

## *Antipasti / Vorspeisen*

### Crema di Pomodoro <sup>1,7</sup>

Tomatencrèmesuppe 6,90 €

### Zuppa di Parmigiano <sup>1</sup>

Parmesancremesuppe mit geröstetem Serranoschinken 7,90 €

### Bruschetta Classica <sup>3</sup>

Gewürfelte Tomaten auf geröstetem Brot 5,90 €

### Carpaccio di Manzo <sup>1</sup>

Feines Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesanhobeln 12,90 €

### Antipasto Misto La Veranda <sup>1,3,5,6,7</sup>

Lassen Sie sich von der Kreativität unserer Köche überraschen 14,90 €

### Vitello Tonnato <sup>1,5,6</sup>

„Original“ mit Kalbsfleisch und Thunfisch - Kapern - Crème 12,90 €

### Pomodori e Bufala <sup>1</sup>

Tomatenscheiben an frischer Büffelmozzarella 11,90 €

## *Insalate / Salate*

### Insalata Mista

Bunt gemischter Jahreszeiten-Salat 6,90 €

### Rucola e Parmigiano <sup>1,4</sup>

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, Cherrytomaten und Pinienkernen 9,90 €

### Insalata con Tacchino <sup>1</sup>

Jahreszeiten-Salat mit gebratenen Putenbruststreifen und Parmesansplittern 12,90 €

### Insalata Surf & Turf

Jahreszeiten-Salat mit gegrillten Garnelen und Rinderfilet Tournedos 16,90 €

### Insalata Salmone


Jahreszeiten-Salat mit gebratenem Lachsfilet 14,90 €

Suchen Sie sich dazu Ihr Lieblingsdressing aus:

Original von „Zum Dorfkrug“: Sylter Salatfrische, French oder Balsamico Dressing

1 Lactose | 2 Farbstoff | 3 Gluten | 4 Kann Spuren von Nüssen / Schalenfrüchten / Pinienkernen enthalten |

5 Senf und Senferzeugnisse | 6 Ei und Eierzeugnisse | 7 Kann Spuren von Sellerie enthalten | 8 Weiß - Rotwein oder Weinbrand enthalten

 vegetarisch

## Farinacei / Nudeln

	Vorspeisen Portion	
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> 		
Spaghetti in Olivenöl, Knoblauch und Chili gebraten	6,90 €	10,90 €
<b>„Spaghetti Bolognese“ Der Klassiker</b> <sup>6,7,8</sup>		
Spaghetti mit Hackfleischsauce	6,90 €	10,90 €
<b>„Spaghetti Carbonara“ Das traditionelles Köhler Essen</b> <sup>1,3,6</sup>		
mit Speck, Ei, Sahnesauce und Parmesan	7,90 €	12,90 €
<b>„Spaghetti Scampi“ La Veranda Art</b> <sup>3,6,8</sup>		
Spaghetti mit Garnelen in Kräuter – Tomatensauce	9,90 €	14,90 €
<b>„Spaghetti Scampi“ Aglio e Olio</b> <sup>3,6,8</sup>		
Spaghetti mit Garnelen in Olivenöl, Knoblauch und Chili gebraten	9,90 €	14,90 €
<b>„Spaghetti Scampi“ Paco`s Art</b>		
Spaghetti mit Garnelen in Knoblauch – Kräuter – Sahnesauce	10,90 €	15,90 €
<b>„Spaghetti Mare“ La Veranda</b>		
Spaghetti mit edlen Meeresfrüchten in Weißwein – Kräutersauce	10,90 €	16,90 €
<b>„Penne al Forno“ Aus dem Ofen unter der Käsehaube</b> <sup>1,3,6,7,8</sup>		
in Hack - Sahne - Tomatensauce mit Mozzarella überbacken	7,90 €	11,90 €
<b>„Penne Arrabiata“ Für die Scharfen unter uns</b> <sup>3,6,7</sup> 		
in einer pikanten Tomaten - Kräuter - Knoblauchsauce	6,90 €	10,90 €
<b>„Lasagne al Forno“ Die beste in Norderstedt</b> <sup>1,3,6,7,8</sup>		
hausgemachte Lasagne (Hackfleisch - Béchamelsauce)	7,90 €	12,90 €
<b>„Papardelle con punte di Filetto“ Unser Renner</b> <sup>1,3,6,8</sup>		
Bandnudeln mit Rindfleischstreifen in Kräuter - Knoblauch-Sahnesauce	8,90 €	11,90 €
<b>„Papardelle Monte“ Aus dem Wald</b> <sup>1,3,6,8</sup> 		
Bandnudeln mit gemischten Pilzen (je nach Saison)	7,90 €	12,90 €
<b>„Papardelle Salmone“ Für die Lachs -Liebhaber</b> <sup>1,3,6,7,8</sup>		
Bandnudeln in einer Sahne- Hummersauce mit Lachswürfeln	8,90 €	14,90 €
<b>„Pesante e dolce“ 100 % vegetarische Tortelloni</b> <sup>1,3,4,6</sup> 		
grüne Spinat – Tortelloni in Gorgonzolasauce mit karamellisierten Walnüssen garniert	7,90 €	12,90 €
<b>„Tortellini al Forno“ Aus dem Ofen unter der Käsehaube</b>		
Hack – Tortellini in Sahne – Hacksauce mit Mozzarella überbacken	7,90 €	12,90 €
<b>„Tortellini alla Panna“ Das Gericht der 70er</b> <sup>1,3,6</sup>		
Hack – Tortellini in Sahne – Schinkensauce mit frischem Muskat	6,90 €	13,90 €

## *Pizza / Pizza*

<b>Pizza Margarita</b> <sup>1,3</sup> 	mit Tomate, Mozzarella und Oregano	9,90 €
<b>Pizza „Pommes“</b> 	mit Tomate, Mozzarella und frischen Pommes	10,90 €
<b>Pizza „Milano“</b> <sup>1,3</sup>	mit Tomate, Mozzarella und fein geschnittener Salami „Milano“	10,90 €
<b>Pizza „Chrorizo“</b>	mit Tomate, Mozzarella und spanischer Chorizo Salami	10,90 €
<b>Pizza „Prosciutto“</b>	mit Tomate, Mozzarella und Kochschinken	10,90 €
<b>Pizza „Prosciutto e Monte“</b>	mit Tomate, Mozzarella, Kochschinken und Champignons	11,90 €
<b>Pizza „Hawaii“</b>	mit Tomate, Mozzarella, Kochschinken und Ananas	11,90 €
<b>Pizza „Tonno“</b>	mit Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	12,90 €
<b>Pizza „Spinaci e Gorgonzola“</b> 	mit Tomate, Mozzarella, Spinat und Gorgonzolakäse	11,90 €
<b>Pizza Rucola e Parmigiano</b> <sup>1,3</sup> 	mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Parmesanhobeln	11,90 €
<b>Pizza „Buffala“</b> <sup>1,3</sup> 	mit Büffel-Mozzarella, frischen Tomatenscheiben und Basilikum	12,90 €
<b>Pizza 4 Stagioni</b>	mit Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Salami, Spinat und Thunfisch	12,90 €
<b>Pizza 4 Formaggi</b> 	mit Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Feta Käse und Brie	14,90 €
<b>Pizza Parma Classico</b> <sup>1,3</sup>	mit Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesanhobeln	14,90 €
<b>Pizza Scampi</b> <sup>1,3</sup>	mit Tomate, Mozzarella, Tomatenwürfeln, Garnelen und Rucola	14,90 €
<b>Pizza „Mare“</b> <sup>1,3</sup>	mit Tomate, Mozzarella, Tomatenwürfeln, Knobi und Meeresfrüchten	15,90 €

Zu allen unseren Pizza reichen wir einen Beilagensalat

## *Pescado / Fischgerichte*

### Calamari alla Plancha <sup>4</sup>

Calamari vom Grill an kalter Pesto Sauce 14,90 €

### Calamari „Livornese“ <sup>8</sup>

Calamari in Tomaten-Kräuter-Knoblauchsauce 15,90 €

### Pescado alla Gallega <sup>7,8</sup>

gem. Fischpfanne in einer Tomaten-Oliven-Knoblauchsauce 19,90 €

### Cataplana <sup>3,7,8</sup>

Genießen Sie eine typisch südländische Spezialität: Edle Fisch- und Fleischspezialitäten mit frischem Gemüse zusammen im portugiesischen Kupfertopf gegart 24,90 €  
oder für 2 Personen 14,90 €

Alle Fischgerichte servieren wir Ihnen mit einem kleinen gemischten Salat

## *Paella alla Valenciana*

### Fisch – Fleisch Paella

ab 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 30-40 Minuten) p.P. 16,90 €

### Gamberoni alla Plancha <sup>4</sup>

Garnelen vom Grill an kalter Pesto Sauce 22,90 €

### Gamberoni al Pepe <sup>1,8</sup>

Garnelen in grüner Pfeffersauce 24,90 €

### Gamberoni „Espagna“

Garnelen in Knoblauch-Olivenöl und Paprika (pikant) 24,90 €

### Gamberoni „Paco“ <sup>1,8</sup>

Garnelen in Kräuter-Knoblauchsauce in der Pfanne serviert 24,90 €

## *Paco's Tapas Mix*

17,90 €

Lassen Sie sich von vielen kleinen spanischen Spezialitäten überraschen! <sup>2,4,5,6,7</sup>

kalte und warme Tapas auf 1-Meter-Holzbrett serviert – Ob als Vorspeise für zwei oder als Hauptgericht für eine Person

## Vom Lavagrill

### *Geflügel*

<b>Tacchino alla Griglia</b> <sup>4</sup>	
Putenbrust vom Grill auf Pestosauce	14,90 €
<b>Tacchino al Pepe</b> <sup>1,8</sup>	
Gegrillte Putenbrust auf Pariser Pfeffersauce	15,90 €
<b>Tacchino Gorgonzola</b> <sup>1</sup>	
Gegrillte Putenbrust auf Gorgonzolasauce	16,90 €
<b>Tacchino Monte</b> <sup>1,8</sup>	
Gegrillte Putenbrust mit gemischten frischen Pilzen (je nach Saison)	16,90 €
<b>Tacchino „Buffala e Serrano“</b> <sup>1,4</sup>	
Gegrillte Putenbrust mit Serranoschinken und Büffelmozzarella überbacken auf Pestosauce	17,90 €

### *Vom Schwein*

<b>Fileto di Maiale alla Griglia</b> <sup>4</sup>	
Ganzes gegrilltes Schweinefilet vom Grill auf Pestosauce	17,90 €
<b>Fileto di Maiale al Pepe</b> <sup>1,8</sup>	
Ganzes gegrilltes Schweinefilet auf Pariser Pfeffersauce	18,90 €
<b>Fileto di Maiale „Monte“</b> <sup>1,8</sup>	
Ganzes gegrilltes Schweinefilet mit gemischten frischen Pilzen (je nach Saison)	18,90 €
<b>Fileto di Maiale „Gorgonzola“</b> <sup>1</sup>	
Ganzes gegrilltes Schweinefilet auf Gorgonzolasauce	18,90 €
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>1,8</sup>	
Gebratene Schweinefilet-Medaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	17,90 €

### *Vom Rind*

<b>Bistecca alla Griglia</b>	
Rumpsteak vom Grill an Kräuterbutter	24,90 €
<b>Bistecca al Pepe</b>	
Rumpsteak in grüner Pfeffersauce	26,90 €
<b>Bistecca alla Gorgonzola</b>	
Rumpsteak in Gorgonzolasauce	26,90 €

1 Beilage zur Auswahl:

Saisongemüse, Blattspinat, Rosmarinkartoffeln, frische Pommes oder Kartoffelgratin (spanische Art)

1 port. Beilage extra 3,90 €

## Für unsere Fleisch Kenner

DAS GEHEIMNIS DER EINZIGARTIGEN TROCKENREIFUNG!

Delta Dry Aged Beef am Knochen gereift. Diese alte, traditionelle Rinderrasse der „Schwarzbunten“ war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet. Für das Delta Dry Aged Beef werden nur die besten Rinder ausgewählt. Vom Erfahrungswissen vieler Generationen geleitete, handwerksgerechte Bearbeitung und die fünfwöchige Reifung am Knochen sind die Basis des intensiven Geschmackerlebens.

### Entrecôte „Pommersches Rind“<sup>4, 1</sup>

Entrecôte herzhaftes, zartes Steak mit Fettauge vom Grill	ca. 250 g	25,90 €
	ca. 400 g	32,90 €

„Wir haben dieses Fleisch höchster Qualität und die traditionelle Trockenreifung wiederentdeckt. Das vollmundige Geschmackserlebnis wird durch handwerksgerechte Verarbeitung und die fünfwöchige Reifung am Knochen erzielt.“  
H.-Heinrich Höper, Delta Fleisch

### Rinderfilet „Pommersches Rind“

Rinderfilet vom Grill	ca. 220 g	29,90 €
Rinderfilet auf Pariser Pfeffersauce	ca. 220 g	31,90 €
Rinderfilet Surf & Turf mit Hummerschwanz	ca. 220 g	39,90 €
Chateaubriand auf heißer Platte (Nur mit Vorbestellung) mit verschiedenen Gemüsen und 3 Saucen	ca. 500 g p.P	32,90 €

### Carree vom Landuro-Schwein<sup>4, 1</sup>

vom Grill auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	ca. 400 g	22,90 €
--	-----------	---------

Das Landuro-Schwein ist eine Kreuzung aus dem Duroc und dem deutschen Edellandschwein. Die Landuro – Schweine werden rein pflanzlich mit hohem Getreideanteil gefüttert und wachsen in heimischen bäuerlichen Betrieben auf.

### Grillplatte Grigliata Mista „La Veranda“<sup>2, 4, 1</sup>

Gemischte Fleisch Grillplatte „La Veranda“ mit, Schwein, Lamm, Geflügel, Rind und Chorizo.		22,90 €
---	--	---------

1 Beilage zur Auswahl:

Saisongemüse, Blattspinat, frische Pommes, Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin (spanische Art) port. Beilage extra		3,90 €
---	--	--------

Wir grillen unsere Steaks auf medium.

Sollten Sie jedoch einen besonderen Wunsch haben, sagen Sie es bitte der Bedienung.

## Getränkekarte

### Aperitiv

Cassico (Johannisbeersekt)	0,10l	3,90 €
Cava	0,10l	4,90 €
Martini B.R.D.G.		3,00 €
Portwein/ Sherry		3,00 €
Spritz	0,20l	6,90 €
Campari Orange/ Soda <sup>1</sup>		5,90 €

### Alkoholfreie Getränke

<b>MAGNUS</b> Mineralwasser	0,25l	2,30 €
	0,75l	5,50 €

<b>MAGNUS</b> Stilles Mineralwasser	0,25l	2,30 €
	0,75l	5,50 €



Cola <sup>1,10</sup>	0,20l	2,50 €
----------------------	-------	--------



Cola zuckerfrei <sup>1,7,10,11</sup>	0,20l	2,50 €
--------------------------------------	-------	--------



Orange	0,20l	2,50 €
--------	-------	--------



Zitrone	0,20l	2,50 €
---------	-------	--------



Mix Cola Orange	0,20l	2,50 €
-----------------	-------	--------

Apfel-, Maracuja-, Rhabarber-, Kirschschorle	0,20l	2,50 €
	0,40l	4,80 €

Kiba	0,20l	2,50 €
	0,40l	4,80 €

Apfelsaft Vaihinger	0,20l	2,70 €
---------------------	-------	--------

Orangensaft Vaihinger	0,20l	2,70 €
-----------------------	-------	--------

Schweppes Tonic Water <sup>9</sup> , Bitter Lemon <sup>9</sup> , Ginger Ale <sup>9</sup>	0,20l	2,80 €
---	-------	--------

### Warme Getränke

Espresso	2,20 €
Espresso Corretto	3,50 €
Espresso Doppio	3,90 €
Kaffee	2,20 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,50 €
Schwarzer-, Grüner-, Früchtetee	2,10 €

### Bier

Holsten vom Fass	0,30l	2,60 €
	0,40l	3,50 €
Duckstein vom Fass	0,30l	2,90 €
	0,50l	4,80 €
Duckstein Opal Pilsener Grand Cru	0,30l	2,90 €
Alsterwasser	0,30l	2,60 €
	0,40l	3,50 €

Aus der Flasche:

Herrenbräu/ Hefeweizen	0,50l	4,80 €
Hefeweizen Dunkel	0,50l	4,80 €
Hefeweizen Alkoholfrei	0,50l	4,80 €
Kristallweizen	0,50l	4,80 €
Holsten Alkoholfrei	0,33l	2,60 €
Fassbrause	0,33l	2,50 €

### Spirituosen

Kümmel Helbing	2cl.	3,00 €
Malteser Aquavit	2cl.	3,00 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	2cl.	3,00 €
Cynar	2cl.	3,00 €
Veterano oder 103er	2cl.	3,50 €
Averna	2cl.	3,00 €
Ramazotti	2cl.	3,00 €
Sambuca	2cl.	2,50 €
Grappa	2cl.	3,00 €
Baileys <sup>2</sup>	2cl.	4,00 €
Marsala	2cl.	2,50 €
Andrea da Ponte	2cl.	6,90 €
Carlos <sup>1</sup>	2cl.	4,90 €
Cardenal Mendoza	2cl.	9,90 €
Jaime I Reserva de la Familia	2cl.	12,50 €
Wodka	2cl.	3,00 €
Bacardi	2cl.	3,50 €
Gin	2cl.	3,50 €
Pernod	2cl.	3,50 €
Whisky (Scotch, Bourbon) <sup>2</sup>	2cl.	3,50 €

## Offene Weine – Unsere Empfehlungen

### *Weißwein 0,2 Gl*

#### Chardonnay

Ausgewogen mit einer feinen Frucht. Das Bouquet erinnert an reife Birne und Pfirsich. Feines Säurespiel

6,90 €

#### Pinot Grigio trocken, Veneto Italien

Angenehm mild und dennoch würzig, hervorragendes Preis- Leistungssegment, Aromen von überreifem Obst und Apfelaromen

6,90 €

#### Rioja Weiß

Vielschichtiges Aroma, Anklänge von aromatischen Kräutern, wohl balancierter Wein.

6,90 €

#### Weinschorle oder Rosè

5,90 €

#### Grauer Burgunder - Trocken

QbA - Erz.- Abf. Schlink

Fülle, ausgewogen, unkompliziert

7,90 €

### *Rotwein 0,2 Gl*

#### Montepulciano d`Abruzzo San Carlo

Der Montepulciano von San Carlo ist lebendig in der Farbe, vollmundig, kraftvoll und kernig im Geschmack

6,90 €

#### Lambrusco

Schöner Easy Drinking Wein für jeden Anlass, geschmeidigt und fruchtbetont

5,90 €

#### Nero d`Avola

Lebendig, körperreich und dicht, mit feinem Kirscharoma und samtigen Tannien im Finale

6,90 €

#### Rioja Rojo

Angenehm mild und dennoch würzig, hervorragendes Preis-Leistungssegment. Volle Frucht und ein Hauch von Würze

7,90 €

#### Schankwein/ Hauswein - rot

Dornfelder mit nur 10,5 Vol. % Alk. Erz.-Abf. G. Schlink - Nahe -Deutschland, vollmundig, samtig-weich, köstlicher Duft nach Waldbeeren, Brombeeren und Kirschen

6,90 €

Genießen Sie unsere guten Tropfen!