

La
Pin
se
ma



zum Schluckspecht



Antipasti

- Antipasto misto** 13,90 €
Gemischte Antipasti Platte
- Insalata di mare**^{11,12} 14,90 €
Meeresfrüchtesalat mit verschiedenen Fischarten

Insalate

- Großer gemischter Salat**^{1,2,4} 7,90 €
- Thunfischsalat**^{1,2,4,10} 9,90 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Mais, schwarzen Oliven und Zwiebeln
- Salat Caprese**^{1,2,4} 10,50 €
mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Oregano und Olivenöl
- Lachssalat mit Shrimps**^{1,2,4} 12,00 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Shrimps, Parmesansplitter und angebratenem, geräuchertem Lachs

Nudeln/Pasta

ALLE SPEISEN
AUCH ZUM
MITNEHMEN

**Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsnudeln:
Spaghetti, Rigatoni, Tagliatelle**

- Napoli**² 8,40 €
mit würziger Tomatensoße
- Arrabbiata**² 8,40 €
mit würziger Tomatensoße, scharf
- Bolognese**² 9,90 €
mit Bolognesesoße
- Alla Panna**^{2,3} 9,90 €
mit Schinken und Sahnesoße
- Broccoli und Lachs**^{2,3} 13,90 €
mit Broccoli, geräucherter Lachs und Sahnesoße
- Frutti di Mare**^{2,11,12} 18,90 €
mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten, auf Weißweinsauce
- Käsespätzle mit Salat**^{1,2} 10,60 €

Zusatzstoffe und Allergene

In den Speisen & Getränken enthaltene Farbstoffe und Konservierungsmittel entsprechen § 9 der ZzulV und sind wie folgt gekennzeichnet:

- 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Säuerungsmittel 6) mit Süßungsmittel
6a) enthält eine Phenylalaninquelle 7) mit Phosphat 8) Koffeinhaltig
9) chininhaltig 10) geschwärzt 11) Krebstiere 12) Fisch
-

Und wenn Sie Allergien haben, sprechen Sie uns an.

Fleischgerichte

- Rumpsteaksalat**^{1,2,4} 19,90 €
Saftig gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat
- Pfeffersteak „Madagaskar“**⁷ 22,50 €
Saftig gegrilltes Rumpsteak mit grünem Pfeffer, Spätzle und Rahmsoße (mit Käsespätzle + 1,50 €)
- Zwiebelrostbraten** 22,50 €
ca. 250 Gramm saftiges Rumpsteak mit Spätzle (mit Käsespätzle + 1,50 €)
- Schweinesteak**^{1,2,4} 13,50 €
mit gemischtem Salat oder Spätzle und Rahmsoße

Fischgericht

- Seppia alla griglia**¹² 19,90 €
Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse

Beilagen

- Kleiner Beilagensalat**^{1,2,4} 3,50 €
Pommes 4,50 €
Wilde Kartoffeln 4,50 €
Kroketten 4,50 €

Dessert

- Apfelstrudel**^{1,5} 4,90 €
mit Vanille-Eis
- Hausgemachtem Tiramisú** 6,00 €
- Kugel Eis** 1,50 €
verschiedene Sorten



Pinsa Romana

Pinsa Pane ²	6,00 €
Pinsabrot mit Olivenöl, Oregano und Vegeta	
Pinsa Bruschetta ²	8,00 €
mit Tomaten, Knoblauch und Olivenöl	
Pinsa Marinara ²	10,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano und Knoblauch	
Pinsa Margherita ²	9,00 €
mit Tomatensoße und Mozzarella	
Pinsa Prosciutto ²	10,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und Kochschinken	
Pinsa ProsciuttoeFunghi ²	11,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken und frischen Champignons	
Pinsa Salame ²	10,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami	
Pinsa 4Stagioni ²	12,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Salami, frischen Champignons und Artischocken	
Pinsa Romana ^{2,3}	12,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Salami und Pilzen	
Pinsa TonnoeCipolla ^{2,10}	12,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Pinsa 4Formaggi ^{2,3}	10,50 €
mit Tomatensoße, 4 verschiedenen Käsesorten	
Pinsa Genovese ²	11,00 €
mit Mozzarella, grünes pesto, Kirschtomaten, Grana Padano	
Pinsa Regina ²	11,50 €
mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl	
Pinsa Raffaello (süß) ^{2,6}	12,50 €
mit Mozzarella, Gorgonzola, Apfelscheiben, Walnüssen und Honig	
Pinsa Salmone ²	13,50 €
mit Mozzarella, Rucola, Lachs und Balsamico-Essig	
Pinsa Parma ^{2,3}	14,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Grana Padano	
Pinsa CapreseBresaola ^{2,3}	14,50 €
mit Kirschtomate, Büffelmozzarella, Origan und Bresaola (ital. Rinderschinken)	
Pinsa Frutti di Mare ^{2,11,12}	15,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und Meeresfrüchten	

Süße Pinsa

Pinsa Nutella ^{1,2,6} mit Nutella	9,00 €
Pinsa M & M's ^{1,2,6} mit Nutella und M & M's	9,50 €
Pinsa wilde Preiselbeeren ^{1,2,6} mit wilden Preiselbeeren, Apfel, Walnüssen und Honig	10,50 €

Extra Zutaten

Apfelscheiben, Honig, Kirschtomaten, Oliven, Zwiebeln	1,50 €
Artischocken, Champignons, Kochschinken, Salami, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella, Rucola	2,00 €
Bresaola, Lachs, Parmaschinken	2,50 €
Sardellen, Thunfisch, Walnüsse	2,50 €
Büfelmozzarella	3,00 €



Heiße Getränke

Espresso ⁸	2,20 €
Espresso Macchiato ⁸	2,30 €
Espresso Doppio ⁸	3,10 €
Kaffee Crema ⁸	2,90 €
Kaffee Grande ⁸	3,20 €
Cappuccino ⁸	3,00 €
Cappuccino Grande ⁸	3,40 €
Milchkaffee ⁸	3,20 €
Latte Macchiato ⁸	3,30 €
Latte Nutella ^{1,8,6}	3,60 €
Latte Baily's ^{1,5,8}	3,80 €
Heiße Schokolade Dunkel / Weiß ^{1,2}	3,10 €
Tee (Minze / Grün / Schwarz / Kamille / Pfefferminz / Orange / Ingwer)	2,30 €
Tee mit Rum	3,80 €

Soft Drinks

	0,2l	0,4l
Tafelwasser	1,80 €	2,80 €
Caraffe Mineralwasser 0,5l		3,10 €
Flasche Mineralwasser / Still (Fl.) 0,25 l		2,40 €
Flasche Mineralwasser / Still (Fl.) 0,75 l		5,00 €
Coca Cola ^{1,5,8} / Coca Cola zero ^{1,5,6a,8}	2,50 €	3,50 €
Fanta ^{1,2,3} / Spezi ^{1,2,3,5,8} / Tonic Water ⁹	2,50 €	3,50 €
Bitter Lemon ⁹ / Ginger Ale ^{1,5}		

Säfte/Neckter

	0,2l	0,4l
Apfel ^{1,6} / Orange / Banane / Kirsch	2,90 €	3,90 €
Maracuja ³ / Johannesbeere / Kiba	2,90 €	3,90 €
Ananas / Cranberry	2,90 €	3,90 €
Schorle	2,50 €	3,50 €

Biervom Fass

	0,3l	0,5l
Export	3,00 €	4,00 €
Hefeweizen	3,00 €	4,00 €

Flaschenbier

Kristallweizen / Weizen alkoholfrei	4,00 €
Pils 0,5 l	4,00 €
Pils alkoholfrei 0,33 l	3,00 €

Sekt

	0,1l	Flasche
Prosecco Rosé	3,60€	21,-€
Prosecco Extra Dry	3,60€	21,-€

Spritz

Aperol ^{1,9} / Hugo ¹ / Himbeere	5,50 €
Mimosa (Sekt O-Soft)	3,60 €

Longdrinks

Vodka mit Saft (nach Wahl) ⁹	6,50 €
Whisky mit Saft (nach Wahl)	6,50 €
Cuba Libre ^{1,5,8}	6,50 €
Gin Tonic ⁹	6,50 €

Cocktails

Caipirinha ¹	6,40 €
Cachaca, Limette, Lime Juice, Brauner Zucker	
Mojito	6,40 €
Havana Club 3J., Limette, Brauner Zucker, Minze, Soda	
Tequila Sunrise ^{1,2}	6,40 €
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
Aperol Sour ^{1,2}	6,40 €
Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	
Whisky Sour ^{1,2}	6,40 €
Jack Daniels, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	
Sex on the Beach ^{1,2}	6,40 €
Vodka, Peachtree, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Cranberrysaft	
Touch Down ^{1,2,3}	6,40 €
Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine	
Pina Colada ^{1,2}	6,40 €
Havana Club 3 J., Sahne, Kokossirup, Ananassaft	

Spirituosen

	0,2 cl	0,4 cl
Limoncello	2,40 €	3,40 €
Absolut Vodka	2,40 €	3,40 €
Botugal Rum	4,80 €	5,60 €
Cointreau	2,40 €	3,40 €
Tequilla Gold / Weiß	2,40 €	3,40 €
Gordon's Gin	2,40 €	3,40 €
Handrick's Gin	3,20 €	4,50 €
Jägermeister	2,40 €	3,40 €
Ramazzotti	2,40 €	3,40 €
Havana Rum 3 J	2,40 €	3,40 €
Chivas Regal 12 J	3,20 €	4,50 €
Jack Daniels	2,60 €	3,60 €
Frangelico ¹	2,60 €	3,60 €
Apricot Brandy	2,40 €	3,40 €
Campari ¹	2,40 €	3,40 €
Baileys ¹	2,60 €	3,60 €
Williams	2,20 €	3,20 €
Obstler	2,20 €	3,20 €
Grappa Amarone		5,40 €

Die Pinsa Romana – die Urform der Pizza aus der Römerzeit

„Pinsa“ kommt von „pinsere“, was im Lateinischen zerquetschen, pressen bedeutet. Darauf ist auch die ovale Form zurückzuführen.

Die antiken Fladenbrote der Pinsa Romana wurden aus Getreidesorten wie Hirse, Gerste oder Dinkel sowie mit Salz und Kräutern zubereitet. Die Pinsa, die wir Ihnen servieren, ist inspiriert von dieser Tradition.

Die Mehltrezeptur unserer Pinsa besteht aus Bio-Weizen, Soja- und Reismehl, Wasser und Sauerteig. Diese Mischung benötigt eine natürliche Sauerteiggärung, die zwischen 48 und 72 Stunden dauern kann. Sobald der Teig vollständig aufgegangen ist, wird er zu seiner charakteristischen ovalen Form geknetet. Dieser Vorgang lässt den Teig besonders locker werden. Gebacken wird sie dann im speziellen Pinsa-Ofen.

Nach dem Backen werden die Teiglinge sofort tiefgefroren. Das Ergebnis: ein natürliches Produkt mit einmaligem Geschmack – und, ähnlich dem antiken Brot, mit besonders leichter Verdaulichkeit.

Traditionell wird die Pinsa mit Käse, Tomaten und Basilikum belegt. Heute gibt es dazu viele Variationen, sodass jeder Gast mit Zutaten nach Wahl die Pinsa Romana nach seinem Geschmack genießen kann.



La Pineria

Giovanni & Michele Nardiello
www.schluckspecht-heumaden.de
Info und Reservierung

0711/50 43 66 20

