

noidue

ristorante **cucina** italiana

Willkommen in unserem Familienrestaurant Noidue!

Seit 2008 kochen wir traditionelle Gerichte, von Fleisch und Fisch bis hin zu hausgemachter Pasta und Pizza aus dem Steinofen. Mit unseren Gerichten nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise durch Italien.

*Sie möchten bei uns Ihre Feier ausrichten?
Sprechen Sie uns gerne an!*

Ihr Noidue-Team

*Wir bitten um Verständnis, dass EC-Kartenzahlungen
erst ab 50€ möglich sind.*

Scan the QR code below to view the menu in English.



Aperitivi

Martini Blanco oder Rosso	5cl	5,00€
Sherry, Medium oder Dry	5cl	5,00€
Prosecco	0,1l	5,00€
Campari Soda⁽²⁾ oder Orange⁽²⁾	0,2l	8,50€
Hugo⁽⁴⁾ Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Limette	0,2l	9,50€
Aperol Spritz^(2,7) Prosecco, Soda, Aperol und Orange	0,2l	9,50€
Limoncello Spritz^(2,7) Prosecco, Soda, Limoncello und Zitrone	0,2l	9,50€
Rhabarber Spritz^(2,7) Prosecco, Soda, Rhabarberlikör und Orange	0,2l	9,50€
Granatapfel Spritz^(2,7) Prosecco, Granatapfelsirup, Holunderblütensirup und Minze	0,2l	9,50€
Lillet Wild Berry^(2,7,9) Lillet Blanc, Wild Berry und Beeren	0,2l	9,50€
Lavendel Spritz^(2,7) Prosecco, Soda, Lavendelsirup und Zitrone	0,2l	9,50€
Espresso Martini^(2,7) Vodka, Kahlua, Espresso und Rohrzuckersirup	0,2l	13,50€

Champagner & Spumante

Prosecco Rose	0,7l	30,00€
Prosecco Valdo	0,7l	32,00€
Champagner Moët & Chandon	0,7l	120,00€
Champagner Rose	0,7l	120,00€

Analcolici

Coca Cola^(2,8), Coca Cola Zero Suggar^(2,3,8)	0,3l	3,80€
Sprite^(2,3,9)	0,3l	3,80€
Fanta^(2,3,9)	0,3l	3,80€
Spezi^(2,3,9)	0,3l	3,80€
Kirschsaft, Kirschsaftschorle	0,3l	3,80€
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	0,3l	3,80€
Orangensaft, Orangensaftschorle	0,3l	3,80€
Rhabarbersaftschorle	0,3l	3,80€
Bitter Lemon^(7,9)	0,2l	3,80€
Erdbeer-Limonade^(2,8)	0,3l	6,50€
Granatapfel-Limonade^(2,8)	0,3l	6,50€
Mango-Limonade^(2,8)	0,3l	6,50€
San Pellegrino	0,25l	3,80€
Medium Wasser	0,75l	7,00€
Acqua Panna	0,25l	3,80€
Stilles Wasser	0,75l	7,00€

Birre

Warsteiner Premium Pils^(a) vom Fass	0,4l	5,00€
Alster^(a) Pils vom Fass mit Sprite	0,4l	5,00€
Hefeweizen^(a)	0,5l	5,80€
Hefeweizen Alkoholfrei^(a)	0,5l	5,80€

Antipasti

Bruschetta^(a) Ciabatta mit Tomaten, Kräutern und Olivenöl	8,00€
Burrata^(g) Italienischer Mozzarella mit Cherrytomaten und Rucola	12,50€
Carpaccio di Manzo Con Parmigiano Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola	15,00€
Vitello Tonnato^(1,c,d) Feine Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce mit Kapern	15,50€
Antipasto Misto Vorspeisenvariation nach Art des Hauses, Gegrilltes und Eingelegtes	
für eine Person	15,50€
für zwei Personen	28,50€

Zuppe

Vellutata di Pomodoro Tomatencremesuppe	8,00€
Minestrone Gemüsesuppe	9,00€

EXTRAS

Parmesan	3,00€
Oliven	3,00€
Frische Trüffel	5,00€
Parma-Schinken	3,00€
Salami	3,00€
Ciabatta-Brot	3,00€

Insalate Varie

Insalate Mista Frischer gemischter Salat	9,50€
Rucola Parmigiano^(g) Rucolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten	12,50€
Insalata Noidue^(g,h) Orangen-Fenchel-Salat mit Walnüssen, Cherrytomaten und Parmesan	13,50€
Insalata Nizzarda^(1,c,d) Frischer Salat mit Thunfisch, Ei, Sardellen, Oliven und Zwiebeln	14,00€
Insalata di Pollo Frischer Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und Champignons	15,50€

Unser hausgemachtes Salatdressing besteht aus Olivenöl, Essig, Mayonnaise, Senf, Salz
und Pfeffer ^(2,6,9,c,j)

Bambini

Penne Bambini^(a) Penne in Tomatensauce	8,00€
Pizza Bambini^(1,2,4,9,a,g) mit Mozzarella und Salami	8,00€

Pasta

Spaghetti al Pomodoro^(a) Spaghetti in Tomatensauce mit Basilikum	13,50€
Spaghetti aglio, olio e peperoncino^(a) Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	14,50€
Spaghetti alla Carbonara^(a,c,g) Spaghetti mit Ei, Olivenöl, Speck und Parmesan	15,50€
Spaghetti Puttanesca^(a,d,l) Spaghetti mit Kapern, Oliven und Sardellen in Tomatensauce	15,50€
Penne all`amatriciana^(a) Penne mit Tomaten, Zwiebeln, Speck, Olivenöl und Chili	15,50€
Tagliatelle al pollo^(a,g) Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Zucchini in Currysauce	17,00€
Tagliatelle Noidue^(a,g) Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen und Champignons in Sahnesauce	17,00€
Penne Delizia^(a) Penne mit Rindfleisch, Auberginen und getrockneten Tomaten in Tomatensauce	19,00€
Tagliatelle al Salmone^(a,d) Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini in Hummerpastesauce	19,00€

Pizza

Pizza Margherita ^(a,g) mit Mozzarella	12,00€
Pizza Salame ^(1,2,4,9,a,g) mit Mozzarella, Salami	13,00€
Pizza Ortolana ^(a,g) mit Mozzarella, Grillgemüse	14,50€
Pizza Napoli ^(1,a,d,g) mit Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen	14,50€
Pizza Bari ^(1,a,d,g) mit Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch	15,00€
Pizza Quattro Formaggi ^(a,g) mit vier verschiedenen Käsesorten	15,00€
Pizza Modena ^(1,2,4,9,a,g) mit Mozzarella, scharfer Salami, Paprika, Peperoncino	16,50€
Pizza Salsiccia ^(1,2,4,9,a,g) mit Mozzarella, italienischer Wurst, Champignons, Zwiebeln, Paprika	16,00€
Pizza Firenze ^(a,g) mit Mozzarella, Spinat, Gorgonzola	16,00€
Pizza Parma ^(a,g) mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan	17,00€
Pizza Livorno ^(1,a,b,d,g,h) mit Mozzarella, Scampi, Lachs, Cherrytomaten, Pesto	18,00€
Pizza Tartufata ^(a,b,g) mit Mozzarella, Cherrytomaten, Scampi, frischen Trüffel, Parmesan	18,50€

Unsere Pizza wird im Steinofen gebacken.

Carne

Fegato^(g) Kalbsleber mit Steinpilzen	25,50€
Bistecca alla griglia Argentinisches Rumpsteak vom Grill	29,00€
Tagliata di manzo^(g) Argentinisches Rumpsteak auf Rucola mit Cherrytomaten und Parmesan	28,50€
Bistecca di manzo al pepe Argentinisches Rumpsteak mit Rosa-Pfeffer-Sauce	29,50€
Scaloppina Fiorentina^(2,g) Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola, Spinat und Mozzarella	25,00€
Saltimbocca alla Romana^(g) Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken in Weißwein-Salbeisauce	25,00€

Pesce

Dorade alla griglia^(d) Doraden Filet vom Grill	23,00€
Salmone ai Ferri^(d) Lachsfilet vom Grill	25,00€
Salmone Primavera^(1,d) Lachsfilet mit Oliven, Sardinen und Kapern in Tomatensauce	26,00€
Gamberoni alla griglia^(b) Riesengarnelen vom Grill mit frischen Kräutern	29,00€

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit einer Tagesbeilage.

Vino Bianco*

Villata Roero Arneis DOCG	0,2l	9,50€
Weingut: Vite Colte – Rebsorte: Roero Arneis	0,75l	28,00€
Bianco Toscana IGT Dogajolo	0,2l	10,00€
Weingut: Carpineto – Rebsorte: Chardonnay, Grechetto, Sauvignon Bianco	0,75l	29,00€
Grillo Viviri Rapitala	0,2l	9,50€
Weingut: Rapitala – Rebsorte: Grillo	0,75l	29,00€
Brezza Bianco IGT	0,2l	9,50€
Weingut: Terlan – Rebsorte: Weißburgunder, Chardonnay	0,75l	29,00€
Sauvignon Malvasia Salento	0,2l	9,50€
Weingut: Feudi di San Marzano – Rebsorte: Sauvignon, Malvasia Bianca	0,75l	29,00€
Lugana DOC I Frati	0,75l	38,00€
Weingut: Cá die Frati – Rebsorte: Turbiana		
Terlaner Classico DOC Alto Adige	0,75l	39,00€
Weingut: Terlan – Rebsorte: Weißburgunder, Chardonnay		

Rosato*

Rosato Salento IGT I Tratturi	0,2l	9,50€
Weingut: Feudi di San Marzano – Rebsorte: Negromaro	0,75l	28,00€

*Unsere Weine enthalten Sulfite

Vino Rosso*

Toscana Rosso IGT Dogajolo	0,2l	9,50€
Weingut: Carpineto – Rebsorte: Sangiovese, Carbernet	0,75l	29,00€
Primitivo di Manduria DOP SUD	0,2l	10,50€
Weingut: Feudi di San Marzano – Rebsorte: Primitivo	0,75l	30,00€
Primitivo di Mandua Sessantanni	0,75l	54,00€
Weingut: Cantina San Marzano – Rebsorte: Negroamaro		

Vino della Casa*

Vino Rosso - Rotwein	0,1l	4,50€
Montepulciano Region D`Abruzzo	0,2l	7,00€
Vino Bianco - Weißwein	0,1l	4,50€
Trebbiano Region D`Abruzzo	0,2l	7,00€
Rosato	0,1l	4,50€
Cerasuolo	0,2l	7,00€
Lambrusco	0,1l	4,50€
	0,2l	7,00€
Weinschorle	0,2l	6,50€
(weiß, rot oder rosé)		

*Unsere Weine enthalten Sulfite

Caffè

Espresso⁽⁸⁾	2,80€
Doppio Espresso⁽⁸⁾	4,20€
Caffè Lungo⁽⁸⁾	3,00€
Cappucino^(8, g)	3,50€
Latte Macchiato^(8, g)	4,50€
Tee^(2,3,8,9) verschiedene Sorten	2,50€

Liquori & Amari

Sambuca	2cl	3,00€
Amaretto^(2,4)	2cl	3,00€
Limoncello	2cl	3,00€
Averna	2cl	3,50€
Ramazotti	2cl	3,50€
Fernet	2cl	3,50€
Amaro-Montenegro	2cl	4,00€
Vecchia Romagna	4cl	6,50€
Glenmorangie 10 Jahre Single Malt Whisky	4cl	8,50€
Glenfarclas 10 Jahre Single Malt Scotch Whisky	4cl	8,50€

Grappe

Grappa Della Casa Invecchiata Dora – 42% Vol. - Venetien	2cl	5,00€
Vecchia Grappa di Prosecco Andrea da Ponte – 42% Vol. - Venetien	2cl	6,50€
Grappa di Primitivo Sessamtanni Feudi di San Marzano – 40% Vol. – Apulien	2cl	7,50€
Grappa di Primitivo il Bacio delle Mus Marcati – 40% Vol. - Venetien	2cl	7,50€
Grappa Riserva il Bacio delle Mus Marcati – 40% Vol. – Venetien	2cl	7,50€

Dolci - Desserts

Panna Cotta^(g) mit Waldbeersauce	7,00€
Mousse au chocolat	7,50€
Tiramisu^(g)	7,50€
Tartufo Eis^(g)	7,50€
Gelato al Tartufo^(g) Trüffeleis mit Espresso	8,50€



Zusatzstoffe und Allergene

- 1: Konservierungsstoffe
- 2: Farbstoffe
- 3: Süßstoffe
- 4: Geschmacksverstärker
- 5: Phosphat
- 6: Schwefel
- 7: Chinin
- 8: Koffein

- 9: Antioxidationsmittel
- a: Glutenhaltiges Getreide
- b: Krebstiere
- c: Eier
- d: Fisch
- e: Erdnüsse
- f: Sojabohnen
- g: Milch

- h: Schalenfrüchte
- i: Sellerie
- j: Senf
- k: Sesam
- l: Schwefeldioxid und Sulfite
- m: Lupine
- n: Weichtiere