

Wir empfehlen uns für Ihre Betriebs-, Vereins- und Familienfeier.

Dafür bieten wir Ihnen, dem Anlass entsprechend, dekorierte
Räumlichkeiten für 10 – 120 Personen.

Außerdem stehen Ihnen verschiedene Seminarräume mit
modernster Tagungstechnik zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an.



Öffnungszeiten

Herbst bis Ostern von 7.00 bis 22.00 Uhr

warme Küche täglich

Küche von 12:00 – 14:30 Uhr und 17:30 – 21:30 Uhr

Frühstücksbuffet

6:30 – 10:00 Uhr Montag bis Freitag

06:30 – 11:00 Uhr Samstag

8:00 – 11:00 Uhr Sonntag

Am Campingpark 4,

Tel. 05464 – 969645

info@alfseepiazza.de

49597 Rieste

Fax 05464 – 969846

www.alfseepiazza.de

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns Sie in unserem Restaurant „Alfsee Piazza“ begrüßen zu dürfen.

Nach unserem Motto:

**Gastfreundschaft ist die Kunst,
seine Besucher zum Bleiben zu veranlassen,
ohne sie am Aufbruch zu hindern.**

sind wir mit allen Mitarbeitern bestrebt, aus Küche, Keller und Service beste Leistungen zu erbringen und jeden Gast zufriedenzustellen.

Essen ist die Erotik des Alltags.

Wir bieten Ihnen saisonale Spezialitäten der regionalen und mediterranen Küche.

Auf Wunsch erhalten Sie von unserem Servicepersonal eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen.



Dear customer,

we look forward to welcoming you in our restaurant "Alfsee Piazza".

According to our motto:

***Hospitality is the art
arrange for its visitors to stay,
without preventing them from starting off.***

we endeavor with all employees, to provide best services from kitchen, cellar and service and satisfy every guest.

food is the eroticism of everyday life.

we offer seasonal specialties from the local and mediterranean cuisine.

please ask for our menu with the issue of allergen labelling.

Heimat-Genuss-Menü

the pleasures of home meal



Kürbiscremesuppe mit gekochtem Wachtelei

Pumkin cream-soup with boiled quail egg

6,50 €

Tournedos vom Rinderfilet nach „Artländer Art“
in frischen Kräutern mariniert mit Garnelen auf Steinpilzsauce,

schwarzen Pommes frites und Babymöhren

*filet of beef tournedos marinated with fresh herbs,
shrimps in boletus sauce with black chips and baby carrots*

21,50 €

Löwenzahnwurzeleis mit gebackenen Äpfeln und Karamellsauce

dandelion root ice-cream with baked apples and caramelsauce

9,50 €

pro Person / per person 34,50 €

Niedersachsenteller

lower saxony plate

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und süß-saurem Kürbischutney,
dazu hausgebeizter Lachs

*Baked potato with herb sour cream and
with pickled salmon*

13.50 €

Aus unserer Suppenküche

from our soup kitchen

Schaumsuppe von der Steckrübe mit Artländer Schinken
turnip cream-soup with "Artländer" ham
6,50 €

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons
French onion soup with cheese croûtons
6,50 €

Start up!

start up!

½ dtzd. Weinbergschnecken im Pfännchen mit
hauseigener Kräuterbutter gratiniert, dazu Baguette
*½ dozen burgundy snails in a pan gratinated
with homemade herb butter and with baguette*

6,50 €

Die Geschichte vom Ziegenkäse mit gegrilltem Apfel
auf Feldsalat mit Rote Beete und Früchtebrot
*goat cheese with grilled apples, lamb 's lettuce,
beetroot and fruitcake*

11,50 €

Salate mit Pfiff

salads with special touch

Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing mit Croûtons
und geräucherter Gänsebrust mit Cranberries
*lamb 's lettuce with potatoe-bacon-dressing,
croutons and smoked breast of goose with cranberries*

16,50 €

„Caesar Salad“ mariniertes Romanasalat
mit Croûtons, Parmesan und gebratener Maispoularde
marinated romaine lettuce with croutons, parmesan and fried corn poulard

15,50 €

aus Neptuns Reich

from neptunes empire

Red Snapper auf Kürbisrisotto mit Wakame Salat
Red snapper, pumkin risotto and seaweed salad

21.50 €

Artländer Welsfilet auf geschmorten violetten Möhren,
dazu Kartoffelragout
Catfish fillet on braised violet carrots with potatoe ragout

17,50 €

Unsere Schnitzelklassiker

our escalope classics

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites,
dazu Salat von unserem Buffet
pork escalope “viennese style” with chips & side salad from our buffet

13,50 €

Schnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsauce
und hausgemachten Bratkartoffeln, dazu Salat vom Buffet
*escalope chasseur with creamed mushroom sauce,
home-made fried potatoes and side salad from our buffet*

15,00 €

Schnitzel „Zigeuner Art“ in Paprikasauce
mit gebackenen Kartoffelspiralen
*escalope of veal in the Zingara style in pepper sauce
with baked potatoe spirals*

15,90 €

Der Hit für 2 Personen

Geschmorte Kalbshaxe mit Gemüse und Kartoffelgratin zum selber nehmen
Braised knuckle of veal with vegetables and potatoegratin

p.P 18.50 €

Italienische Momente

Italien moments

Fettuccine in Hummersauce, dazu einen halben Hummerschwanz

Tagliarini in lobster sauce with a half lobster tail

17,50 €

Spaghetti „Pesto Rosso“ mit Ruccola und Parmesan

spaghetti with “pesto rosso”, rocket and parmesan cheese

13,50 €

Pasta Casarecce mit gebratenen Rindfleischwürfeln (150g) und Kirschtomaten
in Olivenöl mit frischem Basilikum

*Casarecce with fried beef cubes and cherry tomatoes in olive oil
with fresh basil*

13,50 €

für Steakliebhaber

for steak fans

**Unsere Steaks wiegen 250g und sind jeweils
inklusive einem kleinen Beilagensalat**

Entrecôte medium mit Café de Paris Butter
auf Bohnengemüse und Ofenkartoffel

Entrecôte with cafe de paris butter with mixes beans and baked potatoe

23,50 €

Putensteak chimichurri auf Maisgemüse mit Süßkartoffelfritten

Turkey steak chimichurri with Corn and sweet potatoe fries

15,50 €

Kotelett vom Bentheimer Schwein mit Zwiebel-Senf Kruste,
Speckkartoffeln und gerahmten Spitzkohl

Cutlet from the “Bentheimer Pig” with onion-mustard crust,

18,00 €

Aus unserer italienischen Küche

Variation vom lauwarmen Anti Pasti
mit hausgemachten Brötchen und Pesto
Variation of lukewarm Anti Pasti with homemade buns and pesto
10.50 €

„Vitello Tonnato“
Scheiben vom Schweinerücken
mit Thunfischsauce, Rucola und Kapern
“Vitello Tonnato”, slices of saddle of pork with tuna sauce, rocket and caper
13.50 €

Pizza

Pizza „Margherita“
Tomatensauce, Oregano, Mozzarella
Tomato sauce, oregano, mozzarella
7,50 €

Pizza „Salame picante“
Tomatensauce, Salami, Chiliöl, Jalapenos, Mozzarella
Tomato sauce, salami, chilioil, jalapeno, mozzarella
8,50 €

Pizza „Prosciutto“
Tomatensauce, Schinken, Champignons, Oregano, Mozzarella
Tomato sauce, ham, mushrooms, oregano, mozzarella
9,50 €

Pizza „Napoli“
Tomatensauce, Oregano, Sardellen, Karpfen, Oliven, Mozzarella
Tomato sauce, oregano, anchovies, carpers, olives, mozzarella
9,00 €

Pizza „Tonno“
Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano, Oliven, Jalapenos, Mozzarella
Tomato sauce, tuna, onions, oregano, olives, jalapenos, mozzarella
8,50 €

Pizza „e Rucola“

Tomatensauce, Parmaschinken, Oregano, Rucola, Parmesan, Mozzarella

Tomato sauce, Parma ham, oregano, rucola, parmesan, mozzarella

11,50 €

Pizza „Quattro Formaggi“

Tomatensauce, Gorgonzola, Parmesan, Emmentaler, Mozzarella

8,50 €

Pizza „Quattro Stagione“

Tomatensauce, Oregano, Champignons, Peperoni, Artischocken, Oliven, Mozzarella

Tomatoe sauce, oregano, mushrooms, chilies, artichoke, olives, mozzarella

8,50 €

Hausgemachte Lasagne „con Carne“/ Lasagna fatte in casa „con carne“

Tomatensauce, Bechamelsauce, Schweinefleisch, Rindfleisch, Kräuter, Zwiebeln

Tomatoe sauce, béchamel sauce, pork, beef, herbs and onions

11,50 €

Bei hohem Geschäftsaufkommen behalten wir uns vor, keine Pizza ausser Haus anzunehmen. Bitte sprechen Sie mit unserem Servicepersonal.

Aus unserer Süßen Ecke

Hausgemachtes Eis aus der Löwenzahnwurzel

mit Karamellsauce und gebackenem Apfel

home-made dandelion root ice-cream with caramelsauce and baked apples

9,50 €

Hausgemachte Apfel-Walnuss Tarte mit Vanilleeis

Iced rhubarb soup with mousse and ice-cream from rhubarb

9.50 €

American Cheesecake mit hausgemachtem Toffeeeis

American cheesecake with homemade toffee ice-cream

7,50 €

Unsere Getränke

Alkoholfreie Getränke

	€	€		€	€
Gerolsteiner	0,25 l	0,75 l	Säfte und Nektare	0,2 l	0,3 l
Gerolsteiner Sprudel	2,20	5,20	Apfelsaft	2,20	2,90
Gerolsteiner Medium	2,20	5,20	Orangensaft	2,20	2,90
Gerolsteiner Naturell	2,20	5,20	Kirsch-Nektar	2,20	2,90
			Bananen-Nektar	2,20	2,90
Sinalco	0,2 l	0,4 l	Heiße Getränke		€
Sinalco Cola	1,90	3,30	Tasse Kaffee		2,00
Sinalco Cola light	1,90	3,30	Pott Kaffee		2,70
Sinalco Orange	1,90	3,30	Milchkaffee		3,00
Sinalco Zitrone	1,90	3,30	Espresso		2,00
Sinalco Apfelschorle	1,90	3,30	Doppelter Espresso		2,90
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,50	Cappuccino		3,00
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,50	Latte Macchiato		3,00
			Heiße Schokolade		2,60
			Ronnefeld Tee, verschiedene Sorten		2,20
			Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräuter Tee		
Bier vom Fass	0,25 l	0,4 l	Bier aus der Flasche		€
Veltins	2,20	3,20	Maisel's Weisse Dunkel	0,5 l	3,90
			Maisel's Weisse		
Alfsee Pils	2,20	3,20	Alkoholfrei	0,5 l	3,90
Alster mit Sprite	2,20	3,20	Veltins Alkoholfrei	0,33 l	2,20
			Veltins Malz	0,33 l	2,20
	0,3 l	0,5 l	Veltins Alster alkoholfrei	0,33 l	2,20
Grevensteiner Landbier	2,80				
Köstritzer Schwarzbier	2,80				
Maisel's Weisse Original	2,80	3,90			

Wein.....

... fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte

Aperitif

			€
Prosecco Scavi & Ray	<i>Frizzante</i>	0,1 l	3,50
Prosecco Scavi & Ray	<i>Frizzante</i>	0,75 l	17,50
Sekt Hausmarke Piazza		0,1 l	2,50
Sekt Hausmarke Piazza		0,75 l	15,50
Prosecco Aperol Spritz		0,2 l	4,90

Liköre

			€
Baileys		2 cl	2,80
Baileys on ice		4 cl	4,00
Alfsee Feuer		2 cl	2,50
Barbero Gean Sambuca	<i>di Canale</i>	2 cl	2,50

Probieren Sie unsere Edelbrände & -Liköre aus dem Weinhaus Lange, Bramsche

			€
Grappa di Prosecco 42%	im Holzfass gereift	2 cl	4,50
Alter Williams 40%		2 cl	4,50
Alte Waldhimbeere 40%		2 cl	4,50
Alte Mirabelle 40%		2 cl	4,50
Marillen- Likör 20%		2 cl	3,50
Dobbenbrandt			
Bramscher Aquavit		2 cl	3,00

Weinbrand / Brandy

			€
Mariacron		2 cl	2,40
Asbach Uralt		2 cl	2,90

Whisky / Whiskey

			€
Jim Beam White		2 cl	3,00
Talisker Skye	Single Malt Whisky	2 cl	4,50

Spirituosen

			€
Korn Berentzen		2 cl	2,00
Wachholder Heydt		2 cl	2,00
Jägermeister		2 cl	2,50
Sierra Tequila Silver		2 cl	3,00
Jubilaeums Aquavit		2 cl	3,00
Linie Aquavit		2 cl	3,00
Wodka		2 cl	2,50
HKT		2 cl	2,50
Ramazzotti		2 cl	3,00
Fernet Branca		2 cl	2,50

Longdrinks 0,2 l mit 4 cl Spirits

		€
Campari Orange	0,21	6,50
Bacardi & Cola	0,21	6,50
Jim Beam Cola	0,21	6,50
Finsbury Gin Tonic	0,21	6,50
Wodka Orange	0,21	6,50