



*Benvenuto – Wir heißen Sie Herzlich willkommen! In
unserem stilvoll mediterranen Ambiente*

Restaurant Berry Entspannen und Lassen Sie sich von

*der köstlichen & exklusiven, italienischen Küche
verwöhnen und freuen Sie sich auf ausgewählte Weine
und erfrischende Getränke.*

*Wir bieten Ihnen eine wechselnde Tageskarte für
den Mittag
und eine Abendkarte mit zahlreichen frischen Gerichten
unseres Küchenchefs.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch & Wünsche!

Buon appetito/ Guten Appetit

Ihr Via Berry Team

VORSPEISE

(alle Vorspeisen servieren wir mit hausgemachtes Brot)

- | | |
|---|--------|
| 1) Tagessuppe (<i>Session Suppe</i>) | 6,- € |
| 2) Crema di Pomodoro (<i>Tomaten-Creme Suppe</i>) | 6,- € |
| 3) Bruschetta Classico
<i>Geröstetes Brot mit marinierten Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl.</i> | 5,90€ |
| 4) Bruschetta Mista
<i>Geröstetes Brot mit verschiedenem Grillgemüse</i> | 6,20€ |
| 5) Antipasto misto <i>Verschiedenes eingelegtes Gemüse mit</i> 1p 9,90€
<i>italienischen Wurstsorten, Oliven und Parmesankäse</i> 2p 14,90€
4p 23,90€ | |
| 6) Rote Bete Capriccio <i>hauchfein gehobeltes Rote-Bete Karamellisieret mit Feta-Käse, Rucola und Orangen Vinaigrette</i> | 10,90€ |
| 7) Carpaccio di manzo <i>Frisches Rindercarpaccio mit Pilzen auf Rucola in einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und Parmesankäse</i> | 13,40€ |
| 8) Vitello tonnato <i>Zartes Kalbfleisch mit Kaper, Sardeln & Thunfischcreme</i> | 11,90€ |
| 9) Melanzane alle Parmigiano <i>Auberginen in Tomaten-Sauce mit Grana Padano & Mozzarella überbacken</i> | 12,90€ |

10) *Sepia* *fein gegrillte Babysepia mit Knoblauch-Rosmarin serviert auf mit Pesto angemachtem Rucola* **15,50€**

11) *Gamberi rustici* *Tiger Garnelen aus dem Ofen mit Kirschtomaten in einem feinen Knoblauch-Kräuteröl* **13,90€**

INSALATA

(Wir Servieren alle unsere Salate mit frischem Brot aus dem Ofen)

15) *Insalata mista* *frischer Marktsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken angemacht mit Orangen-Vinaigrette*

Klein	3,90€
Große	7,90€

16) *Insalata Italia* *knackigem Salat der Saison mit Gurken, Sellerie, Tomaten, Eiern, Thunfisch, Zwiebeln, angemacht mit einem feinen Joghurt Dressing* **9,50€**

17) *Insalata Caprese* *frische Tomaten-Burrata Salat mit frischem Basilikum in Olivenöl angemacht mit grüner Pesto* **9,90€**

18) *Insalata Mediterrane* *mit Oregano, Zitronen- Olivenöl angemachtem Tomaten, Oliven, Paprika, Sellerie, Feta Käse, serviert mit Brot* **11,90€**

19) *Insalata die Pane* *Brot geröstet und angemacht in Olivenöl mit Tomaten, Möhren, Rucola, Sellerie Serviert mit Bufalla & Parmesan* **13,90€**

20) *Insalata di pollo* *frischem Salat der Saison mit gegrillter Hähnchenbrust Streifen, Tomaten, Paprika, Gurken und angemacht mit einer Ananas feinen Vinaigrette* **14,90€**

20) *Insalata di Gamberi in Knoblauch-Olivenöl* 16,50€
*angemachte Tiger Garnelen serviert mit einer feinen
Vinaigrette angemachtem frischem Rucola & Parmesan*

*(Wir können auch auf ihren Wunsch Salate zusammen
stellen, gerne können sie uns fragen)*

PIZZA

(Alle Pizzen servieren wir mit Tomatensauce und Käse)

- 24) *Pizza Brot mit Knoblauch Rosmarin* 5,90€**
- 25) *Pizza Marinara (ohne Käse) mit Knoblauch,
Tomatensauce, Kapern & Oregano* 6,60€**
- 26) *Pizza Margharita mit frischem Basilikum* 7,90€**
- 27) *Pizza Salami* 9,90€**
- 28) *Pizza Funghi mit frischen Champignons* 9,90€**
- 29) *Pizza Prosciutto mit Schinken* 9,90€**
- 30) *Pizza Hawaii mit Schinken & Ananas* 10,90€**
- 31) *Pizza Tonno mit Tunfisch & Zwiebeln* 10,90€**
- 32) *Pizza Bianca mit Speck, Kartoffeln,
Gorgonzola & Birne* 11,90€**
- 33) *Kasseler Pizza belegt mit frischem Rucola
Tomaten, Feta Käse & Oregano* 12,90€**

- | | |
|--|---------------|
| 34) <i>Pizza Berry</i> mit Burrata, Tomaten,
Knoblauch, frischem Basilikum & Parmesan | 12,90€ |
| 35) <i>Pizza Parma</i> mit Rucola, Parmaschinken &
Parmesan | 13,90€ |
| 36) <i>Pizza Antipasta</i> mit Auberginen, Zucchini,
Zwiebeln & frischem Rucola | 13,90€ |
| 37) <i>Pizza Bufata e Para</i> mit Gorgonzola, Birne &
Schinken | 14,50€ |
| 38) <i>Pizza Verdura</i> mit Pilzen, Paprika
Zwiebeln ,Brokkoli & Knoblauch | 11,40€ |
| 39) <i>Pizza India</i> mit Sauce Hollandaise,
Hähnchenstreifen & Paprika | 13,90€ |

Pasta

(Alle Pasta Gerichte können auch überbacken werden)

- | | |
|--|---------------|
| 45) <i>Spaghetti al Pomodoro</i> in einer feinen
Tomatensauce mit frischem Basilikum | 7,90€ |
| 46) <i>Spaghetti Pesto</i> mit grüne Pesto, Rucola &
Parmesan | 8,90€ |
| 47) <i>Spaghetti aglio, olio</i> mit Olivenöl, Knoblauch &
frischem Peperoni | 8,90€ |
| 48) <i>Spaghetti Carbonara</i> (auf Wunsch vegetarisch)
mit Ei, Guanciale, Parmesan und Sahne | 10,90€ |

49) Spaghetti Vegetarisch in einer feinenfrischem Marktgemüse mit Parmesan, Weißwein und Bütter	11,90€
50) Spaghetti Am atriciana mit angemachten guanciaie, mit Zwiebeln in einer feinen Tomatensugo	13,90€
51) Spaghetti Gambero angemachtem Garnelen mit Tomaten verfeinert, mit Knoblauch & serviert mit Rucola	14,50€
52) Maccheroni all arrbiata mit einer feinen pikanter Tomatensugo & Parmesan	11,50€
53) Maccheroni alla Fratelli mit frischen Champignons, Brokkoli in einer feinen Tomatensauce serviert mit Parmesan	12,80€
54) Maccheroni Norma angemachten Auberginen In einer feinen Tomatensugo serviert mit Ricotta & frischem Basilikum	12,90€
55) Risotto Funghi mit Trüffelpesto verfeinertem Risotto mit Pilzen serviert mit Parmesan	14,90€
56) Risotto Verdura mit Markgemüse Weißwein, Bütter und Parmesan	13,90€
57) Ravioli alla boscaiola mit Pilzen, gefülltem Pasta Pemesan mit Sahne Trüffelpesto	14,90€
58) Ravioli alla Berry mit gefülltem Pasta mit Steinpilz, Kirschtomaten und Pasta serviert mit Rucola & Parmesan	15,90€

59) Maccheroni Polo alla forno **15,90€**
mit frischen Paprika, Hähnchenstreifen in einer feinen Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

60) Maccheroni Funghi alla forno **14,90€**
mit frischem Champignons, Parmesan & Brokkoli in einer Tomatensahnesauce mit Mozzarella überbacken

Carne

65) Grigliato Pollo Hähnchenbrustfilet **17,90€**
vom verfeinert mit einer feinen Kräuterrahmsauce, serviert mit hausgemachtem Pommes

66) Pollo al Puttanesca Hähnchenbrustfilet **20,90€**
vom in einer feinen Tomatensauce verfeinert mit Kapern, Knoblauch, Oliven und Parmesan dazu Rosmarin Kartoffeln

67) Filetti di maiale im gegrilltes **19,90€**
Schweinemedallions in einer feinen Kräuterrahmsauce, serviert mit hausgemachtem Pommes

68) Filetti di maiale al Gorgonzola im gegrilltes **21,90€**
Schweinemedallions in einer feinen Gorgonzola-Pfeffersahnesauce, serviert mit Rosmarin, Kartoffeln

69) Bistecca di manzo 250 gr. Steak vom **28,90€**
Argentinischen Rind, gegrillt im verfeinert mit Gorgonzola-Pfeffersahnesauce serviert mit Rosmarin Kartoffeln

**70) *Bistecca di Tagliata* 250 gr. Steak vom 27,90€
Argentinischen Rind gegrillt mit Cherrytomaten,
Parmesanraspeln, Rucola, serviert mit Rosmarin, Kartoffeln**

Dessert

75) *Panna Cotta* 6,90€

76) *Tiramisu* 7,90€

78) *Crème brûlée* 6,90€

79) *Balsamico Eis* mit frischem Obst 7,90€

Getränke Karte

Alkoholfreie Getränke

<i>Bionade Holunder</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50€</i>
<i>Bionade Litchi</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50€</i>
<i>Bionade Ingwer-Orange</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50€</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0 2 l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Tonic Water</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,00€</i>

	<i>0,25 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>Wasser Still</i>	<i>2,90€</i>	<i>5,90€</i>
<i>Wasser Sprudel</i>	<i>2,90€</i>	<i>5,90€</i>
<i>Wasser Medium</i>	<i>- - -</i>	<i>5,90€</i>

	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,20€</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,20€</i>
<i>Sprite</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,20€</i>
<i>Fanta</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,20€</i>
<i>Spezi</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,20€</i>
<i>Eistee Pfirsich</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,20€</i>
<i>Eistee Zitrone</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,20€</i>

SÄFTE

(Alle Säfte kann man auch als Schorle haben)

	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
<i>Als Schorle</i>	<i>2,90€</i>	<i>4,20€</i>
<i>Orange</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,40€</i>
<i>Apfel</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,40€</i>
<i>Rhabarber</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,40€</i>
<i>Kirsch</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,40€</i>
<i>Banane</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,40€</i>
<i>KiBa</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,40€</i>
<i>Trauben</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,40€</i>
<i>Maracuja</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,40€</i>

BIER VOM FASS

(Auch Bier mix vom Fass)

	<i>0,3 l</i>	<i>0,5l</i>
<i>Licher Pils</i>	<i>3,10€</i>	<i>4,20€</i>
<i>Erdinger Weißbier</i>	<i>3,20€</i>	<i>4,30€</i>
<i>Radler</i>	<i>3.10€</i>	<i>4,20€</i>
<i>Diesel</i>	<i>3,10€</i>	<i>4,20€</i>

Weizen mix Cola, Banane, Sprite, Kirche 0,5 l 4,30€

FLASCHENBIERE

<i>Heineken</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,90€</i>
<i>Desperados</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,80€</i>
<i>Vita Malz</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Erdinger dunkelweißen</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,30€</i>
<i>Franziska Kristal</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,30€</i>
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,90€</i>
<i>Erdinger Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,30€</i>

Weißwein

<i>Weißburgunder</i>	<i>6,20€</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>5,90€</i>
<i>Riesling</i>	<i>5,90€</i>
<i>Lugana</i>	<i>6,20€</i>
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>6,20€</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>6,20€</i>
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>5,90€</i>

Roséweine

<i>Bardolino</i>	<i>5,20€</i>
<i>Merlot Rosato</i>	<i>5,20€</i>
<i>Portugieser Rose</i>	<i>5,20€</i>

Rotwein

<i>Primitivo</i>	6,20€
<i>Nero Davola</i>	6,20€
<i>Merlot</i>	5,50€
<i>Barolo</i>	5,20€
<i>Chianti</i>	5,20€
<i>Lambrusco</i>	4,70€

HEIßGETRÄNKE

<i>Café Crème</i>	3,20€
<i>Espresso</i>	2,40€
<i>Espresso Macchiato</i>	2,80€
<i>Doppelter Espresso</i>	3,- €
<i>Cappuccino</i>	3,40€
<i>Latte Macchiato</i>	3,80€
<i>Heiße Schokolade</i>	3,60€

PURE TEA

<i>Alle Teesorten kosten</i>	2,50€
<i>Darjeeling Schwarzer Tee</i>	
<i>Earl Grey Schwarzer Tee</i>	
<i>Grüner Tee</i>	
<i>Waldbeere Tee</i>	
<i>Kräuterharmonie Tee</i>	
<i>Pfefferminze Tee</i>	
<i>Früchte Tee</i>	

Heißer Zitrone mit Honig

AF Aperitif

Kasseler Aperitif **7,20€**

Ginger Ale, Holunderblütensirup, Limetten, Mineralwasser, Eiswürfel

Mojito **7,40€**

Minze, brauner Rohrzucker, Sodawasser, Eiswürfel

Ipanema **8,40€**

Maracuja Saft, Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale, Eiswürfel

Berry Sokoot **8,90€**

Heidelbeeren, rote Trauben, Limetten, Minze, Maracuja Nektar, Brauner Rohrzucker, Cranberry Eiswürfel, Ginger Ale

Aperitif

Aperol Spritz **7,40€**

Aperol, Prosecco, Eis, Wasser und Orange

Lillet Spritz **7,60€**

Lillet, Wild Berry, Minzen & Erdbeer

Hogo **7,40€**

Holundersirup, Prosecco, Wasser, Eis, Zitronen & Minzen

<i>Martini Bianco</i>	5,50€
<i>Martini Bianco, Eis und Zitronen</i>	
<i>Espresso Martini</i>	9,00€
<i>Vodka ,Kuhlau, Espresso, Zuckersirup & Kaffeebohnen</i>	
<i>Campari</i>	5,90€
<i>Campari, Orangensaft oder mit Sodawasser</i>	
<i>Whisky sauer</i>	10,00€
<i>Black Lebel, Zitronen, Zuckersirup & Eiweiß</i>	
<i>Jin Tonic</i>	10,00€
<i>Jin, Eis, Gurken, Tonic & Wasser</i>	

Schnaps

<i>Grappa</i>	4,00€
<i>Sumbaca</i>	4,00€
<i>Ramazotti</i>	4,00€
<i>Averna</i>	4,00€
<i>Limochello</i>	4,50€
<i>Baileys</i>	4,00€