

blättereich

KAFFEE. GARTEN. KULTUR.

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung sowie Mehrwertsteuer

Unser Team informiert Sie gern über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Sprechen Sie uns gerne darauf an.

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, kuhmilch-, ei-, sellerie-, erdnuss-, schalen-, hülse- und meeresfrüchte-, fisch-, soja-, senf-, weichtier-, lupinen- und sulfithaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

VORSPEISEN

		Euro
1	Carpaccio Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit hausgemachter Marinade	16,00
2	Caprese ^{G A} Mozzarella Tomaten Basilikum und natives Olivenöl	11,00
3	Bruschetta Classica ^A Tomatenwürfel auf gerösteten Brotscheiben mit Basilikum	11,00
4	Crostini alla Blätterteich Crostini mit Schafskäse und getrockneten Tomaten-Oliven-Pesto	11,00
5	Antipasti Aubergine Zucchini Paprika Tomate Mozzarella gebratene Champignons Bruschetta	17,00

BEILAGEN

		Euro
11	Funghi all'aglio e prezzemolo Champignons mit Knoblauch und Petersilie	7,00
12	Rosmarinkartoffel	5,00
13	Grüne Bohnen	5,00
14	Gebratene Möhren	5,00

SUPPEN

		Euro
21	Minestrone Traditionelle italienische Gemüsesuppe frisch zubereitet dazu Brot	8,00
22	Zuppa di Pomodoro Hausgemachte italienische Tomatencremesuppe dazu Brot	7,00

SALATE

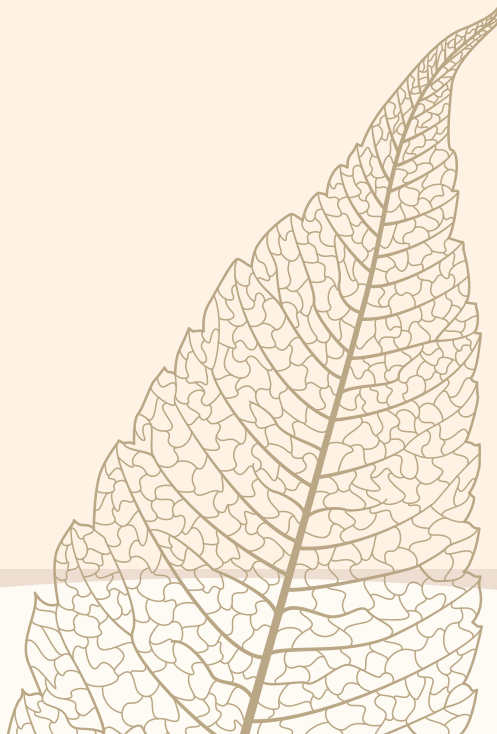
		Euro
31	Insalata mista Grüner und roter Salat mit Tomaten	7,00
32	Insalata di Avocado ^{D B} Avocadosalat mit gebratenen Scampi auf Tomaten und Rucola in Zitronenöl	14,00
33	Insalata „Blätterteich“ Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und hausgemachter Vinaigrette	15,00
34	Insalata di Filettini di manzo Gemischter Salat mit gebratenen Rinderstreifen und hausgemachter Vinaigrette	19,00

KINDERKARTE

		Euro
41	Spaghetti Bolognese ^G Spaghetti mit Hackfleisch Tomatensoße und Parmesankäse	8,00
42	Spaghetti Napoli ^G Spaghetti mit Tomatensoße und Parmesankäse	8,00
43	Spaghetti Carbonara ^{C G 2} Spaghetti mit Eiern Speck und Parmesankäse in Sahnesoße	8,00

FISCH

- | | Euro |
|--|-------|
| 51 Filetto di pesce del giorno alla livornese^D
Gebratenes Fischfilet des Tages gekocht in einer Kapern-Oregano-Tomatensoße mit gemischtem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 26,00 |
| 52 Gamberoni avvolti nello Speck^{D B}
Scampi im Speckmantel mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | 30,00 |
| 53 Gamberoni alla Diavola^{D B}
Gegrillte Scampi mit Zwiebeln Tomatensoße Knoblauch und Petersilie dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 30,00 |
| 54 Filetto di Branzino^{D G}
Wolfsbarschfilet mit einer Zitronen-Buttersoße dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 27,00 |



HAUPTGERICHTE

		Euro
61	Tagliatelle al ragu‘della mamma (Bolognese) ^{G Aa} Soße aus Schweine- und Rindfleisch 5 Stunden lang mit Tomatensoße gegart	15,00
62	Spaghetti Carbonara (ricetta italiana o tedesca) ^{C G 1 1 2 Aa} Spaghetti mit Guanciale Pfeffer Eier Käse Speck und Sahne (auf Wunsch nach Deutscher/Italienischer Art)	15,00
63	Ravioli al Gorgonzola ^{G 1 1 2 Aa} Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Gorgonzolacreme und Sahne	19,00
64	Spaghetti aglio e Olio ^{Aa} Spaghetti mit extra nativem Olivenöl Petersilie und Knoblauch (auf Wunsch mit scharfer Paprika)	12,00
65	Lasagne Tradizionali ^{Aa G} Lasagne mit gemischtem Hackfleisch Parmesankäse Tomatensoße und Bechamel	15,00
66	Risotto alla Boscaiola Cremiger Risotto mit Steinpilzen	20,00
67	Spaghetti con Scampi ^{Aa} Spaghetti mit frischen Tomaten Rucola und Scampi in Öl	19,00

FLEISCHGERICHTE

		Euro
81	Scaloppina alla Milanese ^{Aa C G} Paniertes Kalbschnitzel „Mailänder Art“ dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln	29,00
82	Saltimbocca alla Romana ^{Aa G} Kalbsschnitzel mit Parmaschinken in einer Weißwein-Salbeisoße dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln	29,00
83	Bistecca con Cipolle e Funghi ^{Aa G} Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und frischen Champignons in einer Rahmsoße dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln	31,00
84	Bistecca Pizzaiola ^{Aa C} Rumpsteak in Tomatensoße mit Oliven Kapern Knoblauch dazu Spaghetti	31,00
85	Filetto di maiale vestito da bacon e salsa al chianti con patate al forno ^{Aa G} Kalbfleisch mit Speck Chianti-Soße, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	28,00
86	Bistecca al pepe verde (300g) ^{Aa G} Rumpsteak (300g) mit grüner Pfeffersoße, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln	31,00
87	Filetto alla griglia con patate e insalata ^G Gegrilltes Rinderfilet mit Chianti-Soße Gemüse Rosmarinkartoffeln und Salat	35,00

NACHSPEISEN

	Euro
91 Gelato misto^G Gemischtes Eis	5,00
92 Tiramisu^{G C Aa} Aus Mascarponecreme und Löffelbiskuit	7,00
93 Panna Cotta^G Creme-Dessert und Heidelbeersöße	6,00

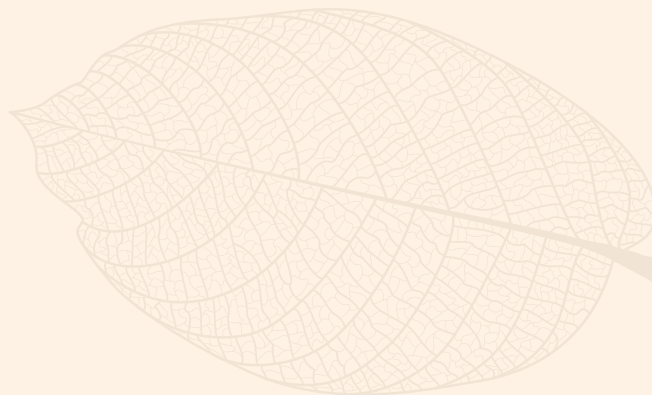
WARME GETRÄNKE

	Euro
Tasse Filterkaffee¹¹	3,50
Becher Filterkaffee¹¹	4,50
Kännchen Kaffee¹¹	6,50
Tasse Kaffee Crema¹¹	3,60
Kännchen Kaffee Crema¹¹	6,90
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch ^{G 11}	3,90
Milchkaffee^{G 11}	4,20
Latte Macchiato^{G 11}	4,20
Espresso¹¹	2,90
Doppio Espresso¹¹	4,50
Glas Tee Schwarz Früchte Pfefferminz Kamille Grün ¹¹ Kräuter ¹ Rooibos	3,60
Heiße Schokolade^{A G}	3,70

Wir können alle milchhaltigen Getränke mit Hafermilch zubereiten.

GETRÄNKE

	Euro	Euro
ALKOHOLFREI	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Cola ^{3 6 11}	2,80	4,80
Cola Zero ^{1 2 3 4 6 7 11}	2,80	4,80
Cola Light ^{1 2}	2,80	4,80
Fanta ^{2 3 6}	2,80	4,80
Sprite ^{1 6,}	2,80	4,80
Spezi ^{1 2 3 4 6 11}	2,60	4,80
Apfelsaft	2,80	4,80
Maracujasaft	2,80	4,80
Rhabarbersaft	2,80	4,80
Johannisbeersaft	2,80	4,80
Bananensaft ^{3 6}	2,80	4,80
Kirschsaft ⁶	2,80	4,80
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich		
Bitter Lemon ^{3 7 12}	2,80	4,80
Ginger Ale ^{2 3 6}	2,80	4,80
Tonic Water ^{2 3 6 12}	2,80	4,80
Erdinger Alkoholfrei ^A	0,5l	5,50
Veltins Alkoholfrei ^A	0,33l Flasche	3,50
Jever Fun ^{6 A G}	0,33l Flasche	3,50
Vitamalz	0,33l Flasche	3,00
FASSBIER	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Jever ^A	3,50	5,50
Veltins	3,50	5,50
Alster ^A	3,50	5,50
BMW ^A	3,50	5,50
BIER		<u>0,5l</u>
Erdinger Weizen ^A		5,50
Erdinger Dunkel ^A		5,50
WASSER	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
Selters Medium	3,00	7,00
Selters Naturell	3,00	7,00



APERITIF

Euro

Prosecco	0,1 l	3,90
	0,75 l	26,50
Prosecco Zero alkoholfrei	0,1 l	3,90
	0,75 l	26,50
Aperol Spritz 15% Vol. ^{2 l 12 l L}	0,2 l	7,50
Aperol Spritz alkoholfrei ^{2 l 12 l L}	0,2 l	7,50
Limoncello Spritz 15% Vol.	0,2 l	7,50
Limoncello Spritz alkoholfrei	0,2 l	7,50
Hugo 15% Vol. ^{2 l 6}	0,2 l	7,50
Hugo alkoholfrei ^{2 l 6}	0,2 l	7,50
Lillet Wild Berry 15% Vol.	0,2 l	7,50
Weinschorle	0,2 l	6,00
Martini dry 15% Vol.	5 cl	4,90
Campari mit Orange 25% Vol.	5 cl	6,00
Martini bianco 15% Vol.	5 cl	4,90
Sherry 15% Vol.	5 cl	5,00

SPIRITUOSEN

Korn 32% Vol.	2 cl	3,00
Vodka 40% Vol.	2 cl	3,00
Fernet Branca 40% Vol.	2 cl	3,00
Branca Menta 32% Vol.	2 cl	3,00
Remy Martin 40% Vol.	2 cl	6,90
Ouzo 40% Vol.	2 cl	3,00
Grappa 40% Vol.	2 cl	3,50
Grappa Speciale 38% Vol.	2 cl	4,90
Malteser Aquavit 40% Vol.	2 cl	4,00
Linie Aquavit 41,5% Vol.	2 cl	4,00
Gordon's Dry Gin 37,5% Vol.	2 cl	4,00
Averna 32% Vol.	2 cl	3,00
Marsala 15% Vol.	2 cl	3,50
Ramazzotti 30% Vol.	2 cl	3,00
Ballantines Scotch Whisky 40% Vol.	4 cl	6,00
Jim Beam Bourbon Whisky 40% Vol.	4 cl	6,00
Jägermeister 35% Vol.	2 cl	3,00
Havana Club Special mit Cola 40% Vol.	4 cl	6,90

LIKÖRE

Amaretto 28% Vol.	2 cl	3,50
Sambuca 40% Vol.	2 cl	3,50
Baileys 17% Vol. ^G	2 cl	3,50
Limoncello 28% Vol.	2 cl	3,50
Marille 35% Vol.	2 cl	4,90
Birne 35% Vol.	2 cl	4,90

WEINKARTE

WEISSWEIN

Euro

Weisser Burgunder QbA trocken

Deutschland-Baden/ Kaiserstuhl, Weingut Peter Briem

Unkomplizierter Weißburgunder mit Aromen von Aprikose und reifer Birne.

0,2 l 7,50
0,75 l 27,50

Pinot Grigio

Italien-Trentino, Kellerei Lagaria

Ein Wahrer Trinkgenuss zum kleinen Preis!
Fruchtig, frisch, typisch Pinot Grigio.

0,2 l 7,50
0,75 l 27,50

Riesling QbA halbtrocken

Deutschland-Pfalz, Reichsrat von Buhl

Trinkspaß mit viel Frucht und trotzdem anregender Lebendigkeit.
Gelbe Früchte, die an Birnen und Äpfel erinnern, laden herzhaft ein.
Gute Balance von Säure und Frucht im Abgang.

0,2 l 6,90
0,75 l 25,00

Lugana DOC Ca'Vegar trocken

Italien-Venetien, Cantina Castelnuovo del Garda

Strohgelbe Farbe, intensive florale Aromen mit einer angenehm leichten Mineralität. Dieser Wein schmeckt frisch und ist angenehm weich mit einem langhaltenden Geschmack.

0,2 l 8,50
0,75 l 31,00

ROSÉWEIN

Rosé Dune Nuit Estate QbA trocken

Deutschland Rheinhessen

Der Estate Rosé d'une Nuit, lag, „eine Nacht“ auf den Traubenschalen zur Farbextraktion. Lachsfarben fließt er ins Glas,
In der Aromen von roten Beeren am Gaumen wunderbar elegant mit einer perfekt eingebundenen Säure.

0,2 l 6,50
0,75 l 24,00

Spätburgunder Weissherbst QbA feinherb

Deutschland -Baden/ Kaiserstuhl, Weingut Peter Briem

Frisch, leicht, absolut animierend mit leicht grünlichen Anklängen.
Perfekt für die schönen Sonnentage im Frühling und Sommer.

0,2 l 6,90
0,75 l 25,00

ROTWEIN

Euro

Merlot DOC trocken

Italien-Trentino, Cantina sociale di Trento

Robinrot mit Granat-Reflexen, in der Nase Gewürznoten und Anklängen an roten Früchten; im Geschmack trocken, voll, ausgewogen, manchmal würzig, mit weichen und eleganten Tanninen.

0,2 l	6,90
0,75 l	25,00

Chianti Classico DOCG trocken

Italien-Toscana, Rocca delle Maciè

In der Nase und am Gaumen Aromen von reifen Kirschen, herzhaft würziger Kräuter und Röstnuancen. Ein dichter Chianti mit angenehmen Tanninen, reifer Säure und schmeichelnder Süße im langen Abgang.

0,2 l	7,90
0,75 l	29,00

Primitivo di Manduria DOC trocken

Italien-Apulien, Masseria La Volpe

Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen. Duft reifer Früchte und gewürzten Noten. Balancierter und delikater Wein.

0,2 l	7,90
0,75 l	29,00





FRÜHSTÜCK

Starten Sie genussvoll in den Tag!

Gerne laden wir Sie zum Frühstück im Blätterteich ein,
von Freitag bis Sonntag ab 09.00 Uhr.

Auf einer Etagere servieren wir Ihnen die feinste Auswahl
verschiedener Beläge, begleitet von frischen Brötchen
und einem Getränk.

Bestehend aus folgenden Zutaten:

*Räucherlachs, Salami, Parmaschinken, verschiedene Käsesorten,
Tomate mit Mozzarella, Obst, Gemüse, gebratene Aubergine,
gebratene Zucchini, gebratene Paprika, Oliven, zwei Sorten an
Marmelade, Butter, Rührei, verschiedene Brötchen, Brot und
Croissants.*

Dazu frischen Filterkaffee oder Tee, sowie ein Glas Prosecco oder
Orangensaft.

Pro Person 22,90

Kinder bis 12 Jahre 11,50

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Team Blätterteich Oldenburg

Info: Wir behalten uns vor die Speisenauswahl temporär anzupassen.



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

1 = mit Konservierungsstoff	7 = enthält eine Phenylalaninquelle
2 = mit Farbstoff	8 = geschwefelt
3 = mit Antioxidationsmittel	9 = geschwärzt
4 = mit Geschmacksverstärker	10 = gewachst
5 = mit Phosphat	11 = koffeinhaltig
6 = mit Süßungsmittel(n)	12 = chininhaltig

Kennzeichnung von Allergenen

(gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung LMIV)

A = Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer)	
B = Krebstiere	I = Sellerie
C = Eier	J = Senf
D = Fische	K = Sesamsamen
E = Erdnüsse	L = Schwefeldioxid und Sulphite
F = Sojabohnen	M = Lupinen
G = Milch (einschließlich Laktose)	N = Weichtiere

H = Schalenfrüchte (a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, d Cashewnüsse, e Pecannüsse, f Paranüsse, g Pistazien, h Macadamianüsse)

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Gastronomieküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind.
Sprechen Sie uns bei Bedarf bitte an.

blättert

**Alexanderstraße 412
26127 Oldenburg
Tel. 04 41 77 70 47 55**