

NEMO

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.
Stöbern Sie gerne in unserer Karte, in der wir Ihnen eine große
Auswahl an leckeren Speisen und Getränken anbieten.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

All unsere Speisen gibt es selbstverständlich auch zum
Mitnehmen.

FÜR ALLERGIKER UNTER UNSEREN GÄSTEN:

Informieren Sie uns bitte im Vorfeld Ihrer Bestellung über
mögliche Lebensmittelunverträglichkeiten oder darüber, auf
welche Lebensmittelbestandteile Sie allergisch reagieren.

Unser Küchenteam ist gerne für Sie da.

Auf der **LETZTEN** Seite der Speisekarte befindet sich die
Beschreibung wichtiger Zusatzstoffe bzw. Allergieauslösender
Stoffe, die in unserer Speisekarte an den jeweiligen Speisen und
Getränken gekennzeichnet sind.

Ihr Nemo Team

Öffnungszeiten:

Montag	Ruhetag
Dienstag	11.30-14.30 und 17.30-23.00 Uhr
Mittwoch	11.30-14.30 und 17.30-23.00 Uhr
Donnerstag	11.30-14.30 und 17.30-23.00 Uhr
Freitag	11.30-14.30 und 17.30-23.00 Uhr
Samstag	11.30-14.30 und 17.30-23.00 Uhr
Sonntag	11.30 -23.00 Uhr

Suppe

Hausgemachte Minestrone (I)	5.90 €
mit frischem Gemüse	
Hausgemachte Tomatensuppe (I,G)	6.50 €
mit frischem Basilikum	

Salate

Kleiner Beilagensalat (G)	4.90 €
mit Rohkostsalat	
Großer Beilagensalat (G,4)	7.90 €
mit Rohkostsalat	
Rucolasalat (M,G)	11.00 €
mit Pecorino und Kirschtomaten	
Italienischer Salat (G,A, 1,3,7)	13.50 €
mit Schinken-Käse-Röllchen, Tomate, Ei und Zwiebeln	
Frischer Sommersalat (G)	13.90 €
mit Rohkostsalat und Putenstreifen	
Der Argentinier (G)	14.50 €
Marktsalat mit gebratenen Ochsenfetzen, Paprika und Pinienkernen	

Vorspeisen und Antipasti

Salat Caprese (G)	12.90 €
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
Vitello tonnato (C,A)	13.90 €
zarte Kalbsfleischscheiben an Kapern in Thunfischsauce	
Rindercarpaccio (G,M)	13.90 €
mit Rucola und Parmesan	
Prosciutto di Parma	11.90 €
Parmaschinken mit Melone	
Antipasto NEMO (C,A,G, 1,3,7)	18.00 €
gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	

Die Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Pasta

Hausgemachte Gnocchi di patate (A,D,I) mit Kirschtomaten, in Tomatensauce	12.50 €
Hausgemachte Gnocchi di Gorgonzola (G, A,D,I) mit Gorgonzolasauce	13.00 €
Paccheri all' arrabiatta (I,D,I) mit schwarzen Oliven, Kapern, in Tomatensauce	13.00 €
Paccheri funghi stagionali (D,I) mit Filetspitzen vom Rind und Saison Pilzen	14.50 €
Hausgemachte Ravioli ricotta e spinaci (G,I,D,A) gefüllt mit Ricotta und Spinat	13.50 €
Hausgemachte Ravioli (G,D,A) mit Kalbsfleisch	16.00 €
Hausgemachte Tagliolini (D,A,E,N,C) mit Meeresfrüchten	19.90 €
Hausgemachte Tagliolini (D,A,G) mit schwarzem frischem Trüffel und frisch gehobeltem Parmesan	18.90 €



Paccheri



Ravioli



Gnocchi



Tagliolini

Die Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

PIZZA



NAPOLITANISCHE ART 33cm

- Die Margherita (D,G)** **9.50 €**
Tomatensoße, Mozzarella, Parmesan, Basilikum, Olivenöl Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Pecorino
- O' Cazone (D,1,3,7)** **12.00 €**
Tomatensoße, Mozzarella, gekochter Schinken, Salami, schwarzer Pfeffer, Basilikum, Olivenöl Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, prosciutto Cotto, Salame dolce, Pepe nero, basilico, olio extra Vergine
- Napoli (D,G,C)** **13.50 €**
Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Basilikum, Olivenöl Salsa pomodoro San Marzano, Fior di latte Mozzaella Pugliese, acciughe, Origano, basilico, olio extra Vergine
- Caprese (D,G)** **13.50 €**
Nach dem backen belegen wir sie mit Datteltomaten, Büffelmozzarella, Oregano, Basilikum, Olivenöl, Pomodorini datterino, Mozzarella di Bufala, Origano, basilico, olio extra Vergine
- Carbonara (D,G,1,3)** **13.50 €**
Mozzarella, Bacon, Ei, Peorino Romano, schwarzer Pfeffer, Parmesan, Basilikum, Olivenöl Fior di Latte Mozzarella Pugliese, pancetta affumicata, uovo bio, Pecorino Romano, pepe, parmigiano, basilico, olio extra Vergine
- Filetto Pomodori (D,G)** **14.00 €**
Geräucherter Mozzarella, trocken Tomaten rot/gelb, frische Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl Provala affumicata, pomodorini secchi rossi/gialli, datterino fresco, basilico, olio extra Vergine
- Lasagna (D,G,1,3,7)** **14.00 €**
Tomatensoße, Mozzarella, gekochter Schinken, Salami, Ricotta, schwarzer Pfeffer, Basilikum, Olivenöl Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, prosciutto Cotto, Salame dolce, Ricotta, Pepe nero, basilico, olio extra Vergine
- Fantasia Dello Chef(Gemüse-Fantasien) (D,G)** **14.50 €**
Mozzarella, Gemüse, Aubergine, Zucchini, frische Champignon, Stängelkohl, Paprika, Oliven, Basilikum, Olivenöl Fior di Latte Mozzarella Pugliese, melanzane, zucchini, friarielli Napoletani, peperoni, Olive, fughi, basilico, olio extra Vergine
- Diavola (D,G,1,3)** **14.50 €**
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Basilikum, Olivenöl Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Ventricina picante, olive, basilico, olio extra Vergine

4 Formagi (D,G) 14.50 €

Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino Romano, Rucola, Basilikum, Olivenöl
Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Gorgonzola, Parmigiano, Pecorino Romano, Rucola, basilico, olio extra Vergine

Capricciosa (D,G,1,3,7) 15.90 €

Tomatensoße, Mozzarella, gekochten Schinken, frischen Champignons, Oliven, gegrillte Artischocken, Basilikum, Olivenöl
Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, olive, carciofi grigliate, basilico, olio extra Vergine

Parma (D,G,1,3) 16.00 €

Mozzarella, Tomatensoße, roher Schinken, Rucola, Basilikum, Olivenöl
Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Salsa pomodoro San Marzano, prosciutto Crudo, Rucola, Parmigiano, basilico, olio extra Vergine

Bologna (D,H,G,1,3,7) 17.50 €

Mozzarella, Mortadella, Pistazien, Burrada, Basilikum, Olivenöl
Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Mortadella di Bologna, pistachio, burrata di Puglia, basilico, olio extra Vergine

Bufalina (D,G,1,3) 17.50 €

Tomatensoße, Mozzarella, roher Schinken, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl
Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, prosciutto Crudo, basilico, olio extra Vergine

Salami (G,1,3) 14.00 €

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Oliven, Basilikum, Olivenöl
Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Salame, olive, basilico, olio extra Vergine

Tonno (G,C,D) 14.00 €

Tomatensoße, Mozzarella, Tonno, Oliven, Basilikum, Olivenöl
Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Tonno, olive, basilico, olio extra Vergine

Prosciutto Cotto (G,1,3,7) 14.00 €

Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Oliven, Basilikum, Olivenöl
Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Prosciutto Cotto, olive, basilico, olio extra Vergine

Prosciutto Cotto, Salami (G,1,3,7) 15.00 €

Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salami, Oliven, Basilikum, Olivenöl
Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Prosciutto Cotto, Salami olive, basilico, olio extra Vergine

Fleisch



Salimbocca alla romana (G)	20.90 €
<i>Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, dazu Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat</i>	
Rumpsteak (G)	25.90 €
<i>mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse, Kräuterbutter und Salat</i>	
Rumpsteak an Balsamicosauce (G,M)	26.90 €
<i>mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat</i>	
Rumpsteak an Rotwinsauce (G)	26.90 €
<i>mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat</i>	
Rumpsteak an Gorgonzolasauce (G)	26.90 €
<i>mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat</i>	
Kalbsschnitzel (G)	18.90 €
<i>mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat</i>	
Putensteak (G)	14.90 €
<i>mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat</i>	
Kalbsleber (G)	15.90 €
<i>mit Rosmarinkartoffeln, Zwiebeln und Salat</i>	

Fisch



Lachsfilet (C,G)	24.00 €
<i>gegrillter Wildlachs, mit frischem Gemüse und Salat</i>	
Branzino alla toscana (C,E,N)	29.50 €
<i>Wolfsbarsch nach toskanischer Art, mit frischem Gemüse und Salat</i>	
Gamberi alla griglia (E,G)	28.00 €
<i>gegrillte Garnelen, mit Salzkartoffeln, frischem Gemüse und Salat</i>	
Gamberi alla Caruso con riso (E,G,I)	29.90 €
<i>Garnelen nach Caruso Art mit Salzkartoffeln, frischem Gemüse und Salat</i>	
Gamberi all' aglio (C,G)	29.90 €
<i>gebackene Garnelen in Knoblauchsauce, mit salzkartoffeln, frischem Gemüse und Salat</i>	
Grigliata di pesce (C,E,G)	32.90 €
<i>gemischte Fischplatte mit Salzkartoffeln, frischem Gemüse und Salat</i>	

Die Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Heißgetränke

Café Crema (10)	3.20 €
Café au lait (10)	3.80 €
Espresso	2.80 €
Espresso Macchiato (G)	3.00 €
Doppelter Espresso	4.00 €
Cappuccino Italiano (G,10)	4.50 €
Latte Macchiato	4.20 €
Latte Macchiato Baileys (G,2,10)	4.80 €

**Sämtliche Spezialitäten können Sie
sich durch unsere Aromen verfeinern lassen: zzgl.
Caramel, Haselnuss, Vanille, Amaretto und Kokosnuss** **1.00 €**

Heiße Schokolade	3.80 €
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	4.20 €
Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne (G)	5.00 €
Heiße Zitrone	3.20 €
Glas Tee	3.00 €

**Earl Grey, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminze,
Fruchtgarten, Ingwer**

Alkoholfrei Getränke

Mineralwasser	0.25 l	3.20 €	0.75 l	5.90 €
Naturelle	0.25 l	3.20 €	0.75 l	5.90 €
Cola (10,2,1)	0.2 l	3.20 €	0.4 l	4.80 €
Cola light	0.2 l	3.20 €	0.4 l	4.80 €
Fanta (2,1)	0.2 l	3.20 €	0.4 l	4.80 €
Sprite	0.2 l	3.20 €	0.4 l	4.80 €
Mezzo-Mix (10,2,1)	0.2 l	3.20 €	0.4 l	4.80 €
Schweppes Ginger Ale(2)	0.2 l	3.20 €	0.4 l	4.80 €
Schweppes Bitter Lemon (9)	0.2 l	3.20 €	0.4 l	4.80 €
Schweppes Tonic Water (9)	0.2 l	3.20 €	0.4 l	4.80 €
Eistee (Pfirsich) (10)	0.2 l	3.20 €	0.4 l	4.80 €
Red Bull' (15,10)	0.25 l	4.80 €		
Orangina'	0.25 l	3.80 €		

Fruchtsäfte

Säfte / Nektare als Schorle	0.2 l	3.20 €	0.4 l	4.80 €
Säfte / Nektare PUR	0.2 l	3.50 €	0.4 l	5.50 €
Apfelsaft				
Orangensaft				
Maracujasaft				
Traubensaft				
Johannisbeerensaft				

Longdrinks (mit 4 cl Spirituosen)

Campari-Soda	4.90 €
Campari-Orange	5.50 €
Wodka-Lemon	5.50 €
Wodka-Red Bull	7.00 €
Sekt-Red Bull	7.00 €
Jack Daniel-Cola	6.50 €
Bacardi-Cola	6.50 €
Havanna-Cola	6.50 €
Gin Tonic Bombay	6.50 €
Gin Tonic Tanqueray	6.80 €

Aperitifs

Martini Bianco (M)	5 cl	4.50 €
Martini Rosso	5 cl	4.50 €

Schnäpse

Williams-Birne	2 cl	3.20 €
Grappa Casa	2 cl	3.50 €
Wodka Absolut	2 cl	3.50 €
Ouzo	2 cl	3.20 €
Tequila weiß/ braun	2 cl	3.20 €

Biere Vom Fass

Krombacher Premium Pils(D₂)	0.3 l	3.50 €	0.5 l	4.90 €
Krombacher Weißbier (D₁,D₂)	0.3 l	3.50 €	0.5 l	4.90 €

Flaschenbiere

Krombacher Weißbier Hefe (dunkel)	0,5 l	4,90 €
Krombacher Weißbier ALKOHOLFREI	0,5 l	4,90 €
Krombacher Pils ALKOHOLFREI	0,33 l	3,20 €

Bier –Mix-Getränke

Krombacher Radler (D₂)	0.3 l	3.50 €	0.5 l	4.90 €
Weizenradler (D₁,D₂)	0.3 l	3.50 €	0.5 l	4.90 €
Cola Weizen (D₁,D₂)			0.5 l	4.90 €
Cola Bier (D₁, 10,2,1)			0.5 l	4.90 €

Die Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken entnehmen Sie bitte der letzten Seite

Offene Weißweine

Pinot grigio DOC (M)	0.1 l	0.25 l
trocken	4.50 €	6.50 €
Frascati DOC (M)	4.50 €	6.50 €
trocken		
Riesling trocken	3.50 €	5.50 €
Mußbacher Kurfürst		
sehr trocken, typische Riesling Fruchtsäure		
Weißburgunder/ Chardonnay (M)	4.20 €	6.20 €
(trocken) ovium		
weiche, milde Frucht erinnert an Banane, Aprikose		
Riesling halbtrocken	3.50 €	5.50 €
Gimmeldinger Meerspine		
fruchtiger Duft, spritzig frisch		
SAUVIGNON BLANC trocken	4.70 €	6.70 €
das Aroma schmeichelt mit grünen Noten		
von frischem Gras, Stachelbeere		
Scheurebe (M)	3.50 €	5.50 €
Mußbacher Eselshaut		
goldgelb, jugendlich, sehr süffig		
WEINSCHORLE	0.25 l	0.5 l
weiß, rosè, rot (M)	3.50 €	5.50 €
Cola weiß/rot (M)	4.00 €	6.20 €

Liquors

Sambuca Molinari	2 cl	2.70 €
Sambuca auf Eis	3 cl	3.80 €
Amaretto	4 cl	3.50 €
Baileys Irish Cream (G,2,10)	4 cl	4.00 €

Bitters

Fernet Branca	2 cl	2.70 €
Ramazotti	4 cl	4.20 €
Jägermeister	2 cl	2.70 €

Whiskey/ Whisky

Jim Beam Bourbon	2 cl	3.50 €
Jack Daniels Tennessee	2 cl	3.80 €
Chivas Regal'	2 cl	4.50 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3.50 €
Metaxa'	2 cl	3.50 €
Southern Comfort	2 cl	3.80 €
Bushmills'	2 cl	3.80 €
Jameson'	2 cl	3.80 €
Talisker Skye'	2 cl	4.50 €
Laphroaig Select'	2 cl	4.50 €

Gin

Gin	2 cl	3.80 €
Tanqueray Gin	2 cl	3.80 €

<i>Offene Rotweine</i>	0.11	0.25 l
Montepuciano DOC	4.50 €	6.50 €
trocken		
Lambrusco DOC	4.50 €	6.50 €
trocken		
Primitivo Sole di Puglia	4.50 €	6.50 €
trocken		
St. Laurent Rotwein	4.70 €	6.70 €
trocken, rubinrot, rauchig, würzig		
Spätburgunder Rotwein	5.50 €	7.50 €
trocken, elegantes Aroma, umhüllt von feinen Tanninen		
PORTUGIESER-DUNKELFELDER	4.50 €	6.50 €
kirschrot, Duft nach Gewürznelke und Marzipan (süß)		
DORNFELDER Rotwein	3.50 €	5.50 €
halbtrocken, purpurrot, kräftig, würzig		

Offene Rosèweine

Portugiesischer Weißherbst	3.50 €	5.50 €
feinherb, leicht und süffig		

Sekt/Prosecco

0.1 l

Glas Sekt (trocken)	4.00 €
Sekt Orange	4.00 €
Kir Royal	4.80 €
Secco weiß (trocken)	4.50 €
Lillet Berry (M,9,2)	6.50 €
Aperol Spritz (M,9,2)	6.50 €
Aperol Lemon	6.50 €
Hugo	6.50 €
(Prosecco, frische Limetten u. Minze)	

Sekt

0.75 l

Flasche Sekt (trocken)	25.00 €
Flasche Secco weiß (trocken)	23.00 €

Alle unsere Weine enthalten Sulfide.

Die Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Dessert

Hausgemachtes Panna Cotta (G)	5.90 €
Hausgemachtes Tiramisu (D,I,A)	6.90 €
Hausgemachtes Crème Brûlée (A,G)	6.90 €
Apfelstrudel (A,D,I,G,H)	6.90 €
Soufflè (A,G)	6.90 €
Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	

Was Süßes für danach oder Zwischendurch

Coppa Chocolata (G)	6.20 €
mit Schokoladeneis, Schokosauce und Sahne	
Baileys- Becher (G,2,10)	6.60 €
mit Bailey's Irish Cream, Schoko, Vanilleeis, und Sahne	
Schwarzwaldbecher (G)	6.90 €
mit Schoko, Vanilleeis, frischen Kirschen, mit Schwarzwälder Kirschwasser und Sahne	
Heiße Liebe (G)	6.50 €
mit Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Sahne	
Kindereisbecher (G)	3.90 €
mit Vanille, Schokoladeneis und Sahne	
Erdbeerbecher (immer zur Saison) (G)	6.50 €
mit Vanille, Erdbeereis, frischen Erbeeren und Sahne	

NEMO

MÖGLICHE ZUSATZSTOFFE IN UNSEREN SPEISEN UND GETRÄNKEN, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN!

(Eine Übersichtskarte halten Wir, für Sie bereit)

1. mit Antioxidationsmittel
2. mit Farbstoff
3. mit Konservierungsstoff
4. mit Süßungsmittel saccharin oder cyclamate
5. mit Süßungsmittel aspartame, enth. Phenylalaninquelle
6. mit Süßungsmittel acesulfam
7. mit Phosphat
8. Geschwefelt
9. Chininhaltig
10. Koffeinhaltig
11. mit Geschmacksverstärker
12. mit Geschwärzt
13. Gewachst
14. Gentechnisch verändert

A= Eier

B= Erdnüsse

C= Fisch

D= Glutenhaltiges Getreide, namentlich, Weizen D₁, Gerste D₂, Roggen

D₃,

Hafer D₄, Dinkel D₅, Kamut oder Hybridstämme D₆

E= Krebstiere, z.B. Shrimps, Scampi

F= Lupine bzw. Hülsenfrüchte wie. Z.B. Erbsen, Kichererbsen, Erdnüsse

G= Milch aller Säugetiere, z.B. Lactoseunverträglichkeit

H= Schalenfrüchte, Mandeln H₁, Walnüsse H₂, Haselnüsse H₃, Kaschunüsse H₄,

Pistazien H₅, Paranüsse H₆, Macadamia/Queenslandnüsse H₇,

Pekannüsse H₈

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Sojabohnen

M= Schwefeldioxid und Sulfide, z.B. mit Schwefel behandeltes, Trockenobots,

Wein, Bier

N= Weichtiere, z.B. Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, etc.