NEMO

Herzlich willkommen!

Wir freun uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Stöbern Sie gerne in unserer Karte, in der wir Ihnen eine groβe Auswahl an leckeren Speisen und Getränken anbienten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüβen 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)* **7 €**
mit frischem Gemüse

Hausgemachte Tomatensuppe *(I,G)* **7 €**
mit frischem Basilikum

Salate

Kleiner Beilagensalat (G) **5 €**
mit Rohkostsalat

Großer Beilagensalat *(G,4)* **9 €**
mit Rohkostsalat

Rucolasalat *(M, G)* **12 €**
mit Pecorino und Kirschtomaten

Italienischer Salat *(G,A,1,3,7)* **14 €**
mit Schinken-Käse-Röllchen, Tomate, Ei und Zwiebeln

Frischer Sommersalat *(G)* **15 €**
mit Rohkostsalat und Putenstreifen

Der Argentiner *(G)* **18 €**
Marktsalat mit gebratenen Ochsenfetzen,Paprika und Pinienkernen

Vorspeisen und Antipasti

Salat Caprese *(G)* **13 €**
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Vitello tonnato *(C,A)* **15 €**
zarte Kalbsfleischscheiben an Kapern in Thunfischsauce

Rindercarpaccio *(G,M)* **14 €**
mit Rucola und Parmesan

Prosciutto di Parma **13 €**
Parmaschinken mit Melone

Antipasto NEMO *(C,A,G, 1,3,7)* **18 €**
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,D₁,I)* **13 €**
mit Kirschtomaten, in Tomatensauce

Hausgemachte Gnocchi di Gorgonzola *(G, A,D₁)* **15 €**
mit Gorgonzolasauce

Paccheri all' arrabiatta *(I,D₁)* **14 €**
mit schwarzen Oliven, Kapern, in Tomatensauce

Paccheri funghi stagionali *(D₁,I)* **16 €**
mit Filetspitzen vom Rind und Saison Pilzen

Hausgemachte Ravioli ricotta e spinaci *(G,I,D₁,A)* **15 €**
gefüllt mit Ricotta und Spinat

Hausgemachte Ravioli *(G,D₁,A)* **17 €**
mit Kalbsfleisch

Hausgemachte Tagliolini *(D₁,A,E,N,C)* **22 €**
mit Meeresfrüchten

Hausgemachte Tagliolini *(D₁,A,G)* **23 €**
mit schwarzem frischem Trüffel und frisch gehobeltem Parmesan

Paccheri

Ravioli

Gnocchi

Tagliolini

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

PIZZA

NAPOLITANISCHE ART 33cm

Die Margherita *(D1,G)* **10 €**

Tomatensoße, Mozazarella, Parmesan, Basilikum, Olivenöl Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Pecorino Romano, basilico, olio extra Vergine

O' Cazone *(D1,1,3,7)* **13 €**

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 *(D1,G,C)* **14 €**

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Basilikum, Olivenöl Salsa pomodoro San Marzano, Fior di latte Mozzaella Pugliese, acciughe, Origano, basilico, olio extra Vergine

Caprese *(D1,G)* **14 €**

Nach dem backen belegen wir sie mit Datteltomaten, Büffelmozzarella, Oregano, Basilikum, Olivenöl, Pomodorini datterino, Mozzarella di Bufala, Origano, basilico, olio extra Vergine

Carbonara *(D1,G,1,3)* **15 €**

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 *(D1,G)* **15 €**

Geräucherter Mozzarella, trocken Tomaten rot/gelb, frische Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl
Provola affumicata, pomodorini secchi rossi/gialli, datterino fresco, basilico, olio extra Vergine

Lasagna *(D1,G,1,3,7)* **16 €**

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) *(D1,G)* **15 €**

Mozzarella, Gemüse, Aubergine, Zucchini, frische Champignon, Stängelkohi, Paprika, Oliven, Basilikum, Olivenöl
Fior di Latte Mozarella Pugliese, melanzane, zucchini, friarielli Napoletani, peperoni, Olive, fughi, basilico, olio extra Vergine

Diavola *(D1,G,1,3)* ***15 €***

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 *(D1,G)* ***15 €***

Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino Romano, Rucola, Basilikum, Olivenöl

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

Capricciosa *(D1,G,1,3,7)* ***16 €***

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 *(D1,G,1,3)* ***17 €***

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 *(D1,H5,G,1,3,7)* ***18 €***

Mozzarella, Mortadella, Pistazien, Burrata, Basilikum, Olivenöl

Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Mortadella di Bologna, pistachio, burrata di Puglia, basilico, olio extra Vergine

Bufalina *(D1,G,1,3)* ***18 €***

Tomatensoße, Mozzarella, roher Schinken, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl

Salsa pomodoro San Marzano, Fior di LatteMozzarella Pugliese, prosciutto Crudo, basilico, olio extra Vergine

Salami *(G,1,3)* ***14 €***

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Basilikum, Olivenöl

Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Salame, basilico, olio extra Vergine

Tonno *(G,C,D1)* ***14 €***

Tomatensoße, Mozzarella, Tonno, Basilikum, Olivenöl

Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Tonno, basilico, olio extra Vergine

Prosciutto Cotto *(G,1,3,7)* ***14 €***

Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Basilikum, Olivenöl

Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Prosciutto Cotto, basilico, olio extra Vergine

Prosciutto Cotto, Salami *(G,1,3,7)* ***15 €***

Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto Cotto,Salami, Basilikum, Olivenöl

Salsa pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella Pugliese, Prosciutto Cotto,Salami, basilico, olio extra Vergine

Fleisch

Saltimbocca alla romana *(G)* **23 €**

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, dazu Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat

Rumpsteak *(G)* **27 €**

mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse, Kräuterbutter und Salat

Rumpsteak an Balsamicosauce *(G,M)* **28 €**

mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat

Rumpsteak an Pfeffersauce *(G)* **28 €**

mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat

Rumpsteak an Gorgonzolasauce *(G)* **29 €**

mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat

Pfälzer Rumpsteak *(G)* **28 €**

mit Zwiebeln, frischem Gemüse und Salat

Kalbsschnitzel *(G)* **22 €**

mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat

Putensteak *(G)* **17 €**

mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat

Kalbsleber *(G)* **20 €**

mit Rosmarinkartoffeln, Zwiebeln und Salat

Fisch

Lachsfilet *(C,G)* **25 €**

gegrillter Wildlachs, mit frischem Gemüse und Salat

Branzinofilet alla toscana *(C,E,N)* **29 €**

Wolfsbarsch nach toskanischer Art, mit frischem Gemüse und Salat

Gamberi alla griglia *(E,G)* **28 €**

gegrillte Garnelen, mit Salzkartoffeln,frischem Gemüse und Salat

Grigliata di pesce *(C,E,G)* **32 €**

gemischte Fischplatte mit Salzkartoffeln, frischem Gemüse und Salat

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

Heißgetränke

Espresso	**2.5 €**
Espresso Macchiato *(G)*	**2.5 €**
Café Crema *(10)*	**3 €**
Café au lait *(10)*	**4 €**
Doppelter Espresso	**4 €**
Cappuccino Italiano *(G, 10)*	**4 €**
Latte Macchiato	**4 €**
Latte Macchiato Baileys *(G, 2, 10)*	**5 €**

Heiβe Schokolade	**4 €**
Heiβe Schokolade mit Sahne *(G)*	**5 €**
Heiβe Schokolade mit Baileys und Sahne *(G)*	**6 €**
Heiβe Zitrone	**4 €**
Glas Tee	**4 €**

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

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

Alkoholfrei Getränke

Mineralwasser	**0.25 l**	**3 €**	**0.75 l**	**6.5 €**
Naturelle	**0.25 l**	**3 €**	**0.75 l**	**6.5 €**
Cola *(10,2,1)*	**0.2 l**	**3 €**	**0.4 l**	**4.8 €**
Cola light	**0.2 l**	**3 €**	**0.4 l**	**4.8 €**
Fanta *(2,1)*	**0.2 l**	**3 €**	**0.4 l**	**4.8 €**
Sprite	**0.2 l**	**3 €**	**0.4 l**	**4.8 €**
Mezzo-Mix *(10,2,1)*	**0.2 l**	**3 €**	**0.4 l**	**4.8 €**
Schweppes Ginger Ale*(2)*	**0.2 l**	**3 €**	**0.4 l**	**4.8 €**
Schweppes Bitter Lemon *(9)*	**0.2 l**	**3 €**	**0.4 l**	**4.8 €**
Schweppes Tonic Water *(9)*	**0.2 l**	**3 €**	**0.4 l**	**4.8 €**
Eistee (Pfirsich) *(10)*	**0.2 l**	**3 €**	**0.4 l**	**4.8 €**
Red Bull' *(15,10)*	**0.25 l**	**5 €**		
Orangina'	**0.25 l**	**4 €**		

Fruchtsäfte

Säfte / Nektare als Schorle	**0.2 l**	**3 €**	**0.4 l**	**4.8 €**
Säfte / Nektare PUR	**0.2 l**	**3.5 €**	**0.4 l**	**5.8 €**

Apfelsaft
Orangensaft
Maracujasaft
Traubensaft
Johannisbeerensaft

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

Biere Vom Fass

Krombacher Premium Pils*(D_2)*	**0.3 l**	**3.5 €**	**0.5 l**	**4.9 €**
Krombacher Weißbier *(D_1,D_2)*	**0.3 l**	**3.5 €**	**0.5 l**	**4.9 €**

Flaschenbiere

Krombacher Weißbier Hefe (dunkel)	**0.5 l**	**4.9 €**
Krombacher Weißbier ALKOHOLFREI	**0.5 l**	**4.9 €**
Krombacher Pils ALKOHOLFREI	**0.33 l**	**3.5 €**

Bier –Mix-Getränke

Krombacher Radler *(D_2)*	**0.3 l**	**3.5 €**	**0.5 l**	**4.9 €**
Weizenradler *(D_1,D_2)*	**0.3 l**	**3.5 €**	**0.5 l**	**4.9 €**
Cola Weizen *(D_1,D_2)*			**0.5 l**	**4.9 €**
Cola Bier *(D_1, 10,2,1)*			**0.5 l**	**4.9 €**

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

Aperitifs

Martino Bianco ***(M)***		**5 €**
Martino Rosso		**5 €**
Prosecco Glass (Extra Dry)	**0.1 l**	**4 €**
Prosecco Orange		**4 €**
Kir Royal		**5 €**
Lillet Berry ***(M, 9, 2)***		**6.5 €**
Aperol Spritz ***(M, 9, 2)***		**6.5 €**
Aperol Lemon		**6.5 €**
Hugo		**6.5 €**
(Prosecco, frische Limetten u. Minze)		
Campari Soda		**5.5 €**
Campari Orange		**5.5 €**

Long Drinks

Vodka Lemon	**8 €**
Vodka Red Bull	**8 €**
Jack Daniel Cola	**8 €**
Bacardi Cola	**8 €**
Gin Tonic Bombay	**8 €**
Gin Tonic Tamqueray	**8 €**

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

Offene Weißweine

	0.1 l	0.25 l
Pinot grigio DOC *(M)*	**4 €**	**6.5 €**
trocken		
Frascati DOC *(M)*	**4 €**	**6.5 €**
trocken		
Riesling trocken	**3.5 €**	**5.5 €**
Muβbacher Kurfürst		
sehr trocken, typische Riesling Fruchtsäure		
Weiβburgunder/ Chardonnay *(M)*	**4 €**	**6.5 €**
(trocken) ovium		
weiche, milde Frucht erinnert an Banane, Aprikose		
Riesling halbtrocken	**3.5 €**	**5.5 €**
Gimmeldinger Meerspine		
fruchtiger Duft, spritzig frisch		
SAUVIGNON BLANC trocken	**4 €**	**6.5 €**
das Aroma schmeichelt mit grünen Noten		
von frischem Gras, Stachelbeere		
Scheurebe *(M)*	**4 €**	**6.5 €**
Muβbacher Eselshaut		
goldgelb, jugendlich, sehr süffig		

WEINSCHORLE	**0.25 l**	**0.5 l**
weiβ, rosè, rot ***(M)***	**3.50 €**	**5.5 €**
Cola weiβ/rot ***(M)***	**4.00 €**	**6.5 €**

Alle unsere Weine enthalten Sulfite. Die Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Offene Rotweine	0.1 l	0.25 l
Montepuciano DOC trocken	**4 €**	**6.5 €**
Lambrusco DOC trocken	**4 €**	**6.5 €**
Primitivo Sole di Puglia trocken	**4 €**	**6.5 €**
St. Laurent Rotwein trocken, rubinrot, rauchig, würzig	**4 €**	**6.5 €**
Spätburgunder Rotwein trocken, elegantes Aroma, umhüllt von feinen Tanninen	**5 €**	**7.5 €**
PORTUGIESER-DUNKELFELDER kirschrot, Duft nach Gewürznelke und Marzipan (süβ)	**4 €**	**6.5 €**
DORNFELDER Rotwein halbtrocken, purpurrot, kräftig, würzig	**4 €**	**6.5 €**

Offene Rosèweine		
Portugiesischer Weiβherbst feinherb, leicht und süffig	**3.5 €**	**5.5 €**

Sekt	0.75 l
Flasche Sekt (trocken)	**25 €**
Prosecco	**25 €**

Alle unsere Weine enthalten Sulfide.
Die Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Digestif

Grappa	**2 cl**	**3 €**
Grapa Barrique	**2cl**	**4 €**
Williams-Birne	**2 cl**	**3 €**
Sambuca	**2 cl**	**3 €**
Mirabelle	**2 cl**	**3 €**
Limoncello	**2 cl**	**3 €**

Liköre

Ramazotti	**4 cl**	**4 €**
Cynar	**4 cl**	**4 €**
Averna	**4 cl**	**4 €**
Jägermeister	**4 cl**	**4 €**
Fernet Branca	**4 cl**	**4 €**
Amaro Montenegro	**4 cl**	**4 €**
Baileys Irish Cream (G,2,10)	**4 cl**	**5 €**
Amareto	**4 cl**	**5 €**

Cognac und Weinbrand

Metaxa 7*	**4 cl**	**7 €**
Courvoisier VS	**4 cl**	**8 €**
Henne SSY VS	**4 cl**	**8 €**
Vecchia Romagna	**4 cl**	**6 €**

Whiskey

Jim Beam	**4 cl**	**7 €**
Jack Daniels	**4 cl**	**7 €**
Chivas Regal	**4 cl**	**7 €**
Johnnie Walker Red	**4 cl**	**7 €**
Bushmills	**4 cl**	**7 €**
Jameson	**4 cl**	**7 €**
Talisker Skye	**4 cl**	**8 €**
Laphroaig Select	**4 cl**	**8 €**

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

Dessert

Hausgemachtes Panna Cotta ***(G)***	**6 €**
Hausgemachtes Tiramisu ***(D_1,A)***	**7 €**
Hausgemachtes Crème Brülèe ***(A,G)***	**7 €**
Apfelstrudel ***(A,D_1,G,H)***	**7 €**
Souffleè ***(A,G)***	**7 €**

Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne

Was Süßes für danach oder Zwischendurch

Coppa Chocolata ***(G)*** **7 €**

mit Schokoladeneis, Schokosauce und Sahne

Baileys- Becher ***(G,2,10)*** **7 €**

mit Bailey's Irish Cream, Schoko, Vanilleeis, und Sahne

Schwarzwaldbecher ***(G)*** **7 €**

mit Schoko, Vanilleeis, frischen Kirschen, mit
Schwarzwälder Kirschwasser und Sahne

Heiβe Liebe ***(G)*** **7 €**

mit Vanilleeis, mit heiβen Himbeeren und Sahne

Kindereisbecher ***(G)*** **7 €**

mit Vanille, Schokoladeneis und Sahne

Erdbeerbecher (immer zur Saison) ***(G)*** **7 €**

mit Vanille, Erdbeereis, frischen Erdbeeren und Sahne

Affogatto al Caffe ***(G)*** **6 €**

mit Vanilleeis, Sahne und Espresso

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

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 Süβungsmittel saccharin oder cyclamate
5. mit Süβungsmittel aspartame, enth. Phenylalaninquelle
6. mit Süβungsmittel acesulfam
7. mit Phosphat
8. Geschwefelt
9. Chininhaltig
10.Koffeinhaltig
11.mit Geschmacksvrstärker
12.mit Geschwärzt
13.Gewachst
14.Gentechnisch verändert

A= Eier
B= Erdnüsse
C= Fisch
D= Glutenhaltiges Getreide, namentlich, Weizen D_1, Gerste D_2, Roggen D_3,
Hafer D_4, Dinkel D_5, Kamut oder Hybridstämme D_6
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 H_1, Walnüsse H_2, Haselnüsse H_3, Kaschunüsse H_4,
Pistazieen H_5, Paranüsse H_6, Macadamia/Queenslandnüsse H_7, Pekannüse H_8
I= Sellerie
J= Senf
K= Sesamsamen
L= Sojabohnen
M= Schwefeldioxid und Sylphide, z.B.mit Schwefel behandeltes, Trockenobots,
Wein, Bier
N= Weichtiere, z.B. Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, etc.