



SPEISEN

UND

GETRÄNKE

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 80 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 17⁰⁰Uhr (Dienstag, Donnerstag Ruhetag) zum In-Treff für selbstgemachte Speisen ein. (Klimatisierte Räume)

Alle Gerichte auf unserer Speisekarte erhalten Sie auch zum mitnehmen (zuzüglich 0,50€ Verpackung). Alle Preise auf dieser Karte verstehen sich incl. MwSt.

Nudelgerichte ab 5 Portionen auch in großen Formen auf Anfrage erhältlich.

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



Specialia

Montag und Mittwoch



Selbstgemachte helle
Pappardelle

19,90€

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

Montag und Mittwoch

Schnitzelaktion (Schwein) 15,90€

(Zitrone, Pfefferrahm^{1,2,3,6}
Pilzrahm^{1,2,3,6}, Arabiata ^(2,4))



TÄGLICH
GLUTENFREIE
NUDELN
(PENNE)

täglich

Überbackene Zucchini

alla Napoli ⁶
alla Bolognese ⁶

11,50€

Mittwoch

Nudelaktion

Selbstgemachte Rigatoni

alla Bolognese⁶, Napoli⁶, Panna⁶

11,50€



Getränke

vom Fass

	<u>Liter</u>	<u>Preis</u>
Ur-Pils	0,25	2,50 €
Bitburger	0,25	2,50 €
Weizen	0,3	2,70 €
Weizen	0,5	4,40 €
alkoholfreies Weizen	0,5	4,40 €
Pils (Ur,Bit)	0,5	4,40 €

alle Flaschenbiere

0,33 2,60 €

alkoholfreie Getränke

Cola 1, Sprite, , Spezi, A.-Schorle,	0,2	2,50 €
Cola 1, Sprite, , Spezi, A.-Schorle,	0,4	5,00 €
Sprudel, Fanta	0,2	2,40 €
Sprudel, Fanta	0,4	4,80 €
Apfelsaft, O.-Saft, Bitter-lemon, 8	0,2	3,50 €
Fl. Malzbier,	0,33	3,50 €
Apfelsaft, , O.-Saft, Bitter-lemon, 8	0,4	7,00 €
Fl. Cristaline	0,5	2,80 €
Gr. Fl. Sprudel	0,75	6,00 €
Gr. Fl. Edel-Sprudel	0,75	6,90 €



Hauslimo

Himbeer, Zitrone, Limette 0,3ltr.
5,50 €



heiße Getränke

	<u>Liter</u>	<u>Preis</u>
Kaffee, Espresso,		2,50 €
Tee,		2,20 €
Latte Macchiato		4,20 €
Milchkaffee		4,20 €
Kakao, mit Sahne		4,20 €
Cappucino		3,80 €
Glühwein		2,50 €
Grog		5,50 €
Espresso m. Schuß		4,50 €
Ital. Trinkschokolade		4,00 €

Liköre

Martini	0,04	4,50 €
Baileys	0,04	4,50 €
Sambuca	0,02	4,00 €
Ramazotti	0,02	4,50 €
Averna	0,02	4,50 €
Cynar	0,02	4,50 €
Pastis	0,02	4,50 €

für den kleinen Hunger

Bruschetta

geröstete Brotscheiben mit Knoblauchbutter, Tomatencreme, Käse

Preis

6,50€



Kleine Anti-Pasti-Platte

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

13,50€



Caprese

Mozzarella 6 auf Tomate, mit Balsamico-Essig und Basilikum

10,50€



Rinder-Carpaccio

Mit Rucola, Vinaigrette (B)

14,90€



Für den kleinen Hunger

Preis

Kl. (Schwein/Pute)

Natur/Paniert

mit Pommes u. Salat

13,90€

Kl. (Schwein/Pute)

14,90€

Parmigiana 6 mit Pommes u. Salat

(Zusätzlich Sauce dazu 2,--€)



Portion Pommes

4,50€

Portion Bratkartoffeln

4,50€

Salate



kleiner gemischter Salat 4

Preis
5,90€

kleiner gemischter Salat mit Käse und Schinken

6,90€

1,5 ,9 ,4

kleiner Salat mit Thunfisch E,4

6,90€

großer gemischter Salat

12,90€

(gem. Blattsalate, Paprika, Eier, E Gurken, Tomaten, Oliven, 4,2 Pepperoni)



Nizza-Salat

15,90€

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

Italienischer-Salat

15,90€

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



Salat „Marinara“

18,90€

(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 Putenbruststreifen)

18,90€

Wahlweise Joghurtdressing 2,3,6,B oder Vinaigrette B, 3, 2

selbstgemachte Nudelgerichte

Hergestellt aus Weizen-Mehl, Gries, Eier, Salz_{F,E}

Rigatoni (überbacken)

oder Teller (nicht überbacken)

selbstgemacht

alla Bolognese (Hackfleischsauce)6

alla Napoli (Tomatensauce)6

alla Pesto (Basilikum, Olivenöl, Pinienkerne)2

alla Panna (Käse, Rahm, Schinken)5,6

Marinara (Meeresfrüchte)6

klein

normal



11,00€

12,50€

13,90€

15,90€

Lasagne

(überbacken) grün (Spinat)

selbstgemacht

alla Bolognese (Hackfleischsauce)6

alla Napoli (Tomatensauce)6

klein

normal

11,00€

13,50€

Cannelloni mit Spinatfrischkäsefüllung überbacken, grün (Spinat)

selbstgemacht

alla Bolognese (Hackfleischsauce)6

alla Napoli (Tomatensauce)6

klein

normal



11,00€

13,50€

auf Anfrage auch glutenfreie Nudeln

Tortellini überbacken

klein

normal

oder Teller nicht überbacken

nicht selbstgemacht

alla Bolognese (Hackfleischsauce)

alla Napoli (Tomatensauce)

alla Panna (Käse,Rahm,Schinken) 5,6

11,00€

13,50€

Spaghetti

nicht selbstgemacht

klein

normal

alla Bolognese (Hackfleischsauce)

alla Napoli (Tomatensauce)

alla Panna (Käse,Rahm,Schinken)5

alla Pesto (Basilikum,Olivenöl) 2

alla Oglio, Aglio, Peperoncino

alla Carbonara Dürrfleisch5,Ei E,Käse, Rahm

Spaghetti Marinara (Meeresfrüchte)

11,00€

12,50€

13,90€

15,90€



Tagliatelle (*grüne Bandnudeln*)

klein

normal

selbstgemacht

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

11,00€

12,50€

13,90€

15,90€



Extra: doppel Käse 2,80€; Oliven 5,50€; Pepperoni 5,50€

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	2,50€
Doppelter Espresso	3,90€
Espresso Macchiato	3,00€
Milchkaffee	4,20€
Cappucino Italiano	3,70€
Latte Macchiato	4,20€
Latte m. Aroma	5,50€
(Aromen Aufpreis 0,50€ , Vanille, Haselnuß, Caramell)	

Ital. dickflüssige Trinkschokolade

- Dunkle Trinkschokolade
- Dunkle Trinkschokolade mit Chilli
- Weisse Trinkschokolade
- Weisse mit Kokos Trinkschokolade



4,00€

Dessert

Cassata

(Schoko,-Vanilleeis, Zabaione mit kandierten Früchten)



6,50€

Tiramisù

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

6,50€

(Dessert's 30 Minuten Vorlaufzeit)



Vom Grill

Vom Rind, Rumpsteak (arg.)

ca. 300gramm

Natur mit Kräuterbutter

Zwiebeln

Pfefferrahm 1,2,3,6, Gorgonzola

3,6, Pilzrahm 1,2,3,6



Preis

29,50€

31,00€

32,00€

vom Schwein / Pute

Schweinerückensteak / Putenbrust

Natur mit Kräuterbutter

Zwiebeln

20,50€

21,50€

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

22,50€

Pilzrahm 1,2,3,6

Schwein / Pute alla Parmigiana

21,50€

6 paniert, mit Bolognesesauce überbacken



Cordon Bleu Schwein/Pute

paniert, mit Käse 1 und Schinken 5 gefüllt

21,50€

Art Wiener Schnitzel

Schwein

Pute

Zusätzlich Sauce 2,00€

18,00€



inklusive Beilagen

Salat / selbstgemachte Nudeln: (Spaghetti), Rigatoni,
grüne Tagliatelle, helle Pappardelle
Salat / Pommes
Salat / Bratkartoffeln

Edelschnäpse

	<u>Liter</u>	<u>Preis</u>
Calvaços	0,02	400 €
Vielle Prune	0,02	4,00 €
Mirabell	0,02	4,00€
Kirsch	0,02	4,00 €



Mix-Getränke

	<u>Liter</u>	<u>Preis</u>
Southern-Comfort	0,2	5,50€
Lumumba	0,2	5,50 €
Campari-Mix 1	0,2	5,50 €
Batida-Mix	0,2	5,50 €
Gin-Mix -Tonic	0,2	5,50 €

Jägermeister-Mix 1	0,2	5,50 €
Whiskey-Mix	0,2	5,50 €
Bacardi-Mix	0,2	5,50 €

Amaretto-Mix	0,2	5,50 €
Tequila-Mix	0,2	5,50 €

Wodka-Mix	0,1	5,50 €
Roter Wodka-Mix 1		5,50 €
Coco	0,1	4,00 €

Moscow Mule	0,3	7,00€
-------------	-----	-------

Schnäpse

	<u>Liter</u>	<u>Preis</u>
Ouzo	0,02	3,00 €

Prinz	0,02	4,00€
Jägermeister 1	0,02	3,00 €

Fernet 1	0,02	3,00 €
Doktor 1	0,02	3,00 €
Asbach	0,02	3,00 €
Tequila	0,02	3,00 €
Grappa	0,02	4,00 €
Veterano	0,02	4,00 €

Williams, Quetsch	0,02	4,00 €
Himbeergeist	0,02	4,00 €
Whiskey	0,02	5,90 €

*Verschiedene exkl. Whiskey-Sorten
an der Theke*

0,2cl 6,50€



Weinkarte

Rotweine

Ital. Hauswein vom Veneto

<i>Cabernet vom Fass</i>	0,1	4,00€
	0,25	7,50€
<i>Lambrusco</i>	0,5	13,50€



<i>Primitivo</i>	0,1	4,50€
	0,25	9,50€
	0,5	16,00€



Weißweine

Ital. Hauswein vom Veneto

<i>Chardonnay vom Fass</i>	0,1	4,00€
	0,25	7,50€
<i>Grauburgunder</i>	0,5	13,50€

Weinschorle	
Weißwein 0,2	3,50€
Rosewein 0,2	3,50€

Rosewein

Ital. Hauswein vom Veneto

<i>Rosato vom Fass</i>	0,1	4,00€
	0,25	7,50€
	0,5	13,50€

Flaschenweine

Weißwein: Petgen Grauburgunder	0,75	28,00€
Span. Rioja Altanza	0,75	28,00€
Rosewein: Ita. Primitivo	0,75	28,00€
Rotwein: Ita. Primitivo	0,75	28,00€

Sekt	0,1	2,80€	Aperol Spritz	0,25	6,00€
Crémant	0,1	5,50€	Hugo	0,25	6,00€
Crémant Rose	0,1	5,50€	Lillet	0,25	6,00€
			Rose-Bitter-Lemon	0,25	5,00€