

Von der Weide

Rind	52 RUMPSTEAK GEGRILLT Black Angus 250g gegrillt	25
	53 RUMPSTEAK GORGONZOLA [®] Black Angus 250g in feiner Gorgonzola-Sahnesoße	27
	54 RUMPSTEAK CHAMPIGNONS ^{2,3} Black Angus 250g mit gedünsteten Zwiebeln, Speck und frischen Champignons	27
	55 RUMPSTEAK STEINPILZ ^{2,3,1} Black Angus 250g mit Steinpilzen in leichter Weißweinsauce	28
	56 SURF AND TURF ^b Rumpsteak 250g in Cognacsoße mit Scampi angerichtet	30
	59 PAILLARD Hauchdünn geklopftes Rumpsteak	24
Kalb	60 GRILLTELLER mit Schweinefilet, Rumpsteak, Lammkotelett und Hähnchenbrustfilet	30
	61 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA feine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	24
Lamm	62 ORIGINAL WIENERSCHNITZEL ^{a,c} paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone	19
	63 GEGRILLTES LAMMKOTELETT	28
Hähnchen	64 GEGRILLTES LAMMKARREE	30
	65 PETTI DI POLLO ^{2,3} Hähnchenbrustfilet in feiner Currysoße mit Champignons	20
	66 PETTI DI POLLO ALLA GRIGLIA Hähnchenbrustfilet gegrillt	18

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Gartensalat, frisches Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites

Von der Weide

Schwein	67 SCALOPPINA GORGONZOLA [®] Medaillons vom Schweinefilet in feiner Gorgonzola-Sahnesoße	23
	68 SCALOPPINA CURRY E PORCINI ^{®,2,3} Medaillons vom Schweinefilet in leichter Curry-Sahnesoße mit Steinpilzen	23
	69 SCALOPPINA PANNA E FUNGHI ^{®,2,3} Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße mit Champignons	22
	70 SCALOPPINA PIZZAIOLA Medaillons vom Schweinefilet mit Kapern, Oliven und Knoblauch in Tomatensud	22
	71 EMILIANA ^{®,a,c} paniertes Schweineschnitzel mit Bolognese und Käse überbacken	19
	72 VALDOSTANA ^{®,a,c} paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse überbacken	19
	73 PAPRIKASCHNITZEL ALLA FIGARO ^{®,a,c} paniertes Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce	19
	74 LEBER ALLA VENEZIANA ^l zarte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißwein abgelöscht	17

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Gartensalat, frisches Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites

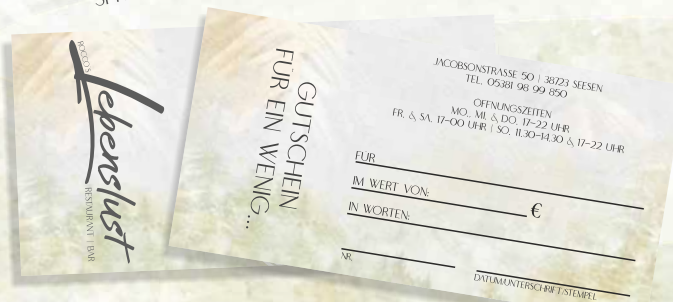
Aus dem Meer...

Fisch	75 „MEERESTELLER“ ^{g,a,b,d} frischer Lachs, kleine Scampi, Tintenfischringe und Sardellen in Mehlpanade gebacken	28
	76 LACHS GEGRILLT ^d Lachsfilet vom Grill	26
	77 SCAMPI ALLA GRIGLIA ^b gegrillte Scampi	30
	78 MEDITERRANER LACHS ^d feines Lachsfilet, gebraten mit Kischtomaten, Kapern, Knoblauch und Petersilie verfeinert	27
	79 SCAMPI ALLA LEBENSLUST ^{b,1} im Backofen gegarte Scampi mit Knoblauchsoße und Weißwein abgelöscht	32

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Gartensalat, frisches Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

OFFNUNGSZEITEN
MO., MI. & DO. 17-22 UHR
FR. & SA. 17-00 UHR | SO. 11.30-14.30 & 17-22 UHR

SIE MOCHTEN IHREN LIEBEN EINEN
SCHÖNEN ABEND BEREITEN?
SCHENKEN SIE DOCH EIN WENIG LEBENSLUST
IN FORM EINES GUTSCHEINES.
SPRECHEN SIE UNS AN.



ROCCO'S **Lebenslust** RESTAURANT | BAR

Jacobsonstrasse 50 | 38723 Seesen
05381 98 99 850 | roccos-lebenslust@web.de

Lebenslust
FÜR DAHEIM
ROCCO'S

Suppen

1 TOMATENSUPPE [®]	6
hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	
2 LACHSCREMESUPPE ^{g, b, n}	8
mit Krabbeneinlage und Sahne verfeinert	

Vorspeisen

3 ANTIPASTI ALL' ITALIANA ^{g, b, n}	14
Variation verschiedener italienischer Vorspeisen nach Art des Hauses	
4 BRUSCHETTA ^{2, c, g}	6
geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Parmesan	
5 TRADITIONELLES CARPACCIO ^{2, c, g}	12
hauchdünnes Rinderfilet, mariniert mit Parmesan und Rucola	
6 LACHSCARPACCIO ^d	12
hauchzarter, geschnittener, marinierter Lachs	
7 PIZZA BROT ^a	4
hausgemacht mit Olivenöl, Knoblauch und Oregano	
8 VITELLO TONNATO ^d	13
blanchiertes, dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch unter einer delikaten Thunfischsoße mit Kapern	
9 OKTOPUS ⁿ	14
in Olivenöl ausgebacken mit schmackhaftem Knoblauch-Kräuter Dip	
10 CAPRESE VOM BÜFFEL [®]	9
milder Büffelmozzarella an Tomate mit Basilikum	
11 ÜBERBACKENE CHAMPIGNONS [®]	10
in cremiger Gorgonzolasoße oder im Knoblauch-Kräutersud	
12 ROTE BEETE CARPACCIO ^{g, e}	11
gratinierter Ziegenkäse auf rote Beete Spiegel mit Walnüssen und Honig verfeinert	

Frisch vom Beet

13 RUCOLASALAT ^{e, 2, c, g}	11
dazu Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne und Parmesansplitter	
14 „DER CASANOVA“ ^{g, b, n}	13
zwei Salatvariationen mit Krabben, Käse, Kochschinken, Ei, Tomate, Gurke und Oliven	
15 THUNFISCHSALAT ^{c, d}	11
dazu Tomaten, Zwiebeln und Ei, mit Oregano verfeinert	
16 FITNESSSALAT ^a	13
gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, frischer Paprika, Mais und Zwiebeln	
17 SCAMPI UND LACHS ^{d, 1, b, 2, 3, c, g}	16
gebratene Scampi und Lachs auf gemischtem Salat mit Rucola, Kirschtomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Artischocken, Sellerie, Paprika und frischen Champignons, dazu Parmesan	
18 BLACK ANGUS SALAT ^{2, 3}	16
argentinische Rinderfiletstreifen auf Salat mit Rucola, gebratenen Champignons, Zwiebeln und Kirschtomaten	
19 AVOCADO BOWL ^k	13
mit Feldsalat, Kirschtomaten, Kidneybohnen, Avocado und Sesam, mit geröstetem Brot	

Pizza

20 PIZZA MARGHERITA ^{a, g}	8
Tomatensoße und Mozzarella	
21 PIZZA HAWAII ^{a, g, 2, 3, 10}	10
Tomatensoße, Schinken, Ananas und Mozzarella	
22 PIZZA PARMA ^{a, g, 2, c}	13
Tomatensoße, Parmaschinken, Rucola, Mozzarella und Grana Padano	
23 PIZZA SALMONE ^{d, a, g}	13
Tomatensoße, Lachs, Knoblauch, Peperoncino und Mozzarella	
24 PIZZA TONNO E CIPOLLA ^{d, a, g}	11
Tomatensoße, Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella	
25 PIZZA GAMBERETTI ^{b, a, g}	13
Tomatensoße, Krabben, Knoblauch und Mozzarella	
26 PIZZA RUSTICA ^{a, g, 2, 3}	11
Tomatensoße, Schinken, Salami, frische Champignons und Mozzarella	
27 PIZZA BIANCA E PORCINI ^{a, 2, 3, g}	16
Mit Rinderfiletstreifen, Steinpilzen und Mozzarella	
28 PIZZA CAPRICCIOSA ^{a, 2, 3, g}	12
Tomatensoße, Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven und Mozzarella	
29 PIZZA DI AVOLA ^{a, g}	11
Tomatensoße, scharfe Salami, Peperoncino und Mozzarella	
30 PIZZA VEGETARIANA ^{a, g}	12
Tomatensoße, verschiedenes Gemüse und Mozzarella	
31 PIZZA LEBENSLUST ^{a, g, c, 2}	15
Tomatensoße, Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten, Rucola, Mozzarella und Parmesansplitter	
32 PIZZA NAPOLETANA ^{a, d}	11
Tomatensoße, Oregano, Knoblauch und Sardellen	
33 PIZZA CALZONE ^{a, g, 2, 3}	11
Tomatensoße, gefüllt mit Schinken, frischen Champignons, Salami und Mozzarella	

EXTRA BELAGEN:

34 Salami, Schinken, Champignons, Käse, Zwiebeln, Ei, Oliven, Ananas, Peperoni	2
35 Calamari, Thunfisch, Krabben, Artischocken, Sardellen, Büffel Mozzarella	3
Familienpizza außer Haus auf Anfrage	

regional | nachhaltig | ökologisch

© trendDESIGN | www.mik-trend-design.de

Pasta e Basta

36 SPAGHETTI CARBONARA ^a	12
Spaghetti in klassischer Carbonara Soße - serviert mit Speck	
37 SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^a	9
mit frischem Knoblauch in Olivenöl, Peperoncino und Petersilie verfeinert	
38 SPAGHETTI MARE E MONTI ^{a, b, 2, 3, e}	14
mit Krabben, Oliven, frischen Champignons in Tomatensoße, dazu Walnüsse	
39 PENNE ALL'ARRABIATA ^{a, 2, c, g}	11
mit Peperoncini in Tomatensoße, Basilikum und Parmesan	
40 PENNE VEGETARISCH ^{a, 2, c, g}	14
Aubergine, Zucchini, Paprika in Olivenöl mit Knoblauch, Kirschtomaten, Basilikum und Parmesan	
41 PAPPARDELLE AL SALMONE ^{a, d, g}	14
frischer Lachs in Tomatensahnesoße	
42 PAPPARDELLE SERENISSIMA ^{a, b, g}	13
Krabben, Knoblauch und Petersilie, in Tomatensahnesoße	
43 PAPPARDELLE PORCINI ^{a, 2, 3, g}	16
mit Rinderfiletspitzen und Steinpilzen in Tomatensahnesoße	
44 RIGATONI GORGONZOLA ^{a, g}	12
Blattspinat und Zwiebeln, in feiner Gorgonzola-Sahnesoße	
45 RIGATONI WODKA (9 MINE) ^{a, 2, 3, g}	14
Champignons, Schinken und Zwiebeln in Wodka - Tomatensahnesoße	
46 LASAGNE ^{a, g}	13
Nudelplatten mit feiner Fleischsoße und Käse überbacken	
47 LASAGNE AL SALMONE ^{a, g, d}	15
Nudelplatten mit Lachs, Spinat und grünem Pfeffer in feiner Tomatensoße, mit Käse überbacken	

Frische hausgemachte Pasta alla Nonna...

48 AGNOLOTTI AL SALMONE ^{a, d, g}	17
Pastataschen mit Lachs in Tomatensahnesoße	
49 AGNOLOTTI DI PORCINI ^{a, 2, 3, g}	18
Pastataschen mit Steinpilzen in Tomatensahnesoße	
50 TRIANGOLI CON RUCOLA ^a	15
Pastataschen mit Rucola in Tomatensoße	
51 TRIANGOLI AL TARTUFO ^{a, 2, 3, c, g}	19
Pastataschen mit Trüffel in Salbei - Buttersoße unter Parmesansplittern	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	7	mit Phosphat
2	mit Konservierungsstoff	8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
3	mit Antioxidationsmittel	9	koffeinhaltig
4	mit Geschmacksverstärker	10	chininhaltig
5	geschwefelt	11	mit Süßungsmittel
6	geschwärzt	13	gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide	h	Schalenfrüchte
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	l	Schwefeldioxid und Sulphite
f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse