

RISTORANTE
ALTE
MÜNZE



ITALIENISCHE KÜCHE & TAGESSPEZIALITÄTEN
AUS FERNEN LÄNDERN

GAUMENGENUSS

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS

Bruschetta classica 6,50 €

Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum | Rosted bread with tomato, garlic and basil

Vitello tonnato 11,00 €

Kalbfleisch (dünn geschnitten) mit einer Thunfischsauce | Thin cut veal with tuna sauce

Carpaccio alla Toscana 11,00 €

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesankäse | Thin sliced fillet of beef with parmesan cheese

Carpaccio alla Tuna 11,50 €

Hauchdünn geschnittene Thunfischscheiben | Thin sliced fillet of tuna

BENVENUTO!

RISTORANTE
ALTE
MÜNZE



ITALIENISCHE KÜCHE & TAGESSPEZIALITÄTEN
AUS FERNEN LÄNDERN

GAUMENGENUSS

PASTA | NUDELN | NOODLES

Spaghetti Carbonara alla Casa.....10,50 €

Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesankäse | Spaghetti with ham, egg and parmesan cheese

Spaghetti bolognese alla Casa.....10,50 €

Spaghetti mit heller Kalbfleischsauce | Spaghetti with bright veal sauce

Spaghetti alla Puttanesca.....10,50 €

Spaghetti mit scharfer Tomatensauce, Kapern, schwarzen Oliven und Sardellen |
Spaghetti with spicy tomato sauce, capers, black olives and anchovy

Penne alla Norma.....10,50 €

Penne mit Kirschtomaten, Aubergine und sardischem Ricotta | Penne with tomatoes, egg plant and ricotta

UNSERE SPEZIALITÄT DES HAUSES MIT TRÜFFEL

Fettuccine mit schwarzem Trüffel und Trüffel-Parmesansauce.....16,50 €

Fettuccine with black truffle and truffle parmesan sauce

BENVENUTO!

GAUMENGENUSS

SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE | MAIN DISH

CARNE | FLEISCH | MEAT

Saltimbocca alla 'Alte Münze'..... 19,50 €

Medaillon vom Parma-Schwein in Weißwein-Salbeisauce | Medaillons of Parma pork in whitewine-sage sauce

Medaillons alla Casa..... 19,50 €

Medaillons vom Parma-Schwein in Trüffel-Rahmsauce | Medaillons from Parma pig with creamy truffle sauce

Filet vom argentinischen Rind mit hausgem. Rotweinbutter.....27,50 €

Fillet from argentinian beef with homemade redwine butter

Beilagen:

Gemischtes Gemüse | Mixed vegetables

Hausgemachte Riesen-Pommes | Homemade huge french fries

Kartoffel-Parmesan-Püree | Mashed potatoes with parmesan

PESCE | FISCH | FISH

Piccata vom Seeteufel mit Tomaten-Sahnesauce und Spaghetti.....22,50 €

Piccata from anglerfish with creamy tomato sauce and spaghetti

RISTORANTE
ALTE
MÜNZE



ITALIENISCHE KÜCHE & TAGESSPEZIALITÄTEN
AUS FERNEN LÄNDERN

GAUMENGENUSS

PIZZA

Pizza Margherita 8,50 €

Pizza mit Mozzarella und Tomatensauce | Pizza with mozzarella cheese and tomato sauce

Pizza Parma 12,00 €

Pizza mit Mozzarella, Tomatensauce und Parmaschinken | Pizza with mozzarella cheese, tomato sauce and parma ham

Pizza Vegetaria 9,50 €

Pizza mit Mozzarella, Tomatensauce und marktfrischem Gemüse | Pizza with mozzarella cheese, tomato sauce and vegetables

Pizza Tonno e Cipolla 10,50 €

Pizza mit Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch und Zwiebeln | Pizza with mozzarella cheese, tomato sauce, tuna and onions

Extraportion Ruccola 1,50 €

INSALATA | SALATE | SALADS

Insalata mista 6,50 €

Gemischter sommerlicher Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen | Mixed salad with roasted sunflower seeds

BENVENUTO!

RISTORANTE

ALTE
MÜNZE



ITALIENISCHE KÜCHE & TAGESSPEZIALITÄTEN
AUS FERNEN LÄNDERN

GAUMENGENUSS

DOLCE | DESSERTS

Tiramisu 6,50 €

Mascarponecreme mit Löffelbiskuits und Sahne | Mascarpone cream with ladyfingers and cream

Panna Cotta..... 6,50 €

Cassata..... 7,00 €

Halbgefrorenes mit kandierten Früchten | Semi frozen with candied fruits

Tartufo nero 7,00 €

Vanilleeis mit Kakao ummantelt | Vanilla ice cream coated with cocoa

BENVENUTO!

RISTORANTE ALTE MÜNZE



ITALIENISCHE KÜCHE & TAGESSPEZIALITÄTEN
AUS FERNEN LÄNDERN

HEISSGETRÄNKE & ERFRISCHUNGEN

BEVANDE CALDE | HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee.....	2,00 €
Cappuccino.....	2,70 €
Latte macchiato.....	3,50 €
Tasse Espresso.....	2,20 €
Doppelter Espresso.....	3,20 €
Tasse Tee/schwarz od. Frucht.....	2,70 €

APERITIVE | APERITIF

Bitterino (alkoholfrei).....	4,00 €
Bitterino Orange.....	5,00 €
Glas Prosecco.....	5,00 €
Prosecco Aperol.....	5,00 €
Aperol Sprizz.....	6,50 €
Campari Orange/Soda.....	6,00 €
Martini bianco.....	4,00 €
Sherry.....	4,50 €
Belthazar rose.....	5,00 €
Belthazar rose mit Tonic.....	6,50 €
Gin Tonic.....	9,00 €

Grappe in der Grappa-Karte.

BEVANDE ANALCOLICHE | ALKOHOLFREI

Coca-Cola (0,2l).....	2,50 €
Sprite (0,2l).....	2,50 €
Fanta (0,2l).....	2,50 €
Orangensaft (0,2l).....	2,50 €
Apfelsaft (0,2l).....	2,50 €
Bad Pyrmonter Gourmet (0,2l).....	2,50 €
Bad Pyrmonter Gourmet (0,7l).....	5,50 €
Apfelschorle (0,2l).....	2,50 €
Vita Malz (Flasche 0,33l).....	3,00 €
Bitter Lemon (Flasche 0,2l).....	3,00 €
Ginger Ale (0,2l).....	3,00 €

ALCOHOLICI | SPIRITUOSEN

Amaretto (2cl).....	3,50 €
Sambuca (2cl).....	3,50 €
Fernet Branca (2cl).....	3,50 €
Wodka (2cl).....	3,50 €
Vecchia Romagna (2cl).....	4,00 €
Ramazotti (2cl).....	3,50 €
Amaro Averna (2cl).....	3,50 €
Cynar (2cl).....	3,50 €

BENVENUTO!

RISTORANTE

ALTE
MÜNZE



ITALIENISCHE KÜCHE & TAGESSPEZIALITÄTEN
AUS FERNEN LÄNDERN

WEINE & BIERE

VINI | OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Verdicchio di Jesu aus Marken (0,2l).....	5,00 €
Verdicchio di Jesu aus Marken (0,5l).....	10,00 €
Pinot Grigio aus Venetien (0,2l).....	5,00 €
Pinot Grigio aus Venetien (0,5l).....	10,00 €
Rosé aus der Toskana (0,2l).....	5,00 €
Rosé aus der Toskana (0,5l).....	10,00 €

ROTWEIN

Nero d'Avola aus Sizilien (0,2l).....	5,00 €
Nero d'Avola aus Sizilien (0,5l).....	10,00 €
Montepulciano aus Abruzzen (0,2l).....	5,00 €
Montepulciano aus Abruzzen (0,5l).....	10,00 €
Lambrusco lieblich, aus Emilien (0,2l).....	4,50 €
Lambrusco lieblich, aus Emilien (0,5l).....	9,00 €

Flaschenweine in der Weinkarte.

BIRRA | BIER (aus der Flasche)

Einbecker Brauherren Pils (0,33l).....	2,70 €
Einbecker Alster naturtrüb (0,33l).....	2,70 €
Weihenstephaner Hefeweißbier (0,5l).....	4,50 €
Weihenstephaner Hefeweißbier alkoholfrei (0,5l).....	4,50 €
Peroni Nastro Azzurro (0,33l).....	3,00 €
Rothaus Tannenzäpfle (0,33l).....	3,00 €

BENVENUTO!