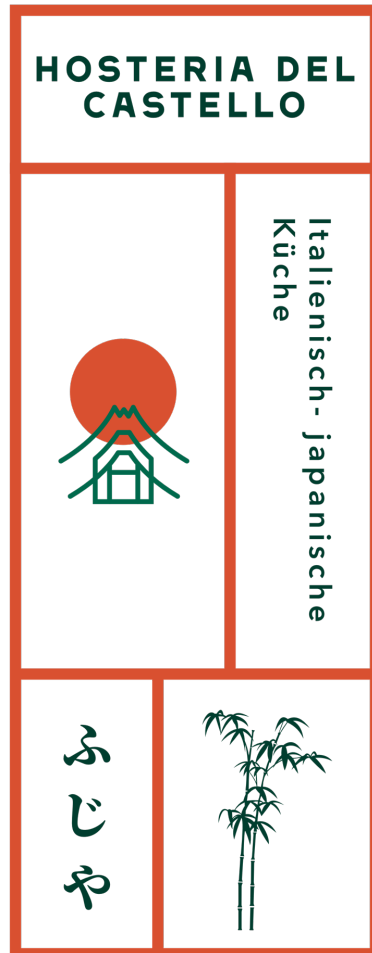




SPEISEKARTE



Italienisch-japanische Küche Izakaya-Bistro Hostaria del Castello

Im Gourmetland Japan gibt es unzählige „Izakaya“ Gaststätten, in denen man wie zu Hause im Wohnzimmer verweilen kann und verschiedene japanische (washoku) und japanübliche „westliche“ (yôshoku) Speisen angeboten werden.

Wir im Izakaya-Bistro Hostaria del Castello bieten Ihnen genau in dieser lockeren Atmosphäre Izakaya-typisch verschiedene Gerichte an, von selbstgemachten Frühlingsrollen, frischer Pasta oder frischen Ramen, bis hin zu Rinderschnitzel ...!

Genießen Sie unsere italienisch-japanische Multikulti-Esskultur und Gastfreundlichkeit!



Wo unsere Gastfreundlichkeit herkommt...



Ich bin in Japan geboren und bin mit der Gastfreundlichkeit groß geworden.

Das familienbetriebene Gasthaus „Fujiya“ wurde ca. 1925 von meinen Großeltern eröffnet. Mit 12 Zimmern und einem Festraum war es für damalige Zeiten ein großes Hotel, welches zum Großteil von Kurgästen besucht wurde, da es in einer Gegend mit heißen Quellen "Tsukioka" in Shibata stand.

Meine Mutter und mein Onkel leiteten gemeinsam einige Gaststätten in meiner Heimatstadt Shibata weiter, die sie von meinen Großeltern übernahmen. Nun leitet mein Cousin diese Gaststätten.

Ich möchte unsere japanische Gastfreundlichkeit meinen europäischen Freunden näherbringen.

Mika Takeuchi-Jösten

VORSPEISE / SALAT スターター/ サラダ

 = Vegetarisch
  = Vegan

ANTIPASTO MISTO イタリア風前菜 26,40

Gemischter Vorspeisenteller mit italienischem eingelegtem Gemüse, Wurstspezialitäten und Bruschette

BRUSCHETTA ブルスケッタ 7,40

Brot mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Balsamicocreme und Olivenöl

CAPELANTE AL BURRO 貝柱のグリル 12,90

6 Jakobsmuscheln in Knoblauch-Butter

HÄPPCHEN ZUM WEIN おつまみ

Oliven オリーブ 3,00

Käse チーズ 4,00

Parmaschinken 生ハム 4,00

Edamame 枝豆 4,00

Eingelegte Zwiebeln オニオン 4,00

Kapernfrucht ケッパー 4,00

Halbgetrocknete Tomaten ドライトマト 4,00

3 Schalen Häppchen 3皿 10,00

INSALATA CESARE シーザーサラダ 11,90

Romanasalat mit selbstgemachten Knoblauch-Croutons, frischem Pfeffer und Parmesanflöckchen

INSALATA MISTA

ミックスサラダ  /   11,90

Gemischter Salat und frische Knoblauch-Croutons mit Balsamico- oder Sesamdressing

DAIKON RUKOLA SALAD

大根とルッコラのサラダ  12,40

Salat mit Rettich und Rucola in Sesam-Pflaumen-Dressing

Topping für Salate トッピング

Garnelen 海老 7,00

Hühnerbrustfilet 鶏胸肉 5,50

Knoblauch Grillgemüse ガーリックグリル野菜 4,00

Thunfisch ツナ 3,50

Schinken ハム 2,00

Zwiebeln 玉ねぎ 1,50

Burrata ブラータ 4,5

FLEISCH- / FISCH- / GEMÜSESPEISEN

肉・魚・野菜料理

 = VEGETARISCH
  = VEGAN

YODARE DORI よだれドリ 12,90

Weich pochiertes Hühnerbrustfilet mit Lauchsoße (kaltes Gericht)

NEGI HAMU HARUMAKI ねぎハム春巻き 9,40

Selbstgemachte Frühlingsrolle mit Parmaschinken, Lauch und Oba-Blatt

BURRATA CAPRESE ブラータのカプレーゼ 14,40

Italienischer milder cremiger Frischkäse
„Burrata“ mit gereiften Tomaten, Oba-Pesto und Yuzu-Pfeffer

TERIYAKI NASU 照り焼き茄子 12,90

Gegrillte Aubergine in Teriyakisoße

FUNGHI ALLA GRIGLIA 3種きのこのグリル 14,90

Verschiedene gegrillte Pilzsorten, dazu Misobutter

HOTATE GRATIN 帆立グラタン 14,90

Gratin mit Jakobsmuscheln, Zwiebeln, Shimeji-Pilze und Penne

TAGLIATA DI MANZO アルゼンチンビーフのタリアータ 25,90

Argentinisches Rumpsteak geschnitten auf Rucola mit Sesamsoße

GYU KATSU 牛カツ 26,90

Argentinisches Rindersteakschnitzel in Pankopanade, mit Rotwein-Miso-Soße

SCALOPPINA DI VITTELO 仔牛のスカロッピーナ 21,90

Kalbsmedaillons in Yuzu-Jus

SAKE NO HOIRU-YAKI 鮭のホイル焼き 22,90

Lachs und Shimeji-Pilze in Butter und Shoyu im Ofen gebacken

EBI CHILI エビチリ 17,90

Garnelen und Lauch in Chilisoße

TOFU KATSU 豆腐カツ 12,40

Frittierter Tofu in Pankopanade mit Misosoße

RAMEN (NUDELSUPPE) ラーメン

 = Vegetarisch
  = Vegan

FLEISCH / FISCH 肉・魚ラーメン

EBI TOMATO RAMEN 海老トマトラーメン 18,90
Tomaten-Garnelen-Hühnerfond mit Garnelen, dazu
gegrilltes Knobi-Gemüse

TORI PAITAN RAMEN 鶏白湯ラーメン 17,90
Feiner Paitan-Hühnerfond, dazu 2 Scheiben Hähnchenbrustfilet,
Frühlingszwiebeln, halbes Ei, Nori und Menma

„CARBONARA RAMEN“ „カルボナーラ“ラーメン 16,90
Cremiger Käse-Hühnerfond, dazu kross gebratener Pancetta, ,
Cherrytomaten und Spinat

Toppings トッピング :

Hähnchenbrustfilet 2 Scheiben ゆでチキン 4,00
Frische italienische Wurst. サルシッチャ 4,00
Ei 煮卵 1,50
Naruto 2 Scheiben ナルト 1,50
Rucola ルッコラ 3,00
Geriebener Knoblauch ガーリック 1,00

VEGAN ヴィーガンラーメン

TOMATO MISO RAMEN トマト味噌ラーメン   16,40
Ramen mit Tomaten-Misofond, dazu gegrilltes Knobi-Gemüse,
Cherrytomaten und Rucola

YUZU KOSHO RAMEN 柚子胡椒ラーメン   14,40
Yuzu-Pfeffer-Gemüsefond, dazu Spinat, Menma,
Frühlingszwiebeln und Yuzu Schalen

VEGAN MISO RAMEN ヴィーガン味噌ラーメン   17,90
Ramen mit veganem Misofond, dazu Spinat, Menma,
Frühlingszwiebeln und frittierter Tofu

Nori のり 0,50
Frittierter Tofu 揚げ豆腐 2,00
Spinat ほうれん草 3,00
Gegrilltes Knoblauch-Gemüse グリル野菜 4,00
Nudelnachschlag 替え玉 4,00
Cherrytomaten チェリートマト 2,00
Parmesanflöckchen パルメザンチーズ 2,00
Frühlingszwiebeln ネギ 0,50

FRISCHE PASTA 生パスタ

 = Vegetarisch
  = Vegan

ORECCHIETTE CON MANZO

牛肉のオレキエッテ 17,40

Frische ohrförmige Nudeln mit Rindersteakstreifen, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Rucola in Sahnesoße, pikant

ORECCHIETTE CON SALSICCIA

サルシッチャのオレキエッテ 16,40

Frische ohrförmige Nudeln mit italienischer Wurst und Rübstil

TAGLIOLINI AL SALMONE E SPINACI

鮭とほうれん草のタリオリーニ 17,90

Frische dünne Bandnudeln mit Lachs, Spinat und Zwiebeln in feiner Sahnesoße

TAGLIOLINI CON GAMBERETTE ALLA CREMA DI PERILLA

海老と大葉のタリオリーニ 18,40

Frische dünne Bandnudeln mit Garnelen und Oba-Pesto in Sahnesoße

LASAGNE AL FORNO ラザニア 16,90

*Lasagne mit Hackfleischfüllung
(Hausgemacht)*

TAGLIOLINI TUTTI FUNGHI

きのこのタリオリーニ  /   18,90

Frische, dünne Bandnudeln mit verschiedenen Pilzsorten und Knoblauch, pikant

TAGLIOLINI CON SHIMEJI E SPINACI

しめじとほうれん草のタリオリーニ   17,40

Frische, dünne Bandnudeln mit Shimeji-Pilzen, Zwiebeln, Spinat, Knoblauch in Dashi-Sojasoße und Oba-Blättern

TAGLIOLINI CON BURRATA

ブラータチーズのタリオリーニ  17,90

Frische, dünne Bandnudeln mit gegrilltem Knoblauch-Gemüse und Burrata in Tomatensoße

GNOCCHI ALLA BARBABIETOLA E GORGONZOLA

赤蕪ニョッキのゴルゴンゾーラソース  15,40

Frische Rote Beete Gnocchi mit Gorgonzolasoße

ORECCHIETTE ALLE VERDURE

グリル野菜のオレキエッテ  /   16,90

Frische, ohrförmige Nudeln mit verschiedenem Grillgemüse und Knoblauch in Tomatensoße

PINSA ピンザ

Unsere Pinse werden immer mit **Fior di Latte** (Italienischer Mozzarella-Käse) gebacken. Wenn Sie aber herzhaften PIZZAKÄSE haben möchten, können Sie „Käse halb halb“ bestellen!
(Mit Aufpreis auch vegan oder glutenfrei möglich)

BURRATA ブラータ 🍆 15,90
mit getrockneten Tomaten und Rucola

HOSTARIA DEL CASTELLO ホスタリア 13,90
mit Vorderschinken, Champignon, Salami
und Peperoniwurst - scharf

VEGETARIA ベジタリア 🍆 / 🍆🍆 13,90
mit verschiedenem gegrilltem Gemüse

DELLO CHEF シェフ 14,90
mit Parmaschinken, Knoblauch, Rucola und Parmesan

TONNO ツナ 13,90
mit Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch und Oliven

SALSICCIA サルシッチャ 14,40
mit frischer Salsiccia und Spinat, dazu ein Hauch Trüffelöl
(ohne Tomatensoße)

SALMONE サーモン 15,90
mit Lachs, Cherrytomaten und Pesto

QUATTRO FORMAGGI 4種のチーズ 🍆 13,90
mit vier verschiedenen Käsesorten

CREAZIONE ペーシック 🍆 / 🍆🍆 9,90
mit Tomatensoße und Fior di Latte

Extra Toppings トッピング

Vorderschinken	ハム	+2,00
Frische Pilze	マッシュルーム	+1,50
Salami	サラミ	+2,00
Paprika	パプリカ	+1,50
Peperoniwurst	ペペロニサラミ	+2,00
Frische italienische Wurst	サルシッチャ	+4,00
Zwiebeln	オニオン	+1,50
Gegrilltes Knoblauch-Gemüse	ニンニクグリル野菜	+4,00
Sardellen	アンチョビ	+2,50
Oliven	オリーブ	+1,50
Kapern	ケッパー	+1,50
Thunfisch	ツナ	+3,50
Spinat	ほうれん草	+3,00
Rucola	ルッコラ	+3,00
Parmaschinken	生ハム	+4,00
Gorgonzola	ゴルゴンゾーラ	+4,00
Fior di Latte	モッツアレッタ	+3,50
Frische Tomaten	チェリートマト	+2,00
Knoblauch	ガーリック	+1,00
Frischer Basilikum	バジル	+1,00



BEILAGEN 付け合わせ

ROSMARINKARTOFFELN ロズマリンポテト 4,90

POMMES FRITES フライドポテト 4,60

BEILAGENSALAT ミニサラダ 6,40

GEGRILLTES KNOBLAUCH GEMÜSE ガーリックグリル野菜 4,00

PINSA PANNE ピンザパン 6,20

FÜR KINDER お子様料理

PENNE POMODORO ペンネのトマトソース 5,00
Penne mit Tomatensoße

PENNE BOLOGNESE ペンネのボロネーゼ 6,00
Penne mit Hackfleischsoße

DESSERT デザート

TARTUFO CLASSICO / PISTACHI タルトゥーフォ各種 6,80
Italienische Eisspezialität

PANNA COTTA (Hausgemacht) パンナコッタ 6,80
mit Erdbeersoße oder Pistaziencreme

MATCHA TIRAMISÙ (Hausgemacht) 抹茶ティラミス 8,40
Tiramisù mit Grünteepulver „Matcha“

COFFEE JELLY (Saisonal Nachspeise) コーヒーゼリー 6,40

Lexikon: PINSA

Was ist eigentlich die „Pinsa“?



Die Pinsa ist in der Nähe von Rom in den 80er Jahren neu entwickelt worden. Der Name ist auf das lateinische Wort *pinsere* (deutsch *zerdrücken* oder *zerquetschen*) zurückzuführen.

Der Teig für die Pinsa wird aus einer Mischung von Weizen-, Reis- und Sojamehl mit einem hohen Wasseranteil und Sauerteig hergestellt.

Der Teig ist vor dem Backen reich an Hohlräumen, dadurch ist er außen leicht und knusprig und innen weich. Der Sauerteig ist auch bekömmlich.

Probieren Sie unsere Pinsa!

Lexikon: Ramen

Was ist eigentlich „Ramen“?



Die Ramen, quasi Nudelsuppe, stammt aus China, aber in den meisten Fällen ist damit die japanische Nudelsuppe gemeint.

Der Begriff leitet sich von dem chinesischen Wort „La Mian“ ab, was so viel wie „Gezogene Nudel“ bedeutet. Ramen-Nudeln sind „basische noodles“, bissfest mit welliger Form und einzigartigem Geschmack.

Wir bieten Ihnen hier in der Hostaria del Castello spezielle Ramensorten an. Japanische orthodoxe Ramenvariationen können Sie auch bei unsere „957 Ramen Bar“ genießen!

Genießen Sie unsere Ramen mit frischen Nudeln!



Mittagstisch für Studis und Auszubildende

12:00 - 14:00

Gegen Vorlage des
Studenten- bzw.
Schülerausweises gibt es
bei Zahlung:

2,50€ RABATT

auf alle Ramen, Pinsa
und Pasta!

Unsere Öffnungszeiten

Durchgehend Warme Küche
12:00 - 22:00

Letzte Bestellung um 21:30

Dienstag ist Ruhetag

Reservierung über
www.delcastello-marburg.de
oder 06421-25884



GETRÄNKEKARTE

SPRITZ KARTE

APEROL SPRITZ	0,2L / 7,80
LIMONCELLO YUZU SPRITZ	0,2L / 7,80
PINK SPRITZ mit Blutorangen Likör und Tonic	0,2L / 7,80
MELONEN SPRITZ mit Melonenlikör, Prosecco und Mineralwasser	0,2L / 7,80
PFIRSISCH-BROMBEER SPRITZ Pfirsich-Brombeer Likör, Ginger Bier und Prosecco	0,2L / 7,80
RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ mit Tonic Water oder Wildberry	0,2L / 7,80
RHABARBER SPRITZ mit Rhabarberlikör, Prosecco und Mate	0,2L / 8,00
SEKT MATE mit Mate Tee und Prosecco	0,2L / 8,00

ALKOHOLFREIE SPRITZ

APERITIVO SPRITZ mit Tonic Water	0,2L / 7,60
LIMONCELLO SPRITZ mit Tonic Water	0,2L / 7,60
PINK SPRITZ mit Blutorangensirup und Tonic	0,2L / 7,60
PFIRSISCH-BROMBEER SPRITZ mit Pfirsich-Brombeer Sirup und Ginger Bier	0,2L / 7,60
RHABARBER SPRITZ mit Rhabarbersirup, Mineralwasser und Mate	0,2L / 7,60

APERITIF

VERMOUTH TONIC		8,00
VERMOUTH MANICO ROSSO	5cl	5,60
VERMOUTH MANICO BIANCO	5cl	5,60
PROSECCO PICCOLO	20cl	8,90

APFELWEIN

DER ALTE HOCHSTÄDTER	0,5L	5,20
	0,25L	3,20

(Sauer, mit Cola, Sprite oder Fanta)

FASSBIER

BITBURGER PILSNER	0,3L	3,80
	0,5L	5,40
BENEDIKTINER HELL	0,3L	3,80
	0,5L	5,40

FLASCHENBIER

BENEDIKTINER WEIßBIER	0,5L	4,60
BENEDIKTINER WEIßBIER ALKOHOLFREI	0,5L	4,60
KIRIN ICHIBAN SHIBORI BIER	0,33L	4,60
BITBURGER PILSNER ALKOHOLFREI 0,0%	0,33L	3,80

WEIN

OFFENE WEIßWEINE

PINOT GRIGIO	0,2L	5,80
	0,5L	10,20
CUSTOZA	0,2L	5,60
	0,5L	9,90
LUGANA	0,2L	7,00
	0,5L	14,80

OFFENE ROTWEINE

NEGROAMARO	0,2L	5,80
	0,5L	10,20
PRIMITIVO	0,2L	5,60
	0,5L	9,90
VALPOLICELLA	0,2L	7,00
	0,5L	14,80

OFFENER ROSÉ

ROSATO	0,2L	5,80
	0,5L	10,20

DIGESTIVI

GRAPPA DI PROSECCO	2cl	3,20
GRAPPA 3.0 BARICATA 40%	2cl	5,80
GRAPPA RISERVA BRENTÈ 42%	2cl	6,50
GRAPPA BIANCA 50%	2cl	6,80
AVERNA	2cl	3,60
RAMAZZOTTI	2cl	3,60
CYNER	2cl	3,80
SAMBUCA	2cl	3,60
SAMBUCA CAFFÈ	2cl	3,60
FERNET BRANCA	2cl	3,80
FERNET MENTA	2cl	3,80
LIMONCELLO	2cl	3,40
CREMA DI MELONCELLO	2cl	3,40
CREMA DI CAFFÈ	2cl	3,40

KALTE GETRÄNKE

GEROLSTEINER	1L	7,20
Medium oder Naturell	0,25L	2,60
SAN PELLEGRINO	0,75L	5,90
COCA COLA / ZERO / SPRITE / FANTA		
	0,2L	2,80
	0,4L	4,60
PAULANER SPEZI	0,33L	3,60
FRITZ-SPRITZ	0,33L	4,40
apfel, trauben oder rhabarber		
GOLDBERG	0,2L	3,20
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		
SCHWEPPE WILDBERRY	0,2L	3,60
ORANGENSAFT	0,3L	4,20
COLD MATCHA	0,2L	4,20
COLD MATCHA LATTE	0,2L	4,80

WARME GETRÄNKE

ESPRESSE	2,80
ESPRESSE MACCHIATO	3,40
DOPPELTE ESPRESSE	3,60
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	3,80
LATTE MACCHIATO	3,80
CAPPUCCINO	3,60
CIOCOLATA	3,80
KAFFEE CREMA	2,90
CHARITEA diverse Sorten	3,60
MATCHA	4,40
MATCHA LATTE	5,20
VANIGLIA AFFOGATO AL CAFFÈ	5,60
<i>Vanilleeis im Espresso</i>	