

HERZLICH WILLKOMMEN

IN UNSEREM

RESTAURANT

DIABOLO

TEUFLISCH GUT

Vorspeisen

<p>Tomaten - Mozzarellasalat "ROMY" sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella, Rucola, Olivenöl und Basilikum - Nusspesto</p>	<p>10,00 €</p>
<p>Vitello tonnato "ALEX" niedergegartes Kalbsfleisch aus eigener Produktion unter einer würzigen Thunfischsauce garniert mit Zwiebeln, Kapern und Salat</p>	<p>80 gramm 12,00 €</p>
<p>Blattsalat "ALLA MAMA MARY" verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten mit hausgemachten Petersiliendressing mariniert und gerösteten Cashewkernen</p>	<p>6,00 €</p>
<p>Blattsalat "ALLA MAMA MARY" ist auch als kleiner Beilagensalat erhältlich</p>	<p>4,00 €</p>
<p>Carpaccio "FRANK" dünn geschnittene argentinische Rinderhüfte mit Rucola, Grana Padanosplittern, Cherrytomaten, Zitrone, Olivenöl und Balsamico</p>	<p>80 gramm 13,00 €</p>
<p>Bruschetta "SARA" kross gebackene Hausbrotscheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Olivenöl, Rucola, Balsamicoessig, Frühlingszwiebeln und Knoblauch</p>	<p>3 Stück 5,50 € 4 Stück 7,00 €</p>

Suppe - unsere Beste

<p>Zwiebel - Knoblauchcrémésuppe "ARTUR" nach altem Rügener Rezept mit Tomatenöl</p>	<p>6,00 €</p>
--	---------------



Pasta

Spaghetti "SVEN"	17,00 €
Spaghetti mit acht Garnelen in Knoblauch, Olivenöl, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Rucola und Tomatenwürfeln geschwenkt mit gehobelten Grana Padanosplittern	
Spaghetti "ANNI"	16,00 €
Spaghetti mit sautierten Rinderstreifen in Knoblauch, hausgemachtem Salbeiöl, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Rucola und Tomatenwürfeln geschwenkt mit Grana Padanosplittern	
Bandnudeln "STÖRTEBEKER"	17,00 €
grillierter Lachs mit Bandnudeln in Dillrahmsauce, Spinat, Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und gerösteten Cashewkernen	
Ricotta - Gnocchi "CARMELLO" (nach einem alten italienischen Rezept)	16,00 €
hausgemachte Ricottagnocchi in mediterranem Gemüse, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Rucola und Pesto - Sahnesauce geschwenkt mit Grana Padanosplittern	
Makkaroni "PICCOLINO"	13,50 €
Makkaroni in einer leicht pikanten Sahne-Hackfleischsauce geschwenkt mit Oregano, Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Grana Padanosplittern	

Pizza - Kreationen

(Unsere Tomatensauce: gemixte Tomaten mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und Oregano abgeschmeckt)

Pizza "CHEF KIESI"	14,00 €
Mozzarella, Tomatensauce, frische Champignons, Serrano - Schinken und Rucola	
Pizza "SUSI"	17,00 €
Büffelmozzarella, Tomatensauce, Lachs, Garnelen, Rucola und Grana Padanosplittern	
Pizza "SINGLE"	13,00 €
Mozzarella, Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Gorgonzola und Pepperoncini	
Pizza "JALAPENO"	13,00 €
Mozzarella, Tomatensauce, Salami, rote Jalapeno, Zwiebeln und Büffelmozzarella	

Pizza - Klassiker

Pizza "MARGHERITA"	10,00 €
Mozzarella und Tomatensauce	
Pizza "SALAMI"	11,00 €
Mozzarella, Tomatensauce und Salami	
Pizza "HAWAII"	11,00 €
Mozzarella, Tomatensauce, Schinken und Ananas	
Pizza "THUNFISCH"	12,00 €
Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern	



Fisch

Dorschfilet "SEEMANN HENNI" (meist verkauftes Fischgericht im Diavolo) 200 gramm 19,00 €
mit Kräuterpanade auf der Hautseite gebratenes Dorschfilet auf Lauch - Dijonsensauce
angerichtet mit Gemüsereis und Tomatenöl

Zander "UWE" 200 gramm 20,00 €
Zanderfilet auf der Hautseite gebraten mit Spitzkohl - Tomatengemüse, Zitruschaum
und Kräuterkartoffelpüree

Lachsschnitte "ERIC" 200 gramm 22,00 €
pochierter Lachs auf Wirsing - Speck - Rahmgemüse serviert mit zweierlei Reis



Unsere Empfehlung nach einem Fischgericht:

Original Lehment Rostocker Doppelkummel

Eine Schnapsspezialität nach uralter Rezeptur aus Rostock mit mildem Kümmelgeschmack.
Dieses Rezept griff Conrad Lehment auf, verfeinerte es und seitdem wird dieser hervorragende
Doppelkummel „Mann & Fru“ genannt.

Fleischgerichte

Hirschrücken "ROBERT" 240 gramm 27,00 €
saftiger Hirschrücken hellrosa grilliert an Balsamicojus
serviert mit Kartoffel - Erbsenpüree und frittierten Rispen Tomaten

Kalbskotelett "MÜLLER" 400 - 500 gramm 32,00 €
grilliertes Kalbskotelett auf mediterranem Gemüse,
mit einer Kräuter - Zitronenvinaigrette, serviert mit Rosmarin - Kartoffelspalten

Waldlandhähnchenbrust "SAMMY" 18,00 €
gebratene Mecklenburger Waldlandhähnchenbrust mit Trüffelschaum angerichtet
auf Gemüse - Couscous und mit Rucola garniert



Fleischgerichte

QUALITÄT, DIE SIE AM GESCHMACK ERKENNEN

Bei einem Rumpsteak im Diavolo können Sie sich sicher sein gleichbleibend hohe Steak-Qualität zu genießen. Wir beziehen unsere Rumpsteaks von der Blockhouse Fleischerei aus Hamburg. Entscheidend für die Qualität eines Steaks ist neben der Rinderrasse vor allem die Art der Tierhaltung. In Argentinien leben die Rinder fast ausschliesslich unter freiem Himmel. Jedem Tier stehen, statistisch betrachtet, mehr als 10 Quadratkilometer Weideland zur Verfügung. Genau aus diesem Grund schmecken unsere Steaks: teuflisch gut.

Rumpsteak "ISABEL" grilliertes argentinisches Rumpsteak unter einer Dörrtomaten-Nusskruste an Portweinjus mit hausgemachter Kräuterbutter, Grilltomate und frittierten Steakhouse Pommes	220 gramm	28,00 €
Rumpsteak "ANDRÉ" grilliertes argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Chilibutter, Steakhouse Pommes und Speckbohnen	220 gramm	27,00 €
Rumpsteak "CORRADO" grilliertes argentinisches Rumpsteak angerichtet mit Salat, Knoblauchbaguette und hausgemachter Kräuterbutter	220 gramm	26,00 €

Wie mögen sie ihr Fleisch am liebsten?

Rare (Englisch)	blutig	Das Fleisch ist im Kern noch blutig.
Medium Rare	leicht blutig	Das Fleisch ist innen leicht blutig.
Medium	rosa	Das Fleisch ist durchgehend rosa.
Medium well	fast durchgebraten	Das Fleisch hat nur noch einen leicht rosa Kern.
Well done (Durch)	durchgebraten	Das Fleisch ist nicht mehr rosa und völlig durch.

Sollten Sie keinen Wunsch äußern grillen wir ihr Steak medium.

Die angegebenen Gewichte sind Rohgewichte.



Kinderkarte „alla Mama“

Nudeln "JANOSH"	5,00 €
Makkaroni mit Tomatensauce	
Hühnerfrikassee "WILLI"	7,00 €
Geflügelwürfel mit Erbsen, Möhren und Kartoffeln	
Schweinerückensteak "LEVIN"	7,00 €
grilliertes Schweinerückensteak auf Zwiebel - Rahmchampignons, serviert mit Steakhouse Pommes	
Pizza "SOPHIE"	6,00 €
Mozzarella, Tomatensauce (Margherita)	
Pizza "MARIE"	6,50 €
Mozzarella, Tomatensauce und Salami	
Pizza "CHIPO"	7,00 €
Mozzarella, Tomatensauce, Schinken und Ananas (Hawaii)	
Pommes Rot Weiss "OLLI"	4,50 €
Steakhouse Pommes mit Ketchup und Majo	

Desserts

Joghurt Thymian Rahmtöpfchen "YVONNE & LENY"	7,50 €
mit Himbeerschäum und Kräuterhönigeis	
Crema Catalana "ROSIE"	7,50 €
mit karamellisiertem Rohrzucker	
Himbeer - Tiramisu "CATHLEEN"	7,50 €
Löffelbiskuit mit Mascarponecreme, Himbeeren und Kakao	
Eis "LUCA"	1,50 €
hausgemachtes Vanille oder Schokoeis	pro Kugel
Schlagsahne	1,00 €
	pro Portion



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi ^{A,B,D}	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,50 €
Coca Cola Zero ^{A,B,D}	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,50 €
Loona Mineralwasser naturelle/feinperlig	0,25 l	2,80 €
Loona Mineralwasser naturelle/feinperlig	0,75 l	6,10 €
Bitter Lemon ^C , Tonic Water ^{B,C} , Ginger Ale ^B	0,25 l	2,80 €
Vita Malz	0,33 l	3,00 €

Fruchtsäfte / Schorlen

Apfel-, Orange-, Banane-, Kirsch-, Maracuja-, Rhabarbersaft	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
Apfel-, Orange-, Kirsch-, Maracuja-, Rhabarberschorle	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
Kiba	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €

Bier vom Fass

Entdecke die Welt der Bierspezialitäten aus UNSERER REGION.....

Störtebeker Pilsener	4,9 %	0,3 l	3,20 €
		0,5 l	5,10 €
Störtebeker Schwarzbier	5,0 %	0,3 l	3,20 €
		0,5 l	5,10 €
Alsterwasser/Radler/Panache	2,6 %	0,3 l	3,20 €
		0,5 l	5,10 €
Diesel	2,6 %	0,3 l	3,20 €
		0,5 l	5,10 €
Störtebeker Bernsteinweizen	5,3 %	0,3 l	3,20 €
		0,5 l	5,10 €

Flaschenbier

Störtebeker Roggenweizen	5,4 %	0,5 l	5,10 €
Störtebeker Frei-Bier alkoholfrei		0,3 l	3,50 €
Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei		0,5 l	5,10 €

^A Koffeinhaltig - ^B mit Farbstoff - ^C Chininhaltig - ^D enthält Konservierungsstoffe - ^E Sulfite



Aperitif

Martini ^E Bianco / Extra Dry	14,4 % 5 cl	3,50 €
Sherry Fino (trocken)/Medium Dry	15 % 5 cl	3,80 €
Portwein ^E	19 % 5 cl	4,50 €

Prickelndes

Aperol Spritz ^E mit Orangenscheibe	8 % 0,2 l	6,00 €
Hugo ^E mit Holunderblütensirup und Limettenscheibe	10,5 % 0,2 l	6,00 €
Piu Terra Serena ^E Frizzante	10,5 % 0,1 l	3,00 €
Piu Terra Serena ^E Frizzante	10,5 % 0,75 l	15,00 €

Rum

Havana Club 3 Jahre	40 % 2 cl	2,50 €
Havana Club 7 Jahre	40 % 2 cl	3,50 €

Grappa Marzadro

La Trentina <u>Morbida</u> (mild)	41 % 2 cl	5,00 €
La Diciotto <u>Lune</u> (weich / trocken)	41 % 2 cl	5,50 €
Giare <u>Amarone</u> (samtig)	41 % 2 cl	6,00 €
Grappa Tasting (Morbida / Lune / Amarone) Drei unterschiedliche Geschmackserlebnisse.	41 % 3 x 1 cl	7,50 €

Obstbrände

Schwechower Obstbrand Birne	40 % 2 cl	4,00 €
Schwechower Obstbrand Zwetschge	40 % 2 cl	4,00 €
Schwechower Sanddorngeist	40 % 2 cl	4,00 €
Williams Ziegler Birnenbrand	40 % 2 cl	5,10 €



Vodka, Kümmel & Korn

Vodka Russian Standard	40 % 2 cl	4,20 €
Linie Aquavit	41,5 % 2 cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	40 % 2 cl	2,80 €
Lehment Rostocker Doppelkümmel „Mann un Fru“	38 % 2 cl	2,50 €

Kräuter

Ramazzotti	30 % 2 cl	2,70 €
Fischergeist brennend serviert	56 % 2 cl	2,70 €
Stichpimpulibockforcelorum	35 % 2 cl	2,90 €



Whiskey

Chivas Regal 18 Jahre	40 % 4 cl	8,50 €
Glenlivet Founder's Reserve	40 % 4 cl	8,50 €

Longdrinks & Cocktails

Campari Orange	5 %	6,00 €
Vodka Lemon	8 %	6,20 €
Vodka Orange	8 %	6,20 €
Whiskey Cola		6,50 €
Cuba Libre Havana Club 3 Jahre, Limette, Cola		6,70 €
Caipirinha Cachaca, Limette, Rohrzucker		6,80 €
Mojito Havana Club 3 Jahre, Wasser, Limette, frische Minze, Rohrzucker		6,80 €

Gin-Highlights

Monkey 47 Schwarzwald Dry	47 % 4 cl	7,50 €
Whitley Neil Lemongrass & Ginger	43 % 4 cl	6,50 €
Ferdinand's Saar Dry	44 % 4 cl	6,20 €
Tanqueray London Dry	47,3 % 4 cl	5,00 €

(wahlweise Thomas Henry 3,00 € oder Glashäger Tonic 2,30 €)



Heisse Getränke

Tasse Kaffee ^A	2,50 €
Espresso ^A	2,50 €
Espresso Macchiato ^A	3,00 €
Doppelter Espresso ^A	3,50 €
Doppelter Espresso Macchiato ^A	4,00 €
Cappuccino ^A	3,50 €
Milchkaffee ^A	4,50 €
Latte Macchiato ^A	4,50 €

Tee

Schwarz	3,00 €
Pfefferminz	3,00 €
Früchte	3,00 €
Kräuter-Früchte (aromatisiert mit Orange)	3,00 €



Weisswein

		0,2 l	0,5 l	0,75 l
Süßer Vogel QbA ^E Weingut Knöll & Vogel Pfalz <i>kreiert aus den Rebsorten Weißer Burgunder, Scheurebe Riesling und Muskateller mit einer harmonischen Restsüße > lieblich</i>	11 %	6,00 €	15,00 €	22,00 €
Riesling QbA ^E Lex Ambré Mosel <i>Ein schöner Speisenbegleiter mit Noten von tropischen Früchten, saftig und frisch am Gaumen mit schöner Restsüße > feinherb</i>	10,5 %	6,00 €	15,00 €	22,00 €
Grauburgunder QbA ^E Weingut Karl Pfaffmann Pfalz <i>intensive Fruchtaromatik und eine gut eingebundene Säure > trocken</i>	12,5 %	7,00 €	17,00 €	25,00 €
Bianco Sicilia IGT Inzolia - Chardonnay ^E Terreliaide Sizilien, Italien <i>ein spritzig-frischer Weisswein mit einer Note von Zitrus > trocken</i>	13,5 %	5,50 €	13,00 €	19,50 €
Pinot Grigio Valdadige DOC - Trentino ^E Santa Margherita Venetien Italien <i>charaktervoller Wein mit Anklängen goldener Äpfel, intensiv & fruchtig > trocken</i>	12,5 %	7,00 €	17,00 €	25,00 €
Weinschorle ^E > trocken			4,50 €	

Roséwein

		0,2 l	0,5 l	0,75 l
Cuvée Sophie Helene ^E Weingut Hammel & Cie. Pfalz <i>vollmundige, charaktervolle Art, gepaart mit erfrischender Säure. Aus Spätburgunder, Schwarzriesling und Merlot > trocken</i>	12 %	6,50 €	16,50 €	23,00 €
Spanien „Mesta“ Rosado - biologischer Weinbau ^E Bodegas Fontana/ Uclés, Spanien <i>Junger, erfrischender und vollmundiger Rose mit verlockenden Aromen von roten Beerenfrüchten > trocken</i>	12,5 %	6,50 €	16,50 €	23,00 €



Rotwein

		0,2 l	0,5 l	0,75 l
Spätburgunder QbA ^E	12,5 %	5,00 €	12,00 €	18,00 €
Weingut Karl Pfaffmann Pfalz <i>Aromen von Kirschen und roten Beeren > halbtrocken</i>				
Lemberger QbA ^E	12,5 %	6,50 €	16,50 €	23,00 €
Weinhaus Löwenstein Württemberg <i>Kräftige, dichte Farbe, sehr fruchtig in der Nase, wuchtig im Geschmack, feurig und nachhaltig im Abgang. > trocken</i>				
Torres, Rioja ^E	13,5 %	8,00 €	19,50 €	27,50 €
Ibéricos Crianza Tempranillo Spanien <i>Ein enorm vielschichtiger, zugleich weicher und kraftvoller Wein mit würzig-fruchtiger Fülle > trocken</i>				
Torresella Merlot Veneto IGT ^E	12,5 %	5,50 €	13,00 €	19,50 €
Torresella Venetien, Italien <i>charmanter Rotwein mit Frucht und Schmelz, angenehm harmonisch > trocken</i>				
Barbera Piemonte DOC ^E	12 %	6,00 €	15,00 €	22,00 €
Cossetti Piemont, Italien <i>kräftiges Rubinrot, ausgeprägtes Bukett mit intensiv beeriger Frucht > trocken</i>				
Sangiovese Maremma Toscana IGT ^E	13,5 %	6,00 €	15,00 €	22,00 €
Tenuta Sassoregale, Maremma Italien <i>ein eleganter Rotwein mit Intensität und Note von dunklen Kirschen > trocken</i>				
Rosso Sicilia IGT Nero d' Avola - Syrah ^E	14 %	5,50 €	13,00 €	19,50 €
Terreliade Sizilien, Italien <i>facettenreich und kraftvoll, mit der typisch sizilianischen Fruchtigkeit > trocken</i>				
Argentinien Felino Cabernet Sauvignon ^E	14,5 %	8,50 €	20,00 €	30,00 €
Vina Cobos Mendoza, Argentinien <i>Schwarze Johannisbeeren, reife Tannine, feine Mineralität, abgerundet von einem ausdauernden Finale. Dieses Geschmackserlebnis sollten Sie auf keinen Fall verpassen. > trocken</i>				
Amarone Classico Reius DOC ^E	15 %			55,00 €
Sartori Venetien, Italien <i>der „Reius“ ist ein einzigartiger Amarone mit einem betont fruchtigen Geschmacksbild > trocken</i>				

