



# KLIMA & GENUSS WERKSTATT

Klima- & Genuss-Werkstatt  
Geschäftsführer: Gianluca Calabrese  
NeiBestraße 133, 38226 Salzgitter-Lebenstedt

☎ 0 53 41 - 30 58 3 55  
☑ [www.klima-genusswerkstatt.de](http://www.klima-genusswerkstatt.de)

Öffnungszeiten: Mo–Fr 11:30 bis 14:00 (Mittagstisch) | Do–Sa 17:30 bis 22:00 (À la Carte) | So 10:30 bis 14:30 (Brunch)

## SUPPEN

- |  |      |
|--|------|
| (591) Hummercremesuppe<br>mit Garnelen   | 7,50 |
| (592) Möhren-Ingwer-Kokossuppe<br>mit Kokosmilch, Orangensaft und gerösteten Erdnüssen | 6,80 |
| (593) Tomatensuppe<br>zubereitet aus frischen Tomaten, mit gehobeltem Parmesan         | 5,80 |

## KUMPIR

Die Kumpir stammt ursprünglich aus der Türkei. Es handelt sich um mehligkochende Kartoffeln, die in speziellen dreistöckigen Öfen gegart werden. In so einem Ofen dienen die unteren Lagen zum Garen und die obere zum Warmhalten. Die gegarte Kartoffel wird dem Ofen entnommen und leicht geöffnet, um ihr Innenleben aufzulockern und mit Butter sowie Käse zu vermischen. Das Gericht kann noch mit den unterschiedlichsten Beilagen aufgepeppt werden.

- |   |      |
|---|------|
| (555) Gebackene Kartoffel nach Kumpir Art<br>mit hausgemachter Sour Cream und kleinem Salat | 9,50 |
| Beilagen:   |      |
| Gebratene Champignons   | 4,50 |
| Pfannengemüse   | 4,00 |
| Räucherlachs  | 6,00 |
| Hähnchenbrustfilet  | 5,00 |
| Rinderstreifen  | 6,00 |
| Garnelenspieße (2 Stück)  | 6,00 |

## PINSA

- |   |       |
|---|-------|
| (401) Pinsa Caprese<br>Cherrytomaten, Mozzarella, Basilikum (überbacken)  | 8,50  |
| (402) Pinsa Burrata<br>Cherrytomaten, Rucola, Burrata, Basilikum  | 13,50 |
| (403) Pinsa Bruschetta<br>Mozzarella, Rucola, Bruschetta, Parmesanstreifen  | 11,50 |
| (410) Pinsa Caesar<br>Mozzarella, Rucola, Putenbruststreifen, Cherrytomaten, Parmesanstreifen und Caesar-Dressing | 14,50 |
| (413) Pinsa Bresaola<br>Mozzarella, Rucola, Bresaola, Cherrytomaten, Burrata, Parmesanstreifen, Balsamico-Creme   | 17,50 |
| (415) Pinsa Gamberetti<br>Mozzarella, Feldsalat, Shrimps, Avocado, Burrata, Zitronenscheiben, rosa Pfeffer        | 16,00 |
| (416) Pinsa Rio Mare<br>Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Thunfischfilet, marinierte Zwiebeln, rosa Pfeffer      | 13,50 |
| (417) Pinsa Salmone<br>Mozzarella, Feldsalat, Orangenscheiben, Fenchel, mariniertes Lachs, rosa Pfeffer           | 17,50 |
| (418) Pinsa Frutti di Mare<br>Tomatensauce, Fior di Lattic, Kirschtomaten, Meeresfrüchte                          | 16,50 |

## Gerichte für Kinder (bis 12 Jahre)

- |  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| (531) „Bibi Blocksberg“<br>Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Salatgarnitur | 7,50 | (533) „Eisprinzessin“<br>Gemüseteller mit Chicken Nuggets, Tomatensauce und Pommes Frites | 7,50 |
| (532) „Feuerwehrmann Sam“<br>Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenem Käse  | 7,50 | (534) „Peppa Wutz“<br>Kleines Schnitzel mit Gemüse, Pommes Frites und Tomatenketchup      | 7,50 |

**Vorläufige Speisekarte unter Vorbehalt. Aktuell ist nicht alles jederzeit verfügbar. Wir arbeiten gerade an einer kompletten Überarbeitung.**

**>> Änderungswünsche zu den Speisen berechnen wir mit 2,50 EUR <<**

## NUDELN

(301) Spaghetti Aglio e Olio	9,25
mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Petersilie	
(302) Spaghetti Pomodoro	9,50
Tomatensauce, Kirschtomaten, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch, Grana Padano DOP	
(306) Spaghetti Rucola Pomodorini	10,95
Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch, picante	
(307) Conchiglie di Fiume	12,95
Flusskrebse, Karotten-Zucchini-Julienne, Zwiebeln, Hummersauce	
(308) Orecchiette di Manzo al Limone	12,95
gebratene Rinderfiletstreifen, Paprika, Rucola, Zwiebeln, Knoblauch, Mascarpone-Zitronensauce, picante	
(309) Spaghetti Carbonara	10,95
Speck, Sahne, Eigelb, Grana Padano DOP	
(310) Spaghetti Bolognese-Art	10,95
feines Rinderragout mit Rotwein, Zwiebeln, Grana Padano DOP	
(311) Spaghetti Gamberetti	11,95
Garnelen, Sugo Aurora, Weinbrand, Knoblauch, picante	
(318) Spaghetti Frutti di Mare	12,95
mit Meeresfrüchten	
(317) Lasagne	10,95
(Bolognese-Art) Feines Rinderragout mit Rotwein, Béchamelsauce, Käse, Mozzarella, Grana Padano DOP	
(319) Cannelloni mit Rinderragout	10,95
mit feinem Rinderragout, Spinat, Ricotta und Tomaten-Sahnesauce	

## KLASSIKER

(501) Baby Back Ribs vom Duroc-Schwein	22,80
mit hausgemachter BBQ-Sauce überzogen, mit Pommes Frites	
(503) Matjesfilets „Hausfrauen Art“	15,50
in Rahmsauce, mit Gurke, Äpfeln, Bratkartoffeln und Zwiebeln	
(504) Hausgemachtes Sauerfleisch	14,80
mit Bratkartoffeln und selbstgemachter Remoulade	
(505) Currywurst	12,50
mit hausgemachter Currysauce, roten Zwiebeln, Mayonnaise und Steakhouse-Pommes	

## PIZZA

(101) Pizza Margherita	9,45
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella	
(103) Pizza Funghi	10,45
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Champignons	
(104) Pizza Hawaii	12,45
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, ital. Kochschinken, Ananas	
(105) Pizza Caprese	12,45
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Pesto Genovese	
(108) Pizza Rucola	11,45
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Grana Padano DOP	
(109) Pizza Diavolo	11,45
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Peperoni-Salami, Paprika, rote Zwiebeln	
(110) Pizza Tonno	12,45
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	
(111) Pizza Salami	11,45
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Salami	
(116) Pizza Frutti di Mare	12,95
mit Meeresfrüchten	

## SCHNITZEL (vom Landschwein)

Zu Schnitzel servieren wir einen kleinen Salat und wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln.

(861) Schnitzel „Wiener Art“	14,80
mit Zitronenecke und Preiselbeeren	
(862) Schnitzel „Jäger Art“	16,80
mit Pilzsauce	
(863) Schnitzel „Paprika“	16,80
mit Paprikasauce	
(864) Schnitzel „Zwiebel“	16,80
mit geschmorten Zwiebelringen	
(865) Schnitzel „Curry“	16,80
mit fruchtig-scharfer Currysauce	
(868) Schnitzel „Venedig“	16,80
mit Spaghetti und Tomatensauce	
(869) Schnitzel „Sambal“	16,80
mit pikanter Sambalsauce	
(870) Schnitzel „Madagaskar“	16,80
mit Grüner-Pfeffersauce	

## SCHWEINEMEDAILLONS (vom Landschwein)

- (881) Schweinemedallions „Champignon“ 19,80  
in Sahnesauce mit Champignons, Zwiebeln, Rosmarinkartoffel
- (883) Schweinemedallions „Pfeffer“ 19,80  
in grüner Pfeffersauce und Rosmarinkartoffel



## FISCH

(Fischgerichte servieren wir nicht im Außenbereich)

- (701) Norwegisches Wildlachsfilet 22,50  
mit Grillgemüse dazu Rosmarinkartoffel
- (702) Zanderfilet 22,50  
in Senf-Champagner-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Babyspinat
- (703) Duett vom Zander und Lachs 24,80  
zweierlei vom Zander und Lachsfilet mit Senfsauce, hausgemachtem Lauch-Kartoffelpüree und Babyspinat
- (704) Steinbeißer 23,80  
mit Lauch und Süßkartoffelstampf
- (705) Gemischte Fischplatte 29,50  
Lachs, Zander, Steinbeißer, eine Riesengarnele, mit gebratenen Kartoffeln
- (706) Fünf gebratene Riesengarnelen 26,80  
auf Tagliatelle, mit Knoblauch, Kirschtomaten und Kräutern, dazu frittierte Rucola

## VEGETARISCH

- (753) Zucchini-Spaghetti 13,80  
mit Garnelen, Karotten, Sellerie, Kirschtomaten, picante
- (754) Spaghetti mit Sauce Soja-Bolognese 14,50  
(vegan)  
mit buntem Salatteller und (auf Wunsch) mit frisch geriebenem Parmesan (enthält Gluten, Soja und ggf. Milch)
- (755) Cannelloni, vegetarisch 14,80  
mit Ricotta u. Blattspinat gefüllt, Tomatensauce, Käse gratiniert



## SALATE

- (601) Salat „Werkstattkasten“ 12,80  
marinierter, gemischter Salat mit Rucola, Frisée und Lollo Rosso-Karotten, roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, gerösteten Pinienkernen sowie Baguettebrot und Hausdressing
- Weitere Beilagen:
- |                               |      |
|-------------------------------|------|
| Scheiben vom Parmaschinken    | 2,00 |
| gebratene Hähnchenbrust       | 3,00 |
| gebratene Rinderfiletstreifen | 6,00 |
| gebratenes Lachsfilet         | 6,00 |
| gebratene Garnelen            | 5,00 |
| gebratener Thunfisch          | 4,00 |
| Meeresfrüchte                 | 5,00 |
| gebratene Champignons         | 2,00 |
| gebackener Schafskäse         | 3,00 |
| gratinierter Ziegenkäse       | 4,00 |

## GETRÄNKE (alkoholfrei)

klassisch	Apollinaris	0,25 l	2,90
	Apollinaris	0,75 l	6,90
	Bad Harzburger	0,25 l	2,90
	Bad Harzburger	0,75 l	6,90
medium	Zurück zu den Quellen! (Wildwasser)	0,33 l	3,00
	Bad Harzburger	0,25 l	2,90
	Bad Harzburger	0,75 l	6,90
	Bad Harzburger	0,25 l	2,90
still	Bad Harzburger	0,75 l	6,90
	Zurück zu den Quellen!	0,33 l	3,00
	Schweppes (Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water)	0,20 l	3,20
	Coca-Cola (normal, Light, Zero), Fanta, Sprite	0,33 l	3,50
	Red Bull (normal, zuckerfrei)	0,25 l	4,00
	<b>Richard's Sun Iced Tea:</b> Blueberry, Lemon, Peach, Pomegranate, Watermelon&Pineapple	0,33 l	je 3,50
	<b>Granini-Säfte:</b>		
	Apfel, Banane, Maracuja, Orange, Sauerkirsch	0,30 l	3,50
	Apfel, Banane, Maracuja, Orange, Sauerkirsch	0,50 l	5,20
	<b>Landlust Direktsaftchorle:</b>	0,30 l	je 3,80
	Rhabarber, Stachel-Bär, Streuobst Apfel, Streuobst Apfel-Birne (Schöne Helene), Streuobst Apfel-Schwarze Johannisbeere (Johanna), Streuobst Apfel-Stachelbeere (herrlich herb)		
	<b>Hausgemachte Limonade</b>	0,33 l	4,20

## APERITIF

Hugo, Lillet, Aperol Spritz, Bitterino, Campari	je 6,50
Prosecco (0,10 l)	3,80

## WEIN

Hauswein (rot/weiß, halbtrocken/trocken)	0,20 l	je 5,50
--	--------	---------

## FASSBIER

König Pilsener, Krombacher, Paulaner, Spaten	0,30 l	3,50
König Pilsener, Krombacher, Paulaner, Spaten	0,50 l	4,90

## FLASCHENBIER

Paulaner (alkoholfrei, dunkel, kristallklar)	0,50 l	4,50
Krombacher (alkoholfrei)	0,33 l	3,50
Becks (Green Lemon, Ice)	0,33 l	3,50
Salitos Tequilla	0,33 l	3,50
Corona	0,355 l	3,80
Vitalmalz	0,33 l	3,50

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,50
Pott Kaffee	4,40
Kaffee, entkoffeiniert	2,50
Kaffee Crema	2,90
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,30
Espresso Macchiato	2,60
Cappuccino	3,40
Milchkaffee	3,90
Grog	4,00
Latte Macchiato	4,50
Latte Macchiato mit Flavour (Vanille, Mandel, Kokos, Haselnuss oder Karamell)	je 5,10
Kaffee Baileys	4,30
Kaffee Amaretto	4,30
Heiße Schokolade, Kalter Kakao	je 3,20
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90
Tee: Bio Earl Grey	3,00
Tee: Bio English Breakfast	3,00
Tee: Bio Himbeer Verbena Lavendel	3,00
Tee: Bio Ingwer Zitronengrass	3,00
Tee: Bio Kamille	3,00
Tee: Bio Marokkanische Minze	3,00
Tee: Bio Rosa Grape Ingwer	3,00

## SCHNAPS

Absolut Vodka	2cl, 40% Vol.	3,80
Amaretto	4cl, 20% Vol.	3,00
Asbach Uralt	4cl, 40% Vol.	5,50
Bailey's Irish Cream	4cl, 17% Vol.	4,90
Fernet Branca	2cl, 39% Vol.	3,00
Fürst Bismarck	2cl, 38% Vol.	3,00
Grappa Chardonnay	2cl, 40% Vol.	3,50
Havana	2cl, 40% Vol.	3,00
Hennessy	4cl, 40% Vol.	8,90
Jägermeister	2cl, 35% Vol.	3,00
Linie Aquavit	2cl, 42% Vol.	4,00
Malteser Aquavit	2cl, 40% Vol.	3,00
Marillen	2cl, 40% Vol.	3,00
Martini Bianco	5cl, 15% Vol.	4,70
Ramazzotti	4cl, 30% Vol.	4,90
Rémy Martin	4cl, 40% Vol.	8,90
Sambuca Molinari	2cl, 38% Vol.	3,00
Sierra Tequila Silver	2cl, 40% Vol.	3,00
Sherry Medium Dry	5cl, 15% Vol.	4,50
Williams Birne	2cl, 37% Vol.	3,50

**Vorläufige Speisekarte unter Vorbehalt. Aktuell ist nicht alles jederzeit verfügbar. Wir arbeiten gerade an einer kompletten Überarbeitung.**

Alle Preisangaben in € (EUR) inkl. Umsatzsteuer. Abbildungen: Symbolbilder. Irrtümer, Druckfehler, Speisen- und Preisänderungen vorbehalten.