



Speisekarte

Wir sind stolz, dass Sie
unsere Gäste sind.

Familie Vazzano & Team

Aperitifs

Wilde Nienburgerin

Regionaler Gin | Waldbeer Limonade
Beeren

8,90 €

Lillet Wildberry

Lilliet | Russian Wildberry | Beere | Minze

8,90 €

Martini

Bianco 14,4% Vol. | Rosso 14,4% Vol.
Extra Dry 15% Vol. | Rosato 14,4% Vol.

8,90 €

Valentina

Prosecco | Aperol | Maracuja

8,90 €

Campari Amalfi

Campari | Bitter Lemon | Spritzer frische |
Grapefruit | Grapefruitschnitz
Der erfrischend-bittersüße Aperitif
mit der korallenroten Farbe

8,90 €

Campari Spritz

Campari | Prosecco | Soda | Orangenschnitz
Intensiv bitter im Geschmack und doch
erfrischend leicht durch die perlende,
aromatische Note des Prosecco

8,90 €

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Soda | Orangenschnitz
Der fruchtig-herbe Klassiker
mit dem gewissen Etwas

8,90 €

Sarti Spritz

Sarti Rosa | Prosecco | Sodawasser
Limettenscheibe

Der fruchtig-liebliche Spritz mit dem
Geschmack von sizilianischer Blutorange

8,90 €

Sarti Lemon Spritz

Sarti Rosa | Bitter | Lemon | Graipfruitschnitz

Der mediterrane, fruchtig Spritz
mit erfrischendem Bitter Lemon

8,90 €

Crodino Spritz

alkoholfrei

Cordino | Soda | Orangenschnitz

Der fruchtig-herbe Klassiker
mit dem gewissen Etwas

7,90 €

Von unserer Straußenfarm in Oyle



Farmreise der Sinne

5 saisonale Wurst- und Schinken-Speziali-
täten vom Strauß | Peperoni
Salatbouquet | Chutney Variation

17,50 € p.P.

Gelierter Strauß



Küchlein von der Straußensülze
Mixed Pickles | Apfelmeerrettich
rustikale Bratkartoffeln | Speck

18,50 €



Strammer Vogel

Geröstetes Ciabatta | Portweinschalotten | Pastrami vom Strauß
pochiertes Ei | Parmesan

14,50 €

Filetto Struzzano



200 g gegrilltes Straußenfilet | Mittelmeergemüse | Rosmarindrillinge

zur Wahl:

Calvadosauce | getrüffelsteinpilzsauce
Gorgonzola-Birnensauce | Kräuterbutter

36,50 €



Grillpfänchen Struzzano

Eine Straußenbratwurst | Straußensteak
gegrilltes Mittelmeergemüse

Vier Jahreszeiten-Chutney | gebackene
Süßkartoffel | Trüffel-Sourcreme

34,50 €

Bolognese



Spaghetti | Straußenhack | Datteltomaten
Bergoregano | Basilikum

15,50 €



Pizza Finocchiona

Fenchelsalami vom Strauß | Champignons
Preiselbeeren | Chili | Kresse
Tomatensugo | Mozzarella

21,50 €

Pizza Margherita Rico



Straußenpastrami | marinierter Rucola
geschmolzene Datteltomaten | geröstete
Pinienkerne | Parmesan
Tomatensugo | Mozzarella

20,50 €



Pizza Struzzano

Sautierte Straußenfiletstreifen
marinierter Rucola | geschmolzene Dattel-
tomaten | Portweinschalotten
mit feinem Trüffel parfümiert
Tomatensugo | Mozzarella

22,90 €

Altkanzler Filet



Straußencurrywurst | Chilli
Direktors-Currywurst | Pommes

14,- €



Bluebird Burger

Brioche Bun | 200g Straußen-Prime Patty
Mozarella | Trüffelmayo | leichte
Barbecuecreme | Wildkräuter | Bacon
Rote Zwiebeln | Süßkartoffelpommes
2erlei Dip
(auf Wunsch Veggie Patty)

24,50 €

Antipasti

EMPFEHLUNG VOM KOCH



Mega Antipasti Piatto

(ab 2 Personen)

Gegrilltes Gemüse | Oliven | Burrata
Pastrami vom Strauß
Vitello Tonnato | Carpaccio vom Rind
Bruschetta | Steinofenbrötchen

17,50 € p.P.

Antipasto Misto ✓

Verschiedenes an angemachten Gemüse
Oliven | Peperoni | Getrocknete Tomaten
Grana Padano

12,50 €

Carpaccio di Manzo

Rindercarpaccio | Rucola | Grana Padano
Champignons | Pinienkerne | Olivenöl

17,50 €

Vitello Tonnato

Sous-vide gegartes Kalbsfleisch | Thun-
fischcreme | gebackene Salzkapern
Pfeffer

17,50 €

Burrata

Burrata | Rucola | Kirschtomaten
Basilikum Pesto | Crema di Balsamico
Alto | Pistazien

16,- €

Fichi e Capra

Feigen | gratinierter Ziegenkäse
Akazienhonig | geröstete Pinienkerne
ital. Lachsschinken

18,- €

Pecorino ✓

Gebackener Schafskäse | natives Olivenöl
angemachte Tomaten | Knoblauch

12,50 €

Pizza Pane ✓✓

Natives Olivenöl | Knoblauch
Bergoregano | Sale é Pepe

7,50 €

Bruschetta

Geröstetes Ciabatta | Tomaten
junger Knoblauch | natives Olivenöl | Basilikum

1 Stück 5,-€

Olive & Co

Oliventrio | Peperoni | getrocknete Tomate

7,50 €

Parma Melone

Italienischer Landschinken
hauchzart geschnitten | Melone

14,50 €

Snacks

Klassische Pommes

Dip nach Wahl

6,20 €

Sweet-Fries

Süßkartoffel Pommes | Trüffel-Mayonnaise

10,90 €

Dippers

Kartoffel-Spalten | Sour - Cream

8,20 €

Neptunsreifen

Calamares | Aioli | Zitrone

9,90 €

Cavolfiore

Blumenkohl | Barbecuecreme

10,90 €

Blacktiger

Garnele im Kartoffelnest | Aioli | Zitrone

13,50 €

Suppen

Pomodori ✓

Tomate | Basilikumstreifen
natives Olivenöl | Kräutercroutons

9,- €

Koko-Amore ✓

Mango | Kokosmilch | gegrillte Blacktiger
Garnele | gebackener Rucola

14,- €

Salate

Dressings:

Helles Aceto Balsamico

Honig Senf

Johannesbeer Dressing

Bella ✓

Wildkräuter | Baby Leaf Salate | Kresse
Datteltomaten | Gurken | Radieschen
Karotte | geröstete Sonnenblumenkerne
Kräutercrouton

klein 7,50 € | normal 10,50 €



Bello Struzzano

Straußenfiletstreifen | Oliventrio
geröstete Pinienkerne | Parmesan
frische Champignons | Kapern
getrocknete Tomaten

19,50 €

Bella Toscana ✓

rote Zwiebeln | Oliventrio | zarter Schafskäse

15,50 €

Bella Scampi

gegrillte Black Tiger Garnelen
geröstete Walnüsse | Apfel

17,50 €

Bella Mango

Hähnchen gebacken
geröstete Cashewkerne | Mango

16,50 €

+ Burrata 5,-€

Pizza Special

Besonderheiten:

Unser Pizzateig reift nach klassisch italienischem Stil 36 Stunden vor dem Backen.

Jede Pizza wird mit sizilianischem Tomatensugo und original Mozzarella belegt und bei

400 Grad auf dem Stein gebacken.

Salmone

Lachswürfel | geschmolzene Kirschtomaten
Knoblauch | Basilikumpesto
Zitronenscheibe

19,50 €

Scampi

Gegrillte Black Tiger Garnelen
marinierter Rucola | Knoblauch
geschmolzene Datteltomaten | Sale é Pepe

19,50 €

Parma

Marinierter Rucola | ital. Lachsschinken
geschmolzene Datteltomaten
Grana Padano | Crema di Balsamico Alto

18,50 €

Stupida Capra

Ziegenkäse | Portwein-Schalotten
geröstete Walnüsse | Akazienhonig
geschmolzene Datteltomaten

16,50 €

Pizza Noah

Camembert | Preiselbeeren | Walnuss
ohne Tomatensugo

15,50 €

Fichi

Feigen | Ziegenkäse | geröstete Pinienkerne
ital. Lachsschinken | Crema di Balsamico Alto

21,50 €

Pizza Pistacchio

Rucola | Burrata | Datteltomaten
Crema di Balsamico Alto | Pistazie

18,50 €

Pizza Classico

Margherita

Tomatensugo | Mozzarella

10,50 €

Salame²

Salami Milano

14,50 €

Funghi

Champignons

14,50 €

Hawaii

Kochschinken aus eigener Produktion

Ananas

14,50 €

Tonno

Thunfisch | Zwiebeln | Knoblauch

16,50 €

Vier Jahreszeiten^{1, 2}

Champignons | Salami Milano | Kochschin-
ken aus eigener Produktion | Paprika

16,50 €

Vegetaria

Gemüse der Saison | Champignons
marinierter Rucola

15,50 €

Frutti di Mare

Black Tiger Garnelen | Meeresfrüchte
Knoblauch | Petersilie | Sale é Pepe
ohne Käse

17,50 €

Alfredo^{1, 13}

Schafskäse | Oliven | rote Zwiebeln
Knoblauch

16,50 €

Diavola²

Salami Pikante | Rote Zwiebeln
Knoblauch | Chili

16,50 €

Rucola

marinierter Rucola | angemachte Tomaten
Knoblauch | Basilikumpesto

17,50 €

Capricciosa

Kapern | Sardellen | Champignons
Artischockenherzen

17,50 €

Pizza mit Straußenspezialitäten



Finocchiona

Fenchelsalami vom Strauß | Champignons
Preiselbeeren | Chili | Kresse

21,50 €

Margherita Rico

Straußenpastrami | marinierter Rucola
geschmolzene Datteltomaten
geröstete Pinienkerne | Parmesan

21,20 €



Struzzano

Sautierte Straußenfiletstreifen | marinierter
Rucola | geschmolzene Datteltomaten
Portweinschalotten
mit feinem Trüffelöl parfümiert

22,90 €

Pasta

aus der Vier Jahreszeiten- Manufaktur

Tartufo

Spaghetti | Butter | geschmolzene Dattel-
tomaten | Grana Padano | Trüffel

22,90 €

Poseidon

Spaghetti | Lachswürfel | Shrimps
geschmolzene Datteltomaten
Tomatensugo | Rahm | Rucola

19,50 €

Pasta Scampi

Spaghetti | gegrillte Black Tiger Garnelen
Vino Bianco | geschmolzene Datteltomaten
Knoblauch

19,50 €

Gorgonzola

Struzzanelli | Blauschimmelkäse | Speck
Zwiebeln | Champignons | Chili | Rahm
geröstete Walnüsse

19,50 €

Carbonara

Spaghetti | Speck | Eigelb | Rahm
Grana Padano

19,50 €



Al Forno

Tortellini | Hackfleischsauce
Champignons | Rahm | Mozzarella

17,50 €



Bolognese

Spaghetti | Straußenhack | Datteltomaten
Bergoregano | Basilikum

15,50 €

Aglio & Olio ✓

Spaghetti | Chili | Knoblauch
natives Olivenöl | Petersilie

12,50 €

Assa Zurpa ✓

Spaghetti | getrocknete Tomaten
geschmolzene Datteltomaten
Chili | Petersilie | Knoblauch

13,90 €

Panna & Prosciutto

Tortellini | Kochschinken aus eigener Produktion | Rahm | Heumilchmozzarella | Parmesan

17,50 €

Pasta Vegetaria ✓

Struzzenelli | Mittelmeergemüse
Knoblauch | Rucola

16,50 €

Hauptgänge

Schnitzel

Schnitzel vom Hähnchen | Pankopanade
gebackene Dippers | Sour Cream
Wildkräuter | Baby Leaf Salate

28,- €

Angus

200g gegrilltes Black Angus Prime Beef
Rumpsteak | Pfeffersauce
gegrilltes Mittelmeergemüse
geschmolzene Kirschtomaten
Rosmarinkartoffeln

34,50 €

Grillpfännchen

Gegrilltes aus Prime-Beef Rumpsteak
Schweinefilet | Maispoularde
Rahmsauce | Steinofen Rosmarindrillinge
Mittelmeergemüse | Schmorzwiebeln

34,50 €

Farmers Choice

Gegrilltes Schweinefilet | Schafskäse über-
backen | Mittelmeergemüse
Steinofen Rosmarindrillinge | Tomatensugo

27,- €

Goldfeder

Gegrillte Maispoularde | Mittelmeergemüse
gebackene Süßkartoffel | Sourcream

27,- €

Frischer Fisch

Backforelle

Ganze, mit Tomaten gratinierte Forelle
Kartoffelcarpaccio | Safransauce

27,-€

Dorade

Im Steinofen gebackene ganze Dorade
Wildkräuter | Baby Leafsalate
gegrillte Kräuterdrillinge
Kräuter-Knoblauchöl

34,-€

Meeresschwarm

Gebackener Lachs | Mittelmeergemüse
Rosmarinkartoffeln | Safran

32,-€

Süßes

Tiramisu

Löffelbisquit | Mascarponecreme
Espresso | Amaretto | Kakao

10,50 €

Mousse Au Chocolat

Dunkle Mousse
au Chocolat

9,50 €

Panna Cotta

Tonkabohne Panna Cotta | Frangelico
Cream | Himbeerstampf

9,50 €

Crème Brûlée

Klassisch französische Sahnecreme
am Tisch karamellisiert

9,50 €

Mini-Dessert

Mini Variation im Glas

6,- €

ZUR AUSWAHL:

Mousee au Chocolat

Panna Cotta

Crème Brûlée

Eis

Fragola

Frische Erdbeeren | Vanille Eis | Sahne
Saisonal

8,50 €

Mirtillo

Frische Heidelbeeren | Vanille Eis | Sahne
Saisonal

8,50 €

Piata Struzzano

Schokolade | Pistazie | Haselnuss | Vanille-
Eis | Sahne | Hausgemachter Eierlikör

9,50 €

Eiskaffee

Vanille-Eis | Kaffee | Sahne

6,- €

Affogato

Espresso | Vanille-Eis

5,- €

Kugel-Eis

Vanille | Erdbeere | Schokolade
Pistazie | Haselnuss | Zitrone

je 2,50 €

Café

Café Cream

3,20 €

Espresso

2,50 €

Cappuccino

4,50 €

Latte Macchiato

5,20 €

Tee

Kännchen 5,10 €

Japan Sencha Fukujyu

Grüner Tee

Vielschichtig - Aromatisch - Elegant

Darjeeling Margaret's Hope

Schwarzer Tee

Hocharomatisch - Würzig - Harmonisch

Earl Grey

Schwarzer Tee | aromatisiert

Bergamotte-Note | Frisch - Zitronig - Spritzig

Windhuk Vanille

Rotbuschteemischung | aromatisiert
Vanille-Note | Leicht - Cremig - Süß

Omas Garten

Früchteteemischung | aromatisiert
Erdbeer-Note | Beerig - Fruchtig - Köstlich

Mango'n Friends

Früchteteemischung | aromatisiert
säurearm
Saftig - Exotisch - Vollfruchtig

Ingwer Fresh

Kräuterteemischung | ohne Zusatz
von Aroma
Frisch - Fruchtig - Lieblich

Kamille

Kräuterteemischung
Hochwertig - Koffeinfrei
ZUTATEN: Kamille

Pfefferminze

Kräuterteemischung
Rein - Erfischend - Mentholartig
ZUTATEN: Pfefferminze

Weine

0,2l 7,50 € | 0,75l 24,50 €

Rotwein²

trocken, vollmundig, weich und harmonisch

Weißwein²

trocken, süffig, leicht, fein aromatisch

Lambrusco

Rot oder Weiß

halbtrocken | perliger | fruchtig | lieblich

Rosé

trocken | fein aromatisch | leicht

Weißweinschorle

weiß¹²

0,2l 5,50 €

Ginger-Weinschorle

mit Weißwein¹² | Ginger Ale⁴

Orangenscheibe | Eis

0,2l 6,50 €

Wein Empfehlung

0,2l 8,50 € 0,75l 26.50 €

Chardonnay

Pfalz | Weingut-Leonard | Trocken
Duft von reifer Frucht und Holzanteil

Grauburgunder

Pfalz | Weingut-Klein | Trocken
Fruchtige Note von Birne und Apfel

Primitivo

Apulien | DOC | Trocken
Duft von Reifer Frucht und würziger Note

Spätburgunder

Pfalz | Weingut-Leonard | Trocken
Reife Kirsche und ausgewogene Tannine

Cocktails

Sex On The Beach

Vodka | Pfirsichlikör | Ananas | Zitrone
Cranberry

9,50 €

Pina Colada

Weißer Rum | Ananas | Sahne
Kokossirup

9,50 €

Caipirinha

Cachaca | Limette | Rohrzucker

9,50 €

Mojito

Weißer Rum | Limette | Rohrzucker
Minze | Soda

9,50 €

Russian Flamingo

Vodka | Wassermelone | Holunder
Zitrone | Wildbeeren Limonade

9,50 €

alkoholfreie Cocktails

Solero

Maracuja | Mango | Sahne | Vanille⁴

8,50 €

Fruit Punch

Orange | Ananas | Maracuja | Zitrone
Grenadine⁵

8,50 €

Ipanema

Maracuja | Ginger Ale⁴ | Limette
Rohrzucker

8,50 €

Safer Sex On The Beach

Ananas | Cranberry | Pfirsich | Lime Juice⁹

8,50 €

Virgin Colada

Ananas | Kokossirup | Sahne

8,50 €

Mosquito

Ginger Ale⁴ | Minze | Soda | Rohrzucker

8,50 €

1 = konserviert | 2 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Farbstoff

7 = koffeinhaltig | 10 = mit Süßungsmittel

11 = chininhaltig | 12 = geschwefelt | 13 = geschwärzt

alkoholfreie Getränke

Coca Cola^{4,7} | Coca Cola Light^{4,7,9,10}

Fanta^{2,4} | Sprite | Spezi^{4,7}

0,31 4,80 | 0,41 5,90

Vier Jahreszeiten Tafelwasser

0,75l 7,50

Aqua Morelli

0,25l 3,90

Bitter Limonaden

Ginger Ale⁴ | Bitter Lemon^{1,11}

Tonic Water¹¹ | Wild Berry

0,31 4,80 | 0,41 5,90

Fruchtsäfte (Fruchtgehalt)

Orange (100%) | Apfel (100%)

Traube (100%) | Ananas (100%)

0,31 4,20 | 0,41 5,20

Fruchtnektare (Fruchtgehalt)

Kirsch (45%) | Maracuja (25%) | Mango (35%) |

Rhabarber (40%)

Banane (25%) | Cranberry (30%)

0,31 4,80 | 0,41 5,90

Fruchtsaftschorle

Wählen sie einen Fruchtsaft oder
Fruchtnektar unseres Sortiments

0,31 4,80 | 0,41 5,90

Biere vom Fass

Warsteiner Pils

0,3l 5,40 | 0,4l 6,50

Vier Jahreszeiten Kellerbier

0,3l 5,40 | 0,4l 6,50

Flaschenbiere

König Ludwig Weißbier Hell

0,5l 6,10 €

König Ludwig Weißbier

(alkoholfrei)

0,5l 6,80 €

König Ludwig Dunkel Pils

0,5l 6,80 €

Vita Malz Malzbier

0,33l 5,50 €

Warsteiner

(alkoholfrei)

0,33l 5,50 €

