

Vorspeisen/Starter

10	Pikante Tomatensuppe (klein/groß) 5,50 / 7,50 € mit Crème fraîche und Basilikum (11,G)
11	Caprese 8,90 € Mozzarella, geschmorte Tomaten, hausgemachtes Basilikum-Pesto, (G,H)
12	Gebackenes Schafskäsepfännchen mit Tomaten, Kräuter 11,90 € und Chili (A,C,G)
13	Sepia allá Plancha con Ajoli 11,90 € gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch, Chili, Kräuter, Ajoli, Baguette (A,D,C,N)
14	Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet 11,50 € hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Basilikum-Pesto, Pinienkernen (11,G,H)
15	Frittierter Büffelmozzarella mit Tomaten-Carpaccio 10,50 € (1,3,A,C,G,I,J)
16	Garnelen mit Knoblauch und Chili in Öl 13,90 € Garnelen, Knoblauch, Chili (B)
17	Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse 11,50 € Rote Beete Carpaccio, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse und Kräuter (G,H)

Knackige Salate

20	Salat Caprese 9,50 € Variation von Blattsalaten, Mozzarella, Tomaten, Basilikum (G,J)
21	Salat di Parma 12,90 € frische Blattsalate der Saison, Ziegenkäse, Parmaschinken, Walnüsse, Parmesanhobel (G,H,J)
22	Salat Parqino 13,50 € Blattsalate der Saison mit Gambas, Jakobsmuscheln und Sepia (B,J,N)
23	Salat Caesar mit Hähnchenbrust 11,90 € Blattsalate, Croutons, Sardellen-Kaperndressing (A,C,D,G,J,N)
24	Roastbeef-Salat 12,50 € Roastbeefstreifen, Kapernäpfel, Parmesan, frische Champignons, Rucola-Salat (G,J)
25	Salat Tonno 10,90 € Blattsalate der Saison, Thunfisch, Schafskäse, Zwiebel, Oliven (D,G,J)
26	Kleiner Beilagensalat 4,90 € Blattsalate der Saison, Wildkräutersalat, Tomaten, Gurken, Möhren (1,3,I,J)

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

Zu allen Vorspeisen und Salaten werden italienisches
Weißbrot mit hausgemachtem Dip gereicht.

Einmalkarte zur
einmaligen Verwendung

Pasta

30	Tagliatelle al Salmone 12,50 € Lachs, Zitronen- Knoblauch-Sauce (A,C,D,G)
31	Penne con Rucola e Gorgonzola 9,50 € Gorgonzola, Rucola, Walnüssen (A,G,H)
32	Spaghetti Parqino 14,90 € Jakobsmuscheln, Garnelen, Knoblauch (A,B,D,G,N)
33	Penne Pesto 8,50 € Hausgemachtes Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Parmesan (A,G,N)
34	Spaghetti Vongole 11,90 € Venusmuscheln, Knoblauch, Tomaten, Chili, Basilikum, Petersilie (A,B)
35	Pesto Spaghetti mit gegrillten Jakobsmuscheln 14,90 € hausgemachtes Basilikum Pesto, Jakobsmuscheln und frische Parmesanspäne (A,G,H,N)

Wir empfehlen zu unseren Pasta-Gerichten unseren
herbstlichen Rose

Weingut Stahl, Nachschlag Drink Pink, Cuvé e, 2019, frankentrocken^(6,L)
0,2 l 8,50€ 0,75 l 24,90 €

Vegetarisch

36	Gebratener Feta in knuspriger Mandelhülle 10,90 € Schafskäse, Mandeln, Blattsalate der Saison (A,C,G,H)
37	Gnocchi, gefüllt mit Tomaten-Mozzarella 11,90 € mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Rucola (A,G,H)
38	Zitronenrisotto mit Büffelmozzarella, Zucchiniestreifen und ... 13,90 € Pinienkerne (A,G,H)
39	Tiroler Spinatknödel mit Parmesan und Blattsalate der 12,90 € Saison (A,C,G)

Burger

40	Black Angus Beef Burger (200 g) mit Steak-Frites 12,50 € Black Angus Rindfleisch, Burger-Soße (3,11,A,C,J)
41	Mancheo Burger (180 g) mit Steak Frites 12,90 € Rindfleisch, Mancheo, Chorizo, Jalapeños (2,3,11,A,C,G,J)
42	Texas Burger (180 g) mit Süßkartoffel-Pommes 13,50 € Rindfleisch, Speck, Chester- Käse (2,3,11,A,C,G,J)

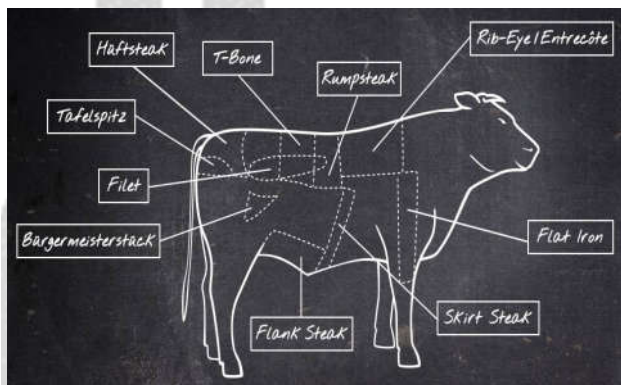
Steaks and more

Argentinische Steaks vom Grill

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

45	Rumpsteak	a 100 g 8,41 € ..	170 g	15,70 €	200 g	18,50 €
46	Filetsteak	a 100 g 10,35 €	170 g	20,90 €	200 g	24,50 €
48	Kombi-Steak (je 150 g Rumpsteak/Filet) ...				300 g	32,00 €
49	Chateaubriand (Filet) f. 2 Personen				500 g	59,90 €

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



Pimp your Steak

Bratkartoffeln (2,11).....	2,90 €
Rosmarinkartoffeln	2,90 €
Ofenkartoffel m. Sour Cream (G) ...	4,70 €
Julienne Pommes	3,00 €
Grillgemüse	3,00 €

Butter/Saucen

Kräuterbutter (G)	1,50 €
Tomaten-Chili Butter (G).....	1,50 €
Sauce Hollandaise extra (11,A,C,G)	2,50 €

Parqino Specials

50	Lammkarree mit Rosmarin und Knoblauch.....	21,90 €
	und Kartoffelecken (A)	
51/52	Thai Curry mit Hähnchenburst / Rindfleischstreifen	13,90/15,90 €
	mit Reis, knackiges Gemüse(F)	
53	Hähnchenbrust vom Grill, gefüllt mit Spinat & Schafskäse	14,90 €
	mit Reis und Grillgemüse (A,G)	
54	Gegrilltes Rumpsteak (200 g) auf Rucola-Salat	21,50 €
	Argentinisches Rumpsteak mit Parmesanhobel und Knoblauchbaguette (A,G)	
55	Schnitzel "Amsterdam" mit Käse überbacken	13,90 €
	mit Sauce Hollandaise, Preiselbeeren, Pommes oder Bratkartoffeln (11,A,C,G)	
56	Zartgegrilltes Schweinefilet mit Champignons	14,50 €
	mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln (11,A,C,G)	
57	Rumpsteak "Madagaskar" in Orangen-Pfefferkornsauce.....	21,90 €
	Argentinisches Rumpsteak (200 g) und Kartoffelecken (A,J)	
58	Schnitzel Wiener Art mit Pommes	12,90 €
	Zitronen, Ketchup, Mayonnaise (3,11,A,C,G,J)	
59	Rumpsteak im Parmesanmantel mit Rosmarinkartoffeln ...	22,90 €
	200 g Argentinisches Rumpsteak (A,C,G)	

Fisch

60	Chili Lachsfilet mit Reis	18,90 €
	Lachs, pikante Paprika-Mango-Soße (11,C,D,G,K)	
61	Zanderfilet mit Kräuterkruste, Blattspinat und Reis (A,C,G)	21,50 €

Dessert

90	Hausgemachtes Tiramisu (7,11,A,C,F,G,H,K)	5,50 €
91	Warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis (A,C,E,G)	6,50 €
92	Warmes Pistaziensoufflé mit Walnusseis (A,C,E,G,H)	6,50 €
93	Panna Cotta mit Frucht-Topping (G)	5,50 €
94	Eis, je Kugel (A,C,E,G)	1,50 €

Kleine Pizzakarte (fehlt etwas? Fragen Sie den Service)

153	Pizza Speziale	9,50 €
	(gekochter Schinken, Salami, Champignons, Käse) (2,8,A,G)	
154	Pizza Diavolo	9,50 €
	Peperoniwurst, Peperoni, Sardellen, Knoblauch)(2,8,A,G)	
155	Pizza Calzone	8,90 €
	(Pizzatasche mit gekochtem Schinken, Champignons, Käse) (2,3,4,7,A,G)	
156	Pizza Manchego	10,90 €
	(Chorizo, Peperoni, Manchego) (1,2,3,4,11,A,F,G)	
157	Pizza Hawaii	8,90 €
	(Ananas, Champignons, Schinken) (2,3,4,7,A,G)	
159	Pizza Parqino	11,90 €
	(Salami, Schinken, Champignons, Peperoni, Oliven, Sardellen, Zwiebeln) (1,2,3,7,11,A,G)	
160	Pizza Capricciosa	10,50 €
	(gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven) (2,3,4,7,A,G)	
165	Pizza Crudo	12,90 €
	(Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan) (2,3,4,7,A,G)	
167	Pizza Tonno	9,90 €
	(Thunfisch, Käse, Zwiebeln) (A,D,G)	
170	Pizza Rucola fritta	9,90 €
	(Mozzarella, Tomaten, frittierter Rucola, Parmesan) (A,G)	

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

Kapern, Knoblauch, Peperoni	je	1,50 €
Salami (1,2,3,7,11,G), Peperoniwurst(1,2,3,7,11,G), Ananas, Paprika, Oliven, Thunfisch (D), Pilze, Rucola	je	1,90 €
Prosciutto Crudo(2,3,4,7), Chorizo (1,2,3,7,11,G), Manchego-Käse (2G), Schafskäse (G), Ziegenkäse (G)	je	2,50 €

Aperitif

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Soda (1,2,5,10,L)	€	6,50
Aperol Maracuja Spritz	Aperol, Maracuja, Limette, Prosecco (1,2,5,10,L)	€	6,50
Hugo	Minze, Limette, Holunder, Prosecco (5,L)	€	6,50
Rosato Viva	Aperitivo Rosato, Zitrone, Limette, Soda (1)	€	6,00
Rosato Mio	Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum (1,5)	€	6,50
Limoncello Spritz	Limoncello, Prosecco, Minze, Beeren (5,L)	€	6,50



Lillet Mojito	Lillet Blanc, Rohrzucker, Minze, Soda (L)	€	6,00
Lillet Vive	Lillet Blanc, Tonic, Gurke (10,L)	€	6,00
Tocco Rosso	Campari, Holunder, Prosecco (1,5,L)	€	7,50
Martini Melagrone	Martini Rosato, Granatapfel, Limette, Minze (1,5,L)	€	5,50
French 21	Wodka, Himbeere, Zitrone, Prosecco (1,5,L)	€	7,50
Martini Royal	Martini Rosato, Prosecco, Orange (1,5,L)	€	5,50

Prosecco	Italienischer Sekt -trocken- (5,L)	0,1l	€	3,50
Martini	Bianco, Rosso, Diadoro (L)	5 cl	€	4,50
Sherry	Trocken, medium (1,L)	5 cl	€	4,00
Campari	Orange / Soda (1)	4 cl	€	6,00/5,50
Gin Tonic	Gin - Schweppes Tonic (10)	4 cl	€	7,50



Alkoholfreier Aperitif

Aperolino Spritz	Riemerol, Soda, Orange (1,H)	€	4,90
Sanbitter Orange	Sanbitter, Orange, Zitrone, Soda (1,4)	€	4,50
Ipanema	Maracuja-Ginger Ale-Limette (1,3,10)	€	5,50

Menu

Biere

Veltins Pils ^(A)	0,30 l	2,30 €
Veltins Pils ^(A)	0,40 l	3,00 €
Veltins Pils alkoholfrei ^(A)	Fl-0,33 l	2,80 €
Malzbier ^(1,A)	Fl-0,33 l	2,50 €

Maisel's Weisse

Weißbier v. Fass ^(A)	0,50 l	3,70 €
Weißbier Kristall Fl. ^(A)	0,50 l	3,70 €
Weißbier alkoholfrei Fl. ^(A)	0,50 l	3,70 €

Soft Drinks

San Pellegrino	0,25 l / 0,75 l	1,90 € / 4,90 €
Panna Stilles Wasser	0,25 l / 0,75 l	1,90 € / 4,90 €
Coca Cola ^(1,9)	0,20 l / 0,4 l	2,10 € / 3,90 €
Coca Cola light ^(1,9,11,12)	0,20 l / 0,4 l	2,10 € / 3,90 €
Sprite	0,20 l / 0,4 l	2,10 € / 3,90 €
Fanta ^(1,3)	0,20 l / 0,4 l	2,10 € / 3,90 €

Schweppes

Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,20 l	3,00 €
Ginger Ale ^(1,10)	0,20 l	3,00 €
Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,20 l	3,00 €

Warme Getränke

Cappuccino ^(G)	2,90 €
Espresso	2,10 €
Espresso doppio	3,50 €
Latte Macchiato ^(G)	3,10 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Großer Kaffee	3,40 €
Diverse Tees	2,30 €

Säfte und Saftchorlen

Apfel ⁽³⁾	0,40 l	3,90 €
Orangen	0,40 l	3,90 €
Ananas	0,40 l	3,90 €
Maracuja ⁽³⁾	0,40 l	3,90 €
Saftchorlen Bio	0,40 l	3,90 €

Spirituosen

Averna (2 cl)	€ 3,00
Ramazotti (2 cl)	€ 3,00
Fernet Branco Menta (2 cl)	€ 3,00
Amaretto (2 cl)	€ 3,00
Sambuca (2 cl)	€ 3,00
Vodka Orange	€ 7,50
Vodka Lemon	€ 7,50
Vecchia Romagna (2 cl)	€ 3,50
Jack Daniels Cola ^(1,9)	€ 8,50
Grappa weiß (2 cl)	€ 3,50

Offene Weine (5,L)

weiß	0,25l	0,50l
Frizzantino -weiß, lieblich, perlend-	4,10 €	7,90 €
Pino Grigio -weiß, fruchtig, trocken-	4,90 €	8,80 €
Frascati -weiß, fruchtig, trocken-	4,90 €	8,80 €
Chardonnay -weiß, trocken-	5,30 €	9,80 €
rot		
Montepulciano -rot, feinwürzig, kräftig, trocken-	5,50 €	9,90 €
Barbera d'Asti -rot, trocken-	5,90 €	11,50 €
Chianti -rot, fruchtig, trocken-	4,90 €	8,80 €
Lambrusco -rot, lieblich, perlend-	4,90 €	8,80 €
rose		
Rose -fruchtig -trocken-	4,90 €	8,80 €
Apfelwein aus der Region -pur, sauer, süß -	2,10 €	3,60 €

Flaschenweine (5,L)

weiß	0,25l	0,75l
Lugana, 2019, Cantina Bulgarini, Lombardia, Italia	9,90 €	27,50 €
Gavi Cá da Bosio, 2019, Gavi di Gavi, Piemonte, Italia	8,90 €	26,50 €
Müller Schwabsburg, 2018, Weißer Burgunder, Pfalz	8,50 €	24,50 €
Riesling, Weingut Leitz, 2018, Rheingau	8,50 €	24,00 €
Riesling, 2018, Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland		39,00 €
Scheurebe, 2018, Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland		39,00 €
Sauvignon Blanc, 2019, Weingut Frederik Janus, Pfalz, Deutschland	8,50 €	24,00 €
Verdejo, 2019, K-Naia, Bodegas Naia, Rueda, España	8,50 €	24,90 €
rose		
Weingut Stahl, Nachschlag Drink Pink, Cuvée, 2019, Franken	8,50 €	24,50 €

Menu

rot	0,25 l	0,75 l
12 e mezzo, Primitivo del Salento, 2017, Vigne & Vini, Puglia, Italia	6,90 €	19,50 €
Salento Rosso, Pepe Nero, 2017, Cigno Moro, Puglia, Italia	6,90 €	19,50 €
Barolo, 2009, Gianfranco Alessandria, Barrique, Monteforte d'Alba, Italia		89,00 €
Rioja, Gran Reserva, 2005, Bodega Navajas, España		49,00 €
Crozes-Hermitage, Laurent Combier, Syrah, 2018, Rhonetal, Frankreich		39,90 €
Zinfandel Cuvee, Old Vine Red, Lot Number 67, Cuvée, Mariette Cellars, Californien, USA		34,90 €

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 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 Koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 Mit Süßungsmittel
- 12 Enthält Phenylalaninquelle
- 13 Gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- 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 Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse, Lactose
- H Schalenfrüchte Nüsse inkl. 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.

Menu