

## Suppen ~ Soup

Schaumsuppe von der Karotte mit Zwiebeln,  
Kartoffeln, frischem Ingwer und Kräutern  
*Carrot soup with onions, potatoes, fresh  
Ginger and herbs* 6,50 €

Creme von Steinchampignons mit frischen  
Gartenkräutern  
*Mushroom soup with fresh herbs* 6,50 €

## Salate ~ Salad

Großer gemischter Salatteller der Saison  
Hausdressing, gesalzene Butter und Baguette  
*Mixed salad with House dressing, salted butter  
and baguette* 8,50 €

Bene Beach Salat mit sonnengereiften  
exotischen Früchten, Chashew Kernen,  
marinierten Sweet Chili Hähnchenbruststreifen  
an Barolobalsam Dressing und Baguette  
*Bene Beach salad with exotic fruits, chicken breast  
strips marinated with sweet chilli, chashew nuts,  
Barolo balsam dressing and baguette* 12,50 €

## Fisch ~ Fish

Scampi Pfanne mit 6 Garnelen an Limettenschaum  
in Lemon Basilikum Öl gebraten, mit frischem Reis  
und Gemüsestroh  
*6 Scampi roasted in lemon basil oil, with rice and  
vegetable julienne* 18,50 €

Saltimbocca vom Rotbarsch auf Stroh von  
Tomatennudeln an Hoi Sin Sauce  
*Saltimbocca of redfish with tomato noodles  
and Hoi Sin sauce* 18,50 €

Filet vom Norwegerlachs auf Grenadine – Orangen-  
schaum an Petersilienrisotto  
*Salmon filet, grenadine-orange sauce and  
parsley risotto* 18,50 €

Dorsch Medaillons gebraten  
mit Senfbutterschaum auf glaciertem  
Wurzel – Gurkengemüse  
*Roasted cod, mustard butter sauce and glazed  
roots and cucumber* 19,50 €

Filet vom Zander auf der Haut gebraten an  
Champagner-Rahmkraut und Rote-Beete Kartoffeln  
*Roasted pike-perch, with cream cabbage and  
beetroot potatoes* 19,50 €

## Steaks vom Rind und Schwein

### Steaks from Beef and Pork

Die Steaks werden mit einer Ofenkartoffel, Sauerrahm, Grillgemüse und Madagaskar-Pfeffersauce serviert.

*Steaks will be served with a baked potato, sour cream, grilled vegetables and pepper sauce*

Angus Rumpsteak ~ <i>Rump Steak</i>	22,50 €
Flank Steak vom Rind ~ <i>Flank Steak</i>	16,00 €
Schweinerückensteak ~ <i>Pork loin</i>	15,50 €

Schweinerücken gebraten in Basilikum Öl,  
mit mediterranem Gemüse und Parmesan Tagliarini

*Roasted pork loin, with mediterranean vegetables  
and parmesan noodles*

18,50 €

Schweinefilet, gegrillt auf hausgemachter Barbecue Sauce,  
Kräuter Pfefferbohnen und Steakhouse Pommes

*Grilled pork tenderloin, homemade barbecue sauce,  
beans and steakhouse chips*

16,50 €

Glacierte Maispoularde mit Black Tiger Garnele  
an Balsamicojus auf Gemüsenudeln

*Glazed chicken breast with a black tiger scampi,  
balsamic sauce and pasta with vegetables*

19,50 €



## BENE CAPPELLO

Ab zwei Personen  
as of two

Eine Auswahl an hochwertigen Fleischstücken vom Rind,  
Schwein und Huhn.

Der Eisenhut wird durch glühende Kokos Kohlen erhitzt und Sie  
können die Fleischstücke selbst auf den heißen Zacken  
des Bene Cappello grillen.

Dazu servieren wir Ihnen mediterranes Gemüse in  
einer würzigen hausgemachten Bouillon, 6 frische  
hausgemachte Saucen und Dips, eine Riesen Ofenkartoffel  
oder Steakhouse Pommes.

*A Selection of high quality cuts from beef, pork and chicken.  
The beef will be grilled by you on the iron Capello, which  
is heated through coconut charcoals. Served with mediterranean  
vegetables in a spicy homemade broth, 6 homemade sauces, baked  
potatoe or steakhouse chip pro person ~ per person 19,50 €*

## Kinderkarte ~ Children 's menu

Chicken Nuggets mit Steakhouse Pommes  
und kleinem Salat Bouquet, Ketchup und Mayonnaise  
*Chicken Nuggets with Steak house chips and  
a small salad* 6,50 €

Schweineschnitzel mit frischem Gemüse und  
frittierten Kartoffelstäbchen, Ketchup und Mayonnaise  
*Schnitzel with vegetables and fried potato sticks* 7,50 €

Buntes Tagliarini Nudelspiel mit Tomatensauce  
und Salat Bouquet  
*Tagliarini noodles with tomato sauce and  
a small salad* 6,50 €

## Dessert Teller Bene ~ Sweets

Variation vom Mousse, 1 Kugel Eis nach Wahl,  
exotischen Früchten und Fruchtmark  
*Selection of mousse, 1 scoop of ice cream,  
exotic fruits and fruit sauce* 10,50 €

## Eiscreme ~ Ice cream

Wählen Sie Ihre Lieblingseiscreme ~ *choose your favorite*  
Mövenpick gelbe Pflaume mit Tonka Bohne ~ *Yellow plum with tonka bean*  
Mövenpick Crème Brûlée mit Zitronengras ~ *Crème brûlée with lemon grass*  
Mövenpick Schwarzkirsch Schoko ~ *Cherry chocolate*  
Mövenpick Creme Erdbeer ~ *Crème Strawberry*  
Mövenpick Chocolate Chips ~ *Chocolate Chips*  
Mövenpick Crème Vanille ~ *Crème vanilla*  
Mövenpick Zitronensorbet ~ *Lemon sorbet*  
Mövenpick Stracciatella ~ *Stracciatella*  
Mövenpick Walnuß ~ *Walnut*

pro Kugel ~ one scoop 1,50 €

Sahne ~ cream 0,50 €

## Tuto Bene Käseteller ~ cheese plate

Mit gemischter Käseauswahl aus dem Alpenraum  
mit exotischen Früchten, Weintrauben,  
Salzbutter und Baguette  
*Mixed cheese with exotic fruits, grapes,  
salted butter and baguette* 12,50 €