

# Wir empfehlen uns für Ihre Betriebs-, Vereins- und Familienfeier.

Dafür bieten wir Ihnen, dem Anlass entsprechend, dekorierte  
Räumlichkeiten für 10 – 120 Personen.

Außerdem stehen Ihnen verschiedene Seminarräume mit  
modernster Tagungstechnik zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an.



## Öffnungszeiten

**Ostern bis Herbst von 7.00 bis 22.00 Uhr**

**warme Küche täglich**

Küche von 12:00 – 14:30 Uhr und 17:30 – 21:30 Uhr

**Frühstücksbuffet**

6:30 – 10:00 Uhr Montag bis Freitag

06:30 – 11:00 Uhr Samstag

8:00 – 11:00 Uhr Sonntag

Am Campingpark 4,  
Tel. 05464 – 969645  
info@alfseepiazza.de

49597 Rieste  
Fax 05464 – 969846  
www.alfseepiazza.de

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns Sie in unserem Restaurant „Alfsee Piazza“ begrüßen zu dürfen.

Nach unserem Motto:

**Gastfreundschaft ist die Kunst,  
seine Besucher zum Bleiben zu veranlassen,  
ohne sie am Aufbruch zu hindern.**

sind wir mit allen Mitarbeitern bestrebt, aus Küche, Keller und Service beste Leistungen zu erbringen und jeden Gast zufriedenzustellen.

Essen ist die Erotik des Alltags.

Wir bieten Ihnen saisonale Spezialitäten der regionalen und mediterranen Küche.

**Auf Wunsch erhalten Sie von unserem Servicepersonal eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen.**



*Dear customer,*

*we look forward to welcoming you in our restaurant "Alfsee Piazza".*

*According to our motto:*

***Hospitality is the art  
arrange for its visitors to stay,  
without preventing them from starting off.***

*we endeavor with all employees, to provide best services from kitchen, cellar and service and satisfy every guest.*

*food is the eroticism of everyday life.*

*we offer seasonal specialties from the local and mediterranean cuisine.*

***please ask for our menu with the issue of allergen labelling.***



## Heimat-Genuss-Menü

*the pleasures of home meal*



Schaumsuppe von frischem Bärlauch mit gebratenem Wachtelei  
*wirld garlic mousseline soup with fried quail egg*  
6,50 €

\*\*\*

Rückensteak vom heimischen Kalb mit Spargel,  
Morchelsauce und hausgemachte Maiskroketten  
*Back steak from local calf with asparagus,  
morels sauce and homemade corn croquettes*  
19,50 €

\*\*\*

Hausgemachtes Sauerampferreis mit marinierten Erdbeeren  
*homemade sorrel-ice-cream with marinated strawberries*  
9,50 €

**pro Person / per person 32,50 €**

## Niedersachsenteller

*lower saxony plate*

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und Spargel in Rahm,  
dazu hausgebeizter Lachs.  
*Baked potato with herb sour cream and asparagus in cream.  
With pickled salmon.*  
13.50 €

## Aus unserer Suppenküche

*from our soup kitchen*

Schaumsuppe von frischem Bärlauch mit gebratenem Wachtelei  
*wirld garlic mousseline soup with fried quail egg*  
**6,50 €**

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons  
*French onion soup with cheese croûtons*  
**6,50 €**

## Start up!

*start up!*

½ dtzd. Weinbergschnecken im Pfännchen mit  
hauseigener Kräuterbutter gratiniert, dazu Baguette  
*½ dozen burgundy snails in a pan gratinated*  
*with homemade herb butter and with baguette*  
**6,50 €**

Französischer Brie gefüllt mit schwarzer Olivenpaste  
mit Birnen-Nuss-Kompott an Wildkräutersalat  
*French Brie stuffed with black olive paste*  
*with pear-nut-compote on wild herb salad*  
**11,50 €**

## Salate mit Pfiff

*salads with special touch*

Wildkräutersalat im Frenchdressing mit Garnelen im Tempurateig  
und warmen Calamaretti

*wild herb salad with frenchdressing, shrimps in tempura and warm kalmar*

**16,50 €**

„Ceasar Salad“ mariniertes Romanasalat  
mit Croutons, Parmesan und gebratener Maispoularde  
*marinated romaine lettuce with croutons, parmesan and fried corn poulard*

**15,50 €**

## aus Neptuns Reich

*from neptunes empire*

Red Snapper mit grüner Curry-Kokos Sauce und kreolischem Reis  
auf lauwarmen Algensalat

*Red snapper in green-cocos sauce with creole rice  
on lukewarm seaweed salad*

**21.50 €**

Artländer Welsfilet auf geschmortem Mangold,  
dazu Kartoffelragout

*Catfish fillet on braised mangold with potatoe ragout*

**17,50 €**

## Unsere Schnitzelklassiker

*our escalope classics*

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites,  
dazu Salat von unserem Buffet  
*pork escalope “viennese style” with chips & side salad from our buffet*  
**13,50 €**

Schnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsauce  
und hausgemachten Bratkartoffeln, dazu Salat vom Buffet  
*escalope chasseur with creamed mushroom sauce,  
home-made fried potatoes and side salad from our buffet*  
**15,00 €**

Schnitzel „Zigeuner Art“ in Paprikasauce  
mit gebackenen Kartoffelspiralen  
*escalope of veal in the Zingara style in pepper sauce  
with baked potatoe spirals*  
**15,90 €**

## Der Hit für 2 Personen

Geschmorte Kalbshaxe mit Gemüse und Kartoffelgratin zum selber nehmen  
*Braised knuckle of veal with vegetables and potatoegratin*  
**p.P 17.00 €**

## Italienische Momente

*Italien moments*

Bandnudeln in Hummersauce, dazu einen halben Hummerschwanz

*Tagliarini in lobster sauce with a half lobster tail*

**17.50 €**

Spaghetti „Pesto Rosso“ mit Ruccola und Parmesan

*spaghetti with "pesto rosso", rocket and parmesan cheese*

**13,50 €**

Pasta Casarecce mit Spargel und Kirschtomaten

in Olivenöl mit frischem Basilikum

*Casarecce with asparagus and cherry tomatoes in olive oil*

*with fresh basil*

**13,50 €**

## für Steakliebhaber

*for steak fans*

**Unsere Steaks wiegen 250g und sind jeweils  
inklusive einem kleinen Beilagensalat**

Entrecôte medium mit Café de Paris Butter

auf Bohnengemüse und Ofenkartoffel

*Entrecote with cafe de paris butter with mixes beans and baked potatoe*

**23,50 €**

Putensteak „chimichurri“ mit argentinischer Kräutersauce,

Maisgemüse und Süßkartoffelfritten

*Turkey steak chimichurri with Corn and sweet potatoe fries*

**15.50 €**

Kotelett vom Bentheimer Schwein mit Zwiebel-Senf Kruste,

Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

*Cutlet from the "Bentheimer Pig" with onion-mustard crust,*

*roast potatoes and salad from the buffet*

**16,50 €**

# Aus unserer italienischen Küche

Variation vom lauwarmen Anti Pasti  
mit hausgemachten Brötchen und Pesto  
*Variation of lukewarm Anti Pasti with homemade buns and pesto*  
**10.50 €**

Carpaccio vom Tunfisch mit Limetten-Koriander Vinigrette  
und geschmolzenen Tomaten  
*fillet of tunfish carpaccio with lime-coriander vinigrette and melted tomatoes*  
**13.50 €**

## Pizza

**Pizza „Margherita“**  
Tomatensauce, Oregano, Mozzarella  
*Tomato sauce, oregano, mozzarella*  
**7,50 €**

**Pizza „Salame picante“**  
Tomatensauce, Salami, Chiliöl, Jalapenos, Mozzarella  
*Tomato sauce, salami, chilioil, jalapeno, mozzarella*  
**8,50 €**

**Pizza „Prosciutto“**  
Tomatensauce, Schinken, Champignons, Oregano, Mozzarella  
*Tomato sauce, ham, mushrooms, oregano, mozzarella*  
**9,50 €**

**Pizza „Napoli“**  
Tomatensauce, Oregano, Sardellen, Karpfern, Oliven, Mozzarella  
*Tomato sauce, oregano, anchovies, carpers, olives, mozzarella*  
**9,00 €**

**Pizza „Tonno“**  
Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano, Oliven, Jalapenos, Mozzarella  
*Tomato sauce, tuna, onions, oregano, olives, jalapenos, mozzarella*  
**8,50 €**



### **Pizza „e Rucola“**

Tomatensauce, Parmaschinken, Oregano, Rucola, Parmesan, Mozzarella

*Tomato sauce, Parma ham, oregano, rucola, parmesan, mozzarella*

**11,50 €**

### **Pizza „Quattro Formaggi“**

Tomatensauce, Gorgonzola, Parmesan, Emmentaler, Mozzarella

**8,50 €**

### **Pizza „Quattro Stagione“**

Tomatensauce, Oregano, Champignons, Peperoni, Artischocken, Oliven, Mozzarella

*Tomatoe sauce, oregano, mushrooms, chilies, artichoke, olives, mozzarella*

**8,50 €**

### **Hausgemachte Lasagne „con Carne“/ Lasagna fatte in casa „con carne“**

Tomatensauce, Bechamelsauce, Schweinefleisch, Rindfleisch, Kräuter, Zwiebeln

*Tomatoe sauce, béchamel sauce, pork, beef, herbs and onions*

**11,50 €**

**Bei hohem Geschäftsaufkommen behalten wir uns vor, keine Pizza ausser Haus anzunehmen. Bitte sprechen Sie mit unserem Servicepersonal.**

## **Aus unserer Süßen Ecke**

Hausgemachtes Sauerampferis mit marinierten Erdbeeren  
und weißen Schokoladenmousse

*homemade sorrel-ice-cream with marinated strawberries and with chocolate mousse*

**9,50 €**

Geeistes Rhabarber Süppchen mit Mousse und Eis vom Rhababer

*Iced rhubarb soup with mousse and ice-cream from rhubarb*

**9.50 €**

American Cheesecake mit hausgemachtem Toffeeeis

*American cheesecake with homemade toffee ice-cream*

**7,50 €**

## Unsere Getränke

### Alkoholfreie Getränke

	€	€		€	€
<b>Gerolsteiner</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>	<b>Säfte und Nektare</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,3 l</b>
Gerolsteiner Sprudel	2,20	5,20	Apfelsaft	2,20	2,90
Gerolsteiner Medium	2,20	5,20	Orangensaft	2,20	2,90
Gerolsteiner Naturell	2,20	5,20	Kirsch-Nektar	2,20	2,90
			Bananen-Nektar	2,20	2,90
<b>Sinalco</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>	<b>Heiße Getränke</b>		€
Sinalco Cola	1,90	3,30	Tasse Kaffee		2,00
Sinalco Cola light	1,90	3,30	Pott Kaffee		2,70
Sinalco Orange	1,90	3,30	Milchkaffee		3,00
Sinalco Zitrone	1,90	3,30	Espresso		2,00
Sinalco Apfelschorle	1,90	3,30	Doppelter Espresso		2,90
Schweppes Bitter Lemon	<b>0,2 l</b>	2,50	Cappuccino		3,00
Schweppes Ginger Ale	<b>0,2 l</b>	2,50	Latte Macchiato		3,00
			Heiße Schokolade		2,60
			Ronnefeld Tee, verschiedene Sorten		2,20
			Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräuter Tee		
<b>Bier vom Fass</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,4 l</b>	<b>Bier aus der Flasche</b>		€
Veltins	2,20	3,20	Maisel's Weisse Dunkel	<b>0,5 l</b>	3,90
Alfsee Pils	2,20	3,20	Maisel's Weisse		
Alster mit Sprite	2,20	3,20	Alkoholfrei	<b>0,5 l</b>	3,90
			Veltins Alkoholfrei	<b>0,33 l</b>	2,20
	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>	Veltins Malz	<b>0,33 l</b>	2,20
Grevensteiner Landbier	2,80		Veltins Alster alkoholfrei	<b>0,33 l</b>	2,20
Köstritzer Schwarzbier	2,80				
Maisel's Weisse Original	2,80	3,90			

### Wein.....

... fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte

## Aperitif

		€
Prosecco Scavi & Ray	<i>Frizzante</i>	0,1 l 3,50
Prosecco Scavi & Ray	<i>Frizzante</i>	0,75 l 17,50
Sekt Hausmarke Piazza		0,1 l 2,50
Sekt Hausmarke Piazza		0,75 l 15,50
Prosecco Aperol Spritz		0,2 l 4,90

## Liköre

		€
Baileys		2 cl 2,80
Baileys on ice		4 cl 4,00
Alfsee Feuer		2 cl 2,50
Barbero Gean Sambuca	<i>di Canale</i>	2 cl 2,50

## Probieren Sie unsere Edelbrände & -Liköre aus dem Weinhaus Lange, Bramsche

		€
Grappa di Prosecco 42%	im Holzfass gereift	2 cl 4,50
Alter Williams 40%		2 cl 4,50
Alte Waldhimbeere 40%		2 cl 4,50
Alte Mirabelle 40%		2 cl 4,50
Marillen- Likör 20%		2 cl 3,50
Dobbenbrandt		
Bramscher Aquavit		2 cl 3,00

## Weinbrand / Brandy

		€
Mariacron		2 cl 2,40
Asbach Uralt		2 cl 2,90

## Whisky / Whiskey

Jim Beam White		2 cl	3,00
Talisker Skye	Single Malt Whisky	2 cl	4,50

## Spirituosen

Korn Berentzen		2 cl	2,00
Wachholder Heydt		2 cl	2,00
Jägermeister		2 cl	2,50
Sierra Tequila Silver		2 cl	3,00
Jubilaeums Aquavit		2 cl	3,00
Linie Aquavit		2 cl	3,00
Wodka		2 cl	2,50
HKT		2 cl	2,50
Ramazzotti		2 cl	3,00
Fernet Branca		2 cl	2,50

## Longdrinks 0,2 l mit 4 cl Spirits

Campari Orange		0,2 l	6,50
Bacardi & Cola		0,2 l	6,50
Jim Beam Cola		0,2 l	6,50
Finsbury Gin Tonic		0,2 l	6,50
Wodka Orange		0,2 l	6,50