



Empfehlung

*Kalbsleber Venerische Art mit Zwiebeln an
Weiseweinsauce dazu Nudel*

16,90 €

Forellen Müllerin-Art dazu Püree und Salat

14,90 €

*Schweine Mini Haxen mit Bratkartoffeln und
Salat*

13,90 €

*Dunn Schweineschnitzel mit frischen Champignons an
Weiseweinsauce und Bratkartoffeln*

13,90 €

Alkoholfreie Getränke

<i>San Pellegrino, Panna Still</i>		0,25 l.	2,50 €
	0,75 l.	5,00 €	
<i>Cola</i> ^{1,5,11,9} , <i>Fanta</i> ^{3,1,11} , <i>Zero</i> ^{1,5,7,8,9} , <i>Sprite</i> ^{11,1}		0,3 l.	2,00 €
	0,5 l.	2,50 €	

Säfte, Nektare und Schorle

Apfel, Orange, Maracuja, Mango, Rhabarber,

<i>Alle Säfte oder Nektare mit Wasser gemixt</i>		0,2 l.	2,00 €
	0,5 l.	3,50 €	
<i>Bitter Lemon</i> ^{3,6} , <i>Tonic Water</i> ^{3,6} , <i>Ginger Ale</i> ¹ ,		0,2 l.	2,90 €
<i>Bitterino</i>		0,33 l.	2,50 €

Aperitiv

<i>Sekt</i>	12 vol. %	0,1 l.	3,50 €
<i>Sekt Flasche</i>	12 vol. %	0,75 l.	12,00 €
<i>Martini bianco, Rosato</i> ¹	15 vol. %	4 cl.	3,00 €
<i>Campari Orange</i> ¹	11 vol. %	0,2 l.	4,50 €
<i>Aperol Spritz</i> ¹	11 vol. %	0,2 l.	5,00 €
<i>Sherry, Portwein</i> ⁰	15 vol. %	2 cl.	3,00 €
<i>Gin Tonic</i> ¹	37,5 vol. %		4,50 €

Heiße Getränke

<i>Espresso</i> ^{9,G}	1,80 €
<i>Tasse Caffè</i> ^{9,G}	2,00 €
<i>Cappuccino Italiano</i> ^{9,G}	2,50 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{9,G}	2,50 €
<i>Heiße Schokolade</i> ^G	2,50 €
<i>Tasse Tee</i>	1,80 €

Bier

<i>Krombacher Pils von Fass</i>	0,33l. 2,20 €	0,5l. 3,50 €
<i>Krombacher Dunkel</i>	0,33l. 2,20 €	
<i>Krombacher Alkoholfreies Bie</i>	0,33l. 2,20 €	
<i>Malzbier</i>	0,33l. 2,20 €	

Krombacher:

<i>Weizen, Alkoholfreies Weizen</i>	0,5l. 3,50 €
-------------------------------------	--------------

Spirituosen & Liköre 2 cl. 3,00 €

*Sambuca 40%, Baileys 17%, Jägermeister 35%, Amaretto 28%, Cointreau 40%,
Ramazzotti 30%, Averna 32%, Rum 40%, Havana Club 40%, Fernet Branca 42%,
Limoncello 30%, Wodka 40%, Vecchia Romagna 38%, Johnnie Walker 40%, Ballantine's
40%, Gordon's Dry Gin 37,5 %*

Grappe 2 cl. 3,50 €

Alle Arten von Grappa 40%, 42%, 43%, Malteser 40 %

Offenen Wein

<i>Trockener Rotwein</i>		<i>0,2l.</i>	<i>0,5l.</i>	
<i>Montepulciano Abruzzen</i>	<i>13 vol. %</i>		<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Nero D'avola</i>	<i>12,5 vol. %</i>		<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Trockener Weißwein</i>		<i>0,2l.</i>	<i>0,5l.</i>	
<i>Verdichio</i>	<i>12 vol. %</i>		<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Vermentino</i>	<i>11,5 vol. %</i>		<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Perlwein Wein</i>		<i>0,2l.</i>	<i>0,5l.</i>	
<i>Lambrusco</i>	<i>11 vol. %</i>		<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Rosè Wein</i>			<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>10 vol. %</i>		<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>

Rotwein 0,75l

<i>Primitivo Salento</i>	<i>13 vol.%</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Weiche Aromatik von Kirschen und Waldfrüchten</i>		
<i>Rosso Veneto " Amicone "</i>	<i>14,5 vol.%</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Ausklang harmonisch und frisch Herzhafte Kirschfrucht</i>		
<i>Nero D'Avola Sicilia</i>	<i>13 vol.%</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Duftet nach reifen Früchten und Geschmack Kraftvoll</i>		
<i>Corvo Rosso "Sicilia"</i>	<i>12,5 vol.%</i>	<i>21,00 €</i>

Es ist äußerst vielseitig und passt gut zu gegrilltem Fleisch, Braten und Käse

Weißwein

<i>Vernaccia di San Geminiano</i>	<i>13 vol.%</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Ein unkomplizierter Wein für jede Gelegenheit. Wunderbar zu Fisch und Geflügel.</i>		
<i>Corvo Bianco " Sicilia "</i>	<i>11vol.%</i>	<i>19,00 €</i>
<i>ist frisch und präsentiert er sich lebendig und harmonisch mit zarter Frucht</i>		
<i>Grillino "Sicilia"</i>	<i>11vol.%</i>	<i>19,00 €</i>
<i>an die wärmende Sonne Siziliens. In der Nase buhlen Aromen von Mandeln, weißen Blüten und Birnen um die Gunst des Genießers.</i>		

Nudeln

- 11) Penne alla Amatriciana** *A, C* "etwas scharf" **8,90 €**
Penne mit Pancetta, Zwiebeln und Parmesan an Tomaten-Soße
- 12) Spaghetti con Ragù** *A, C, D* **7,90 €**
Spaghetti mit Erbsen an Bolognese-Sauce
- 13) Ravioli agli asparagi** *A, D, H* **10,90 €**
Ravioli mit Spargel an Gelb Cherry-Tomaten-Sauce
- 14) Strozzapreti al Filetto** *A, C, D* **10,90 €**
Nudeln mit Filetspitzen an Cherry-Tomaten, Rucola, Pecorino und Pinienkerne
- 15) Tagliatelle con Salmone e Noci** *G, A, L* **9,90 €**
Bandnudeln mit frischer Lachs an Cherry-Tomate-Sauce und Walnüsse
- 16) Paccheri Cozze e Fagioli** *A, D, H* "etwas scharf" **9,90 €**
Hausgemachte Nudeln mit Muscheln und Bohnen an Tomaten Sauce,

Gebackene Nudeln

- 17) Lasagne al forno** *G, A, L, C* **8,00 €**
Gebackene Lasagne an Bolognese-Sauce mit Erbsen, Eier, Schinken und Käse
- 18) Cannelloni al forno** *A, C, L* **8,90 €**
Gebackene Cannelloni mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce

Mittwoch Nudeln-Tag Jedes Nudel Gericht nur 7,50 €