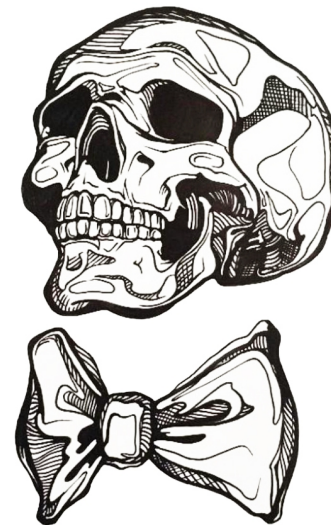


Gutes Essen ist eine  
Sünde, die man gerne  
in Kauf nimmt.

Le Péché



[www.le-peche-restaurant.de](http://www.le-peche-restaurant.de)

Arndtstraße 4  
33602 Bielefeld  
+49(0)521 56068999  
[info@le-peche-restaurant.de](mailto:info@le-peche-restaurant.de)



# Kalte Vorspeisen

-  **Sauce Piquante** 6  
kleingeschnittene Gemüsekostbarkeiten,  
Chili und Olivenöl, mit Knoblauch abgerundet
- Zaziki (7)** 6  
Joghurt mit fein geschnittenen Gurken und gepresstem  
Knoblauch
- Bruschetta (1,5,7,8)** 9  
Tomaten, Oliven, Zwiebeln auf Kapern auf geröstetem  
Ofenbaguette, mit Parmesan garniert
-  **Auberginensalat** 7  
gegrillte Auberginen (feingehackt), Zwiebeln,  
Paprika, Petersilie, Tomate
- Vitello Tonnato (4,6,7)** 12  
zartes Kalbfleisch in cremiger Thunfisch Kapern Sauce
-  **Poivrons farcis** 9  
gefüllte Paprika mit Reis und Rosinen
- Carpaccio di Manzo Pesto (7)** 13  
hauchdünn geschnittenes, naturbelassenes Rindfleisch  
mit Rucola, hausgemachtem Pesto und Parmesan
- Arnavut Cigeri** 10  
Kalbsleber mit Kartoffeln

**Hummus (5,7,11)** 17,00  
pürierte Kichererbsen mit Knoblauch, Joghurt, verschiedenen  
Gewürzen und Sesampaste

**L'inizio (1,5,7,8)** 17,00  
Verschiedene italienische Köstlichkeiten für zwei Personen

# Warme Vorspeisen

- Gegrillte Zucchini (7)** 7  
gefüllt mit Feta-Käse
-  **Gegrilltes Gemüse** 7  
mit Tomaten-Knoblauch Sauce
- Gambas al ajillo (2)** 9  
Garnelen in Knoblauch-Öl-Sauce
- Soupe au poulet (3,7)** 6  
Hühnersuppe mit Joghurt
-  **Minestrone** 6  
italienische Gemüsesuppe mit verschiedenem frischen  
Gemüse der Saison

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert



# Vom Grill

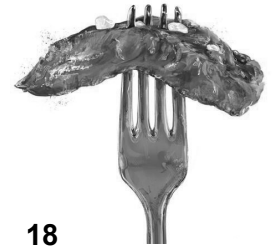
<b>Lammkotlett</b> serviert mit Bratkartoffeln oder Reis	21,9
<b>The Adana Original</b> Hackfleischspieß serviert mit Bratkartoffeln oder Reis	18,9
<b>Hähnchenspieß</b> serviert mit Bratkartoffeln oder Reis	16,9
<b>Hähnchenflügel</b> serviert mit Bratkartoffeln oder Reis	15,9

# Beilagen



<b>Folienkartoffel (7)</b> mit Sauerrahm	4,2
<b>Frische Champions</b>	4,2
<b>Pfannengemüse</b>	4,2
<b>Bratkartoffeln</b>	4,2
<b>Blattspinat</b>	4,2
<b>Grüne Bohnen</b>	4,2
<b>Gebratener Mais</b>	4,2
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	4,2
<b>Reis</b>	4,5

# Steak



<b>Argentinisches Rumpsteak</b> ein herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken, mit schmalem Fettrand	200g 18 300g 27
<b>Argentinisches Filet</b> ein zartes Stück vom Rind	200g 24 250g 29 300g 34
<b>Argentinisches Rib-eye Steak</b> die Franzosen nennen es Entrecôte, mit einem Fettauge im inneren	250g 23 350g 32
<b>Saltimbocca alla Romana (3,6,7)</b> frische Schweinerückensteaks mit Parmaschinken ummantelt in einer Salbei-Weiß-Soße, ergänzt von gebackenen Rosmarinkartoffeln und scharf angebratenem Wirsing	21

# Fisch

<b>Daurade Mâlefique</b> Frische Dorade mit Salzkartoffeln und frischem Salat	24
<b>Le Bon Saumon (1,4,6)</b> Frisches Lachsfilet mit Zitronensoße, Reis und Broccoli	25

# Handmade

- Estate (1,3)** 13,9  
Pizzateig gefüllt mit Hähnchenbruststreifen und Salat
- Içli köfte** 12,9  
Bulgur Bällchen gefüllt mit Rinderhackfleisch
- Ravioli Ricotta e Spinaci (1,3,7)** 14,9  
Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung mit Rucola und Parmesan garniert auf kräftiger Tomaten-Soße
- Ravioli Porcini (1,6,7)** 15,9  
Teigtasche mit Steinpilz-Füllung in Butter-Salbei-Soße

# Pasta



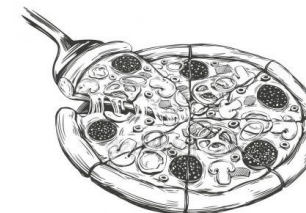
- Tartufata (1,6,7)** 23,9  
Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffelcreme-Sahnesoße dazu argentinische Rumpsteak Stücke
- Gamberi al Pesto (1,2)** 21,9  
Hausgemachte Spagetti mit Pesto und Black Tiger Garnele

- Gartinato Fortuita (1,6,7)** 14,9  
Überbackene Tagliatelle im Auberginen-Mantel verfeinert mit Basilikum und Parmesan auf Tomaten-Sahne-Soße

- Gorgonzola (1,7,8,12)** 14,5  
Röhrennudeln mit würzigem Gorgonzola, süße getrocknete Pflaumen und Walnüsse

- Filetto di pomodoro** 25,9  
Hausgemachte Tagliatelle in fruchtiger Tomaten-Soße mit argentinischen Filet Stücken

# Pizza



- Malsoano ma delizioso (1,3,7)** 14  
Mit gereiftem Parmaschinken, Rucola und Parmesan

- Decisamente (1,2,3,7,14)** 15  
In Thymian gewendeten Garnelen mit Cherrytomaten auf Frischkäse-Spinat mit leichter Knoblauchnote

- Fico (1,3,7,12)** 14  
Mit süßen Feigen, herzhaftem Ziegenkäse und Parmaschinken

- Bene (1,3,4)** 16  
Pizza mit gegrilltem frischen Lachs & milden Chilifäden

# Dessert

## Semifreddo (5,7,8)

Gefrorenes Dessert aus karamellisierten Mandeln und Vanille, unter geschmolzener warmer Schokolade

7,00

## Tiramisu (5,7,8)

7,00



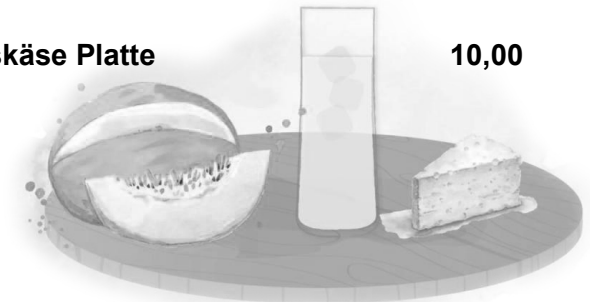
# Raki'lar

Yeni Raki	0,2l	25,00
	0,5l	50,00
Yeni Raki Âlâ	0,2l	30,00
	0,5l	55,00
Yeni Raki Ustaların Karışımı	0,2l	30,00
	0,5l	55,00
Yeni raki No .10	0,2l	35,00
	0,5l	60,00
Tekirdağ Altın Serisi	0,2l	25,00
	0,5l	50,00
Beylerbeyi Göbek Raki	0,2l	30,00
	0,5l	65,00
Kulüp Raki	0,2l	50,00
	0,5l	100,00
Saki Raki Siyah Üzüm	0,2l	35,00
	0,5l	70,00
Saki Gold	0,2l	40,00
	0,5l	85,00

## Unsere Empfehlung zu Raki

Honigmelonen Schafskäse Platte

10,00



# Weinfarte

**Prosecco** 0,1l 0,2l FI.

**Prosecco spum.DOC, La Farra, Venetien** 5 29  
frisch, leicht, sehr angenehm, feine Perlage

## Weißwein

**Pinot Grigio DOC, Campo Crè, Venetien** 5 27  
würzig, Blütenduft, wenig Säure

**Grillo DOC, La Vite, Sizilien** 6 26  
aromatisch, fein, elegant

**Lugana DOC, Citari, Lombardei** 7,5 32  
voll, weich, mineralisch, lang

**Chardonnay QbA, Hemer Rheinhessen** 6,9 27  
stoffig, rund, finesse, lang

**Sauvignon blanc QbA, Hemer Rheinhessen** 6,6 28  
Frische Aromen von Paprika und Cassis, belebend

## Rosè

**Rosado Optimo, Alconde, Navarra** 6 25  
fruchtig, weich, wenig Säure

**Rotwein** 0,2l FI.

**Primitivo Darione IGT, Paradiso, Apulien** 7 28  
voller, weicher Geschmack

**Nero D'Avola DOC, La Vite, Sizilien** 7 28  
rubinrot, rote Beeren, warm

**Montepulciano DOC, Il Priore, Abruzzen** 6 25  
dunkelrot, würzig, kräftig

**Nero di Troia Angelo I IGT, Paradiso, Apulien** 46  
sehr voll, Tabak, dunkle Früchte, langanhaltend

**Amarone DOCG, Corte Maioli, Venetien** 58  
elegant-kraftvoll, Trockenfrüchte, samtig, lang



Alle unsere Weine stammen von renommierten Erzeugern aus Italien und Deutschland

Sie bieten ein ausgezeichnetes Preis und Genussverhältnis an

# Cocktails



<b>Caipirinha</b>	8,5
Cachaça, Lime, brauner Zucker	
<b>Mojito</b>	9
Havana Club, Lime, Pfefferminze, brauner Zucker	
<b>Baileys Colada</b>	9
Rum, Baileys, Kokos Sirup, Sahne, Ananassaft	
<b>Espresso Martini</b>	9,5
Espresso, Vodka, Kahlua, Zucker Sirup	
<b>Gin fizz</b>	9
Gin, Zitronensaft, Zucker Sirup, Eiweiß, Soda	
<b>Whiskey sour</b>	9
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker Sirup, Eiweiß	
<b>Moscow mule</b>	9
Vodka, Lime, Ginger-Beer, Gurke, Minze Drivers	

*Jeden Tag Happy Hour*

19 – 22 Uhr



# Noctails

<b>Ipanema</b>	7,5
Frische Limetten, Lime, brauner Zucker, Maracuja, Ginger Ale	
<b>Virgin Colada</b>	7,5
Kokos Sirup, Ananassaft, Sahne	

# Aperitivi



<b>Aperol Spritz</b>	7
<b>Lillet Berry</b>	7
<b>Limoncello Spritz</b>	7
<b>Hugo</b>	7
<b>Campari O</b>	7
<b>Sarti Spritz</b>	7

# Proseccchi

<b>Prosecco DOCG</b>	0,1l	5
<b>Prosecco DOCG</b>	0,75l	27
<b>Moët &amp; Chandon Impèrial</b>	0,75l	90

# Bier

Krombacher vom Fass	0,2l	3,2
	0,4l	4,9
Krombacher alkoholfrei	0,33l	3
Krombacher Weizen		
hell	0,5l	4,9
dunkel	0,5l	4,9
alkoholfrei	0,5l	4,9
Corona	0,33l	4,9
Vitamalz	0,33l	3,5

# Digestivi

Martini	5cl	5
Grappa Riserva	2cl	3,2
Grappa di Madeira	2cl	5
Grappa Nonino	2cl	5,4
Sambuca Molinari	2cl	3
Campari	4cl	4
Ramazotti	2cl	3
Averna	2cl	3
Fernet       branca,menta	2cl	3
Jägermeister	2 cl	3
Alte Marille	2 cl	4,5
Frangelico	2 cl	3
Baileys	4 cl	4

# Whisky

## Single Malt

Ardberg	10Y	3cl	9,5
Oban	14Y	3cl	8
Cardhu	12Y	3cl	7
Glenfiddich	12Y	3cl	7,5
Lagavulin	8Y	3cl	8,5
Smokehead		3cl	9
Suntory Whisky (Japanese Whisky)		3cl	7
Jack Daniels		3cl	5,5
Jack Daniels Single Barrel		3cl	7,5



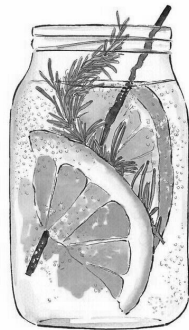
# Brandies & Cognac

Hennessy	3cl	7,5
Remy Martin 1738	3cl	7
Carlos.I	3cl	7,5



# Non Alcol

<b>S. Pellegrino</b>	<b>0,25l</b>	<b>3</b>
feinperlig	<b>0,75l</b>	<b>7,1</b>
<b>Aqua Panna</b>	<b>0,25l</b>	<b>3</b>
still	<b>0,75l</b>	<b>7,1</b>
<b>Coca Cola (4), Coca Cola Zero (1,3,4)</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,3</b>
<b>Fanta (1,2,4), Sprite (1)</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,3</b>
<b>Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,3</b>
<b>Vaihinger Säfte</b>		
Apfel naturtrüb, Mango, Maracuja		
Orange, Schwarze Johannisbeere,		
Ananas	<b>0,2l</b>	<b>3,2</b>
<b>Hausgemachte Limonade</b>		<b>6,5</b>
Erdbeer-Lime-Maracuja, Brombeer-Minze,		
Basilikum-Erdbeer, Zitrone-Minze		



# Piaceri de Caffè

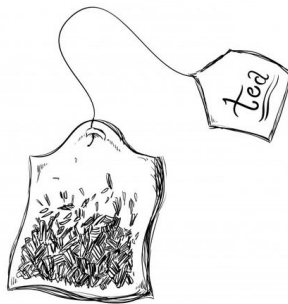
<b>Caffè</b>	<b>3,4</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>4,5</b>
<b>Espresso</b>	<b>3</b>
<b>Espresso macchiato</b>	<b>3,2</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>4,5</b>
<b>Cappucino</b>	<b>3,5</b>
<b>Caffè Corretto</b> (Espresso mit Grappa)	<b>5</b>
<b>Preddo Espresso</b>	<b>4,5</b>



# Tee

aus biologischem Anbau

<b>Orange</b>	4,9
Grüner Tee, frisch, fruchtig mit intensiven Orangenschalenstückchen	
<b>Orkanböe</b>	4,9
Stürmische Kräutermischung, nicht nur bei schlechtem Wetter ein Genuss	
<b>Apfel-Zitrone extra</b>	4,9
Erfrischender Geschmack von süßem Apfel und dezent säuerlicher Zitrone	
<b>Spirit of Sunderpani</b>	4,9
Hochklassiger nepalesischer Darjeeling mit feiner Würze und großem Bouquet	
<b>Kamillenblütentee</b>	4,9
Wildblütentee der Extraklasse	



# Gin



<b>Monkey 47</b>	3cl	8,5
<b>Hendrick's</b>	3cl	7,5
<b>Bulldog</b>	3cl	7
<b>Malfy</b>	3cl	5,5
<b>Gin Mare</b>	3cl	8

# Vodka

<b>Beluga</b>	3cl	7
<b>Grey Goose</b>	3cl	6
<b>Belvedere</b>	3cl	6

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Kennzeichnung von Zusatzstoffen gemäß Zusatzstoffverordnung (ZzuIV)

- a) mit Farbstoff
- b) mit Konservierungsstoffe
- c) mit Antioxidationsmittel
- d) mit Geschmacksverstärker
- e) geschwefelt
- f) geschwärzt
- g) gewachst
- h) mit Phosphat
- i) mit Süßungsmittel
- j) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
- k) enthält eine Phenylalaninquelle