

SOLERO

BISTRO MEDITERRAN

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag

17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Freitag bis Samstag

17:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Samstag Frühstücksbuffet

10:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Schlemmerbuffet

Ostersonntag/Ostermontag /Muttertag

Adventssonntage/Heiligabend

10:00 Uhr -13:30 Uhr

Sonntagabend

- geschlossen –

Vorspeisen & Mehr

10. Tomatencremesuppe mit Cremefraise / Basilikum	6,80 €
20. Antipasti marinierte Zucchini/ gebratene Champignons/Sesam-Honigmöhren Oliven /Bauernkäse/Bruschetta/Pimientos de Padron/ Artischocken/ Getrocknete Tomaten, Gegrillte Aubergine , gebratene Paprika	11,50 €
21. Bruschetta 3 Stück Salatbeilage/Grana Pandano	8,50 €
22. Pizzabrot mit Bauernkäse und Peperoni belegt ø 26 cm	7,80 €
30. Bauernkäse gebacken mit Tomate/Zwiebeln/Knoblauch/Tomatensauce	8,80 €
31. Ofenkartoffel mit Sour Cream - Hähnchenbrustfilet / Salatbeilage oder - Vegetarisch mit gebratenen Champignons / Salatbeilage	11,50 €
32. Gambas am Spieß gebraten/ Salatbeilage/Knoblauchsauce	12,50 €
33. Bauernkäse paniert Salatbeilage/ Knoblauchsauce	12,50 €
34. Hähnchenspieße(2 Stücke) mit Erdnussbutter/ Salatbeilage	12,90 €
35. Champignons gefüllt mit Spinat-Gorgonzola/ Käse überbacken	11,50 €

Salate

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

40. Gemischter Salatteller	8,50 €
Blattsalate der Saison/ Tomaten/Gurken/Rote Zwiebeln/Mais und Paprika	
41. Thunfischsalat	9,50 €
Blattsalate der Saison/Tomaten/Gurken/Rote Zwiebeln/Mais/ Oliven ⁵ /Paprika	
42. Kleiner Grieche	9,50 €
Blattsalate der Saison/Weichkäse/Tomaten/Gurken/Oliven ⁵ Paprika/Peperoni/Rote Zwiebeln/Mais	
43. Salat Caprese	11,90 €
Blattsalate der Saison/Büffelmozzarella/Cherrytomaten/ Paprika	
44. Salat Pandana	10,50 €
Blattsalate der Saison/Tomaten/Gurken/ gerötete Körner/ Grana Pandano	

Salatvariationen

Blattsalate der Saison, Gurken, Cherrytomaten, Paprika, Zwiebeln, heißen Leckerbissen
& gerösteten Körnern, hausgebackenes Brot Dressing nach Wahl:
Honig-Sensauce (aus der Region), Balsamicovinaigrette oder Knoblauch-Joghurt

50. Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet	15,50 €
51. Salatvariation mit gebr. Gambas	16,50 €
52. Salatvariation mit gebratenen Champignons	14,50 €
53. Salatvariation mit karamellisiertem Ziegenkäse	15,50 €
54. Salatvariation mit gebratenem Lachsfilet	15,90 €
55. Salatvariation mit Rinderstreifen& Bauernkäse	16,50 €

Pastagerichte

Dazu reichen wir unser Hausgebackenes Brot und Grana Pandano

71. Pasta Pollo Linguine/ Hähnchenbrustfiletstreifen/Champignons/ Rahmsauce	11,30 €
72. Spaghetti Gambas gebratenen Gambas/Tomatenknoblauchsauce/Cherrytomaten /Rucola	12,50 €
73. Tortellini Trüffel In Trüffelrahmsauce/Grana Pandano	12,80 €
74. Rigatoni Gorgonzola Spinat /Gorgonzolarahmsauce	10,50 €
75. Rigatoni Verdure Cherrytomaten/Zucchini/Möhrenraspeln/Oliven / Bauernkäse	10,50 €
76. Pasta Picante (scharf) Linguine/ Rinderstreifen/ Lauch/Rote Zwiebeln/Sesam	11,50 €
77. Tagliatelle Nero Safranrahmsauce/gebratene Gambas	11,00 €
78. Spaghetti „Aglio e Olio“ frischem Knoblauch/Cherrytomaten/Peperoni	10,30 €
79. Pasta Arrabiata (scharf) Linguine/Oliven ⁵ / Peperoni/ Zwiebeln/Tomaten-ChillisaUCE	10,30 €
80. Spaghetti Chorizo Cherrytomaten/Rucola/getr. Tomaten/Chilliöl/Oliven/ Chorizo	11,00 €

Pizzen

Knuspriger Teig, würzige Tomatensauce, lecker belegt	ø 26 cm ø30 cm
90. Pizza Ziege Ziegenkäse/Serrano-Schinken/Honig/Käse	10,70 € 12,70 €
91. Pizza Gambas Gambas/Cherrytomaten/Spinat/Knoblauchöl, Mozzarella	11,50 € 13,50 €
92. Pizza Salami Rindersalami/Käse	9,50 € 10,50 €
93. Pizza Prosciutto e Funghi geräucherter Schinken /Champignons/Käse	9,50 € 10,90 €
94. Pizza Hawaii Geräucherter Schinken /Ananas/Käse	9,50 € 10,90 €
95. Pizza Tonno Thunfisch/Rote Zwiebeln/Käse	9,90 € 11,50 €
96. Pizza Griechisch Weichkäse/Spinat/Cherrytomaten,/Peperoni/ Oliven ⁵ / Rote Zwiebeln/Käse	10,50 € 12,50 €
97. Pizza Vegetaria Artischocken/Champignon/Paprika/Rote Zwiebeln/Käse	10,50 € 12,50 €
98. Pizza Caprese Cherrytomate/Basilikum/Mozzarella	9,90 € 11,00 €
99. Pizza Salmone Lachsstreifen/ Rucola/ Grana Pandano/Käse	10,50 € 12,50 €
100. Pizza Giardino Sardellen/ Kapern/Käse	10,50 € 11,90 €
101. Pizza Solero Artischocke/Zucchini/Aubergine/Knoblauchöl / Grana Pandana/Käse	10,50 € 12,50 €

	ø 26 cm ø30 cm
102. Pizza Vier Jahreszeiten Geräucherter Schinken/Rindersalami/ Artischocken/Peperoni/Käse	11,50 € 12,80 €
103. Pizza Madrid Serrano-Schinken/Rucola /Grana Pandana/Mozzarella	10,50 € 12,50 €
104. Pizza Inferno Peperoni/Rindersalami /Rote Zwiebeln/Käse	9,80 € 10,90 €
105. Pizza Mittelmeer Serrano-Schinken/Weichkäse/Honig/Feigen/Rucola/Käse	10,90 € 12,50 €
106. Pizza Chorizo Chorizio(pikant)/ Oliven/Cherrytomaten /Paprika, Käse	10,90 € 12,50 €
107. Pizza Bruschetta Gewürfelte Strauchtomaten/Rote Zwiebeln/ Knoblauch/Rucola/ Mozzarella	10,50 € 12,50 €

Fleischgerichte

130. Hähnchenbrustfilet Saltimbocca Salbeisauce /Serrano-Schinken / Kräuterkartoffeln/Salatbeilage	16,50 €
131. Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Weichkäse/Spinat/Tomatensauce/Salatbeilage	16,50 €
132. Duroc Schweinefilet Sherry-Pfefferrahmsauce /Kräuterkartoffeln/Salatbeilage	18,50 €
133. Duroc Schweinefilet Gorgonzolarahmsauce/Birne/Kräuterkartoffeln/Salatbeilage	19,50 €
134. Carree vom Duroc Marktfrisches Gemüse/Kräuterkartoffeln Das zarte Muskelfleisch der Duroc Schweine zeichnet sich vor allem durch ein hohes Maß an intramuskulärem Fett aus, das eine sehr feine Marmorierung mit sich bringt. Neben dem optischen Genuss bleibt das Fleisch dadurch auch beim Garen besonders Zart und erhält ein tiefes, unvergleichliches Aroma.	23,50 €
135. Grillteller „Solero“ mit Hähnchenbrustfilet/Rumpsteak/Duroc Schweinefilet/ Lammkarree/Salat Tzaziki/Ofenkartoffeln	23,50 €
136. Rumpsteak gegrillt(300 gramm) Hausgem. Kräuterbutter/ Kräuterkartoffeln/Sourcreme/Salatbeilage	22,50 €
137. Rumpsteak gegrillt(300 gramm) Sauce Bearnaise/Bratkartoffeln/Salatbeilage	23,50 €
138. Lammkarree gegrillt Bratkartoffeln/Sourcreme/Salatbeilage	23,50 €

Fischgerichte

180. Lachsfilet „Natur“ mit Kräuterbutter/ Pilzrisotto/Salatbeilage	18,50 €
181. Lachsfilet gegrillt mit Safranrahmsauce/Pilzrisotto/Salatbeilage	18,90 €
182. Lachspäckchen Kräuterknoblauchöl/Grüner Spargel/ Serrano/ Kräuterkartoffeln	19,50 €
183. Zanderfilet Tagliatelle Nero/Safranrahmsauce /Salatbeilage	17,90 €
184. Zanderfilet Pilzrisotto/ Salatbeilage	18,50 €

Für unsere Kleinen

150. Pizza „Salami	5,50 €
151. Pizza Schinken	5,50 €
152. Pizza Margarita	5,00 €
153. Rigatoni „Napoli“	5,00 €
154. 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		2,20 €
doppelter Espresso		2,90 €
Espresso Macchiato		2,90 €
Becher Milchkaffee		3,10 €
Glas Latte Macchiato		3,00 €
doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch in diversen Geschmacksrichtungen		3,60 €
Becher Heiße Schokolade „Dunkel“ mit Sahne		3,10 € 3,60 €
Becker Heiße Schokolade „Weiss“ mit Sahne		3,10 € 3,60 €
Becher Heiße Schokolade mit Baileys & Sahne		4,50 €
Glas Tee		2,40 €
Earl Grey, Grün, Pfefferminz, Rooibos, Kräuter		

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser/ Selters	0,25 l	2,80 €
Naturelle/ Feinperlig	0,75 l	6,50 €

Softdrinks	0,20 l	2,90 €
Cola ¹² / Cola light ^{12 9} /Cola Zero/Fanta ² / Sprite ⁴ /Spezi ¹²	0,40 l	4,10 €

Thomas Henry	0,20 l	2,90 €
Ginger Ale ² / Bitter Lemon ³ ,/Tonic Water ³		

Bionade	0,33 l	3,20 €
Ingwer-Orange/ Holunder		

Säfte und Schorlen

Verschiedene Säfte & Nektar	0,20 l	2,90 €
Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, KIBA (Kirsch-Banane), Bananen-,Kirsch-, Maracuja-, Rhabarber-, Johannisbeernektar		

Saftschorle	0,20 l	9,80 €
Mineralwasser und Saft nach Wahl	0,40 l	4,10 €

Bier aus der Flasche

Beck's Gold	0,33 l	2,90 €
--------------------	---------------	---------------

Beck's Green Lemon	0,33 l	2,90 €
---------------------------	---------------	---------------

Erdinger Hefeweizen dunkel	0,50 l	4,40 €
-----------------------------------	---------------	---------------

Biere vom Fass

Jever	
0,20 l	2,40 €
0,30 l	3,40 €
0,40 l	3,90 €
0,50 l	4,50 €

Kräusen	
0,20 l	2,40 €
0,30 l	3,40 €
0,40 l	3,90 €
0,50 l	4,50 €

Leffe Brune (Belgien/ Dunkel)	
0,25	3,50 €

König Pilsener	
0,20 l	2,40 €
0,30 l	3,40 €
0,40 l	3,90 €
0,50 l	4,50 €

Benediktiner Hefeweizen	
0,30 l	3,40 €
0,50 l	4,50 €

Staropramen(Tschechien/Dunkel)	
0,30 l	3,40 €
0,50 l	4,50 €

Alkoholfreies Bier

Beck's Blue 0,33 l	2,90 €
Erdinger Hefeweizen 0,50 l	4,40 €
Erdinger mit Zitrone, Blutorange 0,33 l	2,90 €
Vitamalz ² 0,33 l	2,80 €
Bitburger 0,0 % 0,33 l	2,90 €

Unsere Weine

Schauen Sie nach unserer Weinflasche.

Aperitif

Martini bianco, Fiero oder extra dry auf Eis 5 cl	3,90 €
Sandeman Sherry medium oder dry 5 cl	3,90 €
Licor 43 Cuarenta Y Tres ² 4 cl	4,20 €

Digestif

Averna auf Eis 4 cl	3,90 €
Ramazotti auf Eis 4 cl	3,90 €
Limoncello auf Eis 4 cl	4,20 €
Jägermeister 2 cl	2,40 €
Fernet Branca 2 cl	2,40 €
Fernet Menta 2 cl	2,40 €

Prosecco Scavi&Ray

Prosecco 0,1 l	3,90 €
Prosecco auf Eis 0,1 l	3,90 €
Hugo (frische Minze, Limette) 0,20 l	5,00 €
Prosecco mit Aperol ²⁺³ , Erdbeer ²⁺⁴ oder Pfirsichlikör ²⁺⁴ 0,2l	5,00 €
Prosecco Flasche 0,7 l	18,00 €

Liköre

Sambuca weiß ² oder braun ² 2 cl	2,30 €
Baileys ² 4 cl	4,20 €
B52 ² 2 cl	2,40 €
Montag ² 2 cl	2,30 €

Schnäpse

Hullmann Alter Korn 2 cl	2,50 €
Ouzo 12 2 cl	2,40 €
Linie Aquavit 2 cl	2,60 €
Wodka 2 cl	2,40 €
Sanza Tequila Gold 38% 2 cl	2,70 €
Sanza Tequila Silver 38% 2 cl	2,70 €
Yeni Raki 2 cl	2,50 €

Gin

Bombay Sapphire 40% • 4 cl	5,50 €
Tanqueray Gin 43,1 % • 4 cl	5,50 €
Hendricks Gin 44,0% • 4 cl	6,50 €
Bulldog Gin 40,0 % • 4 cl	5,50 €

Whisky/Brandy/ Congac

Tullamore Dew 24 cl /40%	4,90 €
Deutlich würziger als im Aroma, mild und mit etwas Vanille. Abgang: Mild und angenehm.	
Glennfiddich 24 cl /40%	5,30 €
Malzig und süß mit wiederum fruchtigen Noten von Birne. Karamell- und Malzsüße verbinden sich harmonisch mit Eichennoten. Abgang: Aromatisch langanhaltend und weich.	
Talisker 10 Jahre Single Malt Scotch Whisky 45,8 % 4 cl	5,60 €
Starkes Torf- und Raucharoma, Meerwasser, Salzigkeit, ein Hauch süße Zitrone. Eine reiche Süße wie von getrockneten Früchten, wärmender Rauch und Malz sowie eine pfeffrige Explosion am Gaumen (Chili catch). Abgang: Lang und gewaltig, wärmend sowie pfeffriger Abgang.	
Laphroaig 10 Jahre /40%	5,40 €
Rauchig, süßlich-medizinisch-phenolisch, salzig. Abgang: Lange anhaltend und ausgeprägt.	
Connemara Irish Whisky 40 %	5,30 €
Sehr weich, mit Honignoten, Malz- und Fruchtaromen, gefolgt von dem vollmundigen Torfaroma. Nachklang: Lang, mit süßen Honignoten und einem kraftvollen, torfigen Finish.	
Osbourne Veterano Reserva 2 cl /36 %	4,10 €
Sehr reif, sehr weich und samtig. Im Duft Aromen nach Holz, Gewürzen, sonnengereiften Pfirsichen und Aprikosen mit einem Akzent Vanille.	
Carlos I Brandy de Jerez Solera Gran Reserva 2 cl/ 40 %	4,60 €
Er wird durch den Winzer Osborne im andalusischen Jerez de la Frontera angebaut und reift anschließend 10 Jahre im Eichenholzfass. ein volles Bukett mit einem seidig-weichen Charakter und einem nuancenreichen Vanille-Aroma geprägt. Dazu geben gebrannte Mandeln und ein Hauch von Muskatnuss den geschmacklichen Ton an.	
Hennessy Congac /40 %	5,60 €
Intensität spiegelt sich in seinem vollmundigen, sahnigen Gaumen wider und überrascht mit einer dezenten Vanille-Dimension.	
Remy Martin VSOP 4,5 cl 4 cl	5,50 €
Etwa sieben Jahre reift der Rémy Martin VSOP Cognac in ausgewählten Eichenfässern um seinen einzigartigen Geschmack zu erreichen. Erleben Sie ein Aroma aus Florale Noten gehen über in Aprikosen und Pfirsiche, dazu süße Vanille und würzige Lakritze.	

Grappa , Obstbrand

Grappa ² Hausmarke 2 cl	3,80 €
Grappa aus dem Barrigue Fass 2 cl	4,50 €
Williams Birne 2	3,80 €
Mirabelle	3,80 €
Haselnuss 2 cl	3,80 €

Longdrinks

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