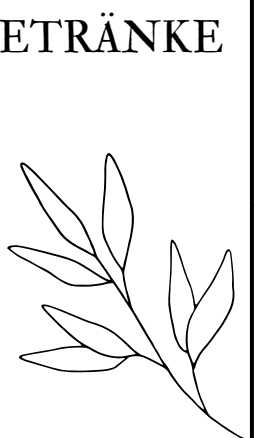


ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE



Espresso	2.50
Espresso Macchiato	2.60
Doppelter Espresso	3.00
Cappuccino	3.90
Cafe Crema	3.50
Milchkaffe	4.20
Latte Macchiato	4.20
Heiße Schokolade	3.90
Heiße Milch mit Honig	3.50
Heiße Zitrone Honig	3.20

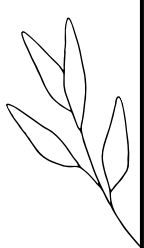
Sirup: Vanille, Caramel, Haselnuss, Kokosnuss, Honig	0.40
Soja/ Hafer/ Lactosefrei	0.40

EISCAFE



Eiscafe Italienisch mit Eiswürfeln	5.00
------------------------------------	------

TEE



Jogi Tee mit Milch und Honig	4.10
Tee mit frischer Minze & Ingwer	3.50
Frischer Minztee	3.50
Frischer Ingwertee	3.50
Earl Grey, Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Kamillentee, Früchtetee, Roibush, Vanilletee	3.50

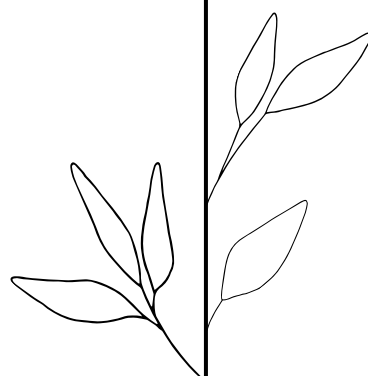
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFTDRINKS

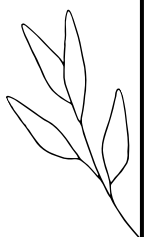


Coca Cola/ Sprite 0,3l	3.00
Fanta klein 0,2l	3.00
Fanta groß 0,4l	4.50
Spezi 0,4l	4.50
St Michaelis (mit/ ohne) 0,2l	3.00
Glas Mineralwasser 0,4l	3.50
St Michaelis (mit/ ohne) 0,75l	6.00
Redbull	3.90
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	3.00
Bionade Holunder	3.50
Lemon Squash	4.50

SÄFTE



Mango, Maracuja, Apfel, Ananas, Johannisbeer, Cranberry Apfelschorle Grapefruitschorle Maracujaschorle Ananasschorle Rhabarberschorle Johannisbeerschorle Cranberryschorle Mangoschorle Orangensaftschorle	
Alle Schorlen in 0,4l	4.50



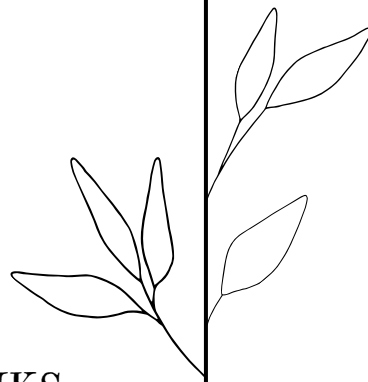
BIER, BUBBLY & CO

BIER VOM FASS



Carlsberg	0,3l	3.90
	0,4l	4.90
Alsterwasser	0,3l	3.90
	0,4l	4.90
Holsten alkoholfrei Fl.	0,33l	4.50
Erdinger Hefeweisen Fl.	0,5l	6.50
Erdinger Hefeweisen alkoholfrei Fl.	0,5l	6.50

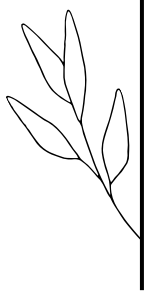
BUBBLY



Aperol		7.50
Aperol Maracuja		8.00
Aperol Rhabarber		8.00
Hugo		8.90
Prosecco	0,1l	4.50
	0,2l	6.50
	0,7l	23.00

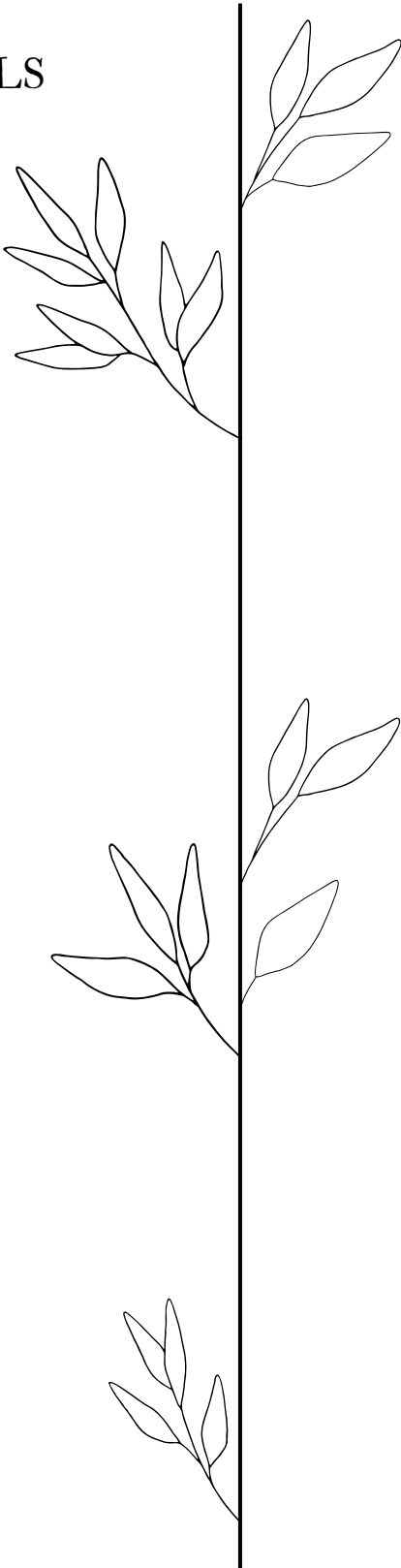
LONGDRINKS

Gin Tonic	7.50
Campari Orange	7.50
Vodka Lemon	7.50
Licor 43	7.50
Ricard Cola	7.50



BIER, BUBBLY & CO

COCKTAILS

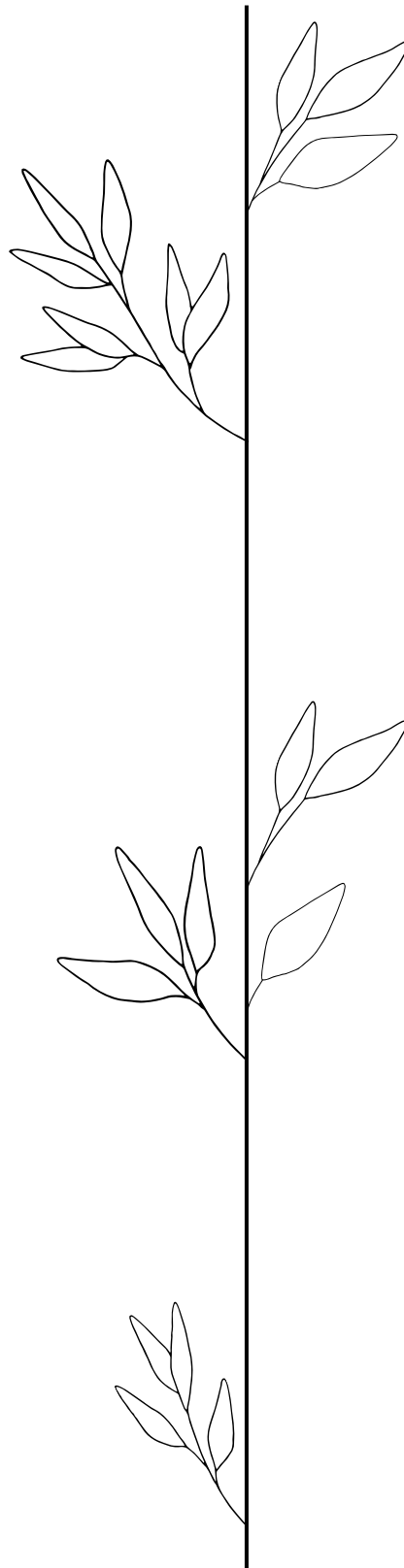


Mojito	7.50
Caipirinha	7.50
Caipirinha Erdbeere	7.50
Caipirinha Maracuja	7.50

KURZE

Jaegermeister	2CL	2.90
Sambuca	2CL	2.90
Helbing	2CL	2.90
Averna	4CL	3.90
Ramazotti	4CL	3.90
Baileys	4CL	4.50
Grappa	4CL	4.80
Licor 43	4CL	4.90

GESUND & LECKER



Hausgem. Garnola, frische Bauernmilch	6.70
Garnola mit Früchten	7.50
Garnola mit Früchten & Vanillequark	8.90
Obstsalat	4.90
Vanillequark mit Obstsalat	7.90

HAUPTGERICHTE

VORSPEISE

Suppe der Woche 6.90

Bruschetta 10.90

scheiben, Ciabatta Rustico, Tomaten und Basilikum, anschließend mit parmesan überbacken

Antipasti Teller 16.90

Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons, Feta und Tomaten

SALATE

Caprese Salat 13.50

Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum und Pinienkernen

Ziegenkäse-salat 16.90

gratiniertem Ziegenkäse, dazu Karamellisierte Walnüsse und rote Bete

Avocado-Fetta Salat 15.90

Avokado und gekräutertem Fettakäse mit Cherrytomaten und Pinienkernen

Hähnchen- Salat 15.90

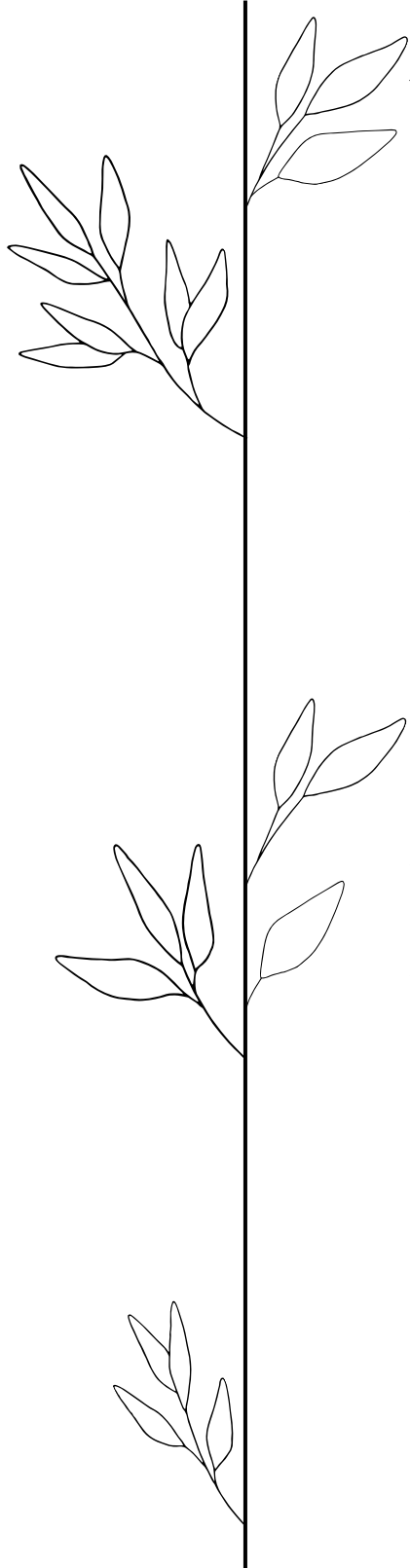
gegrilltes Safranzitronen- Hähnchen, dazu Avocado und Mango

Lachs-Salat 18.90

Cherrytomaten, Granatapfel und Salatmix

HAUPTGERICHTE

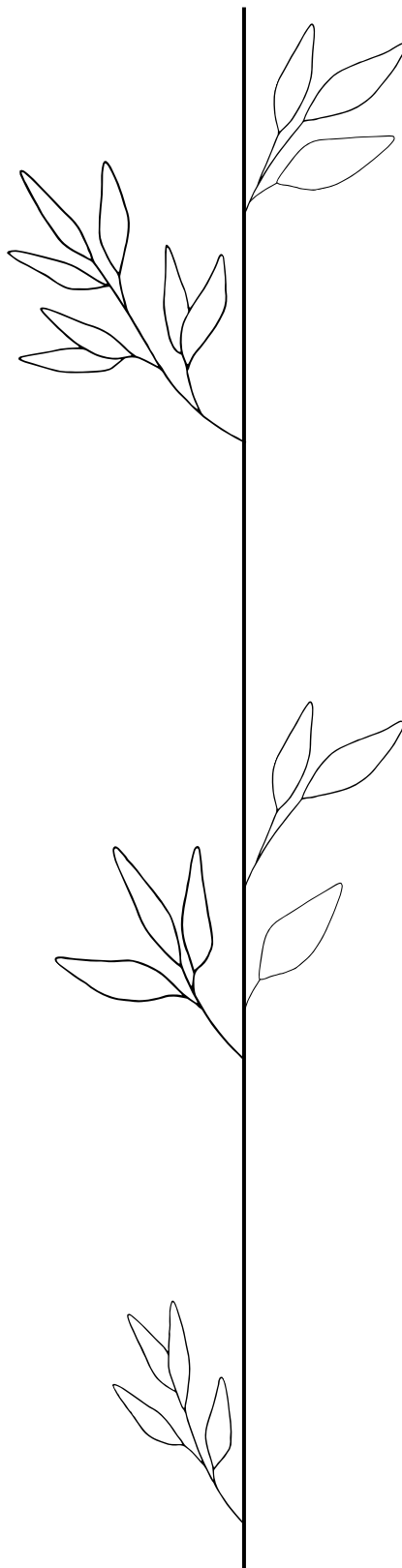
PASTA



All' Arrabiata Grana Padano	13.90
Carbonara Grana Padano	14.90
Salmone Lachs, Gemüse vom Markt und Cherrytomaten in Safransauce	18.90
Trüffel Ravioli geschwenkt in Salbeibutter, dazu Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, frischer Rucola und Grana Padano	17.50
Scampi saisonalem Gemüse in pikanter Kräuter Tomatensauce	19.90
Maccheroni al Gorgonzola Spinat, Gorgonzolasauce und Parmesan	17.90

HAUPTGERICHTE

BURGER



Cheeseburger 17.50
Beefpatty, Cheddar, Bacon, Guacamole und
Trüffelmayo
wahlweise doppelt +3

Chickenburger 14.90
gebratener Hühnchenbrust, Salat, Tomate,
Salzgurke, hausgemachter Burgersauce und
Trüffelmayo

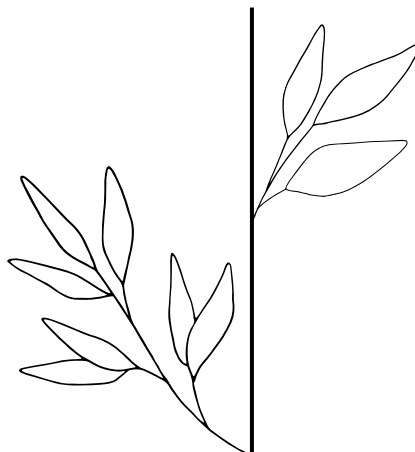
Alla Romana 18.90
Beefpatty überbacken mit Mozzarella,
getrocknete Tomaten, Salzgurke und Rucola in
Basilikumpesto, dazu Tomatensalsa

Salmonburger 17.90
Lachs vom Grill, Tomaten, Salzgurken,
Rötzwiebeln und hausgemachte Honig-
Senfsauce

Veggieburger 14.90
Jackfruitpatty, Guacamole, Salat, Tomate,
Salzgurke und hausgemachte Burgersauce

HAUPTGERICHTE

FISCH



Scampi Pfanne 20.90
Zucchini, Brokkoli, Champignons, Paprika,
Zuckerschoten und Lauchzwiebeln in pikanter
kräuter Tomatensauce dazu Basmatirreis

Doradenfilet 23.50
Chardonnay- Thymiasauce, Mediterranem
Gemüse und Drillinger Kartoffeln

Lachs 24.50
Limetten Sahnesauce mit angebratener Möhre,
Zwiebeln, Pfirsich und Minze dazu Basmatireis

Gegrillter Tintenfisch 21.90
im Knoblauch- Petersilienöl, Saisongemüse und
Drillinger Kartoffeln

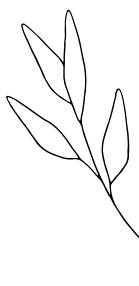
FLEISCH



Rindergulasch 19.50
Hausart mit Kartoffeln oder Basmatireis

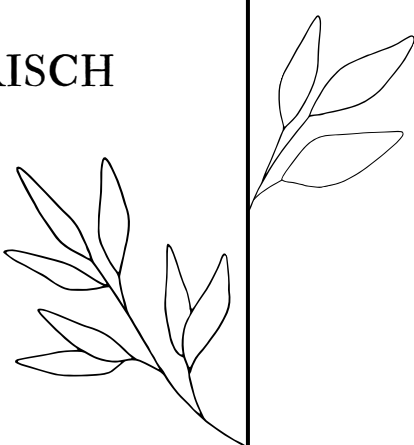
Hähnchen-Gemüseteller 21.50
Mediterranem Gemüse, Safransauce und Reis

Gegrillter Lammfilet 30.00
Rotwein- Rosmarin-Sauce Pimiento del Padron
und Salzkartoffeln



HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

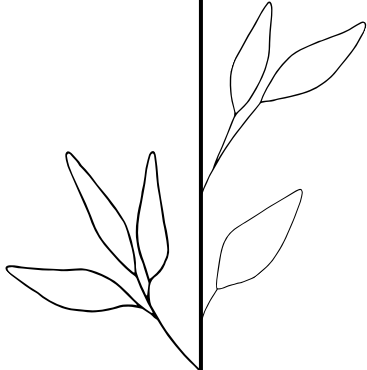


Angebratener Quinoa 17.50
Gemüse, trocknen Tomate, Kürbiskerne,
Oliven und Basilikum

Drillinge Kartoffeln 18.90
Frischem Spinat, Pilz, Caramelisierte Zwiebeln
und Trüffel

PIZZA

Margharita 9.90
Mozzarella und Parmesan

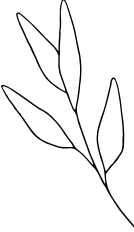


Salami Pikante 14.90
Pikanter Salami und Parmesan

Ziegenkäse 16.90
Ziegenkäse, Rosmarin, Honig und Parmesan

Vegetaria 16.50
Champignons, Spinat, Paprika, Aubergine,
Zucchini, Rucola und Parmesan

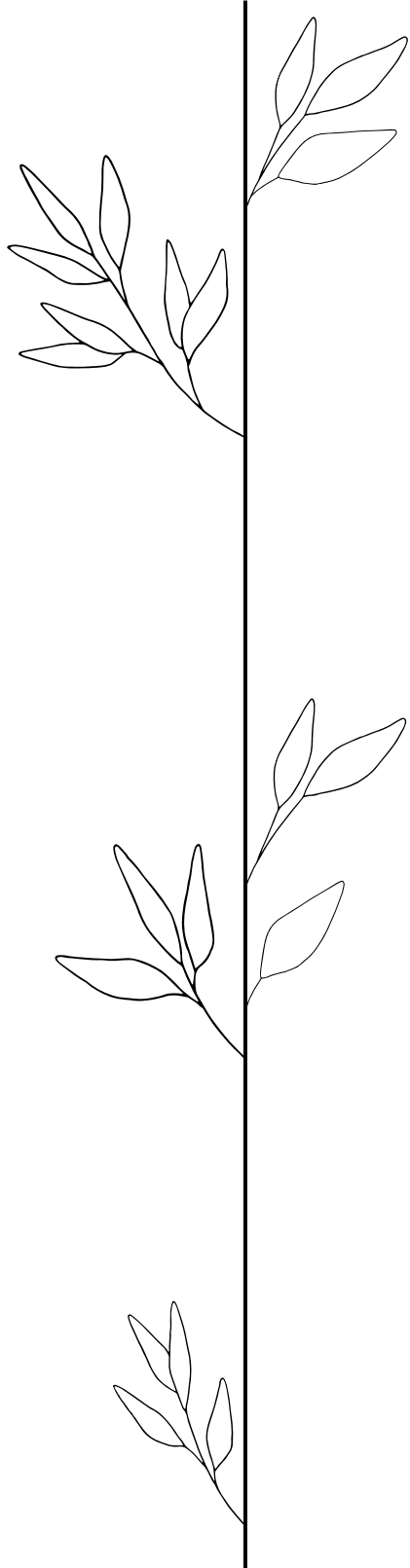
Chorizo 16.90
Pikanter Chorizo, getrockneten Tomaten,
Pesto, Rosso und Parmesan



Kräuterhähnchen 17.50
gebratener Hähnchenbrust, Paprika, Oliven und
Parmesan

HAUPTGERICHTE

PIZZA



Buffalina	15.90
Büffelmozzarella und Parmesan	
Gamberi	17.90
Sechs Scampi, Chilli-Ingwersauce, Frühlingszwiebeln und Parmesan	
Tonno	16.50
Thunfisch, Kapernäpfeln, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Parmesan	
Burratina	16.90
Burrata, Champignons, Babyspinat, rote Zwiebeln, Knoblauch, Chili-Öl und Parmesan	
Parma	16.90
Parmaschinken, Rucola und Parmesan	