

LAPROVINCIA

Kaffee, Wein & Restaurant

Getränke und Speisen

Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag

15.00 -24.00 Uhr

Sonn- und Feiertage

09.00 -22.00 Uhr

Küche ab 16 Uhr bzw.

Sonn- und Feiertage ab 12.30 Uhr

und bis 22.00 bzw. 20.30 Uhr.

Frühstück an Sonn- und Feiertagen

von 9.00 - 12.00 Uhr.

Montag ist Ruhetag

Behzad Azamat

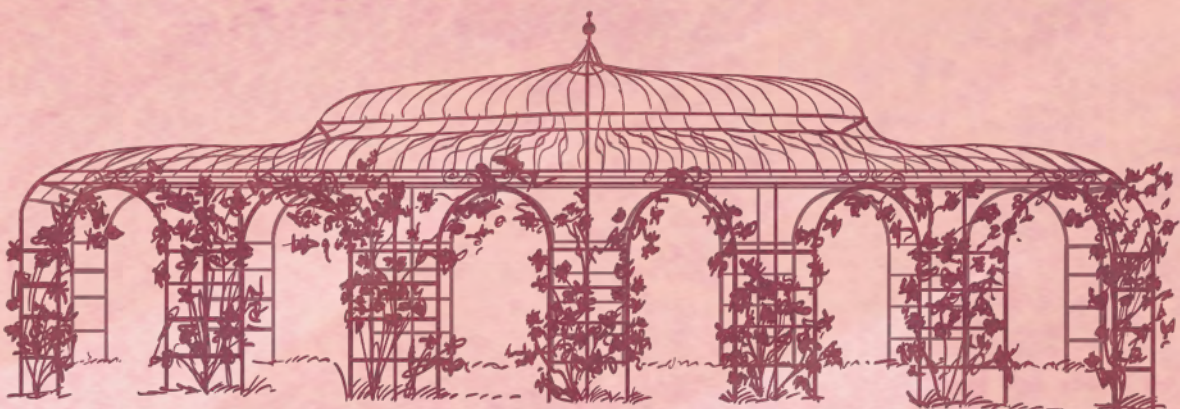
Wienburgstraße 148

48147 Münster

Telefon: 0251 – 131 25 81

info@laprovincia.de

www.laprovincia.de

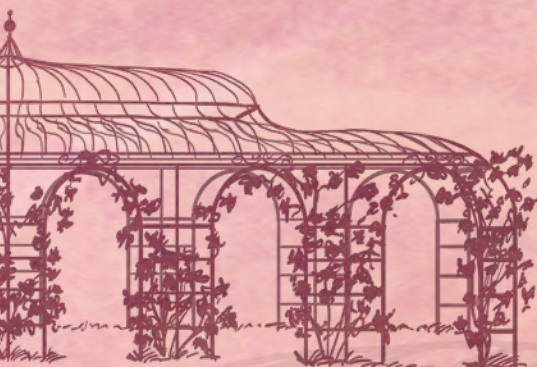


Frühstück

| | |
|---|---------|
| Pequeño | 3,20 € |
| ein französisches Croissant mit Konfitüre und Butter | |
| Huevo Frito | 6,90 € |
| eine Portion Spiegelei mit französischem Baguette | |
| Huevo Frito Bacon | 7,90 € |
| eine Portion Spiegelei mit krossen Speckstreifen & französischem Baguette | |
| El Huevo | 6,90 € |
| eine Portion Rührei mit französischem Baguette | |
| El Huevo Bacon | 7,90 € |
| eine Portion Rührei mit krossen Speckstreifen & französischem Baguette | |
| Energético | 8,90 € |
| Müsli mit frischer Vollmilch und Früchten, dazu ein Glas frisch gepresster Orangensaft | |
| Mediterrano | 14,90 € |
| Brotkorb mit Baguette und einem französischen Croissant, Käse, Schinken, Konfitüre, Butter, ein Glas frisch gepresster Orangensaft, garniert mit Früchten der Saison. | |

Extras

| | |
|------------------------------------|--------|
| Baguette extra Portion | 1,90 € |
| Croissant | 2,20 € |
| Orangensaft frisch gepresst | 3,50 € |



Getränke

Kaffeegenuss + Schokolade

| | |
|--|--------|
| Espresso | 2,30 € |
| Espresso Macchiato | 2,50 € |
| Espresso Doppio | 3,00 € |
| Cafe Crema | 3,20 € |
| Cappuccino | 3,40 € |
| Kinder cappuccino | 1,90 € |
| aufgeschäumte Milch mit Kakaopulver | |
| Babycino (f. Kinder bis einschließlich 3 Jahre) | 0,00 € |
| Cafe Latte | 3,50 € |
| Latte Macchiato | 3,90 € |
| Latte Macchiato spezial | 4,20 € |
| wahlweise mit Karamel-, Schokoladen-, Haselnuss-, Vanille- oder Amarettogeschmack | |
| Heiße Schweizer Schokolade | 3,60 € |
| Heiße Schweizer Schokolade mit Sahne | 3,90 € |
| Schokmok | 3,90 € |
| Alle Getränke auch entkoffeiniert erhältlich. | |
| Mit laktosefreier Milch Aufpreis | 0,30 € |

Teegenuss

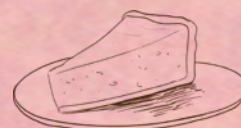
| | |
|--|--------|
| Assam, Darjeeling, Earl Grey, Früchtemischung, | 2,90 € |
| Minze, Kamille, Grüner Tee, Rooibusch, Chai | |
| frische Minze | 3,20 € |

Kaltgetränke

| | | |
|------------------------------|-------|--------|
| Wasser, medium oder still | 0,25l | 2,90 € |
| (Gerolsteiner) | 0,75l | 5,90 € |
| Cola, Fanta, Sprite | 0,2l | 2,90 € |
| Cola, Fanta, Sprite, Spezi | 0,4l | 4,90 € |
| Bitter Lemon | 0,2l | 2,90 € |
| Orangensaft, frisch gepresst | 0,2l | 3,50 € |
| Apfelsaft naturtrüb | 0,2l | 2,90 € |
| Schorle: Apfel, Rhabarber, | 0,2l | 2,90 € |
| Maracuja | 0,4l | 4,90 € |

NIEHOFFS
Vaihinger liefert unsere leckeren Säfte.

Dazu leckerer Kuchen vom Blech. Sprechen Sie uns an.



Biere

| | | |
|---------------------------|-----------|--------|
| Bitburger frisch vom Fass | 0,3l | 3,10 € |
| | 0,4l | 3,90 € |
| Bitburger alkoholfrei | Fl. 0,33l | 3,10 € |
| Benediktiner Weissbier | Fl. 0,5l | 3,90 € |
| Benediktiner alkoholfrei | Fl. 0,5l | 3,90 € |
| Alster, Bier mit Fanta | 0,3l | 3,10 € |
| | 0,4l | 3,90 € |
| Radler, Bier mit Sprite | 0,3l | 3,10 € |
| | 0,4l | 3,90 € |

Aperitifs

| | | |
|------------------------------------|-----------|---------|
| Martini Bianco | 5cl | 3,90 € |
| Sherry medium/fino | 5cl | 3,90 € |
| Rhabarber-Prosecco | 0,15l | 5,90 € |
| Aperol Spritz | 0,15l | 5,50 € |
| Hugo | 0,15l | 5,50 € |
| Münsterländer Apéritif m. Prosecco | 0,15l | 5,90 € |
| Prosecco | 0,1l | 4,50 € |
| | Fl. 0,75l | 23,90 € |

Auf der Terrasse und im Garten servieren wir Bier und Softdrinks nur in 0,4l bzw. 0,5 l Gläsern.

Vorspeisen

| | | |
|---|------------------------|---------|
| Allioli | | 5,90 € |
| würzige Knoblauchcreme, dazu Brot | | |
| Bruschetta Pomodoro | | 4,90 € |
| getoastete Baguettescheiben mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum & Knoblauch | | |
| Gemischte Oliven* | | 5,90 € |
| verfeinert mit Kräutern der spanischen Küste | | |
| Datteln im Speckmantel | | 6,90 € |
| handgewickelt | | |
| Gambas Espanolas | | 9,90 € |
| knackig leckere Gambas in Kräutern, Knoblauch & Tomaten | | |
| Caprese | | 9,90 € |
| bei uns mit Büffelmozzarella, ansonsten klassisch mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Meersalz | | |
| Vitello Tonnato | | 12,90 € |
| Kalbsrücken in Thunfischsoße mit Salatbouquet | | |
| Antipasti | für 1 Person | 13,90 € |
| tagesaktuelle Zusammenstellung | für 2 Personen | 25,90 € |
| Tapateller | für 1 Person | 9,90 € |
| mit Manchego-Käse, Serranoschinken, Oliven, | für 2 Personen | 18,90 € |
| Allioli und Brot | für 3 Personen | 27,90 € |
| ital. gemischte Vorspeisen | ab 2 Person pro Person | 13,90 € |
| tagesaktuelle Zusstlg. m. Antipasti, Tapas, Vitello Tonnato, Gambas & Calamari | | |



* Oliven enthalten Farbstoff

Salate

Mesclunssalat

... ist eine sehr schmackhafte Mischung verschiedener Blattsalate.

Diese kombinieren wir

- mit Ziegenkäsetaler, Nüssen und geschmorter Paprika 12,90 €
- mit süß-pikant mariniertem Hähnchen & Oliven 14,90 €
- mit marktfrischem Obst der Saison & Nüssen 14,90 €

Rucolasalat

... kombinieren wir mit Tomaten und Parmesan und entsprechend Ihren Wünschen ...

- mit würzig gebratenen Lachsstreifen 15,90 €
- mit knackig kross gebratenen Gambas und Obst der Saison 16,90 €
- mit Rinderhüftsteakstreifen und Parmesan 18,90 €

Für unsere kleinen Gäste

(bis 10 Jahre)

Nudeln in Tomatensoße

und ein Kindereis

6,90 €

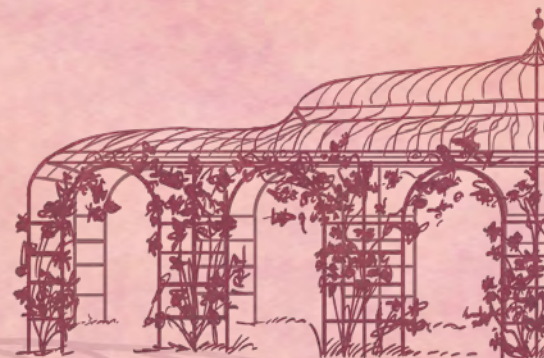
Kinderschnitzel

paniertes Hähnchenschnitzel mit Rosmarinkartoffeln & ein Kindereis

8,90 €

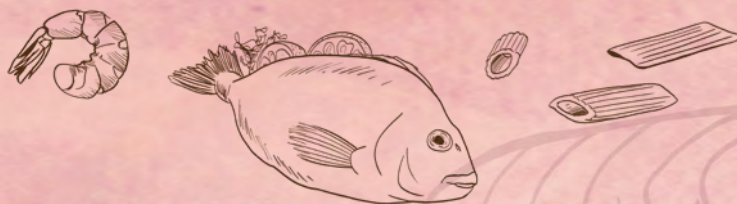
Dessert

Bitte fragen Sie unsere MitarbeiterInnen nach dem aktuellen Angebot.



Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| Gefüllte Gnocchi | 14,90 € |
| mit einer Füllung aus Rucolapesto, in Salbei-Butter, dazu Parmesan | |
| Pasta Mediterraneo | 14,90 € |
| mit mediterranem Gemüse | |
| Pasta Büffelmozzarella | 14,90 € |
| mit Rucola und Tomatenfruchtsoße | |
| Pasta Lachs | 15,90 € |
| mit Staudensellerie und Kirschtomaten in einer Pernod - Soße | |
| Pasta Rindfleisch | 15,90 € |
| mit Pesto und Gemüse | |
| Pasta Gambas | 16,90 € |
| mit Tomaten und Knoblauch in Weißweinsauce | |
| Doradenfilet | 19,90 € |
| mit Rosmarinkartoffeln und Salat | |
| Zanderfilet | 19,90 € |
| mit Rosmarinkartoffeln und Salat | |
| Lachsfilet | 19,90 € |
| mit Rosmarinkartoffeln und Salat | |
| Rumpsteak | 22,90 € |
| mit Rosmarinkartoffeln und Salat | |
| Rinderhüftsteak | 19,90 € |
| mit Rosmarinkartoffeln und Salat | |
| Riesengarnelen | 24,90 € |
| mit Mesclunssalat und Allioli | |
| Gemischter Fischteller | 26,90 € |
| 3 verschiedene Fischarten, dazu eine Riesengarnele | |



Weißwein

| | | |
|---|------------------|---------|
| Hauswein Weiss – Kallstadt, Baden | 0,2l | 4,90 € |
| Sehr eleganter, vollmundiger Pfälzer mit vielfältigen harmonischen Aromen von Apfel, Trauben und Honignuancen | | |
| Regaleali Bianco DOC – Tasca d’ Almerita, Sizilien | 0,2l | 5,90 € |
| Säurearme, frische und fruchtige Weissweincuvée aus Inzolia, Grecanico, Cataratto & Chardonnay. Noten von Apfel, Pfirsich, Banane & Grapefruit. | Fl. 0,75l | 20,50 € |
| Grillo IGP – Sallier de la Tour, Sizilien | 0,2l | 5,90 € |
| Fruchtig frischer Sizilianer mit Noten von Pfirsich und Zitrus. | Fl. 0,75l | 20,50 € |
| Cuvée Weissburgunder & Chardonnay – Uli Metzger, Pfalz | 0,2l | 6,60 € |
| Frisch & fruchtig mit feinem Säurespiel und intensiven Noten von reifem Apfel, Wiesenblumen und etwas Lindenblütenhonig. | Fl. 0,75l | 23,00 € |
| Lugana DOC – Zenato, Venetien | 0,2l | 6,90 € |
| Aus Trebbiano di Lugana gekeltert. Ausgeprägter Duft von Zitrone, am Gaumen Aprikose und Pfirsich. | Fl. 0,75l | 25,00 € |
| Grauer Burgunder – Markus Schneider, Pfalz | 0,2l | 6,90 € |
| Saftig vollmundiger Grauburgunder mit Noten von reifer Birne, Ananas & weißem Pfirsich. Angenehm frische, aber sehr milde Säure. | Fl. 0,75l | 24,00 € |
| Pinot Bianco DOC – Alois Lageder, Südtirol | 0,2l | 6,90 € |
| Weisswein aus biodynamischem Anbau mit dezenter Aromatik (Apfel, Birne, Zitrus), ausgeprägtem Bouquet und mildem Säurespiel. | Fl. 0,75l | 25,00 € |
| Blanc de Noir – Uli Metzger, Pfalz | 0,2l | 6,80 € |
| Mit zart lachsfarbenen Reflexen leuchtet dieser weiss gekelterte Blanc de Noir - im eleganten Bukett finden sich Noten von hellen Blüten, gelbem Apfel & Aprikose. Reinsortig aus Pinot-Noir-Trauben. | Fl. 0,75l | 24,00 € |
| Weinschorle | 0,2l | 4,20 € |



Unsere Weine beziehen wir hier.

DAVID
Weine...

Rotwein

| | | | |
|---|-------------|------------------|---------|
| Rosado „Homenaje“ - Bodegas Real, Navarra | rosé | 0,2l | 5,50 € |
| Breites Aromenspektrum u.a. von Brombeere, Kirsche und Erdbeere. | | Fl. 0,75l | 19,00 € |
| Bodegas Eguren, Spanien | | 0,2l | 4,90 € |
| Intensive, klare Fruchtaromen, kräftig am Gaumen & harmonisch. | | | |
| Ursprung Rotweincuvée – Markus Schneider, Pfalz | | 0,2l | 6,70 € |
| Gekeltert aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Portugieser, Cuvée mit vielschichtigen Aromen wie rote Beeren, Cassis und Schokolade. | | Fl. 0,75l | 23,00 € |
| Primitivo IGT „I TRATTURI“ – San Marzano, Apulien | | 0,2l | 5,60 € |
| Saftig, mächtig, verführerisch! Süßliche Noten mit Nuancen von Marmelade, dunklen Früchten & Schokolade. | | Fl. 0,75l | 19,50 € |
| Nero d' Avola IGP – Sallier de la Tour, Sizilien | | 0,2l | 5,60 € |
| Dunkel rubinroter Wein, duftbetont nach Walderdbeeren, Sauerkirschen und Pflaume. Angenehm weich und samtig – mittelschwer. | | Fl. 0,75l | 19,50 € |
| Merlot DOC – Cantina dei Colli, Ventien | | 0,2l | 5,90 € |
| Mittelscherer säurearmer Rotwein mit feinen Noten von roten und schwarzen Kirschen. | | Fl. 0,75l | 20,50 € |
| Rioja „Gran Famiglia“ – Castello Fuenmajor, Rioja | | 0,2l | 6,70 € |
| Fruchtbetonter, von Kirschen dominierter Duft, am Gaumen, sehr ausgeglichen. Ein wahrer Klassiker der „Alten Welt“. Ausbau im Barrique. | | Fl. 0,75l | 23,00 € |
| Tempranillo Roble – Bodegas Lambuena, Ribera del Duero | | 0,2l | 6,90 € |
| Reinsortiger Tempranillo, 4 Monate im Barrique gereift. Kirschrot, begeistert den Gaumen durch feine Fruchtnoten von Waldbeere und Vanille. | | Fl. 0,75l | 24,00 € |

Spirituosen

| | | | | | |
|------------------------|-----|--------|-----------|-----|--------|
| Baileys on ice | 4cl | 4,50 € | Grappa | 2cl | 3,50 € |
| Campari pur | 4cl | 4,50 € | Whiskey | 2cl | 3,50 € |
| Cognac | 2cl | 4,50 € | Hierbas | 2cl | 3,00 € |
| Williams Birne | 2cl | 3,90 € | Ramazotti | 2cl | 3,00 € |
| Sasse Lagerkorn | 2cl | 3,90 € | Sambuca | 2cl | 3,00 € |
| Brandy | 2cl | 3,50 € | Wodka | 2cl | 3,00 € |
| Vecchio Amaro del Capo | 2cl | 3,50 € | | | |

