



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 das passende Angebot für Sie bereit.

*Sprechen Sie uns gerne an.*

## UNSERE Öffnungszeiten

**FRÜHSTÜCK**  
DIENSTAG - SONNTAG  
07:00 - 10:00 UHR  
MIT VORANMELDUNG

**RESTAURANT · BAR · LOUNGE**  
MONTAG - SAMSTAG  
17:00 - 23:00 UHR  
KÜCHE BIS 22:00 UHR

**SONNTAG**  
12:30 - 21:00 UHR  
KÜCHE BIS 20:30 UHR

Argenta Living presents

# COCKTAIL special



## Tiramisu Martini

Espresso, Baileys, Amaretto,  
Sahne, Zuckersirup

\_\_ 6,90 €

## Espresso Martini

Espresso, Vodka,  
Zuckersirup

\_\_ 6,90 €

---

a cocktail  
is always a good idea

---



## White Christmas Mojito

Kokosrum, Weißer Rum, Zucker  
Kokosmilch, Zitronensaft, Minze

\_\_ 6,90 €



# VORSPEISEN

## STARTER

**01 CARPACCIO** <sup>g, j</sup>  
 hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl,  
 Rucola, Champignons & geraspeltm Parmesan  
*fine beef fillet slices with olive oil,  
 rocket, champignons and grated parmesan*

**02 VITELLO TONNATO** <sup>2, 3, c, d, g</sup>  
 feine Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme  
 und Kapern  
*veal fillet slices with tuna cream and capers*

**04 FETA AUF OFENGEMÜSE** <sup>a, g</sup>  
 mit frischem Brot  
*gratinated sheep cheese with fresh bread*

**05 SCAMPIPFANNE** <sup>b</sup>  
 mit Knoblauch, Olivenöl & Chilischoten  
*pan roasted scampi with garlic, olive oil and chili*

*Darf es etwas mehr sein?* 1 Scampi +2,00 €

13,50 €

13,50 €

10,90 €

11,50 €

## SUPPEN SOUPS

**15 KARTOFFELCREMESUPPE** <sup>a, g</sup> **7,90 €**  
 mit Toastschnitte, garniert mit Sucuk & Paprika  
*potato soup with a slice of bread,  
 garnished with sucuk and bell pepper*

## SALAT SALAD

**20 GEMISCHTER SALAT** <sup>klein a, g</sup> **6,90 €**  
 mit Mozzarella, Paprika, Tomaten & Gurke  
*small mixed salad with mozzarella, bell pepper,  
 tomatoes and cucumber*

**21 BEILAGENSALAT** <sup>a, g</sup> **3,90 €**  
 mit Mozzarella, Paprika, Tomaten & Gurke  
*small mixed salad with mozzarella, bell pepper,  
 tomatoes and cucumber*

*Antipasti Spezial* **29,80 €**  
**GEM. PLATTE FÜR 2** *mixed plate for 2*  
 Carpaccio · Vitello Tonnato · Antipasti-Gemüse

*Antipasti-Platten für mehrere Personen  
 auf Vorbestellung!*

### Extrawünsche? *for you extra*

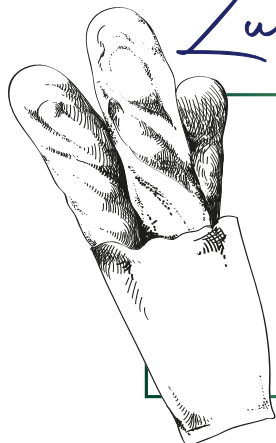
Rindfleischstreifen <i>beef stripes</i>	+ 5,00 €
Thunfisch <i>tuna</i>	+ 4,00 €
Lachs <i>salmon</i>	+ 5,00 €

**22 INSALATA VERDURA** <sup>a, g, i, j</sup> **12,90 €**  
 gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten,  
 Gurke & Antipastigemüse  
*mixed salad with mozzarella, bell pepper,  
 tomatoes, cucumber and vegetable antipasti*

**23 INSALATA DI POLLO** <sup>a, g, i, j</sup> **15,50 €**  
 gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten,  
 Gurke & Hähnchenbruststreifen  
*mixed salad with mozzarella, bell pepper,  
 tomatoes, cucumber and chicken strips*

**!** alle Salate werden mit Grana Padano,  
 Essig-Öl-Dressing & frischem Brot serviert  
*all salads are served with Grana Padano,  
 vinegar oil dressing and fresh bread*

*Zum Mitnehmen*  
**to go**



**CIABATTA** **6,90 €**  
 frisch aus dem Ofen

**OLIVEN** **5,90 €**  
 selbst eingelegt



**! auf Vorbestellung !**

# HAUPTSPEISEN

## MAIN DISHES

### NUDELN NOODLES

31 SPAGHETTI AGLIO E OLIO *scharf* <sup>a, b</sup>  
mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl & Chilischoten  
*with scampi, garlic, olive oil and chili (hot)*

15,50 €

32 SPAGHETTI LACHS <sup>a, d, g</sup>  
in Sahnesoße mit Lachs & Kirschtomaten  
*in cream sauce with salmon and cherry tomatoes*

15,50 €

33 PENNE ALLA CHEF <sup>a, b</sup>  
mit Garnelen & Kirschtomaten  
in Thaisauce (rot, leicht scharf)  
*penne with prawns and cherry tomatoes  
in thaisauce (red, light spicy)*

15,50 €

34 PASTA RIND <sup>a</sup>  
mit Rindfleischstreifen, getrockneten Tomaten,  
Rucola & Pinienkernen in Tomatensoße  
*pasta with beef stripes, dried tomatoes,  
rocket and pine nuts in a tomatoe sauce*

15,90 €

35 PACCHERI <sup>a, i, j</sup>  
in Salsiccia-Ragout, mit Fenchel und  
Chili (*milde Schärfe*)  
*paccheri in salsiccia-ragout with fennel  
and chili (mild pepperiness)*

15,90 €

*good to know*  
Salsiccia ist eine italienische Wurst  
aus Schweinefleisch  
Salsiccia is a italian pork sausage

36 RAVIOLI FEIGEN *hausgemacht* <sup>a, g</sup>  
mit Pecorino (Hartkäse), frischen Feigen  
& Pinienkernen in Salbei-Butter-Soße  
*homemade ravioli  
with pecorino (hard cheese), fresh figs  
and pine nuts in sage butter sauce*

16,90 €

37 TORTELLONI SPINAT *hausgemacht* <sup>a, g, f, i</sup>  
mit Ricotta-Spinat-Füllung und Kirschtomaten  
in einer leicht scharfen Tomatensoße  
optional: mit Salbei-Butter-Soße  
*tortelloni filled with ricotta and spinach, with  
cherry tomatoes in a mildly hot tomatoe sauce  
optionally: sage butter sauce*

15,90 €

### RISOTTO RISOTTO

42 RISOTTO PILAW <sup>g</sup> *Zubereitung: 20 Min.*  
mit Hähnchenbrust und Gemüse  
*with chicken breast and vegetables*

15,90 €

### FISCH FISH

45 CALAMARI <sup>a, n</sup> 21,50 €  
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat  
*calamari with fried potatoes and a side salad*

### FLEISCH BEEF

50 RUMPSTEAK 250g <sup>g</sup> 25,90 €  
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 KALBSSCHNITZEL *paniert* <sup>a, c, g</sup> 23,90 €  
mit Bratkartoffeln & Preiselbeeren  
*veal escalope with fried potatoes and  
cranberries*

## NACHSPEISEN DESSERTS

61 TIRAMISU *hausgemacht* <sup>10, a, g</sup> 7,50 €  
*homemade tiramisu*

62 CRÈME BRÛLÉE *hausgemacht* <sup>10, c, g</sup> 6,50 €

63 SCHOKO-SOUFFLÉ *hausgemacht* <sup>10, a, c, g</sup> 7,90 €  
mit Vanilleeis  
*homemade chocolate soufflé  
with vanilla ice cream*

64 VERSCHIEDENE EISSORTEN 1,40 € / KUGEL  
wechselnd  
*different types of ice cream, variable*

65 AFFOGATO AL CAFFÉ <sup>13, g</sup> 5,00 €  
Espresso mit Vanilleeis  
*espresso with vanilla ice cream*

66 WINDBEUTEL *hausgemacht* <sup>a, c, g</sup> 8,90 €  
aus Brandteig mit Pistaziencremefüllung  
*cream puff made of choux pastry with  
pistachio cream filling*

NEU

# KREIERE DEINE EIGENE *Pizza*

CREATE YOUR OWN



JEDE PIZZA WIRD MIT TOMATENSOßE  
UND MOZZARELLA ZUBEREITET

EACH PIZZA IS PREPARED WITH TOMATOE SAUCE  
AND MOZZARELLA

PIZZA MARGHERITA  
BASIC PRICE

8,50 €

## WÄHLE DEINE BELÄGE

choose your toppings

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

## 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



# GETRÄNKE

## DRINKS

### WARME GETRÄNKE *WARM DRINKS*

**TASSE KAFFEE** <sup>13</sup>  
*cup of coffee*

**ESPRESSO** <sup>13</sup>

**ESPRESSO DOPPIO** <sup>13</sup>

**ESPRESSO MACCHIATO** <sup>13, g</sup>

**AFFOGATO AL CAFFÈ** <sup>13, g</sup>

*Espresso mit Vanilleeis  
espresso with vanilla ice cream*

**CAPPUCCINO** <sup>13, g</sup>

**LATTE MACCHIATO** <sup>13, g</sup>

**GLAS TEE**

*verschiedene Sorten  
glas of tee, different sorts*

### ALKOHOLFREI *NON-ALCOHOLIC*

**FÖRSTINA / RHÖN SPRUDEL** 0,3 L 3,50 €  
*classic, medium, naturell*

0,75 L 6,90 €

**COCA COLA** <sup>1, 13, 15</sup> 0,3 L 3,50 €

**COCA COLA LIGHT / ZERO** <sup>1, 3, 15</sup> 0,3 L 3,50 €

**FANTA** <sup>1, 3, 15, 16</sup> 0,3 L 3,50 €

**SPRITE** <sup>15</sup> 0,3 L 3,50 €

**SPEZI** <sup>1, 3, 9, 13</sup> 0,3 L 3,50 €

**SCHWEPPE** <sup>1, 9</sup> 0,3 L 3,80 €

*Bitter Lemon, Tonic Water,  
Ginger Ale, Wild Berry*

**ORANGENSAFT** 0,3 L 3,90 €  
*orange juice*

**APFELSAFT** 0,3 L 3,90 €  
*apple juice*

**SCHORLEN** *spritzer* 0,3 L 3,90 €  
*Apfelsaft, Johannisbeer, Rhabarber  
apple, currant, rhubarb*

### BIER *BEER*

**MÖNCHSHOF KELLERBIER** 0,3 L 3,50 €  
0,5 L 4,80 €

**KULMBACHER PILS** 0,3 L 3,50 €  
0,5 L 4,80 €

**RADLER** <sup>15</sup> 0,3 L 3,50 €  
*beer with limonade* 0,5 L 4,80 €

**ERDINGER HEFEWEIZEN** 0,5 L 4,90 €  
*wheat beer*

**ERDINGER HEFEWEIZEN** <sup>15</sup> 0,5 L 4,90 €  
*alkoholfrei  
wheat beer nonalcoholic*

**HOCHSTIFT PILS** *Flasche* 0,3 L 3,50 €  
*bottled beer*

**HOCHSTIFT DRIVE** *Flasche* <sup>15</sup> 0,3 L 3,50 €  
*alkoholfrei  
bottled beer nonalcoholic*

**COLA WEIZEN** 0,5 L 4,90 €  
*wheat beer with cola*

### APERITIF

**LILLET WILD BERRY** <sup>1, 2, 5</sup> 6,90 €

**APEROL SPRITZ** <sup>1, 2, 5, 9</sup> 6,90 €

**LIMONCELLO SPRITZ** 6,90 €

**HUGO** 6,90 €

**DÉJÀ-VU TONIC** *ODER WILD BERRY* 6,90 €

**MARTINI ROSSO TONIC** 6,90 €

**MARTINI BIANCO WILD BERRY** *ODER SPRITE* 6,90 €

**RAMAZOTTI ROSATO SPRITZ** 6,90 €

**ROSATO BELLA** *MIT WILD BERRY* 6,90 €

**PROSECCO** 5,00 €

*Flasche*  
**PROSECCO**  
35,00 €



*Für weitere Getränke fragen Sie bitte unser Servicepersonal.  
For other drinks, please ask our service staff.*

# GETRÄNKE

## DRINKS

### DIGESTIF 2 CL

RAMAZOTTI	BAILEYS AUF EIS
AVERNA	WILLIAMS CHRIST
AHA	WODKA
SAMBUCA	LIMONCELLO
JÄGERMEISTER	TEQUILA SILVER
JACK DANIELS	SCHLITZER OBSTBRÄNDE

Barrique gereift  
*Grappa*

4,50 €

Für weitere Getränke fragen Sie bitte unser Servicepersonal.  
For more, please ask our service staff.

### LONGDRINKS

CUBA LIBRE 1,2,13
WHISKEY COLA 1,2,3,10,13
JACKY BERRY 1,2,3,10
WODKA LEMON

GIN TONIC mit Schweppes Tonic Water 9

*Let the evening be* **GIN**

WÄHLE DEINEN LIEBLINGS-GIN TONIC

- GORDON'S LONDON DRY GIN STANDARD
- MALFY CON LIMONE
- WILHELM RHÖNER GIN
- BOMBAY SAPPHIRE
- HENDRICK'S GIN
- BURGEN GIN
- BURGEN DRY GIN
- BURGEN GIN DISTILLERS CUT
- WINDSPIEL

3,50 €

### COCKTAILS

SINGAPORE SLING 1	7,90 €
Gin, Cherry Brandy, Ananassaft, Zitronensaft	
CAIPIRINHA 1	6,90 €
Cachaça, Limette, Rohrzucker	
MOJITO	6,90 €
Weißer Rum, Sodawasser, Limette, Minze, Rohrzucker	
GIN BASIL SMASH	8,90 €
Gin, Basilikum, Zitrone, Zuckersirup	
ZOMBIE	11,50 €
3 Sorten Rum, Grenadine, Maracujarsirup, Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft	
ESPRESSO MARTINI	6,90 €
Espresso, Vodka, Zuckersirup	
TIRAMISU MARTINI	6,90 €
Espresso, Baileys, Amaretto, Sahne, Zuckersirup	



## A COCKTAIL A DAY

KEEPS THE WORRIES \_\_\_\_\_ A W A Y

### COCKTAILS

#### ALKOHOLFREI NON-ALCOHOLIC

VIRGIN GIN TONIC	6,90 €
Tonic Water, alkoholfreier Gin, Zitrone, Rosmarin	
VIRGIN MOJITO	6,90 €
Tonic Water, Limette, Minze, weißer Rohrzucker	
VIRGIN CAIPIRINHA	6,90 €
Ginger Ale, Limette, brauner Rohrzucker	
SUMMERBREEZE	6,90 €
Kirschnektar, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine	
ARGENTA SPEZIAL	6,90 €
Maracujanektar, Bitter Lemon, Limette, brauner Rohrzucker	

7,20 €

7,20 €

6,90 €

6,90 €

7,90 €

8,90 €

8,90 €

8,90 €

9,90 €

9,90 €

9,90 €

9,90 €

9,90 €

9,90 €

9,90 €

10,90 €



**UNSERE  
BESONDEREN  
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 (Rheinhessen) 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!

**WEISSWEIN**

*WHITE WINE*

**FEMME FATALE** *BIO*

*Riesling - elegant, Extrasüße, mineralisch*

GLAS FLASCHE

8,90 € 26,00 €

**CLASS A GRAUBURGUNDER**

**VOM KALKERMERGEL** *BIO*

*Pinot Grigio - Honigmelone, Pfirsich, Quitte*

9,90 € 28,00 €

**WEISSBURGUNDER MINEREAL** *BIO*

*Pinot Blanc - mineralisch, Birne mit floraler Note*

9,90 € 28,00 €

**JURASSIC SANDS** *BIO*

*Sauvignon blanc - fruchtig, Cassis, reifer Pfirsich, Holunderblüten*

9,90 € 28,00 €

**ROSÉ & ROTWEIN**

*ROSÉ AND RED WINE*

GLAS FLASCHE

**L'ETOILE DES ROSES** *BIO*

*Rosé aus Pinot Noir & Cabernet Sauvignon grüne Stachelbeere, Erdbeere, Litschi*

9,90 € 28,00 €

**HARAKIRI** *Spätfüllung BIO*

*Cuvée aus Pinot Noir & Cabernet Sauvignon Brombeere, Schokolade, schwarze Johannisbeere, kräftige Röstaromen*

10,90 € 39,00 €

**ROTE SONNE** *BIO*

*Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Eichenfass, kräftige Struktur, weicher Abgang*

10,90 € 39,00 €

**WEISSWEIN**

*WHITE WINE*

<b>FRIZZANTINO</b>	0,2 L	6,90 €
<b>PINOT GRIGIO</b>	0,2 L	6,90 €
<b>CHARDONNAY</b>	0,2 L	6,90 €

**ROTWEIN**

*RED WINE*

<b>LAMBRUSCO</b>	0,2 L	6,90 €
<b>ROSÉ</b>	0,2 L	6,90 €
<b>PRIMITIVO</b>	0,2 L	7,90 €

**APFELWEIN** 0,25 L 3,50 €  
*cider*

0,5 L 4,90 €

**WEISSWEINSCHORLE** 0,2 L 5,90 €  
*white wine spritzer*

**FLASCHENWEIN ROT**

*BOTTLED RED WINE*

<b>PRIMITIVO</b>	28,00 €
<b>TENUTE RUBINO PUNTA AQUILA</b>	34,00 €
<b>PLANETA PLUMBAGO</b>	36,00 €
<b>BARBERA D'ALBA TENUTA CARRETTA</b>	36,00 €



# 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*
- 15** mit Säuerungsmitteln  
*contains acidifier*
- 16** mit Stabilisatoren  
*contains stabilizers*