NECCI
RESTAURANT

Die Speisekarte

Alexandru Ioan Cuza 5, Horezu 245800, Vâlcea · 0250 838 452 · 10:00–22:00
Preise in rumänischen Lei inkl. MwSt. 27. November 2026

Spezialitäten des Hauses

Spaghetti con vongole — 65 lei

Mit Venusmuscheln in Wein, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie, leicht scharf.

(1, 14) · 350 g · Tiefkühlware

Zutaten: Venusmuscheln 140 g (aus Tiefkühlware), Nudeln 90 g, Kirschtomaten 50 g, Wein 30 g, Knoblauch 20 g, Chili 10 g, Petersilie 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **87 kcal** / 364 kJ · Fett 0,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g · Kohlenhydrate 12,8 g · davon Zucker 0,3 g · Ballaststoffe 1,1 g · Eiweiß 6 g · Salz 1,4 g

Pljeskavica vom Grill (Balkan-Hacksteak) — 60 lei

Plescavița la grătar

Großes Hacksteak aus Rind- und Schweinefleisch mit Speck und Käse, dazu Kartoffeln und gemischter Salat.

(2) · 400 g · Tiefkühlware

Zutaten: Kartoffeln 100 g (aus Tiefkühlware), Rindfleisch 90 g, Schweinefleisch 90 g, Schnittkäse 50 g, gemischter Blattsalat 50 g, Speck 20 g

Zusatzstoffe: Verdickungsmittel: E339; Antioxidationsmittel: E316; Konservierungsstoff: E200

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **228 kcal** / 954 kJ · Fett 17,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 6,2 g · Kohlenhydrate 6,3 g · davon Zucker 0,1 g · Ballaststoffe 0,5 g · Eiweiß 11,4 g · Salz 0,9 g

Rapana-Schnecken in Butter und Weißwein — 60 lei

Rapane

In Butter und Weißwein gegart, mit Paprika, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie, leicht scharf.

(2, 4, 5, 14) 250 g Tiefkühlware

Zutaten: Rapana-Meeresschnecken 300 g (aus Tiefkühlware), Butter 30 g, Weißwein 30 g, Gemüsepaprika 30 g, Kirschtomaten 30 g, Olivenöl 10 g, Petersilie 5 g, Knoblauch 5 g, Salz 3 g, Chili 2 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: E200; Komplexbildner: E330; Emulgator: E471

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **248 kcal** / 1.037 kJ · Fett 14,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 6 g · Kohlenhydrate 34,2 g · davon Zucker 6,9 g · Ballaststoffe 0,9 g · Eiweiß 35,4 g · Salz 1,4 g

Mare e monti: filetto di manzo con gamberetti e funghi porcini — 120 lei

Rinderfilet mit Steinpilzen in cremiger Parmesansauce, mit Trüffelöl verfeinert.

(2, 7) 400 g

Zutaten: Rindfleisch 200 g, pflanzliche Kochcreme 100 g, Parmesan 50 g, Steinpilze 50 g, Trüffelöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **217 kcal** / 906 kJ · Fett 16,3 g · davon gesättigte Fettsäuren 4,7 g · Kohlenhydrate 3,1 g · davon Zucker 1,6 g · Ballaststoffe 1,7 g · Eiweiß 19,2 g · Salz 1,4 g

Frühstück

Omelett natur — 12 lei

Omletă simplă

Aus Eiern, schlicht mit Salz und Pfeffer gewürzt.

(3) 120 g

Zutaten: Ei 120 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **147 kcal** / 616 kJ · Fett 9,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,2 g · Kohlenhydrate 1,8 g · davon Zucker 0,4 g · Ballaststoffe 0,4 g · Eiweiß 12,8 g · Salz 2,8 g

Spiegeleier — 12 lei

Ouă ochiuri

In der Pfanne gebraten, mit ganzem Eigelb, mit Salz und Pfeffer gewürzt.

(3) 120 g

Zutaten: Ei 120 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **147 kcal** / 616 kJ · Fett 9,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,2 g · Kohlenhydrate 1,8 g · davon Zucker 0,4 g · Ballaststoffe 0,4 g · Eiweiß 12,8 g · Salz 2,8 g

Omelett mit Schinken und Käse — 20 lei

Omletă cu șuncă și cașcaval

Verquirlte Eier mit Schinkenstückchen und geschmolzenem Käse.

(2, 3, 9) 180 g

Zutaten: Ei 120 g, Schinken 30 g, Schnittkäse 30 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: E200; Verdickungsmittel: E407, E262ii; Antioxidationsmittel: E316; Konservierungsstoff: E250

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **173 kcal** / 722 kJ · Fett 11,4 g · davon gesättigte Fettsäuren 4,8 g · Kohlenhydrate 1,5 g · davon Zucker 0,6 g · Ballaststoffe 0,6 g · Eiweiß 14,2 g · Salz 2,7 g

Necci-Frühstück — 35 lei

Mic dejun Necci

Eier, Presschinken, Schweinefilet, Schweinswürstchen und Käse, dazu Tomate, Gurke, Butter, Honig, Konfitüre und ein Espresso.

(1, 2, 3, 7, 8, 9, 10) 400 g

Zutaten: Ei 120 g, Espresso 60 g, Pressschinken 30 g, Lachsschinken 30 g, Schweinswürstchen 30 g, Schnittkäse 30 g, verschiedene Konfitüren 25 g, Gurke 20 g, Tomaten 20 g, Butter 15 g, Honig 15 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: E200

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **171 kcal** / 716 kJ · Fett 10,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 6,1 g · Kohlenhydrate 8,2 g · davon Zucker 7 g · Ballaststoffe 0,1 g · Eiweiß 8,9 g · Salz 1,6 g

Panierter Käse — 22 lei

Cașcaval pane

Käse in Mehl, Ei und Paniermehl paniert und knusprig ausgebacken.

(1, 2, 3) 250 g Tiefkühlware

Zutaten: Schnittkäse 160 g (aus Tiefkühlware), Paniermehl 35 g, Mehl 30 g, Ei 25 g

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: E200

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **292 kcal** / 1.222 kJ · Fett 15 g · davon gesättigte Fettsäuren 8,3 g · Kohlenhydrate 19,8 g · davon Zucker 0,9 g · Ballaststoffe 0,7 g · Eiweiß 15,7 g · Salz 1,8 g

Baguette mit Prosciutto und Mozzarella — 30 lei

Sandwich cu prosciutto

Baguette mit Butter, Prosciutto crudo und Mozzarella.

(1, 2) 300 g

Zutaten: Baguette 120 g, Mozzarella 70 g, Prosciutto crudo 70 g, Butter 40 g

Zusatzstoffe: Farbstoff: E101

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **305 kcal** / 1.277 kJ · Fett 18,4 g · davon gesättigte Fettsäuren 10,8 g · Kohlenhydrate 21,5 g · davon Zucker 0,9 g · Ballaststoffe 0,7 g · Eiweiß 14,7 g · Salz 2,4 g

Baguette mit Hähnchenbrust — 30 lei

Sandwich cu piept de pui

Baguette mit Butter, Hähnchenbrust, Mozzarella, saurer Gurke und Knoblauchsauce.

(1, 2) 450 g

Zutaten: Baguette 160 g, Hähnchenbrust 100 g, Butter 50 g, Knoblauchsauce 50 g, Mozzarella 50 g, saure Gurke 40 g

Zusatzstoffe: Farbstoff: E101

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **293 kcal** / 1.228 kJ · Fett 20,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 12,4 g · Kohlenhydrate 18,8 g · davon Zucker 0,7 g · Ballaststoffe 0,8 g · Eiweiß 10,6 g · Salz 1 g

Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella — 12 lei

Bruschete cu roșii și mozzarella

Geröstete Baguettescheiben mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl.

(1) 180 g

Zutaten: Baguette 80 g, Tomaten 80 g, Olivenöl 10 g, Pfeffer 3 g, Salz 3 g, Knoblauch 2 g, Basilikum 2 g

Zusatzstoffe: Farbstoff: E101

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **160 kcal** / 669 kJ · Fett 5,7 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,8 g · Kohlenhydrate 25 g · davon Zucker 2 g · Ballaststoffe 1,8 g · Eiweiß 4,6 g · Salz 2,2 g

Bruschetta mit Thunfisch — 15 lei

Bruschete cu ton

Geröstete Baguettescheiben mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl.

(1, 5) 100 g

Zutaten: Baguette 80 g, Tomaten 80 g, Thunfischstücke im eigenen Saft 50 g, Olivenöl 10 g, Zwiebeln 10 g, Pfeffer 3 g, Salz 3 g, Knoblauch 2 g, Basilikum 2 g

Zusatzstoffe: Farbstoff: E101

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **140 kcal** / 588 kJ · Fett 4,5 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g · Kohlenhydrate 19,2 g · davon Zucker 1,5 g · Ballaststoffe 1,4 g · Eiweiß 7,4 g · Salz 1,8 g

Karpfenrogen-Aufstrich mit Zwiebeln — 15 lei

Salată de icre cu ceapă

Karpfenrogen mit Öl aufgeschlagen, mit gehackten Zwiebeln. Zubereitungszeit etwa 40 Minuten. Zubereitungszeit: 40 min

(4, 5, 14)

Zutaten: Pflanzenöl 50 g, Karpfenrogen 30 g, Zwiebeln 20 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **447 kcal** / 1.870 kJ · Fett 44,3 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,5 g · Kohlenhydrate 1,9 g · davon Zucker 0,9 g · Ballaststoffe 0,3 g · Eiweiß 7,7 g · Salz 1,5 g

Hausgemachte Zacuscă (Aufstrich aus gerösteten Auberginen) 16 lei

Zacuscă de casă

Hausgemachte Zacuscă aus Auberginen, ein rumänischer Gemüseaufstrich, als Vorspeise.

100 g

Zutaten: Auberginen-Zacuscă (Gemüseaufstrich) 100 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **100 kcal** / 418 kJ · Fett 5 g · davon gesättigte Fettsäuren 0 g · Kohlenhydrate 0 g · davon Zucker 5 g · Ballaststoffe 0 g · Eiweiß 5 g · Salz 2,5 g

Zwiebelringe mit Knoblauchsauce 14 lei

Inele de ceapă cu sos de usturoi

Knusprig panierte Zwiebelringe, serviert mit Knoblauchsauce.

(1) 200 g Tiefkühlware

Zutaten: Panierte Zwiebelringe 150 g (aus Tiefkühlware), Knoblauchsauce 50 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **322 kcal** / 1.346 kJ · Fett 25,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 14,9 g · Kohlenhydrate 0,8 g · davon Zucker 3,6 g · Ballaststoffe 0,1 g · Eiweiß 2,9 g · Salz 0,9 g

Knusprige Mozzarella-Sticks 20 lei

Fingers de mozzarella crocante

Panierte Mozzarellasticks, außen knusprig.

(1, 2) 150 g Tiefkühlware

Zutaten: Panierte Mozzarella-Sticks 150 g (aus Tiefkühlware)

Zusatzstoffe: Trennmittel: E500; Backtriebmittel: E450

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **380 kcal** / 1.588 kJ · Fett 24,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 12,8 g · Kohlenhydrate 0 g · davon Zucker 1,3 g · Ballaststoffe 0 g · Eiweiß 16,7 g · Salz 1,3 g

Feine Käseauswahl mit kandierten Früchten und Walnüssen 60 lei

Asortiment de brânzeturi fine cu fructe și nuci

Auswahl an Hartkäsen mit kandierten Früchten und Walnüssen.

(1, 2, 3) 300 g

Zutaten: Hartkäseauswahl 250 g, kandierte Früchte 40 g, Walnüsse 25 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **389 kcal** / 1.627 kJ · Fett 23,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 14,4 g · Kohlenhydrate 15,9 g · davon Zucker 13,3 g · Ballaststoffe 0,2 g · Eiweiß 27,4 g · Salz 1,4 g

Salate

Sardellensalat mit Pancetta und Parmesan — 40 lei

Salată cu anșoa

Sardellen und Pancetta auf grünem Salat und Rucola, mit Kirschtomaten, Oliven und Parmesan.

(2, 5) 300 g

Zutaten: Sardellen 70 g, Pancetta 50 g, Kirschtomaten 50 g, Parmesan 35 g, Oliven 30 g, grüner Salat 30 g, Rucola 30 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E316

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **179 kcal** / 751 kJ · Fett 12,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 5 g · Kohlenhydrate 4,1 g · davon Zucker 1,7 g · Ballaststoffe 2,4 g · Eiweiß 13,3 g · Salz 4,5 g

Griechischer Salat — 22 lei

Salată grecească

Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln und Oliven auf gemischtem Salat, mit Feta, Oregano und Zitrone.

(2) 300 g

Zutaten: Feta 60 g, Zitrone 50 g, Tomaten 50 g, gemischter Blattsalat 50 g, Gemüsepaprika 20 g, Gurke 20 g, Oliven 20 g, Zwiebeln 20 g, Oregano 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **82 kcal** / 342 kJ · Fett 5,5 g · davon gesättigte Fettsäuren 2,8 g · Kohlenhydrate 5,6 g · davon Zucker 1,6 g · Ballaststoffe 1,3 g · Eiweiß 4,8 g · Salz 1,8 g

Necci-Salat mit Hähnchen und Parmesan — 35 lei

Salată Necci

Hähnchenbrust auf gemischtem Salat mit Kirschtomaten, Croûtons, Parmesan und Zitrone.

(1, 2) 300 g

Zutaten: Hähnchenbrust 150 g, Kirschtomaten 50 g, gemischter Blattsalat 50 g, Zitrone 35 g, Croûtons 20 g, Parmesan 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **134 kcal** / 562 kJ · Fett 3,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,6 g · Kohlenhydrate 8,8 g · davon Zucker 1,1 g · Ballaststoffe 2 g · Eiweiß 16,2 g · Salz 1,4 g

Thunfischsalat mit Ei und Mais — 30 lei

Salată cu ton

Thunfisch, Ei, Mais, Zwiebeln und Oliven auf grünem Salat, mit Zitrone.

(3, 5) 300 g

Zutaten: Zitrone 90 g, Thunfischstücke im eigenen Saft 70 g, Ei 60 g, Mais 20 g, Zwiebeln 20 g, Oliven 20 g, grüner Salat 20 g

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: E260; Trägerstoffe: E270

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **89 kcal** / 373 kJ · Fett 4,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g · Kohlenhydrate 6 g · davon Zucker 1,3 g · Ballaststoffe 1,2 g · Eiweiß 7,6 g · Salz 0,5 g

Suppen

Ciorbă rădăuțeană (cremige, säuerliche Hühnersuppe) — 23 lei

Hühnersuppe mit Karotte, Kohl, Knollensellerie und Pastinake, mit Ei und Sahne legiert, leicht scharf, mit Petersilie.

(3, 7, 9) **400 g**

Zutaten: Wasser 200 g, Hähnchenfleisch 90 g, Karotten 30 g, Weißkohl 25 g, Ei 24 g, Zwiebeln 20 g, Knollensellerie 20 g, Pastinake 20 g, pflanzliche Kochcreme 20 g, Chili 5 g, Petersilie 5 g, Salz 3 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **67 kcal** / 281 kJ · Fett 4,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 1 g · Kohlenhydrate 3,3 g · davon Zucker 1,2 g · Ballaststoffe 0,8 g · Eiweiß 5,5 g · Salz 0,9 g

Bohnensuppe mit geräucherten Rippchen — 23 lei

Ciorbă de fasole cu afumătură

Bohnen mit geräucherten Rippchen, Karotte, Pastinake und Zwiebeln, mit Essig gesäuert und mit Thymian gewürzt.

400 g

Zutaten: Wasser 200 g, Bohnen 60 g, geräucherter Schweinebauch 50 g, Karotten 20 g, Zwiebeln 20 g, Pastinake 20 g, Zwiebeln 10 g, Tomatenmark 5 g, Essig 5 g, Petersilie 5 g, Salz 3 g, Bohnenkraut 1 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **93 kcal** / 390 kJ · Fett 2,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 1 g · Kohlenhydrate 10,3 g · davon Zucker 1,4 g · Ballaststoffe 0,6 g · Eiweiß 7 g · Salz 0,9 g

Säuerliche Suppe mit Fleischbällchen — 23 lei

Ciorbă de perișoare

Fleischbällchen aus Schwein und Huhn mit Reis in einer mit Borș (fermentierte Kleie) gesäuerten Suppe, mit Karotte, Sellerie, Pastinake und Liebstöckel.

(3, 9) **400 g**

Zutaten: Borș (fermentierte Weizenkleie) 150 g, Wasser 100 g, Reis 30 g, Schweinefleisch 30 g, Hähnchenfleisch 30 g, Karotten 20 g, Zwiebeln 20 g, Sellerie 20 g, Ei 18 g, Pastinake 15 g, Tomatenmark 5 g, Petersilie 5 g, Liebstöckel 3 g, Salz 3 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **88 kcal** / 367 kJ · Fett 3,5 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g · Kohlenhydrate 9,8 g · davon Zucker 2 g · Ballaststoffe 0,9 g · Eiweiß 4,5 g · Salz 0,9 g

Säuerliche Gemüsesuppe (vegan) — 16 lei

Borș de legume (de post)

Mit Borș (fermentierte Kleie) gesäuerte Suppe mit Bohnen, Tomaten, Karotte, Paprika und Sellerie, gewürzt mit Liebstöckel und Thymian. Vegan.

(9) **400 g**

Zutaten: Borș (fermentierte Weizenkleie) 150 g, Wasser 100 g, Bohnen 50 g, Tomaten 40 g, Karotten 20 g, Gemüsepaprika 15 g, Zwiebeln 15 g, Pflanzenöl 10 g, Sellerie 10 g, Liebstöckel 5 g, Petersilie 5 g, Salz 4 g, Bohnenkraut 1 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **80 kcal** / 334 kJ · Fett 3,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g · Kohlenhydrate 8,3 g · davon Zucker 2,3 g · Ballaststoffe 0,9 g · Eiweiß 4,9 g · Salz 1,1 g

Pilzcremesuppe — 20 lei

Supă cremă de ciuperci

Fein pürierte Pilze mit Zwiebeln und Knoblauch, dazu Pancetta und Croûtons.

(1) 400 g

Zutaten: Champignons 200 g, Wasser 95 g, Zwiebeln 40 g, Pancetta 35 g, Croûtons 20 g, Knoblauch 4 g, Pfeffer 3 g, Salz 3 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E316

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **70 kcal** / 292 kJ · Fett 3,4 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,4 g · Kohlenhydrate 6,9 g · davon Zucker 1 g · Ballaststoffe 1,2 g · Eiweiß 3,6 g · Salz 1,2 g

Gemüsecremesuppe — 18 lei

Supă cremă de legume

Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Paprika, Sellerie und Pastinake, fein püriert, mit Croûtons und Olivenöl.

(1, 9) 400 g

Zutaten: Wasser 90 g, Kartoffeln 80 g, Karotten 40 g, Blumenkohl 30 g, Gemüsepaprika 30 g, Zwiebeln 30 g, Sellerie 30 g, Pastinake 30 g, Croûtons 20 g, Olivenöl 10 g, Pfeffer 5 g, Salz 5 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **75 kcal** / 312 kJ · Fett 2,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g · Kohlenhydrate 11,4 g · davon Zucker 1,5 g · Ballaststoffe 2,3 g · Eiweiß 1,6 g · Salz 1,4 g

Säuerliche Rindfleischsuppe mit Gemüse — 25 lei

Ciorbă de văcuță

Rindfleisch mit Kartoffeln, Kohl, Karotte, Sellerie und Tomaten, mit Petersilie und Liebstöckel.

(9) 400 g

Zutaten: Kartoffeln 90 g, Wasser 80 g, Rinderkeule 75 g, Tomaten 40 g, Karotten 30 g, Weißkohl 25 g, Tomatensauce 23 g, Zwiebeln 20 g, Sellerie 20 g, Petersilie 5 g, Liebstöckel 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Komplexbildner: E330

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **47 kcal** / 196 kJ · Fett 0,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g · Kohlenhydrate 6,7 g · davon Zucker 1,6 g · Ballaststoffe 1,5 g · Eiweiß 5 g · Salz 0,8 g

Hühnersuppe nach griechischer Art mit Zitrone — 23 lei

Ciorbă de pui a la grec

Huhn mit Reis, Karotte, Paprika und Sellerie, mit Ei und Sahne legiert, mit Zitrone gesäuert und mit Dill.

(3, 7, 9) 400 g

Zutaten: Wasser 145 g, Hähnchenfleisch 75 g, pflanzliche Kochcreme 40 g, Ei 30 g, Karotten 20 g, Paprika 20 g, Zwiebeln 20 g, Sellerie 20 g, Zitrone 10 g, Reis 10 g, Dill 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **74 kcal** / 309 kJ · Fett 4,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 1 g · Kohlenhydrate 4,6 g · davon Zucker 0,8 g · Ballaststoffe 0,6 g · Eiweiß 5,2 g · Salz 0,9 g

Säuerliche Hammelfleischsuppe — 25 lei

Ciorbă de oaie

Schaffleisch, in Borș (fermentierte Kleie) gekocht, mit Zwiebeln, Karotte und Sellerie, gewürzt mit Liebstöckel und Petersilie.

(9) 400 g

Zutaten: Schaffleisch 200 g, Borș (fermentierte Weizenkleie) 150 g, Zwiebeln 30 g, Karotten 25 g, Zwiebeln 20 g, Pflanzenöl 10 g, Sellerie 10 g, Liebstöckel 5 g, Petersilie 5 g, Salz 4 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **144 kcal** / 602 kJ · Fett 8,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 2,6 g · Kohlenhydrate 3,7 g · davon Zucker 1,9 g · Ballaststoffe 0,9 g · Eiweiß 13,1 g · Salz 1,6 g

Säuerliche Suppe mit Räucherfleisch — 23 lei

Ciorbă de afumătură

Geräuchertes Schweinefleisch mit Karotte, Zwiebeln, Sellerie und Pastinake, mit Essig gesäuert, mit Petersilie.

(9) 400 g

Zutaten: Wasser 250 g, geräuchertes Schweinefleisch 100 g, Karotten 20 g, Zwiebeln 20 g, Sellerie 20 g, Pastinake 20 g, Essig 5 g, Petersilie 3 g, Salz 3 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **80 kcal** / 337 kJ · Fett 5,4 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,9 g · Kohlenhydrate 2,4 g · davon Zucker 0,8 g · Ballaststoffe 0,6 g · Eiweiß 5,4 g · Salz 1,4 g

Risotto

Risotto ai funghi — 35 lei

Cremiger Reis mit Steinpilzen, verfeinert mit Sahne, Parmesan und einem Schuss Olivenöl.

(2, 7) 300 g

Zutaten: Reis 100 g, pflanzliche Kochcreme 70 g, Parmesan 30 g, Steinpilze 30 g, Olivenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **218 kcal** / 911 kJ · Fett 11,4 g · davon gesättigte Fettsäuren 2,5 g · Kohlenhydrate 28 g · davon Zucker 1,3 g · Ballaststoffe 2,1 g · Eiweiß 6,8 g · Salz 1,5 g

Risotto alla pescatora — 60 lei

Reis mit Meeresfrüchten in Tomatensauce mit Wein und Knoblauch, leicht scharf.

(4) 300 g

Zutaten: Reis 100 g, Meeresfrüchte 100 g, Tomatensauce 50 g, Wein 40 g, Chili 5 g, Knoblauch 5 g

Zusatzstoffe: Komplexbildner: E330

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **166 kcal** / 694 kJ · Fett 1,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g · Kohlenhydrate 27,7 g · davon Zucker 0,7 g · Ballaststoffe 1,1 g · Eiweiß 8,8 g · Salz 0,5 g

Pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino — 35 lei

Mit Olivenöl, Knoblauch und Chili, mit Petersilie bestreut. Schlicht und scharf.

(1) 300 g

Zutaten: Nudeln 100 g, Olivenöl 30 g, Knoblauch 20 g, Petersilie 20 g, Chili 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **147 kcal** / 615 kJ · Fett 9,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,4 g · Kohlenhydrate 13,3 g · davon Zucker 0,3 g · Ballaststoffe 1,2 g · Eiweiß 2,6 g · Salz 1,3 g

Penne all'arrabbiata — 35 lei

In scharfer Tomatensauce mit Chili, Knoblauch und Wein, mit Basilikum und Petersilie.

(1) 300 g

Zutaten: Nudeln 100 g, Olivenöl 70 g, Tomatensauce 70 g, Wein 40 g, Chili 5 g, Knoblauch 5 g, Petersilie 5 g, Basilikum 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Komplexbildner: E330

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **263 kcal** / 1.101 kJ · Fett 22,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,2 g · Kohlenhydrate 13,2 g · davon Zucker 1,1 g · Ballaststoffe 1,3 g · Eiweiß 2,6 g · Salz 1,5 g

Penne al pomodoro — 35 lei

In Tomatensauce mit Kirschtomaten, Butter und Wein, mit Basilikum.

(1, 2, 12) 300 g

Zutaten: Nudeln 100 g, Tomatensauce 50 g, Kirschtomaten 50 g, Kochwein 50 g, Butter 30 g, Basilikum 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Komplexbildner: E330

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **138 kcal** / 578 kJ · Fett 8,5 g · davon gesättigte Fettsäuren 8,1 g · Kohlenhydrate 12,7 g · davon Zucker 0,7 g · Ballaststoffe 1,4 g · Eiweiß 2,5 g · Salz 1,4 g

Spaghetti alla carbonara — 45 lei

Mit Speck, Parmesan und einer Sauce aus Ei und Sahne, mit Pfeffer.

(1, 2, 3, 7, 9, 10, 12) 300 g

Zutaten: Nudeln 100 g, pflanzliche Kochcreme 100 g, Ei 60 g, Wein 40 g, Parmesan 30 g, Bacon [Schweinebauch ohne Knochen, Wasser, Salz, Zucker] 30 g, Pfeffer 3 g, Salz 3 g

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: E250; Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **188 kcal** / 786 kJ · Fett 13,3 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,6 g · Kohlenhydrate 13,5 g · davon Zucker 1,8 g · Ballaststoffe 2,1 g · Eiweiß 10 g · Salz 2 g

Linguine al salmone affumicato — 55 lei

Linguine cu somon fumé

Mit Räucherlachs, Zwiebeln und Wein in einer cremigen Sauce.

(1, 5, 7, 12) 300 g

Zutaten: Gekochte Nudeln 100 g, pflanzliche Kochcreme 100 g, Räucherlachs 70 g, Wein 40 g, Zwiebeln 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **142 kcal** / 595 kJ · Fett 9,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,6 g · Kohlenhydrate 13,1 g · davon Zucker 0,5 g · Ballaststoffe 0,9 g · Eiweiß 8,2 g · Salz 1,8 g

Penne siciliane al forno — 45 lei

Im Ofen gebacken in cremiger Tomaten-Wein-Sauce, mit Hähnchenbrust, Champignons, Mozzarella und Parmesan.

(1, 2, 7, 12) 300 g

Zutaten: Nudeln 100 g, Tomatensauce 50 g, Hähnchenbrust 50 g, Champignons 50 g, Mozzarella 50 g, Wein 50 g, pflanzliche Kochcreme 50 g, Parmesan 30 g, Olivenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442; Komplexbildner: E330

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **219 kcal** / 918 kJ · Fett 13,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 4,6 g · Kohlenhydrate 14,8 g · davon Zucker 2 g · Ballaststoffe 2,3 g · Eiweiß 13 g · Salz 2,3 g

Spaghetti mare e monti — 55 lei

Garnelen und Steinpilze in cremiger Tomaten-Wein-Sauce: Meer und Berge auf einem Teller.

(1, 4, 7, 12) 300 g

Zutaten: Nudeln 100 g, Garnelen 70 g, Tomatensauce 50 g, pflanzliche Kochcreme 50 g, Steinpilze 30 g, Wein 30 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442; Komplexbildner: E330

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **105 kcal** / 438 kJ · Fett 4 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g · Kohlenhydrate 12,7 g · davon Zucker 0,8 g · Ballaststoffe 1 g · Eiweiß 8,4 g · Salz 1,5 g

Tagliatelle e zucchini — 40 lei

Mit Zucchini und geräucherten Würstchen, Olivenöl und Parmesan.

(1, 2) 300 g

Zutaten: Nudeln 100 g, Räucherwürstchen 75 g, Zucchini 75 g, Parmesan 30 g, Olivenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **214 kcal** / 893 kJ · Fett 13,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 5 g · Kohlenhydrate 13,1 g · davon Zucker 2,2 g · Ballaststoffe 2,3 g · Eiweiß 10,2 g · Salz 1,9 g

Tagliatelle all'amatriciana — 40 lei

In Tomatensauce mit Pancetta, Zwiebeln und Wein, leicht scharf, mit Parmesan.

(1, 2, 12) **300 g**

Zutaten: Nudeln 100 g, Tomatensauce 100 g, Pancetta 50 g, Wein 40 g, Parmesan 30 g, Zwiebeln 20 g, Chili 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Komplexbildner: E330; Antioxidationsmittel: E316

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **170 kcal** / 710 kJ · Fett 8,5 g · davon gesättigte Fettsäuren 4 g · Kohlenhydrate 14,7 g · davon Zucker 2,8 g · Ballaststoffe 2,7 g · Eiweiß 8 g · Salz 2,7 g

Penne Necci — 50 lei

In Tomatensauce mit Aubergine, Paprika, Basilikum und Parmesan.

(1, 2) **300 g**

Zutaten: Nudeln 100 g, Tomatensauce 100 g, Auberginen 50 g, Parmesan 30 g, Gemüsepaprika 20 g, Basilikum 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Komplexbildner: E330

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **115 kcal** / 482 kJ · Fett 3,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,6 g · Kohlenhydrate 16 g · davon Zucker 2,8 g · Ballaststoffe 2,7 g · Eiweiß 5,8 g · Salz 2 g

Penne ai quattro formaggi al forno — 55 lei

Im Ofen gebacken in cremiger Weinsauce mit vier Käsesorten: Mozzarella, Kaschkawal, Gorgonzola und Parmesan.

(1, 2, 7, 12) **300 g**

Zutaten: Nudeln 100 g, pflanzliche Kochcreme 100 g, Mozzarella 50 g, Wein 40 g, Schnittkäse 20 g, Gorgonzola 20 g, Parmesan 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442; Konservierungsstoff: E200

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **213 kcal** / 893 kJ · Fett 15,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 5,9 g · Kohlenhydrate 13,9 g · davon Zucker 1,1 g · Ballaststoffe 1,6 g · Eiweiß 10,7 g · Salz 2,3 g

Tortellini panna, prosciutto e funghi — 45 lei

In cremiger Sauce mit Kochschinken, Champignons und Parmesan.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) **300 g**

Zutaten: Nudeln 100 g, pflanzliche Kochcreme 100 g, Pressschinken 50 g, Champignons 50 g, Parmesan 30 g, Olivenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **202 kcal** / 846 kJ · Fett 15,7 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,8 g · Kohlenhydrate 13,7 g · davon Zucker 1,7 g · Ballaststoffe 2 g · Eiweiß 8,1 g · Salz 2,2 g

Spaghetti alla bolognese — 45 lei

In Rindfleisch-Tomaten-Sauce mit Karotte, Staudensellerie, Zwiebeln und Wein, mit Basilikum, Mozzarella und Parmesan.

(1, 2, 9, 12) 300 g

Zutaten: Nudeln 100 g, Tomatensauce 100 g, Rindfleisch 100 g, Mozzarella 50 g, Wein 50 g, Staudensellerie 30 g, Karotten 30 g, Parmesan 30 g, Zwiebeln 30 g, Olivenöl 10 g, Basilikum 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Komplexbildner: E330

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **257 kcal** / 1.076 kJ · Fett 13,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 5,9 g · Kohlenhydrate 17,5 g · davon Zucker 3,5 g · Ballaststoffe 3,1 g · Eiweiß 15,4 g · Salz 2,4 g

Linguine ai frutti di mare — 55 lei

Mit Miesmuscheln, Kirschtomaten, Knoblauch, Wein und Olivenöl, leicht scharf.

(1, 12, 14) 300 g Tiefkühlware

Zutaten: Nudeln 100 g, Miesmuscheln 100 g (aus Tiefkühlware), Kirschtomaten 50 g, Wein 50 g, Olivenöl 10 g, Chili 5 g, Knoblauch 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **117 kcal** / 488 kJ · Fett 4,3 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,7 g · Kohlenhydrate 13,3 g · davon Zucker 0,2 g · Ballaststoffe 1,2 g · Eiweiß 6,2 g · Salz 1,5 g

Pizza

Pizza vegetariana — 25 lei

Mit Tomatensauce, Tomaten, Paprika, Aubergine, Champignons und Oliven.

600 g

Zutaten: Pizzateig 220 g (Weißmehl Type 550 für Pizza, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, weißer Zucker, Trockenhefe), Tomaten 100 g, Pizzasauce 50 g (Tomatenpulpe, Knoblauchsauce, Olivenöl, Speisesalz, Pesto), Gemüsepaprika 40 g, Auberginen 40 g, Champignons 40 g, Oliven 30 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **118 kcal** / 493 kJ · Fett 3,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g · Kohlenhydrate 18,8 g · davon Zucker 1,7 g · Ballaststoffe 1 g · Eiweiß 2,9 g · Salz 0,6 g

Pizza prosciutto e funghi — 33 lei

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons.

(2) 500 g

Zutaten: Pizzateig 220 g (Weißmehl Type 550 für Pizza, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, weißer Zucker, Trockenhefe), Mozzarella 200 g, Prosciutto cotto 65 g, Champignons 50 g, Pizzasauce 50 g (Tomatenpulpe, Knoblauchsauce, Olivenöl, Speisesalz, Pesto)

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **270 kcal** / 1.128 kJ · Fett 12 g · davon gesättigte Fettsäuren 5,9 g · Kohlenhydrate 22,9 g · davon Zucker 0,7 g · Ballaststoffe 0,4 g · Eiweiß 14,8 g · Salz 2,4 g

Pizza quattro formaggi — 40 lei

Weiße Pizza auf cremiger Basis mit Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta und Parmesan.

(2, 7) 500 g

Zutaten: Pizzateig 220 g (Weißmehl Type 550 für Pizza, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, weißer Zucker, Trockenhefe), Mozzarella 200 g, Gorgonzola 70 g, Ricotta 60 g, pflanzliche Kochcreme 60 g, Parmesan 15 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **322 kcal** / 1.347 kJ · Fett 18,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 9,2 g · Kohlenhydrate 24,4 g · davon Zucker 0,7 g · Ballaststoffe 0,7 g · Eiweiß 16,2 g · Salz 2 g

Pizza quattro formaggi con salame piccante — 42 lei

Weiße Pizza auf cremiger Basis mit Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Parmesan und scharfer Salami.

(2, 7) 550 g

Zutaten: Pizzateig 220 g (Weißmehl Type 550 für Pizza, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, weißer Zucker, Trockenhefe), Mozzarella 200 g, Gorgonzola 70 g, Ricotta 60 g, pflanzliche Kochcreme 60 g, scharfe Salami 50 g, Parmesan 15 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **313 kcal** / 1.308 kJ · Fett 18,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 8,9 g · Kohlenhydrate 22,2 g · davon Zucker 0,8 g · Ballaststoffe 0,7 g · Eiweiß 16,3 g · Salz 2 g

Pizza mit Thunfisch — 40 lei

Pizza cu ton

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln und Mais.

(2, 5) 600 g

Zutaten: Pizzateig 220 g (Weißmehl Type 550 für Pizza, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, weißer Zucker, Trockenhefe), Mozzarella 220 g, Thunfischstücke im eigenen Saft 70 g, Pizzasauce 50 g (Tomatenpulpe, Knoblauchsauce, Olivenöl, Speisesalz, Pesto), rote Zwiebeln 40 g, Mais 30 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **226 kcal** / 944 kJ · Fett 9,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 5 g · Kohlenhydrate 21,1 g · davon Zucker 0,7 g · Ballaststoffe 0,6 g · Eiweiß 12,3 g · Salz 1,3 g

Pizza prosciutto — 35 lei

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken.

(2) 500 g

Zutaten: Pizzateig 220 g (Weißmehl Type 550 für Pizza, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, weißer Zucker, Trockenhefe), Mozzarella 220 g, Prosciutto cotto 65 g, Pizzasauce 50 g (Tomatenpulpe, Knoblauchsauce, Olivenöl, Speisesalz, Pesto)

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **273 kcal** / 1.142 kJ · Fett 12,7 g · davon gesättigte Fettsäuren 6,4 g · Kohlenhydrate 23,2 g · davon Zucker 0,7 g · Ballaststoffe 0,4 g · Eiweiß 15,4 g · Salz 2,4 g

Pizza capricciosa — 35 lei

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei und Oliven.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) **550 g**

Zutaten: Pizzateig 220 g (Weißmehl Type 550 für Pizza, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, weißer Zucker, Trockenhefe), Mozzarella 180 g, Ei 60 g, Pressschinken 55 g, Champignons 50 g, Pizzasauce 50 g (Tomatenpulpe, Knoblauchsauce, Olivenöl, Speisesalz, Pesto), Oliven 30 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **257 kcal** / 1.075 kJ · Fett 12,7 g · davon gesättigte Fettsäuren 5,5 g · Kohlenhydrate 21,4 g · davon Zucker 0,8 g · Ballaststoffe 0,3 g · Eiweiß 12,1 g · Salz 1,7 g

Pizza Margherita — 28 lei

Mit Mozzarella und Tomatensauce mit Knoblauch und Pesto.

(2) **500 g**

Zutaten: Pizzateig 220 g (Weißmehl Type 550 für Pizza, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, weißer Zucker, Trockenhefe), Mozzarella 220 g, Pizzasauce 60 g (Tomatenpulpe, Knoblauchsauce, Olivenöl, Speisesalz, Pesto)

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **252 kcal** / 1.056 kJ · Fett 14 g · davon gesättigte Fettsäuren 9,6 g · Kohlenhydrate 20,5 g · davon Zucker 1,1 g · Ballaststoffe 0,4 g · Eiweiß 11 g · Salz 1,2 g

Pizza prosciutto crudo — 40 lei

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola und Parmesan.

(2) **550 g**

Zutaten: Pizzateig 220 g (Weißmehl Type 550 für Pizza, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, weißer Zucker, Trockenhefe), Mozzarella 180 g, Prosciutto crudo 65 g, Pizzasauce 50 g (Tomatenpulpe, Knoblauchsauce, Olivenöl, Speisesalz, Pesto), Parmesan 30 g, Rucola 20 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **254 kcal** / 1.064 kJ · Fett 12,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 5,9 g · Kohlenhydrate 21,5 g · davon Zucker 1,5 g · Ballaststoffe 1,1 g · Eiweiß 14,2 g · Salz 2 g

Pizza Necci — 45 lei

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Feta, Bacon, Champignons und Paprika.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) **650 g**

Zutaten: Pizzateig 220 g (Weißmehl Type 550 für Pizza, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, weißer Zucker, Trockenhefe), Mozzarella 220 g, Feta 50 g, Bacon [Schweinebauch ohne Knochen, Wasser, Salz, Zucker] 50 g, Pizzasauce 50 g (Tomatenpulpe, Knoblauchsauce, Olivenöl, Speisesalz, Pesto), Champignons 40 g, Gemüsepaprika 40 g

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: E250

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **237 kcal** / 992 kJ · Fett 13,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 7 g · Kohlenhydrate 16,7 g · davon Zucker 1,3 g · Ballaststoffe 0,4 g · Eiweiß 13 g · Salz 1,4 g

Focaccia — 18 lei

Pizzateig, gebacken mit Olivenöl, Knoblauch, Oregano und Basilikum.

160 g

Zutaten: Pizzateig 220 g (Weißmehl Type 550 für Pizza, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, weißer Zucker, Trockenhefe), Olivenöl 20 g, Oregano 5 g, Knoblauch 5 g, Basilikum 5 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **458 kcal** / 1.915 kJ · Fett 19,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 2,4 g · Kohlenhydrate 62,4 g · davon Zucker 0,9 g · Ballaststoffe 1,2 g · Eiweiß 9,2 g · Salz 1,5 g

Fornarina — 25 lei

Pizzaboden, gebacken mit Parmesan, Olivenöl, Knoblauch, Oregano und Basilikum.

(2) 380 g

Zutaten: Pizzateig 220 g (Weißmehl Type 550 für Pizza, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, weißer Zucker, Trockenhefe), Parmesan 50 g, Olivenöl 20 g, Oregano 5 g, Knoblauch 5 g, Basilikum 5 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **248 kcal** / 1.038 kJ · Fett 11,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 3 g · Kohlenhydrate 27,9 g · davon Zucker 2 g · Ballaststoffe 2,2 g · Eiweiß 7,8 g · Salz 1,2 g

Huhn und Ente

Hähnchen Imperial mit Schinken, Pilzen und Käse — 40 lei

Pui imperial

Hähnchenbrust in weißer Sauce mit Champignons, Schinken und Käse.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) 400 g

Zutaten: Hähnchenbrust 200 g, helle Sauce 100 g, Champignons 50 g, Pressschinken 30 g, Schnittkäse 30 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: E200

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **132 kcal** / 553 kJ · Fett 5,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 2,3 g · Kohlenhydrate 3,9 g · davon Zucker 0,9 g · Ballaststoffe 0,1 g · Eiweiß 14,3 g · Salz 1,5 g

Scharfes Hähnchen mit Tomaten und Paprika — 40 lei

Pollo piccante

Hähnchenbrust mit Tomaten, Champignons, Paprika und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce.

350 g

Zutaten: Hähnchenbrust 200 g, Tomaten 50 g, Tomatensauce 50 g, Champignons 50 g, Gemüsepaprika 30 g, Zwiebeln 30 g, Salz 3 g, Chili 2 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Komplexbildner: E330

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **95 kcal** / 397 kJ · Fett 1,7 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g · Kohlenhydrate 3,2 g · davon Zucker 1,6 g · Ballaststoffe 0,9 g · Eiweiß 13,8 g · Salz 1,2 g

Entenbrust mit Orange und Wildreis — 75 lei

Piept de rață

Mit Orange, süßsaurer Sauce und Chilikonfitüre, dazu Wildreis.

(2) 450 g Tiefkühlware

Zutaten: Entenbrust 200 g (aus Tiefkühlware), Wildreis 150 g, Orangen 50 g, süßsaure Sauce 30 g, Butter 20 g, Chilikonfitüre 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **319 kcal** / 1.336 kJ · Fett 16,5 g · davon gesättigte Fettsäuren 7,9 g · Kohlenhydrate 29,5 g · davon Zucker 3,5 g · Ballaststoffe 2,5 g · Eiweiß 13,5 g · Salz 1 g

Hähnchen-Stroganoff — 45 lei

Pui Stroganoff

Hähnchenbrust mit Gemüse in cremiger Sauce mit Wein und edelsüßem Paprika.

(1, 7, 9, 10, 12) 350 g

Zutaten: Hähnchenbrust 200 g, Gemüsemischung 150 g, pflanzliche Kochcreme 50 g, Wein 40 g, edelsüßes Paprikapulver 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **109 kcal** / 457 kJ · Fett 4,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,7 g · Kohlenhydrate 3,5 g · davon Zucker 1,9 g · Ballaststoffe 0,6 g · Eiweiß 14,5 g · Salz 1 g

Hähnchenschnitzel — 30 lei

Șnițel de pui

Hähnchenbrust in Mehl, Ei und Panko paniert, dazu Kartoffeln.

(1, 3) 350 g Tiefkühlware

Zutaten: Hähnchenbrust 200 g, Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Ei 30 g, Panko-Paniermehl 20 g, Mehl 20 g, Pflanzenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **243 kcal** / 1.015 kJ · Fett 11 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,7 g · Kohlenhydrate 19 g · davon Zucker 0,6 g · Ballaststoffe 1,1 g · Eiweiß 16,4 g · Salz 1,3 g

Gegrillte Hähnchenbrust — 30 lei

Piept de pui la grătar

Mit Olivenöl beträufelt, dazu Kartoffeln.

350 g Tiefkühlware

Zutaten: Hähnchenbrust 200 g, Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Olivenöl 10 g, Pflanzenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **212 kcal** / 886 kJ · Fett 12,7 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,8 g · Kohlenhydrate 10,3 g · davon Zucker 0,2 g · Ballaststoffe 0,9 g · Eiweiß 14 g · Salz 1,2 g

Entenkeule auf Weißkohl — 60 lei

Pulpă de rață pe pat de varză

Auf Kohl serviert, mit einer leicht scharfen Chilinote.

500 g · Tiefkühlware

Zutaten: Entenkeule 200 g (aus Tiefkühlware), Weißkohl 200 g, Pflanzenöl 10 g, Salz 3 g, Chili 2 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **114 kcal** / 477 kJ · Fett 6,4 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,4 g · Kohlenhydrate 2,6 g · davon Zucker 1,3 g · Ballaststoffe 1,1 g · Eiweiß 11,3 g · Salz 0,7 g

Knusprige Ente ohne Knochen — 80 lei

Rață crispy dezosată

Entbeinte Ente, knusprig gebräunt, dazu Wildreis mit Butter.

(2) · 500 g · Tiefkühlware

Zutaten: Ente 350 g (aus Tiefkühlware), Wildreis 150 g, Butter 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **420 kcal** / 1.759 kJ · Fett 31,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 12,5 g · Kohlenhydrate 22,7 g · davon Zucker 0,8 g · Ballaststoffe 2 g · Eiweiß 12,5 g · Salz 0,7 g

Stubenküken im Gusseisentopf in Schmalz gebraten — 75 lei

Galletto în ceaun, în untură

Junges Hähnchen, im gusseisernen Kessel in Schmalz gebraten, dazu Kartoffeln und Knoblauchsauce.

(3, 10, 12) · 700 g · Tiefkühlware

Zutaten: Hähnchen 550 g (aus Tiefkühlware), Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Knoblauchsauce 20 g, Schweineschmalz 10 g, Salz 5 g, Pfeffer 4 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **210 kcal** / 877 kJ · Fett 14,3 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,4 g · Kohlenhydrate 5,9 g · davon Zucker 0,4 g · Ballaststoffe 0,5 g · Eiweiß 15,4 g · Salz 1,1 g

Gegrillte Hähnchenkeule ohne Knochen — 35 lei

Pulpă de pui dezosată la grătar

Entbeintes Keulenfleisch vom Grill, mit Kartoffeln und Knoblauchsauce.

400 g · Tiefkühlware

Zutaten: Hähnchenschenkel 250 g, Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Knoblauchsauce 50 g, Pflanzenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **326 kcal** / 1.363 kJ · Fett 27 g · davon gesättigte Fettsäuren 9,5 g · Kohlenhydrate 9,6 g · davon Zucker 0,2 g · Ballaststoffe 0,8 g · Eiweiß 11,5 g · Salz 1,3 g

Hähnchenstreifen, mild oder scharf — 33 lei

Strips de pui dulce/picant

Hähnchenbruststreifen, nach Wahl mild oder scharf, mit Kartoffeln und Knoblauchsauce.

350 g · Tiefkühlware

Zutaten: Hähnchenbrust 200 g (aus Tiefkühlware), Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Knoblauchsauce 50 g, Pflanzenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **369 kcal** / 1.546 kJ · Fett 28,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 9,7 g · Kohlenhydrate 16,9 g · davon Zucker 0,2 g · Ballaststoffe 1,1 g · Eiweiß 12,4 g · Salz 2,1 g

Scharfe Hähnchenflügel — 33 lei

Aripioare picante

Scharf gewürzte Hähnchenflügel, dazu Kartoffeln und Knoblauchsauce.

(1, 9) · 400 g · Tiefkühlware

Zutaten: Scharfe Hähnchenflügel 250 g (aus Tiefkühlware), Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Knoblauchsauce 50 g, Pflanzenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **337 kcal** / 1.408 kJ · Fett 26 g · davon gesättigte Fettsäuren 9,1 g · Kohlenhydrate 15,7 g · davon Zucker 0,3 g · Ballaststoffe 0,8 g · Eiweiß 11,2 g · Salz 2,6 g

Cordon bleu vom Hähnchen — 40 lei

Hähnchenbrust gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Kartoffeln.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) · 350 g · Tiefkühlware

Zutaten: Hähnchenbrust 200 g, Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Schnittkäse 30 g, Pressschinken 20 g, Pflanzenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: E200

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **186 kcal** / 776 kJ · Fett 8,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 3 g · Kohlenhydrate 8,3 g · davon Zucker 2,2 g · Ballaststoffe 0,2 g · Eiweiß 16 g · Salz 1,2 g

Schwein

Schweinenacken mit Pilzen aus dem Ofen — 42 lei

Ceafă de porc cu ciuperci la cuptor

Im Ofen gebacken mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Wein, dazu Polenta und Spinat.

(12) · 400 g

Zutaten: Schweinenacken 230 g, Maismehl 50 g, Spinat 50 g, Champignons 50 g, Wein 50 g, Zwiebeln 40 g, Olivenöl 10 g, Salz 3 g, Knoblauch 2 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **252 kcal** / 1.055 kJ · Fett 15,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 5 g · Kohlenhydrate 11,5 g · davon Zucker 0,6 g · Ballaststoffe 1,5 g · Eiweiß 15,3 g · Salz 1 g

Gegrillter Schweinenacken — 35 lei

Ceafă de porc la grătar

Mit einem Schuss Olivenöl, dazu Kartoffeln.

350 g · Tiefkühlware

Zutaten: Schweinenacken 250 g, Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Olivenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **329 kcal** / 1.376 kJ · Fett 24 g · davon gesättigte Fettsäuren 6,9 g · Kohlenhydrate 10,3 g · davon Zucker 0,2 g · Ballaststoffe 0,9 g · Eiweiß 17,8 g · Salz 1,3 g

Schweinenacken in Bier geschmort — 45 lei

Ceafă de porc în bere

In Bier geschmort mit Kirschtomaten und Rosmarin, leicht scharf, dazu Kartoffeln.

(1) · 350 g · Tiefkühlware

Zutaten: Schweinenacken 200 g, Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Kirschtomaten 100 g, Bier [Wasser, Hopfen, Gerstenmalz] 100 g, Rosmarin 5 g, Salz 3 g, Chili 2 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **219 kcal** / 914 kJ · Fett 12,5 g · davon gesättigte Fettsäuren 4,5 g · Kohlenhydrate 9,3 g · davon Zucker 0,5 g · Ballaststoffe 1,8 g · Eiweiß 14,6 g · Salz 1 g

Schweinerippchen mit Barbecuesauce — 80 lei

Coaste de porc

Schweinerippchen in Barbecuesauce, dazu Kartoffeln.

800 g · Tiefkühlware

Zutaten: Schweinerippchen 650 g (aus Tiefkühlware), Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Barbecuesauce 30 g, Salz 5 g, Pfeffer 4 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **159 kcal** / 664 kJ · Fett 8,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 3 g · Kohlenhydrate 4,1 g · davon Zucker 1 g · Ballaststoffe 0,6 g · Eiweiß 17,3 g · Salz 0,9 g

Geräucherte Schweinerippe mit Weißkohl — 55 lei

Coastă de porc afumată

Mit rauchigem Aroma, Honig und Sojasauce, dazu Kohl.

(1, 7) · 500 g

Zutaten: Schweinerippchen 350 g, Weißkohl 200 g, Sojasauce 20 g, Pflanzenöl 10 g, Honig 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **239 kcal** / 1.001 kJ · Fett 16,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 6,6 g · Kohlenhydrate 6,7 g · davon Zucker 3,4 g · Ballaststoffe 1,1 g · Eiweiß 16,4 g · Salz 2,9 g

Schweinebäckchen mit Meerrettichsauce — 75 lei

Obrăjori de porc

In cremiger Meerrettichsauce, serviert mit gerösteten Paprika und Kartoffeln.

(7) 400 g Tiefkühlware

Zutaten: Schweinebäckchen 350 g (aus Tiefkühlware), geröstete Paprika 150 g, Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Meerrettichsauce 50 g, pflanzliche Kochcreme 50 g, Olivenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Trennmittel: E509; Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **412 kcal** / 1.726 kJ · Fett 41,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 13,8 g · Kohlenhydrate 6,3 g · davon Zucker 2,5 g · Ballaststoffe 0,9 g · Eiweiß 4 g · Salz 0,7 g

Spanferkel aus dem Ofen — 70 lei

Purceluș de lapte la cuptor

Mit Rosmarin, serviert mit Kohl und Kartoffeln. Auf Vorbestellung zwei Tage im Voraus, für Gesellschaften. Auf Vorbestellung 2 Tage im Voraus, für Gruppenveranstaltungen

Zutaten: Schweinefleisch 350 g, Weißkohl 150 g, Kartoffeln 150 g, Olivenöl 10 g, Rosmarin 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **387 kcal** / 1.618 kJ · Fett 33,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 11,2 g · Kohlenhydrate 8,4 g · davon Zucker 1,6 g · Ballaststoffe 2 g · Eiweiß 13,5 g · Salz 0,9 g

Rind

Argentinisches Rinder-Entrecôte mit Gorgonzola — 120 lei

Antricot de vită Argentina cu gorgonzola

Mit Gorgonzola, Butter und Kirschtomaten, dazu Wildreis.

(2, 12, 13, 14) 350 g Tiefkühlware

Zutaten: Rinderentrecôte 200 g (aus Tiefkühlware), Wildreis 150 g, Gorgonzola 50 g, Kirschtomaten 50 g, Butter 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **343 kcal** / 1.437 kJ · Fett 14,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 9,7 g · Kohlenhydrate 34,1 g · davon Zucker 1,2 g · Ballaststoffe 3,1 g · Eiweiß 21,1 g · Salz 1,4 g

Argentinisches Rinder-Entrecôte mit grünem Pfeffer — 120 lei

Antricot de vită Argentina cu piper verde

Mit grüner Pfeffersauce und etwas Butter, dazu Wildreis.

(1, 2, 3, 7, 9, 10, 12, 13, 14) 300 g Tiefkühlware

Zutaten: Rinderentrecôte 200 g (aus Tiefkühlware), Wildreis 150 g, Pfeffersauce 30 g, Butter 20 g, Salz 3 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **340 kcal** / 1.423 kJ · Fett 12 g · davon gesättigte Fettsäuren 8,4 g · Kohlenhydrate 38,4 g · davon Zucker 1,6 g · Ballaststoffe 3,2 g · Eiweiß 21 g · Salz 1,3 g

Gegrilltes argentinisches Rinder-Entrecôte — 120 lei

Antricot de vită Argentina la grătar

Vom Grill, schlicht mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Butter serviert.

(2, 12, 13, 14) · 250 g · Tiefkühlware

Zutaten: Rinderentrecôte 250 g (aus Tiefkühlware), Butter 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **222 kcal** / 929 kJ · Fett 15,3 g · davon gesättigte Fettsäuren 10,7 g · Kohlenhydrate 1 g · davon Zucker 0,2 g · Ballaststoffe 0,2 g · Eiweiß 20,3 g · Salz 1,4 g

Rinder-Entrecôte mit Gorgonzola überbacken — 120 lei

Beef steak al forno e gorgonzola

Rib-Eye vom Rind aus dem Ofen mit Gorgonzola und Parmesan, dazu Kirschtomaten und Wildreis.

(2, 12, 13, 14) · 350 g · Tiefkühlware

Zutaten: Rinderentrecôte 200 g (aus Tiefkühlware), Wildreis 150 g, Gorgonzola 50 g, Kirschtomaten 50 g, Parmesan 30 g, Butter 80 % 20 g, Speisesalz 3 g, schwarzer Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **380 kcal** / 1.588 kJ · Fett 17,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 11 g · Kohlenhydrate 35,1 g · davon Zucker 2,3 g · Ballaststoffe 4,2 g · Eiweiß 23,7 g · Salz 1,8 g

Brasilianisches Rinderfilet mit Gorgonzola — 150 lei

Mușchi de vită brazilian cu gorgonzola

Mit Gorgonzola, Parmesan, Butter und Kirschtomaten, dazu Wildreis.

(2) · 350 g · Tiefkühlware

Zutaten: Rinderfilet 200 g (aus Tiefkühlware), Wildreis 150 g, Gorgonzola 50 g, Kirschtomaten 50 g, Parmesan 30 g, Butter 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **413 kcal** / 1.727 kJ · Fett 18,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 10,9 g · Kohlenhydrate 34,8 g · davon Zucker 2,1 g · Ballaststoffe 4,2 g · Eiweiß 28,7 g · Salz 1,8 g

Brasilianisches Rinderfilet mit grünem Pfeffer — 150 lei

Mușchi de vită brazilian cu piper verde

Serviert mit grüner Pfeffersauce, Butter und Wildreis als Beilage.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) · 300 g · Tiefkühlware

Zutaten: Rinderfilet 200 g (aus Tiefkühlware), Wildreis 150 g, Butter 20 g, Pfeffersauce 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **379 kcal** / 1.585 kJ · Fett 13 g · davon gesättigte Fettsäuren 8,3 g · Kohlenhydrate 38,3 g · davon Zucker 1,4 g · Ballaststoffe 3,3 g · Eiweiß 26,9 g · Salz 1,2 g

Brasilianisches Kalbs-Entrecôte — 150 lei

Antricot de vițel brazilian

Mit Kartoffeln, Käse und Parmesan, dazu Rote Bete und geröstete Paprika.

(2) **500 g** Tiefkühlware

Zutaten: Rinderentrecôte 500 g (aus Tiefkühlware), Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Schnittkäse 30 g, Rote Bete 20 g, geröstete Paprika 20 g, Olivenöl 10 g, Parmesan 10 g, Salz 4 g, Pfeffer 3 g

Zusatzstoffe: Trennmittel: E509; Konservierungsstoff: E200

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **314 kcal** / 1.312 kJ · Fett 21,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 8,6 g · Kohlenhydrate 5,7 g · davon Zucker 0,9 g · Ballaststoffe 1,2 g · Eiweiß 22,1 g · Salz 1,2 g

Gegrilltes brasilianisches Rinderfilet — 120 lei

Mușchi de vită brazilian la grătar

Vom Grill, mit Butter serviert und nur mit Salz und Pfeffer gewürzt.

(2) **250 g** Tiefkühlware

Zutaten: Rinderfilet 230 g (aus Tiefkühlware), Butter 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **263 kcal** / 1.098 kJ · Fett 16,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 10,2 g · Kohlenhydrate 0,5 g · davon Zucker 0 g · Ballaststoffe 0,2 g · Eiweiß 26,8 g · Salz 1,3 g

T-Bone-Steak — 200 lei

T-bone steak

Mit Maître-d'hôtel-Butter aus Zitrone und Petersilie, dazu Kartoffeln und Rucola.

(1, 12, 13, 14) **600 g** Tiefkühlware

Zutaten: T-Bone-Steak vom Rind 600 g (aus Tiefkühlware), Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Olivenöl 100 g, Rucola 100 g, Maître-d'hôtel-Butter 50 g (Butter, Zitrone, Petersilie, Salz, Pfeffer), Salz 6 g, Pfeffer 4 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **369 kcal** / 1.544 kJ · Fett 29,7 g · davon gesättigte Fettsäuren 10,2 g · Kohlenhydrate 6 g · davon Zucker 1,2 g · Ballaststoffe 1,2 g · Eiweiß 22 g · Salz 1,7 g

Bistecca alla fiorentina — 230 lei

Rib-Eye vom Rind mit Knochen, dazu geröstete rote Paprika, Kartoffeln, Butter und Parmesan.

(2) **1150 g**

Zutaten: Rinderentrecôte mit Knochen 950 g, geröstete rote Paprika 150 g, weiße Kartoffeln 150 g, Butter 20 g, Parmesan 20 g, Olivenöl 10 g, Salz 6 g, Pfeffer 4 g

Zusatzstoffe: Trennmittel: E509

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **250 kcal** / 1.046 kJ · Fett 19 g · davon gesättigte Fettsäuren 9,2 g · Kohlenhydrate 3,6 g · davon Zucker 1,3 g · Ballaststoffe 0,8 g · Eiweiß 16,1 g · Salz 0,7 g

Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken — 140 lei

Beef steak al forno e gorgonzola

Rinderfilet aus dem Ofen mit Gorgonzola und Parmesan, dazu Kirschtomaten und Wildreis.

(2) **350 g** Tiefkühlware

Zutaten: Rinderfilet 200 g (aus Tiefkühlware), Wildreis 150 g, Gorgonzola 50 g, Kirschtomaten 50 g, Parmesan 30 g, Butter 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **413 kcal** / 1.727 kJ · Fett 18,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 10,9 g · Kohlenhydrate 34,8 g · davon Zucker 2,1 g · Ballaststoffe 4,2 g · Eiweiß 28,7 g · Salz 1,8 g

Las-Vegas-Steak vom Rindernacken mit Kräuterbutter — 120 lei

Ceafă de vită Las Vegas steak

Mit Maître-d'hôtel-Butter aus Zitrone und Petersilie, dazu Kartoffeln.

(2) **450 g** Tiefkühlware

Zutaten: Rindernacken 250 g (aus Tiefkühlware), Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Maître-d'hôtel-Butter 50 g (Butter, Zitrone, Petersilie, Salz, Pfeffer), Butter 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **182 kcal** / 759 kJ · Fett 12 g · davon gesättigte Fettsäuren 9,7 g · Kohlenhydrate 6,2 g · davon Zucker 0,5 g · Ballaststoffe 1,2 g · Eiweiß 12,4 g · Salz 1,4 g

Rinderbäckchen in Parmesansauce mit Trüffelöl — 120 lei

Obrăjori de vită

In cremiger Parmesansauce mit Trüffelöl, dazu Kartoffeln.

(2, 7) **550 g** Tiefkühlware

Zutaten: Rinderbäckchen 300 g (aus Tiefkühlware), Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), pflanzliche Kochcreme 100 g, Parmesan 30 g, Butter 20 g, Trüffelöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **228 kcal** / 953 kJ · Fett 15,7 g · davon gesättigte Fettsäuren 6,5 g · Kohlenhydrate 5,7 g · davon Zucker 1 g · Ballaststoffe 1,4 g · Eiweiß 18,4 g · Salz 0,9 g

Lamm und Hammel

Irische Lammkoteletts mit Zwiebeln — 75 lei

Cotlet de berbecuț Irlanda cu ceapă

Mit Zwiebeln und Wein, Kirschtomaten, etwas Pesto und Parmesan.

(2, 8, 12) **350 g** Tiefkühlware

Zutaten: Lammkoteletts 250 g (aus Tiefkühlware), Kirschtomaten 50 g, Parmesan 30 g, Wein 30 g, Zwiebeln 20 g, Olivenöl 10 g, Pesto 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **83 kcal** / 348 kJ · Fett 6,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 2 g · Kohlenhydrate 3 g · davon Zucker 1,1 g · Ballaststoffe 1,7 g · Eiweiß 3 g · Salz 1,3 g

Irische Lammkoteletts mit Kräutern — 75 lei

Cotlet de berbecuț Irlanda cu ierburi aromate

Mit Rosmarin, Basilikum und Salbei, Wein, Kirschtomaten und etwas Pesto.

(8, 12) · 350 g · Tiefkühlware

Zutaten: Lammkoteletts 250 g (aus Tiefkühlware), Kirschtomaten 50 g, Wein 50 g, Olivenöl 10 g, Pesto 10 g, Rosmarin 5 g, Basilikum 5 g, Salbei 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **49 kcal** / 203 kJ · Fett 4,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,7 g · Kohlenhydrate 1,7 g · davon Zucker 0 g · Ballaststoffe 0,7 g · Eiweiß 0,7 g · Salz 0,9 g

Pastramă de oaie (geräuchertes Hammelfleisch mit Polenta) — 55 lei

Gepökeltes, gewürztes Schaffleisch mit Polenta und Knoblauch.

100 g · Tiefkühlware

Zutaten: Pastrami vom Schaf 230 g (aus Tiefkühlware), Wasser 100 g, Maismehl 50 g, Knoblauch 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **136 kcal** / 569 kJ · Fett 1,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g · Kohlenhydrate 14,5 g · davon Zucker 0,4 g · Ballaststoffe 1,2 g · Eiweiß 16,5 g · Salz 2,5 g

Lamm aus dem Ofen — 35 lei

Miel la cuptor

Mit Kartoffeln. Auf Vorbestellung zwei Tage im Voraus, für Gesellschaften. Auf Vorbestellung 2 Tage im Voraus, für Gruppenveranstaltungen

Tiefkühlware

Zutaten: Lamm 100 g, Kartoffeln 25 g (aus Tiefkühlware), Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **252 kcal** / 1.055 kJ · Fett 17,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 7,5 g · Kohlenhydrate 5,2 g · davon Zucker 0,3 g · Ballaststoffe 1,1 g · Eiweiß 18,5 g · Salz 3,1 g

Fisch und Meeresfrüchte

Calamari-Tentakel nach mediterraner Art — 55 lei

Calamar mediteranean

Kalmartentakel mit mediterraner Sauce.

(14) · 300 g · Tiefkühlware

Zutaten: Tintenfischtentakel 250 g (aus Tiefkühlware), mediterrane Sauce 50 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **131 kcal** / 546 kJ · Fett 6,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 1 g · Kohlenhydrate 1,4 g · davon Zucker 0,6 g · Ballaststoffe 0,2 g · Eiweiß 17,9 g · Salz 1,7 g

Gemischte mediterrane Platte — 150 lei

Platou mediteranean

Panierte Calamari-Ringe und Garnelen, Thunfisch, Hähnchenstreifen, Mozzarella-Sticks und Frühlingsrollen, mit Salat, Rucola und Kirschtomaten.

(1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 14) · 850 g · Tiefkühlware

Zutaten: Frühlingsrollen 100 g (aus Tiefkühlware), panierte Tintenfischringe 100 g (aus Tiefkühlware), panierte Garnelen 100 g (aus Tiefkühlware), Kirschtomaten 100 g, Rucola 100 g, panierte Hähnchenbruststreifen 100 g (aus Tiefkühlware), Thunfisch 100 g, Mozzarella-Sticks 100 g (aus Tiefkühlware), Blattsalat 100 g

Zusatzstoffe: Trennmittel: E500; Backtriebmittel: E450

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **149 kcal** / 624 kJ · Fett 7,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 2,2 g · Kohlenhydrate 13,8 g · davon Zucker 0,9 g · Ballaststoffe 0,5 g · Eiweiß 10,7 g · Salz 3,6 g

Panierte Calamari-Ringe — 35 lei

Calamar pane

Panierte Calamari-Ringe mit Zitrone und Knoblauchsauce.

(1, 3, 14) · 300 g · Tiefkühlware

Zutaten: Panierte Tintenfischringe 200 g (aus Tiefkühlware), Zitrone 50 g, Knoblauchsauce 50 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **271 kcal** / 1.132 kJ · Fett 20,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 9,1 g · Kohlenhydrate 11,1 g · davon Zucker 1,1 g · Ballaststoffe 1,1 g · Eiweiß 11,8 g · Salz 1,9 g

Tigergarnelen mit Wildreis — 60 lei

Creveți Black Tiger

Mit Kirschtomaten, Butter, Wein und etwas Pesto, dazu Wildreis, Rucola und Zitrone.

(2, 4, 8, 12) · 350 g · Tiefkühlware

Zutaten: Kirschtomaten 220 g, Black-Tiger-Garnelen 200 g (aus Tiefkühlware), Wildreis 100 g, Zitrone 50 g, Rucola 50 g, Wein 40 g, Butter 20 g, Olivenöl 10 g, Pesto 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **257 kcal** / 1.074 kJ · Fett 10,3 g · davon gesättigte Fettsäuren 5,5 g · Kohlenhydrate 27,8 g · davon Zucker 1,7 g · Ballaststoffe 3,9 g · Eiweiß 15,8 g · Salz 1,2 g

Miesmuscheln in Weißwein — 60 lei

Midii al vino bianco

In Weißwein und Butter gegart, mit Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie und Chili, dazu Brot.

(1, 2, 14) · 600 g · Tiefkühlware

Zutaten: Rohe Miesmuscheln 300 g (aus Tiefkühlware), Kirschtomaten 100 g, Brot 100 g, Wein 50 g, Butter 20 g, Petersilie 5 g, Salz 3 g, Chili 2 g, Knoblauch 2 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **125 kcal** / 523 kJ · Fett 4,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,1 g · Kohlenhydrate 12,7 g · davon Zucker 0,1 g · Ballaststoffe 0,5 g · Eiweiß 7,6 g · Salz 1,1 g

Forelle mit weißer Knoblauchsauce — 50 lei

Păstrăv cu sos alb de usturoi

Mit Wein und Zitrone, dazu weiße Knoblauchsauce und Kartoffeln.

(5) **450 g** Tiefkühlware

Zutaten: Forelle 300 g (aus Tiefkühlware), Zitrone 50 g, Knoblauchsauce 50 g, Maismehl 50 g, Kartoffeln 50 g (aus Tiefkühlware), Wein 40 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **200 kcal** / 835 kJ · Fett 8,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 5,9 g · Kohlenhydrate 12,9 g · davon Zucker 0,6 g · Ballaststoffe 1,5 g · Eiweiß 9,4 g · Salz 1,2 g

Gegrillte Dorade — 55 lei

Doradă la grătar

Vom Grill, serviert mit Butter, Zitrone und Reis als Beilage.

(2, 5) **500 g** Tiefkühlware

Zutaten: Dorade 300 g (aus Tiefkühlware), Reis 100 g, Zitrone 100 g, Butter 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **142 kcal** / 594 kJ · Fett 5,4 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,7 g · Kohlenhydrate 7,8 g · davon Zucker 0,5 g · Ballaststoffe 0,7 g · Eiweiß 15,1 g · Salz 1,3 g

Gebratener Karpfen — 55 lei

Crap prăjit

In Maismehl gewendet, gebraten und mit Kartoffeln serviert.

(5) **450 g** Tiefkühlware

Zutaten: Karpfen 250 g (aus Tiefkühlware), Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Maismehl 50 g, Pflanzenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **204 kcal** / 855 kJ · Fett 10,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,5 g · Kohlenhydrate 16,6 g · davon Zucker 0,2 g · Ballaststoffe 1,5 g · Eiweiß 11,7 g · Salz 1 g

Gegrillte Langustinen — 90 lei

Langustine la grătar

Vom Grill mit Butter, Knoblauch, Petersilie und einem Hauch Chili, dazu Wildreis.

(2, 4) **400 g** Tiefkühlware

Zutaten: Langustinen 200 g (aus Tiefkühlware), Wildreis 150 g, Butter 20 g, Petersilie 5 g, Salz 3 g, Chili 2 g, Knoblauch 2 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **272 kcal** / 1.139 kJ · Fett 10,5 g · davon gesättigte Fettsäuren 5 g · Kohlenhydrate 29,5 g · davon Zucker 1 g · Ballaststoffe 2,6 g · Eiweiß 15,5 g · Salz 0,9 g

Saramură de crap (Karpfen in scharfem Sud mit Polenta) — 55 lei

Karpfen in scharfem Sud mit Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Petersilie, dazu Polenta.

(5) **450 g** Tiefkühlware

Zutaten: Karpfen 250 g (aus Tiefkühlware), Wasser 100 g, Maismehl 50 g, Petersilie 30 g, Tomaten 30 g, Karotten 20 g, Zwiebeln 20 g, Salz 3 g, Chili 2 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **119 kcal** / 498 kJ · Fett 3,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,7 g · Kohlenhydrate 10,3 g · davon Zucker 0,5 g · Ballaststoffe 1,4 g · Eiweiß 11,2 g · Salz 0,8 g

Rumänische Küche

Schmorkohl mit Polenta (vegan) — 18 lei

Varză călită (de post)

Geschmort mit Tomaten, Zwiebeln, Dill und Lorbeer, dazu Polenta. Vegan.

350 g

Zutaten: Weißkohl 200 g, Polenta 150 g, Tomaten 20 g, Pflanzenöl 10 g, Zwiebeln 10 g, Dill 10 g, Pfeffer 4 g, Lorbeerblätter 3 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **72 kcal** / 303 kJ · Fett 2,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g · Kohlenhydrate 11 g · davon Zucker 1,8 g · Ballaststoffe 2,1 g · Eiweiß 1,8 g · Salz 0,3 g

Räucherwurst mit Bohnen — 40 lei

Cârnați afumați cu fasole

Geräucherte Würste, serviert mit Bohnen als Beilage.

350 g

Zutaten: Räucherwurst 200 g, Bohnen 150 g, Pflanzenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **232 kcal** / 969 kJ · Fett 15,7 g · davon gesättigte Fettsäuren 5,2 g · Kohlenhydrate 6,1 g · davon Zucker 0,8 g · Ballaststoffe 2,8 g · Eiweiß 15,1 g · Salz 1,6 g

Räucherwurst mit Schmorkohl — 40 lei

Cârnați afumați cu varză călită

Geräucherte Würste, dazu geschmorter Kohl.

350 g

Zutaten: Räucherwurst 200 g, Weißkohl 200 g, Pflanzenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **208 kcal** / 869 kJ · Fett 15,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 5,2 g · Kohlenhydrate 4,3 g · davon Zucker 2,3 g · Ballaststoffe 1,6 g · Eiweiß 13,1 g · Salz 1,3 g

Carne de la garniță (Schmalzfleisch mit Polenta und Ei) — 45 lei

Schweinenacken und Schweinewürste, in Schmalz eingelegt, dazu Polenta und Ei.

(3) 350 g

Zutaten: Ei 120 g, Schweinenacken 100 g, Wasser 100 g, Schweinswürstchen 100 g, Maismehl 50 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **229 kcal** / 960 kJ · Fett 12,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 4,2 g · Kohlenhydrate 12,3 g · davon Zucker 0,6 g · Ballaststoffe 1,2 g · Eiweiß 16,1 g · Salz 2,1 g

Schweinshaxe mit Schmorkohl — 60 lei

Ciolan de porc cu varză călită

Serviert mit geschmortem Kohl, Zwiebeln und einem Hauch Chili.

800 g · Tiefkühlware

Zutaten: Schweinshaxe 550 g (aus Tiefkühlware), Weißkohl 200 g, Zwiebeln 20 g, Pflanzenöl 10 g, Salz 3 g, Chili 2 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **210 kcal** / 881 kJ · Fett 15,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 5,4 g · Kohlenhydrate 1,9 g · davon Zucker 0,9 g · Ballaststoffe 0,7 g · Eiweiß 14,4 g · Salz 2,2 g

Tochitură dobrogeană (Schweinepfanne mit Polenta und Ei) — 38 lei

Schweinekeule und Schweinewürste mit Tomatensauce und Knoblauchsauce, dazu Polenta, Käse und Ei.

(2, 3) · 350 g

Zutaten: Schweinekeule 150 g, Schweinswürstchen 100 g, Ei 60 g, Maismehl 50 g, Käse 30 g, Tomatensauce 30 g, Knoblauchsauce 30 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Komplexbildner: E330

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **332 kcal** / 1.390 kJ · Fett 20,7 g · davon gesättigte Fettsäuren 9,2 g · Kohlenhydrate 13,2 g · davon Zucker 1 g · Ballaststoffe 1,3 g · Eiweiß 23,1 g · Salz 2 g

Ciulama de pui (Hähnchen und Pilze in cremiger Sauce) — 33 lei

Hähnchenbrust und Pilze in cremiger Zwiebelsauce, dazu Polenta.

(7) · 400 g

Zutaten: Hähnchenbrustfilet 200 g, pflanzliche Kochcreme 100 g, Maismehl 50 g, Champignons 50 g, Zwiebeln 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **150 kcal** / 626 kJ · Fett 6,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g · Kohlenhydrate 11,2 g · davon Zucker 0,4 g · Ballaststoffe 1,1 g · Eiweiß 13,2 g · Salz 1 g

Bohneneintopf (vegan) — 18 lei

Iahnie de fasole (de post)

Bohnen, geschmort mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie. Vegan.

350 g

Zutaten: Bohnen 300 g, Tomaten 20 g, Zwiebeln 10 g, Petersilie 7 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **83 kcal** / 347 kJ · Fett 0,4 g · davon gesättigte Fettsäuren 0 g · Kohlenhydrate 11,8 g · davon Zucker 0,9 g · Ballaststoffe 5,7 g · Eiweiß 5,8 g · Salz 1,5 g

Warme Necci-Platte (für 2 Personen) — 165 lei

Platou cald Necci (2 persoane)

Geräucherte Würste, scharfe Chicken Wings, Lammkotelett, Hähnchenstreifen und geräuchertes Pastrami, mit Kartoffeln, Pilzen, Sauergemüse und Senf. Für zwei.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) · 850 g · Tiefkühlware

Zutaten: Kartoffeln 300 g (aus Tiefkühlware), Champignons 100 g, Räucherwurst 100 g, scharfe Hähnchenflügel 100 g (aus Tiefkühlware), Lammkoteletts 100 g (aus Tiefkühlware), panierte Hähnchenbruststreifen 100 g (aus Tiefkühlware), geräuchertes Pastrami vom Schaf 100 g (aus Tiefkühlware), geräuchertes Pastrami vom Schwein 100 g (aus Tiefkühlware), Senf 30 g, Sauerkraut 30 g, eingelegte Paprika 30 g, saure Gurke 30 g, Knoblauch 5 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **150 kcal** / 629 kJ · Fett 5,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,8 g · Kohlenhydrate 10,1 g · davon Zucker 1,4 g · Ballaststoffe 1,2 g · Eiweiß 12,8 g · Salz 1,5 g

Hähnchenragout mit Polenta — 33 lei

Tocăniță de pui

Hähnchenbrust, geschmort mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Polenta.

350 g

Zutaten: Hähnchenbrust 200 g, Wasser 100 g, Maismehl 50 g, Tomaten 20 g, Zwiebeln 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **125 kcal** / 523 kJ · Fett 2,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g · Kohlenhydrate 12,1 g · davon Zucker 0,5 g · Ballaststoffe 1,4 g · Eiweiß 14,2 g · Salz 0,9 g

Schweineragout mit Polenta — 35 lei

Tocăniță de porc

Schweinekeule, geschmort mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Polenta.

350 g

Zutaten: Schweinekeule 200 g, Wasser 100 g, Maismehl 50 g, Tomaten 20 g, Zwiebeln 20 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **151 kcal** / 631 kJ · Fett 3,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g · Kohlenhydrate 12,1 g · davon Zucker 0,5 g · Ballaststoffe 1,4 g · Eiweiß 17,9 g · Salz 1 g

Schweinshaxe mit Bohnen — 60 lei

Ciolan de porc cu fasole

Schweinshaxe mit Bohnen in Tomatensoße mit Zwiebeln, leicht scharf.

(8) · 800 g · Tiefkühlware

Zutaten: Schweinshaxe 550 g (aus Tiefkühlware), Bohnen 150 g, Tomatensauce 100 g, Zwiebeln 20 g, Salz 5 g, Pfeffer 3 g, Chili 2 g

Zusatzstoffe: Komplexbildner: E330

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **268 kcal** / 1.120 kJ · Fett 15,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 5,3 g · Kohlenhydrate 12,8 g · davon Zucker 0,7 g · Ballaststoffe 0,3 g · Eiweiß 17,9 g · Salz 2,6 g

Beilagensalate

Tomatensalat — 9 lei

Salată de roșii

Tomaten, angemacht mit Olivenöl und Essig.

150 g

Zutaten: Tomaten 130 g, Olivenöl 10 g, Essig 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **73 kcal** / 305 kJ · Fett 6,4 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g · Kohlenhydrate 4,3 g · davon Zucker 2,3 g · Ballaststoffe 1,4 g · Eiweiß 0,9 g · Salz 2 g

Saure Gurken — 12 lei

Castraveți murați

Eine Portion eingelegte Gurken.

150 g

Zutaten: Saure Gurken 150 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **11 kcal** / 46 kJ · Fett 0,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g · Kohlenhydrate 2,3 g · davon Zucker 1,1 g · Ballaststoffe 1,2 g · Eiweiß 0,3 g · Salz 3 g

Gemischtes Sauergemüse — 12 lei

Salată de murături

Eine Mischung aus eingelegtem Blumenkohl, Paprika und Gurken.

150 g

Zutaten: Eingelegter Blumenkohl 50 g, eingelegte Paprika 50 g, saure Gurken 50 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **30 kcal** / 124 kJ · Fett 0,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g · Kohlenhydrate 6,8 g · davon Zucker 5 g · Ballaststoffe 1,5 g · Eiweiß 0,9 g · Salz 2,6 g

Sauerkrautsalat — 9 lei

Salată de varză murată

Sauerkraut, als Salat serviert.

150 g

Zutaten: Sauerkraut 150 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **15 kcal** / 63 kJ · Fett 0 g · davon gesättigte Fettsäuren 0 g · Kohlenhydrate 3,9 g · davon Zucker 1,5 g · Ballaststoffe 2,3 g · Eiweiß 0,8 g · Salz 1,9 g

Krautsalat — 9 lei

Salată de varză verde

Weißkohl, angemacht mit Olivenöl und Essig.

⚖ 150 g

Zutaten: Weißkohl 130 g, Olivenöl 10 g, Essig 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **79 kcal** / 331 kJ · Fett 6,4 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g · Kohlenhydrate 5,9 g · davon Zucker 2,8 g · Ballaststoffe 2,5 g · Eiweiß 1,3 g · Salz 2 g

Salat aus gerösteten Paprika — 14 lei

Salată de ardei copți

Geröstete Paprika, angemacht mit Olivenöl und Essig.

⚖ 150 g

Zutaten: Geröstete Paprika 130 g, Olivenöl 10 g, Essig 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Trennmittel: E509

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **111 kcal** / 465 kJ · Fett 8,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,6 g · Kohlenhydrate 8,4 g · davon Zucker 6,4 g · Ballaststoffe 1,3 g · Eiweiß 0,8 g · Salz 2,1 g

Tomaten-Gurken-Salat mit Zwiebeln — 12 lei

Salată asezonată

Tomaten, Gurken und Zwiebeln, angemacht mit Olivenöl und Essig.

⚖ 150 g

Zutaten: Gurke 50 g, Tomaten 50 g, Zwiebeln 30 g, Olivenöl 10 g, Essig 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **76 kcal** / 320 kJ · Fett 6,4 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g · Kohlenhydrate 5,3 g · davon Zucker 2,3 g · Ballaststoffe 1,3 g · Eiweiß 0,9 g · Salz 2 g

Beilagen

Sautiertes Gemüse — 18 lei

Legume sote

Aubergine, Paprika, Zucchini und Pilze, mit Zwiebeln sautiert.

⚖ 250 g

Zutaten: Auberginen 50 g, Gemüsepaprika 50 g, Zucchini 50 g, Champignons 50 g, Zwiebeln 45 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **56 kcal** / 235 kJ · Fett 1,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g · Kohlenhydrate 6,1 g · davon Zucker 1,6 g · Ballaststoffe 0,9 g · Eiweiß 1,3 g · Salz 1,5 g

Kartoffelpüree — 10 lei

Piure

Kartoffelpüree mit Butter und pflanzlicher Sahne.

(2, 7) 150 g

Zutaten: Kartoffeln 150 g, Butter 10 g, pflanzliche Kochcreme 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **128 kcal** / 537 kJ · Fett 6,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,6 g · Kohlenhydrate 16,8 g · davon Zucker 1,2 g · Ballaststoffe 2,7 g · Eiweiß 2 g · Salz 2,1 g

Petersilienkartoffeln — 10 lei

Cartofi natur

Gekochte Kartoffeln mit Butter und Petersilie.

(2) 150 g

Zutaten: Kartoffeln 150 g, Butter 10 g, Petersilie 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **121 kcal** / 508 kJ · Fett 5,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,5 g · Kohlenhydrate 16,8 g · davon Zucker 1,2 g · Ballaststoffe 2,9 g · Eiweiß 2 g · Salz 2,1 g

Goldbraune Kartoffeln — 12 lei

Cartofi aurii

Goldbraun in Butter gebratene Kartoffeln.

(2) 150 g Tiefkühlware

Zutaten: Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Butter 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **120 kcal** / 503 kJ · Fett 5,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,5 g · Kohlenhydrate 16,6 g · davon Zucker 1,2 g · Ballaststoffe 2,7 g · Eiweiß 1,9 g · Salz 2,1 g

Rosmarinkartoffeln — 12 lei

Cartofi cu rozmarin

Kartoffeln mit Rosmarin, Butter und pflanzlicher Sahne.

(2, 7) 150 g

Zutaten: Kartoffeln 150 g, pflanzliche Kochcreme 30 g, Butter 10 g, Rosmarin 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **148 kcal** / 619 kJ · Fett 9,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,9 g · Kohlenhydrate 17,2 g · davon Zucker 1,2 g · Ballaststoffe 2,7 g · Eiweiß 2,8 g · Salz 2,2 g

Kartoffeln in Knoblauchbutter — 12 lei

Cartofi răsfățați în usturoi

Kartoffeln mit Knoblauch, Butter und pflanzlicher Sahne.

(2, 7) 150 g

Zutaten: Rohe weiße Kartoffeln 150 g, pflanzliche Kochcreme 20 g, Butter 10 g, roher Knoblauch 5 g, Speisesalz 3 g, schwarzer Pfeffer 2 g

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel: E322; Verdickungsmittel: E410, E412, E1442

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **141 kcal** / 591 kJ · Fett 8,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,7 g · Kohlenhydrate 17,9 g · davon Zucker 1,2 g · Ballaststoffe 2,8 g · Eiweiß 2,4 g · Salz 2,1 g

Kartoffelspalten oder Dippers — 9 lei

Cartofi wedges/dippers

Beilage aus Kartoffelspalten oder Dippers.

150 g Tiefkühlware

Zutaten: Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Pflanzenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **126 kcal** / 526 kJ · Fett 5,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g · Kohlenhydrate 16,6 g · davon Zucker 1,2 g · Ballaststoffe 2,7 g · Eiweiß 1,8 g · Salz 2 g

Pommes frites — 9 lei

Cartofi pai

In dünne Streifen geschnittene, frittierte Kartoffeln.

150 g Tiefkühlware

Zutaten: Kartoffeln 150 g (aus Tiefkühlware), Pflanzenöl 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **126 kcal** / 526 kJ · Fett 5,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g · Kohlenhydrate 16,6 g · davon Zucker 1,2 g · Ballaststoffe 2,7 g · Eiweiß 1,8 g · Salz 2 g

Butterreis — 14 lei

Orez tras în unt

Reis, in Butter angeschwitzt.

(2) 150 g

Zutaten: Reis 150 g, Butter 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **398 kcal** / 1.666 kJ · Fett 6,7 g · davon gesättigte Fettsäuren 4 g · Kohlenhydrate 76,9 g · davon Zucker 0,5 g · Ballaststoffe 0,3 g · Eiweiß 7,8 g · Salz 2,1 g

Gemüsepilaw nach serbischer Art — 18 lei

Pilaf sârbesc

Reis mit Pilzen, Aubergine, Paprika, Zucchini und Kirschtomaten, mit Butter zubereitet.

(2) 200 g

Zutaten: Reis 100 g, Champignons 20 g, Auberginen 20 g, Gemüsepaprika 20 g, Zucchini 20 g, Kirschtomaten 20 g, Butter 10 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **224 kcal** / 936 kJ · Fett 4,7 g · davon gesättigte Fettsäuren 2,7 g · Kohlenhydrate 41,5 g · davon Zucker 0,9 g · Ballaststoffe 0,8 g · Eiweiß 4,3 g · Salz 1,6 g

Desserts

Papanași (rumänische Quarkkrapfen) — 20 lei

Quarkkrapfen mit einem Hauch Vanille, serviert mit Schmand und Konfitüre.

(1, 2, 3) 250 g

Zutaten: Quark 80 g, Konfitüre 50 g, Weißmehl 50 g, Hühnerei 35 g, Sauerrahm 30 % 30 g, Backpulver 10 g, Kristallzucker 10 g, Vanilleextrakt 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **270 kcal** / 1.128 kJ · Fett 11,5 g · davon gesättigte Fettsäuren 5,8 g · Kohlenhydrate 31 g · davon Zucker 15,4 g · Ballaststoffe 0,5 g · Eiweiß 9,9 g · Salz 1,7 g

Gemischtes Eis — 18 lei

Înghețată asortată

Eisauswahl aus Milch und Früchten.

150 g

Zutaten: Früchte 150 g, Milch 100 g, Zucker 15 g, Süßstoff 7 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **105 kcal** / 438 kJ · Fett 1,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,4 g · Kohlenhydrate 27,7 g · davon Zucker 20,5 g · Ballaststoffe 1,5 g · Eiweiß 0,8 g · Salz 0,1 g

Crêpes mit Schokolade — 15 lei

Clătite cu ciocolată

Dünne Pfannkuchen, gefüllt mit Schokoladencreme, mit einem Hauch Vanille.

(1, 2, 3, 6, 7, 8) 250 g

Zutaten: Milch 100 g, Mehl 60 g, Ei 40 g, Schokoladencreme 30 g, Zucker 20 g, Salz 1 g, Vanillinzucker 1 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **233 kcal** / 976 kJ · Fett 3,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,6 g · Kohlenhydrate 35,2 g · davon Zucker 11,4 g · Ballaststoffe 0,7 g · Eiweiß 5,9 g · Salz 0,5 g

Crêpes mit Konfitüre — 15 lei

Clătite cu dulceață

Dünne Pfannkuchen, gefüllt mit Konfitüre, mit einem Hauch Vanille.

(1, 2, 3) **250 g**

Zutaten: Milch 100 g, Mehl 60 g, Ei 40 g, Konfitüre 30 g, Zucker 20 g, Salz 1 g, Vanillinzucker 1 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **199 kcal** / 831 kJ · Fett 3,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,4 g · Kohlenhydrate 35,9 g · davon Zucker 17,8 g · Ballaststoffe 0,7 g · Eiweiß 6 g · Salz 0,5 g

Kuchen des Hauses Necci — 18 lei

Prăjitura casei Necci

Die Spezialität des Hauses: ein Kuchen mit Milch und Honig.

(1, 2) **150 g**

Zutaten: Milch 90 g, Mehl 60 g, Zucker 20 g, Honig 10 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **256 kcal** / 1.073 kJ · Fett 2,4 g · davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g · Kohlenhydrate 52,1 g · davon Zucker 21,7 g · Ballaststoffe 1,1 g · Eiweiß 6,1 g · Salz 0,1 g

Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Eis — 18 lei

Lava cake cu înghețată

Warmes Küchlein aus Zartbitterschokolade mit flüssigem Kern, dazu Eis.

(1, 2, 3, 7, 8) **150 g**

Zutaten: Eis 50 g, Zartbitterschokolade 50 g, Ei 30 g, Mehl 30 g, Zucker 20 g, Butter 20 g

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: E200; Komplexbildner: E330; Emulgator: E471

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **493 kcal** / 2.062 kJ · Fett 28,6 g · davon gesättigte Fettsäuren 16,6 g · Kohlenhydrate 46,9 g · davon Zucker 30,2 g · Ballaststoffe 5,2 g · Eiweiß 8,7 g · Salz 0,2 g

Flambiertes Überraschungsdessert — 18 lei

Desert surpriză flambat

Eis mit Schokolade, Keksen, Sesam, Cornflakes und Mohn, mit Cognac flambiert.

(1, 2, 7, 8, 11) **200 g**

Zutaten: Eis 100 g, Schokolade 40 g, Kekse 20 g, Sesam 15 g, Cornflakes 10 g, Mohn 10 g, Weinbrand 5 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **342 kcal** / 1.431 kJ · Fett 18,9 g · davon gesättigte Fettsäuren 7,6 g · Kohlenhydrate 37,8 g · davon Zucker 24,5 g · Ballaststoffe 0,7 g · Eiweiß 4,5 g · Salz 0,3 g

Saucen und Extras

Chilischote — 2 lei

Ardei iute

Eine Portion scharfe Chilischote.

5 g

Zutaten: Chili 5 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **29 kcal** / 121 kJ · Fett 0,2 g · davon gesättigte Fettsäuren 0 g · Kohlenhydrate 4,8 g · davon Zucker 0 g · Ballaststoffe 1,4 g · Eiweiß 1,2 g · Salz 5 g

Brotkorb — 4 lei

Coș de pâine

Brot, im Körbchen serviert.

(1) 150 g

Zutaten: Brot 150 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **267 kcal** / 1.115 kJ · Fett 1 g · davon gesättigte Fettsäuren 1 g · Kohlenhydrate 55,9 g · davon Zucker 0 g · Ballaststoffe 0 g · Eiweiß 8,2 g · Salz 1,4 g

Saure Sahne — 3 lei

Smântână

Eine Portion Schmand.

(2) 50 g

Zutaten: Sauerrahm 50 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **191 kcal** / 799 kJ · Fett 18 g · davon gesättigte Fettsäuren 14,6 g · Kohlenhydrate 0 g · davon Zucker 0 g · Ballaststoffe 0 g · Eiweiß 2,7 g · Salz 0,1 g

Mujdei (rumänische Knoblauchsauce) — 3 lei

Knoblauchsoße mit Schmand.

(2, 7) 50 g

Zutaten: Wasser 30 g, Sauerrahm 10 g, Knoblauch 5 g, Salz 3 g, Pfeffer 2 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **74 kcal** / 309 kJ · Fett 4,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 2,5 g · Kohlenhydrate 7,2 g · davon Zucker 0,9 g · Ballaststoffe 1,2 g · Eiweiß 1,6 g · Salz 5,9 g

Parmesan — 8 lei

Parmezan

Eine Portion Parmesan.

(2) **50 g**

Zutaten: Parmesan 50 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **421 kcal** / 1.761 kJ · Fett 28 g · davon gesättigte Fettsäuren 15,5 g · Kohlenhydrate 12,4 g · davon Zucker 12,4 g · Ballaststoffe 12,4 g · Eiweiß 29,6 g · Salz 4,4 g

Gorgonzola — 7 lei

Eine Portion Gorgonzola.

(2) **50 g**

Zutaten: Gorgonzola 50 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **357 kcal** / 1.494 kJ · Fett 32,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 17,9 g · Kohlenhydrate 3,6 g · davon Zucker 0 g · Ballaststoffe 0 g · Eiweiß 21,4 g · Salz 3,3 g

Mămăligă (Polenta) — 4 lei

Eine Portion Polenta aus Maisgrieß.

150 g

Zutaten: Wasser 100 g, Maismehl 50 g, Salz 5 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **117 kcal** / 491 kJ · Fett 0,5 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g · Kohlenhydrate 25,8 g · davon Zucker 0,3 g · Ballaststoffe 0,6 g · Eiweiß 2,1 g · Salz 3,3 g

Scharfe Sauce — 5 lei

Sos picant

Eine Portion scharfe Soße.

(8, 11) **50 g**

Zutaten: Scharfe Sauce 50 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **133 kcal** / 556 kJ · Fett 0,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g · Kohlenhydrate 24,2 g · davon Zucker 18 g · Ballaststoffe 0 g · Eiweiß 0,9 g · Salz 5 g

Gesalzener Weißkäse — 4 lei

Brânză

Eine Portion gesalzener Kuhmilchkäse.

(2) **50 g**

Zutaten: Gesalzener Kuhmilchkäse 25 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **36 kcal** / 149 kJ · Fett 0,1 g · davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g · Kohlenhydrate 3,3 g · davon Zucker 0,9 g · Ballaststoffe 0 g · Eiweiß 5,1 g · Salz 0,9 g

Knoblauchsauce — 4 lei

Sos de usturoi

Eine Portion Knoblauchsoße.

(3, 10, 12) 50 g

Zutaten: Knoblauchsauce 50 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **368 kcal** / 1.540 kJ · Fett 35,8 g · davon gesättigte Fettsäuren 4 g · Kohlenhydrate 9 g · davon Zucker 6,3 g · Ballaststoffe 0 g · Eiweiß 0,7 g · Salz 2,3 g

Prosciutto crudo — 7 lei

Eine Portion Prosciutto crudo.

50 g

Zutaten: Prosciutto crudo 50 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **235 kcal** / 983 kJ · Fett 13 g · davon gesättigte Fettsäuren 3,1 g · Kohlenhydrate 0,5 g · davon Zucker 0,5 g · Ballaststoffe 0 g · Eiweiß 29 g · Salz 5,5 g

Mozzarella — 6 lei

Eine Portion Mozzarella.

(2) 50 g

Zutaten: Mozzarella 50 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **285 kcal** / 1.192 kJ · Fett 19 g · davon gesättigte Fettsäuren 12,5 g · Kohlenhydrate 7 g · davon Zucker 0 g · Ballaststoffe 0 g · Eiweiß 20 g · Salz 2 g

Mayonnaise — 4 lei

Sos maioneză

Eine Portion Mayonnaise.

(3, 10) 50 g

Zutaten: Mayonnaise 50 g

Nährwerte (pro 100 g): Brennwert **514 kcal** / 2.151 kJ · Fett 53 g · davon gesättigte Fettsäuren 6 g · Kohlenhydrate 8,5 g · davon Zucker 6,6 g · Ballaststoffe 0 g · Eiweiß 0,3 g · Salz 1,5 g

Allergene

Die Nummern bei jedem Gericht beziehen sich auf die Liste unten. Bitte sagen Sie uns, wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben.

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Milch
3. Eier
4. Krebstiere
5. Fisch
6. Erdnüsse
7. Soja
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

Tiefkühlware

Portion