MENU

Ristorante · Pizzeria

FANTASIA 2

Ristorante-Pizzeria Fantasia 2

Arndtstraße 26 63069 Offenbach am Main

www.ristorante-fantasia2.de

Telefon 069 – 83 00 3644 und 069 – 83 00 7509

Telefax 069 – 80 00 7509

Täglich geöffnet von 11:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Mediterrane Küche
Deutsche Spezialitäten

Wir empfehlen uns für Feiern

Ristorante · Pizzeria
FANTASIA 2

Willkommen
WELCOME

Sehr geehrte Gäste

Herzlich Willkommen im Ristorante Fantasia2 in Offenbach. Ob im stilvoll eingerichteten Restaurant oder auf der Terrasse: Wir versuchen stets, Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen. Gern stehen wir Ihnen informierend und beratend zur Verfügung – und sorgen natürlich auf Wunsch auch für den korrespondierenden Wein. Bitte scheuen Sie sich nicht, uns besondere Zubereitungs-Wünsche zu nennen - wir werden diese, sofern möglich, gern in die Tat umsetzen.

Ihnen wünschen wir im Ristorante Fantasia2 einen angenehmen Aufenthalt und einen ganz besonders ‚GUTEN APPETIT'.

Ihr Nedim Dağlik
und das gesamte Ristorante Fantasia2-Team

Dear guests

Welcome to Ristorante Fantasia2 in Offenbach. Whether in the stylishly furnished restaurant or on the terrace: we always try to fulfil your culinary wishes. We will be happy to provide you with information and advice - and of course we will also provide the corresponding wine on request. Please do not hesitate to tell us your special requests for accessories - we will be happy to put them into practice if possible.
We wish you a pleasant stay at Ristorante Fantasia2 and a very special 'GOOD APPETIT'.
Yours

Nedim Dağlik
and the entire Ristorante Fantasia2 team

Alle Preise sind in €uro angegeben und beinhalten die Mehrwertsteuer in ihrer jeweils gesetzlich vorgeschriebenen Höhe. Inhalts- und Zusatzstoffe sind bei den Speisen mit hochgestellten Ziffern gekennzeichnet, Allergene durch hochgestellte Lettern. Erläuterungen hierzu sind der letzten Doppelseite dieser Speisenkarte zu entnehmen.

All prices are indicated in €uro and include the value-added tax at the legally prescribed rate. Ingredients and additives are marked with superscript numbers, allergens with superscript letters. Explanations can be found on the last double page of this menu.

APERITIFS
APERITIFS

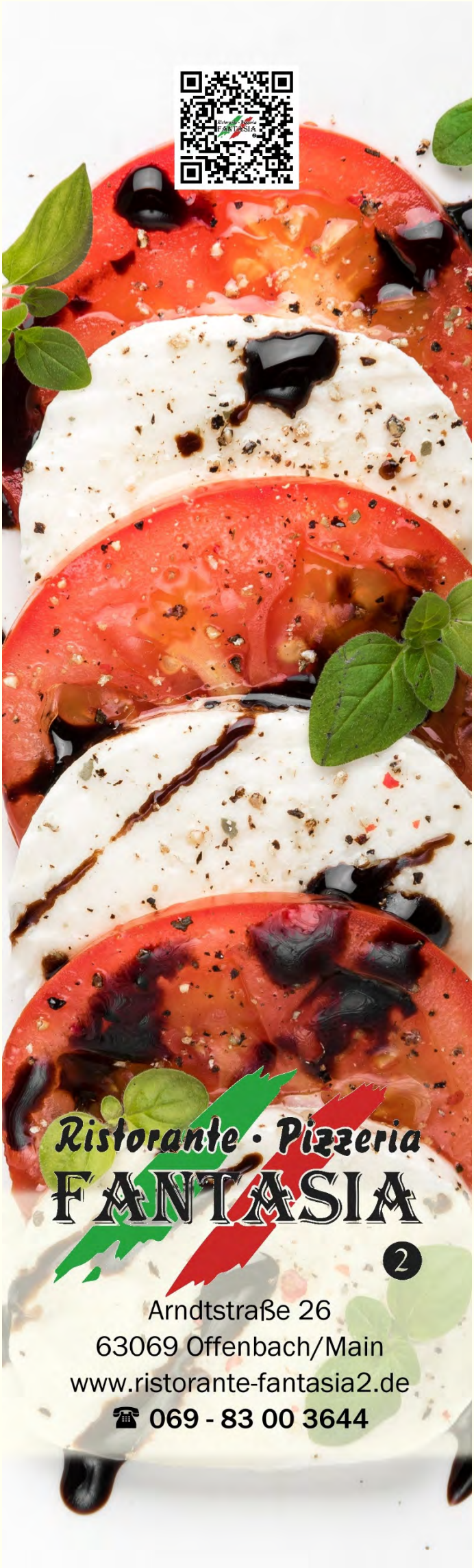
Prosecco 0		0,1 l	4,50
Prosecco Aperol 0,1,10		0,1 l	5,50
Kir 0	Weißwein mit Crème de Cassis *White wine with crème de cassis*	0,1 l	5,50
Aperol Spritz 1,10		0,2 l	7,50
Hugo 0	Prosecco mit Holunderblütensirup, frischer Minze, Limonen-Würfelchen und Mineralwasser *Prosecco with elderflower syrup, fresh mint, lime pieces and mineral water*	0,2 l	7,50
Black Hugo 0	Prosecco mit Holunderblütensirup, Johannisbeersaft, frischer Minze, Limonen-Würfelchen und Mineralwasser *Prosecco with elderflower syrup, black currant, fresh mint, lime pieces & mineral water*	0,2 l	7,50
Hugo alkoholfrei 1	Ginger Ale mit Holunderblütensirup, frischer Minze, Limonen-Würfelchen und Mineralwasser *Prosecco with elderflower syrup, fresh mint, lime pieces and mineral water*	0,2 l	7,50
Martini Bianco 0		5 cl	6,00
Martini Rosso 0		5 cl	6,00
Martini Rosato 0		5 cl	6,00
Sanbitter G,0		0,1 l	4,00
Sanbitter Soda G,0		0,2 l	5,00
Sanbitter Orange G,0		0,2 l	5,00
Campari 1		0,2 l	5,00
Campari Soda 1		0,2 l	6,50
Campari Orange 1		0,2 l	6,50

SUPPEN
SOUPS

18	**Minestrone** Aw,C,F,G,LM Hausgemachte italienische Gemüsesuppe mit vielen frischen Zutaten *Homemade Italian vegetable soup with many fresh ingredients*	7,00
17	**Brokkolicreme-Süppchen** G Frisch zubereitet und einfach ein Genuss *Broccoli cream soup. Freshly prepared and simple a delight*	7,00
16	**Tomatencreme-Süppchen** G Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehäubchen *Homemade tomato soup with cream*	7,00
146	**Fischsuppe** B,D,R Kräftige Fischsuppe mit Lachs, Seezunge, Calamari, Garnele und Shrimps *Fish soup. Strong fish soup with salmon, sole, calamari, prawn and shrimps*	9,00

ANTIPASTI
STARTER

1001	**Vitello Tonnato** C,D,F,M,2 Feine Kalbsbratenscheiben bedeckt von Thunfischcreme sowie Sardellen und Kapern *Fine slices of roast veal covered with cream of tuna, anchovies and capers*	15,90
1002	**Carpaccio Misto** C,D,F,M,O,1,2 Leckeres Dreierlei. Genießen Sie Vitello Tonnato, Rinder-Carpaccio und Lachs-Carpaccio *Delicious threesome. Enjoy Vitello Tonnato, beef carpaccio and salmon carpaccio*	16,90
1003	**Pesce Misto** B,D,R Fischsalat mit eingelegten Garnelen auf frischem Rucolabett begleitet von frischem Grillgemüse *Homemade fish salad with pickled prawns on a bed of fresh rocket accompanied by fresh grilled vegetables*	16,50
308	**Garnelen auf Rucolasalat** B,O,1,3 Gebratene Garnelen mit Knoblauchhauch angemacht mit Balsamico-Dressing *Prawns on rocket salad. Fried prawns with a touch of garlic dressed with balsamic dressing*	12,90
06	**Caprese** G,O,1,3 Tomaten- und Mozzarella-Scheiben mit frischem Basilikum angemacht mit Balsamico-Olivenöl *Slices of tomato and mozzarella with fresh basil dressed with balsamic olive oil*	9,90
09	**Gemüseteller** Aw Frisches gegrilltes Gemüse angemacht mit Olivenöl *Vegetable plate. Fresh grilled vegetables dressed with olive oil*	12,90
10	**Antipasto Tradizionale** DIVERS Leckere kalte italienisch-mediterrane Vorspeisen-platte mit wechselnden Spezialitäten *Delicious cold Italian-Mediterranean appetizer plate with changing specialties*	15,90
11	**Garnelenpfännchen ‚da Gino'** Aw,B,G Garnelen in heißer Knoblauch-Olivenöl-Kräuter-soße mit Kirschtomaten und Schalotten. Dazu Baguette *Prawn pan 'da Gino'. Prawns in a hot garlic-olive-oil-herb sauce with cherry tomatoes and shallots. Served with baguette*	13,90
12	**Insalata di Mare** B,D,R Hausgemachter Meeresfrüchte-Salat angemacht mit Olivenöl, dazu reichen wir frisches Baguette *Fresh seafood salad. Homemade seafood salad dressed with olive oil, served with fresh baguette*	15,90
13	**Rinder-Carpaccio** G,L Hauchfeines Rinderfilet auf Salatbett angemacht mit Olivenöl getoppt von Parmesankäse, frischen Champignons und Sellerie *Beef Carpaccio. Wafer-thin fillet of beef on a bed of salad dressed with olive oil topped with Parmesan cheese, fresh mushrooms and celery*	16,90
14	**Bruschetta** Aw Klassischer italienischer Vorspeisen-Genuss. Geröstetes Baguette mit Tomate, roten Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl *Classic Italian appetizer pleasure. Roasted baguette with tomato, red onions, garlic and olive oil*	5,50
1004	**Ausgebackener panierter Schafskäse** Aw,G,O,1,3 mit Preiselbeeren an Salat-Bouquet *Deep fried breaded sheep cheese with cranberries and salad bouquet with balsamic dressing*	13,90



SALATE
SALADS

Unsere Salate werden, sofern nicht anders definiert, mit hausgemachtem Joghurt-Dressing C,G,M,2 angemacht. Auf Wunsch gern auch mit Balsamico-Olivenöl-Dressing O,1,2 .

Unless otherwise defined, our salads are dressed with homemade yoghurt dressing C,G,M,2. On request, we would also be happy to serve with Balsomico Olive Oil Dressing O,1,2

01 **Insalata Mista** — 6,50
Knackig-frischer Salat mit Tomate, Karotten, Gurke und Mais
Crispy fresh salad with tomato, carrots, cucumber and corn

02 **Insalata Fantasia** C;2,3,15,18 — 9,90
Salatgenuss mit Hinterschinken, Ei, Zwiebel, Tomate, Mais, Gurke und Karotten
Salad delight with ham, egg, onion, tomato, corn, cucumber and carrots

03 **Insalata Primavera** C,D,F,G — 9,90
Mittlere Portion frischer bunter Salat mit Thunfisch, Käse, Karotten, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Ei und Mais
Medium portion of fresh colourful salad with carrots, cucumber, tomatoes, onions and peppers

04 **Insalata alla Chef** C,G.6 — 9,90
Gemischter frischer Salat mit Feta-Käse, weißen Bohnen, Ei, Oliven, Zwiebeln, Tomate, Mais, Gurke und Karotten
Mixed fresh salad with feta-cheese, white beans, egg, olives, onions, tomato, corn, cucumber and carrots

05 **Rucola-Salat ‚Pescatore'** D — 12,90
Feiner Salat mit gebratenen Lachsstreifen, Zwiebeln und Cocktailtomaten
Rocket salad 'Pescatore'. Fine salad with fried salmon strips, onions and cocktail tomatoes

07 **Hähnchenbrust-Salat** Aw,B,D,R — 10,90
Gemischter frischer Salat mit gebratenen Streifen vom Hähnchenbrustfilet mit gebratenen frischen Champignons, Tomate, Gurke und Zwiebeln
Chicken Breast Salad. Mixed fresh salad with fried strips of chicken breast fillet with fresh fried mushrooms, tomato, cucumber and onions

08 **Caesar's Salad** Aw,C,D,M — 12,90
Knackiger Eisberg-Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen, Paprika, Mais, Tomate und Gurke angemacht mit Caesar's Dressing. Dazu reichen wir frisches Baguette
Crispy iceberg salad with fried chicken strips, paprika, corn, tomato and cucumber dressed with Caesar's dressing We serve fresh baguette with it

PIZZA
PIZZA

Unsere knusprigen Pizzen Aw,G aus dem Steinofen haben einen Durchmesser von 28 Zentimetern. Als Grundbeläge, sofern nicht anders angegeben, Tomatensoße und Edamer-Käse

Our crispy pizzas Aw,G from the stone oven have a diameter of 28 centimetres. As basic toppings, unless otherwise specified, tomato sauce and Edam cheese

20 **Pizza Margherita** Aw,G — 7,90
Der royale Klassiker – auf Wunsch auch mit Basilikum
The royal classic - on request with basil

21 **Pizza Funghi** Aw,G — 8,90
Belegt mit frischen Champignons
Topped with fresh mushrooms

22 **Pizza Salame** Aw,G,1,2,3 — 8,90
Salami ist der Star auf der Pizza
Salami is the star on the pizza

23 **Pizza Prosciutto** Aw,G,2,3,15,18 — 8,90
Hier ist der Hinterschinken das namensgebende Element
Here the ham is the eponymous element

24 **Pizza Sucuk** Aw,G,1,2,3 — 9,90
Belegt mit türkischer Knoblauchwurst
Topped with Turkish garlic sausage

25 **Pizza Milano** Aw,G,1,2,3 — 9,90
Die Pizza mit leckerem Duo: Salami und frische Champignons
The pizza with tasty duo: salami and fresh mushrooms

26 **Pizza Rustica** Aw,G,2,3,15,18 — 9,90
Mit Hinterschinken und frischen Champignons
With ham and fresh mushrooms

27 **Pizza ‚Auf besonderen Wunsch'** — 9,90
Aw,G,1,2,3 Belegt mit Salami, pikanter Peperoni und Paprika. Scharfer Genuss
Pizza 'On special request'. Topped with salami, piquant pepperoni and paprika. A spicy treat

28 **Pizza Capricciosa** Aw,G,2,3,15,18 — 9,90
Die kapriziöse Pizza wartet mit Hinterschinken, frischen Champignons und Artischocken auf
This capricious pizza comes with ham, fresh mushrooms and artichokes

29 **Pizza Calzone** Aw,G,1,2,3,15,18 — 9,90
Die zugeklappte Pizza mit Hinterschinken, Salami, frischen Champignons und Erbsen
The closed pizza with ham, salami, fresh mushrooms and peas

30 **Pizza Hawaii** Aw,G,2,3,15,18 — 9,90
Fruchtige Pizza mit Ananas und Hinterschinken
Fruity pizza with pineapple and ham

31 **Pizza Montanara** Aw,G,2,3,15,18 — 9,90
Belegt mit Hinterschinken, frischen Champignons und Zwiebeln
Topped with ham, fresh mushrooms and onions

32	**Pizza Gino** Aw,G,1,2,3 Mit türkischer Knoblauchwurst, Brokkoli, Mais und frischen Champignons daherkommend *Comes with Turkish garlic sausage, broccoli, corn and fresh mushrooms*	11,90
33	**Pizza I Love You** Aw,D,G Zum Verlieben! Mit Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch, pikanter Peperoni und Kapern belegt *To fall in love with! Topped with anchovies, onions, garlic, spicy peppers and capers*	11,90
34	**Pizza ‚Gemüse'** Aw,G Frischer Genuss mit Gemüsewürfeln *Fresh enjoyment with diced vegetables*	9,90
35	**Pizza Tonno** Aw,D,F,G Thunfisch erwartet Sie hier als Belag *Tuna fish awaits you here as a topping*	11,90
36	**Pizza Frutti di Mare** Aw,B,D,G,R Herrlich lecker mit Meeresfrüchten belegt *Deliciously topped with seafood*	11,90
37	**Pizza Sicilia** Ae,G Mozzarella und Basilikum geben sich die Ehre *Mozzarella and basil do the honours*	10,90
38	**Pizza Fantasia** Aw,G,2,3,15,18 Kein Edamer als Grundbelag, dafür Mozzarella. Mit Hinterschinken und frischen Champignons *No Edam for the base, but mozzarella. With ham and fresh mushrooms*	11,90
39	**Pizza Pollo** Aw,G Mit herzhaften Hähnchenbruststreifen, roten Zwiebeln und Brokkoli *With chicken breast strips, red onions and broccoli*	12,90
40	**Pizza Mafioso** Aw,G,1,2,3 Mit Peperoniwurst, pikanten Peperoni und frischen Champignons *With pepperoni sausage, spicy peppers & fresh mushrooms*	10,90
441	**Pizza Italia** Aw,G,2,15 Mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan *With Parma ham, rocket salad and parmesan*	13,90
442	**Pizza Quattro Stagioni** Aw,G,1,2,3,6,15,18 Die 4 Jahreszeiten sind Hinterschinken, Salami, frische Champignons, Oliven und Artischocken *The 4 seasons are ham, salami, fresh mushrooms, olives and artichokes*	11,90
443	**Pizza Quattro Formaggi** Aw,G Mit vier leckeren Käsesorten belegt *Topped with four delicious cheeses*	11,90
444	**Pizza Peperoniwurst** Aw,G,1,2,3 Diese Pizza ist natürlich mit Peperoniwurst belegt *This pizza is naturally topped with pepperoni sausage*	8,90

PIZZABROT
PIZZABREAD

41	**Pizzabrot Classic** Aw Klassisches 26cm Pizzabrot ohne Knoblauch *Classic 26cm pizza bread without garlic*	3,50
42	**Pizzabrot Knobi** Aw 26cm Pizzabrot mit Knoblauch *26cm pizza bread with garlic*	4,00
1005	**Pizzabrot Tomato-Knobi** Aw 26cm Pizzabrot mit Knoblauch und Tomatensoße *26cm pizza bread with garlic an tomato-sauce*	5,50
1006	**Aioli-Dip** Aw;G,2 Leckerer Aioli-Dip *Delicious aioli dip*	3,00

PASTA / NUDELN

PASTA / NOODLES

SPAGHETTI Ah

SPAGHETTI

Spaghetti Aglio e Olio 6
43 Mit Knoblauch, Oliven, pikanten Peperoni und frischer Tomate — 9,90
With garlic, olives, spicy peppers and fresh tomato

Spaghetti Gamberetti B,G
1008 Nudelgenuss mit Garnelen in Tomaten-Sahne-Soße — 12,90
Salad delight with ham, egg, onion, tomato, corn, cucumber and carrots

Spaghetti Bolognese L
45 Leckere Spaghetti in Rinderhack-fleisch-Soße — 9,90
Delicious spaghetti in minced beef sauce

Spaghetti Pesto
46 Spaghetti in grüner Pestosoße — 9,90
Spaghetti in green pesto sauce

Spaghetti Carbonara alla Tedesca C,G,2,3,15,18
47 Mit Hinterschinken, Ei und Sahnesoße — 10,50
With ham, egg and cream sauce

Spaghetti Vegetariani
48 Spaghetti mit frischem in Olivenöl angebratenem Gemüse — 9,90
Spaghetti with fresh vegetables fried in olive oil

Spaghetti Pescatora B,D,R
49 Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten in Tomatensoße — 11,90
Spaghetti with fresh vegetables fried in olive oil

Spaghetti Pollo e Broccoli G
1007 Nudelgenuss mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Brokkoli in Sahnesoße — 11,90
Noodle delight with fried chicken breast strips and broccoli in cream sauce

PENNE Ah

PENNE

Penne Pollo al Forno G
1009 Penne mit gebratenen Hähnchenbrust-streifen, frischen Champignons und Brokkoli in Käse überbackener Tomaten-Sahne-Soße — 12,90
Penne with fried chicken breast strips of fresh mushrooms and broccoli in tomato cream sauce gratinated with cheese

Penne Bolognese L
52 Nudeln in Rinderhackfleischsoße — 9,90
Delicious noodles in minced beef sauce

Penne Napoli
53 Penne-Genuss mit Tomatensoße — 9,90
Here the noodles come in tomato sauce

Penne Sucuk G,1,2,3
1010 Nudelgericht in Käse überbackener Tomaten-Sahne-Soße mit frischen Champignons & türkischer Knoblauchwurst — 12,90
Pasta dish in cheese gratinated tomato cream sauce with fresh mushrooms and Turkish garlic sausage

Penne Gorgonzola G
55 Penne in würziger Gorgonzola-Sahne-Soße — 10,90
Penne in spicy gorgonzola cream sauce

Penne Fantasia G,6
56 Im Ofen überbackenes Nudelgericht mit frischen Champignons und Erbsen in Tomaten-Sahne-Soße — 10,90
Oven-baked pasta dish with fresh mush-rooms and peas in tomato cream sauce

Penne Diavolo G,6
57 Pikant-scharf zubereitete Penne mit Peperoni, frischen Champignons, Zwiebeln und Oliven — 10,90
Spicy and hot penne with pepperoni, fresh mushrooms, onions and olives

Penne Quattro Formaggi G
58 Die Vier-Käse-Soße gibt diesem Nudelgericht den Namen — 10,90
The four cheese sauce gives this pasta dish the name

Penne Pollo G
59 Mit gebratenen Hähnchenstreifen und frischen Champignons in rosa Sahne-Soße — 11,90
With fried chicken strips and fresh mushrooms in pink cream sauce

TAGLIATELLE Ah,C

TAGLIATELLE

Tagliatelle alla Chef G,2,3,15,18
60 Mit Hinterschinken, frischen Champig-nons und Erbsen in Tomaten-Sahne-Soße — 10,90
With ham, fresh champignons and peas in tomato-cream sauce

Tagliatelle ‚Gamberetti' B,G
1011 Bandnudeln in Sahnesoße mit Shrimps und frischen Champignons — 11,90
Tagliatelle in cream sauce with shrimps and fresh mushrooms

Tagliatelle ‚Salmone' D,G
62 Mit frischen Lachswürfeln und Kirsch-tomaten in Tomaten-Sahne-Soße — 11,90
With fresh salmon cubes and cherry-tomatoes in tomato cream sauce

Tagliatelle ‚Funghi' G
63 Nudel-Genuss mit frischen Champig-nons, Spinat und Brokkoli in Sahne-soße — 10,90
Pasta delight with fresh mushrooms, spinach and broccoli in cream sauce

TORTELLINI Ah

TORTELLINI

Tortellini Spinaci G,L
64 Tortellini mit Schweinehackfleisch-Füllung mit Spinat in Sahnesoße — 10,90
Tortellini with minced pork filling with spinach in cream sauce

Tortellini alla Panna G,L,2,3,15,18
65 Tortellini mit Schweinehackfleisch-Füllung mit Hinterschinken in Sahnesoße — 10,90
Tortellini with minced pork filling with ham in cream sauce

GNOCCHI Ah,C,G
GNOCCHI

66 **Gnocchi Sorrentina** — 10,90
Kartoffelnudeln in mit frischem Basilikum verfeinerter Mozzarella-Tomaten-Soße
Potato noodles in mozzarella tomato-sauce refined with fresh basil

67 **Gnocchi Gorgonzola** B,D,R — 10,90
Die würzige Gorgonzola-Sahne-Soße gibt dem Kartoffelnudel-Gericht ihren Namen
The spicy gorgonzola cream sauce gives the potato noodle dish its name

NUDELGERICHTE AL FORNO Ah,C,G
PASTA DISHES AL FORNO

68 **Combinazione** L — 11,90
Käse überbackene Nudelsorten nach Wahl des Küchenchefs in Rinderhackfleisch-Sahne-Soße
Cheese gratinated noodles of the chef's choice in minced beef cream sauce

69 **Lasagne** L — 10,90
Der Käse überbackene Schichtnudel-Klassiker mit Rinderhackfleisch-Sahne-Soße
The cheese gratinated layer noodle classic with minced beef cream sauce

70 **Cannelloni** DIVERS — 11,90
Käse überbackene hausgemachte Cannelloni in Rinderhackfleisch-Sahne-Soße
Cheese gratinated homemade cannelloni in minced beef cream sauce

PASTA-SPEZIALITÄTEN Ah,C,G
PASTA SPECIALITIES

128 **Linguini Mediterraneo** B,O — 14,90
Frische Bandnudeln mit Garnelen in Pesto-Weißwein-Soße
Fresh ribbon noodles with prawns in pesto-white wine sauce

113 **Linguini ‚alla Mamma'** — 14,90
Frische Bandnudeln mit Rucola und Parmesan in Cocktailtomaten-Soße
Fresh ribbon noodles with rocket and parmesan in cocktail tomato sauce

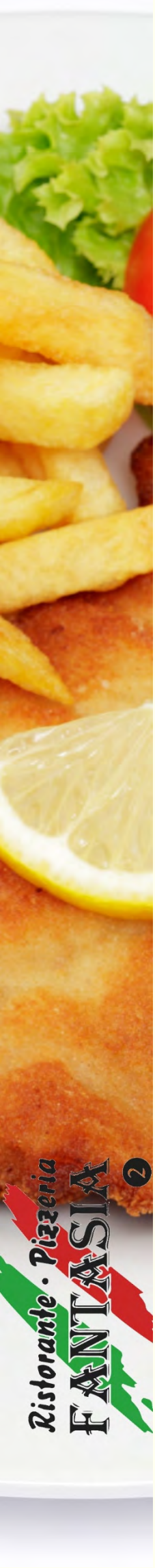
114 **Linguini Toscana** — 14,90
Frische Bandnudeln mit gebratenen Hähnchen-bruststreifen und Gemüse mit frischen Kräutern in Olivenöl
Fresh ribbon noodles with fried chicken breast strips and vegetables with fresh herbs in olive oil

115 **Linguini Scampetti** B — 15,90
Frische Bandnudeln mit Garnelen in Cocktailto-maten-Soße
Fresh ribbon noodles with prawns in cocktail tomato sauce

129 **Tortelloni Gamberetti** B — 14,50
Frische Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse-Spinat in Sahnesoße mit Shrimps
Fresh dumplings filled with cream cheese spinach in cream sauce with shrimps

116 **Tortelloni Gorgonzola** — 15,50
Frische Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse-Spinat in würziger Gorgonzola-Sahne-Soße
Fresh dumplings filled with cream cheese spinach in a spicy gorgonzola cream sauce

117 **Tortelloni Pomodorini** — 14,50
Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse-Spinat in feiner Cocktailtomaten-Soße mit frischem Basilikum
Fresh dumplings filled with cream cheese and spinach in a finely balanced cocktail tomato sauce witrh basil



PASTA SPECIALE
PASTA SPECIAL

Pasta Duetto Ah,D,G
118 Frische Gnocchi servieren wir in mit Spinat verfeinerter würziger Gorgonzola-Sahne-Soße gepaart mit Bandnudeln in Tomaten-Sahne-Soße mit frischen Lachswürfeln — 18,50
Fresh gnocchi are served in gorgonzola cream sauce refined with spinach, paired with ribbon noodles in tomato cream sauce with fresh salmon cubes

Pasta Quartetto für 2 Personen
119 Ah,G Freuen Sie sich auf vier verschiedene frische Nudelsorten nach Wahl des Küchenchefs in korrespondierenden vier Soße. Für zwei Personen — 35,50
Pasta Quartetto for 2 persons. Look forward to four different fresh pasta varieties of the chef's choice in corresponding four sauces. For two persons

FLEISCHGERICHTE
MEAT DISHES

Zu allen Fleischgerichten servieren wir einen Beilagen-Salat mit hausgemachtem Joghurt-Dressing C,G,M,2. Auf Wunsch mit Balsamico-Olivenöl-Dressing 0,1,2 .

With all meat dishes we serve you a side dish salad with homemade yoghurt dressing C,G,M,2. or on your request with balsamico olive oil dressing 0,1,2

SCHWEINESCHNITZEL Aw,C,G
PORK ESCALOPES

Schnitzel ‚Wiener Art'
72 Ausgebackenes paniertes Schnitzel mit Zitronenschnitte und Pommes frites — 14,50
Schnitzel 'Viennese style'. Fried breaded schnitzel with lemon slices and french fries

Jägerschnitzel .2,3
73 Paniertes Schweineschnitzel an Jägersoße begleitet von Pommes frites — 15,50
Schnitzel 'Viennese style'. Fried breaded schnitzel with lemon slices and french fries

Käse-Schnitzel .2,3
74 Würzige Käsesoße sekundiert ebenso wie Pommes frites Ihr paniertes Schweineschnitzel — 17,50
Spicy cheese sauce as well as French fries are added to your breaded pork schnitzel

SCHWEINESTEAKS
PORK STEAKS

Schweinesteak ‚Natur' G
75 Schweinesteak ‚Natur' getoppt von Kräuterbutter, dazu Pommes frites — 17,50
Pork steak 'Natur' topped with herb butter, served with french fries

Schweinesteak ‚Madagaskar' .2,3
76 Schweinesteak an mit einem Schuss Brandy abgelöschter rassiger Pfeffersoße, dazu Pommes frites — 18,50
Pork steak with pepper sauce refined with a dash of brandy, served with french fries

SCHWEINE-MEDAILLONS
PORK MEDALLIONS

Schweine-Medaillons ai Funghi
77 G,2,3 Herzhafte Schweine-Medaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße sekundiert von Kartoffelkroketten — 19,90
Hearty pork medallions with fresh mushrooms in cream sauce seconded by potato croquettes

Schweine-Medaillons al Gorgonzola .Aw,G, 2,3
78 Herzhafte Schweine-Medaillons an würziger Gorgonzola-Sahne-Soße begleitet von Kartoffelkroketten — 19,90
Hearty pork medallions with spicy gorgonzola cream sauce accompanied by potato croquettes

Schweine-Medaillons ‚Madagaskar' .Aw,G,2,3
79 Herzhafte Schweine-Medaillons an mit einem Schuss Brandy verfeinerter rassiger Pfeffersoße, dazu Kroketten — 19,90
Hearty medallions of pork with refined racy pepper sauce refined with a dash of brandy, served with croquettes

GEFLÜGEL
POULTRY

Hähnchenschnitzel ai Funghi
1017 Aw,C,G,2,3 Lecker-leichtes paniertes Hähnchenschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße, dazu Pommes frites — 17,50
Delicious-light breaded chicken schnitzel with fresh mushrooms in cream sauce, served with french fries

Hähnchenbrustfilet vom Grill G
1018 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet getoppt von Kräuterbutter und begleitet von Bratkartoffeln — 17,50
Grilled chicken breast fillet topped with herb butter and fried potatoes

VOM KALB
FROM THE CALF

Fegato alla Veneziana 0,2,3
1012 Kalbsleber mit Zwiebeln in Rotweinsoße, dazu reichen wir Ihnen Bratkartoffeln — 21,50
Calf's liver with onions in red wine sauce, served with fried potatoes

Fegato Burro e Salvia G
1013 Kalbsleber an Butter-Salbei-Soße, zu der wir Bratkartoffeln servieren — 21,50
Calf's liver with butter and sage sauce, served with fried potatoes

LAMM
LAMB

Lammkoteletts vom Grill G
91 Gegrillte Lammkoteletts serviert mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Prinzessböhnchen (ohne Salat) — 24,90
Grilled lamb chops served with herb butter, fried potatoes and princess beans (without salad)

ARGENTINISCHE STEAKS
ARGENTINIAN BEEF STEAKS

Zu allen Fleischgerichten servieren wir einen Beilagen-Salat mit hausgemachtem Joghurt-Dressing C,G,M,2. Auf Wunsch mit Balsamico-Olivenöl-Dressing O,1,2. Ohne andere Anweisung werden Steaks MEDIUM serviert.

With all meat-dishes we serve you a side dish salad with homemade yoghurt dressing C,G,M,2 , or on your request with balsamico olive oil dressing O,1,2. Steaks are MEDIUM served unless otherwise instructed.

GEGRILLTE RINDER-RUMPSTEAKS
GRILLED BEEF RUMP STEAKS

82 **Kräuterbutter-Rumpsteak** G — 25,90
Getoppt von Kräuterbutter, dazu Pommes frites
Herb butter rump steak. Topped with herb butter, served with french fries

83 **Champignon-Rumpsteak** G,2,3 — 28,90
Mit frischen Champignons in Rahmsoße und Pommes frites serviert
Mushroom rump steak. Served with fresh mushrooms in cream sauce and french fries

84 **Zwiebel-Rumpsteak** G,2,3 — 28,90
Mit geschmorten Zwiebelringen & Pommes frites
Onion rump steak. With braised onion rings & French fries

85 **Rumpsteak ‚Madagaskar'** G,2,3 — 28,90
An mit einem Schuss Brandy verfeinerter rassiger Pfeffersoße begleitet von Pommes frites
Rump steak 'Madagascar'. With a dash of brandy refined racy pepper sauce accompanied by french fries

86 **Rumpsteak ‚Gorgonzola'** G,2,3 — 28,50
An würziger Gorgonzola-Sahne-Soße sekundiert von Pommes frites
Rump steak 'Gorgonzola'. With a spicy gorgonzola cream sauce seconded by french fries

RINDER-FILETSTEAKS VOM GRILL
GRILLED BEEF FILLET STEAKS

87 **Kräuterbutter-Filetsteak** G — 32,50
Getoppt von Kräuterbutter, dazu Pommes frites
Herb butter fillet steak. Topped with herb butter, served with french fries

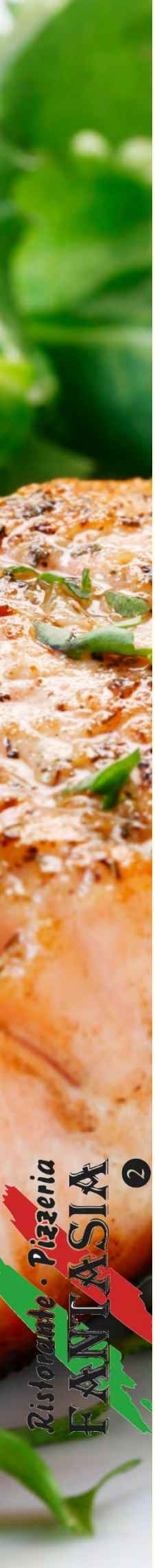
88 **Champignon-Filetsteak** G,2,3 — 36,50
Mit frischen Champignons in Rahmsoße und Pommes frites serviert
Mushroom fillet steak. Served with fresh mushrooms in cream sauce and french fries

89 **Filetsteak ‚Gorgonzola'** G,2,3 — 37,50
An würziger Gorgonzola-Sahne-Soße sekundiert von Kartoffelkroketten
Fillet steak 'Gorgonzola'. With a spicy gorgonzola cream sauce seconded by potato croquettes

90 **Filetsteak ‚Madagaskar'** G,2,3 — 38,50
An mit einem Schuss Brandy verfeinerter rassiger Pfeffersoße begleitet von Kartoffelkroketten
Fillet steak 'Madagascar'. With a dash of brandy refined racy pepper sauce accompanied by potato croquettes

GRILLPLATTE
GRILL PLATE

150 **Grillplatte für 2 Personen** G — 58,90
Lammkoteletts, Hähnchenbrustfilets, Schweine-steaks und Schweine-Medaillons mit 1 Soße nach Wahl sowie Pommes frites
Grill plate for 2 persons. Lamb chops, chicken breast fillets, pork steaks and pork medallions with 1 sauce of your choice and french fries



FISCH & ME(E/H)R

FISH AND SEAFOOD

Zu den Gerichten gibt's, sofern nicht anders angegeben, einen Beilagen-Salat mit hausgemachtem Joghurt-Dressing C,G,M,2. Auf Wunsch mit Balsamico-Olivenöl-Dressing O,1,2 .

Unless otherwise specified, the dishes are accompanied by a salad with homemade yoghurt dressing C,G,M,2 and, on request, with balsamico olive oil dressing O,1,2.

94 **Ganze Baby-Seezunge** D
mit frischen Kräutern, wunschweise Weißwein O - oder Butter-Knoblauch G - Soße, Salzkartoffeln und Salat — 32,50
Whole baby sole D with fresh herbs, white wine O - or butter-garlic G-sauce, boiled potatoes and salad

104 **Ganze Dorade vom Grill** D
Serviert mit einer Soße nach Wahl, Salzkartoffeln und Beilagen-Salat — 24,50
Whole gilthead from grill. Served with a sauce of your choice, boiled potatoes and side salad

1020 **Zanderfilet ‚Vino Bianco'** D,O
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Weißweinsoße, dazu Salzkartoffeln und ein Beilagen-Salat — 21,50
Pike-perch fillet 'Vino Bianco'. Pike-perch fillet fried on the skin in white wine sauce, served with boiled potatoes and a side salad

97 **Gegrillter Oktopus** G,R
an Butter-Knoblauch-Soße, dazu reichen wir Salzkartoffeln und Spinat — 27,90
Grilled Octopus with butter-garlic sauce, served with boiled potatoes and spinach

98 **Lachsfilet ‚Orange'** D
Frisches nordisches Lachsfilet an Orangensoße komplettiert von Salzkartoffeln und Salat — 23,50
Grilled salmon fillet 'Orange'. Fresh Nordic salmon fillet with orange sauce completed by boiled potatoes and salad

99 **Gegrilltes Lachsfilet** D
Frisches nordisches Lachsfilet vom Grill serviert an Butter-Knoblauch-Soße und mit Salzkartoffeln sowie Salat — 23,50
Fresh grilled Nordic salmon fillet served with butter-garlic sauce, boiled potatoes and salad

1015 **Seewolf-Filet vom Grill** G
Seewolf-Filet an Butter-Knoblauch-Soße mit Salzkartoffeln und Spinat — 26,50
Grilled seawolf fillet with butter-garlic sauce with boiled potatoes and spinach

1014 **Gegrillte Baby.Calamari** G,R
an Butter-Knoblauch-Soße begleitet von Salzkartoffeln und Salat — 26,50
Grilled Baby.Calamari with butter-garlic sauce accompanied by boiled potatoes and salad

101 **Calamari alla Romana** G,M,R
Panierte frittierte Tintenfischringe mit Aioli-Dip und Pommes frites — 16,90
Breaded deep fried squid rings with aioli dip and french fries

102 **Gegrillte Calamari-Tuben** G,M,R
Mit frischen Kräutern an Butter-Knoblauch-Soße serviert mit Salzkartoffeln und Salat — 23,50
Grilled calamari tubes. Served with fresh herbs in butter-garlic sauce with boiled potatoes and salad

170 **Fischplatte für 2 Personen** B,D,R
Gebratene und gegrillte Fisch- sowie Meeresfrüchte mit einer Soße nach Wahl, Salzkartoffeln und Salat — 73,90
Fish plate for 2 persons. Fried and grilled fish and seafood with a sauce of your choice, boiled potatoes and salad

96 **Gegrillte Scampi** B
Meeresfrüchte-Genuss an Butter-Knoblauch-Soße, dazu reichen wir Salzkartoffeln und einen Salat — 28,90
Grilled Giant Scampi. Seafood delight with butter-garlic sauce, served with boiled potatoes and a salad

BEILAGEN

SIDE DISHES

1021 **Pommes frites** — 4,00
French fries

1022 **Kartoffelkroketten** — 4,00
Potato croquettes

1023 **Bratkartoffeln** — 4,00
mit Rosmarin und Zwiebeln
Fried potatoes with rosemary and onions

1024 **Mediterranes Grillgemüse** — 4,00
Mediterranean grilled vegetables

1026 **Prinzessböhnchen** — 4,00
Princess beans

1027 **Spinat** — 4,00
Spinach

1028 **Soße nach Ihrer Wahl** — 4,00
Sauce of your choice

DESSERTS

SWEETS

106 **Tartufo Nero** Aw,C,E,F,G,H,2
Zabaglione und Schokoladeneis mit Schokoladenglasur mit Kakao und Haselnüssen umhüllt — 7,00
Zabaglione and chocolate ice cream with chocolate icing covered with cocoa and hazelnuts

107 **Cassata** G
Italienische Eiscreme-Spezialität mit kandierten Früchten — 7,00
Italian ice cream speciality with candied fruits

108 **Hausgemachtes Tiramisu** Aw,G,9
Hausgemachte italienische cremige Dessert-Spezialität — 7,90
Homemade Tiramisu. Homemade Italian creamy dessert speciality

109	**Zabaglione** C,G Vanille-Eis an mit Ei aufgeschlagener Marsala-Weinschaumcreme *Vanilla ice cream on Marsala wine mousse cream whipped with egg*	9,90
110	**Vanilleeis mit Himbeersoße** G Lassen Sie Ihre Liebe zu Vanille-Eiscreme getoppt von Himbeersoße entfachen *Vanilla ice cream covered with raspberry sauce*	9,90
111	**Vanilleeis mit Schokoladensoße** G,2,3 Vanille-Eiscreme überzogen von Schokoladensoße *Vanilla ice cream covered with chocolate sauce*	9,90
112	**Profiterole** Aw,C,G Schoko-Brandteigkugeln entweder mit Sahne-creme-Füllung oder aber mit Schokocreme-Füllung *Chocolate choux pastry balls either with cream-cream filling or with chocolate cream filling*	7,00
120	**Panna Cotta** G Eine hausgemachte Spezialität aus dem Piemont mit Vanille-Geschmack überzogen von Himbeer-soße *A homemade speciality from Piedmont with vanilla flavour covered with raspberry sauce*	7,00
121	**Creme Caramell** G Eine hausgemachte Spezialität aus dem Piemont mit Karamell-Geschmack *A homemade speciality from Piedmont with caramel flavour*	7,00

HEISSE GETRÄNKE
HOT BEVERAGES

Tasse Bohnenkaffee 9 *Cup of coffee*	3,20
Espresso 9	3,00
Doppelter Espresso 9 *Double espresso*	4,50
Espresso Macchiato 9,G *Espresso with milk*	3,50
Cappuccino 9,G	3,90
Großer Milchkaffee 9,G *Large café au lait*	4,90
Latte Macchiato 9,G	4,90
Kakao G *Hot cocoa*	3,90
Glas Tee 99 Tee nach Wahl *Glass of tea. Tea of your choice*	3,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
NON ALCOHOLIC BEVERAGES

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE *SOFT DRINKS*	0,3 l
Coca-Cola 1,9	3,50
Coca-Cola Light 1,9,11,12	3,50
Coca-Cola Zero 1,9,7,11	3,50
Fanta Klassik 1,G	3,50
Sprite	3,50
Spezi 1,9,G	3,50

MINERALWASSER *MINERAL WATER*	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino Classic	3,30	6,50
Aqua Panna	3,30	6,50

EISTEE *ICE TEA*	0,33 l
Sunny Peach 2	5,00
Lemon-Lime 2	5,00

HAUSGEMACHTE LIMONADE *HOMEMADE LEMONADE* — 0,33 l

Pink-Limonade 5,50
Grenadine, Limette, Orange, Maracuja und Sprudel
Pink Lemonade.Grenadine, lime, orange, passion fruit and sparkling water

Minz-Limonade 5,50
Frische Pfefferminze, Limette, Pfirsich-Sirup und Sprudel
Fresh peppermint, lime, peach syrup and sparkling water

SÄFTE & NEKTARE *JUICES & NECTARS*	0,2 l	0,3 l
Apfelsaft / -schorle *Apple juice / - spritzer*		3,50
Orangensaft / - Orangensaftschorle *Orange juice / Orange juice spritzer*		4,00
Kirschnektar *Cherry nectar*		4,00
Kirschschorle *Cherry nectar spritzer*		4,00
Johannisbeernektar *Black currant nectar*	4,00	
Johannisbeerschorle *Black currant spritzer*		4,00
Maracujasaft/-schorle *Maracuja juice / -spritzer*		4,00
Traubensaft *Grape juice*	4,00	
Traubensaftschorle *Grape juice spritzer*		4,00
Bananensaft *Banana juice*	4,00	
KiBa. Kirsch-Banane *Cherry Banana juice*		4,00

DIVERSE GETRÄNKE *VARIOUS BEVERAGES*	0,2 l
Bitter Lemon 3,10	4,00
Ginger Ale 1	4,00
Tonic Water 10	4,00

MALZBIER Ag *MALT BEER*	0,33 l
Karamalz Ag	4,00

BIERE
BEERS

VOM FASS Ag,Aw *ON DRAUGHT* Ag,Aw	0,3 l	0,5 l
Warsteiner Pils	3,50	6,00
Radler	3,50	6,00
Diesel 1,9	3,50	6,00

FLASCHENBIERE Ag,Aw *BOTTLED BEER* Ag,Aw	0,33 l	0,5 l
Warsteiner Alkoholfreies Pils *Non alcoholic pils*	3,80	
Hefeweizen		6,00
Kristallweizen		6,00
Weizenbier Dunkel		6,00
Alkoholfreies Weizen		6,00
Köstritzer Schwarzbier	4,30	

APFELWEIN
APPLE CIDER

	0,25 l	0,5 l
Apfelwein pur	3,80	5,80
Süß gespritzter *Apple cider sweet splashed*	3,80	5,80
Sauer gespritzter *Apple cider sour splashed*	3,80	5,80
Schwarz gespritzter 1,9 *Apple cider splashed with Coca-Cola*	3,80	5,80

Ristorante · Pizzeria FANTASIA 2

WEINE IM AUSSCHANK

WINES BY GLASS AND CARAFE

WEISSWEINE *WHITE WINES*	0,2 l Glas *Glass*	0,5 l Karaffe *Carafe*
Pinot Grigio [0] Trockener Weißwein *Dry white wine*	5,90	11,50
Chardonnay [0] Trockener Weißwein *Dry white wine*	5,90	11,50
Frascati [0] Trockener Weißwein *Dry white wine*	5,90	11,50
Pinot Grigio [0] Lieblicher Weißwein *Sweet white wine*	5,90	11,50

ROTWEINE *RED WINES*	0,2 l Glas *Glass*	0,5 l Karaffe *Carafe*
Chianti [0] Trockener Rotwein *Dry white wine*	5,90	11,80
Valpolicella [0] Trockener Rotwein *Dry white wine*	5,90	11,80
Bardolino [0] Trockener Rotwein *Dry white wine*	5,90	11,80
Lambrusco [0] Lieblicher Rotwein *Sweet white wine*	5,90	11,80

ROSÉ-WEINE *ROSÉ-WINES*	0,2 l Glas *Glass*	0,5 l Karaffe *Carafe*
Rosé [0] Trockener Rosé *Dry rosé wine*	5,90	11,80

Flaschenweine

Bottled wines

Unser Servicepersonal berät und informiert Sie gern zu den ausgewählten Flaschenweinen in unserem Angebot.

Our service staff will be happy to advise and inform you about the selected bottled wines in our range.

Arndtstraße 26
63069 Offenbach/Main
www.ristorante-fantasia2.de
☎ 069 - 83 00 3644

SPIRITUOSEN
SPIRITUOSES

LONGDRINKS *LONGDRINKS*	4 cl
Wodka Lemon	7,00
Wodka Orange	7,00
Bacardi Cola 1,9	7,00
Bacardi Orange	7,00
Jack Daniels Cola 1,9	9,00
Jim Beam Cola 1,9	8,00

PROSECCO *PROSECCO*	
Piccolo 0 Flasche 0,2 l *Bottle 0,2 l*	9,00
Prosecco 0 Flasche 1 l *Bottle 1 l*	25,90

SPIRITUOSEN *SPIRITUOSES*	2 cl
Grappa Barrique	6,00
Grappa (Hausmarke)	4,50
Sambuca	4,00
Vecchia Romagna	6,00
Ramazzotti	4,00
Amaretto	4,00
Averna	4,00
Fernet Branca	4,00
Branca Menta	4,00
Cynar	4,00
Bailey's 2,9	4,30
Asbach Uralt	4,90
Jägermeister	4,00
Tequila	4,00
Wodka Gorbatschow	4,00
Wodka Advocat	4,00
Bacardi	4,50
Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky	6,00
Jack Daniels	7,00
Jim Beam	6,00

Obenstehende Auswahl beinhaltet nicht alle vorrätigen Spirituosen. Bitte fragen Sie uns, wenn Sie Anderes suchen.

The above selection does not include all available spittoons. Please ask us if you are looking for something else

DRUCKFEHLER
PRINT ERRORS

...sind bewusst in diese Karte integriert worden. So können wir das Bedürfnis auch derjenigen Gäste stillen, die immer auf der Suche nach Druckfehlern sind. Wir wünschen viel Spaß bei der Lösung des Rätsels „Ei, wo sind sie denn?".

...have been deliberately incorporated into this map. So can we also satisfy the need of those guests who always are looking for misprints. We wish you much Fun solving the mystery of "Where the hell are they?"

INHALTS- UND ZUSATZSTOFFE
INGREDIENTS AND ADDITIVES

1 mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff/en **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker/n **5** mit Schwefeldioxid **6** geschwärzt **7** mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß **9** koffeinhaltig **99** teinhaltig **10** chininhaltig **11** mit Süßungsmittel **12** enthält eine Phenylalaminquelle **13** gewachst **14** Taurin **15** mit Nitritpökelsalz **16** Sorbinsäure **17** Benzoesäure **18** Formfleischvorderschinken

__1__ with colouring __2__ with preservative(s) __3__ with antioxidant __4__ with flavour enhancer(s) __5__ with sulphur dioxide __6__ blackened __7__ with phosphate __8__ with milk protein __9__ caffeinated __99__ teinated __10__ quinine __11__ with sweetener __12__ contains a source of phenylamine __13__ waxed __14__ taurine __15__ with nitrite curing salt __16__ sorbic acid __17__ benzoic acid __18__ shaped shoulder ham

COPYRIGHT
IMPRESSUM AND COPYRIGHT

© 11.2022 by MBORISCH.DE für Speisekarten-Design und Layout, 63450 Hanau am Main sowie © 2020 für allgemeine wie beschreibende Texte im Speisen- und Getränke-Teil.

© Fotos by Adobe Stock und den einzelnen Fotografen. Im Einzelnen: Arlenta Apostrophe, smallredgirl, Lenslife, Markus Mainka, Jag_cz, iMAGINE, HLPhoto, Ryzhkov, karepa, valiza14, hecke71, fotofuerst, Beboy, Christian Jung, samott **Bilder sind Anrichtebeispiele. Die Gerichte im Ristorante Fantasia 2 werden stets frisch angerichtet und sehen daher immer etwas anders aus.**

Lizenzgeber, zugleich Ansprechpartner, und Gesamt-Copyright by mborisch.de Unternehmensberatung Klaus-Michael Borisch, Postfach 1963, 63409 Hanau am Main. Telefon 06181-4288-240, Fax 06181-4288-245.

Nachdruck –auch in Auszügen–, Zurverfügungstellung, **Vervielfältigung** und/ oder **Übernahme** in elektronische(n) und/ oder mechanische(n) Systeme(n) und/oder sonstige Verwendung ist ohne zwingend erforderliche schriftliche Zustimmung durch den Lizenzgeber verboten und wird rechtlich verfolgt.

V.i.S.d.P. Ristorante-Pizzeria Fantasia 2 in Offenbach. Stand: 3.11.2022, Änderungen bleiben uns vorbehalten.

© 11.2022 by MBORISCH.DE for menu design and layout, 63450 Hanau am Main and © 2020 for general and descriptive texts in the food and drink section.

*© **Photos by Adobe Stock** and the individual photographers. In detail: Arlenta Apostrophe, smallredgirl, Lenslife, Markus Mainka, Jag_cz, iMAGINE, HLPhoto, Ryzhkov, karepa, valiza14, hecke71, fotofuerst, Beboy, Christian Jung, samott. **Pictures are food arrangement examples.** Dishes in the ristorante Fantasia 2 are always freshly prepared and therefore always look a little different.*

***Licensor**, at the same time contact person, and overall copyright by mborisch.de Unternehmensberatung Klaus-Michael Borisch, Postbox 1963, 63409 Hanau /Main. Phone +49 6181-4288-240, Fax +49 6181-4288-245. Reprint - also in excerpts, provision, duplication and/or transfer to electronic and/or mechanical systems and/or other use – is prohibited without the written consent of the licensor and will be prosecuted.*

***Licensee** Ristorante-Pizzeria Fantasia 2, Offenbach Status: 02.11.2022, subject to change without notice.*

ALLERGENE
ALLERGENS

Wir möchten darauf hinweisen, dass es so gut wie unmöglich ist, in der Gastronomie ein Gericht ohne Allergie auslösen könnende Stoffe zuzubereiten. Das liegt daran, dass bereits viele Grundzutaten und Rezepturen frische Lebensmittel voraussetzen, die Allergien auslösen können.

We would like to point out that it is almost impossible to prepare a dish without allergens in the catering trade. This is because many basic ingredients and recipes already require fresh food, that can cause allergies (like milk, cereals, eggs, fish, nuts).

DINKEL
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

SPELT. Cereals containing gluten and resulting products

HAFER
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

OATS. Cereals containing gluten and resulting products

GERSTE
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

BARLEY. Cereals containing gluten and resulting products

HARTWEIZEN
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

DURUM WHEAT. Cereals containing gluten and resulting products

ROGGEN
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

RYE. Cereals containing gluten and resulting products

WEIZEN
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugniss

WHEAT. Cereals contining gluten and resulting products

KREBSTIERE
und daraus gewonnene Erzeugnisse

CRUSTACEANS and products derived therefrom

EIER VON GEFLÜGEL
und daraus gewonnene Erzeugnisse

EGGS OF POULTRY and products derived therefrom

FISCH
und daraus gewonnene Erzeugnisse

FISH and products derived therefrom

ERDNÜSSE
und daraus gewonnene Erzeugnisse

PEANUTS and products derived therefrom

SOJABOHNEN
und daraus gewonnene Erzeugnisse

SOYBEANS and products derived therefrom

MILCH
von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse

MILK OF MAMMALS and products derived therefrom

SCHALENFRÜCHTE
und daraus gewonnene Erzeugnisse

NUTS and products derived therefrom

SELLERIE
und daraus gewonnene Erzeugnisse

CELERY and products derived therefrom

SENF
und daraus gewonnene Erzeugnisse

MUSTARD and products derived therefrom

SESAMSAMEN
und daraus gewonnene Erzeugnisse

SESAME SEEDS and products derived therefrom

SCHWEFELDIOXID UND SULFATE

SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

LUPINEN
und daraus gewonnene Erzeugnisse

LUPINS and products derived therefrom

WEICHTIERE
wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

MOLLUSCS like snails, clams, cuttlefish and products derived therefrom

Wir bedanken uns für Ihren Besuch
und würden uns darüber freuen, Sie bald
wieder in unserem Haus begrüßen zu können.

Ristorante · Pizzeria
FANTASIA
2

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.