

Vorspeisen

Zuppe

<i>Minestrone</i>
<i>Zuppa Pomodoro</i>
<i>Zuppa Stracciatella</i>
<i>Zuppa Tortellini Brodo</i>

Suppen

<i>Gemüsesuppe</i>	3,90 €
<i>Tomatensuppe</i>	3,60 €
<i>Fleischbrühe mit Rührei</i>	3,10 €
<i>klare Gemüsebrühe mit Tortellini</i>	3,90 €

Antipasti

<i>Prosciutto Melone</i>	<i>Parmaschinken mit Melone</i>	8,50 €
<i>Parma con rucola e parmigiano</i>	<i>Ital. Schinken mit Rucola und Parmesankäse</i>	8,50 €
<i>Carpaccio Lachs</i>	<i>Carpaccio aus Lachs</i>	9,50 €
<i>Carpaccio c. Rucola e parmigiano</i>	<i>Carpaccio vom Rind m. Rucola u. Parmesan</i>	9,50 €
<i>Scotatta die Vitello</i>	<i>Kalbsfleischscheiben mit angebratenen Artischocken</i>	9,50 €
<i>Vitello tonnato</i>	<i>Kalbsfleischscheiben mit Thunfischmayo</i>	9,50 €
<i>Antipasto misto</i>	<i>Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine</i>	9,50 €
<i>Antipasto misto (klein)</i>	<i>Kleiner gem. Vorspeisenteller aus der Vitrine</i>	7,50 €
<i>Überbackener Schafskäse</i>		6,50 €
<i>Gegrillte Peperoni mit Olivenöl u. Knoblauch oder Knoblauchcreme</i>		6,50 €
<i>Pizzabrot weiß oder rot</i>		2,80 €

Vorspeisen

Insalata

<i>Insalata di Pomodoro</i>	<i>Tomatensalat</i>	3,70 €
<i>Insalata mista</i>	<i>Gemischter Salat</i>	4,50 €
<i>Rucolasalat</i>	<i>Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan</i>	7,50 €
<i>Insalata Italia</i>	<i>Gemischter Salat m. Käse und Schinkenstreifen⁽⁸⁾</i>	7,50 €
<i>Insalata di mare</i>	<i>Meeresfrüchtesalat</i>	9,50 €
<i>Capricciosa Salat</i>	<i>Gemischter Salat mit Thunfisch</i>	7,50 €
<i>Caprese Salat</i>	<i>Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</i>	7,50 €
<i>Großer gem. Salat m. gebratenen Lachsstreifen</i>		9,00 €
<i>Großer gem. Salat m. gebratenen Putenstreifen u. gebratenen Champignons</i>		8,50 €
<i>Großer gem. Salat mit Schafskäse</i>		7,50 €
<i>Großer gem. Salat mit Rumpsteakstreifen</i>		13,50 €
<i>Großer gem. Salat mit Garnelen</i>		9,20 €

Salate

⁽⁸⁾ Deklarierungspflichtige Stoffe – Erklärung siehe letzte Seite

Pasta Fresca - Nudelgerichte (hausgemacht)

<i>Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Salbeisauce</i>	8,60 €
<i>Tortelloni mit Fleischfüllung in Sahnesauce</i>	8,20 €
<i>Tortelloni mit Lachsfüllung in Lachssauce</i>	8,90 €
<i>Gnocchi Gorgonzola in Sahnesauce</i>	8,20 €
<i>Gnocchi Caprese mit Mozzarella und Tomatensauce</i>	8,20 €

Spaghetti

<i>Spaghetti Napoli* (mit Tomatensauce)</i>	5,90 €
<i>Spaghetti Carbonara* (mit Ei und Schinken ⁽⁸⁾ und Sahnesauce)</i>	6,80 €
<i>Spaghetti Bolognese (mit Hackfleischsoße)</i>	7,20 €
<i>Spaghetti al Pesto* (Basilikumpesto)</i>	6,80 €
<i>Spaghetti Aglio Olio (mit Knoblauch und Olivenöl und Peperoncini)</i>	6,10 €
<i>Spaghetti Frutti di Mare (mit Meeresfrüchten)</i>	8,70 €
<i>Spaghetti "Marina" mit Riesengarnelen</i>	9,80 €
<i>Spaghetti "Monte et Mare" mit Garnelen und Champignons</i>	9,50 €

Rigatoni

<i>Rigatoni Broccoli* (mit Broccoli, Tomaten und Sahnesauce)</i>	6,70 €
<i>Rigatoni Gorgonzola (mit Gorgonzola und Sahnesauce)</i>	7,20 €
<i>Rigatoni Prima Vera mit Putenfleisch u. Austernpilzen</i>	9,10 €

Penne

<i>Penne 4 Formaggi (Sauce aus 4 verschiedenen Käsesorten)</i>	7,20 €
<i>Penne Arrabbiata* (scharfe Tomatensauce)</i>	6,20 €
<i>Penne Spinaci* (mit Spinat und Gorgonzola)</i>	7,20 €

Tagliatelle

<i>Tagliatelle verdi della Casa (mit Schinken, Pilzen und Tomaten-Sahnesauce)</i>	7,50 €
<i>Tagliatelle mit Lachs (Sahnesauce)</i>	8,90 €

Tortellini

<i>Tortellini Panna* (mit Schinken ⁽⁸⁾ und Sahnesauce)</i>	7,30 €
<i>Tortellini Gorgonzola (mit Gorgonzola und Sahnesauce)</i>	7,30 €
<i>Tortellini Panna Pomodoro* (mit Tomaten-Sahnesauce)</i>	6,90 €

* mit Parmesan-Käse gefertigt

⁽⁸⁾ Deklarierungspflichtige Stoffe – Erklärung siehe letzte Seite

P i z z a

<i>Margherita</i>	<i>Tomatensauce, Käse</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Riviera</i>	<i>Tomatensauce, Käse, Zwiebeln</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Salami</i>	<i>Tomatensauce, Käse, Salami ⁽⁶⁾</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Prosciutto</i>	<i>Tomatensauce, Käse, Schinken ⁽⁸⁾</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Funghi</i>	<i>Tomatensauce, Käse, Pilze ⁽⁸⁾</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Tonno</i>	<i>Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Schafskäse</i>	<i>Tomatensauce, Spinat, Schafskäse</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Speciale</i>	<i>Tomatensauce, Käse, Salami ⁽⁶⁾, Pilze, Paprika</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Calzone</i>	<i>Tomatensauce, Käse, Salami ⁽⁶⁾, Schinken ⁽⁸⁾, Artischocken</i>	<i>7,80 €</i>
<i>4 Stagioni</i>	<i>Tomatensauce, Käse, Salami ⁽⁶⁾, Schinken ⁽⁸⁾, Pilze, Paprika</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Capricciosa</i>	<i>Tomatensauce, Käse, Schinken ⁽⁸⁾, Pilze, Oliven ⁽⁵⁾, Zwiebeln, Sardellen</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Caprese</i>	<i>Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Frutti di Mare</i>	<i>Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Thunfisch, Sardellen</i>	<i>8,20 €</i>
<i>Faccia di Ferro</i>	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Parmaschinken</i>	<i>8,20 €</i>
<i>Vegetaria</i>	<i>Tomatensauce, Käse, Broccoli, Spinat, Auberginen, Knoblauch</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Della Casa</i>	<i>frische Tomaten, Mozzarella, Kapern, Parmaschinken</i>	<i>8,20 €</i>
<i>A la Chef</i>	<i>nach Wunsch des Gastes</i>	<i>8,50 €</i>

⁽⁵⁾ ⁽⁶⁾ ⁽⁸⁾ Deklarierungspflichtige Stoffe – Erklärung siehe letzte Seite

Carne - Fleischgerichte

Vom Schwein

<i>Schnitzel paniert mit Beilagen und Salat</i>	9,00 €
<i>Cordon Bleu (paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse)</i>	10,60 €
<i>Jägerschnitzel mit Beilagen und Salat</i>	9,80 €
<i>Schnitzel Bolognese mit Beilagen und Salat</i>	11,90 €

Vom Kalb

<i>Scaloppina Limone</i>	14,20 €
<i>Kalbsschnitzel in Zitronensauce, Beilage n. Wahl und Salat</i>	
<i>Scaloppina Saltimbocca</i>	14,90 €
<i>Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei, Beilage n. Wahl und Salat</i>	
<i>Piccata Milanese</i>	14,70 €
<i>Kalbsschnitzel in Eihülle und Parmesan paniert, Spaghetti, Tomatensauce und Salat</i>	

Vom Rind

<i>Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter, Beilage n. Wahl und Salat</i>	15,40 €
<i>Rumpsteak mit Zwiebeln, Beilage n. Wahl und Salat</i>	15,90 €
<i>Rumpsteak mit grüner-Pfeffersauce, Beilage n. Wahl und Salat</i>	16,10 €

Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Kroketten oder Gemüse

Spezialitäten vom Grill

<i>Pleskavica</i>	9,90 €
<i>(Hacksteak m. Schafskäse gefüllt) m. Djuwetschreis, Pommes u. Salat</i>	
<i>Cevapcici</i>	9,20 €
<i>(Hackfleischröllchen) m. Djuwetschreis, Pommes u. Salat</i>	
<i>Grillteller</i>	13,90 €
<i>(Kleines Rumpsteak, Schweinelende, Puten- u. Hackfleisch) mit Beilagen u. Salat</i>	
<i>Gemischter Fleischspieß</i>	13,10 €
<i>(Rumpsteak, Schweinelende, Hackfleisch) mit Beilagen u. Salat</i>	
<i>Dalmatinisches Kotelett</i>	10,90 €
<i>(Schweinefleisch natur gegrillt - gefüllt mit Schinken und Schafskäse) mit Beilagen und Salat</i>	
<i>Rinderleber</i>	9,20 €
<i>mit Äpfeln und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat</i>	

Pesce - Fisch

<i>Calamari gegrillt (Tintenfisch gegrillt) mit Spinat-Kartoffeln u. Salat</i>	12,90 €
<i>Calamari alla Romana (Tintenfischringe), Beilage n. Wahl und Salat</i>	9,20 €
<i>Gamberoni Griglia (Scampi gegrillt, Beilage n. Wahl und Salat)</i>	16,10 €
<i>Gegrillter Lachs m. Knoblauch o. Butterzitronensoße</i>	12,90 €
<i>Beilage n. Wahl und Salat</i>	
<i>Gemischte Fischplatte gegrillt mit Beilage und Salat</i>	17,20 €

Als Beilage erhalten Sie Reis oder Salzkartoffeln.

Dessert

<i>Panna cotta</i>	4,00 €
<i>Zabaione (Weinschaumcreme)</i>	3,70 €
<i>Zabaione (Weinschaumcreme mit Eis)</i>	4,20 €
<i>Tiramisù</i>	4,90 €
<i>Palatschinken</i>	
<i>mit Eis, Marmelade oder Schokolade</i>	6,50 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Tafelwasser</i>	0,2 l	1,30 €
<i>Tafelwasser</i>	0,4 l	1,80 €
<i>San Pellegrino</i>	0,25 l Flasche	2,20 €
<i>San Pellegrino</i>	0,75 l Flasche	3,80 €
<i>Panna Pellegrino still</i>	0,25 l Flasche	2,20 €
<i>Panna Pellegrino still</i>	0,75 l Flasche	3,80 €
<i>Coca Cola</i> ⁽¹⁾	0,2 l	1,70 €
<i>Coca Cola</i> ⁽¹⁾	0,4 l	2,60 €
<i>Cola Light</i> ⁽¹⁾	0,2 l	1,70 €
<i>Cola Light</i> ⁽¹⁾	0,4 l	2,60 €
<i>Cola Zero</i> ⁽¹⁾	0,2 l	1,70 €
<i>Cola Zero</i> ⁽¹⁾	0,4 l	2,60 €
<i>Fanta</i> ⁽³⁾	0,2 l	1,70 €
<i>Fanta</i> ⁽³⁾	0,4 l	2,60 €
<i>Sprite</i> ⁽²⁾	0,2 l	1,70 €
<i>Sprite</i> ⁽²⁾	0,4 l	2,60 €
<i>Spezi</i> ^(1,3)	0,2 l	1,70 €
<i>Spezi</i> ^(1,3)	0,4 l	2,60 €
<i>Orangina</i>	0,25 l	2,30 €
<i>Orangina Rouge</i>	0,25 l	2,30 €
<i>Top Fit</i>	0,5 l Flasche	2,50 €
<i>Bitter Lemon</i> ⁽⁴⁾	0,2 l	1,70 €

Säfte

<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	1,90 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	1,90 €

Nektare und Mischgetränke

<i>Multivitamin</i>	0,2 l	1,90 €
<i>Johannisbeernektar</i>	0,2 l	1,90 €
<i>Grapefruit</i>	0,2 l	1,90 €
<i>Saftschorle Neus</i>	0,2 l	1,80 €
<i>Saftschorle Neus</i>	0,4 l	2,70 €
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	1,70 €
<i>Apfelschorle</i>	0,4 l	2,50 €

(1), (2), (3), (4) Deklarierungspflichtige Stoffe – Erklärung siehe letzte Seite

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,00 €
<i>Tasse Kaffee (entkoffeiniert)</i>	2,00 €
<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>Cappuccino</i>	2,30 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,60 €
<i>Milchkaffee</i>	2,60 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,40 €
<i>Tee (versch. Sorten)</i>	1,60 €

Biere

Vom Fass

<i>Karlsberg Urpils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Karlsberg Urpils</i>	<i>0,4 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Warsteiner Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Jever Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Paulaner Hefeweizen</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Paulaner Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>

Flaschenbiere

<i>Paulaner Kristallweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Paulaner Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Paulaner alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Gründels alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,30 €</i>

Flaschenweine

Weißweine

Pfalz Riesling trocken QbA 0,75 l 14,50 €
Weingut Kommerzienrat G. F. Spiess

Gavi Saia D.O.C. 0,75 l 15,50 €

Rotwein

Barbera del Monferato Superiore 0,75 l 15,00 €

Sekt

Riesling extra trocken (Flasche) 0,1 l 2,80 €
Weinland Königsbach Neustadt GmbH

Herrenberg Riesling (Flasche) 0,375 l 9,30 €
Sekt b. A. Pfalz extra brut

Herrenberg Riesling (Flasche) 0,75 l 18,00 €
Sekt b. A. Pfalz extra brut

Prosecco V.S.A.Q. Italo Ceson 0,1 l 2,80 €
Prosecco V.S.A.Q. Italo Ceson 0,75 l 18,00 €

Offene Weine

Weißweine

<i>Riesling Weißwein trocken, QbA</i> <i>Weingut Kommerzienrat G. F. Spiess</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Müller Thurgau QbA</i> <i>Weingut Kommerzienrat G. F. Spiess</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Weißer Burgunder trocken QbB</i> <i>Weingut Kommerzienrat G. F. Spiess</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Chardonnay trocken QbA</i> <i>Weingut Kommerzienrat G. F. Spiess</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Pinot Grigio D.O.C. Castellarin delle Venezie</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Frascati D.O.C. Fontano Candida</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,70 €</i>

Rosé

<i>Portugieser Weißherbst QbA</i> <i>Weingut Kommerzienrat G. F. Spiess</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,20 €</i>
--	---------------	---------------

Weinschorle

<i>Rieslingschorle trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,90</i>
<i>Rieslingschorle trocken</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40</i>
<i>Müller-Thurgau-Weinschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,90</i>
<i>Müller-Thurgau-Weinschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40</i>
<i>Weißherbstschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,90</i>
<i>Weißherbstschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40</i>

Rotweine

<i>Dornfelder Rotwein, trocken QbA</i> <i>Weingut Kommerzienrat G. F. Spiess</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Cuvée Laurent Rotwein, trocken QbA</i> <i>Weingut Kommerzienrat G. F. Spiess</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Dornfelder feinherb QbA</i> <i>Weingut Kommerzienrat G. F. Spiess</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Chianti Poggio D.O.C.</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Montepulciano Feudi D.O.C.</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Barbera del Monferano Saia D.O.C.</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Lambrusco Caprai</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Merlot Castellarin delle Venezie</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,70 €</i>

Diverse Spirituosen

Aperitif

<i>Martini Weiß</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Campari</i> ⁽⁹⁾	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Campari Orange</i> ⁽⁹⁾	<i>2 cl</i>	<i>3,20 €</i>

Kräuterschnäpse

<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Grappa Francoli</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40 €</i>

Cognac

<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
--------------------	-------------	---------------

Whisky

<i>Jack Daniels</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Balantines</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>

Liebe Gäste,

*wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant “Marina” im
Tennisclub BASF Blau Weiß Ludwigshafen.*

*Genießen Sie unser Ambiente, die mediterrane Küche und lassen
Sie sich rundum verwöhnen.*

*Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal, wenn Sie besondere
Wünsche haben. Unser Chefkoch und wir sind jederzeit gerne bereit,
Ihnen den Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie
möglich zu gestalten.*

Ihr „Marina“ Team

*Alle Preise verstehen sich inklusive
Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer*

Herzlichen Dank für Ihren Besuch.

*Wenn Sie mit uns zufrieden waren, freuen wir uns,
dass Sie uns weiterempfehlen und gerne wiederkommen.*

Ihr „Marina“-Team

- 1) **Cola:** Wasser, Zucker, Kohlensäure, Farbstoff E 150, Koffein, Säuerungsmittel E 338, nat. Aromastoffe
- 2) **Sprite:** Wasser, Zucker, Kohlensäure, Limonadengrundstoff mit Säuerungsmittel, Zitronensäure, Aroma, Säureregulator E 331, Konservierungsstoff E 211
- 3) **Fanta:** Wasser, Zucker, Limonadengrundstoff (mit Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, Stabilisator Johannisbrotkernmehl, Farbstoff beta-Carotin), Kohlensäure, Konservierungsstoff Natriumbenzoat
- 4) **Bitter Lemon:** Wasser, Zucker, Erfrischungsgetränkgrundstoff (mit Säuerungsmittel Zitronensäure), Aroma, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Chinin, Kohlensäure
- 5) **Oliven:** geschwärzt in Salzlake
- 6) **Pizzasalami:** Schweinefleisch, Speck, Kochsalz, Gewürzmischung, Zuckerstoffe, Farbstoff E 120, Antioxidationsmittel E 301, Konservierungsstoffe E 252, E 250
- 8) **Schinken:** Formvorderschinken
- 9) mit Farbstoff