



*Erleben Sie den Genuss...*



# Schöne Momente

„Schöne Momente“ – dieser Name ist nicht nur ein Name, er ist eine Philosophie, ein Leitprinzip, das jedes Element unseres Restaurants durchdringt. In der Welt der Gastronomie ist das Restaurant „Schöne Momente“ nicht nur ein Ort zum Essen und Trinken, es ist ein Raum für die Zelebrierung des Lebens und all seiner schönen Momente.

Bei „Schöne Momente“ glauben wir, dass jede Mahlzeit mehr ist als nur die Summe ihrer Zutaten. Sie ist eine Zusammenkunft von Menschen, von Emotionen, von Geschichten. Es ist eine Gelegenheit, den Stress und die Hektik des Alltags zu vergessen und sich stattdessen auf die einfachen Freuden des Lebens zu konzentrieren: gutes Essen, gute Gesellschaft und gute Zeiten.

Unsere Philosophie ist es, einen Ort zu schaffen, an dem jeder Gast einen Moment der Ruhe, des Genusses und der Zufriedenheit erleben kann. Ein Ort, an dem jeder Bissen, jeder Schluck, jeder Lacher ein schöner Moment ist, der gefeiert und genossen wird.

Unser Engagement für die schönen Momente zeigt sich auch in unserer Auswahl an Speisen und Getränken. Wir setzen auf hochwertige, frische und saisonale Zutaten, die sorgfältig zu Gerichten verarbeitet werden, die nicht nur den Gaumen, sondern auch die Seele erfreuen. Unsere Speisekarte ist eine Hommage an die Vielfalt und Schönheit der kulinarischen Welt, ein Fest für die Sinne, das zum Verweilen und Genießen einlädt.

Aber die „Schönen Momente“ gehen über das kulinarische Erlebnis hinaus. Sie sind in der Wärme unserer Gastfreundschaft, in der Liebe zum Detail in unserem Interieur, in der Atmosphäre der Freude und Freundlichkeit, die wir zu schaffen bemüht sind, eingebettet.

Das Restaurant „Schöne Momente“ ist mehr als nur ein Restaurant. Es ist ein Manifest unserer tiefen Überzeugung, dass das Leben eine Sammlung von schönen Momenten ist, die es zu schätzen und zu feiern gilt. Und wir laden Sie ein, diese Momente mit uns zu teilen, bei jedem Besuch, bei jeder Mahlzeit, bei jedem Lächeln.  
Willkommen in den „Schönen Momenten“

# ÜBERSICHT

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Zubereitung unserer frischen Gerichte im 'Schöne Momente' mindestens 30 Minuten in Anspruch nimmt. Ihre Geduld sichert die hohe Qualität und Frische, die Sie von uns erwarten können

## VORSPEISE



## SUPPEN



## SALATE



## PIZZA



## PASTA



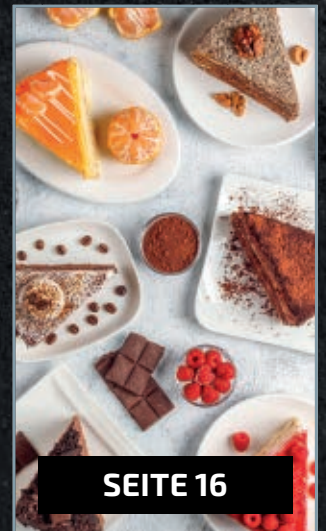
## FISCH



## FLEISCH



## DESSERT



## GETRÄNKE OHNE ALKOHOL



## GETRÄNKE MIT ALKOHOL





# VORSPEISE

1. **BRUSCHETTA** <sup>[A]</sup>  . . . . . **7,50 €**  
Chiabatta, Tomaten, Pesto, Rucola, Parmesan
2. **CARPACCIO CLASSICO** <sup>[9 | F]</sup> . . . . . **13,80 €**  
Hauchdünne Scheiben vom Rind, Rucola, Grana Padano  
Parmesan, Pinienkerne
3. **MANGO CARPACCIO** <sup>[F]</sup> . . . . . **15,50 €**  
Mango Scheiben, Rucola, Mixed Salat, Mozzarella in  
Parmaschinken
4. **GEGRILLTE BABY CALAMARI** <sup>[9 | M | I]</sup> . . **18,00 €**  
In Knoblauchöl
5. **RINDERTATAR GETRÜFFELT** <sup>[1 | 9 | J | E]</sup> . . **17,50 €**  
Mit Kapern, Zwiebeln, Parmesan, Gurken, frischer Trüffel
6. **GAMBAS DELIZIA** <sup>[1 | 9 | M | B]</sup> . . . . . **11,50 €**  
Serviert in der Pfanne mit Knoblauch, Cherrytomaten und  
Olivenöl
7. **CAPRESE BÜFFELMOZZARELLA** <sup>[F]</sup> . . . **12,50 €**  
Cherrytomaten, Olivenöl mit frischem Basilikum
8. **ANTIPASTO MISTO** <sup>[A | B | E | J]</sup> . . . . . **18,00 €**  
Italienische Salami, Mortadella, gegrilltes Gemüse,  
Büffelmozzarella, kleine Scampi, Apulien Bruschetta und  
luftgetrockneter Schinken



# SUPPE

9. KÄSE LAUCH SUPPE <sup>[B | 9 | F | L]</sup> . . . . . **9,50 €**

10. CREMA DI POMODORO <sup>[9 | A]</sup> . . . . . **7,80 €**

Tomatensuppe mit Pesto Olivenöl Crostini

11. ZUPPA ALLO SCOGLIO <sup>[9 | D | I | B | 7]</sup> . . . . . **8,90 €**

Fischsuppe mit Garnelen, Lachs, Muscheln, Fischfilets und frischen Tomaten

12. HUMMERSUPPE <sup>[B | I | F | 7]</sup> . . . . . **15,50 €**

## Suppe

Suppen sind wohl eine der ältesten Arten von Mahlzeiten. Historische Beweise deuten darauf hin, dass die Zubereitung von Suppen vermutlich schon mit der Erfindung der ersten wasserdichten Behältnisse begann. In verschiedenen Kulturen weltweit finden wir eine Vielzahl an Suppenrezepten, die oft eine zentrale Rolle in der Ernährung spielen. Sie sind nicht nur schmackhaft und vielfältig, sondern auch oft eine Quelle von Wärme und Komfort.

# SALAT

## 13. INSALATA PRIMAVERA <sup>[F]</sup> . . . . . 9,50 €

Gemischter Gartensalat, rote Zwiebel, Cherrytomaten, Gurken, Mais, Schafskäse, Hausdressing

## 14. INSALATA DI POLLO <sup>[F]</sup> . . . . . 13,50 €

Gartensalat, Gurken, Cherrytomaten, Hähnchenbrust Filetstreifen, Rucola, Parmesan, garniert mit Früchten und selbst gemachtem Hausdressing

## 15. INSALATA DI MANZO <sup>[F]</sup> . . . . . 15,60 €

Gartensalat, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten, Rinderfiletstreifen garniert mit Früchten und selbst gemachtem Hausdressing

## 16. INSALATA MERAVIGLIA <sup>[B]</sup> . . . . . 13,80 €

Gartensalat, Rucola, Cherrytomaten, gegrillten Scampi, garniert mit Früchten und hausgemachtem Dressing

## Salat

Der Salat hat eine lange und vielfältige Geschichte. Die alten Römer und Griechen schätzten grünes Blattgemüse und aßen es oft gemischt mit Dressings aus Salz, Öl und Essig. Im Laufe der Zeit haben sich Salate enorm weiterentwickelt und variieren nun stark von Kultur zu Kultur. Sie können eine einfache Beilage oder eine komplette Mahlzeit sein und reichen von grünen Blattsalaten über Getreide- und Bohnensalate bis hin zu komplexen Mischungen mit Proteinen, Nüssen und Obst.






## Pizza

Als unverzichtbarer Klassiker der italienischen Küche entstand die Pizza im 18. Jahrhundert in Neapel. Am Anfang war es das Essen des einfachen Volkes, nur Teig und Tomatensauce. Als Königin Margherita Neapel besuchte, wurde eine Pizza in Anlehnung an die Farben der italienischen Flagge geboren: Rot für Tomaten, Weiß für Mozzarella und Grün für Basilikum – Pizza Margherita.

## FÜR KIDS

25. PIZZA MARGHERITA [A|F]  ..... 6,00 €  
Tomatensoße und Fior di Latte
26. PIZZA SALAME [A|F] ..... 6,00 €  
Tomatensoße und Fior di Latte. Salami
27. PASTA IN TOMATENSOSSE [A] ..... 6,00 €
28. HÄHNCHENSCHNITZEL MIT AMAZING FRIES [A|F|C] ..... 7,50 €




# PIZZA

17. PIZZA NAILA [A|F|D] . . . . . **16,50 €**  
 Fior di Latte, Lachs, Büffelmozzarella, Feigen, Walnüssen,  
 Rucola, Honig
18. PIZZA SALAME [A|F] . . . . . **11,50 €**  
 Tomatensoße und Fior di Latte. Salami
19. PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI [A|F] . . **12,00 €**  
 Tomatensoße und Fior di Latte, luftgetrockneter Schinken,  
 Champignons
20. PIZZA TONNO E CIPOLLA [A|F] . . . . . **13,00 €**  
 Tomatensoße und Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln
21. PIZZA HAWAII [A|F] . . . . . **13,50 €**  
 Tomatensoße und Fior di Latte, Schinken und Ananas
22. PIZZA VEGETALE [A|F]  . . . . . **13,00 €**  
 Tomatensoße und Fior di Latte, gegrillte Zucchini,  
 Champignons, Paprika und Auberginen
23. PIZZA PARMA [A|F] . . . . . **14,50 €**  
 Tomatensoße und Fior di Latte, frischer luftgetrockneter  
 Schinken, Rucola, Grana Padano
24. PIZZA FOCACCIA [A|F] . . . . . **15,50 €**  
 Pizza mit Carpaccio Rucola und Parmesan, Olivenöl



# PIZZA

29. PIZZA MARGHERITA [A|F]  . . . . . 10,50 €  
Tomatensoße und Fior di Latte

30. PIZZA DELIZIA [A|F] . . . . . 15,00 €  
Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Burrata, Luftgetrockneter  
Schinken, Rucola

31. PIZZA CONTADINA [A|F] . . . . . 13,00 €  
Fior di Latte, gegrillten Zucchini, Speck

32. PIZZA MORTADELLA [A|F] . . . . . 14,00 €  
Fior di Latte, Mortadella, Cherrytomaten, Pistazien

33. PIZZA GAMBERO ROSSO [A|F|B] . . . . . 14,50 €  
Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Gambas und Basilikum  
Pesto





# PASTA

34. SPAGHETTI FRUTTI DI MARE [A|B|I|I|9] . . 17,80 €

Mit Meeresfrüchten in Hummer Soße

35. SPAGHETTI AL GAMBERO [A|B|I|9] . . . . 16,50 €

Mit Cherrytomaten Gebratene Gambas in eine Weißwein Tomaten und Knoblauchsud

36. SPAGHETTI CON AVOCADO E POLLO [A|F|I|9] . . . . 15,80 €


Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Avocado und Cherrytomaten in Pesto Sahnesoße

37. TAGLIATELLE SENTIMENTO [A|B|I|I|9] . 17,00 €


Bandnudeln mit Scampi und Lachs, Cherrytomaten in Weißwein-Butter

38. TAGLIATELLE AL TARTUFO [A|B|I|F|I|9] . . 19,80 €

Bandnudeln mit Scampi in Trüffelsahne, frisch geriebener Trüffel und Parmesan

39. TAGLIATELLE AI PORCINI [A|F|I|9]  . . 15,80 €

Bandnudeln mit Steinpilzen in einer Sahnesoße mit geriebenem Parmesankäse

40. TAGLIATELLE MEDITERRANEO [A|I|9]  . . 14,00 €

Bandnudeln mit frischem Grill Gemüse in Pesto Soße

41. TAGLIATELLE ESOTICHE [A|I|7|I|9] . . . . 16,50 €

Bandnudeln mit gegrillten Hähnchenbruststreifen in Mango Zucchini Soße und Chilischoten



## *Nudeln / Pasta*

Ursprung in China, vor über 4.000 Jahren. Von Marco Polo im 13. Jh. nach Italien gebracht. Italienisches Zentrum der Nudelkultur. Vielfalt an Nudelformen entwickelt. Nudelgerichte weltweit beliebt. Auf unserer Speisekarte: klassische italienische Pasta und internationale Kreationen.





## *Fischgerichte*

Die Küstenlage vieler mediterraner Länder hat zu einer reichen Tradition der Fischgerichte geführt.

Gerichte wie die Bouillabaisse aus Marseille oder die italienische Cioppino-Suppe stammen aus Zeiten, in denen Fischer die Reste des Fangs verwendeten, um nahrhafte Eintöpfe zu kochen.

# FISCH

## 42. FILETTO DI ORATA MARE FRESCO <sup>[D|9]</sup> 22,00 €

Doradenfilet, eingebettet in Spinat mit Artischocken, Oliven, Kapern getrockneten Tomaten, geschwenkt in Olivenöl mit Thymian

## 43. PESCATRICE ALLA DIGIONE <sup>[A|D|F|K|7|9]</sup> . . . 31,00 €

Seeteufel in Dijon Senf Soße mit Zucchini und frischem Spinat in Beure Blanc

## 44. GAMBERONI CLASSICI <sup>[A|B|7|9]</sup> . . . . . 33,00 €

Gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauchöl und Sojasoße mit Spaghetti Aglio e Olio

## 45. GAMBERONI ALL'ARANCIA <sup>[A|B|7|9]</sup> . . . 23,50 €

Gebratene Garnelen in einer Orangen Mango Soße mit Spaghetti Aglio e Olio als Beilage

## 46. SALMONE AL BASILICO <sup>[A|D|9]</sup> . . . . . 24,50 €

Gegrillter Lachs mit Basilikum Kartoffelpüree und Pesto Classico

## 47. SALMONE ALL'AVOCADO <sup>[D|F|7|9]</sup> . . . 24,00 €

Gegrillter Lachs in Avocado Sahne und grünem Pfeffer. Mit frischem Spinat als Beilage



# FLEISCH

## 48. BISTECCA CLASSICA <sup>[ / ]</sup> . . . . . 25,50 €

Rumpsteak vom Grill mit Amazing Fries und Salat

## 49. BISTECCA AI FICCHI <sup>[ F | 9 ]</sup> . . . . . 29,00 €

Rumpsteak vom Grill in einer feinen Gorgonzola-Feigen-Soße mit Rosmarin Kartoffeln

## 50. BISTECCA AL FUOCO <sup>[ F | 9 ]</sup> . . . . . 29,00 €

Rumpsteak vom Grill in Oliven-Thymian-Ziegenkäse-Kruste mit Rosmarin Kartoffeln

## 51. FILETTO CLASSICO <sup>[ / ]</sup> . . . . . 31,00 €

Rinderfilet auf Gemüsebett

## 52. FILETTO AL TARTUFO <sup>[ F | 9 ]</sup> . . . . . 36,00 €

Gegrilltes Rinderfilet in einer Trüffel-Sahne-Soße mit frisch geriebenem Trüffel und getrüffelten Bandnudeln

## 53. FILETTO ALLE NOCI <sup>[ F | 9 ]</sup> . . . . . 33,00 €

Gegrilltes Rinderfilet in Walnuss-Rosmarin-Kruste und Rosmarin Kartoffeln

## *Fischgerichte*

Die Küstenlage vieler mediterraner Länder hat zu einer reichen Tradition der Fischgerichte geführt. Gerichte wie die Bouillabaisse aus Marseille oder die italienische Cioppino-Suppe stammen aus Zeiten, in denen Fischer die Reste des Fangs verwendeten, um nahrhafte Eintöpfe zu kochen.



# FLEISCH

## 54. POLLO TRICOLORE <sup>[A|F|9]</sup> . . . . . 20,50 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße mit Tomaten und Mozzarella überbacken und Amazing Fries

## 55. POLLO GORGONZOLA <sup>[A|F|9]</sup> . . . . . 18,50 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Gorgonzola Sahne mit Amazing Fries

## 56. POLLO AI PORCINI <sup>[A|F|9|7]</sup> . . . . . 19,00 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Steinpilz-Sahnesoße, mit Amazing Fries

## 57. LAMMKARRÉE <sup>[9]</sup> . . . . . 29,90 €

Gegrilltes Lammkarrée mit frischem Spinat und Rosmarin Kartoffeln

## 58. DEICHLAMMRÜCKEN <sup>[9|7]</sup> . . . . . 29,50 €

Deichlammrücken mit Oliven-Thymian-Schafskäsekruste. Mit frischem Spinat und Rosmarin Kartoffeln



# DESSERT

59. TIRAMISÙ [A|F|I|C] . . . . . 8,00 €

60. SCHOKO SOUFLÈ [A|F|I|C] . . . . . 8,50 €

61. CRÈME BRÛLÉE [F|I|C] . . . . . 8,50 €

62. PANNA COTTA [F|I|C] . . . . . 8,00 €

## *Desserts*

Süße Leckereien nach dem Essen können auf die alten Zivilisationen des Nahen Ostens zurückgeführt werden, die Honig zur Herstellung von Süßigkeiten verwendeten. Die Erfindung der Raffinerie im 16. Jahrhundert und der Zugang zu exotischen Gewürzen aus der Neuen Welt führten zur Entstehung der vielfältigen Desserts, die wir heute kennen.





# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI

### MINERALWASSER | LOONA

Flasche 0,25 l    Flasche 0,75 l

NATURELLE OHNE KOHLENSÄURE

2,90 €

6,90 €

FEINPERLIG MIT KOHLENSÄURE

2,90 €

6,90 €

### SÄFTE | TANTE KÄTHE'S

Glas 0,2 l

Glas 0,4 l

APFELSAFT + SCHORLE

2,90 €

4,80 €

KIBA

2,90 €

4,80 €

MARACUJASAFT + SCHORLE

2,90 €

4,80 €

ORANGENSAFT

2,90 €

4,80 €

RHABARBERSAFT + SCHORLE

2,90 €

4,80 €

### SOFTDRINKS

COCA-COLA | ZERO

Flasche 0,2 l

2,90 €

COCA-COLA

Flasche 0,2 l

2,90 €

FANTA

Flasche 0,2 l

2,90 €

SPRITE

Flasche 0,2 l

2,90 €

BITTER LEMON | THOMAS HENRY

Flasche 0,2 l

2,90 €

GINGER ALE | THOMAS HENRY

Flasche 0,2 l

2,90 €

TONIC WATER | THOMAS HENRY

Flasche 0,2 l

2,90 €

ENERGY DRINK | RED BULL

Dose 0,25 l

3,50 €

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI

### HEISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE	3,00 €
ESPRESSO	3,00 €
ESPRESSO DOPPELT	5,80 €
CAPUCCINO	3,80 €
LATTE MACCHIATO	3,80 €
TEE	3,00 €



# GETRÄNKE

## BIERE

<b>FASSBIER   KÖNIG PILSENER</b>	Glas 0,25 l	<b>3,30 €</b>
<b>FASSBIER   KÖNIG PILSENER</b>	Glas 0,4 l	<b>5,30 €</b>
<b>FASSBIER   ALSTER</b>	Glas 0,25 l	<b>3,30 €</b>
<b>FASSBIER   ALSTER</b>	Glas 0,4 l	<b>5,30 €</b>
<b>KÖSTRITZER SCHWARZBIER</b>	Flasche 0,33 l	<b>3,90 €</b>
<b>KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI</b>	Flasche 0,33 l	<b>3,90 €</b>
<b>BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB</b>	Flasche 0,5 l	<b>5,80 €</b>
<b>BENEDIKTINER HELL</b>	Flasche 0,5 l	<b>5,80 €</b>
<b>BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI</b>	Flasche 0,5 l	<b>5,80 €</b>

## LIKÖRE

<b>BAILEYS   AUF EIS</b>	4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>AMARETTO</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>FRANGELICO</b>	2 cl	<b>4,90 €</b>
<b>MARSALA</b>	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>SAMBUCA</b>	2 cl	<b>3,00 €</b>

## BITTER

<b>AVERNA</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>RAMAZZOTTI</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>

# GETRÄNKE

## APERITIVO

LILLET, WILD BERRY	Glas 0,2 l	7,50 €
MARTINI SPRITZ	Glas 0,2 l	7,50 €
APEROL SPRITZ	Glas 0,2 l	7,50 €
CAMPARI SPRITZ	Glas 0,2 l	7,50 €

## RUM & GIN

BOMBAY	2 cl	4,50 €
HAVANA CLUB	2 cl	4,50 €
DON PAPA	2 cl	4,50 €

## COGNAC

HENNESSY	2 cl	5,90 €
----------	------	--------

## WHISKEY

CHIVAS REGAL   12 YEARS OLD	2 cl	5,90 €
JACK DANIELS	2 cl	4,00 €
GLENFIDDICH MALT   15 YEARS OLD	2 cl	6,90 €

## WODKA

GREY GOOSE	2 cl	3,50 €
------------	------	--------

## GRAPPA

MARZADRO LE DICHIOTTO LUNE	2 cl	5,50 €
----------------------------	------	--------





## Herzlichen Dank

Herzlichen Dank für Ihren Besuch im "Schöne Momente". Es war uns eine Freude, Ihnen unsere Auswahl an Gerichten präsentieren zu dürfen. In unserer Küche legen wir Wert auf Qualität, Frische und das gewisse Etwas, das jedes Essen zu einem besonderen Erlebnis macht.

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit unserer Vielfalt an Geschmackserlebnissen einen angenehmen Aufenthalt bereiten konnten und freuen uns darauf, Sie bald wieder als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Falls Sie Anregungen oder Wünsche haben, teilen Sie uns diese bitte mit. Ihre Meinung ist uns sehr wichtig und hilft uns, unseren Service stetig zu verbessern.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch in unserem Hause.

Mit freundlichen Grüßen,  
Ihr Team von "Schöne Momente"

Schöne Momente  
Breitestraße 34 -38  
26919 Brake

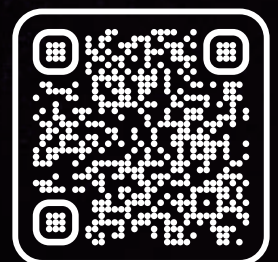
E-Mail: [info@schöne-momente.com](mailto:info@schöne-momente.com)

Hey, Bewerte uns

auf **Google**



1. QR Code scannen
2. Bewertung abgeben
3. Fertig



**Scan mich!**

Google Konto erforderlich

### ZUSATZSTOFFE:

1. mit Konservierungsstoff(en)
2. chininhaltig
3. mit Phosphat
4. mit Antioxidationsmittel
5. geschwefelt
6. koffeinhaltig
7. mit Farbstoff(en)
8. mit Süßungsmitteln
9. mit Geschmacksverstärker(n)
10. geschwärzt

### ALLERGENE:

- |                            |                               |                               |
|----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| a) Glutenhaltiges Getreide | k) Senf                       | h) Lupine                     |
| e) Erdnüsse                | c) Eier                       | m) Schwefeldioxid und Sulfite |
| j) Sellerie                | g) Schalenfrüchte (Baumnüsse) | l) Weichtiere                 |
| b) Krebstiere              | l) Sesamsamen                 |                               |
| f) Milch und Laktose       | d) Fisch                      |                               |