

Momento

Café - Ristorante



Benvenuti
Herzlich willkommen

im Café Ristorante Momento

**Ein Treffpunkt für Menschen,
die es lieben mit Freude und Freunden zu essen,
zu trinken und eine schöne Zeit zu verbringen.**

Buon Appetito
Guten Appetit

wünscht Ihnen das Team vom

Momento
Café - Ristorante

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!
Es ist uns ein besonderes Anliegen, dass Sie sich bei uns
rundum wohl fühlen. Die Speisen werden stets frisch
zubereitet - aus diesem Grund bitten wir hiermit, um Ihr
Verständnis, falls Sie in Ausnahmefällen ein wenig länger als
gewöhnlich warten müssen.

Verschenken Sie Freude!

**Egal zu welchem Anlass - über ein gutes Essen in
angenehmer Atmosphäre, freut sich jeder!**

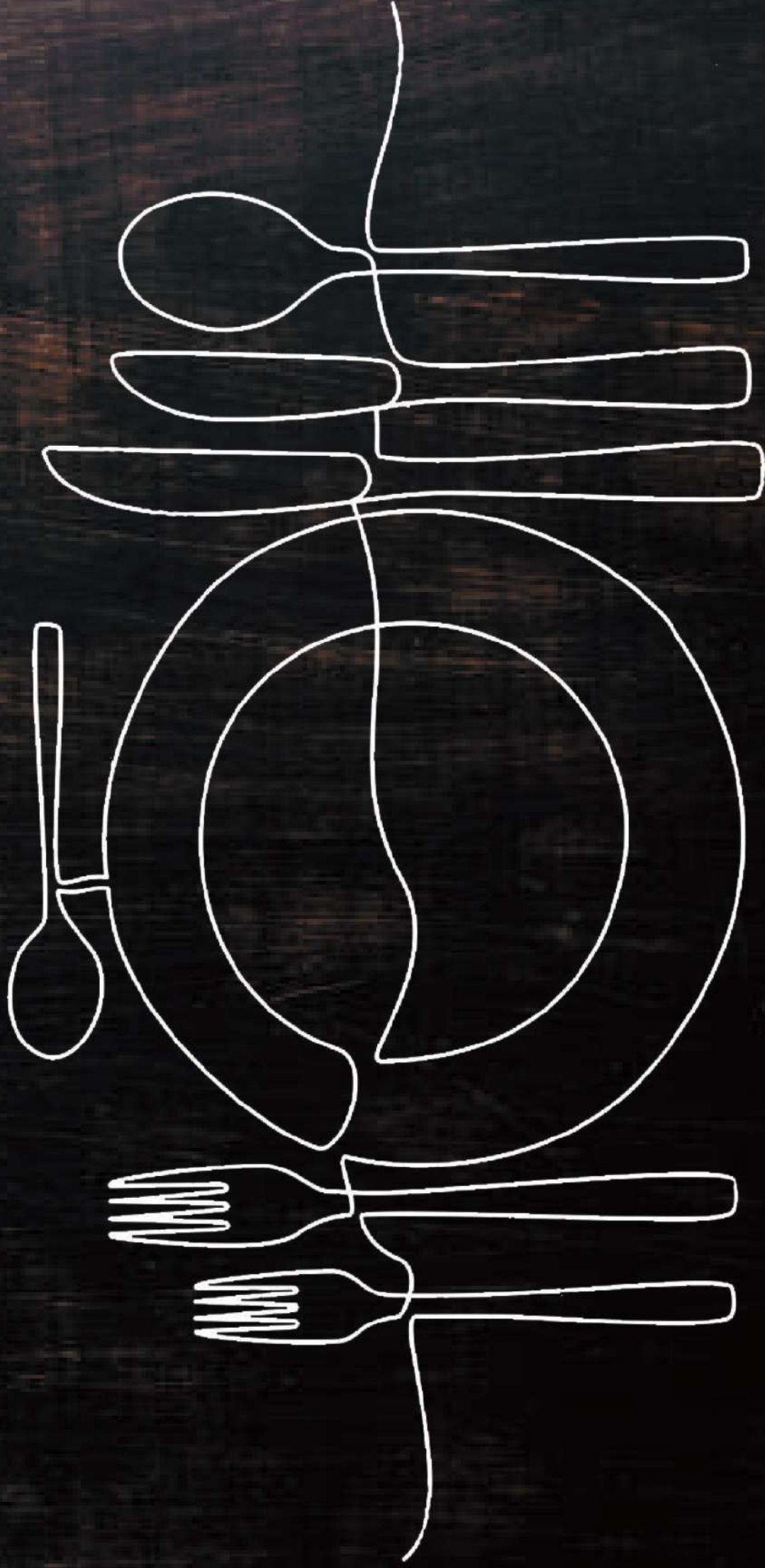
**Mit einem Gutschein treffen Sie die richtige Wahl für
Freunde, Familie, Geschäftspartner ...**

**Gerne geben wir Ihnen auch die Möglichkeit,
Ihre Festivitäten bei uns auszurichten. Ob Geburtstag,
Geschäftessen, Jahrestag - wir heißen Sie zu besonderen
Anlässen herzlich willkommen!**

Wir freuen uns auf Sie!

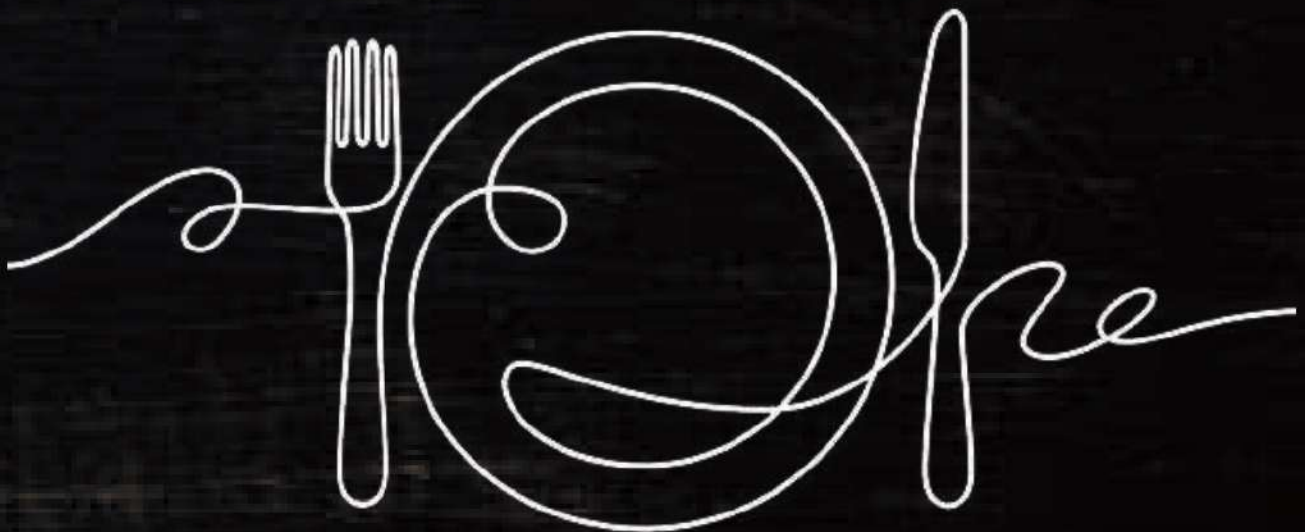
Momento
Café - Ristorante

ESSEN / FOOD



VORPEISEN / STARTERS

- | | |
|--|--------------|
| Bruschetta Classica ^{20,26}
Drei Stücke Bruschetta classica
Three pieces of bruschetta classica | 7,00 |
| Caprese mit Büffelmozzarella
mit Tomaten Salat und Pesto ^{2,26}
Caprese salad tomato, buffalo mozzarella cheese and pesto | 13,00 |
| Carpaccio di Manzo
Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan ^{28,29}
Sliced Beef (cold) with rucola and parmesan | 16,00 |
| Vitello Tonnato Classico ²³
Kalbfleisch in Thunfischsauce
Veal in tuna sauce | 14,00 |
| Antipasti misti Momento ^{20,21,22,23,24,25,26,28,30}
gemischte Vorspeisen Momento
Mixed starts Momento | 18,00 |



SALATE / SALADS

Gebratene Entenbrust 15,00
mit Wildkräutersalat, Orangenfilet und Preiselbeeren^{20,26,29}
Duck with wildherbsalad and cranberries

Caesar Salat 14,00
mit Pute, Kapern-Sardellen-Dip und Croutons
Caesar Salad with turkey, caper-anchovy-dip and croutons

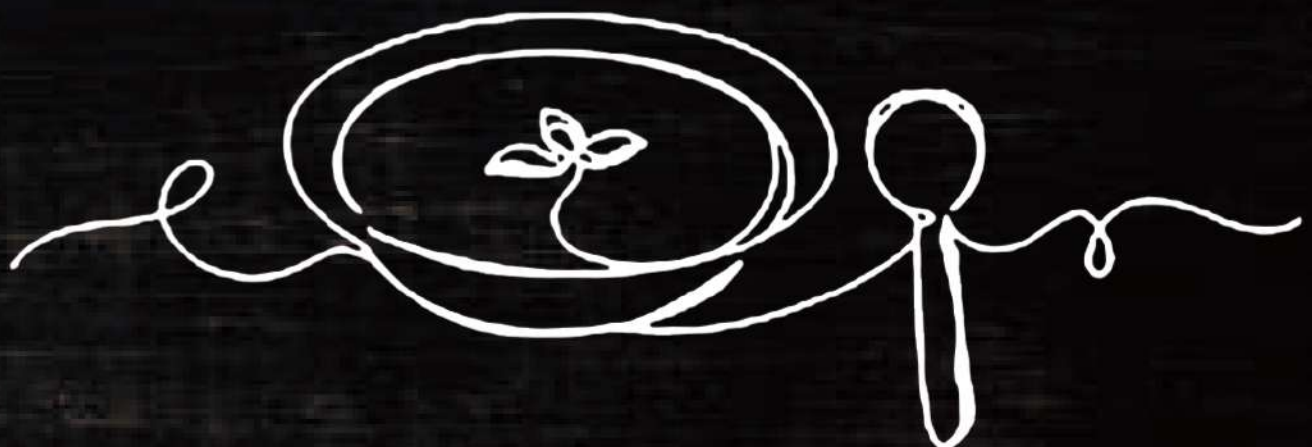
Birnen-Carpaccio 15,00
mit lauwarmen Ziegenkäse und Orangen-Sauce²⁶
Pears Carpaccio with lukewarm goat cheese orange-sauce

Garnelen Avocado Salat 14,00
mit Tomaten
Shrimp avocado salad with tomatoes

SUPPEN / SOUPS

Tomatencremesuppe 6,00
mit Kräuter-Croutons
Fresh tomatocream soup with herb croutons

Hausgemachte Edel-Fischsuppe 7,00
„Toskanische Art“^{20,21,23,28,32}
Homemade fish soup „Tuscan Style“



NUDELN / PASTA

Taglierini Basilikum 15,00
Pesto und Pecorino
Taglierini basil pesto and Pecorino

Taglierini 21,00
mit schwarzen Trüffeln „Scorzone“ im Pizzateig-Nest^{20,26}
Taglierini with black truffles „Scorzone“ in pizza dough nest

Tagliatelle 20,00
mit Rinderfiletstreifen und Champignons^{20,21}
Tagliatelle with beef fillet and mushrooms

Risotto Milanese 18,00
(safran)
Aufpreis / topping
Garnelen / shrimps 5,00
Lachs / salmon 5,00

Ravioli Porcini 15,00
mit Steinpilzen, Tomaten und Basilikum
Ravioli boletuses tomatoes und basil

Paccheri 16,00
mit frischem Thunfisch, Zwiebeln und Kaiserschoten^{20,26}
Paccheri with fresh tuna onions peas

Spaghetti mit Riesengarnelen 19,00
Cherry-Tomaten und Basilikum
Spaghetti with king prawn, cherry tomatoes and basil

Spaghetti aglio olio e peperoncino 10,00
mit Knoblauch und Olivenöl
Spaghetti with olive oil and garlic

FISCH / FISH

Lachssteak 24,00
gegrillt mit Spinat
grilled salmon steak with spinach

Kabeljau 25,00
in Zitronensauce, Risotto Milanese
with lemon sauce and saffron, risotto milanese

Gamberoni giganti alla griglia 25,00
5 Riesengarnelen mit frischen Kräutern²¹
5 king prawns with fresh herbs

Gegrillte Fischvariation 30,00
mit mediterranen Kräutern^{21,23}
Grilled fish variation with mediterranean herbs

Thunfischsteak alla griglia 26,00
mit Cherry-Tomaten und Kartoffeln
Grilled tunasteak with cherry tomatoes and potato

+ Zu den Fischgerichten servieren wir eine der folgenden Beilagen dazu :
kleiner gemischter Salat, Kartoffeln, Broccoli oder Spinat.



FLEISCH / MEAT DISHES

Lammkotelett (5 Stück) 32,00

gegrillt mit frischem Knoblauch und Rosmarin
grilled with fresh garlic and rosemary

Gegrilltes Kalbskotelett 32,00

mit Salbeibutter und Rosmarin
Lamb chop grilled veal cutlet with sagebutter and rosemary

Gemischter Fleischsteller vom Grill 30,00

Mixed grilled meat dish

Gegrilltes Rinderfilet (220g) 32,00

mit Kartoffeln und Broccoli in Trüffelsauce
Beef fillet of premium beef grilled (220g) in truffle sauce

Ossobuco alla Milanese²⁰ 24,00

Zwiebeln, Tomaten in Weißweinsauce
Onions, tomatoes in white wine sauce

Rumpsteak 26,00

Kartoffeln, Cherry-Tomaten und Rosmarin
Potatoes, cherry tomatoes and rosemary

+ Zu den Fleischgerichten servieren wir eine der folgenden Beilagen dazu :
kleiner gemischter Salat, Kartoffeln, Broccoli oder Spinat.

STEINOFEN PIZZA / PIZZA

Pizza Margherita^{20,26} 9,90

Tomatensauce, Mozzarella und Oregano
Tomato sauce, mozzarella and oregano

Pizza Salami oder Prosciutto^{20,26} 12,90

Tomatensauce, Mozzarella, Salami oder Schinken
Tomato sauce, mozzarella and salami or ham

Pizza Vegetaria^{20,26} 13,90

Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse der Saison
Tomato sauce, mozzarella, oregano seasonal vegetables

Weitere extra Zutaten auf Anfrage

Champignons, Paprika, Peperoni³, Zwiebeln, Oliven⁷, Spinat, Rucola, 3,00

Salami¹, Schinken^{2,4}, Kapern Thunfisch, Artischocken, Mozzarella, 4,00

Meeresfrüchte, Parmaschinken²

NACHSPEISEN / DESSERT

Tiramisù^{10,20,22,26} 6,00

Crème Brûlée 6,00

Panna Cotta 6,00

mit Karamelsauce^{22,26}

Panna cotta with caramel sauce

Schoko-Vulkan 7,50

mit Vanilleeis^{22,26}

Chocolate volcano with vanilla ice cream



GETRÄNKKE/DRINKS



KALTE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,10}	0,2l	3,00	0,4l	4,80
Coca Cola zero ^{1,3,10,11,}	0,2l	3,00	0,4l	4,80
S. Pellegrino (Mineralwasser)	0,25l	3,00	0,75l	7,50
Acqua Panna (stilles Wasser)	0,25l	3,50	0,75l	7,50
Schweppes	0,2l	3,50		
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon				
Fanta	0,2l	3,00	0,4l	4,80
Apfelschorle	0,2l	3,00	0,4l	4,80
Orangensaft	0,25l	3,50	0,4l	5,00
Orangensaft ¹ (frisch gepresst)	0,2l	4,50		
Apfelsaft	0,25l	3,50	0,4l	5,00
Mangosaft	0,25l	3,50	0,4l	5,00
Ananassaft	0,25l	3,50	0,4l	5,00
Maracujasaft	0,25l	3,50	0,4l	5,00

BIERE / BEER

vom Fass

Becks	0,3l	3,50	0,5l	4,50
Brunswiek	0,3l	3,50	0,5l	4,50
Franziskaner	0,3l	3,50	0,5l	4,50
Löwenbräu	0,3l	3,50	0,5l	4,50

Flaschenbiere

Brunswiek Alt	0,3l	3,50		
Franziskaner Hefe (v. Sorten)			0,5l	4,50
Alkoholfreies Bier	0,3l	3,50		
Moretti	0,3l	3,50		

+ weitere Flaschenbiere auf Nachfrage



SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco		0,75l	39,00
Champagner		0,75l	95,00



HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Spezialitäten

Espresso ¹⁰	2,80
Espresso Macchiato ¹⁰	3,20
Doppio Espresso ¹⁰	4,50
Doppio Espresso Macchiato ¹⁰	4,70
Kaffee ¹⁰	3,00
Kaffee entkoffeiniert ¹⁰	3,00
Cappuccino ¹⁰	3,20
Latte Macchiato ¹⁰	3,20

Tee

Grüner Tee ¹⁰	3,50
Früchtetee	3,50
Earl Grey	3,50
Minze	3,50
Ingwer	3,50
Zitrone	3,50
Kamillentee	3,50



APERITIF

Sherry dry, medium	0,2l	9,50
Martini fiero' Bianco & Tonic ¹¹	0,2l	5,50
Ramazotti Rosato	0,2l	5,50
Aperol Spritz ¹	0,2l	5,50
Limoncello Spritz Hugo	0,2l	5,50
Campari Orange Soda	0,2l	5,50
Lillet Berry	0,2l	5,50
Bellini	0,1l	7,50
Kir Royal	0,1l	9,00
Chambord Prosecco	0,1l	7,00

SPARKLING

Prosecco Prosecco Rosé	10-15 % vol	0,1l	5,50
Martini Spumante Rosé	11,5 % vol	0,1l	5,50

APERITIF OHNE ALKOHOL

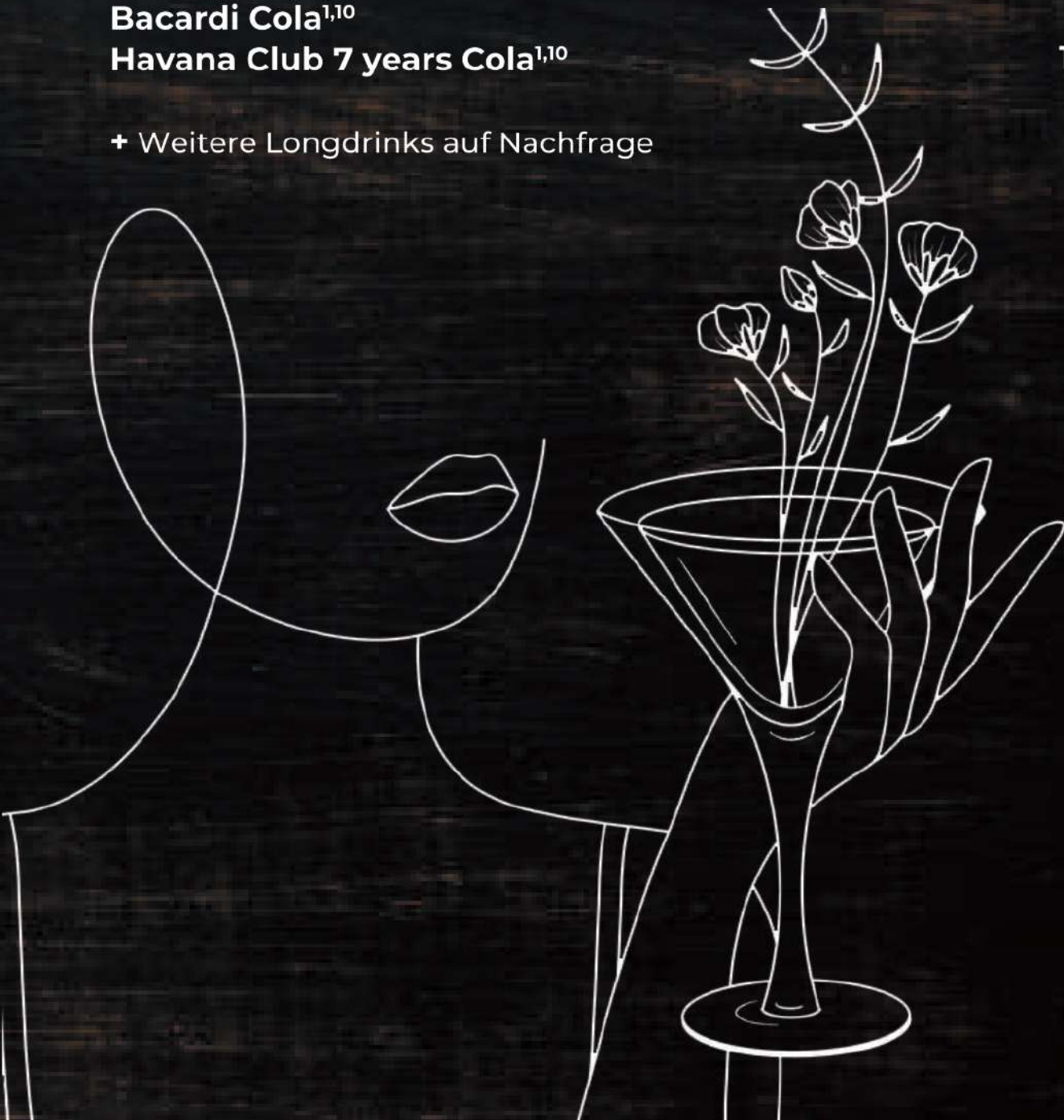
San Bitter ¹	0,1l	4,50
Crodino ¹	0,1l	4,50



LONG DRINKS

Hendrick's Gin Tonic ^{11,14}	9,90
Bombay Sapphire Gin Tonic ^{11,14}	8,90
Beefeater Gin Tonic ^{11,14}	11,90
Gin Mare Gin Tonic ^{11,14}	11,90
Monkey 47 Gin Tonic ^{11,14}	11,90
Bosford Rosé Gin Tonic ^{1,11,14}	8,90
Tanqueray Gin Tonic ^{1,10}	8,90
Dewars 12 years Whiskey Cola ^{1,10}	9,90
Jack Daniels Cola ^{1,10}	9,90
42 Below Vodka Lemon ^{5,11}	7,90
Grey Goose Vodka Lemon ^{5,10}	11,90
Absolute Vodka Lemon ^{5,10}	9,90
Belvedere Vodka Lemon	12,90
Bacardi Cola ^{1,10}	7,90
Havana Club 7 years Cola ^{1,10}	10,90

+ Weitere Longdrinks auf Nachfrage



COCKTAILS

Mai Tai	9,50
Bacardi Carta Oro, Triple Sec, Lemon Squash, Mandelsirup, Zitronensaft	
Tequila Sunrise	9,50
Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	
Caipirinha	9,50
Frische Limetten, Rohrzucker, Cachaça, Lime Juice	
Mojito	9,50
Frische Limette, Rohrzucker, Havana Club, Lime Juice, Minze, Soda	
Whiskey Sour	9,50
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze, Soda	
Piña Colada	9,50
Bacardí Carta Blanca Rum, Sahne, Cream of Coconut, Ananassaft	
Watermelon Man	9,50
Vodka, Melonen Likör, Orangensaft, Grenadine	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Swimmingpool	8,00
Ananassaft, Cream of Coconut, Blue Curaçao alkoholfrei, Sahne	
Mosquito	8,00
Frische Limetten, Rohrzucker, Lime, Minze, Ginger Ale	
Pink Mango	8,00
Mangosaft, Ananassaft, Grenadine, Sahne	
Momento	8,00
Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft, Lime Squash, Grenadine	

DIGESTIF

Martini Riserva Speciale Rubino ⁸	18 % vol	4cl	5,50
Martini Riserva Speciale Ambrato	18 % vol	4cl	5,50
Dom Bénédictine	39 % vol	4cl	5,50
Fernet Branca	40 % vol	4cl	5,50
Mirto	32 % vol	4cl	5,50
Amaro Montenegro	23 % vol	4cl	5,50

GRAPPA

Grappa della Casa	45 % vol	4cl	6,50
Grappa Barolo	40 % vol	4cl	5,50
Grappa Prosecco Andrea da Pont	42 % vol	4cl	5,50
Grappa Chardonnay Nonino	41 % vol	4cl	7,50



OFFENE WEINE

Weißweine

Pinot Grigio	12 % vol	0,2l	5,00
Chardonnay	12 % vol	0,2l	5,00
Lugana doc	13 % vol	0,2l	5,50
Riesling	12,5 % vol	0,2l	5,50

Roséweine

Bardolino Chiaretto doc	12 % vol	0,2l	5,00
Summertime Provence Rosé	12,5 % vol	0,2l	5,50

Rotweine

Merlot	12 % vol	0,2l	5,00
Montepulciano d'Abruzzo doc	13 % vol	0,2l	5,00
Primitivo di Manduria	13,5 % vol	0,2l	5,00
Chianti docg	13 % vol	0,2l	5,00

+ Hochwertige Flaschenweine auf Nachfrage.

BRANDY & COGNAC

Baron Otard VSOP ¹	40 % vol	4cl	8,90
Remy Martin VSOP ⁸	40 % vol	4cl	9,50
Hennessy VSOP	40 % vol	4cl	10,00
Hennessy XO	40 % vol	4cl	14,00

LIKÖRE & SPIRITUOSEN / THE SPIRITS

Tequila Sierra Silver ¹⁴	38 % vol	4cl	5,90
Tequila Sierra Reposado ¹⁴	38 % vol	4cl	5,90
Sambuca	38 % vol	4cl	5,90
Limoncello	30 % vol	4cl	5,90
Amaretto	28 % vol	4cl	6,90
Baileys ²⁶	17 % vol	4cl	6,90
Frangelico Haselnuss Likör ¹	20 % vol	4cl	6,90
Cointreau	40 % vol	4cl	6,90

GIN

Bombay Sapphire Gin ¹⁴	47,5 % vol	4cl	7,90
Beefeater Gin ^{11,14}	40 % vol	4cl	7,90
Gin Mare Gin ^{11,14}	42,5 % vol	4cl	8,90
Hendrick's Gin ^{11,14}	44 % vol	4cl	8,90
Monkey 47 Ginc ^{11,14}	47 % vol	4cl	9,50
Tanqueray Gin ^{11,14}	47 % vol	4cl	7,90
Bosford Rosé Gin ^{1,11,14}	39,5 % vol	4cl	7,90



+INFO

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Süßungsmittel
4 Phosphat | 5 Antioxidationsmittel | 6 Geschmacksverstärker
7 geschwärzt | 9 gewachst
10 Koffeinhaltig | 11 Chininhaltig
13 Phenylaninhaltig | 14 Sulfite/Schwefeldioide
20 Gluten | 21 Krebstiere | 22 Eier | 23 Fisch
24 Erdnüsse | 25 Sojabohnen | 26 Lactose | 27 Schalenfrüchte
28 Sellerie | 29 Senf | 30 Sesam | 31 Lupin | 32 Weichtiere

PREISE

Preise in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Momento

Café - Ristorante

Tel. : 0531 70201551

info@ristorante-momento.de

www.ristorante-momento.de



**Lichtwerkallee 1
38106 Braunschweig**