

Zum Sangerheim



RISTORANTE.
PIZZERIA.
GIOVANNI.

BEWERTEN SIE UNS:

 www.tripadvisor.de

 www.facebook.com/zum.saengerheim

Zum Sangerheim



WARM UND ERFRISCHEND

Zum Sangerheim

KALTE GETRÄNKE

San Pellegrino Mineralwasser	0,25 l / 0,75 l	€ 2,10 / € 5,50
Bitter Lemon ^{2,3,5}	0,20 l	€ 2,30
Tonic Water ^{5,6}	0,20 l	€ 2,30
Orangensaft ^{1,2,3}	0,20 l	€ 2,00
Apfelsaft ²	0,20 l	€ 2,00
Traubensaft	0,20 l	€ 2,50
Coca-Cola ^{1,6}	0,20 l / 0,30 l	€ 2,00 / € 2,90
Coca-Cola Light ^{1,6}	0,20 l / 0,30 l	€ 2,00 / € 2,90
Fanta ^{1,2,3}	0,20 l / 0,30 l	€ 2,00 / € 2,90
Sprite	0,20 l / 0,30 l	€ 2,00 / € 2,90

BIERE

Gaffel Kolsch vom Fass	0,20 l / 0,30 l	€ 1,60 / € 2,40
Bitburger Pils vom Fass	0,20 l / 0,30 l	€ 1,60 / € 2,40
Franziskaner Kristallweizen	0,50 l	€ 4,00
Franziskaner Hefeweizen	0,50 l	€ 4,00
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	€ 4,00
Gaffel Kölsch alkoholfrei	0,33 l	€ 2,50
Gaffel Fassbrause Zitrone	0,33 l	€ 2,50
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 2,50
Malzbier	0,20 l / 0,30 l	€ 1,60 / € 2,40

WARME GETRÄNKE

Espresso ⁶	€ 2,00
Doppio Espresso ⁶	€ 3,20
Caffe ⁶	€ 2,50
Cappuccino ⁶	€ 3,00
Latte Macchiato ⁶	€ 3,20
Caffe Latte ⁶	€ 3,20
Tee (verschiedene Sorten)	€ 2,00
Glas Milch	€ 1,50

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte uns bitte an.
Eine Liste der enthaltenen Allergene halten wir für Sie bereit.

Zum Sangerheim



APERITIF UND DIGESTIF

Zum Sangerheim

APERITIVI

Crodino ^{1,2,3} (alkoholfrei)	€ 3,20
Bitterino ^{1,2,3} (alkoholfrei)	€ 3,20
Prosecco	€ 4,00
Aperolspritz	€ 5,00
Hugo	€ 5,00
Martini Bianco	€ 3,50
Martini Rosso	€ 3,50
Campari Orange ^{1,2,3}	€ 5,00
Aperitivo della Casa	€ 5,00

SPIRITUOSEN

Sambuca	2 cl	€ 3,00
Grappa	2 cl	€ 3,00
Wodka	2 cl	€ 3,00
Whisky	2 cl	€ 3,00
Ramazotti	2 cl	€ 3,50
Amaro Averna	2 cl	€ 3,50
Fernet branca	2 cl	€ 3,00
Limoncello	2 cl	€ 3,00

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte uns bitte an.
Eine Liste der enthaltenen Allergene halten wir für Sie bereit.

Zum Sangerheim



ROT UND WEISS

Zum Sangerheim

OFFENE WEINE

Vini Bianchi:

Pinot Grigio Trocken	0,25 l / 0,50 l	€ 5,50 / € 11,00
Chardonnay Trocken	0,25 l / 0,50 l	€ 5,00 / € 10,00
Verdicchio Trocken	0,25 l / 0,50 l	€ 5,50 / € 11,00
Frizzantino Halbtrocken	0,25 l / 0,50 l	€ 5,00 / € 10,00

Vino Rosato:

Rosé Trocken	0,25 l / 0,50 l	€ 5,00 / € 10,00
------------------------	-----------------	------------------

Vini Rossi:

Montepulciano d'Abruzzo Trocken	0,25 l / 0,50 l	€ 5,50 / € 11,00
Merlot Trocken	0,25 l / 0,50 l	€ 5,50 / € 11,00
Chianti Trocken	0,25 l / 0,50 l	€ 6,50 / € 13,00
Lambrusco Lieblich	0,25 l / 0,50 l	€ 5,00 / € 10,00

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte uns bitte an.
Eine Liste der enthaltenen Allergene halten wir für Sie bereit.

Zum Sangerheim

VINI BIANCHI

Regaleali Bianco IGT „Tasca d´ Almerita“ – Sizilien

Rebsorte: Grecanico / Catarratto / Inzolia / Chardonnay

Bouquet: Wohlriechend / fruchtig / Apfel / weißer Pfirsich / rosa Pampelmuse

Geschmack: Angenehm weich / reichhaltig / intensiv / wohlriechend

0,75 l

€ 25,00

Lugana Limme DOC „Tenuta Rovaglia“ – Lombardei

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Bouquet: Frische Quitten / Blütenduft / leichter Mandelton

Geschmack: Saftige Aromen von grünen Äpfeln / erfrischende Säure / kraftvoll

0,75 l

€ 30,00

Leone D´ Almerita IGT „Tasca d´ Almerita“ – Sizilien

Rebsorte: Catarratto / Pinot Bianco / Sauvignon / Traminer Aromatico

Bouquet: Duft nach Äpfeln / weißem Pfirsich / Banane / Ananas / rosa Pampelmuse

Geschmack: Fruchtig / duftend / ausgeglichene Säure

0,75 l

€ 32,00

Sauvignon Venezia Giulia IGT „Jermann“ – Friaul

Rebsorte: Sauvignon

Bouquet: Intensiv / anhaltend / fruchtiges Bouquet

Geschmack: Trocken / voller Geschmack / elegant / ausgewogen

0,75 l

€ 38,00

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte uns bitte an.
Eine Liste der enthaltenen Allergene halten wir für Sie bereit.

Zum Sangerheim

ROSÉ

Five Roses Rosato del Salento „Leone de Castris“ – Apulien

Rebsorte: Negroamaro / Malvasia Nera di Lecce

Bouquet: Fruchtige Noten von Kirschen und Waldbeeren

Geschmack: Frisch / weich / angenehm nachhaltig

0,75 l

€ 31,00

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte uns bitte an.
Eine Liste der enthaltenen Allergene halten wir für Sie bereit.

Zum Sangerheim

VINI ROSSI

Syrah Terre Siciliane IGP „Momenti Andrero“ – Sizilien

Rebsorte: Syrah

Bouquet: Angenehmer Duft nach Waldfrüchten

Geschmack: Vollmundig / rund / halbtrocken

0,75 l

€ 25,00

Santera Primitivo di Manduria DOC „Leone de Castris“ – Apulien

Rebsorte: Primitivo di Manduria

Bouquet: Fruchtig / nach Kirschen und Anis / Röstaromen / Tabak

Geschmack: Vollmundig / samtweich / warm im Geschmack

0,75 l

€ 28,00

Lamuri d´Almerita IGT „Tasca d´Almerita“ – Sizilien

Rebsorte: Nero d´Avola

Bouquet: Brombeere / Maulbeere / Kirsche / Sauerkirschkonfiture / Zimt / Lorbeeren / Kaffee / Vanille / Lakritz

Geschmack: Geschmeidig / im richtigen Maß tanninreich

0,75 l

€ 32,00

Salice Salentino Riserva DOC „Leone de Castis“ – Apulien

Rebsorte: Negroamaro / Malvasia Nera di Lecce

Bouquet: Im Duft entfalten sich Brombeeren und Amarenakirschen, begleitet von Basilikum und suwurzigen Aromen der Fassreifung

Geschmack: Am Gaumen weich und harmonisch mit deutlichen, aber nicht vorherrschenden Tanninen / Langer und nachhaltiger Abgang

0,75 l

€ 32,00

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte uns bitte an.
Eine Liste der enthaltenen Allergene halten wir für Sie bereit.

Zum Sangerheim

Marchese Antinori IGT „Villa Antinori Rosso Toscana“ – Toscana

Rebsorte: Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah

Bouquet: Schmeichlerisches Bouquet / reife Kirscharomen / schwarze Beeren / delikate Gewürze / Tabak und Schokolade /

Gewürze: Zimt / Lorbeeren / Kaffee / Vanille / Lakritz

Geschmack: Am Gaumen harmonisch / seidig / dicht / von perfekter Balance / langanhaltend

0,75 l

€ 46,00

Brunello di Montalcino DCG „Argiano“ – Toscana

Rebsorte: Sangiovese Grosso

Bouquet: Mit einer erdigen Nase und Anklängen von Blumen und roten Früchten

Geschmack: Am Gaumen elegant und ausgewogen / Generos mit samtigen Tanninen und herrlichen Aromen von roten Früchten

0,75 l

€ 72,00

PROSECCO / CHAMPAGNE

Prosecco Spumante Brut „Bellussi“

Rebsorte: Glera

Bouquet: Erinnert an frische Äpfel

Geschmack: Frisch, mit einer ausgeglichenen feinen Säure

0,75 l

€ 32,00

Taittinger Champagne Brut Reserve

Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay

Bouquet: Erinnert an reife Äpfel, Mandeln, Biskuit und Brioche

Geschmack: feinaromatische Tiefe, langer und frischer Abgang

0,75 l

€ 84,00

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte uns bitte an. Eine Liste der enthaltenen Allergene halten wir für Sie bereit.

Zum Sangerheim



PIZZA, PASTA UND MEHR

Zum Sangerheim

ZUPPE

- | | |
|---|--------|
| 01. Crema di pomodori
Tomatensuppe | € 6,00 |
| 02. Zuppa di patate
Kartoffelsuppe | € 6,50 |
| 03. Zuppa di broccoli
Broccolisuppe | € 6,50 |
| 04. Zuppa di pesce
Fischsuppe | € 8,00 |

ANTIPASTI

- | | |
|--|---------|
| 05. Insalata marinara
Fischsalat | € 12,00 |
| 06. Carpaccio di Manzo
Rind / Rucola / Kapern / Parmesan | € 12,00 |
| 07. Antipasto Mediterraneo (für 2 Personen)
Verschiedene Vorspeisen | € 15,00 |
| 08. Parma e Rucola
Rucola / Parmaschinken / Parmesan | € 10,00 |
| 09. Funghi Trifolati
Frische Champignons / Weiweinsoe | € 8,00 |
| 10. Vitello tonnato
Kalbfleisch / Thunfisch-Kapern-Sauce | € 9,00 |

STUZZICHINI

- | | |
|---|--------|
| 11. Pane e Alioli
Brot / Alioli | € 2,50 |
| 12. Pane e Olive
Brot / Oliven / Peperoni | € 3,50 |
| 13. Pane e Pecorino
Brot / Schafskäse | € 4,50 |
| 14. Bruschette
Geröstete Brotscheiben / Kräuter / Tomaten | € 4,50 |
| 15. Gamberoni all Aglio
Gebratene Garnelen / Knoblauchsoe | € 9,00 |
| 16. Pollo Piccante
Gebratene Hahnenfilets / scharf | € 7,00 |

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte uns bitte an.
Eine Liste der enthaltenen Allergene halten wir für Sie bereit.

Zum Sangerheim

INSALATE

17. Insalata Caprese	€ 7,00
Tomate / Mozzarella / Basilico	
18. Insalata Mista	€ 5,50
Gemischter Salat	
19. Insalata Nizza	€ 9,50
Gemischter Salat / Thunfisch / Ei / Oliven	
20. Insalata Paesana	€ 9,50
Gemischter Salat / Käse / Schinken	
21. Insalata con Manzo	€ 18,00
Gemischter Salat / Rindersteakstreifen	
22. Insalata con Pollo	€ 13,50
Gemischter Salat / Hähnchenbruststreifen	
23. Insalata del Contadino	€ 10,00
Tomate / Gurke / Paprika / Zwiebeln / Schafskäse	

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte uns bitte an.
Eine Liste der enthaltenen Allergene halten wir für Sie bereit.

Zum Sangerheim

PIZZA

24. Focaccia	€ 4,50
Olivenöl / Knoblauch / Rosmarin / Oregano	
25. Margherita	€ 7,00
Tomatensoße / Käse / Oregano	
26. Salami	€ 8,50
Tomatensoße / Käse / Oregano / Salami	
27. Prosciutto ⁴	€ 8,50
Tomatensoße / Käse / Oregano / Schinken	
28. Funghi	€ 8,50
Tomatensoße / Käse / Oregano / Champignons	
29. Hawaii ^{2,4}	€ 10,00
Tomatensoe / Kase / Oregano / Schinken / Ananas	
30. Prosciutto e Funghi	€ 10,00
Tomatensoe / Kase / Oregano / Schinken / Champignons	
31. Quattro Stagioni ⁴	€ 11,00
Tomatensoe / Kase / Schinken / Artischocken / Thunfisch	
32. Tonno e Cipolle	€ 11,00
Tomatensoe / Kase / Oregano / Thunfisch / Zwiebeln	
33. Italia (Vegetariana)	€ 11,00
Tomatensoe / Kase / Oregano / Spinat / Paprika / Knoblauch	
34. Frutti di Mare	€ 12,00
Tomatensoße / Käse / Oregano / Meeresfrüchte / Knoblauch	
35. Inferno	€ 11,00
Tomatensoße / Käse / Oregano / Paprika / Tabasco / Kapern	
36. Capricciosa ⁴	€ 11,00
Tomatensoße / Käse / Oregano / Schinken / Champignons / Ei / Oliven	
37. Gamberetti	€ 13,00
Tomatensoße / Käse / Oregano / Shrimps / Knoblauch	
38. Parma e Rucola	€ 11,50
Tomatensoße / Käse / Parmaschinken / Rucola / Parmesan	
39. Quattro Formaggi	€ 11,00
Tomatensoße / verschiedene Käsesorten / Oregano	

**Jede weitere Zutat wird mit 1 € zusätzlich berechnet .
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.**

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte uns bitte an.
Eine Liste der enthaltenen Allergene halten wir für Sie bereit.

Zum Sangerheim

PASTA

40. Spaghetti Napoli	€ 8,50
Tomatensoße	
41. Spaghetti Matriciana	€ 10,00
Tomatensoße / Speck / Zwiebeln	
42. Spaghetti Aglio, olio e peperoncino	€ 8,50
Knoblauch / Olivenöl / scharf	
43. Spaghetti Carbonara	€ 10,00
Speck / Ei / Sahnesoße	
44. Penne all Arrabbiata	€ 10,00
Tomatensoße / scharf	
45. Penne ai Funghi Freschi	€ 10,00
Frische Champignons	
46. Penne al Gorgonzola	€ 11,00
Gorgonzolacreme	
47. Fettuccine al Pesto	€ 11,00
Frische Bandnudeln / Pesto / Genovese	
48. Fettuccine ai Gamberoni	€ 14,50
Frische Bandnudeln / Garnelen / Hummersoe	
49. Fettuccine al Salmone	€ 13,00
Frische Bandnudeln / Lachs / Broccoli / Curry / Tomatensahnesoe	
50. Gnocchi Gorgonzola	€ 11,50
Gorgonzolacreme	
51. Gnocchi Napoli	€ 10,50
Tomatensoe	
52. Gnocchi Pesto	€ 11,50
Genovese	
53. Tortellini Panna e Prosciutto ⁴	€ 11,00
Schinken / Sahnesoße	
54. Tortellini al Forno	€ 13,00
Im Ofen überbacken	
55. Tortellini ai Funghi Freshi	€ 12,00
Frische Champignons	
56. Lasagne al Forno	€ 13,00
Im Ofen überbacken	

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte uns bitte an.
Eine Liste der enthaltenen Allergene halten wir für Sie bereit.

Zum Sangerheim

CARNE ALLA GRIGLIA

- | | |
|--|---------|
| 57. Bistecca alla Griglia | € 21,50 |
| Argentinisches Rumpsteak vom Grill / mind. 250 g | |
| 58. Bistecca alla Marsala | € 22,50 |
| Argentinisches Rumpsteak in Marsalaweinsoe | |
| 59. Schiena d' Agnello alla Griglia | € 26,00 |
| Lammkrone aus Neuseeland vom Grill | |
| 60. Costolette d' Agnello | € 19,50 |
| Lammkoteletts | |
| 61. Bistecca di Vitellino alla Griglia | € 19,50 |
| Argentinisches Kalbsruckensteak / mind. 250 g | |
| 62. Filetto di Maiale grigliato | € 17,00 |
| Schweinefiletsteak vom Grill | |

CARNE IN PADELLA

- | | |
|--|---------|
| 63. Filetto al pepe verde ^{1,2,4} | € 18,00 |
| Schweinemedailleurs in grunem Pfeffer | |
| 64. Cotoletta alla viennese | € 16,50 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb | |
| 65. Cotoletta alla milanese | € 18,00 |
| Mailänder Schnitzel vom Kalb | |
| 66. Cotoletta alla cacciatore | € 18,00 |
| Jäger Schnitzel vom Kalb | |
| 67. Saltimbocca alla Romana | € 19,00 |
| Kalbsschnitzel mit Parmaschinken in Weiweinsoe | |
| 68. Filetto d' Agnello ai Funghi ^{1,2,4} | € 23,00 |
| Lammfilet mit frischen Champignons in Cognac-Rahmsoße | |

Beilagen: Tagesbeilagen | Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte uns bitte an.
Eine Liste der enthaltenen Allergene halten wir für Sie bereit.

Zum Sangerheim

PESCE

- | | |
|---|---------|
| 69. Salmone al vino bianco | € 17,50 |
| Lachs in Weiweinsoe | |
| 70. Luccioperca in salsa di burro e salvia | € 21,00 |
| Zanderfilet in Butter-Salbei-Sauce | |
| 71. Gamberoni alla Griglia | € 21,00 |
| Riesengarnelen vom Grill | |
| 72. Orata alla Griglia | € 24,00 |
| Dorade vom Grill / ca. 500 bis 600 g | |

Beilagen: Tagesbeilagen

DOLCE – DESSERT

- | | |
|---|--------|
| 73. Gelato tartufo ^{1,2} | € 7,50 |
| Trüffel Eis | |
| 74. Gelato Cassata ^{1,2} | € 7,50 |
| Cassata Eis | |
| 75. Zabaione con Gelato alla vaniglia ^{1,2} | € 8,00 |
| Zabajone mit Vanilleeis | |
| 76. Tagesdessert | |
| Bitte fragen Sie uns | |

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Zusatzstoffe:

- 1 = Geschmacksverstärker
- 2 = Antioxidationsmittel
- 3 = Konservierungsstoff OD. Nitrit Pökelsalz
- 4 = Phosphat
- 5 = Chininhaltig
- 6 = Farbstoff

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte uns bitte an.
Eine Liste der enthaltenen Allergene halten wir für Sie bereit.

Zum Sangerheim

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag: 17:00 - 01:00 Uhr

Dienstag: Ruhetag

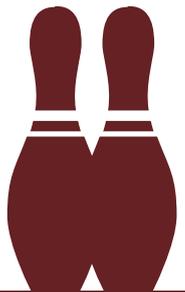
Mittwoch - Samstag: 17:00 - 01:00 Uhr

Sonn- und Feiertage: 11:30 - 15:00 Uhr und 17:00 - 01:00 Uhr

Wir akzeptieren neben Bargeld auch gerne Ihre EC-Karte.

KEGELN IST KULT.

Wir verfügen über eine eigene Kegelbahn, die sowohl regelmäßig für Kegelclubs als auch für besondere Anlässe wie Weihnachtsfeiern, Geburtstage etc. buchbar ist. Sprechen Sie uns gerne an!



Zum Sangerheim

RISTORANTE. PIZZERIA. GIOVANNI.

Pina und Giovanni Conigliello

Travenstraße 19, 53332 Bornheim – Kardorf

Tel.: 02227 / 92 55 70

www.zum-saengerheim.com

www.facebook.com/zum.saengerheim