

# V o r s p e i s e n

## S u p p e n

Zuppa Pomodoro <sup>(G)</sup>	Tomatensuppe	4,90 €
Zuppa Stracciatella <sup>(G)</sup>	Fleischbrühe mit Rührei	3,90 €

## V o r s p e i s e n

Oliven mit Knoblauch und Kräutern, dazu Weissbrot		4,50 €
Carpaccio Rucola e parmigiano	Carpaccio v. Rind, Rucola, Parmesan	9,50 €
Serranoschinken mit Pizzabrot		7,50 €
Antipasto misto <sup>(G, D)</sup>	Gemischte Vorspeisen	13,50 €
Antipasto misto (klein) <sup>(G, D)</sup>	Kleiner gem. Vorspeisenteller	9,50 €
Überbackener Schafskäse <sup>(G,8)</sup>		6,90 €
Gegrillte Peperoni mit Olivenöl, Knoblauch oder Knoblauchcreme <sup>(C,G)</sup>		6,50 €
Pizzabrot weiß oder rot		3,50 €

## I n s a l a t a      S a l a t e

Insalata mista	Gemischter Salat <sup>(J)</sup>	6,20 €
	Großer bunter Salat mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven	
Großer gem. Salat mit gebratenen Garnelen <sup>(J, D)</sup>		12,90 €
Capricciosa Salat	Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei <sup>(C, J,8)</sup>	9,70 €
Caprese Salat	Tomaten mit Mozzarella und Basilikum <sup>(G)</sup>	8,50 €
Großer gem. Salat mit gebratenen Lachsstreifen <sup>(J)</sup>		12,90 €
Großer gem. Salat mit gebratenen Putenstreifen u. gebratenen Champignons <sup>(J)</sup>		12,90 €
Großer gem. Salat mit Schafskäse und Peperoni <sup>(J,G)</sup>		9,20 €
Beilagensalat		3,50 €

<sup>(8,9)</sup> Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

## Pasta Fresca - Nudelgerichte

### Spaghetti

Spaghetti Napoli* (mit Tomatensauce) (A, G)	7,20 €
Spaghetti Carbonara* (mit Ei und Schinken <sup>(8)</sup> und Sahnesauce) (A, C, G, 9)	8,90 €
Spaghetti Bolognese (mit Hackfleischsoße) (A, I)	8,90 €
Spaghetti Aglio Olio (mit Knoblauch und Olivenöl und Peperoncini) (A)	7,90 €
Spaghetti Frutti di Mare (mit Meeresfrüchten) (A, L)	12,90 €
Spaghetti "Marina" mit Riesengarnelen (A, L)	16,90 €
Spaghetti "Monte et Mare" mit Garnelen und Champignons (A, L)	12,80 €

### Penne

Penne Arrabbiata* (scharfe Tomatensauce) (A)	8,20 €
--	--------

### Tagliatelle

Tagliatelle mit Lachs (Sahnesauce) (A, D, G)	12,70 €
--	---------

### Parmesan extra

0,80 €

\* mit Parmesan-Käse gefertigt

<sup>(8,9)</sup> Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

## P i z z a

<b>Margherita</b>	Tomatensauce, Käse (A)	6,90 €
<b>Riviera</b>	Tomatensauce, Käse, Zwiebeln(A)	7,20 €
<b>Salami</b>	Tomatensauce, Käse, Salami (A, 5, 9)	8,50 €
<b>Prosciutto</b>	Tomatensauce, Käse, Schinken (A, 8, 9)	8,50 €
<b>Funghi</b>	Tomatensauce, Käse, Pilze (A)	7,90 €
<b>Tonno</b>	Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel (A)	8,90 €
<b>Schafskäse</b>	Tomatensauce, Spinat, Schafskäse (A)	8,50 €
<b>Speciale</b>	Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	8,90 €
<b>4 Stagioni</b>	Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	9,20 €
<b>Capricciosa</b>	Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze, Oliven, Zwiebeln, Sardellen (A, 8, 9)	9,20 €
<b>Caprese</b>	Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A, G)	8,50 €
<b>Vegetaria</b>	Tomatensauce, Käse, Broccoli, Spinat, Auberginen, Knoblauch, Paprika (A)	9,20 €
<b>Della Casa</b>	frische Tomaten, Mozzarella, Kapern, Parmaschinken (A, G)	10,00 €
<b>A la Chef</b>	nach Wunsch des Gastes (mit 5 Beilagen)	10,00 €
<b>Pizza Ruccola</b>	Creme fraiche, frische Tomaten, Ruccola, Parmesan, Parmaschinken (A, G)	11,90 €

## C a r n e - F l e i s c h g e r i c h t e

<b>Vom Schwein</b> (1,2,3,4)		
<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes (A, C, J)		12,50 €
<b>Cordon Bleu</b> (paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes) (A, C, J, 9)		13,90 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes (mit Pilzen) (A, C, J, I)		13,10 €
<b>Schnitzel Bolognese</b> mit Spaghetti (A, C, G, J, I, 9) (mit Käse und Schinken überbacken)		13,90 €

(5, 8, 9) Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

## Spezialitäten vom Grill

<b>Rumpsteak gegrillt</b> mit Bratkartoffeln und wahlweise Kräuterbutter, Zwiebeln oder grüne Pfeffersosse (A, G, J, I)	21,90 €
<b>Pleskavica</b> (J) (Hacksteak m. Schafskäse gefüllt) m. Djuwetschreis, Pommes (J)	13,20 €
<b>Cevapcici</b> (J) (Hackfleischröllchen) m. Djuwetschreis, Pommes (J)	11,50 €
<b>Grillteller</b> (J) (kleines Rumpsteak, Schweinelende, Puten- u. Hackfleisch) mit Djuwetschreis, dazu Grillgemüse und Pommes (J)	18,20 €
<b>Gemischter Fleischspieß</b> (Rumpsteak, Schweinelende, Hackfleisch) dazu Rosmarinkartoffel (J)	15,90 €

## P e s c e - F i s c h

<b>Calamari gegrillt</b> Tintenfisch gegrillt, Spinat-Kartoffeln (J)	15,50 €
<b>Gamberoni Griglia</b> (Scampi gegrillt mit Butterreis, Olivenöl, Knoblauch) (B, J)	18,90 €
<b>Gegrillter Lachs m. Knoblauch o. Butterzitrone</b> soße (G, J) Reis o. Salzkartoffeln	16,50 €
<b>Zanderfilet</b> mit Nudeln in Garnelensauce (G, B)	16,50 €

### Extra Beilagen

<b>Pommes Frites</b>	2,90 €
<b>Kroketten</b>	2,90 €
<b>Butterreis</b>	2,90 €
<b>Djuvecris</b>	3,20 €
<b>Bratkartoffeln</b>	3,50 €
<b>Gemüse</b>	3,90 €
<b>Ketchup</b>	0,50 €
<b>Mayonaise</b>	0,50 €

## D e s s e r t

<b>Gemischtes Eis</b>	3,80 €
Eis mit heißen Himbeeren	5,90 €
	5,50 €
<b>Palatschinken</b> <small>(A, C, G)</small>	
mit Eis, Marmelade oder Schokolade	6,50 €
Portion Sahne <small>(G)</small>	0,80 €

## H e i ß e G e t r ä n k e

Tasse Kaffee	2,40 €
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)	2,40 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Tee (versch. Sorten)	2,00 €

## **A l k o h o l f r e i e   G e t r ä n k e**

Tafelwasser	0,2 l	1,70 €
Tafelwasser	0,4 l	2,50 €
Peterstaler classic	0,25 l Flasche	2,40 €
Peterstaler medium	0,75 l Flasche	4,60 €
Peterstaler still	0,25 l Flasche	2,40 €
Peterstaler still	0,75 l Flasche	4,60 €
Coca Cola (light, zero) <sup>(5,10)</sup>	0,2 l	2,20 €
Coca Cola (light, zero) <sup>(5,10)</sup>	0,4 l	3,30 €
Fanta <sup>(5)</sup>	0,2 l	2,20 €
Fanta <sup>(5)</sup>	0,4 l	3,30 €
Sprite <sup>(4)</sup>	0,2 l	2,20 €
Sprite <sup>(4)</sup>	0,4 l	3,30 €
Spezi <sup>(5,10)</sup>	0,2 l	2,20 €
Spezi <sup>(5,10)</sup>	0,4 l	3,30 €
Bitter Lemon <sup>(4,11)</sup>	0,2 l	2,20 €
Bitter Lemon <sup>(4,11)</sup>	0,4 l	3,30 €
Topfit	0,5 l	3,50 €

## **S ä f t e**

Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €

## **N e k t a r e   u n d   M i s c h g e t r ä n k e**

Multivitamin	0,2 l	2,60 €
Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
Grapefruit	0,2 l	2,60 €
Saftschorle	0,2 l	2,50 €
Saftschorle	0,4 l	3,30 €
Apfelschorle	0,2 l	2,50 €
Apfelschorle	0,4 l	3,30 €

<sup>(10), (11), (5), (4)</sup> Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

## **B i e r e v o m F a s s**

Veltins	0,3 l	2,70 €
Veltins	0,4 l	3,10 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,70 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,70 €

## **F l a s c h e n b i e r e**

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,70 €
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,70 €
Maisel alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,70 €

## **S e k t**

Riesling trocken	0,1 l	3,50 €
Riesling trocken (Flasche)	0,75 l	21,00 €
Secco	0,75 l	16,00 €

# Offene Weine

## Weißweine

Riesling Weißwein trocken	0,25 l	3,90 €
Riesling Weißwein halbtrocken	0,25 l	3,90 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 l	5,20 €
Chardonnay trocken	0,25 l	4,80 €
Rivaner feinherb	0,25 l	4,80 €
Müller Thurgau lieblich	0,25 l	3,80 €

## Rosé

Portugieser Weißherbst	0,25 l	3,80 €
------------------------	--------	--------

## Weinschorle

Rieslingschorle trocken	0,25 l	2,50 €
Rieslingschorle trocken	0,5 l	4,00 €
Weißherbstschorle	0,25 l	2,50 €
Weißherbstschorle	0,5 l	4,00 €

## Rotweine

Dornfelder Rotwein, trocken	0,25 l	4,60 €
Spätburgunder	0,25 l	4,60 €
Merlot	0,25 l	4,60 €
Montepulciano	0,25 l	4,10 €
Primitivo	0,25 l	4,90 €
Lambrusco	0,25 l	4,10 €



## D i v e r s e   S p i r i t u o s e n

### A p e r i t i f

Sherry	5 cl	3,80 €
Martini Weiß	5 cl	3,80 €
Campari <sup>(9)</sup>	4 cl	3,20 €
Campari Orange <sup>(9)</sup>	0,125 l	4,60 €
Aperol-Sprizz	0,25 l	4,90 €

### K r ä u t e r s c h n ä p s e

Jägermeister	2 cl	2,80 €
Wodka	2 cl	2,80 €
Fernet Branca	4 cl	3,80 €
Ramazotti	4 cl	3,80 €
Grappa	2 cl	2,80 €
Williams	2 cl	2,80 €
Obstler	2 cl	2,40 €
Averna	4 cl	3,80 €
Kirschwasser	2 cl	2,80 €
Aquavit	2 cl	3,10 €

### C o g n a c

Are Royal	2 cl	3,10 €
Remy Martin	2 cl	4,50 €

### W h i s k y

Jack Daniels	2 cl	4,20 €
Jim Beam	2 cl	3,90 €

**Liebe Gäste,**

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant "Marina" im Tennisclub Oppau Ludwigshafen.

Genießen Sie unser Ambiente, die mediterrane Küche und lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal, wenn Sie besondere Wünsche haben. Unser Team ist jederzeit gerne bereit, Ihnen den Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.

Ihr

„Marina“ Team

**Alle Preise verstehen sich inklusive  
Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer**

Herzlichen Dank für Ihren Besuch.

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, freuen wir uns, dass Sie uns weiterempfehlen und gerne wiederkommen.

Ihr „Marina“-Team

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

## **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 4 a enthält eine Phenylalaninquelle
- 4 b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 5 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt (Olive)
- 9 mit Phosphat
- 10 coffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

## **Speziell bei techn. veränderten Lebensmitteln**

- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl

## **Allergene**

- A enthält glutenhaltige Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Hafer
- A4 Dinkel
- A5 Gerste
- B enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier- und Eierzeugnisse
- D enthält Fisch- und Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse und Erdnußerzeugnisse
- F enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte
- I enthält Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf- und Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- M enthält Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- N enthält Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/Kg oder Liter)