



Krabbenschänke

Ristorante D'Amoruso

Vorspeisen

11	Bruschetta Knuspriges Baguette-Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und extra nativem Olivenöl	9,90
12	Caprese Mozzarella, Kirschtomaten, frisches Basilikum und Olivenöl, mit frischem Baguette-Brot	10,90
17	Gambas al ajillo Gambas aus dem Ofen in Olivenöl, Knoblauch, mit frischem Baguette-Brot	17,90
16	Vorspeisenteller Parmaschinken mit Melone, Salami- und Käsevariationen, Grillgemüse, Meeresfrüchtesalat, mit Focaccia	20,90
18	Mediterranes Gemüse mit Focaccia	17,90
50	Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit frischem Baguette-Brot	7,90

Salate

60	Tomaten Salat* mit roten Zwiebeln	6,90
61	Gemischter Salat*	8,90
62	Italienischer Salat* mit Schinken, Käse und Ei	17,50
63	Chef Salat* mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Ei	17,50
64	Fitness Salat* mit Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, Parmesankäse	18,50
66	Hausgemachter Wurstsalat*	11,90
67	Hausgemachter Wurstsalat mit Pommes	15,90

*Zu allen Salaten servieren wir Ihnen frisches Baguette-Brot.



Pasta

183	Tortellini mit Schinken und Sahnesauce Hinterschinken aus der Region	12,40
182	Penne all' Arrabbiata Frische Paprikawürfel, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino und hausgemachte Tomatensauce - scharf	12,40
180	Tagliatelle Bolognese Traditionelles Ragout vom Rind, fein gehackte Zwiebeln, Sellerie, Karotten und hausgemachte Tomatensauce	13,40
186	Tagliatelle Salmone Mit frischem Lachs und hausgemachter Tomaten-Sahnesauce	17,40

Maultaschen

200	Maultaschen „CLASSIC“ geschmolzt mit Zwiebeln, feiner Bratensauce, Kartoffelsalat und kleinem Salat	17,90
51	Maultaschen Suppe	8,90

Für unsere kleine Gäste

160	Penne mit hausgemachter Tomatensauce	7,50
161	Tortellini mit Schinken und Sahnesauce	7,50
162	Spätzle mit Soße	7,50
163	Kinderschnitzel mit Pommes	10,00



Pinsa

400	Margherita Mit hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	9,90
401	Salami Mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Salami	11,40
402	Prosciutto Mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	11,40
403	Classica Mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	13,40
404	Tonno Cipolla Mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	13,40
405	Napoli Mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Knoblauch und Oliven	14,60
406	Chefe Mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Salsica, Kartoffeln, Zwiebel, scharf	16,40
407	Parma Mit hausgemachter Tomatensauce, Parmaschinken, Ruccola und Parmesan	16,40
408	Calabrese Mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe „Spianata calabrese“ Salami, Zwiebel	14,40
409	Veggie Mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse	15,40
410	Quattro Formaggi Mit hausgemachter Tomatensauce, Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano Parmesan, Provola	16,40

Fisch

352	Gegrillter Lachs serviert mit Beilagensalat und Grillgemüse	24,90
353	Zanderfilet in Zitronen-Dill-Soße zart gebraten, serviert mit Bandnudeln und Beilagensalat	27,90



Vom Schwein

300	Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Beilagensalat, garniert mit Zitrone	17,90
301	Piccata milanese mit Ei und Parmesan paniertes Schweinerücken, auf Tagliatelle mit hausgemachter Tomtensauce	19,90

Vom Rind

350	Rindersteak (ca. 250 g) gegrillt mit Kräuterbutter, Beilagensalat	24,50
351	Rostbraten (ca. 250 g) mit Zwiebeln mit Spätzle und Beilagensalat	28,50

Extra-Beilagen

900	Pommes frites	4,90
901	Mediterranes Gemüse	6,90
902	Spätzle	4,90
905	Beilagensalat	5,90

Dessert

511	Tartufo nero	7,40
500	Hausgemachtes Tiramisu	7,40
641	Espresso Affogato Eine Kugel Vanilleeis „ertränkt“ in Espresso	6,50
510	Panna Cotta	7,40

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den
Speisen & Getränken enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffen.



Alkoholfreie Getränke

550	Tafelwasser	0,30 l	2,90
560	Gourmet Wasser „Classic, Medium oder Still“	0,75 l	5,90
563	Apfelsaft-Schorle	0,30 l	3,90
565	Johannisbeernektar-Schorle	0,30 l	3,90
566	Kirsch-Schorle	0,30 l	3,90
567	Rhabarber-Schorle	0,30 l	3,90
552	Coca Cola	0,30 l	3,90
553	Coca Cola Zero	0,30 l	3,90
554	Fanta	0,30 l	3,90
555	Cola-Mix	0,30 l	3,90
556	Sprite	0,30 l	3,90
570	Eistee Pfirsich	0,30 l	3,90
571	Apfelsaft	0,30 l	3,90
572	Orangensaft	0,30 l	3,90
573	Johannisbeernektar	0,30 l	3,90
574	Kirschnektar	0,30 l	3,90



Bier vom Fass

Maulbronner
Klosterbräu

	Maulbronner Klosterbräu Hell		
	Feingehopft, kräftig, nach altem Rezept gebraut		
850	0,30 l		3,90
851	0,50 l		4,90
	Maulbronner Klosterbräu Dunkel		
	Würzig, malzig, mit einem Hauch nach Zartbitterschokolade		
852	0,30 l		3,90
853	0,50 l		4,90
	Maulbronner Klosterbräu Radler		
884	0,30 l		3,50
882	0,50 l		4,50

Flaschenbiere


Palmbrau
STOLZ
DES KRAICHGAUS

880	Palmbrau Hefe Weizen	0,50 l	4,90
881	Palmbrau Kristall Weizen	0,50 l	4,90
883	Bleifrei alkoholfrei	0,33 l	4,00
885	Maisel´s Hefe-Weissbier alkoholfrei	0,50 l	4,90



Kaffeespezialitäten

630	Espresso originale Traditionelle Espressomischung in helldunkler Röstung	2,50
631	Espresso doppio Doppelter Espresso	4,30
632	Espresso Macchiato Espresso mit Milchschaum	3,00
633	Café Americano Espresso, verlängert mit heißem Wasser, Milchkännchen	3,50
634	Café Americano entkoffeiniert Espresso, verlängert mit heißem Wasser, Milchkännchen	3,50
635	Cappuccino Espresso wird mit warmer, aufgeschäumter Milch aufgegossen	3,80
636	Milchkaffee Espresso, verlängert mit einer größeren Menge Milch und Milchschaum	4,50
637	Latte Macchiato Espresso mit viel Milch und Milchschaum, im Glas serviert	4,50
641	Espresso Affogato Eine Kugel Vanilleeis, „ertränkt“ in Espresso	6,50



Aperitifs

911	Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Soda	0,20 l	7,90
913	Limoncello Spritz	Limoncello, Prosecco, Soda	0,20 l	7,90
595	Lillet Wild Berry	Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	0,20 l	7,90
914	Campari Soda/Orange	Campari mit Soda/Orangensaft	0,30 l	7,90
916	Martini Bianco		5 cl	5,80

Spirituosen

961	Sambuca di Molinari		2 cl	3,50
962	Amaretto Disaronno		2 cl	3,50
963	Ramazotti		2 cl	4,50
933	Mirabelle		2 cl	4,50
934	Williams Christ Birnenbrand		2 cl	4,50
990	Grappa Riserva	Distilleria Zanin	2 cl	4,50
991	Grappa di Barolo		2 cl	7,50



Offene Weine

		0,10 l	0,20 l
700	Roséwein, trocken	4,50	5,90
	Rotwein		
710	„Nero D´Avola“, Sizilien	4,50	5,90
	Weingut Marchese Montefusco, Sizilien In der Farbe zeigt dieser Wein ein intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Note deutliche Aromatik nach Tabak, Gewürzen und mineralischen Noten. Der Wein zeigt sich im Gaumen balanciert und weist Noten von Brombeeren und Kirschen auf.		
711	„Primitivo“, Apulien/Italien	4,50	5,90
	Weingut Masseria La Volpe, Apulien Ein Wein von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Im intensiven, fruchtigen Bouquet sind Noten von Pflaumen und Kirschen wahrnehmbar. Im Geschmack ist dieser Wein körperreich und lang anhaltend.		
712	Trollinger-Lemberger, trocken	4,50	5,90
	Weingut Häussermann		
	Weißwein		
720	Riesling, trocken	4,50	5,90
	Weingut Häussermann		
721	Orvieto Secco, Umbrien/Italien	4,50	5,90
	Weingut Cantine Bigi, Umbrien		
722	Pinot Grigio, Venetien/Italien		
	Weingut Zago, Venetien	4,50	5,90
730	Schorle weiß/rot/rosé		4,90



Weingut Häussermann

				
		0,10l	0,20l	0,75l
1030	Weißer Burgunder , trocken Feinfruchtig und subtil mit spritzigen Aroma nach Zitrusfrüchten. Hat die AWC Silber-Medaille in Wien gewonnen.	4,50	5,90	22,00
1040	Muskattrollinger Rosé Sehr fruchtig mit Duft nach Holunder und schwarze Johannisbeere. Der ideale Aperitif. Hat die AWC Gold-Medaille in Wien gewonnen und ist unter den Top 3 der Rosés dort gelistet.	4,50	5,90	22,00
1050	Lily Rosé , trocken Ein eleganter, feinfruchtiger und trocken ausgebaute Rosé aus Cabernet Sauvignon und einem Hauch Muskattrollinger. World of Rosé - Bester Rosé Württemberg - Vinum 2022.	6,00	7,50	28,00

Weinbau seit 1580

An den Ausläufern des nördlichen Schwarzwaldes im Schnittpunkt der Achsen von Stuttgart-Karlsruhe und Pforzheim-Heilbronn liegt in der Gemeinde Sternenfels am Ortsrand des wunderschönen Örtchens Diefenbach das Weingut Häussermann. Unsere Weinberge erstrecken sich an den westlichen Hängen eines idyllischen Höhenzuges des Strombergs.

Ob Rotwein oder Weißwein – auf den für unseren Weinanbau besonders gut geeigneten Keuperböden gedeihen nahezu alle für die Region typischen Rebsorten.

Als Weingut mit einer langjährigen Familientradition setzen wir alle unsere Kenntnisse und Erfahrung für die Erzeugung hochwertiger Weinbauprodukte ein. Immer wieder erfordert die gewissenhafte und schonende Verarbeitung der Trauben, sowie die hingebungsvolle Behandlung unseres Weines den Einsatz unserer ganzen Winzerfamilie und engagierter Mitarbeiter.





Krabbenschänke

Ristorante D'Amoruso

Inh. Sandro Amoruso
Im Ruitertal 29 · 75015 Bretten
Reservierung: 0176 764 932 72
www.krabbenschaenke-ruit.de



Öffnungszeiten:

Mittwoch - Samstag: ab 17.00 Uhr
Sonn- und Feiertags: 11.30 - 14.00 Uhr
Warme Küche: 17.00 - 21.00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag