



Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem gemütlichen Restaurant „Argenta Living“.

Lassen Sie sich von uns lecker bekochen.
Wir bieten Ihnen sowohl traditionelle, regionale als auch mediterrane Speisen an.

Ob kleinere Hochzeitsfeiern, Firmenfeiern, Jubiläen oder andere Feierlichkeiten: das Restaurant „Argenta Living“ hält für jeden Anlass - dank seiner vielfältigen Küche - das passende Angebot für Sie bereit.

Sprechen Sie uns gerne an.

ÖFFNUNGSZEITEN OPENING TIMES

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

DIENSTAG - SONNTAG

TUESDAY - SUNDAY

07:00 - 10:00 UHR

WARME KÜCHE

WARM KITCHEN

MONTAG - SAMSTAG

MONDAY - SATURDAY

17:00 - 22:00 UHR

BAR & LOUNGE

BAR & LOUNGE

MONTAG - DONNERSTAG

MONDAY - THURSDAY

17:00 - 22:00 UHR

FREITAG + SAMSTAG

FRIDAY - SATURDAY

17:00 - 00:00 UHR

☎ 0661 942 649 25

✉ INFO@ARGENTA-LIVING.DE

🌐 ARGENTA-LIVING.DE



VORSPEISEN

STARTER

01 CARPACCIO ^{g, j}
 hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl,
 Rucola, Champignons & geraspelttem Parmesan
*fine beef fillet slices with olive oil,
 rocket, champignons and grated parmesan*

02 VITELLO TONNATO ^{2, 3, c, d, g}
 Feine Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme
veal fillet slices with tuna cream

03 ANTIPASTI-TELLER *warm* ^{a, c, i, k} 
 gemischtes Gemüse
warm antipasto plate

04 FETA AUF OFENGEMÜSE ^{a, g}
 mit frischem Brot
gratinated sheep cheese with fresh bread

05 AVOCADO-CROSTINI ^a 
 geröstete Brote mit Avocado
 & frischen Tomaten
*roasted breads with avocado
 and fresh tomatoes*

06 SCAMPIPFANNE ^b
 mit Knoblauch, Olivenöl & Chilischoten
pan roasted scampi with garlic, olive oil and chili

SUPPEN SOUPS

15 GEMÜSESUPPE ^a
 mit frischem Brot
vegetable soup with fresh bread

12,50 €



SALAT SALAD

20 GEMISCHTER SALAT *klein* ^{a, g} **5,50 €**
 mit Mozzarella, Paprika, Tomaten & Gurken,
 dazu frisches Brot
*small mixed salad
 with mozzarella, bell pepper, tomatoes and cucumber*

12,50 €



21 GEMISCHTER SALAT *groß* ^{a, g} **9,50 €**
 mit Mozzarella, Paprika, Tomaten & Gurken,
 dazu frisches Brot
*big mixed salad
 with mozzarella, bell pepper, tomatoes and cucumber*

9,50 €

9,50 €




Extrawünsche? *for you extra*

Hähnchenbruststreifen <i>chicken breast stripes</i>	+ 4,00 €
Rindfleischstreifen <i>beef stripes</i>	+ 5,00 €
Thunfisch <i>tuna</i>	+ 4,00 €
Lachs <i>salmon</i>	+ 5,00 €

6,50 €



10,50 €

22 INSALATA VERDURA ^{a, g, i, j}  **10,50 €**
 gemischter Salat, Antipastigemüse, Mozzarella
mixed salad, vegetable antipasti, mozzarella



23 INSALATA DI POLLO ^{a, g} **14,50 €**
 Römersalat, Grana Padano, Hähnchen
 und Essig-Öl-Dressing
*romaine lettuce, grana padano, chicken
 and vinegar and oil dressing*

5,50 €



HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

NUDELN *NOODLES*

- 30 CANNELLONI** *überbacken* ^{a, c, g} 10,00 €
mit Spinat-Ricotta-Füllung
with spinach and ricotta filling
- 31 SPAGHETTI AGLIO E OLIO** *scharf* ^{a, b} 14,50 €
mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl & Chilischoten
with scampi, garlic, olive oil and chili (hot)
- 32 SPAGHETTI LACHS** ^{a, d, g} 13,00 €
in Sahnesoße mit Lachs & Kirschtomaten
in cream sauce with salmon and cherry tomatoes
- 33 PACCHERI MARE** ^{a, b, d, g, n} 14,50 €
mit Meeresfrüchten
with seafood
- 34 GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI** ^{a, c, g} 10,50 €
in Sahnesoße mit Mozzarella überbacken
in cream sauce with gratinated mozzarella
- 35 TAGLIATELLE** ^{a, b} 14,50 €
mit Scampi
with scampi
- 36 PENNE ALLA CHEF** ^{a, b} 14,50 €
mit Krebsfleisch, Garnelen & Kirschtomaten
in Thaisauce (rot, leicht scharf)
*penne with crabs, prawns and cherry tomatoes
in thaisauce (red, light spicy)*
- 37 PASTA** ^a 15,00 €
mit Rindfleischstreifen, Rucola,
getrockneten Tomaten & Pinienkernen
*pasta with beef stripes, rocket,
dried tomatoes and pine nuts*
- 38 RAVIOLI BUFFALO** *hausgemacht* ^{a, g} 14,00 €
gefüllt mit Ricotta, Büffelmozzarella & Spinat
in Salbei-Butter-Soße
*ravioli filled with ricotta, buffalo mozzarella and spinach
in sage butter sauce*
- 39 RAVIOLI FEIGEN** *hausgemacht* ^{a, g} 15,00 €
mit Pecorino (Hartkäse), frischen Feigen,
Pinienkernen & Salbei-Butter-Soße
*homemade ravioli
with pecorino (hard cheese), fresh figs,
pine nuts and sage butter sauce*
- 40 RAVIOLI BIRNE** *hausgemacht* ^{a, g} 16,00 €
mit Blauschimmelkäse und Birnen Füllung
in Birnensoße mit Schafskäse
*homemade ravioli with blue cheese and
pear filling in pear sauce with sheep cheese*



RISOTTO *RISOTTO*

- 41 RISOTTO** ^{a, c} 16,00 €
mit Steinpilzen und Entenbrust
with porcini and duck breast

FISCH *FISH*

- 45 CALAMARI** ⁿ 20,50 €
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat
calamari with fried potatoes and a side salad
- 46 LACHS** *gegrillt* ^{a, d} 25,00 €
mit Safranrisotto
salmon fillet with saffron risotto



FLEISCH *MEAT*

- 50 RUMPSTEAK** ^{250g g} 23,00 €
mit Bratkartoffeln & Spinat
*wahlweise: gegrillt mit Kräuterbutter
oder mit Gorgonzolasoße
rumpsteak with fried potatoes and spinach
optionally: grilled with herb butter
or with gorgonzola sauce*
- 51 RINDERFILET** ^{g, j, l} 33,00 €
mit Bratkartoffeln & Spinat in Pfeffersoße
*fillet of beef with fried potatoes, spinach
and pepper sauce*



NACHSPEISEN

DESSERTS

- 60 PANNA COTTA** ^{g, 5, 10, 11} 5,50 €
mit Waldfrucht-Püree
panna cotta topped with mixed berries sauce
- 61 HAUSGEMACHTES TIRAMISU** ^{9, a, g} 6,00 €
homemade tiramisu
- 62 VERSCHIEDENE EISSORTEN** 1,20 € / KUGEL
wechselnd
different types of ice cream, variable



KREIERE DEINE EIGENE PIZZA

CREATE YOUR OWN PIZZA

JEDE PIZZA WIRD MIT TOMATENSOßE UND EINER EDAMER+MOZZARELLA-MISCHUNG ZUBEREITET

EACH PIZZA IS PREPARED WITH TOMATO SAUCE AND EDAM CHEESE+MOZZARELLA-MIX

PIZZA MARGHERITA
BASIC PRICE

7,00 €

WÄHLE DEINE BELÄGE

choose your toppings

» Salami » salami	1,50 €	» Sardellen » anchovies	1,50 €	» Oliven » olives	1,50 €
» Schinken » ham	1,50 €	» Lachs » salmon	3,00 €	» Peperoni » chillies	1,00 €
» Peperoniwurst » chilli sausage	1,50 €	» Meeresfrüchte » seafood	2,00 €	» Antipasti-Gemüse » vegetable antipasti	3,00 €
» Fenchelsalami » fennel salami	2,50 €	» Kapern » capers	1,50 €	» Spinat » spinach	1,00 €
» Trüffelsalami » truffle salami	2,50 €	» Rucola » rocket	1,50 €	» Brokkoli » broccoli	1,00 €
» Knoblauchsalami » garlic salami	2,50 €	» Zwiebeln » onions	1,00 €	» Ananas » pineapple	1,00 €
» Spianata Salami (scharf) » spianata salami (spicy)	2,50 €	» Tomaten » tomatoes	1,50 €	» Rote Bete » beetroot	2,00 €
» Parmaschinken » parma ham	2,50 €	» Champignons » mushrooms	1,50 €	» Walnüsse » walnuts	2,00 €
» Thunfisch » tuna	2,00 €	» Paprika » red pepper	1,00 €		

WÄHLE DEINE GEWÜRZE

choose your spices

- » Chili
» chili
- » Knoblauch
» garlic
- » Oregano
» oregano

WÄHLE DEINEN KÄSE (+1,50 €)

choose your chesse

- » Mozzarella
» mozzarella
- » Feta
» sheep cheese
- » Gorgonzola
» gorgonzola
- » Parmesan
» parmesan

WÄHLE DEIN SPECIAL

choose your specials

- » Basilikum (frisch) 1,00 €
» fresh basil
- » Trüffelöl 1,50 €
» truffle oil

Zeigt her eure Pizza
show us your pizza

ARGENTA.LIVING
#ARGENTALIVING

GETRÄNKE

DRINKS

WARME GETRÄNKE *WARM DRINKS*

TASSE KAFFEE ¹³ <i>cup of coffee</i>	2,50 €
ESPRESSO ¹³	2,00 €
ESPRESSO DOPPIO ¹³	3,00 €
ESPRESSO MACCHIATO ¹³	2,50 €
CAPPUCCINO ¹³	3,00 €
LATTE MACCHIATO ¹³	3,50 €
GLAS TEE verschiedene Sorten <i>glas of tee, different sorts</i>	2,50 €

ALKOHOLFREI *NON-ALCOHOLIC*

FÖRSTINA <i>classic, medium, naturell</i>	0,3 L	2,50 €
	0,75 L	4,50 €
SAN PELLEGRINO	0,75 L	5,50 €
COCA COLA ^{1,3,13}	0,3 L	3,00 €
COCA COLA LIGHT ^{1,3,13}	0,3 L	3,00 €
FANTA	0,3 L	3,00 €
SPRITE	0,3 L	3,00 €
SPEZI ^{1,3,9,13}	0,3 L	3,00 €
SCHWEPES ^{1,10} <i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry</i>	0,3 L	3,40 €
ORANGENSAFT <i>orange juice</i>	0,3 L	3,40 €
APFELSAFT <i>apple juice</i>	0,3 L	3,40 €
SCHORLEN <i>spritzer</i> <i>Apfelsaft, Johannisbeer, Rhabarber apple, currant, rhubarb</i>	0,3 L	3,40 €

BIER *BEER*

MÖNCHSHOF KELLERBIER	0,3 L	3,00 €
KULMBACHER PILS	0,3 L	3,00 €
RADLER <i>beer with limonade</i>	0,3 L	3,00 €
MÖNCHSHOF SCHWARZBIER	0,5 L	4,50 €
KAPUZINER HEFEWEIZEN <i>wheat beer</i>	0,5 L	4,50 €
MÖNCHSHOF HEFEWEIZEN alkoholfrei <i>wheat beer nonalcoholic</i>	0,5 L	4,50 €
HOCHSTIFT PILS <i>Flasche</i> <i>bottled beer</i>	0,3 L	3,00 €
HOCHSTIFT DRIVE <i>Flasche</i> alkoholfrei <i>bottled beer nonalcoholic</i>	0,3 L	3,00 €

SCHNAPS *SCHNAPS*

RAMAZOTTI	2 CL	3,00 €
SAMBUCA	2 CL	3,00 €
JÄGERMEISTER	2 CL	3,00 €
JACK DANIELS	2 CL	3,00 €
WILLIAMS CHRIST	2 CL	3,00 €
WODKA GORBATSCHOW	2 CL	3,00 €
LIMONCELLO	2 CL	3,00 €

APERITIF *APERITIF*

LILLET WILD BERRY	5,90 €
APEROL SPRITZ	5,90 €
HUGO	5,00 €
MARTINI ROSSO	4,00 €
RAMAZOTTI ROSSO	4,00 €
PROSECCO	4,00 €

BESONDERE WEINE AUS DER REGION

SPECIAL WINES FROM THE REGION

WEINGUT NEVERLAND - RHEINHESSEN

NEVERLAND (von Peter Pan) ist ein Ort, der uns zu Weinen außerhalb der Konventionen inspiriert. Unser Weingut ist in Vendersheim (Rheinhausen) verwurzelt. Hier vereinen wir auf 15 ha Weinreben, im eher kühlen Teil Rheinhessens, tiefgründige Kalksteinböden mit einer nahezu einmaligen Südausrichtung für besonders mineralische Weine gewachsen 250 m ü.M. Biologischer Anbau und selektive Handlese sind dafür eine wichtige Voraussetzung.

Unsere Weine spielen mit der Tradition, schaffen aber auch Raum für neue Perspektiven. Sie haben Ecken und Kanten. Sind keine Sprinter, eher die Langstreckenläufer, die mit zunehmender Reife ihre wahre Klasse offenbaren. Wir möchten mit unseren Weinen charakterstarke, außergewöhnliche Botschafter der rheinhessischen Weinkultur anbieten, die dem Genießer bei jedem Schluck ein Stück NEVERLAND an den Gaumen zaubern.

Daher war es nur konsequent unserem Weingut den Namen NEVERLAND zu verleihen.
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genuss unserer Weine!

FLASCHENWEIN WEISS

BOTTLED WHITE WINE

FEMME FATALE *BIO* 24,00 €
Riesling - elegant, Extrasüße, mineralisch

CLASS A GRAUBURGUNDER 26,00 €
VOM KALKERMERGEL *BIO*
Pinot Grigio - Honigmelone, Pfirsich, Quitte

WEISSBURGUNDER MINEREAL *BIO* 29,00 €
Pinot Blanc - mineralisch, Birne mit floraler Note

JURASSIC SANDS *BIO* 34,00 €
Sauvignon blanc - fruchtig, Cassis, reifer Pfirsich, Holunderblüten

FLASCHENWEIN ROSÉ & ROT

BOTTLED ROSÉ AND RED WINE

L'ETOILE DES ROSES *BIO* 29,00 €
Rosé aus Pinot Noir & Cabernet Sauvignon grüne Stachelbeere, Erdbeere, Litschi

HARAKIRI *Spätfüllung BIO* 39,00 €
Cuvée aus Pinot Noir & Cabernet Sauvignon Brombeere, Schokolade, schwarze Johannisbeere, kräftige Röstaromen

ROTE SONNE *BIO* 39,00 €
Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Eichenfass, kräftige Struktur, weicher Abgang

UNSERE BESTSELLER

OUR BESTSELLERS

WEISSWEIN

WHITE WINE

FRIZZANTINO	0,2 L	4,00 €
PINOT GRIGIO	0,2 L	4,50 €
CHARDONNAY	0,2 L	4,50 €
RIESLING <i>BIO</i>	0,2 L	6,50 €

ROTWEIN

RED WINE

LAMBRUSCO	0,2 L	4,00 €
ROSÉ	0,2 L	4,00 €
PRIMITIVO	0,2 L	5,90 €
HARAKIRI	0,2 L	5,90 €

FLASCHENWEIN ROT

BOTTLED RED WINE

POGGIO CAPPONI CHIANTI 28,00 €
TENUTE RUBINO PUNTA AQUILA 34,00 €

PLANETA PLUMBAGO 36,00 €
BARBERA D'ALBA TENUTA CARRETTA 36,00 €

APFELWEIN 0,3 L 3,00 €
cider

WEISSWEINSCHORLE 0,2 L 4,50 €
white wine spritzer

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS AND ADDITIVES

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

ALLERGENE *ALLERGENS*

- a** glutenhaltig
cereal containing gluten
- b** Krebstiere
crustacean
- c** Eier
eggs
- d** Fische
fish

- e** Erdnüsse
peanuts
- f** Sojabohnen
soybeans
- g** Milch inkl. Laktose
milk incl. lactose
- h** Schalenfrüchte
edible nuts

- i** Sellerie
celery
- j** Senf
mustard
- k** Sesamsamen
sesame seeds
- l** Schwefeldioxid und Sulfite
sulfur dioxide and sulfites

- m** Lupinen
lupines
- n** Weichtiere
molluscs

ZUSATZSTOFFE *ADDITIVES*

- 1** mit Farbstoffen
contains colorings
- 2** mit Konservierungsstoff(en)
contains preservatives
- 3** mit Antioxidationsmittel
contains antioxidants
- 4** mit Geschmacksverstärker(n)
contains flavor enhancer

- 5** geschwefelt
sulfured
- 6** geschwärzt
blackened
- 7** mit Phosphat
contains phosphate
- 8** mit Milcheiweiß
contains milk protein

- 9** chininhaltig
contains quinine
- 10** mit Süßungsmittel
contains sweeteners
- 11** gewachst
waxed
- 12** mit Nitritpökelsalz
contains nitrite curing salt

- 13** koffeinhaltig
contains caffeine
- 14** gentechnisch verändert
genetically modified

