

SPEISEN UND GETRÄNKE



Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.



Die Legende zur Allergen-Kennzeichnung befindet sich auf der letzten Seite des Speisekarte.



Gelato Misto

3 Kugeln gemischtes Eis nach Wahl mit Sahne  
5,80 €

Baccio Al Cioccolato<sup>3,7,8</sup>

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Schokoladensauce, -raspeln, Sahne  
6,90 €

Krokantbecher<sup>3,7,8</sup>

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Karamelsauce, Nusskrokant, Sahne  
6,90 €

Walnussbecher<sup>3,7,8</sup>

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Karamelsauce, Walnüsse, Sahne  
6,90 €

Schwedenbecher

3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne  
6,90 €

Amarenabecher

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Amarenakirschen, Sahne  
6,90 €

Früchtebecher<sup>3,7,8</sup>

Jeweils 1 Kugel Vanilleeis, Mangoeis, Erdbeereis, Erdbeersauce, frische Früchte, Sahne  
6,90 €

Eis und Heiß

3 Kugeln Vanilleeis, heiße Waldfrüchte, Sahne  
6,90 €

Eishakes

Vanille, Schokolade oder Erdbeer  
je 4,90 €

Eiskaffee oder Eisschokolade<sup>3,7,8</sup>

je 4,90 €

Blonder Engel

1 Kugel Vanilleeis, Orangensaft, Sahne  
4,90 €

Warmer Apfelstrudel

5,80 €

Warmer Quarkstrudel

Mit einer Kugel Vanilleeis an Waldbeeren  
5,80 €



## APERITIF

Prosecco D.O.C. spumante, Villa sandi	Glas 0,1 l	6,90 €
Villa Sandi – Crocetta del Montello, Venetien, Italien	Flasche 0,7 l	39,50 €
zartes Goldgelb, feine und lang anhaltende Perlage, im Geschmack spritzig, harmonisch und elegant mit zartem Duft nach grünen Äpfeln. Prosecco des Jahres 2006, 2007 und 2009! *Weinwirtschaft		
Aperol Sprizz	Glas 0,1 l	6,90 €
mit Prosecco D.O.C. spumante, Villa sandi & Garnitur		
„Hugo“	0,1 l	6,90 €
Prosecco mit Holunderblüten Sirup, frischer Minze und Limette		
Margret Rose – Campari <sup>B</sup> , Sekt	0,1 l	6,90 €
Sherry Medium – Dry – Cream	5 cl	5,90 €
Martini Rosso <sup>B</sup> – Bianco – D’Oro <sup>B</sup>	5 cl	5,90 €
Campari <sup>B</sup> mit Orangensaft/Soda	4 cl	5,90 €
Montenegro Sunshine	4cl	5,90 €
Amaro Montenegro (Kräuterlikör), Ginger Ale <sup>B</sup>		

## APERITIF

(ALKOHOLFREI)

San Bitter <sup>B</sup> mit Orangensaft	5,90 €
Crodino <sup>B</sup> mit Orangensaft	5,90 €

## LA BRUSCHETTERIA

DIE NEUSTE MODE IN ITALIEN

Bruschetta Classico <sup>1</sup>	6,00 €
4 Stück kross gebackene Brotscheiben aus eigener Herstellung mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	

## LA FOCACCERIA

IN ITALIEN EIN MUSS BEI JEDER MAHLZEIT

Focaccia al Rosmarino <sup>1</sup>	6,50 €
Frisch gebackenes Pizzabrot mit Olivenöl und frischem Rosmarin	

<sup>B</sup> mit Farbstoff

## VORSPEISEN

<b>Kleine Sünde</b> <sup>7,10</sup>	9,90 €
In Parmaschinken umhüllte Datteln mit Gorgonzolafüllung und Pfeffer-Pflaumenconfit auf Babysalat	
<b>Caponata</b> <sup>7,9</sup>	9,90 €
Ein süß-saures Gemüsegericht aus der sizilianischen Küche mit Pinienkernen, Parmesan und geröstetem Brot	
<b>Calamaretti su Rucola</b> <sup>10</sup>	18,90 €
Krossgebratene Babycalamari auf mariniertem Rucola und Cherrytomaten	
<b>Frutti di Mare</b> <sup>10</sup>	14,50 €
Frische Meeresfrüchte auf Babysalat	
<b>Die liebe Ziege (Grüße aus Steiermark)</b> <sup>10</sup>	11,90 €
Lauwarmer Ziegenkäse in Zucchini-mantel und Pfeffer-Pflaumenconfit auf Babysalat	
<b>Mozzarella di Bufalo</b> <sup>7</sup>	12,50 €
Büffelmozzarella mit Fleischtomaten und Basilikumpesto auf Babysalat	
<b>Carpaccio vom Angusrind</b> <sup>7,10</sup>	kl. 9,00 € / gr. 17,00 €
Scheiben vom edlen Angusrinderfilet auf mariniertem Rucola mit frischen Champignons und Parmesanspalten	
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>3</sup>	kl. 9,00 € / gr. 17,00 €
Eine „sizilianische Erfindung“ – Scheiben vom kalten Kalbsbraten mit einer feinen Thunfischsauce und Kapern	
<b>Triologia di Antipasti für 2 Personen</b> <sup>3,7,10</sup>	24,00 €
Eine klassische italienische Vorspeise aus Vitello Tonnato, Angusrindercarpaccio und Mozzarella mit Tomaten Erinnert an alte Zeiten und sorgt für glückliche Momente	
<b>Antipasti Machiavelli für 2 Personen</b> <sup>7,9,10</sup>	24,00 €
Von allem etwas und für Menschen, die sich kennen oder kennen lernen wollen	

## SUPPEN

Minestrone „Italiana“ Traditionelle Italienische Gemüsesuppe (am besten mit Parmesan)	5,80 €
Crema di Nicolo <sup>7</sup> Tomatencremesuppe	5,80 €
Cacciucco (Spezialität des Hauses) <sup>2</sup> Hausgemachte Fischsuppe mit Filet vom Zander, Lachs, Meeresszunge, Scampi und feinste Kräuter sorgen dafür, dass Sie hier eine der besten Fischsuppen der Stadt aus einer Terrine genießen dürfen	11,90 €

## SALATE

Der Kleine Gemischter Salat der Saison aus Babysalaten (passend als Beilage zu allen Gerichten)	5,90 €
il Capraio Salatvariationen aus Ziegenfeta, Cherrytomaten und Oliven auf mariniertem Rucola	10,90 €
Rucola e Parmigiano Marinierter Rucola mit Cherrytomaten und Parmesankäse	12,50 €
Toscano Marinierter Babysalat mit Parmaschinken, Parmesan und Cherrytomaten	13,00 €
Määh Babysalat mit Cherry-Tomaten, gebackenem Schafskäse, Walnüssen und Pfeffer-Pflaumenconfit	13,50 €
Das satte Hähnchen In Honig-Chili marinierte Hähnchenbrustfiletstreifen an Babysalat mit Cherry-Tomaten	15,90 €
Fegato su Rucola Zarte Kalbsleberstreifen in Butter gebraten mit Salbei auf mariniertem Rucolasalat, Cherrytomaten und Parmesanraspeln	16,90 €

Alle Salate werden mit Balsamico-Vinaigrette serviert. <sup>10</sup>



**PIZZA CLASSICO**  
(RIESENGROSS UND KNUSPRIG)

TRADITIONELL IM STEINOFEN GEBACKEN  
UND AUSSCHLIESSLICH MIT MOZZARELLA UND HAUSGEMACHTER  
SAUCE ZUBEREITET

KLASSISCHE PIZZA-SPEZIALITÄTEN

Margherita	9,90 €
Mit frischem Mozzarellakäse und Basilikum	
Selezione	13,90 €
Mit frischem Mozzarella, Oliven, Spianata, Parma und Peperoni	
Taormina	12,90 €
Mit frischem Mozzarella, roten Zwiebeln und Thunfisch	
Vegan (ohne Käse)	12,50 €
Mit frischem Gemüse und Frühlingszwiebeln	
Parmigiana	12,90 €
Mit frischem Knoblauch und mariniertem Blattspinat, überbacken mit Parmesan	
Rucola e Parmigiano	13,90 €
Mit Rucola, Parmesanspalten und Cherrytomaten	
Nicolo	13,90 €
Mit italienischem Kochschinken, frischen Champignons und Gorgonzola	
Capra	14,90 €
Mit Ziegenkäse, roten Zwiebeln und scharfer Salami	
Spinata Calabria	12,90 €
Mit scharfer Spinata Calabrese (Salami pikant)	
Castelmola	11,90 €
Mit Büffelmozzarella, Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten	
Calzone – Monde Nuovo	16,90 €
gefüllte Pizza mit Salami, italienischem Kochschinken, Champignons und Ei	



**PIZZA SPECIALE**  
(RIESENGROSS UND KNUSPRIG)

<b>Ralfs Erbe</b>	16,90 €
Mit Tomatensauce, Ziegenkäse, Rucola, getrockneten Tomaten und Parmigianospalten	
<b>Machiavelli</b>	16,90 €
Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Prosciutto di Parma und Parmigianospalten	
<b>Fresco e Pikante</b>	17,50 €
Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, scharfer Salami, geschmolzenem Ziegenkäse und Rucola	
<b>il Principe</b>	16,90 €
Mit Fischfilet, Ziegenkäse, Büffelmozzarella, Babyspinat und Knoblauch	
<b>Michelangelo</b>	17,50 €
Mit Büffelmozzarella, mariniertem Babyspinat, Knoblauch und Lachsfiletstreifen	
<b>Porto Procida</b>	16,40 €
Mit Büffelmozzarella und Meeresfrüchten	

**RISOTTO**

<b>Vegan</b>	13,80 €
Mit buntem Gemüse, Basilikumpesto und Pinienkörnern	
<b>Alto Adice<sup>1</sup></b>	17,60 €
Mit Schweinefiletstreifen und frischen Champignons in Cognac-Rahmsauce	
<b>Risotto Rosso<sup>2</sup></b>	18,80 €
Rotweinrisotto mit Fischfilets, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln	

## PASTA

Spaghetti Aglio e Olio <sup>3</sup> Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl	10,90 €
Pennette all'Arrabbiata <sup>3</sup> Makkaroni mit Kapern, Oliven, Basilikum und Peperoni in leichter Tomatensauce	12,40 €
Tagliatelle Vegan Dinkelbandnudeln mit buntem Gemüse, Basilikumpesto, roten Zwiebeln und Cherrytomaten	13,40 €
Spaghetti Tirolese <sup>3</sup> Spaghetti mit Speck, Frühlingszwiebeln und Pinienkernen in leichter Tomaten-Kräutersauce	12,90 €
Penne Machiavelli <sup>1,3</sup> Kurze Nudeln mit gebratenen Schweinefiletspitzen und Wiesenchampignons in Cognacrahmsauce	16,90 €
Penne Orientale <sup>1,3</sup> Ein orientalischer Traum aus kurzen Nudeln, Hähnchenbruststreifen und mediterranem Gemüse in einem leicht pikanten Honig-Curry-Rahm	16,90 €
Gnocchi in Grün <sup>3,7</sup> Handgemachte Riesengnocchi mit Pestofüllung in Gorgonzolasauce und frischem Babyspinat und Walnüssen	18,40 €
Tagliatelle con Frutti di Mare <sup>3</sup> Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten	16,90 €
Gnocchi Freschi al Salmone <sup>2,3</sup> Handgemachte Riesengnocchi mit Lachsfiletstreifen, rosa Pfeffer und Dill in Hummer-Sahne Sauce	18,40 €
Del Re <sup>2,3</sup> Bandnudeln mit Fischfilets und Scampi in Weißwein-Kräutersauce mit Strauchtomaten, roten Zwiebeln und geriebenem Parmesan	18,90 €

## FLEISCH

Saltimbocca alla Romana <sup>1</sup> Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei-Weißweinsauce an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	23,00 €
Foie de Veau (Kalbsleber) <sup>7</sup> In Butter rosa gebratene Kalbsleber mit frischem Salbei an Kartoffelpüree	22,50 €
Wiener Schnitzel (vom Kalb) <sup>1</sup> in Butter gebratenes Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	21,90 €
Entrecôte Grillées au Beurre Persillé <sup>7</sup> Zartes Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter an Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	26,00 €
Salzburger Hähnchen <sup>1,7</sup> Pikant mariniertes Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln an mediterranem Gemüse	19,80 €
Scaloppine Benedetto (so mochte das der Papst) <sup>7</sup> Medaillons aus Schweinefilet in Gorgonzola-Birnensauce mit Rosa Pfeffer an hausgemachtem Kartoffel-Trüffelpüree	23,50 €

## FISCH

Dorade Royal Ganze Dorade vom Grill mit frischen Kräutern, dazu Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	24,50 €
Scampi Angelino <sup>10</sup> Fünf gegrillte Großgarnelen an Spinat und Rosmarinkartoffeln	26,00 €
Zander al Pommery Zanderfilet in Pommery-Senfsauce an vegetarischem Trüffelrisotto	24,50 €
Lachs mit Lust <sup>1,7</sup> Lachsfilet in Speckmantel an Safransauce und vegetarischem Trüffelrisotto	23,90 €
Sogliola al Burro e Salvia <sup>1</sup> Ganze Seezunge in Butter-Salbeisauce an Rosmarinkartoffeln und Blattspinat	32,00 €


## DESSERT

Tiramisu <sup>1,3,7</sup> Wer kennt das nicht?	6,80 €
Crème brûlée <sup>1,3,7</sup> Für Sie am Tisch karamellisiert	6,80 €
Panna Cotta <sup>7</sup> Sahnecreme mit heißen Waldbeeren	6,80 €
Tartufo nero <sup>1,7</sup> Nougateis mit Schokoladenmantel und Vanillekern an lauwarmen Waldfrüchten	6,80 €
Hausgemachte Cassata <sup>1,12</sup> Vom Maraschino beschwipste Früchte in hausgemachtem Ricottaeis	6,90 €
Warmer Apfelstrudel <sup>1,3,7,12</sup> Mit einer Kugel Vanilleeis und Vanillesauce	5,80 €
Warmer Quarkstrudel <sup>1,3,7,12</sup> Mit einer Kugel Vanilleeis und Waldbeeren	5,80 €

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(Diese Gerichte sind nur Kindern vorbehalten)

Spaghetti mit Tomatensauce <sup>3</sup>	7,00 €
Kleine Pizza nach Wunsch	7,00 €
Kleines Wiener Schnitzel (vom Kalb) <sup>1</sup>	10,00 €

  
Änderungen durch Verwendung saisonaler Produkte sind möglich.

Gesonderte Menüs erstellen wir gerne ab 10 Personen.



## KAFFEE

Kaffee	Tasse	3,10 €
Espresso	Tasse	2,80 €
Espresso Doppio	Tasse	3,80 €
Espresso Macchiato	Tasse	2,90 €
Cappuccino <sup>7</sup>	Tasse	3,60 €
kleiner Latte Macchiato <sup>7</sup>	Glas	3,90 €
Milchkaffee	Tasse	3,90 €
Heiße Schokolade mit Vollmilch	Tasse	3,90 €

## TEE=SPEZIALITÄTEN (FRISCH ZUBEREITET)


Assam Tee	Kännchen 0,35 l	4,90 €
Grüner Tee	Kännchen 0,35 l	4,90 €
Früchteteemischung	Kännchen 0,35 l	4,90 €
Rotbusch Tee	Kännchen 0,35 l	4,90 €
Lemon-Ingwer Tee	Kännchen 0,35 l	4,90 €
Orange-Ingwer Tee	Kännchen 0,35 l	4,90 €
Pfefferminztee mit frischen Minzblättern	Kännchen 0,35 l	4,90 €
Weißer Tee aus China	Kännchen 0,35 l	4,90 €

Wir beziehen unseren Tee von „Pausen“

Der Qualitätsanspruch und das Fachwissen rund um Tee und Kaffee fußt auf dem 1910 gegründeten Stammhaus in Rendsburg. Hier wird auch heute noch Tee und Kaffee, der vor den Augen der Kunden frisch geröstet wird, an den Endverbraucher verkauft.

## LOOZA SÄFTE

Apfelsaft	Glas 0,2 l	3,50 €
Orangensaft	Glas 0,2 l	3,50 €
Tomatensaft	Flasche 0,2 l	3,50 €
Grapefruitsaft	Glas 0,2 l	3,50 €
Bananennektar	Glas 0,2 l	3,50 €
Kirschnektar mit Fruchtfleisch	Glas 0,2 l	2,90 €
Johannisbeernektar	Glas 0,2 l	3,50 €
Rhabarbersaft	Glas 0,2 l	3,50 €
Orangensaft (frisch gepresst)	Glas 0,2 l	3,50 €
Saftschorle	Glas 0,2/0,4 l	2,90/4,50 €
<small>(von allen Säften, außer frisch gepresstem Orangensaft)</small>		



  
Wir halten für Sie auch immer einen offenen Weißwein der Geschmacksrichtung „halbtrocken“ bereit.  
Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coralba Mineralwasser	0,25 / 0,75 l	3,00 / 6,90 €
Coralba Mineralwasser, still	0,25 / 0,75 l	3,00 / 6,90 €
Coca-Cola <sup>A,B</sup>	0,2 / 0,4 l	2,90 / 4,50 €
Coca-Cola Zero <sup>A,B,D,E</sup>		
Orangenlimonade <sup>D</sup>		
Zitronenlimonade		
Spezi <sup>A,B,D,E</sup>		
Apfelsaftschorle (naturtrüb)	0,2 / 0,4 l	2,90 / 4,50 €
Bitter Lemon <sup>C</sup>	0,2 l	4,00 €
Tonic Water <sup>C</sup>	0,2 l	4,00 €
Ginger Ale <sup>B</sup>	0,2 l	4,00 €
Vita Malz	0,33 l	4,00 €

<sup>A</sup> koffeinhaltig, <sup>B</sup> mit Farbstoff, <sup>C</sup> chininhaltig, <sup>D</sup> mit Farbstoff Beta Carotin, <sup>E</sup> Aspartam

  
Wir halten für Sie auch immer einen offenen Weißwein der Geschmacksrichtung „halbtrocken“ bereit.  
Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.  


### FLASCHENBIER



Flensburger Pilsner (alkoholfrei)	0,33 l	3,90 €
Erdinger Kristallweizen	0,5 l	5,60 €
Erdinger Hefeweißbier	0,5 l	5,60 €
Erdinger Hefeweißbier (alkoholfrei)	0,5 l	5,60 €
Erdinger dunkles Hefeweißbier	0,5 l	5,60 €

### BIERE VOM FASS

Berliner Pilsner	0,3/0,5 l	3,90/5,60 €
Flensburger Pilsner	0,3/0,5 l	3,90/5,60 €
Hövels dunkel	0,3/0,5 l	3,90/5,60 €
Alsterwasser (Bier mit Sprite)	0,3/0,5 l	3,90/5,60 €
Berliner Weiße mit Schuss (rot oder grün) <sup>E</sup>	0,33 l	5,60 €

### EINE SOMMERLICHE ERFRISCHUNG

Rosé mit Limetten, frischer Minze und Eiswürfel	0,5 l	13,00 €
Savanna Cider Apfelperlwein aus dem sonnigen Südafrika	Flasche 0,33 l	4,50 €

  
Wir halten für Sie auch immer einen offenen Weißwein der Geschmacksrichtung „halbtrocken“ bereit.  
Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.  




## OFFENE WEINE

### WEISSWEINE

Pinot Grigio, Regio Trentino, I.G.T. Cantina TRE MONTI Strohgelb, Geruch mit Weißblumen, Birnen, Grünäpfeln und tropischen Fruchtaromen	Glas 0,2 l	6,50 €
Riesling „Schumann-Nägl“ trocken Q.b.A. Weinkellerei Schumann-Nägl, Geisenheim-Rheingau, Deutschland eleganter trockener Riesling mit pikanten, an Pfirsich erinnernden Fruchtnoten mit feiner gut ausbalancierter Säure	Glas 0,2 l	6,50 €
Grüner Veltliner – Qualitätswein Weingut Schmid Gobelsburg, Niederösterreich helles Gelb mit zarten Grünreflexen, sehr fruchtig und leicht am Gaumen, saftige Birnenaromatik mit frischen Säurespiel, trocken ausgebaut	Glas 0,2 l	6,50 €
Sauvignon Blanc „de Neuville“ vin de Pays du Val de Loire Glas Ackerman-Remy Pannier – Saumur, Loire, Frankreich ein wunderbar ausgeglichener Sauvignon abgerundet mit Noten nach Zitrus und Anklängen erinnernd an die Knospen schwarzer Johannisbeeren, Sauvignon Blanc vom Feinsten!	Glas 0,2 l	6,50 €
Lugana DOC Castel Tiziano, Rebsorte Trebbiano di Lugana Ein Wein von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Feines Bouquett und sehr angenehmes Traubenaroma. Frisch, schmeichelnd und delikate am Gaumen, mit schöner, zarter Säure.	Glas 0,2 l	6,50 €
Schorle Weiß vom Wein Ihrer Wahl	Glas 0,2 l	5,50 €

### ROSÉWEINE

Bardolino Chiaretto D.O.C. Cantina Negrar	Glas 0,2 l	6,50 €
--	------------	--------

  
Alle Weine können Schwefeldioxid und Sulfithalten

## ROTWEINE

Nero d' Avola, Sizilien, I.G.T. Cantina MONTE PIETROSO Rubinrot, Duft nach Gewürzen, voll und rund im Geschmack mit harmonischem Finale	Glas 0,2 l	6,50 €
Spätburgunder – Kaiserstuhl trocken Q.b.A. Winzergenossenschaft Bischoffingen, Vogtsburg-Bischoffingen, Baden, Deutschland Rubinrot im Glas funkelnd, die Aromen erinnern an Himbeere und Sauerkirsche. Durch seine ausgeprägte Fruchtnote und die milden Gerbstoffe ist er vollmundig und rund im Geschmack.	Glas 0,2 l	6,50 €
Blauer Zweigelt – Qualitätswein Weingut Schmid, Gobelsburg, Niederösterreich, Granatrote Farbe, schöne Kirschfrucht, weich und elegant aber dabei nicht zu opulent, ein wunderbarer Zweigelt, der sich in seiner Unkompliziertheit als ein Begleiter zu Speisen, aber auch für die „kommunikative Stunde“ anbietet	Glas 0,2 l	6,50 €
Cabernet Sauvignon „de Neuville“ vin de Pays d'Oc Ackerman-Remy Pannier – Languedoc-Roussillon, Frankreich Ein körperreicher Rotwein aus Südfrankreich der sehr gut strukturiert ist und seine Tannine fein einbindet, ein intensiver Duft nach roten Früchten, großes Finale!	Glas 0,2 l	6,50 €

## CHAMPAGNER

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE,  
ÉPERNAY – NEW YORCK – AILLEURS

Champagner reserve particuliere, Brut Mit fruchtiger Nase nach Apfel, am Gaumen elegant und feinperlig, ein kräftiger Champagner mit feinem Charakter – übrigens „DIE“ Marke der Franzosen. Nummer Eins in der Verbrauchergunst in den USA und Großbritannien.	Fl. 0,75 l	75,00 €
Champagner Rosé, Brut Sofort überwältigt einen die feine Himbeernase, hinzu gesellen sich betörende florale Düfte, sehr fein und ausdrucksstark am Gaumen, feinperlig und sehr harmonisch, ein rosafarbener Champagner den Sie nicht so leicht vergessen werden und dessen Namen man sich merken sollte – er steht für Qualität!	Fl. 0,75 l	78,00 €



## GRAPPA UND DIGESTIV

Grappa Hausmarke	2 cl	4,90 €
Grappa Hausmarke elegant	2 cl	6,00 €
Averna	2 cl	3,60 €
Fernet Branca oder Menta	2 cl	3,60 €
Ramazotti	2 cl	3,60 €
Cynar <sup>B,C</sup>	2 cl	3,60 €
Limoncello <sup>B</sup>	2 cl	3,60 €
Sambuca	2 cl	3,60 €
Amaretto	2 cl	3,60 €

Für weitere Angebote wenden Sie sich bitte an unsere Bedienung.

## LONGDRINKS

Gin Tonic <sup>C</sup>	4 cl	7,50 €
Wodka Lemon <sup>C</sup>	4 cl	7,50 €
Bacardi Cola <sup>A, B</sup>	4 cl	7,50 €
Whiskey Cola <sup>A, B</sup>	4 cl	7,50 €

  
<sup>A</sup> koffeinhaltig, <sup>B</sup> mit Farbstoff, <sup>C</sup> chininhaltig, <sup>D</sup> mit Farbstoff Beta Carotin  


## ALLERGEN-KENNZEICHNUNG

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- 2 Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- 3 Eier (z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- 4 Fisch (alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- 5 Erdnüsse (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- 6 Soja (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)
- 7 Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- 9 Sellerie (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- 10 Senf (z. B. Senfkörner, -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- 11 Sesamsamen (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
- 12 Schwefeldioxid und Sulfid (E220 – E228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)
- 13 Lupine (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- 14 Weichtiere (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)

DREI ITALIENISCHE WEINE UND EIN  
DEUTSCHER WINZER MIT EINEM  
WEISSBURGUNDER ALS BESONDERE  
EMPFEHLUNG DES JAHRES:

FLASCHE 0,75 LTR.

SIZILIEN

Fania IGT, Cantine Gulino

32,00 €

Rebsorten: 50% Inzolia, 50% Fiano

Fast ein ätherisches Parfüm für diesen sehr raffinierten Wein, der nur aus gefälligen Trauben gewonnen wird. Er ist einnehmend, lang anhaltend mit blumigen Hinweisen. Seine ausgewogene Würzigkeit ist seine Überraschung.

Fanus Cantine Gulino, Region Sicilia

38,00 €

Rebsorten: 50% Nero d'Avola, 50% Syrah.

Der Name kommt aus der „Fanusa“ Gasse, wo die Cantina Gulino beheimatet ist. Durch die Wetterlage und die alte Weinrebe der Gasse und mit den neuen Weinherstellungs-Techniken stellt Fanus die perfekte Mischung zwischen Geschichte und Weininternationalisierung dar. Die Farbe ist rubinrot, der Geschmack ist andauernd durch die Brombeeren- und Kirschenanklänge.

TOP Drus Nero d'Avola in Purezza

48,00 €

Cantine Gulino Rebsorte 100% Nero d'Avola

Der griechische Begriff (Drus = Eiche) zeigt und lobpreist diesen puren Nero d'Avola. Durch die geeignete Wahl der Trauben und den 12-Monate-langen Verfeinerungsprozess in Allierholz Barrique erwirbt Drus eine sanfte Struktur, feine Tannine und ein intensives Brombeerparfüm. Am Gaumen eine sehr schöne Balance von viel Frucht und Würze.



Alle Weine können Schwefeldioxid und Sulfiten enthalten



PFALZ

Weissburgunder M-C trocken Q.b.A.

38,00 €

Müller - Catoir

Bei M-C wird immer selectiv per Hand gelesen und der Weissburgunder mittels kühler Gärung im Edelstahltank ausgebaut.

Ein Wein der begeistert! Im Glas leuchtet er hellgold und kleine feine Bläschen entweichen diesem Pfälzer Prachtstück gemächlich. Seine fruchtige und saftig-frische Aromatik wird von frischen Birnen und Äpfeln dominiert. Am Gaumen zeigt er dann einen Spiegel der Nase mit nussigen und mineralisch würzigen Noten Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal !

UNSERE FEINEN ITALIENISCHEN WEISSWEINE  
FLASCHE 0,75 LTR.

FRIAUL

Pinot Grigio Colli Orientali D.O.C. 39,00 €

Rebsorte:100%Pinot Grigio

Gelb mit leichten Bernstein Reflexen. Intensiv, fruchtig, erinnert an Akazienblüten und Brotkruste. Am Gaumen ist er weich, voll und harmonisch.

Chardonnay Colli Orientali D.O.C. 39,00 €

Rebsorte:100% Chardonnay

Fünf Monate im Barrique ausgebauter Weisswein von strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Eleganter und feiner Duft mit Noten von grünem Apfel und Brotkruste. Intensiv und entschieden im Geschmack.

LOMBARDEI

„Lugana“ I Frati, D.O.C. 39,00 €

Pietro & Igino Dal Cero – Cà dei Frati

Der Kultwein vom Gardasee! Ein reintoniger, duftender Wein mit Noten von Blumen und Käutern, von Aprikosen und Mandeln, schmeichelhaft am Gaumen. Vollmundig mit feiner delikater Säure, zugleich saftig, ausgewogen, weich und mit elegantem Abgang

PIMONT

„Raccolto Tardivo“ Gavi di Gavi, La Toledana D.O.C.G. 42,00 €

Castella la Toledana, Comune di Gavi,

Anfang November gelesene Auslese mit großem Nachhall. Mit diesem Wein zeigt der Önologe Massimo Marasso, dass man aus der Cortese-Traube einen außergewöhnlichen Gavi machen kann. Der einzige Spätlesewein im Gavi – Gebiet. Kräftige grün-gelbe Farbe, intensives Buket, Geschmack mit fast süßlicher Dichte und mit sehr komplexen Körper.

TOSKANA

Vernaccia di San Gimignano, D.O.C.G. 36,00 €

Rocca delle Macie - Chianti

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Im Aroma fein und delikates, mit fruchtigen und floralen Obertönen. Der Geschmack hingegen ist trocken, gut balanciert und körpervoll. Die Mandelnote im Nachklang ist sehr charakteristisch. Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal !

## UNSER FEINER ITALIENISCHER ROSÉWEIN

FLASCHE 0,75 LTR.

### LOMBARDEI

„Chiaretto“ Rosa dei Frati, D.O.C. 39,00 €

Pietro & Igino Dal Cero – Cà dei Frati

Der Kultwein in einem wunderbaren Rosé vom Gardasee! Er ist leicht und duftig mit delikater Frucht, die so zart ist wie seine Farbe. Er weist Duftnoten von Weißdorn, grünem Apfel und Krachmandel auf. Sein stets frischer Geschmack wirkt stimulierend. Ein Rosé in dieser Qualität aus dem Norden von Italien findet man selten. Die Cantina Ca dei Frati führt den Reigen qualitätsbezogener Produzenten kompromisslos an. Unsere feinen italienischen Rotweine

## UNSERE FEINEN ITALIENISCHEN ROTWEINE

FLASCHE 0,75 LTR.

### FRIAUL

Pinot Nero Colli Orientali Friuli D.O.C. 36,00 €

Cantina Zorzettig

100% Blauburgunder

Edelstahltankgereifter Wein von dunklem Rubinrot. Intensives Bukett von roten Beerenfrüchten. Frisch und trocken, leicht und samtig im Geschmack

### VENETIEN

„Mazzano“ Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. 110,00 €

Agricola Masi

Der „Mazzano“ ist der Maßstab für Amarone schlechthin. Mit einem Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen wird er am Gaumen durch Aromen von Lakritze, Bitterschokolade und gerösteten Kaffee ergänzt. Eine 3-jährige Lagerung im Eichenfass trägt zur Perfektion dieses eleganten Amarone bei.



PIEMONTE

Barbera d'Alba „Succulé“ D.O.C.G. 39,00 €.

Lo Zoccolaio Cascina in Barolo –Piemont

100% Barbera

Im Glas ein tiefdunkles Purpurrot, im Geruch erinnernd an Sauerkirschmarmelade, Pflaumen und Wacholderbeeren. Hinzu kommen rauchige und tabakartige Aromen. Weicher harmonischer Geschmack mit angenehm präsenten Tanninen. Gehaltvoller, dichter Wein mit einem nachhaltigen Abgang nach Nelke, Schokolade und etwas Mandel

Barolo D.O.C.G. 128,00 €

Gianni Gagliardo –Cuneo - Piemont

100% Nebbiolo

Der Gianni Gagliardo Barolo fließt rubinrot, mit orangen Rändern ins Glas. Er verströmt enorm intensive Aromen von getrockneten Rosenblättern, roten Früchten, Holunder und Süßholz. Am Gaumen ist er kräftig und voll, mit präsenten Tanninen, harmonisch integrierter Fruchtsäure und einem spektakulären Finale

Chianti Classico Riserva „Famiglia Zingarelli“ D.O.C.G. 49,00 €

Tenuta Rocca delle Macie

90% Sangiovese, 10% andere Rebsorten

In der Nase überzeugen erdig, balsamische Noten sowie Noten nach schwarzem Tee, Laub und würzigem Tabak. Lange anhaltend im Mund mit muskulösem Nachhall.

Rosso di Montalcino D.O.C. 49,00 €

Cantina Podere la Vigna - Montalcino

100% Sangiovese

Trauben werden von Hand gelesen. Wein von großer Elastizität, mit fruchtigen Duftnoten der Heckenrose. Alkoholisch, von guter Struktur am Gaumen, warm, mit präzisiertem Tannin und angenehm vollmundig im Abschluss.

**Brunello di Montalcino D.O.C.G.**

98,00 €

Cantina Podere la Vigna - Montalcino

Vom Weingut Podere la Vigna kommt ein Brunello, der immerhin im Amerika vom Winespectator mit 90 Punkten ausgelobt wurde und damit die Messlatte recht hoch legt. Der Wein ist jedenfalls fair bezüglich seiner Qualität und seines Preises. Er zeichnet sich durch schöne saftige Trinkigkeit aus, feine elegante Noten von Kaffee, Tabak und Kakao unterstreichen die Frucht. Es ist ein sehr feiner Wein mit schönem Schmelz und unglaublicher Intensität.

**Promis „Ca Marcanda“ I.G.T.**

99,00 €

Angelo Gaja, Maremma - Südtoskana

10% Sangiovese, 55% Merlot, 35% Syrah

Das spezielle Klima des Bolgheri mit seinen heißen Sommertagen und der frischen Meerluft, sowie den kalten Nächten ist ideal für den Promis. Die drei Rebsorten vereinen sich in einem Blend und verbinden die Eleganz und Geschmeidigkeit des Merlot und Syrah mit der noblen Strenge des Sangiovese. Er ist fruchtig ausgewogen und bereits jung sehr saftig und zugänglich.

**APULIEN**

**DIES IRAE Primitivo di Manduria D.O.P.**

38,00 €

Cantina Feudi del Cardinale

100% Primitivo

Dieser rebsortenreine Primitivo aus Manduria besticht durch seine intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Der DIES IRAE besitzt ein komplexes Bouquet von reifen Früchten mit Noten von Kirschen, Pflaumen, Brombeeren sowie süßen Gewürzen wie Zimt und Vanille. Trocken, warm und aromatisch im Geschmack, weiche Tannine und langer Abgang.

**DIE AKTUELLEN JAHRGÄNGE ERFRAGEN SIE BITTE  
BEIM SERVICEPERSONAL!**

## ‘DIE SONSTIGE ‘WELT DER FEINEN ‘ROTWEINE

FLASCHE 0,75 LTR.

### ‘DEUTSCHLAND ‘PFALZ

#### Black Print Q.b.A. trocken

45,00 €

Weingut Marcus Schneider, Ellerstadt

Konzentriertes Bouquet von Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, Chassis, Bitterschokolade, Mocca, Marzipan und Lakritz, intensiv Muskulöse Eleganz, saftig, mineralisch, sanfte Tannine, vielschichtig mit betörenden Schmalz

### ‘FRANKREICH

#### Château d’Arcole Grand Cru – Saint-Emilion

54,00 €

Château d’Arcole Bordeaux

Die Farbe der Cuvée ist tief dunkel mit purpurnen Reflexen. In der Nase wirkt der Wein dicht und beerenfleischig mit einer angenehmen Barriquenote und dezenten Röstnoten – leicht vanillig. Im Mund entwickelt sich eine gaumenfüllende Pflaumenaromatik und deutliche Beerennoten. Die Textur ist kräftig, das Tannin spürbar aber elegant und beides bildet sozusagen die Rückendeckung zur aromatisch-kräftigen Struktur. Tolles, langes Süßholz und Graphit- Finish.

### ‘SPANIEN ‘RIOJA

#### Viña Zaco 100% Tempranillo

36,00 €

Bodegas Bilbainas D.O.C. Rioja-Alta

Dominante Noten von schwarzen Früchten, Veilchen und Lakritz, leichte Gewürznote von Vanille, am Gaumen kräftig aber dennoch sehr frisch.

‘DIE AKTUELLEN JAHRGÄNGE ERFRAGEN SIE BITTE  
BEIM SERVICEPERSONAL !

## DIE SONSTIGE WELT DER FEINEN WEISSWEINE

FLASCHE 0,75 LTR.

### DEUTSCHLAND

Riesling „Unplugged“ Q.b.A. trocken 38,00 €

Nahe Weingut Tesch, Langenlonsheim

Frisch mit unverwechselbarem Rieslingaroma und Anklängen an Pfirsich- und Apfelnoten. 30 Jahre alte Reben in reiner Handlese und dazu eine äußerst zurückhaltende Säure und das Gefühl einen ehrlichen Wein zu trinken.

### FRANKREICH

Picpoul de Pinet A.O.C. „Mas des Mas“ 42,00 €

Langued.O.C. Les Domaines Paul Mas, Montagnac, Langued.O.C.

mit seiner herrlich frischen Säure und dem Duft von Limette und frischem Gras wird dieser Klassiker im Süden zu allen köstlichen Dingen geöffnet. Einfach herrlich!

**DIE AKTUELLEN JAHRGÄNGE ERFRAGEN SIE BITTE  
BEIM SERVICEPERSONAL !**