

Vorspeisen/Starter

10	Pikante Tomatensuppe (klein/groß) 5,90 / 7,90 € mit Crème fraîche und Basilikum (4,11,G)
11	Caprese 10,50 € Mozzarella, geschmorte Tomaten, hausgemachtes Basilikum-Pesto, (G,H9)
12	Gebackenes Schafskäsepfännchen mit Tomaten, Kräuter 12,50 € und Chili (G)
13	Sepia allá Plancha con Ajoli 13,50 € gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch, Chili, Kräuter, Ajoli, Baguette (A1,C,D,G,N)
14	Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet 13,90 € hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Basilikum-Pesto, Pinienkernen (G,H9)
15	Frittierter Büffelmozzarella mit Tomaten-Carpaccio 11,50 € (A1,C,G)
16	Garnelen mit Knoblauch und Chili in Öl 14,90 € Garnelen, Knoblauch, Chili (B)
17	Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse 11,90 € Rote Beete Carpaccio, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse und Kräuter (G,H4)

Knackige Salate

20	Salat Caprese 10,50 € Variation von Blattsalaten, Mozzarella, Tomaten, Basilikum (G,J)
21	Salat di Parma 13,90 € frische Blattsalate der Saison, Ziegenkäse, Parmaschinken, Walnüsse, Parmesanobel (G,H4,J)
22	Salat Parqino 16,50 € Blattsalate der Saison mit Gambas, Jakobsmuscheln und Sepia (B,J,N)
23	Salat Caesar mit Hähnchenbrust 12,90 € Blattsalate, Croutons, Sardellen-Kaperndressing (A1,C,D,G,J)
25	Salat Tonno 11,90 € Blattsalate der Saison, Thunfisch, Schafskäse, Zwiebel, Oliven (6,D,G,J)
26	Kleiner Beilagensalat 5,50 € 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.

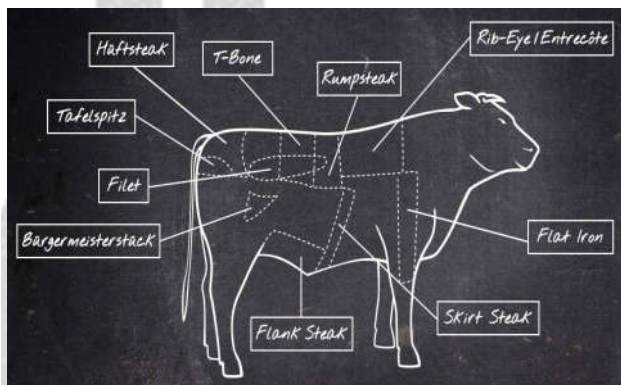
Steaks and more

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 (2,3,11).....	3,50 €
Rosmarinkartoffeln	3,50 €
Ofenkartoffel m. Sour Cream (G) ...	4,70 €
Julienne Pommes	3,50 €
Grillgemüse	3,50 €

Butter/Saucen

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

Parqino Specials

50	Lammkarree mit Rosmarin und Knoblauch.....	22,90 €
	und Kartoffelecken	
51/52	Thai Curry mit Hähnchenbrust	14,50 €
	mit Reis, knackiges Gemüse (A1)	
53	Hähnchenbrust vom Grill, gefüllt mit Spinat & Schafskäse	15,90 €
	mit Reis und Grillgemüse (G)	
54	Gegrilltes Rumpsteak (200 g) auf Rucola-Salat	22,50 €
	Argentinisches Rumpsteak mit Parmesanobel und Knoblauchbaguette (A1,G)	
55	Schnitzel "Amsterdam" mit Käse überbacken	14,90 €
	mit Sauce Hollandaise, Preiselbeeren, Pommes oder Bratkartoffeln (2,3,11,A1,C,G,I)	
57	Rumpsteak "Madagaskar" in Orangen-Pfefferkornsauce.....	22,90 €
	Argentinisches Rumpsteak (200 g) und Kartoffelecken (A1,G,J,L)	
58	Schnitzel Wiener Art mit Pommes	13,90 €
	Zitronen, Ketchup, Mayonnaise (1,3,11,A1,C,I)	
59	Rumpsteak im Parmesanmantel mit Rosmarinkartoffeln ...	23,50 €
	200 g Argentinisches Rumpsteak (A1,C,G)	

Menu

Fisch

60	Chili Lachsfilet mit Reis.....	18,90 €
	Lachs, pikante Paprika-Mango-Soße (D)	
61	Zanderfilet mit Kräuterkruste, Blattspinat und Reis (A1,C,G)	21,90 €

Dessert

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

Kleine Pizzakarte (fehlt etwas? Fragen Sie den Service)

153	Pizza Speziale	9,50 €
	(gekochter Hinterschinken, Salami, Champignons, Edamer) (1,2,3,4,7,11,A1,G)	
154	Pizza Diavolo	9,50 €
	Peperoniwurst, Peperoni, Sardellen, Knoblauch, Edamer)(1,2,3,11,A1,D,G,J)	
155	Pizza Calzone	8,90 €
	(Pizzatasche mit gekochtem Hinterschinken, Champignons, Edamer) (2,3,4,7,A1,G)	
156	Pizza Manchego	10,90 €
	(Chorizo, Peperoni, Manchego) (1,2,3,4,11,A1,F,G)	
157	Pizza Hawaii	8,90 €
	(Ananas, Champignons, Hinterschinken, Edamer) (2,3,4,7,A1,G)	
159	Pizza Parqino	11,90 €
	(Salami, Hinterschinken, Champignons, Peperoni, Oliven, Sardellen, Zwiebeln, Edamer) (1,2,3,4,7,11,A1,G)	
160	Pizza Capricciosa	10,50 €
	(gekochter Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Edamer) (2,3,4,6,7,A1,G)	
165	Pizza Crudo	12,90 €
	(Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan, Edamer) (2,3,4,7,A1,G)	
167	Pizza Tonno	9,90 €
	(Thunfisch, Käse, Zwiebeln, Edamer) (A1,D,G)	
170	Pizza Rucola frita	9,90 €
	(Mozzarella, Tomaten, frittierter Rucola, Parmesan, Edamer) (A1,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,(6),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 €
Gambas (B)	Je	5,00 €

Aperitif

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Soda (1,2,5,10,13,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 €
French 21	Wodka, Himbeere, Zitrone, Prosecco (1,5,L)	7,50 €
Limoncello Spritz	Limoncello, Prosecco, Minze, Beeren (5,L)	6,50 €
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)	7,50 €
Gin Tonic	Gin - Schweppes Tonic 4 cl (10)	7,50 €
Lillet Wild Berry	Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren (10)	6,50 €



Alkoholfreier Aperitif / Cocktails

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

Mixgetränke / Longdrinks

Caipirinha Cachaca/Limette/Rohrzucker (5,G,L)	7,00 €	
Tequila Sunrise Tequila / Orange / Grenadine (1,2,3,11,J)	7,50 €	
Mochito Rum/Limette/Minze (L)	6,50 €	
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) 7,50 €
Wodka Absolut 4 cl Lemon (1,3,10,L)	8,50 €	Gin Bombay 4 cl Schweppes (10) 8,50 €
Jack Daniel 's 4 cl Cola (1,9)	8,50 €	Gin Hendrick 's 4 cl Schweppes (10) 9,50 €
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	2,70 €
Veltins Pils (A3)	0,40 l	3,40 €
Veltins Pils alkoholfrei (A3)	Fl-0,33 l	3,00 €

Soft Drinks

San Pellegrino	0,25 l / 0,75 l	2,50 € / 5,50 €
Aqua Panna	0,25 l / 0,75 l	2,50 € / 5,50 €
Stilles Wasser		
Coca Cola (1,9)	0,30 l / 0,4 l	3,50 € / 4,30 €

Biere

Malzbier (1,A3)	Fl-0,33 l	2,80 €
Radler (A3)	0,30 l	2,70 €
Radler (A3)	0,40 l	3,40 €
Maisel 's Weisse		
Weißbier v. Fass (A1,A3)	0,50 l	3,90 €
Weißbier Kristall Fl. (A1,A3)	0,50 l	3,90 €
Weißbier alkoholfrei Fl. (A1,A3)	0,50 l	3,90 €

Soft Drinks

Coca Cola light (1,9,11,12)	0,30 l / 0,4 l	3,50 € / 4,30 €
Sprite	0,30 l / 0,4 l	3,50 € / 4,30 €
Fanta (1,3)	0,30 l / 0,4 l	3,50 € / 4,30 €
Schweppes		
Bitter Lemon (10)	0,20 l	3,30 €
Ginger Ale(1,10)	0,20 l	3,30 €
Tonic	0,20 l	3,30 €
Water(10)		

Warme Getränke

Cappuccino (G)	3,50 €
Espresso	2,10 €
Espresso doppio	3,50 €
Latte Macchiato (G)	3,50 €
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	5,00 €
Sambuca	40 %	2 cl	3,00 €	Grappa Barolo (L)	40 %	2 cl	6,90 €
Likör 43		2 cl	3,00 €				
Amaretto (5,H11)	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-	4,90 €	9,80 €
Pino Grigio -weiß, fruchtig, trocken-	5,50 €	10,90 €
Frascati -weiß, fruchtig, trocken-	5,50 €	10,90 €
Chardonnay - weiß, trocken-	5,90 €	11,50 €

rot

Montepulciano -rot, feinwürzig, kräftig, trocken-	5,90 €	11,50 €
Barbera d'Asti -rot, trocken-	6,50 €	12,50 €
Chianti -rot, fruchtig, trocken-	5,50 €	10,90 €
Lambrusco -rot, lieblich, perlend-	5,50 €	10,90 €

rose

Rose -fruchtig -trocken-	5,40 €	10,50 €
Apfelwein aus der Region -pur, sauer, süß -	2,50 €	4,10 €

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

	0,25l	0,75l
Weingut Stahl, Nachschlag Drink Pink, Cuvée, 2019, Franken	8,50 €	24,50 €

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		37,90 €

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	taurinhaltig

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	Milch 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.

Menu