



Osteria bei Deci



SPEISEN & GETRÄNKE



*Herzlich willkommen in unserer Osteria
am wunderschönen Husumer Hafen!*

Genießen Sie bei uns die authentischen Aromen Italiens.

*Unsere handgemachte frische Pizza und die köstlichen
Pasta-Gerichte werden täglich frisch zubereitet, um Ihnen ein
unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.*

*Wir legen größten Wert auf die Frische und Qualität unserer
Zutaten, damit jedes Gericht zu einem
kulinarischen Highlight wird.*

*Wir freuen uns darauf, Ihnen einen schönen
Aufenthalt in unserer Osteria zu verschaffen
und Sie mit unseren Spezialitäten zu verwöhnen.*

Guten Appetit und schöne Stunden bei uns



VORSPEISEN & SUPPEN

1	Burrata <i>mit frischem Rucola, knackigen Cherrytomaten und Basilikum Pesto</i>	11.9
2	Anti Pasti <i>bunt gemischte Gemüse-Variation mit frischem Basilikum, Burrata-Slices und würzigem Knoblauch</i>	10.9
3	Bruschetta <i>knusprig geröstetes Ciabatta mit frischen Tomaten, Rucola und Zwiebelwürfeln, delikat gewürzt mit Knoblauch und Basilikum</i>	8.6
4	Carpaccio <i>rohes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, garniert mit frischem Rucola und frischen Champignons, abgerundet mit herzhaftem Parmesan</i>	14.9
5	Focaccia <i>frisch gebackenes Pizzabrot mit Knoblauch-Dip</i>	9.6
7	Tomatensuppe <i>mit Basilikum Pesto und Sahne</i>	6.2
10	Krabbensuppe <i>hausgemachte, cremige Krabbensuppe mit feiner Hummernote und Sahnehaube</i>	10.9

SALATE

100	Gemischter Salat	9.6
101	<i>mit Hähnchen + 5,40 €</i>	
102	<i>mit Garnelen + 5,60 €</i>	
103	Ceasar Salat <i>mit Croutons und Parmesan</i>	9.9
104	<i>mit Hähnchen + 5,40 €</i>	
105	<i>mit Garnelen + 5,60 €</i>	

PIZZA

All unsere Pizzen werden frisch von Hand zubereitet

11	Margherita <i>mit schmackhafter Tomatensauce und Mozzarella</i>	10.9
12	Funghi Proscuitto <i>mit frischen Champignons und Schinken^s</i>	13.9
13	Salami Funghi <i>mit würziger Salami^s und Champignons</i>	13.9
14	Gamberoni <i>mit würzigem Knoblauch und herzhaften Garnelen und Rucola</i>	18.9
15	Bianca <i>mit Creme Fraiche, aromatischen Gorgonzola, Rucola und Walnuss</i>	18.9
16	Burrata <i>mit knackigen Cherrytomaten, frischem Rucola und Burrata</i>	18.9
17	Diavolo <i>mit scharfer Chorizo Salami^s</i>	14.9
18	Chicken BBQ <i>mit Hähnchenstreifen, frischen roten Zwiebeln und rauchiger BBQ-Sauce</i>	16.9

PIZZA

All unsere Pizzen werden frisch von Hand zubereitet

19	Veggie <i>mit verschiedenem Gemüse</i>	13.9
20	Felicita <i>mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesan</i>	15.9
21	Bresaola <i>mit hauchzart geschnittenen, luftgetrockneten Rinderscheiben und frischem Rucola</i>	18.9
22	Tonno <i>mit Thunfisch und saftigen Zwiebeln</i>	14.9
23	Salmone <i>mit saftigem Lachs und grünem Spargel</i>	16.9
24	Parma <i>mit frischen Champignons, Rucola, Parmaschinken und Parmesan</i>	16.9

PASTA

Unsere Nudelgerichte werden aus frischer Pasta zubereitet

35	Spaghettini Napoli <i>mit gewürzter Tomatensauce</i>	13.9
36	Spaghettini Aglio e Olio <i>mit herzhaften Garnelen + 5,60 €</i>	14.9
37	Spaghettini Carbonara <i>in cremiger Sauce mit würzigem Speck und Ei</i>	14.9
38	Fussiloni Funghi porcini <i>mit aromatischem Gorgonzal Käse und Steinpilzen</i>	17.9
44	Fussiloni Salmone <i>mit Lachs und grünem Spargel in Hummersauce und Knoblauch</i>	18.9
39	Grüne Pasta mit Krabben² und Räucherlachs² <i>In Cognac Sahnesauce mit würzigem Knoblauch</i>	19.9
40	Grüne Pasta mit Rindstreifen <i>in Pilz Sauce mit frischen Champignons</i>	19.9
41	Schwarze Pasta - Scampi <i>mit Scampi, Spargel in Hummer Sauce und Knoblauch</i>	19.9
42	Schwarze Pasta - Veggie <i>mit würziger Arrabbiata-Sauce und frischem Gemüse</i>	15.9
43	Lasagne <i>hausgemacht, gefüllt mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce</i>	15.9

KIDS

*Gegen Aufpreis von 2,60 € servieren
wir ihnen gerne eine Portion Parmesan*

131	Pommes <i>Ketchup/Majo</i>	4.9
132	Fischstäbchen <i>mit Pommes</i>	5.9
134	Penne <i>mit Tomaten oder Sahnesauce</i>	5.9



FISCH UND FLEISCH

50	Garnelen Pfanne <i>in Olivenöl mit knackiger Paprika, Oliven und würzigem Knoblauch, dazu frisches Brot</i>	16.9
51	Dorade <i>ganzer Fisch mit Kräutern und Zitrone, dazu Bratkartoffeln</i>	22.9
52	Seelachsfilet <i>in delikat gewürzte Tomaten-Kapern-Sauce mit Knoblauch, dazu Reis</i>	18.9
53	Lachsfilet <i>gebettet auf frischer Pasta mit Tomatensahnesauce und frischen Spinat</i>	20.9
54	Reispfanne <i>mit frischem Gemüse und Hähnchen-Slices</i>	16.9
55	Rumpsteak <i>mit würziger Gorgonzola Sauce, dazu Pommes</i>	26.9
56	Hähnchenbrustfilet <i>in Pilzsauce, dazu Pommes</i>	18.9
	Ofenkartoffel	
57	<i>mit cremiger Sour Creme</i>	7.9
58	<i>mit saftigen Hähnchen-Slices</i>	13.6
59	Medallions vom Schwein <i>auf Fussiloni in Gorgonzola Sauce</i>	20.9

HEIßGETRÄNKE

Milchkaffee	4.6
Tasse Kaffee	3.2
Becher Kaffee	4.9
Espresso	3.2
Espresso Macchiato	3.4
Espresso doppelt	4.9
Cappuccino	4.2
Latte Macchiato	4.6
Tote Tante 4cl Rum, Kakao, Sahne	8.6
Pharisäer 4cl Rum, Kaffee, Sahne	8.6
Becher Kakao mit Sahne	4.6
Glas Tee	3.6
Assam, Jasim, Pfefferminz, Schietwetter, Festagsmischung, Rooibos Sahne-Karamel	

Dessert

Tiramisu <i>“haushgemacht”</i>	6.9
Mousse au Chocolate <i>mit einer Beerenmix-Garnitur</i>	4.9
Panna Cotta <i>mit fruchtiger Erdbeersauce und einer Beerenmix-Garnitur</i>	4.9

BIER VOM FASS

Krombacher Pils	0,3l.	4.6
	0,5l.	5.9
Krombacher dunkel	0,3l.	4.6
	0,5l.	5.9
Alterwasser	0,3l.	4.6
	0,5l.	5.9

FLASCHENBIER

Krombacher alkoholfrei	0,3l.	4,2
Krombacher Hefeweizen hell	0,5l.	5.9
Krombacher Hefeweizen dunkel	0,3l.	5.9
Krombacher Hefeweizen alkoholfrei	0,5l.	5.9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,3l.	4.2
San Pellegrino	0,75Fl.	6.9
San Pellegrino Aqua Panna	0,25Fl 3.1	0,75Fl. 6.9
Coca Cola, Coca Cola light .	0,3l.	4.6
Fanta, Sprite, Spezi	0,3l.	4.6
Apfelschorle	0,3l.	4.9
Schweppes Wild Berry, Peach	0,3l.	4.9
Granini Apfel klar, Maracuja	0,3l.	4.9
Granini Kirsche, Banane, KiBa	0,3l.	4.9
Granini Rhabarber "saisonal"	0,3l.	4.9

Offene Weine

Weißwein

Grauer Burgunder, Rogenwieser Pfalz	0,2l.	7.9
Weißburgunder, Tesch Nahe	0,2l.	7.9
Riesling, halbtrocken Dr. Deinhard Pfalz	0,2l.	8.2
Lugana, Villa Alda Veneto	0,2l.	7.9
Weinschorle Weiss	0,2l.	6.5

Roséwein

Rosecuvée, Manz Rheinhessen	0,2l.	7.9
-------------------------------	-------	-----

Rotwein

Merlot, Sartori Veneto	0,2l.	7.9
Lambrusco, halbtrocken Serena Veneto	0,2l.	7.9
Primitivo, Paololeo Apullien	0,2l.	7.9
Weinschorle Rot	0,2l.	6.5

Prickelndes

Prosecco frizzante, Serena Treviso	0,1l.	4.5
Prosecco frizzante, Serena Treviso	0,75l.	29.5

FLASCHENWEINE

Weißwein

Fira Bianco, Sartori Veneto	0,75l.	22.9
-------------------------------	--------	------

Sauvignon Blanc II, von Winning Pfalz	0,75l.	34.9
---	--------	------

Rotwein

Primitivo, Anatroccolo Apullien	0,75l.	28.9
-----------------------------------	--------	------

Fira Rosso, Sartori Veneto	0,75l.	22.9
------------------------------	--------	------

APERITIF

Aperol Spritz	0,2l.	7.9
---------------	-------	-----

Lillet Wild Berry	0,2l.	7.9
-------------------	-------	-----

Lillet Peach	0,2l.	7.9
--------------	-------	-----

Limoncello Spritz	0,2l.	7.9
-------------------	-------	-----

SPIRITUOSEN

Grappa Marzadro La Trentina Tradizionale	40% 2cl.	3.6
--	----------	-----

Grappa Marzadro Le Diciotto Lune	40% 2cl.	6.9
------------------------------------	----------	-----

Marzadro Pistazienlikör	17% 2cl.	4.6
-------------------------	----------	-----

Marzadro Limoncello Riviera dei Limoni	30% 2cl.	3.6
--	----------	-----

Amaretto Disaronno	28% 2cl.	3.4
--------------------	----------	-----

Ramazotti Amaro	35% 2cl.	3.6
-----------------	----------	-----

Averna Amaro	29% 2cl.	3.6
--------------	----------	-----

Sambucca Molinari	40% 2cl.	3.6
-------------------	----------	-----

Hennessy VS	40% 2cl.	6.9
-------------	----------	-----

Hansen Rum	42% 2cl.	3.6
------------	----------	-----

folgt uns auf Insta



#osteriabeipeci

::

www.osteria-bei-peci.de

