

# MEZZO restaurant

## *Zum Löffeln gut*

Tomatencremesuppe mit frischem  
Basilikumpesto 5,70 €

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit  
geräuchertem Lachs 7,80 €

Suppe des Tages 5,20 €

## *Lecker anfangen*

Knoblauchbrot – gebackene  
Baguettescheiben in Olivenöl  
mit Knoblauch und gegrillten  
Tomatenscheiben 5,90 €

Black Tiger Garnelen mit Knoblauch  
und Tomatenstückchen, abgeschmeckt  
mit frischem Chili in Olivenöl 14,40 €

Marinierter Schafskäse mit Peperoni,  
Oliven und Salatbouquet 9,80 €

Frische Champignons aus der Pfanne in  
leichtem Knoblauch-Rahm 9,20 €

„Mediterraner Vorspeisenteller“  
Mozzarella und Tomaten mit  
hausgemachtem Basilikumpesto  
garniert, Serrano Schinken, Oliven,  
geräuchertem Lachsfilet und  
gegrilltem Gemüse von Paprika,  
Zucchini und Aubergine 13,80 €

## *Marktfrische Vitamine*

Kleiner Vitaminsalat – Frische  
Blattsalate in Joghurtdressing mit  
Weißbrot serviert 5,90 €

Salat Bella Italia – Gemischte  
Blattsalate in Joghurtdressing mit  
Thunfisch, Oliven, Ei und Schinken-  
Käseröllchen 14,20 €

Gourmet Salat – Duett von Black Tiger  
Garnelen und Lachsfilet an buntem  
Salatteller in Limetten-Thymian-  
Balsamico-Vinaigrette 16,90 €

Mezzo Salat – Blattsalate in leichtem  
Knoblauchdressing mit gebratenen  
Hähnchenbruststreifen und  
gehobeltem Parmesankäse 16,20 €

Goucho Salat – Bunter Salatteller  
in Himbeer-Balsamico-Vinaigrette  
mit gebratenen Black Angus  
Roastbeefstreifen 16,90 €

## **MEZZO BUSINESS LUNCH**

**Jeden Montag bis Freitag  
von 11.30 - 14.00 Uhr**  
Wechselnde Mittagskarte  
inklusive Suppe des Tages  
oder Salat als Vorspeise und  
anschließend Kaffee nach Wahl

# MEZZO restaurant

## *Pasta passt immer*

Rigatoni in Pecorino-Pfeffer-Rahm mit Tranchen vom Schweinefilet, Kirschtomaten und frischen Champignons 16,40 €

Fettuccine in Pesto von sonnengetrockneten Tomaten mit gebratenen Putenbruststreifen und Büffelmozzarella 18,20 €

Spaghetti in Knoblauch-Rahm mit Black Tiger Garnelen 18,90 €

Penne mit Schafskäse, Oliven, Rucola und sonnengetrockneten Tomaten in Olivenöl 14,50 €

**\*\* Zu allen Pastagerichten servieren wir frischgeriebenen Parmesankäse \*\***

## *Für Zwischendurch*

Zitronensorbet mit Prosecco und frischem Basilikum 5,80 €

## *Fleischlos glücklich*

Risotto mit Spinat, Gorgonzola, Walnüssen und Williams Birne 15,90 €

„Toskanischer Gemüseteller“ – Frische Paprika-, Auberginen- und Zucchini-Gemüse in Tomatensauce mit gerösteten Pinienkernen und Basmati-Wildreis 17,40 €

## *Leckeres aus See und Meer*

Lachsfilet unter der Zitronengras-Kruste mit Kokos-Sauce, Blattspinat und Butter-Kartoffeln 23,60 €

Steinbeißerfilet auf Pommery-Senf-Honig Sauce mit Zucchini-Gemüse und Basmati-Wildreis 24,50 €

**Wir bieten alle Gerichte auch  
zum Mitnehmen an!**

# MEZZO

restaurant

## *Deftiges zum Darmstädter Bier*

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Bratkartoffeln und kleinem  
Beilagensalat 20,60 €

Paniertes Schweineschnitzel mit  
Schinken und Käse überbacken,  
napiert mit feiner Fleischsauce, dazu  
Kroketten und Beilagensalat 16,50 €

„Schweinerückensteak Caprese“  
mit Tomaten und Mozzarella  
gratiniert, dazu Bratkartoffeln  
und Beilagensalat 17,20 €

Wiener Zwiebelrostbraten –  
Black Angus Rumpsteak vom  
Rost mit Zwiebeln und  
Bratkartoffeln 20,60 €

## *Leckereien zum gepflegten Wein*

Black Angus Rumpsteak vom Grill  
mit hausgemachter Trüffelbutter,  
Kirschtomaten-Bohngemüse und  
Rosmarin-Kartoffeln 23,50 €

Geschnetzeltes vom Hähnchen-  
brustfilet in Vanille-Curry-Sauce  
mit frischen Paprikastreifen  
und Basmati-Wildreis 16,90 €

New Zealand Lammrücken rosa  
gebraten auf Pinienkern-Spinat-Risotto  
und Ziegenkäse Sauce 24,50 €

Grill Teller vom Rind, Schwein und  
Lamm mit hausgemachter Trüffel-  
butter, mediterranem Gemüse und  
Rosmarin-Kartoffeln 25,80 €

***Wir richten Ihre Feier stilvoll aus!***

*Mezzo Catering bietet Ihnen Organisation und Durchführung von privaten  
und geschäftlichen Feierlichkeiten, immer individuell auf Ihr Event zugeschnitten.*

# MEZZO

restaurant

## *Für Mamas & Papas Lieblinge*

Nudeln in Tomatensauce 6,20 €

Bratwurst mit Pommes Frites 6,90 €

Nudeln mit Bolognese Sauce 6,90 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes Frites 8,80 €

## *Der süße Abschluss*

Hausgemachtes Tiramisu 7,20 €

Gourmeteis 6,40 €

Bailey's-Bananen-Schokoladen  
Mousse 7,80 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis und  
Schlagsahne 7,20 €

*Wir bieten auch weitere Desserts als  
Tagesempfehlung, bitte fragen Sie nach!*

## *Wein zum Dessert*

**“Elixir” Petit & Gros Manseng IGP**

*Der “Elixir” aus den regionaltypischen  
Rebsorten Petit & Gros Manseng besticht  
durch frische, aromatische Traubensüße  
mit Noten von Aprikose und Honig.  
Phantastisch zu Gänse- und Entenleber,  
kräftigem Käse oder als krönender  
Abschluss eines Menüs zum Dessert.*

Glas 0,1l 5,50 €

Besuchen Sie uns im Internet: [www.mezzo-restaurant.de](http://www.mezzo-restaurant.de)

# MEZZO

## restaurant

### Aperitifs

Sherry medium, dry	5 cl	4,80 €
Campari <sup>1</sup> Orange	4 cl	6,20 €
Campari <sup>1</sup> Soda	4 cl	5,20 €
Martini bianco, rosso	5 cl	4,80 €
Pernod <sup>1</sup>	4 cl	5,60 €
Sanbitter <sup>1</sup> (alkoholfrei)	4 cl	4,20 €
mit Orangensaft		4,90 €
mit Soda		4,40 €

### Prosecco

Prosecco Spumante Brut	0,1 l	5,20 €
mit Pfirsich-Likör	0,1 l	5,40 €
mit Holunderblütenlikör	0,1 l	5,40 €
mit Creme Cassis	0,1 l	5,40 €
mit Aperol	0,1 l	5,40 €
mit Cranberry	0,1 l	5,40 €
Spritz – Proseccoschorle mit Aperol oder Campari	0,2 l	5,90 €
Hugo – Proseccoschorle mit Holunderblütenlikör, Zitrone und Minze	0,2 l	5,90 €
Prosecco Spumante Brut	0,75 l	34,80 €

### Champagner

Champagne Veuve Emille	0,1 l	10,80 €
Champagne Veuve Emille	0,75 l	62,50 €
Moët & Chandon	0,75 l	85,00 €

### Long Drinks

Gin Tonic <sup>2</sup>	4 cl	7,80 €
Wodka Lemon <sup>2</sup>	4 cl	7,80 €
Bacardi Cola	4 cl	7,80 €
Whiskey Cola	4 cl	7,80 €
Batida Kirsch	4 cl	7,80 €

<sup>1)</sup> mit Farbstoff

<sup>2)</sup> chininhaltig

## Weine

### Weißweine

Grauburgunder trocken – Weingut Kohan / Rheinhessen 0,2 l 5,20 €

*Elegant, rund und aromatisch. Ein sehr vielseitiger Essensbegleiter, aber auch solo ein Genuss.*

Bensheimer Hemsberg Riesling trocken - Hessische Bergstraße 0,2 l 5,60 €

*Kernig und rassig mit präsender Säure, ein typischer Weißwein aus der Region.*

Chardonnay del Veneto trocken - Casa Vinicola Dolce / Italien 0,2 l 5,80 €

*Strohgelbe Farbe, feinfruchtig-frisch und angenehm leicht. Unbeschwert und fröhlich.*

Sauvignon Blanc trocken - Domaine de Ribaute / Languedoc 0,2 l 5,80 €

*Leicht, lebhaft und erfrischend, mit schönen Citrusnoten und einem Hauch exotischer Früchte.*

Weinschorle 0,2 l 4,40 €

### Roséweine

Spätburgunder Weißherbst mild - Winzerverein Munzingen / Baden 0,2 l 5,80 €

*Ein Rosé für jede Jahreszeit: fruchtbetont, leicht, nicht zu trocken und sehr süffig.*

Rosé trocken –Kohan / Rheinhessen 0,2 l 5,60 €

*Gelungenes Cuvée aus Pinot Noir, Saint Laurent und Dornfelder. Trocken, ausgeprägte Frucht, seidige Frische.*

### Rotweine

Montepulciano d´Abruzzo trocken - Casa Vinicola Dolce / Italien 0,2 l 5,20 €

*Mittelkräftig, mit feiner Frucht und verhaltenen Gerbstoffen. Ein unkomplizierter Roter für einen geselligen Abend.*

Primitivo Puglia IGT "Il Mio" / Apulien 0,2 l 6,00 €

*Tiefdunkel, sanft und kräftig. Ein idealer Begleiter zur Pasta, gegrilltem Gemüse oder einem schönen Steak.*

Cabernet Sauvignon "Rosario" trocken - Valle Central / Chile 0,2 l 6,50 €

*Tiefdunkle Farbe, trocken, aber sehr sanft und vollmundig. Füllig mit Aromen von Cassis und schwarzen Kirschen.*

Tempranillo Tinto "Zaleo" - D.O. Ribera del Guadiana / Spanien 0,2 l 6,20 €

*Sanftes Kraftpaket aus dem Südwesten Spaniens. Trocken, aber sehr weich und füllig.*

**Flaschenweine bieten wir in unserer Extrakarte an**

# MEZZO restaurant

## *Bier vom Faß*

Braustüb'l Pilsner	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,40 €
Braustüb'l Zwickelbier	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,40 €
Braustüb'l Märzen Dunkel	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,50 €
Braustüb'l Weizen Hell	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,90 €

## *Bier aus der Flasche*

Braustüb'l Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Braustüb'l Kristallweizen	0,5 l	4,50 €
Braustüb'l Weizen Dunkel	0,5 l	4,50 €
Malzbier	0,33 l	3,50 €

## *Apfelwein*

Possmann Apfelwein pur / gespritzt	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €

# MEZZO restaurant

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,80 €
Coca-Cola Light <sup>1,2,3,5,6</sup>	0,2 l	2,80 €
Sprite <sup>3,7</sup>	0,2 l	2,80 €
Fanta <sup>2,7</sup>	0,2 l	2,80 €
Spezi <sup>1,2,7</sup>	0,2 l	2,80 €
Tafelwasser	0,2 l	2,00 €
S. Pellegrino	0,25 l	2,90 €
S. Pellegrino	0,75 l	6,10 €
Acqua Panna	0,25 l	2,90 €
Acqua Panna	0,75 l	6,10 €
NEU's Apfelsaft	0,2 l	2,90 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50 €
NEU's Orangensaft	0,2 l	3,10 €
NEU's Bananennektar	0,2 l	3,10 €
NEU's Traubensaft	0,2 l	3,10 €
NEU's Sauerkirschnektar	0,2 l	3,10 €
NEU's Maracujanektar	0,2 l	3,10 €
Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2 l	3,80 €
Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2 l	3,80 €
Tonic Water <sup>4</sup>	0,2 l	3,80 €



S. PELLEGRINO



ACQUA PANNA



NEU'S

Besuchen Sie uns im Internet: [www.mezzo-restaurant.de](http://www.mezzo-restaurant.de)



# MEZZO

## restaurant

### Heiße Getränke

Kaffee		2,90 €
Kaffee, entcoffeiniert		2,90 €
Espresso		2,90 €
Espresso Macchiato		3,10 €
Espresso, entcoffeiniert		2,90 €
Cappuccino mit geschäumter Milch		3,30 €
Cappuccino mit Sahne		3,30 €
Latte Macchiato		4,10 €
Milchkaffee		3,50 €
Tasse Schokolade mit Sahne		3,50 €
Glas Tee von Teahouse Exclusives		3,80 €
Earl Grey, Herbs & Honey, Peppermint, Rooibos Vanilla, Green Tea, Summer Fruits, Spiced Chai		
Glas Tee mit Rum	2 cl	4,90 €
Glas Grog mit Hansen Rum	4 cl	4,90 €
Glas Glühwein		4,20 €

### Whisky

Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,80 €
Chivas Regal	4 cl	9,20 €
Ballantine's	4 cl	7,80 €
Jack Daniels <sup>1</sup>	4 cl	8,50 €

### Cognac & Weinbrände

Otard VSOP	2 cl	6,90 €
Remy Martin VSOP	2 cl	7,80 €
Remy Martin XO	2 cl	12,80 €
Martell Noblige	2 cl	8,40 €
Hennessy VSOP	2 cl	8,40 €
Vecchia Romagna	2 cl	5,20 €
Stock	2 cl	5,20 €

# MEZZO

## restaurant

### *Spirituosen*

Darmstädter Märzenbrand	2 cl	3,20 €
Obstler Klar	2 cl	3,60 €
Tequila weiß	2 cl	3,80 €
Tequila braun	2 cl	4,10 €
Gordon's Dry Gin	2 cl	4,20 €
Moskovskaya Wodka	2 cl	4,20 €
Bacardi Rum	2 cl	3,90 €
Grappa des Hauses	2 cl	7,80 €
Grappa di Barolo	2 cl	10,60 €
Calvados	2 cl	4,50 €

### *Nussbaumer Obstbrände*

Williams Christ Birne	2 cl	6,50 €
Himbeergeist	2 cl	6,50 €
Mirabelle	2 cl	6,50 €
Kirschwasser	2 cl	6,50 €

### *Liköre*

Baileys Irish Cream	4 cl	5,80 €
Amaretto	2 cl	4,40 €
Sambuca	2 cl	4,50 €
Batida de Coco	2 cl	4,50 €

### *Bitter*

Ramazotti	2 cl	3,90 €
Averna	2 cl	3,90 €
Cynar	2 cl	3,90 €
Jägermeister	2 cl	3,90 €
Underberg	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,90 €



### **Willkommen im Mezzo!**

Als wir das Mezzo in September 2004 eröffneten, wollten wir unser erstes eigenes Restaurant so einrichten und betreiben, als wären wir selber die Gäste. Mezzo hat sich weiterentwickelt und mit der Zeit verändert, aber der Grundsatz ist geblieben.

Als Gastronomen freuen wir uns sehr darauf, unsere Gäste in gemütlicher, persönlicher Atmosphäre empfangen zu können. Für uns sind Lebenslust und Gaumenfreude eng miteinander verbunden. Wir möchten, daß Sie mit uns daran teilnehmen. Im Mezzo wollen wir Ihnen nicht nur eine Mahlzeit servieren, sondern eine kleine Pause vom Alltag geben. Wir hoffen, Sie werden die stilvolle Gemütlichkeit von Mezzo genießen.

### **Allergie – Lebensmittelunverträglichkeit – vegane Lebensform?**

*Wir bitten Sie, unseren Servicemitarbeitern immer, unverzüglich und vor der Bestellung mitzuteilen, wenn und in welcher Form Sie bestimmte Lebensmittel nicht essen. Wir geben Ihnen gerne weitere Produktinformationen und beraten Sie ausführlich.*

*Familie Ruchotina und das Mezzo Team wünschen Ihnen einen guten Appetit!*

### **Allergenenkennzeichnung**

Die ab dem 13. Dezember 2014 vorgeschriebene Angabe und Auflistung der 14 deklarationspflichtigen Allergene - lt. der Allergenenkennzeichnungsrichtlinie - erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern in einer separaten Karte.

**Besuchen Sie uns im Internet: [www.mezzo-restaurant.de](http://www.mezzo-restaurant.de)**

Öffnungszeiten: Mo - Fr 11.30 - 14.00 & 18 - 23 Uhr  
Samstag 18 - 23 Uhr • Sonntag Ruhetag