

Vorspeisen

STARTERS

BRUSCHETTA

6

Knusprig geröstetes Weißbrot, belegt mit saftigen, reifen Tomaten, frischem Basilikum und feinen italienischen Kräutern, verfeinert mit einem Hauch von nativem Olivenöl und einer Prise Meersalz

Crispy toasted white bread topped with juicy, ripe tomatoes, fresh basil, and delicate Italian herbs, enhanced with a touch of extra virgin olive oil and a pinch of sea salt

CARPACCIO DI MANZO^H

19

Zartes, dünn geschnittenes Rinderfilet, mariniert mit frisch gepresstem Zitronensaft und hochwertigem Olivenöl, mit geriebene Parmesan und frischen Rucolablättern

Thinly sliced, tender beef fillet, marinated with freshly squeezed lemon juice and high-quality olive oil, topped with grated Parmesan and fresh arugula leaves.

GEBRATENE BABY - CALAMARETTI

20

Zart gebratene Baby-Calamaretti, serviert auf einem dünn geschnittenen Carpaccio aus Roter Beete, verfeinert mit einem Hauch von Zitronensaft und frischen Kräutern .

Tender grilled baby calamaretti served on thinly sliced beetroot carpaccio, enhanced with a touch of lemon juice and fresh herbs

ROTE-BEETE-CARPACCIO^C

16

Fein geschnittene Rote Bete, serviert mit frischem Rucola, cremigem Schafskäse und knusprigen Walnüssen, abgerundet mit einem Hauch von Balsamico und Olivenöl

Thinly sliced beetroot served with fresh arugula, creamy feta cheese, and crunchy walnuts, finished with a touch of balsamic vinegar and olive oil

MEDITERRANES KICHERERBSENPÜREE^J

19

Cremiges Kichererbsenpüree, verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch und mediterranen Gewürzen, serviert mit zart geschmorter Lammkeule – ein herzhaftes Gericht, das die Aromen der mediterranen Küche einfängt.

Creamy chickpea purée, enhanced with olive oil, garlic, and Mediterranean spices, served with tender braised lambshank – a hearty dish that captures the flavors of Mediterranean cuisine

ANTIPASTI MIST FÜR 2 PERSONEN

H,J,G

48

Eine köstliche Auswahl an italienischen Spezialitäten, perfekt zum Teilen: Gegrilltes Gemüse, cremige Burrata, zarte Baby-Calamaretti, feiner Parmaschinken, Rinder-Carpaccio, sonnengetrocknete Tomaten und frische Scampi – ein mediterranes Geschmackserlebnis für zwei Personen

A delicious selection of Italian specialties, perfect for sharing: grilled vegetables, creamy burrata, tender baby calamaretti, fine Parma ham, beef carpaccio, sun-dried tomatoes, flavorful chickpea purée with braised lambshank, and fresh scampi – a Mediterranean taste experience for two

Salate

SALAT

BURRATA^{C,H}

14

Cremige Burrata, serviert mit confierten Fleischtomaten, frischem Basilikum und Pinienkernen – eine einfache, aber luxuriöse Vorspeise, die italienische Aromen auf den Punkt bringt

Creamy burrata served with confit beef tomatoes, fresh basil, and pine nuts a simple yet luxurious appetizer that captures the essence of Italian flavors

BARIST SALAT

16

Gemischter Blattsalat mit Avocado, gebratenen Rinderfiletstreifen und frischen Champignons in Balsamico-Dressing – ein frischer und herzhafter Salat für Genießer

Mixed leafy greens with avocado, seared beef fillet strips, and fresh mushrooms in balsamic dressing a fresh and hearty salad for connoisseurs

INSALATA FRUTTI DI MARE^{G,J}

22

Mit gebratenen Scampi, Baby-Calamari und Oktopus auf frischem Babyspinat, verfeinert mit Chili in Zitronenolivenölsauce – eine leichte und mediterrane Spezialität für Meeresfrüchte-Liebhaber .

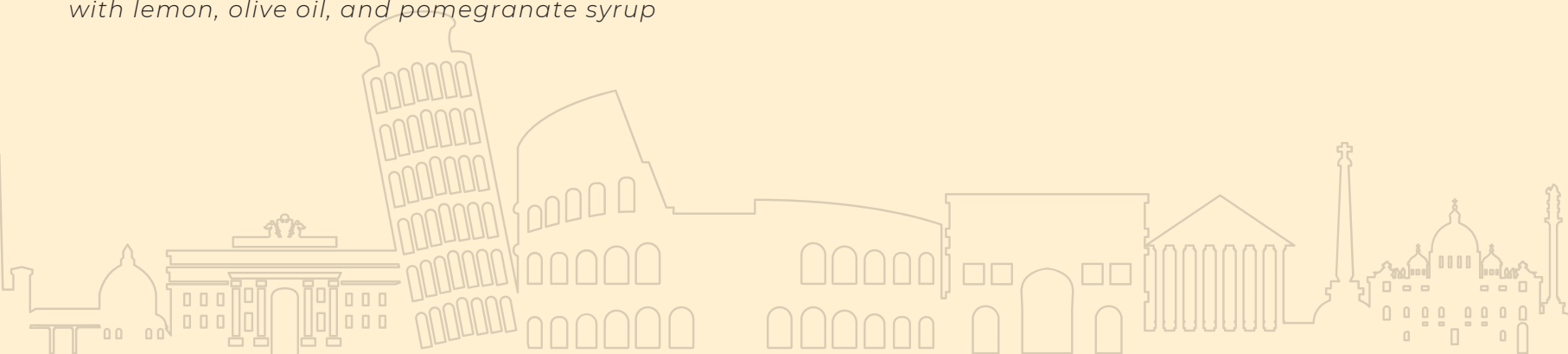
With grilled scampi, baby calamari, and octopus on fresh baby spinach, enhanced with chili in a lemon olive oil sauce – a light Mediterranean specialty for seafood lovers

TABOULEH^A

15

Kleingehacktes Petersilien Salat mit Couscous, Minze, Gurke, Tomaten, Zwiebel, Zitrone, Oliveöl und Granatapfel Sirup angemacht

Finely chopped parsley salad with couscous, mint, cucumber, tomatoes, onion, dressed with lemon, olive oil, and pomegranate syrup



Suppen

SOUP

MINESTRONE

9

Ein klassischer italienischer Gemüseeintopf mit frischen, saisonalen Gemüsesorten, abgeschmeckt mit aromatischen Kräutern – ein leichtes, aber sättigendes Gericht voller Geschmack und Vitamine

A classic Italian vegetable stew with fresh, seasonal vegetables, seasoned with aromatic herbs a light yet filling dish, full of flavor and nutrients

FISCHSUPPE^{G,J}

19

Eine feine, klare Brühe mit Scampi, Lachs, Dorade, Zucchini und Paprika, veredelt mit einer aromatischen Hummersauce und frischen Kräutern

A delicate, clear broth with scampi, salmon, sea bream, zucchini, and bell peppers, enhanced with a flavorful lobster sauce and fresh herbs

Flammkuchen

TARTE FLAMBÉE

TARTE ELSÄSSER ART^{A,H}

15

Ein traditioneller elsässischer Flammkuchen, dünner knuspriger Teig, belegt mit Schmand, Speck und Zwiebeln

A traditional Alsatian tarte flambée with a thin, crispy crust, topped with crème fraîche, bacon, and onions

TARTE SPINAT & SCHAFSKÄSE^{A,H}

15

Knusprige Tarte, belegt mit frischem Spinat und cremigem Schafskäse, verfeinert mit leichten Schmand und aromatischen Kräutern

Crispy tart topped with fresh spinach and creamy sheep's cheese, refined with light sour cream and aromatic herbs.

Pizza

PIZZA

PIZZA MARGHERITA^{A,H}

14

Ein klassischer italienischer Favorit, belegt mit fruchtiger Tomatensauce, frischer Mozzarella und duftendem Basilikum

A classic Italian favorite topped with rich tomato sauce, fresh mozzarella, and fragrant basil

FOCACCIA DI PARMA^{A,H}

18

Belegt mit frischem Rucola, Parmaschinken, Cherrytomaten, Grana Padano, Oregano und einem Hauch Olivenöl

Topped with fresh arugula, Parma ham, cherry tomatoes, Grana Padano, oregano, and a touch of olive oil

PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI^{A,H}

21

Eine köstliche Pizza belegt mit italienischer Salsiccia (würzige Bratwurst) und Friarielli, den typisch bitteren Stängelkohl aus der neapolitanischen Küche .

A delicious pizza topped with Italian salsiccia (spicy sausage) and friarielli, the slightly bitter broccoli rabe typical of Neapolitan cuisine

PIZZA QUATTRO FORMAGGI^{A,H}

17

Eine cremige Pizza, belegt mit einer Mischung aus vier köstlichen Käsesorten – perfekt für Käseliebhaber

A creamy pizza topped with a blend of four delicious cheeses – perfect for cheese lovers

PIZZA CALABRESE^{A,H}

20

Eine würzige Pizza, belegt mit pikanten Zutaten wie scharfer Salami, Oliven und Chilifäden – ein intensiver Genuss mit süditalienischem Flair.

A spicy pizza topped with flavorful ingredients like hot salami, olives, and chili threads – an intense delight with a Southern Italian flair.

Pizza

PIZZA

PIZZA PISTACCHIO^{A,C,H}

25

Belegt mit feiner Mortadella, Pistaziencreme, Burrata und gehackten Pistazienstücken – eine besondere und raffinierte Pizza-Kreation mit nussigem Aroma.

Topped with fine mortadella, pistachio cream, burrata, and chopped pistachio pieces – a unique and sophisticated pizza creation with a nutty flavor

PIZZA SALAMI MILANO^{A,H}

17

Belegt mit aromatischer Mailänder Salami, Tomatensauce und Mozzarella eine herzhafte Pizza mit dem Geschmack Italiens

Topped with flavorful Milano salami, tomato sauce, and mozzarella – a hearty pizza with the taste of Italy

PIZZA FRUTTI DI MARE^{A,G,J}

26

Belegt mit einer Vielfalt an Meeresfrüchten, Scampi, Tomatensauce, Mozzarella und frischen Kräutern – ein mediterraner Genuss für Meeresfrüchte-Liebhaber

Topped with a variety of seafood, scampi, tomato sauce, mozzarella, and fresh herbs – a Mediterranean delight for seafood lovers

PIZZA VEGETARIA^{A,H}

17

Belegt mit frischem saisonalem Gemüse, Tomatensauce, Mozzarella und aromatischen Kräutern – eine leichte und köstliche Wahl für Gemüse-Liebhaber

Topped with fresh seasonal vegetables, tomato sauce, mozzarella, and aromatic herbs – a light and delicious choice for vegetable lovers

PIZZA BURRATA PARMA^{A,H}

23

Mit Burrata, Parma-Schinken, fruchtiger Tomatensauce, frischem Basilikum und einem Hauch Olivenöl – eine luxuriöse und geschmackvolle Pizza für Feinschmecker

With burrata, Parma ham, rich tomato sauce, fresh basil, and a hint of olive oil – a luxurious and flavorful pizza for gourmets



Nudelgerichte

PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO^{A,H} 14

Verfeinert mit Knoblauch, Chili und hochwertigem Olivenöl, serviert mit frischer Petersilie und Parmesan.

Refined with garlic, chili, and high-quality olive oil, served with fresh parsley and Parmesan.

PENNE SALSICCIA^{A,H} 17

Herzhaftes Penne-Pasta-Gericht mit würziger italienischer Salsiccia, Tomatensauce, Zwiebeln und einem Hauch frischer Kräuter – ideal für Liebhaber kräftiger Aromen

Hearty penne pasta with flavorful Italian sausage (salsiccia), tomato sauce, onions, and a hint of fresh herbs – perfect for lovers of bold flavors

SPAGHETTI TIPO DI CHEF^{A,H} 23

Ofengemüse-Pesto und Mascarpone auf einem Bett aus Babyspinat, serviert mit italienischem Burrata-Käse

Oven-roasted vegetable pesto and mascarpone on a bed of baby spinach, served with Italian burrata cheese.

PENNE DI MANZO^{A,H} 22

Penne-Pasta mit zarten Rinderfiletstreifen, verfeinert mit Tomatenpestosauce und aromatischen Kräutern – ein Genuss für Fleischliebhaber

Penne pasta with tender strips of beef fillet, enhanced with tomato pesto sauce and aromatic herbs a delight for meat lovers

PENNE POLLO^{A,H} 18

Mit zarten Hähnchenbruststreifen, Champignons und cremiger Tomaten-Sahnesoße – ein köstliches und herzhaftes Pastagericht

With tender chicken breast strips, mushrooms, and a creamy tomato cream sauce – a delicious and hearty pasta dish

LINGUINE AI SCAMPI^{A,G,H} 22

Mit Großgarnelen, Cherrytomaten und Knoblauch in einer aromatischen Safransauce – ein elegantes Pastagericht für Meeresfrüchte-Liebhaber

With large prawns, cherry tomatoes, and garlic in a flavorful saffron sauce – an elegant pasta dish for seafood lovers





Nudelgerichte

PASTA

LINGUINE DE NERO^{A,H,J} 26

Zarte Baby-Calamari und feines Oktopus-Carpaccio, serviert in einer aromatischen Hummersauce

Tender baby calamari and delicate octopus carpaccio, served in an aromatic lobster sauce.

LINGUINE DE TARTUFO^{A,HA} 28

Feinste Linguine in einer samtigen Buttersauce, veredelt mit frisch gehobeltem Saison-Trüffel

Linguine de Tartufo: Exquisite linguine in a velvety butter sauce, enhanced with freshly shaved seasonal truffle

GNOCCHI CAPRESE^{A,H} 22

Frische Gnocchi gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce, verfeinert mit frischem Basilikum und Baby-Mozzarella – ein feines und aromatisches Gericht der italienischen Küche

Fresh gnocchi filled with ricotta and spinach in tomato sauce, enhanced with fresh basil and baby mozzarella – a delicate and flavorful dish from Italian cuisine

LASAGNA VEGETARIA^{A,H} 19

Lasagneblätter gefüllt mit frischem Gemüse wie Zucchini, Paprika und Auberginen, geschichtet mit Tomatensauce und cremiger Béchamelsauce, überbacken mit geschmolzenem Käse für einen herzhaften Geschmack.

Lasagna sheets filled with fresh vegetables like zucchini, bell peppers, and eggplant, layered with tomato sauce and creamy béchamel sauce, topped with melted cheese for a hearty flavor.

RISOTTO DI MANZO E FUNGHI^{A,H} 26

Cremiger Tomaten-Risotto mit zarten, perfekt gebratenen Rinderfilet-Medaillons und aromatischen Steinpilzen

Creamy tomato risotto with tender, perfectly seared beef fillet medallions and flavorful porcini mushrooms

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE^{A,G,H} 30

Mit Meeresfrüchten, Scampi, frischen Kräutern in Safransauce – ein mediterraner Genuss für Meeresfrüchte-Liebhaber

With seafood, scampi, fresh herbs in saffron sauce – a Mediterranean delight for seafood lovers

Fischgerichte

FISH DISHES

LACHSFILET

in Olivenöl & Knoblauch gebraten

Salmonfilet Pan-fried in olive oil & garlic

21

DORADE ROYAL CA. | 400G BIS 600G

Mit frischen Kräutern und Knoblauch gegrillte Dorade Royal – ein zartes und aromatisches Fischgericht, das den Geschmack des Meeres perfekt zur Geltung bringt

Grilled royal sea bream with fresh herbs and garlic – a tender and flavorful fish dish that perfectly highlights the taste of the sea.

29

WILDGEFANGENE SEEZUNGE | CA. 400G

Mit frischen Kräutern in Butter gebratene wildgefangene Seezunge – ein zartes und aromatisches Fischgericht, das mit der natürlichen Frische und dem Geschmack des Meeres überzeugt.

Wild-caught sole pan-fried with fresh herbs in butter – a tender and flavorful fish dish that captivates with the natural freshness and taste of the sea

37

RIESEN GARNELEN

Knusprig gebratene Riesengarnelen, die außen goldbraun und innen saftig sind. Verfeinert mit einer Prise Meersalz, frischen Kräutern und einem Hauch von Knoblauch. Serviert mit einer leichten Zitronensauce, die den Geschmack der Garnelen perfekt ergänzt.

Crispy pan-fried giant prawns, golden brown on the outside and juicy on the inside. Seasoned with a pinch of sea salt, fresh herbs, and a touch of garlic. Served with a light lemon sauce that perfectly complements the prawns' flavor.

30



Fleischgerichte

MEAT DISHES

GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET

19

Zartes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, perfekt gewürzt – eine gesunde und schmackhafte Wahl für Liebhaber von magerem Fleisch.

Tender grilled chicken breast fillet, perfectly seasoned – a healthy and flavorful choice for lean meat lovers

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL | 180G

29

Zartes Kalbsrücken-Schnitzel, serviert mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren und einem Frischkäse-Dip – ein klassisches Gericht, das traditionell und zugleich raffiniert ist

Tender veal back schnitzel, served with warm potato-cucumber salad, lingonberries, and a cream cheese dip – a classic dish that is both traditional and refined

RUMPSTEAK | 200G

27

Saftig und aromatisch, ideal für Fleischliebhaber

Juicy and flavorful, perfect for meat lovers

200g 300g

RINDERFILET AUS ARGENTINIEN

30 43

Zartes und geschmackvolles Rinderfilet aus Argentinien

Tender and flavorful Argentinian beef tenderloin

CHATEAUBRIAND | 500G

70

Zartes und saftiges Chateaubriand, 500 Gramm. Perfekt für zwei Personen

Tender and juicy Chateaubriand, 500 grams.

T-BONE STEAK | 400G

37

Das T-Bone besitzt einen Filet- und einen Roastbeef- Anteil. Beide Fleischsorten trennt ein Knochen in T-Form voneinander. Ein Genuss für Fleischliebhaber!

The T-Bone has a fillet and roast beef portion. Both types of meat are separated by a T-bone bone. A delight for meat lovers!

"Sie können Ihre Grillgerichte mit einer Auswahl an Beilagen noch vielfältiger gestalten."

"Enhance your grilled dishes by selecting from a variety of side dishes."

Beilagen

SIDE DISHES

KLEINER GEMISCHTER SALAT

Kleiner gemischter Salat

Small Mixed Salad

7

BABYSPINAT

Frisch gebratener Babyspinat mit Knoblauch und Zwiebeln – eine aromatische und gesunde Beilage, die den natürlichen Geschmack des Spinats perfekt zur Geltung bringt.

Fresh sautéed baby spinach with garlic and onions – an aromatic and healthy side dish that highlights the natural flavor of the spinach.

7

BROCCOLI^C

Zarter Brokkoli, serviert mit gerösteten Mandeln – eine köstliche und nährhafte Beilage mit einer angenehmen Mischung aus Frische und Nussigkeit

Tender broccoli served with roasted almonds – a delicious and nutritious side dish with a perfect balance of freshness and nuttiness

8

ROSMARINKARTOFFELN

Knusprig gebackene Kartoffeln, verfeinert mit aromatischem Rosmarin – eine herzhafte und duftende Beilage, die perfekt zu Grillgerichten passt

Crispy baked potatoes, enhanced with aromatic rosemary – a hearty and fragrant side dish that pairs perfectly with grilled dishes

6

KARTOFFELPÜREE MIT TRÜFFEL^H

Cremiges Kartoffelpüree verfeinert mit edlem Trüffel – ein luxuriöser Genuss für besondere Momente.

Creamy mashed potatoes refined with exquisite truffle – a luxurious treat for special moments

9

ROTWEINSAUCE

Eine reichhaltige Sauce aus hochwertigem Rotwein, ideal zum Verfeinern von Fleischgerichten und Steaks

A rich sauce made with quality red wine, perfect for enhancing meat dishes and steaks

6

PFEFFERSAUCE

Würzige Sauce mit frischem Pfeffer, ideal zu Steaks und gegrilltem Fleisch für eine pikante Note

A spicy sauce with fresh pepper, perfect for steaks and grilled meats, adding a flavorful kick

6

STEINPILZSAUCE^H

Eine cremige Sauce mit aromatischen Steinpilzen, ideal als Begleitung zu Fleischgerichten

A creamy sauce with aromatic porcini mushrooms, perfect as a complement to meat dishes

7

WEIßWEIN-ZITRONEN-BUTTER SAUCE^H

Eine samtige Sauce aus feinem Weißwein, frischer Zitrone und Butter, perfekt als Begleitung zu Fisch- und Meeresfrüchtegerichten.

A velvety sauce made with fine white wine, fresh lemon, and butter, perfect as a complement to fish and seafood dishes.

6

Desserts

DESSERTS

CRÈME BRULÉE^H

8

Ein klassisches französisches Dessert mit einer seidigen Vanillecreme, bedeckt mit einer knusprigen, karamellisierten Zuckerschicht.

A classic French dessert with a silky vanilla custard topped with a crispy, caramelized sugar crust

PISTAZIEN TIRAMISU^{C,H}

8

Ein raffiniertes Dessert aus cremigem Mascarpone, zarten Löffelbiskuits und aromatischen Pistazien – eine besondere Variante des italienischen Klassikers

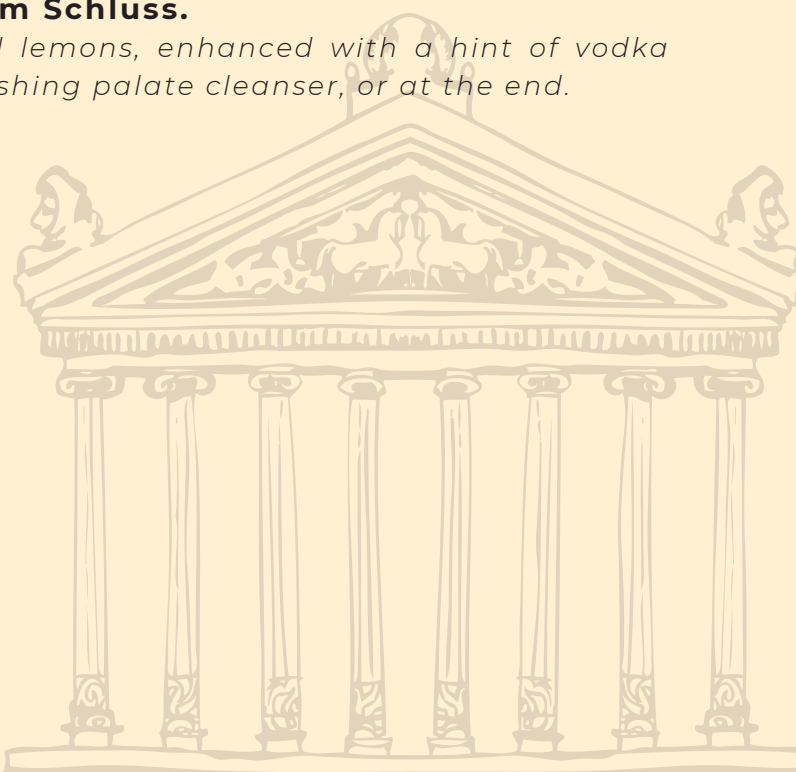
A refined dessert with creamy mascarpone, delicate ladyfingers, and flavorful pistachios – a unique twist on the Italian classic

ZITRONENSORBET

12

Ein erfrischendes Sorbet aus sonnengereiften Zitronen, verfeinert mit einem Hauch von Wodka und Aperol – perfekt als spritziger Abschluss, erfrischendes Zwischengericht oder zum Schluss.

A refreshing sorbet made from sun-ripened lemons, enhanced with a hint of vodka and Aperol – perfect as a zesty finish, a refreshing palate cleanser, or at the end.



Aperitifs

APERITIFS

HUGO

Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Minze
Sparkling wine, elderflower syrup, soda, mint

8.9

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

8.9

NEGRONI

Gin, Campari, Martini Rosso, Orangenzeste
Gin, Campari, Martini Rosso, orange zest

8.9

CAMPARI

Orange, Soda

8.9

MARTINI

Dry, Bianco, Rosso

5.9

LILLET POMELO

Lillet Blanc, Grapefruitsaft, Soda, Minze
Lillet blanc, grapefruit juice, soda, mint

8.9

Wasser

WATER

SAN PELLEGRINO

mit Kohlensäure | *sparkling*

0,25l

3.9

0,75l

7.9

AQUA PANNA

Still | *still*

3.9

7.9

Softdrinks

SOFT DRINKS

COCA-COLA^{1,3,8}

Classic / Zero

0.33L

4.9

FANTA, SPRITE, SPEZI^{1,3,8}

Classic / Zero

4.9

SCHWEPPEs^{1,4,8}

Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic, Russian Wild Berry

0.20L

3.3

0.40L

5.9

BARIST LEMON SPEZIAL

Limetten, Limonade, Minze, Soda

Limes, lemonade, mint, soda

0.30L

4.9

0.40L

6.2

RED BULL^{1,3}

Classic / Zero

0.25L

4.9

EISTEE

Pfirsich / Zitrone - Iced Tea - peach/lemon

0.40L

6.9

Prosecco

Millesimato Cuvée Blanc de Blancs Brut 2023 0.75l

42

Italien/Venetien

Exzellenter Aperitif, sehr empfehlenswert mit leichten Risotto-Gerichten und Meeresfrüchten

Millesimato Prosecco Spumante Doc Rosé 2023 0.75l

48

Italien/Venetien

eine frischfruchtige Nase mit Noten von Blau- und Waldbeeren mit angenehmen zitrischen Nuancen.

Champagner

Moët & Chandon Brut Impérial 0.75l

110

Moët & Chandon Brut Rosé Impérial 0.75l

130

Weißwein

Sauvignon Blanc IGT 2023 - Italien/Friaul - 0.75l

32

Würzig aromatisch mit Aromen von Melone, Pfirsich, Salbei und gelber Peperoni, wunderbar frisch durch eine lebhaft Säure, der Abgang weich mit einem Hauch Feige und tropischer Frucht.

Chardonnay IGT 2023 - Italien/Friaul - 0.75l

34

duftiger Chardonnay, Aromen von Apfel und Pfirsich mit dezenten Anklängen an Bisquit

Pinot Grigio DOC 2023 - Italien/Südtirol - 0.75l

37

Kräftiger Körper, viel Frucht, feine Birnenaromen, mineralische Noten, sehr attraktiv

Serre dei Roveri Gavi del Comune di Gavi DOCG 2023 - Italien/Piemont - 0.75l

42

Die jugendliche Frische mit saftiger Frucht von Äpfeln, Birnen und Kiwis begleitet von Minze und frischen Gartenkräutern sowie filigraner Mineralität mit zitrusgeprägtem Nachhall erobern die Genießerherzen im Sturm.

Lugana DOC 2023 - Italien/Lombardei - 0.75l

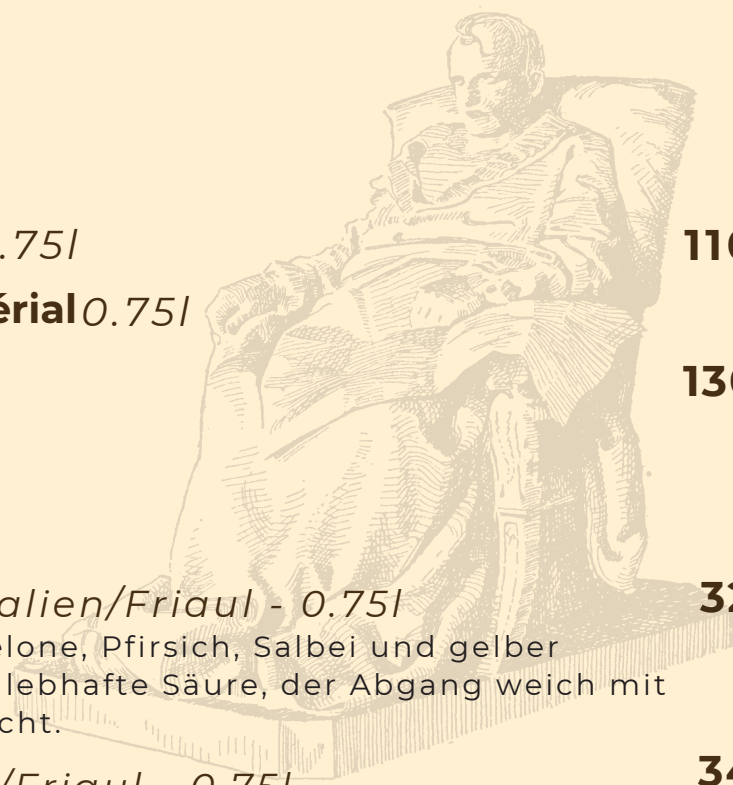
45

Knackig und frisch und trinkfreudig mit herrlichen Aromen von frischem Apfel, saftiger Birne und Blüten.

Mea Culpa Vino Bianco "Pentimento" - Italien/Süditalien - 0.75l

52

verführerisch aromatisch mit weißen Blumen und tropischer Frucht präsentiert sich diese Cuvée in der Nase, am Gaumen ausgewogen und kraftvoll mit Noten von Vanille, schmelzig im Abgang



Roséwein

Terre Avare Rosato del Salento IGT 2023 - Italien/Apulien - 0,75l **28**

frische Früchte wie Erdbeeren, etwas Veilchen, leicht vegetativ, am Gaumen sehr ausgewogen mit einer schönen Cremigkeit, gut ausbalancierte Säure

Ulisse Merlot Rosato 2024 - Italien/Abruzzan - 0,75l **37**

frische Früchte wie Erdbeeren, etwas Veilchen, leicht vegetativ, am Gaumen sehr ausgewogen mit einer schönen Cremigkeit, gut ausbalancierte Säure

Rotwein

Primitivo Puglia IGT Appassimento 2022 - Italien/Sizilien - 0,75l **30**

perfekte Harmonie aus Kraft und Eleganz, köstliche Aromen von vollreifen Süßkirschen, getrockneten Früchten wie Datteln, Feigen und Rosinen

Nero d'Avola Sicilia DOC 2022 - Italien/Sizilien - 0,75l **35**

fleischig, brillante, intensive rote Früchte und Brombeeren, sehr einladend mit etwas Feuerstein

Chianti 'Renzo M.' DOCG - Fiasco - 2023 - Italien/Toscana - 0,75l **39**

zugänglich, trinkfreudig, dichte rote Frucht, saftige Kirschen und würzige Noten, weich am Gaumen

Mea Culpa Vino Rosso - Italien/Südtalien - 0,75l **48**

in der Nase dezente Schokoladen- und Tabaknoten, dann eine kräftige, warme Frucht von Kirsche, Erdbeere und Brombeere, dazu feine Vanille- und Mokkanoten, eine lebendige Säure, rundes Tannin und ein eleganter Körper mit feiner Struktur am Gaumen, edle Holznoten von Tabak und Vanille im Nachhall

Chianti Classico Riserva DOCG 2018 - Italien/Toskana - 0,75l **85**

Eine elegante Chianti Classico Riserva: in der Nase dunkelbeerige Aromen mit etwas Pflaume und Schwarzkirschen

Amarone della Valpolicella "Leòn" DOCG 2018 - Italien/Venetien - 0,75l **110**

Im Bouquet delikate Aromen von Veilchen, Kirschkonfitüre und eingelegten, roten Früchten. Hinzu kommen würzige Noten wie Vanille, Süßholz und schwarzer Pfeffer.

Brunello di Montalcino DOCG 2019 - Italien/Venetien - 0,75l **120**

Kraftvoll, dicht und komplex in seiner Typizität äußern sich intensive Aromen von reifen roten Früchten wie Sauerkirsche und roter Johannisbeere eng mit einer feinen Holzwürze verbunden

Offene Weine

WINE BY GLASS



Weisswein

CHARDONNAY VALLAGARINA IGT
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
GRÜNER VELTLINER
WEISSBURGUNDER

0.20l 0.50l

7.2 16.9

7.2 16.9

7.2 16.9

8.2 17.9

Roséwein

MATILE ROSA IGP

0.20l 0.50l

7.2 15.9

Rotwein

BLAUER ZWEIFELT
CHIANTI ,RENZO M.' DOCG
NERO D'AVOLA SICILIA DOC
MERLOT DELLE VENEZIE IGT

0.20l 0.50l

7.2 15.9

8.2 17.9

7.2 16.9

7.2 16.9



Säfte & Nektar

JUICES & NECTAR

Alle Säfte und Nektare sind auch als Schorle erhältlich
All juices and nectars are also available as spritzer

	0,20l	0,40l
APFELSAFT NATURTRÜB Apple juice - naturally cloudy	3.9	5.9
ANANASSAFT Pineapple juice	3.9	5.9
BANANENNEKTAR Banana nectar	3.9	5.9
GRAPEFRUITSAFT Grapefruit juice	3.9	5.9
KIRSCHSAFT Cherry Juice	3.9	5.9
MANGONEKTAR Mango Nectar	3.9	5.9
MARACUJANNEKTAR Passion Fruit Nectar	3.9	5.9
ORANGENSAFT Orange Juice	3.9	5.9
ORANGENSAFT frisch gepresst - fresh orange juice	4.5	
CRANBERRYSAFT Cranberry Juice	3.9	5.9
RHABARBERSAFT Rhubarb Juice	3.9	5.9
TOMATENSAFT Tomato Juice	3.9	5.9



Beer

FASSBIER *DRAFT BEER*

CARLSBERG DUCKSTEIN

0,3l 0,5l

4.3 5.5

LÜBZER SCHWARZBIER

4.3 5.5

ERDINGER HEFEWEIZEN HELL

4.3 5.5

MIX FASSBIER *MIX DRAFT BEER*

1,3,8

0,3l 0,5l

ALSTER

Bier mit Sprite

4.3 5.5

RADLER

Bier mit Fanta

4.3 5.5

DIESEL

Bier mit Coca-Cola

4.3 5.5

FLASCHENBIER *BOTTLED BEER*

ERDINGER

Dunkelhefe, Kristallweizen, Alkoholfrei Hell

0,50l **5.5**

LÜBZER ALKOHOLFREI

0,33l **4.5**

CORONA

0,33l **4.5**

BERLINER WEISSE

0,33l **4.5**

Himbeere, Waldmeister

Kaffee & Co

Gerne servieren wir Ihnen unseren Kaffee auch koffeinfrei mit Hafermilch
We are also happy to serve you our coffee decaffeinated with oat milk



CAFFEE ³	3.5
CAPPUCCINO ^{3,1}	4.2
FLAT WHITE	4.5
ESPRESSO ³	3
ESPRESSO MACCHIATO ^{3,1}	3.1
DOPPELTER ESPRESSO ³	4.5
LATTE MACCHIATO ^{3,5,1}	4.9
FLAVORED ^{3,1} mit Vanille / Mandel / Haselnuss / Weiße Schokolade	+1
MILCHKAFFEE MILK COFFEE ^{3,1}	4.9
HEISSE MILCH HOT MILK ¹	3.2
HEISSE MILCH ¹	3.5
mit Honig ¹ <i>hot milk with honey</i>	
HEISSE MILCH ¹	4.2
HEISSE SCHOKOLADE	4.5
mit Schlagsahne <i>Hot Chocolate with whipping cream</i>	

Tee Glasbecher

Tea Glas

ENGLISH BREAKFAST	3.2
EARL GREY	3.2
SENCHA SENPAI	3.2
TOFFEE ROOIBOS	3.2
FANCY CHAMOMILE	3.2
SMOOTH MINT	3.2
CLASSIC HERBS	3.2
RED FRUIT FLASH	3.2
FRISCHER PFEFFERMINT-TEE	4.2
mit Zitrone - Fresh peppermint tea with lemon	
FRISCHER INGWER TEE	4.2
mit Zitrone - Fresh ginger tea with lemon	
BARIST SPEZIAL TEE	4.9
mit Ingwer, frischer Pfefferminz, Zitrone & Honig	
<i>Barist Special Tea with ginger, fresh peppermint, lemon and honey</i>	
GROG	5.9
heißer Wasser mit Dunkel-Rum	
hot water with dark rum	
HEISSE ZITRONE HOT LEMON	2.9
CHAI LATTE SPICY	4.5
CHAI LATTE VANILLE	4.5

Tee Kännchen

Tea Pot

ASSAM MELENG	5.2
DARJEELING CASTLETON	5.2
WILDKIRSCH	5.2
WELLNESS CUP	5.2
JASMINE TING YUAN	5.2
CHAMOMILE MEADOW	5.2

Spezialzutaten mit Alkohol

Special quotes with alcohol

BAILEYS LATTE MACCHIATO^{3,1} 6.9

Milch, Espresso, Baileys

CAFE PAGANINI^{3,5,1} 6.8

Cafe Crema, Amaretto, Sahnehaube

CAFE MARNIER^{3,5,1} 6.8

Cafe Crema, Gran Marnier, Sahnehaube

CAFE BARIST SPEZIAL^{3,5,1} 7.2

Cafe Crema, Baileys, Kahlua, Sahnehaube

CORETTO ESPRESSO³ 5.9

Espresso, Grappa

IRISH COFFEE^{3,5,1} 7.2

Cafe Crema, Irish Whisky, brauner Zucker, Sahnehaube

RUSS. SCHOKOLADE^{3,5,1} 6.9

Heiße Schokolade, Wodka, Sahnehaube



Longdrinks

PIMM'S NO1 CUP ¹	10.5
Pimm's, Ginger Ale	
PIMM'S JAMES ¹	10.5
Pimm's, Prosecco	
SOUTHERN JINGER ALE ¹	10.5
SMIRNOFF / MOSCOW MULE ¹	10.5
SMIRNOFF VODKA, COLA, LEMON, ORANGE SMIRNOFF VODKA RED BULL ^{1,3}	10.5
JÄGERMEISTER RED BULL ^{1,3}	10.5
JOHNNIE WALKER RED COLA, SODA ^{1,3}	10.5
CAPTAIN MORGAN COLA ⁴	10.5
GORDON'S GIN TONIC, WILD BERRY ⁴	10.5
TANQUAREY TONIC ^{1,3}	10.5
JACK DANIELS COLA ⁴	10.5
LONGDRINK SPECIAL	
CIROC RUSSIAN WILD BERRY ⁴	12.5
TENQUERAY RANGPUR TONIC ⁴	12.5
GORDON'S PINK TONIC	12.5
CHIVAS REGAL ^{12,Y}	12.5
COLA ^{3,4}	12.5
HAVANA ^{3,Y}	12.5
COLA ^{3,4}	12.5
CUBE LIBRE ^{3,4}	12.5

Havana 3 Jahr, Cola, Limetten

SHERRY & PORT

	5cl	
SHERRY <i>Medium</i>	4.5	
SHERRY <i>Dry Fino</i>	4.5	
PORTWEIN <i>White Red</i>	4.5	
PORTWEIN	4.5	

COGNAC

	4cl	
REMY MARLIN V.S.O.P	9.5	
HENNESSY V.S.O.P	8.5	
OTARD V.S.O.P	7.5	

VODKA

	4cl	
SMIRNOFF RED	6	
SMIRNOFF BLACK	6.5	
CIROC GREY	8	
GOOSE	8.5	
BELVEDERE	9	

BITTER

	4cl	
CAMPARI	5.5	
RAMAZOTTI	5.5	
AVERNA	5.5	
JÄGERMEISTER	5.5	
FERNET	5.5	
BRANCA LILLET	6	
BLANC APEROL	5.5	

LIQUER & CREMES

	4cl	
BALLEYS	6	
AMARETTO	6	
SAMBUCA	6	
SOUTHERN	6	
COMFORT KAHLUA	6	
LIMONCELLO	6	

Spiritwagen

Spirituosen

SPIRITZ



BRANDY

CARLOS 1 VECCHIA	8.5
ROMAGNA OSBORNE	6.9
VETARANO	6.9

GRAPPA

DI CHARDONNAY	8.5
DI PROSECCO	8.5

GIN

GORDON'S DRY GIN	7
GORDON'S PINK GIN	7.5
TENQUERAY	9
TENQUERAY NO 10	9.5
TENQUERAY RANGPUR	10
Tenqueray Sevilla Gordon's Pink	

OBSTBRÄNDE

SCHLADERER	7.9
Himbeergeist, Mirabelle, Williamsbirne	
CALVADOS FINE	8.5
CALVADOS X.O	10.5

RUM

CAPTAIN MORGAN WHITE	7.9
CAPTAIN MORGAN DARK	7.9
PAMPERO	8.5
ZACAPA 2 Jahr	12.9

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER	7.5
JOSE CUERVO GOLD	7.5
SIERRA SILVER	7.5
SIERRA SILVER GOLD	7.5

ANISSES

RICARD	8
PERNOD	7

SCOTCH WHISKEY

CHIVAS REGAL 12	10
DIMPLE GOLDEN SELECTION	9

CLASSIC MALTS

TALISKER OBAN 14Y	9
GLENKINCHIE 12Y	11.5
CRAGGANMORE 12Y	9.5
LAGAVULIN 16Y	9.5
DALWHINNIE 15Y	15
	8.5

BOURBON

BULLEIT BOURBON	7.9
BULLEIT 95 RYE	9.5
JACK DANIEL'S TENNESSEE	8.5
JIM BEAM	7.9

IRISH WHISKEY

JAMESON	8
TULLAMORE DEW	8.5

Weltberühmte Cocktails

World-famous cocktails

PORNSTAR MARTINI

Vanille Vodka, Passoa, Passionfrucht Püree, Limettensaft, Vanille Sirup, Pr5osecco Shot

10.5

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, Espresso

10.5

FROZEN ODER CLASSIC STRAWBERRY DAIQUIRI

Captain Morgan, Erdbeer Likör, Erdbeer Sirup, Limettensaft Captain Morgan, strawberry liqueur, strawberry syrup, lime juice

11.5

FROZEN ODERCLASSIC MANGO DAIQUIRI

Captain Morgan, Mango Likör, Mango Sirup, Limettensaft Captain Morgan, mango liqueur, mango syrup, lime juice

11.5

CAIPIRINHA

Cachaca, brauner Zucker, Limetten Cachaca, brown sugar, limes

10.5

MOJITO

Weißer Rum, Limette, brauner Zucker, frischer Minze, Soda White rum, lime, brown sugar, fresh mint, soda

10.5

PINK MOJITO

Weißer Rum, Himbeersirup, Himbeeren, Limetten, Minze, Rohrzucker White rum, strawberry syrup, strawberries, limes, mint, cane sugar

10.5

PINA COLADA

Weißer Rum, Ananassaft, Coconut Cream, Sahne White rum, pineapple juice, coconut cream, whipping cream

10.5

LONG ISLAND ICED TEA

Rum, Tequila, Gin, Vodka, Triple Sec, Cola, Zitronensaft Rum, tequila, gin, vodka, triple sec, coke, lemon juice

12.9

MAI TAI

Weißer Rum, Old Pascas 73%, Apricot Brandy, Mandelsirup, Orangensaft, Zitronensaft White rum, old pascas 73%, apricot brandy, almond syrup, orange juice, lemon juice

12.5

WATERMELON MAN

Vodka, Wassermelone Likör, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine Vodka, watermelon liqueur, orange juice, lemon juice, grenadine

10.5

COSMOPOLITAN

Vodka, Limettensaft, Cointreau, Cranberrysaft vodka, lime juice, cointreau, cranberry juice

10.5

SEX ON THE BEACH

Vodka, Peachtree, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft Vodka, peachtree, grenadine, lemon juice, pineapple juice

10.5

Favorite Sours

Finden Sie Ihren persönlichen Favoriten

Find your personal favorite.

APEROL SOUR | JÄGERMEISTER SOUR

AMARETTO SOUR | PISCO SOUR

VODKA SOUR | APRICOT SOUR

RUM SOUR | HEMINGWAY SOUR | WHISKEY SOUR

10.9

Alk. Freie Cocktails

NON ALCOHOL COCKTAILS

SPRING FEVER

Ananassaft, Orangensaft, Kirschsafft, Zitronensaft, Maracujasirup Pineapple juice, orange juice, cherry juice, lemon juice, passion fruit syrup

9.5

COCONUT KISS

Ananassaft, Orangensaft, Coconut Cream, Sahne 1 Pineapple juice, orange juice, coconut cream, whipped cream

9.5

IPANEMA

Limetten, brauner Zucker, Maracuja Saft ,Limes, brown sugar, Maracuja juice

9.5

MOSQUITO

Limetten, Minze, Tonic Water, brauner Zucker Lime, mint, tonic water, brown sugar

9.5

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung

Allergen and Additive Information

DE

a - Glutenhaltiges Getreide
b - Sellerieerzeugnis
c - Erdnusserzeugnis
d - Sesamerzeugnis
e - Eiererzeugnis
f - Krebstiere
g - Schalenfrüchte
h - Soja
i - Milch/Laktose
j - Fischereierzeugnis
k - Senferzeugnis
l - Schwefeldioxid
m - Lupine
n - Weichtiere

1 - Farbstoff
2 - Konservierungsstoff
3 - Koffeinhaltig
4 - Chininhaltig
5 - Süßstoff
6 - Aspartam
7 - Thujon
8 - Antioxidationsmittel
9 - Gewachst
10 - Taurin/Milcheiweiß
11 - Milcheiweiß
12 - Limette/Zitronensaft
13 - Geschwärzt
14 - Milch
15 - Sahne
16 - Geschmacksverstärker/Hefe
17 - Phosphat
18 - Eiklar
19 - Säureregulatoren

EN

a - Gluten-Containing Grains
b - Celery Products
c - Peanut Products
d - Sesame Products
e - Egg Products
f - Crustaceans
g - Tree Nuts
h - Soy
i - Milk/Lactose
j - Fish Products
k - Mustard Products
l - Sulfur Dioxide
m - Lupin
n - Mollusks

1 - Coloring
2 - Preservative
3 - Contains Caffeine
4 - Contains Quinine
5 - Sweetener
6 - Aspartame
7 - Thujone
8 - Antioxidant
9 - Waxed
10 - Taurine/Milk Protein
11 - Milk Protein
12 - Lime/Lemon Juice
13 - Blackened
14 - Milk
15 - Cream
16 - Flavor Enhancer/Yeast
17 - Phosphate
18 - Egg White
19 - Acidity Regulators

Hinweis für unsere Gäste / Notice for Our Guests

Deutsch: Diese Speisekarte enthält Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen. Bitte informieren Sie uns, wenn Sie Nahrungsmittelallergien oder besondere diätetische Anforderungen haben. Obwohl wir unser Bestes tun, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, werden alle Speisen in einer Küche zubereitet, in der auch Allergene verarbeitet werden. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

English: This menu contains information on allergens and additives. Please inform us if you have any food allergies or specific dietary restrictions. While we do our best to avoid cross-contamination, all dishes are prepared in a kitchen that handles allergens. Thank you for your understanding!