

BELLEVUE

Café | Restaurant | Bar

Willkommen in Schwabing!

Wir haben im Sommer 2016 die Türen für Euch geöffnet und freuen uns sehr, seitdem so viele treue Gäste und Freunde in Schwabing und darüber hinaus gefunden zu haben. Vielen Dank dafür!

Wir haben unseren Blick durch die verschiedensten Gegenden des Mittelmeerraums schweifen lassen – herausgekommen ist eine Karte für Liebhaber einer einfachen und geradlinigen, aber doch feinsinnigen und überraschenden Küche. Unser absoluter Anspruch ist dabei immer handwerkliches, frisches und authentisches Kochen ohne Einsatz von Convenience Produkten.

Wir wünschen schöne Stunden bei uns im Bellevue!

Euer Bellevue Team

FRÜHSTÜCK

Mo - Fr 9 - 11.30 Uhr | Sa & So 9 - 14.30 Uhr

| Unsere Frühstückseier kommen größtenteils von unseren eigenen Hühnern im Isartal |

La Famiglia [ab 2 Personen – jede weitere Person + 10.4]		28.4
Räucherlachs Wacholderschinken ^{2,3,7} italienische Salami ^{2,3} Putenschinken ^{2,3,5} Mozzarella Butterkäse Emmentaler gekochte Eier Obstsalat Marmelade Butter Brot		
Paris		5.8
Ofenfrisches Croissant Marmelade Butter		
Rütli [vegan oder mit extra Joghurt]	klein	7.4
Bircher Müsli frische Früchte kandierte Walnüsse	GROSS	10.4
Pancakes		9.8
Ahorn Sirup kandierte Walnüsse frische Beeren		
Rustiko		12.8
Bratkartoffeln mit frischem Oregano gegrillter Bauernspeck ² Spiegeleier		
Bella Figura		15.4
Räucherlachs hausgemachte Kürbiskartoffel-Rösti Avocado-Mousse geriebener Meerrettich Obstsalat		
Milano		14.8
Mortadella italienische Salami ^{2,3} Wacholderschinken ^{2,3,7} Mozzarella Butterkäse Spinat-Rühreier Butter Brot		
Mr. Bean		13.8
Gegrillte Lammbratwürste weiße Bohnen Paprika Tomaten Dijonsenf Brot		
Bosporus [vegetarisch - 13.8]		15.8
Hausgemachte Muska-Börek Feta-Tomaten-Rührei geräucherter Schinken vom Rind ^{2,3,5} Putenschinken ^{2,3,5} Schafskäse Butterkäse Butter Brot		
Alba Verde [vegan]		13.8
Gegrillte Aubergine gegrillte Polenta Kichererbsen-Sesam-Hummus Avocado-Spinat-Rote Beete-Salat Orangenmarmelade Brot		

Extra

Obstsalat	6.8
Joghurt mit Früchten	6.4
Gekochtes Ei	1.8
Rührei mit frischen Kräutern	6.4
Rührei mit Speck ²	7.4
Rührei mit Feta und Tomaten	7.4
Spiegeleier	4.8
Spiegeleier mit Speck ²	7.4
Räucherlachs	7.4
Wacholderschinken ^{2,3,7}	6.8
Großer Brotkorb	4.8
Kleiner Brotkorb	2.8

Frische Säfte & Smoothies [bis 20.00 Uhr]

Early Möhrli	7.8
Karotte Apfel frischer O-Saft Honig	
Ciao Kakao	7.8
Kakao Datteln Banane Erdbeeren Hafermilch	
30g "Vegan Muscle" Proteinpulver	+3
Frisch gepresster Orangensaft	0.2l 4.8 0.4 6.4

SPEISEN

Mo-Sa 11.30 - 22.00 Uhr | So 11.30 - 21.30

Suppe

Tomatencremesuppe [vegan] Basilikum-Croutons	7.8
Fischsuppe Aioli Röstbrot	12.8

Vorspeise

Bruschetta Oliven ⁶ Tomaten Rucola Avocado gehobelter Parmesan Knoblauch	6.8
Zucchini-Puffer Kümmel-Joghurt	7.8
Piatto mediterraneo [kalt] Couscous Aubergine rote Beete Linsen Platterbsenpüree Tsatsiki Brot	14.8
Piatto mediterraneo [warm] rote Paprikaschoten Halloumi Zucchini-Puffer	17.8
Scampi-Tatar Rote-Beete-Carpaccio Zucchini Brot	15.8

Salat

Manzo Minutensteaks vom Rind mariniertes Gemüse Parmesan Rucola	17.8
Kreta Feta gebacken im Honig-Sesammantel Babyspinat	15.8
Veganista [vegan] gegrillte Aubergine Zucchini Paprika Kapernblüten	13.8

Vegetarisch & Vegan

Parmigiana di melanzane	12.8
Ofenfrische Auberginenlasagne Tomaten-Basilikum-Sauce Beilagensalat	
Gegrillte Polenta überbacken mit Feta [vegan]	13.4
Grüner Spargel Tomaten-Paprikaragout	
Spinat-Fettuccine [auf Wunsch vegan]	14.8
Brokkoli getrocknete Tomaten Oliven Parmesan Pinienkerne	

Fisch & Fleisch

Lachsfilet vom Grill	21.8
Fenchelgemüse Grenaille-Kartoffeln Avocado-Dip	
Rinderlende vom Grill 220g	28.8
Rosmarinkartoffeln Pfannengemüse Kräuterbutter	
Clubsandwich Hähnchen	17.4
Speck ² Parmesan Ei Tomate Cocktail-Crème Pommes frites	

Beilagen

Beilagensalat	5.4		Pommes frites	4.8		Rosmarinkartoffeln	4.8
---------------	-----	--	---------------	-----	--	--------------------	-----

Hausgemachtes Dessert

Orangen-Panna cotta	8.4
Waldbeeren	
Schokokuchen	8.4
Vanilleeis Pistazien	

GETRÄNKE

Wasser

Tafelwasser still / spritzig	0.2 l	2.8	0.4 l	4.4	1 l	6.8
Viva con Aqua laut / leise	0.33 l	3.8			0.75 l	7.4

Limonade

saisonale hausgemachte Limonaden					0.4 l	5.2
Coca Cola ^{1,3,9} Coca Cola Zero ^{1,3,9,11}					0.2 l	3.8
Zitronenlimonade ¹¹	0.2 l	3.8	0.4 l			4.8
Bluna Orangenlimonade ^{1,3}					0.2 l	3.8
Paulaner Spezi ^{1,3,9}	0.2 l	3.8	0.4 l			4.8
Fever-Tree Premium Natural Mixers					0.2 l	4.4
[Indian Tonic Water ^{3,10} Mediterranean Tonic Water ^{3,10} Lemon Tonic Water ^{3,10} Ginger Ale ^{3,10} Ginger Beer ^{3,10}]						
Red Bull ^{1,9,15} sugar free ¹					0.2 l	4.8
Balis [Basilikum-Ingwer-Limonade]					0.25 l	4.4
Balis Tiki [Ananas-Minz-Limonade]					0.25 l	4.4

Fruchtsaft & Fruchtnektar

0.2 l 3.8 0.4 l 5.4

Von Wolfra
Apfel Naturtrüb | Orange | Grapefruit
Johannisbeere | Maracuja | Rhabarber | Mango

Saftschorle

0.2 l 3.4 0.4 l 4.8

FrISCHE Säfte & Smoothies [bis 20.00 Uhr]

Early Möhrli

Karotte | Apfel | frischer O-Saft | Honig

7.8

Ciao Kakao

Kakao | Datteln | Banane | Erdbeeren | Hafermilch

7.8

30g "Vegan Muscle" Proteinpulver

+3

FriscH gepresster Orangensaft

0.2 l 4.8 0.4 6.4

Kaffee [fairtrade von Puro]

Kaffeeangebot auch entkoffeiniert erhältlich!

Espresso ⁹ Doppelter Espresso ⁹	2.8	3.8
Espresso Macchiato ⁹ Doppelter Espresso Macchiato ⁹	3.2	4.2
Cappuccino ⁹		4.2
Milchkaffee ⁹		4.4
Latte Macchiato ⁹		4.4
Tasse Kaffee ⁹		4.2
Chai Latte ⁹		4.4
Heiße Schokolade		4.4

Gerne bereiten wir Heißgetränke auch mit Soja- oder Hafer-, sowie laktosefreier Milch für einen Aufpreis von 0.6 zu.

Tee

Tasse 0.25l 4.2

Kanne 0.6l 7.4

Frischer Ingwer-Minz-Tee

Der tüchtige Sir Pellinore | Bio-Minztee mit Zitronennote

Bio Tees von alveus aus kontrolliert biologischem Anbau:

Darjeeling | Schwarztee aus Indien

Supergreen | Grüntee-Mischung mit frischen Zitronennoten

Chai-Rooibos | Klassische Rooibos-Mischung

Wildfrüchte | Früchte-Mischung

Genieß den Abend | Entspannende Ayurveda-Mischung

Schlechtwettertee | Kräuter-Mischung

Verrückte Lakritze | Kräuter-Mischung mit Lakritz-Limetten Geschmack

Kuchen

Wir haben eine große Auswahl frischer Kuchen – hausgemacht sowie von der Konditorei Victorian House. Bitte die Bedienung fragen oder an der Kuchentheke bewundern.

Bier

Augustiner Helles vom Fass Edelstoff Dunkel		0.5 l	4.8
Hopf Weißbier vom Fass		0.5 l	5.2
Hopf Leichte Dunkle Alkoholfreie Weiße		0.5 l	5.2
Lammsbräu Pils Zzzisch		0.33 l	4.4
Lammsbräu alkoholfrei		0.33 l	4.4
Radler ¹¹		0.5 l	4.8
Russ ¹¹ & Cola-Weißbier ^{1,3,9}		0.5 l	5.2

Spritzig

Weinschorle [Rot Weiß Rosé]	0.2 l	4.8	0.4 l	8.2
Aperol Spritz ^{1,5,8,10}			0.35 l	7.8
Campari Spritz ^{1,5,8,10}			0.35 l	8.4
Hugo			0.35 l	8.4
Cider Somersby Apple			0.33 l	4.8

Obstbrand & Grappa

Destillerie Freihof 38 % Vol.			2 cl	4.4
[Williamsbirne Obstler Marille Haselnuss]				
Grappa Nardini 50 % Vol.			2 cl	4.4
Grappa Nonino di Prosecco 41 % Vol.			2 cl	5.8

Whisky

Makers Mark 45 % Vol. Bourbon Jameson 40 % Vol. Irish Whisky			4 cl	6.8
Bushmills 10 Years 40 % Vol. Irish Whisky			4 cl	8.8
Slyrs 43 % Vol. Scotch Ardbeg 10 Years 46 % Vol. Scotch			4 cl	10.8
Laphroaig 10 Years 40 % Vol. Island Single Malt Scotch			4 cl	10.8
Glenfiddich 18 Years 43 % Vol. Single Malt Scotch			4 cl	16.4

Wodka

Absolut Vodka 40 % Vol. Absolut Vodka Citron 40 % Vol.			2 cl	4.4
Grasovska Vodka 40 % Vol.			2 cl	4.4
Kakuzo tea infused Vodka 40 % Vol.			2 cl	5.4

Gin

Martin Millers Gin 40 % Vol.			4 cl	7.4
Roku Japanese Gin 43 % Vol.			4 cl	7.8
The Duke Munich 45 % Vol.			4 cl	7.8
Edinburgh Scotrish 43 % Vol. Seaside 43 % Vol.			4 cl	7.8
Monkey 47 Schwarzwald 47 % Vol.			4 cl	8.4
Zirbin Gin 41,5 % Vol.			4 cl	9.4

Rum (4cl)

Havana Club 3 Años 40 % Vol.	7.4
Pampero Especial 40 % Vol.	7.4
Zacapa 23 Años 40 % Vol.	8.4
Don Papa 40 % Vol.	8.4

Tequila (2cl)

Jose Cuervo 40 % Vol.	4.4
Olmecca Resposado 38 % Vol. ¹	3.8

Anis (2cl)

Pernod 40 % Vol. ¹	4.4
Sambuca Molinari 40 % Vol. ¹	

Likör (2cl)

Baileys 17 % Vol. ^{1,9}	4.4
Disavonno Amaretto 28 % Vol.	

Kräuter (2cl)

Ramazzotti 30 % Vol.	4.4
Averna 29 % Vol.	
Jägermeister 35 % Vol.	

WEIN

Weiß

Italien

2021 Lugana „FOLÁR“ 0.1l 5.4 0.2l 9.4 0.75l 31.8
Santi | Venetien

100% Turbiana – Er überzeugt sofort in der Nase mit einem intensiv – fruchtigen und blumigen Duft. Am Gaumen zeigt er eine klare, frische Fruchtaromatik nach Birne und Pfirsich. Ein angenehm cremiger Wein mit schöner Balance zwischen Frucht und Säure.

2021 Grillo 0.1l 4.4 0.2l 7.8 0.75l 26.4
Freudo Arancio | Sizilien DOC

In der Nase besticht er mit einem tropischen Aroma mit Noten von Mango und Papaya, die mit dem Hauch von Jasmin und Weißblumen verschmelzen. Am Gaumen ist er ausgewogen und harmonisch mit feiner Säure.

Frankreich

2020 Sauvignon Blanc 0.1l 4.8 0.2l 8.4 0.75l 28.8
Les Jamelles | Pays d'Oc IGP

Ein schöner Allrounder mit Aromen von Passionsfrucht, Waldbeeren und Grapefruit. Er hat eine frische, knackige Struktur mit schöner Mineralität, die ihn zu einem tollen Essensbegleiter macht. Der Abgang ist frisch und fruchtig.

2020 Chardonnay 0.1l 4.8 0.2l 8.4 0.75l 28.8
Les Jamelles | Pays d'Oc IGP

Ein klassischer Chardonnay mit exotischen Aromen von Aprikose und Pfirsich, gepaart mit Haselnuss, Nougat und Karamell. Am Gaumen ist er ausdrucksstark, vollmundig mit einer fruchtigen Frische und schöner Mineralität.

Deutschland

2019 Grauer Burgunder 0.1l 5.4 0.2l 9.4 0.75l 31.8
Wageck | Pfalz

Dieser Grauburgunder wurde nach selektiver Traubenlese in großem Holz angebaut. Speckbirne, Pfirsich und Mandarinenzeste finden sich in der Nase. Am Gaumen fängt er frisch und saftig an und endet mit einer zarten, leichten Cremigkeit.

Rosé

Deutschland

2020 Rosé 0.1 l 4.8 0.2 l 8.4 0.75 l 28.8
Wageck | Pfalz

Dieser fruchtige Rosé aus Portugieser, Frühburgunder Cabernet Sauvignon und Dornfelder ist vielschichtig mit Aromen von reifen Beeren wie Erdbeere, Himbeere, Brombeere bis hin zu schwarzer und roter Johannisbeere. Mineralisch mit feiner Säurestruktur im Abgang.

Rot

Italien

2020 Syrah 0.1 l 4.4 0.2 l 7.8 0.75 l 26.4
Feudo Arancio | Sizilien DOC

Starke rubinrote Farbe. Der Wein ist reich und geschmeidig, mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer, Thymian und Waldbeeren. Am Gaumen bringt er samtige und gefällige Tannine. Die Trauben werden sowohl in Sambuca di Sicilia (Provinz Agrigento) als auch in Acate (Provinz Ragusa) angebaut.

2020 Primitivo „Pilùna“ 0.1 l 4.8 0.2 l 8.4 0.75 l 28.8
Castello Monaci | Apulien IGP

Dunkles Purpurrot; Aromen reifer Trauben, dazu Pfeffer- und Vanillenoten und ein Hauch von mediterraner Macchia im ausladenden Bukett. Mit kraftvollem und konzentriertem Geschmack, der in seinem langen Finale Anspielungen an Konfitüre von dunklen Beeren und Lakritz bereithält.

Frankreich

2019 Merlot 0.1 l 4.8 0.2 l 8.4 0.75 l 28.8
Les Jamelles | Pays d'Oc IGP

Dieser Wein besitzt eine dunkle Farbe, ist sehr komplex, reich, lang und fett. Seine Aromen erinnern an Brombeeren, Johannisbeeren und Kirschen, an Marmelade und eingekochte Früchte. Der Geruch ist rauchig nach Torf und würzig nach Zimt und Thymian. Am Gaumen ist er rund, reich und lang mit reifem Tannin im Finale.

Spanien

2017 Rioja Crianza 0.1 l 5.4 0.2 l 9.4 0.75 l 31.8
Bodegas Tarôn | Rioja DOCa

100% Tempranillo - Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, leuchtend im Glas. Er duftet nach reifen Waldbeeren, schwarzen Kirschen, Cassisgelée. Die Röstaromatik ist sehr schön aber nicht aufdringlich, Aromen von Eichenholz, Tabak und dunkler Schokolade untermalen die Frucht. Am Gaumen bestätigt sich die herrliche Komplexität. Der Wein ist fruchtig, mit runder Säure und samtigen Tanninen, sehr gut strukturiert, vollmundig und mit langem Nachhall.

2018 Dehesa la Granja 0.1 l 5.8 0.2 l 9.8 0.75 l 33.8
Bodegas Tarôn | Rioja

100% Tempranillo von der spanischen Weinkrone Alejandro Fernandez. Er begeistert in der Nase mit intensiven Fruchtaromen von reifen Pflaumen und Kirschen. Am Gaumen geschmeidig, mit feinem Tannin und einer saftigen Länge.

..SCHAUWWEIN..

Crémant

Frankreich

Crémant de Loire Brut 0.1 l 6.2 0.2 l 9.8 0.75 l 35.8
Ackerman | Loire AOP

Ein Crémant von blassgoldener Farbe mit feiner Perlage aus den Rebsorten Chenin Blanc, Chardonnay und Cabernet Franc. In der Nase Noten von Lindenblüten und gereiften Birnen. 18 Monate traditionelle Flaschengärung ergeben feine Perlen, die den Gaumen geschmeidig mit feinen Hefenoten verwöhnen. Das Haus Ackerman wurde 1811 gegründet und gilt als Pionier der Sektherstellung im Loiretal, als erstes "Maison de Bulles". Es ist somit das älteste Haus im Loiretal für feine Schaumweine.

Crémant de Loire Rosé Brut 0.1 l 6.8 0.2 l 11.4 0.75 l 38.8
Ackerman | Loire AOP

Ein Crémant von korallenrosa Farbe mit feiner Perlage aus den Rebsorten Pinot Noir, Grolleau und Cabernet Franc. In der Nase frische Aromen von roten Beeren und erinnert an Erdbeerpüree. Am Gaumen klassisch gut strukturiert mit Frucht und Frische und im Abgang dezente Zitrusaromen.

Champagner

Frankreich

Ruinart R Brut 0.75 l 110
Ruinart | Reims

40 % Chardonnay, 11% Pinot Meunier, 49% Pinot Noir - Ein klassischer Champagner aus dem Traditionshaus Ruinart. Die fruchtige Nase dieses gold Champagners besticht durch Noten von Obstsorten mit hellem Fleisch (u.a. Birne), aber auch durch trockenen Komponente wie Mandel und Haselnuss. Delikat macht sich der Duft weißer Blüten bemerkbar, begleitet von opulenten Noten, die an frische Butter und Hefengebäck erinnern. Der R de Ruinart Brut Champagner wirkt am Gaumen ausgewogen, erstaunlich frisch und hat einen angenehm langen Abgang.

Ruinart Rosé Brut 0.75 l 130
Ruinart | Reims

45 % Chardonnay, 55 % Pinot Noir - Der Champagner hat eine pink-goldene Farbe und eine feine, langlebige Perlage. Diese Attribute machen den fruchtigen Ruinart Rosé zu einem Geheimtipp unter Kennern und Liebhabern. In der Nase lassen sich zarte, subtile Fruchtaromen erahnen. Vor allem rote Früchte Johannisbeere, Kirsche, Himbeere und wilde Erdbeere bilden das komplexe Bukett des Champagners. Sein Charakter ist frisch und kräftig. Am Gaumen offenbart sich eine seidige, runde Struktur mit intensiven Fruchtaromen. Das Finish ist lang und delikates

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Nitritpökelsalz, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Konservierungsstoffen, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = geschwefelt, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 15 = Taurin

Allergene

Weine können natürliche und zugesetzte Sulfite enthalten.

Informationen der EU-Vorschrift zu Allergenen sind in einem gesonderten Ordner einsehbar. Bitte beim Service anfragen.

Jahrgangsänderungen der Weine vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.