

MENÜ

BUERGKAPP.LU

BRUSCHETTA CLASSIC.....

7,50€



Toasted country bread topped with fresh diced tomatoes, basil, garlic, and a drizzle of extra virgin olive oil

Geröstetes Landbrot, frischen gewürfelten Tomaten, Basilikum, Knoblauch und einem Schuss extra nativem Olivenöl.

PEPERONE TONNATO RIVISITATO.....

9,50€



Roasted red peppers, dressed with a homemade tonnato sauce "creamy blend of tuna, anchovies and capers"

Im Ofen geröstete und gehäutete Peperoni, hausgemachten Tonnato-Sauce "cremige Mischung aus Thunfisch, Sardellen und Kapern"

CARPACCIO DI MANZO

12,50€

Thinly sliced raw beef drizzled with extra virgin olive oil, topped with Parmesan shavings and fresh arugula.

Dünn geschnittenes rohes Rindfleisch, mit extra Olivenöl beträufelt, garniert mit Parmesanspänen und frischem Rucola

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO.....

14,50€



Thinly sliced smoked salmon, dressed with lemon, extra virgin olive oil, and pink peppercorns.

Fein geschnittener Räucherlachs, verfeinert mit Zitronensaft, nativem Olivenöl und rosa Pfeffer.

TARTARE DI MANZO.....

17,50€

Fresh hand-chopped beef, seasoned with extra virgin olive oil, salt, pepper, red onion, capers and finely chopped gherkins.

Frisches, von Hand geschnittenes Rindfleisch, fein gewürzt mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, roter Zwiebel, Kapern und gehackten Cornichons.

ANTIPASTO MISTO

13,00€

A selection of traditional Italian delicacies: cured meats, regional cheeses, grilled vegetables, bruschetta, and other Mediterranean specialties.

Auswahl typischer italienischer Spezialitäten: Wurst- und Käsesorten aus verschiedenen Regionen, gegrilltes Gemüse, Bruschette und mediterrane Köstlichkeiten.

Vorspeise

MENÜ

BUERGKAPP.LU

Zuppe

ZUPPA DI CIPOLLA 7,50€

Classic french onions soup, with emmentaler cheese and puff pastry
Klassische französische Zwiebelsuppe mit Emmentaler Käse und Blätterteig

ZUPPA DI POMODORO 6,50€

Tomato soup with bred croutons and basil
Tomatensuppe mit Brotcroûtons und Basilikum

MINISTRONE 7,00€

A traditional Italian vegetable soup in bouillon
Traditionelle italienische Gemüsesuppe in Brühe

.....

INSALATA VEGETARIANNA 15,50€

With grilled vegetables, olives, parmesan and bred croutons
Mit gegrilltem Gemüse, Oliven, Parmesan und Brotwürfeln

INSALATA CÉSARE 18,50€

With chicken breast fillet, Parmesan cheese, bread croutons
Mit Hähnchenbrustfilet, Parmesankäse, Brotwürfeln

INSALATA ATLANTICA 21,50€

With scampi in garlic, smoked salmone, red onion
Mit Scampis in Knoblauch, geräucherten Lachs, rot Zwiebeln

INSALATA CON FROMAGGIO DI CAPRA 18,50€

With Delicately melted goat cheese toast with honey
Mit leicht geschmolzene Ziegenkäsetoasts mit Honig

Insalata

Jeder Salat wird mit grünem Salat, Mesclun, Tomaten, Gurken und Mais zubereitet.
Dazu servieren wir ein hausgemachtes Dressing und frisches Brot.
Die weiteren Zutaten variieren je nach gewähltem Salat.

Each salad is prepared with green salad, mesclun, tomatoes, cucumbers, and corn.
Served with our homemade dressing and fresh bread.
Additional ingredients vary depending on your salad choice.

.....

MENÜ

BUERGKAPP.LU



PENNE ALL'ARRABBIATA..... 14,50€
with tomato sauce, garlic, extra virgin olive oil, and spicy chili pepper.

Mit Tomatensauce mit Knoblauch, nativem Olivenöl und Chili geschwenkt.



TAGLIOLINI AL TARTUFO... 21,00€

Tagliolini tossed with melted butter and shaved black truffle

Tagliolini in zerlassener Butter, mit gehobeltem schwarzem Trüffel verfeinert.



SPAGHETTI ALLE VONGOLE..... 19,50€

with fresh clams and a smooth pistachio cream, finished with olive oil and parsley.

mit frischen Muscheln und einer cremigen Pistaziencreme, abgerundet mit Olivenöl und Petersilie.

SPAGHETTI CARBONARA..... 17,50€

with a creamy emulsion of fresh eggs, Pecorino Romano cheese, black pepper, and crispy guanciale.

mit cremiger Ei-Käse-Emulsion aus frischen Eiern und Pecorino Romano, verfeinert mit schwarzem Pfeffer und knusprigem Guanciale.



TAGLIOLINI AL PESTO..... 16,50€

tossed with fragrant Genovese pesto, and oven-roasted confit tomatoes.

Mit Genoveser Pesto, und im Ofen geschmorten Confit-Tomaten.

PENNE SALSICCIA E BROCCOLI..... 17,00€

with Italian sausage, fresh broccoli, cherry tomatoes, garlic, and olive oil in a light sauce.

mit italienischer Salsiccia, frischem Brokkoli, Kirschtomaten, Knoblauch und Olivenöl in leichter Sauce.



RAVIOLI TRICOLORE..... 18,00€

Ravioli filled with delicate ricotta, served with fresh tomato sauce, creamy burrata, and fresh basil leaves.

Ravioli gefüllt mit feiner Ricotta, serviert mit frischer Tomatensauce, cremiger Burrata und Basilikumblättern.

LASAGNA..... 15,00€

Layers of fresh pasta with meat ragù, creamy béchamel, and grated Parmigiano Reggiano, baked until golden.

Schichten frischer Nudelplatten mit Fleischragout, cremiger Béchamelsauce und geriebenem Parmigiano Reggiano, im Ofen goldbraun gebacken.

SPAGHETTI AI SCAMPI..... 20,50€

Fresh scampi sautéed with garlic in a rich lobster bisque

FrISChe Scampi, mit Knoblauch in einer reichhaltigen Hummerbisque sautiert

Pasta

MENÜ

BUERGKAPP.LU

Meat

TAGLIATA DI MANZO 26,50€

grilled steak, sliced and served on a bed of fresh arugula with Parmigiano shavings, served with roasted potatoes.

Gegrillt Rindersteak, in Scheiben geschnitten auf frischem Rucola mit Parmesanspänen, serviert mit ofenkartoffeln.

CORDON BLEU... 24,50€

Chicken breast stuffed with ham and cheese, breaded and golden-fried, served with a delicate mushroom sauce and crispy French fries.

Hähnchenbrust, gefüllt mit Schinken und Käse, paniert und goldbraun gebraten, serviert mit feiner Pilzsauce und knusprigen Pommes Frites.

MILANESE..... 22,50€

Breaded and perfectly golden veal cutlet, served with crispy French fries.

Kalbsschnitzel, paniert und goldbraun gebraten, serviert mit knusprigen Pommes Frites.

PORC IBERIC..... 26,50€

Perfectly cooked Iberian pork chop, served with creamy mashed potatoes and a light side.

Perfekt gegartes iberisches Schweinekotelett, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und leichter Beilage.

POLLO RIPIENO "WELLINGTON"..... 22,00€

Chicken breast stuffed with ham and mushrooms, wrapped in golden puff pastry and oven-baked in the classic Wellington style, served with creamy mashed potatoes

Hähnchenbrust gefüllt mit Schinken und Pilzen, umhüllt von goldbraunem Blätterteig und im klassischen Wellington-Stil im Ofen gebacken, serviert mit Kartoffelpüree.

.....

Extras

MIXED SALAD / BEILAGE SALAT 5,50€

FRENCH FRIES / POMME FRITES..... 4,50€

VEGETABLES / GEMÜSE 5,00€

ROASTED POTATOES/ OFENKARTOFFELN.... 6,00€

MASHED POTATOES/ KARTOFFELPÜREE.... 7,00€

GREEN PEPPER SAUCE/GRÜNE PFEFFER SAUCE 3,00€

MENÜ

BUERGKAPP.LU

Fish

SCAMPI ALL AGLIO 26,50€

Fresh scampi sautéed with garlic, extra virgin olive oil and parsley, served with aromatic rice and seasonal vegetables.

Frische Scampi, in Knoblauch, Olivenöl und Petersilie sautiert, serviert mit duftendem Reis und saisonalem Gemüse.

ORATA ALL CARTOCCIO... 28,50€

Fresh sea bream baked en papillote with potatoes, cherry tomatoes, olives and Mediterranean herbs.

Frische Dorade in Folie gegart, mit Kartoffeln, Kirschtomaten, Oliven und mediterranen Kräutern.

.....

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE... 24,50€

Perfectly cooked Carnaroli rice, enriched with fresh seafood and a delicate fish broth.

Perfekt gegarter Carnaroli-Reis, verfeinert mit frischen Meeresfrüchten und feiner Fischbrühe.

RISOTTO RED PASSION... 21,50€

Carnaroli rice cooked to creamy perfection with red beet purée, sweet Gorgonzola and crunchy walnuts.

Carnaroli-Reis cremig zubereitet mit Roter-Bete-Püree, mildem Gorgonzola und knusprigen Walnüssen.

.....

HAMBURGER /CHEESEBURGER MIT POMMES... 10,50€

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES... 8,50€

PASTA:

TORTELLINI-PENNE-SPAGHETTI 9,50€

BOLOGNAISE - PANNA E PROSCIUTTO - POMODORO

Risotto

Kids

MENÜ

Desserts

TIRAMISU.....	8,50€
CREME BRULLE.....	9,50€
TORTA DEL GIORNO	8,50€
ICE CAFE.....	4,50€
DAME BLANCHE.....	4,50€
GELATTO- EIS- ICE CREAM	2,70€
ERDBEER-CHOCOLAT-VANILLE	

.....

WIR DANKEN IHNEN FÜR IHREN BESUCH UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN GENUSSVOLLEN AUFENTHALT. GUTEN APPETIT!

THANK YOU FOR YOUR VISIT. WE WISH YOU A DELIGHTFUL MEAL AND A WONDERFUL DINING EXPERIENCE. ENJOY!

VI RINGRAZIAMO PER LA VOSTRA VISITA E VI AUGURIAMO UN PIACEVOLE PASTO. BUON APPETITO!

Allergene:

Bitte informieren Sie unser Personal, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über enthaltene Allergene in unseren Gerichten.

Allergens:

Please inform our staff if you have any allergies or intolerances. We will be happy to provide information about allergens contained in our dishes.

Allergeni:

Vi preghiamo di informare il personale in caso di allergie o intolleranze. Saremo lieti di fornirvi informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti.

1-LES CÉRÉALES QUI CONTIENNENT DU GLUTEN : BLÉ (ÉPEAUTRE, KAMUT), SEIGLE, ORGE, AVOINE OU LEURS SOUCHES HYBRIDÉES
 2-LES CRUSTACÉS 3-LES ŒUFS 4-LES POISSONS 5-LES ARACHIDES 6-LE SOJA 7-LE LAIT
 8-LES FRUITS À COQUE: AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, NOIX DU BRÉSIL, PISTACHES, NOIX DE MACADAMIA (NOIX DU QUEENSLAND)
 9-LE CÉLERI 10-LA MOUTARDE 11-LES GRAINES DE SÉSAME 12-LES SULFITES ET L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SI >10MG/KG OU 10ML/L DANS LE PRODUIT FINI)
 13-LE LUPIN 14-LES MOLLUSQUES