



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. („Haben Sie Fragen zu den deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe? Unsere Mitarbeiter händigen Ihnen gerne unseren Informationsordner“).

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch & Wünsche!
Buon appetito/ Guten Appetit*

Ihr Via Berry Team

VORSPEISE

(alle Vorspeisen servieren wir mit hausgemachtem Brot)

- | | | |
|---|--|----------------|
| 1) Tagessuppe | (<i>Sasion - Suppe</i>) | 6,50 € |
| 2) Crema di Pomodoro | (<i>Tomaten-Creme- Suppe</i>) | 6,50 € |
| 3) Bruschetta Classico | | 6,50 € |
| <i>Geröstetes Brot mit marinierten Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl.</i> | | |
| 4) Bruschetta Mista | | 7,50€ |
| <i>Geröstetes Brot mit verschiedenem Grillgemüse</i> | | |
| 5) Antipasto misto | <i>Verschiedenes eingelegtes Gemüse mit Oliven und Parmesankäse</i> | 12,90 € |
| 6) Rote Bete Carpaccio | <i>hauchfein gehobeltes Rote-Bete Karamellisieret mit Weichkäse und Orangen Vinaigrette</i> | 10,90€ |
| 7) Carpaccio di Manzo | <i>Frisches Rindercarpaccio mit Champignons auf Rucola in einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und Parmesankäse</i> | 13,50€ |
| 8) Vitello tonnato | <i>Zartes Kalbfleisch mit Kapern, Sardeln & Thunfischcreme</i> | 11,90€ |
| 9) Melanzane alla Parmigiano | <i>Auberginen in Tomaten-Sauce mit Grana Padano & Mozzarella überbacken</i> | 12,90€ |

10) Sepia *fein gegrillte Babysepia mit Knoblauch-Rosmarin serviert mit Pesto angemachtem Rucola* **16,90€**

11) Gamberi rustici *Tiger Garnelen aus dem Ofen mit Kirschtomaten in einem feinen Knoblauch-Kräuteröl* **14,90€**

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	4,50€
Große	7,90€

16) Insalata Italia *knackigem Salat der Saison mit Gurken, Sellerie, Tomaten, Eiern, Thunfisch, Zwiebeln, angemacht mit einem feinen Joghurt-Dressing* **11,90€**

17) Insalata Caprese *frische Tomaten, Bufalla mit frischem Basilikum in Olivenöl angemacht mit grüner Pesto* **10,90€**

18) Insalata Mediterrane *mit Oregano, Zitronen- Olivenöl angemachtem Tomaten, Oliven, Paprika, Sellerie, Weichkäse, serviert mit Brot* **12,90€**

19) Insalata di 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€**

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

**22) *Insalata di Lombarda* frischem Salat der Saison mit 15,50€
gegrillter Hähnchenbrust Streifen, Tomaten, Champignon,
Gurken und angemacht mit einem feinen Joghurt-Dressing**

**(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 6,50€

**25) *Pizza Marinara* (ohne Käse) mit Knoblauch, 7,90€
Tomatensauce, Kapern & Oregano**

26) *Pizza Margharita* mit frischem Basilikum 8,90€

27) *Pizza Salami* mit Salami 11,90€

28) *Pizza Funghi* mit frischen Champignons 10,90€

29) *Pizza Prosciutto* mit Schinken 11,90€

30) *Pizza Hawaii* mit Schinken & Ananas 12,90€

31) *Pizza Tonno* mit Tunfisch & Zwiebeln 11,90€

**32) *Pizza Bianca* (ohne Tomatensauce) mit Speck 12,90€
Kartoffeln, Gorgonzola & Birne**

- | | |
|---|---------------|
| 33) Kasseler Pizza (ohne Tomatensauce)belegt
mit frischem Rucola ,Tomaten, Weichkäse & Oregano | 13,90€ |
| 34) Pizza Berry mit Bufalla, Tomaten,
Knoblauch, frischem Basilikum & Parmesan | 13,90€ |
| 35) Pizza Parma mit Rucola, Parmaschinken &
Parmesan | 14,90€ |
| 36) Pizza Antipasta mit Auberginen, Zucchini,
Zwiebeln & frischem Rucola | 14,90€ |
| 37) Pizza Bufata e Para mit Gorgonzola,
Birne & Schinken | 15,50€ |
| 38) Pizza Verdura mit Champignon, Paprika
Zwiebeln ,Brokkoli & Knoblauch | 12,90€ |
| 39) Pizza India mit Sauce Hollandaise,
Hähnchenstreifen & Paprika | 14,90€ |

Pasta

- | | |
|---|---------------|
| 45) Spaghetti Limone mit Butter, Zitronen, Trüffelpesto
Und Parmesan | 13,90€ |
| 46) Spaghetti Pesto mit grünem Pesto, Kirschtomaten,
Rucola & Parmesan | 10,50€ |
| 47) Spaghetti aglio e olio mit Olivenöl, Knoblauch &
frischem Peperoni | 10,50€ |

48) Spaghetti Carbonara <i>(auf Wunsch vegetarisch)</i> <i>mit Ei, Guanciale, Parmesan und Sahne</i>	12,90€
49) Spaghetti Vegetarisch <i>in feinem frischen</i> <i>Marktgemüse mit Parmesan, Weißwein und Butter</i>	12,90€
50) Spaghetti Amatriciana <i>mit angemachter</i> <i>Guanciale, mit Zwiebeln in einer feinen Tomatensugo</i>	14,90€
51) Spaghetti Gambero <i>angemachtem Garnelen</i> <i>mit Kirschtomatensugo, Knoblauch &</i> <i>serviert mit Rucola</i>	15,50€
52) Maccheroni all arrabbiata <i>mit einer feinen</i> <i>pikanter Tomatensugo & Parmesan</i>	12,50€
53) Maccheroni alla Fratelli <i>mit frischen Champignons, Brokkoli in einer feinen</i> <i>Tomatensauce serviert mit Parmesan</i>	13,50€
54) Maccheroni Norma <i>angemachten Auberginen</i> <i>in einer feinen Tomatensugo serviert mit</i> <i>frischem Basilikum</i>	13,90€
55) Risotto Funghi <i>mit Trüffelpesto verfeinertem</i> <i>Risotto mit Champignon serviert mit Parmesan</i>	14,90€
56) Risotto Pikante <i>mit pikanter Tomatensugo,</i> <i>verfeinertem Risotto, serviert mit Parmesan</i>	14,50€
57) Ravioli alla boscaiola <i>mit Steinpilzen, gefülltem</i> <i>Pasta, angemacht mit Sahne-Trüffelpesto</i>	15,90€

58) Ravioli alla Berry mit Pinienkernen & **15,90€**
*Kirschtomatensugo, angemacht mit Steinpilzen, Pasta
serviert mit Rucola & Parmesan*

59) Maccheroni Pollo alla forno **15,90€**
*mit frischen Paprika, Hähnchenstreifen in einer
feinen Tomaten- Sahne -Sauce mit Mozzarella überbacken*

60) Maccheroni Funghi alla forno **15,90€**
*mit frischem Champignon, Parmesan & Brokkoli in einer
Tomaten- Sahne - Sauce mit Mozzarella überbacken*

Carne

65) Grigliato Pollo gerillte Hähnchenbrustfilet **18,90€**
*verfeinert mit einer feinen Kräuterrahmsauce,
serviert mit hausgemachte Pommes*

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

67) Filetto di Maiale gegrilltes **19,90€**
*Schweinemedallions in einer feinen Kräuterrahmsauce,
serviert mit hausgemachte Pommes*

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

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

70) *Bistecca di Tagliata* 250 gr. gegrillte Steak vom **27,90€
Argentinischen Rind mit Kirschtomaten, Parmesan, Rucola,
*serviert mit Rosmarin Kartoffeln***

Dessert

75) *Panna Cotta* **6,90€**

76) *Tiramisu* **7,90€**

78) *Crème brûlée* **6,90€**

79) *Chili- Schoko- Soufflé* **8,90€**

Getränke Karte

Alkoholfreie Getränken

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

	0,25 l	0,75 l
<i>Wasser Still</i> <small>F</small>	3,- €	6,50€
<i>Wasser Medium</i> <small>F</small>	3,- €	6,50€

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

SÄFTE

(Alle Säfte kann man auch als Schorle haben)

	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
<i>Als Schorle</i>	<i>3,- €</i>	<i>4,30€</i>
<i>Orange G</i>	<i>3,20€</i>	<i>4,50€</i>
<i>Apfel G</i>	<i>3,20€</i>	<i>4,50€</i>
<i>Rhabarber G</i>	<i>3,20€</i>	<i>4,50€</i>
<i>Kirsch G</i>	<i>3,20€</i>	<i>4,50€</i>
<i>Banane G</i>	<i>3,20€</i>	<i>4,50€</i>
<i>Kiba G</i>	<i>3,20€</i>	<i>4,50€</i>
<i>Trauben G</i>	<i>3,20€</i>	<i>4,50€</i>
<i>Maracuja G</i>	<i>3,20€</i>	<i>4,50€</i>

BIER VOM FASS

(Auch Bier-Mix vom Fass)

	<i>0,3 l</i>	<i>0,5l</i>
<i>Bitburger Pils G</i>	<i>3,40€</i>	<i>4,50€</i>
<i>Radler G</i>	<i>3.40€</i>	<i>4,50€</i>
<i>Diesel G</i>	<i>3,40€</i>	<i>4,50€</i>

Weizen mix Cola, Banane, Sprite, Kirche 0,5 l 4,60€

FLASCHENBIERE

<i>Heineken</i> <small>F,G</small>	0,25l	3,50€
<i>Corona</i> <small>F,G</small>	0,33l	3,90€
<i>Erdinger Dunkelweizen</i> <small>F,G</small>	0,5l	4,50€
<i>Franziska Kristall</i> <small>F,G</small>	0,5l	4,50€
<i>Bitburger alkoholfrei</i> <small>F,G</small>	0,33l	2,90€
<i>Erdinger Weißbier alkoholfrei</i> <small>F,G</small>	0,5l	4,50€

Weißwein

<i>Weißweinschorle</i> <small>G</small>	5,- €
<i>Weißburgunder</i> <small>F,G</small>	6,90€
<i>Pinot Grigio</i> <small>F,G</small>	6,50€
<i>Riesling</i> <small>F,G</small>	6,90€
<i>Lugana</i> <small>F,G</small>	6,90€
<i>Ribolla Gialla</i> <small>F,G</small>	6,50€
<i>Chardonnay</i> <small>F,G</small>	6,50€
<i>Sauvignon Blanc</i> <small>F,G</small>	6,90€

Roséweine

<i>Bardolino</i> <small>F,G</small>	6,50€
<i>Merlot Rosato</i> <small>F,G</small>	6,50€
<i>Portugieser Rose</i> <small>F,G</small>	6,50€

Rotwein

<i>Primitivo</i> <small>F,G</small>	6,50€
<i>Nero Davola</i> <small>F,G</small>	6,50€
<i>Merlot</i> <small>F,G</small>	6,50€
<i>Chianti</i> <small>F,G</small>	6,50€
<i>Lambrusco</i> <small>F,G</small>	5,50€

HEIßGETRÄNKE

<i>Café Crème</i> <small>G</small>	3,00€
<i>Espresso</i> <small>G</small>	2,40€
<i>Espresso Macchiato</i> <small>G</small>	2,80€
<i>Doppelter Espresso</i> <small>G</small>	3,- €
<i>Cappuccino</i> <small>G</small>	3,40€
<i>Latte Macchiato</i> <small>G</small>	3,80€
<i>Heiße Schokolade</i> <small>G</small>	3,60€

PURE TEA

<i>Alle Teesorten kosten</i> <small>G</small>	2,90€
<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>	
<i>Heißer Zitrone mit Honig</i>	

AF Aperitif

Kasseler Aperitif G **7,90€**

Ginger Ale, Holunderblütensirup, Limetten, Mineralwasser, Eiswürfel

Mojito G **8,50€**

Minze, Limetten, brauner Rohrzucker, Sodawasser, Eiswürfel

Ipanema G **8,50€**

Maracuja Saft, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Eiswürfel

Berry Sokoot G **8,90€**

Frische Beeren, Limetten, Minze, Maracuja Saft, Rohrzucker, Eiswürfel, Ginger Ale

Aperitif

Aperol Spritz G **7,50€**

Aperol, Prosecco, Wasser und Orange

Lillet G **7,90€**

Lillet, Wild Berry, Minzen & frische Beeren

Hugo G **7,50€**

Holunder Blüten, Prosecco, Wasser, Limetten & Minzen

Martini Bianco G **5,90€**

Martini Bianco, Eis und Zitronen

<i>Espresso Martini</i> <small>G</small>	9,00€
<i>Vodka, Kuhlau, Espresso, Zuckersirup & Kaffeebohnen</i>	
<i>Campari</i> <small>G</small>	5,90€
<i>Campari, Orangensaft oder mit Sodawasser</i>	
<i>Whisky sauer</i> <small>G</small>	10,00€
<i>Black Label, Zitronen, Zuckersirup & Eiweiß</i>	
<i>Gin Tonic</i> <small>G</small>	10,00€
<i>Bombay, Tonic water</i>	

Schnaps

<i>Grappa</i> <small>G</small>	4,00€
<i>Sambuca</i> <small>G</small>	4,00€
<i>Ramazotti</i> <small>G</small>	4,00€
<i>Averna</i> <small>G</small>	4,00€
<i>Limoncello</i> <small>G</small>	4,50€
<i>Baileys</i> <small>G</small>	4,00€

Die Folgenden Zeichnungen

G - Glas

F- Flasche