

Herzlich willkommen im
Restaurant Parduix am Flughafen



Aperitif

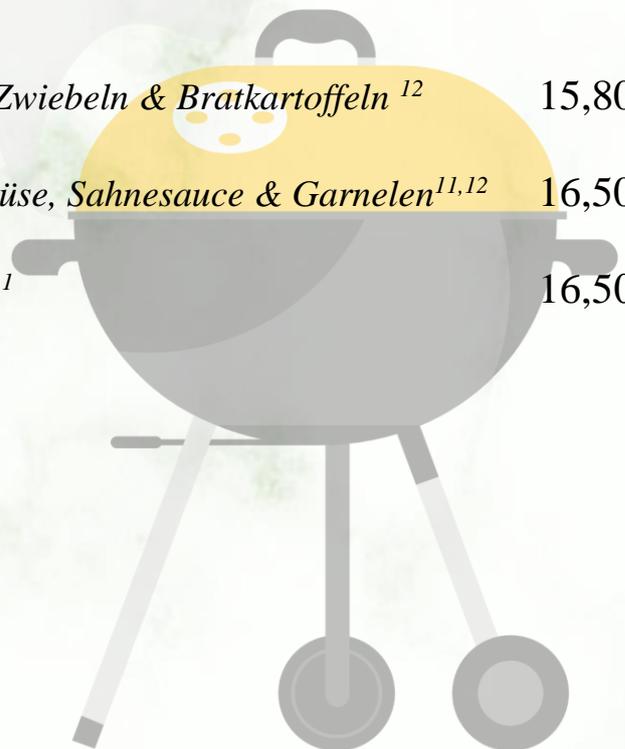
	<i>l</i>	<i>€</i>
Martini Rosso	4 cl	5,50
Martini Bianco	4 cl	5,50
Campari Orange ⁴	4 cl	5,50
Campari Soda ⁴	4 cl	5,50

Kir Royal	0,1	4,80
Glas Prosecco	0,1	4,50
Sekt Aperol auf Eis ⁴	0,25	6,50
Hugo auf Eis	0,25	6,50
Sekt Flasche	0,75	18,50



Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes & Bratensauce ^{9,14}	14,50 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes & Metaxasauce ^{9,14}	15,50 €
Pfannen-Gyros mit Tsatsiki, Weißkraut & Pommes ¹²	14,80 €
Souvlaki „von Filet“ Spieß mit mediterranem Gemüse, Tsatsiki & Wedges	16,80 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken, Käse, Wedges & Metaxasauce ^{1,2,3,9,12,14}	17,00 €
Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce & Butterspätzle	19,50 €
Bruchsaler Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle & Bratensauce ^{9,14}	23,80 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter & Speck-Bratkartoffeln ¹²	24,80 €
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce & Pommes ¹²	25,80 €
Parduzi´s Grillteller mit Rind, Schwein, Pute, Grillwurst, Gemüse, Röstkartoffel & Kräuterbutter ¹²	26,50 €
Rinderleber in Rotweinjus, Champignons, Zwiebeln & Bratkartoffeln ¹²	15,80 €
Rigatoni „Piri Piri“ mit mediterranem Gemüse, Sahneseauce & Garnelen ^{11,12}	16,50 €
Spaghetti „Aglio e Olio“ mit Garnelen ^{9,11}	16,50 €



Vegetarische Gerichte

Käsespätzle <i>mit Röstzwiebeln & kleiner Salat</i> ^{9,12}	12,50 €
Gebratene Gnocchi <i>mit Champignons, Cherry Tomaten & Parmesan</i> ^{9,12}	13,50 €

Für unsere Kleinen

Chicken Nuggets (Pute) <i>mit Pommes Frites</i>	9,00 €
Schnitzel vom Schwein <i>mit Pommes & Bratensauce</i> ⁹	9,50 €
Butterspätzle <i>mit Bratensauce</i> ^{9,14}	5,50 €
Pommes Frites <i>mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	5,50 €
Spaghetti <i>mit Tomatensauce</i> ⁹	7,00 €



Vorspeisen und Salate

Beilagen Salat	5,50 €
Tsatsiki mit Knoblauch ¹²	5,80 €
Gegrillte Peperoni <i>mit Knoblauch</i>	7,50 €
Frisch gegrilltes Gemüse <i>mit Tsatsiki</i> ¹²	8,50 €
gebackener Schafskäse <i>mit Paprika, Peperoni, Oliven, Tomaten und roten Zwiebeln</i> ^{5,12}	10,80 €

** zu jeder Vorspeise reichen wir Baguette ⁹*

Großer Salatteller mit Hausdressing	
<i>mit Rindleber, Zwiebeln & Champignons</i>	14,50 €
<i>mit Thunfisch, rote Zwiebeln & Oliven</i> ⁵	13,00 €
<i>mit Gyros & Zwiebeln</i> ¹²	14,00 €
<i>mit Putenstreifen, gebratene Champignons & Kräuter</i>	14,80 €
<i>mit Ubstädter Maultaschen</i> ^{9,14}	14,80 €
<i>mit Calamaris</i> ¹⁰	14,80 €
<i>mit Roastbeef – Streifen, Zwiebeln & Balsamico</i>	15,50 €
<i>mit Zanderfilet, Scampi & Lachs</i> ¹¹	17,00 €
Großer griechischer Bauernsalat <i>mit Schafskäse, Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln</i> ^{5,12}	12,50 €

** zu jedem großen Salat reichen wir Baguette ⁹*

Sweet & Tasty

Gemischtes Eis <i>mit Schoko, Vanille & Erdbeere</i> ^{4,12}	5,80 €
Gemischtes Eis <i>mit Sahne Schoko, Vanille & Erdbeere</i> ^{4,12}	6,20 €
Cup Dänemark <i>mit Vanilleeis, Schokosauce & Krokant</i> ¹²	6,80 €
Vanilleeis <i>mit heißen Himbeeren und Sahne</i> ¹²	7,30 €
Eierlikörbecher <i>mit Vanilleeis, Eierlikör & Sahne</i> ¹²	6,80 €
Nussbecher <i>mit Wallnusseis und Schokosauce und Sahne</i> ^{4,12, 16}	6,80 €
Italienisches Tartufo <i>mit Amaretto</i> ¹²	6,80 €



Weißweine

	/	€
Müller-Thurgau <i>halbtrocken</i>	0,25	4,30
Tiefenbacher Riesling Stiffsberg <i>trocken</i>	0,25	5,50
Tiefenbacher Riesling Stiffsberg <i>halbtrocken</i>	0,25	5,50
Neuenbürger Riesling <i>trocken</i>	0,25	5,50
Kraichgauer Grauburgunder <i>trocken</i>	0,25	5,80
Demestica <i>trocken / herb</i>	0,25	5,50
Restina <i>trocken</i>	0,50	8,50

Rotweine

	/	€
Kraichgauer Spätburgunder <i>trocken</i>	0,25	5,60
Kürnbacher Schwarzriesling <i>trocken</i>	0,25	5,60
Trollinger-Lemberger <i>halbtrocken</i>	0,25	5,60
Demestica <i>trocken / herb</i>	0,25	5,60
Naousa <i>trocken / extra herb</i>	0,25	5,60
Imiglykos <i>lieblich / halb süß</i>	0,25	5,60



Roséwein

	<i>l</i>	<i>€</i>
Baden Spätburgunder-Rosé <i>halbtrocken</i>	0,25	5,60
Durbacher <i>lieblich</i>	0,25	5,60
Makedonikos <i>halbtrocken</i>	0,25	5,60

Weinschorle

	<i>l</i>	<i>€</i>
Rot	0,25	4,00
Weiß	0,25	4,00
Rosé	0,25	4,00

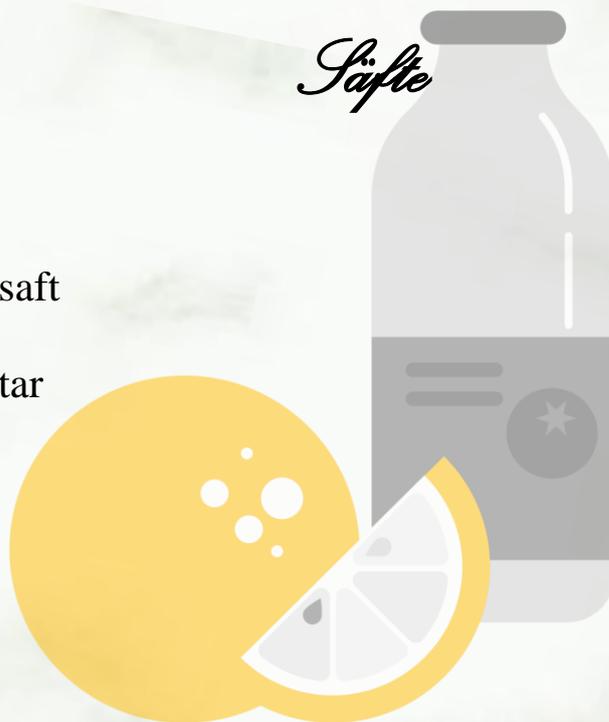


Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Spezi / Fanta / Sprite ^{4,7}	3,00 €	4,10 €
Coca – Cola ^{4,7}	3,00 €	4,10 €
Coca – Cola light ^{4,7}	3,00 €	4,10 €
div. Saftschorlen	3,00 €	4,10 €
Schweppes Bitter Lemon ⁸	3,00 €	4,10 €
Tafelwasser Classic	2,80 €	3,60 €
Tafelwasser <i>Flasche still</i>	0,75 l	4,50 €
Tafelwasser <i>Flasche Classic</i>	0,75 l	4,50 €

Säfte

Orangensaft	3,40 €	4,50 €
Johannisbeersaft	3,40 €	4,50 €
Maracujanektar	3,40 €	4,50 €
Apfelsaft	3,40 €	4,50 €



Digestif

	<i>/</i>	<i>€</i>
Ouzo	2 cl	2,80 €
Kirschbrand	2 cl	4,30 €
Williams Christ Birne	2 cl	4,30 €
Mirabellenbrand	2 cl	4,30 €
Jägermeister	2 cl	4,30 €
Metaxa	2 cl	4,80 €
Ramazotti auf Eis	2 cl	4,90 €
Fernet Branca	2 cl	4,90 €

Biere

	<i>l</i>	<i>€</i>
Pils vom Fass	0,3	3,40
Pils vom Fass	0,5	4,10
Alkoholfreies Pils	0,33	3,50
Hefeweizen Hell / Dunkel	0,5	4,10
Kristallweizen	0,5	4,10
Colaweizen	0,5	4,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,5	4,10
Export	0,5	4,10
Radler	0,3	3,20
Radler	0,5	4,00

Kaffee

Tasse Espresso	2,30
Tasse Kaffee	2,60
Cappuccino ¹²	3,50
Latte Macchiato ¹²	3,50
Milchkaffee ¹²	3,50
Tee (<i>Kamille, Pfefferminze, Schwarztee, Früchtetee</i>)	2,50



Restaurant Parduzi

Otto-Lilienthal-Weg 1

76646 Bruchsal

07251306348

melos.parduzi@gmail.com



Warme Küche

Dienstag bis Freitag 17:00 Uhr - 21:30 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen 11:30 Uhr - 21:00 Uhr

(Kleine Pause von 15:00 – 16:00 Uhr)

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Freitag 17:00 Uhr - 23:00 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen 11:30 Uhr – 23:00 Uhr

Zusatzstoffe: Der DEHOGA empfiehlt für die Kennzeichnung der Zusatzstoffe sowie die Allergene in Lebensmitteln folgende Nummerierung:

1 - mit Konservierungsstoffen

6 - mit Antioxidationsmitteln

11 - Krebstiere

2 - Mit Geschmacksverstärker

7 - koffeinhaltig

12 - Laktose

3 - Mit Phosphat

8 - Chitin haltig

13 - mit Schwefeloxid/Sulfide

4 - mit Farbstoff

9 - Glutenhaltiges Getreide

14 - Ei

5 – geschwärzt

10 - Weichtiere

15 – Senf

16 – Schalenfrüchte