

HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREM

RESTAURANT
DIABOLO
TEUFLISCH GUT



TEUFLISCH GUT! – WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Aperitif

| | | | |
|---|------|--------|---------|
| Martini ^E bianco | | 5 cl | 5,50 € |
| Sherry Fino ^E (trocken) / Medium Dry ^E | 15 % | 5 cl | 4,50 € |
| Portwein ^E | 19 % | 5 cl | 5,50 € |
| Aperol Spritz ^E Orangenscheibe Prosecco Sodawasser | | 0,2 l | 8,90 € |
| Hugo ^E Holunderblütensirup Limettenscheibe Prosecco Minze | | 0,2 l | 8,90 € |
| Limoncello Spritz ^E Zitronenlikör Prosecco | | 0,2 l | 8,90 € |
| Lillet ^E Wildberry Schweppes Wildberry Beerenfrüchte | | 0,2 l | 8,90 € |
| Francois Montand Spritz ^E aromatischer Schaumwein | 11 % | 0,1 l | 5,00 € |
| Francois Montand Spritz ^E aromatischer Schaumwein | 11 % | 0,75 l | 25,00 € |

Alkoholfreier Aperitif

| | | | |
|---|-----|-------|--------|
| Gin & Wildberry „alkoholfrei“ alkoholfreier Gin, Schweppes Wildberry, Beerenfrüchte | 0 % | 0,2 l | 7,50 € |
| Hugo „alkoholfrei“ Holunderblütensirup, Limette, Minze, alkoholfreier Sekt | 0 % | 0,2 l | 7,50 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|--------|--------|
| Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi ^{A,B,D} , Coca Cola Zero ^{A,B,D} | 0,2 l | 3,00 € |
| | 0,4 l | 5,50 € |
| Tafelwasser naturelle / feinperlig | 0,2 l | 2,90 € |
| Tafelwasser naturelle / feinperlig | 0,7 l | 6,50 € |
| Bitter Lemon ^C , Tonic Water ^{B,C} , Ginger Ale ^B | 0,2 l | 3,20 € |
| Vita Malz | 0,33 l | 3,20 € |

Fruchtsaft / Nektar / Schorle

| | | |
|---|-------|--------|
| Apfelsaft, Banane-, Kirsch-, Maracuja-, Rhabarbernektar, Kiba | 0,2 l | 2,80 € |
| | 0,4 l | 5,00 € |
| Apfel-, Kirsch-, Maracuja-, Rhabarberschorle | 0,2 l | 2,80 € |
| | 0,4 l | 5,00 € |

Bier vom Fass

Entdecke die Welt der Bierspezialitäten aus UNSERER REGION.....

| | | | | | |
|---------------------------------|-------|-------|--------|-------|--------|
| Störtebeker Pilsener | 4,9 % | 0,3 l | 3,90 € | 0,5 l | 5,90 € |
| Störtebeker Schwarzbier | 5 % | 0,3 l | 3,90 € | 0,5 l | 5,90 € |
| Alsterwasser / Radler / Panache | 2,6 % | 0,3 l | 3,90 € | 0,5 l | 5,90 € |
| Diesel | 2,6 % | 0,3 l | 3,90 € | 0,5 l | 5,90 € |
| Störtebeker Bernsteinweizen | 5,3 % | 0,3 l | 3,90 € | 0,5 l | 5,90 € |

Flaschenbier

| | | | |
|---|-------|-------|--------|
| Störtebeker Roggenweizen | 5,4 % | 0,5 l | 5,50 € |
| Störtebeker Frei-Bier alkoholfrei | | 0,3 l | 4,00 € |
| Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei | | 0,5 l | 5,50 € |

Heisse Getränke

| | | | |
|---|--------|---|--------|
| Tasse Kaffee ^A | 2,80 € | Cappuccino ^A | 3,80 € |
| Espresso ^A | 2,80 € | Espresso Macchiato ^A | 3,30 € |
| Doppelter Espresso ^A | 3,80 € | Doppelter Espresso Macchiato ^A | 4,30 € |
| Milchkaffee ^A | 4,80 € | Latte Macchiato ^A | 4,80 € |
| Tee Schwarz Pfefferminz Früchte Kräuter | | | 3,50 € |

Rum & Cognac

| | | | |
|----------------------|------|------|--------|
| Havanna 7 Jahre | 40 % | 4 cl | 7,50 € |
| Don Papa Rum | 40 % | 4 cl | 8,00 € |
| Cognac Hennessy VSOP | 40 % | 4 cl | 8,00 € |

Grappa Marzadro

| | | | |
|---|------|---------|--------|
| La Trentina Morbida (mild) | 41 % | 2 cl | 6,00 € |
| Le Diciotto Lune (weich / trocken) | 41 % | 2 cl | 6,50 € |
| Giare Amarone (samtig) | 41 % | 2 cl | 7,00 € |
| Grappa Tasting (Morbida / Lune / Amarone) | 41 % | 3x 1 cl | 8,00 € |

Obstbrände

| | | | |
|-------------------------------|------|------|--------|
| Obstbrand Birne Mirabelle | 40 % | 2 cl | 4,50 € |
| Obstgeist Himbeer Zwetschge | 40 % | 2 cl | 4,50 € |
| Kirschwasser | 40 % | 2 cl | 4,50 € |

Vodka & Kümmel

| | | | |
|--|--------|------|--------|
| Absolut Vodka | 40 % | 2 cl | 3,50 € |
| Linie Aquavit | 41,5 % | 2 cl | 3,50 € |
| Jubiläums Aquavit | 40 % | 2 cl | 3,50 € |
| Lehment Rostocker Doppelkümmel „Mann un Fru“ | 38 % | 2 cl | 3,50 € |

Kräuter & Liköre

| | | | |
|----------------------------------|------|------|--------|
| Ramazotti | 30 % | 2 cl | 3,50 € |
| Fischergeist „brennend serviert“ | 56 % | 2 cl | 3,50 € |
| Stichpimpulibockforcelorum | 35 % | 2 cl | 3,50 € |
| Baileys auf Eis | 17 % | 4 cl | 5,50 € |
| Limoncello auf Eis | 28 % | 4 cl | 5,50 € |
| Sambuca | 40 % | 2 cl | 3,80 € |
| Johannisbeerlikör | 20 % | 2 cl | 3,80 € |
| Haselnusslikör | 18 % | 2 cl | 3,80 € |
| Sanddornlikör | 18 % | 2 cl | 3,80 € |

Whisk(e)y

| | | | |
|-----------------------------|------|------|--------|
| Chivas Regal 18 Jahre | 40 % | 4 cl | 8,50 € |
| Glenlivet Founder's Reserve | 40 % | 4 cl | 8,50 € |

Longdrinks & Cocktails

| | |
|--|---------|
| Campari Orange ^{C,E} Campari Soda ^{C,E} | 7,00 € |
| Vodka Lemon ^E Vodka Orange ^E | 8,00 € |
| Whisk(e)y Cola ^{A,E} | 8,00 € |
| Cuba Libre ^{A,E} Havana Club 3 Jahre Limette Cola | 8,00 € |
| Cuba Libre ^{A,E} Havana Club 7 Jahre Limette Cola | 10,00 € |
| Caipirinha ^E Cachaca Limette Rohrzucker | 8,90 € |
| Mojito ^E Havana Club 3 Jahre Wasser Limette frische Minze Rohrzucker | 8,90 € |

Gin Highlights

| | | | |
|---|--------|------|--------|
| Monkey 47 Schwarzwald Dry | 47 % | 4 cl | 8,00 € |
| Whitley Neil Lemongrass Ginger | 43 % | 4 cl | 7,00 € |
| Tanqueray London Dry | 47,3 % | 4 cl | 5,50 € |
| <i>(Thomas Henry Tonic 3,00 €)</i> | | | |

Weisswein

| | | 0,2 l | 0,5 l | 0,75 l |
|---|--|--------|---------|---------|
| Süßer Vogel QbA^E lieblich 11 % Weingut Knöll & Vogel Pfalz <i>Kreiert aus den Rebsorten Weißer Burgunder, Scheurebe Riesling und Muskateller mit einer harmonischen Restsüße</i> | | 6,50 € | 15,50 € | 22,50 € |
| Riesling QbA^E feinherb 10,5 % Lex Ambré Mosel <i>Ein schöner Speisenbegleiter mit Noten von tropischen Früchten, saftig und frisch am Gaumen mit schöner Restsüße</i> | | 7,00 € | 17,00 € | 23,50 € |
| Grauburgunder QbA^E trocken 12,5 % Weingut Karl Pfaffmann Pfalz <i>Intensive Fruchtaromatik und eine gut eingebundene Säure</i> | | 8,00 € | 19,50 € | 27,50 € |
| Weissburgunder & Chardonnay 12,5 % Cuvée Bio trocken^E Weingut Kesselring, Pfalz <i>Sehr harmonischer Wein, Fülle vom Weissburgunder, Würze vom Chardonnay, ausgewogen, elegant und herrlich frisch</i> | | 7,00 € | 17,00 € | 23,50 € |
| Sauvignon Blanc^E trocken 12,5 % Weingut Diehl Pfalz <i>Intensive Aromen von Zitrus, Mango und Melone dichte Struktur und ein langer Nachhall, sowie frisch am Gaumen</i> | | 8,00 € | 19,50 € | 27,50 € |
| Schiefer Riesling^E trocken 11,5 % Weingut Nik Weiss Mosel <i>Fruchtiger Duft nach Zitrus und gelben Früchten tolle Mineralität, spritzige Säure und angenehme Restsüße</i> | | | | 30,50 € |
| Weinschorle^E trocken | | 4,50 € | 10,90 € | |

Roséwein

| | | 0,2 l | 0,5 l | 0,75 l |
|---|--|--------|---------|---------|
| Merlot Rosé^E trocken 12,5 % Weingut Karl Pfaffmann Pfalz <i>Beerenfruchtiger Duft, Hauch von Pflaume, kraftvoller Rosé, dezente Apfel- und Zitrusnoten</i> | | 7,00 € | 17,00 € | 23,50 € |
| Spanien „Mesta“ Rosado^E Bio trocken 12,5 % Bodegas Fontana/ Uclés, Spanien <i>Junger, erfrischender und vollmundiger Rosé mit verlockenden Aromen von roten Beerenfrüchten</i> | | 7,00 € | 17,00 € | 23,50 € |

Rotwein

| | | 0,2 l | 0,5 l | 0,75 l |
|--|--------|--------|---------|---------|
| Spätburgunder QbA ^E <i>halbtrocken</i> Weingut Karl Pfaffmann Pfalz <i>Aromen von Kirschen und roten Beeren</i> | 12,5 % | 6,00 € | 13,50 € | 20,00 € |
| Rioja ^E <i>trocken</i> Pagos del Rey Crianza Spanien <i>Ein enorm vielschichtiger, zugleich weicher und kraftvoller Wein mit würzig-fruchtiger Fülle</i> | 13,5 % | 8,00 € | 19,50 € | 27,50 € |
| Doppio Passo Primitivo IGT ^E <i>trocken</i> Weingut Casa Vinicola Apulien Italien <i>Tiefrote Farbe, Kirsch- und Brombeeren Aromen, weiche Tannine, feste Struktur mit leicht süßem Abgang</i> | 13 % | 7,50 € | 18,00 € | 25,50 € |
| Barbera Piemonte DOC ^E <i>trocken</i> Cossetti Piemont, Italien <i>Kräftiges Rubinrot, ausgeprägtes Bouquet mit intensiv beeriger Frucht</i> | 12 % | 7,50 € | 18,00 € | 25,50 € |
| Rosso Sicilia IGT Nero d'Avola - Syrah ^E <i>trocken</i> Terreliade Sizilien, Italien <i>Facettenreich und kraftvoll, mit der typisch sizilianischen Fruchtigkeit</i> | 13,5 % | 6,50 € | 15,50 € | 22,50 € |
| Argentinien Felino Cabernet Sauvignon ^E <i>trocken</i> Vina Cobos Mendoza, Argentinien <i>Schwarze Johannisbeeren, reife Tannine, feine Mineralität, abgerundet von einem ausdauernden Finale, dieses Geschmackserlebnis sollten Sie auf keinen Fall verpassen</i> | 14,5 % | | | 39,00 € |
| Amarone Classico Reius DOC ^E <i>trocken</i> Sartori Venetien, Italien <i>Der „Reius“ ist ein einzigartiger Amarone mit einem betont fruchtigen Geschmacksbild</i> | 15 % | | | 55,00 € |

Vorspeisen

| | |
|--|---|
| <p>Vitello Tonnato "ALEX" niedergegartes Kalbsfleisch aus eigener Produktion unter einer würzigen Thunfischsauce garniert mit Zwiebeln, Kapern und Salat ^{1,3,4,7,10}</p> | <p>80 gramm 14,50 €</p> |
| <p>Blattsalat "ALLA MAMA MARY" verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten mit hausgemachtem Petersiliendressing mariniert und gerösteten Cashewkernen ^{1,8,10}</p> | <p>8,50 €</p> |
| <p>Blattsalat "ALLA MAMA MARY" ist auch als kleiner Beilagensalat erhältlich ^{1,8,10}</p> | <p>6,00 €</p> |
| <p>Carpaccio "SOPHIA" dünn geschnittene argentinische Rinderhüfte mit Rucola, Grana Padanosplittern, Zitrone, Olivenöl und Balsamico ^{1,3,7}</p> | <p>80 gramm 14,50 €</p> |
| <p>Bruschetta "CAROLA" kross gebackene Hausbrotstücken mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Olivenöl, Rucola, Balsamicoessig, Frühlingszwiebeln und Knoblauch ¹</p> | <p>3 Stück 7,00 € 4 Stück 8,50 €</p> |

Warme Vorspeisen

| | |
|---|----------------|
| <p>Zwiebel - Knoblauch - Cremésuppe "ARTUR" nach altem Rügener Rezept mit Tomatenöl ^{1,7}</p> | <p>8,50 €</p> |
| <p>Kalbsravioli "ANNE" <i>die Lieblingsravioli der Küchenchefin</i> Kalbsravioli aus eigener Produktion, geschmolzene Tomaten, mit Trüffelöl marinierter Rucola, Kalbsjus und Grana Padanosplittern ^{1,3,7,11}</p> | <p>14,00 €</p> |

Pasta

Spaghetti „SVEN“ 19,50 €
Spaghetti mit acht Garnelen in Knoblauch, Olivenöl, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Rucola und Tomatenwürfeln geschwenkt mit Grana Padanosplittern ^{1,2,3}

Spaghetti „ANNI“ 19,50 €
Spaghetti mit sautierten Rinderstreifen in Knoblauch, hausgemachtem Salbeiöl, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Rucola und Tomatenwürfeln geschwenkt mit Grana Padanosplittern ^{1,3}

Bandnudeln „STÖRTEBEKER“ 23,00 €
grillierter Lachs mit Bandnudeln in Dillrahmsauce, Spinat, Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und gerösteten Cashewkernen ^{1,3,4,7,8}

Gelbes Gemüsecurry „ERIC“ 18,00 €
gelbes Gemüsecurry mit frischem Gemüse, Lauchzwiebeln und Bandnudeln ^{1,3,6}

Kalbsravioli „ANNE“ *die Lieblingsravioli der Küchenchefin* 22,00 €
Kalbsravioli aus eigener Produktion, geschmolzene Tomaten, mit Trüffelöl marinierter Rucola, Kalbsjus und Grana Padanosplittern ^{1,3,7,11}

Pizza - Unsere Kreationen

(Unsere Tomatensauce: gemixte Tomaten mit Salz, Pfeffer; Zucker; Olivenöl, Basilikum u. Oregano abgeschmeckt)

Pizza "CHEF KIESI" 17,00 €

Mozzarella, Tomatensauce, frische Champignons, Serrano - Schinken und Rucola ^{1,7,11}

Pizza "SUSI" 19,00 €

Mozzarella, Büffelmozzarella, Tomatensauce, Lachs, Garnelen, Rucola und Grana Padanosplittern ^{1,2,3,4,7}

Pizza "SINGLE" 17,00 €

Mozzarella, Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Gorgonzola und Pepperoncini ^{1,7,11}

Pizza "JALAPENO" 17,00 €

Mozzarella, Tomatensauce, Bio - Salami, rote Jalapeno, Zwiebeln und Büffelmozzarella ^{1,7,11}

Pizza "VEGGIE" 16,00 €

Mozzarella, Tomatensauce, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Rucola und gemixter Basilikum ^{1,7,8}

Pizza - Unsere Klassiker

Pizza "MARGHERITA" 12,00 €

Mozzarella, Tomatensauce und gemixter Basilikum ^{1,7}

Pizza "SALAMI" 13,00 €

Mozzarella, Tomatensauce und Bio - Salami ^{1,7,11}

Pizza "HAWAII" 14,00 €

Mozzarella, Tomatensauce, Schinken und Ananas ^{1,7,11}

Pizza "THUNFISCH" 15,00 €

Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern ^{1,4,11}

Fisch

Dorschfilet "SEEMANN HENNI" 220 gramm 25,00 €

(meist verkauftes Fischgericht im Diavolo)

mit Kräuterpanade auf der Hautseite gebratenes Dorschfilet auf

Lauch - Dijonsensauce, angerichtet mit Gemüse - Vollkorn - Naturreis und Tomatenöl ^{1,4,7,9,10}

Fischcurry "UWE" 23,00 €

gelbes Curry mit frischem Gemüse, Wels, Lauchzwiebeln und Bandnudeln ^{1,3,4,6}

Unser Wels stammt von einer Welszuchtfarm aus Mecklenburg - Vorpommern.

Er ist aufgrund dessen sehr nachhaltig und gesund (kein Mikroplastik).



Unsere Empfehlung nach einem Fischgericht:

Original Lehment Rostocker Doppelkümmel

Eine Schnapsspezialität nach uralter Rezeptur aus Rostock mit mildem Kümmelgeschmack.

Dieses Rezept griff Conrad Lehment auf, verfeinerte es und seitdem wird dieser hervorragende Doppelkümmel „Mann & Fru“ genannt.

Fleischgerichte

Hirschrücken "ROBERT" 240 gramm 33,00 €

saftiger Hirschrücken hellrosa grilliert an Balsamicojus

serviert mit Rote - Bete - Gemüse und Kartoffelstampf mit Pumpernickel ^{1,7}

Kalbsbäckchen "MICHAEL" 26,50 €

geschmorte Kalbsbäckchen mit zweierlei Möhren und Röstzwiebel - Kartoffelstampf ^{1,7}

Hähnchenbrust "SAMMY" 25,00 €

gegrillte Hähnchenbrust mit Basilikumschaum

angerichtet auf tomatisiertem Gemüse - Perlencouscous und mit Rucola garniert ^{1,7,9,12}

Fleischgerichte

QUALITÄT, DIE SIE AM GESCHMACK ERKENNEN

Bei einem Rumpsteak im Diavolo können Sie sich sicher sein gleichbleibend hohe Steak - Qualität zu genießen. Wir beziehen unsere Rumpsteaks von der Blockhouse Fleischerei aus Hamburg.

Entscheidend für die Qualität eines Steaks ist neben der Rinderrasse vor allem die Art der Tierhaltung. In Argentinien leben die Rinder fast ausschliesslich unter freiem Himmel.

Jedem Tier stehen, statistisch betrachtet, mehr als 10 Quadratkilometer Weideland zur Verfügung.

Genau aus diesem Grund schmecken unsere Steaks: teuflisch gut.

Rumpsteak "ISABEL" **220 gramm** 31,50 €

grilliertes argentinisches Rumpsteak unter einer Dörrtomaten - Nusskruste an Portweinjus mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofengemüse und Crunch Pommes ^{3,7,8,9,10,12}

Rumpsteak "ANDRÉ" **220 gramm** 31,50 €

grilliertes argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Chilibutter, Speckbohnen und Crunch Pommes ^{7,11}

Rumpsteak "SOPHIE" **220 gramm** 30,00 €

grilliertes argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, angerichtet mit buntem Salat und Büffelmozzarella ^{1,7,10}

Wie mögen Sie ihr Fleisch am liebsten?

| | | |
|--------------------------|--------------------|---|
| Rare (Englisch) | blutig | Das Fleisch ist im Kern noch blutig. |
| Medium Rare | leicht blutig | Das Fleisch ist innen leicht blutig. |
| Medium | rosa | Das Fleisch ist durchgehend rosa. |
| Medium well | fast durchgebraten | Das Fleisch hat nur noch einen leicht rosa Kern. |
| Well done (Durch) | durchgebraten | Das Fleisch ist nicht mehr rosa und völlig durch. |

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak medium.

Die angegebenen Gewichte sind Rohgewichte.

Kinderkarte "alla Mama"

| | |
|---|--------|
| Nudeln "EMILY" | 6,50 € |
| Spaghetti mit Tomatensauce ^{1,3,7,9,11} | |
| Hühnerfrikassee "HENRIETTE" | 8,00 € |
| Würfel vom Hähnchenfleisch mit Möhren, Erbsen und Vollkorn-Naturreis ^{7,9} | |
| Pizza "STEFFI" | 7,00 € |
| Mozzarella, Tomatensauce (Margherita) ^{1,7} | |
| Pizza "MARIE" | 7,50 € |
| Mozzarella, Tomatensauce und <u>Bio - Salami</u> ^{1,7,11} | |
| Pizza "CHIPO" | 8,00 € |
| Mozzarella, Tomatensauce, Schinken und Ananas (Hawaii) ^{1,7,11} | |
| Crunch Pommes Rot Weiss "FRITZ" | 5,50 € |
| Crunch Pommes mit Ketchup und Majo ^{9,3} | |

Dessert

| | |
|---|--------------------|
| Joghurt Thymian Rahmtöpfchen "BIENE" | 8,50 € |
| mit Himbeerschäum und Kräuterhonigeis ⁷ | |
| Crema Catalana "ROSIE" | 8,50 € |
| mit karamellisiertem Rohrzucker ^{3,7} | |
| Lauwarmer Schokokuchen "ONKELCHEN" | 9,50 € |
| mit Sauerkirschorbet, dekoriert mit Kaffeeschäum und Knallzucker ^{1,3,7} | |
| Eis "LUCA" | pro Kugel 2,50 € |
| Vanille oder Schoko ^{3,6,7} | |
| Schlagsahne ⁷ | pro Portion 1,50 € |