



geniessenmediterran

RESTAURANT | BAR



du kannst die Sachen
auch abholen

Hol' dir unsere *Mitnehmkarte*
oder geh' auf unsere Website *miavechta.de*

Telefonische Vorbestellung:

04441 9512353

aperitif

Secco	0,1l	4,80
Celentano Frizzante 11%	0,75l	31,90
Martini Bianco	5cl	5,70
wahlweise mit Eis und/oder Zitrone		
Himbeer Spritz alkoholfrei	0,2l	8,30
Himbeersirup, Wildberry, Himbeeren		
Limoncello di Capri Spritz	0,2l	8,30
Secco, Limoncello di Capri, Mineralwasser, Zitronenscheibe		
Aperol Spritz	0,2l	8,50
Secco, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe		
Aperol Maracuja Spritz	0,2l	8,50
Secco, Aperol, Mineralwasser, Maracujanektar, Orangenscheibe		
Ramazzotti Rosato	0,2l	8,50
Ramazzotti Rosato, Tonic Water, Secco, Basilikum		
Lillet Wildberry	0,2l	8,50
Lillet, Wildberry, Früchte		
Negroni	0,1l	9,80
Gin, Campari, roter Wermut, Orangen zesten		



vorher

Tagessuppe fragen Sie unseren Service	7,90
Tomatensuppe <i>vegan</i> hausgemacht mit frischen Kräutern	6,90
Große Portion Pizzabrot ¹¹ <i>vegan</i> Pizzateig mit Olivenöl und Rosmarin, dazu ein Dip	7,90
Bruschetta ^{3,11} <i>vegetarisch, auch vegan erhältlich</i> Brot, Tomatenwürfel mariniert mit Olivenöl, Grana Padano, Basilikum	8,90
Burrata Tomatenbrot ^{3,11} <i>vegetarisch</i> Pizzabrot, Burrata, Tomatenwürfel, Rucola	13,90
Burrata auf Tomatencarpaccio ³ <i>vegetarisch</i> Burrata, Strauchtomaten, Rucola	13,90
Antipastiplatte mit Pizzabrot ^{3,11} <i>vegetarisch, auch vegan erhältlich</i> Lass dich vom Küchenchef überraschen!	11,90
Antipastiplatte mit Pizzabrot ^{3,11} (ab 2 Personen) Burrata, Vitello Tonnato, Carpaccio, Oliven, scharfe Salami, Zucchini, Aubergine	p. Pers. 14,90
Carpaccio ³ Hauchdünne Scheiben vom Rind, Rucola, Grana Padano	14,90
Vitello Tonnato ² Kalbstafelspitz, Thunfischsoße, Kapern, Olivenöl, Petersilie	14,90

salat

Frischer Blattsalat <i>vegan</i> Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Möhren, Sprossen, Dressing nach Wahl	12,90
Mias frischer Blattsalat serviert im Pizzabrot ¹¹ <i>vegetarisch</i> Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Möhren, Sprossen, Dressing nach Wahl	14,90
mit Thunfisch ²	+ 4,90
mit Hähnchenbrust	+ 5,90
mit Serrano-Schinken ^{19,20}	+ 5,90
mit gratiniertem Ziegenkäse ³	+ 5,90
mit Burrata ³	+ 6,90
mit Räucherlachs ²	+ 6,90
Dressings: Essig-Öl <i>vegan</i> , Vinaigrette ⁹ <i>vegan</i> , Joghurt--Kräuter ^{3,4,9} <i>vegetarisch</i>	





LIEBLINGSPASTA

pastamia

Pasta Arrabbiata ^{3,11} *vegetarisch*

12,90

Rigatoni, Tomatensoße, frischer Basilikum, Grana Padano -

- **schön scharf!**

mit Hähnchenbrust

+ 5,90

mit gratiniertem Ziegenkäse ³

+ 5,90

mit Burrata ³

+ 6,90

pasta

Pasta Arrabbiata ^{3,11} <i>vegetarisch</i> Rigatoni, Tomatensoße, frischer Basilikum, Grana Padano - schön scharf!	12,90
mit Hähnchenbrust	+ 5,90
mit gratiniertem Ziegenkäse ³	+ 5,90
mit Burrata ³	+ 6,90
Pasta Salbei ^{3,11} <i>vegetarisch</i> Tagliatelle, Butter, Salbei, Grana Padano	13,90
Pasta Bolognese ^{3,4,11} Rigatoni, Rindfleisch, hausgemachte Bolognese-Soße, Grana Padano	16,90
Lasagne ^{3,11} hausgemachte Bolognese-Soße, Béchamelsoße, Grana Padano	16,90
Pasta della Foresta ^{3,4,11} Tagliatelle, Steinpilzsoße, Grana Padano, Petersilie	17,90
Pasta Lachs ^{2,3,11} Tagliatelle, Zucchini creme, Räucherlachs, Zitrone, Rucola	18,90

pizza



Pizza Marinara ^{11,23} <i>vegan</i>	7,90
Tomatensoße, Cherrytomaten, Oliven, Oregano	
Pizza Margherita ^{3,11} <i>vegetarisch</i>	8,90
Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	
Pizza Champignon ^{3,11} <i>vegetarisch</i>	11,90
Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Basilikum, Olivenöl	
Pizza Salami ^{3,4,9,11,19,20}	12,90
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Basilikum, Olivenöl	
Pizza Schinken ^{3,11,20}	12,90
Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Basilikum, Olivenöl	
Pizza Thunfisch ^{2,3,11}	13,90
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
Pizza Gemüse ^{3,11,23} <i>vegetarisch</i>	13,90
Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Champignons, Oliven, Basilikum	
Pizza Rucola ^{3,11} <i>vegetarisch</i>	14,90
Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano, Olivenöl	
Pizza Ananas ^{3,11,20}	14,90
Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Ananas, Basilikum, Olivenöl	
Pizza Mortadella ^{3,11,20}	14,90
Tomatensoße, Mozzarella, Mortadella, Basilikum, Olivenöl	
Pizza scharfe Salami ^{3,4,9,11,19,20}	15,90
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Peperoni	



LIEBLINGSPIZZA

pizzamia

Pizza Mia ^{3,11,19,20}

18,90

Mozzarella, Serrano Schinken,
Schmand, Ziegenkäse, Rucola,
Preiselbeeren – ein Schmaus!

pizza



Pizza Capricciosa ^{3,11,20,23}	15,90
Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocke, Oliven, Basilikum	
Pizza Quattro Stagioni ^{3,4,9,11,19,20}	16,90
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Kochschinken, Artischocke, Champignons	
Pizza Quattro Formaggi ^{3,11} <i>vegetarisch</i>	16,90
Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse, Grana Padano, Basilikum	
Pizza Serrano ^{3,11,19,20}	17,90
Tomatensoße, Mozzarella, Serrano-Schinken, Rucola, Grana Padano, Olivenöl	
Pizza della Foresta ^{3,11,19,20}	17,90
Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Grana Padano	
Pizza Mia ^{3,11,19,20}	18,90
Mozzarella, Serrano-Schinken, Schmand, Ziegenkäse, Rucola, Preiselbeeren	
Pizza Lachs ^{2,3,11}	18,90
Zucchini-creme, Mozzarella, Räucherlachs, Rucola	
Pizza Burrata ^{3,11} <i>vegetarisch</i>	18,90
Tomatensoße, Mozzarella, Burrata, Rucola, Olivenöl	

bitte extra zur Pizza:

Peperoni	1,50	Gorgonzola ³	3,50	Hähnchenbrust	5,90
Champignons	2,50	Kochschinken ²⁰	4,50	scharfe Salami ^{4,9,19,20}	5,90
Artischocke	2,50	Thunfisch ²	4,50	Serrano-Schinken ^{19,20}	5,90
Ananas	2,50	Ziegenkäse ³	4,50	Burrata ³	6,00
Salami ^{4,9,19,20}	3,50	Steinpilze	4,50	Räucherlachs ²	7,00

fleisch

Hähnchenbrustfilet ¹¹ mit scharfer Tomatensoße, auf Pasta	21,90
Hähnchenbrustfilet ^{3,4,11} mit Steinpilzsoße, auf Pasta	23,90
Schweinefilet ¹¹ mit scharfer Tomatensoße, auf Pasta	21,90
Schweinefilet ^{3,4,11} mit Steinpilzsoße, auf Pasta	23,90

1 = Eier, 2 = Fisch, 3 = Milch, 4 = Sellerie, 5 = Sesamsamen, 6 = Schwefeldioxid/Sulfite, 7 = Weichtiere, 8 = Sojabohnen, 9 = Senf, 10 = Lupine, 11 = Glutenhaltiges Getreide, 12 = Erdnüsse, 13 = Schalenfrüchte, 14 = Krebstiere, 15 = Alkohol, 16 = Koffein, 17 = Farbstoff, 18 = Süßstoff, 19 = Antioxidationsmittel, 20 = Konservierungsstoff, 21 = chininhaltig, 22 = Säuerungsmittel, 23 = geschwärzte Oliven

nachher

Gelato ^{1,3}

große Kugel original italienisches Speiseeis
Schoko, Vanille, Erdbeer oder Pistazie

je Kugel 2,20

Tiramisu ^{1,3,11,16}

die original italienische Kaffeehausköstlichkeit

8,50

Tartufo ^{1,3,13,15}

eine köstlich umhüllte und gefüllte Trüffelskugel
Zitrone-Limoncello oder Haselnuss-Schoko

8,50

Cheesecake ^{1,3,11}

mit frischen Himbeeren und Blaubeeren

9,80

Lavacake ^{1,3,11}

dunkles Schokosoufflé mit warmem Kern und einer Kugel Vanilleeis

9,80



heiß

Kaffee Americano ¹⁶	3,30
Espresso ¹⁶	3,00
Espresso doppelt ¹⁶	4,00
Espresso Macchiato ^{3,16}	3,30
Cappuccino ^{3,16}	4,20
Latte Macchiato ^{3,16}	4,90
Heiße Schokolade ³	4,90
mit Sahne ³	+ 1,20
mit Sahne und Baileys ^{3,15}	+ 4,00
mit Sahne und Amaretto ^{3,15}	+ 4,00
verschiedene Teesorten	4,60
Darjeeling, Ostfriesen, Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Rooibos Vanille, Rooibos Karamell	
Alles „heiße“ auch mit Hafermilch erhältlich	+ 0,30

kalt

prickelnde Originale	Fl. 0,33l	4,30
Coca Cola ^{16,17,22} , Coca Cola Zero ^{16,17,18,22} , Fanta ^{17,22} , Sprite ²² , Mezzo Mix ^{16,17}		
Bad Pyrmonter Wasser	Fl. 0,25l	4,00
Naturell oder Medium	Fl. 0,75l	7,90
Fruchtsaft	0,3l	4,80
Orange, Apfel, Ananas	0,5l	6,50
Fruchtnektar	0,3l	4,80
Maracuja, Banane, Sauerkirsch, Rhabarber	0,5l	6,50
Fruchtsaft oder Fruchtnektar als Schorle	0,3l	4,50
	0,5l	6,00
Tonic Water ^{21,22} , Ginger Ale ^{17,22} , Bitter Lemon ^{19,21,22}	Fl. 0,25l	4,20
hausgemachte Limonade	0,5l	6,00
Erdbeer, Zitrone		
hausgemachter Eistee ^{17,22}	0,5l	6,00
Zitrone, Pfirsich		

bierchen

mit %

Pülleken ¹¹	0,3l	4,20
	0,5l	6,20
Grevensteiner Original ¹¹	0,3l	4,40
	0,5l	6,40
Aktien Landbier ¹¹	0,3l	4,40
	0,5l	6,40
Maisel's Weizen ¹¹	0,5l	6,20

ohne %

Maisel's Weizen ¹¹	0,5l	6,20
Veltins ¹¹	0,33l	4,20

wein

weiß

Mia Hauswein – Pinot Grigio IGT Italien-Venetien strahlendes Strohgelb, am Gaumen trocken, harmonisch und samtig.	0,2l	7,20
Gelber Muskateller QBA, fruchtsüß tropisch, reif und äußerst duftig in der Nase. Begeistert mit dem Aroma reifer Trauben und seinem Süße-Säure-Spiel.	0,2l 0,75l	8,80 32,90
Löss-Lehm Chardonnay & weißer Burgunder, trocken leichte verspielte Art, mit Duft von Apfel und Birne. Saftiges Säurespiel am Gaumen.	0,2l 0,75l	9,10 33,90
Sauvignon Blanc QBA Omas Stachelbeerbaiser, schwarze Johannisbeere und süße Passionsfrucht springen einem entgegen. Die perfekte Balance aus neuseeländischer Frische und reifem, gelbfruchtigem, französischem Stil.	0,2l 0,75l	9,10 33,90
Lugana DOC Ca'Vegar, trocken strohgelbe Farbe, intensive florale Aromen mit einer angenehm leichten Mineralität. Dieser Wein schmeckt frisch und angenehm weich.	0,75l	36,90
Gavi di Gavi DOCG, trocken duftet frisch und besonders fruchtig, mit einer Blumennote. Angenehm trocken, vollmundig und harmonisch im Geschmack.	0,75l	39,00

wein

rosé

Mia Hauswein – Teamauszeit Pinot Rosé

Deutschland Württemberg

eine Cuvée aus Pinot Noire und Pinot Meunier. erinnert an die ersten Erdbeeren des Jahres - süß, aber nicht überreif.

0,2l 7,30

0,75l 24,90

La Ronca Rosato Veneto IGT

Italien-Venetien

trocken und feinfruchtiges Bukett, mit Noten von reifen Erd- und Himbeeren. Am Gaumen saftige Fruchtsüße. Ein perfekter Allrounder!

0,2l 8,00

0,75l 27,90

Passitivo Rosé

Italien-Apulien

ein Duft von Himbeeren, Walderdbeeren und einem Hauch Rhabarber. Dazu entwickeln sich mit der Zeit Maracujas, Birnen, Limetten, Rosenblüten, Hagebuttentee, Minze und aromatische Kräuter.

0,75l 34,90

wein

rot

Mia Hauswein – Merlot

Italien-Venetien

rubinrote Farbe, angenehmes, feines Bukett mit einem Hauch von Gras.
Trockener, intensiver und anhaltender Geschmack. Sehr lecker!

0,2l 7,20

Montepulciano d' Abruzzo Valle d'oro DOP, trocken

intensives Bukett mit reifen roten Beeren und Kirschen. Feine Noten von
Wiesenkräutern und Veilchen, außerdem feine Lakritznoten. Sehr weich!

0,2l 8,20

0,75l 29,90

Doppio Passo, Primitivo, trocken

im Glas ein tiefes Brombeerrot. Ein Duft von Dörrobst mit süßen Rosinen.
Dieser Wein enthält einiges an Restzucker, der die süße Beerenfrucht
unterstreicht.

0,2l 8,80

0,75l 31,90

Col di Sasso IGT

Italien-Toscana

ein Klassiker mit rubinroter Farbe. Erinnert an reife dunkle Früchte und Kirschen.
Im Geschmack harmonisch, trocken und herzhaft. Unkompliziert!

0,2l 9,80

0,75l 33,90

Lyngrove Collection Shiraz, trocken

samtige Rubinfarbe. Leicht parfümiert mit Lavendel, Pflaumen. In der Nase
Sahnekafee und ein Hauch von Pfeffer. Ein Wein mit würzigem Abgang.

0,2l 9,80

0,75l 33,90

cocktail

ohne%



Virgin Mojito ^{17,22} Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale	8,50
Solero ³ Maracuja, Orange, Vanille, Sahne	8,50
Ipanema ^{17,22} Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	8,50
Virgin Colada ³ Ananas, Kokos, Sahne	8,50
Cranberry Mojito Limette, Rohrzucker, Minze, Cranberry, Soda	8,50
Coconut Kiss ³ Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Kirsche	8,50

cocktail

mit %

White Russian ³ 9 Mile Vodka, Kahlua, Sahne	9,50
Caipirinha ³ Cachaça, Rohrzucker, Limette	9,50
Whisky Sour Bourbon, Zitronensaft, weißer Rohrzucker	9,50
Pina Colada ³ weißer Rum, Kokos, Sahne, Ananas	9,50
Sex on the Beach 9 Mile Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberry	9,50
Amaretto Sour Amaretto, Zitrone, weißer Rohrzucker	9,50
Gin Fizz Gin, Zitrone, weißer Rohrzucker, Soda	9,50
Limoncello Sour Limoncello, Zitrone, weißer Rohrzucker	9,50
Cosmopolitan 9 Mile Vodka, Cointreau, Limette, Cranberrynektar	9,80

cocktail

mit %



Mojito	9,80
weißer Rum, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda	
Moscow Mule	9,80
9 Mile Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	
Pornstar Martini	9,80
9 Mile Vodka, Lime Juice, Maracuja, Vanille, Secco	
Espresso Martini ¹⁶	9,80
doppelter Espresso, Kahlua, 9 Mile Vodka	
Daiquiri	9,80
Rum, Zitrone, weißer Rohrzucker, Zuckerrand	
Mai Tai	9,90
weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft, Limejuice, Mandel, Orange, Ananas	
Gin Basil Smash	9,90
Gin, Basilikum, Zitrone, weißer Rohrzucker	
Long Island Ice-Tea	9,90
Gin, 9 Mile Vodka, Tequila, Rum, Triple Sec., Orange, Zitrone, Cola	

brennt

whisky

Ballantine's Scotch 40%	4cl	6,90
Jack Daniel's 40%	4cl	6,90
Suntory Whisky Toki 43%	4cl	8,60
Bushmills 10 J 40%	4cl	9,50
Bulleit Bourbon 45%	4cl	9,50
Glenfiddich 12 J 40%	4cl	9,60
Glenmorangie Quinta Ruban 46%	4cl	9,80

grappa

Marzadro Prosecco 38%	2cl	5,50
Marzadro Chardonnay 45%	2cl	5,50

obstler

Haselnuss 35%	2cl	4,90
Sasse Marille Honig 35%	2cl	4,90
Sasse Williams Honig 35%	2cl	4,90
Sasse Himbeergeist 40%	2cl	4,90

cognac & brandy

Mariacron 36%	4cl	5,80
Hine VSOP 40%	4cl	8,80

rum

Bacardi Carta Blanca 37,5%	4cl	6,90
Havana Club 40%	4cl	6,90
Don Papa Baroko 40%	4cl	8,30
Botucal Reserva Exclusiva 40%	4cl	8,90
A.H. Riise XO 40%	4cl	9,50
Ron Zacapa Centenario 40%	4cl	9,80

brennt

gin

Bombay Dry Gin 37,5%	4cl 6,90
Gordon's Gin 37,5%	4cl 5,80
Hendricks 44%	4cl 8,20
Gin Mare 42,7%	4cl 8,20
Monkey 47 47%	4cl 8,80

wahlweise mit:
Gurke, Zitrone, Orange, Limette

dazu Tonic:	
Goldberg Mediterranean Tonic	0,25l 4,20
Goldberg Tonic Water	0,25l 4,20

vodka

9 Mile 37,5%	4cl 7,80
Grey Goose 40%	4cl 8,30

mix !

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta, Sprite Flasche 0,2l + 3,20

Tonic Water, Ginger Ale,
Bitter Lemon Flasche 0,25l + 4,20



kurzes

Jägermeister 35%	2cl 3,90
Sambuca Molinari 40%	2cl 4,20
Ramazzotti 30%	2cl 4,20
Linie Aquavit 41,5%	2cl 4,20

likör

Berliner Luft 18%	2cl 3,90
Lemon Cheesecake 15%	2cl 3,90
Butterscotch 15%	2cl 3,90
Baileys auf Eis 17%	2cl 4,30
Limoncello di Capri 30%	2cl 4,60

freude treffen

MIA BAR / RESTAURANT · MARKT 4 · 49377 VECHTA
TELEFON 04441 9512353 · POST@MIAVECHTA.DE · WWW.MIAVECHTA.DE
 FACEBOOK.COM/MIAVECHTA ·  INSTAGRAM.COM/MIAVECHTA

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO. BIS FR. 17.00 UHR - OPEN END · KÜCHE 17.00 - 22.00 UHR
SA + SO 12.00 UHR - OPEN END · KÜCHE DURCHGEHEND 12.00 - 22.00 UHR