

RISTORANTE  
*Portofino*

*Menü*



**Herzlich Willkommen im Ristorante Portofino!**

**Genießen Sie im gemütlichen Ambiente die  
kulinarische Küche mit Spezialitäten aus  
Norditalien und lassen Sie sich von unserem  
zuvorkommenden Service verwöhnen,  
der keine Wünsche offen lässt.**

**Wir freuen uns, Sie auch in unserer Hauseigenen  
“Bar am Minimax“ begrüßen zu dürfen.**

**Genießen Sie leckere Drinks und tolle Gesellschaft im  
wunderschönen Ambiente unserer Lounge am Ruppiner-See.**



**Bar am Minimax  
An der Seepromenade 3  
16816 Neuruppin**

**Öffnungszeiten:  
Mo - Do: 18:00 - 02:00 Uhr  
Fr - Sa: 18:00 - 04:00 Uhr**

**[www.bar-am-minimax.de](http://www.bar-am-minimax.de)**

# APERITIFS & LONGDRINKS

## APERITIFS

€

(0,11)

**Mionetto Prosecco** <sup>16, L</sup>

6

**Prosecco Aperol** <sup>1, 16, 17, L</sup>

6.5

(0,21)

**Aperol Spritz** <sup>1, 13, 16, 17, L</sup>

7.5

(5cl)

**Martini** <sup>16, L</sup>

6

Bianco | Rosso | Dry

**Sandemann Sherry** <sup>16, L</sup>

6

Medium dry | fino

## LONGDRINKS

**Campari** <sup>1, 16</sup>

7.5

Orange | Soda

**Gin Tonic** <sup>16, 17</sup>

7.5

**Cuba Libre** <sup>1, 3, 15, 16</sup>

7.5



Zutatenänderungen oder Sonderwünsche werden extra berechnet.  
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# ZUPPE

€

**Zuppa di Pesce** <sup>B, D</sup>  
Fischsuppe

11.5

**Zuppa di Pomodoro** <sup>G</sup>  
Frische Tomatensuppe

6.5

**Minestrone**  
Gemüsesuppe

6.5

# INSALATE

**Insalata di Tonno** <sup>D</sup>  
Gemischter Salat | Thunfisch

10.5

**Insalata di Pollo e Funghi**  
Gemischter Salat | Hähnchenbruststreifen | Champignons

11.5

**Insalata di Formaggio feta** <sup>D</sup>  
Gemischter Salat | Schafskäse

10

**Insalata Mista**  
Gemischter Salat

8



Zutatenänderungen oder Sonderwünsche werden extra berechnet.  
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# ANTIPASTI

€

## Caprese con Mozzarella di Buffala <sup>G</sup>

13.5

Büffelmozzarella | lauwarme Kirschtomaten

## Vitello Tonnato <sup>D, G, I</sup>

13.5

Rosa pochiertes Kalbsfleisch | Thunfischercreme | Apfelkapern

## Carpaccio di Manzo <sup>G, I</sup>

14

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet | Rucola | gehobelter Parmesan | Champignons

## Antipasto Misto <sup>G, L</sup>

13

Kalte Vorspeise nach Art des Hauses

## Focaccia al pomodoro <sup>A1</sup>

8.5

Pizzabrot | marinierte Tomaten

## Focaccia al gorgonzola <sup>A1, G</sup>

9.5

Pizzabrot | Gorgonzola

## Focaccia naturale <sup>A1</sup>

6.5

Pizzabrot | Olivenöl | Kräuter

Zutatenänderungen oder Sonderwünsche werden extra berechnet.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# PIZZA

€

**Pizza Margherita** <sup>1, 2, 3, 5, A1, G</sup>

8.5

Tomatensauce | Mozzarella

**Pizza Salami Milano** <sup>1, 2, 3, 5, A1, G</sup>

10

Tomatensauce | Mozzarella | Salami

**Pizza Calabrese** <sup>1, 2, 3, 5, 12, A1, G</sup>

11.5

Tomatensauce | Mozzarella | Oliven | Kapern | pikante Salami

**Pizza con Tonno e con Cipolla** <sup>1, 2, 3, 5, A1, D, G</sup>

11.5

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln

**Pizza Parma** <sup>1, 2, 3, 5, A1, G</sup>

13.5

Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Parmesan

**Pizza Vegetable** <sup>1, 2, 3, 5, A1, G</sup>

10

Tomatensauce | Mozzarella | frisch mariniertes Gemüse

**Pizza Gamberoni** <sup>1, 2, 3, 5, A1, D, G</sup>

14.5

Tomatensauce | Mozzarella | Garnelen | Kirschtomaten | Rucola | Knoblauch

**Pizza Funghi** <sup>1, 2, 3, 5, A1, G</sup>

9.5

Tomatensauce | Mozzarella | Champignons

**Pizza Mista** <sup>1, 2, 3, 5, 6, A1, G</sup>

13.5

Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Kochschinken | Champignons | Peperoni

**Pizza Hawaii** <sup>1, 2, 3, 5, 6, A1, G</sup>

11

Tomatensauce | Mozzarella | Kochschinken | Ananas

Zutatenänderungen oder Sonderwünsche werden extra berechnet.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# PASTA

€

<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>2, 3, 4, 5, A, C</sup> Hackfleisch   Oregano   Tomatensauce	<b>10.5</b>
<b>Spaghetti Agilo e Olio</b> <sup>A, C</sup> Knoblauch   scharfe Peperoncini   Olivenöl	<b>10.5</b>
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> <sup>6, A, C, G</sup> Kochschinken   Parmesan   Sahne   Eigelb	<b>10.5</b>
<b>Penne all'Arrabbiata</b> <sup>12, A, C</sup> Oliven   Knoblauch   pikante Tomatensauce	<b>10.5</b>
<b>Tagliatelle di Maiale</b> <sup>A, C, G</sup> Schweinefiletspitzen   Champignons   Rahmsauce	<b>12.5</b>
<b>Penne con Pollo</b> <sup>A, C, G</sup> Hähnchenbruststreifen   Brokkoli   Gorgonzolasauce	<b>13</b>
<b>Tagliatelle al Salmone e Zucchini</b> <sup>A, C, D</sup> Lachs   Zucchini   Hummersahnesauce	<b>14</b>
<b>Tagliatelle di Manzo</b> <sup>2, 3, 4, 5, A, C</sup> Rinderfiletstreifen   Champignons   Tomatensauce	<b>14</b>
<b>Linguine con Gamberoni</b> <sup>A, C, D, L</sup> Garnelen   Kirschtomaten   Weißweinsauce	<b>14.5</b>
<b>Linguine con Pesto</b> <sup>A, C, H</sup> Basilikumpesto   Pinienkerne	<b>11.5</b>

Zutatenänderungen oder Sonderwünsche werden extra berechnet.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# FLEISCH

€

## Scaloppina al Funghi <sup>G</sup>

20.5

Schweinefiletmedaillons | Champignonrahmsauce

## Scaloppina alla Gorgonzola <sup>G</sup>

21.5

Schweinefiletmedaillons | Gorgonzolasauce

## Saltimbocca alla Romana <sup>L</sup>

21.5

Schweinefiletmedaillons | Parmaschinken | Salbei | Weißweinsauce

## Scaloppina alla Sorentina <sup>3, 5, G</sup>

21.5

Schweinefiletmedaillons | Mozzarella | Tomatensauce

## Scaloppina al Pepe Verde <sup>1, G</sup>

21.5

Schweinefiletmedaillons | grüne Pfeffersauce

## Fegato al burro e Salvia <sup>G</sup>

21.5

gebratene Kalbsleber | Salbeibutter

## Bistecca alla Grilia

24.5

gegrilltes argentinisches Rumpsteak

## Bistecca alla Gorgonzola <sup>G</sup>

26.5

gegrilltes argentinisches Rumpsteak | Gorgonzolasauce

## Bistecca al Pepe Verde <sup>1, G</sup>

26.5

gebratenes argentinisches Rumpsteak | grüne Pfeffersauce

## Filetto di Manzo

32

gegrilltes argentinisches Rinderfilet

Alle Gerichte werden mit frischem Tagesgemüse & Drillingskartoffeln serviert.

Zutatenänderungen oder Sonderwünsche werden extra berechnet.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# FISCH

€

**Filetto di Lucio** <sup>D</sup>  
gebratenes Zanderfilet

21.5

**Salmone alle Grilia** <sup>D</sup>  
gegrilltes Lachsfilet

22.5

**Salmone al Prosecco** <sup>L, D, L</sup>  
Lachsfilet | Proseccosauce

24.5

**Gamberoni alle Grilia** <sup>B</sup>  
Großgarnelen vom Grill

25.5

**Gamberoni salsa di aragosta** <sup>L, B</sup>  
Großgarnelen | Hummercremesauce

27.5

**Gamberoni al Pepe Verde** <sup>B</sup>  
Großgarnelen | grüne Pfeffersauce

27.5

Alle Gerichte werden mit frischem Tagesgemüse & Drillingskartoffeln serviert.

Zutatenänderungen oder Sonderwünsche werden extra berechnet.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# DESSERTS

€

**Tiramisu** <sup>10, 15, A, G</sup>

7.5

Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarpone-Creme

**Panna Cotta** <sup>1, 5, G</sup>

7.5

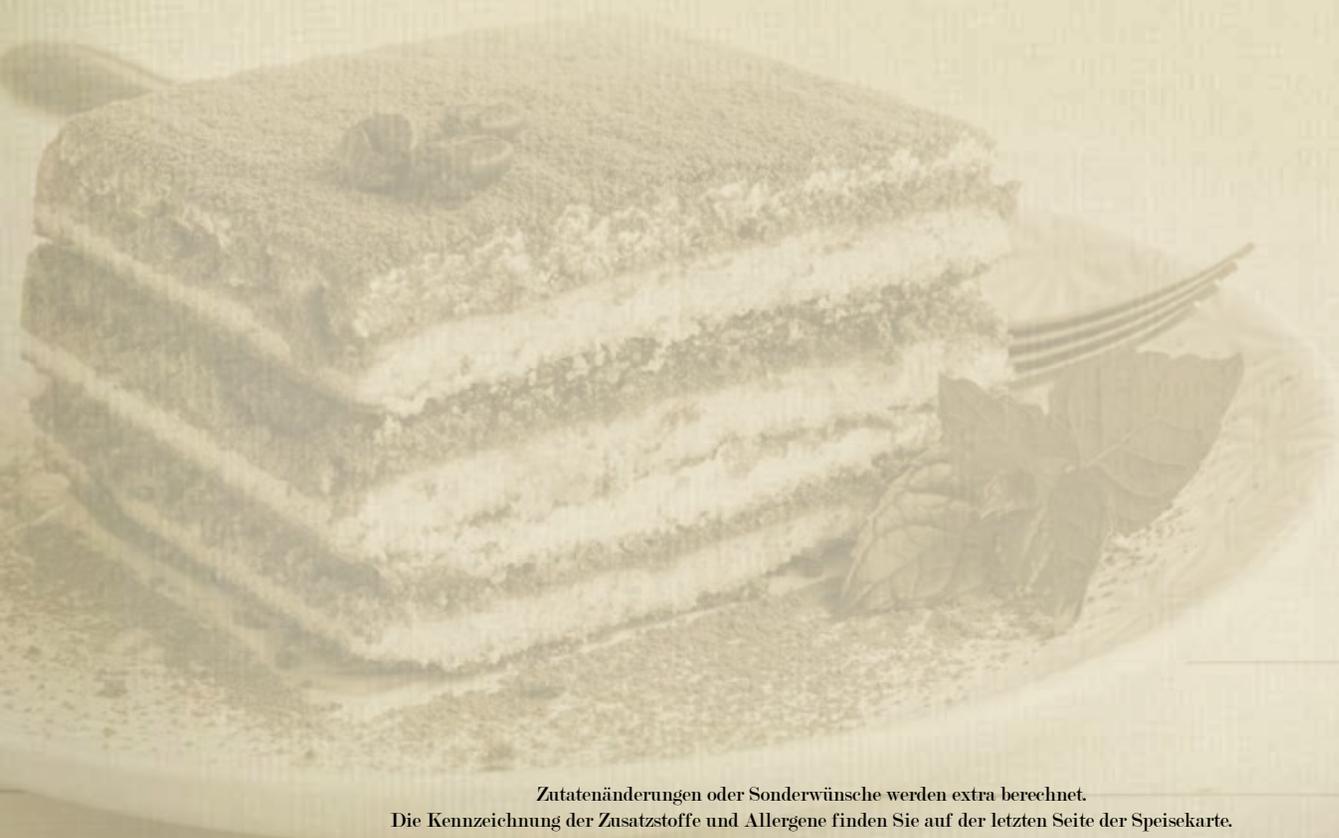
ital. Sahnepudding | Fruchtsauce

**Crème brûlée** <sup>5, G</sup>

7.5

Gebrannte Creme | Karamellkruste

Für ein weiteres Dessertangebot fragen Sie gerne unser Servicepersonal.



Zutatenänderungen oder Sonderwünsche werden extra berechnet.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## SELTERS WASSER (0,25l | 0,75l) € €

Classic 2.9 6

Naturell 2.9 6

## SCHWEPPE (0,2l | 0,4l)

Tonic Water <sup>17</sup> 3.2 4.9

Bitter Lemon <sup>3, 17</sup> 3.2 4.9

Ginger Ale <sup>1, 3</sup> 3.2 4.9

## COCA COLA (0,2l | 0,4l)

Coca Cola <sup>1, 3, 15</sup> 3.2 4.9

Coca Cola Zero <sup>1, 3, 8, 15</sup> 3.2 4.9

Fanta <sup>1, 3</sup> 3.2 4.9

Sprite <sup>3</sup> 3.2 4.9

## GRANINI FRUCHTSÄFTE (0,2l | 0,4l)

Apfelsaft Naturtrüb 3.5 5.8

Orangensaft 3.5 5.8

Kirschnektar <sup>3</sup> 3.5 5.8

Bananennektar <sup>3</sup> 3.5 5.8

KiBa <sup>3</sup> 3.5 5.8

Saftschorle <sup>3</sup> 3.5 5.8

# OFFENE WEINE

	€	€
<b>WEISSWEIN</b> (0,2l   0,5l)		
<b>Chardonnay</b> <sup>16, L</sup> Venetien	6	12.5
<b>Pinot Grigio</b> <sup>16, L</sup> Venetien	6	12.5
<b>ROTWEIN</b> (0,2l   0,5l)		
<b>Primitivo</b> <sup>16, L</sup> Apulien	6.5	13.5
<b>Montepulciano</b> <sup>16, L</sup> Abruzzen	6.5	13.5
<b>Lambrusco Riunite</b> <sup>16, L</sup> Emilia-Romagna	6	12.5
<b>ROSÉ</b> (0,2l   0,5l)		
<b>Bardolino Rosé</b> <sup>16, L</sup> Venetien	6.5	13.5

Für ein weiteres Weinangebot fragen Sie gerne nach der Weinkarte.

# BIER

	€	€
<b>FASSBIER</b> (0,3l   0,5l)		
Bitburger Pils <sup>16, A</sup>	3.5	5.5
Köstritzer Schwarzbier <sup>1, 16, A</sup>	3.5	5.5
<b>FLASCHENBIER</b> (0,33l   0,5l)		
Benediktiner Hefeweizen Hell <sup>16, A1</sup>	-	5.5
Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei <sup>A1</sup>	-	5.5
Bitburger Alkoholfrei <sup>A</sup>	3.5	-
Biermischgetränke <sup>3, 5, 8, 16, A</sup>	3.5	5.5
Weizenmischgetränke <sup>1, 3, 14, 16, A1</sup>	-	5.5

Zutatenänderungen oder Sonderwünsche werden extra berechnet.  
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# HEISSE GETRÄNKE

	€
Espresso <sup>15</sup>	2.8
Espresso doppio <sup>15</sup>	4.5
Espresso macchiato <sup>15, G</sup>	3
Espresso corretto <sup>15, 16</sup>	4.5
Kaffee <sup>15</sup>	3.2
Cappuccino <sup>15, G</sup>	3.4
Latte Macchiato <sup>15, G</sup>	3.8

## Tee

	2.7
Kamille   Schwarztee   Grüner Tee   Pfefferminz   Früchte	



# SPIRITUOSEN

€

## KRÄUTER & BITTERLIKÖRE (2cl)

Ramazotti <sup>16</sup>	4.5
Averna <sup>16</sup>	4.5
Fernet Branca <sup>16, G, L</sup>	4.5
Fernet Menta <sup>16, G, L</sup>	4.5
Montenegro <sup>16, L</sup>	4.5

## LIKÖRE (2cl)

Limoncello <sup>1, 16, L</sup>	4.5
Amaretto <sup>16, H, L</sup>	4
Sambuca <sup>16</sup>	4
Baileys Irish Cream <sup>1, 3, 16, G, L</sup>	5

## GRAPPA & OBSTBRAND (2cl)

Grappa della Casa <sup>16</sup>	5
Williams-Christ-Birnenbrand <sup>16</sup>	5

Für weitere Grappa-Sorten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Wir beraten Sie gern!

## WODKA (2cl)

Russian Standard <sup>16, A</sup>	5
-----------------------------------	---



Zutatenänderungen oder Sonderwünsche werden extra berechnet.  
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

€

## COGNAC & BRANDY (2cl)

Vecchia Romagna <sup>1, 16</sup>

5

Rémy Martin <sup>16, L</sup>

6.5

Hennessy VS <sup>1, 16</sup>

6.5

## WHISKEY (2cl)

Jim Beam <sup>16, A</sup>

5.5

Jack Daniels <sup>16, A</sup>

5.5

Ballentines <sup>16, A</sup>

6.5



Zutatenänderungen oder Sonderwünsche werden extra berechnet.  
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

**Ein besonderer Ort für besondere Anlässe!**

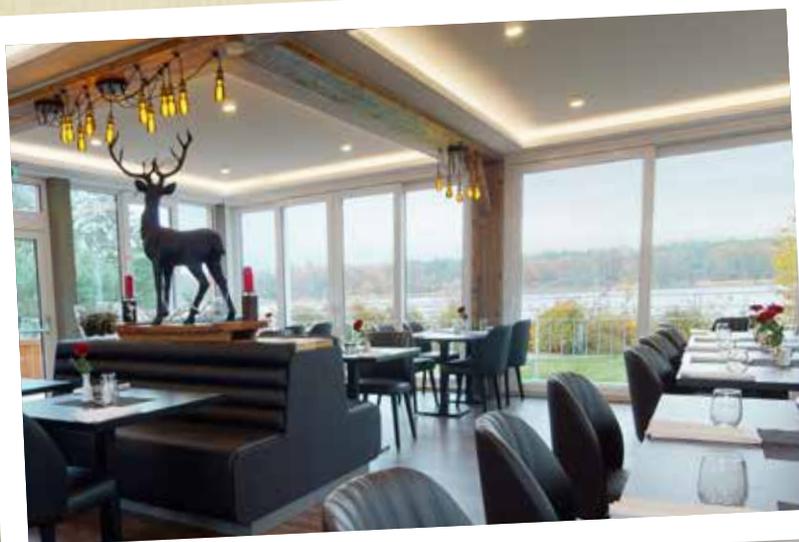
**Ob Firmenveranstaltung, Geburtstag- oder Weihnachtsfeier, unser separater Saal mit Platz für bis zu 100 Personen ist die perfekte Location für Ihr nächstes Event.**



**Mit Blick auf den Ruppiner See genießen Ihre Gäste unseren überragenden Service und kulinarische Spitzenküche.**

**Das Speisen- und Getränkeangebot wird nach Ihren Vorstellungen und Wünschen individuell angepasst und wir sorgen dafür, dass Ihre Feier unvergesslich wird.**

# GASTHAUS *Am Sonnenufer*



Gasthaus am Sonnenufer  
Zum Schwanenufer 17  
16816 Neuruppin

Telefon: 03391 346 99 63  
[www.gasthaus-amsonnenufer.de](http://www.gasthaus-amsonnenufer.de)  
[info@gasthaus-amsonnenufer.de](mailto:info@gasthaus-amsonnenufer.de)

Öffnungszeiten  
Montag Ruhetag  
Dienstag - Sonntag  
12.00 - 23.00 Uhr



# ZUSATZSTOFFE UND HAUPTALLERGENE

## LEGENDE DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- 1)** Farbstoffe (E100 – E180) **2)** Konservierungsstoffe (E200 – E299)  
**3)** Antioxidations- und Säuerungsmittel (E300 – E385) **4)** Geschmacksverstärker (E620- E640)  
**5)** Süßungsmittel (Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe E950 – 967) **6)** Nitritpökelsalz (E250)  
**7)** Phosphat › bei Fleischerzeugnissen (E338 – E371 und E450 – E452) **8)** enthält eine Phenylalaninquelle › (Aspartam E951) **9)** kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (E420, E421, E953, E965, E966, E967 › bei mehr als 100g pro kg) **10)** mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (bei gleichzeitiger Verwendung eines Zuckers und eines Süßstoffes) **11)** geschwefelt (geschwefelte Erzeugnisse, Trockenfrüchte, behandelte Kartoffeln, etc. sind ab 10mg/kg kennzeichnungspflichtig **12)** Geschwärzt (Oliven die mit E579 oder E585 gefärbt sind) **13)** Gewachst (E901 – E904, E912 und E914 auf der Oberfläche von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfel und Birnen) **14)** mit Phosphat **15)** koffeinhaltig  
**16)** alkoholhaltig **17)** chininhaltig **18)** flüssig gewürzt

## LEGENDE DEKLARATIONSPFLICHTIGE HAUPTALLERGENE:

**A)** Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

### UNTERTEILUNG GLUTENHALTIGE GETREIDE:

**A1)** Weizen **A2)** Gerste **A3)** Roggen **A4)** Hafer **A5)** Dinkel **A6)** Kamut

**B)** Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse **C)** Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

**D)** Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse **E)** Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse

**F)** Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse **G)** Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse

(einschließlich Lactose) **H)** Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse

### UNTERTEILUNG SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE:

**H1)** Mandeln **H2)** Haselnüsse **H3)** Walnüsse **H4)** Kaschunüsse **H5)** Pekannüsse **H6)** Paranüsse

**H7)** Pistazien **H8)** Makadamianüsse und Queenslandnüsse

**I)** Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse **J)** Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse

**K)** Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse **L)** Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l **M)** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse

**N)** Weichtiere (Muscheln, Schnecken) und daraus hergestellte Erzeugnisse

**Ristorante Portofino**  
**An der Seepromenade 39**  
**16816 Neuruppin**

**Öffnungszeiten:**  
**täglich 12.00 - 23.00 Uhr**

**Telefon: 03391 / 400 90 40**  
**[kontakt@portofino-neuruppin.de](mailto:kontakt@portofino-neuruppin.de)**  
**[www.portofino-neuruppin.de](http://www.portofino-neuruppin.de)**

