

est. 2008

PASCARELLA

ITALIAN GRILL & BAR

ZUPPE

MINISTRONE
Italienische Gemüsesuppe
5,5

POMODORI
Tomatensuppe
5,5

FOCACCIA

ROSMARINO E GRANA
Pizzabrot mit Rosmarin & Parmesan
6,5

MEDITERRAN
Pizzabrot mit Tomate & Mozzarella
7,5



ANTIPASTI

MOZARELLA CARPRESE
Büffelmozzarella mit Tomate & Basilikum
11,5

VITELLO TONATO
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce
12,5

CARPACCIO DI MANZO
Rinderfiletscheiben mit Rucola & Parmesan
13,5

ANTIPASTO MISTO
Gemischte Vorspeisenplatte
13,5

FORMAGGIO MISTO
Gemischter Käseteller mit Feigensenf, Wallnüssen & Trauben
13,5

PROSCIUTTO E MELONE
Parmaschinken auf Honigmelone
11

INSALATA

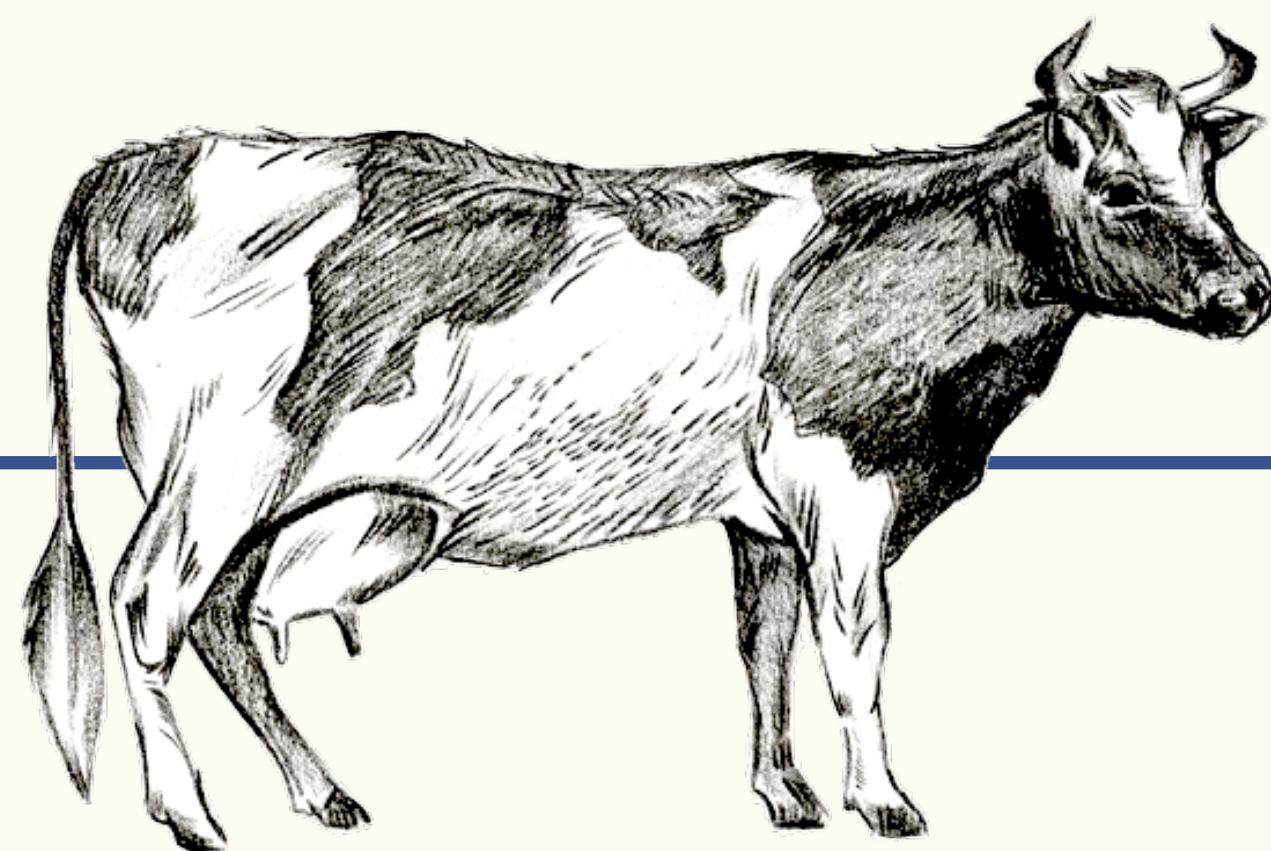
MISTA
Gemischte Blattsalate
Klein 5,5 Groß 7,5

POMODORI
Cherrytomatensalat mit roten Zwiebeln & Basilikum
8,5

PULCINELLA
Gemischte Blattsalate mit Thunfisch, weißen Bohnen, Ei & Schafskäse
10,5

PASCARELLA
Gemischte Blattsalate mit gegrilltem Rinderfilet, Parmesan, Artischocken, gegrillte Zucchini & Paprika
15,5

FRUTTI DI MARE
Meeresfrüchtesalat
14,5



PIZZA

MARGHERITA
Mit frischem Basilikum
7,5

FUNGHI
Frische Champignons
9

SALAMI
Italienische Salami
9,5

VEGETARIANA
Gegrilltes Gemüse
9,5

SPINACI E GORGONZOLA
Spinat & Gorgonzola
10

NAPOLI
Sardellen, Oliven & Kapern
10,5

DIABOLO
Scharfe Salami, Paprika & Parmesan
12

TONNO E CIPOLLA
Thunfisch & Zwiebeln
10,5

MISTA
Salami, Schinken & frische Champignons
10,5

PARMA
Parmaschinken, Rucola & Parmesan
13

PASTA

SPAGHETTI POMODORINI
Tomatensauce
9

SPAGHETTI AGLIO E OLIO
Knoblauch, Peperonico & Olivenöl
9

PENNE ALL'ARRABIATA
Pikante Tomatensauce
9,5

TAGLIATELLE SALMONE
Lachs & Tomatensauce
14

PENNE ALLA NORMA
Aubergine in pikanter Tomatensauce
10,5

PENNE PASCARELLA
Rinderfiletspitzen, Champignons & Tomatensauce
16,5

LINGUINE AL PESTO GENOVESE
Basilikum-Pinienkern-Parmesanpesto
10,5

LINGUINE FRUTTI DI MARE
Meeresfrüchte, Garnelen & Tomatensauce
18,5

CARNE

LOKUM TURNEDOS
250g 23,5 350g 29,5

DRY AGED ENTRECÔTE
300g 34

RINDERFILET
250g 31

LAMMKARREE
28,5

KALBSRÜCKEN STEAK
250g 24

LAMMKOTELETTS
22,5

Chateaubriand 500g 61

Filetmittelstück am Tisch tranchiert für 1-2 Personen

Dry Aged T-Bone 600g 52

Besonders saftiges Steak in hausgereifter Dry-Aged Variante

Porterhouse 1200g 105

Das T-Bone Steak mit höherem Filetanteil

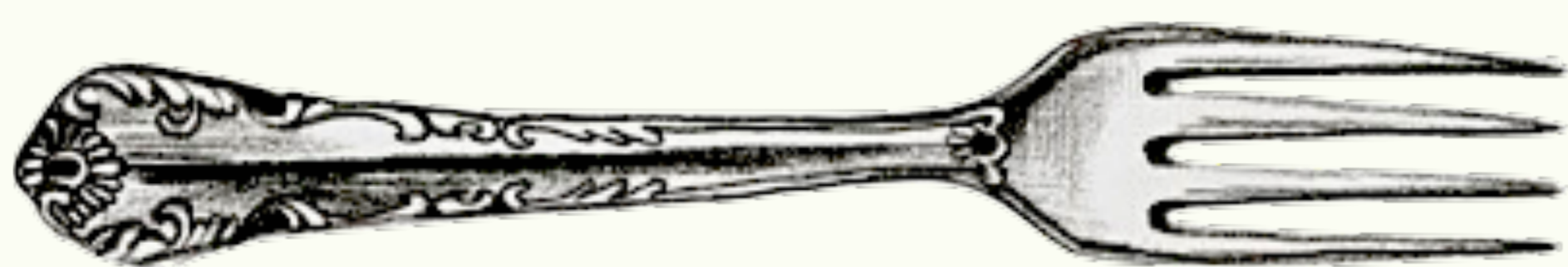
Alle Steaks werden mit einer Sauce & Beilage Ihrer Wahl serviert

BEILAGE

Beilagensalat
Bratkartoffeln
Sautierte Pilze
Grüne Bohnen
Trüffel Kartoffelpüree
Pascarella Pommes Frites
Rahmspinat mit Parmesan
kl. Spaghetti Aglio e Olio
4,5

SAUCE

Champignonsauce
Rotweinsauce
Pfeffersauce
3,5



CLASSICO

FILETTO DI MANZO AL PEPE
200g Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce
27,5

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Kalbsrückenpaillard mit Parmaschinken in Salbei-Weißweinsauce
20,5

FETTINA AL VINO BIANCO
200g Entrecôte mit Weisswein-Knoblauch-Chilisauce
26,5

SCALOPPINA GORGONZOLA
Kalbsrückenpaillard mit Gorgonzolasauce
21

TAGLIATA DA ENTRECÔTE
200g Tranchen von U.S. Entrecôte auf Rucola mit schwarzem Trüffel & Parmesan
26,5

PESCE

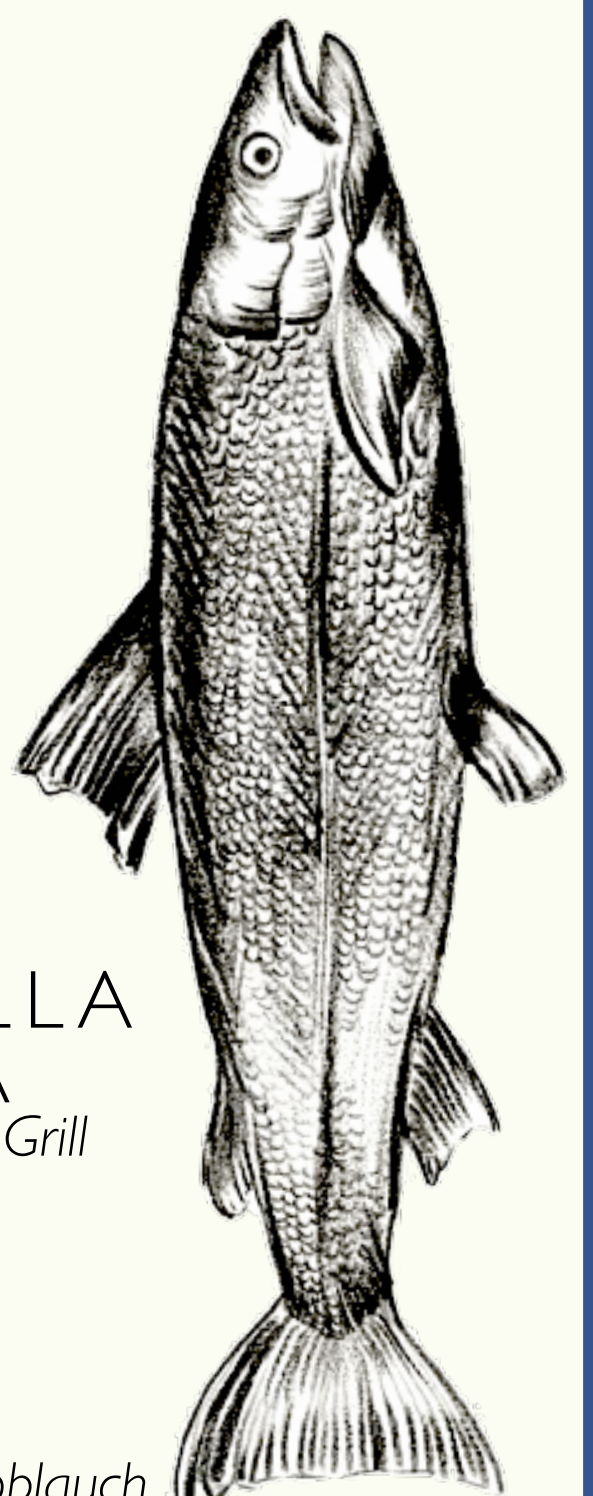
FILETTO DI DORADE
Gegrillte Doradenfilets
19,5

SALMONE
Premium Lachsfilet aus Bali
Lachsräucherei Berliner Manufaktur seit 1976
19

SCAMPI ALLA GRIGLIA
Riesengarnelen vom Grill
23,5

SCAMPI AGLIO
Riesengarnelen mit Knoblauch
24,5

PESCE MISTO ALL GRIGLIA
Fischplatte vom Grill für 2 Personen
62



est. 2008

PASCARELLA

ITALIAN GRILL & BAR

ZUPPE

SUPPE DER SAISON
8,5

ZUPPA DI PESCI
Sauce Rouille & Croutons
12

FOCACCIA

ROSMARIN
Mit Rucola & Parmesan
6,5

MOZARELLA
Mit Tomate & Basilikum
6,5

FETA & OLIVE
Mit Rucola
6,5



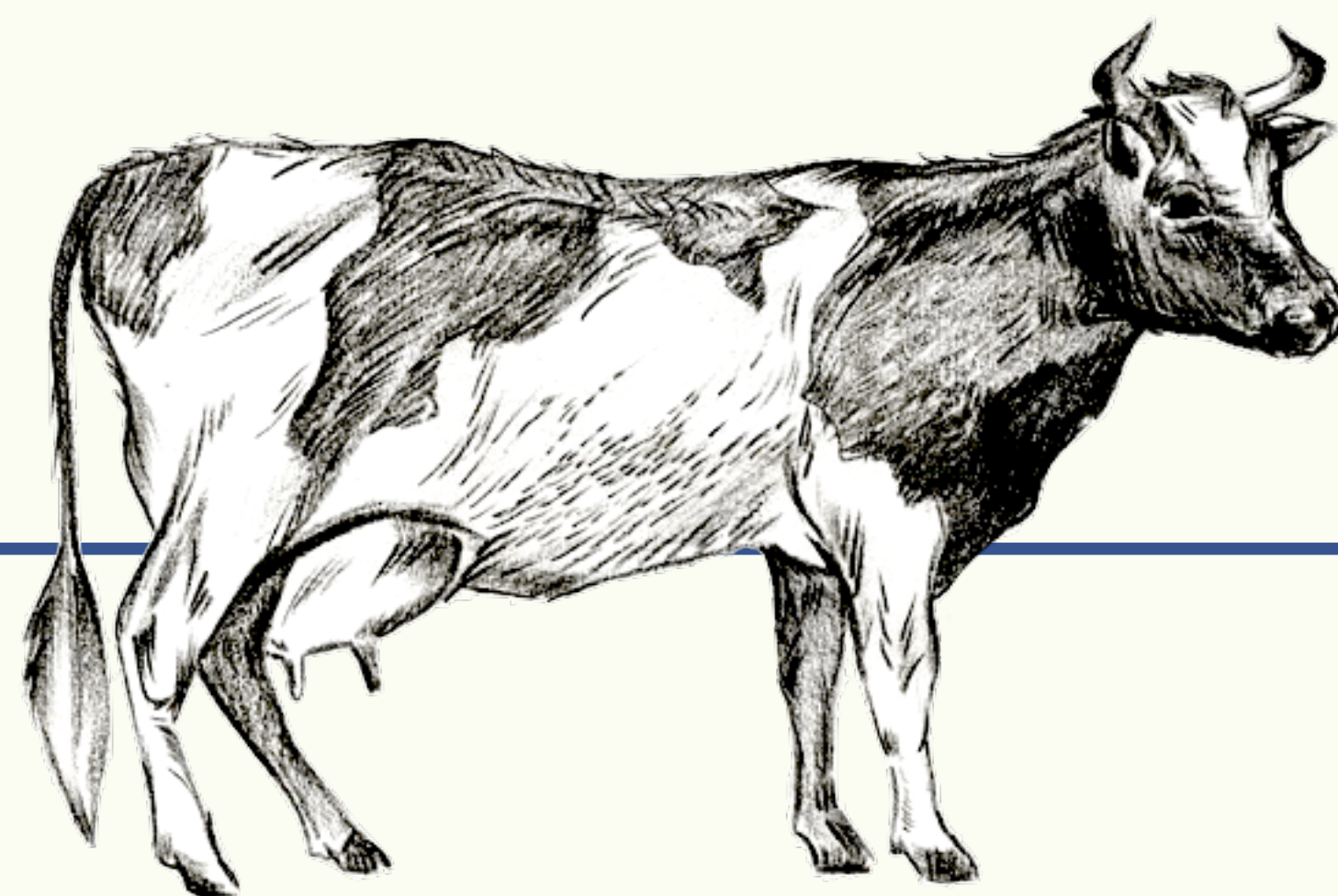
ANTIPASTI

BURRATA
PUGLIESE
Tomatencarpaccio, Rucola
& Trüffelöl
14,5

POLPO
Gegrillt mit Knoblauch, Chili,
Zitrone & Kräutern
12,5

VITELLO
TONATO
Kalbfleischscheiben mit
Thunfisch-Kapern-Creme
12,5

CARPACCIO
Vom Rind mit Parmesan &
Pinienkernen
15



INSALATA

RUCOLA
Balsamico, Pinienkerne & Parmesan
10,5

CAESAR SALAD
10,5
Gebratene Poulardenbrust + 5
Garnelen + 6

GEMISCHTER
SALAT
Mit Rinderfiletspitzen
16

FRISCHE FEIGEN
Gefüllt mit Ziegenfrischkäse, im Ofen
gebacken
14

PIZZA

MARGHERITA
9,5

SALAMI
12

TONNO
12

POLLO
14

PASCARELLA
16

PRIMAVERA
12,5

QUATTRO
FORMAGGI
12

BRESAOLA
14

MISTA
12,5

FRUTTI DI MARE
16

ORTOLANA
12,5

PROSCIUTTO
CRUDO
16,5

PASTA

SAFRAN RISOTTO
Mit sautierten Jakobsmuscheln, Gamba
& grünem Spargel
26

TAGLIATELLE AL
TARTUFO
Aus dem italienischen Hartkäse mit
frischem Trüffel
24

SACCOTTINI
Gefüllt mit Lamm & Zitrone in Paprika-
Minz-Sauce
16

LINGUINE FRUTTI
DI MARE
Mit Meeresfrüchten, Knoblauch & Chili
16,5

PENNE MIT
RINDERSPITZEN
Mit Pilzen, grünem Pfeffer & Majoran
(leicht pikant)
18

GNOCCHI
SORRENTINA
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce,
Mozarella & frischen Kräutern
14

VOM GRILL

Roastbeef 250g
22,5
Vom Husumer Weiderind

Rinderfilet 250g
32
Black Angus Beef

Entrecôte 250g
30
US Prime Beef

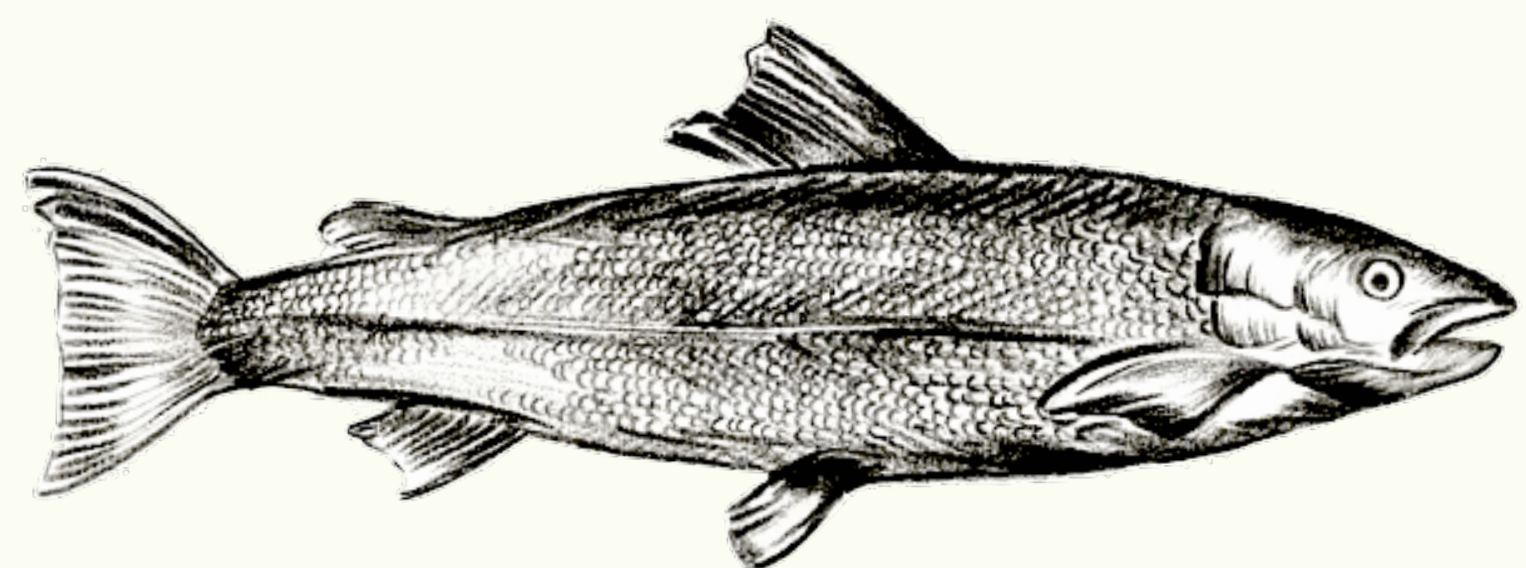
Gegrillte Scampi 250g
28,5
Mit Knoblauch, Thymian & Zitrone

Bitte wählen Sie zu Ihrem Steak: Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Rotwein-Schalotten Jus

BEILAGEN

Kleiner gemischter Salat - 4
Kleiner Rucola-Salat - 5
Kleiner Caesar Salad - 5,5
Kartoffelpüree - 4
Gerüffelt Kartoffelpüree - 6,5

Pommes Frites - 3
Süßkartoffel Pommes - 3,5
Mediterranes Grillgemüse - 4,5
Spinat mit Rosinen & Pinienkernen - 4,5
Rosmarinkartoffeln - 4



HAUPTGÄNGE

DORADENFILET
Mit Parmesanrisotto, zweierlei
Zucchini & Orangen-Ingwer Sauce
24

WIENER SCHNITZEL
Mit lauwarmen Kartoffelsalat
Preiselbeeren + 1
22

MAISPOULARDE
Gefüllt mit Spinat, Parmesan &
Pinienkernen mit geräuchertem
Kartoffelpüree
19,5

JAKOBSMUSCHELN,
GAMBA & HUMMER
Auf Sepia-Linguine in Weißwein-Knoblauch
Sud
38

THUNFISCHSTEAK
„Sashimi“ kurzgebraten im
Sesammantel mit Teriyaki Sauce
29

TAGLIATA DI MANZO
Tranchiertes Rumpsteak mit Rucola,
Parmesan & Trüffel
29

DESSERT

ROSMARIN
PANNA COTTA
Mit karamellisiertem Ananas-
Maracuja-Ragout
8,5

CRÈME BRÛLÉE
Mit Mango Sorbet
9,5

TIRAMISU
7

KÄSEVARIATION
Drei verschiedene italienische Käsesorten
12,5



Entdecken Sie unsere hausgemachten Köstlichkeiten
aus der Celine Patisserie in unserer Vitrine.

est. 2008

PASCARELLA

ITALIAN GRILL & BAR

ZUPPE

SEASONAL SOUP
8,5

ZUPPA DI PESCI
Sauce Rouille & Croutons
12

FOCACCIA

ROSEMARY
With rocket salad & olive oil
6,5

MOZARELLA
With tomato & basil
6,5

FETA & OLIVE
With rocket salad
6,5



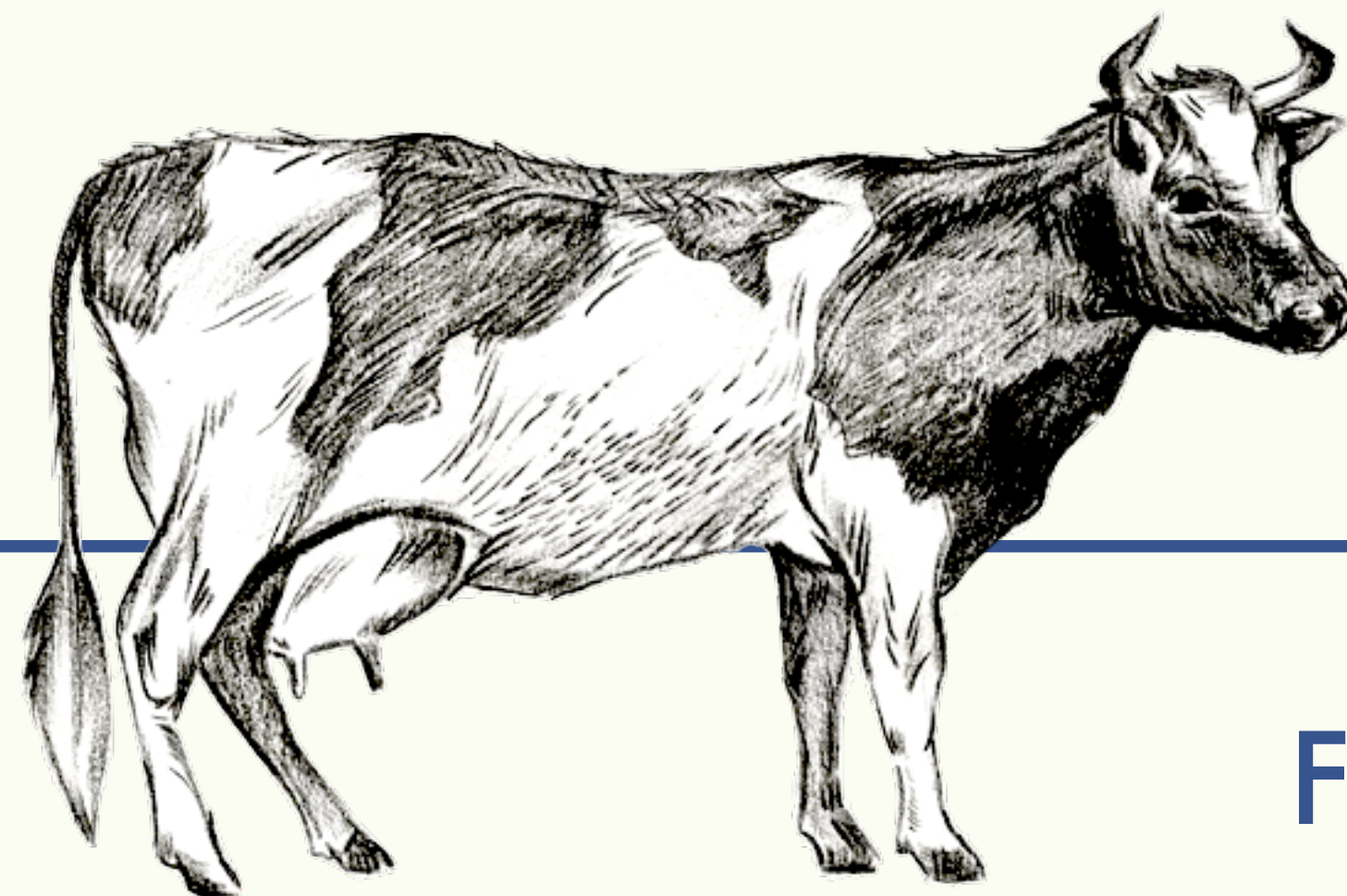
ANTIPASTI

BURRATA PUGLIESE
With tomato carpaccio, rocket salad & truffled oil
14,5

POLPO
Grilled octopus with garlic, lemon, chili & herbs
12,5

VITELLO TONATO
Cold slices of veal with tuna-caper-sauce
12,5

CARPACCIO
Beef carpaccio with pine nuts & parmesan
15



INSALATA

ROCKET SALAD
Balsamic, pine nuts & parmesan
10,5

CAESAR SALAD
10,5
Grilled poulard breast + 5
Prawns + 6

MIXED LEAF SALAD
Served with beef fillet stripes
16

FRESH FIGS
Stuffed with creamy goat cheese, baked in the oven & served with lambs lettuce
14

PIZZA

MARGHERITA
9,5

SALAMI
12

TONNO
12

POLLO
14

PASCARELLA
16

PRIMAVERA
12,5

QUATTRO FORMAGGI
12

BRESAOLA
14

MISTA
12,5

FRUTTI DI MARE
16

ORTOLANA
12,5

PROSCIUTTO CRUDO
16,5

PASTA

SAFFRON RISOTTO
With sautéed scallops, prawn & green asparagus
26

TAGLIATELLE AL TARTUFO
Served in a wheel of parmesan with freshly shaved truffle
24

SACCOTTINI
Stuffed with lamb & lemon, served with a bell-pepper & mint sauce
16

LINGUINE FRUTTI DI MARE
With seafood, garlic & chili
16,5

PENNE WITH BEEF TIPS
Mushrooms, green pepper & marjoram
18

GNOCCHI SORRENTINA
Potato gnocchi with tomato sauce, mozzarella & fresh herbs
14

FROM THE GRILL

Roastbeef 250g 22,5
From the 'Husumer Weiderind'

Beef fillet 250g 32
Black Angus Beef

Entrecôte 250g 30
US Prime Beef

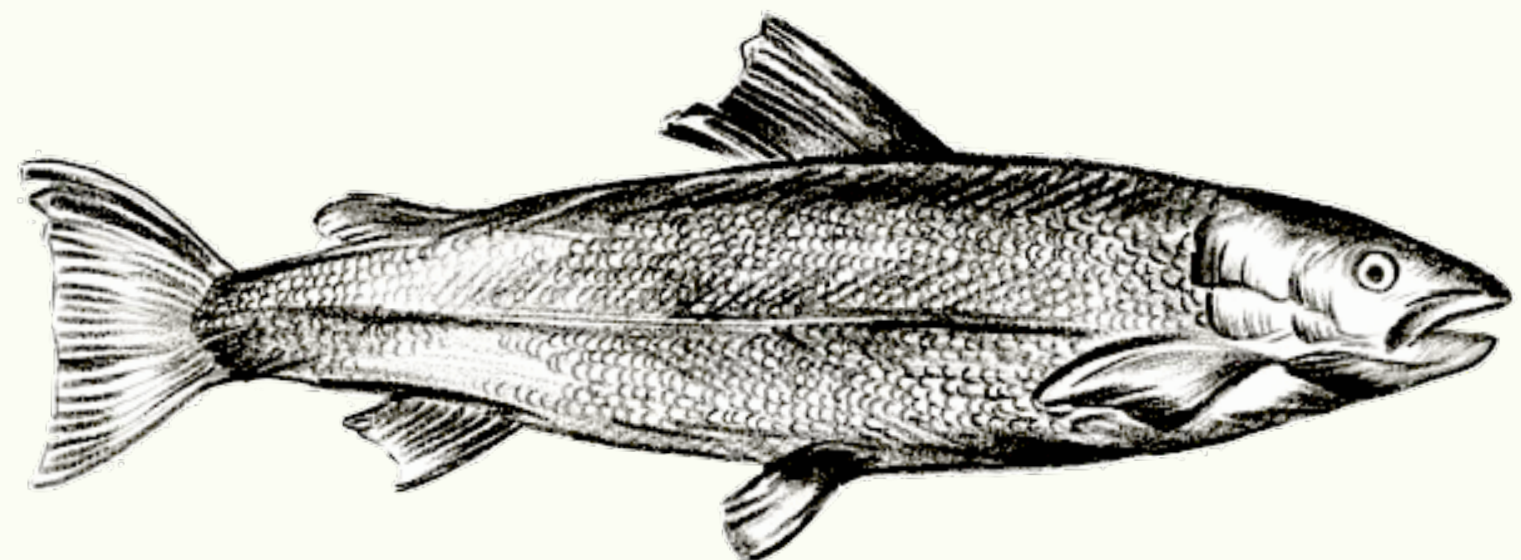
Grilled Scampi 250g 28,5
With garlic, thyme & lemon

Please choose for your steak: Herb butter, pepper sauce or redwine jus.

BEILAGEN

Small mixed salad - 4
Small rocket salad - 5
Small Caesar salad - 5,5
Mashed potatoes - 4
Truffled mashed potatoes - 6,5

French fries - 3
Sweet-Potato fries - 3,5
Grilled mediterranean vegetables - 4,5
Spinach with raisins & pine nuts - 4,5
Rosemary potatoes - 4



MAIN COURSES

SEA BREAM
With parmesan risotto, zucchini & orange-ginger-sauce
24

WIENER SCHNITZEL
With potato salad
Cranberries + 1
22

CORN POULARD
Stuffed with spinach, parmesan, pine-nuts & served with smoked mashed potatoes
19,5

SCALLOPS, PRAWNS & LOBSTER
With sepia linguine in a white-wine-garlic-sauce
38

TUNA STEAK
'Sashimi' flash-grilled in sesame coating served with teriyaki sauce
29

TAGLIATA DI MANZO
Carved steak with truffle, rocket salad & parmesan
29

DESSERT

ROSEMARY PANNA COTTA
With caramelized pineapple-passionfruit ragout
8,5

CRÈME BRÛLÉE
With mango sorbet
9,5

TIRAMISU
7

CHEESE VARIATION
Three Italian cheeses
12,5



Discover our selection of homemade delicacies from the Céline Pâtisserie



est. 2008

PASCARELLA

ITALIAN GRILL & BAR

PANNA COTTA

Mit frischen Waldfrüchten

6,5

TIRAMISU

„Zieh mich hoch“ Löffelbiskuit in Espresso mit Mascarponecreme

6,5

TARTUFO CLASSICO

„Trüffeleis“ Schokoladen-Sabaioneeis mit Schokoladensauce

6

CREME CARAMEL

„Süßer Flan“ Ei, Milch & Zucker in ihrer schönsten Form

5,5

SORBET LEMONE

7,5

ZABAIONE

7
