

The logo features the word "SOLERO" in a large, dark teal, serif font. The letter "S" is significantly larger than the others. The two "O"s in "SOLERO" contain a small, four-pointed star symbol. Below "SOLERO", the words "BISTRO MEDITERRAN" are written in a smaller, dark teal, sans-serif font.

**SOLERO**  
BISTRO MEDITERRAN

Herzlichen Willkommen

## Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag	17:00 Uhr bis 24:00 Uhr
Freitag	17:00 Uhr bis 1:00 Uhr
Samstag	10:00 Uhr bis 13:00 Uhr Frühstücksbuffet 17:00 Uhr bis 1:00 Uhr
Sonntag	10:00 Uhr bis 13:30 Uhr Schlemmerbuffet
Sonntagabend	- geschlossen -

## Start ins Wochenende

<b>Frühstücksbuffet</b>	<b>14,50 €</b>
inkl. Kaffee, Tee und Saft Jeden Samstag von 10:00 Uhr bis 13:00 Uhr	
<b>Schlemmerbuffet</b>	<b>18,40 €</b>
inkl. Kaffee, Tee und Saft Jeden Sonntag von 10:00 Uhr bis 13:30 Uhr	

## Vospeisen

<b>10 Tomatencremesuppe</b> mit Sahnehaube und Basilikum	<b>5,80 €</b>
<b>11. Beilagensalat</b> mit Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mais und Paprika	<b>4,50 €</b>
<b>20 Antipasti Solero</b> marinierte Zucchini, gebratene Champignons, Sesam-Honigmöhren, Oliven, Bauernkäse, Bruschetta, Pimientos de Padron, Artischocken, Salat	<b>10,50 €</b>
<b>21 Bruschetta</b> mit einer Salatbeilage und Parmesankäse	<b>7,50 €</b>
<b>22 Pizzabrot</b> mit Bauernkäse und Peperoni belegt ø 24 cm	<b>6,80 €</b>
<b>30 Bauernkäse</b> überbacken mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce	<b>7,80 €</b>
.....	
<b>31 Ofenkartoffel</b> mit Sour Cream - Hähnchenbrustfilet und kleiner Salatbeilage oder - Vegetarisch mit gebratenen Champignons und kleiner Salatbeilage	<b>10,50 €</b>
<b>32 Gambas</b> am Spieß gebraten mit Salatbeilage	<b>12,50 €</b>
<b>33 Bauernkäse</b> paniert mit Salatbeilage	<b>12,50 €</b>
<b>34 Hähnchenspieße</b> mit Erdnussbutter und Salatbeilage	<b>11,90 €</b>
<b>35 Gefüllte Champignons</b> mit Spinat- Gorgonzola gefüllt und Käse überbacken	<b>10,50 €</b>

## Salate

Unsere frischen Salate servieren wir mit leckerem hausgebackenem Brot  
Dressing nach Wahl: Honig-Senf( Honig vom Imker aus Oldenburg ),  
Balsamicovinaigrette oder Knoblauch-Joghurt

<b>40 Gemischter Salatteller</b>	<b>8,00 €</b>
mit Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mais und Paprika	
<b>41 Thunfischsalat</b>	<b>9,50 €</b>
mit Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mais, Oliven <sup>5</sup> und Paprika	
<b>42 Kleiner Grieche</b>	<b>9,50 €</b>
mit Blattsalaten der Saison, Bauernkäse, Tomaten, Gurken, Oliven <sup>5</sup> Paprika, Peperoni und Zwiebeln	
<b>43 Salat Caprese</b>	<b>9,90 €</b>
mit Blattsalaten der Saison, Mozzarella, Paprika, Oliven, Gurken und Cherrytomaten	
<b>44 Salat „Rucola“</b>	<b>9,50 €</b>
mit Rucola, Cherrytomaten, Gurken, frischem Basilikum, Körner und Parmesan	

## Salatvariationen

Blattsalaten der Saison, Gurken, Cherrytomaten, Paprika, Zwiebeln, heißen Leckerbissen & gerösteten Körnern, hausgebackenes Brot Dressing nach Wahl: Honig-Senf( Honig vom Imker aus Oldenburg ),, Balsamicovinaigrette oder Knoblauch-Joghurt

<b>50 Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet</b>	<b>14,50 €</b>
<b>51 Salatvariation mit Gambas</b>	<b>16,50 €</b>
<b>52 Salatvariation mit geschmorten Champignons</b>	<b>14,50 €</b>
<b>53 Salatvariation mit karamellisiertem Ziegenkäs</b>	<b>15,50 €</b>
<b>54 Salatvariation mit gebratenem Lachsfilet</b>	<b>15,90 €</b>
<b>55 Salatvariation mit Rinderstreifen</b>	<b>16,50 €</b>

## Pastagerichte

Dazu reichen wir unser hausgebackenes Brot und Parmesan

<b>71 Tagliatelle „Pollo“</b>	<b>11,30 €</b>
mit Hähnchenbrustfiletstreifen und frischen Champignons, Oliven, Rucola, Cherrytomaten und Bauernkäse	
<b>72 Spaghetti „Gambas“</b>	<b>12,50 €</b>
mit gebratenen Gambas, Tomatenknoblauchsauce, Cherrytomaten und Rucola	
<b>73 Tortellini „Trüffel“</b>	<b>12,80 €</b>
in einer Trüffelsahnesauce	
<b>74 Rigatoni „Gorgonzola“</b>	<b>10,50 €</b>
mit Spinat in einer Gorgonzolasauce	
<b>75 Rigatoni „Verdure“</b>	<b>10,50 €</b>
mit Cherrytomaten, Zucchini, Möhrenraspeln, Oliven und Bauernkäse	
<b>76 Tagliatelle „Picante“ (scharf)</b>	<b>11,50 €</b>
mit Rinderstreifen und Lauch, roten Zwiebeln, Sesam und frischem Parmesan	
<b>77 Tagliatelle „Nero“</b>	<b>11,00 €</b>
Safransahnesauce, Gambas	
<b>78 Spaghetti „Aioli e Olio“</b>	<b>10,30 €</b>
mit frischem Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven <sup>5</sup> und Peperoni	
<b>79 Pasta „Arrabiata“</b>	<b>10,30 €</b>
Tagliatelle mit Oliven <sup>5</sup> , Peperoni und Zwiebeln (scharf) in Öl gebraten	
<b>80 Spaghetti „Capitano“</b>	<b>11,00 €</b>
mit Sardellen, Karpfen, Oliven <sup>5</sup> und Cherrytomaten	
<b>81 Spaghetti „Chorizo“</b>	<b>11,00 €</b>
mit Cherrytomaten, Rucola, getrockneten Tomaten, Oliven und Chorizo	

## Pizzen

Knuspriger Teig, würzige Tomatensauce, lecker belegt	ø 24 cm ø28 cm
<b>90 Pizza „Ziege“</b> Ziegenkäse, Serrano Schinken und Honig	<b>9,50 € 11,00 €</b>
<b>91 Pizza „Gambas“</b> Gambas, Cherrytomaten, Spinat, Knoblauchöl und Mozzarella überbacken	<b>11,50 € 12,50 €</b>
<b>92 Pizza „Salami“</b>	<b>8,00 € 9,50 €</b>
<b>93 Pizza „Prosciutto e Funghi“</b> mit Hinterkochschinken und Champignons	<b>8,00 € 9,50 €</b>
<b>94 Pizza „Hawaii“</b> mit Hinterkochschinken und Ananas	<b>8,00 € 9,50 €</b>
<b>95 Pizza „Tonno“</b> mit Thunfisch und Zwiebeln	<b>8,50 € 9,50 €</b>
<b>96 Pizza „Griechisch“</b> Bauernkäse, Broccoli Spinat und Tomate, Peperoni, Oliven <sup>5</sup>	<b>9,50 € 11,50 €</b>
<b>97 Pizza „Vegetaria“</b> Artischocken, Champignon, Paprika und Zwiebeln	<b>9,50 € 11,50 €</b>
<b>98 Pizza „Caprese“</b> Mozzarella, Tomate und Basilikum	<b>8,00 € 9,50 €</b>
<b>99 Pizza „Salmone“</b> Lachsstreifen, Rucola und Parmesankäse	<b>9,50 € 11,50 €</b>
<b>100 Pizza „Giardino“</b> Sardellen und Kapern	<b>9,50 € 11,50 €</b>
<b>101 Pizza „Solero“</b> Artischocken, Zucchini, Aubergine Knoblauch und Parmesankäse	<b>9,50 € 11,50 €</b>
<b>102 Pizza „Vier Jahreszeiten“</b> Hinterkochschinken, Salami, Artischocken und Peperoni	<b>9,50 € 11,50 €</b>
<b>103 Pizza „Madrid“</b> Serrano Schinken, Rucola Parmesankäse und Mozzarella überbacken	<b>10,50 € 12,50 €</b>
<b>104 Pizza „Inferno“</b> Peperoni, Salami und Zwiebeln	<b>8,50 € 9,50 €</b>
<b>105 Pizza „Mittelmeer“</b> Serrano, Bauernkäse, Honig, Feigen und Rucola	<b>10,50 € 12,50 €</b>
<b>106 Pizza „Chorizo“</b> Chorizio, Oliven, getr. Tomaten, Paprika	<b>10,50 € 12,00 €</b>

## Unsere Fleisch & Fischgerichte

<b>130 Hähnchenbrustfilet</b> in einer Salbeisauce mit Salatbeilage, und Kräuterkartoffeln	<b>14,50 €</b>
<b>131 Hähnchenbrustfilet</b> gefüllt mit Bauernkäse, Spinat, Tomatensauce, Zucchini, Salat	<b>15,50 €</b>
<b>132 Schweinemedallions</b> in einer Sherry-Pfeffersauce, Salatbeilage und Kräuterkartoffeln	<b>15,50 €</b>
<b>133 Schweinefilet</b> mit Birne & Gorgonzola , Salatbeilage , Ofenkartoffel	<b>17,50 €</b>
<b>134 Grillteller „Solero“</b> mit Huhn, Rumpsteak, Schweinefilet und Lammkarree, Salat, Tzaziki und Ofenkartoffeln	<b>22,50 €</b>
<b>135 Rumpsteak</b> 300 g mit Kräuterbutter, einer Ofenkartoffel und Salatbeilage	<b>22,50 €</b>
<b>136 Lammkarree</b> mit einer Salatbeilage, Bratkartoffeln	<b>23,50 €</b>
<b>137 Carree vom Duroc</b> Salatbeilage , Süsskartoffeln Das Duroc Schwein ist eine Kreuzung zweier Rassen, dem Iberico Schwein und dem roten Jersey Schwein. Die Kreuzung macht sich vor allem am hohen Anteil von intramuskulärem Fett bemerkbar, der an die Marmorierung von bestem Rindfleisch erinnert	<b>21,50 €</b>
<b>180 Lachsfilet „Natur“</b> mit Kräuterbutter, Wildreis, Salatbeilage	<b>17,90 €</b>
<b>181 Lachsfilet</b> mit Safransauce, Wildreis, Salatbeilage	<b>17,90 €</b>
<b>182 Doradenfilet</b> mit Wildreis & Zucchinispaghetti, Salatbeilage	<b>17,90 €</b>

## Für unsere Kleinen

150 Pizza „Salami	5,50 €
151 Pizza Schinken	5,50 €
152 Pizza Margarita	5,00 €
153 Rigatoni „Napoli“	5,00 €
153 Hähnchenbrustfilet mit Salatbeilage und Kräuterkartoffeln	6,50 €

## Dessert

Fragen Sie nach der Auswahl.



## Heißes

**Kaffee Crema**

Tasse 2,30 €

Becher 2,70 €

**Cappuccino**

in diversen Geschmacksrichtungen

2,60 €

**Espresso**

doppelter Espresso

2,20 €

2,90 €

**Becher Milchkaffee**

3,10 €

**Glas Latte Macchiato**

doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch

in diversen Geschmacksrichtungen

3,00 €

3,60 €

**Becher Heiße Schokolade**

mit Sahne

3,10 €

3,40 €

**Becher Heiße Schokolade** mit Baileys & Sahne

4,50 €

**Glas Tee**

Earl Grey, Grün, Pfefferminz, Rooibos, Kräuter

2,30 €

## Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser</b>		0,25 l	2,60 €
Naturelle/ Feinperlig		0,75 l	6,10 €
<b>Softdrinks</b>	0,20 l		2,80 €
Cola <sup>12</sup> / Cola light <sup>12,9</sup> /Cola Zero/Fanta <sup>2</sup> / Sprite <sup>4</sup> /Spezi <sup>12</sup>	0,40 l		3,80 €
<b>Thomas Henry</b>	0,20 l		2,90 €
Ginger Ale <sup>2</sup> / Bitter Lemon <sup>3</sup> ,/Tonic Water <sup>3</sup>			
<b>Bionade</b>	0,33 l		3,20 €
Ingwer-Orange/ Holunder			

## Säfte und Schorlen

<b>Verschiedene Säfte &amp; Nektar</b>	0,20 l		2,20 €
Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, KIBA (Kirsch-Banane), Bananen-,Kirsch-, Maracuja-, Rhabarber-, Johannisbeernektar			
<b>Saftschorle</b>	0,20 l		2,70 €
Mineralwasser und Saft nach Wahl	0,40 l		3,90 €

## Bier aus der Flasche

<b>Beck's Gold</b>	0,33 l		2,90 €
<b>Beck's Green Lemon</b>	0,33 l		2,90 €
<b>Erdinger Hefeweizen dunkel</b>	0,50 l		3,90 €

## Biere vom Fass

### **Jever**

0,20 l	2,30 €
0,30 l	3,10 €
0,40 l	3,70 €
0,50 l	4,40 €

### **Kräusen**

0,20 l	2,30 €
0,30 l	3,10 €
0,40 l	3,70 €
0,50 l	4,40 €

### **LeffeBrune (Belgien/ Dunkel)**

0,25	3,50 €
------	--------

### **König Pilsener**

0,20 l	2,30 €
0,30 l	3,10 €
0,40 l	3,70 €
0,50 l	4,40 €

### **Benediktiner Hefeweizen**

0,30 l	3,10 €
0,50 l	4,40 €

### **Staropramen(Tschechien/Dunkel)**

0,30 l	3,10 €
0,50 l	4,40 €

## Alkoholfreies Bier

Beck's Blue 0,33 l	2,80 €
--------------------	--------

Erdinger Hefeweizen 0,50 l	4,10 €
----------------------------	--------

Erdinger mit Zitrone, Blutorange 0,33 l	2,90 €
---	--------

Vitamalz <sup>2</sup> 0,33 l	2,80 €
------------------------------	--------

## Unsere Weine

Fragen Sie nach unserer Weinflasche.

### Aperitif

Martini bianco, Fiero oder extra dry auf Eis 5 cl	3,60 €
Sandeman Sherry medium oder dry 5 cl	3,60 €
Licor 43 Cuarenta Y Tres <sup>2</sup> 4 cl	4,20 €

### Digistif

Averna 4 cl	3,80 €
Ramazzotti 4 cl	3,80 €
Jägermeister 2 cl	2,20 €
Fernet Branca 2 cl	2,20 €
Fernet Menta 2 cl	2,20 €

### Prosecco

Prosecco 0,1 l	3,70 €
Prosecco auf Eis 0,1 l	3,70 €
Prosecco mit Aperol <sup>2+3</sup> , Erdbeer <sup>2+4</sup> oder Pfirsichlikör <sup>2+4</sup> 0,2l	5,00 €
Prosecco Flasche 0,75 l	18,00 €
Hugo 0,20 l	5,00 €

## Liköre

Sambuca weiß <sup>2</sup> oder braun <sup>2</sup> 2 cl	2,30 €
Baileys <sup>2</sup> 4 cl	4,20 €
B52 <sup>2</sup> 2 cl	2,40 €
Montag <sup>2</sup> 2 cl	2,30 €

## Schnäpse

Hullmann Alter Korn 2 cl	2,50 €
Ouzo 12 2 cl	2,20 €
Linie Aquavit 2 cl	2,40 €
Wodka 2 cl	2,40 €
Sanza Tequila Gold 38% 2 cl	2,50 €
Sanza Tequila Silver 38% 2 cl	2,50 €
Raki 2 cl	2,20 €

## Gin

Bombay Sapphire 40% • 4 cl	5,50 €
Tanqueray Gin No 10 • 4 cl	5,50 €
Hendricks • 4 cl	6,50 €
Bulldog • 4 cl	5,50 €

## Whiskey

Tullamore Dew <sup>2</sup> 4 cl	5,00 €
Glennfiddich <sup>2</sup> 4 cl	5,50 €
Osbourne Veterano 2 cl	3,60 €
Carlos 4 cl	5,00 €
Hennessy / Remy Martin VSOP 4,5 cl 4 cl	5,50 €

## Grappa , Obstbrand

Grappa <sup>2</sup> 2 cl	3,80 €
Grappa aus dem Barrigue Fass 2 cl	4,50 €
Williams Birne / Mirabelle / Haselnuss 2 cl	3,50 €

## Longdrings

Cuba Libre <sup>1+2</sup> 0,3 l	5,00 €
Campari <sup>2</sup> / O-Saft 0,2 l	4,50 €
Wodka / Bitterlemon <sup>3</sup> 0,2 l	5,00 €
Gin (Tanqueray) / Tonic Water <sup>3</sup> 0,2 l	5,00 €
Southern Comfort / Ginger Ale 0,2 l	5,00 €
Pernod <sup>2</sup> / Cola <sup>1+2</sup> 0,2	4,50 €

### Liste der Zusatzstoffe

1 = Koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 = Chininhaltig  
4 = mit Konservierungsstoff, 5 = geschwärzt, 9 = mit Süßstoff

Bei Fragen zu den Allergenen bitten Sie unser Personal um die Allergenkarte.