da Sergio
Altes Zollhaus Norden

LIEBE FREUNDE, LIEBE GÄSTE,

jeden Tag macht es aufs Neue Spaß, Sie zu verwöhnen.
Ihre Zufriedenheit und Ihre Treue sind unsere größte Belohnung.
Und wenn Urlaubsgäste sogar fragen, kann es das da Sergio nicht auch
bei uns zu Hause geben, ist das Glück perfekt. Aber der Reihe nach.

Im Jahr 2006 eröffnete Sergio Casto sein Restaurant auf Norderney,
der schönsten Insel der Welt. Das da Sergio ist Dank unseres
großartigen Publikums bis heute eine Erfolgsgeschichte.
Und weil wir, die Familie Casto, einfach von Herzen gerne Gäste haben,
lag es nahe, das besondere „da Sergio-Gefühl“ auch auf das Festland nach
Aurich, Norden, Emden und Vechta zu transportieren.
Ganz individuell natürlich, wozu gibt es schließlich Söhne.

Seit 2016 sind wir nun in Norden Zuhause.
Das Meer und die Insel Norderney vor der Tür, so lässt es sich gut leben,
arbeiten und Urlaub machen. Also begrüßen wir alle Einheimischen und Urlauber
recht herzlich in unserem Restaurant im Alten Zollhaus. Wir machen es uns zur Aufgabe,
Ihnen im Herzen Ostfrieslands ein Stück Italien zu servieren.

Auf das jedes da Sergio ein Original ist!

Die Familie Casto freut sich über Ihren Besuch
und wünscht buon appetito!

ANTIPASTI

1 PANETTO AGLIO A, G — 5,50 €
Warmes Pizzabrot mit Knoblauch, Oregano und hausgemachter Aioli-Crème

2 BRUSCHETTA A, G, H — 6,50 €
Geröstetes Ciabattabrot mit Tomaten, Pesto, Rucola und Parmesankäse

3 PANIERTER SCHAFSKÄSE A, G, H — 8,50 €
Mit Salatbouquet, Balsamico-Crème und Pesto

4 FORMAGGIO „MEDITERRANEO“ G, H — 8,50 €
Gebackener Schafskäse mit Oliven, Peperoni, Tomaten, rote Zwiebeln und Oregano

5 GEGRILLTE GAMBAS A, B — 9,90 €
Mit Knoblauch, Tomate und feinem Olivenöl, in der Gusspfanne serviert

6 SARDELLE & CALAMARI FRITTI A, C, D — 10,50 €
Kleine frittierte Sardinen und Baby-Calamari mit Zitrone und hausgemachter Aioli-Crème

7 VITELLO TONNATO C, D — 10,90 €
Gekochte Scheiben von der Kalbsbrust mit leichter Kapern-Thunfischcrème

8 CARPACCIO CLASSICO G — 10,90 €
Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Rucola, Pinienkerne und Parmesankäse

V = vegetarisch

ANTIPASTI

9 CARPACCIO DI TONNO C, D, F, N — **11,50 €**
Hauchdünne Scheiben vom Yellowfin-Thunfisch mit roten Zwiebeln und Zitronen-Vinaigrette

10 POLPO ALL´AGLIO D, I, K — **11,50 €**
Gegrillte Scheiben vom Oktopus in feinem Knoblauchsud mit Olivenöl, Tomaten, Lauchzwiebeln, roter Peperoni und frittierter Rucola, in der Gusspfanne serviert

11 ANTIPASTO MISTO A, C, D, G, I — **13,50 €**
Kalte und warme Vorspeisenvariation

ZUPPE

12 ZUPPA DI POMODORO A, G, I — **5,90 €**
Tomatensuppe mit Pesto und Olivenöl-Croûtons

13 ZUPPA DI PESCE A, B, D, I, K, L — **8,90 €**
Fischsuppe mit Fischfiletstücken, Meeresfrüchte und frischen Kräutern

Zu unseren Vorspeisen und Suppen servieren wir Ihnen Ciabatta-Brot.

= vegetarisch

INSALATE

14 INSALATA MISTA — 5,90 €
Gemischter Gartensalat mit Gurken, Kirschtomaten, Radieschen, rote Zwiebeln und Karotten

15 INSALATA DI POLLO G, L — 11,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf bunt gemischtem Gartensalat mit Gurken, Kirschtomaten, Radieschen, rote Zwiebeln, Karotten, Parmesankäse und Balsamico-Crème

16 INSALATA FORMAGGIO DI CAPRA G, L — 11,90 €
Gebratener Ziegenkäse mit Parmaschinken umhüllt auf bunt gemischtem Gartensalat mit Gurken, Kirschtomaten, Radieschen, rote Zwiebeln, Karotten, Parmesankäse und Balsamico-Crème

17 INSALATA CON GAMBERI B — 13,00 €
Gebratene Garnelen auf bunt gemischtem Gartensalat mit Gurken, Kirschtomaten, Radieschen, rote Zwiebeln, Karotten, Parmesankäse und Balsamico-Crème

Alle Salate sind mit Balsamico-Kräuter-Vinaigrette angemacht.
Dazu reichen wir Ihnen Ciabatta-Brot.

= vegetarisch

BAMBINI

18	**KINDER-SPAGHETTI** A, G, I Wahlweise in Tomaten- oder Fleischsauce	5,50 €
19	**MINI-PIZZA** A, G Tomatensugo, Käse, Salami oder Schinken	5,50 €
20	**KINDER-SCHNITZEL** A, C Mit Amazing Fries	6,90 €
21	**PANIERTES FISCHFILET** A, C, D Zartes Seehechtfilet mit Amazing Fries	6,90 €
	MAFIA-TELLER Zum klauen bei Mama und Papa	0,00 €

Die Kinderteller sind ausschließlich für unsere kleinen Gäste!

V = vegetarisch

PIZZE

22 **PIZZA MARGHERITA** A, G — 6,50 €
Tomatensugo, Käse

23 **PIZZA SALAME** A, G — 7,50 €
Tomatensugo, Käse, Salami

24 **PIZZA PROSCIUTTO** A, G — 7,50 €
Tomatensugo, Käse, Kochschinken

25 **PIZZA HAWAII** A, G — 8,50 €
Tomatensugo, Käse, Kochschinken und Ananas

26 **PIZZA MILANO** A, G — 9,00 €
Tomatensugo, Käse, Salami, Kochschinken und Champignons

27 **PIZZA TOSCANA** A, G — 9,00 €
Tomatensugo, Käse, Blattspinat, Schafskäse und Knoblauch

28 **PIZZA VEGETALE** A, G — 9,00 €
Tomatensugo, Käse, gegrillte Paprika, Aubergine, Zucchini und Champignons

29 **PIZZA TONNO E CIPOLLA** A, D, G — 9,00 €
Tomatensugo, Käse, Thunfisch und rote Zwiebeln

30 **PIZZA NAPOLI** A, G — 9,50 €
Tomatensugo, Käse, Sardellen, Kapern und schwarze Oliven

31 **PIZZA QUATTRO STAGIONI** A, G — 10,50 €
Tomatensugo, Käse, Kochschinken, Salami, Artischocken und Champignons

32 **PIZZA MAFIOSA** A, G — 10,50 €
Tomatensugo, Käse, gegrillte Paprika, Kochschinken, Salami, grüne Peperoni und rote Zwiebeln

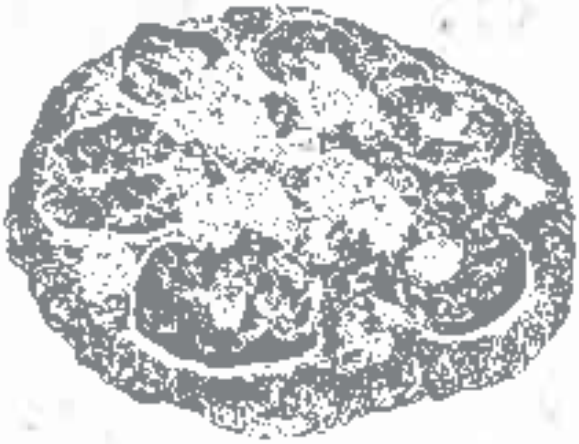
33 **PIZZA PARMA** A, G — 11,50 €
Tomatensugo, Käse, Parmaschinken, Rucola, Pesto und Parmesankäse

34 **PIZZA CAPRICCIOSA** A, D, G — 11,50 €
Tomatensugo, Käse, Kochschinken, Artischocken, Sardellen, Champignons und grüne Oliven

35 **PIZZA SALMONE** A, B, D, G — 12,90 €
Tomatensugo, Käse, Lachs, Blattspinat und cremig-würziger Gorgonzolakäse

Unsere Pizzen werden mit Oregano gewürzt, auf Wunsch auch scharf oder mit Knoblauch. Zusätzliche Zutaten sind gegen Aufpreis möglich.

= vegetarisch



PIZZE SPECIALI

36 PIZZA PATRIZIA A, G — **11,00 €**
Tomatensugo, Käse, pikante italienische Salami, Schafskäse und rote Zwiebeln

37 PIZZA GORGONZOLA A, G — **11,50 €**
Tomatensugo, cremig-würziger Gorgonzolakäse, pikante italienische Salami und rote Peperoni

38 PIZZA AVOCADO A, G — **12,50 €**
Tomatensugo, Käse, Avocado, Hähnchen, getrocknete Tomaten, Pesto und Parmesankäse

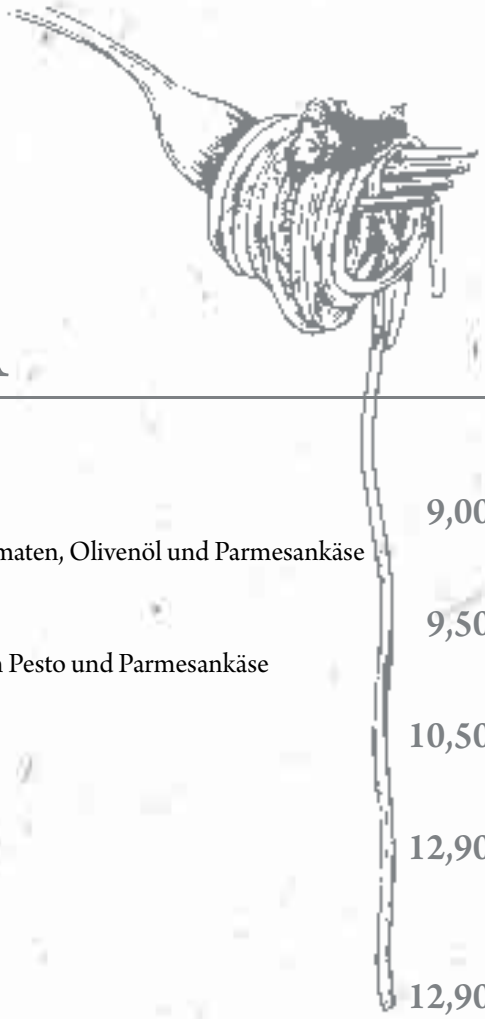
39 PIZZA PAZZA A, G, H — **13,50 €**
Crème fraîche, Käse, Parmaschinken, Ziegenkäse, Feige, Walnuss, Rucola und Honig

40 PIZZA CASTO A, G — **13,90 €**
Tomatensugo, Käse, zarte Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten, Rucola und Parmesankäse

41 PIZZA CARLO A, G, H — **14,50 €**
Tomatensugo, gegrillter Oktopus, Garnelen, grüne Oliven, rote Zwiebeln und Knoblauch

Unsere Pizzen werden mit Oregano gewürzt, auf Wunsch auch scharf oder mit Knoblauch. Zusätzliche Zutaten sind gegen Aufpreis möglich.

V = vegetarisch



PASTA

42 SPAGHETTI AGLIO E OLIO A, C, G — 9,00 €
Mit frischem Knoblauch, roten Peperoni, schwarzen Oliven, Tomaten, Olivenöl und Parmesankäse

43 PENNE VEGETALE A, G, H, I — 9,50 €
In fruchtiger Tomatensauce mit mediterranem Gemüse, grünem Pesto und Parmesankäse

44 LASAGNE AL FORNO A, C, F, G, I — 10,50 €
Mit Kochschinken, Bolognese-Sauce und Käse überbacken

45 PENNE CON AVOCADO A, G, I — 12,90 €
In einer leichten Rahmsauce mit Avocado, Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten, Rucola und Parmesankäse

46 TAGLIATELLE BOSCAIOLA A, C, G, I — 12,90 €
Frische Bandnudeln in einer leichten Rahmsauce mit Champignons, Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse

47 TAGLIATELLE SALMONE A, C, D, G, I — 12,90 €
Frische Bandnudeln mit Lachswürfeln, Blattspinat und Kirschtomaten in einer rosa Lachssauce

48 SPAGHETTI MARINARA A, B, C, D, I, K — 13,90 €
Mit verschiedenen Meeresfrüchten in einem leichten Tomaten-Knoblauch-Sud

49 SPAGHETTI GAMBERI A, B, C, I — 13,90 €
Mit gebratenen Garnelen und Kirschtomaten in einem leichten Tomaten-Knoblauch-Sud

50 PENNE CON FILETTO A, C, G, I — 15,50 €
Mit Rinderfiletspitzen, Gemüse, Kräutern, Jus, Rucola und Parmesankäse

51 TAGLIATELLE AL TARTUFO A, B, C, G, I — 16,50 €
Frische Bandnudeln in Trüffelrahmsauce mit gebratenen Garnelen, Lauchzwiebeln, Parmesankäse und geriebener schwarzer Trüffel

**Gerne bieten wir Ihnen auch glutenfreie Pasta an.
Fragen Sie einfach unser Personal.**

= vegetarisch

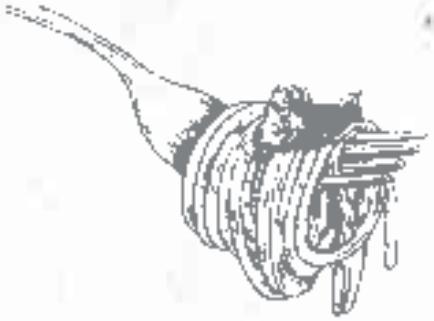
SIE LIEBEN FRISCHE PASTA?

Dann sind Sie im Ristorante da Sergio goldrichtig!
Denn wir lieben nicht nur Pasta, wir leben Pasta.
Und das liegt an unserer Herkunft. In Apulien ist die Herstellung von frischen Teigwaren nämlich ein echtes Handwerk.
Noch heute können Sie in den engen Gassen von Bari den Frauen beim Nudelmachen unter freiem Himmel über die Schulter schauen.
In der ganzen Region gibt es Menschen, die täglich ihre eigenen Pasta-Spezialitäten herstellen.

So wie heute noch unsere Großmutter Nonna Anna. Von ihr stammen viele unserer Rezepte so wie Ravioli al Burrata, gefüllte Pasta mit Garnelen, grünem Spargel und Strauchtomaten.
Oder Caramelle al Spinaci e Ricotta in Walnusscrème.
Ja, und Pasta mit frischen Meeresfrüchten ist besonders typisch für Apulien.
Probieren Sie doch einmal unsere Spaghetti con Gamberi.

UND DAMIT BASTA PASTA?

Natürlich nicht. Denn fast jede Region Italiens bringt ihre eigenen, köstlichen Variationen hervor. Es gibt sie länglich, kurz, platt, breit oder gefüllt und in vielen Farben, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
Ob Spaghetti, Tagliatelle, Penne, in gefüllter Form als Tortellini, als Lasagne oder Ravioli – wir lieben es für Sie zu kochen!
Sie müssen Ihre Lieblings-Pasta nur noch genießen.



PASTA FRESCA

52 RAVIOLI MEDITERRANEO A, G, I — **14,00 €**
Hausgemachte Pasta gefüllt mit Aubergine, Mozzarella und Tomate,
in fruchtiger Tomatensauce mit Rucola und Parmesankäse

53 TORTELLONI AI PORCINI A, C, G — **14,00 €**
Hausgemachte Pasta mit Steinpilzfüllung in Steinpilzrahmsauce mit Lauchzwiebeln,
Kirschtomaten und Parmesankäse

54 CARAMELLE SPINACI E RICOTTA A, C, G, H — **14,50 €**
Hausgemachte Pasta mit Spinat- und Büffel-Ricotta-Füllung
in Walnusscrème und Ricottahobel

55 RAVIOLI AL BURRATA A, B, C, G, I — **15,90 €**
Hausgemachte Pasta mit Burrata-Füllung in einer Gambas-Ragout-Sauce, verfeinert mit
Strauchtomaten, grünem Spargel, Knoblauch, Sherry und Ricottahobel

V = vegetarisch

PESCE

56 DORADENFILET A, C, D, G — **17,90 €**
Mit Artischocken, getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch, Thymian, Spaghetti Aglio e Olio und Parmesankäse

57 WILDLACHSFILET A, D, I, L — **18,50 €**
Auf Lauchgemüse in Salbei-Weßwein-Sauce und Rosmarinkartoffeln

58 GAMBERONI AL AGLIO A, B, C, G — **18,90 €**
Gegrillte Garnelen in Knoblauchsud mit Spaghetti Aglio e Olio und Parmesankäse

59 GAMBERONI ALLA SERGIO A, B, C, G, I — **19,50 €**
Gegrillte Garnelen in Zucchini-Pernod-Sauce mit Bandnudeln und Parmesankäse

60 STEINBEISSERFILET D, G — **19,90 €**
Umwickelt mit gereiftem italienischen Lardo-Speck aus der Toskana, gebettet auf Kartoffel-Paprika-Stampf mit Blattspinat und Parmesankäse

61 GEGRILLTE DORADE ROYAL A, C, D, G — **19,90 €**
Vom Grill, im Ganzen serviert mit Spaghetti Aglio e Olio und Parmesankäse

**Alle Fischgerichte werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert.
Zusätzliche Beilagen sind gegen Aufpreis möglich.**

CARNE

FLEISCH VOM GEFLÜGEL

62 POLLO AL GORGONZOLA A, G — **15,00 €**
Hähnchenbrustfilets in cremig-würziger Gorgonzolasauce mit Penne und Parmesankäse

63 POLLO AI PORCINI A, G, I — **15,00 €**
Hähnchenbrustfilets in Steinpilzrahmsauce mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Penne und Parmesankäse

FLEISCH VOM SCHWEIN

64 LONZA AL MANGO G — **15,50 €**
Schweinerückensteaks mit Mangowürfel in einer fruchtigen Tomatenrahmsauce mit feiner Note nach Orange, serviert mit Rosmarinkartoffeln

65 SCALOPPINE AL GORGONZOLA A, G — **16,50 €**
Schweinefilets in cremig-würziger Gorgonzolasauce mit Penne und Parmesankäse

66 SCALOPPINE AI PORCINI A, G, I — **16,50 €**
Schweinefilets in Steinpilzrahmsauce mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Penne und Parmesankäse

CARNE

FLEISCH VOM LAMM

67 GEBRATENES LAMMFILET A, G, I, L — **23,90 €**
Mit gerösteten Zwiebeln, Jus, Rosmarinkartoffeln und Peperonata

68 DEICHLAMMRÜCKEN A, G, I, L — **23,90 €**
Mit Ziegenkäse und Thymian gratiniert, Jus, Rosmarinkartoffeln und Peperonata

FLEISCH VOM KALB UND RIND

69 GEBRATENE KALBSLEBER G, L — **17,50 €**
In Calvados-Sauce mit Apfel, geschmorten Zwiebeln, Kartoffelpüree und Parmesankäse

70 ORIGINAL WIENER SCHNITZEL A, C, L — **18,90 €**
Mit Semmelbrösel paniertes, hauchdünnes Kalbsschnitzel mit Zitrone, Preiselbeeren und Amazing Fries

71 SPEZZATINO L — **23,50 €**
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit Champignons, Paprika, Rucola und Rosmarinkartoffeln

Alle Fleischgerichte werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert. Zusätzliche Beilagen sind gegen Aufpreis möglich.

CARNE

FLEISCH VOM GRILL

72 ITALIAN BURGER [A, C, G] — **14,50 €**
200 g gebratenes Hackfleisch mit Mozzarella, Rucola, Aioli-Crème, Tomaten, roten Zwiebeln, knusprigem Bacon und Tomaten-Relish im Ciabatta-Brötchen serviert mit Amazing Fries

73 GRILLTELLER [A, G] — **17,50 €**
Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrustfilet, garniert mit roten Zwiebeln

74 RUMPSTEAK (ca. 280 g) [A, G] — **22,50 €**
Aus dem Roastbeef geschnitten, herzhaft

75 TAGLIATA DI MANZO (ca. 280 g) [A, G, L] — **23,90 €**
Tranchiertes Roastbeef mit Rucola, Parmesankäse und Balsamico-Crème

76 ENTRECOTE RIBEYE-STEAK (ca. 280 g) [A, G] — **25,90 €**
Am Knochen gegrillt, zart

77 KALBSKARREE (ca. 300 g) [A, G] — **26,90 €**
Vom Rind mit charakteristischem Fettauge, saftig

78 FILETSTEAK (ca. 250 g) [A, G] — **27,90 €**
Das edelste Stück vom Rind

EXTRA-SAUCEN ZUM STEAK: [G] — **2,50 €**
Steinpilz-, Gorgonzola-, Balsamico- oder grüne Pfeffer-Rahmsauce

Der Grillteller und alle Steaks vom Grill werden mit Amazing Fries, hausgemachter Kräuterbutter und einem kleinen gemischten Salat serviert. Zusätzliche Beilagen sind gegen Aufpreis möglich.

DESSERT

79 KUGEL EIS C, E, F, G, H — **1,30 €**
Wahlweise Vanille oder Schokolade

80 TARTUFO A, C, G — **6,00 €**
Halbgefrorenes Eis aus Zabaione- und Schokolade mit Sahne

81 PANNA COTTA C, G — **6,00 €**
Sahniges Dessert mit Beerenkompott

82 SCHOKOLADENSOUFFLÉ A, C, F, G, H — **6,50 €**
Mit cremigem Schokokern und einer Kugel Vanilleeis

83 TIRAMISU A, C, F, G — **6,50 €**
Der Klassiker

ALLERGENE:

A: Glutenhaltiges Getreide • B: Krebs- und/oder Schalentiere • C: Eier
D: Fisch und Fischerzeugnisse • E: Erdnüsse • F: Soja • G: Milch und Milcherzeugnisse
H: Schalenfrüchte • I: Sellerie • J: Lupinen • K: Weichtiere
L: Schwefeldioxid und Sulfite • M: Senf • N: Sesam

Bei weiteren Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte unser geschultes Personal.

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

KüchenTreff Höfkes -
Ihr Partner für gute Küchen.

Wir bieten Ihnen:

- individuelle Beratung
- 3D-Küchenplanung
- Vor Ort Aufmaß-Service
- KüchenTreff Festpreis
- Professionelle Montage
- 5 Jahre Garantie
- Anschlüsse inklusive
- Reinigung & Entsorgung

Küchentreff Höfkes
Inh. Robert Pfeiffer
Neuer Weg 42 • 26506 Norden
Telefon 04931 957677
Telefax 04931 957670
info@kuechentreff-norden.de
www.kuechentreff-norden.de

Von Tischlerarbeiten bis hin zur individuell gestalteten Küche –
wir bieten Ihnen alles aus einer Hand!

Tischlerei & Meisterbetrieb
Grey Good Furniture.de

Unsere Leistungen:

- individuelle Möbelplanung
- Bodenbelagsarbeiten
- Fenster & Türen
- Trockenbau
- Innenausbau
- Küchenmontage
- Einbauschränke
- u.v.m.

Tischlerei & Meisterbetrieb
Grey Good Furniture
Inh. Robert Pfeiffer
Doornkaatlohne 14B • 26506 Norden
Telefon 04931 8105987
info@grey-good-furniture.de
www.grey-good-furniture.de

ANKOMMEN & ENTSPANNEN

Die Seele baumeln und den Alltag hinter sich lassen - in unserem 4*-Superior Romantik Hotel Reichshof in Norden warten zahlreiche Möglichkeiten für eine erholsame Auszeit an der Nordsee auf Sie. Wählen Sie eines unserer 55 Zimmer, darunter auch Suiten und Lofts, aus und genießen Sie unsere Angebote vor Ort. Unser Wellnessbereich, gespickt mit verschiedenen Saunen, Ruhelandschaften sowie einem Schwimmbad, bildet den idealen Rahmen für ruhige Stunden.

ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

Hotel Reichshof

Romantik Hotel Reichshof | Neuer Weg 53 | 26506 Norden
T 04931 - 175 0 | **W** www.reichshof-norden.de | **M** info@reichshof-norden.de

IHNEN FEHLT NUR NOCH EIN EDLER TROPFEN ZUM GLÜCK?

Das trifft sich gut, denn die Wurzeln unserer Familie stecken sozusagen im Absatz des italienischen Stiefels, einer großartigen Winzerregion. Klar, dass wir Ihnen Apuliens herrlich süffige und charismatische Rotweine ganz besonders ans Herz legen möchten.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Primitivo, dem bekanntesten Roten Apuliens. Die Rebe ist übrigens gleichen Ursprungs wie die des kalifornischen Zinfandel. Seinen Namen trägt er, weil diese Trauben früher reifen als andere (ital. „prima"). Wir empfehlen Ihnen den Primitivo besonders als harmonischen Begleiter für Antipasti.
Wenn Sie die gleichmacherische Stilistik so vieler Rotweine leid sind, sollten Sie sich an einem Tropfen mit ganz individueller Note erfreuen.

Probieren Sie einen Negroamaro. Es erwarten Sie reichhaltige Fruchtaromen nach schwarzer Johannisbeere und Kirsche, gepaart mit würzigen Komponenten wie Zimt, Nelken und Orangenschale.
Die feinsten Weine Apuliens entstehen auf der Halbinsel Salento, hier gedeihen auch die Trauben des Susumaniello, unserer dritten Empfehlung.

Ob Cantina Due Palme oder Torre Vecchia, wir arbeiten mit den besten Winzern der Region zusammen, viele von ihnen kennen wir persönlich. Wenn Sie doch etwas anderes suchen, unser Sommelier „Prof. Wein" Harald Brattkus hat ein großartiges Sortiment in Rot, Weiß und Rosé zusammengestellt, das Ihren Sinnen Freude bereiten wird.

Denn auch deutsche Weißweine liegen uns sehr am Herzen.

Lassen Sie sich beraten und fragen Sie auch nach unseren vielen Schätzen, die im Keller lagern, ohne auf der Karte zu stehen.

Unsere Weine finden Sie in der separaten Weinkarte.

Eihusen & Wilken

Ihr Partner für Volkswagen und Audi in Ostfriesland.

Eihusen & Wilken

Das WeltAuto.

Gewerbestr. 38
26506 Norden
Tel.: 0 49 31 / 93 97-0
www.eihusen-wilken.de

Bensjücher Weg 2
26553 Dornum
Tel.: 0 49 33 / 99 19-0

VW Verkaufsstelle
Am Emsdeich 50
26789 Leer
Tel.: 0 491 / 45 42 32-0
www.hdg-automobile.de

WAS FÜR EIN ABEND.
WAS FÜR EIN BIER.
PURUM LAUDATUR
Und jetzt
ein König.
König Pilsener

APERITIVI & CO.

SHERRY Fino oder Medium Dry	5 cl	4,20 €
MARTINI Rosso oder Bianco 1	5 cl	4,20 €
CAMPARI Soda oder Orangensaft 1, 13	5 cl	4,90 €
NEGRONI Gin, Campari und roter italienischer Wermut	6 cl	6,50 €

HUGO mit Limette und Minze	Glas 0,2 l	4,90 €
APEROL SPRITZ 1, 13	Glas 0,2 l	5,50 €
SANBITTER mit Tonic Water *alkoholfrei*	Glas 0,2 l	4,90 €
MARTINI ROSATO mit Tonic Water	Glas 0,2 l	5,50 €
LILLET ROUGE mit Tonic Water	Glas 0,2 l	5,90 €
LILLET BLANC mit Wildberry	Glas 0,2 l	5,90 €

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
PROSECCO	3,90 €	24,90 €
REZEPTFREI alkoholfreier Secco	3,20 €	21,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Glas 0,3 l	Glas 0,5 l
COCA COLA 1, 14	3,00 €	4,90 €
COCA COLA ZERO 1, 9, 11, 14	3,00 €	4,90 €
SPRITE	3,00 €	4,90 €
FANTA 1, 6	3,00 €	4,90 €
VIO JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	Flasche 0,3 l	3,00 €
VIO RHABABERSAFTSCHORLE	Flasche 0,3 l	3,00 €
VIO APFELSAFTSCHORLE Naturtrüb	Flasche 0,3 l	3,00 €
HONEST BIO TEE Pfirsich-Rosmarin, eiskalt serviert	Flasche 0,33 l	3,50 €
AURICHER APFELSAFT	Flasche 0,2 l	2,90 €
AURICHER ORANGENSAFT Fairtrade	Flasche 0,2 l	3,00 €

	Flasche 0,25 l	Flasche 0,75 l
SAN PELLEGRINO Medium	2,60 €	5,90 €
AQUA PANNA Stilles Wasser	2,60 €	5,90 €

THOMAS HENRY

BITTER LEMON 13	Flasche 0,2 l	2,70 €
GINGER ALE 13	Flasche 0,2 l	2,70 €
TONIC WATER 3	Flasche 0,2 l	2,70 €
MYSTIC MANGO LIMONADE 3	Flasche 0,2 l	2,70 €
ULTIMATE GRAPEFRUIT LIMONADE 3	Flasche 0,2 l	2,70 €

FASSBIERE

	Glas 0,25 l	Glas 0,5 l
KÖNIG PILSENER	2,70 €	5,10 €
ALSTER	2,70 €	5,10 €

	Glas 0,3 l	Glas 0,5 l
ZWICKL KELLERBIER	3,50 €	5,50 €

FLASCHENBIERE

BENEDIKTINER WEISSBIER	Flasche 0,5 l	4,70 €
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	Flasche 0,5 l	4,70 €
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI	Flasche 0,33 l	3,30 €
ALSTER ALKOHOLFREI	Flasche 0,33 l	3,30 €
VITAMALZ 1	Flasche 0,33 l	2,90 €

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	serviert mit Zitrone	4 cl	4,90 €
MOM GIN	serviert mit Blaubeeren	4 cl	5,50 €
MALFY GIN LIMONE	serviert mit Zitrone	4 cl	5,90 €
TANQUERAY NO. TEN	serviert mit Zitrone	4 cl	5,90 €
BERLINER BRANDSTIFTER	serviert mit Orange	4 cl	6,50 €
HENDRICK´S	serviert mit Gurke und Pfefferkörner	4 cl	6,50 €
GIN MARE	serviert mit grüner Olive und Rosmarin	4 cl	6,90 €
FERDINANDS	serviert mit Zitrone und Thymian	4 cl	7,50 €
BROCKMANS	serviert mit Blaubeere und Orange	4 cl	7,50 €
MONKEY 47	serviert mit Rosmarin und Zitrone	4 cl	7,50 €
GIN SUL	serviert mit Zitrone	4 cl	7,90 €
COPPER HEAD	serviert mit Orange	4 cl	8,00 €
DA SERGIO SKIN GIN	serviert mit Rosmarin und Orange	4 cl	8,00 €

Fragen Sie nach unseren zahlreichen Extras außerhalb der Karte.

RUM

BACARDI mit Cola	4 cl	5,00 €
HAVANA CLUB 3 Jahre, mit Cola	4 cl	5,50 €
HAVANA CLUB 7 Jahre, mit Cola	4 cl	7,50 €
THE KRAKEN BLACK SPICED Trinidad & Tobago	4 cl	4,50 €
PAMPERO ANIVERSARIO RESERVA Venezuela	4 cl	5,50 €
MATUSALEM GRAN RESERVA 15 Jahre, Dom. Republik	4 cl	5,50 €
DICTATOR 9 Jahre, Kolumbien	4 cl	5,50 €
BOTUCAL RESERVA Venezuela	4 cl	5,90 €
DON PAPA Philippinen	4 cl	5,90 €
A.H. RIISE X.O. RESERVE Jungferninseln	4 cl	8,90 €
PLANTATION X.O. 20 Jahre, Barbados	4 cl	8,90 €
RON ZACAPA 23 Jahre, Guatemala	4 cl	9,00 €

BRANDY

VECCHIA ROMAGNA	4 cl	4,50 €
CARLOS I Solera Gran Reserva	4 cl	5,50 €

WHISKEY

JACK DANIEL´S	4 cl	4,50 €
GLENFIDDICH 12 Jahre, Single Malt	4 cl	5,90 €
MACALLAN DOUBLE CASK 12 Jahre, Single Malt	4 cl	9,90 €

VODKA

FINLANDIA	4 cl	3,50 €
BELVEDERE	4 cl	5,90 €

LIKÖRE

MARSALA	2 cl	2,50 €
LIMONCELLO	2 cl	2,50 €
SAMBUCA	2 cl	2,50 €
AMARETTO	2 cl	2,90 €
BAILEYS auf Eis 1, 14	4 cl	3,90 €
CREMA ALPINA Haselnuss-Crèmelikör auf Eis	4 cl	4,50 €

BITTER

AVERNA	2 cl	3,00 €
CYNAR	2 cl	3,00 €
FERNET Branca oder Menta	2 cl	3,00 €
JÄGERMEISTER	2 cl	3,00 €
MONTENEGRO	2 cl	3,00 €
RAMAZZOTTI	2 cl	3,00 €

KLARE/AQUAVIT

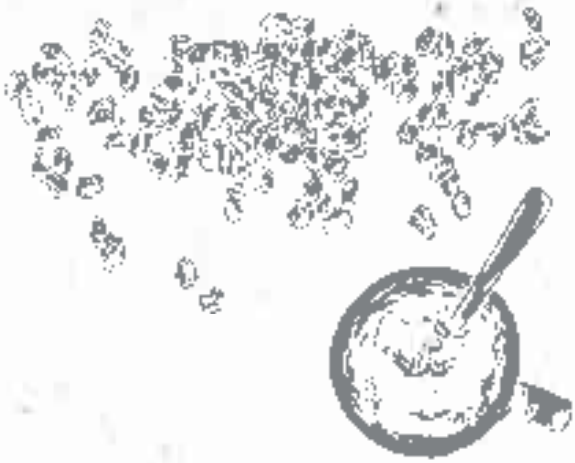
DOORNKAAT Kornbrand	2 cl	2,50 €
LINIE AQUAVIT	2 cl	3,00 €
JUBILÄUMS AQUAVIT	2 cl	3,00 €

GRAPPA

GRAPPA DELLA CASA	2 cl	3,00 €
GRAPPA NARDINI Bortolo Nardini	2 cl	4,50 €
GRAPPA DI PROSECCO Andrea da Ponte	2 cl	4,50 €
GRAPPA LE DIC´OTTO LUNE Marzadro	2 cl	5,50 €
GRAPPA GEWÜRZTRAMINER Marzadro	2 cl	5,50 €
GRAPPA CHARDONNAY Marzadro	2 cl	5,50 €
GRAPPA AMARONE Marzadro	2 cl	5,50 €
GRAPPA DI SASSICAIA Jacopo Poli	2 cl	9,90 €

EDELOBSTBRÄNDE

APFEL-BIRNE	2 cl	4,50 €
MIRABELLE	2 cl	4,50 €
WALDHIMBEERE	2 cl	4,50 €
WILLIAMS-BIRNE	2 cl	4,50 €
HASELNUSS	2 cl	4,90 €



ESPRESSO BAR

TASSE KAFFEE		2,50 €
ESPRESSO		2,20 €
ESPRESSO MACCHIATO		2,50 €
ESPRESSO DOPPIO		3,90 €
ESPRESSO CORRETTO	Grappa oder Sambuca	3,90 €
CAPPUCCINO		2,80 €
LATTE MACCHIATO		3,30 €
TEE	Pfefferminz-, Früchte- oder schwarzen Tee	2,20 €

... UND WENN IHNEN SONST NOCH ETWAS SCHMECKT, LASSEN SIE ES UNS WISSEN.

IHR da Sergio -TEAM
Altes Zollhaus Norden

„da Sergio“ Balsamico
250 ml 7,50 €

„da Sergio“ Olivenöl
500 ml 14,90 €

DAS da Sergio* -OLIVENÖL

cucina italiana

Wir Apulier sind ein stolzes Völkchen. Schließlich verfügt unser Landstrich über jede Menge Gold. So nennen wir unser Olivenöl. Von der Sonne verwöhnt gedeihen vom Norden bis in den Süden unsere einzigartigen Olivenhaine. Die antiken Ölmühlen um Salento sind Zeugnis der Jahrhunderte langen Tradition feinstes Olivenöl zu erzeugen. Sergio hat früher oft bei der Ernte mitgeholfen und schwört auf das apulische Öl: „Ich kann mir für unsere Gerichte kein besseres Produkt vorstellen!“

Gerne bieten wir Ihnen das Gold Apuliens auch zum Mitnehmen an. „da Sergio“ Premium Olivenöl macht bei guter Küche den feinen Unterschied aus. Ebenso wie „da Sergio“ Balsamico. Die besondere Essig-Spezialität hat Sergio in traumhafter Qualität für sich in Modena entdeckt. Bitte sprechen Sie unser Service-Personal gerne an.
„da Sergio“ Balsamico 250 ml für 7,50 €
„da Sergio“ Olivenöl 500 ml für 14,90 €

Aesthetic Cosmetics
Danuta-Anna Heyen

Aesthetic Cosmetics
Ihr Kosmetikstudio in Norden

Kosmetik
Gelnägel & Maniküre
Fußpflege nach med. Vorschrift
Plasma Pen Behandlungen
Haar- und Wimpernextensions
Hyaluron Pen Behandlungen
Haarentfernung

Danuta-Anna Heyen • Gewerbestraße 14a • 26506 Norden • Mobil 0173 - 936 03 80 • Termine nach Vereinbarung

Malermeister
Peter Becker

PB

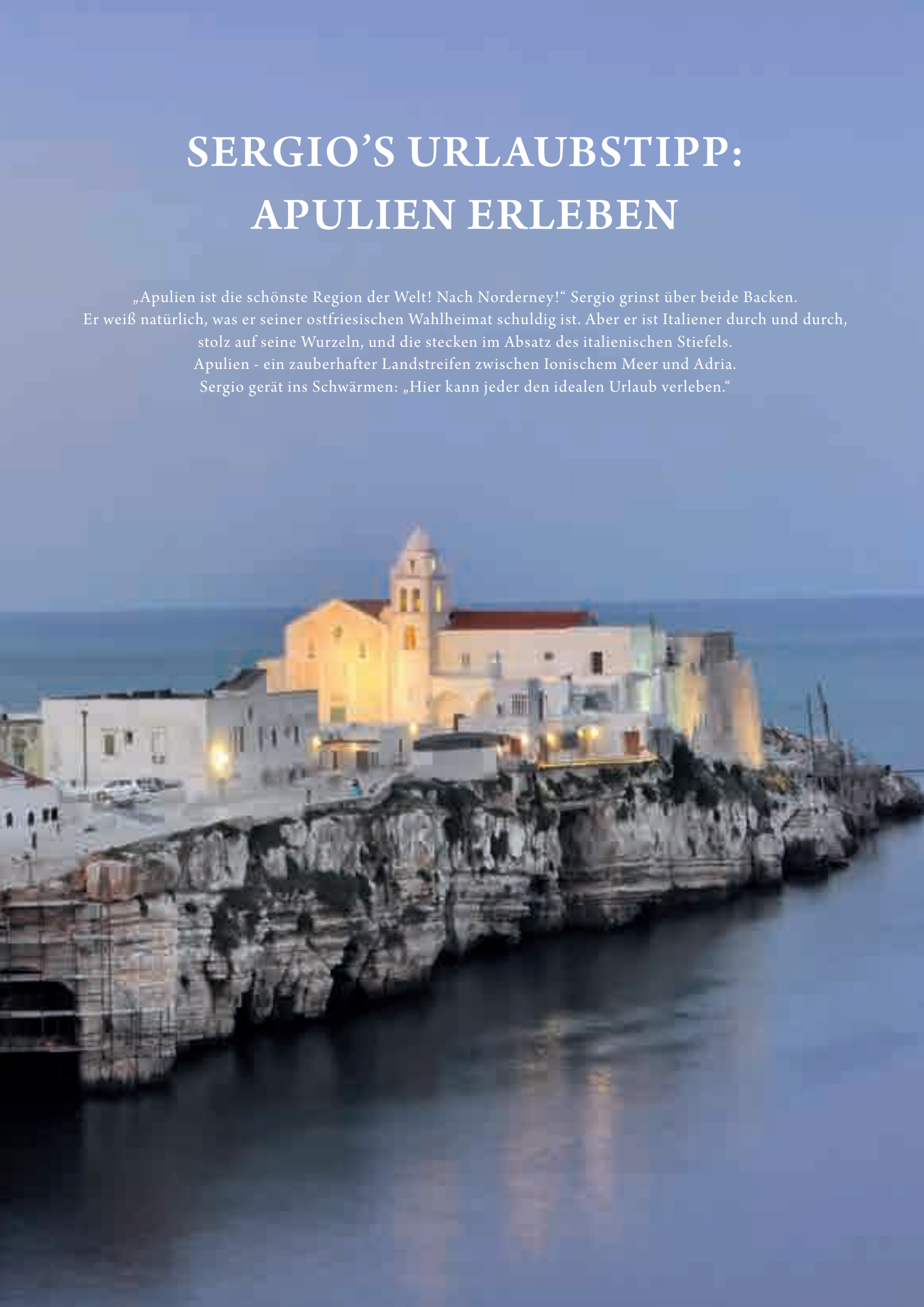
26506 Norden
Wurzeldeicher - Str. 20

Tel.: 04931 - 14398
Fax 04931 - 959825
Mobil 0170 - 8025988

www.malerbecker-norden.de
info@malerbecker-norden.de

SERGIO'S URLAUBSTIPP: APULIEN ERLEBEN

„Apulien ist die schönste Region der Welt! Nach Norderney!“ Sergio grinst über beide Backen.
Er weiß natürlich, was er seiner ostfriesischen Wahlheimat schuldig ist. Aber er ist Italiener durch und durch,
stolz auf seine Wurzeln, und die stecken im Absatz des italienischen Stiefels.
Apulien - ein zauberhafter Landstreifen zwischen Ionischem Meer und Adria.
Sergio gerät ins Schwärmen: „Hier kann jeder den idealen Urlaub verleben.“



SERGIO'S URLAUBSTIPP: APULIEN ERLEBEN

Salento: Salento ist der Name einer 100 km langen und 40 km breiten Halbinsel im äußersten Südosten Italiens und wird oft auch als Absatz des italienischen Stiefels bezeichnet. Administrativ gehört die Halbinsel zur Region Apulien und umfasst die Provinz Lecce sowie Teile der Provinzen Tarent und Brindisi.
Im Süden Apuliens zeigt sich Italien, das Sehnsuchtsland der Deutschen, noch so, wie es dem Klischee entspricht: herzlich überschwänglich, fröhlich lärmend, entzückend altmodisch. Weiter im Norden nagen längst Verkehrskrach, Alltagshektik und hässliche Neubauviertel am Charme. Im Salento, am Absatz des italienischen Stiefels zwischen Adria und Ionischem Meer, hat sich dagegen noch er- staunlich viel Bilderbuchitalien erhalten. Alte Städtchen, entspannte Menschen, gute Weine – und keinerlei Massentourismus.
Die weiß gekalkten Barockstadt Ostuni im Itria-Tal erfüllt all das, was man von der italienischen Lebensart erwartet. Im Gassenlabyrinth rund um den Dom riecht es nach Waschmittel und Espresso, Frauen in Kittelschürzen fegen ihre Türschwellen, bevor sie freundlich grüßend hinter dem Perlenvorhang verschwinden. Und wer sich auf der Piazza della Libertà in einer der Bars niederlässt, wird von der jungen Kellnerin in der altmodischen Höflichkeitsform des Südens angesprochen. „Was wünscht Ihr?", will sie mit dem weichen Akzent der Apulier wissen. Zum Cappuccino empfiehlt sie Fruttone. Der mit Mandelcreme und Quittenmarmelade gefüllte Klassiker aus der apulischen Backstube schmilzt köstlich süß auf der Zunge.

Auch für die Nase gibt es im Salento Süßes. Immer wieder ist die Luft erfüllt vom Duft des Oleanders und blühender Klebsamen. Je weiter man nach Süden kommt, desto flacher und weiter wird die Landschaft, desto höher spannt sich der Himmel. Kilometerweit fährt man hier durch Olivenhaine, ohne einer Menschenseele zu begegnen. Uralt sind die Olivenbäume im Salento, selbst tausendjährige Exemplare sind keine Seltenheit. Ihre Stämme krümmen sich, winden sich um sich selbst, zeigen die Spuren eines lebenslangen Kampfes gegen Wind und Hitze.

Von Olivenhainen umgeben ist auch Lecce, die Haupt- und Universitätsstadt des Salento. Sie liegt im Landesinneren und ist von barocker Pracht wie kaum eine andere Stadt Italiens. Die üppig dekorierten Sandsteinfassaden ihrer Kirchen und Palazzi bilden tagsüber die Kulisse für Trupps blasser Kulturreisender. Zum „aperitivo" rückt dann die „movida" an, feierfreudige Studenten, die die Gassen rund um die Piazzetta Santa Chiara bis in den frühen Morgen in einen Open-Air-Club verwandeln.
Abgesehen von Hotspots wie Lecce herrscht noch immer entspannte Ruhe im Salento. In den Landstädtchen wie Nardò zum Beispiel, wo sich auf der Piazza Salandra allabendlich der obligate Freundeskreis alter Männer vor der Marienstatue Guglia dell'Immacolata trifft. Oder in Galatina, das sich in Sachen barocker Schönheit nicht zu verstecken braucht. Die Altstadtgassen mit ihren Patrizierpalazzi liegen still; ein Franziskanermönch in brauner Kutte überquert die menschenleere Piazza Orsini und verschwindet hinter dem fein gemeißelten romanischen Portal der Kathedrale.

UNESCO Weltkulturerbe: die Trullis

Lecce, das Zentrum Apuliens

Villa Athena, www.salentourist.it

Villa Altomare, www.salentourist.it