

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 €

Lecker 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 0,1 l 5,50 €

Besuchen Sie uns im Internet: www.mezzo-restaurant.de

MEZZO

restaurant

Aperitifs

Sherry medium, dry	5 cl	4,80 €
Campari ¹ Orange	4 cl	6,20 €
Campari ¹ Soda	4 cl	5,20 €
Martini bianco, rosso	5 cl	4,80 €
Pernod ¹	4 cl	5,60 €
Sanbitter ¹ (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 ²	4 cl	7,80 €
Wodka Lemon ²	4 cl	7,80 €
Bacardi Cola	4 cl	7,80 €
Whiskey Cola	4 cl	7,80 €
Batida Kirsch	4 cl	7,80 €

¹⁾ mit Farbstoff

²⁾ 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 ^{1,2}		0,2 l	2,80 €
Coca-Cola Light ^{1,2,3,5,6}		0,2 l	2,80 €
Sprite ^{3,7}		0,2 l	2,80 €
Fanta ^{2,7}		0,2 l	2,80 €
Spezi ^{1,2,7}		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 ²		0,2 l	3,80 €
Bitter Lemon ⁴		0,2 l	3,80 €
Tonic Water ⁴		0,2 l	3,80 €

Besuchen Sie uns im Internet: 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 ¹	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

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