

ANTIPASTI & ZUPPE

Bruschetta Tradizionale		5,50
<i>Geröstetes Brot mit marinierten Tomaten & Basilikum, 3 St.</i>		
Parmigiana di Melanzane		9,50
<i>Auberginen, Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum, mit Käse überbacken</i>		
Caprese		11,50
<i>Original Buffalo Mozzarella, Tomaten, Basilikum</i>		
Vitello Tonnato		12,50
<i>Dünn geschnittener Kalbsbraten, feine Thunfischsauce, Kapern</i>		
Antipasto all'Italiana	– per 1 Person	12,50
	– per 2 Personen	22,50
<i>Gemischter Vorspeisenteller</i>		
Carpaccio di Manzo		14,50
<i>Dünn geschnittenes Rinderfilet, Rucola, Parmesansplitter</i>		
Prosciutto di Parma e Melone		16,50
<i>Parmaschinken mit Melone</i>		
Minestrone di Verdure		6,50
<i>Gemüsesuppe</i>		
Zuppa di Pomodoro		7,50
<i>Tomatencreme Suppe mit Gin</i>		
Zuppa di Pesce		10,50
<i>Fischsuppe</i>		
Zuppa di Patate con Tartuffo		9,50
<i>Kartoffelcremesuppe mit Trüffelaroma</i>		

DOLCI

Gemischtes Eis	4,50
Gemischtes Eis mit Sahne und Schokosauce	6,50
Vanilleeis mit heiÙe Himbeeren	7,50
Panna Cotta	6,50
Tiramisu	7,50
Cassata Siciliana	7,90
– mit Sambuca flambiert	9,90
Zabaione	7,50
Crème brulée	8,50

BAMBINI

Pizza Bambini	6,00
<i>Kinderpizza mit einem Beleg nach Wahl</i>	
Pasta Bambini	6,00
<i>Kleine Portion Penne oder Spaghetti mit Tomatensauce</i>	
Pasta Bolognese	8,00
<i>Kleine Portion Penne oder Spaghetti mit Bolognese Sauce</i>	
Pinocchio	8,50
<i>Kleiner paniertes Schnitzel mit Pommes</i>	

FILETTO DI MANZO

Filetto alla Griglia <i>Gegrilltes Rinderfilet</i>	32,50
Filetto Pepe <i>Gegrilltes Rinderfilet mit Pfeffersauce</i>	35,50
Filetto Porcini <i>Gegrilltes Rinderfilet mit Steinpilzen</i>	36,50
Filetto Barolo <i>Gegrilltes Rinderfilet mit Barolosauce</i>	37,50
Filetto Tartufo <i>Gegrilltes Rinderfilet mit Trüffelsauce</i>	39,50

PESCE

Salmone alla Griglia <i>Gegrillter Lachs</i>	22,50
Salmone Pepe Verde e Cognac <i>Gegrillter Lachs, grüne Pfeffersauce, Cognac</i>	25,50
Scampi alla Griglia <i>Gegrillte Riesengarnelen</i>	36,50
Pesce Misto <i>Gemischter Fischteller</i>	31,50

*Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Beilagensalat als Vorspeise serviert.
Als Beilage können Sie Kartoffel, Pasta oder Gemüse wählen.*

*Auf unserer Empfehlungskarte finden Sie immer eine große Auswahl an frischestem
Fisch und Meeresfrüchten. Wir kaufen für Sie die Produkte mehrmals in der Woche frisch ein.
Unsere Auswahl richtet sich daher immer nach dem aktuellen Marktangebot.*

INSALATE

Mista piccola <i>Kleiner gemischter Salat</i>	6,00
Mista Grande <i>Großer gemischter Salat</i>	8,50
Rucola con Parmigiano <i>Rucola mit Kirschtomaten & geraspeltm Parmesan, geröstete Pinienkerne</i>	10,50
Italia <i>Gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Karotte, Eier, Schinken, Käse</i>	12,50
Nizza <i>Gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Eier, Thunfisch, Oliven, Sardellen</i>	12,50
Di Pollo <i>Gemischter Salat, Rucola, Gurken, Tomaten, Eier, Champignons, Bacon, gebratene Hähnchenbrust</i>	13,50
Roastbeef <i>Roastbeef, Rucola, Gurken, Tomaten, Zwiebel, Eier, geröstete Pinienkerne, Parmesansplitter</i>	16,50
Di Salmone e Avocado <i>Rucola, Kirschtomaten, Zwiebel, Avocado, gegrillter Lachs</i>	16,50

RISOTTI

Parmigiano e Rucola <i>mit Parmesan und Rucola</i>	12,50
Frutti di Mare <i>mit Meeresfrüchten</i>	14,50
Gamberi e Zucchini <i>mit Garnelen und Zucchini</i>	16,50
Tartufo <i>mit Trüffeln</i>	Tagespreis

CARNE

vom Schwein

Scaloppina Milanese <i>Panierter Schnitzel</i>	13,90
Scaloppina Funghi <i>Gebratener Schnitzel, Champignons, Weißweinsauce</i>	15,50
Scaloppina Crema <i>Panierter Schnitzel, Champignons, Rahmsauce</i>	15,50
Scaloppina Parmigiana <i>Panierter Schnitzel, Hackfleischsauce mit Käse überbacken</i>	16,50
Scaloppina Valdostana <i>Gebratener Schnitzel, Kirschtomaten, Butter, Parmaschinken, mit Käse überbacken</i>	16,50
Jägerschnitzel <i>Panierter Schnitzel, Champignons, Zwiebel, Bratsauce</i>	16,50

vom Rind

Bistecca alla Griglia <i>Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter</i>	22,50
Bistecca Funghi / Cipolle <i>Gegrilltes Rumpsteak mit Champignons oder Zwiebeln</i>	23,90
Bistecca Pepe / Gorgonzola <i>Gegrilltes Rumpsteak mit Pfeffer- oder Gorgonzolasauce</i>	24,50
Tagliata Mediterrana <i>Geschnittenes Rumpsteak auf Rucola, Parmesansplitter, Kirschtomaten, Balsamico Creme</i>	25,50
Bistecca alla Chef <i>Gegrilltes Rumpsteak, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Kapern, Rosmarin</i>	25,50
Bistecca Barolo <i>Gegrilltes Rumpsteak mit Barolosauce</i>	26,50
Bistecca Tartufo <i>Gegrilltes Rumpsteak mit Trüffelcreme</i>	28,50

*Alle Fleischgerichte werden mit Beilagensalat als Vorspeise serviert.
Als Beilage können Sie auch Kartoffel, Pasta oder Gemüse wählen.*

PASTA / SPAGHETTI & PENNE

Aglio Olio e peperoncino fresco <i>Olivenöl, Knoblauch, Chili</i>	9,50
All´Arrabbiata <i>Knoblauch, Chili, Basilikum, Tomatensauce</i>	10,50
Bolognese <i>Hackfleischsauce, Basilikum</i>	11,50
Lasagne Bolognese <i>Lasagne-Blätter, Hackfleischsauce, mit Käse überbacken</i>	12,00
Carbonara <i>Speck, Eier, Sahne, Parmesan</i>	12,50
Amatriciana <i>Speck, Zwiebeln, Kirschtomaten, Chili, Tomatensauce</i>	12,50
Vegetariana <i>Gemischtes Gemüse</i>	12,50

PASTA DELLO CHEF

Penne Rucola <i>Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch, Pinienkerne, Buffalo Mozzarella</i>	13,90
Penne Siciliana al forno <i>Erbsen, Champignons, Eier, Schinken, Tomatensauce, mit Käse überbacken</i>	13,00
Gnocchi Sorrentina al forno <i>Tomaten, Buffalo Mozzarella, Basilikum, Tomatensauce, mit Käse überbacken</i>	13,90
Spaghetti al cartoccio con Frutti di Mare <i>Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Knoblauch, in Folie gebacken</i>	14,50
Tagliatelle Salmone e Wodka <i>Lachs, Sahne, Wodka</i>	15,50
Gnocchi Pesto con Pistacchio e Gamberetti <i>Garnelen, Pistazien, Pesto Sauce</i>	16,50
Tagliatelle con salsa al Tartufo <i>Tagliatelle mit Trüffelcreme, Parmesan</i>	18,50
Kleine Portion	13,50

Menü 1

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern

Tagliata Mediterrana

Geschnittenes Rumpsteak, Rucola, Parmesansplitter, Kirschtomaten, Balsamico Creme und Rosmarinkartoffel

Tiramisu

39,00

Menü 2

Carpaccio di Manzo

Dünn geschnittenes Rinderfilet, Rucola, Parmesansplitter

Tagliatelle Porcini e Tartuffo

Tagliatelle mit Steinpilzen und Trüffelcreme

Zitronensorbet mit Wodka

Filetto di Manzo con Gamberi e Gorgonzola

Rinderfilet mit Gambas und Gorgonzola Creme

Cassata con Sambuca

Mit Sambuca flambiert

75,00

PIZZA

Margherita ^{4,d,f} <i>Käse, Basilikum, Oregano</i>	9,00
Funghi ^{4,d,f} <i>mit Champignons</i>	9,50
Salami ^{1,3,4,d,f} <i>mit Salami</i>	10,00
Prosciutto ^{3,4,5,d,f} <i>mit Schinken</i>	10,00
Napoli ^{4,9,d,f,i} <i>mit Sardellen</i>	10,00
Peperoni ^{1,3,4,d,f} <i>mit Peperoniwurst</i>	10,50
Gustosa ^{1,3,4,d,f} <i>Salami, Champignons</i>	10,50
Hawaii ^{3,4,5,d,f} <i>Schinken, Ananas</i>	10,50
Tonno ^{4,d,f,i} <i>Thunfisch, Zwiebel</i>	10,50
Flammkuchen Elsass ^{4,d,f} <i>Speck, Zwiebel, Creme freché</i>	10,50
Diavola ^{1,3,4,d,f} <i>Sciacciata (Calabrische Salami), Chili, grüne Peperoni</i>	11,50
Calabrese ^{4,9,d,f,i} <i>Thunfisch, Kapern, Oliven, Knoblauch</i>	12,00
Quattro Stagione ^{1,3,4,9,d,f} <i>Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven</i>	12,50
Quattro Formaggi ^{4,d,f} <i>4 Käse Sorten</i>	12,50

PIZZA

Sofia Loren ^{1,3,4,d,e,f}	12,50
<i>Salami, Schinken, Champignons, 2 Spiegeleier</i>	
Stas ^{3,4,5,d,f}	12,50
<i>Schinken, Auberginen, Oliven, Chili</i>	
Aurora ^{4,d,f,g,h,i}	12,50
<i>Krabben, Kirschtomaten, Knoblauch</i>	
Capricciosa ^{3,4,5,9,d,e,f}	12,50
<i>Schinken, Artischocken, Champignons, Eier</i>	
Tropeana ^{1,3,4,d,f}	12,50
<i>Sciacciata (Calabrische Salami), Zwiebel</i>	
Vegetariana ^{4,d,f}	12,50
<i>Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons</i>	
Frutti di Mare ^{4,d,f,g,h,i}	13,00
<i>Meeresfrüchte, Knoblauch</i>	
Pescatore ^{4,d,f,g,i}	13,50
<i>Lachs, Gambas, Knoblauch</i>	
Paesana ^{3,4,5,d,f}	14,50
<i>Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan</i>	

Grundzutaten: frisch zubereitete Tomatensauce und Mozzarella-Edamer Mix

Die angebotenen Speisen enthalten folgende zugelassene, zum Teil kennzeichnungspflichtige Stoffe und Allergene:

Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoff, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff, 5 = Phosphat, 06 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Gewürzt, 10 = Phenylalaninquelle.

Allergene:

a = Sellerie, b = Senf, c = Soja, d = Milch, Lactose, e = Ei, f = Gluten, g = Krebstiere, h = Weichtiere, i = Fisch

APERITIF

Prosecco Spumante Brut DOC	0,1 l	4,50
Cremant de Loire Brut & Rose AC	0,1 l	5,50
Campari Pur	0,5 cl	4,00
Campari Orange & Soda	0,2 l	6,00
Martini Bianco & Rosso	0,5 cl	4,00
Sherry Dry	0,5 cl	4,00
Portwein	0,5 cl	4,00
Rosato Mio	0,2 l	6,50
Hugo	0,2 l	6,50
Aperol Spritz	0,2 l	6,50
Limoncello Spritz	0,2 l	6,50
Lillet Wildberry	0,2 l	6,50
Ricard	0,2 l	4,00
Pernod	0,2 l	4,00
Kir / mit Weißwein	0,2 l	5,00
Kir Royal / mit Cremant	0,1 l	6,00
San Bitter / alkoholfrei	0,1 l	3,80
San Bitter - Orange / alkoholfrei	0,2 l	4,80
Weinschorle - Weiß & Rose	0,2 l	3,80

WEIN IM AUSSCHANK		0,10 l	0,25 l	0,50 l
WEIßWEIN				
Venetien	PINOT GRIGIO DOC	2,90	6,90	12,90
	<i>Trocken, fruchtiges Bukett, viel Würze, frisch, lebendig</i>			
Venetien	CHARDONNAY DOC	2,90	6,90	12,90
	<i>Trocken, frisch, ausgewogen, angenehme Säure</i>			
ROSEWEIN				
Venetien	CHIARETTO BARDOLINO	2,90	6,90	12,90
	<i>Trocken, animierend fruchtiges Bukett, frisch, rund</i>			
ROTWEIN				
Emilia	LAMBRUSCO dolce	2,90	6,90	12,90
	<i>Angenehme Süße, fruchtbetont, anregend</i>			
Abruzzen	MONTEPULCIANO D´ABRUZZO	2,90	6,90	12,90
	<i>Trocken, tolles Bukett, rote Früchte, vollmundig</i>			
Apulien	PRIMITIVO Don Cosimo IGT	3,50	7,90	14,90
	<i>Trocken, reife rote Früchte, Pflaumen, Gewürze</i>			

DIGESTIF & SPIRITUOSEN

Ramazotti	0,4 cl	3,50
Averna	0,4 cl	3,50
Cynar	0,4 cl	3,50
Fernet Branca	0,2 cl	3,50
Amaretto	0,4 cl	3,00
Limoncello	0,4 cl	3,00
Baileys	0,4 cl	3,50
Sambuca	0,2 cl	3,00
Rum	0,2 cl	3,00
Wodka Absolut	0,2 cl	3,00
Tequila	0,2 cl	3,00
Williams	0,2 cl	3,50
Mirabelle	0,2 cl	3,50
Grappa Hausmarke	0,2 cl	3,50
Grappa Prosecco Andrea Da Ponte	0,2 cl	4,50
Grappa Nonino Lo Chardonnay	0,2 cl	6,50
Vecchia Romagna	0,4 cl	4,00
Whisky Jack Daniels	0,4 cl	4,50
Whisky Chivas Regal 12 Jahre	0,4 cl	5,50
Cognac Remy Martin VSOP	0,2 cl	5,50

CAFFETTERIA

Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,50
Espresso Doppio	3,50
Espresso Corretto / mit Grappa	4,00
Affogato / Vanilleeis mit Espresso	3,90
Kaffee Crema	2,50
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,30
Heiße Schokolade	3,00
Tee / vers. Sorte	2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Medium	Fl. 0,25 l / Fl. 0,75 l	2,50 / 6,00
Teinacher Naturel	Fl. 0,25 l / Fl. 0,75 l	2,50 / 6,00
Coca-Cola	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,10
Coca-Cola Light	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,10
Coca-Cola Zero	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,10
Fanta	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,10
Sprite	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,10
Mezzo Mix	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,10
Eis Tee Pfirsich	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,10
Saft / Apfel – Orange – Johannisbeere	0,2 l / 0,4 l	2,80 / 4,80
Saftschorle	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,10
Schweppes Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	2,80
Schweppes Tonic Water	Fl. 0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale	Fl. 0,2 l	2,80
Orangina	Fl. 0,25 l	3,30

BIER



Pils vom Fass	0,3 l / 0,5 l	2,90 / 4,70
Pils vom Fass / Cola & Lemon	0,3 l / 0,5 l	2,90 / 4,70
Gründels Classic / alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,00
Gründels Fresh / alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,00
Malzbier	Fl. 0,33 l	3,00
Weizenbier naturtrüb vom Fass	0,3 l / 0,5 l	2,90 / 4,70
Weizenbier vom Fass / Cola & Lemon	0,3 l / 0,5 l	2,90 / 4,70
Weizen Dunkel	Fl. 0,5 l	4,70
Weizenbier / alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,70
Weizenbier Graipfruit alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,30
Amer Bier / Picon	0,3 l / 0,5 l	3,00 / 4,80



Ristorante - Pizzeria & Pensione

dal 1967

GESCHICHTE

Als man bei Ausgrabungen am Fuße des Eschberges Tongefäße und eine kleine römische Stauette des Merkur (Gott des Handels) fand, glaubte man, endlich eine Verbindung der Besiedlung Eschberg zur römischen Ortschaft Virus am Fuße des Halbergs entdeckt zu haben. Jedoch erst ab 1400 kam eine Besiedlung des Eschbergs urkundlich als freie Hofsidlung mit eigenem Bann nachgewiesen werden.

Etwa um 1500 werden erstmals unter dem Grafen Johann-Ludwig aus dem Hause Nassau-Saarbrücken an den Hängen des Berges Reben angebaut, was entsprechende Urkunden bezeugen. Ein Jahrhundert später wird der Hof um eine Molkerei und einem großen Baumgarten „von aller bestem Obst“ erweitert. Nach Brandschatzung und Plünderung während des 30 jährigen Krieges wird der Hof wieder aufgebaut und etwa um 1730 privat verpachtet. Er umfasst damals circa 375 Morgen an Garten-, Acker- und Brachland. Die zu dieser Zeit gebräuchlichen Flurberechnungen finden wir zum größten Teil noch in den heutigen Katastern.

Anfang des 19. Jahrhunderts erwirbt der reiche Holzhändler Heinrich Wahlster von Bietscheid das Gut und vergrößert Hof und Bann.

Um 1865 wird von Besitzer Karl-Friedrich Stumm ein großes Herrenhaus zum Hof gebaut. Berta Stumm erbt das Gut 1867 und verwaltet es mit ihrem Mann Alexander Schmidt von Schmidt bis zu dessen Tode 1927.

Ende 1967 werden die Gebäude abgerissen und im historischen Stil als „Eschberger Hof“ wieder aufgebaut.



Charles Kaufman



Charles Kaufman ist ein amerikanischer Künstler mit Kunststudios in den USA und Deutschland.

Nach langjähriger Tätigkeit als freiberuflicher Cartoon- und Illustrator und arbeitete als Creative Director in einer Werbeagentur, Kaufman hob den Pinsel auf, um mit dem Malen zu beginnen. Er hat gemalt und stellt sein Werk seit 1995 hauptberuflich aus.

Seine Originalgemälde und andere Kunstwerke werden in Galerien ausgestellt und anderen Veranstaltungsorten in den Vereinigten Staaten und in Europa.

Charles Kaufmans kreatives Werk ist in über 100 Publikationen erschienen auf der ganzen Welt. Er hat Kunst für McDonalds, Wall Street Journal, geschaffen, Hewlett-Packard und viele weitere Unternehmen.

Das Werk des Künstlers Charles Kaufman ist nicht durch das alltägliche, alltägliche Denken eingeschränkt.

Charles malt jedes Thema, das er sich wünscht, auf jede Oberfläche, die er sich wünscht. Unkonventionell und vor Phantasie strotzend reichen die Themen seiner Bilder von Frau und Weinflaschen über surrealistische Toaster in der Wildnis bis hin zu verrückten Figuren in Orgelfabriken.

Charles ist furchtlos in seiner Herangehensweise an die Kunst. Er schafft seine Kunst auf ausrangierter Soda Dosen und geschnitztem Holz sowie der traditionellen Leinwand. Es ist, als hätte er so viele Ideen von Dingen, die zu malen sind; sie explodieren auf jeder verfügbaren Oberfläche.

Lassen Sie sich jedoch nicht von der Verspieltheit seines Sujets oder seiner Wahl täuschen von rustikalen Materialien, auf denen seine Kunst angewandt wird. Charles Kaufman ist sehr ernst über seine Arbeit. Er hat zwei Bücher über seine Kunst veröffentlicht, ein drittes wird demnächst erscheinen.

Charles Kaufman besitzt den Geist eines wahren Künstlers, die unschuldige Verspieltheit, die Kühnheit Experimentierfreudigkeit und eine einzigartige Sicht der Welt, die alle mit einem unverwechselbaren Stil angewandt werden.

Auf seiner Website bietet er einen aufschlussreichen Blick darauf, wie er Farbe auf Leinwand schichtet.

Neue Malerei - Charles Kaufman art and paintings
<https://www.charleskaufman.com>

