Verehrte Gäste,

wir, die Familie Pasini, heißen Sie in unserem Restaurant "Kaiserdom Brauereigasthof & Hotel" auf das Herzlichste willkommen.

Viele von Ihnen erinnern sich noch an unsere Zeit im "Dal Passatore". Ihre Zufriedenheit lag uns stets am Herzen und auch hier wollen wir uns dieser Tradition wieder mit voller Kraft und Leidenschaft widmen. Ergänzt haben wir unser kulinarisches Angebot auch durch Gerichte der fränkischen Küche, vornehmlich hergestellt aus regionalen und saisonalen Produkten. Lassen Sie sich überraschen Dazu reichen wir die gepflegten Bierspezialitäten der Kaiserdom Priva

überraschen! Dazu reichen wir die gepflegten Bierspezialitäten der Kaiserdom Privatbrauerei sowie ausgesuchte italienische Weine.

Wir bieten im **Brauereigasthof** für private und gewerbliche Veranstaltungen immer den passenden Rahmen. Ob Sie unser romantisches **Kaminzimmer** (für ca. 26 Personen) mit einer Ofenbank nutzen möchten, gemütlich im **Wintergarten** sitzen oder in der **Braustube** verweilen – bei uns sind Sie bestens aufgehoben. Unser **Tagungsraum**, ausgestattet mit

modernster Präsentations- und Kommunikationseinrichtungen, steht Ihnen ebenso zur Verfügung. Wir bitten, besonders an den Wochenenden, um rechtzeitige Reservierungen.

Ihre Familie Pasini

Brauereigasthof und Hotel

Kaiserdom Bierspecialitäten

<u>Pilsener:</u> Unser Pilsener ist hoch vergoren und deshalb schlank im Antrunk, aber auch mild und rezent im Körper. Im Nachtrunk zeigt es eine betonte Bittere, welche angenehm abklingt. Bei den alljährlich stattfindenden Prämierungen der DLG wird unser Pilsener regelmäßig mit der Medaille in Gold ausgezeichnet.

<u>Weissbier:</u> Diese naturtübe Bier-Specialität zeichnet sich aus durch seinen weichen und milden Geschmack und seiner guten champagnerähnlichen Rezenz. Ein prickelnd erfrischendes Weissbier, das immer mehr Weizenbierkenner begeistert.

Braumanufactur Alt-Bamberg

Zwickl: Dieses unfiltrierte, naturtrübe Bier enthält noch viele natürliche Eiweiß-, Hefe- und Hopfenbestandteile und hat damit eine ernährungsphysiologisch hohe Wertigkeit.

Alt-Bamberg-Zwickl, ein Bier mit ursprünglichem Charakter und einer süffigen und würzigen Geschmacksfülle.

<u>Dunkel:</u> Ein charaktervolles kräftiges Bier mit warmem Aroma und dezent malzigem Geschmack. In der Farbe fast undurchdringlich dunkel mit goldbraunem Schimmer im Glas und einem cremigen Schaum. Alt-Bamberg-Dunkel, von Bierkennern seit langem sehr geschätzt.

Biere Birre		€	€	
• vom Fass				
Kaiserdom Pilsener	0,21	1,50	0,41	2,80
Kaiserdom Weißbier	0,31	2,40	0,51	3,00
Alt-Bamberg Dunkel	0,31	2,40	0,51	3,00
Alt-Bamberg Zwickl	0,31	2,40	0,51	3,00
Kaiserdom Radler	0,31	2,00	0,41	2,50
• aus der Flasche				
Alt Bamberg alkoholfreies Weißbier			0,51	3,00
PROSTEL alkoholfreies Bier			0,51	3,00
Schlenkerla Rauchbier			0,51	3,00



Vorspeisen Antipasti	
Vegetarische Vorspeisen Antipasto Vegetariano	(
Kreation verschiedener Vorspeisen des Hauses (ab 2 Personen) Antipasto della casa	pro Person
Kreation verschiedener Vorspeisen vom Fisch Antipasto di Pesce	1
Carpaccio vom Roastbeef mit Rucola, frischen Champignons und Parmesan Carpaccio di Roastbeef	1
Hauchdünne Scheiben vom Truthahn mit Thunfischereme und Kapern Tacchino Tonnato	;
Shrimps-Cocktail Cocktail di Gamberetti	:
Melonenschiffchen mit hauchdünnen Scheiben vom Parmaschinken Prosciutto e Melone	10
Salate Insalate Unsere Salate werden mit einer Senf-Vinaigrette serviert	
Beilagensalat Insalata di contorno	;
Gemischter Salat Insalata Mista	
Salat nach Art des Hauses Insalata "Dal Passatore"	
Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei Insalata Royal	
Meeresfrüchtesalat <i>Insalata di Mare</i>	
Rucola Salat mit Sherry Tomaten, Parmesanspänen und gerösteten Pinienkerne Insalata Rustica	en
Mozzarella - Tomaten - Basilikum Caprese	-
Suppe Zuppe	
Tagessuppe	4
siehe Wochenkarte	

Zusatzstoffe:
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxydationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 6) mit Schwärzungsmitteln
9) koffeinhaltig 10) chininhaltig
12) enthält eine Phenylalaninquelle 16) enthält Sulfite



Nudelgerichte Primi Piatti	€
Spaghetti Napoli Tomatensoße	6,00
Spaghetti Bologna Hackfleischsoße	6,00
Spaghetti Carbonara Speck, Zwiebeln, frische Champignons, Ei	6,00
Spaghetti all`amatriciana Speck, Zwiebeln, Tomatensoße	6,00
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Knoblauch, Olivenöl und Chili	6,00
Spaghetti Passatore Art des Hauses	7,00
Spaghetti al Tonno Thunfisch und Tomatensoße	7,50
Spaghetti Marinara Meeresfrüchte	7,50
Spaghetti al Pesto Kräuter, Knoblauch und Pinienkerne	6,00
Penne All'arrabbiata Scharfe gewürzte Tomatensoße	6,00
Penne ai quattro formaggi Vierkäsesoße	7,00
Penne alla Puttanesca Sardellen, Oliven, Kapern und Tomatensoße	6,00
Penne alla Boscaiola Vorderschinken ²⁾⁴ , Erbsen, frische Champignons und Sahnesoße	6,00
Tortellini alla Panna Vorderschinken ²⁾⁴⁾ -Sahnesoße	7,50
Tortellini Passatore Art des Hauses	7,50
Tortellini Gorgonzola Gorgonzolasoße	8,00
Uberbackene Nudelgerichte Pasta al forno	€
Lasagna al Forno Hackfleischsoße, Bechamel und Käse überbacken	6,5 0
Rigatoni al Forno Hackfleischsoße, Bechamel und Käse überbacken	6,50
Cannelloni Ricotta e Spinaci gefüllt m.Ricotta Käse und Spinat, Tomatensoße, Bechamel u. Käse überbacken	7,00
Hausgemachte Nudeln	
Tagliatelle al Salmone Lachs, Mascarponesosse und Pistazien	8,00
Tagliatelle alla Contadina Frisches Gemüse, Rucola und Parmesanspäne	7,00
Tagliolini Zucchine Zafferano e Gamberetti Zucchini, Safransoße und Shrimps	10,00
Pappardelle Filetto di Manzo Getrüffelte Rinderfiletstreifen in Champignons-Rahmsoße)	10,00
Gnocchi Burro e Salvia Butter und Salbeicreme	8,00
Gnocchi ai quattro Formaggi Vierkäsesoße	9,00
Gnocchi Pasticciati Hackfleisch, frische Champignons, Mozzarella und Sahnesoße	9,00
Unsere hausgemachten Nudeln sind auch als gemischte Platten für mehrere Personen beste	llbar



(32 cm)

(28 cm)

Pizza	€ klein	€ groß
Focaccia Pizzabrot	2,00	3,00
Margherita Tomatensoße, Mozzarella, und Basilikum	4,00	7,50
Prosciutto Vorderschinken ²⁾⁴⁾	6,00	7,80
Salame Salami ¹⁾²⁾⁴⁾	6,00	7,80
Prosciutto Funghi Vorderschinken ²⁾⁴⁾ , frische Champignons	6,50	8,50
Salame e Funghi Salami 1)2)4) und frische Champignons	6,50	8,50
Matrose Sardellen, Kapern, Knoblauch, Sherry-Tomaten	6,50	8,50
Vegetariana Frisches Gemüse und Rucola	6,50	8,50
Salame Sardelle Cipolla Salami 1)2)4), Sardellen, Zwiebeln	6,50	8,50
Speciale Vorderschinken ²⁾⁴⁾ , Salami ¹⁾²⁾⁴⁾ , frische Champignons, Peperoni	6,50	8,50
Calzone Pizzatasche mit Vorderschinken ²⁾⁴⁾ , Salami ¹⁾²⁾⁴⁾ , frische Champignons, Artischocken, Zwiebeln, Peperoni	6,50	8,50
Quattro Formaggi Vier Käsesorten	7,00	9,00
Tonno e Cipolla Thunfisch und Zwiebeln	7,00	9,00
Capricciosa Vorderschinken ²⁾⁴⁾ , Salami ¹⁾²⁾⁴⁾ , Artischocken, frische Champignons, Kapern	6,50	8,50
Passatore Vorderschinken ²⁾⁴⁾ , Salami ¹⁾²⁾⁴⁾ , Artischocken, frische Champignons, Peperoni, Zwiebeln	6,50	8,50
Hawaii Vorderschinken ²⁾⁴⁾ , Ananas	6,50	8,50
Diavola Scharfe Salami ¹⁾²⁾⁴⁾ , rote Zwiebeln, Paprika und Knoblauch	6,50	8,50
Marinara Meeresfrüchte	7,00	9,00
Luca Mozzarella, Rucola, Sherry-Tomaten, Parmesansplitter und mit Trüffelöl verfeinert	7,00	9,00
Lia Gorgonzola, Parmaschinken und Rucola	7,00	9,00



Fleischgerichte vom Kalb Scaloppina di Vitello	€
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei, Weinsoße Saltimbocca alla Romana	13,50
Kalbsmedaillons in Weinsoße Scaloppa al Vino Bianco	12,00
Kalbsmedaillons in Balsamicocreme Scaloppa al Aceto Balsamico	12,00
Kalbsmedaillons in Champignon-Rahmsoße Scaloppa ai Funghi	12,00
Kalbsmedaillons in Zitronensoße und Pinienkerne Scaloppa al Limone	12,00
Kalbsmedaillons in Marsalasoße Scaloppa al Marsala	12,00
Wiener Schnitzel Scaloppa alla Milanese	12,00

Rinderfilet Filetto di Manzo	€
Rinderfilet vom Grill mit selbstgemachter Kräuterbutter Filetto alla Griglia	19,00
Rinderfilet in Balsamicocreme Filetto al Balsamico	19,50
Rinderfilet in Pfeffersoße Filetto al Pepe	19,50
Rinderfilet in Gorgonzolasoße Filetto Gorgonzola	21,00
Rinderfilet in herzhaft, aromatisch leicht pikanter Soße Filetto Aromatico	19,50
Alle Fleischgerichte werden mit frischem Gemüse und Kartoffeln nach Art des Hauses servie	ert

Fischgerichte Pesce	€
Tintenfisch vom Grill Calamari alla Griglia	12,00
Riesengarnelen vom Grill Gamberoni alla Griglia	19,00
Lachsfilet vom Grill Salmone alla Griglia	16,50
Alle Fischgerichte werden mit frischem Gemüse und Kartoffeln nach Art des Hauses serviert	



Für unsere kleinen Gäste	€
Kleine Pizza Margherita, Hawaii, Salami 1)2)4), oder Vorderschinken ²⁾⁴⁾	4,00
Kleine Portion Spaghetti oder Penne Tomatensoße, Bolognesesoße oder Vorderschinken ²⁾⁴⁾ -Sahnesoße	3,50
Kleines Schnitzel paniertes Wiener Schnitzel mit Pommes	4,50
Kugel Eis Vanille, Schoko, Erdbeere	0,50
Dessert Dolci	€
Warme Schokoladentörtchen mit Eisgarnitur Tortino al Cioccolato	5,50
Tiramisu´	4,50
Panna Cotta auf warmer Orangencreme all' Arancio	4,5 0
Panna Cotta mit selbstgemachter Karamellsoße al Caramello	4,5 0
Trüffeleis in Espresso versunken Tartufo Affogato	4,5 0
Gemischtes Eis (3 Kugeln) Gelato Misto	2,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Gelato di vaniglia ai Lamponi	4,00
Vanilleeis mit heißer Schokolade Gelato di vaniglia al Cioccolato	4,00
Unsere Desserts sind auch als gemischte Platten für mehrere Personen bestellbar	
Käse Formaggio	€
Gemischte Käseplatte Formaggio misto	5,00

Liebe Gäste,

unser Haus bietet ferner für private oder gewerbliche Veranstaltungen den immer passenden Rahmen. Ob Sie unser romantisches Kaminzimmer mit Ofenbank (für ca. 26 Personen), den rustikalen Gastraum (für ca. 40 Personen), den Wintergarten (für ca. 30 Personen) oder den Tagungsraum für ca. 20 Personen), ausgestattet mit modernsten Präsentations- und Kommunikationsmitteln nutzen, bei uns sind Sie immer bestens aufgehoben.

Wir bitten, besonders an Wochenenden, um rechtzeitige Reservierung.



Brauereigasthof

und Hotel

Unsere Öffnungszeiten:

MO bis SO: 12 - 14 Uhr und 18 - 23 Uhr - Dienstag: Ruhetag



alkoholfreie Geträ	nke Bevande A	nalcoliche			€
Pepsi Cola ¹⁾³⁾⁹⁾		0,21	1,80	0,41	3,60
Pepsi Cola Light ^{1),3)9)12)}		0,21	1,80	0,41	3,60
Seven Up		0,21	1,80	0,41	3,60
Gelbe Limonade		0,21	1,80	0,41	3,60
Tafelwasser		0,21	1,50	0,41	3,00
Spezi ¹⁾³⁾⁹⁾		0,21	1,80	0,41	3,60
Saft-Schorle (Apfel, Orange, Holunder, Jo	ohannisbeer, Trauben)	0,21	1,80	0,41	3,60
Flasche S. Pellegrino				0,751	4,50
Flasche Acqua Panna (still)				0,751	4,50
Rotwein Vino Rosso					€
Primitivo		0,251	3,50	0,51	7,00
Lambrusco		0,251	3,50	0,51	7,00
Chianti		0,251	4,00	0,51	8,00
Nero d'Avola		0,251		0,51	7,00
Bardolino		0,251	3,50	0,51	7,00
Weißwein Vino Bianco)				€
Frascati secco		0,251	3,50	0,51	7,00
Trebbiano di Abruzzo		0,251	3,50	0,51	7,00
Pinot Grigio		0,251		0,51	7,00
Rosato		0,251	3,50	0,51	7,00
Digestiv Digestivo					€
Ramazzotti 2 cl 3,00		Grappa		2 cl	4,00
Averna 2 cl 3,00		WilliamsB	irne	2 cl	4,00
Sambuca 2 cl 3,00		Vecchia Ro	omagna	2 cl	3,50
Warme Getränke					
koffeinhaltig	€	Teesorten			-€
Espresso ⁹⁾	1,80	Frische Minze			3,00
Espresso Macchiato ⁹	1,80	Grüner Tee			1,80
Espresso Corretto Grappa ⁹⁾	3,00	Früchtetee			1,80
Cappuccino ⁹	2,20	Kamillentee			1,80
Latte Macchiato ⁹⁾	2,50	Pfefferminztee			1,80
Latte Macchiato Aromatico ⁹	3,00	Schwarzer Tee			1,80
Walnuss, Karamel, Vanille		Rooibos-Vanillete	e		1,80



Wochenkarte

4,00 Lauchcremesuppe mit Gemüsestroh 8,50 Cozze Vino (Muscheln in Weißweinsoße) Cozze Pomodoro 8,50 (Muscheln in Tomatensoße) 8,50 Schäuferla mit Weinsauerkraut und hausgemachten Kartoffelklößen **Ochsenbrust** 9,20 in Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Preiselbeeren Ravioli "Giulia" 13,00 (Hausgemachte Ravioli mit Gorgonzola-Mascarpone und Birnenfüllung in zerlassener Butter) Gnocchi al Granchio-Scampi 12,00 (Hausgemachte Gnocchi in Flusskrebs- und Scampisoße) 13,50 Tagliolini al Cartoccio

(Hausgemachter Tagliolini mit Meeres- und Krustentieren)

Griesflammeri auf Himbeerfruchtspiegel

4,00

€



Mittagsangebot

von Montag bis Samstag 12.00 - 14.00 Uhr

Nudelgerichte Primi Piatti

Spaghetti Napoli Tomatensoße

Spaghetti Bologna Hackfleischsoße

Spaghetti Carbonara
Speck, Zwiebeln, frische Champignons, Ei

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Knoblauch, Olivenöl und Chili

Spaghetti Passatore Art des Hauses

Spaghetti al Tonno Thunfisch und Tomatensoße

Penne All'arrabbiata Scharfe gewürzte Tomatensoße

Penne alla Puttanesca

Sardellen, Oliven, Kapern und Tomatensoße

Penne alla Boscaiola

Vorderschinken²⁾⁴⁾, Erbsen, frische Champignons und Sahnesoße

Überbackene Nudelgerichte

Lasagna al Forno

Hackfleischsoße, Bechamel und Käse überbacken

Rigatoni al Forno

Hackfleischsoße, Bechamel und Käse überbacken

Pizza

(28 cm)

Margherita Tomatensoße, Mozzarella, und Basilikum

Prosciutto Vorderschinken²⁾⁴⁾

Salame Salami¹⁾²⁾⁴⁾

Prosciutto Funghi Vorderschinken²⁾⁴⁾, frische Champignons

Salame e Funghi Salami und frische Champignons

Matrose Sardellen, Kapern, Knoblauch, Sherry-Tomaten

Vegetariana Frisches Gemüse und Rucola

Salame Sardelle Cipolla Salami 1)2)4), Sardellen, Zwiebeln

Speciale

Vorderschinken²⁾⁴⁾, Salami¹⁾²⁾⁴⁾, frische Champignons, Peperoni</sup>

Calzone

Pizzatasche mit Vorderschinken²⁾⁴⁾, Salami¹⁾²⁾⁴⁾, frische Champignons, Artischocken, Zwiebeln, Peperoni

Tonno e Cipolla Thunfisch und Zwiebeln

Capricciosa

Vorderschinken²⁾⁴⁾, Salami¹⁾²⁾⁴⁾, Artischocken, frische Champignons, Kapern

Passatore

Vorderschinken²⁾⁴⁾, Salami¹⁾²⁾⁴⁾, Artischocken, frische Champignons, Peperoni, Zwiebeln

Hawaii Vorderschinken²⁾⁴⁾, Ananas

Diavola

Scharfe Salami 1)2)4), rote Zwiebeln, Paprika und Knoblauch

Marinara Meeresfrüchte

alle Gerichte (inkl. kleinem Beilagesalat)

