

Cent'anni



KAFFEE

Classic

TASSE KAFFEE ⁹	2,80 €
GROSSE TASSE KAFFEE ⁹	3,90 €
ESPRESSO ⁹	2,30 €
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	3,60 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{9,D}	2,50 €
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO ^{9,D}	3,90 €
CAPPUCCINO ^{9,D}	3,30 €
LATTE MACCHIATO ^{9,D}	3,70 €
HONIG LATTE MACCHIATO ^{9,D} <i>Auf Wunsch auch mit Sirup ², Haselnuss, Caramel, Vanille, Mandel</i>	4,20 €
WIENER MELANGE (Milchkaffee) ^{9,D}	3,60 €

VERSCHIEDENE KUCHEN IM ANGEBOT:



Wahlweise auch

entkoffeiniert oder mit Caro Kaffee	0,50 €
mit Laktosefreier- oder Hafermilch	0,50 €
Bei der Bestellung von Leitungswasser behalten wir uns vor für:	
0,2l 1,00 € / 0,5l 2,00 € / 1l 4,00 € zu kassieren.	

KAFFEE

Kaffeespezialitäten & Variationen

FRANZISKANER ^{9,D} <i>Langer Espresso, Milch, Sahnehaube</i>	3,70 €
MOCCACINO ^{9,D} <i>Schokolade, Espresso, Milchschaumhaube</i>	3,90 €
CORRETTO ^{9,D} <i>Espresso mit einem Schuss Grappa, Amaretto oder Sambuca</i>	4,90 €
KAFFEE AFTER EIGHT ^{2,9,D} <i>Latte Macchiato mit Schokoladensoße und Minzsirup</i>	4,20 €
TRINKSCHOKOLADEN	
VON BECKS COCOA ^D GR. TASSE <i>Nude klassische Trinkschokolade Chillies White Wedding Criollo 100 % reine Schokolade Orange Bergamotte Winter Spice Zimt Marzipan</i>	4,50 €
EIS-KAFFEE /- SCHOKOLADE ^D	5,30 €

TEE

Schwarzer Tee

DARJEELING FIRST FLUSH ^G

Bio-Darjeeling Goomte, Frühlingspflückung aus einem der besten Gärten Darjeelings, blumige und fruchtige Töne

3,50 €

DARJEELING STEINTHAL ^G

Bio-Darjeeling, gut strukturierter mittelkräftiger Darjeeling, Nussiges Aroma mit leichter muskatel Note und nachklingender Süsse

3,50 €

ASSAM KHAGOIJAN ^G

„Grand cru“ des größten zusammenhängenden Teeanbaugebietes der Erde; verträgt auch einen Schuss Milch

3,50 €

GOLDEN NEPAL ^G

vom Dach der Welt kommt dieser sehr milde und bekömmliche Tee

3,50 €

NILGIRI SUTT ON FROST ^G

Rarität aus Südindien, fruchtige Aromen in leuchtendem Kupfer

3,50 €

EARL GREY (CEYLON) ^G

aromatisiert mit kaltgepresstem Bergamotte-Öl, gilt als antidepressiv und motivierend

3,50 €

TEE

Kräuter- & Gewürztees

CITRUSKRÄUTERTEE ^G

Apfel, Orange, Zitronengras, Verbenae, Zitronenmyrte, Ringelblume

3,50 €

AYURVEDISCHE MISCHUNG

„INNERE GELASSENHEIT“^G

Fenchel, Zimt, Ingwer, Süßholz, Lemongras, Pfefferminz, Nelke, Piment, Petersilie, Kardamom, Orange, Lindenblüten, Hibiskus, Hagebutte, Kamille

3,50 €

AYURVEDISCHE MISCHUNG „TULSI“^G

Tulsi (von den Indern verehrtes Heilkraut), Apfelstücke, grüner Rooibos, Ingwerstücke, roter Pfeffer, Kardamom, Zimt, Orangenschalen.

3,50 €

ROOIBOS ^G

Strauchgewächs aus Afrika mit viel Vitamin C

3,50 €

FRISCHER PFEFFERMINZTEE ^G

3,70 €

FRISCHER INGWERTEE ^G

3,70 €

BIO-FRÜCHTETEE ^G

3,50 €



TEE

Weisser & Grüner Tee

BIO-BAI MU DAN „WEISSE PÄONIE“^G 3,50 €

weisser Tee, besonders naturbelassen, am besten pur genießen mit natürlichen Aromen, gesüßt

DAN LEI „TRÄNE DER PÄONIE“^G 3,50 €

weisser und grüner Tee gemischt mit Pfingstrosenblütenblättern und Lychee

BIO-LONG JING „DRACHENBRUNNEN“^G 3,50 €

Grüntee, kühlend und erfrischend; harmonisch

BIO-JASMINTEE „PHOENIX“^G 3,50 €

mit Jasminblüten aromatisierter grüner Tee

BIO-GENMAI CHA, SENCHA^G 3,50 €

mit geröstetem Reis vermischter, gedämpfter jap. Grüntee

Chai Lattes

mit natürlichen Aromen, gesüßt

TIGER SPICE^{G,D} 3,90 €

Schwarztee mit Gewürzmischung und Milch (ähnlich wie Yogi-Tee)

POWER CHAI^{G,D} 3,90 €

Schwarz- und Grünteemischung mit Ingwer und Milch



FRÜHSTÜCKSKARTE

CROISSANTFRÜHSTÜCK^{I,D} 3,50 €

mit Marmelade oder Honig & Butter

BIO-MÜSLI^{I,D,H} 6,20 €

mit Müsli*, frisches Obst, Honig, Naturjoghurt, Milch* Saft als Alternative zur Milch & Joghurt

I x I FRÜHSTÜCK^{I,D} 6,50 €

1 x Käse, 1 x Wurst, 1 x Marmelade, 1 x Obst, 1 x Butter, 1 x Brötchen

KÄSEFRÜHSTÜCK^{I,D} 9,70 €

Verschiedene Käsesorten, Kräuterquark, Marmelade, Obst, Butter, Brötchen & Brot

WURSTFRÜHSTÜCK^{I,D} 9,70 €

Rustikale Wurstspezialitäten, Marmelade, Obst, Butter, Brötchen & Brot

LACHSFRÜHSTÜCK^{I,D,B} 12,50 €

Räucherlachs, Kräuterquark, Obst, Sahnemeerrettich, Butter, Brötchen & Brot

CENT'ANNI FÜR 1 PERSON^{I,D} 10,70 €

Verschiedene Käse- & Wurstsorten, Kräuterquark, Marmelade, Obst, Butter, Brötchen & Brot

CENT'ANNI FÜR 2 PERSONEN^{I,D,A,B} 19,50 €

2 Gläser Prosecco, Verschiedene Käse- & Wurstsorten, Räucherlachs, Rührei, Kräuterquark, Marmelade, Obst, Butter, Brötchen & Brot

FRÜHSTÜCKSKARTE

Warmes Frühstück

3 RÜHREIER MIT BRÖTCHEN UND BUTTER ^{I,D,A}	
Natur	5,50 €
mit Kräutern	6,00 €
mit Speck	6,90 €
mit Mozzarella & Cherrytomaten	6,90 €

2 SPIEGELEIER ^{I,D,A}	
Natur, dazu ein Brötchen & Butter	4,90 €
auf Brot mit Schinken	6,30 €

Extras zum Frühstück

1 PORTION MARMELADE oder HONIG	1,00 €
1 GEKOCHTES EI (weich oder hart) ^A	1,50 €
1 BRÖTCHEN oder BROT ^I	1,00 €
1 BREZEL ^I	1,90 €
CROISSANT ^{I,D}	1,90 €



SPEISEN

TAGESSUPPE	Tagespreis
GR. GEMISCHTER SALAT	8,20 €
2 BRUSCHETTA ^I (grosse Scheiben)	5,60 €
4 BRUSCHETTA ^I	10,40 €
TOMATENSALAT	7,80 €
mit Basilikum & roten Zwiebeln	
MOZZARELLA DI CAPRESE SALAT ^D	9,70 €
CENT'ANNI VORSPEISENPLATTE ^D	
mit Parmaschinken, Bresaola, ital. Salami, verschiedenen Käsesorten & Gemüse	
für 1 Person	12,50 €
für 2 Personen	22,50 €
CARPACCIO VOM RINDERFILET	11,50 €
mit Rucola & einer Zitronen Vinaigrette	
CARPACCIO VON BRESAOLA	12,50 €
Luftgetrocknete Schinkenwurst (Art Bündner Fleisch) mit gehacktem Basilikum & einer Zitronen Vinaigrette	
1 PAAR FRANKFURTER ^{2,4,6,7,8,I}	6,40 €
mit Bauernbrot oder Brezel & Senf	
2 STÜCK WEISSWURST ^{4,I}	6,20 €
mit Brezel & Süßem Senf	
BACKKARTOFFELN MIT KL. GEM. SALAT	
mit Sour Cream natur ^D	7,20 €
mit Kräuterquark ^D	7,90 €
mit Sour Cream & Räucherlachs ^{D,B}	9,90 €

FLAMMKUCHEN

KLASSIK ^{I,D} 7,90 €
mit roten Zwiebeln, Lauch & Mozzarella

KLASSIK PLUS ^{I,D} 8,50 €
mit roten Zwiebeln, Lauch & Mozzarella plus Speck

CHAMPIGNONS ^{I,D} 9,50 €
mit frischen Champignons, Mozzarella & roten Zwiebeln

RUSTICAL ^{I,D} 10,50 €
mit Schinken, Mozzarella & roten Zwiebeln

BAUERNART ^{I,D} 10,00 €
mit Kochschinken, Speck, roten Zwiebeln, Lauch & Mozzarella

MEDITERRANE ^{I,D,6} 9,50 €
mit Schafskäse, Peperoni, Paprika, Mozzarella & Oliven

BELLA ITALIA ^{I,D} 10,80 €
mit ital. Schinken auf Rucola & Mozzarella

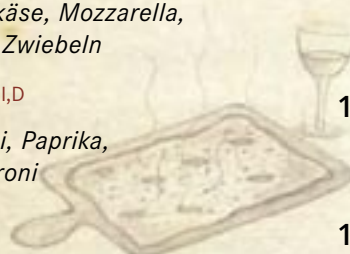
VEGETARISCH ^{I,D} 10,00 €
mit Spinat, Schafskäse, Mozzarella, Knoblauch & roten Zwiebeln

SCHARFER TYP ^{I,D} 10,00 €
mit scharfer Salami, Paprika, Mozzarella & Peperoni

MISTA ^{I,D} 12,50 €
mit Kochschinken, Salami, Mozzarella, Champignons & Peperoni

FEINSCHMECKER ^{I,D,B} 11,50 €
mit Mozzarella, geräuchertem Lachs, frischem Meerrettich & Rucola

KÄSE ^{I,D} 10,50 €
mit frischem Schafskäse, Mozzarella, Parmesan



SALATBAR

KOHLRABISALAT ^K 9,50 €
Kohlrabi mit Äpfeln, Mandeln & Ricotta, Salat verfeinert mit Früchtebalsamico

CENT'ANNI SALAT ^D 10,50 €
Grüner Salat mit Schafskäse, getrockneten Feigen & Honig

GOURMET SALAT ^D 12,50 €
Gemischter Salat mit Luftgetrockneter Schinkenwurst (Art Bündner Fleisch), Cherry-mozzarella, Cherrytomaten & Zitronenvinaigrette

MEDITERRANER SALAT ^D 9,50 €
Rucolasalat mit Trauben, grob geriebenem Parmesankäse und Waldbeerenbalsamico

SOMMERSALAT ^D 10,50 €
Grüner Salat mit gemischten Früchten, Käsewürfel & Honig

HÄHNCHENSALAT 12,50 €
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet

Salate oder andere Speisen auf Wunsch zusätzlich mit:

THUNFISCH ^B 4,10 €

PARMASCHINKEN 4,10 €

BRESAOLA 4,10 €
(Luftgetr. Schinkenwurst, Art wie Bündner Fleisch)

KÄSE ^D 3,60 €



Liebe Gäste

Aufgrund der Zubereitung von verschiedenen, frischen Speisen und deren unterschiedlichen Garzeiten kann es zu kleinen Verzögerungen beim Servieren kommen

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA ^{1,3,9}	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
COCA COLA ZERO ^{1,3,6,9}	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
FANTA ^{1,3}	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
SPRITE ²	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
BITTER LEMON	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
TONIC WATER ¹⁰	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
GINGER ALE ¹	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
BIONADE ^A	Fl. 0,33 l	3,50 €		
<i>Holunder, Naturtrüb-Orange, Zitrone</i>				
CLUB MATE ^{1,3,9}	Fl. 0,33 l	3,80 €		
LICHTENAUER MINERALQUELLEN	Fl. 0,25 l	2,90 €		
	Fl. 0,75 l	5,90 €		



Säfte und Nektar

von der Familie Bauer aus Brandenburg

APFELSAFT Klar/Natur	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	4,90 €
NEKTAR	0,2 l	3,30 €
<i>Maracuja, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Kirsch, Bannane, Mango & Ananas</i>	0,4 l	4,90 €
KiBa	0,2 l	3,30 €
<i>Kirsch-Bananen Soft-Mix</i>	0,4 l	4,90 €
FRISCH GEPR. ORANGENSAFT	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	6,50 €
ALLE SÄFTE ALS SCHORLE	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
G'SPRITZTER HOLLER ²	0,2 l	3,00 €
<i>Holunderblütensirup mit Mineralwasser (Unserer Holunderblütensirup ist ein Hochwertiger Sirup, aus handgepflückten Wildblüten von der schwäbischen Alb (kein Extrakt), von der Firma „Sambucus“)</i>	0,4 l	4,50 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Aperitif

APEROL SPRITZ ^{1,10,G}	6,00 €
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	
HUGO ^{G,1,3,10}	6,00 €
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Minze</i>	
CAMPARI MILANO ^{G,1,3,10}	6,00 €
<i>2 cl Campari, 2 cl Cranberrysaft, 6 cl Prosecco & frische Minze</i>	

Longdrinks

CUBA LIBRE ^{1,3,9}	6,50 €
<i>4 cl Havana Club, Coca Cola</i>	
GIN TONIC ¹⁰	
<i>4 cl Gordon's Gin, Tonic Water</i>	6,50 €
<i>4 cl Bombay Sapphire Gin, Tonic Water</i>	7,50 €
VODKA LEMON ^{3,10}	6,50 €
<i>4 cl Vodka, Bitter Lemon</i>	
SCREWDRIVER	6,50 €
<i>4 cl Vodka, Orangensaft</i>	
CAMPARI ORANGE ^{1,10}	6,90 €
<i>4 cl Campari, Orangensaft</i>	

BACARDI COLA ^{1,3,9}	6,50 €
JACK DANIEL'S COLA ^{1,3,9}	7,50 €

Energy Power

JÄGERMEISTER RED BULL ^{1,9,15}	7,00 €
VODKA RED BULL ^{1,9,15}	7,00 €
PROSECCO RED BULL ^{1,9,15,G}	7,00 €



COCKTAILS

HAPPY HOUR 15 – 22 Uhr alle Cocktails 6,00 €

MOJITO 7,00 €

4 cl Havanna Club, Limettensaft, Brauner Zucker, Minze. Der Mojito ist ein Cocktail aus hellem kubanischen Rum. Erfrischender geht es kaum! Er wurde zwischen 1910 und 1920 auf Kuba erfunden.

CAIPIRINHA OD. CAIPIROSKA ¹ 7,00 €

4cl Cachaca od. Vodka, Brauner Zucker, Limette Der Caipirinha ist ein wahrer Klassiker. Dieser Cocktail wird mit brasilianischen Zuckerrohrschnaps (Cachaca) zubereitet.

PINA COLADA ^{1,3,D} 7,00 €

4cl Havanna Club, Annanassaft, Kokossirup, Sahne. Pina Colada ist ein Cocktail-Klassiker! Dieser Cocktail schmeckt zu jeder Jahres- und Tageszeit.

DAIQUIRI ^{1,3} 6,50 €

4cl Havanna, Zuckersirup, Limettensaft Daiquiri ist der Name der kubanischen Stadt, in der dieser Cocktail angeblich erfunden wurde. Dieser Drink sieht edel aus und schmeckt vorzüglich.

MOSCOW MULE ^{1,3} 7,00 €

5cl Vodka, 10cl Ginger Beer, Limettensaft, Angosturabitter

WHISKY SOUR ^{1,3} 6,50 €

5cl Jameson Whisky, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

FRENCH SOUR ¹ 7,00 €

2cl Pernod, 2cl Brandy, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine. French Sour - Dieser Cocktail ist sehr sauer, aber dafür auch absolut erfrischend. Genau der richtige Drink für einen heißen Sommertag!

WATERMELONMAN ¹ 7,00 €

4cl Vodka, 2cl Melonenlikör, 2 cl Melonensirup, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft. Fruchtig, süßer Sommercocktail

COCKTAILS

HAPPY HOUR 15 – 22 Uhr alle Cocktails 6,00 €

BLACK RUSSAIN ^{1,3,9} 6,50 €

4cl Vodka, 2cl Kaffeelikör

ESPRESSO MARTINI ^{1,3,9} 7,00 €

4cl Vodka, 2cl Kaffeelikör und ein Espresso

MAI TAI ^{1,K} 8,00 €

weißer und brauner Rum, Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Lime Juice, O-Saft

MARGARITA 7,00 €

Tequila, Cointreau, Zitronensaft

TEQUILLA SUNRISE ¹ 7,00 €

Tequilla gold, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

SEX ON THE BEACH ^{1,3} 7,00 €

Wodka, Pfirsichliqueur, Cranberrysaft, Annanassaft

COSMOPOLITAN ¹ 7,00 €

Wodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft

HURRICANE 7,00 €

Weißer u. brauner Rum, Lime Juice, Maracujasaft

CAMPARI NEGRONI ^{G,1,3,10} 7,00 €

2 cl Campari, 2 cl Vermouth Rosso, 2 cl Gin

Cocktails Alkoholfrei

CAIPIRINHA AFG ¹ 6,50 €

Limetten, Brauner Zucker, 6 cl Gingerale

COCONUT KISS AFG ¹ 6,50 €

6cl Ananassaft, 2 cl Maracujasaft, 4 cl Kirschsaft, Kokusnußcreme, Sahne, Grenadine



BIERE^I

WARSTEINER PILS vom Fass gezapft	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €

Weizenbiere

König Ludwig Hefeweizen Hell	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Hefeweizen Dunkel	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Kristal Weizen	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Dunkel	0,5 l	4,90 €



Flaschenbiere

Tannenzäpfle	0,33 l	3,30 €
Berliner Pilsner	0,33 l	3,30 €
Corona Extra	0,33 l	4,50 €
Desperados	0,33 l	4,50 €

Alkoholfreie Biere

Warsteiner	0,33 l	3,30 €
König Ludwig Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

Biere mit

RADLER	0,3 l	3,50 €
.....mit Zitronenlimonade ^{2, 6}	0,5 l	4,90 €

ALSTER	0,3 l	3,50 €
.....mit Orangenlimonade ⁶	0,5 l	4,90 €

BERLINER WEISSE	0,33 l	3,30 €
.....mit Himbeer- oder Waldmeistersirup ²		

I = alle Biergetränke haben Glutenhaltige
Getreide/-erzeugnisse (z.B. Weizen, Roggen,
Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o. Hybridstämme)

PROZENTE

Liköre

BERLINER LUFT	4 cl	4,50 €
AVERNA	4 cl	5,50 €
RAMAZZOTTI	4 cl	5,50 €
FERNET BRANCA	4 cl	5,50 €
AMARETTO	4 cl	5,50 €
SAMBUCA MOLINARI	4 cl	5,50 €
BAILEYS IRISH CREAM ^{1,9}	4 cl	5,50 €
COINTREAU	4 cl	5,50 €



Rum

HAVANA CLUB	4 cl	7,00 €
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD ¹	4 cl	7,00 €

Cognac, Brandy

VECCHIA ROMAGNA	4 cl	7,00 €
HENNESSY VERY SPECIAL COGNAC	4 cl	7,00 €

Grappa

GRAPPA NARDINI BIANCO	4 cl	6,50 €
------------------------------	------	--------

Whisky

JIM BEAM	4 cl	6,00 €
JAMESON	4 cl	6,50 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL ¹	4 cl	6,00 €
JACK DANIELS NO7	4 cl	7,00 €
BALLENTINES	4 cl	6,50 €

Wodka

ABSOLUT	4 cl	7,00 €
SMIRNOFF	4 cl	6,00 €

Gin

BOMBAY SAPPHIRE	4 cl	7,00 €
GORDON'S	4 cl	6,00 €



Tequila

TEQUILA SILVER	4 cl	5,50 €
TEQUILA GOLD	4 cl	6,00 €

WEINE IM AUSSCHANK^G

Weißweine

RIESLING TROCKEN 0,2 l 5,20 €

Pfalz, WG Kallstadt

CHARDONNAY

SOIR DE MISTRAL, IGP d'Oc. 0,2 l 5,70 €

Frankreich, Foncalieu

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT 0,2 l 5,70 €

Veneto, Italien, Terra al Piano

Rosé

SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN 0,2 l 5,70 €

Baden, WG Sasbach

Fl. 1,0 l 22,50 €

Rotweine

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO. DOC 0,2 l 5,20 €

Italien, Terre al Piano

MERLOT SOIR DE MISTRAL,

IGP d'Oc 0,2 l 5,20 €

Frankreich, Foncalieu

RIOJA QUEBRADA 0,2 l 5,70 €

Spanien, Vinos Parati

Prickelndes

PROSECCO SPUMANTE DOC 0,1 l 4,90 €

Extra Dry Veneto, Terre al Piano

Fl. 0,75 l 25,90 €

DUFTE PERLE SILBER,

RIESLING SEKT Fl. 0,75 l 30,90 €

spritzig extra trocken, Mosel

WEISSWEINE^G

Deutschland

0,75 l FL.

RIESLING GUTSWEIN 20,50 €

Mittelrhein - Weingut Bastian

Diesen wunderbaren Riesling zeichnet vor allem seine schöne Ausgewogenheit zwischen Säure und Frucht aus. Hinzu kommt die interessante „Schiefer-Aromatik“ von den Schieferböden im Blüchertal bei Bacharach. Er ist ein idealer Essensbegleiter, trinkt sich aber auch gut solo

RIESLING TROCKEN 25,50 €

Pfalz - Bürklin-Wolf

Frischer Duft nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Im Geschmack frische Pfirsichfrucht und grüner Apfel, animierendes Säurespiel, saftig und unkompliziert.

GRAUBURGUNDER TROCKEN 29,50 €

Baden - Andt Köbelin

Reine Spontangärung, Ausbau imahltank, tolle Balance zwischen Frucht und Kraft, Schonende Verarbeitung, Falldruck, kein Pumpen etc., Böden: Vulkanstein.



G Alle Weine enthalten Sulfite

WEISSWEINE^G

Deutschland

0,75 L FL.

SANCERRE.

LOIRE. JEAN-MAX ROGER

100% Sauvignon Blanc. Dieser elegante Wein hat viel Reserve und Raffinesse. Vielschichtige Fruchtkomponenten, einen zurückhaltenden Cassisduft, vornehm trocken.

35,50 €

Italien

IL LUGANA DOC.

LOMBARDEI. ITALIEN. PASINI

Zarte Blütenaromatik mit Zitrus und Apfel. Leicht mineralisch, elegant und rund. Idealer Sommer- und Terrassenwein

25,50 €

GAVI DI GAVI.

PIEMONTE. ASCHERI

Satt und leuchtend strohgelb präsentiert sich dieser Gavi mit dem sauberen, intensiven Duft nach Äpfeln und Blumen. Die angenehm erfrischende Säure verleiht ihm Lebhaftigkeit und Finesse. Der Gambero Rosso erwähnt diesen weißen Klassiker beständig und lobt sein Preis/-Genussverhältnis.

28,50 €

Spanien

SOL Y NIEVE.

Verdejo/Viura, Rueda - Cuevas de Castilla
In der Nase sehr feine Kräuternoten und reife Frucht mit schönen Zitrus-, Ananas- und Grapefruit Aromen. Am Gaumen frisch und ausgewogen. Ein Sommerwein mit Charakter

19,50 €

ROTWEINE^G

Deutschland

0,75 L FL.

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

30,50 €

Kaliber 12, Rheinhessen - Simone Adams
Der Spätburgunder leuchtet in transparenten Ziegelrot, in der Nase getrocknete Rosenblüten, eine Spur Weihrauch, Marzipan und luftgetrocknetem Speck, Ideen von Leder, Tabak und Malz runden den tiefgründigen Eindruck ab. Am Gaumen setzt sich der Wein sanft an, kommt erst seidig und entspannt, dann entwickeln sich Eindrücke die an Liebstöckel und Veilchen, an Jod und Salz erinnernd. Im Abgang bringt Kaliber12 auch Fleischigkeit und Reife mit ins Spiel.

CABERNET MITOS TROCKEN

26,50 €

Pfalz - Weingut Krebs
Cabernet Mitos ist eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Lemberger. Ziemlich farb- und tanninstark räumt der Wein gründlich mit dem Vorurteil auf, daß es in Deutschland keine kräftigen Rotweine geben könnte. Intensive Noten von Gewürzen und dunklen Beeren, am Gaumen straff mit schöner Frucht und Länge.



Gut zu wissen

Wein ist ein Naturprodukt, deshalb kann es sein, dass hin und wieder einmal ein Wein nicht verfügbar ist. Besonders Jahrgangswechsel sind jederzeit möglich. Im Zweifel informiert Sie unser Service gerne über den aktuellen Jahrgang.

ROTWEINE^G

Frankreich

0,75 L FL.

CHATEAU LE VIEUX FORT

30,50 €

Cru Bourgeois, Médoc AC -Bordeaux.

Ein Bukett von außerordentlicher Eleganz mit Aromen von roter Grütze, gestützt von Mentholnoten und angehoben von Röstaromen. Großzügig, Fleischig und saftig am Gaumen, wobei die Tannine noch leicht verschlossen sind. Eine vielversprechende Cuvée, die von ein wenig Lagerzeit im Keller durchaus profitieren könnte.

COTES DU RHONE VILLAGES AOP

29,50 €

Rhone - Famille Perrin

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase mit Aromen von Schattenmorellen, und Lakritze.. Am Gaumen rund und vollmundig mit samtigen Tanninen und präsender Frucht. Ein großzügiger gut balancierter Wein, der die typischen Merkmale eines Weines der südlichen Rhone zeigt, nach Thymian und Rosmarin im Abgang.

LA TOUGE MINERVOIS AOP

36,50 €

Languedoc - Chateau Maris

Der La Tousse zeigt ein tiefes Granatrot mit purpurnen Reflexen. Im Duft präsentiert er feine, reife Beerenfrüchte mit würzigen Noten von Pfeffer und getrocknetem Rosmarin. Am Gaumen setzt sich dieses Spiel fort. Seidige Tannine, kühle Ätherik und ein voller Fruchtkörper. Tolle Balance.

ROTWEINE^G

Spanien

0,75 L FL.

ONIX CLASSIC

25,50 €

Priorat. Bodegas Vinicolas Priorat

Unglaubliche Aromen von roten Früchten, schwarzen Beeren und Gewürz-noten. Am Gaumen dicht und intensiv bei spürbarer Priorat-Eleganz. Wunderbarer voller, kräftiger Körper, sehr rund und weich.

GAZUR

27,50 €

Ribera del Duero. Telmo Rodriguez

Der Einstiegswein von Telmo Rodriguez. Ein reinsortiger Tempranillo von jungen Reben. Frisch und typisch. Saftig und sehr harmonisch, mit Nuancen von Vanille, Frucht und Gewürzen.

OBAC

40,00 €

Vi de la Tierra Mallorca. Binigrau

Intensive Aromen nach Gewürzen, Trockenfrüchten, Lakritz und Fenchel. Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Kräftiger Geschmack nach reifen Früchten, sehr gut integrierter Holzton. Vielfältig, konzentriert mit kräftigem Tannin. Lang anhaltender und angenehmer Abgang.



WEISSWEINE^G

Italien

0,75 L FL.

BARBERA D'ASTI

„VIGNA FONTANELLI“ DOC

29,50 €

Piemont, Ascheri

Kräftiges Robinrot mit purpurnen Reflexen.

Intensive Nase mit schwarzen Früchten, etwas und Schwarzkirsche. Dazu etwas Muskat, Tabak und Gewürznelke. Am Gaumen tendenziell vollmundig mit Kraft und Komplexität. Wieder reife, schwarze Beeren, feine Zimtnoten und etwas Veichen im ausgedehnten, mineralischen Abgang verleihen dem Wein Klasse.

Wein & Speisen: Durch seine Ausgewogenheit passt er sehr gut zu Gerichten mit Fleischsaucen und jungem Käse. Trinktemperatur 16 – 18 C

CHIANTI RISERVA „VADOSSI“

20,50 €

Toscana. Cantine Bonacchi

Typische ausgeprägte Kirscharomatik.

Am Gaumen frisch und saftig mit schönen Röstaromen.

Die Tannine dieses guten Jahrgangs sind straff und angenehm. Mittlerer Nachhall. Schöner Begleiter zu Bistecca und ähnlichen Spezialitäten.

NERO D'AVOLA „NOTO“

30,50 €

Sicilia IGT. Feudo Maccari

Leuchtenes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Fruchtig- würzige Nase mit Noten von schwarzen Früchten, Backpflaumen und etwas Unterholz.

Dazu getrocknete Kräuter, etwas Tabak und Rumrosinen. Am Gaumen mittelgewichtig, fruchtgetragen mit einer saftigen, gut stützenden Säure und einer zurückhaltenden, feingliedrigen Tanninstruktur. Wieder viel dunkle Frucht, Anklänge von Brombeeren, Dörrpflaumen und einem Hauch Leder. Langes, kraftvolles und tendenziell wärmend/leichtes Finale mit Klasse. Wein & Speisen:

Passt hervorragend zu dunklem Fleisch und würzigeren Braten. Trinktemperatur 16 – 18 C



COFFEE

Classic

BLACK COFFEE ⁹	2,80 €
BIG CUP OF COFFEE ⁹	3,90 €
ESPRESSO ⁹	2,30 €
DOUBLE ESPRESSO ⁹	3,60 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{9,D}	2,50 €
DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO ^{9,D}	3,90 €
CAPPUCCINO ^{9,D}	3,30 €
LATTE MACCHIATO ^{9,D}	3,70 €
LATTE MACCHIATO WITH HONEY ^{9,D} or with syrup ² , hazelnut, caramel, vanilla, almond	4,20 € 4,20 €
WIENER MELANGE (white coffee) ^{9,D}	3,60 €

VARIOUS CAKES ON OFFER:



alternatively

decaf or with Caro Coffee	0,50 €
with lactose-free- or oats milk	0,50 €
When ordering Tap-water, we reserve the right to charge	
0,2l 1,00 € / 0,5l 2,00 € / 1l 4,00 €	

COFFEE

Coffee goods & medley

FRANZISKANER ^{9,D} large espresso, milk and whipped cream	3,70 €
MOCCACINO ^{9,D} chocolate cream, espresso, milk froth	3,90 €
CORRETTO ^{9,D} espresso with a dash of Grappa, Amaretto or Sambuca	4,90 €
COFFEE AFTER EIGHT ^{2,9,D} Latte macchiato with chocolate cream und mintsyrup	4,20 €
HOT CHOCOLATE	
BY BECKS COCOA ^D Nude classic Hot Chocolate chillies white wedding criollo 100 % pure chocolate orange bergamot winter spice cinammon marzipan	BIG CUP 4,50 €
ICE-COFFEE /- CHOCOLATE ^D	5,30 €

TEA

Black Tea

DARJEELING FIRST FLUSH ^G

Organic Darjeeling Goomte, spring picking from one of Darjeeling's best gardens, floral and fruity tones

3,50 €

DARJEELING STEINTHAL ^G

Organic Darjeeling, well-structured medium-bodied Darjeeling, nutty aroma With light muskatel note and sweetness

3,50 €

ASSAM KHAGOIJAN ^G

„Grand cru“ of the largest contiguous tea cultivation area of the Earth;
Also tolerates a shot of milk

3,50 €

GOLDEN NEPAL ^G

From the roof of the world comes this very mild and wholesome tea

3,50 €

NILGIRI SUTT ON FROST ^G

Rarity from South India, fruity aromas in bright copper

3,50 €

EARL GREY (CEYLON) ^G

Flavor with cold-pressed bergamot oil, is considered antidepressant and motivating

3,50 €

TEA

Herb- & Spicy Teas

CITRUSKRÄUTERTEE ^G

apple, orange, lemongrass, verbenae, lemon myrtle, calendula

3,50 €

AYURVEDIAN MIXTURE

“PEACE OF MIND“^G

Fennel, cinnamon, ginger, liquorice, clove, pimento, parsley, mint, cardamom, orange, lime-tree blossom, hibiscus, rose hip, chamomile

3,50 €

AYURVEDIAN MIXTURE „TULSI“^G

Tulsi, pieces of apple, green rooibos, ginger, red pepper, cardamom, cinnamon, orange

3,50 €

ROOIBOS ^G

from africa with a lot of vitamine C

3,50 €

FRESH PEPPERMINT TEA ^G

3,70 €

FRESH GINGER TEA ^G

3,70 €

BIO - FRUIT TEA ^G

3,50 €



TEA

White & Green Tea

BIO-BAI MU DAN „WEISSE PÄONIE“^G 3,50 €

*White tea, especially natural,
best to enjoy pure*

DAN LEI „TRÄNE DER PÄONIE“^G 3,50 €

*white and green tea mixed with
leaves of peony blossom and lychee*

BIO-LONG JING „DRACHENBRUNNEN“^G 3,50 €

Greentea

BIO-JASMINTEE „PHOENIX“^G 3,50 €

flavored with jasmine

BIO-GENMAI CHA, SENCHA^G 3,50 €

*with roasted rice
from Japan*

Chai Lattes

with natural Flavour, sweetened

TIGER SPICE^{G,D} 3,90 €

*Black tea with a mixed of spice and milk
(like Yogi-tea)*

POWER CHAI^{G,D} 3,90 €

*Mixed of black and greentea
with ginger and milk*



BREAKFAST

CROISSANT^D 3,50 €

With jam or honey and butter

BIO-MÜSLI^D 6,20 €

*With cereal, fresh fruits, honey, natural yoghurt,
milk*or juice instead of milk and yoghurt*

I X I BREAKFAST^{D,I} 6,50 €

*1 x cheese, 1 x sliced sausage, 1 x jam,
1 x fruit, 1 x butter, 1 x bread roll*

CHEESE BREAKFAST^{D,I} 9,70 €

*Different kind of cheese, curd
and jam, fruits, butter, bread roll
and bread*

SAUSAGE BREAKFAST^{D,I} 9,70 €

*Delicacy of sliced sausage,
jam, fruit, butter, bread roll
and bread*

SALMON BREAKFAST^{D,B,I} 12,50 €

*Smoked salmon, curd with herbs,
horse radish, fruit, butter,
bread roll and bread*

CENT'ANNI FOR 1 PERSON^{D,I} 10,70 €

*Different kind of cheese and sliced sausage,
curd with herbs and jam, fruit,
butter, bread roll and bread*

CENT'ANNI FOR 2 PERSONS^{D,I,B,A} 19,50 €

*2 glases sparkling wine, different kind of
cheese and sliced sausage, smoked salmon,
scrambled eggs, curd with herbs
and jam, fruit, butter, bread roll
and bread*

BREAKFAST

Hot Breakfast

3 SCRAMBLED EGGS, BREAD ROLL & BUTTER ^{D,A,I}	
<i>Natural</i>	5,50 €
<i>with herbs</i>	6,00 €
<i>with bacon</i>	6,90 €
<i>with mozzarella and cherrytomatoes</i>	6,90 €

2 FRIED EGGS ^{A,I}	
<i>Natural, with a bread roll and butter</i>	4,90 €
<i>on top of bread with ham</i>	6,30 €

Extras

1 PORTION JAM or HONEY	1,00 €
1 BOILED EGG ^A (soft or hard)	1,50 €
1 BREAD ROLL or SLICE OF BREAD ^I	1,00 €
1 BRETZEL ^I	1,90 €
CROISSANT ^{D,I}	1,90 €



DISHES

SOUP OF THE DAY daily Price

MIXED SALAD 8,20 €

2 BRUSCHETTA ^{D,I} (big Slices of Bread) 5,60 €

4 BRUSCHETTA ^{D,I} 10,40 €

TOMATOESALAD 7,80 €

with basil and red onions

MOZZARELLA DI CAPRESE SALAD ^D 9,70 €

CENT'ANNI MIXED PLATE ^D
*with parma ham, Bresaola, ital. salami,
 various kind of cheese and vegetables*
 for 1 Person 12,50 €
 for 2 Persons 22,50 €

CARPACCIO OF BEEF 11,50 €

with rocket salad and lemon vinaigrette

CARPACCIO OF BRESAOLA 12,50 €

*with fresh chopped basil
 and lemon vinaigrette*

2 PIECE FRANKFURTER ^{2,4,6,7,8,I} 6,40 €

with bread or pretzel and mustard

2 PIECE WEISSWURST ^{4,I} 6,20 €

with pretzel and sweet mustard

BAKED POTATO WITH A SMALL SALAD ^{D,B}

with sour cream 7,20 €

with curd and herbs 7,90 €

with sour cream and smoked salmon 9,90 €

TARTE FLAMBEE

CLASSIC ^{D,I} 7,90 €
with red onion, leek and mozzarella

CLASSIC PLUS ^{D,I} 8,50 €
with red onion, leek, mozzarella and extra bacon

MUSHROOMS ^{D,I} 9,50 €
with fresh mushroom, mozzarella
und red onion

RUSTICAL ^{D,I} 10,50 €
with ham, mozzarella and red onion

COUNTRY STYLE ^{D,I} 10,00 €
with ham, bacon, red onion,
leek and mozzarella

MEDITERRANE ^{D,I} 9,50 €
with ewe's milk cheese, chilli,
red pepper, mozzarella and olives

BELLA ITALIA ^{D,I} 10,80 €
with ital. ham, arugula and mozzarella

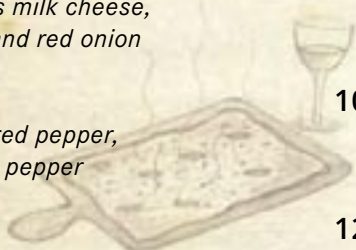
VEGETARIAN ^{D,I} 10,00 €
with spinach, ewe's milk cheese,
mozzarella, garlic and red onion

HOT GUY ^{D,I} 10,00 €
with spicy salami, red pepper,
Mozzarella and hot pepper

MISTA ^{D,I} 12,50 €
with ham, salami, mozzarella,
mushrooms and chilli

GOURMET ^{D,I,B} 11,50 €
with mozzarella, smoked salmon,
fresh horse radish and arugula

CHEESE ^{D,I} 10,50 €
with ewe's milk cheese, mozzarella, parmigiano



SALADBAR

KOHLRABI-SALAD ^K 9,50 €
Kohlrabi with apples, almonds and ricotta
salata fermented with fruit balsamico

CENT'ANNI SALAD ^D 10,50 €
Green salad with sheep's cheese,
dried figs and Honey

GOURMET SALAD ^D 12,50 €
Mixed salad with air dried ham sausage
(kind of bündnerfleisch), cherry mozzarella,
cherry tomatoes and Lemon vinaigrette

MEDITERRANIAN SALAD ^D 9,50 €
rocket salad with grapes of coarse grated
Parmesan cheese and forest berry balsamico

SUMMER SALAD ^D 10,50 €
Green salad with mixed fruits,
cheese cubes and honey

CHICKEN SALAD 12,50 €
Mixed salad with chicken breast fillet

Extras:

TUNA ^B 4,10 €

PARMA HAM 4,10 €

BRESAOLA 4,10 €
air dried ham sausage

CHEESE ^D 3,60 €



Dear guests

Due to the preparation of various, fresh food and
their different cooking times there may be small delays
when serving

SOFTDRINKS

COCA-COLA ^{1,3,9}	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
COCA COLA ZERO ^{1,3,6,9}	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
FANTA ^{1,3}	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
SPRITE ²	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
BITTER LEMON	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
TONIC WATER ¹⁰	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
GINGER ALE ¹	Fl. 0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,60 €
BIONADE ^A	Fl. 0,33 l	3,50 €		
<i>Elderberry, cloudy-orange, lemon</i>				
CLUB MATE ^{1,3,9}	Fl. 0,33 l	3,80 €		
LICHTENAUER MINERALQUELLEN	Fl. 0,25 l	2,90 €		
<i>Mineral Spring Water</i>	Fl. 0,75 l	5,90 €		

Juices and Nectar

by Family Bauer from Brandenburg

APFELSAFT <i>Clear/cloudy</i>	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	4,90 €

NECTAR	0,2 l	3,30 €
<i>passion fruit, rhubarb, black currant, cherry, banana, mango & pineapple</i>	0,4 l	4,90 €

KiBa	0,2 l	3,30 €
<i>Kirsch-Bananen Saft-Mix</i>	0,4 l	4,90 €

FRESH PRESSED ORANGEJUICE	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	6,50 €

ALL JUICES AS SPRITZER	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €

G'SPRITZTER HOLLER ²	0,2 l	3,00 €
<i>sirup of elder flower</i>	0,4 l	4,50 €
<i>filled up with sparkling water</i>		



ALCOHOL

Aperitif

APEROL SPRITZ ^{1,10,G}	6,00 €
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	

HUGO ^{G,1,3,10}	6,00 €
<i>Prosecco, sirup of elder flower, mint</i>	

CAMPARI MILANO ^{G,1,3,10}	6,00 €
<i>2 cl Campari, 2 cl cranberry juice, 6 cl Prosecco & fresh mint</i>	

Longdrinks

CUBA LIBRE ^{1,3,9}	6,50 €
<i>4 cl Havanna Club, Coca Cola</i>	

GIN TONIC ¹⁰	6,50 €
<i>4 cl Gordon's Gin, Tonic Water</i>	
<i>4 cl Bombay Sapphire Gin, Tonic Water</i>	7,50 €

VODKA LEMON ^{3,10}	6,50 €
<i>4 cl Vodka, Bitter Lemon</i>	

SCREWDRIVER	6,50 €
<i>4 cl Vodka, orange juice</i>	

CAMPARI ORANGE ^{1,10}	6,90 €
<i>4 cl Campari, orange juice</i>	

BACARDI COLA ^{1,3,9}	6,50 €
JACK DANIEL'S COLA ^{1,3,9}	7,50 €

Energy Power

JÄGERMEISTER RED BULL ^{1,9,15}	7,00 €
VODKA RED BULL ^{1,9,15}	7,00 €
PROSECCO RED BULL ^{1,9,15,G}	7,00 €



COCKTAILS

HAPPY HOUR 3 pm – 10 pm all Cocktails 6,00 €

MOJITO 7,00 €

4 cl Havana Club, lime juice,
brown sugar, mint

CAIPIRINHA OD. CAIPIROSKA ¹ 7,00 €

4 cl Cachaca or. Vodka, brown sugar, lime

PINA COLADA ^{1,3,D} 7,00 €

4 cl brown Rum und 4 cl Havana Club,
pineapple juice, coconut syrup, cream

DAIQUIRI ^{1,3} 6,50 €

4 cl Havana, sugar syrup, lime juice

MOSCOW MULE ^{1,3} 7,00 €

5 cl Vodka, 10 cl ginger beer,
lime juice, angosturabitter

WHISKY SOUR ^{1,3} 6,50 €

5 cl Jameson Whisky, lemon juice,
cane sugar syrup

FRENCH SOUR ¹ 7,00 €

2 cl Pernod, 2 cl Brandy, lime juice,
orange juice, grenadine

WATERMELONMAN ¹ 7,00 €

4 cl Vodka, 2 cl melon liqueur,
grenadine, lemon juice, orange juice

COCKTAILS

HAPPY HOUR 3 pm – 10 pm all Cocktails 6,00 €

BLACK RUSSAIN ^{1,3,9} 6,50 €

4 cl Vodka, 2 cl coffee liqueur

ESPRESSO MARTINI ^{1,3,9} 7,00 €

4 cl Vodka, 2 cl coffee liqueur & an espresso

MAI TAI ^{1,K} 8,00 €

White and brown Rum, Brandy, almondsyrup,
lemon juice, lime juice, orange juice

MARGARITA 7,00 €

Tequila, Cointreau, lemon juice

TEQUILLA SUNRISE ¹ 7,00 €

Tequilla gold, orange juice, lemon juice, grenadine

SEX ON THE BEACH ^{1,3} 7,00 €

Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice

COSMOPOLITAN ¹ 7,00 €

Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

HURRICANE 7,00 €

White & brown Rum, lime juice, passionfruit juice

CAMPARI NEGRONI ^{G,1,3,10} 7,00 €

2 cl Campari, 2 cl Vermouth Rosso, 2 cl Gin

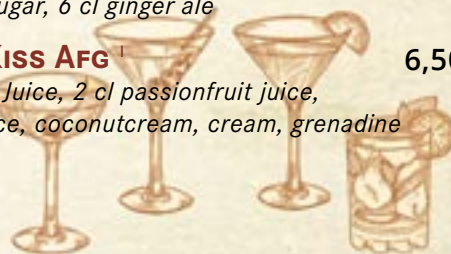
Non Alcoholic Cocktails

CAIPIRINHA AFG ¹ 6,50 €

Lime, brown sugar, 6 cl ginger ale

COCONUT KISS AFG ¹ 6,50 €

6 cl pineapple juice, 2 cl passionfruit juice,
4 cl cherry juice, coconutcream, cream, grenadine



BEER^I

WARSTEINER PILS <i>from the tap</i>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €

Wheat Beer

König Ludwig Hefeweizen Hell	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Hefeweizen Dunkel	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Kristal Weizen	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Dunkel	0,5 l	4,90 €

Bottled Beer

Tannenzäpfle	0,33 l	3,30 €
Berliner Pilsner	0,33 l	3,30 €
Corona Extra	0,33 l	4,50 €
Desperados	0,33 l	4,50 €

Non Alcoholic Beer

Warsteiner	0,33 l	3,30 €
König Ludwig Hefe non alcoholic	0,5 l	4,50 €

Beer with

RADLER	0,3 l	3,50 €
.....with lemonade ^{2, 6}	0,5 l	4,90 €

ALSTER	0,3 l	3,50 €
.....with orange lemonade ⁶	0,5 l	4,90 €

BERLINER WEISSE	0,33 l	3,30 €
.....Rasberry or woodruff ²		

I = all Beer with cereals, Gluten-containing cereals (Wheat, rye, barley, oats, spelled, gamut o. hybrid strains)

PERCENTAGES

Liquers

BERLINER LUFT	4 cl	4,50 €
AVERNA	4 cl	5,50 €
RAMAZZOTTI	4 cl	5,50 €
FERNET BRANCA	4 cl	5,50 €
AMARETTO	4 cl	5,50 €
SAMBUCA MOLINARI	4 cl	5,50 €
BAILEYS IRISH CREAM ^{1,9}	4 cl	5,50 €
COINTREAU	4 cl	5,50 €

Rum

HAVANA CLUB	4 cl	7,00 €
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD ¹	4 cl	7,00 €

Cognac, Brandy

VECCHIA ROMAGNA	4 cl	7,00 €
HENNESSY VERY SPECIAL COGNAC	4 cl	7,00 €

Grappa

GRAPPA NARDINI BIANCO	4 cl	6,50 €
------------------------------	------	--------

Whisky

JIM BEAM	4 cl	6,00 €
JAMESON	4 cl	6,50 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL ¹	4 cl	6,00 €
JACK DANIELS No 7	4 cl	7,00 €
BALLENTINES	4 cl	6,50 €

Vodka

ABSOLUT	4 cl	7,00 €
SMIRNOFF	4 cl	6,00 €

Gin

BOMBAY SAPPHIRE	4 cl	7,00 €
GORDON'S	4 cl	6,00 €

Tequila

TEQUILA SILVER	4 cl	5,50 €
TEQUILA GOLD	4 cl	6,00 €

OPEN WINES^G

White Wine

RIESLING DRY 0,2 l 5,20 €
Pfalz, winery Kallstadt

CHARDONNAY

SOIR DE MISTRAL, IGP d'Oc. 0,2 l 5,70 €
France, Foncalieu

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT 0,2 l 5,70 €
Veneto, Italy, Terra al Piano

Rosé

SPÄTBURGUNDER ROSÉ DRY 0,2 l 5,70 €
Baden, winery Sasbach
btl. 1,0 l 22,50 €

Red Wine

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO. DOC 0,2 l 5,20 €
Italy, Terre al Piano

**MERLOT SOIR DE MISTRAL,
IGP d'Oc** 0,2 l 5,20 €
France, Foncalieu

RIOJA QUEBRADA 0,2 l 5,70 €
Spain, Vinos Parati

Sparkling

PROSECCO SPUMANTE DOC 0,1 l 4,90 €
Extra Dry Veneto, Terre al Piano
btl. 0,75 l 25,90 €

**DUFTE PERLE SILBER,
RIESLING SEKT** btl. 0,75 l 30,90 €
Sparkling extra dry, Mosel

Extra Information

*Bottled wines are listed in
the middle of the menu card*

G = all wines
containing Sulphite



Allergene

- a) Ei / egg
- b) Fisch / fish
- c) Schalentiere / shellfish
- d) Milch / milk
- e) Sellerie cellery
- f) Sesam / sesame
- g) Sulfit / sulfite,
- h) Erdnüsse / peanuts
- i) Gluten / gluten
- j) Lupine / lupine
- k) Schalenfrüchte
- l) Senf / mustard,
- m) Soja / soy
- n) Weichtiere / univalve

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin
- 16 = Tartrazin

Cent'Anni



Cent'Anni

Stadtbahnbogen 151
10178 Berlin
Tel.: 030 432 080 05