

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Für diejenigen, die unser Restaurant noch nicht kennen, hier einige Informationen.



Der Felsenkeller wird bereits seit mehr als 35 Jahren und in zweiter Generation durch die Familie Grillo betrieben. Unser Team besteht aus 15 Mitarbeitern, die sich 5 Tage pro Woche um Ihr Wohlbefinden kümmern.

Unser Haus hat zusätzlich zu zwei Nebenzimmern für kleinere Veranstaltungen auch einen Wintergarten. Veranstaltungen in unserem Haus können wir bis zu 80 Personen anbieten. Kalt-warme Buffets italienischer Art liefern wir Ihnen zu Geburtstagsfeiern, Kommunionen, und anderen Feiern für bis zu 100 Personen im Umkreis von 20 Km. Einige Beispiele finden Sie auf den letzten Seiten unserer Speisekarte.

Unsere Nudeln werden fast alle selbst produziert. Bei Salaten verwenden wir mehr als 80% selbst geerntete Waren (ohne künstliche Aromastoffe).

Unsere junge frische Küche mit italienischem Akzent bietet für jeden Geschmack die passenden Gerichte.



Fam. Manuela Grillo-Paquet, lädt Sie täglich. ab 17° Uhr (Dienstag, Donnerstag Ruhetag) zum In-Treff für selbstgemachte Speisen ein.

Alle Gerichte auf unserer Speisekarte erhalten Sie auch zum mitnehmen (zuzüglich 0,30€ Verpackung). Alle Preise auf dieser Karte verstehen sich incl. MwSt.

Nudelgerichte ab 5 Portionen auch in großen Formen.

Sie erreichen uns über die A8 Abfahrt Schwalbach/Hülzweiler Richtung Schwalbach. Durch den ersten Kreisel durch, vor dem zweiten Kreisel links.

Desile H

Felsenkeller

Ho ·

L341

Speciale

Montag und Mittwoch



Selbstgemachte helle Pappardelle

il in

14,90€

(breite Bandnudeln) Salmone (gebratene Lachsstücke in Hummersauce_{1,2,3,6})

Montag und Mittwoch

Schnitzelaktion (Schwein)

(Zitrone, Pfefferrahm(1,2,3,6) Pilzrahm(1,2,3,6), Arabiata (2,4) 12.50€



TÄGLICH GLUTENFREIE NUDEL N (PENNE)

<mark>täglich</mark> Überbackene Zucchini

alla Napoli 6 alla Bolognese 6

9,00€

Mittwoch

Nudelaktion

Selbstgemachte Rigatoni

alla Bolognese, Napoli, Panna, 8.50€



Getränke

vom Fass	<u>Liter</u>	<u>Preis</u>
Ur-Pils	0,25	2,20€
Bitburger	0,25	2,20€
Weizen	0,3	2,40€
Weizen	0,5	3,90€
alkoholfreies Weizen	0,5	3,90€
Pils (Ur,Bit)	0,5	3,90€
alle Flaschenbiere	0,33	2,30€
alkoholfreie Getränke		

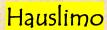




<u>alkoholfreie Getranke</u>		
Cola 1, Sprite, , Spezi , ASchorle,	0,2	2,00€
Cola 1, Sprite, , Spezi , ASchorle,	0,4	4,00€
Sprudel, Fanta	0,2	1,80€
Sprudel, Fanta	0,4	3,50€
Apfelsaft, OSaft, Bitter-lemon, 8	0,2	2,50€
Fl. Malzbier,	0,33	2,50 €
Apfelsaft, , OSaft, Bitter-lemon, 8	0,4	5,00€
Malzbier,		
Fl. Cristaline	0,5	2,00€
Kl. Fl. Edel-Sprudel	0,2	2,00€
Gr. Fl. Edel-Sprudel	0,75	5,50€
Fl. Eis-Tee	0,33	1,80€







Himbeer, Zitrone, Limette 0,3ltr. 4,00€





<u>Liköre</u>		
Martini	0,04	3,50 €
Baileys	0,04	3,50 €
Sambuca	0,02	3,50 €
Ramazotti	0,02	3,50 €
Averna	0,02	3,50 €
Cynar	0,02	3,50 €
Pastis	0.02	350€

für den kleinen Hunger

Bruschetta

geröstete Brotscheiben mit Knoblauchbutter, Tomatencreme, Käse



Kleine Anti-Pasti-Platte

Mozzarella 6 auf Tomate, Artischocken, Oliven 2 1,, Pepperoni 2, getr. Tomaten2, italienische Salami, Parmaschinken



Caprese

Mozzarella 6 auf Tomate, mit Balsamico-Essig und Basilikum



Rinder-Carpaccio

Mit Rucola, Vinaigrette (B)

11,90€

10,50€

Für den kleinen Hunger

Preis
Kl. (Schwein/Pute)
Natur/Paniert
mit Pommes u. Salat 10,90€
Kl. (Schwein/Pute) 11,90€



Parmigiana 6 mit Pommes u. Salat

Kl. Pute /Schwein Pfefferrahm4 oder 11,90€
Pilzrahm 1,2,3,6, mit Pommes u. Salat



Portion Pommes
Portion Bratkartoffeln

3,50€ 3.50€



		Preis
kleiner gemischter Salat	4	4,50€

kleiner gemischter Salat mit Käse und Schinken 5,50€

kleiner Salat mit Thunfisch E,4 5,50€

großer gemischter Salat

(gem.Blattsalate, Paprika, Eier, E Gurken, Tomaten, Oliven, 4.2 Pepperoni)

Nizza-Salat

(gem. Blattsalate, Paprika, Eier, EGurken, Tomaten, Oliven, 4,2Thunfisch, Pepperoni, Zwiebeln)

Italienischer-Salat

(gem. Blattsalate, Paprika, Eier, EGurken, Tomaten, Oliven, 4,2 Käse, Schinken)

Salat "Marinara"

(gem. Blattsalate, Paprika, Eier,E, Gurken, Tomaten, Oliven,4,2, gebratene Meeresfrüchte, Crevetten, Krebsfleisch in Kräuterbutter)

Salat "BRUNO"

(gem. Blattsalate, Paprika, Eier, E, Gurken, Tomaten, Oliven, 4,2, gebratene Putenbrust-streifen)



9,50€

12,90€



14,90€

Wahlweise Joghurtdressing 2,3,6,8 oder Vingigrette B, 3, 2

Selbstgemachte Nudelgerichte Hergestellt aus Weizen-Mehl, Gries, Eier, Salz F.E

Rigator	(überbacken)	<u>klein</u>	normal
	icht überbacken)		
selbstgemach		Was a series	200
alla Bolognes		The second second	
alla Napoli	(Tomatensauce)6		
alla Pesto	(Basilikum, Oliven-		
alla Panna	öl, Pinienkerne)2 (Käse, Rahm, Schinken)5,6	9,00€	10,00€
	(Meeresfrüchte)6		
Marinara	(Meerestruchte)	11,00€	13,00€
Lasagne		<u>klein</u>	normal
(überbacke	en)grün(Spinat)		
selbstgemach			
alla Bologr	nese (Hackfleischsauce)6		
alla Napoli	(Tomatensauce)6	9,50€	11,00€
Manual Parks			L'Indiana de la companya della companya della companya de la companya de la companya della compa
Cannel	loni mit	klein	<u>normal</u>
Spinatfri	ischkäse-füllung		
THE RESERVE OF THE PARTY OF THE	ken, grün(Spinat)		
selbstgema			
	gnese (Hackfleischsauce)6		
4114 2010			INDITED TO STATE OF THE PARTY O



alla Napoli

(Tomatensauce)6

auf Anfrage auch glutenfreie Nudeln

9,50€

11,00€

Tortellini überbacken	klein	normal
<u>oder Teller</u> nicht überbacken		
nicht selbstgemacht		
alla Bolognese (Hackfleischsauce)		
alla Napoli (Tomatensauce)		
alla Panna (Käse, Rahm, Schinken) 5,6	9,00€	10,00€

Spaghetti

nicht se	elbstgemacht
----------	--------------

alla Bolognese (Hackfleischsauce)
alla Napoli (Tomatensauce)
alla Panna (Käse, Rahm, Schinken) 5
alla Pesto (Basilikum, Olivenöl) 2
alla Oglio, Aglio, Peperoncino
alla Carbonara Dürrfleisch 5, Ei E, Käse, Rahm
Spaghetti Marinara (Meeresfrüchte)

9,00€ 10,00€ 11,00€ 13,00€

Tagliatelle (grüne Bandnudeln)

s**elbstgemacht**

oder helle Pappardelle breite

Bandnudeln

alla Bolognese (Hackfleischsauce)
alla Napoli (Tomatensauce)
alla Panna (Käse,Rahm,Schinken)5,6

alla Pesto (Basilikum,Olivenöl)2 alla Oglio, Aglio, Peperoncino

Tagliatelle Marinara (Meeresfrüchte)6

klein normal



9,00€ 10,00€ 11,00€ 13,00€

Extra: doppel Käse 2,00€; Oliven 3,90€; Pepperoni 3,90€

TÄGLICH GLUTENFREIE NUDELN (PENNE) MIT VERSCH, SAUCEN

Büffetbeispiele















Salat, Dressing, (Joghurt oder Vinaigrette)

Nudelgerichte:

Spaghetti, Rigatoni, Pappardelle, Tagliatelle, Tortellini alla.....

Bolognese, Napoli, Panna, OAP, Marinara, Pesto,

Lasagne, Cannelloni (Spinatfrischkäsefüllung),

Pappardelle Salmone

Antipasti:

Pepperoni, Oliven, getr. Tomaten, Artischocken, Tomate Mozzarella, Parmaschinken, Ital. Salami, gebackene Auberginen, gebackene Zucchini

Fleischgerichte:

Schwein/Pute Parmigiana,

Panierte Schnitzel (Schwein/Pute),
Schweinelachse/Schweinefilet in Pilz/Pfefferrahm

Beilagen:

Rosmarinkartoffel, Kartoffelgratin, Röstis etc. Speckbohnen, gem. Gemüse, gefüllte Pilze

Kaffee-und Dessertkarte



Kaffee, Espresso	2,00€
Doppelter Espresso	3,50€
Espresso Macchiato	2,50€
Milchkaffee	3,50€
Cappucino Italiano	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Latte m. Aroma	4,00€
(Aromen Aufpreis 0,50€, Vanille, Haseln	uß, Caramell)

Ital. dickflüssige Trinkschokolade

Dunkle Trinkschokolade

Dunkle Trinkschokolade mit Chilli

Weisse Trinkschokolade

Weisse mit Kokos Trinkschokolade



3,80€

Dessert

Cassata

(Schoko,-Vanilleeis, Zabaione mit kandierten früchten)



4,90€

Tiramisù

(Kaffee-Löffelbiskuits mit Mascarpone-Chantilly-Creme und Kakao) 4.90€

(Dessert's 30 Minuten Vorlaufzeit)



Vom Grill

vom Rind, Rumpsteak (arg.)

Preis

Natur mit Kräuterbutter Zwiebeln 23,00**€** 24,00**€**

Pfefferrahm 1,2,3,6, Gorgonzola 3,6, Pilzrahm 1,2,3,6

25,00€

vom Schwein / Pute

Schweinerückensteak / Putenbrust

Natur mit Kräuterbutter 16,00€ Zwiebeln 17,00€

Pfefferrahm 1,2,3,6, Gorgonzola 3,6

Pilzrahm 1,2,3,6

Schwein / Pute alla Parmigiana
6 paniert, mit Bolognesesauce überbacken

17,00€



Cordon Bleu Schwein/Pute

paniert, mit Käse 1 und Schinken 5 gefüllt

17,00€

Art Wiener Schnitzel

Schwein Pute

14,50€



inklusive Beilagen

Salat / selbstgemachte Nudeln: Spaghetti, Rigatoni,

grüne Tagliatelle, hellePappardelle

Salat / Pommes
Salat / Bratkartoffeln

Getränke

Edelschnäpse	Liter	Preis
Calvados	0,02	3,-€
Vielle Prune	0,02	3,-€
Mirabell	0,02	3,-€
Kirsch	0,02	3,-€





Mix-Getränke	Liter	Preis
Southern-Comfort	0,2	4,00€
Lumumba	0,2	4,00€
Campari-Mix 1	0,2	4,00€
Batida-Mix	0,2	4,00€
Gin-Mix -Tonic	0,2	4,00€
Jägermeister-Mix 1	0,2	4,00€
Whiskey-Mix	0,2	4,50€
Bacardi-Mix	0,2	4,00€
Amaretto-Mix	0,2	4,00€
Tequila-Mix	0,2	4,00€
Wodka-Mix	0,1	3,50€
Roter Wodka-Mix 1		3,50€
Coco	0,1	3,50€

Schnäpse Ouzo	<u>Liter</u> 0,02	<u>Preis</u> 2,50 €
Jägermeister1	0,02	2,50€
Fernet 1	0,02	2,50€
Doktor 1	0,02	2,50€
Asbach	0,02	2,50€
Tequila	0,02	2,50€
Grappa	0,02	3,00€
Veterano	0,02	3,00€
Williams, Quetsch	0,02	3,00€
Himbeergeist	0,02	3,00€
Whiskey	0,02	4,00€

Verschiedene exkl. Whiskey-Sorten an der Theke 0,2cl 6,00€



Weinkarte

<u>Italienischer Rotwein</u>	<u>Liter</u>	<u>Preis</u>
(Ital. Hauswein (Veneto)	0,1	3,00€
Cabernet vom Fass	0,1 0,25 0,5	6,00 € 11,00 €
Lambrusco	0,5	11,00€
Primitivo	0,1	3,50€
	O,25 O,5	6,50 € 11,50 €



<u>Weißwein</u>	<u>Liter</u>	<u>Preis</u>
Italienischer Hauswein (Veneto) Chardonnay Grauburgunder	0,1 0,25 0,5	3,00€ 6,00€ 11,00€
Grauburgunger		
Wein-Schorle	0,2	3,00€
Rose-Schorle	0,2	3,00€
<u>Flaschenweine</u>	<u>Liter</u>	<u>Preis</u>
Weißwein Chardonnay due Venezie Petgen Grauburgunder	0,75 0,75	22,00€ 25,00€
Rose Rosato due Palme	0,75	22,00€
Rotwein Primitivo Canonico	0,75 0,75	22,00€ 22,00€

Rosé	Liter	<u>Preis</u>
Italienischer Hauswein	0,1	3,00€
(Veneto)	0,25	6,00€
	0,5	11,00€
		迎点。
V		
Design of the Control of the	dis Pala	
	Liter	Draic
Sekt	0,1	<u>Preis</u> 2,00 €
	0,1	4,00€
Crémant	1 - C	(A)
Hugo	0,3	4,00€
Sekt-Aperol 1	0,3	4,00€
Rose-	0,3	3,80€
BitterLemon_8		
Pink Lady 1 Grapefruit		

Lillet

Crèmant Rose

0,3

0,1

4,00€

4,50€

Nudeln aus eigener Herstellung

(Weizenmehl, Hartweizengries, frische Eier, Salz) F, E

- 1–Farbstoff (Karotin, Emmentaler Käse)
- 2-Konservierungsstoffe (Oliven)
- 3-Geschmacksverstärker (Gewürze, Maggi)
- 4-Schwärzungsmittel (schwarze Oliven)
- 5-Antioxidationsmittel (Kochschinken)
- 7-Koffeinhaltig (Kaffee, Cola)
- 8-Chininhaltig (Bitter Lemon)
- 9-Phospahat
 (Kochschinken)

Allergene

Senf (B)
Ei (E)
Gluten (F)
6-Milcheiweiss (Laktose)