

Kulimare



*Herzlich
Willkommen!*

**Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit
in unserem Restaurant Kulimare.**

**Unsere mediterrane Küche bereitet Ihnen täglich aus frischen
Zutaten in bester Qualität unsere Gerichte zu.**

**Fragen Sie unser Team, wenn Sie besondere Wünsche haben.
Wir werden Ihnen gerne helfen!**

Herzlichst Ihr Kulimare Team.

Vorspeisen

1. **Antipasti „Kulimare“** ^{2 6 G} **15.50€**
(gemischte Vorspeisenplatte nach Art des Hauses)
2. **Vitello Tonnato** ^{CDG 3 31} **13.50€**
(feine Kalbsscheiben in Thunfischcreme mit „Rucola-Bouquet“, getrocknete Tomaten und Fruchtkapern)
3. **Kräuter Carpaccio vom Rind** ^{G 3 15} **13.50€**
(mit Parmesansplittern in einer feinen Zitronen-Vinaigrette, Rucola)
4. **Gratinierter „Frischer Ziegenkäse“** ^{A1 J G 2} **9.50€**
(mit Feigensenf, Trauben und Kresse)
5. **Bruschetta** ^{A1} **6.50€**
(hausgemachtes Brot, geröstet mit Tomatenconcasse, Knoblauch, Zwiebel)
6. **Überbackener Schafskäse** ^{2 3 5 G} **9.50€**

Suppen

15. **Tomatensuppe** ^{4 G} **6.50€**
(mit Basilikumcreme)
16. **Fischsuppe nach Art des Hauses** ^{BD 4 A1} **10.50€**
(mit geröstetem Knoblauchbrot)
17. **Markklößchensuppe** ^{2, 4} **6.50€**

Salate

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 30. Beilagensalat | 3.50€ |
| 31. Gemischter Salat
(grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten) | 6.50€ |
| 33. Insalata Hawaii ^{2 6 9 15}
(grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Putenstreifen, Ananas) | 13.50€ |
| 34. Tropea Salat ^{5 6 C G}
(grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Peperoni, Feta, Käse, Paprika, Mais, gekochtes Ei, Oliven und Zwiebeln) | 11.50€ |
| 35. Insalata di Pomodoro
(Tomaten, Zwiebel) | 7.50€ |
| 36. Salat Toscana ^{6 D G}
(gemischter Salat mit Pinien, Lachs, Mais, Kirschtomaten) | 14.50€ |
| 37. Insalata Caprese ^G
(frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum) | 9.50€ |
| 38. Insalata Nizza ^{C D 2 5}
(grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Thunfisch, rote Zwiebel, gekochtes Ei, Oliven, Artischocken) | 11.50€ |
| 39. Insalata Italia ^{C G 2 3 6}
(grüner Salat, Karotten, gekochtes Ei, Tomaten, Gurken, deutscher Hinterschinken, Käse, rote Zwiebel) | 11.50€ |
| 40. Insalata di Mare ^{B D N 2 3 1 5}
(Meeresfrüchte, Knoblauch, grüner Salat, Zitronen-Vinaigrette) | 14.00€ |

je mit Joghurtdressing ^{15, G} oder Balsamicodressing ^L

Nudelgerichte

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 46. | Spaghetti Aglio e Olio ^{A1}
(frische Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl) | 9.50€ |
| 47. | Spaghetti alla Carbonara ^{A1CG236}
(Panceta, Eigelb, Parmesan-Sahnesauce) | 11.50€ |
| 48. | Spaghetti Frutti di Mare ^{A1BDN4L}
(Meeresfrüchte, Knoblauch) | 13.50€ |
| 49. | Tagliatelle allo Chef ^{G A1}
(mit Pfifferlingen und Sahne-Tomaten Sauce und Knoblauch) | 12.00€ |
| 50. | Tagliatelle al Basilico ^{A1G4}
(hausgemachtes Basilikumpesto, Parmesankäse, Tomaten, Knoblauch) | 11.50€ |
| 51. | Tagliatelle Gambas ^{A1B15}
(Garnelen in Zitronen-Minze-Butter geschwenkt) | 13.50€ |
| 52. | Tagliatelle al Salmone ^{A1D24}
(frischer Lachs, Zuckerschoten in feiner Safransauce, Lauch) | 13.50€ |
| 53. | Tagliatelle Rosé ^{A1L46GC}
(frischer Lachs, Knoblauch in Tomatensahnesauce) | 12.50€ |
| 54. | Spaghetti alla Bolognese ^{A1L46}
(hausgemachte Fleischsauce) | 11.00€ |
| 55. | Spaghetti al Pomodoro ^{A1}
(hausgemachte Tomatensauce, Knoblauch) | 10.50€ |
| 56. | Rigatoni al Arrabbiata ^{A15}
(hausgemachte scharfe Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebel, Oliven) | 11.00€ |
| 57. | Rigatoni Lombardi ^{A1EGHKM235}
(Gorgonzolasauce, frittiertes Rucola, geröstete Walnüsse) | 12.50€ |
| 58. | Rigatoni al Curry ^{A1}
(Currysauce, Zwiebeln, Zucchini, Rumpsteakstückchen) | 11.50€ |
| 59. | Gnocchi Salvia ^{A1G}
(in Salbei-Butter geschwenkt, Cherrytomaten, Parmesansplitter, Knoblauch) | 10.50€ |
| 60. | Gnocchi Gamberetti ^{A1G}
(Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch, Gambas) | 13.00€ |

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 61. Tortellini alla Panna ^{A1 G 2 3 6} | 10.50€ |
| (mit Fleischfüllung, deutscher Hinterschinken, Sahnesauce) | |
| 62. Tortellini Spinaci ^{A1 G 4} | 12.00€ |
| (Ricotta mit Spinatfüllung in Safran-Sahnesauce, Spinat, Parmesansplitter) | |
| 63. Penne al Pesto di Rucola | 11.50€ |
| (mit Hähnchenstücken) | |
| 64. Gnocchi Gorgonzola | 11.50€ |
| (mit Sahnesauce) | |

Aus dem Ofen

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 71. Rigatoni Aurora ^{A1 G 6} | 11.00€ |
| (mit Bolognesesahnesauce und Käse überbacken mit deutschem Hinterschinken) | |
| 72. Hausgemachte Lasagne ^{A1 G 2 3 6 C} | 11.50€ |
| (mit Bolognesesauce, deutscher Hinterschinken, Béchamel und Käse überbacken) | |
| 73. Combinazione ^{A1 G 6} | 10.50€ |
| (Nudelvariation in Bolognese- und Sahnesauce mit Käse überbacken) | |
| 74. Tortellini 4 Formaggio ^{A1 G} | 11.00€ |
| (Fleischfüllung mit 4 Käsesorten im Ofen überbacken) | |
| 76. Hausgemachte Lasagne mit Lachs ^{A1 B D G C} | 13.50€ |
| (Knoblauch, frischer Lachs & Spinat, Tomaten und Sahnesauce) | |
| 77. Hausgemachte Cannelloni ^{A1 G 6} | 11.00€ |
| (gemischtes Hackfleisch mit Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken) | |

Risotto

- | | |
|----------------------------------------------------------------------|---------------|
| 65. Risotto mit verschiedenen Meeresfrüchten ^{B L M} | 13.50€ |
| 66. Risotto Italia | 12.00€ |
| (mit Champignons und Pfifferlingen) | |

Pizza

Größe 32cm

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 98. Pizza Bruschetta ^{A1 C}
(frische Tomaten, Schafskäse, Basilikum) | 8.50€ |
| 99. Pizzabrot ^{A1 C}
(Tomatensauce) | 6.50€ |
| 100. Margherita ^{A1 G C}
(Tomatensauce, Mozzarella, Käse) | 9.50€ |
| 101. Pizza Funghi ^{A1 G C}
(Tomatensauce, Mozzarella, Käse, Champignons) | 10,50€ |
| 102. Napoli ^{A1 G D 2 3 5 C}
(Tomatensauce, Mozzarella, Käse, Sardellen, Kalamata Oliven, Kapern) | 11.50€ |
| 103. Tonno ^{A1 G D C}
(Tomatensauce, Mozzarella, Käse, Thunfisch, rote Zwiebel) | 12.50€ |
| 104. Hawaii ^{A1 G 2 3 6 9 1 5 C}
(Tomatensauce, Mozzarella, Käse, deutscher Hinterschinken, Ananas) | 11.50€ |
| 105. Capricciosa ^{A1 G 2 3 5 6 C}
(Tomatensauce, Mozzarella, Käse, deutscher Hinterschinken, rote Zwiebel, Artischocken, Kalamata Oliven) | 11.00€ |
| 106. Quattro Stagioni ^{A1 G 2 3 6 C}
(Tomatensauce, Mozzarella, Käse, deutscher Hinterschinken, Salami, Champignons, Paprika) | 11.50€ |
| 107. Pizza Bologna ^{A1 G L 2 3 6 C}
(Tomatensauce, Mozzarella, Käse, deutscher Hinterschinken, Salami, Bolognesesauce) | 11.50€ |
| 108. Pizza Salmone ^{A1 B D G C}
(Crème fraîche, Lachs, Spinat, Knoblauch, Ei) | 13.50€ |
| 109. Frutti di Mare ^{A1 B D G N 2 C}
(Tomatensauce, Mozzarella, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch) | 13.50€ |
| 110. BBQ ^{A1 G 2 3 4 6 1 0 C}
(Tomatensauce, Mozzarella, Käse, BBQ-Sauce, Speck, gebratene Hähnchenbrust, karamalisierte Zwiebeln) | 12.00€ |

- 111. Meat Lovers** ^{A1 G 236 C} **12.50€**
 (Tomatensauce, Mozzarella, Käse, Speck, Salami, Salsiccia, gebratene Hähnchenbrust)
- 112. Espanola** ^{A1 B G 4 C} **12.50€**
 (Tomatensauce, Mozzarella, Käse, Pesto, Garnelen, Chorizo, Cherrytomaten, Chili und Aioli)
- 113. Salami** ^{A1 G 236 C} **10.00€**
 (Tomatensauce, Mozzarella, Käse, Salami)
- 114. Roni** ^{A1 G 236 C} **11.00€**
 (Tomatensauce, Mozzarella, Käse, deutscher Hinterschinken, Salami, Champignons)
- 115. Parma** ^{A1 G 236 C} **13.50€**
 (Tomatensauce, Mozzarella, Käse, Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan)
- 116. Calzone** ^{A1 G 236 C} **11.50€**
 (Tomatensauce, Mozzarella, Käse, deutscher Hinterschinken, Salami, Champignons)
- 117. Vegetarisch** ^{A1 G 10 C} **11.50€**
 (Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Auberginen, karamellisierte Zwiebeln, Olivenöl)
- 118. Diavolo** ^{A1 G 2356 C} **11.50€**
 (mit Peperoniwurst, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Peperoni)
- 119. Ferrari** ^{A1 G 236 C} **10.50€**
 (mit Paprika, Mozzarella, Peperoniwurst und Knoblauch)
- 120. Al Pollo** ^{A1 G C} **12.50€**
 (Crème fraîche, Mozzarella, Hähnchenbrust, Spinat, getr. Tomaten, Fetakäse, Zwiebel, Olivenöl)
- 121. Pizza „Vier Käse“** ^{CG 7} **12.00€**
 (Crème fraîche, Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse, Parmesan)

Fleischgerichte

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 125. Picata Milanese vom Schwein ^{A1 CG 15}
(Schnitzel paniert in Ei und Parmesan) | 19.00€ |
| 126. Scaloppina vom Schwein mit Mozzarella ^{A1 CL}
(Schnitzel natur in Weißweinsauce und Mozzarella) | 18.50€ |
| 127. Jägerschnitzel vom Schwein ^{A1 C} | 16.50€ |
| 128. Cordon Bleu vom Schwein ^{A1 CG 236}
(Schinken & Käse) | 18.00€ |
| 129. Saltimbocca alla Romana vom Rind ^{L2346}
(mit Parmaschinken, Salbeifüllung in Weißweinsauce) | 20.50€ |
| 130. Parmigiana vom Schwein ^{A1 CG 236}
(paniert, mit deutschem Hinterschinken und Käse überbacken) | 18.50€ |
| 131. Putenschnitzel paniert ^{A1 C}
(mit Zwiebelsauce) | 18.00€ |
| 132. Rumpsteak „300gr“ vom Grill ¹ | 22.50€ |
| 133. Rumpsteak „300gr“ mit Zwiebel ¹ | 23.50€ |
| 134. Wiener Schnitzel vom Rind ^{A1 CG 24} | 21.00€ |
| 135. Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A1 CG 24} | 18.50€ |

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit einem kleinem Salat und Rosmarinkartoffeln oder Pommes oder Nudeln & Gemüse. ^{A1 23}

Fisch

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 145. Doradenfilet auf der Haut gebraten ^{D 4} | 22.00€ |
| 146. Lachsfilet auf Basilikum-Spiegel ^{D 4} | 23.00€ |
| 147. Lachsfilet ala Crema | 22.50€ |
| 148. Gebratenes Zanderfilet ^{DL} | 21.50€ |
| 149. Fischvariation „Kulimare“ ^D | 26.50€ |
| 150. Gegrillter Garnelenteller ^B
(7 Riesengarnelen mit Knoblauchsauce) | 22.50€ |
| 151. Calamari frittiert ^{A1 CN}
(nur mit Salat) | 20.50€ |

Alle Fischgerichte servieren wir Ihnen mit einem kleinen Salat und Gemüse oder Rosmarinkartoffeln oder Nudeln.

Dessert

- | | |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| 155. Tiramisù Classico ^{CG 2 8 10}
(Hausgemacht) | 6.50€ |
| 156. Crème Brulée ^{CG 4 10}
(Hausgemacht) | 6.50€ |
| 157. Panna Cotta ^{CG 4 10}
(Hausgemacht) | 6.50€ |

Getränke

Alkoholfreie Getränke

162. Fanta	0.3l / 0.5l	2.90€ / 4.10€
163. Coca Cola ^{1 2 8 10}	0.3l / 0.5l	2.90€ / 4.10€
164. Coca Cola light ^{1 2 8 10 11}	0.3l / 0.5l	2.90€ / 4.10€
165. Spezi ^{1 2 8 10}	0.3l / 0.5l	2.90€ / 4.10€
166. Schweppes Bitter Lemon ^{9 10}	0.3l / 0.5l	3.30€ / 4.30€
167. Apfelsaft	0.3l / 0.5l	3.20€ / 4.20€
168. Apfelsaftschorle	0.3l / 0.5l	3.20€ / 4.10€
169. Orangensaft ^{1 10}	0.3l / 0.5l	3.30€ / 4.30€
170. Orangensaftschorle ^{1 10}	0.3l / 0.5l	3.20€ / 4.20€
171. Johannisbeernektar ^{1 10}	0.3l / 0.5l	4.10€ / 4.60€
172. Johannisbeerschorle ^{1 10}	0.3l / 0.5l	3.20€ / 4.30€
173. Maracujanektar	0.3l / 0.5l	4.10€ / 4.60€
174. Maracujaschorle	0.3l / 0.5l	3.20€ / 4.30€
175. Teinacher Medium Flasche	0.25l	2.80€
176. Teinacher Medium Flasche	0.5l	3.90€
177. Teinacher Still Flasche	0.25l	2.80€
178. Teinacher Still Flasche	0.50l	3.90€

Bier vom Fass

180. Königs Pilsner ^{A1 (Weizen)}	0.3l / 0.4l	3.40 / 4.20€
181. Export ^{A1 (Weizen)}	0.3l / 0.4l	3.30 / 3.90€

Flaschenbier

183. Erdinger Weißbier ^{A1 20}	0.5l	4.20€
183. Erdinger Weißbier dunkel ^{A1 20}	0.5l	4.20€
185. Erdinger Kristallweizen ^{A1 20}	0.5l	4.20€
186. Erdinger Weißbier alkoholfrei ^{A1 20}	0.5l	4.20€
187. Bitburger alkoholfrei ^{A1 20}	0.3l	3.60€
188. Radler ^{A1 10 20}	0.3l / 0.4l	3.60 / 4.30€

Heiße Getränke

199. Cafe Crema ^{8G}	2.50€
200. Espresso ⁸	2.50€
201. Doppelter Espresso ⁸	3.60€
202. Espresso Macchiato ^{G 8}	2.50€
203. Cappuccino ^{G 8 10}	2.70€
204. Milchcafe ^{G 8}	2.70€
205. Latte Macchiato ^{G 8}	3.50€
206. Tee, verschiedene Sorten ⁸	2.60€
207. Heiße Schokolade ^{G 10}	3.60€

Rotweine

220. Chianti DOC Italien ^{L 20}	0.2l	4.10€
221. Barbera D´Alba DOC Italien ^{L 20}	0.2l	4.10€
222. Valpolicella DOC Italien ^{L 20}	0.2l	3.90€
224. Nero D´Avola IGP Italien ^{L 20}	0.2l	4.30€
225. Lambrusco DOP Italien ^{L 20}	0.2l	4.20€
226. Primitivo di Salento IGP Italien ^{L 20}	0.2l	4.40€
227. Montepulciano DOP Italien ^{L 20}	0.2l	4.10€
228. Trollinger mit Lemberger halbtrocken ^{L 20}	0.2l	4.30€

Weißweine

236. Pinot Grigio IGT Italien ^{L 20}	0.2l	4.30€
237. Chardonnay IGT Italien ^{L 20}	0.2l	4.30€
238. Riesling Qualitätswein ^{L 20}	0.2l	4.30€
239. Frascati DOC Italien ^{L 20}	0.2l	4.30€

Rosé

245. Bardolino Rosé DOC Italien ^{L 20}	0.2l	4.30€
246. Schwarzriesling Weißherbst lieblich ^{L 20}	0.2l	4.30€
249. 1/8l rot/weiß/rose ^{L 20}	0.125l	2.90€

Prosecco Valdo

250. Prosecco Valdo ^{L 20}	0.1l	4.10€
251. Prosecco auf Eis ^{G L 10 20}	0.2l	6.50€
252. Prosecco Valdo ^{L 20} Flasche	0.7l	24.00€
253. Weinschorle (weiß, rot oder rosé) ^{L 10 20}	0.3l	4.20€

Shot's

260. Jack Daniels ²⁰	2 cl	4.20€
261. Grappa ²⁰	2 cl	3.90€
262. Williams ²⁰	2 cl	3.40€
263. Vecchia Romagna ²⁰	2 cl	4.20€
265. Metaxa ²⁰	2 cl	3.70€
266. Martini bianco ^{L 20}	5 cl	3.70€
267. Ouzo ¹⁰	2 cl	2.90€
268. Bacardi ¹⁰	2 cl	3.40€

Likör & Long Drinks

279. Sambuca ²⁰	2 cl	3.40€
280. Amaretto ^{10 20}	2 cl	3.40€
281. Baileys ^{10 20}	2 cl	3.40€
282. Jägermeister ²⁰	2 cl	3.40€
283. Limoncello ^{10 15 20}	2 cl	3.40€
284. Ramazzotti ²⁰	4 cl	3.80€
285. Averna ²⁰	4 cl	3.80€
287. Fernet Branca ²⁰	2 cl	3.60€
295. Lillet-Spritz	0.3l	6.50€
296. Limoncello Spritz ^{L20}	0.3l	6.50€
297. Kulimare Spritz ^{L20}	0.3l	6.50€
298. Aperol Spritz ^{L 20}	0.3l	6.50€
299. Hugo ²⁰	0.3l	6.50€
300. Jacky-Cola ^{1 8 10 20}	0.4l	5.50€
301. Campari-Orange ^{15 20}	0.3l	6.50€
302. Campari-Soda	0.3l	6.50€

Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.

- A glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
1. Weizen 2. Dinkel
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Allergeninformation

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff | 16. mit Verdickungsmittel |
| 2. mit Konservierungsstoff | 17. mit Emulgatoren |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 18. enthält Zuckeraustauschstoff |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 19. mit Stabilisatoren
(Diphosphat) |
| 5. geschwärzt | 20. mit Alkohol |
| 6. mit Phosphat | 23. genetisch verändert |
| 7. mit Milcheiweiß | 24. mit Süßungsmittel Saccharin |
| 8. koffeinhaltig | 25. mit Süßungsmittel Cyclamat |
| 9. chininhaltig | 26. mit Süßungsmittel Aspartam |
| 10. mit Süßungsmittel | 27. mit Süßungsmittel Acesulfam |
| 11. enthält Phenylalaminquelle | 28. mit Glutamat |
| 12. gewachst | 29. mit Nitritpökelsalz |
| 13. taurinhaltig | 30. mit jodiertem Speisesalz |
| 14. mit Nitrat | 31. mit Kaliumsorbat |
| 15. mit Säuerungsmittel | |