliatelle ^{A1} mit gebratenen Steinpilzen, Scampi ^{A2} , Cherrytomaten und Rucola in leichter Weißweinsauce ^{A7,10} | 14,50 |
| 78. | Tortellini alla Panna
Tortellini ^{A1} mit Schinkensahnesauce ^{A7,1,3,5} | 8,50 |
| 79. | Penne Primavera
Penne ^{A1} mit frischem Gemüse | 9,50 |
| 80. | Penne Arrabiata
Penne ^{A1} mit Cocktailtomaten, Peperoni, Knoblauch, Chilli (scharf) | 8,50 |
| 81. | Rigatoni Solemar
Rigatoni ^{A1} mit Scampi ^{A2} , Gemüsevariationen in Weißweinsauce ^{A7,10} | 13,50 |
| 82. | Rigatoni quattro Formaggi
Rigatoni ^{A1} mit vier verschiedenen Käsesorten ^{A7} | 9,80 |
| 83. | Gnocchi al Kampania
Gnocchi ^{A1} mit gebratener Paprika und Spinat in feiner Gorgonzolasauce ^{A7} | 9,50 |
| 84. | Gnocchi Mozzarella
Gnocchi ^{A1} mit Mozzarella ^{A7} in feiner Tomatensauce | 8,50 |
| 85. | Penne Spinat & Gorgonzola
in Sahnesauce ^{A7} | 8,50 |
- 
- 



AL FORNO – ÜBERBACKEN

- | | |
|---|--------|
| 100. Lasagne^{A7}
Lasagne ^{A1} mit Tomatensoße | 8,50 € |
| 102. Tris di Pasta^{A7}
Tortellini ^{A1} , Rigatoni ^{A1} , Lasagne ^{A1} , Hackfleischsoße | 8,90 € |
| 103. Tortellini al Forno^{A7}
Tortellini ^{A1} mit Hinterschinken ¹³⁵ , Champignons, überbacken | 8,50 € |
| 104. Rigatoni al Forno^{A7}
Rigatoni ^{A1} in Hackfleischsoße überbacken | 8,50 € |

PESCE – FISCH

- | | |
|--|---------|
| 110. Calamari alla Griglia
gegrillter Calamari ^{A14} in feiner Knoblauch-Zitronensoße | 22,50 € |
| 111. Salmone alla Griglia
Lachs ^{A4} vom Grill | 22,50 € |
| 113. Scampi ai Ferri
gegrillte Riesengarnelen ^{A2} in feiner Knoblauch-Zitronensoße | 28,50 € |
| 114. Pesce misto Griglia
Verschiedene Fischarten ^{A4} vom Grill | 27,50 € |

CARNE – FLEISCH

- | | |
|---|---------|
| 131. Scaloppina ai Gorgonzola
Kalbsrücken in Gorgonzola-Sauce | 21,50 € |
| 132. Piccata Milanese
Kalbsrücken in Parmesan-Ei-Hülle ^{A1,A3,A7} , Spaghetti und Tomatensoße | 21,50 € |
| 133. Scaloppina Vino Bianco
Kalbsrückenmedaillons in Weißweinsauce ^{A7,10} | 21,50 € |
| 135. Saltimbocca alla Romana
Kalbsrückenmedaillons mit Parmesan ^{A7} in Salbeisoße | 21,50 € |
| 136. Bistecca ai Cipolle (Zwiebelrostbraten)
Argentinisches Steak in Bratensoße mit gerösteten Zwiebeln | 22,50 € |
| 137. Bisteca Gorgonzola
Argentinisches Steak mit Gorgonzola ^{A7} | 23,00 € |

Beilagenwahl: Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln^{A1}






CAFFÈ E TÈ – KAFFEE UND TEE

160. Espresso ⁸	2,20 €
161. Espresso ⁸ Doppio	3,00 €
162. Espresso ⁸ Coretto (mit Grappa)	4,00 €
163. Kaffee ⁸	2,20 €
164. Cappuccino ^{A7,8}	2,90 €
165. Latte Macchiato ^{A7,8}	3,20 €
166. Tee (versch. Sorten)	2,00 €

SENZA ALCOOL – ALKOHOLFREI

170. Aqua Pana (still)	0,25 l	2,50 €
171. San Pellegrino	0,25 l	2,50 €
182. San Pellegrino	0,5 l	3,90 €
172. San Pellegrino / Aqua Pana	0,75 l	4,90 €
173. Cola ^{4,8} / Orange ^{3,4,5} / Cola-Mix ^{4,8} / Zitrone	0,3 l	2,50 €
174. Cola ^{4,8} / Orange ^{3,4,5} / Cola-Mix ^{4,8} / Zitrone	0,4 l	3,20 €
175. Cola Light ^{3,4,7}	0,3 l	3,00 €
176. Bitter Lemon ^{3,9}	0,25 l	3,40 €
178. Apfelschorle	0,4 l	3,20 €
179. Fruchtsaft Orange, Johannisbeere	0,3 l	3,70 €
180. Fruchtsaftschorle Orange, Johannisbeere	0,3 l	2,60 €
181. Fruchtsaftschorle Orange, Johannisbeere	0,4 l	3,20 €





VINO – WEIN

Offene Weine rot

- | | | |
|---|--------------|---------------|
| 210. Chianti COCG (Italien)¹⁰
Trocken, weich, vollmundig,
ideal zu dunklem Fleisch, Pasta und Pizza | 0,2 l | 4,90 € |
| 211. Montepulciano Zonin (Italien)¹⁰
Trocken, vollmundig, typischer Klassiker zu Pizza oder Pasta | 0,2 l | 4,90 € |
| 212. Lambrusco Reggiano DOC Riunite (Italien)¹⁰
Lieblich, frisch, leicht, angenehm und harmonisch | 0,2 l | 4,90 € |
| 213. Haberschlachter Heuchelberg • Trollinger-Lemberger¹⁰
Vollmundig, fruchtig, mild und angenehm | 0,2 l | 4,90 € |
| 214. Merlot IGT delle Venezie¹⁰ | 0,2 l | 4,90 € |

Offene Weine weiß

- | | | |
|---|--------------|---------------|
| 215. Frascati Secco DOC Fontana Candida¹⁰ | 0,2 l | 4,90 € |
| 216. Chardonnay Endrizzi¹⁰
Trocken, vollmundig, lebhaft frisch,
ideal zu Fisch und hellem Fleisch | 0,2 l | 4,90 € |
| 217. Pinot Grigio Veneto La Pergola (Italien)¹⁰
Trocken, geschmackvoll mit schöner Würze | 0,2 l | 4,90 € |

Offene Weine rosé

- | | | |
|---|--------------|---------------|
| 220. Bardolino Chiaretto (Italien)¹⁰
Trocken, harmonisch, ideal zu Fleisch, Fisch und Käse | 0,1 l | 3,00 € |
| 220. Bardolino Chiaretto (Italien)¹⁰
Trocken, harmonisch, ideal zu Fleisch, Fisch und Käse | 0,2 l | 4,90 € |

Weinschorle

- | | | |
|---|--------------|---------------|
| 222. Weinschorle rot (aus Qualitätswein)¹⁰ | 0,2 l | 3,00 € |
| 223. Weinschorle weiß (aus Qualitätswein)¹⁰ | 0,2 l | 3,00 € |
| 224. Weinschorle rosé (aus Qualitätswein)¹⁰ | 0,2 l | 3,00 € |





BIRRA – BIER

Bier vom Fass

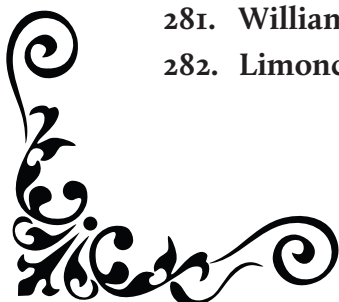
190. Hirsch Pils	0,3 l	2,60 €
191. Hirsch Gold	0,3 l	2,60 €
192. Hirsch Gold	0,5 l	3,30 €
193. Hirsch Hefe Weisse	0,3 l	2,60 €
194. Hirsch Hefe Weisse	0,5 l	3,30 €
195. Weizenbier mit Cola ^{3,4,8}	0,5 l	3,30 €
196. Weizenbier mit Zitronenlimonade ³	0,5 l	3,30 €
197. Radler süß ³ / sauer	0,3 l	2,60 €
198. Radler süß ³ / sauer	0,5 l	3,30 €

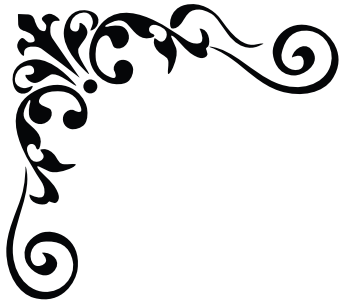
FLASCHENBIER

201. Hirsch Hefe Weisse dunkel	0,5 l	3,30 €
202. Hirsch Weisse Kristall	0,5 l	3,30 €
203. Hirsch Hefe Weisse Alkoholfrei	0,5 l	3,30 €

AQUAVITE – SPIRITUOSEN

270. Grappa della Casa	2cl	4,50 €
272. Malteser Aquavit	2cl	3,50 €
274. Sambuca	2cl	3,50 €
275. Ramazzotti	2cl	3,00 €
276. Averna	2cl	3,00 €
277. Marsala	2cl	2,50 €
278. Vecchia Romana	2cl	3,80 €
279. Fernet Branca	2cl	3,00 €
281. Williams Christ	2cl	3,00 €
282. Limoncello	2cl	2,50 €





Cari oqiti e amici LIEBE GÄSTE UND FREUNDE

Nun sind Sie auf der letzten Seite unserer Karte angekommen und wir nehmen an, dass Sie sie mehr oder minder eingehend studiert haben.

Wir wünschen uns, dass Sie genau das gefunden haben, wonach Sie gesucht haben. Wenn Sie etwas in der Auswahl oder unserem Service vermissen, sagen Sie uns das bitte. Für gute Ideen sind wir immer aufgeschlossen!

Wir wollen aber nicht nur hier für Sie präsent sein, bestellen Sie gerne auch Ihr Lieblingsgericht telefonisch zum Abholen.

Fragen Sie nach unserer „Karte zum Mitnehmen“ oder hinterlassen Sie einfach Ihre E-Mail Adresse und wir halten Sie zu Hause, im Büro oder wo immer Sie möchten, auf dem Laufenden.



Unsere Facebook-Fanpage finden Sie unter www.facebook.com/delleroseoberndorf

Wir freuen uns über Ihre Bewertung!

Bestellungen zum Mitnehmen werden ausschließlich telefonisch entgegengenommen.

Erläuterung zu den Inhaltsstoffen:

- ¹ mit Phosphat
- ² mit Geschmacksverstärker
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Farbstoff
- ⁵ mit Konservierungsstoff
- ⁶ geschwärzt
- ⁷ mit Süßungsmittel
- ⁸ koffeinhaltig
- ⁹ chininhaltig
- ¹⁰ Schwefeldioxid/Sulfite
- ¹¹ gewachst

Allergene:

- ^{A1} Glutenhaltiges Getreide: Weizenmehl
- ^{A2} Krebstiere
- ^{A3} Eier
- ^{A4} Fisch
- ^{A5} Erdnüsse
- ^{A6} Soja
- ^{A7} Milch/Laktose
- ^{A8} Schalenfrüchte
- ^{A9} Sellerie
- ^{A10} Senf
- ^{A11} Sesamsamen
- ^{A12} Schwefeldioxid/Sulfite (ab 10mg/kg bzw. 10mg/l, als SO² angegeben)
- ^{A13} Lupinen
- ^{A14} Weichtiere

