

Herzlich Willkommen im Restaurant Parqino

Unser Restaurant steht für frische, mediterrane und moderne Küche. Wir bieten ausgewählte Steaks- und Fischgerichte, hausgemachte Pizza und Pasta-Variationen, sowie vegetarische Gerichte und hausgemachte Burger für die ganze Familie. Auf unserer wechselnden Wochenkarte bieten wir zusätzlich saisonal Gerichte und Leckereien.

Unser Team in der Küche und Service ist mit vollem Einsatz dabei, alles zu Ihrer Zufriedenheit frisch und zeitnah zuzubereiten.

Unsere Öffnungszeiten:

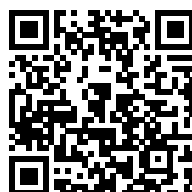
Montag – Samstag ab 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr

Sonntag Ruhetag

Wir wünschen Ihnen einen vergnüglichen Abend und
einen guten Appetit!

Ihr Team vom Restaurant Parqino



Vorspeisen/Starter

10	Pikante Tomatensuppe (klein/groß) 6,50 / 8,90 € mit Crème fraîche und Basilikum (4,11,G)
11	Caprese 12,50 € Mozzarella, geschmorte Tomaten, hausgemachtes Basilikum-Pesto, (G,H9)
12	Gebackenes Schafskäsepfännchen mit Tomaten, Kräuter 13,50 € und Chili (G)
13	Sepia a la Plancha con Ajoli 15,90 € gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch, Chili, Kräuter, Ajoli, Baguette (A1,C,D,G,N)
14	Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet 17,50 € hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Basilikum-Pesto, Pinienkernen (G,H9)
15	Frittierter Büffelmozzarella mit Tomaten-Carpaccio 13,90 € (A1,C,G)
16	Garnelen mit Knoblauch und Chili in Öl 17,90 € Garnelen, Knoblauch, Chili (B)
17	Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse 13,90 € Rote Beete Carpaccio, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse und Kräuter (G,H4)

Knackige Salate

20	Salat Caprese 12,50 € Variation von Blattsalaten, Mozzarella, Tomaten, Basilikum (G,J)
21	Salat di Parma 15,90 € frische Blattsalate der Saison, Ziegenkäse, Parmaschinken, Walnüsse, Parmesanhobel (G,H4,J)
22	Salat Parqino 21,50 € Blattsalate der Saison mit Gambas, Jakobsmuscheln und Sepia (B,J,N)
23	Salat Caesar mit Hähnchenbrust 15,90 € Blattsalate, Croutons, Sardellen-Kaperndressing (A1,C,D,G,J)
25	Salat Tonno 14,50 € Blattsalate der Saison, Thunfisch, Schafskäse, Zwiebel, Oliven (6,D,G,J)
26	Kleiner Beilagensalat 7,50 € Blattsalate der Saison, Wildkräutersalat, Tomaten, Gurken, Möhren

Zu den Salaten bieten wir Ihnen verschiedene Dressings an:
Balsamico-Dressing (1,3,I,J), Essig-/Öl-Dressing (J), Joghurtdressing (G)

Zu allen Vorspeisen und Salaten werden italienisches Weißbrot (A1)
mit hausgemachtem Dip (G) gereicht.

Pasta

30	Tagliatelle al Salmone	16,90 €
	Lachs, Zitronen- Knoblauch-Sauce (4,A1,C,D,G,J,L)	
31	Penne con Rucola e Gorgonzola.....	13,50 €
	Gorgonzola, Rucola, Walnüssen (A1,G,H4)	
32	Spaghetti Parqino	19,90 €
	Jakobsmuscheln, Garnelen, Knoblauch (A1,B,G,N,L)	
33	Penne Pesto.....	11,90 €
	Hausgemachtes Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Parmesan (A1,G,H9)	
34	Spaghetti Vongole	15,50 €
	Venusmuscheln, Knoblauch, Tomaten, Chili, Basilikum, Petersilie (A1,N,L)	
35	Pesto Spaghetti mit gegrillten Jakobsmuscheln	20,50 €
	hausgemachtes Basilikum Pesto, Jakobsmuscheln und frische Parmesanspäne (4,A1,G,H,J,N)	

Wir empfehlen zu unseren Pasta-Gerichten unseren
herrlichen Primitivo

Salento Rosso, Pepe Nero, Black Label , Cigno Moro,
Taranto, Apulien, Italia ^(5,L)

0,25 | 8,50 €

0,75 | 23,90 €

Vegetarisch

36	Gebratener Feta in knuspriger Mandelhülle	13,90 €
	Schafskäse, Mandeln, Blattsalate der Saison (A1,C,G,H1)	
37	Gnocchi, gefüllt mit Tomaten-Mozzarella	16,50 €
	mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Rucola (A1,G,H9)	
38	Zitronenrisotto mit Büffelmozzarella, Zucchiniestreifen und ...	16,90 €
	Pinienkerne (4,A1,G,H9,J,L)	
39	Tiroler Spinatknödel mit Parmesan und Blattsalate der	17,90 €
	Saison (A1,C,G)	

Burger

40	Black Angus Beef Burger (200 g) mit Julienne Pommes.....	17,90 €
	Black Angus Rindfleisch, Burger-Soße (1,3,11,A1,C,J)	
41	Manchego Burger (180 g) mit Julienne Pommes	18,90 €
	Rindfleisch, Manchego, Chorizo, Jalapeños (1,2,3,11,A1,C,G,J)	
42	Texas Burger (180 g) mit Süßkartoffel-Pommes	19,50 €
	Rindfleisch, Speck, Zwiebeln, Chester- Käse (1,2,3,11,A1,C,G,J)	

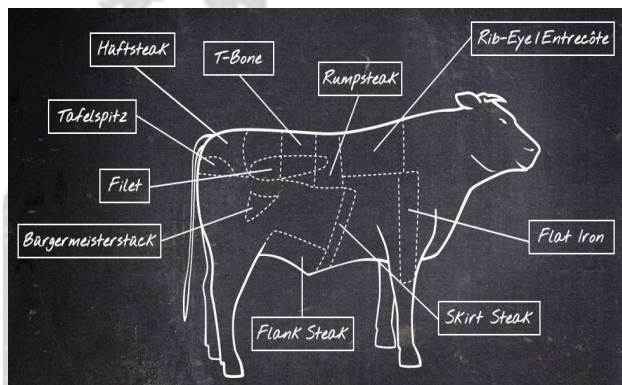
Steaks and more

Argentinische Steaks vom Grill

Garstufe: englisch, medium-rare, medium, medium-well, well-done

45	Rumpsteak	170 g	21,90 €	200 g	25,50 €
46	Filetsteak	170 g	29,90 €	200 g	34,90 €
48	Kombi-Steak (je 150 g Rumpsteak/Filet) ..			300 g	46,90 €
49	Chateaubriand (Filet) ab 2 Personen	p. Pers.	(250 g)		44,90 €

Alle Steakgerichte werden mit Kräuterbutter serviert.
Alle Gewichte beziehen sich auf Roh-/Schnittgewichte.



Pimp your Steak

Bratkartoffeln (2,3,11).....	4,50 €
Rosmarinkartoffeln	4,50 €
Ofenkartoffel m. Sour Cream (G) ...	4,90 €
Julienne Pommes	3,90 €
Grillgemüse	4,50 €

Butter/Saucen

Kräuterbutter (G).	2,50 €
Sauce Hollandaise extra (C,G,I)	4,00 €

Parqino Specials

50	Lammkarree mit Rosmarin und Knoblauch.....	32,90 €
	und Kartoffelecken	
51/52	Thai Curry mit Hähnchenbrust	20,90 €
	mit Reis, knackiges Gemüse (A1)	
53	Hähnchenbrust vom Grill, gefüllt mit Spinat & Schafskäse	21,90 €
	mit Reis und Grillgemüse (G)	
54	Gegrilltes Rumpsteak (200 g) auf Rucola-Salat	29,50 €
	Argentinisches Rumpsteak mit Parmesanobel und Knoblauchbaguette (A1,G)	
55	Schnitzel "Amsterdam" mit Käse überbacken	19,90 €
	mit Sauce Hollandaise, Preiselbeeren, Pommes oder Bratkartoffeln (2,3,11,A1,C,G,I)	
57	Rumpsteak "Madagaskar" in Orangen-Pfefferkornsauce.....	29,90 €
	Argentinisches Rumpsteak (200 g) und Kartoffelecken (A1,G,J,L)	
58	Schnitzel Wiener Art mit Pommes	19,50 €
	Zitronen, Ketchup, Mayonnaise (1,3,11,A1,C,I)	
59	Rumpsteak im Parmesanmantel mit Rosmarinkartoffeln ...	29,90 €
	200 g Argentinisches Rumpsteak (A1,C,G)	

Fisch

60	Chili Lachsfilet mit Reis.....	23,90 €
	Lachs, pikante Paprika-Mango-Soße (D)	
61	Zanderfilet mit Kräuterkruste, Blattspinat und Reis (A1,C,G)	26,50 €

Dessert

90	Hausgemachtes Tiramisu (1,A1,C,F,G,H1,H7)	6,50 €
91	Warmes Schokoladensoufflé mit 1 Kugel Eiscreme (A1,A3,C,E,F,G)	7,90 €
92	Warmes Pistaziensoufflé mit 1 Kugel Eiscreme (1,11,A1,C,E,G,H1,H2)	7,90 €
93	Panna Cotta mit Frucht-Topping (G)	5,90 €
94	Eiscreme, je Kugel (C,G,E,H)	1,90 €

Pizza

150	Pizza Pane	6,50 €
	(Pizzabrot mit Oregano) (A1,G)	
151	Pizza Pane Calzone	7,90 €
	(Pizzabrot mit Käse gefüllt) (A1,G)	
152	Pizza Margherita	8,50 €
	(Tomaten, Käse, Büffelmozzarella) (A1,G)	
153	Pizza Speciale	11,50 €
	(gekochter Schinken, Salami, Champignons, Käse) (2,8,A1,G)	
154	Pizza Diavolo	11,50 €
	Peperoniwurst, Peperoni, Sardellen, Knoblauch)(2,8,A1,G)	
155	Pizza Calzone	10,90 €
	(Pizzatasche mit gekochtem Schinken, Champignons, Käse) (2,3,4,7,A1,G)	
156	Pizza Manchego	12,90 €
	(Chorizo, Peperoni, Manchego) (1,2,3,4,11,A1,F,G)	
157	Pizza Hawaii	10,90 €
	(Ananas, Champignons, Schinken) (2,3,4,7,A1,G)	
158	Pizza Quattro Formaggi	13,90 €
	(Gorgonzola, Schafskäse, Mozzarella, Gouda) (A1,G)	
159	Pizza Parqino	13,90 €
	(Salami, Schinken, Champignons, Peperoni, Oliven, Sardellen, Zwiebeln) (1,2,3,7,11,A1,G)	
160	Pizza Capricciosa	12,50 €
	(gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven) (2,3,4,7,A1,G)	
161	Pizza Rucola	11,90 €
	(Kirschtomaten, Rucola, Parmesan) (A1,G)	
162	Pizza Salami Picante	11,90 €
	(pikante Salami, Gorgonzola, Knoblauch) (1,2,3,7,11,A1,G)	
163	Pizza Frutti di Mare	16,50 €
	(Meeresfrüchte, Muscheln, Garnelen) (A1,B,G,N)	
164	Pizza Scampi	15,90 €
	(Scampi, Rucola, Oliven, Tomaten) (1,2,3,7,11,A1,G)	
165	Pizza Crudo	15,50 €
	(Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan) (2,3,4,7,A1,G)	
167	Pizza Tonno	11,90 €
	(Thunfisch, Käse, Zwiebeln) (A1,D,G)	
168	Pizza Provence	13,50 €
	(Ziegenkäse, Tomaten, Walnüsse, Honig) (A1,G)	
169	Pizza Alcachofa	12,50 €
	(Artischockenherzen, rote Zwiebeln, Käse) (3,11,A1,G)	
170	Pizza Rucola frita	11,90 €
	(Mozzarella, Tomaten, frittierter Rucola, Parmesan) (A1,G)	

Auf Wunsch können Sie Ihre Pizza noch mit weiteren Extras belegen lassen:

Kapern, Knoblauch, Peperoni	je	1,70 €
Salami (1,2,3,7,11,G), Peperoniwurst(1,2,3,7,11,G), Ananas, Paprika, Oliven,(6),Thunfisch (D), Pilze, Rucola	je	2,80 €
Prosciutto Crudo(2,3,4,7), Chorizo (1,2,3,7,11,G), Manchego-Käse (2G), Schafskäse (G), Ziegenkäse (G)	je	3,30 €
Gambas (B)	Je	5,50 €

Aperitif

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Soda (1,2,5,10,13,L)	6,90 €
Aperol Maracuja Spritz	Aperol, Maracuja, Limette, Prosecco (1,2,5,10,L)	6,90 €
Hugo	Minze, Limette, Holunder, Prosecco (5,L)	6,90 €
French 21	Wodka, Himbeere, Zitrone, Prosecco (1,5,L)	7,90 €
Limoncello Spritz	Limoncello, Prosecco, Minze, Beeren (5,L)	6,90 €
Prosecco	Italienischer Sekt -trocken- 0,1l (5,L)	3,50 €
Martini	Bianco, Rosso, Diadoro 5 cl (L)	4,50 €
Sherry	Trocken, medium 5 cl (1,L)	4,00 €
Campari	Orange / Soda 4 cl (1)	8,50 €
Gin Tonic	Gin - Schweppes Tonic 4 cl (10)	8,50 €
Lillet Wild Berry	Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren (10)	6,90 €



Alkoholfreier Aperitif / Cocktails

Aperolino Spritz	Riemerol, Soda, Orange (1,H,L)	5,90 €
Sanbitter Orange	Sanbitter, Orange, Zitrone, Soda (1,4,5,G,L)	5,90 €
Ipanema	Maracuja-Ginger Ale-Limette (1,3,10)	6,90 €
Alice	Orange, Ananas, Grenadine, Sahne (1,2,3,8,11,J)	7,50 €

Mixgetränke / Longdrinks

Caipirinha Cachaca/Limette/Rohrzucker (5,G,L)	7,50 €		
Tequila Sunrise Tequila / Orange / Grenadine (1,2,3,11,J)	8,50 €		
Mochito Rum/Limette/Minze (L)	7,50 €		
Barcardi 4 cl Cola (1,9,L)	7,50 €	Batida de Coco 4 cl Orange (G)	7,50 €
Campari 4 cl Orange (1,3,9,G,L)	7,50 €	Gin Gordon 's 4 cl Schweppes (10)	8,50 €
Wodka Absolut 4 cl Lemon (1,3,10,L)	8,50 €	Gin Bombay 4 cl Schweppes (10)	9,50 €
Jack Daniel 's 4 cl Cola (1,9)	9,50 €	Gin Hendrick 's 4 cl Schweppes (10)	10,50 €
Jim Beam 4 cl Cola / Fanta (1,3)	7,50 €	Brandy 4 cl Cola (1,9)	7,50 €



Biere

Veltins Pils (A3)	0,30 l	3,20 €
Veltins Pils (A3)	0,40 l	3,90 €
Veltins Pils alkoholfrei (A3)	Fl-0,33 l	3,50 €
Malzbier (1,A3)	Fl-0,33 l	3,20 €
Radler (A3)	0,30 l	3,20 €
Radler (A3)	0,40 l	3,90 €
Maisel 's Weisse		
Weißbier v. Fass (A1,A3)	0,50 l	4,50 €
Weißbier Kristall Fl. (A1,A3)	0,50 l	4,50 €
Weißbier alkoholfrei Fl. (A1,A3)	0,50 l	4,30 €

Soft Drinks

San Pellegrino	0,25 l / 0,75 l	2,90 € / 6,50 €
Aqua Panna	0,25 l / 0,75 l	2,90 € / 6,50 €
Stilles Wasser		
Coca Cola (1,9)	0,30 l / 0,4 l	3,80 € / 4,70 €
Coca Cola light (1,9,11,12)	0,30 l / 0,4 l	3,80 € / 4,70 €
Sprite	0,30 l / 0,4 l	3,80 € / 4,70 €
Fanta (1,3)	0,30 l / 0,4 l	3,80 € / 4,70 €
Schweppes		
Bitter Lemon (10)	0,20 l	3,70 €
Ginger Ale (1,10)	0,20 l	3,70 €
Tonic	0,20 l	3,70 €
Water (10)		

Warme Getränke

Cappuccino (G)	3,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppio	3,50 €
Latte Macchiato (G)	3,90 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Großer Kaffee	3,40 €
Tasse Kakao	2,90 €
Diverse Tees	2,50 €

Säfte, Nektare, Schorlen

Apfelsaft (3)	0,40 l	4,50 €
Orangensaft (3)	0,40 l	4,50 €
Ananassaft (3)	0,40 l	4,50 €
Maracujanektar (3)	0,40 l	4,50 €
Johannisbeernektar (3)	0,40 l	4,50 €
Saftschorlen (3)	0,40 l	4,50 €

Liköre / Spirituosen

Limoncello (5,G,L)	30 %	2 cl	3,00 €	Grappa Celini (L)	38 %	2 cl	3,50 €
Ouzo 12	38 %	2 cl	3,00 €	Grappa Nonino (L)	41 %	2 cl	6,50 €
Sambuca	40 %	2 cl	3,00 €	Grappa Barolo (L)	40 %	2 cl	7,90 €
Likör 43		2 cl	3,00 €				
Amaretto (5,H1),	28 %	2 cl	3,00 €	Brandy Carlos 1 (1)	30 %	2 cl	4,00 €
Haselnusslikör (H2)	35 %	2 cl	3,00 €	Hennessy Cognac 1 (1)	40 %	2 cl	4,50 €
Cointreau (1,H1, H3)	40 %	2 cl	3,00 €	Osborne Brandy103(1)	30 %	2 cl	3,50 €
Bailey 's (1,3,G,L)	17 %	2 cl	3,00 €	Vecchia Romagna 1 (1)	38 %	2 cl	3,50 €
Tequila (1)	38 %	2 cl	3,00 €	Jim Beam (L)	40 %	2 cl	5,00 €
Ramazotti	32 %	2 cl	3,00 €	Jack Daniel 's	40 %	2 cl	8,50 €
Averna	32 %	2 cl	3,00 €	Jonny Walker (L)	40 %	2 cl	6,00 €
Jägermeister		2 cl	3,00 €	Ballentine 's (1)	40 %	2 cl	6,50 €
Fernet Menta	39 %	2 cl	3,00 €	Canadian Club (1)	40 %	2 cl	6,50 €
Fernet Branca	39 %	2 cl	3,00 €	Chivas Regal (1)	40 %	2 cl	7,00 €
Williams Birne		2 cl	3,00 €				
Kirschwasser		2 cl	3,00 €	Obstler (L)		2 cl	3,00 €

Offene Weine (5,L)

weiß

	0,25l	0,50l
Frizzantino -weiß, lieblich, perlend-	5,50 €	10,90 €
Pino Grigio -weiß, fruchtig, trocken-	6,50 €	12,90 €
Frascati -weiß, fruchtig, trocken-	6,50 €	12,90 €
Chardonnay - weiß, trocken-	6,90 €	13,80 €

rot

Montepulciano -rot, feinwürzig, kräftig, trocken-	6,90 €	13,80 €
Barbera d'Asti -rot, trocken-	6,90 €	13,80 €
Chianti -rot, fruchtig, trocken-	7,50 €	14,90 €
Lambrusco -rot, lieblich, perlend-	6,50 €	12,90 €

rose

Rose -fruchtig -trocken-	6,50 €	12,90 €
Apfelwein aus der Region -pur, sauer, süß -	2,50 €	4,10 €

Flaschenweine (5,L)

weiß

	0,25 l	0,75 l
Lugana, Cantina Bulgarini, Lombardia, Italia	9,90 €	27,50 €
Müller Schwabsburg, Weißer Burgunder, Pfalz	8,50 €	24,50 €
Riesling, Weingut Leitz, Rheingau	8,50 €	24,00 €
Riesling, Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland		39,00 €
Scheurebe, Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland		39,00 €
Sauvignon Blanc, Weingut Frederik Janus, Pfalz, Deutschland	8,50 €	24,00 €
Verdejo, K-Naia, Bodegas Naia, Rueda, España	8,50 €	24,90 €

rose

	0,25 l	0,75 l
Weingut Villa Neus, Rose, Ingelheim am Rhein 2021 (5,L)	9,50 €	27,90 €

rot

	0,25 l	0,75 l
Salento Rosso, Pepe Nero, Black Label, Cigno Moro, Taranto, Italia (5,L)	8,50 €	23,90 €
Rosso Piceno, Campo di Marte, Montepulciano. Italia (5,L)	7,90 €	21,90 €
Salcheto Chianti Biskero, Montepulciano, DOCG Vino Biologico, Italia (5,L)		39,90 €
Rioja, Reserva, Bodega Navajas, España (5,L)		44,90 €
Domaine Lafage, La Narassa IGP, Languedoc-Roussillon, France (5,L)		49,90 €
Zinfandel Cuvee, Old Vine Red, Lot Number 73, Cuvée, US-biozertifiziert, Mariette Cellars, Californien, USA (5,L)		48,90 €

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

- | | |
|----|---|
| 1 | Mit Farbstoff |
| 2 | Mit Konservierungsstoff |
| 3 | Mit Antioxidationsmittel |
| 4 | Mit Geschmacksverstärker |
| 5 | Geschwefelt |
| 6 | Geschwärzt |
| 7 | Mit Phosphat |
| 8 | Mit Milcheiweis (bei Fleischerzeugnissen) |
| 9 | Koffeinhaltig |
| 10 | Chininhaltig |
| 11 | Mit Süßungsmittel |
| 12 | Enthält Phenylalaninquelle |
| 13 | Gewachst |
| 14 | taurinhalzig |

Deklarationspflichtige Allergene

- | | |
|---|--|
| A | Glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen, A1 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel,
A6 Kamut oder Hybridstämme |
| B | Krebstiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| C | Eier und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| D | Fische und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| E | Erdnüsse und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| F | Soja(bohnen) und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| G | Mich und daraus gewonnenen Erzeugnisse, Lactose |
| H | Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3
Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6
Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia, H9 Pinienkerne |
| I | Sellerie und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| J | Senf und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| K | Sesamsamen und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| L | Schwefeldioxid und Sulphite |
| M | Lupinen (Hülsenfrucht) und daraus gewonnenen
Erzeugnisse |
| N | Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse |

Änderungen vorbehalten.
Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig.
Kreuzkontaminationen aller Allergene, sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen
einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.
Nicht gelistete Produkte sind nicht automatisch allergenfrei, Bitte fragen Sie diese bei uns an.
Druck und Satzfehler vorbehalten.