



SORPEHAUS
ristorante • pizzeria

SPEISEKARTE

Für Sie zum Mitnehmen



HERZLICH WILLKOMMEN IM SORPEHAUS BEI FAMILIE BERARDI

Wir freuen uns sehr, dass Sie unsere Speisekarte gerade in Ihren Händen halten.

Bereits in der zweiten Generation mischen sich hier seit 1988 italienische Küchenkunst und gut bürgerliche, deutsche Küche. Hausgemachte Pasta, traditionelle Pizza, fangfrischer Fisch oder leckere Fleischgerichte - hier bekommen Sie alles, was das Herz begehrt.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns einfach an - alle Gerichte werden frisch zubereitet, sodass wir auf nahezu alle Wünsche eingehen können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns,
Sie heute bei uns bewirten zu dürfen!

Familie Berardi

und das gesamten Team

PS: Die Kinderkarte finden Sie auf der letzten Seite - mit Bild zum Ausmalen!



VORSPEISEN



1. Tomaten-Büffelmozzarella-Crostini mit Basilikum, mariniertem Rucicola und frischen Früchten 9,50 €

2. Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl und Balsamico mariniert, dazu Rucolasalat, Parmesanhobel* und hausgemachtes Brot an Paprikasalsa 12,50 €

3. Fingerfood "Mediterran" 14,50 €
mit Vitello-tonnato vom Kalb an Thunfisch-Kapernsauce* | Hähnchensticks auf Aioli | gegrilltem, italienischem Gemüse | Crostini mit Olivencreme* | Melone mit Parmaschinken und Crissini | Auberginentaler mit Kräutercreme und Garnele

4. Zweierlei aus dem Meer mit gegrilltem Octopus und Sesamthunfisch auf gegrillten Pimentos, mediterranen Kartoffel-Zwiebelsalat und Tomaten-Rucicola-Bruschetta mit einer Parmesan-Lauchcreme 18,50 €



5. Tomatencremesuppe mit Basilikumcroûtons 5,80 €

Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite "Desserts".



BURGER & VEGETARISCHES

6. Rindfleisch-Burger mit Cheddar, Bacon, Tomate, Gurke und Zwiebeln mit hausgemachter Sauce - dazu Pommes Frites oder Kartoffelwedges 12,50 €

7. Kunsperhähnchen-Burger mit pikanter Kräutercreme, Tomate, Mozzarella und Rucola - dazu Pommes Frites oder Kartoffelwedges 12,50 €



8. Chili con Potatoo - pikant abgeschmeckt mit Kichererbse und Bohnen an Kräutercreme und knusprigem Ciabatta und gemischtem Salat 13,50 €



9. Hausgemachte Kartoffelgnocchis in Gemüse-Gorgonzola-sauce an Rucola-Kirschtomatensalat und gebackenen Blumenkohlchips 14,50 €



TRADITIONELLE PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomaten und Käse belegt und haben einen Durchmesser von 28cm. Für 2 € weniger, erhalten Sie jede Pizza auch als "Mini" mit 24cm.



10. Pizza Margeritha 6,00 €

11. Pizza Salami* 7,70 €

12. Pizza Hawai mit Schinken*, Ananas* 8,00 €

13. Pizza Tonno mit Thunfisch* 8,20 €



14. Pizza Diavolo mit Champignons, Zwiebel, Salami*, Peperoni* 8,70 €



15. Pizza Vegetaria mit verschiedenem Gemüse 8,70 €

16. Pizza Napoli mit Schinken*, Salami*, Oliven*, Artischocken*, Sardellen*, Champignons 8,70 €

17. Pizza Rucola mit Parmaschinken & Parmesan* 9,20 €

18. Pizza Salsiccia, pikante, hausgemachte italienische Salami* 9,20 €



19. Pizza Hähnchenbrustfilet mit Ananas* & Sauce Hollondaise 9,70 €

20. Pizza Calzone gefüllt mit Schinken*, Salami* & Champignons 9,20 €

21. Pizza Calzone al Tonno gefüllt mit Zwiebeln, Thunfisch* und Champignons 9,70 €

22. Pizza Frutti di Mare mit Sardellen*, Scampi & Muscheln 9,70 €

23. Daniels Tipp: Pizzarollo mit Tomate-Mozarella 5,50 €
oder mit Hackfleisch & italienischer Salami dazu hausgemachte Aioli


Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite "Desserts".



HAUSGEMACHTE PASTA

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 24. Spaghetti Carbonara mit Schinken*, Speck & Eigelb | 8,80 € |
| 25. Spaghetti "Garnele" in Tomaten-Basilikumsauce mit Rucola & Kirschtomaten oder in Lachs-Spinat-Sahnesauce | 13,80 € |
| 26. Hausgemachte Lasagne | 10,50 € |
| 27. Hausgemachte Lachs-Ravioli mit Kräutercreme, Rucolasalat und Parmesan* | 13,80 € |

SALATE

Wir servieren alle Salate mit Pizzabrot, Kräuterdip und wahlweise hausgemachtem Honig-Senf-, Essig-Öl- oder Joghurt-Dressing.  Alle Salate auch vegetarisch erhältlich.

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 28. Insalata al Berardi - gemischter Salat mit Oliven*, Ei, Schinken*, Thunfisch*, Tomaten, Käse, Zwiebelringe, Gurken und Artischocken* | 10,80 € |
| 29. Insalata al Italia - gemischter Salat mit Thunfisch*, Käse, Schinken*, Ei, Oliven* und gebratenem Garnelenspieß* | 11,80 € |
| 30. Insalata alla Chef - gemischter Salat mit frischer Ananas & Melone, gebratener Hähnchenbrust und Käse | 11,80 € |

Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite "Desserts".



FLEISCH

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 31. Gebratenes Schnitzel auf Bratkartoffeln mit Spiegelei und Champignons | 14,80 € |
| 32. Sorpepfanne - pikant gewürztes Schweinefiletgeschnetzeltes an Paprika & Zwiebel, mit Rotweinsauce abgelöscht, dazu Pommes Frites, Salatbeilage und pikanten Dip, | 15,80 € |
| 33. Schweinefilet gebraten auf Sauce Bernaise mit Champignons an buntem Gemüse und hausgemachten Kroketten | 16,80 € |
| 34. Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat | 22,80 € |
| 35. Marcells Tipp: Sorpehausgrillteller mit kleinem Kalbsschnitzel, Rinderfiletmedaillon (Sous-Vide) und pochierter Schweinefiletrollade an Bohnen-Zucchini-Ragout, Karotten-Selleriepüree an Cognac-Pfeffer-Sauce und hausgemachten Kroketten | 28,50 € |

FISCH

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 36. Gebratene Lachsschnitte mit Parmesan-Eihaube auf Risotto al Funghi und Zitronen-Weißweinsauce. | 18,80 € |
| 37. Gebratene Riesengambas an Karotten-Selleriepüree, Rosmarin-Kartoffelchips, gemischtem Salat, Aioli-Dip und hausgemachtes Brot | 24,50 € |



DESSERTS

38. Himbeertarte an hausgemachtem Rosmarin-Honig-Parfait	6,50 €
39. Gebackenes Vanilleeis an frischen Früchten, hauchdünnem Crêpes & Schokoladensauce	6,50 €
40. Tiramisu nach altem Familienrezept an fruchtigem Mango-Maracuja-Ragout und hausgemachtes Amaretto-Eis	6,50 €
41. Hausgemachtes Limetten- Basilikumsorbet im Glas serviert an frischen Früchten	4,50 €
Kugel Eis - Vanille, Schokolade oder Erdbeere	0,90 €
Portion Sahne	0,50 €
Portion Schokoladensauce	0,50 €

* Zusatzstoffe: Ananas¹, Oliven², Peperoni³, Salam^{4,5,6,7,8}, Kapern⁷, Sardellen⁷, Thunfisch⁷, Artischocken⁶, Parmesan⁷, Gorgonzola⁷, Apfelschle⁷, Coca-Cola^{5,9}, Fanta^{1,5,6,10}, Sprite³
1) mit Süßungsmittel, 2) geschwärzt, 3) mit Säuerungsmitteln, 4) mit Natripökelsalz, 5) mit Farbstoff, 6) mit Antioxidationsmittel, 7) mit Konservierungsstoffen, 8) mit Geschmacksverstärker, 9) koffeinhaltig, 10) mit Stabilisatoren



HEISSGETRÄNKE

Kakao mit Sahne	2,60 €
Tasse Kaffee	1,90 €
Tasse Cappuccino	2,30 €
Espresso	2,00 €
Glas Tee	1,60 €
Kaffee Spezial (4cl)	3,60 €
Latte Macchiato	2,90 €
Caramel Macchiato	3,10 €

ALKOHOLFREI

Apollinaris (Flasche)	0,25l	2,30 €
Apollinaris Vio Still (Flasche)	0,25l	2,30 €
San Pellegrino (Flasche)	0,75l	5,00 €
Coca-Cola*	0,3l	2,40 €
Coca-Cola light*	0,3l	2,40 €
Fanta*	0,3l	2,40 €
Sprite*	0,3l	2,40 €
Apfelschorle (Flasche)*	0,25l	2,40 €
Apfelsaft	0,2l	2,50 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €
Bitter Lemon (Flasche)	0,2l	2,50 €
Ginger Ale (Flasche)	0,2l	2,50 €
Veltins Fassbrause (Flasche)	0,33l	2,60 €

Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite "Desserts".



BIERE

Veltins Pils	0,3l	2,50 €
Veltins Radler	0,3l	2,50 €
Veltins Pülleken	0,33l	2,60 €
Grevensteiner Landbier	0,3l	2,50 €
Grevensteiner mit Cola	0,3l	2,50 €
Veltins alkoholfrei (Flasche)	0,33l	2,50 €
Veltins Malzbier (Flasche)	0,33l	2,50 €
Weizenbier (Flasche)	0,33l	3,80 €
Weizenbier alkoholfrei (Flasche)	0,33l	3,80 €

SPIRITUOSEN

Grappa	2cl	3,70 €
Vecchia Romagna	2cl	2,70 €
Weizenkorn	2cl	1,50 €
Averna	2cl	2,40 €
Fernet	2cl	2,20 €
Ramazotti	2cl	2,40 €
Sambuca	2cl	2,20 €
Amaretto mit Sahne	4cl	3,70 €
Monte Negro	2cl	2,70 €
Baileys	2cl	2,70 €

Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite "Desserts".



APERITIFS

Martini Bianco	2,50 €
Campari mit O-saft oder Soda	4,50 €
Marsalla (4cl)	2,50 €
Aperitivo Savi & Ray Hugo (0,2l)	4,50 €
Prosecco Scavi & Ray (0,2l)	6,00 €
Aperol Spritz (0,2l)	6,00 €

ROTWEIN

	GLAS	0,25L	0,75L
Lambrusco	3,50€	5,50€	14,50€
Valpolicella	3,50€	5,50€	14,50€
Chianti	3,50€	5,50€	14,50€
Montepulciano	3,50€	5,50€	14,50€
Rosato Roséwein	3,50€	5,50€	14,50€
Primitivo di Manduria	4,50€	7,50€	21,50€

WEISSWEIN

	GLAS	0,25L	0,75L
Frascati	3,50 €	5,50 €	14,50 €
Pinot Grigio	3,50 €	5,50 €	14,50 €
Ciro Librandi	4,00 €	6,50 €	17,50 €
Critone Librandi	6,50 €	8,00 €	22,50 €

Die Aufklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Seite "Desserts".

**BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE
SEPARATEN SAISON- & KINDERKARTEN**

Online oder bei uns im Restaurant



SORPEHAUS
ristorante • pizzeria

TELEFON: 02935 2396

Tiefenhagener Straße 31 • 59846 Sundern • www.zumsorpehaus.de • info@zumsorpehaus.de
Öffnungszeiten: Montag, Dienstag, Freitag & Samstag ab 17 Uhr, Sonntag von 12-15h und ab 17h.
Ruhetage Mittwoch & Donnerstag