

## CORDON BLEU Aw,C,G

- Cordon Bleu mit **Pommes frites** und einem **Beilagen-Salat** serviert  
**Cordon bleu** 2,3,15 16,50
- 221 Goldbraun ausgebackenes paniertes Schweineschnitzel  
gefüllt mit Schinken und Feta-Käse

## SCHWEINE-MEDAILLONS



- Herzhafte Schweinemedallions servieren wir Ihnen mit **Bratkartoffeln** (auf Wunsch mit Pommes frites oder Krokette) sowie einem **Beilagen-Salat**  
**Schweinemedallions ,Champignon'** G
- 231 Herzhafter Genuss vom Schwein mit frischen Champignons  
in fein abgestimmter Rahmsoße 18,90
- Schweinemedallions ,Madagaskar'** G
- 232 Die rassige Pfefferrahmsoße verleiht diesem Gericht mit  
den herzhaften Schweinemedallions ihren Namen 18,90
- Schweinemedallions ,Cipolle'**
- 232 Gebratene Zwiebeln sind die Namensgeber des Grill-  
Genusses vom Schwein 18,90

## GEFLÜGEL



- Alle Geflügelgerichte serviert mit **Pommes frites** und **Beilagen-Salat**
- Hähnchenbrustfilet vom Grill ,Kräuterbutter'** G
- 241 Lecker-leichte Hähnchenbrust getoppt von Kräuterbutter 18,90
- Hähnchenbrustfilet ,Madagaskar'** G
- 242 Rassige Pfefferrahmsoße an gegrillter Hähnchenbrust 19,50
- Hähnchenbrustfilet ,Funghi'** G
- 243 Lecker-leichte gegrillte Hähnchenbrust an feiner Rahmsoße  
mit frischen Champignons 19,50

**Kennzeichnung Allergene** Es ist so gut wie unmöglich, ein Gericht ohne Allergie auslösende Stoffe zuzubereiten. Im Einzelnen: **A** Glutenhaltiges Getreide / **h** Hartweizen / **g** Gerste/w Weizen... **B** Krebstiere... **C** Eier von Geflügel... **D** Fisch... **E** Erdnüsse... **F** Sojabohnen... **G** Milch von Säugetieren... **H** Schalenfrüchte... / **Hh** Haselnüsse / **Hm** Mandeln / **Hp** Pistazien / **Hw** Walnüsse **L** Sellerie... **M** Senf... **N** Sesamsamen... **O** Schwefeldioxid und Sulfite **P** Lupinen... **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische... **Hinweis** Die ... stehen für den Zusatz „und daraus gewonnene Erzeugnisse“ **Inhalts- und Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff/en 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker/n 5 mit Schwefeldioxid 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß 15 mit Nitritpökelsalz © **Text & Layout** © 10.2022 by **MBORISCH.DE**, PF 1963, 63409 Hanau (zugleich **Lizenzgeber**), [www.mborisch.de](http://www.mborisch.de), [info@mborisch.de](mailto:info@mborisch.de), Fon 06181-4288-240 (©) **Fotos** by Adobe Stock und den Fotografen. Im Einzelnen: Dušan Zidar, MissesJones, unpict, Deyan Georgiev, Bozena Fulawka, Jag\_cz, Studio Gi, Printemps, Thomas Francois, karepa, Givaga, bit24, Nitr, ExQuisine, Theeradach Sanin, elenabdesign, tukkata88, Romolo Tavani, PhotoSG, Ermolaev Alexandr, Sph, Bernd Jürgens, annapustynnikova, tatiانا\_davidova. **Stand:** 15.10.2022 Vorherige Karten verlieren ihre Gültigkeit, **Lizenznehmer** Rachid Lassoued, Restaurant BellaVista, Rodenbach 2.5K 10.2022 135BDG F MKN

## ARGENTINISCHE STEAKS



Argentinische Steaks bereiten wir Ihnen stets **MEDIUM** zu, es sei denn, Sie nennen uns bei der Bestellung explizit einen anderen Zubereitungswunsch. Argentinischen Steakgenuss servieren wir Ihnen mit **Pommes frites**, wunschweise auch **Bratkartoffeln** oder **Krokette** (gern auch mit gebutterten Nudeln für +3 €), **buntem Gemüse** und einem **Beilagen-Salat**

- Rumpsteak ,Kräuterbutter'** G
- 251 Nach Ihren Wünschen zubereitetes argentinisches Rumpsteak getoppt von Kräuterbutter 24,90
- Rumpsteak ,Cipolle'**
- 252 Gebratene Zwiebeln krönen das nach Ihrem Wunsch zubereitete argentinische Rumpsteak 25,90
- Rumpsteak ,Madagaskar'** G
- 253 Die rassige Pfefferrahmsoße verleiht diesem Rumpsteak-Gericht ihren Namen 26,50
- Rumpsteak ,Funghi'** G
- 254 Nach Ihren Wünschen zubereitetes argentinisches Rumpsteak mit frischen Champignons in fein abgestimmter Rahmsoße 26,90
- Rumpsteak ,Gorgonzola'** G
- 255 Würzige Gorgonzola-Sahne-Soße sekundiert das herzhaft nach Ihren Wünschen zubereitete argentinische Rumpsteak 27,50

## FISCH & MEERESFRÜCHTE



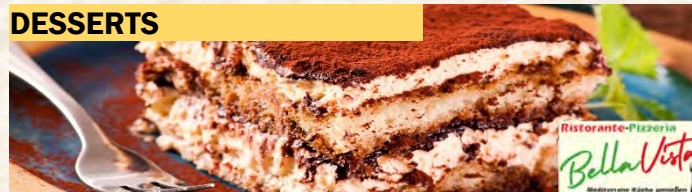
Sofern nicht anders definiert servieren wir Ihnen dazu **Salzkartoffeln**

- Lachsfilet vom Grill** D,G
- 271 Gegrilltes frisches Lachsfilet an Butter-Knoblauch-Soße 22,50
- Lachsfilet ,Vino Bianco'** Ah,D,G,O
- 272 Gegrilltes frisches Filet vom norwegischen Lachs an fein abgestimmter Weißweinsauce mit gebutterten Bandnudeln 24,50
- Lachsfilet an Dill-Rahm-Soße** D,G
- 273 Gegrilltes frisches Filet vom norwegischen Lachs an fein abgestimmter Dill-Rahm-Soße 24,90
- Doradenfilet** D
- 274 Gebratenes Doradenfilet an kräuterverfeinerter Olivenölsoße 22,50
- Doradenfilet ,Vino Bianco'** Ah,D,G,O
- 275 Gebratenes Doradenfilet an feiner Weißweinsauce. Dazu reichen wir Ihnen gebutterte Bandnudeln 23,90
- Zanderfilet** D,G
- 276 Genießen Sie ein auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Butter-Knoblauch-Soße 22,00
- Gegrillte Baby-Calamari** R
- 277 Feiner Genuss an kräuterverfeinerter Olivenöl-Soße 19,50
- Calamari im Bierteig** Aw,C,G,M,R,11
- 278 Frittierte Calamariringe im hausgemachtem Bierteigmantel serviert nur mit Sauce Remoulade 16,50

## Scampi vom Grill <sup>B</sup>

- 291 Gegrillte Scampi mit einem Hauch von Knoblauch an kräuterverfeinerter Olivenöl-Soße 25,90
- Scampi vom Grill ,Pomodoro'** <sup>B</sup>
- 292 Mit Knoblauch abgeschmeckte gegrillte Scampi serviert in leichter pikanter Tomatensoße mit frischen Kräutern 24,90

## DESSERTS



Im Restaurant noch viele weitere Eis-Desserts

- Hausgemachtes Tiramisu** Aw,G,9
- 371 Hausgemachtes fluffiges italienisches Spezialitätendessert (ohne Ei, ohne Alkohol). Kakao bedeckt und mit Schokosoße 6,50
- Hausgemachtes Panna Cotta** G
- 372 Pendant zum deutschen Pudding kommt im Bellavista je nach Wunsch an Karamell- oder Himbeersoße daher 6,50



Das neu eröffnete Restaurant BellaVista in Ober-Rodenbach wartet mit stilvollem Ambiente auf. Unsere Gäste können sich auf italienisch-mediterrane Speisen und deutsche Klassiker freuen, ebenso auf herzhaftes Steaks und leckeren Fisch.

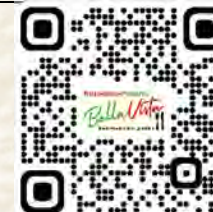
Im Restaurant können wir bis zu 60 Gäste bewirten, im separaten Nebenraum weitere 25 und im Großen Saal bis zu 250 Gäste.



Restaurant ,Ristorante-Pizzeria'

# BELLAVISTA

Talstraße 1 63517 Rodenbach  
Ortsteil Ober-Rodenbach  
Telefon 06184 - 94 80 96 5



Montag-Samstag 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:00 bis 22:00 Uhr  
Sonn- und Feiertage durchgehend von 11:30 bis 21:30 Uhr  
eMail [info\[at\]bellavista-rodenbach.de](mailto:info[at]bellavista-rodenbach.de)

## Neueröffnung in Rodenbach

# AUSSERHAUS-KARTE und Mitnahme-Karte

## Ristorante-Pizzeria

# Bella Vista

Mediterane Küche genießen

☎ 06184 - 94 80 96 5

## Herzlich Willkommen

Ab sofort steht Ihnen in **Ober-Rodenbach** wieder **eine kulinarische Adresse** zum Besuch offen.

Lassen Sie sich im **stilvoll** eingerichteten **Restaurant BellaVista** mit seiner **italienisch-mediterranen Küche** und **deutschen Klassikern**, **aber auch mit Steaks und Fisch-Gerichten** **verwöhnen**.

**Natürlich haben wir auch für Ihre Feier ein vielfältiges Angebot geschnürt: Ob Buffet, Menü, Kleine Karte oder Fingerfood-Empfang... Bis hin zum Alles-Inklusive-Angebot dürfen Sie von uns vieles erwarten.**

**Alle Gerichte auch gut verpackt zum Mitnehmen.**

Restaurant ,Ristorante-Pizzeria'

# BELLAVISTA

Talstraße 1 63517 Rodenbach  
Ortsteil Ober-Rodenbach  
Telefon 06184 - 94 80 96 5



Montag-Samstag 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:00 bis 22:00 Uhr  
Sonn- und Feiertage durchgehend von 11:30 bis 21:30 Uhr  
eMail [info\[at\]bellavista-rodenbach.de](mailto:info[at]bellavista-rodenbach.de)



## SUPPEN



- 031 **Crema di Pomodoro** <sup>G</sup>  
Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehäubchen 6,50
- 032 **Minestrone**  
Hausgemachte italienische Gemüsesuppe 6,50

## ANTIPASTI / VORSPEISEN



- 041 **Carpaccio di Manzo** <sup>G</sup>  
Gaumen-Klassiker: Hauchfein geschnittene Rinderfiletscheiben mit frischen Champignons auf frischem nussigem Rucola-Bett getoppt von gehobeltem Parmesan 14,90
- 042 **Vitello Tonnato** <sup>C,D,G</sup>  
Zarte feine Kalbsbratenscheiben bedeckt von Thunfischcreme mit Kapern, Ei und Sardelle 14,90
- 043 **Parma e Melone** <sup>1,2,15</sup>  
Bestern Parmaschinken kombiniert mit Melonenschiffchen 13,90
- 044 **Bruschetta** <sup>Aw,G</sup>  
Geröstete Baguettescheiben belegt mit angemachten feinen Tomaten- und Zwiebelwürfelchen sowie Mozzarella (vier Stück) 7,00
- 045 **Hausgemachter frischer Meeresfrüchtesalat** <sup>B,D,L,R</sup>  
Frischer Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Garnelen, Miesmuscheln, Flusskrebs, Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Schalotten 16,50
- 051 **Antipasto di Verdure**  
Frisches mediterranes angemachtes Gemüse erwartet Sie hier 12,50
- 052 **Garnelenpfännchen** <sup>B,G</sup>  
In heißem Knoblauch-Olivenöl daherkommend: Die leckeren Garnelen im Pfännchen 15,90
- 053 **Panierter gebackener Fetakäse** <sup>G</sup>  
Ausgebackener panierter Fetakäse an knackigem Salatbouquet und Preiselbeeren 11,00
- 054 **Pizzabrot ,Toma'** <sup>Aw</sup>  
Das kleine 24cm Pizzabrot wartet mit Tomatensoße auf 5,00
- 055 **Pizzabrot ,Knobi'** <sup>Aw</sup>  
Knoblauch steht auf dem 24cm Pizzabrot im Mittelpunkt 5,00

## KNACKIGE SALATE



- 061 **Gemischter Salat**  
Bunt, klein, knackig & frisch: Salatkomposition 5,90
- Salat Napoli** <sup>C,D,G,2,3,15</sup>
- 062 Bunter gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Schinken, Käse, Tomate, Zwiebel und Gurke 11,50

- Bauernsalat** <sup>G,6</sup>
- 063 Bunt gemischt und frisch: Mit Tomate, Paprika, Karotte, Feta, Mais, Peperoni, Zwiebel und Olive 11,50
- 064 **Tomatensalat** <sup>6</sup>  
Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Peperoni sind die Stars 6,90
- Caprese** <sup>G</sup>
- 065 Angemachte frische Tomatenscheiben, Büffel-Mozzarella und Basilikum 11,50
- 066 **Bunter Salatteller**  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons 12,90
- Rucola-Salat**
- 067 mit gebratenen Austernpilzen <sup>R</sup> und Parmesan <sup>G</sup> 12,50
- 068 mit gebratenen Rumpsteakstreifen und frischen gebratenen Champignons 15,50
- Insalata alla Padrone** <sup>D</sup>
- 069 Gemischter knackig-frischer Salat mit gebratenen Garnelen sowie frischen gebratenen Misch-Pilzen 15,90

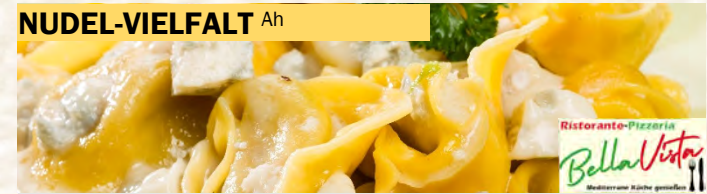
## STEINOFEN-PIZZA <sup>Aw,G</sup>



- Unsere Pizzen haben einen Durchmesser von ca. 26 Zentimetern. Gern können Sie diese auch mit ca. 30 Zentimeter Umfang bestellen. Für die Herstellung des hausgemachten Pizzateiges werden Weizenmehl, Hefe, Mineralwasser, Salz und Pfeffer verwendet. Die Standardbeläge sind, sofern nicht explizit anders erwähnt, immer Mozzarella und Tomatensoße.
- 081 **Pizza Margherita** 26cm 7,50  
Auf Wunsch mit frischem Basilikum 30cm 9,50
- 083 **Pizza Funghi** 26cm 8,90  
Frische Champignons sind der Geschmacksgeber 30cm 11,00
- 085 **Pizza Salami** <sup>1,2,3</sup> 26cm 8,90  
Der Star ist wie nicht anders zu erwarten leckere Salami 30cm 11,00
- 087 **Pizza Prosciutto** <sup>2,3,15</sup> 26cm 8,90  
Leckerer Hinterschinken erwartet Sie 30cm 11,00
- 089 **Pizza Prosa** <sup>1,2,3,15</sup> 26cm 9,50  
Besonders beliebt: Mit Salami und Hinterschinken 30cm 11,50
- 091 **Pizza Napoli** <sup>D</sup> 26cm 9,50  
Sizilianisch inspiriert mit Sardellen, Kapern & Zwiebeln 30cm 11,50
- 093 **Pizza Sicilia** <sup>1,2,3</sup> 26cm 9,50  
Salami und frische Champignons geben sich die Ehre 30cm 11,50
- 095 **Pizza Melanzane** 26cm 9,50  
Aubergine und Fetakäse geben sich ein Stelldichein 30cm 11,50
- 097 **Pizza Spinaci** <sup>C</sup> 26cm 9,90  
Mit frischem Spinat, Ei und Knoblauch 30cm 12,00
- Pizza Mare** <sup>B,D,L,R</sup> 26cm 11,00  
Leckere mit Knoblauch verfeinerte Meeresfrüchte verleihen der Pizza ihren Namen 30cm 13,00
- 099 **Pizza Bellavista** 26cm 11,90  
Zwiebeln, nussiger Rucola, getrocknete Tomaten, Cocktailtomaten und Fetakäse sind die vielfältigen Beläge 30cm 13,90
- 101 **Pizza Tonno** <sup>D</sup> 26cm 11,00  
Freuen Sie sich auf Thunfisch und Zwiebeln 30cm 13,00
- 105 **Pizza Vegetaria** 26cm 11,00  
Mit marktfrischem Gemüse 30cm 13,00

- Pizza Parma e Rucola** <sup>1, 2,15</sup> 26cm 11,90  
30cm 13,90
- 107 Hochgenuss im Gaumen: Mit Parmaschinken und nussigem Rucola
- Pizza Hawaii** <sup>2,3,15</sup> 26cm 9,50  
30cm 11,50
- 109 Schinken und Ananasstücke sorgen für besten Genuss
- Pizza Diavolo** <sup>1,2,3</sup> 26cm 9,90  
30cm 11,90
- 111 Der Teufel steckt hier im Detail: Sehr scharf gewürzt! Mit Peperoniwurst, Zwiebel und frischen Champignons
- Pizza Mix Spezial** <sup>C,1,2,3,15</sup> 26cm 12,50  
30cm 14,50
- 113 Bunt gemischt: Mit frischen Champignons, Schinken, Salami, Peperoniwurst, Zwiebeln, Paprika und Ei

## NUDEL-VIELFALT <sup>Ah</sup>



- SPAGHETTI <sup>Ah</sup>
- 131 **Spaghetti Napoli** mit reichlich Tomatensoße 9,50
- Spaghetti Bolognese** <sup>G,L</sup>
- 132 Hier ist es die Tomaten-Hackfleischsoße, die die Spaghetti begleitet 9,90
- Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncini**
- 133 Klassisches Pastagericht mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini 10,50
- 134 **Spaghetti Carbonara Originale** <sup>C,2,3,15</sup> 10,90
- Spaghetti Mare** <sup>B,D,L,R</sup>
- 135 Mit Garnelen und Meeresfrüchten in leichter Tomatensoße 15,90
- TORTELINI <sup>Ah</sup>
- Tortellini alla Panna** <sup>G,2,3,15</sup> 11,50  
Hackfleischgefüllte Nudeln mit Schinken in Sahnesoße
- Tortellini Oberrodenbach** <sup>G,L,2,3,15</sup> 13,90  
Hackfleischgefüllte Nudeln mit Hinterschinken, Erbsen und frischen Champignons in Bolognese-Sahne-Soße
- PENNE <sup>Ah</sup>
- 151 **Penne Vegetaria** 12,90  
Röhrennudeln mit frischem Gemüse in Tomatensoße
- Penne Arrabbiata** 11,50  
Feine Nudeln, pikant zubereitet, mit Knoblauch und Schalotten in Tomatensoße
- Penne Pesce** <sup>B,D</sup> 15,90  
Mit gebratenen frischen Lachswürfeln & Champignons, Garnelen und Cocktail-Tomaten in leichter Tomatensoße
- TAGLIATELLE <sup>Ah,C</sup>
- Tagliatelle ,Salmone'** <sup>0</sup> 14,90  
Frische gebratene Lachswürfel und Cocktailtomaten mit einem Knoblauchhauch in Olivenöl-Weißwein-Soße
- Tagliatelle ,Mama Rosa'** <sup>G,2,3,15</sup> 13,50  
Die Bandnudeln kommen mit Hinterschinken, Erbsen und frischen Champignons in Tomaten-Sahne-Soße daher
- ÜBERBACKENE NUDELN <sup>Ah,C,G</sup>
- 171 **Penne al Forno** <sup>L,2,3,15</sup> 11,90  
Mit Käse-Sahne-Soße überbackene Röhrennudeln in mit Schinken und Champignons verfeinerter Bolognese-Soße

- Lasagne** <sup>L,2,3,15</sup> 11,50  
172 Der mit Käse-Sahne-Soße überbackene Schichtnudelklassiker kommt an Bolognese-Soße daher
- SPEZIALITÄTEN <sup>DIVERS</sup>
- Trio di Pasta** <sup>Divers</sup> 18,00  
181 Drei verschiedene leckere Nudelsorten nach Wahl des Küchenchefs in drei korrespondierenden feinen Soßen
- FRISCHE NUDELN / PASTA FRESCA <sup>Ah,Aw</sup>
- Tortelloni Porcini** <sup>G</sup> 16,90  
191 Handgemachte frische Tortelloni gefüllt mit Ricotta-Spinat mit Steinpilzen in Rahmsoße
- Tortelloni Prosciutto** <sup>G,2,3,15</sup> 16,90  
192 Handgemachte frische Tortelloni gefüllt mit Ricotta-Spinat kommen hier mit Hinterschinken in Sahnesoße daher
- Tortelloni Pomodoro** <sup>G</sup> 16,90  
193 Frische Ricotta-Spinat-gefüllte Tortelloni in reichlich Tomatensoße
- Tortelloni Burro e Salvia** <sup>G</sup> 16,90  
194 Frischer Ricotta-Spinat-gefüllter Tortelloni-Nudelgenuss in ein abgestimmter Butter-Salbei-Soße
- Gnocchi alla Caprese** <sup>Ah,G,2</sup> 16,90  
195 Frische mit Mozzarella gefüllte Kartoffelnudeln getoppt von Mozzarella und Basilikum in leichter Tomatensoße

## SCHWEINESCHNITZEL <sup>Aw,C,G</sup>



- Schweineschnitzel mit Pommes frites und einem Beilagen-Salat
- Schweineschnitzel ,Wiener Art'** 12,90  
211 Goldbraun ausgebackene panierte Schweineschnitzel mit obligatorischer Zitronenschnitte
- Schweineschnitzel ,Waidmann'** 14,50  
212 Goldbraun ausgebackene panierte Schweineschnitzel an deftiger Jägersoße mit Champignons
- Schweineschnitzel ,Zwiebel'** 14,50  
213 Goldbraun ausgebackene panierte Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln
- Schweineschnitzel ,Madagaskar'** 14,50  
214 Goldbraun ausgebackene panierte Schweineschnitzel an rassisger Pfefferrahmsoße
- Schweineschnitzel ,Parmigiana'** <sup>L,2,3,15</sup> 15,90  
215 Käse überbackene goldbraun ausgebackene panierte Schweineschnitzel mit Schinken an Bolognese-Sahne-Soße
- Schweineschnitzel ,Gorgonzola'** 14,90  
216 Würzige Gorgonzola-Sahne-Soße gibt den panierten goldbraun ausgebackenen Schweineschnitzeln den Namen
- Schweineschnitzel ,Hawaii'** <sup>2,3,15</sup> 15,50  
217 Die goldbraun ausgebackenen panierten Schweineschnitzel krönen eine fruchtige Ananasscheibe und Hinterschinken
- Schweineschnitzel ,Puszta'** 14,50  
218 Goldbraun ausgebackene panierte Schweineschnitzel kommen an pikanter Paprikasoße zu Ihnen an den Tisch
- Schweineschnitzel ,Champignon'** 14,50  
220 Goldbraun ausgebackene panierte Schweineschnitzel mit frischen Champignons in fein abgestimmter Rahmsoße