



BELLA Vista RISTORANTE

Das „BELLA VISTA“ ist eine der ersten Restaurant-Adressen für die feine italienische Küche in Bad Kreuznach. Mitten im Kurgebiet, am Nahe-Ufer gelegen, empfängt es den Besucher mit südländischem Flair.

Die Außenterrasse, direkt am Wasser, verzaubert mit einem einzigartigen Blick auf den Fluss und den gegenüberliegenden schattigen "Nachtigallerweg". Von oben, in den Weinbergen, grüßt das lauschige „Tee-Tempelchen“, in dem die Verliebten sich früher [und auch heute noch] ewige Treue schwör[t]en.

Im Jahr 2002 eröffnete Halim Göktepe hier sein Restaurant „BELLA VISTA“ und hat sich seither mit feiner mediterraner Küche in die Herzen der Gäste gekocht – Liebe geht ja bekanntlich „durch den Magen“.

In der Küche duftet es sprichwörtlich nach Italien: Fisch- und Fleischgerichte sind mit den selbstgemachten Pastas die Spezialitäten des Hauses - von leichten Antipasti bis zum opulenten Mehrgang-Menü zaubern die Köche was Herz und Gaumen begehren. Es passt einfach alles: Das Ambiente, das Angebot, die Küche, die Lage im Kurgebiet . . . und der einzigartige Blick, der „BELLA VISTA“ in die Natur.

Ristorante BELLA VISTA

Inh. Halim Göktepe

Kaiser-Wilhelm-Straße 16 | 55543 Bad Kreuznach

Tel. 0671 29 88576

info@ristorante-bella-vista.de

www.ristorante-bella-vista.com



Durchgehend warme Küche



APERITIVI / APERITIFS

1 Sandemann Sherry Fino Medium	5 cl	3,50
2 Martini Bianco Rosso	5 cl	3,50
3 Aperol Spritz¹	0,2 l	6,50
4 Bitterino^{1,4,7} alkoholfreier Aperitif aus Zitrusfrüchten - Alpenkräutern	10 cl	3,20
5 Campari¹ bitter pur	5 cl	3,50
6 Hugo Spritz^{1,2,7}	0,2 l	6,50
7 Campari bitter mit Orange oder Soda ¹	10 cl	4,20
8 Sandeman Tawny Porto	5 cl	3,50
9 Rosé Vino Spumante Brut	10 cl	4,90
10 Prosecco DOCG Extra Dry	10 cl	4,90
11 Tangueray Gin & Tonic⁴ wird mit 1 Flasche Schweppes (0,2l) Indian Tonic Water serviert	5 cl	8,90

MINESTRE SUPPEN

- | | | |
|----|---|------|
| 21 | Zuppa del giorno
Tagessuppe | 6,90 |
| 22 | Zuppa di pesce della casa ^{J,K,L}
Fischsuppe nach Art des Hauses | 9,80 |

ANTIPASTI KALTE UND WARME VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Bruschetta al pomodoro, basilico e aglio
geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl | 5,20 |
| 31 | Prosciutto & melone
unser Klassiker: Melone mit luftgetrocknetem, köstlichem Landschinken ^{1,8} , hauchdünn geschnitten vom Schwungrad der Aufschnittmaschine | 11,50 |
| 32 | Vitello Tonnato ^{B,K}
aus rosa gegartem Kalbfleisch in Scheiben mit sämiger Thunfischcreme | 11,90 |
| 33 | Carpaccio di filetto di Manzo ^{C,D}
argentin. Black-Angus-Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, mariniert mit Zitronensauce, Sellerie und Parmesan ^{1,2} | 11,70 |
| 34 | Insalata di Mare ^{D,J,K,L}
hausgemachter Meeresfrüchtesalat | 12,90 |
| 35 | Antipasto tipico italiano ^{1,2,7,10,11 - D,E,J,K,L}
verschiedene italienische Vorspeisen - warm und kalt | 11,90 |
| 36 | Burrata ^C -peperonata - aglio selvatico
Burrata auf geschmorten Paprika-Peperonata mit Bärlauchpesto ^{E,C} | 12,90 |
| 37 | Carpaccio di polipo ^{K,D}
fein geschnittener Oktopus mit Kichererbsen, Tropea-Zwiebeln, Sellerie und Mohn an Zitronenmarinade | 14,30 |

INSALATE SALATE

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 40 | Insalata mista di stagione
gemischter Salat der Saison mit Balsamico-Vinaigrette ^{8,13,11} | 6,50 |
| 41 | Rucola con pomodorini, parmigiano ^{C,G}
Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Parmesan ^{1,2} mit Zitronenmarinade | 8,90 |
| 42 | La caprese ^{E,C}
Büffelmozzarella mit marinierten Tomatenstücken,
mit Basilikum Walnuss Pesto | 9,80 |
| 43 | Nizza ^{B,C,K}
gemischter Salat der Saison mit Thunfisch, Käse ^{1,2} , Ei und Zwiebeln,
mit Balsamico-Vinaigrette ^{8,13,11} | 9,80 |
| 44 | Insalata Speciale ^{L,K}
bunter Salat mit Lachsfiletstreifen, Garnelen und Avocado
mit Balsamico-Vinaigrette ^{8,13,11} | 16,90 |
| 46 | Insalata Bella Vista ^{C,G,N}
bunter Salatteller mit rosa gebratenem Rindfleischstreifen,
Austernpilzen, gehobeltem Grana - Balsamico-Vinaigrette ^{8,13,11} | 14,30 |

Dazu servieren wir kostenlos hausgemachtes Brot

Auf Wunsch auch:

- | | |
|---|-------------|
| Pizzabrot | 4,00 |
| Pizza Bianca [mit Rosmarin-Peperoncino-Olivenöl und Käse] | 5,50 |
| Knoblauchbrot | 4,00 |

PIZZA^{A,C}

aus dem Steinofen / Ø 32 cm

alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarellakäse zubereitet

51 Pizza Margherita Tomaten, Mozzarellakäse frisches Basilikum	7,70	69 Pizza Tonno saftiger Thunfisch, Kapernfrüchte, rote Zwiebeln	11,80
52 Pizza Bufalina Tomaten, Büffelmozzarella, Cocktail- tomaten, frisches Basilikum, Olivenöl	10,70	70 Pizza Buongustaio Cocktailtomaten, italienischer luft- getrockneter, köstlicher Landschinken ^{8,11} , marinierter Rucolasalat, gehobelter Grana	12,50
57 Pizza Prosciutto e Funghi magerer Hinterschinken ^{2,8} , frische Champignons	9,40	71 Pizza Carbonara^B Tiroler Speck ^{7,8,11} , Ei, gehobelter Grana	9,90
58 Pizza Toscana luftgetrocknete, scharfe Salami ^{2,8} , magerer Hinterschinken ^{2,8} , frische Champignons, rote Zwiebeln	10,50	73 Pizza ai Quattro Formaggi ohne Tomatensauce, mit Mozzarellakäse, Gorgonzolakäse, Frischkäse, Grana Padano	11,70
60 Pizza Siciliana^K Sardellenfilets, Kapernfrüchte, Knoblauch, schwarze Oliven ¹⁰ , Oregano	9,90	74 Pizza Bianca al Gorgonzola - Salame Piccante ohne Tomatensoße, mit Mozzarella, Gorgonzola, luftgetrockneter scharfer Salami ^{2,8}	10,50
61 Pizza Vegetariana Grill-Gemüse [Auberginen, Zucchini, Paprika] schwarze Oliven ¹⁰ , darüber gehobelter Grana	10,50		
62 Pizza Diavola luftgetrocknete scharfe Salami ^{2,8} , frische Champignons, scharfe Peperoni	9,90		
63 Pizza Frutti di Mare^{J,K,L} ohne Käse, mit Tomaten, gemischten köstlichen Meeresfrüchten, Knoblauch	11,90		
64 Pizza Gamberi e Rucola^L Cocktailtomaten, Black Tiger Garnelen ^{1,11} mit Knoblauch, mariniertem Rucolasalat	11,90		
67 Calzone Clasicco magerer Hinterschinken ^{2,8} , Salami ^{2,8} , frische Champignons	10,40		
68 Pizza Deluxe^K Blattspinat, Frischkäse, geräucherte Lachsfiletschnitte	11,90		

SPECIALITA DE PASTA^{A,B} NUDELGERICHTE

80	Spaghetti alla bolognese geschmorte Rinderhackfleischsauce mit Tomaten	9,80
81	Spaghetti alle vongole veraci e gamberi ^{C,K,L,J} mit Venusmuscheln, Wildfang Garnelen in Weißwein Sauce, Knoblauch [leicht scharf]	14,90
82	Spaghetti all'arrabbiata-burrata-gamberoni ^{C,L} in pikanter Tomaten-Knoblauch-Sauce, Burrata, Riesengarnelen	18,90
84	Calamarata alla norma ^C breite Nudelringe mit frischer Tomatensauce, gebratenen Auberginen, Basilikum und gehobeltem Ricotta-Salata	10,90
86	Tagliolini al salmone ^K feine Bandnudeln mit Lachsfiletstreifen nach Art des Hauses	13,20
88	Saccottini al tartufo e prosciutto ^C gefüllte Teigsäckchen ¹⁰ , an schwarzer Trüffel-Sauce mit luftgetrocknetem, köstlichem Schinken ^{11,8}	14,90
89	Agnolotti piemontesi con ripieno di fassona ^C Ravioli mit piemontesischer Fassona-Rindfleisch-Füllung in Butter- Salbei geschwenkt, auf einem Rotweinjus, gehobeltem Grana	16,90
93	Pasta combinazione ^{D,C} verschiedene Teiggerichte mit geschmorter Hackfleischsauce in Tomatensahnesauce mit Mozzarella überbacken	9,80

SPECIALITA DI CARNE E PESCE

FLEISCH- UND FISCHSPEZIALITÄTEN

- | | | |
|--|---|-----------------------------|
| 100 | Bistecca alla griglia ^C
Argent. Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Tagesbeilagen
auf Wunsch bekommen Sie Rumpsteak auch mit diversen
Saucen-Empfehlungen zum Aufpreis von
Bitte fragen Sie unser Service-Personal | 21,90
3,00 |
| 103 | Carré di agnello in crosta di olive e senape ^{B,C,H}
Lammkarree mit Oliven-Senfkruste an Barolo-Rotweinjus | 28,90 |
| 104 | Filetto di vitello Bella Vista
Tournedos vom bayerischen Kalbsfilet mit
Orangen-Estragon-Whisky-Sauce und Tagesbeilagen | 25,90 |
| 106* | Saltimbocca alla romana
Medaillons vom Schweinefilet mit Parmaschinken ^{8,11} und Salbei in
Weißweinsauce, Tagesbeilagen | 15,90 |
| 107* | Scaloppine alla pizzaiola ^K
Medaillons vom Schweinefilet mit Oliven, Kapern, Sardellen,
Oregano in würziger Tomatensauce, dazu Spaghetti | 14,90 |
| <p>*auf Wunsch bekommen Sie Scaloppine vom Kalbsfilet, zum Aufpreis von 11,00
Als Beilagen servieren wir frisches Marktgemüse und Rosmarin Kartoffeln</p> | | |
| 141 | Coda di rospo alla Livornese ^K
Seeteufel mit Tomaten, Knoblauch, Oliven und Basilikum,
Tagesbeilagen | 25,90 |
| 142 | Trancio di salmone alla griglia ^K
Gegrilltes schottisches Lachsfilet, Tagesbeilagen | 20,50 |



Für unsere kleinen Gäste fragen sie bitte unser Service-Personal

BIER

159	Peroni Nastro Azzuro	0,33l	3,60
160	Bitburger Pils vom Fass	0,4l	3,40
161	Radler ^{1,6,8}	0,4l	3,40
162	Bitburger alkoholfrei	0,33l	2,80
163	Maisel's Kristall Weizen	0,5l	4,10
164	Benediktiner Hefe Weizen	0,5l	4,10
165	Benediktiner Hefe Weizen alkoholfrei	0,5l	4,10
166	Cola Weizen ^{1,3,8}	0,5l	4,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

170	Coca Cola ^{1,3,8}	0,4l	3,40
171	Coca Cola Light ^{1,3,8,12}	0,4l	3,40
172	Fanta ^{1,6}	0,4l	3,40
173	Sprite ^{1,6}	0,4l	3,40
174	Spezi ^{1,3,6,8}	0,4l	3,40
175	Bitter Lemon ^{1,4}	0,2l	2,70
176	Karamalz	0,33l	2,70
177	Selters Culinaria	0,25l	2,30
178	Acqua Panna natural	0,75l	5,90
179	San Pellegrino	0,75l	5,90
180	Apfelsaft ^{1,2}	0,2l	2,70
181	Apfelsaftschorle ^{1,2}	0,4l	3,40
182	Orangensaft ^{1,2}	0,2l	2,70
183	Kirsch-Nektar ^{1,2}	0,2l	2,70
184	Bananen Fruchtsaft ^{1,2}	0,2l	2,70
185	Johannisbeer-Nektar ^{1,2}	0,2l	2,70
186	Traubensaft-Schorle ^{1,2}	0,4l	4,10
187	Johannisbeer-Schorle ^{1,2}	0,4l	4,10

WEINSCHORLEN

192	Weinschorle mit Riesling oder Rosé trocken	0,2l	3,80
193	Weinschorle mit Riesling oder Rosé trocken	0,4l	5,40

WARME GETRÄNKE

200	Kaffee ³		2,60
201	Espresso ³		2,60
202	Tee Kamille Früchte Pfefferminze Schwarzer		2,50
203	Latte Macchiato ³		3,70
204	Cappuccino ³		2,80
205	Milchkaffee ³		3,70
206	Espresso Corretto ³		3,70

LIKÖRE

210	Amaretto	2cl	3,00
211	Ramazotti	2cl	3,00
212	Averna	2cl	3,00
213	Sambuca	2cl	3,00
214	Fernet Branca	2cl	3,00
215	Jägermeister	2cl	3,00
216	Limoncello	2cl	3,00
217	Mirto di Sardegna	2cl	4,00
218	Vecchio Amaro del Capo	2cl	4,00
219	Cynar	2cl	3,00

SPIRITUOSEN

223	Himbeergeist Schladerer	2cl	4,20
224	Williams Birne Schladerer	2cl	4,20
225	Mirabelle Schladerer	2cl	4,20

COGNAC UND BRANDY

230	Vecchia Romagna italienischer Weinbrand	4cl	6,00
231	Remy Martin Fine Champagne Cognac	4cl	7,50
232	Hennessey Fine de Cognac	4cl	7,50

WHISKY

251	Jack Daniels Tennessee Whisky	4cl	6,50
252	Chivas Regal Premium Scotch Whisky	4cl	8,50

ZUSATZSTOFFE IN SPEISEN UND GETRÄNKEN

Kenntlichmachungsbestimmung nach § 9 der Zusatz-Zulassungsverordnung (ZZuV) für unsere eingesetzten Lebensmittel und Getränke. Gesetzesstand: 16. Jan. 2004

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 8 mit Antioxidationsmittel |
| 2 mit Konservierungsstoff | 9 mit Schwefeldioxid |
| 3 koffeinhaltig | 10 mit Schwärzungsmittel |
| 4 chininhaltig | 11 mit Phosphat |
| 5 mit Taurin | 12 Phenylalaninquelle |
| 6 mit Süßungsmittel | 13 enthält Sulfite |
| 7 mit Geschmacksverstärker | |

ALLERGENE IN SPEISEN UND GETRÄNKEN



A. Glutenhaltiges Getreide

Hart-/Weichweizen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut, Roggen, Gerste, Hafer, Triticale enthalten das kleberbildende Gluten - dies gilt auch für Lebensmittel aus diesen Getreidearten



B. Hühnereier

Eier verwendet als Glasur, gekochte Eier, Rühreier auch enthalten in süßen Hefeteigen, Backwaren, Baisers, Mayonnaisen, Soßen, vielen Wurtsorten, Salaten - sowie in Erzeugnissen mit Eiern



C. Milchprodukte

Milch, Butter, Schmand in süßen Hefeteigen, Backwaren - sowie aus Milch gewonnene Erzeugnisse



D. Sellerie

Gewürzmischungen, Gemüse: Knollensellerie, Bleichsellerie und Schnittsellerie - sowie aus Sellerie gewonnene Erzeugnisse



E. Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse in vielen süßen Backwaren - oder in Form süßer Brösel



F. Erdnüsse

Erdnüsse sind Hülsenfrüchte und damit z.B. mit Erbsen, Lupinen, Soja und Bohnen verwandt. Erdnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.



G. Schwefeldioxid/Sulfite

Schwefeldioxid - auch E220 - wird als Konservierungsmittel und Antioxidationsmittel eingesetzt - vor allem bei Trockenfrüchten: Rosinen, Kartoffelgerichten, Fruchtsäften, Marmeladen und Wein.



H. Senf

Hergestellt aus den Samenkörnern des weißen, braunen und des schwarzen Senfs - als scharfes Gewürz. Senfkörner (ganze Samen), Senfpulver (gemahlene Samen) und Würzpaste (Tafelsenf) - sowie aus Senf hergestellte Erzeugnisse



J. Weichtiere

Tintenfische, Muscheln und Austern und die auf dem Land lebenden Schnecken - sowie aus Weichtieren hergestellte Erzeugnisse



K. Süß- und Meerwasserfische

Süß- als auch Meerwasserfische aller Arten - sowie aus Fischen hergestellte Erzeugnisse



L. Krebstiere

Garnelen, Krabben, Shrimps, Krill, Hummer, Langusten, Fluss- und Taschenkrebse - sowie aus Krebstieren hergestellte Erzeugnisse



M. Sesamsamen

Sesamsamen werden zum Bestreuen von Brot oder Kleingebäck verwendet. Sie befinden sich auch in Broten mit Ölsaaten - sowie aus Sesamsamen hergestellte Erzeugnisse



N. Sojabohne

Hier ist das allergene Potential durch den hohen Eiweißgehalt bedingt. Soja wird hauptsächlich zur Gewinnung von Öl verwendet - sowie aus Soja hergestellte Erzeugnisse

Hinweis: Die Allergenkennzeichnung bezieht sich generell nur auf Erzeugnisse, die absichtlich bei der Lebensmittelproduktion eingesetzt wurden. Da in unserem Betrieb jedoch bei der Herstellung der Speisen nie ganz ausgeschlossen werden kann, dass unbeabsichtigte Übertragungen stattfinden, weisen wir daraufhin, dass jederzeit Spuren der vorhandenen Allergene in anderen Speisen enthalten sein können.

Bei unseren frisch zubereiteten Soßen verwenden wir überwiegend Mehl [Getreide] und Butter [Milch].