

*Buongiorno – Moin Moin!
Herzlich Willkommen im*

KÜCHE & BAR
PICANTI
SEIT 2006

FRÜHSTÜCK

in Italien sagen wir „Prima Colazione“

La Prima 5,90

Buttercroissant mit Marmelade, dazu eine Tasse Filterkaffee, Tee oder Schokolade

La Seconda 8,50

Panini belegt mit Salami, Mozzarella und frischem Salat, dazu eine Tasse Filterkaffee, Tee oder Schokolade

Salmone 12,50

Zwei Bäckerbrötchen, Räucherlachs mit Meerrettich, Rührei aus zwei Eiern, Camembert, Butter, O-Saft 0,1l, dazu eine Tasse Filterkaffee, Tee oder Schokolade

Formaggio 10,50

Zwei Bäckerbrötchen, dreierlei Käse, Butter, Marmelade, dazu eine Tasse Filterkaffee, Tee oder Schokolade

La Grande 14,90

Traditionell italienisch als Tischbuffet. Brot- und Brötchenkorb, Schinken und Wurstspezialitäten, Käsevariation, Caprese, Grillgemüse, Oliven, Obst, Rührei-natur, Aufstrich, Marmelade und Honig, dazu eine Tasse Filterkaffee, Tee oder Schokolade



Das Kleine 9,50

Ein Brötchen, Wurst- und Käsespezialitäten, ein gekochtes Landei, Marmelade oder Nutella, dazu eine Tasse Filterkaffee, Tee oder Schokolade

Vitalfrühstück 11,50

Zwei Körnerbrötchen, Butter, Käse, Geflügelaufschnitt, ein gekochtes Landei, Joghurt mit Obstauswahl, O-Saft 0,1l, dazu eine Tasse Filterkaffee, Tee oder Schokolade



Vegan 10,50

Zwei Brötchen, Hummuscreme, gegrilltes Gemüse, Oliven, Marmelade, dazu eine Tasse Filterkaffee, Tee oder Schokolade

Katerfrühstück 8,50

Ein Brötchen, Butter, Rührei mit Speck und Zwiebeln, dazu eine Tasse Filterkaffee, Tee oder Schokolade, wahlweise mit einem Glas Sekt 10,90

Schlemmerfrühstück 13,00

(Für 2 Personen 25,00)

Gemischter Brötchenkorb, verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten, Graved Lachs, Rührei, Joghurt mit Obst, Honig, Marmelade, dazu eine Tasse Filterkaffee, Tee oder Schokolade

Frittata 8,00

Omelette aus drei Eiern mit Baguette.

- Natur 5,90
- Bacon
- Grillgemüse
- Speck und Zwiebeln
- Champignons
- Schinken, Käse und Tomaten
- Sucuk-Knoblauchwurst mit Koriander und Knoblauch, Tomate und Frühlingszwiebeln

Café Flatrate

Filterkaffee satt
p.P. 4,00



Lieber Veggie? Jedes Frühstück gibt es auch als vegetarische oder vegane Version.



Frühstück Extras

1 gekochtes Landei	2,40
1 Portion Butter	1,50
1 Brötchen	1,50
1 Körnerbrötchen	1,90
Hausgemachte Marmelade Honig oder Nutella	1,50
Tomaten-Mozzarella (Caprese)	4,50
Zwei Scheiben Käse oder Wurst	2,30
1 Portion Parmaschinken	4,50
1 Portion Knoblauchwurst	4,00
1 Portion Graved Lachs mit Sahnemeerrettich	5,50
Joghurt mit frischen Früchten	4,00



Unsere Marmelade
ist hausgemacht.
Ohne Zusatzstoffe
und mit einer extra
Portion Liebe
gekocht.

Familienfeiern, Firmenfeiern und vieles mehr ...

Wir bieten Ihnen die passende Location für
Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit oder Ihre
Firmenfeier.

Lassen Sie sich und Ihre Gäste in unserem
gemütlichen Ambiente mit kulinarischen
Köstlichkeiten verwöhnen. Mit Blick auf die
historische Kulisse Lüneburgs und vielen
liebvollen Details wird Ihre Veranstaltung
für alle Beteiligten zu einem unvergesslichen
Erlebnis. Sprechen Sie uns gerne an.



ANTIPASTI

Vorspeisen



Antipasti* 12,50

Vorspeisenplatte mit
gegrilltem Gemüse



Bruschetta 6,80

Geröstetes Brot mit marinierten
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und
Basilikum



Caprese* 11,50

Tomatenscheiben, Büffelmozzarella,
Basilikum, Olivenöl, Balsamicocreme

Vitello Tonnato* 17,90

Zarte Scheiben vom Kalbsfleisch,
cremige Thunfischkapernsauce

Carpaccio* 13,90

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet,
frischer Rucola, Parmesanhobel



Hausgebackenes Brot 5,00

Dazu Oliven, natives Olivenöl und
Kräuter



Süßkartoffel Fritten 7,90

Dazu Sourcreme

ZUPPE

Suppe



Minestrone* 7,50

Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln,
dazu Pizzabrötchen



Tomatencremesuppe* 6,90

Von frischen Tomaten mit Basilikum,
Sahnehaube, dazu Pizzabrot

*Dazu reichen wir hausgebackenes Brot



INSALATA

Salat & Bowl



Zu allen Salaten reichen wir hausgebackenes Brot



Mista Piccola 6,50

Blattsalate, Kirschtomaten, Karotten, Kräutervinaigrette



Mista Grande 11,90

Gemischter Baby Leaf Salat, Blattspinat, Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Radieschen, Oliven, rote Zwiebeln, Kräutervinaigrette

Insalata Scampi 15,50

Gegrillte Garnelen auf einer bunten Salatmischung mit Rucola, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Grana Padano, Basilikum-Vinaigrette



Caesar Salad 11,90

Romanasalat, Kirschtomaten, Grana Padano, Croutons, Caesar Dressing

Ziegenkäse Bowl 14,50

Baby Leaf Salat, Rucola, Rote Beete, karamelisierter Ziegenkäse, Walnüsse, Birnenspalten, gebratene Süßkartoffelwürfel, Honig-Senf-Dip

Burrata Bowl 14,50

Baby Leaf Salat, Rucola, Falafel, Grillgemüse, gebratene Champignons, Burrata-Mozzarella, Kirschtomaten, Oliven, rote Zwiebeln, Pesto-Dip, Basilikum-Vinaigrette

Surf & Turf 16,90

Rinderstreifen, Garnelen, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, karamalisierte Karotten, Rucola, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Aioli-Dip

Salat Extras

Hähnchenbruststreifen	3,90
Mozzarella-Kugeln	3,50
Gegrillte Champignons	3,30
6 Garnelen	4,90
Thunfisch	3,30
Lachs	4,90
Feta	2,50

BURGER

Panino

✓ Vegan 10,90

Beyond Meat, Rucola, Tomaten, Salzgurke, Röstzwiebeln, hausgemachte Hummuscreme

Avocado 11,90

Beef Patty 180 gr., Avocado, Cheddar, Salat, Tomate, rote Zwiebeln, hausgemachte Avocadocreme

Ceaser 11,80

gebratene Hähnchenbrust mit Romanasalat, Tomaten, Röstzwiebeln, Caesar Sauce, Grana Padano

Pisa 13,90

Beef Patty 180 gr., Burrata-Mozzarella mit cremigem Kern, geschmorte Tomate, Rucola, rote Zwiebeln, Pestosauce

✻ Extras

Drillinge mit Rosmarin & Sourcreme 4,90

Smashed Potatoes
zerdrückte Drillinge mit Aioli-Dip 4,90

Goldgelbe Fritten
mit Ketchup oder Mayo 4,90

Süßkartoffel Fritten
& Sourcreme 5,50



STEINOFENPIZZA

Classico & Vegan



Margherita 10,50

Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella



Pizza Pane* 8,50

Natives Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Oregano

Hawaii* 13,20

Saftiger Hinterschinken und Ananas

Tonno* 13,20

Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano

Prosciutto e Funghi* 13,50

Saftiger Hinterschinken und frische Champignons, Oregano



Bianca 13,90

Kokoscreme, frische Champignons, Rucola, Knoblauch, Trüffelöl



Grilled Verduce 13,90

Grillgemüse, rote Zwiebeln, schwarze Oliven, Feta, grober Pfeffer

Caesar 14,90

gegrillte Hähnchenstreifen, rote Zwiebeln, Romanasalat, Caesar Dressing, Grana Padano



Burrata e Rucola 15,80

Kirschtomaten, Oliven, Burrata-Mozzarella mit cremigem Kern, Rucola, Oregano, Basilikumöl, grober Pfeffer



Parma 16,90

Parmaschinken, Rucola, Grana Padano, Oregano, Basilikumöl, grober Pfeffer



Salmone e Avocado 16,90

Avocadocreame, Räucherlachs, rote Zwiebeln, Rucola, grober Pfeffer

Salame Rustica 14,50

Italienische Salami, Rucola, Grana Padano, Oregano, Basilikumöl, grober Pfeffer

Pollo BBQ 13,90

Gegrillte Hähnchenbruststreifen, frische Paprika, rote Zwiebeln und BBQ Sauce, grober Pfeffer

Tonno Mediterran 14,90

Thunfisch, rote Zwiebeln, schwarze Oliven, Kapernäpfel, Frühlingszwiebeln, Rucola, Oregano, Basilikumöl, grober Pfeffer

Scampi e Rucola 15,90

Garnelen, Kirschtomaten, Rucola, Pesto Oregano, Basilikumöl, grober Pfeffer



Gorgonzola (Bianca) 14,50

Sauerrahm, Gorgonzola, rote Zwiebeln, Birne, Walnuss, Honig



Caprese 13,90

Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Balsamico-Bianco-Vinaigrette, Oregano, Basilikumöl, grober Pfeffer

Asia Chicken 14,90

Curry-Kokos Cream, Hähnchenbruststreifen, Gemüse, rote Zwiebeln, Teriyaki-Sauce, Frühlingszwiebeln

Salame Piccante 13,90

Peperonisalami, Rucola, Grana Padano, Oregano, Basilikumöl, grober Pfeffer

Chicken Tonnato 16,50

Thunfischsauce, Hähnchenbruststreifen, rote Zwiebeln, Kapernäpfel, Rucola, Grana Padano, Crema di Balsamico, grober Pfeffer

Calzone 14,80

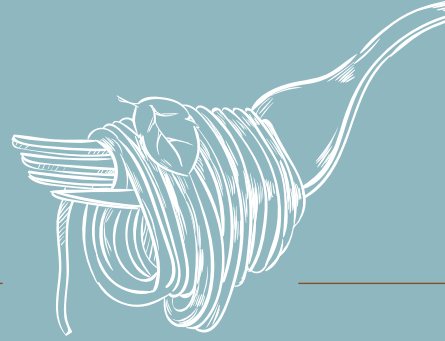
Gefüllt mit saftigem Hinterschinken, Salami und frischen Champignons

Unsere Pizzen sind auf Wunsch auch vegan möglich. Wir bereiten jede Pizza gerne mit veganem Pizza-Schmelz zu +1,80.



PASTA

Nudeln



 **Spaghetti Aglio e Olio 12,50**
Kirschtomaten, Knoblauch, Chili in
nativem Olivenöl, Petersilie, Parmesan

Spaghetti Bolognese 13,30
Rinderragout, Tomatensauce, Zwiebeln

Spaghetti Carbonara 13,50
Speck und Ei in cremiger Sahnesauce

 **Spaghetti Arrabbiata 12,50**
Kirschtomaten, Zwiebeln, Peperoni
in Knoblauch-Tomatensauce (scharf)

Spaghetti alla Burrata 15,80
Rote Zwiebeln, Kirschtomaten in Basili-
kumpesto mit Pinienkernen und natives
Olivenöl, getoppt mit cremiger Burrata-
Mozzarella

Tagliatelle

Gorgonzola e Spinaci 14,50
Gorgonzola, karamalisierte Zwiebeln,
Blattspinat, Walnüsse und Birnenspalten

Tagliatelle

Crema di Avocado 12,90
Paprika und Rucola in hausgemachter
Avocado-Limetten-Creme

Penne Verdure 11,90
Gemüse der Saison, Knoblauch in
Weißwein-Sahnesauce

Lasagne al Forno 13,50
Rindfleisch, Béchamelsauce,
mit Mozzarella überbacken

Extras

Hähnchenbruststreifen	3,90
6 Garnelen	4,90
Rinderfiletstreifen	4,90
Lachswürfel	5,50
Gorgonzola	3,90
Parmesan	1,00

CARNE ALLA GRIGLIA

Fleisch vom Grill

Entrecôte 20,90

200g am Knochen gereift, stark marmorisiertes Steak mit Fettauge

Rumpsteak Argentino 19,90

200g, das zarte Meisterstück. Kräftig im Geschmack – mit einem kleinen Fettrand

Schweinemedallion 16,90

Mediterran mariniert – feines Schweinefilet gegrillt

Hähnchenbrustfilet 15,50

Mariniert mit Kräutern der Provence – saftig gegrillt

Schnitzel „Wiener Art“ 13,90

Mit Zitrone

2 Schnitzel vegan 12,90

Paniert, 180g, Wiener Art

Schnitzel Caprese 15,50

Mit Tomate & Mozzarella überbacken



Wähle deine Beilagen

Grillgemüse mit Sourcreme 4,90

Drillinge mit Rosmarin & Sourcreme 4,90

Smashed Potatoes zerdrückte Drillinge mit Aioli-Dip 4,90

Goldgelbe Fritten mit Ketchup oder Mayo 4,90

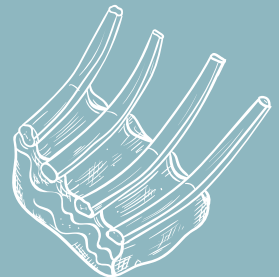
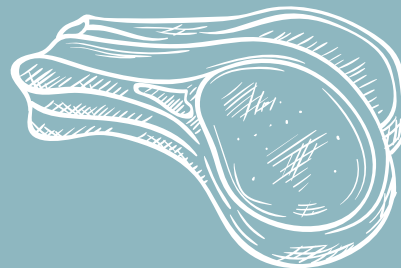
Süßkartoffel Fritten & Sourcreme 5,50

Wähle deine Sauce

Pfeffer Sauce 3,90

Kräuterbutter 2,50

Champignon-Rahm 3,50



PESCE

Fisch



Garnelen Pfanne 18,90

In pikanter Sauce mit Peperoni, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, dazu hausgemachtes Brot

Baby Calamari vom Grill 21,90

Mit Zitronen-Knoblauch-Sauce, dazu junger Spinat und Grillkartoffeln

Salmone 23,90

Gegrilltes Lachsfilet mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln



PER BAMBINI

Für die Kleinen (< 12 Jahre)

Pumba 8,50

Saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet, goldgelbe Fritten, Ketchup oder Mayo



Simba 7,90

Pizza Margherita, hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella



Nala 6,90

Spaghetti Napoli, mit fruchtiger Tomatensauce



Mufasa 5,90

Penne mit Butter, auf Wunsch mit Parmesan

DOLCI

Dessert

Tiramisu 6,90

Hausgemachtes Dessert mit Mascarpone

Panna Cotta im Glas 5,20

Italienische Süßspeise, mit Erdbeersauce

Apfelstrudel mit Vanille 7,90

Vanilleeis, Vanillesauce, Sahne

Tartufo 5,50

Eisbombe aus Schokoladeneis und Zabaioneis

Hot Chocolate Soufflé 7,80

Warmes Schokoküchlein mit flüssigen Kern, Vanilleeis & Sahne

Pfannkuchen

Zimt & Zucker 5,20

Apfelmus 5,80

Nutella 6,50

Vanilleeis mit heißen Kirschen 7,50

*Tägliche frische
Kuchenauswahl.*

Unsere Servicekraft berät Sie gern.



KAFFEE

100% caffè

Caffè



Tasse Filter Kaffee	3,00
Pott Filter Kaffee	4,90
Tasse Kaffee Crema	3,50
Tasse Kaffee HAG	3,50
Latte Macchiato	4,20
Milchkaffee mit Zimt	4,50
Cappuccino	3,70
Cappuccino mit Sahne	3,90
Pott Cappuccino	5,50
Espresso	2,80
Espresso Ristretto	2,80
Kurzer Espresso	
Espresso Doppio	4,40
Doppelter Espresso	
Espresso con Panna	3,30
mit Sahnehaube	
Espresso Macchiato	3,20
mit Milchschaum	

Kaffee wahlweise auch mit
Sojamilch, Hafermilch oder
lactosefreier Milch +0,40

TEE

KEO

Tè

Cioccolata

Darjeeling	3,30
Schwarzer Tee, zartblumig	
Friesentee	3,30
Traditioneller Tee, ostfriesischer Art	
Grüner Tee	3,30
Herb-frischer grüner Tee aus China	
Pfefferminze Tee – Bio	3,30
Wohltuender, frischer Kräutertee	
Moringa	3,30
Kräutertee mit Granatapfel	
Insel der Sinne	3,30
Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer	
Waldbeere	3,30
Früchtetee mit Beerengeschmack	
Sanddorn-Cranberry	3,30
Sanddorn und fruchtige Cranberrys	
Rooibos-Vanille	3,30

Tasse Trinkschokolade von Lindt	3,40
Pott Trinkschokolade von Lindt	5,40

ERFRISCHUNGEN

San Pellegrino Fl. 0,25 | 3,40

spritzig Fl. 0,75 | 7,70

Acqua Panna Fl. 0,25 | 3,40

still Fl. 0,75 | 7,70

Lüneburger Tafelwasser

still | spritzig 1,00 | 5,70

Coca Cola Zero Fl. 0,20 | 3,30

Coca Cola | Light 0,35 | 3,80
0,47 | 4,90

Fanta | Sprite | Spezi 0,35 | 3,80
0,47 | 4,90

Eistee Zitrone Fl. 0,20 | 3,00

Arizona Eistee Fl. 0,50 | 4,60

Blaubeere | Granatapfel

Fruchtschorle Fl. 0,35 | 3,90

Nektar/Saft Fl. 0,47 | 5,30

Fruchtsäfte Fl. 0,20 | 3,10

Apfel trüb | Fl. 0,40 | 5,50

Orange | Kirsche

Schweppes Fl. 0,20 | 3,30

Bitter-Lemon | Ginger Ale |

Tonic Water | Wild Berry |

White Peach | Granatapfel

Proviant Fl. 0,33 | 3,90

Bio Limonade Ingwer-Zitrone

Bio Limonade Limette-Minze

Bio Limonade Kirsche Granatapfel

Vita Malz Fl. 0,33 | 3,50



BIER

Vom Fass

Starnberg Hell 0,3 | 3,80
0,5 | 5,80

Lüneburger
Pilsener 0,3 | 3,80
0,5 | 5,80

Ducksteiner 0,3 | 4,10
0,5 | 6,10

Krombacher
Hefeweizen 0,5 | 5,90

Flaschenbier

Brooklyn Lager 0,33 | 4,50
5,2 % vol.,
karamellig-blumige Note

Krombacher Kellerbier 0,33 | 3,90
5,1 % vol.,
naturtrüb, vollmundig, würzig

Duckstein Weizen 0,50 | 5,90
5,7 % vol., naturtrüb mit
bananiger Fruchtnote

Flaschenbier

Krombacher Hefeweizen 0,5 | 5,90
Alkoholfrei

Krombacher Pils 0,33 | 3,90
Alkoholfrei

Birra Peroni 0,33 | 4,00
Peroni Nastro Azzurro

Birra Moretti 0,33 | 4,00
aus Norditalien



WEISSWEIN

Vino bianco

0,2 l

0,5 l

Sauvignon Blanc trocken

7,50

18,00

Weingut Russbach, Pfalz/Deutschland. Elegant, feinwürzig, harmonische Fruchtsüße und belebende Säure. Wunderbarer Begleiter von Fisch & Gemüse.

Grauburgunder

6,80

16,50

Weingut Bischoffingen, Baden/Deutschland. Sehr fruchtig, elegant, duftig im Bouquet. Ideal zu Geflügel, Pasta & Pizza.

Sommersemester trocken

8,20

20,00

Weingut Studier, Pfalz/Deutschland. Cuvée aus Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay. Fruchtig und duftig. Passend zu Salaten und leichten Gerichten.

Chardonnay

6,30

15,20

Collezione Il Mio, Italien/Sizilien. Kräftig, fruchtig und harmonisch. Passt sehr gut zu Fischgerichten.

Bacchus

7,50

18,30

Weingut Zur Schwane Bacchus. Holunderblüte, Kräuter, angenehme Restsüße, frisch & leicht.

Flasche I Frati Lugana DOC 0,75l 36,90

Cà dei Frati aus der Lombardei/Italien. Wie „Sommerfrische am Gardasee“.

Kraftvoll, lebendig und harmonisch. Passt hervorragend zur mediterranen Küche.

ROTWEIN

Vino rosso

0,2 l

0,5 l

Clasico Garnacha

Aus dem Campo de Borja in Spanien.

Frische Himbeeren, Erdbeeren, blumig, leicht, sehr weich.

6,20

15,00

Merlot

Il Mio, Sizilien/Italien. Weich, erdig-samtig, jugendliche

Aromen. Wunderbarer Begleiter zu Rind, Geflügel & Gemüse.

6,50

15,80

Die Sonne des Südens

La Légende d' Helios, Südfrankreich. Ein Bouquet von roten Beerenaromen. Komplex und elegant. Passt zu gratinierten Gerichten und rotem Fleisch.

7,80

19,00

Terre Avare Primitivo

Terre Avare, Apulien/Italien. Duftet nach reifen Beeren, kräftig, angenehm, süffig mit dezenter Bitternote. Perfekter Begleiter zu deftigen Speisen.

7,20

17,50

Lambrusco Amabile

Cantina Puianello, Emilia-Romagna/Italien. Feine Perlage, saftig-süß

5,70

13,90

Cuveé Rosé *feinherb*

Weinwelt Herrenberg, Pfalz/Deutschland. Angenehm süffig, Duft von Cassis. Spritzig-frisch. Eignet sich gut zu Lachs, Meeresfrüchten und Grillgerichten.

6,50

15,80

Weinschorle

Rot / Weiß

5,90

SEKT & SPRIZZ

Glas Sekt 0,10 | 4,00

Sekt mit O-Saft 0,10 | 4,50

Sekt auf Eis 0,15 | 5,00

Prosecco 0,10 | 3,80

Prosecco auf Eis 0,15 | 4,80

Aperol Sprizz 0,20 | 7,90

Aperol, Prosecco, Soda

Aperol Maracuja
Sprizz 0,20 | 8,20

Aperol, Prosecco, Soda, Maracujasaft

Hugo 0,20 | 7,90

Prosecco, Soda, Holunderblüten-
sirup

Lillet Wild Berry 0,20 | 8,50

Lillet Blanc, Schweppes
Wild Berry, Beeren

White Peach Sprizz 0,20 | 8,20

Schweppes White Peach, Pfirsich
Saft, Prosecco

Flasche Sekt 0,75 | 23,90

Flasche Prosecco 0,75 | 22,50

SHOTS

B52 4,50

Baileys, Khalua, 73% Rum

Sammy 4,50

Sambuca, Maracujasaft, Grenadine

Blowjob 4,50

Amaretto, Khalua, Baileys, Sahne



*Der fruchtige Spritz mit dem
Geschmack von sizilianischer
Blutorange*

Sarti Lemon Spritz 7,90
Sarti Spritz 7,90



Enjoy responsibly

COCKTAILS

Alkoholfrei

Ipanema 7,50

FrISChe Limetten,
Rohrzucker, Ginger Ale

Jamaica Fruit 7,50

Ananas-, Orangen-, Maracujasaft,
Limettensaft, Grenadine

Driver 7,50

Orangensaft, Limettensaft,
Bitter Lemon, Curacao blue, Soda

Aperitivo Cocktails

Strawberry Campari 8,50

Campari, Erdbeersirup, Puderzucker,
Soda, Prosecco

Tocco Rosso 7,30

Campari, Holunderblütensaft,
Soda, Prosecco

Negroni 8,90

Gin, Campari, Martini Rosso, Orange





KÜCHE & BAR

PICCANTI

SEIT 2006

SCHÖN, DASS DU UNSER GAST BIST.

È bello che tu sia nostro ospite.

Piccanti

Am Sande 9, 21335 Lüneburg
04131- 77 69 69
www.piccanti.de
post@piccanti.de



Jetzt folgen!
[@piccantilueneburg](https://www.instagram.com/piccantilueneburg)