

HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREM

RESTAURANT
DIABOLO



TEUFLISCH GUT



TEUFLISCH GUT! – WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Aperitif

Martini ^E bianco		5 cl	4,70 €
Sherry Fino ^E (trocken) / Medium Dry ^E	15 %	5 cl	4,00 €
Portwein ^E	19 %	5 cl	4,70 €
Aperol Spritz ^E Orangenscheibe Prosecco Sodawasser		0,2 l	7,80 €
Hugo ^E Holunderblütensirup Limettenscheibe Prosecco Minze		0,2 l	7,80 €
Limoncello Spritz ^E Zitronenlikör Prosecco		0,2 l	7,80 €
Lillet ^E Wildberry Schweppes Wildberry Beerenfrüchte		0,2 l	7,80 €
Francois Montand Spritz ^E aromatischer Schaumwein	11 %	0,1 l	4,50 €
Francois Montand Spritz ^E aromatischer Schaumwein	11 %	0,75 l	23,50 €

Alkoholfreier Aperitif

Gin & Wildberry „alkoholfrei“ alkoholfreier Gin, Schweppes Wildberry, Beerenfrüchte	0 %	0,2 l	5,80 €
Hugo „alkoholfrei“ Holunderblütensirup, Limette, Minze, alkoholfreier Sekt, Mineralwasser	0 %	0,2 l	5,80 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi ^{A,B,D} , Coca Cola Zero ^{A,B,D}	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
Tafelwasser naturelle / feinperlig	0,2 l	2,80 €
Tafelwasser naturelle / feinperlig	0,7 l	6,10 €
Bitter Lemon ^C , Tonic Water ^{B,C} , Ginger Ale ^B	0,2 l	3,00 €
Vita Malz	0,33 l	3,00 €

Fruchtsaft / Nektar / Schorle

Apfelsaft, Banane-, Kirsch-, Maracuja-, Rhabarbernektar, Kiba	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
Apfel-, Kirsch-, Maracuja-, Rhabarberschorle	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €

Bier vom Fass

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

Störtebeker Pilsener	4,9 %	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,70 €
Störtebeker Schwarzbier	5 %	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,70 €
Alsterwasser / Radler / Panache	2,6 %	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,70 €
Diesel	2,6 %	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,70 €
Störtebeker Bernsteinweizen	5,3 %	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,70 €

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	2,60 €	Cappuccino ^A	3,60 €
Espresso ^A	2,60 €	Espresso Macchiato ^A	3,10 €
Doppelter Espresso ^A	3,60 €	Doppelter Espresso Macchiato ^A	4,10 €
Milchkaffee ^A	4,60 €	Latte Macchiato ^A	4,60 €

Tee Schwarz Pfefferminz Früchte Kräuter	3,00 €
---	--------

Rum & Cognac

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

Grappa Marzadro

La Trentina Morbida (mild)	41 %	2 cl	5,00 €
Le Diciotto Lune (weich / trocken)	41 %	2 cl	5,50 €
Giare Amarone (samtig)	41 %	2 cl	6,00 €
Grappa Tasting (Morbida / Lune / Amarone)	41 %	3x 1 cl	7,50 €

Obstbrände

Obstbrand Birne Mirabelle	40 %	2 cl	4,00 €
Obstgeist Himbeer Zwetschge	40 %	2 cl	4,00 €
Kirschwasser	40 %	2 cl	4,00 €

Vodka & Kümmel

Absolut Vodka	40 %	2 cl	2,80 €
Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	2,80 €
Jubiläums Aquavit	40 %	2 cl	2,80 €
Lehment Rostocker Doppelkümmel „Mann un Fru“	38 %	2 cl	2,80 €

Kräuter & Liköre

Ramazotti	30 %	2 cl	2,90 €
Fischergeist „brennend serviert“	56 %	2 cl	2,90 €
Stichpimpulibockforcelorum	35 %	2 cl	2,90 €
Baileys auf Eis	17 %	4 cl	5,00 €
Limoncello auf Eis	28 %	4 cl	5,00 €
Sambuca	40 %	2 cl	2,90 €
Johannisbeerlikör	20 %	2 cl	2,90 €
Haselnusslikör	18 %	2 cl	2,90 €
Sanddornlikör	18 %	2 cl	2,90 €

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}			6,60 €
Vodka Lemon ^E Vodka Orange ^E			7,60 €
Whisk(e)y Cola ^{A,E}			7,60 €
Cuba Libre ^{A,E} Havana Club 3 Jahre Limette Cola			7,60 €
Cuba Libre ^{A,E} Havana Club 7 Jahre Limette Cola			9,60 €
Caipirinha ^E Cachaca Limette Rohrzucker			8,50 €
Mojito ^E Havana Club 3 Jahre Wasser Limette frische Minze Rohrzucker			8,50 €

Gin Highlights

Monkey 47 Schwarzwald Dry	47 %	4 cl	7,50 €
Whitley Neil Lemongrass Ginger	43 %	4 cl	6,50 €
Needle Masterpieces Schwarzwald	45 %	4 cl	6,20 €
Tanqueray London Dry	47,3 %	4 cl	5,00 €
<i>(mit Thomas Henry Tonic 3,00 €)</i>			

Weisswein

		0,2 l	0,5 l	0,75 l
Süßer Vogel QbA ^E <i>lieblich</i>	11 %	6,00 €	15,00 €	22,00 €
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 %	6,50 €	16,50 €	23,00 €
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 %	7,00 €	17,00 €	25,00 €
Weingut Karl Pfaffmann Pfalz <i>Intensive Fruchtaromatik und eine gut eingebundene Säure</i>				
Weissburgunder & Chardonnay	13,4 %	6,50 €	16,50 €	23,00 €
<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 %	8,00 €	19,50 €	27,50 €
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 %			30,50 €
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>		4,50 €	10,90 €	

Roséwein

		0,2 l	0,5 l	0,75 l
Merlot Rosé ^E <i>trocken</i>	12,5 %	6,50 €	16,50 €	23,00 €
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 %	6,50 €	16,50 €	23,00 €
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 <i>halbtrocken</i> Weingut Karl Pfaffmann Pfalz <i>Aromen von Kirschen und roten Beeren</i>	12,5 %	5,50 €	13,00 €	19,50 €
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 %	7,00 €	17,50 €	25,00 €
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 €	26,00 €
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 %	6,00 €	15,00 €	22,00 €
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

Vitello Tonnato "ALEX" 80 gramm 13,00 €
niedergegartes Kalbsfleisch aus eigener Produktion unter einer würzigen
Thunfischsauce garniert mit Zwiebeln, Kapern und Salat ^{1,3,4,7,10}

Blattsalat "ALLA MAMA MARY" 7,50 €
verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten mit hausgemachtem Petersiliendressing
mariniert und gerösteten Cashewkernen ^{1,8,10}

Blattsalat "ALLA MAMA MARY" 5,00 €
ist auch als kleiner Beilagensalat erhältlich ^{1,8,10}

Carpaccio "SOPHIA" 80 gramm 14,00 €
dünn geschnittene argentinische Rinderhüfte mit Rucola, Grana Padanosplittern,
Zitrone, Olivenöl und Balsamico ^{1,3,7}

Bruschetta "CAROLA" 3 Stück 6,00 € 4 Stück 7,50 €
kross gebackene Hausbrotscheiben mit Tomatenwürfeln,
Basilikum, Olivenöl, Rucola, Balsamicoessig,
Frühlingszwiebeln und Knoblauch ¹

Warme Vorspeisen

Zwiebel - Knoblauch - Cremésuppe "ARTUR" 7,00 €
nach altem Rügener Rezept mit Tomatenöl ^{1,7}

Kalbsravioli "ANNE" *die Lieblingsravioli der Küchenchefin* 13,00 €
Kalbsravioli aus eigener Produktion, geschmolzene Tomaten,
mit Trüffelöl marinierter Rucola, Kalbsjus und Grana Padanosplittern ^{1,3,7,11}

Pasta

Spaghetti „SVEN“ 18,00 €
Spaghetti mit acht Garnelen in Knoblauch, Olivenöl, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Rucola und Tomatenwürfeln geschwenkt mit Grana Padanosplittern ^{1,2,3}

Spaghetti „ANNI“ 18,00 €
Spaghetti mit sautierten Rinderstreifen in Knoblauch, hausgemachtem Salbeiöl, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Rucola und Tomatenwürfeln geschwenkt mit Grana Padanosplittern ^{1,3}

Bandnudeln „STÖRTEBEKER“ 20,00 €
grillierter Lachs mit Bandnudeln in Dillrahmsauce, Spinat, Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und gerösteten Cashewkernen ^{1,3,4,7,8}

Gelbes Gemüsecurry „ERIC“ 17,00 €
gelbes Gemüsecurry mit frischem Gemüse, Lauchzwiebeln und Bandnudeln ^{1,3,6}

Kalbsravioli „ANNE“ *die Lieblingsravioli der Küchenchefin* 19,50 €
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" 15,00 €

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

Pizza "SUSI" 18,00 €

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

Pizza "SINGLE" 15,00 €

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

Pizza "JALAPENO" 15,00 €

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

Pizza "VEGGIE" 15,00 €

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

Pizza - Unsere Klassiker

Pizza "MARGHERITA" 11,00 €

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

Pizza "SALAMI" 12,00 €

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

Pizza "HAWAII" 13,00 €

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

Pizza "THUNFISCH" 14,00 €

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

Fisch

Dorschfilet "SEEMANN HENNI" 200 gramm 23,00 €

(meist verkaufte 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" 21,00 €

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 & Frau“ genannt.

Fleischgerichte

Hirschrücken "ROBERT" 240 gramm 31,00 €

saftiger Hirschrücken hellrosa grilliert an Balsamicojus

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

Kalbsbäckchen "MICHAEL" 25,00 €

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

Hähnchenbrust "SAMMY" 24,00 €

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	29,50 €
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	28,50 €
grilliertes argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Chilibutter, Speckbohnen und Crunch Pommes ^{7,11}		
Rumpsteak "SOPHIE"	220 gramm	28,00 €
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”	5,50 €
Spaghetti mit Tomatensauce 1,3,7,9,11	
Hühnerfrikassee “HENRIETTE”	7,00 €
Würfel vom Hähnchenfleisch mit Möhren und Reis 7,9	
Pizza “STEFFI”	6,00 €
Mozzarella, Tomatensauce (Margherita) 1,7	
Pizza “MARIE”	6,50 €
Mozzarella, Tomatensauce und <u>Bio - Salami</u> 1,7,11	
Pizza “CHIPO”	7,00 €
Mozzarella, Tomatensauce, Schinken und Ananas (Hawaii) 1,7,11	
Crunch Pommes Rot Weiss “FRITZ”	4,50 €
Crunch Pommes mit Ketchup und Majo 9,3	

Dessert

Joghurt Thymian Rahmtöpfchen “BIENE”	7,50 €
mit Himbeerschäum und Kräuterhonigeis 7	
Crema Catalana “ROSIE”	7,50 €
mit karamellisiertem Rohrzucker 3,7	
Lauwarmer Schokokuchen “ONKELCHEN”	8,50 €
mit Sauerkirschsorbet, dekoriert mit Kaffeeschäum und Knallzucker 1,3,7	
Eis “LUCA”	pro Kugel 2,00 €
Vanille oder Schoko 3,6,7	
Schlagsahne 7	pro Portion 1,00 €