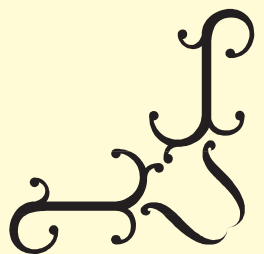
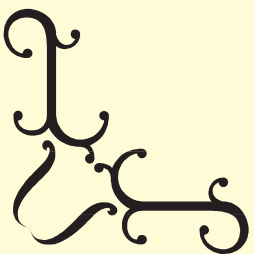


*Adler Restaurant*  
***Pompei***

*Obergasse 13*  
*61250 Usingen*  
*Telefon 0 60 81 - 68 98 30*



# MENÜ Nr. 1 Euro 28,-

## VORSPEISEN

- 1) Prosciutto e Melone oder
- 2) Rucolasalat oder
- 3) Kl. ital. Salat mit Schinken, Thunfisch, Käse u. Joghurtsauce oder
- 4) Antipasto Misto vom Buffet oder
- 5) Rucolasalat mit frischen Champignon oder
- 6) Tomatensalat Spezial mit Thunfisch, Mozzarella, Zwiebeln oder
- 7) Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce) oder
- 8) Bruschetta oder
- 9) Aubergine nach Mutter Art mit Mozzarella und Tomatensauce oder
- 10) Rindercarpaccio oder Lachscarpaccio oder
- 11) Rucolasalat mit Lachscarpaccio oder
- 12) Rucolasalat mit Putenfleischstreifen oder
- 13) Rucolasalat mit Rindercarpaccio oder
- 14) Mozzarella Caprese oder
- 15) Tomatensuppe oder
- 16) Minestrone (Gemüsesuppe)

## HAUPTSPEISEN

- 1) Medallions mit frischer Pilzrahmsauce und Beilage oder
- 2) Medallions mit grüner Pfeffersauce und Beilage oder
- 3) Schwarze Rigatoni mit Krebsfleisch (Surimi) und Weißweinrahmsauce oder
- 4) Hausgem. Crespelle (ital. Maultaschen mit Spinat und Quark gefüllt) mit frischer Pilz-Rahmsauce oder
- 5) Frische Tagliatelle mit frischem Lachs und Weißweinrahmsauce oder
- 6) Calamari Fritti mit Remouladesauce und Salat oder
- 7) Hausgemachte Orecchiette mit Broccoli Tomatencremesauce oder
- 8) Spaghetti mit frischem Paprika u. Tomatencremesauce oder
- 9) Hausgemachte Fettuccine mit Spinat, Broccoli und Tomatensauce (vegetarisch, mediterran) oder
- 10) Pizza Paesana mit Schafskäse, Peperoni, Zwiebeln oder
- 11) Pizza Spezial mit frischen Pilzen, Rucola, Grana Padano, Parmaschinken oder
- 12) Hausge. Gnocchi mit Käsefüllung mit frischer Pilzrahmsauce oder
- 13) Hausge. Tortelloni mit Gemüse u. Käsefüllung mit Gorgonzolasoße oder
- 14) Hausge. Tortelloni mit frischer Pilzrahmsauce

## DESSERT

- 1) Frischer Tiramisu oder
- 2) Panna Cotta mit einer Sauce zur Auswahl:  
Caramel, Erdbeer, Schokolade, Himbeern oder Amarena oder
- 3) Tartufo Eis mit einer Sauce nach Wunsch oder
- 4) Cremecaramel oder
- 5) Cappuccino, Espresso oder Latte Macchiato

# MENÜ Nr. 2 Euro 32,-

## VORSPEISEN

- 1) Prosciutto e Melone oder
- 2) Rucolasalat oder
- 3) Kl. ital. Salat mit Schinken, Thunfisch, Käse u. Joghurtsauce oder
- 4) Antipasto Misto vom Buffet oder
- 5) Rucolasalat mit frischen Champignon oder
- 6) Tomatensalat Spezial mit Thunfisch, Mozzarella, Zwiebeln oder
- 7) Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce) oder
- 8) Bruschetta oder
- 9) Aubergine nach Mutter Art mit Mozzarella und Tomatensauce oder
- 10) Rindercarpaccio oder Lachscarpaccio oder
- 11) Rucolasalat mit Lachscarpaccio oder
- 12) Rucolasalat mit Putenfleischstreifen oder
- 13) Rucolasalat mit Rindercarpaccio oder
- 14) Mozzarella Caprese oder
- 15) Tomatensuppe oder
- 16) Minestrone (Gemüsesuppe)

## HAUPTSPEISEN

- 1) Buntbarschfilet Provenciale mit Tomatensauce, Kräuter, Knoblauch und Beilage oder
- 2) Buntbarschfilet mit grüner Pfeffersauce u. Beilage oder
- 3) Buntbarschfilet gegrillt mit Beilage oder
- 4) Putenbrustfilets mit frischer Pilzrahmsauce und Beilage

## DESSERT

- 1) Frischer Tiramisu oder
- 2) Panna Cotta mit einer Sauce zur Auswahl:  
Caramel, Erdbeer, Schokolade, Himbeern oder Amarena oder
- 3) Tartufo Eis mit einer Sauce nach Wunsch oder
- 4) Cremecaramel oder
- 5) Cappuccino, Espresso oder Latte Macchiato

# MENÜ Nr. 3 Euro 37,-

## VORSPEISEN

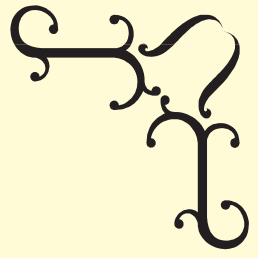
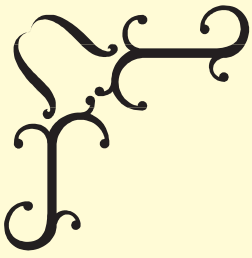
- 1) Prosciutto e Melone oder
- 2) Rucolasalat oder
- 3) Kl. ital. Salat mit Schinken, Thunfisch, Käse u. Joghurtsauce oder
- 4) Antipasto Misto vom Buffet oder
- 5) Rucolasalat mit frischen Champignon oder
- 6) Tomatensalat Spezial mit Thunfisch, Mozzarella, Zwiebeln oder
- 7) Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce) oder
- 8) Bruschetta oder
- 9) Aubergine nach Mutter Art mit Mozzarella und Tomatensauce oder
- 10) Rindercarpaccio oder Lachscarpaccio oder
- 11) Rucolasalat mit Lachscarpaccio oder
- 12) Rucolasalat mit Putenfleischstreifen oder
- 13) Rucolasalat mit Rindercarpaccio oder
- 14) Mozzarella Caprese oder
- 15) Tomatensuppe oder
- 16) Minestrone (Gemüsesuppe)

## HAUPTSPEISEN

- 1) Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter und Beilage oder
- 2) Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce und Beilage oder
- 3) Rumpsteak Spezial mit frischen Pilzen, Artischocken, grünen Pfefferkörner, Rahmsoße und Beilage

## DESSERT

- 1) Frischer Tiramisu oder
- 2) Panna Cotta mit einer Sauce zur Auswahl:  
Caramel, Erdbeer, Schokolade, Himbeern oder Amarena oder
- 3) Tartufo Eis mit einer Sauce nach Wunsch oder
- 4) Cremecaramel oder
- 5) Cappuccino, Espresso oder Latte Macchiato



## Vorspeisen/Antipasti

### Suppen

Tomatencremesuppe	Euro 6,00
Stracciatella <sup>15</sup>	Euro 6,00
Zwiebelsuppe	Euro 6,00
Minestrone	Euro 6,00
Hummersuppe	Euro 7,00

### Salate

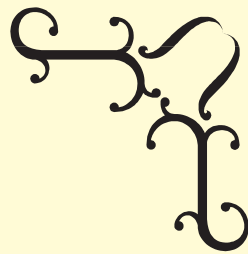
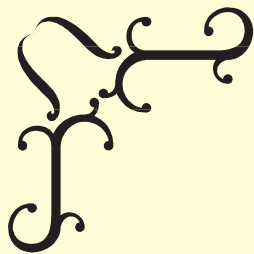
Gemischter Salat	Euro 6,00
Rucola-Salat	Euro 8,00
Tomatensalat	Euro 9,00
Mozzarella Caprese <sup>2</sup>	Euro 9,00
Nizza-Salat (italienischer Salat, Schinken, Thunfisch, Käse) <sup>1-2-4</sup>	Euro 11,00
Insalata Pompei (gem. Salat, Schafskäse, Paprika, Mais und Oliven) <sup>1-2-6</sup>	Euro 11,00
Tomatensalat Spezial (Thunfisch, Zwiebeln, Mozzarella) <sup>2</sup>	Euro 12,00
Gemischter Salat mit Putenstreifen	Euro 13,00
Putenstreifen extra	Euro 6,00

### Antipasti/Vorspeisen

Knoblauchbrot	Euro 6,00
Bruschetta	Euro 9,00
Prosciutto e Melone	Euro 10,00
Rindercarpaccio	Euro 10,00
Lachscarpaccio	Euro 10,00
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter 6 Stck.	Euro 8,00
Schnecken à la Pompei	Euro 9,00
Antipasto misto vom Buffet nach Art des Hauses	Euro 13,50
Antipasto misto vom Buffet nach Wunsch	Preise je nach Umfang

## Zusätzliche Spezialitäten

Tomatensalat spezial mit Thunfisch-Mozzarella-Zwiebeln	Euro 12,00
Überbackene Auberginen mit Grana Padano, Mozzarella und Tomatensoße <sup>11, 15</sup>	Euro 11,00
Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsoße)	Euro 11,00
Rucola Spezial	mit frischen Champignons Euro 11,00
	mit Lachs-Carpaccio Euro 13,00
	mit Putenfleisch Euro 13,00
	mit Rinder-Carpaccio Euro 13,00

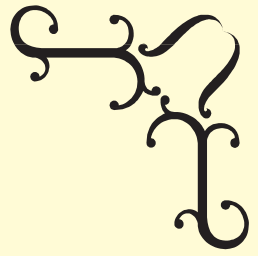
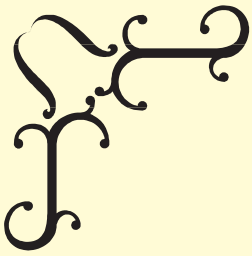


## **Nudeln/Pasta<sup>11</sup>**

<i>Spaghetti mit Tomatensoße</i>	Euro 8,00
<i>Spaghetti Arrabiata (scharfe Soße)</i>	Euro 9,00
<i>Spaghetti Aglio Olio</i>	Euro 9,00
<i>Spaghetti mit Bolognese Soße</i>	Euro 10,00
<i>Spaghetti nach Art des Hauses</i>	Euro 10,00
<i>Spaghetti Mafia</i>	Euro 11,00
<i>Spaghetti Carbonara<sup>2-4,15</sup></i>	Euro 11,00
<i>Rigatoni mit Tomatensoße</i>	Euro 8,00
<i>Rigatoni mit Bolognese Soße</i>	Euro 10,00
<i>Rigatoni nach Art des Hauses</i>	Euro 10,00
<i>Rigatoni Mafia</i>	Euro 11,00
<i>Rigatoni Gorgonzola</i>	Euro 11,00
<i>Rigatoni Pompei</i>	Euro 11,00
<i>Rigatoni al Forno<sup>1-2</sup></i>	Euro 12,00
<i>Rigatoni quattro Formaggi<sup>1-2</sup></i>	Euro 12,00
<i>Penne Arrabiata</i>	Euro 9,00
<i>Penne à la Pompei</i>	Euro 11,00
<i>Penne Lachs und salsa rosa</i>	Euro 13,50
<i>Tortellini à la Panna</i>	Euro 11,00
<i>Tortellini Gorgonzola</i>	Euro 12,00
<i>Tortellini à la Pompei</i>	Euro 12,00
<i>Lasagne<sup>1-2</sup></i>	Euro 12,00

## **Nudelspezialitäten und Hausgemachte Nudeln<sup>11</sup>**

<i>Tagiatelle à la Panna</i>	Euro 10,50
<i>Tagiatelle mit frischer Pilz-Rahmsoße</i>	Euro 12,00
<i>Tagiatelle mit Gorgonzola-Soße<sup>15</sup></i>	Euro 12,00
<i>Tagiatelle mit frischem Lachs</i>	Euro 13,50
<i>Pasta mista für zwei Personen</i>	drei Sorten Euro 32,00
<i>Gnocchi à la Pompei<sup>15</sup></i>	Euro 12,00
<i>Gnocchi mit Pesto-Soße</i>	Euro 11,00
<i>Gnocchi mit Gorgonzola-Soße<sup>15</sup></i>	Euro 12,00
<i>Gnocchi mit frischen Champignons in Rahmsoße<sup>15</sup></i>	Euro 12,00
<i>Tortelloni à la Panna</i>	Euro 10,00
<i>Tortelloni mit Pesto-Soße</i>	Euro 10,00
<i>Tortelloni mit Gorgonzola-Soße<sup>15</sup></i>	Euro 12,00
<i>Tortelloni mit frischen Champignons in Rahmsoße</i>	Euro 12,00
<i>Hausg. Orecchiette alla Tonino mit Broccoli-Tomatencremesoße</i>	Euro 11,00



## Pizza<sup>11</sup>

Pizza Margarita <sup>1-2</sup>	Euro 7,00
Pizza Salami <sup>1-2-3-4-8</sup>	Euro 7,50
Pizza Schinken <sup>1-2-3-4</sup>	Euro 7,50
Pizza Peperoniwurst <sup>1-2</sup>	Euro 7,50
Pizza frische Champignon <sup>1-2</sup>	Euro 7,50
Pizza quattro stagioni <sup>1-2-3-4</sup>	Euro 11,00
Pizza quattro formaggi <sup>1-2-4</sup>	Euro 11,00
Pizza Pompei (Rucola, frischen Champignons, Grana Padano) <sup>1-2</sup>	Euro 12,00
Pizza Spezial (wie Pizza Pompei + Prosciutto crudo (roher Schinken)) <sup>1-2</sup>	Euro 13,50
Pizza Frutti di Mare <sup>12-24</sup>	Euro 13,50
Pizza Vegetarisch <sup>1-2</sup>	Euro 13,00
Pizzabrot	Euro 6,00
Pizzabrot mit Knoblauch	Euro 6,00
Pizzabrot speciale	Euro 6,00
<b>Aufpreis für:</b>	
Calzone	Euro 2,00

### Weitere Zutaten:

Salami <sup>2-3-4-8</sup> ; Schinken <sup>1-4</sup> ; Peperoniwurst; Artischocken <sup>2</sup> ; Paprika <sup>2</sup> ;	
Peperoni <sup>2</sup> ; Oliven <sup>6</sup> ; Zwiebeln; Knoblauch, Kapern; Extrakäse <sup>1-2</sup> ;	
Ananas; frische Champignons	je Euro 1,50
Spinat; Broccoli; Auberginen; Thunfisch; Sardellen	je Euro 2,00
Mozzarella <sup>2</sup> ; Gorgonzola	je Euro 2,00

## Kalbsfleisch / Vitello

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

Kalbsnieren à la Pompei	Euro 20,00
Kalbsnieren in Sauerrahmsoße <sup>20</sup>	Euro 20,00
Kalbsleber mit Salbeibutter <sup>11</sup>	Euro 22,00
Kalbsleber Veneziana	Euro 22,00
Kalbsleber à la Pompei	Euro 22,00

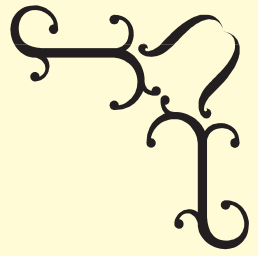
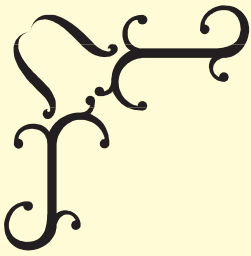
## Schweinefleisch / Suino

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

Schnitzel Wiener Art <sup>13</sup>	Euro 16,50
Schnitzel mit Rahmsoße <sup>13, 11</sup>	Euro 19,00
Schnitzel mit Pilzrahmsoße <sup>13, 11</sup>	Euro 20,00
Schnitzel Valdostana-ital. Cordon bleu <sup>13</sup>	Euro 19,00
(Schnitzel paniert, überbacken mit Schinken und Käse in Tomatensoße) <sup>1-2</sup>	
Schnitzel nach Art des Hauses <sup>13</sup>	Euro 20,00
(Schnitzel paniert mit Käse und Champignons überbacken) <sup>1-2</sup>	
Schweinefiletmedaillon mit grüner Pfeffersoße <sup>11</sup>	Euro 19,00
Schweinefiletmedaillon mit frischen Pilzen <sup>11</sup>	Euro 19,00
Schweinefiletmedaillon mit Pizzaiolasoße <sup>6, 11</sup>	Euro 19,00
Schweinefiletmedaillon mit Gorgonzolasoße <sup>11, 13</sup>	Euro 20,00

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung





## Dessert/Dolce

Tiramisu		Euro 6,00
Panna Cotta <sup>17</sup>		Euro 6,00
Gemischtes Eis <sup>17</sup>	(auch mit Sahne)	Euro 6,00
Tartufo <sup>17,18</sup>	(schwarz)	Euro 7,00
Zitronensorbet		Euro 7,00
Coppa Denmark <sup>17</sup>	(auch mit Sahne)	Euro 7,50
Cassata Eis mit Amaretto <sup>17</sup>		Euro 9,00
Flambierte Himbeeren mit Eis und Sahne <sup>17</sup>		Euro 10,00
Zabaione <sup>15</sup>		Euro 11,00
Zabaione mit Eis <sup>13,17</sup>		Euro 12,00

## Getränke

### Aperitive

Aperitivo à la Pompei <sup>1</sup>	0,2 l	Euro 6,00
Campari Soda <sup>1</sup>	0,4 cl	Euro 5,00
Campari Orange <sup>1</sup>	0,4 cl	Euro 7,00
Kir	0,2 l	Euro 5,00
Kir royal	0,1 l	Euro 6,00
Martini (weiß, rot, dry)	0,4 cl	Euro 4,00
Sherry (medium, dry)	0,4 cl	Euro 4,00
Bitterino (alkoholfrei) <sup>1</sup>	0,1 l	Euro 3,50
Aperol <sup>1</sup>	0,1 l	Euro 7,00
Cynar <sup>1</sup> , Rosso antico <sup>1</sup> , Portwein	0,4 cl	Euro 4,00
Prosecco	0,1 l	Euro 4,50

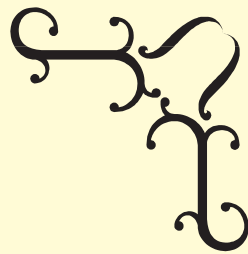
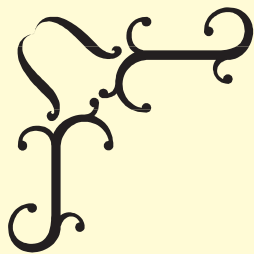
### Alkoholfreie Getränke

Cola <sup>1,10</sup> , Cola light <sup>1,10</sup> , Fanta <sup>1,5</sup> , Sprite, Spezi	0,3 l	Euro 3,50
Apfelsaft (auch Schorle)	0,3 l	Euro 3,50
Bitter Lemon <sup>9</sup> , Tonic Water <sup>9</sup> , Gingerale	0,2 l	Euro 3,00
Orangensaft, Traubensaft	0,2 l	Euro 3,00
Orangensaft-, Traubensaftschorle	0,3 l	Euro 3,50
Karamalz	0,33 l	Euro 3,00
Wasser	0,25 l	Euro 2,00
San Pellegrino	0,2 l	Euro 2,00
San Pellegrino	0,7 l	Euro 6,00
Stilles Wasser	0,25 l	Euro 2,00
Alkoholfreies Bier	0,33 l	Euro 3,50
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	Euro 5,00

### Biere

Pils	0,3 l	Euro 3,50	0,5 l	Euro 5,50
Kölsch			0,3 l	Euro 3,50
Radler, Diesel	0,3 l	Euro 3,50	0,5 l	Euro 5,50
Hefeweizen			0,5 l	Euro 5,00
Hefe dunkel, Kristallweizen			0,5 l	Euro 5,00
Apfelwein	0,25 l	Euro 2,50	0,5 l	Euro 5,00

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung



## Offene Weine

<b>Weißwein</b>	<b>1/4 l</b>	<b>1/2 l</b>	<b>1 l</b>
Hauswein (trocken)	Euro 6,00	Euro 12,00	Euro 24,00
Pinot Grigio (trocken, blumig)	Euro 6,00	Euro 12,00	Euro 24,00
Frizzantino (lieblich)	Euro 6,00	Euro 12,00	Euro 24,00
Chardonnay	Euro 6,00	Euro 12,00	Euro 24,00
Lugana (trocken)	Euro 7,00	Euro 14,00	Euro 28,00
<b>Rosewein</b>	<b>1/4 l</b>	<b>1/2 l</b>	<b>1 l</b>
Chiaretto	Euro 6,00	Euro 12,00	Euro 24,00
<b>Rotweine</b>	<b>1/4 l</b>	<b>1/2 l</b>	<b>1 l</b>
Hauswein (trocken)	Euro 6,00	Euro 12,00	Euro 24,00
Chianti (trocken)	Euro 6,00	Euro 12,00	Euro 24,00
Lambrusco (lieblich)	Euro 6,00	Euro 12,00	Euro 24,00
Merlot	Euro 6,00	Euro 12,00	Euro 24,00
Primitivo	Euro 6,50	Euro 13,00	Euro 26,00
Glas Wein		0,1 l	Euro 3,00

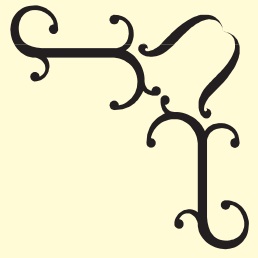
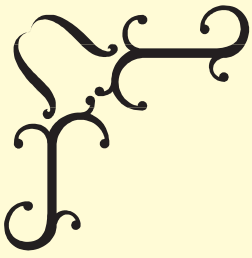
## Flaschenweine

<b>Weißwein</b>		
Trebbiano d'Abbruzzo	0,75 l	Euro 23,00
Chardonnay	0,75 l	Euro 27,00
Vernaccia di San Gimignano	0,75 l	Euro 27,00
Pinot Grigio	0,75 l	Euro 28,00
Villa Antinori	0,75 l	Euro 28,00
Lugana	0,75 l	Euro 28,00
<b>Rosewein</b>		
Rose chiaretto	0,75 l	Euro 25,00
<b>Rotwein</b>		
Lambrusco (lieblich)	0,75 l	Euro 20,00
Montepulciano d'Abbruzzo	0,75 l	Euro 26,00
Merlot	0,75 l	Euro 28,00
Cabernet	0,75 l	Euro 28,00
Chianti Classico	0,75 l	Euro 28,00
Barbera d'Alba	0,75 l	Euro 30,00
Primitivo	0,75 l	Euro 30,00
Salice Salentino	0,75 l	Euro 35,00

## Sekt und Champagne

Prosecco	0,75 l	Euro 25,00
----------	--------	------------

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung



## Warme Getränke / Bevande calde

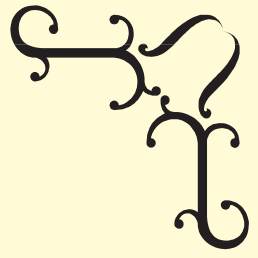
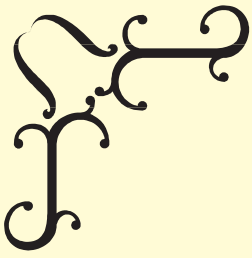
Espresso	Euro 2,00
Espresso Macchiato	Euro 2,50
Kaffee	Euro 2,00
Cappuccino	Euro 3,50
Latte Macchiato	Euro 4,00
Cacao	Euro 3,00
Tee	Euro 2,00
Amaretto mafioso	Euro 4,00

## Spirituosen / Alcolici / Digestivi 0,2 cl

Amaro Averna	Euro 3,50
Ramazotti	Euro 3,50
Sambuca	Euro 3,50
Amaretto	Euro 3,50
Marsala	Euro 3,50
Fernet Branca	Euro 3,50
Fernet Branca Menta	Euro 3,50
Limoncello	Euro 3,50
Strega	Euro 3,50
Veccia Romagna	Euro 3,50
Metaxa	Euro 3,50
Jubiläums Aquavit	Euro 3,50
Malteser	Euro 3,50
Wodka	Euro 3,50
Baileys	Euro 3,50
Kirschwasser, Himbeergeist, Williams Birne	Euro 4,50
Cognac	Euro 4,50
Whiskey	Euro 5,00
<b>Longdrinks</b>	Euro 7,00
Grappa	Euro 4,00
Grappa moscato	Euro 5,00
Grappa prosecco	Euro 5,00

### Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1 Enthält Farbstoffe (n1) Käse, Krebsfleisch, Deutscher Kaviar, Campari, Aperol, Cinar, Sanbitter, Cola light • 2 Konservierungsstoffe Käse, Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Shrimps, Cavia, Krebsfleisch, Mozzarella • 3 Antioxidationsmittel Schinken, Salami, Fanta • 4 Geschmacksverstärker Krebsfleisch, Salami, Schinken • 5 Geschwefelt • 6 Geschwärzt Oliven • 7 Gewachst (bei frischen Früchten) Zitrone, Orangen, Äpfel, Birnen, Melonen • 8 Phosphat (bei Fleischerzeugnissen) Salami • 9 Chinin Bitter Lemon, Tonik Water • 10 Coffeinhaltig Cola



## *Allergen-Kennzeichnung*

*11) Glutenthaltiges Getreide, namentlich zu nennen:  
Weizen (wie Dinkel und Khorasen-Weizen), Roggen,  
Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon*

*12) Krebstiere*

*13) Eier*

*14) Fische*

*15) Erdnüsse*

*16) Sojabohnen*

*17) Milch (einschließlich Laktose)*

*18) Schalenfrüchte, namentlich zu nennen:  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kachunüsse,  
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,  
Macadamia- oder Queenslandnüsse*

*19) Sellerie*

*20) Senf*

*21) Sesamsamen*

*22) Schwefeldioxyd und Sulfite  
(ab 10mg pro kg oder l)*

*23) Lupinen*

*24) Weichtiere*

