



Benvenuti al Cavallino

Liebe Gäste,

für uns bedeutet Gastronomie mehr, als einfach nur gutes Essen zu servieren. Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, eine schöne Zeit verbringen und unser Restaurant zufrieden und satt verlassen.

Bei unseren Speisen legen wir großen Wert auf Qualität, Frische und guten Geschmack. Unser Gemüse sowie unser Fleisch kaufen wir möglichst regional ein.

Genauso wichtig sind uns die ehrliche italienische Gastfreundschaft und die Freude daran, Menschen mit gutem Essen zusammenzubringen. Außerdem möchten wir Ihnen immer wieder etwas Neues bieten: Deshalb bringen wir jeden Monat neue Gerichte als Spezialitäten auf die Karte.

Und sollte Ihnen einmal etwas nicht schmecken oder nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, sagen Sie es uns bitte ganz offen. Ihre ehrliche Meinung ist uns wichtig. Sprechen Sie uns an – wir finden eine Lösung!

Denn am Ende zählt für uns nicht, dass einfach nur ein Teller serviert wurde. Wir möchten, dass Sie zufrieden nach Hause gehen und gerne wiederkommen.

Buon appetito e benvenuti al Cavallino!

Dennis Akdogan und das ganze Cavallino-Team

Vorspeisen

10

Antipasti Misti

Gemischter Vorspeisenteller (A,C,G,I)(2,3,4)
Eine Person 18,50 / Zwei Personen 25,50

11

Carpaccio

Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Parmesan (G),
und frischen Champignons
18,50

12

Bresaola con Rucola e Parmigiano

Hauchdünne Scheiben von luftgetrocknetem Rinderschinken (2,3)
mit Rucolasalat und Parmesan (G)
18,50

13

Pomodoro e Mozzarella

FrISChe Tomaten mit cremigem Mozzarella (G) und Basilikum
14,00

14

Bruschetta

Knoblauchbrot (A,C) mit frischen Tomaten,
aromatischem Basilikum, Knoblauch und Oregano
7,50

Suppen

20

Zuppa Pomodoro

Cremige Tomatensuppe (G)
7,50

21

Tortellini in Brodo

Klare, aromatische Gemüsebrühe mit Tortellini (A,C,G)
7,50

22

Zuppa Di Cipolle

Zwiebelsuppe mit Brot (A) und Käse (G) überbacken
7,50

Salate

30

Insalata Con Tacchino

Gemischter Salat mit Balsamico (L), gebratenen frischen
Champignons und gebratenem Hähnchenbrustfilet
Klein 14,50 / Groß 16,50

31

Insalata Cavallino

Gemischter Salat mit Käse (G), Thunfisch (D), Ei (C),
Vorderschinken (2,3,4,6), Mais
Klein 10,50 / Groß 13,50

32

Insalata Nizza

Gemischter Salat mit Thunfisch (D)
Klein 8,50 / Groß 10,50

33

Insalata Mista

Gemischter Salat
Klein 7,50 / Groß 8,50

34

Insalata Di Pomodoro

Tomatensalat mit Zwiebeln
Klein 7,50 / Groß 8,50

35

Insalata Verde

Grüner Salat
Klein 4,00 / Groß 6,00

Alle Salate werden mit einem hausgemachten Dressing serviert (G,U)

Spaghetti

40

Spaghetti Alla Carbonara

Spaghetti (A) mit Vorderschinken (2,3,4,6), Sahne (G),
Ei (C) und Parmesan (G)
14,50

41

Spaghetti Bolognese

Spaghetti (A) mit Hackfleisch-Tomatensauce (I)
13,50

42

Spaghetti Aglio E Olio

Spaghetti (A) in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoni, scharf
9,50

43

Spaghetti Pesto

Spaghetti (A) in Kräutersauce (G,H)
11,50

44

Spaghetti Al Broccoli

Spaghetti (A) in Olivenöl mit Brokkoli, Oliven (5) und Knoblauch
13,50

Penne

50

Penne Napoli

Penne (A) mit Tomatensauce
10,50

51

Penne Quattro Formaggi

Penne (A) mit vier Sorten Käse (G)
13,50

52

Penne con Scampi e Salmone

Penne (A) mit Scampi (B) und Lachs (D)
in Tomaten-Sahnesoße (G)
16,50

Tagliatelle

60

Tagliatelle al Salmone

Bandnudeln (A,C) in Sahnesauce (G)
mit Lachs (D) und Zwiebeln
16,50

61

Tagliatelle Spinaci E Gorgonzola

Bandnudeln (A,C) in Sahnesauce (G)
mit Spinat und Gorgonzola (G)
14,50

62

Tagliatelle Marco Polo

Bandnudeln (A,C) in Currysahnesauce (G) mit Krabben (B)
15,50

63

Tagliatelle Al Filetto

Bandnudeln (A,C) mit Rinderfiletstreifen in Tomatensauce
16,50

Tortellini

70

Tortellini Alla Panna

Tortellini (A,C) in Sahnesauce (G) mit Vorderschinken (2,3,4,6)
12,50

71

Tortellini Alla Boscaiola

Tortellini (A,C) in Tomatensahnesauce (G), mit Vorderschinken (2,3,4,6),
frischen Champignons und Erbsen
13,50

72

Tortellini Cavallino

Tortellini (A,C) mit Vorderschinken (2,3,4,6), Spinat,
Brokkoli, Knoblauch in Sahnesoße (G)
14,50

Gnocchi

80

Gnocchi Alla Crema

Gnocchi (A,C) in Tomatensahnesauce (G)
11,50

81

Gnocchi Alla Paesana

Gnocchi (A,C) in Tomatensahnesauce (G) mit Vorderschinken (2,3,4,6),
Erbsen und Mozzarella (G)
14,50

82

Gnocchi al Gorgonzola

Gnocchi (A,C) mit Gorgonzolakäse (G) und Sahnesoße (G)
13,50

Al Forno (mit Käse (G) überbacken)

90

Lasagne Al Forno

Geschichtete Teigplatten (A,C) mit Bolognesesauce (I),
Béchamel (G) und Vorderschinken (2,3,4,6)
15,00

91

Combinazione

Verschiedene Nudelsorten (A,C) in Bolognese-Sahnesauce (G,I)
13,50

92

Tagliatelle Romana Al Forno

Bandnudeln (A,C) mit Bolognese-Sahnesauce (G,I),
Vorderschinken (2,3,4,6) und Erbsen
14,50

93

Cannelloni con Ricotta e Spinaci

Nudelteigrolle (A,C) gefüllt mit Spinat und Ricotta (G)
in Tomatensahnesauce (G)
14,50

Pizza

100	Cavallino Mit Spinat und Rinderfiletstreifen 16,50
101	Parma e Gorgonzola Mit Parmaschinken (2,3) und Gorgonzola 18,00
102	Rustica Mit luftgetrocknetem Rinderschinken (2,3), Rucola und Parmesan 16,50
103	Parma Mit Parmaschinken (2,3) 15,50
104	Scampi Mit Krabben (B) und Knoblauch 14,50
105	Tonno Mit Thunfisch (D) und Zwiebeln 15,50
106	Quattro Formaggi Mit vier Sorten Käse 14,50
107	Diavolo Mit Vorderschinken (2,3,4,6), Salami (2,3,4), frischer Paprika und Peperoni, scharf 14,50
108	Capricciosa Mit Vorderschinken (2,3,4,6), Artischocken (3) und frischen Champignons 13,50
109	Quattro Stagioni Mit Vorderschinken (2,3,4,6), Salami (2,3,4), Artischocken (3) und frischen Champignons 14,00



110

Speziale

Mit Vorderschinken (2,3,4,6), Salami (2,3,4), Zwiebeln
und frischer Paprika

14,00

111

Calzone

Gefüllt mit Vorderschinken (2,3,4,6)
und frischen Champignons; + 2,50 mit Bolognesesauce (I)

13,50

112

Vegetariana

Mit verschiedenen Sorten Gemüse

14,50

113

Spinaci e Salmone

Mit Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Lachs (D)

16,50

114

Caprese

Mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum

14,50

115

Contadina

Mit Salami (2,3,4), frischer Paprika,
Zwiebeln und frischen Champignons

13,50

116

Hawaii

Mit Vorderschinken (2,3,4,6) und Ananas (3)

13,50

117

Salame Piccante

Mit Peperoniwurst (2,3,4), scharf

12,50

118

Broccoli

Mit Brokkoli

12,00

119

Spinaci

Mit Spinat und Knoblauch

11,00

120

Funghi Salami

Mit Salami (2,3,4) und frischen Champignons

12,50



121

Salami

Mit Salami (2,3,4)

12,00

122

Prosciutto e Funghi

Mit Vorderschinken (2,3,4,6) und frischen Champignons

13,50

123

Prosciutto

Mit Vorderschinken (2,3,4,6)

12,00

124

Funghi

Mit frischen Champignons

11,00

125

Margherita

Mit Käse

9,00

Alle Pizzen (A) werden mit hausgemachter Pizzatomatensauce und Mozzarella Fior di Latte (G) zubereitet.

Bistecca

140

Bistecca Alla Griglia

Rumpsteak gegrillt, mit Kräuterbutter (G)
31,50

141

Bistecca Ai Funghi

Rumpsteak gegrillt, mit frischen Champignons (A)
33,50

142

Bistecca Alle Cipolle

Rumpsteak gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln
33,50

143

Bistecca Al Gorgonzola

Rumpsteak gegrillt, in Gorgonzolasauce (A,G)
33,50

144

Bistecca Al Pepe Verde

Rumpsteak gegrillt, in Pfeffer-Sahnesauce (A,G)
33,50

Filetti

150

Filetto Alla Griglia

Filetsteak gegrillt mit Sauce Béarnaise (C,G)
34,50

151

Filetto Ai Funghi

Filetsteak mit frischen Champignons (A)
36,50

152

Filetto Cavallino

Filetsteak gegrillt in Sahnesauce (A,G)
mit frischen Champignons und frischer Paprika
36,50

153

Filetto Al Gorgonzola

Filetsteak in Gorgonzolasauce (A,G)
36,50

154

Filetto Al Pepe Verde

Filetsteak gegrillt in Pfeffer-Sahnesauce (A,G)
mit grünen Pfefferkörnern
36,50

Zu allen Steaks servieren wir einen Salat, dazu Pommes (E) oder Bratkartoffeln

Carne di Maiale

160

Maiale Al Gorgonzola

Schweinerückensteak in Gorgonzolasauce (A,G)

24,50

161

Maiale Ai Funghi

Schweinerückensteak mit frischen Champignons (A)
und Sauce Béarnaise (C,G)

24,50

162

Maiale Al Pepe

Schweinerückensteak in Pfeffer-Sahnesauce (A,G)

23,50

163

Cordon Bleu

Paniertes (A,C) Schnitzel,
gefüllt mit Vorderschinken (2,3,4,6) und Käse (G)

22,50

164

Scaloppina Milanese

Paniertes (A,C) Schnitzel

18,50

165

Scaloppina Alla Cacciatore (Jägerschnitzel)

Paniertes (A,C) Schnitzel in Champignon-Rahmsauce (G)

22,50

166

Scaloppina Alla Zingara

Paniertes (A,C) Schnitzel in Zigeunersauce

22,50

167

Scaloppina Alla Bergamasca

Schnitzel Natur, mit Vorderschinken (2,3,4,6),
Mozzarella (G) und frischen Champignons

20,50

168

Scaloppina Alla Valdostana

Schnitzel Natur, in Weißweinsauce (L) mit Vorderschinken
(2,3,4,6) und Käse (G) überbacken

22,00

Petti di Pollo

180

Petti Di Pollo Alla Milanese

Paniertes (A,C) Hähnchenbrustfilet

18,50

181

Petti Di Pollo Alla Senape E Pepe Rosa

Hähnchenbrustfilet in Senf-Sahnesauce (A,G,J) mit rosa Pfeffer

22,50

182

Petti Di Pollo Cavallino

Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce (A,G) mit frischer Paprika
und frischen Champignons

22,50

Zu allen Schweine- und Hähnchengerichten servieren wir einen Salat, dazu Pommes (E) oder Bratkartoffeln

Pesce

190

Fritto Misto di Pesce

Gemischter frittierter (A,C) Fisch (D)
29,00

191

Salmone Alle Erbe

Lachssteak (D) gegrillt in Weißweinsauce (L) mit Kräutern
28,50

192

Salmone Alla Griglia

Lachssteak (D) gegrillt mit Sauce Béarnaise (C,G)
26,50

Omelette

200

Omelette Al Prosciutto

Eier (C) mit Vorderschinken (2,3,4,6)
12,50

201

Omelette Al Formaggio

Eier (C) mit Käse (G)
12,50

202

Omelette Ai Funghi

Eier (C) mit frischen Champignons
12,50

203

Omelette Agli Spinaci

Eier (C) mit Spinat
12,50

)

*Zu allen Fischgerichten servieren wir einen Salat, dazu Pommes (E) oder Bratkartoffeln
Zu allen Omelettgerichten servieren wir Pommes (E)*

Dolci

210

Strudel con Gelato

Heißer Apfelstrudel (A,C,G,H,L) (10) mit Vanilleeis (C,F,G) und Sahne (G)
8,50

211

Coppa ai Frutti di Bosco

Vanilleeis (C,F,G) mit heißen Früchten und Sahne (G)
7,50

212

Tartufo Nero

Schokoladentrüffeleis (C,F,G,H) mit Amaretto (H) und Sahne (G)
7,50

213

Coppa Danimarca

Vanilleeis (C,F,G) mit heißer Schokoladensauce (2,3,7) und Sahne (G)
7,50

214

Gelato Misto

Gemischtes Eis (C,F,G) mit Sahne (G)
6,50

Aperitiv

Prosecco (L)	7,00
Martini (L) (Bianco/Rosso/Dry)	4,50
Sherry (L) (Medium/Dry)	4,50
Campari (1) (Soda/Orange)	4,50
Aperol (1) Spritz (L) / Limoncello Spritz (L)	8,50

Kalte Getränke

Mineralwasser (Sprudel/Still)	0,4 L	4,00
Coca Cola (1,11)	0,4 L	4,50
Coca Cola Zero (1,7,9,11)	0,4 L	4,50
Fanta (1,3)	0,4 L	4,50
Sprite (2)	0,4 L	4,50
Apfelschorle	0,4 L	4,50
Bitter Lemon (12)	0,4 L	4,50
San Pellegrino	0,75 L	7,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee (11)	2,50
Espresso (11)	2,50
Doppelter Espresso (11)	3,00
Cappuccino (6)(11)	3,50
Latte Macchiato (6)(11)	3,50
Glas Tee	2,50

Bier ^(A)

Bitburger vom Fass (Pils/Radler/Alkoholfrei)	0,3 L / 0,5 L	3,50 / 5,50
Gaffel Kölsch vom Fass (Kölsch/Radler)	0,3 L / 0,5 L	3,50 / 5,50
Weizenbier (Hell/Dunkel/Alkoholfrei)	0,5 L	5,50

Offene Weißweine (L)

Frizzantino (Lieblicher Perlwein)	0,25 L / 0,5 L	6,00 / 11,00
Pinot Grigio (mild-Trocken)	0,25 L / 0,5 L	7,00 / 13,00
Chardonnay (Kräftig-Trocken)	0,25 L / 0,5 L	7,00 / 13,00

Offene Rotweine (L)

Lambrusco (Lieblicher Perlwein)	0,25 L / 0,5 L	6,00 / 11,00
Montepulciano (mild-Trocken)	0,25 L / 0,5 L	7,00 / 13,00
Chianti (Kräftig-Trocken)	0,25 L / 0,5 L	7,00 / 13,00

Spirituosen

Grappa	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Limoncello	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Amaretto <small>(H)</small>	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Asbach	2 cl	3,50
Korn	2 cl	3,50
Williamsbirne	2 cl	3,50
Kirschwasser	2 cl	3,50
Obstwasser	2 cl	3,50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,50

Zusatzstoffe

- (1) - Mit Farbstoff
- (2) - Mit Konservierungsstoff
- (3) - Mit Antioxidationsmittel
- (4) - Mit Geschmacksverstärker
- (5) - Geschwärzt
- (6) - Mit Phosphat
- (7) - Mit Süßungsmittel
- (8) - Gewachst
- (9) - Enthält eine Aspartam- und Phenylalaninquelle
- (10) - Geschwefelt
- (11) - Koffeinhaltig
- (12) - Mit Chinin

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene

- A - Enthält glutenhaltiges Getreide
- B - Enthält Krebstiere
- C - Enthält Eier
- D - Enthält Fisch
- E - Enthält Erdnüsse
- F - Enthält Soja
- G - Enthält Milch
- H - Enthält Schalenfrüchte
- I - Enthält Sellerie
- J - Enthält Senf
- K - Enthält Sesamsamen
- L - Enthält Schwefeldioxid / Sulfite
- M - Enthält Lupinen
- N - Enthält Weichtiere

Da in unserem Restaurant bzw. bei unseren Lieferanten auch Gluten-, Milch-, Ei-, Sellerie-, Erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.