

VECHTA



Bad Zwischenahn

Emden

Wildeshausen

Aurich

Norden

Norderney

Wilhelmshaven

Vechta



ITALIENISCH
BELIEBTESTE
LANDESKÜCHE
IN DEUTSCHLAND

DA SERGIO
MIT LIEBE
HERGESTELLT
SEIT 2001

da Sergio 
cucina italiana

DA SERGIO
CUCINA
ITALIANA
SEIT 2001

DA SERGIO
ESSEN AUS
LEIDENSCHAFT
SEIT 2001

**"Chi dorme
non piglia
pesci."**

„Wer schläft, fängt keine Fische.“



da Sergio*
cucina italiana

LIEBE FREUNDE, LIEBE GÄSTE

Jeden Tag macht es aufs Neue Spaß, Sie zu verwöhnen. Ihre Zufriedenheit und Ihre Treue sind unsere größte Belohnung. Und wenn Urlaubsgäste sogar fragen, kann es das da Sergio nicht auch bei uns zu Hause geben, ist das Glück perfekt. Aber der Reihe nach. Im Jahr 2006 eröffnete Sergio Casto sein Restaurant auf Norderney, der schönsten Insel der Welt.

Das da Sergio ist Dank unseres großartigen Publikums bis heute eine Erfolgsgeschichte. Und weil wir, die Familie Casto, einfach von Herzen gerne Gäste haben, lag es nahe, das besondere "da Sergio-Gefühl" auch auf das Festland zu transportieren. Ganz individuell natürlich, wozu gibt es schließlich Söhne.

Die Häuser in Aurich, Norden, Emden und Vechta werden von Dennis, Michael, Claudio und unserem langjährigen Koch Sandro Locci geführt, mit ganz eigenen Ideen, aber nach bester Familientradition. Und mittlerweile gibt es das da Sergio auch in Wildeshausen und Wilhelmshaven. Ja, was sollten wir denn tun? Lieben Gästen einen großen Wunsch abschlagen? Also verwöhnen wir nun die Gaumen in insgesamt 7 Standorten. Auf das jedes da Sergio ein Original ist!

Die Familie Casto freut sich über Ihren Besuch und wünscht

BUON APPETITO!

ANTIPASTI

1

BRUSCHETTA ^{A, G}

Geröstetes Ciabattabrot mit Tomaten,
Pesto, Rucola und Grana Padano

8,70 €

2

CARPACCIO CLASSICO ^G

Hauchdünne Scheiben vom Rind,
Rucola, Grana Padano und Pinienkerne

15,90 €

3

VITELLO TONNATO ^{C, D}

Gekochte Scheiben von der Kalbsbrust mit
einer Thunfisch-Crème, Kapern und Oliven

15,90 €

4

FRITTIERTE SARDINEN

^{A, C, D, G}

Mit Zitrone und Aioli-Creme

10,90 €

5

ANTIPASTO MISTO

^{A, C, D, G, I}

Warme und kalte Vorspeisenvariation

17,00 €

6

KLEINE GAMBAS ^{A, B}

Vom Grill mit Knoblauch,
Tomaten und Olivenöl

14,50 €



7

GETRÜFFELTER RINDERTATAR^G

Mit Kapern, Zwiebeln, Gurken, Grana
Padano und Trüffelmayonaise

20,90 €

8

TATAR DI TONNO^{C, D, F, N}

Mit Zwiebeln, Ingwer und Wasabi

20,50 €

Zu unseren
Vorspeisen, Suppen
und Salaten
servieren wir Ihnen
Ciabatta Brot.

9

BABY CALAMARI^{D, K}

In Knoblauchsud

18,00 €

10

CALAMARETTI FRITTI

A, C, D, G, K

Mit Zitrone und Aioli-Creme

18,00 €



ZUPPE

11

ZUPPA DI POMODORO

A, G, I

Tomatensuppe mit Pesto,
Olivenöl-Croûtons

8,90 €

12

ZUPPA DI PESCE A, B, D, I, K

Fischsuppe mit Fischfiletstücken,
Garnelen, Muscheln und frische Kräuter

15,00 €

13

HUMMERSUPPE

Mit gebratenen Gambas

13,90 €

INSALATA

14

INSALATA MISTA

Gemischter Gartensalat, rote Zwiebeln,
Kirschtomaten, Gurken und Hausdressing

7,90 €

15

INSALATA DI POLLO G, L

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf buntem
Gartensalat mit Früchten, Gurken, Tomaten,
Zwiebeln, Grana Padano und Hausdressing

17,00 €

16

INSALATA CON SALMONE D, G

Gegrilltes Lachsfilet auf buntem Gartensalat
mit Früchten, Gurken, Tomaten, Zwiebeln,
Grana Padano und Hausdressing

17,50 €

17

INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA

Bunter Gartensalat mit gratiniertem Ziegenkäse,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Früchte und in
einem Himbeerdressing

17,00 €

18

INSALATA CON FILETTO DI MANZO G

Gegrillte Rinderfiletstreifen auf buntem
Gartensalat mit Früchten, Gurken, Tomaten,
Zwiebeln, Grana Padano und Hausdressing

19,90 €

19

INSALATA BURRATA

Bunter Gartensalat mit Burrata, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, Früchten und in einem
Himbeerdressing

17,50 €





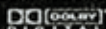
da Sergio

cucina italiana

**"ICH MACHE IHM EINE PASTA,
DIE ER NICHT ABLEHNEN KANN."**

"An offer you can't refuse."

PARAMOUNT PICTURES Presents "THE GODFATHER"
An ALBERT S. RUDDY PRODUCTION Starring MARLON BRANDO and AL PACINO JAMES CAAN RICHARD CASTELLANO
ROBERT DUVAL STERLING HAYDEN JOHN MARLEY RICHARD CONTE DIANE KEATON Music Scored by NINO ROTA
Screenplay by MARIO PUZO and FRANCIS FORD COPPOLA Based on MARIO PUZO'S Novel "THE GODFATHER"
Produced by ALBERT S. RUDDY Directed by FRANCIS FORD COPPOLA



© 1972 Paramount Pictures. All Rights Reserved.





PASTA CLASSICA UND SPECIALI

20

LINGUINE AGLIO E OLIO A, C, G

Mit frischem Knoblauch, Olivenöl,
Peperoni und Grana Padano

14,50 €

21

PACCHERI GORGONZOLA A, C, F, G, I

Pasta in einer feinen Gorgonzola-
cremesauce mit frischem Blattspinat

17,50 €

22

LINGUINE CON GAMBERI A, B, C

Mit Kirschtomaten, gebratene Gambas
in einem leichten Tomaten-Knoblauchsud

17,50 €

23

LINGUINE MARINARA A, B, C, K

Verschiedene Meeresfrüchte mit
Kirschtomaten in einem leichten
Tomaten-Knoblauchsud

17,50 €

24

LINGUINE CON FORMAGGIO DI CAPRA A, C, G, L

Pasta in einer feinen Ziegenrahmkäsesauce
mit Kirschtomaten,
Rucola und Grana Padano

17,50 €

25

PACCHERI AVOCADO E POLLO A, C, G

Pasta in einer Avocadorahmsauce
mit Hähnchenbruststreifen, Rucola,
Kirschtomaten, Pesto und Grana Padano

17,50 €

26

PACCHERI CON FILETTO A, C, G, I

Rinderfiletspitzen mit gebratenen
Champignons und Paprika in Kräuterjus
und Grana Padano

19,90 €

27

LINGUINE AL TARTUFO A, B, C, D, G

Dünne Bandnudeln in einer Trüffelrahmsauce
mit gebratenen Gambas und Grana Padano

22,90 €

28

LINGUINE SALMONE SPINACI A, C, D

Dünne Bandnudeln in einer
Tomatenrahmsauce mit Lachs und frischen
Blattspinat

17,50 €

PASTA FRESCA

HAUSGEMACHTE PASTA

29

RAVIOLI BURRO E SALVIA A, C, G

Frische gefüllte Pasta mit Spinat und Ricotta, in einer Salbeibuttersauce mit Grana Padano

18,50 €

30

RAVIOLI MEDITERRANO A, C, G

Frische gefüllte Pasta mit Aubergine, Mozzarella und Tomaten in einer fruchtigen Tomatensauce und Grana Padano

18,50 €

31

RONDINI ALLA MARINARA A, B, C, D

Frische gefüllte schwarze Ravioli mit Meeresfrüchten in einer Hummerbisque mit Gambas

18,50 €

32

FIOCCHI GORGONZOLA E PERA A, C, G, H, E

Frische Nudelsäckchen gefüllt mit Birne und Käse, in einer Gorgonzolasauce mit Birne, Amarettini-Brösel und Grana Padano

18,50 €

33

RAVIOLI OSSO BUCCO A, C, G

Frische gefüllte Pasta mit zartem Fleisch von der Rinderbeinscheibe in Kräuterjus, mit Paprika, Champignons und Grana Padano

18,50 €

34

LINGUINE CARBONARA A, B, C, D

Ei, Zwiebeln, Guanciale (italienischer Speck) und Grana Padano

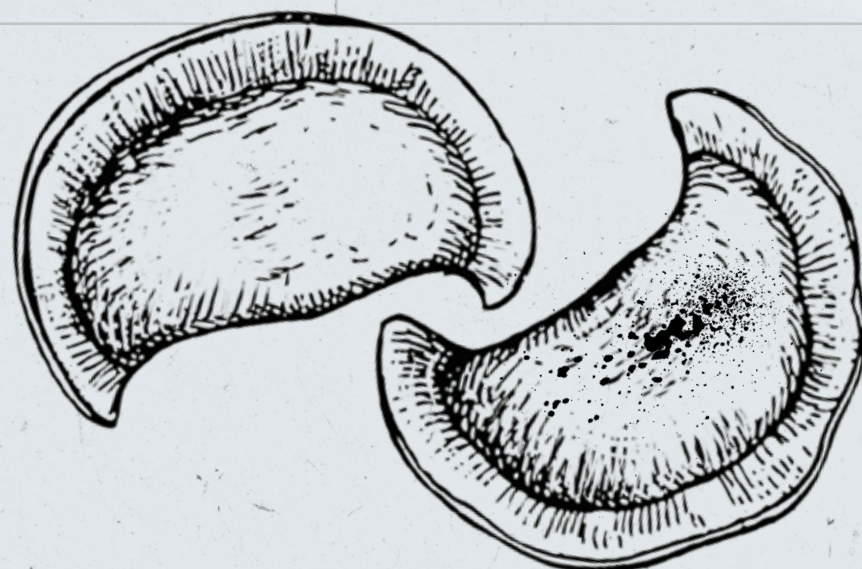
17,50 €

35

MEZZELUNE GORGONZOLA E NOCI A, C, E, G

Frische gefüllte Nudeltaschen mit Feigen und Gorgonzola, Walnüssen und Grana Padano

18,50 €



PESCE

TÄGLICH FRISCHER FISCH

36

GAMBERONI AL AGLIO

A, B, C, G

Gegrillte Gambas mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Linguine Aglio e Olio und Grana Padano

25,50 €

37

"SCHMUTZIGE PFANNE" ALLA MARINARA

A, B, C, D, G, I

Verschiedene gebratene Meeresfrüchte in Knoblauchsud, dazu Pasta Aglio e Olio mit Grana Padano

25,90 €

38

DORADENFILET MEDITERRANEO

A, C, G

In einem leichten Knoblauchsud mit Artischocken, Oliven und Kirschtomaten dazu Pasta Aglio e Olio mit Grana Padano

26,90 €

39

GANZE GEGRILLTE DORADE ROYAL

A, C, D, G

Mit Linguine Aglio e Olio und Grana Padano

26,00 €

40

GEGRILLTES LACHSFILET

A, D, G, M

In einer Ananas-Senfrahmsauce mit grünem Pfeffer, frischen Blattspinat mit Grana Padano und Salzkartoffeln

25,90 €

41

THUNFISCHSTEAK MEDIUM GEBRATEN

A, D, G, N

Mit Linguine Aglio e Olio und Grana Padano

28,50 €

42

SEETEUFELFILET ALLA LIVORNESE

A, C, I

Gegrilltes Seeteufelfilet in einer feinen Tomatensauce mit Kapern, Oliven, Zwiebeln und dazu leckere Pasta mit Grana Padano

26,90 €

43

POLPO ALLA PIGNATA

B, D, C, N

Gegrillter Oktopus in einer fruchtigen Tomatensauce mit Zwiebeln und Kartoffeln

31,50 €





CA

FLEISCH VOM GEFLÜGEL

44

POLLO ALLA GORGONZOLA A, C, G

Hähnchenbrustfilets in
Gorgonzolasauce mit Pasta
und Grana Padano

19,50 €

45

POLLO ALLA PIZZAIOLA A, C, G, I, L

Hähnchenbrustfilet in Pizzaiolasauce
mit Oliven, Kapern, Kräuter, Pasta
und Grana Padano

19,50 €

46

POLLO AI FUNGHI PORCINI A, C, G

Hähnchenbrustfilet in einer Stein-
pilzrahmsauce, Pasta und Grana Padano

19,50 €

FLEISCH VOM SCHWEIN

47

SCALOPPINA ALLA GORGONZOLA A, C, G

Schweinefilet in Gorgonzolasauce,
Pasta und Grana Padano

20,90 €

48

SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA A, C, G, I, L

Schweinefilet in Pizzaiolasauce mit Oliven,
Kapern, Kräuter, Pasta und Grana Padano

20,90 €

49

SCALOPPINA AI FUNGHI PORCINI A, C, G

Schweinefilet in einer Stein-
pilzrahmsauce, Pasta und Grana Padano

20,90 €

R N E

FLEISCH VOM LAMM

50

DEICHLAMMRÜCKEN^G

•
Unter einer Oliven-Ziegenkäsekruste schön
rosa gebraten mit Rosmarinkartoffeln, frischen
Blattspinat und geriebenem Grana Padano

34,50 €

51

ROSA LAMMKARREE^G

•
Vom Grill mit Rosmarinkartoffeln, frischen
Blattspinat und
geriebenen Grana Padano

34,50 €



CARNÈ

FLEISCH VOM RIND - FILETSTEAK

52

FILLETTO AI FUNGHI PORCINI A, C, G

Rinderfilet in einer Steinpilzrahmsauce mit Pasta und Grana Padano

37,50 €

53

FILETTO AL PEPE VERDE A, G

Rinderfilet in einer grünen Pfeffersauce dazu frisches Blattspinat mit geriebenem Grana Padano

37,50 €

54

FILETTO ALLA PIZZAIOLA A, D, G, L

Rinderfilet in Pizzaiolasauce mit Oliven, Kapern, Kräuter, Pasta und Grana Padano

37,50 €

55

FILETTO ALLA GORGONZOLA A, C, G

Rinderfilet in Gorgonzolasauce, Pasta und Grana Padano

37,50 €

FLEISCH VOM RIND - RUMPSTEAK

56

BISTECCA AI FUNGHI PORCINI A, C, G

Rumpsteak in einer Steinpilzrahmsauce mit Pasta und Grana Padano

31,50 €

57

BISTECCA AL PEPE VERDE A, C, G

Rumpsteak in einer grünen Pfeffersauce dazu frisches Blattspinat mit geriebenem Grana Padano

31,50 €

58

BISTECCA ALLA PIZZAIOLA A, D, G, L

Rumpsteak in Pizzaiolasauce mit Oliven, Kapern, Kräuter, Pasta und Grana Padano

31,50 €

59

BISTECCA ALLA GORGONZOLA A, C, G

Rumpsteak in Gorgonzolasauce, Pasta und Grana Padano

31,50 €

60

BISTECCA BALSAMICO A, C, G

Rumpsteak in einer feinen Balsamico-cremesauce mit Rucola und Grana Padano dazu Pasta

31,50 €

FLEISCH VOM **GRILL**

61

GRILLTELLER ^G

•
Medaillons vom Rind, Hähnchen und
Schwein mit Pommes,
selbstgemachte Kräuterbutter

23,50 €

62

RUMPSTEAK ^G

•
Aus dem Roastbeef geschnitten
mit Pommes, selbstgemachte
Kräuterbutter

30,50 €

63

FILETSTEAK ^G

•
Das edelste Stück vom Rind
mit Pommes, Kräuterbutter

35,90 €

SAUCEN

EXTRA SAUCEN ZUM STEAK

•
Steinpilzrahmsauce, Pfeffersauce,
Pizzaiolasauce, Gorgonzolasauce

4,00 €



PINNE

CLASSICA UND SPECIALI

64

PIZZA SALAME ^{A, G}

•
Tomatensauce, Fior di Latte
und Salami

11,50 €

65

PIZZA DIAVOLO ^{A, G}

•
Tomatensauce, Fior di Latte, Jalapenos,
Paprika, scharfe Salami und Zwiebeln

15,00 €

66

PIZZA VEGETALE ^{A, G}

•
Tomatensauce, Fior di Latte,
gegrillte Zucchini, Champignons,
Paprika und Auberginen

15,50 €

Unser Tipp: Extra Dip
(Für den Pizzarand)

Aioli 3,50 €

Tonnato Creme 3,50 €

Trüffel Mayonnaise 4,00 €

67

**PIZZA PROSCIUTTO
E FUNGHI** A, G

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken
und Champignons

12,50 €

68

PIZZA AVOCADO A, G

Fior di Latte, Avocado,
Kirschtomaten, Burrata und Pesto

17,50 €

69

**PIZZA QUATTRO
STAGIONI** A, G

Tomatensauce, Fior di Latte, Salami,
Schinken, Champignons und Artischocken

14,50 €

70

**PIZZA TONNO
E CIPOLLA** A, D, G

Tomatensauce, Fior di Latte,
Thunfisch und Zwiebeln

14,50 €

71

PIZZA NAPOLETANA
A, D, G

Tomatensauce, Fior di Latte, Sardellen,
Kapern und Oliven

14,50 €

72

PIZZA MARINARA
A, B, D

Tomatensauce, Fior di Latte, verschiedene
Meeresfrüchte und Knoblauch

17,50 €

73

PIZZA PARMA A, G

Tomatensauce, Fior di Latte, frischer
luftgetrockneter Schinken, Rucola,
Grana Padano

17,50 €

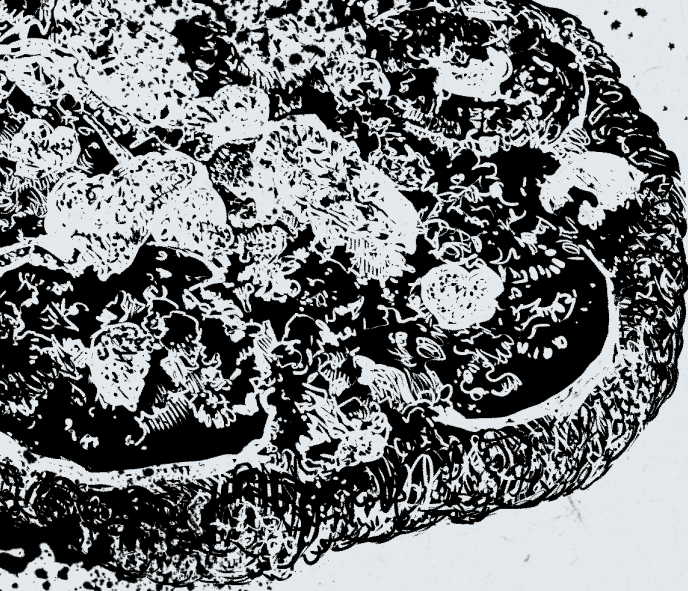
74

**PIZZA SALMONE
SPINACI** A, D, G

Tomatensauce, Fior di Latte, Lachs und
frischen Blattspinat

17,50 €

Zusätzliche Beläge sind
gegen Aufpreis möglich.



PIZZE SPECIALI

75

PIZZA POLLO ^{A, G}

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet,
Kirschtomaten, Rucola und Grana Padano

17,50 €

76

PIZZA GORGONZOLA ^{A, G}

Tomatensauce, Fior di Latte,
Spinat und Gorgonzola

14,50 €

77

PIZZA MUCKI ^{A, G}

Tomatensauce, Fior di Latte, Ricotta,
Kirschtomaten, Oliven, Basilikum
und Olivenöl

14,50 €

78

PIZZA CALZONE ^{A, G}

Gebackene gefaltete Pizza mit Toma-
tensauce, Fior di Latte, Schinken und
Champignons

13,50 €

79

PIZZA CAROLINA ^{A, G}

Schmand, Fior di Latte, frische Feigen, mit
frischen luftgetrocknetem Schinken,
Rucola, Ziegenkäse, Walnuss und Honig

17,90 €

80

PIZZA CALABRESE ^{A, G}

Tomatensauce, Fior di Latte, frische
scharfe Salami, Rucola
und Grana Padano

17,50 €

81

PIZZA LUIS ^{A, G}

Tomatensauce, Fior di Latte,
Rinderfiletstreifen, Rucola,
Kirschtomaten und Grana Padano

19,90 €



DESSERT

82

TIRAMISU A, D, G

Der Klaassiker

9,50 €

83

CREME BRULÉE C, G

Mit Bourbonvanille

9,50 €

84

PANNA COTTA G, C

mit selbstgemachten Erdbeerpüree

9,50 €

85

SCHOKOLADENSOUFLEÉ

A, C, G

Mit flüssigem Schokokern und einer Kugel Vanilleeis

9,90 €



ALLERGENE:

A: Glutenhaltiges Getreide – B: Krebs- und/oder Schalentiere – C: Eier
D: Fisch und Fischerzeugnisse – E: Erdnüsse – F: Soja – G: Milch und Milcherzeugnisse
H: Schalenfrüchte – I: Sellerie – J: Lupinen – K: Weichtiere
L: Schwefeldioxid und Sulfite – M: Senf – N: Sesam

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte unser geschultes Personal. Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

BEVANDE

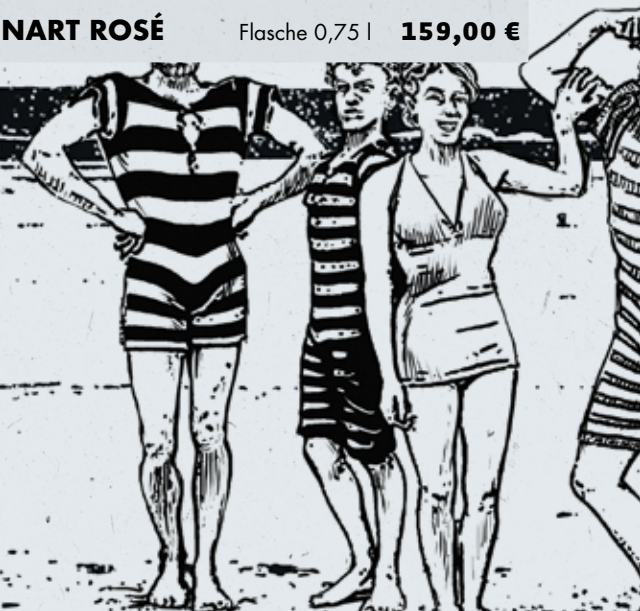
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Flasche 0,25 l	Flasche 0,75 l
SAN PELLEGRINO MINERALWASSER	2,90 €	6,80 €
SAN PELLEGRINO ACQUA PANNA	2,90 €	6,80 €
	Glas 0,2 l	Glas 0,4 l
COCA COLA	2,80 €	4,80 €
COCA COLA ZERO	2,80 €	4,80 €
SPRITE	2,80 €	4,80 €
FANTA	2,80 €	4,80 €
MEZZOMIX	2,80 €	4,80 €
ORANGENSAFT	Glas 0,2 l	3,20 €
APFELSAFT	Glas 0,2 l	3,20 €
VIO APFELSCHORLE NATURTRÜB	Flasche 0,3 l	3,50 €
VIO RHBABERSCHORLE	Flasche 0,3 l	3,50 €
FUZE TEA PFIRSICH	Flasche 0,3 l	3,50 €
FUZE TEA ZITRONE	Flasche 0,3 l	3,50 €

APERITIVO, CHAMPUS & CO.

MARTINI BIANCO serviert mit Zitrone	5 cl	4,00 €
MARTINI DRY serviert mit Olive	5cl	4,00 €
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Eis und Beerenmix	Glas 0,2 l	6,90 €
LILLET ROSÉ WHITE PEACH Lillet Rosé, Schweppes White Peach, Eis, frische Pirsiche und Minze	Glas 0,2 l	6,90 €
HUGO Scavi & Ray Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, frischer Limettensaft, Eis, Minze und Limette	Glas 0,2 l	6,90 €
APEROL SPRITZ Aperol, Scavi & Ray Prosecco, Soda, Eis und Orange	Glas 0,2 l	6,90 €
LIMONCELLO SPRITZ Limoncellolikör, Scavi & Ray Prosecco, Soda, Eis, Minze und Zitrone	Glas 0,2 l	6,90 €
MANGO SPRITZ Scavi & Ray Prosecco, Mangopüree, Soda, Eis, Orange und Minze	Glas 0,2 l	6,90 €
CYNAR SPRITZ Cynar Likör, Scavi & Ray Prosecco, Soda, Eis, Minze und Zitrone	Glas 0,2 l	6,90 €
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA SPRITZ Tanqueray Flor de Sevilla, Scavi & Ray Prosecco, Soda, Eis, Rosmarin und Orange	Glas 0,2 l	7,90 €
	Glas 0,1 l Flasche 0,75 l	
PROSECCO SCAVI & RAY	4,00 €	28,50 €

CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL	Flasche 0,75 l	79,00 €
CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROSÉ ROYAL	Flasche 0,25 l	95,00 €
CHAMPAGNE RUINART ROSÉ	Flasche 0,75 l	159,00 €



HAUSGEMACHTE DURSTLÖSCHER

MINZE-MANGO	Glas 0,45 l	4,80 €
MINZE-HOLUNDERBLÜTE	Glas 0,45 l	4,80 €
MINZE-HIMBEER-HOLUNDERBLÜTE	Glas 0,45 l	4,80 €

THOMAS HENRY

GINGER ALE	Flasche 0,2 l	3,00 €
TONIC WATER	Flasche 0,2 l	3,00 €
MYSTIC MANGO (MANGOSCHORLE)	Flasche 0,2 l	3,00 €

BIERE

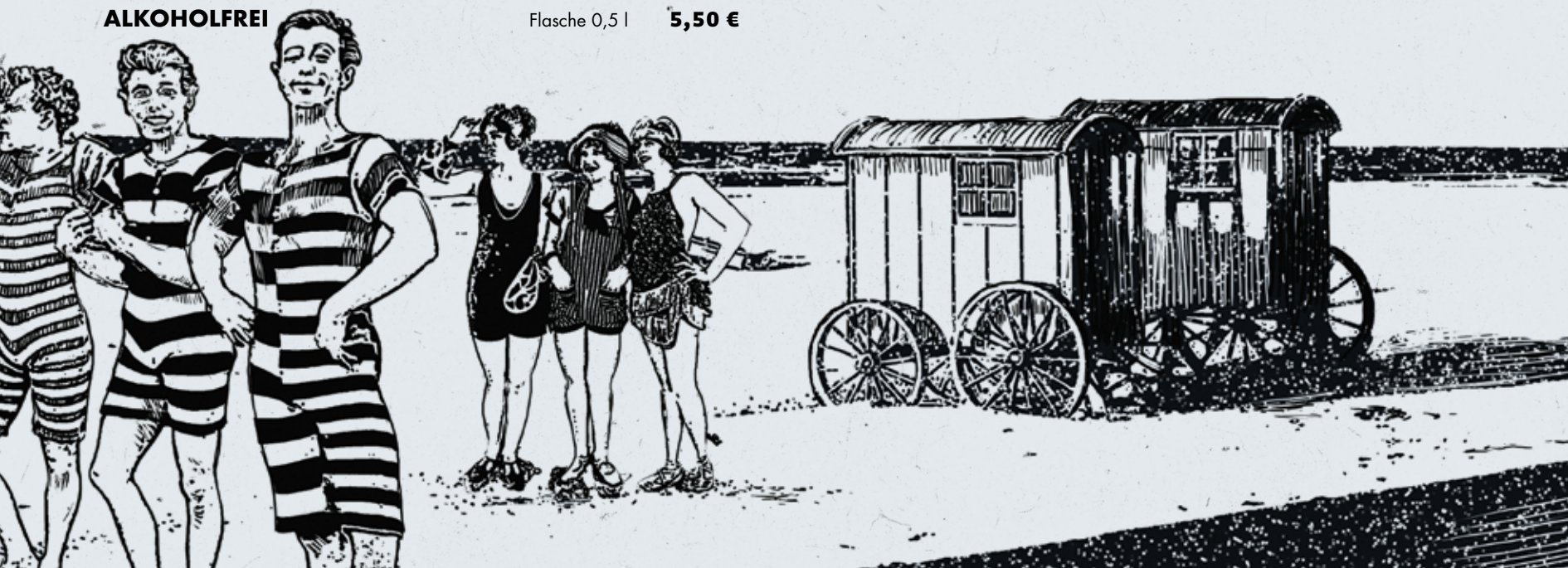
BITBURGER VOM FASS	Glas 0,3 l	3,50 €
BITBURGER VOM FASS	Glas 0,4 l	4,80 €
ALSTER VOM FASS	Glas 0,3 l	3,50 €
ALSTER VOM FASS	Glas 0,4 l	4,80 €
BITBURGER ALKOHOLFREI	Flasche 0,33 l	3,50 €
ALSTER ALKOHOLFREI	Flasche 0,33 l	3,50 €
BENEDEKTINER WEISSBIER	Flasche 0,5 l	5,50 €
BENEDEKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	Flasche 0,5 l	5,50 €

EDELOBSTBRÄNDE

WILDKIRSCH	2 cl	5,90 €
WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND	2 cl	5,90 €
MIRABELLENBRAND	2 cl	5,90 €
ALTER ZWETSCHGEN EDELBRAND	2 cl	6,50 €
WEINBERGPFIRSICH LIKÖR	2 cl	4,50 €
WILDKIRSCH LIKÖR	2 cl	5,50 €

GRAPPA

GRAPPA DELLA CASA	2 cl	3,50 €
GRAPPA DI PROSECCO <small>Andrea da Ponte</small>	2 cl	5,50 €
GRAPPA LE DIC'OTTO LUNE <small>Marzadro</small>	2 cl	5,50 €
GRAPPA CHARDONNAY <small>Marzadro</small>	2 cl	5,90 €
GRAPPA GEWÜRZTRAMINER <small>Marzadro</small>	2 cl	5,90 €
GRAPPA AMARONE <small>Marzadro</small>	2 cl	6,50 €
GRAPPA DI SASSICAIA <small>Jacopo Poli</small>	2 cl	10,50 €



BEVANDE

LIKÖRE

SAMBUCA IL SANTO	2 cl	3,00 €
LIMONCELLO	2 cl	3,00 €
BAILEYS auf Eis	4 cl	4,00 €

KLARE / AQUAVIT

LINIE AQUAVIT	2 cl	3,00 €
MALTESERKREUZ AQUAVIT	2 cl	3,00 €
JUBILÄUMS AQUAVIT	2 cl	3,00 €

FOR GIN LOVERS

THE LÜBBEHUSEN GIN serviert mit Zitrone	4 cl	6,50 €
MONKEY 47 serviert mit Zitrone und Rosmarin	4 cl	7,50 €
HENDRICK'S serviert mit Gurke und Pfefferkörnern	4 cl	7,50 €
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA serviert mit Orange	4 cl	7,50 €
BROCKMANN'S serviert mit Heidelbeere und Orange	4 cl	8,00 €
GIN SUL serviert mit Orange und Rosmarin	4 cl	7,50 €
SKIN GIN "DA SERGIO serviert mit Orange und Rosmarin	4 cl	8,50
THE ILLUNSIONIST GIN serviert mit Apfel	4 cl	8,50
BÖSER KATER TWO FACES GIN serviert mit Apfel	4 cl	8,50

Zu allen Gins empfehlen wir Ihnen eine 0,2 l Flasche Thomas Henry Tonic Water. Aufpreis 3,50 €. Fragen Sie nach unseren zahlreichen Extras.

WHISKEY

TALISKER SINGLE MALT SCOTCH 10 years old	2 cl	5,50 €
DALWHINNIE SINGLE MALT SCOTCH 15 years old	2 cl	5,90 €
THE LÜBBEHUSEN SINGLE MALT WHISKY VINTAGE	2 cl	6,50 €
RED BREAST IRISH WHISKY 15 years old	2 cl	6,50 €
LAGAVULIN SINGLE ISLAY MALT SCOTCH 16 years old	2 cl	6,90 €
THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 years old	2 cl	10,50 €

RUM

HAVANNA CLUB 3 Jahre mit Cola	2 cl	5,80 €
KRAKENRUM Trinidad und Tobago	2 cl	4,50 €
PLANATATION PINEAPPLE Barbados	2 cl	5,90 €
DON PAPA BAROKO Philippinen	2 cl	5,50 €
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA RUM Venezuela	2 cl	5,50 €
RON ZACAPA 23 years old, Guatemala	2 cl	7,70 €
SANTOS DUMONT XO Brasilien	2 cl	7,90 €

WODKA

ABSOLUT auf Eis	4 cl	4,20 €
BELVEDERE auf Eis	4 cl	5,80 €

BITTER

JÄGERMEISTER	2 cl	3,00 €
RAMAZZOTTI auf Eis mit Zitrone	2 cl	3,20 €
AVERNA auf Eis mit Orange	2 cl	3,20 €
CYNAR auf Eis mit Zitrone	4 cl	3,20 €

BRANDY

VECCHIA RÓMAGNA	4 cl	4,90 €
CARLOS I	4 cl	5,80 €
HENNESSY FINE	4 cl	6,20 €

ESPRESSO BAR

TASSE KAFFEE	2,80 €
ESPRESSO	2,70 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,90 €
ESPRESSO DOPPIO	4,70 €
ESPRESSO CORRETTO Grappa della Casa oder Sambuca	4,90 €
CAPUCCINO	3,40 €
LATTE MACCHIATO	3,80 €

TEE

ENGLISH BREAKFAST Schwarzer Tee Vollwürzig – Kräftig – Ergiebig	3,00 €
DES KAISERS 7 KOSTBARKEITEN Schwarztee-/Grünteemischung, aromatisiert, Pfirsich Note Vollfruchtig – Süß – Edel	3,00 €
PFEFFERMINZTEE Kräutertee Rein – Erfrischend – Mentholartig	3,00 €
OMAS GARTEN Früchtetee, aromatisiert, Erdbeer Note Beerig – Fruchtig – Köstlich	3,00 €

... und wenn Ihnen noch etwas
schmeckt, lassen Sie es uns
wissen.

Ihr "da Sergio Team"

da Sergio 
cucina italiana

"Niente unisce
le persone
come il buon cibo."

„Nichts Bringt Menschen
zusammen wie gutes Essen.“



EUROPAWEITER PIPELINE- UND ANLAGENBAU, PLANUNG UND ENTWICKLUNG. ZUKUNFT, HERGESTELLT IN DEUTSCHLAND. SEIT 1982.
WERDE TEIL DES TEAMS, WIR ZAHLEN GUTES GELD FÜR GUTE ARBEIT. BEWIRB DICH JETZT · INFO@SCHRAND.DE

TOSKANA

· ITALIEN ·

Wir liegen
ungefähr hier



SCHRAND

WWW.SCHRAND.DE



WIR MACHEN SIE EXTRA SCHARF!

Gleitsicht - Brillen - Kontaktlinsen - Sonnenbrillen



Große Straße 90 · 49377 Vechta
Tel. 04441/41 81 · www.opticus-vechta.de

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 09.30 bis 18.30
Samstag: 10.00 bis 16.00



*Tellerwaschen ist nicht unsere
Stärke, der Immobilienverkauf schon!*



*So einfach verkaufen Sie
mit uns erfolgreich Ihre Immobilie:*

- Schritt 1: Rufen Sie uns an.
Schritt 2-9: Gehen Sie bei da Sergio essen...
Schritt 10: Notartermin

wir übernehmen!

Kühling Die Immobilienmakler GmbH
Münsterstr. 50 • 49377 Vechta • Telefon 04441 44 22
info@immokuehling.de • www.vechta.immo



Wissen, was Ihre
Immobilie heute wert ist!



Ihr Dienstleister für:

- Gebäudereinigung
- Altbausanierung
- Industriesanierung
- Industriebodenbeschichtung
- PU-Boden
- Kernbohrung

*zertifiziert nach
ISO 9001:2008*

Schröder Facility GmbH
Beim Alten Flugplatz 32 • 49377 Vechta
Telefon 0 44 41/8 45 29
www.schroeder-vechta.de
info@schroeder-vechta.de

A photograph of two men in a bar setting. The man in the foreground is drinking from a glass of beer, with his eyes closed in a moment of enjoyment. The man in the background is smiling broadly. The scene is lit with warm, golden light, suggesting a sunset or indoor lighting. In the foreground, two large glasses of beer with thick foam are visible, one slightly behind the other. The glasses have the 'Bitte ein Bit' logo and the name 'Bitburger' on them.

So gut kann
Bier schmecken.

Bitte ein Bit



DEUTSCHES INSTITUT
FÜR SERVICE-QUALITÄT
GmbH & Co. KG

1. PLATZ

INJOY

**Testsieger
Fitness-Studios**

TEST Jan. 2018
11 überregionale
Fitness-Studio-Anbieter
Testsieger seit 2010

www.disq.de
Privatwirtschaftliches Institut

ntv

AUSGE ZEICHNET trainieren!

Teste jetzt den 5-fachen Testsieger.

Fühl Dich NEU


INJOY
INTERNATIONAL SPORTS- & WELLNESSCLUBS

VECHTA · info@injoy-vechta.de

„Prüfstand“ Norderney/Nordsee:



Inselloft Front: denkmalgeschützte Fassade mit Holzfenstern.



Haus Weitblick mit ip-Fenstern.



Marien Höhe mit Holz-Schiebefenstern.



Inselloft Rückseite: ip-Integralschiebetüren.



Alte Meierei: Holz-Schiebefenster nach historischem Vorbild von Schmidt-Visbek.

Härtteste Bedingungen
für unsere Holzfenster von Schmidt-Visbek
und Holz-Alufenster von ip-company.

SCHMIDT VISBEK
Fenster. Türen. Innovationen.

Alex Schmidt & Company GmbH - Visbeker Damm 32-34 - 49429 Visbek

Wir machen aus Ihrem Fest ein Event!

• Tischdekorationen • Hochzeitsfloristik • und vieles mehr



DAMMANN
floristik - gartengestaltung

49377 Vechta
Lüscher Straße 52 · Telefon 04441 3202
Große Straße 23 · Telefon 04441 919396
dammann-floristik@t-online.de
www.dammann-vechta.de

Unser ImmobilienService: Simone Brunkhorst,
Michael Willenberg, Andreas Borchers,
Sonja Evers und Frank Schwenker

**Gut beraten
das Richtige finden!**

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

**Setzen Sie bei der Immobilienvermittlung
auf einen starken Partner: auf uns.**

Profitieren Sie von der lokalen Kompetenz unseres erfahrenen Immobilienteams. Egal ob Sie mieten, vermieten, kaufen, verkaufen oder finanzieren wollen: Wir sind mit unseren Spezialisten für die Immobilienvermittlung und -vermietung sowie Immobilienfinanzierung vor Ort.

vbvechta.de



Buon Appetito.

Und danach zu Klöcker.



AUTOHAUS
KLÖCKER



www.starke-autos.de

ARTHUR MÜLLER

Seit 1919



Ihr Juwelier



Ihr Augenoptiker

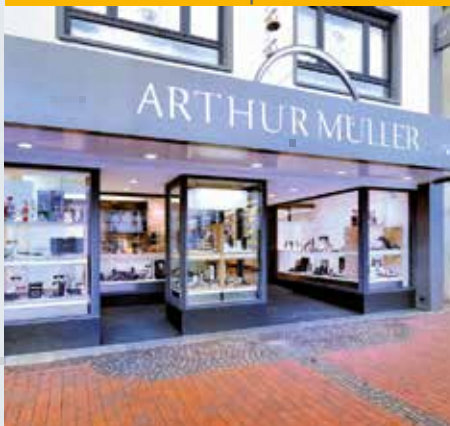


Ihr Uhrmacher



Ihr Hörakustiker

Glockenspielhaus



Große Str. 69, Vechta



Hörgeräte-Abteilung



Marienstr. 13, Vechta

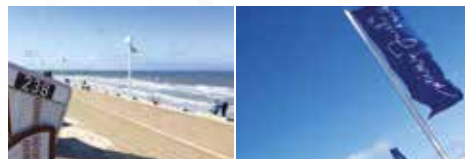
Bei Vorlage Ihres Belegs aus dem „Ristorante da Sergio“
erhalten Sie bei uns 10% auf Ihren Einkauf.

www.arthur-mueller.de





FÜR IHREN TRAUMURLAUB AUF NORDERNEY



Bei da Sergio speisen und bei
da Sergio wohnen

Genießen Sie Ihren nächsten Norderney Urlaub in den neuen Premium Ferienappartements von da Sergio im Rosenweg auf Norderney.

Die Appartements sind sehr hochwertig und liebevoll eingerichtet und es liegt uns am Herzen, dass Sie sich wohlfühlen. Wir freuen uns auf Ihre Buchungsanfrage

Telefon: www.urlaubskontor-norderney.de
04932 - 910 88 88 info@urlaubskontor-norderney.de



So teuer, wie wir aussehen,
sind wir eigentlich gar nicht.



HOLZ **DMB** Design

MB Holzdesign GmbH
Die Tischlermeisterei für
Wohnhaus, Praxis, Büro und Hotel

Dieselstraße 29 · 49681 Garrel · Germany
T 04474 50510 · mb-holzdesign.de

VECHTA

An der Gräfte 37
49377 Vechta
Tel. 04441 / 88 79 250
vechta@dasergio.net
www.dasergio.net
f dasergio.vechta

WILHELMSHAVEN

Parkstraße 3
27382 Wilhelmshaven
Tel. 04421 / 77 21 500
wilhelmshaven@dasergio.net
www.dasergio-wilhelmshaven.de
f dasergio.wilhelmshaven

EMDEN

Am Delft 27
26721 Emden
Tel. 04921/68 89 313
info@dasergio-emden.de
www.dasergio-emden.de
f dasergio.emden

AURICH

Leerer Landstraße 69
26603 Aurich
Tel. 04941 / 96 94 73
aurich@dasergio.net
www.dasergio.net
f dasergio.aurich

NORDERNEY

Damenpfad 12
26548 Norderney
Tel. 04932 / 700
norderney@dasergio.net
www.dasergio.net
f dasergio.norderney

ALTES ZOLLHAUS NORDEN

Am Hafen 1
26506 Norden
Tel. 04931 / 95 98 404
norden@dasergio.net
www.dasergio.net
f dasergio.norden

WILDESHAUSEN

Wittekindstraße 1B
27793 Wildeshausen
Tel. 04431 / 74 84 330
wildeshausen@dasergio.net
www.dasergio.net
f daSergioWildeshausen

BAD ZWISCHENAHN

In der Horst 19
26160 Bad Zwischenahn
www.dasergio.net

da Sergio^{*}
cucina italiana