

Restaurant - Pizzeria

Roma

Herzlich willkommen

Es ist uns eine Freude, Sie als Gäste im Restaurant-Pizzeria Roma in Egelsbach begrüßen zu können.

Wir wünschen Ihnen neben einem angenehmen Aufenthalt natürlich insbesondere einen ‚Guten Appetit‘. Genießen Sie Bestes aus der italienisch-mediterranen und Klassisches aus der deutschen Küche ergänzt um herzhafteste Steaks und leckere Fisch-Gerichte.

Im Restaurant stehen Ihnen bis zu 70 bequeme Plätze zur Verfügung, auf der direkt angeschlossenen Terrasse bieten wir nochmals bis zu 120 Gästen Platz zum Genießen, eine kleine Auszeit zu nehmen und die Möglichkeit, die Seele ein wenig baumeln zu lassen.

Anlässlich einer Feier stehen Ihnen im Restaurant-Pizzeria Roma vielfältige Möglichkeiten offen. Ob Buffet, Menu, Kleine Karte oder Empfang... ob kleiner oder größerer Event... Entdecken Sie die Möglichkeiten und nehmen Sie unsere ebenso fachkundige wie natürlich unverbindliche Beratung in Anspruch. Denn wir sind Ihr erfahrener und kompetenter Partner.

Falls Sie Fragen zu unseren Gerichten haben, einen besonderen kulinarischen Wunsch äußern möchten oder ein anderes Anliegen haben so scheuen Sie sich bitte nicht, uns anzusprechen. Wir werden -wenn denn irgend möglich- versuchen, Ihren Wunsch zu erfüllen.

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie Ihren Aufenthalt im Restaurant-Pizzeria Roma in Egelsbach.

Ihre
Familie Karatas

und das gesamte Restaurant Roma-Team

Alle **Preise** in dieser Speisekarte sind in **EURO** angegeben und beinhalten Die Mehrwertsteuer in ihrer jeweils gesetzlich vorgeschriebenen Höhe.

Allergene sind in dieser Karte durch hochgestellte Buchstaben gekennzeichnet, **Inhalts- und Zusatzstoffe** durch hochgestellte Ziffern. Die Bedeutung der Auszeichnungen haben wir zu Ihrer Information auf der letzten Inhaltsseite übersichtlich aufgelistet.

Alle Angaben wurden nach bestem Wissen gemacht, sind jedoch ohne Gewähr.



Aperitifs

Prosecco ⁰	0,1l	5,00
Prosecco Orange ⁰	0,1l	5,50
Prosecco Cassis ⁰	0,1l	6,00
Prosecco Aperol ^{1,10,0}	0,1l	6,00
Campari ¹	2 cl	4,90
Campari Orange ¹	0,1l	5,50
Campari Soda ¹	0,1l	5,50
Martini Rosso ⁰	4 cl	6,00
Martini Bianco ⁰	4 cl	6,00
Aperol Spritz ^{1,10}	0,2l	6,80
Hugo ⁰	0,2l	6,80
Sherry medium ⁰	2 cl	5,00

Alkoholfreie Aperitifs

Bitterino (alkoholfrei) ¹	0,1l	4,00
Bitterino Orange (alkoholfrei) ¹	0,2l	5,00
Bitterino Soda (alkoholfrei) ¹	0,2l	4,50



Die Biergarten-Terrasse



Suppen

- 001 **Tomatencreme-Süppchen**^G A la minute zubereitet Tomate, Sahnehäubchen **6,00**
- 002 **Minestrone**^O A la minute zubereitet mit frischem Gemüse **6,00**
- 003 **Brokkolicreme-Süppchen**^G A la minute zubereitet mit Brokkoli, Sahne **6,00**



Vorspeisen

- 011 **Bruschetta Venezia**^{Aw,G,6} Geröstete Baguettescheiben mit frischer Tomate, Rucola, Oliven, Zwiebel, Parmesankäse und milde Peperoni **6,50**
- 012 **Grillgemüse-Teller**^{Aw} mit frischem gegrilltem Gemüse, Rucola, Pizzabrot **10,90**
- 013 **Parma e Melone**^{Aw,G,1,2,15} Echter Parmaschinken und Melonenschiffchen, Pizzabrot, Butter **11,90**
- 014 **Rinder-Carpaccio**^{Aw,G,0,1} Hauchfeine rohe Rinderfiletscheiben, Rucola, Champignons, Parmesankäse, Pizzabrot, Balsamico **13,90**
- 015 **Vitello Tonnato**^{Aw,C,D,F} Dünne Kalbsbratenscheiben bedeckt von Thunfischcreme. Sardelle, Kapern, Ei, Pizzabrot **13,90**
- 016 **Garnelen-Pfännchen**^{Aw,B} Garnelen in heißem Knoblauch-Ölivenöl, frische Cocktailtomaten, Pizzabrot **12,90**

Hausgemachter frischer

- 017 **Meeresfrüchte-Salat**^{Aw,B,D,L,R} Frischer hausgemachter Meeresfrüchte-Salat, Olivenöl, Zitrone, Pizzabrot **13,90**

Antipasto Misto

- 018 **Tradizionale Italiano**^{Aw,B,C,D,G,L,O,R,1,6} Frisches Grillgemüse, Rinder-Carpaccio, Vitello Tonnato, Parma e Melone, Meeresfrüchte-Salat, Gorgonzola, Caprese. Pizzabrot **14,90**



Salate

Standardmäßig angemacht mit hausgemachtem Maracuja-Dressing^M, alternativ auch Joghurt^G-Dressing

- 021 **Gemischter Salat**^{Aw,C,D,F} Knackiger Salat, Tomate, Gurke, Karotte, Zwiebel, Mais **6,90**
- 022 **Salat Caprese**^{Aw,0,1} Frische Tomate, Mozzarella, Basilikum, Crema di Balsamico **10,50**
- 023 **Tomatensalat**^{Aw,D,F,0,1,3} Frische Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Crema di Balsamico **10,50**
- 024 **Rucola-Salat**^{Aw,G,0,1,3} Frischer nussiger Rucola, Parmesankäse, Cocktailtomaten, Crema di Balsamico **9,50**
- 025 **Italienischer Salat**^{Aw,C,D,F,G,0,1,2,3,5} Gemischter Salat, Gouda, Ei, Thunfisch, Gurke, Karotte, Mais, Hinterschinken **9,90**
- 026 **Garnelen-Salat**^{Aw,B} Gemischter Salat, gebratene Garnelen, Cocktailtomaten **12,90**
- 027 **Feldsalat mit Baby-Calamari**^{Aw,R} Knackig-frischer Feldsalat, gegrillte Baby-Calamari-Tuben, dazu Pizzabrot **17,90**
- 028 **Puten-Salat**^{Aw} Knackig-frischer gemischter Salat, gebratene Streifen von der Putenbrust, frische Champignons **11,90**
- 029 **Insalata Roma**^{Aw,B} Gegrillte Scampi auf einem Bett von frischem nussigem Rucola-Salat, dazu Pizzabrot **18,90**
- 030 **Kalbsleber auf Feldsalat**^{Aw} Gegrillte Kalbsleber auf einem Bett von frischem Feldsalat; dazu Pizzabrot **19,50**



Pizza-Genuss ^{Aw,G}

Rund 30cm im Durchmesser. Grundbeläge, sofern nicht anders definiert, immer Tomatensoße und Edamer-Käse ⁶.

041	Pizza Margherita auf Wunsch mit Basilikum	6,90
042	Pizza Salami ^{1,2,3} mit Salami	7,90
043	Pizza Prosciutto ^{2,3,5} mit Hinterschinken	7,90
044	Pizza Funghi mit frischen Champignons	7,90
045	Pizza Diavolo ^{2,3} mit Peperoniwurst, scharfen Peperoni, frischen Champignons	9,50
046	Pizza Peperoni mit milden Peperoni, Paprika	8,90
047	Pizza Milano ^{1,2,3} mit Salami, frischen Champignons	8,90
048	Pizza Rustica ^{2,3,5} mit Hinterschinken, frischen Champignons	8,90
049	Pizza Capricciosa ^{2,3} mit Artischocken, frischen Champignons, Hinterschinken	8,90
050	Pizza Calzone ^{1,2,3,5} Pizzatasche mit frischen Champignons, Hinterschinken, Salami, Erbsen	9,50
051	Pizza Hawaii ^{2,3,5} mit Ananasstücken, Hinterschinken	8,90
052	Pizza Montanara ^{2,3,5} mit Hinterschinken, frischen Champignons, Zwiebeln	8,90
053	Pizza I Love You ^D mit Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern und scharfen Peperoni	8,90
054	Pizza Gemüse ^{2,3} mit Brokkoli, Aubergine, Paprika, Zucchini	8,90
055	Pizza Vegetaria ⁶ mit frischen Champignons, Paprika, Artischo- cken und Oliven	8,90

056 **Pizza Tonno** ^{D,F}
mit Thunfisch, Zwiebeln **9,50**

057 **Pizza Frutti di Mare** ^{B,D,L,R}
mit frischen Meeresfrüchten **10,90**

058 **Pizza Roma** ^{2,3,6}
mit Peperoniwurst, Oliven, Paprika und
frischen Champignons **9,90**

059 **Pizza Caprese**
mit frischen Tomatenscheiben, Mozzarella,
Basilikum **9,90**

060 **Pizza Sicilia**
mit Mozzarella und Basilikum **8,90**

061 **Pizza Quattro Stagioni** ^{1,2,3,5}
mit Hinterschinken, Salami, Artischocken und
frischen Champignons **8,90**

062 **Pizza Quattro Formaggi**
mit Mozzarella-, Parmesan-, Gorgonzola- und
Edamer-Käse **9,90**

063 **Pizza Parma** ^{1,2,15}
mit echtem Parmaschinken, Rucola, Cocktail-
tomaten, Mozzarella und Parmesankäse **11,90**

Weitere Beläge

Knoblauch, Mais, Oliven, Sardellen, Salami,
Peperoniwurst, Hinterschinken, frische Cham-
pignons, Artischocken, Peperoni, Erbsen, Ei,
Kapern, Brokkoli, Paprika, Basilikum, Ananas,
Zwiebeln, **1,00**

Thunfisch, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan **1,50**

FrISCHE Meeresfrüchte, Parmaschinken **3,00**



Aw Pizzabrot

071 **Pizzabrot**
mit Olivenöl, Oregano **3,50**

072 **Pizzabrot Knoblauch**
mit Knoblauch, Olivenöl **4,00**

073 **Pizzabrot Completo** ^{2,3,5}
mit Tomatensoße und Knoblauch **5,00**



Pasta-Träume

Spaghetti^{Ah}

- | | | |
|-----|---|-------|
| 081 | Spaghetti Napoli^L
mit Tomatensoße | 7,90 |
| 082 | Spaghetti Bolognese^L
mit Tomaten-Hackfleisch-Soße | 8,90 |
| 083 | Spaghetti Aglio e Olio
mit Knoblauch, Olivenöl, Cocktailtomaten | 8,90 |
| 084 | Spaghetti Verdure
mit Tomatensoße und frischem Grill-Gemüse | 9,90 |
| 085 | Spaghetti Carbonara Tedesco^{C,G,2,3,5}
mit Hinterschinken, Ei, Sahnsoße | 8,90 |
| 086 | Spaghetti Gamberetti^{B,G,L}
mit Garnelen in Tomaten-Sahne-Soße | 12,90 |
| 087 | Spaghetti Frutti di Mare^{B,D,L,R}
mit frischen Meeresfrüchten in Tomatensoße | 12,90 |
| 088 | Spaghetti Garnelen & Scampi^{B,M,O}
mit gebratenen Garnelen, zwei gegrillten Scampi in Weißweinsauce. Dazu Beilagen-Salat | 19,90 |

Tagliatelle^{Ah,C}

- | | | |
|-----|--|-------|
| 091 | Tagliatelle Salmone^{D,G,L}
mit frischen gegrillten Lachsstreifen, Zucchini, Tomaten-Sahne-Soße | 12,50 |
| 092 | Tagliatelle Porcini^G
mit gebratenen Steinpilzen in cremiger Sahnesoße | 11,90 |
| 093 | Tagliatelle Tacchino^{G,L}
mit gebratenen Putenstreifen, frischen Champignons, Cocktailtomaten, Tomaten-Sahne-Soße | 10,90 |
| 094 | Tagliatelle ai Spinaci^G
mit frischem Blattspinat in cremiger Sahnsoße | 10,90 |

Ah,Aw,C,2 *Tortellini* mit Hackfleisch gefüllt

- | | | |
|-----|---|------|
| 101 | Tortellini alla Panna^{2,3,5}
mit Hinterschinken in Sahnesoße | 8,90 |
| 102 | Tortellini Bologna^L
mit Tomaten-Hackfleisch-Soße | 9,90 |

Ah *Penne*

- | | | |
|-----|--|------|
| 111 | Penne all Arrabbiata^L
mit Cocktailtomaten, Schalotten, Knoblauch und scharfen Peperoni in Tomatensoße | 8,90 |
| 112 | Penne alla Matriciana^{L,2,15}
mit Zwiebeln, Tiroler Schinkenspeck, Olivenöl und Tomatensoße | 8,90 |

Ah *Gnocchi*

- | | | |
|-----|---|------|
| 121 | Gnocchi Quattro Formaggi^G
in Vier-Käse-Soße | 8,90 |
| 122 | Gnocchi Sorrentina^{G,L}
mit Mozzarella, Basilikum und Tomatensoße | 8,90 |
| 123 | Gnocchi Roma^{G,L,2,3,5}
mit Hinterschinken, Erbsen, frischen Champignons, Tomaten-Sahne-Soße | 9,90 |

Ah,G *Überbackene Nudeln*

- | | | |
|-----|---|------|
| 131 | Lasagne^L
mit Tomaten-Hackfleisch-Soße | 9,90 |
| 132 | Combinazione^{Aw,C,L,2}
mit Spaghette, Tortellini und Tagliatelle, Tomaten-Hackfleisch-Soße | 9,90 |
| 133 | Penne al Forno
mit frischen Champignons, Erbsen in Tomaten-Sahne-Soße | 9,90 |

Ah *FrISCHE hausgemachte Nudeln*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 141 | Pasta Mista^L
3 Nudelsorten nach Wahl des Küchenchefs in 3 korrespondierenden Soßen | 16,90 |
| 142 | Ravioli ,Butter-Salbei'^G Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Butter-Salbei, Rucola, Parmesankäse | 13,90 |
| 143 | Mezzelune con Porcini^L
gefüllt mit Steinpilz in Tomaten-Sahne-Soße mit Steinpilzen, Rucola, Parmesankäse | 13,90 |
| 144 | Tortelloni Salmone^D gefüllt mit Lachs in cremiger Erbsensoße, Rucola, Parmesan | 14,90 |



Fleisch



Schweine-Schnitzel ^{Aw,C,G,M} mit Pommes frites & einem Beilagen-Salat

- | | | |
|-----|---|-------|
| 151 | Schweine-Schnitzel ,Wiener Art'
mit Zitronenschnitte | 11,90 |
| 152 | Schweine-Schnitzel ,Pepe'
an Pfefferrahmsoße | 13,50 |
| 153 | Schweine-Schnitzel ,Jägerart'
mit Jägersoße, frischen Champignons | 13,50 |
| 154 | Schweine-Schnitzel ,Rahm'
an Rahmsoße | 13,50 |
| 155 | Schweine-Schnitzel ,Zwiebel'
mit gerösteten frischen Zwiebeln | 13,90 |
| 156 | Schweine-Schnitzel ,Bolognese'
Käse überbacken. In Tomaten-Hackfleisch-
Soße | 15,50 |



Schweine-Medaillons ^M mit Kroketten & einem Beilagen-Salat

- | | | |
|-----|--|-------|
| 161 | Schweine-Medaillons ,Pepe' ^G
an Pfefferrahmsoße | 17,90 |
| 162 | Schweine-Medaillons ,Funghi' ^G
mit frischen Champignons in Rahmsoße | 17,90 |

^M Schweine-Steaks mit Kroketten und einem Beilagen-Salat

- | | | |
|-----|--|-------|
| 171 | Schweine-Steak ,Natur' ^G
gegrillt, Kräuterbutter, frische Kräuter | 14,90 |
| 172 | Schweine-Steak ,Barolo' ^O
an fruchtiger Barolo-Rotwein-Soße | 16,90 |

^M Piccata mit Spaghetti Napoli und einem Beilagen-Salat

- | | | |
|-----|---|-------|
| 181 | Piccata ,Milanese'
Schweinefilet in Parmesanhülle | 17,90 |
|-----|---|-------|



^M Gerichte vom Halb mit Rosmarin-Kartoffeln & einem Beilagen-Salat

- | | | |
|--------------------------------------|--|-------|
| 201 | Kalbsleber Burro e salvia ^G
an Butter-Salbei-Soße | 17,90 |
| 202 | Kalbsleber mit Zwiebeln ^G
geröstete Zwiebeln | 18,90 |
| mit Kroketten & einem Beilagen-Salat | | |
| 211 | Scaloppine ,Pizzaiola' ^{D,L}
an Tomatensoße mit Sardellen, Schalotten
und Kapern | 18,90 |
| 212 | Scaloppine ,Marsala' ^O
an lieblicher Likörwein-Soße | 18,50 |
| 222 | Saltimbocca alla Romana' ^O
Natur-Schnitzel bedeckt von Parmaschinken,
Salbei, Weißweinsoße | 18,90 |



Argentinischer Steak-Genuss

Rumpsteaks^M

Nach Ihren Wünschen zubereitet.

Mit Rosmarin-Kartoffeln und Beilagen-Salat

231	Rumpsteak ,Kräuterbutter‘^G mit Kräuterbutter	22,00
232	Rumpsteak ,Funghi‘^G mit frischen Champignons in fein abgestimmter Rahmsauce	23,90
233	Rumpsteak ,Cipolle‘ mit gerösteten Zwiebeln	23,90
234	Rumpsteak ,Madagaskar‘^G an Pfefferrahmsauce	23,90
235	Rumpsteak ,Gorgonzola‘^G an würziger Gorgonzola-Sahne-Soße	24,50
236	Rumpsteak ,Surf & Turf‘^{B,O} getoppt von 2 gegrillten Scampi mit Knob- lauch, an Barolo-Rotwein-Soße	29,90

M Filetsteaks

Nach Ihren Wünschen zubereitet.

Mit Rosmarin-Kartoffeln und Beilagen-Salat

241	Filetsteak ,Kräuterbutter‘^G mit Kräuterbutter	29,90
242	Filetsteak ,Funghi‘^G mit frischen Champignons in Rahmsauce	31,90
243	Filetsteak ,Madagaskar‘^G an Pfefferrahmsauce	31,90
244	Filetsteak ,Gorgonzola‘^G an würziger Gorgonzola-Sahne-Soße	32,50
245	Filetsteak ,Surf & Turf‘^{B,O} getoppt von 2 gegrillten Scampi mit Knob- lauch, an Barolo-Rotwein-Soße	38,50
246	Filetsteak ,Porcini‘^G getoppt von gebratenen Steinpilzen, dazu nussiger Rucola-Salat, Parmesankäse	34,90



Vom der Pute^M

Mit Pommes frites und Beilagen-Salat

251	Putensteak ,Kräuterbutter‘^G gegrillt, mit Kräuterbutter	14,90
252	Putensteak ,Pepe‘^G gegrillt, an Pfefferrahmsauce	15,90
253	Putenschnitzel ,Funghi‘^{Aw,C,G} paniertes Putenschnitzel mit frischen Cham- pignons in Rahmsauce	15,90

M Lamm-Koteletts

Mit Rosmarin-Kartoffeln und Beilagen-Salat

261	Lammkoteletts vom Grill^G gegrillt, mit Kräuterbutter, frischen Kräutern, Knoblauch	18,90
	Mit Tagliatelle mit Pesto-Soße ^{Ah,C} und Beilagen-Salat	
262	Lammkoteletts ,Pesto‘^{Ah,C} an Tagliatelle mit Pesto-Soße	20,50



Fisch & Meeresfrüchte

Fisch

Sofern nicht anders beschrieben, alle Gerichte mit Salzkartoffeln und frischem Grill-Gemüse

- 271 **Ganze Dorade vom Grill**^D
am Tisch filetiert. Frische Kräuter, Kräuter-Knoblauch-Soße **21,50**
- 272 **Ganze Seesunge vom Grill**^D
am Tisch filetiert. Frische Kräuter, Kräuter-Knoblauch-Soße **25,50**
- 273 **Pangasiusfilet vom Grill**^D
an Butter-Salbei-Soße **16,90**
- 274 **Frisches Lachsfilet vom Grill**^D
Frische Kräuter, Kräuter-Knoblauch-Soße **19,90**
- 275 **Frisches Lachsfilet ‚Provinziale‘**^{D,6}
Provinziale-Soße mit Kapern, Oliven, Sardellen **20,90**
- 276 **Calamari-Tube vom Grill**^R
Frische Kräuter, Kräuter-Knoblauch-Soße **17,90**
- 277 **Baby-Calamari vom Grill**^R
Frische Kräuter, Kräuter-Knoblauch-Soße **19,50**
- 278 **Calamari alla Romana**^{R,Aw,CG}
Andere Beilagen: Pommes frites, Sauce Re-moulade, Salat **14,90**
- 279 **Zanderfilet vom Grill**^D
Frische Kräuter, Kräuter-Knoblauch-Soße **18,90**
- 280 **Zanderfilet ‚Vino Bianco‘**^{D,0}
an fein abgestimmter Weißwein-Soße **19,90**
- 281 **Fischplatte ‚Roma‘**^{B,D,R}
Reichhaltiger Genuss aus Neptuns Reich mit Fisch und Meeresfrüchten. Frische Kräuter, Kräuter-Knoblauch-Soße **27,90**

Meeresfrüchte^{Ah,C}

- 291 **Sampi alla Griglia**^B
Gegrillte Scampis, Knoblauch-Kräuter-Soße **21,90**

Desserts

G EIS-DESSERTS

- 301 **Cassata**^{Hh,G}
Zabaione- und Schokoladen-Eiscreme, kandierte Kirschen, Orangen, Haselnuss-Stückchen **6,50**
- 302 **Tartufo Classico**^{Aw,CG,Hh,01}
Halbgefrorene Schokoladencreme, Zaione-Kern, Kakao, kandierte Haselnuss-Stückchen **6,50**
- 303 **Tartufo Pistacchio**^{Hh,Hp}
Halbgefrorenes Pistazieneis, Pistazienherz, Praliné-Haselnüsse, gehackte Pistazien **7,00**
- 304 **Lampone**^D
Heiße Liebe mit Vanilleeiscreme und heißen Himbeeren **7,00**

Hausgemachte Desserts

- 311 **Hausgemachtes Tiramisu**^{Aw,G,9}
Fluffig, köstlich. Spezialität. Kakao bedeckt, Schokoladensoße überzogen **6,50**
- 312 **Panna Cotta**^G
Puddingartiges Dessert, Erdbeersoße **6,00**

Spezialitäten-Desserts

- 321 **Profiterrole Scuro Vaschetta**^{Aw,G}
Italienische kleine Windbeutel, cremegefüllt, Schokoladencreme-Überzug **6,50**





Heiße Getränke

Kaffee ^G

Tasse Bohnenkaffee

frisch gebrüht

2,80

Tasse koffeinfreier Bohnenkaffee

frisch gebrüht

2,80

Espresso

Kleiner Schwarzer

2,80

Espresso Doppio

Der Doppelte

3,80

Espresso Macchiato ^G

mit Milch

3,50

Espresso Coretto

mit Schuss

4,80

Pott Milchkaffee ^G

Langer Genuss

3,80

Cappuccino mit Sahne ^G

mit Sahne

3,80

Cappuccino mit Milch ^G

mit Milch und Milchschaum

3,80

Latte Macchiato ^G

Dreistöckiger Kaffee-Milch-Genuss

4,00

Kakao ^G

Heißer Kakao

Zu jeder Jahreszeit einfach lecker

3,50

Tee ⁹⁹

Glas Tee

Verschiedene Sorten

2,50

Heißer Apfelwein

Glas heißer Apfelwein

0,25 l

3,80



2 cl Digestifs

Grappa Monpra

4,60

Grappa Riserva Alba

9,90

Grappa Scavi & Ray

Weißer Grappa

6,90

Vecchia Romagna

Klassisch

4,90

Averna

3,50

Ramazotti

3,50

Amaretto

3,00

Limoncello

3,50

Fernet Branca

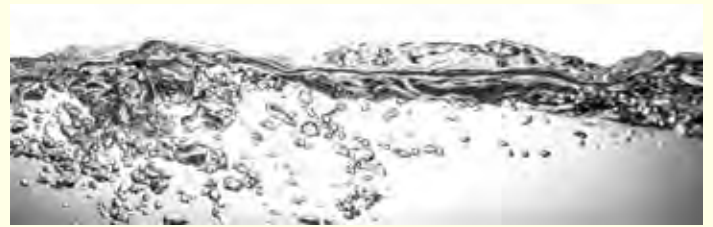
3,50

Restaurant - Pizzeria

Roma



Getränke-Karte



Erfrischungsgetränke

	0,2l	0,4l
Coca-Cola ^{1,9}	3,00	4,00
Coca-Cola Light ^{1,9,11,12}	3,00	4,00
Fanta Orange ^{1,G}	3,00	4,00
Sprite	3,00	4,00
Cola-Fanta-Mix ^{1,9,G}	3,00	4,00

Schweppes

	0,2l	0,4l
Bitter Lemon ^{3,10}	3,30	4,50
Tonic Water ¹⁰	3,30	4,50
Ginger Ale ¹	3,30	4,50

Mineralwasser

	0,25l	0,75l
Selters Classic (spritzig)	3,00	5,50
Selters Naturell (still)	3,00	5,50

Säfte, Nektare

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,00	4,00
Apfelsaft-Schorle	3,00	4,00
Orangensaft	3,50	4,50
Kirschnektar	3,50	4,50
Ananassaft	3,50	4,50
Bananennektar	3,50	4,50
Maracuja-Nektar	3,50	4,50
Johannisbeer-Nektar	3,50	4,50
KiBa. Kirsch-Banane	3,50	4,50

Erstee

	0,33l
Trade Islands Pfirsich ^{2,99}	4,00
Trade Islands Lemon ^{2,99}	4,00

Diverse Getränke

	0,2l	0,33l
Kraftmalz Malzbier ^{Ag}		3,60
H-Milch	2,00	



Besuchen Sie uns auch im Internet:

restaurant-roma-egelsbach.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Biere. Braukunst.

<i>Fassbiere</i>	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner ^{Ag}	3,00	4,00
<i>Flaschenbiere</i>	0,33l	0,5l
Schöfferhofer Weizen hell ^{Ag,Aw}		4,00
Schöfferhofer Kristallweizen ^{Ag,Aw}		4,00
Schöfferhofer Weizen dunkel ^{Ag,Aw}		4,00
Schlösser Alt	3,50	
<i>Biermixgetränke</i>	0,33l	0,5l
Schöfferhofer Grapefruit ^{Aw}	3,50	
	0,3l	0,5l
Cola-Bier ^{Ag,1,9}	3,00	4,00
Radler ^{Ag}	3,00	4,00
Cola-Weizen ^{Ag,Aw,1,9}		4,00
Bananen-Weizen ^{Ag,Aw}		4,00
<i>Alkoholfreie Flaschenbiere</i>	0,33l	0,5l
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei ^{Ag,Aw}		4,00
Radeberger Pilsner Alkoholfrei ^{Ag}	3,50	

Apfelweine

	0,25l	0,5l
Pur	3,00	4,00
Süß gespritzt	3,00	4,00
Sauer gespritzt	3,00	4,00
Schwarz gespritzt ^{1,9}	3,00	4,00

Ausschank-Weine

<i>Weißweine</i>	0,25l	0,5l
Pinot Grigio trocken	5,50	10,50
Chardonnay trocken	5,50	10,50
Trebbiano trocken	6,00	11,00
Frascati halbtrocken	5,50	10,50
Frizzantino lieblich	5,50	10,50
<i>Rotweine</i>	0,25l	0,5l
Primitivo trocken	6,00	11,00
Chianti trocken	6,00	11,00
Montepulciano halbtrocken	5,50	10,50
Lambrusco lieblich	5,50	10,50
<i>Rose-Wein</i>	0,25l	0,5l
Rosato trocken	5,50	10,50
<i>Wein-Schorlen</i>	0,25l	0,5l
Weißwein-Schorle nach Wunsch trocken oder lieblich	5,30	9,90
Rotwein-Schorle nach Wunsch trocken oder lieblich	5,30	9,90

Gern informieren wir Sie auch über unser Sortiment an ausgesuchten Flaschenweinen.

Geschenk-Gutscheine

Die Geschenk-Gutscheine des Restaurants-Pizzeria Roma entführen die Beschenkten in die kulinarische Welt der italienisch-mediterranen und deutschen Küche. Darüber hinaus verschenkt man eine kleine Auszeit und perfekten Genuss.

Die Geschenk-Gutscheine stellen wir Ihnen bereits -innerhalb kürzester Frist- ab einem Betrag in Höhe von 10 € aus.

Bitte sprechen Sie einfach unser Personal an.

Druckfehler

Druckfehler haben wir bewusst in diese Speisekarte integriert, damit wir auch denjenigen Gästen, die immer nach diesen suchen, ein Erfolgserlebnis beschere.

Wir wünschen viel Spaß beim Suchen.



Spirituosen

	2 cl	4 cl
Williams Christ	3,50	
Malteser Aquavit	3,50	
Jack Daniel's		5,00
Jim Beam		5,00
Bailey's Irish Cream	3,50	
Sambuca	3,50	
Wodka	3,50	
Asbach Uralt		4,50
Cynar	3,50	
Jägermeister	3,50	
Marsala	3,50	





Impressum / Copyright

© 04.2022 für Speisekarten-Design und Layout by mborisch.de, 63450 Hanau am Main sowie © 04.2022 für allgemeine wie beschreibende Texte im Speisen- und Getränke-Teil.

© Fotos by Adobe Stock und den einzelnen Fotografen. Im Einzelnen: fredredhat, HLPphoto, Doris Heinrichs, Quade, Marco Mayer, kab-vision, Maksim Shebeko, ChaoticDesignStudio, Thomas Francois, Photobeps, Givaga, travelbook, Alex, Lumixera, elenabdesign, Alp Aksoy, karepa, 21021021, wideonet, myviewpoint, beats, 5ph, karandaev, Tkachenko Alexey, exclusive-design, denys_kuvaiev.

Speisenfotos sind Anrichtungsbeispiele.

Lizenzgeber, zugleich Ansprechpartner, und Gesamt-Copyright by mborisch.de Unternehmensberatung Klaus-Michael Borisch, Postfach 1963, 63409 Hanau am Main, info@mborisch.de. Telefon 06181-4288-240, Fax 06181-4288-245.

Nachdruck –auch in Auszügen–, Zurverfügungstellung, Vervielfältigung und/ oder Übernahme in elektronische(n) und/oder mechanische(n) Systeme(n) und/ oder sonstige Verwendung ist ohne zwingend erforderliche schriftliche Zustimmung durch den Lizenzgeber verboten und wird rechtlich verfolgt.

Lizenznehmer Restaurant-Pizzeria Roma, Egelsbach. Stand: 13.04.2022, Fehler und Änderungen bleiben uns jederzeit vorbehalten.

Restaurant - Pizzeria

Roma

The logo for Pizzeria Roma features the word "Roma" in a large, elegant, red cursive font. Below the text is a stylized graphic element consisting of a red, white, and green striped shape, reminiscent of the Italian flag.

Inhalts- und Zusatzstoffe

Wenngleich wir –wo auch immer sinnvoll möglich– frische Qualitäts-Produkte verwenden, so weisen doch einige Gerichte und Getränke unserer Speisekarte Inhalts- und/oder Zusatzstoffe auf. Zur Information haben wir Speisen & Getränke dieser Karte, sofern sie kennzeichnungspflichtige Stoffe aufweisen, mit folgenden Nummern versehen:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff/en 3 mit Antioxdationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker/n 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 12 enthält eine Phenylalam inquelle 13 gewachst 14 Taurin 15 mit Nitritpökelsalz 16 Sorbinsäure 17 Benzoessäure 99 teinhaltig

Wir möchten darauf hinweisen, dass es so gut wie unmöglich ist, in der Gastronomie ein Gericht ohne Allergie auslösende Stoffe zuzubereiten. Dem ist so, weil viele Grundzutaten und Rezepturen frische Lebensmittel voraussetzen, die Allergien auslösen können.



Ad

Dinkel...



Af

Hafer...



Ag

Gerste...



Ah

Hartweizen...



Ar

Roggen...



Aw

Weizen...



B

Krebstiere...



C

Eier von Geflügel...



D

Fisch...



E

Erdnüsse...



F

Sojabohnen...



G

Milch von Säugetieren...



Hc

Macadamia-Nüsse...



Hh

Haselnüsse...



Hk

Pekan-Nüsse...



Hm

Mandeln...



Hp

Pistazien...



Hs

Cashew-Nüsse...



Hw

Walnüsse...



L

Sellerie...



M

Senf...



N

Sesamsamen...



O

Schwefeldioxid und Sulfite...



P

Lupinen...



R

Weichtiere...
wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

... und daraus gewonnene Erzeugnisse

