

Gezeiten

Herzlich Willkommen in den historischen Mauern des denkmalgeschützten alten Eversburger Bahnhofs.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind und wünschen Ihnen eine schöne Zeit - hier bei uns im Restaurant.

Speisekarte



Aperitif

Hugo Gezeiten

St. Germain Holunderblüten Edellikör
Prosecco/frischer Minzezweig

7,50 €

Aperol Spritz

Aperol/Orangenscheibe
Prosecco

6,50 €

Rossini

Pürierte Erdbeeren/Gin Rosé
Prosecco

9,00 €

Gezeiten Bellini

Weißer Pfirsich Püree/Aperol
Himbergeist/Prosecco

8,50 €

Golden Lady

Selbstgemachter Safran-Sirup
Bombay East/Cointreau/Zitronensaft

9,50 €

Martini Cocktail Classic

Bombay Sapphire/Martini Extra Dry
Olive/Zitronenzesten

9,50 €

Hugo Gezeiten **alkoholfrei**

Holunderblütensirup/Alkoholfreier Sekt
frischer Minzezweig

6,00 €

Aperol Spritz **alkoholfrei**

Moninbittersirup/Alkoholfreier Sekt
Orangenscheibe

6,00 €

Rossini **alkoholfrei**

Erdbeersirup/pürierte Erdbeeren
alkoholfeier Sekt

6,00 €

Gezeiten Bellini **alkoholfrei**

Weißer Pfirsich Püree/Moninbittersirup
alkoholfreier Sekt

6,00 €

Aperitif

Für Extrawünsche hat unser Bar-Chef Giovanni immer ein Ohr für Sie.

Salat

Frische Salatvariation der Saison

Blattsalate/Gurke/Tomate/Paprika
Croûton

mit Garnelen 13,50 €

mit gebeiztem Lachs 13,50 €

Allergene: a, d, n, 2

Kleiner gemischter Salat

Gurke/Tomate/Blattsalat/Paprika

Allergene: a, b

4,50 €

Frische Salatvariation der Saison

Blattsalate/Gurke
Tomate/Paprika
Croûton

Allergene: a, d, n, 2

9,50 €

Wahlweise mit:

Hausdressing, Joghurtdressing,
Essig-Öl

Salat

Kalte Vorspeisen

Frische Felsenaustern

aus dem Lebendbecken

Allergene: g, n

Stück **4,00 €**

Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen

Salat/Senf-Dill-Sauce

Allergene: a, d, j, 2

12,50 €

Rindercarpaccio

Rucola/Parmesan/Olivenöl

Allergene: a, b

12,90 €

Kalte Vorspeisen

Warme Vorspeisen

Ziegenkäse mit eingelegtem Gartengemüse

Paprika/Zucchini/Aubergine

Allergene: g, 2 **11,00 €**

Gratinierte Jakobsmuscheln

Spinat/frischer Haussalat

Allergene: n, 2 **12,80 €**

Gegrillte Garnelen

Tomate/Frühlingszwiebel
Knoblauch/Baguette

Allergene: a, b **11,50 €**

Warme Vorspeisen

Suppen

Hummercremesuppe

Croûtons

Allergene: b, 1, 6 **9,50 €**

Fischsuppe Gezeiten

Gemüwestreifen/Fischeinlage

Allergene: 1, 2, 6 **12,50 €**

Curry-Ingwer-Suppe

Gegrillte Jakobsmuschel

Allergene: 1, 2, 6 **8,50 €**

Tagessuppe

sprechen Sie uns bitte an

8,50 €

Suppen

Hauptgang Fisch

Duett von Zander und Lachs

Kräuterpüree/Thymianmöhren
Weißweinschaum

Allergene: a, d, g, 2 **23,80 €**

Kabeljau pochiert oder gebraten

Salat/Butterkartoffeln
Dijon-Senf-Sauce

Allergene: a, d, g, j, 2 **22,50 €**

3 kleine in Butter gebratene Seezungen

Butterkartoffeln/kleiner Salat
Butter

Allergene: a, d, g, 2 **26,50 €**

Lachs im Sesammantel

Graupenrisotto/Zuckerschote
Schaumsauce

Allergene: a, d, f, g **21,50 €**

White Tiger Wildfang-Garnelen

Kleiner Salat/Aioli/Baguette

Allergene: a, b, n, 6 **28,50 €**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Kräuterpüree/Blattspinat
Riesling-Sauce

Allergene: a, d, g, 2 **21,50 €**

Gebratene Kutterscholle „Finkenwerder Art“

Bratkartoffeln/Speck
Frischer Salat

Allergene: a, d, g, 2 **18,50 €**

Fischplatte „Gezeiten la Amarone“

Fischvariation/Grillgemüse
Rosmarinkartoffeln/Riesling-Sauce

für 2 Personen **59,00 €**

für 3 Personen **89,00 €**

Allergene: a, d, 6

Kanadischer Hummer gegrillt oder gekocht

Frischer Salat/Hausgemachte Aioli
Baguette

halber Hummer **29,90 €**

ganzer Hummer **49,90 €**

Allergene: a, b, g, 2

Hauptgang Fisch

Hauptgang Fleisch

Geschmorte Ochsenbacke

Kräuterpüree/Thymianmöhren/Jus

Allergene: h, 2

24,50 €

Saftiges Rumpsteak

Bohnen-Tomaten-Gemüse
Thymiankartoffeln/Trüffeljus

Allergene: f, h, 2, 6

200 g **27,90 €**

Surf and Turf „Gezeiten“

Rumpsteak/halber Hummer
Bohnen-Tomaten-Gemüse
Thymiankartoffeln/Trüffel-Jus

Allergene: b, f, h, 2

54,90 €

Rosa gebratene Lammhüfte unter der Kräuterkruste

Tomaten-Bohnen-Gemüse
Rosmarinkartoffeln/Honig-Jus

Allergene: i, j, 2

27,90 €

Rosa gebratenes Schweinefilet

Grillgemüse/Bratkartoffeln
Jus

Allergene: i, j, 2, 6

24,50 €

Hauptgang Fleisch

Vegetarisch

Hausgemachter Gemüsestrudel

Kräuterpüree/Parmesansauce

Allergene: a, g, h

14,90 €

Gemüselasagne (Vegan)

Paprika/Spinat/Nüsse/Tofu
dazu Salat

Allergene: a, g, h

15,90 €

Bunte Linguine-Nudeln

Parmesan/Rucola/Aubergine/Paprika

Allergene: g

13,50 €

Vegetarisch

Für unsere kleinen Gäste

Käpt'n Blaubart

Kleines Schweineschnitzel
Pommes/Majo

Allergene: a, c, 2

7,50 €

Lecker Bakjes

Hausgemachtes Fischstäbchen
Pommes/Remoulade

Allergene: a, c, 2

7,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Dessert

Karamellisierte Crème brûlée mit Vanilleeis

Brauner Zucker/Vanille

Allergene: c, 1, 2 **7,90 €**

Hausgemachtes Tiramisu mit Vanilleeis

Kaffee/Biskuit/Mascarpone/Vanille

Allergene: c, 1, 2, 9 **8,50 €**

Gemischtes Eis

3 Sorten Eis/Obst

Allergene: 1, 2, 4 **6,50 €**

Kirschkaramell mit Eispraline

Zimt/Rotwein/Sternanis/Kirschen

Allergene: 2 **9,50 €**

Lauwarmes Schoko-Törtchen

Gewürz-Kirschen/Eis

Allergene: g, h, 1, 2 **12,50 €**

Dessert

Weisswein

Ajooh! Cuvée
Riesling, Scheurebe, Kerner
Schäffer, Pfalz

Trocken, fruchtig, säurearm

0,2 **6,00 €** 0,75 **18,00 €**

Grauburgunder Schlossberg
Schäffer, Pfalz

Trocken, fruchtig, säurearm

0,2 **6,80 €** 0,75 **20,00 €**

Amatore Cuvée
Sauvignon Blanc, Garganega
Cielo e Terra, Italien

komplex, intensiv

0,2 **6,00 €** 0,75 **18,00 €**

Lugana Camilla DOC
Malvasi, Italien

Fruchtig, Citrus-Note, wenig Säure

0,2 **7,00 €** 0,75 **23,00 €**

Kerner Spätlese
Nippgen, Pfalz

Muskat, lieblich, rundum fruchtig

0,2 **6,00 €** 0,75 **18,00 €**

Riesling Schlossberg
Schäffer, Pfalz

Trocken, mittlere Säure

0,2 **6,30 €** 0,75 **18,00 €**

Chardonnay VdP d'Oc
Les Jamelles, Frankreich

Trocken, kräftig, Zitrus und Mandel

0,2 **6,90 €** 0,75 **21,50 €**

Custoza
Questo Amico, Italien

Halbtrocken, leicht, fruchtig,
Apfel und Birne

0,2 **6,00 €** 0,75 **18,00 €**

Riesling Fisch
Selbach, Mosel

Trocken, fruchtig, erfrischend,
ideal zu Fisch

0,2 **7,00 €** 0,75 **21,00 €**

Muskateller Schlossberg
Schäffer, Pfalz

Halbtrocken, Muskatbouquet

0,2 **6,50 €** 0,75 **20,50 €**

Weißwein

Alle offenen Weine auch als 0,1 zum halben Preis zzgl. 0,50 €.

Rosé

Ajooh! Cuvée Rosé Spätburgunder, Syrah Schäffer, Pfalz

Frisch, fruchtig Kirsche und Pflaume

0,2 **6,00 €** 0,75 **20,00 €**

Garnacha Pleno Navarra, Spanien

Halbtrocken, leicht, sommerlich

0,2 **6,00 €** 0,75 **20,00 €**

Merlot Rosé Hoffmann Mosel

Frisch, halbtrocken, säurearm

0,2 **6,00 €** 0,75 **20,00 €**

Vinha D' Ervideira Portugal

Lang anhaltende elegante Struktur,
vollmundig, beerig

0,2 **6,00 €** 0,75 **20,00 €**

Rosé

Rotwein

Primitivo Di Manduria Carlo Scalza, Italien

Leicht würzig, helle Beeren, Pflaumen,
intensives Aroma

0,2 **8,00 €** 0,75 **27,00 €**

Carbernet Sauvignon Angora

Halbtrocken, angenehmes leichtes Bouquet

0,2 **6,00 €** 0,75 **20,00 €**

Amarone Antica Vigna, Venetien

Ausdrucksstark aber weich, Aromen von
roten Kirschen, süßen Gewürzen

0,2 **14,00 €** 0,75 **42,00 €**

Spätburgunder Schlossberg Schäffer, Pfalz

Säurearm, vollmundig weich und fruchtig

0,2 **6,50 €** 0,75 **21,00 €**

Rotwein

Alle offenen Weine auch als 0,1 zum halben Preis zzgl. 0,50 €.

Prickelndes

Prosecco

Prosecco, Bio Vegan
Anno Domini 0,1 **4,50 €**
 0,75 **24,00 €**

Anno Domini, Bio Vegan
DOC Millesimato 0,1 **7,00 €**
 0,75 **42,00 €**

Schaumweine

Alkoholfreier Sekt 0,1 **3,50 €**

Vino Spumante Brut

Socpiantez Millesimato 0,1 **5,00 €**
 0,75 **36,00 €**

Champagne

Ouriet Pâture 0,75 **99,00 €**

Prickelndes

Dessert Weine

Vinha D'Ervidera Potugal

0,1 **5,00 €**

Portwein, rot Delaforce, Portugal

5cl **5,00 €**

Dessert Weine

Homemade Lemonade

Gezeiten Ginger Beer

Selbstgemachter Ingwer-Sirup,
frisch ausgepresster Limettensaft,
Orangensaft, frisch gepresster
Zitronensaft, Sodawasser

0,3 **6,00 €**

0,3 mit Alkohol (Rum) **9,00 €**

Thymian Orange Limonade

selbstgemachter Thymian Sirup,
Orangensaft, frisch gepresster
Zitronensaft, Blue Curaçao Sirup

0,3 **6,00 €**

0,3 mit Alkohol (Wodka) **9,00 €**

Kaminfeuer

selbstgemachter Früchte-Tee Sirup, Zimt,
frisch gepresster Zitronensaft, Soda

0,3 **6,00 €**

0,3 mit Alkohol (Gin) **9,00 €**

Homemade Limonade

Alkoholfreie Getränke

Aqua Morelli Still	0,25	3,00 €
	0,75	7,00 €
Aqua Morelli Medium	0,25	3,00 €
	0,75	7,00 €
Coca Cola	0,2	2,00 €
Coca Cola Zero	0,33	3,00 €
Fanta	0,2	2,00 €
Sprite	0,2	2,00 €
Spezi	0,2	2,00 €
Bitter Lemon	0,2	3,00 €
Ginger Ale	0,2	3,00 €
Tonic Water	0,2	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	0,2	3,00 €
	0,4	4,00 €
Orangensaft	0,2	3,00 €
	0,4	4,00 €
Maracujasaft	0,2	3,00 €
	0,4	4,00 €
Kirschsaf	0,2	3,00 €
	0,4	4,00 €
Rhabarbersaft	0,2	3,00 €
	0,4	4,00 €
Bananensaft	0,2	3,00 €
	0,4	4,00 €

Natürlich alle Säfte als Schorle erhältlich.

Heiße Getränke

Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Kaffee	3,00 €



Latte Macchiato	4,00 €
Kakao	4,00 €
Verschiedene Teesorten	4,00 €
Heiße Zitrone	3,00 €
Irish Coffee	6,00 €
Milch Kaffee	6,00 €

Bier

Bier vom Fass	0,30	3,00 €
	0,40	4,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33	3,00 €
Alster / Krefelder	0,30	3,00 €
	0,40	4,00 €



Erdinger Hefeweizen	0,50	5,00 €
Alkoholfreies Hefeweizen	0,50	5,00 €
Erdinger dunkles Export	0,50	5,00 €

**Liste der deklarationspflichtigen
Allergene und Zusatzstoffe**

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Restaurant Gezeiten la Amarone Betriebsgesellschaft mbH
Am Eversburger Bahnhof 2
49090 Osnabrück

0541 / 911 67371
<http://gezeiten-la-amarone.de>
kontakt@gezeiten-la-amarone.de