

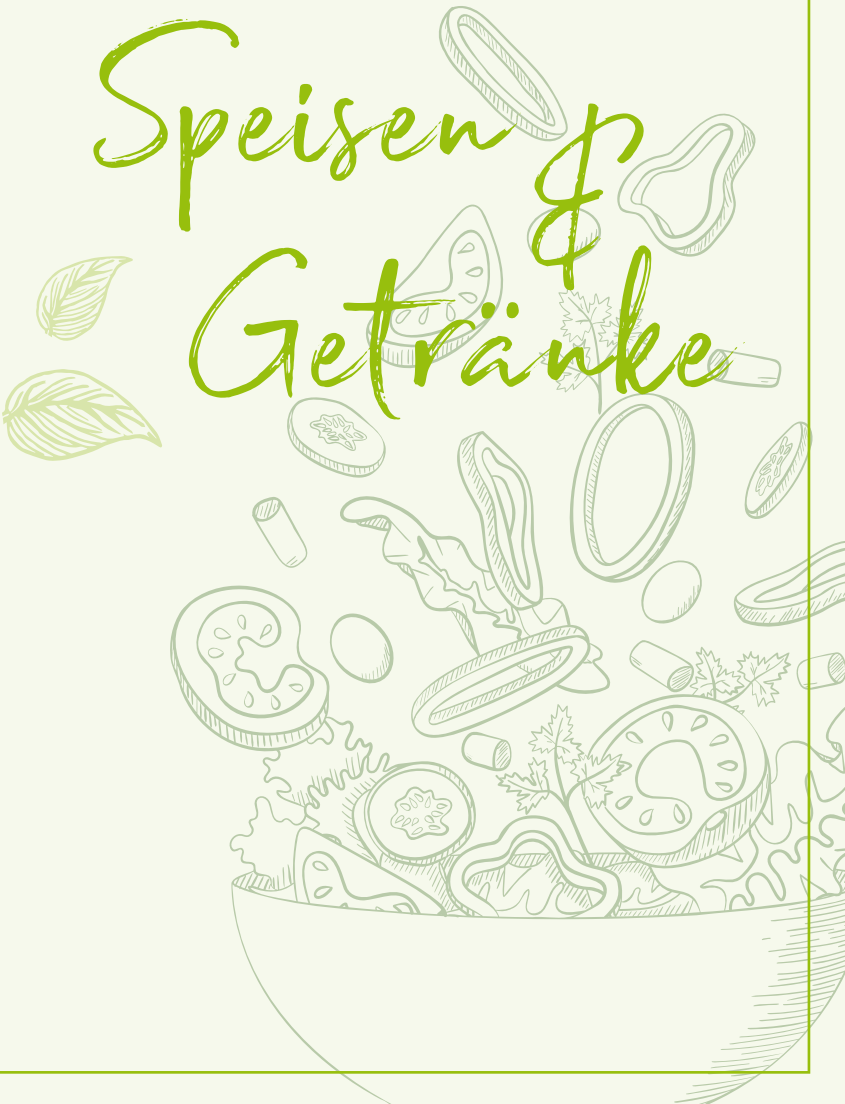
AB 11.30 UHR



BELLAVISTA

café bar events

Speisen & Getränke



SALATE *BellaVista Klassiker*

SALAT PICCOLA A, C, G, I, L

6.90

Kleiner Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Kürbiskernen, Mais und Croûtons

SALAT CATALAN A, C, G, I, L

16.90

Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Hähnchen, Tomaten, Gurken, Mais, Karotten, Kürbiskernen, Kresse und Croûtons

Unser Tipp: dazu passt perfekt unser Mangodressing

SALAT BELLA MARE A, C, D, G, I, L

20.90

Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Lachsfilet, Garnelen, Tomaten, Gurken, Mais, Karotten, Kürbiskernen, Kresse und Croûtons

WÄHLE DEIN DRESSING

VEGAN

Kräuterdressing ^{I, J}

Balsamicodressing ^{I, J, L}

Mangodressing ^{I, J}

VEGETARISCH

Joghurd dressing ^{G, I, J}

Knoblauchdressing ^{G, I, J}

DIE BELLAVISTA TOMATENSUPPE

*Seit 2006 nicht mehr
wegzudenken aus unserer Karte!*



TOMATENSUPPE G, I, J, L

8.90

Gekocht aus vollreifen Tomaten, serviert mit Mozzarella, Weißweinschaum und frischem Basilikum

TOMATENSUPPE MIT GARNELEN B, G, I, J, L

13.50

Gekocht aus vollreifen Tomaten, serviert mit Mozzarella, Weißweinschaum, gebratenen Garnelen und frischem Basilikum

VEGAN

VEGETARISCH

ALL IN (mit tierischen Produkten)

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlich gültigen MwSt.

SALAT-BOWLS *Neu im BellaVista*

CURRY BOWL A, C, G, I, J, L

12.90

Knackige Blattsalate mariniert mit fruchtigem Currydressing, Tomaten, Gurken, Sprossen, Karotten, Haferflocken-Honigcrunch und Kresse

MEDITERRANE BOWL A, C, G, H, I, J, L

13.20

Knackige Blattsalate mariniert mit Balsamicodressing, Cigkäfte, Granatapfelperlen, Basilikum, Tomaten, Gurken, Mandelblättchen und gebackenen Kichererbsen

BUDDAH BOWL A, E, F, G, H, I, J, L

16.00

Quinoa, Avocado, Gurken, Karotten, Edamame, Mango, Sesam, geröstete Chiasamen, Kichererbsen, Chilisoße, Limettenscheibe

SALAT-BOWL UPGRADES *Was darfs sein?*

VEGAN

- ½ Avocado
- Thaimango

3.80

3.80

VEGETARISCH

- Mozzarella ^G
- Parmesan ^{G, L}

3.90

2.50

ALL IN

- Garnelen 3 Stk. ^B
- Graved Lachs ^{D, I, J, L}
- Hähnchen

4.50

7.00

4.30

*Home
made*

Zu all unseren Salaten, Suppen und Bowls passt frisch gebackenes Brot aus unserer Bäckerei

1 PORTION BROT ^{A, G, H}

2.50

RAMEN



VEGANER RAMEN A, C, E, F, G, H, I, J, L

12.50

Würziger Miso- und Sojasauce, Pak Choi, Enoki-Pilzen, Lauch, Zuckerschoten und Reis-Nudeln

YATAI-RAMEN A, C, E, F, G, H, I, J, L

12.50

Würziger Dashi- und Sojasauce, Pak Choi, Enoki-Pilzen, Lauch, Zuckerschoten und Ramen-Nudeln

RAMEN UPGRADES *Was darfs sein?*

VEGAN

- Tofu ^{F, L}
- Rosa Ingwer ^L
- Nori Algen

3.50

2.30

0.90

VEGETARISCH

- Asiatische Teig- 4.30
- taschen 3 Stk. ^{A, C, E, F, I, J, K}
- Gekochtes 2.50
- Demeter Bio Ei ^C

ALL IN

- Garnelen 3 Stk. ^B
- Gebratene 4.50
- Ente ^{A, B, E, F, I, J, K, L}
- Hähnchen 4.30

SÜSSES AUS UNSERER KONDITOREI





PASSIONSFRUCHT-SCHOKOLADENTÖRTCHEN A, C, G, H, 10, 13	6.10
KOKOS-MANDEL-TÖRTCHEN mit weißer Schokolade A, C, G, H, 10, 13	6.10
TIRAMISU-TÖRTCHEN A, C, G, H, 10, 13	6.10
SCHWARZWÄLDER-KIRSCHTÖRTCHEN A, C, G, H, 10, 13	6.10

UNSER BÄCKERBENGEL

*Im Holzring gebackener
Rührkuchen lauwarm serviert*



SORTEN

APFELKUCHEN  A, C, G, H, 10	5.20
KIRSCHKUCHEN  A, C, G, H, 10	5.20
ZWETSCHGENKUCHEN  A, C, G, H, 10	5.20
KÄSEKUCHEN  A, C, G, H, 10	5.20





**Schmeckt super mit einer Kugel
selbstgemachtem Eis!**

1 Kugel Eis C, F, G, H	2.80
------------------------	------





EIS SPEZIALITÄTEN



EISKAFFEE  C, F, G, H, 13	8.90
Geeister Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne	
EISSCHOKOLADE  C, F, G, H	8.90
Geeiste Milkschokolade mit 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis und Schlagsahne	
UNSERE EISSORTEN  C, F, G, H	2.80
Vanille, Erdbeere, Joghurt, Blutorange, Schokolade, Haselnuss, Zitrone	
PORTION SAHNE  G	1.20

KAFFEE & CO.



		
Kaffee Crème ¹³	3.20	4.20
Cappuccino ^{G, 13}	3.80	4.80
Milchkaffee ^{G, 13}		4.80
Espresso ¹³	2.60	3.90
Espresso Macchiato ^{G, 13}	3.20	4.50
Latte Macchiato ^{G, 13}		4.80
Heiße Schokolade ^{G, F}		4.80
Chai Latte ^{G, 10}		4.90
Portion Sahne ^G		1.20

Gerne auch vegan & laktosefrei

HAFERMILCH^A Aufpreis 

		
HAFERMILCH ^A Aufpreis	0.50	1.00
LAKTOSEFREIE MILCH ^G Aufpreis 	0.50	1.00

LAKTOSEFREIE MILCH^G Aufpreis 

0.50 1.00

TEE AUS FRISCHEN ZUTATEN

Frischer Pfefferminztee	4.60
Frischer Ingwertee	4.80
Heiße Orange oder heiße Zitrone	4.60

Portion Honig

von unseren eigenen Bienen
aus der Ulmer Friedrichsau

1.60

TEE

SCHWARZ		KRÄUTER	
Darjeeling	3.90	Kamille	3.90
Earl Grey	3.90	Erdbeer-Zitronengras	3.90
		Kräuter-Ingwer	3.90
GRÜN		FRÜCHTE	
Grüner Tee	3.90	Waldbeere	3.90

Qualität und Nachhaltigkeit

Viele der verwendeten Lebensmittel stellen wir mit Hand und Herz selbst in Ulm her.



WASSER

BellaVista Tafelwasser medium und still	0,3 l	0,7 l
Allgäuer Alpenwasser s'bludde und s'middlere	3.30	6.20
		6.90

INFUSED WATER



Zitrone und Minze medium und still	0,7 l
Ingwer und Orange medium und still	7.20
	7.20

FRUCHTSAFTCAPPUCCINO

100% Orange	0,3 l
Orange und Apfel	6.20
Orange, Apfel und Passionsfrucht	6.00
Orange, Karotte und Ingwer	6.40
	6.40

HAUSGEMACHTE LIMONADEN



Zitronen-Kalamansi	0,3 l
Zitronen-Kalamansi + Apfel¹⁰	4.80
Zitronen-Kalamansi + Basilikum¹⁰	5.00
Zitronen-Kalamansi + Grapefruit¹⁰	5.00
Zitronen-Kalamansi + Gurke¹⁰	5.00
	5.00

SAFT UND NEKTAR



Orange, Maracuja, Rhabarber, Sauerkirsche, Johannisbeere 0,3l	4.40
Als Schorle 0,3l	4.10
Hausgemachter Apfelsaft 0,3l von unseren eigenen Streuobstwiesen	4.40
Apfelsaftschorle 0,4l von unseren eigenen Streuobstwiesen	4.60

SOFTDRINKS 0,3L



Coca-Cola ^{1, 10, 11, 13}	3.90
Coca-Cola zero ^{1, 5, 6, 9, 11, 13} 0,33 l Flasche	3.90
Fanta ^{1, 3, 6, 9}	3.90
Sprite ^{6, 11}	3.90
Mezzo Mix ^{1, 3, 6, 9, 13}	3.90
Eistee Pfirsich ^{1, 2, 3}	4.00
Schweppes Wildberry ^{1, 9, 10, 11}	3.90
Schweppes White Peach ^{1, 6, 9, 10, 11}	3.90

THOMAS HENRY 0,2L FLASCHE

Tonic Water ^{6, 10, 12}	4.30
Bitter Lemon ^{1, 6, 10, 12}	4.30
Pink Grapefruit ^{1, 6, 9, 10, 13}	4.30
Spicy Ginger Beer ^{1, 6, 9, 10}	4.30

BIERE AUS UNSERER BRAUEREI



	0,3 l	0,5 l
Primero ^A naturtrübes Helles	3.90	4.80
Rubio ^A naturtrübes Weizen	4.00	4.90
Opale ^{A (IPA) aus der Flasche} 0,33 l	4.30	
Rabella ^A (Primero kisses Kalamansi)	4.00	4.90
Radler ^{A, 1, 6, 10}	3.90	4.80
Russenweizen ^{A, 10}	4.00	4.90



BIERE AUS DER FLASCHE

	0,3 l	0,5 l
Meckatzer Weizen ^A alkoholfrei		4.90
Farny Kristallweizen ^A		4.90
Meckatzer Weißgold ^A alkoholfrei	3.90	

SCHAUMWEINE

	0,1 l	0,7 l
Prisecco alkoholfrei ^{L, 4, 10} Manufaktur Jörg Geiger	6.40	38.00
Visecco mit Pinot Meunier ^{L, 4} Manufaktur Jörg Geiger		40.00
Prosecco Spumante ^{L, 4}	6.40	38.00
Crémant D'Alsace Brut ^{L, 4}	7.60	45.00
Crémant Rosé Brut ^{L, 4}		45.00

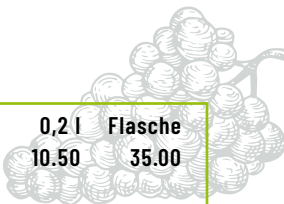




APERITIVO *Pure Erfrischungen*

Prosecco ^{L, 1, 4, 10} mit Apérol, Peach, Erdbeere oder Holunder, 0,1 l	6.40
Porto Tonic ^{6, 10, 12} 0,2 l	7.90
Hugo ^{L, 4, 10} 0,2 l	7.90
Apérol-Spritz ^{L, 1, 4, 10} 0,2 l	7.90
Maracuja-Spritz ^{L, 1, 4, 10} 0,2 l	7.90
Limoncello-Spritz ^{L, 1, 4, 10} 0,2 l	7.90
Americano ^{L, 1, 4, 10} 0,2 l	7.90
Pink-Spritz ^{L, 1, 4, 10} 0,2 l	7.90
Lillet Berry ^{L, 1, 4, 10} 0,2 l	7.90
Lillet Vive ^{L, 4, 6, 10, 12} 0,2 l	7.90
Lillet Rose Peach ^{L, 4, 6, 10, 12} 0,2 l	7.90
Sommerschorle ^{L, 1, 6, 10, 12} alkoholfrei, 0,2 l mit Mineralwasser, Pink Grapefruitsirup, Bitter Lemon	7.00
Campari Soda ^{1, 2, 12, 14} 0,2 l	6.80
Campari Orange ^{1, 2, 12, 14} 0,2 l	7.50
Martini Bianco ^L 0,2 l	5.80

WEINE *Weiss*



	0,1 l	0,2 l	Flasche
Cuveé Lago Strandwein ^{L, 4} Müller-Thurgau, Weissburgunder, Grauburgunder Weingut Kress, Baden	5.50	10.50	35.00
Weissburgunder „Lago Edition“ ^{L, 4} Weingut Kress, Baden	6.10	11.40	42.00

WEINE *Rot*

	0,1 l	0,2 l	Flasche
Cabernet Primitivo „Cataldo“ IGT ^{L, 4} Casa Vinicola Minini, Italien	5.50	10.50	35.00
Tempranillo „Baron de Ley Reserva“ DOC ^{L, 4} Baron de Ley, Spanien	6.70	12.70	46.00

WEINE *Rose*

	0,1 l	0,2 l	Flasche
Cuveé Pink ^{L, 4} Markus Pfaffmann, Pfalz	5.50	10.50	35.00



WEIN *Schorle* 0,2L

Weinschorle ^{L, 4} süß / sauer	4.90
--	-------------

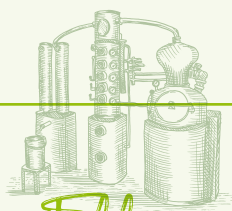
AUS UNSERER EIGENEN BRENNEREI

Carouzo Anis-Kümmel, 2 cl	5.90
Barrelwurz Kräuterbitter, 2 cl	5.90
Beer Schnapps gerettetes Bier, 2 cl	5.90
Nussler 2 cl	4.90
Albecker Birne 2 cl	4.90
Waldhimbeergeist 2 cl	4.90
Grappa di Moscato Invecchiata aus dem Barriquefass, 2 cl	5.80
Grappa Bianco 2 cl	5.20



DIGESTIF & BRÄNDE

Averna 2 cl	4.20
Ramazotti 2 cl	4.20
Ramazotti crema 2 cl	4.20
Baileys 2 cl	4.20



WHISKY

von der Brennerei Peller

Augustus Single Grain Whisky, 6-fach gebrannt, 4 cl	7.00
Augustus Corado Port Cask 4 cl	8.00
Valerie Single Malt Whisky, 6-fach gebrannt, 4 cl	7.50



Aus dem Barrel House

Glen Danube	8.90
Single Malt Whiskey, 4 cl	

SHOTS *oder Longdrink Basics*

Absolut Wodka 4 cl	5.50
Havana Club 3 Jahre, 4 cl	5.80
Jack Daniels 4 cl	5.50



White Dog 40% klarer Whisky - frisch aus der Brennblase, 4 cl	9.50
Wiley Club Dry Gin 47%, 4 cl	8.00
Wiley Club Black Gin 55%, 4 cl	9.50

COCKTAILS

Less is more Negroni ^{1, 4, 6, 10, 12}	9.50
Whiskey Sour	10.00
Moscow Mule ^{1, 6, 10, 12}	9.60
London Mule ^{1, 6, 10, 12}	9.60
Caipirinha	9.50
Mojito	9.50

ÖFFNUNGSZEITEN

Von Mai bis September:

Montag bis Samstag: 8.30 Uhr bis 19.00 Uhr

Von Oktober bis April:

Montag bis Donnerstag: 8.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Freitag und Samstag: 8.30 Uhr bis 19.00 Uhr



Täglich ab 19.30 Uhr und an Sonn- und Feiertagen ganztags für Eventveranstaltungen buchbar. Infos unter www.bellavista-ulm.de

TOGO



Gerichte unserer wechselnden Wochenkarte gibt es auch zum Mitnehmen. Laden Sie hier die kostenlose App für unser nachhaltiges Mehrwegsystem herunter.



SHOP

Entdecken Sie unsere selbst hergestellten Produkte sowie Geschenkgutscheine in unserem Shop.



Allergene:

- A glutenhaltig
- B Krebstiere (Krustentiere, Crustaceae)
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse
- H Nüsse (Schalenfrüchte)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulphit
- M Lupinen
- N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern, Mollusken)

Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 geschwärzt
- 3 Konservierungsstoff
- 4 geschwefelt
- 5 Phosphat
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Geschmacksverstärker
- 8 gewachst
- 9 Säuerungsmittel
- 10 Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
- 11 Phenylalaninquelle
- 12 chininhaltig
- 13 koffeinhaltig
- 14 Natrium, Kaliumnitrit

Scan for
english menu

