

Lieber Gast!

Das Restaurant Derada heißt Sie in Namen aller Mitarbeiter herzlich Willkommen! Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefällt und Sie die hier verbrachten Stunden in guter Erinnerung behalten.

Feiern aller Art

Gerne richten wir Veranstaltungen wie Familienfeste, Hochzeiten, Betriebsfeiern oder Geburtstage aus. Unsere Räumlichkeiten lassen für große und kleine Veranstaltungen keine Wünsche offen. Genießen Sie Ihren besonderen Tag und vertrauen Sie unserer Erfahrung. Sprechen Sie uns an für eine individuelle Beratung und Planung.

Öffnungszeiten

Täglich von 11.30 - 23.00 Uhr

Mittagstisch

Montag - Freitag 11:30 - 15:00 Uhr

Kaffee & Kuchen

täglich von 14.30 - 17.00 Uhr



Vorspeisen

01. Bruschetta ^{A1} (5 Stück)	6,50
02. Bruschetta ^{A1} (10 Stück)	10,00
03. Vitello Tonnato	11,90
in Thunfisauc ² e eingelegte dünne Kalbsfleischstreifen	
04. Gebratene Champignons	7,90
mit Zwiebeln und Knoblauch	
05. Gebackener Schafskäse	7,90
06. Antipasto Derada	11,90
07. Schnecken ^N	9,90
in Gorgonzolasauce ^C	
08. Schnecken ^N	9,90
in Kräuterbutter	
09. Rindercarpaccio	11,90
Parmesan, Champignons und Rucola	
10. Mozzarella e Pomodoro ^{C 1}	10,90
11. Gambas	13,90
3 gegrillte Gambas mit Knoblauch-Cognacsauce und Kräuter	

Suppen

15. Tomatencremesuppe ^C	5,50
16. Zwiebelsuppe	5,50
17. Broccolicremesuppe ^C	5,50



Salate

Salate werden mit einem Salatdressing^c mariniert -
und natürlich nach Wahl auch mit Öl und Essig angemacht

20. Gemischter Salat	7,90
21. Tomatensalat	7,90
22. Artischockensalat ³	7,90
23. Gemischter Salat	10,90
Thunfisch ^{K1} und Ei ^D	
24. Gemischter Salat	10,90
Schinken ² , Mozzarella ^c und Ei ^D	
25. Gemischter Salat	10,90
Schafskäse, Pepperoni, Oliven ⁶ und Ei ^D	
26. Gemischter Salat	10,90
Putenstreifen, gebratene Champignons und Oliven ⁶	

„Liebe Gäste, auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergene und Zusatzstoffe.“

Allergene & Zusatzstoffe

 A = Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen A2=Roggen A3=Gerste)	1. „mit Farbstoff“
 B = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	2. „mit Konservierungsstoff“
 C = Milch und Milcherzeugnisse	3. „mit Antioxidationsmittel“
 D = Eier und Eierzeugnisse	4. „mit Geschmacksverstärker“
 E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	5. „geschwefelt“
 F = Soja und Sojaerzeugnisse	6. „geschwärzt“
 G = Schalenfrüchte und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten (G1=Mandeln G2=Haselnüsse)	7. „gewachst“
 H = Sellerie und Sellerieerzeugnisse	8. „mit Süßungsmittel(n)“
 I = Lupinen und Lupinenerzeugnisse	9. mit Phosphat
 J = Schwefeldioxid und Sulfite die damit geschwefelten Erzeugnisse	10. „coffeinhaltig“
 K = Fisch und Fischerzeugnisse	11. „chininhaltig“
 L = Senf und Senferzeugnisse	12. „mit Taurin“
 M = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	13. „enthält eine phenylalaninquelle“
 N = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	



Nudel-Gerichte ^{A1, D}

80. Spaghetti Aglio e Olio	9,90
Knoblauch, Olivenöl und scharfe Peperoni	
81. Spaghetti Pomodoro	9,90
mit Hausgemachte Tomatensauce	
82. Spaghetti Bolognese	10,90
mit Hackfleischsauce	
83. Spaghetti Carbonara ^{A1, D}	9,90
mit Schinken, ² Ei, ^D in Sahnesauce ^C	
84. Spagetti Frutti Di Mare	12,90
Meeresfrüchte ^{K, M} in Weißwein ¹ und Tomatensauce	
85. Spaghetti Tonno	12,90
mit Thunfisch ² in Tomatensauce	
86. Spaghetti Paesana	12,90
mit Fleischspitzen, Zwiebeln und Tomaten	
87. Spaghetti all'amatriciana	11,90
mit Speck, ² Zwiebeln und Tomatensauce	
88. Penne Arrabbiata	10,90
mit Zwiebeln, Knoblauch und scharfe Peperoni	
89. Penne Pesto	10,90
mit Basilikumsauce und Tomatenwürfel	
90. Penne Monti	10,90
mit Schinken, ² Erbsen und Champignons in Rosasauce	
91. Penne Spinaci	10,90
mit Spinat und Champignons	
92. Penne Gorgonzola	10,90
mit Gorgonzolasauce ^C	
93. Tagliatelle Salmone	12,90
mit Lachsstreifen, Blattspinat in Sahnesauce ^C	
94. Tagliatelle Tacchino	12,90
mit Putenstreifen, Champignons & Erbsen in Parmesansauce ^C	
95. Tagliatelle Alle Erbe	11,90
mit Zwiebeln, Kräuter, Pinienkerne, Tomaten, Olivenöl und Buttersauce ^C	
96. Rigatoni Derada	12,90
mit Rinderfiletstreifen, Blattspinat in Gorgonzolasauce ^C	
97. Orecchiette dello chef	12,90
mit Putenstreifen, Zwiebeln, Broccoli, Basilikum, Tomaten und Olivenöl	



Nudel-Gerichte^{A1,D} (überbacken)

- | | | |
|------|--|-------|
| 114. | Lasagne | 11,90 |
| | mit Bolognesesauce und Käse überbacken ^{C1} | |
| 115. | Cannelloni | 11,90 |
| | gefüllte Nudeln mit Hackfleischsauce und Käse überbacken ^{C1} | |
| 116. | Canelloni Ricotta | 11,90 |
| | gefüllte Nudeln mit Ricotta, Spinat und Käse überbacken ^{C1} | |

Aufläufe (überbacken)

- | | | |
|------|---|-------|
| 117. | Auflauf Broccoli | 11,90 |
| | Kartoffeln, Broccoli, Champignons und Schinken ² | |
| 118. | Auflauf Spinat | 11,90 |
| | mit Spinat, Champignons, Paprika in Gorgonzolasauce ^C | |
| 119. | Auflauf Artischocken | 11,90 |
| | mit Artischocken, ³ Zwiebeln, Erbsen, Schinken ² in Rosasauce | |
| 120. | Auflauf Pute | 11,90 |
| | mit Kartoffeln, Pute, Zwiebeln, Paprika in Kräutersauce | |

Gnocchi / Tortellini^{A1,D}

- | | | |
|------|--|-------|
| 121. | Gnochi Gorgonzola | 11,90 |
| | mit Gorgonzolasauce ^C und Rucola | |
| 122. | Gnochi Pesto | 11,90 |
| | mit Basilikumsauce und Tomatenwürfel | |
| 123. | Tortellini alla Panna | 11,90 |
| | mit Kochschinken, ² Salbei und Sahnesauce ^C | |
| 124. | Tortellini Derada | 11,90 |
| | mit Kochschinken, ² Champignons, Basilikum
in Tomatensahnesauce ^C | |



Pizza ^{A1}

Steinofenpizzen mit hauchdünnen, knusprigen Teig.
Kleine Pizzen gibt`s für 1 € weniger.

130.	Margherita	8,90
	Tomatensauce und Käse	
131.	Prosciutto e Funghi	11,90
	Schinken ² und Champignon	
132.	Salami e Funghi	11,90
	Salami ² und Champignons	
133.	Hawaii	11,90
	Schinken ² und Ananas	
134.	Diavolo	11,90
	Salami ² , Zwiebeln und scharfe Peperoni	
135.	Tonno e Cipolla	11,90
	Thunfisch ² und Zwiebeln	
136.	Mista	11,90
	Schinken, ² Artischocken, ³ Peperoni und Oliven ⁶	
137.	Quattro Stagioni	11,90
	Schinken, ² Salami, ² Champignons und Ei ^D	
138.	Vegetale	11,90
	gegrilltes Gemüse	
139.	Calzone	11,90
	gefüllte Teigtasche mit Schinken, ² Champignons, Ei ^D und Käse ^{C1}	
140.	Quattro Formaggi	11,90
	4 versch. Käsesorten ^{C1}	
141.	Frutti di Mare ^{K,M}	12,90
	Meeresfrüchte und Knoblauch	
142.	Pizza Derada	12,90
	gefüllte Schinkenröllchen ² mit Spinat und Frischkäse ^C	
143.	Pizza Gamberetti	12,90
	mit Gamberetti, ^M Knoblauch und Rucola	
144.	Pizza Parma	13,90
	mit Parmaschinken, ² Rucola und Parmesan ^{C1}	



Fisch

145.	Panierte Tintenfischringe ^{K, A1, D} mit Reis und Aioli	12,90
146.	Tintenfisch ^K mit Oliven, ⁶ Karpfen, Knoblauch in Tomatensauce und Reis	15,50
147.	Lachsfilet ^K mit grüner Pfeffersauce und Reis	18,50
148.	Lachsfilet ^K mit Gemüsestreifen in Safransauce und Reis	18,50
149.	Risotto ai frutti di mare ^K Reis mit Meeresfrüchten in Safransauce, Parmesan und Butter	13,90
150.	Zanderfilet ^K mit Weißweinsauce , Fr. Kräutern dazu Blattspinat	18,50
151.	Grigliata di Pesce ^K Lachs, Zander, Gambas, Calamari dazu Mischgemüse und Salat	25,90
152.	Gegrillte Gambas ^K mit Kräuter-Knoblauch, Reis und Salat	24,90
153.	Grigliata di Pesce ^K (für 2 Personen) Lachs, Zander, Gambas, Calamari dazu Mischgemüse und Salat inkl. 1 Flasche Wein 0,75 l	63,00

Fleisch-Gerichte

155.	Putenbrustfilet mit Champignons in Senfsauce und Röstitaler	14,90
156.	Putenbrustfilet mit Oliven, ⁶ Karpfen, Tomatensauce und Röstitaler	14,90
157.	Putenbrustschnitzel mit Champignonrahmsauce und Röstitaler	14,90
158.	Scaloppina Gorgonzola Schweinefilet mit Gorgonzolasauce ^C und Rosmarienkartoffeln	16,50
159.	Scaloppine Funghi Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und Rosmarienkartoffeln	16,50
160.	Scaloppina al Pepe Rosso Schweinefilet mit Rosabeeren in Sherrysauce und Rosmarienkartoffeln	16,50
161.	Saltimbocca alla Romana Rindermedaillons mit Parmaschinken ² und Salbei in Weißweinsauce dazu Mischgemüse	22,90
162.	Grillplatte Schweinefilet, Putenbrustfilet, Rumpsteak und Pommes	25,90
163.	Grillplatte (für 2 Personen) Schweinefilet, Putenbrustfilet, Rumpsteak, Pommes und Salat inkl. 1 Flasche Wein 0,75 l	61,00



Steak's

170. Argentinisches Rumpsteak	23,90
mit grünen Pfefferkörnern in einer Cognacrahmsauce ^C und Pommes	
171. Argentinisches Rumpsteak	23,90
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Pommes	
172. Argentinisches Rumpsteak	23,90
mit Champignonrahmsauce ^C und Pommes	
173. Argentinisches Rumpsteak	23,90
mit Gorgonzolasauce ^C und Pommes	

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak braten dürfen!

ENGLISCH = blutig gebraten MEDIUM = rosa gebraten WELL DONE = ganz durchgebraten

Für unsere kleinen Gäste

250. Pizza Salami ^{A1,2}	6,00
251. Pizza Schinken ^{A1,2}	6,00
252. Spagetti mit Tomatensauce ^{A1,D}	6,00
253. Spagetti Bolognese ^{A1,D}	6,00
254. Schnitzel mit Pommes ^{A1,D}	7,90
255. Pommes	4,00

Desserts

271. Eisbecher mit Sahne ^C	5,50
272. Trüffeleis mit Eierlikör ^{D1} und Sahne ^C	6,50
273. Tiramisu ^{C,D}	5,50
274. Sanfter Engel Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne ^C	5,50
275. Panna Cotta ^C	5,50
276. Apfelkuchen / Käsekuchen (Hausgemacht).....	4,50



Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,4 l
350. COCA COLA ^{1,3,10}	3,00.....	4,00
351. COCA COLA LIGHT ^{1,3,10,13}	3,00.....	4,00
352. FANTA ^{1,3}	3,00.....	4,00
353. SPRITE ³	3,00.....	4,00
354. SPEZI ^{1,3,10}	3,00.....	4,00

Flaschen-Getränke

355. COLA ZERO ^{1,3,10}	0,33 l.....	3,10
356. SCHWEPES BITTER LEMON ^{3,11}	0,20 l.....	3,10
357. SCHWEPES TONIC WATER ³	0,20 l.....	3,10
358. SCHWEPES GINGER ALE ¹	0,20 l.....	3,10
359. MINERALWASSER NATURELL.....	0,25 l.....	2,40
360. MINERALWASSER.....	0,25 l.....	2,40
361. MINERALWASSER.....	0,75 l.....	5,60
362. MINERALWASSER NATURELL.....	0,75 l.....	5,60

Säfte

	0,2 l	0,4 l
380. SAFTSCHORLE (mit Saft nach Wahl).....	3,20.....	4,60
381. APFELSAFT.....	3,40.....	5,00
382. ORANGENSAFT.....	3,40.....	5,00
383. BANANENNEKTAR.....	3,40.....	5,00
384. KIRSCHNEKTAR.....	3,40.....	5,00
385. KIBA.....	3,40.....	5,00
386. MARACUJANEKTAR.....	3,40.....	5,00
387. ANANASSAFT.....	3,40.....	5,00
388. TRAUBENSAFT.....	3,40.....	5,00
389. RHABARBERSAFT.....	3,40.....	5,00



Heiße Getränke

400. TASSE KAFFEE	2,50
401. ESPRESSO.....	2,50
402. DOPPELTER ESPRESSO	3,50
403. CAPPUCCINO ^C	3,00
404. MILCHKAFFEE ^C	3,50
405. LATTE MACCHIATO ^C	3,50
406. GLAS TEE verschiedene Sorten.....	2,50
407. GROG ¹	3,00
408. HEISSE SCHOKOLADE.....	3,20
409. BECHER KAFFEE.....	3,50
410. GLÜHWEIN ^J	3,50

Bier vom Fass

	0,3 l	0,4 l
411. KROMBACHER PILS ^{A3}	3,20	4,20
412. ALSTERWASSER (RADLER) ^{A3}	3,20	4,20
413. KROMBACHER DUNKELBIER ^{A3}	3,20	4,20

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
420. KROMBACHER PILS ^{A3} (Alkoholfrei).....	3,50	
421. KROMBACHER WEIZEN ^{A1} (Naturtrüb).....		4,90
422. KROMBACHER WEIZEN ^{A1} (Alkoholfrei).....		4,90
423. FANZISKANER WEISSBIER ^{A3} (Kristallklar).....		4,90
424. FANZISKANER WEISSBIER ^{A3} (Dunkel).....		4,90



Liköre

450. SAMBUCA	2 cl.....	3,00
451. SAMBUCA CAFFE	2 cl.....	3,00
452. SAMBUCA BAILEYS ¹	2 cl.....	3,00
453. BAILEYS ¹	2 cl.....	3,00
454. MARSALA ¹	2 cl.....	3,00

Digestive

560. RAMAZZOTTI ¹	2 cl.....	3,00
561. AVERNA ¹	2 cl.....	3,00
562. BRANCA MENTA	2 cl.....	3,00
563. FERNET BRANCA	2 cl.....	3,00

Aperitife

570. PROSECCO SPRITZ ²		6,00
571. APEROL ORANGE ^{1,11}		6,00
572. CAMPARI SODA ¹		6,00
573. CAMPARI ORANGE ¹		6,00
574. MARTINI BIANCO DRY D'ORO ROSSO ¹	5 cl.....	4,00
575. SHERRY CREAM DRY MEDIUM	5 cl.....	4,00
576. HUGO		6,00



Schnaps

580. GRAPPA	2 cl.....	3,20
581. GRAPPA DI CHARDONNAY	2 cl.....	3,40
582. GRAPPA DI PROSECCO	2 cl.....	4,00
583. KORN	2 cl.....	2,20
584. MALTESER AQUAVIT	2 cl.....	3,10
585. JUBI	2 cl.....	3,10
586. JÄGERMEISTER	2 cl.....	3,10
587. TEQUILA WEISS	2 cl.....	3,10

Cognac/Weinbrand /Whiskies

590. VECCHIA ROMAGNA	2 cl.....	3,20
591. ASBACH URALT	2 cl.....	3,20
592. HENNESSY FINE DE COGNAC	2 cl.....	4,00
600. JIM BEAM ¹	2 cl.....	4,00
601. JACK DANIELS ¹	2 cl.....	4,00
602. JOHNNIE WALKER RED LABEL ¹	2 cl.....	4,00
603. CHIVAS REGAL ¹	2 cl.....	4,00
604. BALLANTINES ¹	2 cl.....	4,00

Spirituosen/Longdrinks

605. BACARDI	2 cl.....	3,20
606. HAVANA CLUB3 ANOS	2 cl.....	4,00
607. WODKA SMIRNOFF	2 cl.....	3,50
608. ABSOLUT WODKA	2 cl.....	3,50
609. BOMBAY SAPPHIRE GIN	2 cl.....	3,50
610. LONGDRINKS	4 cl.....	6,50

MIT COLA, BITTER-LEMON, 0-SAFT



Weißwein

	0,20 l	0,5 l
611. PINOT GRIGIO TROCKEN ^J	4,90	9,00
verführerischer Geschmack, sehr fein, an Süßholz und Akazienhonig erinnernd		
612. RIESLING TROCKEN ^J	4,90	9,00
Note von Pfirsich und Apfel, wenig Säure		
613. CHARDONNAY TROCKEN ^J	4,90	9,00
Lebhaft, leuchtend, intensives Bouquet		
614. SAUVIGNON TROCKEN ^J	4,90	9,00
Sehr aromatisch und mit guter Säure		
615. WEINSCHORLE ^J	4,50	8,30
Frisch und spritzig		

Rotwein

	0,20 l	0,5 l
616. CHIANTI TROCKEN ^J	4,90	9,00
Rubinrot, lebhaft, leuchtend, intensives Bouquet, mit viel Liebreiz		
617. LAMBUSCO LIEBLICH ^J	4,90	9,00
Perlwein, lebhaft		
618. MERLOT TROCKEN ^J	4,90	9,00
Angenehm, körperreich und tanninhaltig		



Cocktails

620.	CAIPIRINHA	6,80
	Cachaca, Lime, Limette, braune Zucker	
621.	SEX ON THE BEACH	7,30
	Gin, Peach, Zitrone, Grenadine, Orange	
622.	PINA COLADA	7,30
	Weißer Rum, Coconut, Cream, Ananas, Sahne ^C	
623.	CALIFORNIA	8,80
	Weißer Rum, braune Tequila, Mandelsirup, ^{G1} Cointreau, Grapefruit, Zitrone, frische Früchte	
624.	MOJITO	7,80
	Havana Club, Limette, brauner Zucker, frische Minze, Soda	
625.	MAI TAI	7,80
	Havana Club, Rum, Ananas, Zitrone, Mandelsirup ^{G1}	
626.	TEQUILA SUNRISE	7,80
	Tequila, Limette, Grenadine, O-Saft	

Cocktails (Alkoholfrei)

630.	IPANEMA	7,50
	Limette, brauner Zucker, Ginger Ale ¹	
631.	LEMON FRESH	7,50
	Lime, Lemon, Zitrone, Orange, Grenadine, Soda	
632.	COCONUT KISS	6,50
	Ananassaft, Grenadine, Cocos Sirup, Sahne ^C	

