



HEIDELBERG SUITES PATRIA  
HOUSE OF HÜTTER

Speisen



# *Italienische Symphonie*

Euphorisch und in freudiger Erwartung heißen wir Sie an Bord der „Patria“ willkommen.

Betreten Sie italienischem Boden! Lebenslust und Genuss sind unser Maßstab.  
Lassen Sie sich vom „Dolce Vita“ mitreißen und in einen mediterranen Kurzurlaub entführen.

Genießen Sie in entspannter Atmosphäre einen unvergesslichen Tag in einem Ambiente,  
das den Duft des Südens in sich trägt und Ihnen, so hoffen und wünschen wir,  
diesen für Sie zu etwas ganz Besonderem macht.

Seien Sie Teil eines olfaktorischen Kaleidoskops für den Gaumen.



## ANTIPASTI MISTO

### MELANZANE AL PARMIGIANO <sup>2, 4, E, F</sup>

Auberginen in Tomatensauce, überbacken mit Parmesan  
Eggplants in tomato sauce, gratinated with parmesan cheese

14

### BURRATA AL TARTUFO <sup>F</sup>

mit Kirschtomaten, Trüffel und Basilikum  
with cherry tomatoes, truffle and basil

18.5

### CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <sup>2, F</sup>

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan  
Carpaccio of fillet of beef with arugula and parmesan cheese

16.5

### VITELLO TONATO <sup>4, E</sup>

Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme  
Veal slices with tuna cream

16.5

### INSALATA DI MARE <sup>M</sup>

Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Sepa, Gambas, Sellerie, Karotten mit Zitronen-Olivenöl  
Seafood salad with pulpo, sepa, prawns, celery, carrots with lemon olive oil

19.5



## INSALATE

### INSALATA GRECA <sup>6, F</sup>

Salat mit Tomaten, Schafskäse, Oliven und roten Zwiebeln

Salad with tomatoes, feta cheese, olives and red onions

**14.5**

### INSALATA CON RUCOLAE PERROGOANO

Rucolsalat mit gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten

Rocket salad with shaved parmesan, cherry tomatoes

**13.5**

### INSALATA DI POMODORO

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum und Parmesan

Tomato salad with red onions, basil and parmesan

**9.5**

### INSALATA PATRIA <sup>2, F</sup>

Salat mit Rinderfiletstreifen und Mozzarella

Salad with beef fillet strips and mozzarella cheese

**19.5**

### INSALATA CON SALMONE E GAMBERI

Salat mit frischem Lachs und Garnelen

Salad with fresh salmon and prawns

**19.5**

## PASTA

### PENNA ALL ARRABIATA <sup>2, 4, A, E</sup>

mit Knoblauch und Chili an Tomatensauce  
with garlic and chili on tomato sauce

**14.5**

### RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI <sup>A</sup>

mit Steinpilzsauce  
with porcini mushroom sauce

**18.5**

### TAGLIATELLE AL TARTUFO <sup>A</sup>

mit Olivenöl und schwarzem Trüffel  
with olive oil and black truffle

**22.5**

### TAGLIATELLE AL SALMONE <sup>B, F</sup>

mit Lachsfilet, Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebeln an Aurorasauce  
with salmon fillet, cherry tomatoes, garlic, onions on aurora sauce

**22.5**

### PACCHERI ALLA CARBONARA <sup>2, 3, A, F, I</sup>

Paccherie Nudeln nach Carbonara Art: Speckwürfel, Eigelb und Sahne  
Paccherie pasta carbonara style: bacon cubes, egg yolk and cream

**18.5**



## PASTA

### SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON SCAMPI

Spaghetti mit Scampi, Knoblauch, Chili, Cherrytomaten

Spaghetti with scampi, garlic, chilli, cherry tomatoes

22.5

## GNOCCHI

### GNOCCHI AURORA <sup>F</sup>

mit Rinderfiletstreifen an Aurorasauce

with beef fillet strips on aurora sauce

22.5

### GNOCCHI AL GORGONZOLA <sup>F</sup>

mit Gorgonzola und Spinat

with gorgonzola and spinach

17.5

## RISOTTO

### RISOTTO DI MARE <sup>F, M</sup>

mit Meeresfrüchten

with seafood

19.5



## TERRA

### LAMMKOTELETTS <sup>2, F</sup>

mit Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse  
with rosmarain potatoes and vegetables

34

### FILETTO AL PEPE VERDE

mit Pfeffersauce, Gemüse und Tagliatelle  
with pepper sauce, vegetables and tagliatelle

38

### FILETTO „PATRIA“ CON VERDURE <sup>2, 5, E</sup>

Rinderfilet an Feigen-Rotweinsauce mit Gemüse  
Fillet of beef with fig and red wine sauce with vegetables

38



## MARE

### FILETTO DI BRANZINO AL LIMONE

Wolfsbarschfilet mit Zitronensauce, Kartoffeln und Gemüse  
Sea bass fillet with lemon sauce, potatoes and vegetables

32

### SALMONE AL PEPE ROSA <sup>B</sup>

mit Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse  
with rosmarain potatoes and vegetables

34

### FISCH DES TAGES

Angebot und Preis auf Anfrage



## DOLCE FINALE

TIRAMISÙ CLASSICO <sup>4, A, F</sup>

7.5

PANNA COTTA <sup>F</sup>

7.5

AFFOGATO (GELATO CON CAFFÈ)

7.5

TARTUFO CLASSICO <sup>F</sup>

8.5

KÄSEPLATTE

18.5

## Zusatzstoffe & Allergen-Kennzeichnung

- A Getreideprodukte glutenhaltig
- B Fisch und daraus gewonnene Produkte
- C Krebstiere und daraus gewonnene Produkte
- D Schwefeldioxiide und Sulfite
- E Sellerie
- F Milch und Laktose
- G Sesamsamen
- I Eier und daraus gewonnene Produkte
- K Senf und Senfsamen
- L Soja und daraus gewonnene Produkte
- M Weichtiere
- N Koffein

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- |   |                |                 |
|---|----------------|-----------------|
| 1 = Farbstoff E100-170                          | Tomaten 2, 4   | Parmesan 2      |
| 2 = Konservierungsstoffe E100, E210-219         | Artischocken 3 | Sahne 4         |
| 3 = Antioxidationsmittel E310-312, E320         | Fisch 2        | Tortellini 2, 4 |
| 4 = Geschmacksverstärker E621 (Natriumglutamat) | Oliven 6       | Gnocchi 2, 4    |
| 5 = Schwefel E220-228                           | Thunfisch 2    | Speck 2, 3      |
| 6 = Schwärze E579-585                           | Paprika 9      | Mozzarella 2    |
| 7 = Wachs E901-904, E912-914                    | Peperoni 2     | Gorgonzola 2    |
| 8 = Phosphat E338-341, E450-452                 | Kapern 2       | Ananas 4        |
| 9 = Cellulose E460                              | Salami 2, 4    | Schafskäse 4    |