

## ALTE WACHE KLASSIKER



### Alte Wache Pommes (Snack) \*v\*

Hausgemachte Pommes aus Kartoffeln von regionalem Bauer mit hauseigener Würzung

*homemade fries of potatoes from regional farmers with restaurant-owned seasoning*

€ 4,9

### Zuppa Estiva \*v\*

kalte Gemüsesuppe mit Lauch, Kartoffeln & hausgemachtem Brot

*cold summer soup of vegetables with leek and potatoes from regional farmers*

€ 8,5

### Salsiccia Siciliana (pikant)

Gegrillte hausgemachte sizilianische Wurst mit Fenchel-Salat in Orangenvinaigrette

*sicilian sausage spicy, with fennel salad and orange vinaigrette*

€ 11,9

### Bufala Bergpark \*v\*

Büffelmozzarella aus Kampanien mit Mangochutney, Datteltomaten & Basilikum

*buffalo mozzarella cheese with mango chutney date tomatoes & basil*

€ 13,9

### Dolce Capra \*v\*

Gebackener Ziegenkäse mit Kasseler Honig, Thymian, Wilkräutersalat, Datteltomaten & karamellisierten roten Zwiebeln

*baked goat-cheese with thyme, local honey, date tomatoes & caramelized red onions*

€ 14,9

### Carpaccio di Manzo

Rinderfilet Carpaccio an Olivenöl (aus eigener Herstellung vom Ätna Vulkan)

Tête de Moine (Halbhartkäse) & Zwiebelconfit

*beef tenderloin with sicilian homemade oliveoil, tête de moine (half hard cheese) and onion marmelade*

€ 15,5

### Nordhessische Ofenkartoffel \*v\*

Kartoffel aus regionalem Anbau mit Schmand-Dip und Salat der Saison

*potato from regional cultivation with homemade sour cream dip and seasonal salad*

€ 9,9

...mit Hähnchenstreifen / *as desired with chicken stripes*

€ 14,9

...mit Rinderstreifen / *as desired with beef stripes*

€ 16,9

### Insalata Bromeis

Salat der Saison mit Hähnchenspieße in Himbeer-Vinaigrette & Früchten

*salad of the season with chicken skewers in raspberry vinaigrette and fresh fruits*

€ 15,5

### Flammkuchen „Elsässer“

mit Speck, Zwiebeln, Schmand & frischer Petersilie

*thin pastry „Elsässer Style“ with bacon, sour cream, onions and fresh parsley*

€ 9,5

### Flammkuchen Giardino \*v\*

mit Paprika-Schmand, Aubergine, Parmigiano Käse & Rucola

*thin pastry with paprika-sourcream, eggplant, parmesan cheese & arucola salad*

€ 12,9

\*v\* - Vegetarisch

\*fragen sie nach unserer Karte mit Allergien Kennzeichnung



ALTEWACHE

## ALTE WACHE KLASSIKER

FRAGEN  
SIE UNS NACH  
KLASSISCHEN  
ITALIENISCHEN  
PASTAGERICHTEN

WIR  
MACHEN  
ALLE UNSERE  
NUDELN  
SELBER

### Torchietti alla Norma \*V\*

Kurze handgedrehte Nudeln in Tomatensugo mit Auberginenscheiben, dazu fein gehobelter gereifter Ricotta (leicht salziger Hartkäse aus Sizilien)

*short handmade noodles with tomatoe sauce with slices of eggplant & topped with grated ricotta cheese from sicily (the cheese is lightly salted)*

€ 12,9

### Tagliatelle con Salsiccia (pikant)

Bandnudeln in Tomatensugo dazu klein gehackte Salsiccia Wurst

*long flat homemade noodles with tomatoe sauce and homemade minced salsiccia sausage (the saussice is lightly spicy)*

€ 13,9

### Casarecci al Pistacchio di Bronte

Kurze handgedrehte Nudeln mit Pistazienpesto (Pistazien aus Bronte – Dorf der Weltbekannten Pistazien, Sizilien) mit Speck, Pinienkernen & einem Schuss Sahne

*short handmade noodles with pistachio pesto from famous town in sicily called bronte, bacon, pine nuts and a bit of cream*

€ 14,9

### Spaghetti Bottarga (pikant)

Knoblauch, Chili, Datteltomaten & fein geriebenen Bottarga aus Sardinien (getrocknete Rogen vom Großkopfmeeeräsche) zart schmelzend auf der Zunge

*with garlic, chili, date tomatoes & bottarga from sardegna island - dried roe from the Flathead Gray Mullet lightly grated - that it just melts in your mouth*

€ 16,9

### Alte Wache Burger

150 g - Kalbs & Rinderpatty mit Salat, Tomate, Jalapeños - angenehmen pikant & Ingwer, dazu Wächter-Salsa und pikante regionale Pommes

*150 g veal & beef patty, salad, tomato, Jalapeño (spicy), ginger, special Alte Wache homemade sauce & regional fries lightly spiced*

€ 19,5

### Pollo al Curry

Hähnchenbrust nach Art des Chefkochs an Curry mit Quinoa-Terrine

*chicken breast made the way of the chef, with curry and quinoa salad*

€ 19,9

### La Wiener Schnitzel

paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit hausgemachten regionalen Pommes

*veal schnitzel coated in bread crumbs with regional homemade fries*

€ 23,9

### Tournedos di Filetto di Manzo

200 g - gegrillte Rinderfilettournedos (2 Stk) an Chimichurri mit regionalen Kräuterkartoffeln

*grilled beef filet mignon (2 pieces) & chimichurri sauce with regional homemade potateos*

€ 29,9

## DOLCI

### Panna Cotta Diversa

Italienischer Vanille-Sahne Pudding mit immer wechselnden Kreationen

*vanilla cream with changing creations*

€ 6,9

### Tiramisu Leggero

Schichtdessert aus Biskuit & Caffè mit immer wechselnden Kreationen

*layered dessert made of biscuit & coffee with changing creations*

€ 7,9

### Semifreddo

Früchtenparfait

*parfait with changing friut creations*

€ 7,9