



Neueröffnung Hotel/Restaurant/Café Piazza im Alfsee Ferien- u. Erholungspark!

Wir laden Sie herzlich in unser Restaurant Piazza mit gemütlichem Biergarten ein. Genießen Sie unser Frühstücksbuffet jeweils am Samstag und Sonntag in der Zeit von 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr für 8,90 € pro Erwachsenen und 5,90 pro Kind im Alter von 4 - 14 Jahren. Kinder unter 4 Jahren sind frei.

Ihnen stehen in unserem Hotel 18 komfortabel eingerichtete Hotelzimmer für die schönsten Tage des Jahres zur Verfügung.

Ihr Alfsee-Team

Direkt am Alfsee
mit allen Sinnen
genießen...



Alfsee Piazza
Hotel · Restaurant · Café

Am Campingpark 4 · 49597 Rieste
Tel. 05464 969645 · Fax 05464 969846
info@alfseepiazza.de

www.alfseepiazza.de

Wir erfüllen Ihre
Wünsche...



- 18 Komfort-Zimmer
- Frühstücksbuffet
- Speisen à la carte
- Kuchenbuffet im Café
- gemütlicher Biergarten
- individuelle Buffets
- Seminare, Tagungen, Events und Familienfeiern
- persönliche Arrangements und Erlebnisprogramme

...wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten: Montag – Sonntag; warme Küche von 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr u. 17.00 bis 22.00 Uhr.
Stand: 01.09.2008. Änderungen vorbehalten.

Speisekarte

Kalte Speisen

	€
1. Schinkenbrot, klein	5,40
2. Schinkenbrot, groß	7,80
3. Strammer Max, klein oder Stramme Lotte	5,80
4. Strammer Max, groß oder Stramme Lotte	8,60
5. Käsebrot, klein	4,90
6. Käsebrot, groß	7,20

Aus dem Suppentopf - Hausgemacht

	€
7. Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,80
8. Tomatensuppe mit Basilikum und Creme fraiché	3,90
9. Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	3,90

Köstliche Kleinigkeiten

	€
10. Aioli-Dip mit frischem Pain Pailasse	3,20
11. Wedges Texanische Kartoffelviertel mit Schale, dazu Aioli und Chili-Dip	4,90
12. Ofenkartoffel mit Kräuterquark,	3,50
dazu wählbar: - feine Räucherlachsstreifen	5,50
- angeschwenkte Putenstreifen	5,50
13. Feiner Räucherlachs auf Reibekuchen mit Joghurt-Kräutersauce garniert und Salatbeilage	7,80

- 14. Garnelenspieße** **10,90**
in Knoblauch-Rosmarinöl gebraten mit Aioli u. Pain Pailasse

Salate der Saison

- 15. Kleiner gemischter Salat** **3,20**
mit Joghurt-/Kräuter dressing
- 16. Großer gemischter Salat** **5,60**
mit Joghurt-/Kräuter dressing
- 17. Salatteller Tropica** **7,90**
mit Hähnchenbruststreifen
und mit Obst garniert in Joghurt-/Kräuter dressing
- 18. Salat Nizza** **7,90**
Gemischter Salat mit Schafskäse, Thunfisch,
Oliven und gekochtem Ei mit Vinaigrette
- 19. Tomate-Mozzarellascheiben** **7,90**
mit Basilikum, Limonen- Balsamicodressing
- 20. Salatteller Piazza** **8,90**
Großer gemischter Salat Piazza mit 2 Schweinemedallions, Champignons
in Balsamico und gehobelter Pecorino mit Vinaigrette

Zu den Salaten reichen wir Pain Pailasse

Pasta

- 21. Spaghetti Bolognese** **€
6,80**
mit Parmesankäse
- 22. Bandnudeln, mediterran** **6,70**
mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln u. Peperoni,
überbacken mit Mozzarella
- 23. Spaghetti di Scampi** **8,20**
mit italienischen Kräutern, Scampis u. Knoblauch
- 24. Bandnudeln mit Putenstreifen,** **8,70**
Rucola, frische Tomaten u. Champignons in Basilikum-Limonensauce

Geflügel

- | | |
|---|--------------|
| 25. Zwei Hähnchenbrustfilets | 9,30 |
| mit Mango-Curry-Sauce, Kokosreis, gem. Salat | |
| 26. Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat u. Frischkäse | 10,40 |
| auf Sauce Bernaise mit Kroketten u. gemischten Salat | |
| 27. Babarrie Entenbrust | 15,90 |
| auf mediterraner Orangensauce | |
| Brokkoligemüse auf Macairekartoffeln | |

Vom Grill und aus der Pfanne

Schnitzelvariationen vom Schwein

- | | |
|--|--------------|
| | € |
| 28. Schnitzel Wiener Art | 9,60 |
| mit Pommes Frites und gemischtem Salat | |
| 29. Schnitzel mit Pilzrahm | 9,90 |
| dazu Kartoffel-Kräutertaler und gemischter Salat | |
| 30. Schnitzel mit Paprikarahmsauce | 9,90 |
| mit Kartoffelrösti und buntem Salat | |
| 31. Schnitzel „Bella Italia“ mit Tomaten-Mozzarella überbacken, | 10,80 |
| Tomaten-Basilikum-Sauce, Rosmarinkartoffeln, gemischter Salat | |
| 32. Schweinemedallions | 12,60 |
| auf Champignonrahm mit Kroketten | |
| dazu Blattsalat in Orangendressing | |
| 33. Schweinemedallions | 13,40 |
| auf Gorgonzolasoße mit Brokkoliröschen und Rosmarinkartoffeln | |
| 34. Filetgeschnetzeltes | 13,90 |
| in Chilli-Zwiebelsauce, dazu Kartoffelrösti und gemischter Salat | |

35. Steakteller „Alfsee“ **14,30**
Steak vom Rind, Schwein und Pute
auf Pariser Pfeffersauce, Speckböhnchen, Macairekartoffeln

36. Rumpsteak (ca. 200g) **16,90**
mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln
und knackiger Salat

Fischgerichte

37. Zartes Matjesfilet „Hausfrauenart“ **€
8,90**
in einer Sahnesauce mit Gurke, Zwiebeln
und Apfel, dazu Bratkartoffeln

38. Scholle, wie frisch gefangen **13,90**
mit Krabben und Speck, Bratkartoffeln und Salat

39. Zanderfilet **13,90**
in einer Dill-Rahmsoße mit Bandnudeln u. gemischten Salat

40. Gegrillter Lachs **14,20**
im Schinkenmantel, Spinat in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln

41. Gebratene Riesengarnelen im Ganzen **14,80**
mit Rosmarin-Knoblauch-Öl, Limonen-Aioli-Dip mit Pain Paillesse

Allerlei für Kids

42. Ufo-Teller **€
3,90**
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

43. Kleiner Italiener **4,90**
Spaghetti Bolognese

44. Harry-Potter-Teller **5,60**
Chicken Nuggets, Pommes Frites, Ketchup oder Mayonaise

45. Räuber Hotzenplotz 5,80
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites, dazu buntes Gemüse
Ketchup oder Mayonaise

Desserts €

46. Warmer Apfelstrudel 3,20
auf Vanille-Caramellsauce u. Waldbeerengrütze

47. Basilikum-Zitronensorbet 3,30
in Prosecco

48. Panna-Cotta 3,50
auf Himbeersauce in frischen Früchten

49. Kleines Gemischtes Eis 2,70
Vanille, Schokolade, Erdbeer

50. Eisschokolade 3,50
Köstliches Schokoladengenränk mit Vanille-
Eiscreme und Sahnehaube

51. Surfercup 3,60
Gemischtes Eis mit buntem Fruchtcocktail

52. Camperbecher 3,90
Vanilleeis mit Roter Grütze

Portion Sahne 0,60



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

		€
Coca Cola	0,2 l	1,50
	0,4 l	2,50
Cola light	0,2 l	1,50
	0,4 l	2,50
Fanta	0,2 l	1,50
	0,4 l	2,50
Sprite	0,2 l	1,50
	0,4 l	2,50
Pyrmonter Gourmet	0,25 l	1,80
	0,75 l	4,50
Vilsa Gourmet Still	0,25 l	1,80
	1,0 l	4,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	1,90
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	1,90
Schweppes Tonic Water	0,2 l	1,90
Bionade Litschi		2,50
Bionade Kräuter		2,50
Bionade Forte (Aktiv)		2,50
Bionade Holunder		2,50
Energiegetränk- Effekt	0,2 l	3,50
Säfte		
		€
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	1,60
	0,3 l	2,30
Orangensaft	0,2 l	1,60
	0,3 l	2,30
Multivitaminsaft	0,2 l	1,60
	0,3 l	2,30
Kirschsft	0,2 l	1,80
	0,3 l	2,60
Bananensaft	0,2 l	1,80
	0,3 l	2,60
Maracujasaft	0,2 l	1,80
	0,3 l	2,60
Ananassaft	0,2 l	1,80
	0,3 l	2,60
Alle Säfte als Schorle	0,2 l	1,70
	0,3 l	2,60

Biere vom Fass

		€
Veltins	0,25 l	1,60
	0,4 l	2,50
Alfseepils	0,25 l	1,70
	0,4 l	2,60
Alster	0,25 l	1,60
	0,4 l	2,50
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,20
Maisels Hefeweizen	0,3 l	2,20
Maisels Hefeweizen	0,5 l	3,30



Flaschenbiere

		€
Maisels Weizen Dunkel	0,5 l	3,20
Maisels Weizen Kristall	0,5 l	3,20
Maisels Alkoholfrei	0,5 l	3,20
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	2,10
Vitamalz	0,33 l	2,00

Spirituosen je 2 cl

	€
Berentzen Traditions Korn	1,10
Fernet Menta	1,80
Fernet Branca	1,80
Jägermeister	1,80
Averna	1,90
Ramazotti	2,50
Tequila	2,00
Malteser Aquavit	1,80
Jubiläums Aquavit	1,80
Grappa Barbaro LaBianca	1,80

Liköre je 2 cl

	€
Alfseewasser	1,50
Sambuca	2,00
Baileys	2,20
Amaretto Disaronno	1,80
Verpoorten Eierlikör	1,80
Williams Birne	2,00

Weinbrand/Cognac/Whisky je 2 cl

	€
Asbach Uralt	2,00
Hennessy	2,90
Jim Beam	2,50

Aperitif je 5 cl

	€
Sherry trocken	2,50
Sherry medium	2,50
Martini trocken	3,00
Martini bianco	3,00
Prosecco mit Limonenlikör	3,20
Prosecco mit Cassis (Kir)	3,20
Campari mit Eis	3,00

Longdrinks

	€
Campari Soda	3,00
Campari Orange	3,00
Barcadi-Cola	3,40
Vodka-Effekt	3,80
Charly	3,40
Cola-Korn	3,00

Kaffee/Kaffeespezialitäten

	€
Tasse Kaffee	1,50
große Tasse Kaffee	2,20
Cappuccino	2,10
Milchkaffee	2,50
Espresso	1,50
doppelter Espresso	2,50
Heiße Schokolade	2,10
mit Sahne	2,40
Latte Macchiato	2,50
+ Vanille o. Karamel	0,30

**Weinkarte**

	€
trocken	
Pinot Grigio Veneto, weiß	0,2 l 3,50
	0,75 l 12,50
Merlot Veneto	0,2 l 3,50
	0,75 l 12,50
lieblich	
Pfalz, weiß	0,2 l 3,40
	1,0 l 13,90
Portugieser Weißherbst	0,2 l 3,50
Rosé	0,75 l 12,50
Pfalz, rot	0,2 l 3,40
	1,0 l 13,90
Sekt/Prosecco	
	€
Isterberg Gold Sekt,	0,2 l 3,00
trocken	0,75 l 11,50
Scar & Fizzante	0,2 l 3,20
Prosecco trocken	0,75 l 12,20

**Tee im Glas**

	€
Assam	1,60
Darjeeling	1,60
Earl Grey	1,60
Grüner Tee	1,60
Früchte Tee	1,60
Pfefferminztee	1,60
Kamillentee	1,60
Roibusch-Vanille	1,60