

Empfehlungskarte des Küchenchefs

Vorspeisen :

Wildkräutersalat, Kalbs - Roastbeef, Steinpilze, Aprikosen geröstete Pinienkernen, Aprikosen - Senf - Chutney	€ 13,50
Kürbis - Creme - Suppe mit Walnüssen und Mascarpone	€ 7,50
Rinder - Kalbscarpaccio, Kürbis - Ziegenkäse - Prafine, Feigen - Senf, Steinpilze	€ 14,50
Steinpilz - Trifolati, Pancetta, Burrata Tartufata, Trüffel	€ 16,50
Seeteufel im Parma Schinken - Mantel, karamellisierter Kürbis Steinpilz - Limonen - Ragout	€ 18,50
Jakobsmuscheln, Kürbis - Creme, Wasabi, Thunfisch,	€ 18,50
Lasagnetta von der Gänseleber und karamellisiertem Apfel	€ 18,50

Hauptgerichte :

Muscheln in Tomaten, Weißwein oder Grüner - Pfeffer Sauce	€ 13,50
Lammkaree in Mandel - Kruste, Amaretto - Reduktion, Blaubeeren, Kürbis Püree	€ 26,50
Fasanenbrust in Walnuss - Kruste, gefüllt mit Steinpilzen, Kartoffel - Kürbis - Lasagna, Feigen und Crème de Cassis,	€ 26,50
Taunus Reh auf Balsamico - Piemont - Kirschen - Velouté Kürbis - Ragout, Maronen Püree	€ 28,50
Straußenfilet, Chili - Schokolade, Kürbis - Gnocchi, grüner Spargel	€ 28,50
Tomahawk" dry aged Ribeye Steak (für zwei Personen)	€ 65,00
Rosa gebratener Thunfisch, Mango - Kürbis - Chutney, glasierte Zuckerschoten, Karotten	€ 26,50
Gebratener Main Lander, mit Frühlingzwiebeln, Speck und Steinpilzen, auf gegrilltem Kürbis in Weißwein - Sud	€ 26,50

Dolce:

Duett von Schoko - Biskuit mit Macadamianuss und Mirabelle und Schokoladen Mousse mit gebrannten Nüssen	€ 8,50
Dialog von weißer Schokolade und Toblerone - Mousse	€ 8,50

Hausgemachte Pasta

*Hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit Trüffeln
in Trüffelcremesauce* 13,50 €

*Hausgemachte Triangoli, gefüllt mit
Rinderschmorbraten und Steinpilzen
in Kalbs - Jus mit Trauben* 13,50 €

*Hausgemachte Capellaci, gefüllt mit
Kürbis, Mascarpone und Birne
in Maronen - Portwein - Sauce
mit gerösteten Mandeln* 13,50 €

*Hausgemachte Mezzellune, gefüllt mit
Liegenkäse und Feigen
in feiner Kürbiscreme mit Ingwer* 13,50 €

*Hausgemachte schwarze Tortelloni, gefüllt mit
Flusskrebse in Tomaten - Cognacsauce
mit Shrimps* 13,50 €

VORSPEISEN

BRUSCHETTA	MIT TOMATENWÜRFEL & BASILIKUM	A, H	€ 4.80
LANGHERINOKÄSE	KUH-/ZIEGENKÄSE IM PARMASCHINKEN MANTEL, TRÜFFEL- MOUSSE, TOMATEN - CARPACCIO	A, G	€ 9.20
CAPRINOKÄSE	ZIEGENKÄSE AUF FELDSALAT MIT WALDBEEREN UND PISTAZIEN	A, G, H	€ 9.20
DUETT VON GARNELE & JAKOBSMUSCHEL	IN ORANGEN - AMARETTO - JUS	A, G, H, J, N	€ 9.80
PROSCIUTTO E MELONE	PARMASCHINKEN MIT MELONE		€ 11.00
VITELLO TONNATO	KALBFLEISCHSCHEIBEN AN THUNFISCH – CREME	C, D, G, I	€ 11.70
RINDER - CARPACCIO	MIT CHAMPIGNONS, RUCOLA & PARMESANSPLITTER ¹ AN BALSAMICO - DRESSING	G, H, I, J, L	€ 11.70
SEETEUFEL - CARPACCIO	MIT HUMMER - SENF - MOUSSE & KAVIAR	B, D, J	€ 11.70
CARPACCIO MISTO	RINDER - CARPACCIO, SEETEUFEL - CARPACCIO & VITELLO TONNATO	B, C, D, G, H, I, J, L	€ 13.90
VORSPEISEN - PLATTE	VARIATION DIVERSEER VORSPEISEN (FÜR 2 PERS.)		€ 14.70

SALATE

GEMISCHTER SALAT *			€ 4.90
	MIT SCHINKEN ^{1,3} & MOZZARELLA	C, G, J	€ 7.90
	MIT THUNFISCH & MOZZARELLA	C, D, G, J	€ 8.90
	MIT GEGRILLTEN GARNELEN	A, B, C, G, J	€ 13.50
	MIT RINDERFILETSPITZEN & PECORINO	C, G, J	€ 14.50
INSALATA DI CESARE	ROMANASALAT, KROSS GEBRATENER SPECK, CROUTONS & PECORINO	C, G, J	€ 9.80
RUCOLA SALAT	MIT PARMESANSPLITTER ¹ & BALSAMICODRESSING ^{2,3}	G, H, I, J	€ 7.70
HÄHNCHENSALAT *	GEMISCHTER SALAT MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN UND PARMESANSPLITTER ¹	C, G, J	€ 9.90
INSALATA CAPRESE	MIT MOZZARELLA, TOMATEN & BASILIKUM	G	€ 8.60
	MIT BÜFFEL -MOZZARELLA	G	€ 10.00

* WAHLWEISE MIT BALSAMICO- ODER HAUSDRESSING

C, G, I, J, L

SUPPEN

MINISTRONE	GEMÜSESUPPE		€ 4.70
TOMATENCREMESUPPE³	MIT MOZZARELLA & BASILIKUM	G, H, I, J	€ 4.70
FISCHSUPPE DELLA CASA		B, D, N	€ 6.70

VEGETARISCHE SPEISEN

CREPELLE - CANNELLONI	GEFÜLLT MIT VIER VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN ¹	A, G	€ 8.70
MELANZANE PARMIGIANA	AUBERGINENAUF LAUF MIT PARMESAN ^{1,3}	A	€ 10.70
VEGGIE - BURGER	MIT KARTOFFELN, ZUCCHINI, TOMATEN & MOZZARELLA	A, C, G	€ 11.90

PIZZA

MARGHARITA	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA	A,C,G	€ 5.50
SALAMI	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, SALAMI ^{1,3}	A,C,G	€ 6.90
PROSCIUTTO	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, SCHINKEN ^{1,3}	A,C,G	€ 6.90
FUNGI	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, CHAMPIGNONS	A,C,G	€ 6.90
PEPERONI	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, PEPERONIWURST ^{1,3}	A,C,G	€ 6.90
QUATTRO STAGIONI	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, SALAMI ^{1,3} , SCHINKEN ^{1,3} , PAPRIKA, CHAMPIGNONS	A,C,G	€ 8.70
DIABOLO	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, PEPERONIWURST ^{1,3} , PAPRIKA, OLIVEN ⁶ , ZWIEBELN, KNOBLAUCH (PIKANT)	A,C,G	€ 8.70
CAPRESE	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, BASILIKUM	A,C,G	€ 8.50
“TARTUFO”	TRÜFFELCREME, MOZZARELLA, PEPERONIWURST ^{1,3} & OLIVEN	A,C,G	€ 8.70
VEGETARIA	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, GEMÜSE	A,C,G	€ 8.50
COMEBACK	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, SCHAFSKÄSE, AUBERGINEN, OLIVEN ⁶ , PAPRIKA (PIKANT)	A,C,G	€ 8.50
TONNO	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN, PAPRIKA, KNOBLAUCH	A,C,D,G	€ 8.90
QUATTRO FORMAGGI	TOMATENSAUCE ³ , VIER VERSCHIEDENE KÄSESORTEN ¹	A,C,G	€ 8.70
„SALMONE“	MASCARPONE, MOZZARELLA, LACHSFILET, SPINAT, OLIVEN ⁶	A,C,D,G	€ 9.50
CALZONE	PIZZATASCHE MIT TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, SCHINKEN ^{1,3} , PAPRIKA, CHAMPIGNONS, PEPERONIWURST ^{1,3}	A,C,G	€ 8.50
FRUTTI DI MARE	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, MUSCHELN, KRABBEN, TINTENFISCH, THUNFISCH	A,B,C,G,N	€ 10.50
CARPACCIO	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, RUCOLA, RINDER - CARPACCIO, PARMESANSPLITTER ¹	A,C,G	€ 11.50
PARMA	TOMATENSAUCE ³ , MOZZARELLA, RUCOLA, PARMASCHINKEN, PARMESANSPLITTER ¹	A,C,G	€ 11.50
DELIZIOSA	MASCARPONE, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA	A,C,G	€ 11.50
PIZZABROT	MIT KNOBLAUCH	A,C	€ 3.60
PIZZABROT	MIT TOMATENSAUCE ³ UND KNOBLAUCH	A,C	€ 4.60

EXTRAS

EXTRA-BELÄGE	€ 1.20
EXTRA GORGONZOLA, RUCOLA, MOZZARELLA, THUNFISCH, ETC.	€ 1.80

ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNG UND GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER
EINE LISTE MIT ALLEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGIEN IST AN DER KASSE EINSEHBAR

NUDEL – SPEZIALITÄTEN

SPAGHETTI AL POMODORO	MIT TOMATENSAUCE ³	A	€ 6.90
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	MIT HACKFLEISCHSAUCE ³	A	€ 8.80
PENNE ALL' ARABIATA	IN PIKANTER TOMATENSAUCE ³	A	€ 7.70
SPAGHETTI ALLA GENOVESE	MIT RINDERFILETSPITZEN	A	€ 14.50
	IN RUCOLA - PESTO MIT		
	PARMASCHINKEN UND PINIENKERNEN	A,E	€ 12.50
TAGLIATELLE ALLA PANNA	MIT SCHINKEN ^{1,3} UND CHAMPIGNONS		
	IN SAHNESAUCE	A,G	€ 8.80
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	MIT PANCETTA, EI, IN SAHNESAUCE	A,C,G	€ 8.80
BUCATINI ALL' AMATRICIANA	MIT SPECK & PIKANTER TOMATENSAUCE ³	A	€ 8.60
SPAGHETTINI AGLIO OLIO	MIT OLIVENÖL, KNOBLAUCH & PEPPERONCINO	A	€ 7.70
RIGATONI QUATTRO FORMAGGI	4 KÄSEARTEN ¹ IN SAHNESAUCE	A,G	€ 8.80
TAGLIATELLE „FLORENTINER“	MIT SPINAT, MASCARPONE & WALNÜSSEN	A,G	€ 8.90
FETTUCCINE ALLA NORMA	MIT AUBERGINEN & MOZZARELLA		
	IN TOMATENSAUCE ³	A,G	€ 8.90
TAGLIOLINI „LECKERBISSEN“	SALSICCIA, GETROCKNETEN TOMATEN, WEIßE BOHNEN & SCHAFSKÄSE	A,G	€ 9.90
TORTELLINI ALLA „CHEF“	MIT SCHINKEN ^{1,3} , ERBSEN & CHAMPIGNONS		
	IN TOMATEN ³ -SAHNESAUCE	A,G	€ 9.50
GNOCCHI ALLA GORGONZOLA	GORGONZOLA SAUCE, WALNÜSSE & SPINAT	A,G	€ 9.50
GNOCCHI ALLA CAPRESE	TOMATENSAUCE ³ MIT MOZZARELLA & BASILIKUM	A,G	€ 9.50
SPAGHETTINI FRUTTI DI MARE	MIT MEERESFRÜCHTEN	A,B,N	€ 12.50
SPAGHETTINI VONGOLE VERACI	MIT VENUSMUSCHELN	A,N	€ 12.80
FETTUCCINE CON SALMONE	IN LIMONNENSAUCE MIT LACHS	A,D,G	€ 12.90
TAGLIOLINI „GAMBERO DI FIUME“	IN HUMMER - SAUCE MIT FLUSSKREBSEN	A,B,G	€ 13.50
TAGLIATELLE „AL TARTUFO“	IN PARMESAN ¹ - SAUCE MIT FRISCHEM TRÜFFEL	A,G	€ 18.50

NUDELN IM OFEN ÜBERBACKEN

LASAGNE	MIT HACKFLEISCH ³ & KÄSE	A,G	€ 8.50
CANNELLONI	GEFÜLLT MIT SPINAT & RICOTTA ³	A,G	€ 8.50
RIGATONI DELLA CASA	HACKFLEISCH ³ , SCHINKEN ^{1,3} , CHAMPIGNONS, ERBSEN, MIT KÄSE ÜBERBACKEN	A,G	€ 8.90

REISGERICHTE

RISOTTO „AI FUNGHI PORCINI“	MIT STEINPILZEN	G	€ 10.70
RISOTTO „MARE“	MIT MEERESFRÜCHTEN	B,G,N	€ 12.70

FISCH – SPEZIALITÄTEN

TINTENFISCH VOM GRILL	MIT REIS & GEMÜSE DER SAISON	€ 18.50
DORADE VOM GRILL	MIT KARTOFFELGRATIN & GEMÜSE DER SAISON	€ 20.50
SEEZUNGE VOM GRILL	MIT KARTOFFELGRATIN & GEMÜSE DER SAISON	A € 23.50
LOUP DE MER	MIT REIS & GEMÜSE DER SAISON	€ 22.50
RIESENGARNELEN VOM GRILL	MIT REIS & GEMÜSE DER SAISON	€ 23.50

FLEISCH- UND GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

VOM KALB

PAILLARD VOM GRILL	DÜNNES SCHNITZEL, ROSMARINKARTOFFELN & GEMÜSE	€ 17.90
PICCATA MILANESE	SCHNITZEL MIT PARMESAN ¹ PANADE & SPAGHETTI IN TOMATENSAUCE ³	A,C € 19.50

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	MIT PARMASCHINKEN IN SALBEI – WEIßWEINSAUCE, ROSMARINKARTOFFELN & GEMÜSE DER SAISON	€ 21.50
--------------------------------	---	---------

KOTELETTS VOM GRILL	IN SALBEI-BUTTER - SAUCE MIT ROSMARINKARTOFFELN	€ 23.50
FILET IN TRÜFFELSAUCE	MIT PARMESAN – RISOTTO & GEMÜSE DER SAISON	€ 26.50

VOM RIND (BLACK ANGUS)

RÜCKEN - STEAK „ALMÖHI“	ZWIEBELN & CHAMPIGNONS UND ROSMARINKARTOFFELN	€ 19.50
RÜCKEN-STEAK „PIZZAIOLA“	MIT KAPERN, OLIVEN & SPAGHETTI TOMATENSAUCE ³	A € 19.50
FILET VOM GRILL	MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEMÜSE DER SAISON	€ 24.50

VOM SCHWEIN

SCHNITZEL „WIENER ART“	MIT POMMES FRITES ¹	A,C € 16.90
-------------------------------	--------------------------------	-------------

VOM LAMM

KOTELETTS VOM GRILL	MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEMÜSE DER SAISON	€ 21.50
FILETS IN BALSAMICO-SAUCE	MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEMÜSE DER SAISON	€ 23.50
GEGRILLTE SPIEBE	MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEMÜSE DER SAISON	G € 21.50

VOM HÄHNCHEN

GEGRILLTES FILET	MIT POMMES FRITES UND SALAT	C,G € 15.90
GEGRILLTES FILET	IN KRÄUTERRAHMSAUCE MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEMÜSE DER SAISON	G € 16.90
GEGRILLTE SPIEBE	MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEMÜSE DER SAISON	€ 15.90

VOM LAVASTEINGRILL

40	GEMISCHTER GRILLTELLER	DIVERSE FLEISCH SORTEN MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEMÜSE DER SAISON	€ 22.5
41	GEM. GRILLTELLER (FÜR 2 PERS.)	DIVERSE FLEISCH SORTEN MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEMÜSE DER SAISON	€ 44.5

KALBSLEBER

42	LEBER „VENEZIANISCHE ART“	IN WEIBWEINSAUCE MIT ZWIEBELN, KARTOFFELPÜREE & SALAT	A,C,G € 16.9
43	LEBER	IN SALBEISAUCE MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELPÜREE & SPINAT	€ 16.9

EXTRAS

44	BRATKARTOFFELN		€ 3.2
45	REIS		€ 3.2
46	GEMÜSE		€ 3.3
47	BEILAGEN SALAT		€ 3.3

KÄSE

48	PORTION KÄSE	EINE SORTENACH WUNSCH!	€ 7.0
49	GEMISCHTER KÄSETELLER¹		€ 10.5

NACHSPEISEN

50	TIRAMISU³		A,C,G € 5.9
51	PANNA COTTA		G € 5.9
52	ZABAIONE		C € 5.9
53	CRÈME BRÛLLÉE		C,G € 6.6
54	FANTASIE DESSERT	DESSERT VARIATION	€ 12.7

VOM LAVASTEINGRILL

40	GEMISCHTER GRILLTELLER	DIVERSE FLEISCH SORTEN MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEMÜSE DER SAISON	€ 22.50
41	GEM. GRILLTELLER (FÜR 2 PERS.)	DIVERSE FLEISCH SORTEN MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEMÜSE DER SAISON	€ 44.50

KALBSLEBER

42	LEBER „VENEZIANISCHE ART“	IN WEIBWEINSAUCE MIT ZWIEBELN, KARTOFFELPÜREE & SALAT	A,C,G € 16.90
43	LEBER	IN SALBEISAUCE MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELPÜREE & SPINAT	€ 16.90

EXTRAS

44	BRATKARTOFFELN		€ 3.20
45	REIS		€ 3.20
46	GEMÜSE		€ 3.30
47	BEILAGEN SALAT		€ 3.30

KÄSE

48	PORTION KÄSE	EINE SORTE NACH WUNSCH!	€ 7.00
49	GEMISCHTER KÄSETELLER¹		€ 10.50

NACHSPEISEN

50	TIRAMISU³		A,C,G € 5.90
51	PANNA COTTA		G € 5.90
52	ZABAIONE		C € 5.90
53	CRÈME BRÛLLÉE		C,G € 6.60
54	FANTASIE DESSERT	DESSERT VARIATION	€ 12.70

ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNG UND GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER
EINE LISTE MIT ALLEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGIEN IST AN DER KASSE EINSEHBAR

APERITIFS

MARTINI	BIANCO / ROSSO / EXTRA DRY	5 CL	€ 4.20
PORTWEIN	ROT / WEISS	5 CL	€ 3.90
MARSALA	SECCO / ALL' UOVO	5 CL	€ 3.90
APEROL BARBIERI ^{1,5}		4 CL	€ 3.90
PERNOD ¹		4 CL	€ 4.20
SAN BITTER ¹		2 CL	€ 3.20
SHERRY	DRY / MEDIUM	5 CL	€ 3.90
CAMPARI ^{1,5}		5 CL	€ 3.90
PROSECCO *		10 CL	€ 4.80
CAMPARI ^{1,5}	SODA / ORANGE	4 CL	€ 5.90
PROSECCO APEROL SPRITZ ^{1,5, *}		20 CL	€ 6.90
KIR *	WEISSWEIN MIT CREME DE CASSIS	10 CL	€ 6.90
KIR ROYAL *	CHAMPAGNER MIT CREME DE CASSIS	10 CL	€ 8.30

SEKT & PROSECCO

SEKT *	GRAEGER	0.75 L	€ 26.00
PROSECCO *	VALDOBBIADENE	0.75 L	€ 28.00
PROSECCO ROSÉ *	SEGURA VIUDAS CAVA ROSADO	0.75 L	€ 31.00

CHAMPAGNER

PICCOLO - LAURENT - PERRIER BRÛT*	0.20 L	€ 25.00
PICCOLO - VEUVE CLIQUOT BRÛT*	0.20 L	€ 25.00
PICCOLO - MOET & CHANDON*	0.20 L	€ 25.00
LAURENT - PERRIER BRUT*	0.75 L	€ 75.00
LAURENT - PERRIER ROSE BRUT*	0.75 L	€ 98.00
VEUVE CLIQUOT BRUT*	0.75 L	€ 78.50
MOET & CHANDON*	0.75 L	€ 78.50
DOM PERIGNON*	0.75 L	€ 221.00
LOUIS ROEDERER CRISTAL*	0.75 L	€ 280.00
LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ*	0.75 L	€ 450.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SAN PELLEGRINO	MIT KOHLENSÄURE	0.25 L	€ 2.50
SAN PELLEGRINO	MIT KOHLENSÄURE	0.50 L	€ 3.90
SAN PELLEGRINO	MIT KOHLENSÄURE	1.00 L	€ 6.60
PANNA	OHNE KOHLENSÄURE	0.50 L	€ 3.90
PANNA	OHNE KOHLENSÄURE	1.00 L	€ 6.60
APFELSAFT-SCHORLE		0.20 L	€ 2.50
APFELSAFT-SCHORLE		0.40 L	€ 3.90
COCA COLA ^{1,4} ODER COLA LIGHT ^{1,2,3,4}		0.20 L	€ 2.50
COCA COLA ^{1,4} ODER COLA LIGHT ^{1,2,3,4}		0.40 L	€ 3.90
SPRITE, FANTA ODER SPEZI ^{1,4}		0.20 L	€ 2.50
SPRITE, FANTA ODER SPEZI ^{1,4}		0.40 L	€ 3.90
BITTER LEMON ⁵ , GINGER ALE ¹ ODER TONIC ⁵		0.20 L	€ 2.70
ORANGENSAFT ODER BANANEN NEKTAR		0.20 L	€ 2.70
KIRSCH NEKTAR ODER TRAUBENSAFT		0.20 L	€ 2.70
TOMATENSAFT		0.20 L	€ 2.70
ORANGINA		0.25 L	€ 2.70
APFELSAFT		0.20 L	€ 2.70
APFELSAFT		0.40 L	€ 4.10
ORANGENSAFT	FRISCH GEPRESST	0.20 L	€ 6.90

BIERE VOM FASS

WARSTEINER		0.30 L	€ 2.70
WARSTEINER		0.50 L	€ 3.90
KÖNIG PILSENER		0.30 L	€ 2.70
KÖNIG PILSENER		0.50 L	€ 3.90
BITBURGER		0.30 L	€ 2.70
BITBURGER		0.50 L	€ 3.90
KÖSTRITZER SCHWARZBIER		0.30 L	€ 2.70
KÖSTRITZER SCHWARZBIER		0.50 L	€ 3.90
PAULANER HEFEWEIZEN HELL		0.30 L	€ 2.70
PAULANER HEFEWEIZEN HELL		0.50 L	€ 3.90

FLASCHENBIERE

PAULANER HEFEWEIZEN	KRISTALL ODER DUNKEL	0.50 L	€ 3.90
PAULANER HEFEWEIZEN	ALKOHOLFREI	0.50 L	€ 3.90
BITBURGER DRIVE	ALKOHOLFREI	0.33 L	€ 2.70

GESPRITZTE

APFELWEIN POSSMANN	SÜSS ODER SAUER GESPRITZT	0.25 L	€ 2.50
APFELWEIN POSSMANN	SÜSS ODER SAUER GESPRITZT	0.50 L	€ 3.70
WEISSWEINSCHORLE		0.20 L	€ 3.60

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO		€ 1.90
ESPRESSO MACCHIATO		€ 2.00
ESPRESSO CORETTO		€ 3.50
DOPPIO ESPRESSO		€ 3.20
DOPPIO ESPRESSO MACCHIATO		€ 3.30
CAPPUCCINO		€ 2.60
CAFE AU LAIT		€ 2.80
LATTE MACCHIATO		€ 3.20
HEISSE SCHOKOLADE		€ 2.80
TASSE KAFFEE		€ 2.20
BAILEY'S COFFEE	KAFFEE MIT BAILEY'S UND SAHNE	€ 4.60
IRISH COFFEE	KAFFEE MIT IRISH WHISKEY UND SAHNE	€ 6.60
GLAS TEE	SCHWARZ-, PFEFFERMINZ- ODER KAMILLE	€ 2.00
TEE MIT RUM		€ 3.50

DIGESTIVES

FERNET BRANCA & MENTA	2 CL	€ 2.90
RAMAZZOTTI	2 CL	€ 2.90
AMARO AVERNA	2 CL	€ 2.90
SAMBUCA MOLINARI	2 CL	€ 2.90

GRAPPE

GRAPPA	BIANCA	2 CL	€ 3.90
GRAPPA	CHARDONNAY CHARLOTTE	2 CL	€ 4.90
GRAPPA	PROSECCO ANDREA DA PONTE	2 CL	€ 4.90
GRAPPA	DI BAROLO	2 CL	€ 4.90
GRAPPA	TIGNANELLO	2 CL	€ 6.90
GRAPPA	FRAGOLINO NONINO	2 CL	€ 7.90

NUSBAUMER EDELBRÄNDE

NUSBAUMER POIRE WILLIAM'S	2 CL	€ 4.20
NUSBAUMER VIEUX KIRSCH	2 CL	€ 4.20
NUSBAUMER FRAMBOISE	2 CL	€ 4.20
NUSBAUMER VIELLE PRUNE	2 CL	€ 4.20

COGNACS & BRANDYS

ASBACH URALT	2 CL	€ 2.90
VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA	2 CL	€ 3.60
VECCHIA ROMAGNA 10 ANNO RISERVA	2 CL	€ 4.80
OSBORNE MAGNO	2 CL	€ 4.70
HENNESSY V.S.O.P	2 CL	€ 6.50
HENNESSY XO	2 CL	€ 14.50
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	2 CL	€ 7.90
RÉMY MARTIN XO	2 CL	€ 14.50

WHISKYS

JOHNNIE WALKER RED LABEL SCOTCH ¹	4 CL	€ 6.50
JACK DANIELS ¹	4 CL	€ 6.60
CARDHU SINGLE MALT 12 YEARS ¹	4 CL	€ 9.60
CHIVAS REGAL 12 YEARS SCOTCH ¹	4 CL	€ 8.50
DALWHINNIE 15 YEARS ¹	4 CL	€ 9.60
GLENFIDDICH MALT-WHISKY 10 YEARS ¹	4 CL	€ 9.60

DIVERSE SPIRITUOSEN

WODKA ABSOLUT	2 CL	€ 3.60
JOSÉ CUERVO TEQUILA ESPECIAL	2 CL	€ 3.50
MALTESER KREUZ AQUAVIT	2 CL	€ 3.60
LINE AQUAVIT NORWAY	2 CL	€ 3.60
LIMONCELLO	2 CL	€ 3.60
GORDON'S LONDON DRY GIN	2 CL	€ 3.50
HAVANA CLUB SILVER DRY	2 CL	€ 3.50
MEYER'S JAMAICA RUM	2 CL	€ 3.50
AMARETTO DI SARONNO ORIGINALE	2 CL	€ 3.60
BAILEY'S IRISH CREAM	4 CL	€ 3.60
GRAND MARNIER ROUGE	2 CL	€ 4.50

LONGDRINKS & COCKTAILS

LUCKY DRIVER	ALKOHOLFREI, DIV. SÄFTE, ZITRONENSAFT, GRENADINE	€ 5.50
CUBA LIBRE ^{1,4}	HAVANA RUM, COLA & ZITRONENSAFT	€ 6.70
WODKA LEMON		€ 6.70
SCREW DRIVER	WODKA MIT ORANGENSAFT	€ 6.70
PINA COLADA	HAVANA RUM, KOKOSNUSS, ANANASSAFT	€ 6.70
CAIPIRINHA	BERRO CACHACA, LIMETTEN, BRAUNER ZUCKER	€ 6.70
MARGARITA	CUERVO TEQUILA, COINTREAU, ZITRONENSAFT, CANADOU SIRUP	€ 6.70
BLOODY MARY	WODKA MIT TOMATENSAFT, GEWÜRZE	€ 6.70
WODKA MARTINI COCKTAIL		€ 7.50

WEINE IM GLASSAUSSCHANK

WEISSWEINE

KIEDRICHER SANDGRUB	RIESLING QBA, TROCKEN*	0.2 L	€ 3.90
RAUENTHALER STEINMÄCHER	RIESLING QBA, HALBTROCKEN*	0.2 L	€ 3.90
SOAVE D.O.C. GARGANEGA	TROCKEN, SAMTIG, SANFTES AROMA*	0.2 L	€ 4.20
ROERO ARNES RECIT	TROCKEN, VOLLES BOUQUET*	0.2 L	€ 6.50
GAVI DI GAVI D.O.C.G	TROCKEN, ERFRISCHEND, FRUCHTIG*	0.2 L	€ 6.50
PINOT GRIGIO DEL VENETO	TROCKEN, FRUCHTIG, LEICHT*	0.2 L	€ 4.60
CHARDONAY DEL VENETO	TROCKEN, FRUCHTIG, LEICHT*	0.2 L	€ 4.60
ORVIETO CLASSICO	MILD*	0.2 L	€ 4.20

ROSÉWEINE

RHEINGAUER SPÄTBURGUNDER	WEISSHERBST, QBA, HALBTROCKEN*	0.2 L	€ 3.90
ROSATELLO	TROCKEN*	0.2 L	€ 4.20

ROTWEINE

CHIANTI D.O.C.	TROCKEN, LEICHT*	0.2 L	€ 4.80
MARQUES DE GRINON "RIOJA"	TEMPRANILLO TINTO D.O.C.* TROCKEN, VOLLMUNDIG	0.2 L	€ 4.90
SHIRAZ PINOTAGE	SÜD-AFRIKA, TROCKEN, FRUCHTIG*	0.2 L	€ 4.90
BAROLO D.O.C.G. PATRIZI	TROCKEN, KRAFTVOLL*	0.2 L	€ 8.50
HARAS CABERNET SAUVIGNON	TROCKEN, KRAFTVOLL, FRUCHTIG*	0.2 L	€ 8.50
VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.	HALBTROCKEN, FRUCHTIG*	0.2 L	€ 4.60
MERLOT DEL VENETO	LEICHT, FRUCHTIG*	0.2 L	€ 4.50
LAMBRUSCO	VINO FRIZZANTE, SÜSS*	0.2 L	€ 3.90

