

HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREM

RESTAURANT
DIABVOLO
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 €

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 €
Paulaner-Spezi, Paulaner-Cola, Paulaner-Orange, Paulaner-Limo	0,33 l	3,80 €

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

Paulaner Hell	4,9 %	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,90 €
Paulaner Hefeweizen	5 %	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,90 €
Paulaner Ur-Dunkel	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 €

Flaschenbier

Paulaner Alkoholfrei Bier	0,5 l	5,50 €
Paulaner Alkoholfrei Hefeweizen Bier	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 €

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

Ramazzotti	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 €

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 <i>lieblich</i>	11 %	7,50 €	16,50 €	24,50 €
Weingut Knöll & Vogel Pfalz <i>Kreiert aus den Rebsorten Weißer Burgunder, Scheurebe Riesling und Muskateller mit einer harmonischen Restsüße</i>				
Riesling QbA ^E <i>feinherb</i>	10,5 %	7,90 €	18,00 €	25,50 €
Lex Ambré Mosel <i>Ein schöner Speisenbegleiter mit Noten von tropischen Früchten, saftig und frisch am Gaumen mit schöner Restsüße</i>				
Grauburgunder QbA ^E <i>trocken</i>	12,5 %	8,90 €	20,50 €	29,50 €
Weingut Karl Pfaffmann Pfalz <i>Intensive Fruchtaromatik und eine gut eingebundene Säure</i>				
Weissburgunder & Chardonnay	12,5 %	7,50 €	18,00 €	25,50 €
<i>Cuvée Bio trocken^E</i> Weingut Kesselring, Pfalz <i>Sehr harmonischer Wein, Fülle vom Weissburgunder, Würze vom Chardonnay, ausgewogen, elegant und herrlich frisch</i>				
Sauvignon Blanc ^E <i>trocken</i>	12,5 %	8,90 €	20,50 €	28,50 €
Weingut Diehl Pfalz <i>Intensive Aromen von Zitrus, Mango und Melone dichte Struktur und ein langer Nachhall, sowie frisch am Gaumen</i>				
Schiefer Riesling ^E <i>trocken</i>	11,5 %			33,50 €
Weingut Nik Weiss Mosel <i>Fruchtiger Duft nach Zitrus und gelben Früchten tolle Mineralität, spritzige Säure und angenehme Restsüße</i>				
Weinschorle ^E <i>trocken</i>		5,50 €	11,50 €	

Roséwein

		0,2 l	0,5 l	0,75 l
Merlot Rosé ^E <i>trocken</i>	12,5 %	7,90 €	17,90 €	25,50 €
Weingut Karl Pfaffmann Pfalz <i>Beerenfruchtiger Duft, Hauch von Pflaume, kraftvoller Rosé, dezente Apfel- und Zitrusnoten</i>				
Spanien „Mesta“ Rosado ^E <i>Bio trocken</i>	12,5 %	7,90 €	17,90 €	25,50 €
Bodegas Fontana/ Uclés, Spanien <i>Junger, erfrischender und vollmundiger Rosé mit verlockenden Aromen von roten Beerenfrüchten</i>				

Rotwein

		0,2 l	0,5 l	0,75 l
Spätburgunder QbA^E halbtrocken Weingut Karl Pfaffmann Pfalz <i>Aromen von Kirschen und roten Beeren</i>	12,5 %	7,00 €	14,50 €	21,00 €
Rioja^E trocken Pagos del Rey Crianza Spanien <i>Ein enorm vielschichtiger, zugleich weicher und kraftvoller Wein mit würzig-fruchtiger Fülle</i>	13,5 %	9,00 €	20,50 €	28,50 €
Doppio Passo Primitivo IGT^E trocken Weingut Casa Vinicola Apulien Italien <i>Tiefrote Farbe, Kirsch- und Brombeeren Aromen, weiche Tannine, feste Struktur mit leicht süßem Abgang</i>	13 %	8,50 €	19,00 €	26,50 €
Barbera Piemonte DOC^E trocken Cossetti Piemont, Italien <i>Kräftiges Rubinrot, ausgeprägtes Bouquet mit intensiv beeriger Frucht</i>	12 %	8,50 €	19,00 €	26,50 €
Rosso Sicilia IGT Nero d'Avola - Syrah ^E trocken Terreliade Sizilien, Italien <i>Facettenreich und kraftvoll, mit der typisch sizilianischen Fruchtigkeit</i>	13,5 %	7,50 €	16,50 €	23,50 €
Argentinien Felino Cabernet Sauvignon ^E trocken 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 %			40,00 €
		0,2 l	0,5 l	0,75 l
Lambrusco <i>Er zeichnet sich durch seine lebendige Art, fruchtige Aromen von Kirschen und Beeren sowie eine spritzige Säure aus.</i>		7,50 €	14,50 €	23,50 €
Amarone Classico Reius DOC^E trocken Sartori Venetien, Italien <i>Der „Reius“ ist ein einzigartiger Amarone mit einem betont fruchtigen Geschmacksbild</i>	15 %			55,00 €

Vorspeisen

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

Warme Vorspeisen

Zwiebel - Knoblauch - Cremésuppe "ARTUR"	8,50 €
nach altem Rügener Rezept mit Tomatenöl ^{1,7}	
Zuppa di Verdura ¹	9,50 €
Toskanische Gemüsesuppe mit Crostinibrot, leicht Tomatensauce	
Zuppa di Pesce ^{4,2,1}	12,50 €
Toskanische Fischsuppe mit Crostinibrot, leicht Tomatensauce	

Pasta

Linguine „SVEN“ 19,50 €

Linguine mit acht Garnelen in Knoblauch, Olivenöl, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Rucola und Tomatenwürfeln geschwenkt mit Grana Padanosplittern ^{1,2,3}

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}

Penne di Pollo 18,50 €

mit Hähnchenstreifen, Brokkoli, Gorgonzolasauce ^{1,7,3}

Linguine Aglio e Olio e Peperonico 17,50 €

mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Grana-Padano-Splittern (scharf) ^{1,7,3}

Linguine alla Carbonara 17,50 €

mit Ei in Schinkensahnesoße ^{1,7,3}

Penne all Arabiata 17,50 €

in scharfer Tomatensoße und Grana-Padano-Splittern ^{1,7,3}

Penne dello Chef 18,50 €

mit Filetspitzen vom Schwein, frischen Champignons in Sahnesauce ^{1,7,3}

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

Fischcurry "UWE" gelbes Curry mit frischem Gemüse, Wels, Lauchzwiebeln und Bandnudeln ^{1,3,4,6} <i>Unser Wels stammt von einer Welszuchtfarm aus Mecklenburg - Vorpommern. Er ist aufgrund dessen sehr nachhaltig und gesund (kein Mikroplastik).</i>	23,00 €
Salmone alla Griglia frisches Lachsfilet vom Grill, Reis, Spinat ⁴	24,50 €
Salmone Bella Vista frisches Lachsfilet vom Grill mit Krabben in Hummersauce, Reis, Spinat ^{4,2}	25,50 €
Scampi alla Griglia Großgarnelen 6 Stk. vom Grill, Reis, Spinat ⁴	25,50 €
Scampi al Pepe Großgarnelen 6 Stk. in grüner Pfeffersauce, Reis, Spinat ⁴	25,50 €
Luccio Pane Vino Zanderfilet in Dill-Sahnesauce, Reis, Spinat ^{7,4}	24,50 €
Luccio perca Zanderfilet in Mandel-Buttersauce, Reis, Spinat ^{4,7,8}	24,50 €



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

Alle Fleischgerichte werden mit Speckbohnen und Crunch Pommes serviert.

Scaloppine al Funghi Schweinefiletmedaillons, frische Champignons in Rahmsauce ⁷	24,50 €
Scaloppine al Pepe Verde Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer in Rahmsauce ⁷	24,50 €
Fegato al Burro e Salvia Kalbsleber mit Butter und Salbei ⁷	25,50 €
Fegato alla Veneziana Kalbsleber nach venezianischer Art (mit Zwiebeln gebraten) ⁷	25,50 €
Pollo alla Sorrentina Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella ⁷	23,50 €

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 33,50 €

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 33,50 €

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

Rumpsteak "SOPHIE" 220 gramm 32,00 €

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	
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

Tiramisu	7,90 €
cremig. geschichtet mit Kaffee und Kakao. 7,1	
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 Sauerkirschsorbet, dekoriert mit Kaffeeschaum und Knallzucker 1,3,7	
Eis "LUCA"	pro Kugel 2,50 €
Vanille oder Schoko 3,6,7	
Schlagsahne 7	pro Portion 1,50 €

