

Liebe Gäste

wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Zusätzlich zu den Speisen in dieser Karte bieten wir Ihnen unsere wechselnden, preiswerten und schnellen Mittagsangebote an. Beachten Sie auch die wechselnde Sonderkarte und die Gerichte auf den Tafeln.

Haben Sie schon Ihren LUNCH(S)PASS?

Nach 10x Mittagessen wochentags erhalten Sie 1x unser Mittagsangebot gratis.

Haben Sie Interesse, unsere Mittagsangebote regelmäßig per E-Mail zu erhalten?

Gerne nehmen unsere Servicemitarbeitende Ihre E-Mail Adresse entgegen.

Für Gruppen, größere Reservierungen und Feiern

in unseren Räumen halten wir Menüvorschläge für Sie bereit.

ALLERGENE und Unverträglichkeiten

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an. Gerne geben wir Ihnen, auch mit Hilfe unserer Aufzeichnungen, Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Aufgrund der zunehmenden **Gluten- und Laktoseunverträglichkeiten** haben wir unsere Speisekarte auf Gerichte, die wir ohne Gluten bzw. Laktose herstellen können, geprüft. Unsere Servicemitarbeitenden beraten Sie hierzu gerne.



Schön, dass Sie da sind!

Ruth Stöver
und das bell'ARTE Team

Gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karte oder senden Ihnen die Rechnung an Ihre deutsche Firmenadresse.

Ein Hinweis für Museumsbesucher!

Bitte denken Sie daran, vor Schließung des Sprengel Museums Ihre Garderobe abzuholen.

V o r s p e i s e n

Antipasti

Euro



Bruschetta originale

geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum

7,50



Rucola e burrata con pomodori

Kuhmilch-Mozzarella auf Rucolasalat und Roma-Tomaten, mit Balsamicodressing[?], Basilikum und Olivenöl mariniert

14,80

Carpaccio di manzo „classico“ *

rohe Rindfleischscheiben mit feinen Champignons, gehobeltem Parmesan, frischem Rucola, Zitrone und Olivenöl

15,60



Vitello tonnato

Kalbfileischscheiben mit Thunfischsauce[?] und Kapern

16,70



Gratinierter Ziegenkäse

mit warmen Roma-Tomaten, Kräutern und Honig an mariniertem[?] Rucolasalat

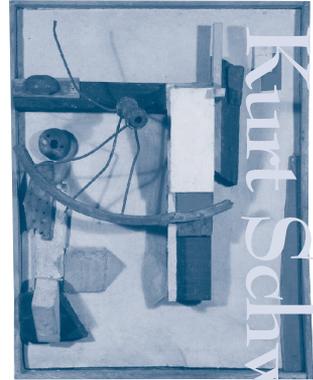
15,90

Pizzabrot

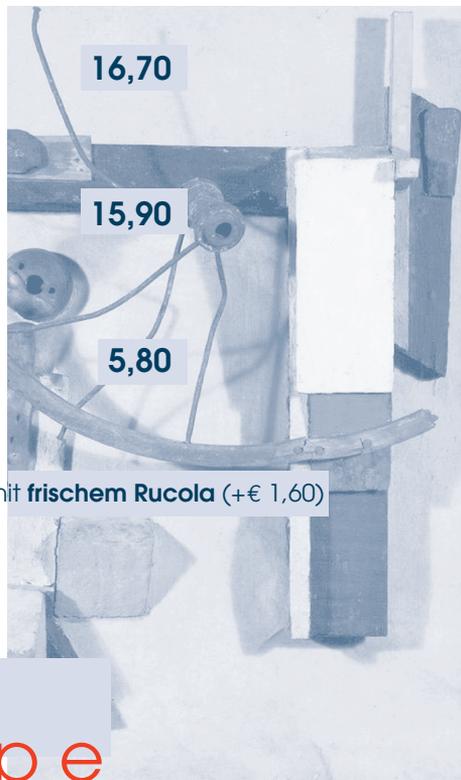
immer passend zur Vorspeise

5,80

* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Vorspeise mit **frischem Rucola** (+€ 1,60)



Kurt Schwitters 1887 - 1948



S u p p e

Zuppe



Crema di pomodoro

Tomatencrèmesuppe

7,10

Zuppa di pesce Sorrento

Fischsuppe mit frischem Fisch und Meeresfrüchten

10,40

Merzbild

1926

Bitte informieren Sie uns, wenn wir glutenfrei oder laktosefrei für Sie kochen sollen. Beachten Sie bitte, dass in unserer Küche viele glutenhaltige und laktosehaltige Lebensmittel verarbeitet werden und die Gerichte Spuren von Gluten bzw. Laktose enthalten können.

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit gekennzeichnet.

S a l a t e

Insalate



Insalata mista

gemischte Blattsalate der Saison mit Paprika, Tomaten, Oliven, Nüssen und Kernen, Balsamicodressing ⑦

auch als Beilagensalat

Möchten Sie Ihren Salat selbst marinieren, lassen Sie es uns wissen.



Insalata bell'ARTE

gemischte Blattsalate mit Hähnchenbrust vom Grill, frischen Früchten und Pinienkernen, Balsamicodressing ⑦

Insalata con pesce grigliato

gemischte Blattsalate mit Streifen von gegrilltem Fisch und Crevetten, Balsamicodressing ⑦

Tagliata di vitello

Rucolasalat mit feinen Kalbsrückentranchen vom Grill, Champignons, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Euro

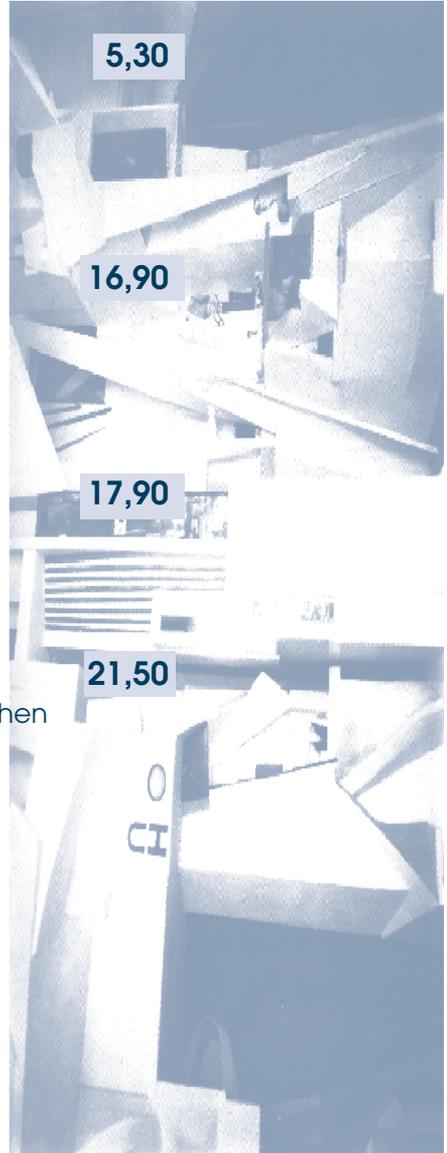
7,30

5,30

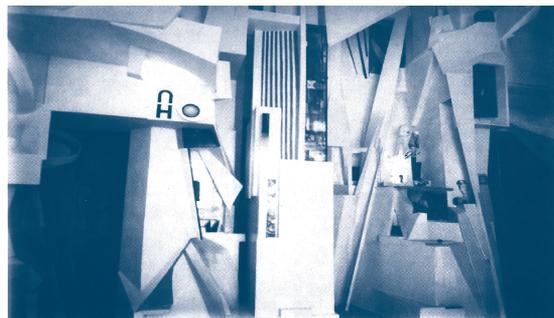
16,90

17,90

21,50



Kurt Schwitters 1887 - 1948



Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

N u d e l n

Pasta

Euro



Penne con verdure e ricotta*

Pennnudeln mit frischen Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprika, Tomaten und Ricottakäse

14,90



Spaghetti aglio e olio*

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern

13,50

Penne al salmone con asparagus

Pennnudeln mit Lachs und grünem Spargel in Orangerahmsauce

17,40

Spaghetti con manzo "pizzaiola"*

Spaghetti mit Rinderrückenstreifen, Kapern, Zwiebeln und Oliven[®] in pikanter Tomatensauce

18,20



Ravioli al pomodori secchi

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten[®] und Ziegenkäse, mit zerlassener Butter, Pinienkernen und Rucola

15,90



Gnocchi verde*

Kräutergnocchi mit getrockneten Tomaten[®] und Lauchzwiebeln in Schafskäse-Buttersauce

15,90

Penne con pollo e mandorla

Pennnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Spinat und Kirschtomaten in Mandel-Buttersauce

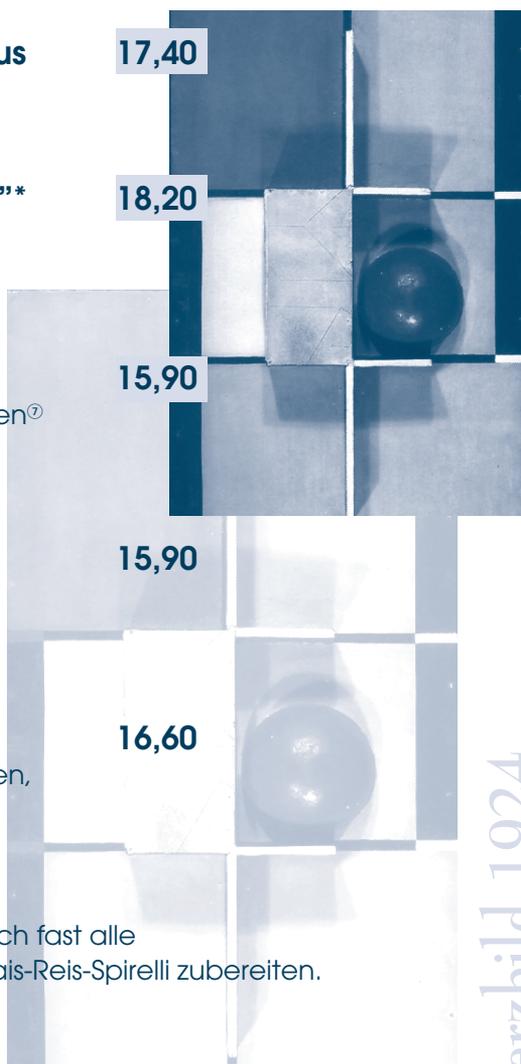
16,60



Wir können für Sie auf Wunsch auch fast alle Pastagerichte mit glutenfreien Mais-Reis-Spirelli zubereiten. Bitte sprechen Sie uns an.

* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Pasta mit **frischem Rucola** (+€ 1,60)

Kurt
Schwitters
1887 - 1948



Merzbild 1924

Bitte informieren Sie uns, wenn wir glutenfrei oder laktosefrei für Sie kochen sollen.

Beachten Sie bitte, dass in unserer Küche viele glutenhaltige und laktosehaltige Lebensmittel verarbeitet werden und die Gerichte Spuren von Gluten bzw. Laktose enthalten können.

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

R i s o t t o

Risotti

Euro

Risotto marinara*

Risotto mit Meeresfrüchten, Hummerbutter, grünem Spargel und frischen Tomaten

17,20

Risotto rosso di manzo*

Risotto mit Rotwein, gebratenen Rinderrückenstreifen, getrockneten Tomaten ^② und Lauchzwiebeln

18,20



Risotto funghi*

Risotto mit Champignons, Kräutersaitlingen, Austernpilzen und frischen Kräutern

16,60



Risotto vegetariana*

Risotto mit frischen Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprika und frischen Tomaten

16,20

* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihr Risotto mit **frischem Rucola** (+€ 1,60)

F i s c h / F l e i s c h

Pesce/Carne

Lurcioperca a la Saltimbocca

Zanderfilet im Parmaschinkenmantel mit Salbei-Pestorahmsauce auf Spinat-Spaghetti

26,50

Coste di vitello

Kalbsrückenmedaillons vom Grill mit Limonenrahmsauce, frischer Zucchini und Kirschtomaten, Kräutergnocchi

28,50

Bitte beachten Sie die Gerichte auf der wechselnden Sonderkarte!

Anna Blume
Dichtungen 1919

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

P i z z a

Pizze

Euro

Pizzabrot

5,80

auch passend zur Vorspeise

Kurt

Schwitters

1887 - 1948



Pizza Relief*

12,50

Tomatensauce, Roma-Tomaten und Mozzarella

Pizza Anna Blume

14,70

gekochter Schinken^{①⑥} und frische Ananas, Tomatensauce, Mozzarella



Pizza Picasso*

14,70

Artischocken, Kapern, Paprika und Schafskäse, Tomatensauce

Pizza Museo

14,70

Salami, Schinken^{①⑥} und Champignons, Tomatensauce, Mozzarella

Pizza Gamberetti*

15,80

Shrimps, Gemüsestreifen, Dill, Crème fraîche und Mozzarella

Pizza Parma

16,90

Parmaschinken, Mozzarella und Tomatensauce

* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Pizza mit **frischem Rucola** (+€ 1,60)



Collage ca.

1923-26

Bitte informieren Sie uns, wenn wir glutenfrei oder laktosefrei für Sie kochen sollen.

Beachten Sie bitte, dass in unserer Küche viele glutenhaltige und laktosehaltige Lebensmittel verarbeitet werden und die Gerichte Spuren von Gluten bzw. Laktose enthalten können.

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

D e s s e r t

Dessert

Tiramisu^③

hausgemacht

„Arabisches Café“

eine große Kugel Vanille Eis in einem doppelten Espresso^③ „100% Arabica“, Sahnehaube

Tartufo

Schokoladeneis mit weißem Kern

Cassata^②

typische italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten

Eiskaffee „Grande“

mit 2 großen Kugeln Vanille Eis

auch als Eisschokolade

Unsere Eissorten

je Kugel

Vanille, Schokolade, Walnuss, Stracciatella, Zitrone, Espresso Krokant, Erdbeer, Amarena Cream, Passionsfrucht, Pistazie, Himbeer-Sahnemousse

Unsere Kuchenauswahl

finden Sie in der Kuchenvitrine

Portion Sahne

Euro

7,80

6,50

6,80

6,80

6,90

2,80

1,00

w a r m e G e t r ä n k e

Bevande calde

Espresso

2,90

Espresso, doppelt

3,80

Cappuccino

3,70

Latte Macchiato

4,20

Kaffee, die große Tasse

3,30

Caffelatte, großer Milchkaffee

3,90

Tee

3,30

Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Grüner Tee, Pfefferminz, Kamille, Maracuja-Orange

TEE SEEGER

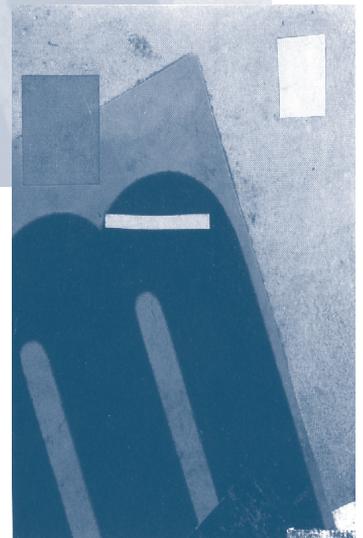
Heiße Schokolade mit Sahne

3,70

Kurt

Schwitters

1887 - 1948



Mz 1926

liegendes emm

Alle Bilder
Kurt Schwitters
© VG Bild-Kunst
Bonn 1997
Kartengestaltung
Thomas Mahr 10/97
Stand 01/2024



Auf Wunsch erhalten Sie unsere Kaffeespezialitäten mit laktosefreier Milch oder Hafermilch. (je +€ 0,30)



S ä f t e

Succhi di frutta

Euro

Apfelschorle	0,2 l	3,10
	0,4 l	4,90
Apfelsaft	0,2 l	3,90
Orangensaft	0,2 l	3,90
Maracujasaft	0,2 l	3,90
Tomatensaft	0,2 l	3,90
Kirschsaff	0,2 l	3,90
Traubensaft	0,2 l	3,90
Rhabarbersaft	0,2 l	3,90
Bananenfruchtsaftgetränk	0,2 l	3,90

Alle Säfte auch als Schorle

	0,2 l	3,40
	0,4 l	5,60

Lütts Direktsaft-Schorle
Landlust
Holunderblüte, Johanna

	0,33 l	4,20
--	--------	-------------

alkoholfreie Getränke

Analcolici

 PYRMONTER	0,25 l	3,40
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	7,50

Sanbittè ^②		4,20
der alkoholfreie Aperitif, pur mit Orangensaft		6,50

Coca-Cola ^{②③}		
Coca-Cola zero ^{②③⑨}		
Sprite ^{②③}	0,2 l	3,30
Fanta ^{②③}		
Spezi ^{①②③}	0,4 l	5,50

 PYRMONTER		
Bitter Lemon ^{①④}	0,25 l	3,90
Tonic Water ^④	0,25 l	3,90
Ginger Ale ^②	0,25 l	3,90

Offene Weine^⑦ & Aperitif

Vini aperti & Aperitive

Euro

<i>weiß</i>		
Pinot Grigio	0,2 l	8,00
Venetien	Fl. 0,75 l	22,50
Chardonnay	0,2 l	8,00
Venetien	Fl. 0,75 l	22,50
Trebbiano	0,2 l	8,50
Abruzzen	Fl. 0,75 l	23,50
<i>rosé</i>		
Rosé	0,2 l	8,00
Italiano	Fl. 0,75 l	22,50
<i>rot</i>		
Merlot	0,2 l	8,20
Friaul	Fl. 0,75 l	23,50
Montepulciano rosso , Abruzzen	0,2 l	8,20
	Fl. 0,75 l	23,50
Primitivo	0,2 l	9,00
Apulien	Fl. 0,75 l	24,50

Weinschorle	0,2 l	5,80
--------------------	-------	-------------

Prosecco	0,1 l	5,20
Prosecco	0,75 l	32,50

Aperol Sprizz ^{②⑦}	0,2 l	7,80
Prosecco mit Aperol und Soda		

Hugo ^⑦	0,2 l	7,80
--------------------------	-------	-------------

B i e r

Birre

 Gilde Ratskeller	0,3 l	4,40
<i>Premium Pils</i>	0,5 l	6,10
Alster	0,3 l	4,40
	0,5 l	6,10

Gilde free		
alkoholfrei	0,33 l	4,40

Franziskaner		
WEISSBIER		
hell/dunkel/alkoholfrei	0,5 l	6,10

 Vitamalz ^②	0,33 l	3,70
--	--------	-------------

① mit Antioxidationsmittel, ② mit Farbstoff, ③ coffeinhaltig, ④ chininhaltig, ⑤ geschwärzt, ⑥ konserviert, ⑦ enthält Sulfite, ⑧ mit Süßungsmittel, ⑨ enthält eine Phenylalaninquelle

S p i r i t u o s e n

S p i r i t i

F l a s c h e n w e i n e ^⑦

Fl. 0,75l

V i n i i n b o t t i g l i a

		Euro
Martini 15%	5 cl	4,20
bianco, rosso ^② , dry ^②		
Sherry 15%	5 cl	4,20
dry, medium		
Jim Beam 40%	4 cl	5,50
Bourbon Whiskey		
Grappa 42%	2 cl	3,50
Grappa di Brunello 45%	2 cl	5,50
Pernod ^② 40%	4 cl	4,20
Sambuca 40%	2 cl	3,50
Amaretto 28%	2 cl	3,50
Bailey's 17%	2 cl	3,50
Fernet Branca 42%	2 cl	3,50
Ramazotti 30%	2 cl	3,50
Averna 32%	2 cl	3,50
Limoncello ^② 32%	2 cl	3,50
Vecchia Romagna 40%	2 cl	3,50
Remy Martin 40%	2 cl	5,00
Cognac		
<i>Longdrinks</i>		
Campari ^② Soda 25%	4 cl	6,90
Campari ^② Orange 25%	4 cl	6,90
Gin Tonic ^④ 40%	4 cl	7,50
Bacardi Cola ^{①②③④} 37,5%	4 cl	7,50
Wodka Lemon ^{①④} 40%	4 cl	7,50
Cynar ^② Soda 16,5%	4 cl	6,90

	Euro
<i>bianco weiß</i>	
Ribolla Gialla IGP	26,50
Alturis, Venetien	
Gavi DOCG	27,50
Cascine dell Aureliana, Piemont	
Lugana DOC	28,50
Catulliano Pratello, Lombardei	
Grillo DOC	29,50
Trovati, Feudo Arancio, Sizilien	
Pinot Grigio Riserva DOC	32,50
Mezzacorona, Trentino	
Vernaccia di San Gimignano DOC	34,50
Teruzzi & Puthod, Toscana	
Gavi di Gavi DOC	36,50
Masseria dei carmelitani, Piemont	
<i>rose rosé</i>	
Rosato Aglianico Ador IGP	28,50
Venosa, Basilikata	
<i>rosso rot</i>	
Barbera D'Asti DOC	25,50
San Nicolao, Piemont	
Chianti Classico DOCG	29,50
Le Corti, Toscana	
Rosso di Montepulciano DOC	32,50
Poliziano, Toscana	
Sassella „Le Tense“ DOC	34,50
Nino Negri, Lombardei	
Barolo Paesi Tuoi DOC	46,50
Terre da Vino, Piemont	
Amarone Classico DOC	48,50
Tenuta Sant' Antonio, Venetien	

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

SPRENGEL MUSEUM HANNOVER

Das Sprengel Museum Hannover zählt zu den bedeutendsten Museen für Kunst des 20. und 21. Jahrhunderts.

Den Anfang machte die Schenkung des hannoverschen Schokoladenfabrikanten Bernhard Sprengel und seiner Frau Margrit: 1969 übergab das Ehepaar seine Sammlung moderner Kunst der Landeshauptstadt Hannover.

Die Schenkung war die Initialzündung für den Bau des Museums, dessen erster Abschnitt im Juni 1979 eröffnet wurde.

Es folgten Erweiterungen in den Jahren 1992 und 2015, die zu einer Ausstellungsfläche von inzwischen über 8.000 Quadratmetern führten.

Einen Überblick über die herausragende Sammlung bietet die Ausstellung „Abenteuer Abstraktion“ mit Kurt Schwitters' Merz-Nachbau und El Lissitzkys Kabinett der Abstrakten als Herzstücke.

Für die Klassische Moderne stehen hier darüber hinaus Arbeiten von Piet Mondrian, Hans Arp und Paul Klee.

Aus der Nachkriegszeit stammen Werke von Willi Baumeister, Pierre Soulages und K.O. Götz.

Sie leiten über zu zeitgenössischen Künstler*innen, darunter Pia Fries, Pipilotti Rist und Wolfgang Tillmans.

Zu entdecken sind neben einem grafischen Kabinett auch raumgreifende Medienkunstwerke sowie abstrakte Filme aus der Anfangszeit des Mediums.

Eine multimediale Dokumentation beleuchtet am Beispiel von neun Personen und entlang historischer Ereignisse die Situation von Kunst und Künstler*innen in Hannover im Nationalsozialismus.

In rund 15 Sonderausstellungen jährlich präsentiert das Sprengel Museum Hannover darüber hinaus moderne wie zeitgenössische Kunst, internationale wie nationale und regionale Künstler*innen in unvergleichbarer Genre- und Medienvielfalt.



www.sprengel-museum.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di 10.00 bis 20.00 Uhr

Mi bis So 10.00 bis 18.00 Uhr