

Aperitif zum Genießen

Prosecco Serena Spumante

Frisch angenehm und harmonisch, Blumigen und fruchtigen Aroma von Gelben Apfel mit einem Hauch von Akazienblüte

0,1 l	4.50
0,2 l	9.00
Fl. 0,75 l	28.50

Aperol Spritz⁽⁴⁾

0,25 l	9.00
--------	------

Limoncello Spritz

0,25 l	9.00
--------	------

Campari Spritz⁽⁴⁾

0,25 l	9.00
--------	------

Hugo

Prosecco, Hollundersirup, Minzblätter

0,25 l	9.00
--------	------

Rossini

Prosecco, Erdbeerpüree, Erdbeere

0,25 l	9.00
--------	------

Negroni⁽⁴⁾

Gin, Campari, süßer Vermouth

12 cl	9.00
-------	------

Martini Bianco

Bittersüßes Aroma mit leichter Vanille-Note

5 cl	4.50
10 cl	7.80
mit Tonic Water ⁽³⁾ 0,25 l	9.00

Martini Rosso

Intensives Aroma mit einem Hauch Karamel

5 cl	4.50
10 cl	7.80
mit Tonic Water ⁽³⁾ 0,25 l	9.00

Bier vom Fass

Carlsberg 0,3 l 4.40

0,4 l 5.50

Duckstein 0,2 l 3.80

0,3 l 5.50

„Dracula“ Carlsberg⁽⁴⁾ 0,3 l 4.50

mit einem Schuss Grenadine 0,4 l 5.60

Alsterwasser 0,3 l 4.40

0,4 l 5.50

Alster „Dracula“⁽⁴⁾ 0,3 l 4.50

mit einem Schuss Grenadine 0,4 l 5.60

Erdinger Hell Fl. 0,5 l 6.30

Erdinger Dunkel Fl. 0,5 l 6.30

Biere Alkoholfrei

Erdinger Alkoholfrei Fl. 0,5 l 6.30

Holsten Alkoholfrei 0,0% Fl. 0,33 l 4.40

Erdinger Alkoholfrei Zitrone⁽⁴⁾ Fl. 0,33 l 4.40

Erdinger Alkoholfrei Grapefruit⁽⁴⁾ Fl. 0,33 l 4.40

Gösser - Natur Radler Alk.0,0 % Fl. 0,33 l 4.40

Wasser und Softdrinks

S. Pellegrino	Fl. 0,25 l	3.90
	Fl. 0,75 l	7.80

Aqua Panna	Fl. 0,25 l	3.90
	Fl. 0,75 l	7.80

Lift Light	Gl. 0,4 l	5.50
Orange - Maracuja ^(5,6)		

Coca-Cola ^(2,4,6)	Je Fl. 0,33 l	4.30
------------------------------	---------------	------

Coca-Cola Zero^(2,4,5)

Coca-Cola Light^(2,4,5)

Fanta^(4,6)

Sprite⁽¹⁾

Spezi^(2,4,6)

Bitter Lemon ^(3,6)	Je Fl. 0,2 l	4.80
-------------------------------	--------------	------

Ginger Ale⁽⁶⁾

Ginger Beer⁽⁶⁾

Tonic Water⁽³⁾

Unsere Säfte

Traube, Apfel, Orange	Je Gl. 0,2 l	3.50
	0,4 l	5.60

Nektare

Kirsche, Banane ⁽⁶⁾ , Kiwi ⁽⁶⁾ ,	Je Gl. 0,2 l	3.50
--	--------------	------

Maracuja ⁽⁶⁾ , Johannisbeere,	0,4 l	5.60
--	-------	------

Rhabarber

Alle Säfte und Nektare	Je Gl. 0,4 l	5.60
auch als Schorle		

Fassweine

Offener Ausschank aus dem Fass von der Vinicola Serena aus dem Conegliano
Venezien IGT (Regionalweine)

Weißweine

Pinot Grigio, trocken

Strohgelbe Farbe mit Goldreflexen. Intensiv fruchtiges Bukett.
Im Geschmack frisch und elegant.

Rotwein

Merlot, trocken

Helles Rubinrot. Fruchtiges Bukett mit leichten Kräuternoten, eleganter und
samtiger Geschmack.

Fassweine

Karaffe 0,25 l 8.90

Karaffe 0,5 l 17.80

... als Schorle

Weiß, Rot

Fassweinschorlen

Karaffe 0,25 l 7.70

Karaffe 0,5 l 15.40

Weißweine

Marani Bianco Venonese IGT, trocken

Intensiver Duft von Apfel und Birne, Exotik mit Mango, Papaya und Ananas.
Am Gaumen saftige, gut eingebundene Säure, schöne fruchtbetonte Länge.

Domaine Horgelus Gascogne Colombard - Sauvignon blanc, halbtrocken

Aroma von Zitrusfrüchten und floralen Noten, explodiert fruchtig am Gaumen
durch Stachelbeere und Zitrusfrucht. Aroma mit einem langen Nachhall.

Asio Otus,

Sizilien Chardonnay - Sauvignon blanc, halbtrocken

Harmoniewunder, rund, elegant mit schöner cremiger Länge. Pfirsich, Grüner
Apfel, Honig und Mango sind in dieser außergewöhnlichen Cuvée zu schmecken.
Romantik pur!

Karaffe	0,25 l	9.70
Karaffe	0,5 l	19.40
Flasche	0,75 l	27.00

Roséweine

Tenuta Sassoregale

Toskana Sangiovese Rosé, IGT, trocken

Sonnenverwöhnt und auf dem richtigen Boden gepflanzt ist dieser Rosé eine echte Visitenkarte für die Gastfreundschaft der Toskana. Erfrischend mit einem wunderbaren Schmelz.

Domaine Horgelus Gascogne

La vie en Rose Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, halbtrocken
Sehr erfrischend! Mit Aromen von roten Früchten und Erdbeeren.

Karaffe	0,25 l	9.70
Karaffe	0,5 l	19.40
Flasche	0,75 l	27.00

Rotwein, lieblich

Lambrusco Emilia Amabile

Treviso, Lambrusco IGT

Ein typischer Lambrusco zum Spaß haben

Karaffe	0,25 l	9.00
Karaffe	0,5 l	18.00
Flasche	0,75 l	20.00

Rotweine, halbtrocken

Asio Otus (Waldohreule)

Sizilien Cabernet, Merlot, Syrah

Dunkel mit kräftigem Rot kommt der Asio Otus Vino Rosse Enigmatico ins Glas. Die Nase der Cuvée verzückt mit dichten Fruchtnoten nach Johannisbeeren, reifen Brombeeren, etwas Trockenpflaume und weiterem dunklen Obst. Erdige Nuancen, etwas Vanille und Zimt, balsamische Noten und feines Zedernholz vervollkommen das Bukett. Romantik pur!

Doppio Passo Primitivo di Salento IGT

Weinkellerei Botter, Apulien

Geheimtipp und Geschmackswunder aus Salento mit Intensität und Charakter. Fruchtbetonter Wein mit ordentlicher Struktur. Angenehme Restsüße verleiht dem Wein einen verführerischen Trinkfluss. CínCín!

Karaffe	0,25 l	10.40
Karaffe	0,5 l	20.80
Flasche	0,75 l	28.00

Rotweine trocken

Chianti Riserva

Poggio al Casone, Toskana

Aus ausgewählten Sangiovese- Trauben: Feine Balance aus reifer Kirschfrucht
Schokoladigen Noten und Aromen von Zederholz.

Regolo Rosso IGT

Vinicola Sartori, Veneto

Ein super Venezianer! Der Regolo Rosso Veronese IGT von Sartori di Verona
überrascht mit einer dichten, tiefdunklen, granatroten Farbe. In der Nase
sind eingelegte und getrocknete Früchte zu riechen, die an schwarze Kir-
schen, Pflaumen und Feigen erinnern. Ein Wein, der jede Menge Spaß bereitet!

Barbera D'alba

Marchesi di Barolo, Medaia

In der Nase fruchtig mit Aromen von Cassis und Kirschen. Am Gaumen trocken
und kraftvoll mit intensiver Frucht und Würze. Im Abgang fein
strukturiert und lang.

Karaffe	0,25 l	12.00
Karaffe	0,5 l	24.00
Flasche	0,75 l	33.50

Suppen

Verfeinert mit Olivenöl, Parmesanspänen, Pesto

Crema di Pomodoro

Tomatensuppe

8,90

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe

8,90

Meeresfrüchtesuppe

Tomatisiert, Gemüse, Meeresfrüchte

12,50

Vorspeisen Fisch

Verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch, Pesto, Pinienkerne

Riesengarnelen vom Grill

Drei Riesengarnelen, Knoblauchdressing

14,30

Cozze ripiene - Miesmuscheln

Tomatensahnesauce, Gemüse, Pesto, mit Parmesan überbacken

13,00

Meeresfrüchtesalat

Gemüse, Meeresfrüchte

14,99

Salate

Hausdressing, Pinienkerne, Pesto, Hausgemachte Heidelbeere - Balsamico creme

Beilagen Salat

5,90

Gemischter Salat

8,20

Tomatensalat mit Mozzarella

Cherrytomaten, Rucola, Büffelmozzarella, Olivenöl, Parmesanspäne

14,20

Rucola Salat

Cherrytomaten, Olivenöl, Parmesanspäne

10,90

Mit gebratenem Ziegenkäse oder Büffelmozzarella

14,95

Alla Stazione

Gemischter Salat, Vorderschinken, Thunfisch, Schafskäse, Oliven, Ei, Lauchzwiebeln

18,00

Nicoise Salat

Gemischter Salat mit Thunfisch, eingelegte Sardellen, Artischocken, Oliven, Ei, Kapern, Lauchzwiebeln

19,00

Gemischter Salat, wahlweise:

Flusskrebsfleisch	(100 gr.)	24,95
Lachsfilet.	(200gr.)	26,50
Garnelen	(6 Stück)	27,50
Rumpsteak, tranchiert	(200 gr.)	29,90
Schweinefilet, tranchiert	(200 gr.)	22,20
Hähnchenbrustfilet, tranchiert	(200 gr.)	20,50

Vorspeisen Vegetarisch

Verfeinert mit Olivenöl, Parmesanspänen, Pesto,
Pinienkerne, Hausgemachte Heidelbeere - Balsamico creme

Bruschetta (3 stück)

Tomaten auf geröstetem Brot, Knoblauch

10,95

Bruschetta ai Funghi (3 Stück)

Gebratene Champignons und Zwiebeln auf geröstetem Brot, Knoblauch,

10,95

Mozzarella Caprese

Büffelmozzarella auf Tomaten

Olivenöl, Balsamicoessig, Basilikum

13,95

Als Vorspeise jede Pizza auch zum teilen!

Pizza Bufala

Pizzasauce, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Pesto, frisches Basilikum

15,95

Antipastí Mista Vegetale

Gemischter Vorspeisenteller:

Bruschetta, Büffelmozzarella auf Tomate, verschiedene Sorten
eingelegtes Gemüse

kl. Portion 16,70

gr. Portion 23,95

Vorspeisen Klassiker

Verfeinert mit Olivenöl, Parmesanspänen, Pesto,
Hausgemachte Heidelbeere - Balsamico creme

Bruschetta di Parma (2 Stück)

Tomaten auf geröstetem Brot, Knoblauch, Büffelmozzarella,
Parmaschinken

10,95

Bruschetta Acciughe (2 Stück)

Tomaten auf geröstetem Brot, Knoblauch,
Büffelmozzarella, eingelegte Sardellen

10,95

Rindercarpaccio

Dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolabett, Eingelegte Champignons

16,70

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce überzogen, Kapern

15,10

Prosciutto e Melone

Fünf Stück Honigmelone mit Parmaschinken

16,70

Antipastí Mista

Gemischter Vorspeisenteller:

Carpaccio, Parmaschinken auf Honigmelone, Vitello Tonnato,
Büffelmozzarella auf Tomaten, verschiedene Sorten eingelegtes Gemüse

kl. Portion. 16,70

gr. Portion 23,95

Frísche Pasta - Klassíker

Tagliaríní - Frísche Eierbandnudeln

Fusílloní - Spiralfórm - Frísche Eiernudel

Knoblauch, Parmesanspäne
Je 17,90

Tagliaríní Bologna
Rínder-Hackfleischsauce

Tagliaríní Carbonara
Sahnesauce, Speck, Eigelb

Fusílloní Matriciana
Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Chílí

Fusílloní Broccoli alla Panna
Sahnesauce, Champignons, Broccoli, Vorderschinken

Fusílloní Panna
Sahnesauce, Champignons, Vorderschinken

Fusílloní di Maiale
Sahnesauce, Champignons, Schweinefiletstreifen (100 gr.)
19,95

Fusílloní Pollo
Sahnesauce, Champignons, Hähnchenbruststreifen (100 gr.)
18,95

Fusílloní Bistecca
Sahnesauce, Champignons, Steakstreifen (100 gr.)
23,80

Tortellini mit Fleischfüllung

Knoblauch, Parmesanspäne

Je 17,95

Tortellini Bologna

Hackfleischsauce

Tortellini alla Panna

Vorderschinken, Sahnesauce, Champignons

Tortellini Gorgonzola

Gorgonzola, Sahnesauce

Panzerotti mit Ricotta-Spinatfüllung

Knoblauch, Parmesanspäne

Je 18,60

Panzerotti Spinaci

Sahnesauce, Champignons, Spinat

Panzerotti Pesto

Basilikum Pesto, Pinienkerne

Panzerotti Spinaci Gorgonzola

Gorgonzola, Sahnesauce, Spinat

Panzerotti mit Ricotta-Steinpilzfüllung

Knoblauch, Parmesanspäne

Panzerotti Porcini

Sahnesauce, Champignons - 18,60

Wahlweise:

Hähnchen (100gr.) - 21,60

Schweinefilet (100gr.) - 22,60

Steakstreifen (100gr.) - 25,70

Frísche Pasta - Vegetarísch

Tagliaríní - Frísche Eierbandnudeln Fusíllóní - Spiralförm - Frísche Eiernudel
Knoblauch, Parmesanspäne

Tagliaríní Napoli
Tomatensauce, Cherrytomaten
17,90

Je 17,90

Tagliaríní Arrabbiata
Tomatensauce, Cherrytomaten, Zwiebeln, Chili
Tagliaríní con aglio, olio e peperoncino
Cherrytomaten, Öl, Chili, Pinienkerne, Pesto

Tagliaríní Mozzarella
Cherrytomaten, Öl, Basilikum, Mozzarella, Pinienkerne, Pesto

Tagliaríní Pesto
Basilikum Pesto, Pinienkerne

Tagliaríní Rucola
Tomatensahnesauce, Rucola, Cherrytomaten

Fusíllóní Broccoli
Tomatensahnesauce, Brokkoli

Fusíllóní Funghi
Sahnesauce, Champignons

Fusíllóní Spinaci e Funghi
Sahnesauce, Champignons, Spinat,

Fusíllóní Gorgonzola
Gorgonzola, Sahnesauce

Fusíllóní Gorgonzola e Spinaci
Gorgonzola, Sahnesauce, Spinat,

Frische Pasta - Fisch & Meeresfrüchte

Tagliarini - Frische Eierbandnudeln Fusilloni - Spiralform - Frische Eiernudel

Knoblauch, Parmesanspäne

Je 18,60

Tagliarini Acciuga (Eingelegte Sardellen)

Cherrytomaten, Olivenöl, Sardellen, Kapern, Oliven, Pinienkern, Zwiebeln

Tagliarini Cozze - Miesmuscheln

Tomatensahnesauce, Miesmuscheln, Zwiebeln

Je 20,80

Tagliarini Marinara

Tomatensahnesauce, Meeresfrüchte, Zwiebeln

Fusilloni Gamberi

Tomatensahnesauce, Flusskrebsfleisch (100 gr.), Zwiebeln

Tagliarini Salmone

Tomatensahnesauce, Lachs (100 gr.)

Je 23,95

Tagliarini Riesengarnelen

Tomatensahnesauce, 5 Riesengarnelen

Tagliarini Con Aglio e Olio Riesengarnelen

Öl, Chili, Pesto, Pinienkerne, 5 Riesengarnelen

Fusilloni Tonno

Tomatensahnesauce, Thunfisch, Zwiebeln

17,90

Backofengerichte - Vegetarisch

Überbacken mit Edamer Käse-Mozzarella-Mischung, Knoblauch

Je 17,50

Broccoli al Forno Veg. (ohne Pasta)

Sahnesauce, Champignons, Brokkoli

Spinaci al Forno (ohne Pasta)

Sahnesauce, Champignons, Spinat, Cherrytomaten

Verdura al Forno (ohne Pasta)

Gemüseauflauf in Tomatensauce mit Paprika, Karotten, Mais
Zucchini, Sellerie, Brokkoli, Cherrytomaten

Backofengerichte - Klassiker

Überbacken mit Edamer Käse-Mozzarella-Mischung, Knoblauch

Je 17,50

Broccoli al Forno (ohne Pasta)

Sahnesauce, Champignons, Brokkoli, Vorderschinken

Lasagne al Forno

Rinder-Hackfleischsauce, Béchamelsauce

Fussiloni al Forno

Rinder-Hackfleischsauce

Pizza - Klassiker

Jede Pizza mit Pizzasauce und Edamer Käse - Mozzarella - Mischung

kl.14,50 (24cm) / gr.16,30 (28cm)

Bologna

Rinder-Hackfleischsauce

Broccoli

Vorderschinken, Brokkoli, Hollandaise

Diavolo

Pikante Salami

Friesen

Vorderschinken, Mais, Hollandaise

Gorgonzola

Gorgonzola, Vorderschinken

Hawaii

Ananas, Vorderschinken

Mista Uno

Salami, Vorderschinken, Champignons

Mista Due

Salami, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Oliven

Prosciutto e Funghi

Vorderschinken, Champignons

Rustica

Bacon, Kapern, Spiegelei, Kartoffeln, Zwiebeln

Salame e Funghi

Salami, Champignons

Pollo

Hähnchenbrust, Mais, Champignons, Hollandaise

kl.15,60 / gr.17,40

Parma

Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesanspäne

kl.17,70 / gr.19,50

Pizza - Vegetarisch

Jede Pizza mit Pizzasauce und Edamer Käse - Mozzarella - Mischung

Margherita

kl.12,70 (24cm) / gr.14,50 (28cm)

kl.14,50 (24cm) / gr.16,30 (28cm)

Broccoli Due

Broccoli, Mais, Hollandaise

Carciofo

Artischocken, Peperoni, Oliven, Tomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch

Funghi

Champignons

Mozzarella

Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum, Knoblauch, Pesto

Quattro Formaggio

Vier verschiedene Käsesorten:

Schafskäse, Gorgonzola, Mozzarella, Edamer

Rucola

Rucola, Cherrytomaten, Parmesanspäne

Spinaci

Spinat, Tomaten, Knoblauch

Spinaci Gorgonzola

Spinat, Gorgonzola, Tomaten, Knoblauch

Spinaci Schafskäse

Spinat, Schafskäse, Tomaten, Knoblauch

Vegetale Uno

Brokkoli, Artischocken, Zucchini

Vegetale Due

Champignons, Paprika, Mais

Pizza - Fisch & Meeresfrüchte

Jede Pizza mit Pizzasauce und Edamer Käse - Mozzarella - Mischung

Tonno e Cipolla

Thunfisch, Zwiebeln

Kl. 14,50 / gr. 16,30

Acciuga

Sardellen, Tomaten, Kapern, Oliven, Lauchzwiebeln, Knoblauch

gr. 17,50

Gamberi

Flusskrebsfleisch, Lauchzwiebeln, Knoblauch

gr. 20,50

Marinara

Meeresfrüchte, Lauchzwiebeln, Knoblauch

gr. 19,90

gr. Je 18,70

Salmon

Lachs, Dill, Kräuterquark, Knoblauch

Spinaci Salmon

Spinat, Lachs, Hollandaise, Cherrytomaten, Knoblauch

gr. Je 21,50

Garnelen

5 Riesengarnelen, Dill, Kräuterquark, Knoblauch

Spinaci Garnelen

5 Riesengarnelen, Spinat, Hollandaise, Cherrytomaten, Knoblauch

Spezialitäten vom Hähnchenbrustfilet

220 gr. Hähnchenbrustfilet, Beilagensalat

Je 25,30

Vom Grill

Baked Potatoes, Kräuterquark, Kräuterbutter

Rustica

Spinat, Champignons - Sahnesauce, Pasta, Parmesan

Gorgonzola

Spinat, Gorgonzola, Pasta, Parmesan

Funghi

Baked Potatoes, Kräuterquark, gebratene Champignons, Zwiebeln,
Kräuterbutter

Piccante

Kalbsjus mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kräuter Kartoffel Ecken

Spezialitäten vom Schweinefilet

220 gr. Schweinefilet, Beilagensalat

Je 28,40

Saltimbocca „alla Romana“

Salbei, Parmaschinken, Salbeisauce, Kräuter Kartoffel Ecken

Rustica

Spinat, Champignons - Sahnesauce, Pasta, Parmesan

Gorgonzola

Spinat, Gorgonzola, Pasta, Parmesan

Funghi

Baked Potatoes, Kräuterquark, gebratene Champignons, Zwiebeln,
Kräuterbutter

Piccante

Kalbsjus mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kräuter Kartoffel
Ecken

Spezialitäten vom Rind - Rumpsteak

220 gr. Rumpsteak vom Rind, Beilagensalat

Je 35,70

Vom Grill

Baked Potatoes, Kräuterquark, Kräuterbutter

Rustica

Spinat, Champignons - Sahnesauce, Pasta, Parmesan

Gorgonzola

Spinat, Gorgonzola, Pasta, Parmesan

Funghi

Baked Potatoes, Kräuterquark, gebratene Champignons, Zwiebeln,
Kräuterbutter

Piccante

Kalbsjus mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kräuter Kartoffel Ecken

Spezialitäten vom Lammfilet

220 gr. Lammfilet, Beilagensalat

Je 30,90

Vom Grill

Baked Potatoes, Kräuterquark, Kräuterbutter

Rustica

Spinat, Champignons - Sahnesauce, Pasta, Parmesan

Gorgonzola

Spinat, Gorgonzola, Pasta, Parmesan

Funghi

Baked Potatoes, Kräuterquark, gebratene Champignons, Zwiebeln,
Kräuterbutter

Piccante

Kalbsjus mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kräuter Kartoffel Ecken

Rinderfilet Spezialitäten

220 gr. Rinderfilet, Beilagensalat

Je 41,00

Rinderfilet Piccante

Panzerotti mit Ricotta - Steinpilzfüllung, Kalbsjus mit Paprika, Champignons, Zwiebeln

Rinderfilet Gorgonzola

Panzerotti mit Ricotta - Steinpilzfüllung, Spinat, Gorgonzolasauce

Rinderfilet Rustika

Panzerotti mit Ricotta - Steinpilzfüllung, Spinat, Champignons - Sahnesauce

Rinderfilet Funghi

Panzerotti mit Ricotta - Steinpilzfüllung, Gebratene Champignons und Zwiebeln

Surf`n Turf

Rinderfilet, 3 Garnelen, Panzerotti mit Ricotta - Steinpilzfüllung, Kalbsjus mit Paprika, Champignons, Zwiebeln

47,00

Spezialitäten von Riesengarnelen

Sieben Riesengarnelen, Beilagensalat

Je 32,50

Vom Grill

Knoblauchdressing

Rustica

Spinat, Champignons - Sahnesauce, Pasta, Parmesan

Gorgonzola

Spinat, Gorgonzola, Pasta, Parmesan

Con aglio, olio e peperoncino

Cherrytomaten, Olivenöl, Chili, Basilikum, Knoblauch

Spezialitäten vom Lachsfilet

220 gr. Lachsfilet, Beilagensalat

Je 30,95

Vom Grill

Baked Potatoes, Kräuterquark, Zitronenbutter

Rustica

Spinat, Champignons - Sahnesauce, Pasta, Parmesan

Gorgonzola

Spinat, Gorgonzola, Pasta, Parmesan

Spinaci

Tomatensauce, Spinat, Pasta, Hollandaise

Kaffeespezialitäten

Espresso	2.00
Doppelter Espresso	3.50
Espresso Macchiato	2.50
Espresso Coretto	4.50
Mit Grappa oder..	
Cappuccino	3.50
Latte Macchiato	3.50
Flavored Latte Macchiato	4.20
Milchkaffe	3.50
Kaffee Crème	3.50
Pharisäer	7.00

Leckeres mit Kakao

Becher Kakao / Sahne	3.50
Schokoccino mit Espresso	4.30
Cookie Schoki	4.30
Heiße Schokolade, Cookiesirup	

Tee - Eisses

Je 3,00

Earl Grey, Kräuter, Pfefferminze,
Früchte, Grün, Zitrone-Ingwer, Kamille

Dessert

<i>Tiramisu</i>	6.30
<i>Tiramisu mit Früchten und Sorbet</i>	9.00
<i>Panna Cotta</i>	6.00
<i>Panna Cotta mit Früchten und Sorbet</i>	9.00
<i>Mascarponecreme</i>	5.90
<i>Mascarponecreme mit Früchten und Sorbet</i>	9.00
<i>Obstsalat mit Sorbet</i>	9.00
<i>Espressocktail</i>	7.60
<i>Espresso, Kaffelikör, Vanilleeis</i>	
<i>Cappuccino Cocktail</i>	7.60
<i>Cappuccino, Kaffelikör, Vanilleeis</i>	
<i>Orangenkaffe</i>	7.60
<i>Kaffee, Orangenlikör, Vanilleeis</i>	
<i>Kugel Sorbet*</i>	3.20
<i>Erdbeere, Mango - Maracuja, Ananas - Kokos, Mango</i>	
<i>Kugel Eis</i>	2.60
<i>Vanilleeis, Schokolade, Stracciatella</i>	

**Unsere Sorbets stellen wir selber her - ohne künstliche Zusätze, Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffe*

Allergenlegende:

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktions-prozess in der Küche verwendet werden.

Für weitere Fragen steht Ihnen unser Personal gern zur Verfügung.

A = (Glutenhaltiges Getreide) - Pizzateig, Pizzabrot, Pasta,, Bruschetta

A1 - Weizen (Pizzateig, Pizzabrot, Pasta, Bruschetta)

A2 - Dinkel (Bruschetta)

B = (Krebstiere) - Garnelen - Flusskrebsfleisch - Meeresfrüchte

C = (Ei) - Hausdressing - Dessert - Pasta - Marsala - Tiram

D = (Fisch) - Fisch - Thunfisch - Thunfischsauce - Eingelegte Sardellen

E = (Erdnuss)

F = (Soja) - Hausdressing

G = (Milch oder Laktose) - Hausdressing - Edamer Käse - Mozzarella - Büffelmozzarella - Sahnesauce - Quark - Bechamelsauce - Parmesan - Schafskäse - Gorgonzola - Dessert - Butter - Pflanzencreme

H = (Schalenfrüchte) - Pinienkerne, Pesto, Kräuterbutter

L = (Sellerie) - Suppen, Gemüseauflauf, Cozze Riepene

M = (Senf) - Hausdressing - Thunfischsauce

N = (Sesam)

O = (Sulfite) - Hausdressing - Balsamicocreme

P = (Lupinen)

R = (Weichtiere) - Muscheln - Schnecken - Kraken - Kalmar - Meeresfrüchte

Getränkelegende

Für weitere Fragen steht Ihnen unser Personal gern zur Verfügung.

(1) = m. Konservierungsstoff en - Sprite

(2) = m. Koffein - Coca-Cola - Coca-Cola Light - Coca Cola Zero - Spezi

(3) = m. Chinin - Bitter Lemon - Tonic Water

(4) = m. Farbstoff - Coca-Cola - Coca-Cola Light - Coca Cola Zero- Fanta
- Spezi - Erdinger Alkoholfrei Grapefruit - Erdinger Alkoholfrei Zitrone -
Schweppes White Peach - Schweppes Wild Berry, Dracula, Alster Dracula,
Campari, Aperol, Fragoli, Sanbitter

(5) = m. Süßungsmittel - Presta Light - Coca-Cola Light - Cola Zero

(6) = m. Antioxidationsmittel - Coca-Cola - Spezi - Fanta