

PORTOFINO



ANTIPASTI / STARTERS

- Insalata Caprese   14
Büffel-Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
Buffalo mozzarella with tomatoes and fresh basil
- Prosciutto de Parma 14
Luftgetrockneter Parmaschinken ¹²⁾ mit Grissini
Air-dried Parma ham ¹²⁾ with grissini bread sticks
- Antipasti Misti  18
Eingelegtes Gemüse ¹⁾²⁾³⁾⁶⁾ mit Olivenöl und Balsamicoessig,
Käse, Oliven und getrockneten Wurstspezialitäten ²⁾³⁾
*Homemade antipasti, pickled vegetables ¹⁾²⁾³⁾⁶⁾ with olive oil
and balsamic vinegar, cheese, olives and sausages specialties ²⁾³⁾*

INSALATA / SALADS

- Insalata di Rucola con filetti di Pollo  16
Rucolasalat mit Balsamicodressing, Mozzarella, Hähnchenstreifen,
Parmesan und Kirschtomaten
*Rocket salad with balsamic vinaigrette, mozzarella, chicken slice, parmesan
and cherry tomatoes*
- Insalata „Portofino“
Römersalat wahlweise mit:
Parmesandressing, Crostini, Kräuter-Schafskäse, Ei und Tomaten  16
Romaine salad with parmesan vinaigrette, crostini, herb sheep cheese, egg and tomatoes
- Parmesandressing, rosa gebratenes Bavette vom US-Rind,
Crostini, Ei und Tomaten 19
*Romaine salad with parmesan vinaigrette, beef flank steak medium well,
crostini, egg and tomatoes*


 EGK Estrel Gesundheitsküche – fettarme Gerichte / *Estrel healthy kitchen – low fat dishes*

 Vegetarisch / *Vegetarian*  Vegan / *Vegan*

Hinweise auf die Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite. / *Notes on the list of additives can be found on the last page.*


PORTOFINO



PESCE / FISH DISHES

- Salmone Arrosto  23
Gebratener Lachs mit Blattspinat, geschmolzenen Tomaten
und Rosmarinkartoffeln
*Roasted salmon with spinach leaves, sautéed tomatoes
and rosemary potatoes*

CARNE / MEAT DISHES

- Pollo al Forno 24
Gebackenes Huhn mit Taggiasca Oliven, Tomaten, Lauchzwiebeln und Trofie-Nudeln
*Roasted chicken with Taggiasca olives, tomatoes, green onions
and Trofie pasta*
- Medaglioni di Agnello 24
Medaillons von der Lammhüfte mit Grill-Gemüse und Gremolata
Lamb medallions with grilled vegetables and gremolata
- Bistecca di Manzo 34
Gegrilltes Irisches Rumpsteak 250g, zart & saftig mit Balsamicozwiebeln ⁵⁾,
Steaksalat ²⁾, Kräuterbutter und Steak House Pommes Frites
*Grilled Irish rump steak 250g served with balsamic onions ⁵⁾, side salad ²⁾,
herb butter and steak house potato fries*




 EGK Estrel Gesundheitsküche – fettarme Gerichte / *Estrel healthy kitchen – low fat dishes*

 Vegetarisch / *Vegetarian*  Vegan / *Vegan*



Hinweise auf die Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite. / *Notes on the list of additives can be found on the last page.*

PORTOFINO

PASTA

Penne Verdura   	14
Penne in Tomatensauce ⁵⁾ mit Kirschtomaten, Frühlingslauch, Artischocken und Champignons <i>Penne in tomato sauce ⁵⁾ with cherry tomatoes, leek, artichokes and mushrooms</i>	
Spaghetti alla Carbonara	16
Spaghetti mit luftgetrocknetem italienischen Speck ²⁾³⁾ in Sahne-Weißweinsauce ⁵⁾ mit Eigelb <i>Spaghetti with Italian bacon ²⁾³⁾ in cream white wine egg yolk sauce ⁵⁾</i>	
Tagliatelle al Salmone	18
Tagliatelle mit Lachs in Limonen-Butterfond, Lauchzwiebeln und Dill <i>Tagliatelle with salmon in lemon butter sauce, green onions and dill</i>	
Penne Don Camillo	18
Penne in Tomatensauce ⁵⁾ mit sautierten US-Rinderstreifen, Knoblauch, Kirschtomaten, Chili und Frühlingszwiebeln ⁵⁾ <i>Penne in tomato sauce ⁵⁾ with sautéed beef stripes, garlic, cherry tomatoes, chili and green onions ⁵⁾</i>	
Spaghetti alla „Streletzki“	19
Spaghetti mit gebratenen Garnelen und Kirschtomaten in Tomatensauce ⁵⁾ <i>Spaghetti with roasted king prawns and cherry tomatoes in tomato sauce ⁵⁾</i>	

 EGK Estrel Gesundheitsküche – fettarme Gerichte / *Estrel healthy kitchen – low fat dishes*

 Vegetarisch / *Vegetarian*  Vegan / *Vegan*

Hinweise auf die Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite. / *Notes on the list of additives can be found on the last page.*



PORTOFINO

PIZZA

Unsere Pizzen werden durch die Verwendung von Natursauerteig, nach altem italienischem Rezept, besonders knusprig und aromatisch.
Prepared according to an old Italian recipe, our authentic sourdough pizzas are especially crispy and flavourful.

Pizza Margherita 	16
mit Büffel-Mozzarella, Tomaten und Basilikum <i>with buffalo mozzarella, tomatoes and basil</i>	
Pizza Verdura 	16
mit Tomaten, mediterranem Gemüse, Oliven, wilder Brokkoli und Parmesan <i>tomatoes, mediterranean vegetables, olives, wild broccoli and parmesan</i>	
Pizza Salami	14
mit Salami ²⁾³⁾ <i>salami ²⁾³⁾</i>	
Pizza Diavola	15
mit Peperoni-Salami ²⁾³⁾ , roten Zwiebeln, Ei, Chili und Knoblauch <i>spicy salami ²⁾³⁾, red onions, egg, chili and garlic</i>	
Pizza Prosciutto e Rucola	17
mit Landschinken ¹²⁾ , Rucola und gehobeltem Parmesan <i>ham ¹²⁾, rocket salad and parmesan</i>	
Pizza „Portofino“	18
mit US-Rinderfiletstreifen, grünem Spargel, roten Zwiebeln, Parmesan-Schmand und Chili-Öl <i>with sliced beef tenderloin, green asparagus, red onions, parmesan cream and chili oil</i>	

 EGK Estrel Gesundheitsküche – fettarme Gerichte / *Estrel healthy kitchen – low fat dishes*

 Vegetarisch / *Vegetarian*  Vegan / *Vegan*

Hinweise auf die Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite. / *Notes on the list of additives can be found on the last page.*

PORTOFINO

DOLCE / DESSERT

Tiramisù Classico	8
Kaffee getränkter Löffelbiskuit ¹⁾⁸⁾ mit Mascarponecrème und Erdbeeren <i>Coffee soaked biscuit ¹⁾⁸⁾ with creamy mascarpone and strawberries</i>	
Torta al Cioccolato	8
Schokoladenkuchen ⁵⁾ mit halbflüssigem Kern, rotem Beerenragout, Sorbet und Limonen-Schmand <i>Chocolate cake with a melted chocolate ⁵⁾ center, red berry ragout, sorbet and lime sour cream</i>	
Gelato italiano	8
Italienisches Eis mit Amaretto-Erdbeeren <i>Italian ice cream with amaretto strawberries</i>	

Alle Preise in Euro
All prices in euros

Genuss trotz Allergie!

Indem wir unsere Speisen kennzeichnen, schützen wir Sie vor möglichen Unverträglichkeiten. Bei Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Culinary enjoyment despite allergies!

We prevent possible intolerances through the labelling of our dishes. Should you have any questions about potential allergens please do not hesitate to ask our service staff.

¹⁾ mit Farbstoff / Food dye ²⁾ mit Konservierungsstoff / Preservative ³⁾ Antioxidationsmittel / Antioxidant

⁴⁾ mit Geschmacksverstärker / Flavour enhancer ⁵⁾ mit Schwefeldioxid / Sulphur dioxide



⁶⁾ mit Schwärzungsmittel / Blackening ⁷⁾ mit Phosphat / Phosphate ⁸⁾ koffeinhaltig / Caffeine

⁹⁾ chininhaltig/ Quinine ¹⁰⁾ mit Süßungsmittel / Sweetener ¹¹⁾ Taurin / Taurine

¹²⁾ Nitritpökelsalz / Nitrite curing salt ¹³⁾ Formvorderschinken / Form of ham

¹⁴⁾ Phenylalaninquelle / Source of phenylalanine ¹⁵⁾ Gewachst / Waxed

 EGK Estrel Gesundheitsküche – fettarme Gerichte / *Estrel healthy kitchen – low fat dishes*

 Vegetarisch / *Vegetarian*  Vegan / *Vegan*

Hinweise auf die Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite. / *Notes on the list of additives can be found on the last page.*