

Herzlich Willkommen!

In unserem Restaurant finden Sie die Atmosphäre, die ein gutes Essen verdient.

Nehmen Sie sich Zeit dem Alltag zu entfliehen
und lassen Sie sich verwöhnen.

Guten Appetit
wünscht Ihr LaValle Team

Unser Restaurant in Zeiten von Corona

Die aktuelle Situation stellt uns alle vor besondere Herausforderungen. Wir sind sehr dankbar, dass wir unser Restaurant nach einer langen Pause nun wieder öffnen dürfen und versuchen alles, Ihnen den Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aktuell mit einer etwas gekürzten Speisekarte arbeiten.

So können wir garantieren, dass alle angebotenen Speisen und Getränke im gewohnten Standard zu Ihnen an den Tisch kommen.

Sobald sich die Situation wieder entspannt, werden wir unsere Karte für Sie wieder erweitern.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast begrüßen zu dürfen und Sie die Gastfreundschaft des Mittelmeeres mitten im Lipperland erleben zu lassen.

Ihre Familie Japundzic



Alle Speisen auch zum Mitnehmen!
Sie sind Allergiker? Fragen Sie einfach nach unserer Allergiker-Karte.

Aperitivo

Aperitif des Hauses (Hugo)

Aperitif LaValle (Alkoholfrei)

Prosecco

Camparí (Soda, Orange)

Cynar (ital. Likör)

Prosek (Likörwein)

Misch-Masch (Rotwein & Fanta)

Tocco Rosso

Punt E Mes

Kir Royal (Prosecco & Cassis)

Aperol Spritz

Sherry (medium,dry)

Martini (Bianco, Dry, Rosso, D'oro)

Rosso Antico

Antipasti

1. Fantasia di Bruschetta
2. Mozzarella di Bufala con Pomodoro
Büffelmozzarella mit Tomaten
3. Bresaola
Italienisches luftgetrocknetes Rindfleisch
mit hausgemachtem Ziegenkäsedressing und Rucola
4. Zucchini Mediterraneo
gebratene Zucchini mit Rucola, Tomaten und Schafkäse
5. Formaggio Di Capra · Reifer Ziegenkäse mit Honig überbacken
auf frischen Salaten der Saison an Himbeerdressing
9. Crostini LaValle (2 Stück) · Bresaola, Schafskäse, Rucola,
Trüffelöl und Pesto
10. Crostini Gamba (2 Stück) · Gambas, Ziegenkäse und Feigen⁶
11. Lumache Pomodoro
Schnecken in pikanter Tomatensauce mit Käse überbacken
12. Prosciutto di Parma con Melone
14. Antipasto Vegetale · bunte Variationen vegetarischer Köstlichkeiten
Dazu empfehlen wir:
16. Focaccia (Pizzabrot ohne Tomatensauce, mit oder ohne Knoblauch)

Zuppa

19. Tomatensuppe · mit gebackenem Käsebrot

Insalate Classiche

- 24. Mista · gemischter Salat
- 26. Tonno · Thunfischsalat
- 28. Pecorino · gemischter Salat mit Schafkäse
- 29. Di Carciofi
eingelegte Artischockenherzen^{3,7} mit Rucola und Parmesan
- 30. Promodori Modena
Tomaten, rote Zwiebeln und geriebener Schafkäse

Insalate Speciali

Frischer Salat der Saison bestehend aus:

Grünem Salat, Gurken, Tomaten, frischen Paprika, Zwiebeln und Rucola

- 35. Nicoise · Eisbergsalat mit Thunfisch, frischen Tomaten, Zwiebeln, weißen Bohnen, Oliven und gekochtem Ei
- 36. Mediterranea · frischer Salat der Saison mit Lachswürfeln, Garnelen, gebratenen Champignons, Rucola, getrockneten Tomaten⁷, Oliven, Artischocken^{3,7} und Parmesan
- 37. LaValle · frischer Salat der Saison mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Putenbruststreifen, frischen Champignons und Walnüssen

Alle Salate bereiten wir mit einer Balsamico-Vinaigrette oder wahlweise mit Cocktail-, Himbeer- oder Joghurtdressing zu.

Warme Tapas

- 50. Dátiles con bacon · Datteln im Speckmantel - hausgemacht
- 51. Gambas al ajillo · Garnelen in Knoblauchöl
- 52. Gambas Canario · Garnelen in pikanter Tomatensauce
- 53. Pincho de gambas · Garnelenspieß
- 54. Tapa de carne · Schweinefiletstreifen mit Kräutern
- 55. Chorizo fritos · frittierte spanische Paprikawurst^{2,7}
- 56. Patatas bravas · spanische, pikante Bratkartoffeln mit Aioli
- 58. Tapa de la casa · Rindfleischstreifen mit Rucola und Parmesanflocken
- 59. Tapasteller "La Valle" · verschiedene kalte und warme Tapas

Pasta fatta in Casa Hausgemachte Nudeln

60. Spaghetti Busera · mit Krabben, Gambas, Kirschtomaten, Basilikum und Knoblauch auf feinem Tomaten-Sugo
63. Mafaldine „Rosse“ Miele · rote Pasta mit frischen Tomaten, Ziegenkäse, Honig und Rucola
64. Rigatoni Pera · mit Williams Birne, Wallnuss und Gorgonzolasauce
66. Rigatoni Cheffina · mit Thunfisch, frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Kapern, Mascarpone und Rucola
71. Tagliatelle Verdi Toscana · Grüne Bandnudeln mit Ricotta, frischen Paprika, Räucherlachs und Zitronensauce
72. Rigatoni alla Chef · mit Rindfleischstreifen, Kräuterpestocreme, getrockneten Tomaten⁷ und Rucola
73. Rigatoni Ortolana · mit Kräuterpestocreme, gerösteten Pinienkernen, Rucola, gebratenen Paprika, Zucchini und Parmesan
77. Tagliatelle Pesce · mit verschiedenen Edel-Fischarten mit Weißweinknoblauchsauce und Kirschtomaten
78. Tagliolini Neri Gamberoni · Schwarze Bandnudeln mit Gambas und Krabben in Hummersauce mit Kirschtomaten und Rucola
82. Gnocchi Bianci (weiss) · mit Rindfleischstreifen, Panchetta und Trüffel-Pesto

Gefüllte Pasta

84. Ravioloni Porcini · mit Steinpilzfüllung, schwarzer Trüffelsauce, Rucola und gehobeltem Parmesan

Pasta al Forno mit Käse überbacken

87. Lasagne Salmone · mit Spinat und Lachs
88. Lasagne Classica · mit Hackfleischsauce

Risotto

93. Funghi misti · mit gemischten Pilzen, schwarzem Trüffel, kandierten Walnüssen, mit Ziegenkäse und Honig überbacken

Steakgerichte (ohne Beilagen)

Die Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen.

Rumpsteak · Steak aus dem Rinderrücken, mit schmalem Fettrand

145. Mediano · 200g

146. Grande · 300g

Filet · Das zarteste Stück vom Rind

147. Mediano · 200g

148. Grande · 300g

Wie sollen wir
Ihr Steak grillen?
Englisch = blutig
Medium = rosa
Well done = durch

Beilagen

204. Kroketten

206. Pommes Frites

207. Rosmarinkartoffeln

210. Röstzwiebeln

211. Kräuterbutter-Mischung

212. Blattspinat

213. Pfannengemüse

215. Frische Champignons
mit Zwiebeln gebraten

16. Focaccia
Pizzabrot (ohne Tomatensauce),
mit oder ohne Knoblauch

Saucen

217. Pfeffersauce

218. Gorgonzolasauce

Etwas Besonderes

162. Filetto Fichi

Filetsteak mit getrockneten Tomaten⁷ und Mozzarella überbacken,
auf Feigen-Sauce, dazu Kroketten

163. Filetto Gambas

Filetsteak gefüllt mit Scampi, auf Trüffel-Sauce, dazu Kroketten

167. Filetto LaValle

Filetsteak im Parmaschinken-Mantel mit gerösteten Mandeln
auf Rosé-Schaumwein-Sauce mit Kroketten

Spezialitäten vom Grill

- 172. Gegrilltes Putensteak · 200g
mit Pfannengemüse und Pommes Frites
- 174. Schweinefilet-Spieß
mit Speck, Paprika, Zwiebeln, Patatas bravas (spanischen Bratkartoffeln),
Aioli und gemischtem Salat
- 175. Pljeskavica-Hacksteak
gefüllt mit Schafkäse, dazu Pommes Frites und gemischter Salat

Fleischspezialitäten

- 179. Schweinefilet Vald'ostana · mit Champignonrahmsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln
- 180. Schweinefilet Senape · Schweinefilet mit Senfkruste,
dazu hausgemachte Ravioli in Pesto mit Rucola und Parmesan
- 182. Lammfilet · in Rotwein-Rosmarin-Jus, dazu Rosmarinkartoffeln
und Pfannengemüse

Pesce - Fischspezialitäten

- 187. Loup de Mer Fiori · Wolfsbarschfilet
mit Rote-Beete-Risotto, Rucola und grünem Spargel
- 190. Lucio-perca VÍno bianco · Zanderfilet in Kirschtomatensauce
mit Kräuter-Risottoreis, frischem Rucola und kandierten Walnüssen
- 193. Salmone alla griglia · gegrillter Lachs mit Spinat-Kartoffeln
- 194. Salmone Speciale
Lachsfilet mit Kräuterkruste, dazu Spinat-Kartoffeln
- 195. Gamberoni Mittelmeer
Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten,
dazu Rote-Beete-Risotto

Für kleine Feinschmecker bis 12 Jahre

- 200. Kids-Fusilli · mit Bolognese- oder Tomatensauce
- 201. Pizza Mickey · Pizza in Mausform mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Salami^{3,7}
- 202. Panierte Schnitzel
Schwein oder Pute mit Pommes Frites
- 203. 1 Kugel Eis
Vanille, Schokolade oder Erdbeere,
wahlweise mit Sahne (+ 0,50 €)

Pizza Wir verwenden für alle unsere Pizzen Mozzarella-Käse

Le Nostre Pizze Bianche

Unsere „weißen“ Pizzen ohne Tomatensauce

- 97. Tre Saporí · Mozzarella, Spinat, Gorgonzola und Räucherlachs
- 98. Bresaola
Mozzarella, Bresaola (ital. luftgetrocknetes Rindfleisch), Rucola und Grana Padano

Le Nostre Pizze Speciali

Unsere „roten“ Pizzen mit Tomatensauce

- 99. Sensuale · Mozzarella, Feigen⁶, Ziegenkäse,
Honigheidelbeeren und Parmaschinken
- 100. Rustica · Mozzarella, frische Champignons, Artischocken^{3,7}, Sardellen
- 102. Del Pizzaiolo · Mozzarella, getrocknete Tomaten⁷,
Artischocken^{3,7}, gegrilltes Gemüse und Rucola
- 106. Furia · Mozzarella, pikante spanische Chorizo^{2,7},
frische Champignons, gebratene Paprika, Zwiebeln und Speck
- 108. Mediterranea
Mozzarella, frische Tomaten, frische Champignons, Shrimps und Rucola
- 109. Tacchino · Mozzarella, Spinat, Putenbruststreifen,
frische Champignons und Gorgonzola
- 110. Italiana
Mozzarella, frische Tomaten, Parmaschinken, Rucola und Grana Padano

- 111. **LaValle** · Mozzarella, frische Tomaten, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola und Walnüsse
- 113. **Gamba** · Mozzarella, Kirschtomaten, Black Tiger Garnelen, rote Zwiebeln und Rucola
- 116. **Fuoco** · Mozzarella, frische Paprika, Zwiebeln, spanische Chorizo^{2,7} und scharfe Peperoni
- 121. **La Rosa** · Mozzarella, frische Tomaten, frische Champignons, Hinterschinken^{3,7}, Salami^{3,7} und Speck
- 122. **Salmone** · Mozzarella, frische Tomaten und Räucherlachs
- 126. **Calabrese** · Mozzarella, frische Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Sardellen und Parmesan
- 127. **Siciliana**
Mozzarella, Schafkäse, Thunfisch, Oliven, Kapern, Sardellen und Knoblauch
- 129. **Siracusa**
Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, frische Champignons und scharfe Peperoni

Pizze Classiche

Selbstverständlich mit Tomatensauce und Mozzarella

- 130. **Margherita**
- 131. **Prosciutto** · Hinterschinken^{3,7}
- 132. **Salami**^{3,7}
- 133. **Romana**
frische Champignons und Hinterschinken^{3,7}
- 134. **Campagnola**
Thunfisch und frische Zwiebeln
- 138. **Paradiso**
frische Champignons, Hinterschinken^{3,7}, Thunfisch und Salami^{3,7}
- 142. **Caprese** · Mozzarella, frische Tomaten und frisches Basilikum
- 144. **Sei Formaggio**
6 Käsesorten

Alle Pizzen servieren wir auch in klein (abzüglich 1,00 €).

Dessert

- 221. Schokoküchlein · nach Hausrezept,
mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Kirschsauce
- 228. Creme Catalana · spanische Vanillecreme
- 229. Panna Cotta nach Art des Hauses
mit Karamellsauce oder frischer Roter Grütze
- 230. Viva LaValle · Espresso, Karamelleis und Grand Marnier
- 231. Cassata · italienisches Eis mit kandierten Früchten
- 232. Tartufo · italienische Eisspezialität
- 233. Gemischtes Eis · ohne Sahne
mit Sahne

Heißgetränke

- 249. Café crème
- 250. Espresso
- 251. Espresso doppio
- 252. Espresso macchiato
- 253. Cappuccino
- 254. Affogato al Cafe
Espresso mit Vanilleeis
- 255. Heiße Schokolade
- 256. Kaffee · koffeinfrei
- 257. Espresso · koffeinfrei
- 259. Espresso corretto · con Grappa
- 260. Latte macchiato
- 261. Tee · verschiedene Sorten
- 262. Heiße Zitrone · frisch gepresst



Eine besondere Geschenkidee...

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Dann verschenken Sie doch schöne Momente in unserem Restaurant an Ihre Familie, Freunde oder Bekannten. An der Kasse erhalten Sie attraktive Geschenkgutscheine.

Sprechen Sie uns gerne an.

Alkoholfreie Getränke

263.	Hauslimonade · Maracuja	0,3l
264.	Selters · mit oder ohne Kohlensäure	0,25l
265.	Selters · Flasche, mit Kohlensäure	0,7l
266.	Aqua Morelli · Frizzante oder Naturale	0,7l
267.	Cola ^{1,2,6} , Orangen ^{-2,3,6} o. Zitronenlimonade ⁶	0,3l
268.	Cola ^{1,2,6} , Orangen ^{-2,3,6} o. Zitronenlimonade ⁶ „Groß“	0,4l
269.	Cola Light ^{1,2,5,6}	0,33l
270.	Spezi ^{1,2,6}	0,3l
271.	Spezi ^{1,2,6} „Groß“	0,4l
272.	Bitter Lemon ⁴	0,2l
273.	Ginger Ale ²	0,2l
274.	Vita Malz ² · Flasche	0,33l

Säfte & Schorlen

280.	Frisch gepresster Orangensaft	0,2l
281.	Orangensaft	0,2l
282.	Apfelsaft	0,2l
283.	KiBa Nektar · Kirsch-Banane	0,2l
284.	Traubensaft	0,2l
285.	Schorle · Apfel, Traube, Orange	0,2l
286.	Schorle „Groß“ · Apfel, Traube, Orange	0,4l

Alkoholfreie Bio-Getränke

290.	Bionade · Holunder	0,33l
------	--------------------	-------

Offene Weine Aus Italien, Kroatien & Frankreich

Weißweine

298.	Chardonnay · trocken	0,1l	0,2l
299.	Frascati secco · trocken	0,1l	0,2l
300.	Pinot Grigio · fruchtig - trocken	0,1l	0,2l
301.	Grasevina · frisch - fruchtig - trocken	0,1l	0,2l
303.	Frizzantino · süß	0,1l	0,2l
Alle oben genannten Weine als Schorle:		0,2l	0,4l
305.	Kallfelz Riesling (Deutschland) · trocken	0,1l	0,2l

Rotweine

306.	Montepulciano · trocken	0,1l	0,2l
307.	Plavac · trocken	0,1l	0,2l
309.	Dalmatiener · lieblich	0,1l	0,2l
310.	Frasca · lieblich	0,1l	0,2l
311.	Lambrusco · süß	0,1l	0,2l
312.	Rosé · halbtrocken	0,1l	0,2l
313.	Pełjesac · halbtrocken	0,1l	0,2l
315.	Merlot · trocken - fruchtig	0,1l	0,2l
316.	Nero D' Avolo · trocken	0,1l	0,2l
317.	Primitivo · trocken	0,1l	0,2l

Offene Weine Aus Spanien

319.	Ríoja · trocken	0,1l	0,2l
------	-----------------	------	------

Biere vom Fass

330. Radeberger Pils	0,3l
331. Radeberger Pils	0,4l
332. Radeberger Alster	0,3l
333. Radeberger Alster	0,4l
338. Schöffelhofer Weizen	0,3l
339. Schöffelhofer Weizen	0,5l

Flaschenbiere

344. Clausthaler · alkoholfrei	0,33l
345. Schöffelhofer · Weizen, dunkel, kristall oder alkoholfrei	0,5l
347. BIO Weizen · alkoholfrei	0,5l

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Stand 05/2020

Zusatzstoffe: ¹ coffeinhaltig · ² mit Farbstoff · ³ mit Konservierungsstoffen, ⁴ chininhaltig ·
⁵ mit Süßungsmitteln · ⁶ mit Säuerungsmitteln, ⁷ mit Antioxidationsmitteln

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere Allergiker-Karte.