

Aperitivi

1. Martini Bianco oder rosso, 5 cl 4,20 €
2. Aperol Spritz^{1,3}, 5 cl 6,50 €
3. Campari-Orange¹ mit Orangensaft, 5 cl 6,50 €
4. Prosecco: Italienischer Sekt, trocken, 0,1l 6,50 €

Antipasti

10. Ausgewählte Antipasti der Saison 7,80 €
11. Mozzarella Caprese: Tomaten mit Mozzarella und Basilikum 7,00 €
12. Bruschetta: Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch 5,50 €
13. Prosciutto di Parma con Melone: Parmaschinken mit Melone 9,60 €
14. Funghi con Spinachi: Gefüllte Champignons mit Spinat und Gorgonzola 7,20 €
15. Formaggio Misto: Käseteller¹² mit vier verschiedenen Käsesorten 9,50 €
508. Omelette Funghi: Omelette mit frischen Champignons und Salat 7,80 €
510. Risotto Bologna: Reisgericht mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce 8,20 €

Zuppe

20. Crema di Pomodoro: Tomatencremesuppe mit Basilikum 5,00 €
21. Minestrone: Italienische Gemüsesuppe 5,00 €

Aperitif

1. Martini white or red, 5 cl 4,20 €
2. Aperol Spritz^{1,3}, 5 cl 6,50 €
3. Campari-Orange¹ with orange juice, 5 cl 6,50 €
4. Prosecco: Italian sparkling wine, 0,1l 6,50 €

Appetizers

10. Variation of Italian seasonal appetizers 7,80 €
11. Mozzarella Caprese: Tomatoes with mozzarella and basil 7,00 €
12. Bruschetta: Roasted bread with tomatoes, onions and garlic 5,50 €
13. Prosciutto di Parma con Melone: Parma ham with melon 9,60 €
14. Funghi con Spinachi: Filled mushrooms with spinach and Gorgonzola 7,20 €
15. Formaggio Misto: Four types of cheese¹² 9,50 €
508. Omelette Funghi: Omelette with fresh mushrooms and salad 7,80 €
510. Risotto Bologna: Rice with minced beef tomato sauce 8,20 €

Soups

20. Crema di Pomodoro: Tomato cream soup with basil 5,00 €
21. Minestrone: Italian soup with vegetables 5,00 €

Pizze Ø 26cm

- 57. **Margharita:** Tomaten, Käse 6,20 €
- 50. **Sotto Sopra:** Käse, Tomaten, frische Champignons, Formfleischvorderschinken⁸, Salami¹¹ 8,50 €
- 53. **Funghi:** Käse, Tomaten, frische Champignons 8,20 €
- 54. **Prosciutto:** Käse, Tomaten, Formfleischvorderschinken⁸ 8,20 €
- 60. **Cefalu:** Käse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven¹⁰ 8,20 €
- 51. **Tonno:** Käse, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln 8,70 €
- 55. **Salami:** Käse, Tomaten, Salami¹¹ 8,30 €
- 56. **Napoli:** Käse, Tomaten, Sardellen 8,30 €
- 52. **Sole d´Oro:** Käse, Tomaten, frische Champignons, Formfleischvorderschinken⁸, Salami¹¹, Ei 9,40 €
- 58. **Rustica:** Käse, Tomaten, fr.Champignons, Formfleischvorderschinken⁸, Salami¹¹, Artischocken, Oliven¹⁰ 9,40 €
- 59. **Capricciosa:** Käse, Tomaten, Kapern, Knoblauch, Sardellen, Oliven¹⁰, Artischocken 9,40 €
- 65. **Hawaii:** Käse, Tomaten, Formfleischvorderschinken⁸, Ananas 9,60 €
- 64. **Braccio di ferro:** Käse, Tomaten, Spinat, Paprika, Auberginen, Zucchini 9,60 €
- 67. **Gorgonzola:** Käse, Tomaten, Gorgonzola 10,50 €
- 69. **Gino:** Käse, Tomaten, frische Champignons, Formfleischvorderschinken⁸, Salami¹¹, Artischocken, Oliven¹⁰, Kapern, Sardellen, Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano 13,00 €
- 61. **Parma:** Käse, Tomaten, Parmaschinken, Rucola, Parmesan 13,00 €
- 62. **Scampi:** Käse, Tomaten, Großgarnelen, Schrimps, Knoblauch 14,50 €

Pasta

- 80. **Spaghetti con Salsa di Pomodoro:** Passierte Tomaten, Basilikum 7,50 €
- 81. **Spaghetti Bolognese:** Passierte Tomaten, Hackfleisch 7,90 €
- 502. **Pasta al Forno:** Pasta im Ofen gebacken mit Hackfleisch und Erbsen 7,70 €
- 504. **Lasagne vegetaria:** Gemüselasagne 7,70 €
- 82. **Spaghetti Carbonara:** Ei, Formfleischvorderschinken⁸, Butter, Sahne 8,20 €
- 83. **Spaghetti Aglio Olio:** Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini 8,20 €
- 506. **Penne Funghi:** mit frischen Champignons in Sahne-Tomatensauce 8,00 €
- 89. **Lasagne:** Nudelauflauf mit Fleischsauce 8,60 €
- 91. **Tortellini alla Parisienne:** Tortellini mit Formfleischvorderschinken⁸, frischen Champignons, Tomaten, Sahne 9,00 €
- 507. **Gnocchi Mozzarella:** in Tomatensauce mit geschmolzenem Mozzarella 9,00 €
- 84. **Spaghetti Vongole:** Muscheln 9,20 €
- 86. **Penne Gorgonzola:** Gorgonzola, Sahne 9,50 €
- 85. **Penne Picchi Pacchi:** Gehackte Tomaten, Basilikum, Knoblauch 9,50 €
- 87. **Penne Arrabiata:** Passierte Tomaten, Kapern, Oliven¹⁰, Knoblauch, Peperoncini 9,60 €
- 92. **Tagliatelle Contadino:** Bandnudeln mit passierten Tomaten, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln 10,00 €
- 88. **Penne Buongustaio:** Streifen vom Rumpsteak in Sahne-Tomatensauce mit fr. Champignons 11,00 €
- 93. **Tagliatelle Salmone:** Bandnudeln mit Lachsstückchen in Sahne-Tomatensauce 11,50 €

Insalate

Alle Salate werden mit Essig-Olivenöl-Dressing serviert.

- 30. **Pomodori con cipolla:** Tomatensalat mit Zwiebeln kl. 5,00 €/ gr. 7,50 €
- 34. **Mista:** Gemischter Blattsalat mit Salaten der Saison kl. 5,00 €/ gr. 7,50 €
- 36. **Tonno:** Gemischter Blattsalat mit Thunfisch und Zwiebeln kl. 5,50 €/ gr. 8,50 €
- 38. **Formaggio:** Gemischter Blattsalat mit Weißkäse und Walnüssen kl. 6,00 €/ gr. 9,00 €
- 32. **Rucola con Pomodori:** Rucola mit Tomaten und Parmesansplittern kl. 5,50 €/ gr. 9,00 €
- 40. **Pollo:** Gemischter Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen 11,50 €

Zusatzstoffe siehe letzte Seite/ Additives see last page

Pizza Ø 26cm

57. *Margarita*: Tomatoes, cheese 6,20 €
50. *Sotto Sopra*: Cheese, tomatoes, fresh mushrooms, ham⁸, salami¹¹ 8,50 €
53. *Funghi*: Cheese, tomatoes, fresh mushrooms 8,20 €
54. *Prosciutto*: Cheese, tomatoes, ham⁸ 8,20 €
60. *Cefalu*: Cheese, tomatoes, onions, olives¹⁰ 8,20 €
51. *Tonno*: Cheese, tomatoes, tuna, onions 8,70 €
55. *Salami*: Cheese, tomatoes, salami¹¹ 8,30 €
56. *Napoli*: Cheese, tomatoes, anchovy 8,30 €
52. *Sole d'Oro*: Cheese, tomatoes, fresh mushrooms, ham⁸, salami¹¹, egg 9,40 €
58. *Rustica*: Cheese, tomatoes, fresh mushrooms, ham⁸, salami¹¹, artichokes, olives¹⁰ 9,40 €
59. *Capricciosa*: Cheese, tomatoes, capers, garlic, anchovy, olives¹⁰, artichokes 9,40 €
65. *Hawaii*: Cheese, tomatoes, ham⁸, pineapple 9,60 €
64. *Braccio di ferro*: Cheese, tomatoes, spinach, pepper, egg-plants, green squash 9,60 €
67. *Gorgonzola*: Cheese, tomatoes, Gorgonzola 10,50 €
69. *Gino*: Cheese, tomatoes, fresh mushrooms, ham⁸, salami¹¹, artichokes, olives¹⁰, capers, anchovy, tuna, onions, garlic, oregano 13,00 €
61. *Parma*: Cheese, tomatoes, Parma ham, rocket, Parmesan 13,00 €
62. *Scampi*: Cheese, tomatoes, prawns, shrimps, garlic 14,50 €

Pasta

80. *Spaghetti con Salsa di Pomodoro*: Strained tomatoes, basil 7,50 €
81. *Spaghetti Bolognese*: Strained tomatoes, minced meat 7,90 €
502. *Pasta al Forno*: Pasta baked in oven with minced beef and peas 7,70 €
504. *Lasagne vegetariana*: Vegetarian lasagne 7,70 €
82. *Spaghetti Carbonara*: Egg, ham⁸, butter, cream 8,20 €
83. *Spaghetti Aglio Olio*: Garlic, olive oil, chili 8,20 €
506. *Penne Funghi*: with fresh mushrooms in cream-tomato sauce 8,00 €
89. *Lasagne*: Pasta baked with minced meat sauce 8,60 €
91. *Tortellini alla Parisienne*: Tortellini with ham⁸, fresh mushrooms, tomatoes, cream 9,00 €
507. *Gnocchi Mozzarella*: in tomato sauce with melted mozzarella 9,00 €
84. *Spaghetti Vongole*: Mussels 9,20 €
86. *Penne Gorgonzola*: Gorgonzola, cream 9,50 €
85. *Penne Picchi Pacchi*: Chopped tomatoes, basil, garlic 9,50 €
87. *Penne Arrabiata*: Strained tomatoes, capers, olives¹⁰, garlic, chili 9,60 €
92. *Tagliatelle Contadino*: Ribbon noodles with stained tomatoes, green squash, egg-plants, onions 10,00 €
88. *Penne Buongustaio*: Stripes of rump steak in cream-tomato sauce with fresh mushrooms 11,00 €
93. *Tagliatelle Salmone*: Ribbon noodles with salmon in cream tomato sauce 11,50 €

Salads

All salads will be served with an olive oil and vinegar dressing.

30. *Pomodori con cipolla*: Tomato salad with onions sm. 5,00 €/ lrg. 7,50 €
34. *Mista*: Mixed green salad with seasonal types of salad sm. 5,00 €/ lrg. 7,50 €
36. *Tonno*: Mixed green salad with tuna and onions sm. 5,50 €/ lrg. 8,50 €
38. *Formaggio*: Mixed green salad with white cheese and walnuts sm. 6,00 €/ lrg. 9,00 €
32. *Rucola con Pomodori*: Rocket with tomatoes and pieces of Parmesan sm. 5,50 €/ lrg. 9,00 €
40. *Pollo*: Mixed green salad with stripes of chicken breast 11,50 €

Carne

Zu allen Fleischgerichten servieren wir frisches Tagesgemüse und Kartoffeln nach Tagesart.

Di maiale - Schwein

- 100. Schnitzel Wiener Art: Paniertes Schnitzel 13,50 €
- 101. Saltimbocca alla Romana: Scaloppa mit Parmaschinken und Salbei 15,00 €
- 106. Piccata al Lemone: Scaloppa in Zitronensaft 15,00 €

Di manzo - vom Rind

- 110. Bistecca Grillia: Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter 17,50 €
- 111. Bistecca di Manzo con Funghi: Rumpsteak in frischer Pilzsahnesauce 18,50 €
- 112. Bistecca Pizzaiola: Rumpsteak in Tomaten-Kapern-Knoblauchsauce 19,50 €

Pollo - Geflügel

- 120. Petti di Pollo alla Griglia: Gegrilltes Hühnerbrustfilet 13,50 €

Mista - gemischtes Fleisch

- 130. Grigliata mista di carne für zwei Personen: Verschiedene Fleischsorten vom Grill 44,00 €

Pesce

Zu allen Fischgerichten servieren wir Kartoffeln und Salat.

- 140. Filetto alla marinara: Fischfilets mit Kapern und Oliven¹⁰ in Tomatensauce 15,50 €
- 141. Salmone alla Griglia: Gegrillter Lachs 21,50 €
- 142. Scampi alla Griglia: Gegrillte Großgarnelen 24,00 €
- 143. Scampi al Forno: Gebackene Großgarnelen in Knoblauch und Weißwein 24,50 €
- 146. Pesce Spada alla Griglia: Gegrillter Schwertfisch in Olivenöl und Zitronensauce 22,50 €
- 147. Pesce Misto: Verschiedene Fische vom Grill (für eine Person/für zwei Personen) 22,50 €/43,00 €
- 149. Mare e Monte: Rinderrumpsteak und Scampi in Weinrahm 29,50 €

Dolce

- 500. Apfelstrudel mit Vanillesauce 4,50 €
- 160. Panna Cotta Italienischer Pudding 4,50 €
- 161. Tiramisu Mascarponecreme-Dessert mit Café 6,00 €
- 162. Zabaglione Dessert aus rohen Eiern mit Marsala-Wein, Schaumig geschlagen 5,50 €
- 163. Tartufo Italienische Eisspezialität 5,50 €
- 164. Cassata Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten 5,50 €

Meat

All meat dishes will be served with fresh vegetables and potatoes of the day.

Di maiale - Pork

- 100. Schnitzel Wiener Art: Breaded escallop Viennese style 13,50 €*
- 101. Saltimbocca alla Romana: Scallop with Parma ham and sage 15,00 €*
- 106. Piccata al Lemone: Scallop in Lemon juice 15,00 €*

Di manzo - Beef

- 110. Bistecca Grillia: Grilled rump steak with herbal butter 17,50 €*
- 111. Bistecca di Manzo con Funghi: Rump steak in fresh mushroom cream sauce 18,50 €*
- 112. Bistecca Pizzaiola: Rump steak in tomato caper garlic sauce 19,50 €*

Pollo - Chicken

- 120. Petti di Pollo alla Griglia: Grilled chicken breast 13,50 €*

Mista - Mixed meat

- 130. Grigliata mista di carne für zwei Personen: Different types of grilled meat for two persons 44,00 €*

Fish

All Fish dishes will be served with potatoes and salad.

- 140. Filetto alla marinara: Fish fillets with capers and olives¹⁰ in tomato sauce 15,50 €*
- 141. Salmone alla Griglia: Grilled salmon 21,50 €*
- 142. Scampi alla Griglia: Grilled prawns 24,00 €*
- 143. Scampi al Forno: Baked prawns in garlic and white wine 24,50 €*
- 146. Pesce Spada alla Griglia: Grilled sword fish in olive oil and lemon sauce 22,50 €*
- 147. Pesce Misto: Different types of grilled fish (for one person/for two persons) 22,50 €/43,00 €*
- 149. Mare e Monte: Rump steak of beef and prawns in wine cream sauce 29,50 €*

Dessert

- 500. Apple strudel with vanilla sauce 4,50 €*
- 160. Panna Cotta Italian pudding 4,50 €*
- 161. Tiramisu Dessert with mascarpone and coffee 6,00 €*
- 162. Zabaglione Fluffy dessert with raw eggs and Marsala wine 5,50 €*
- 163. Tartufo Italian ice cream specialty 5,50 €*
- 164. Cassata Sicilian ice cream specialty with candid fruit 5,50 €*

Bevande calde

170. Espresso Tasse 2,40 €
171. Caffè Tasse 2,30 €
172. Cappuccino Tasse 2,60 €
173. Latte Macchiato Glas 3,80 €
174. Caffè Latte Schale 3,50 €
175. Cioccolata calda Heiße Schokolade Glas 3,20 €
176. Cioccolata panna Heiße Schokolade mit Sahne Glas 3,50 €
177. Tee Verschiedene Sorten Glas 2,40 €

Bevande fredde

200. Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure Glas 0,2l 1,80 €
Fl. 1,5l 4,50 €
202. San Pellegrino Ital. Mineralwasser mit Kohlensäure Fl. 0,25l 2,60 €
Fl. 0,75l 6,00 €
207. Bionade Kräuter oder Holunder Fl. 0,33l 3,00 €
208. Orangina Italienische Limonade Fl. 0,25l 2,80 €
210. Coca Cola^{1,2}, Coca Cola Light^{1,2,4,7,9}, Fanta^{1,5,6}, Sprite, Berliner Faßbrause¹, Spezi^{1,2,5,6} 0,2l 2,30 €
0,4l 4,00 €
222. Bitter Lemon^{3,6}, Tonic Water³ 0,2l 2,80 €
0,4l 4,40 €
226. Apfelsaft, Orangensaft, Pfirsichnektar, Aprikosennektar, Kirschnektar, Mangonektar 0,2l 2,50 €
0,4l 4,40 €
242. Saftschorle 0,2l 2,30 €
0,4l 4,40 €

Birre

250. Warsteiner vom Fass 0,3l 3,60 €
0,5l 4,60 €
260. König Ludwig Kristallweizen Fl. 0,5l 4,50 €
261. König Ludwig Hefeweizen Fl. 0,5l 4,50 €
262. König Ludwig dunkel Schwarzbier Fl. 0,5l 4,50 €
263. Becks Pils Fl. 0,33l 3,20 €
265. Warsteiner Lemon¹ Fl. 0,33l 3,20 €
266. Warsteiner alkoholfrei Fl. 0,33l 3,20 €
267. König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei Fl. 0,5l 4,50 €
268. Berliner Weiße rot oder grün^{1,4,7} Fl. 0,33l 3,50 €

Birre con limonata

256. Biermischgetränk Radler (Warsteiner mit Sprite) oder Alster^{1,5,6} (Warsteiner mit Fanta) 0,3l 3,50 €
0,5l 4,40 €

Grappe

350. Grappa di Casa 2 cl 4,50 €
351. Grappa di Barolo Kraftvoller, aus bestem Barolo-Trester gebrannter Grappa; 40 % vol. 2 cl 7,00 €
352. Grappa Nonino Chardonnay Barrique Leicht bernsteinfarben, Vanillegeruch; 41% vol. 2 cl 7,50 €
353. Grappa Nonino UE Acquavite d'Uva Uvarossa: Destilliert aus ausgesuchten roten Trauben: 2 cl 8,50 €
Monovitigno® Schioppettino, Refosco und Fragolino; mit reichem Aroma
und Waldbeerenduft, leicht würzig; 38% vol.

Hot beverages

170. Espresso cup 2,40 €
171. Caffè cup 2,30 €
172. Cappuccino cup 2,60 €
173. Latte Macchiato glas 3,80 €
174. Caffè Latte cup 3,50 €
175. Cioccolata calda Hot chocolate glas 3,20 €
176. Cioccolata panna Hot chocolate with cream glas 3,50 €
177. Tee Different types cup 2,40 €

Beverages

200. Still or sparkling mineral water glas 0,2l 1,80 €
btl. 1,5l 4,50 €
202. San Pellegrino Italian sparkling mineral water btl. 0,25l 2,60 €
btl. 0,75l 6,00 €
207. Bionade Organic drink (herbs or elder) btl. 0,33l 3,00 €
208. Orangina Italian lemonade btl. 0,25l 2,80 €
210. Coca Cola^{1,2}, Coke Light^{1,2,4,7,9}, Fanta^{1,5,6}, Sprite, Berlin Faßbrause¹, Spezi^{1,2,5,6} (Coke + Fanta) 0,2l 2,30 €
0,4l 4,00 €
222. Bitter Lemon^{3,6}, Tonic Water³ 0,2l 2,80 €
0,4l 4,40 €
226. Apple juice, Orange juice, Peach nectar, Apricot nectar, Cherry nectar, Mango nectar 0,2l 2,50 €
0,4l 4,40 €
242. Juice of your choice mixed with sparkling water 0,2l 2,30 €
0,4l 4,40 €

Beer

250. Warsteiner draft beer 0,3l 3,60 €
0,5l 4,60 €
260. König Ludwig brewed from wheat (clear) btl. 0,5l 4,50 €
261. König Ludwig brewed from wheat (cloudy) btl. 0,5l 4,50 €
262. König Ludwig dark beer (black) btl. 0,5l 4,50 €
263. Becks beer btl. 0,33l 3,20 €
265. Warsteiner beer with lemon taste¹ btl. 0,33l 3,20 €
266. Warsteiner beer alcohol-free btl. 0,33l 3,20 €
267. König Ludwig brewed from wheat alcohol-free btl. 0,5l 4,50 €
268. Red or Green Berlin wheat beer^{1,4,7} with raspberry syrup or woodruff syrup btl. 0,33l 3,50 €

Beer mix

256. Radler (Warsteiner with Sprite) or Alster^{1,5,6} (Warsteiner with Fanta) 0,3l 3,50 €
0,5l 4,40 €

Grappa

350. Grappa di Casa/ Italian grappa 2 cl 4,50 €
351. Grappa di Barolo Strong grappa from best Barolo pomace; 40 % vol. 2 cl 7,00 €
352. Grappa Nonino Chardonnay Barrique Lightly amber with a scent of vanilla; 41% vol. 2 cl 7,50 €
353. Grappa Nonino ÛE Acquavite d'Uva Uvarossa: Is obtained distilling selected red grapes of single wines Schioppettino, Refosco and Fragolino; possessing great aromatic richness reminiscent of forest fruit and a scent of spices; 38% vol. 2 cl 8,50 €

Alcoholici

330. Jim Beam Whiskey *oder/ or* Bacardi Rum 2 cl 5,50 €
 331. Johnnie Walker Red Label *Scotch* 2 cl 5,50 €
 332. Remy Martin *Cognac* 2 cl 5,50 €
 333. Vecchia Romagna Etichetta Nera Ital. Weinbrand/ *Italian brandy* 2 cl 5,50 €
 340. Vodka-mit Bitter Lemon³, Orangensaft, Kirschnektar *oder* 0,2l 6,50 €
Mangonektar/
Vodka with-Bitter Lemon³, orange juice, cherry nectar or mango nectar
 344. Bacardi-Cola^{1,2} *oder/ or* Whiskey-Cola^{1,2} (Johnnie Walker, Coca Cola) 0,2l 7,00 €
 360. Amaretto¹, Sambuca *oder* Jägermeister 2 cl 3,80 €
 362. Asbach Uralt Deutscher Weinbrand/ *German brandy*, Aquavit, Vodka, Ramazotti, 2 cl 4,50 €
 Amaro Averna, Fernet Branca, Fernet Menta *oder/ or* Baileys Irish Cream¹

Weine - Wine

Bianco - weiß/ <i>White</i>	Glas (0,2l)	0,25l	0,5l	1,0l
400. Frascati, Italien, D.O.C. Trocken/ <i>Dry</i>	4,50 €	5,50 €	10,50 €	20,00 €
405. Frizzantino, Italien	4,50 €	5,50 €	10,50 €	20,00 €
Perlwein, lieblich/ <i>Sparkling wine, smooth</i>				
410. Pinot Grigio, Italien, I.G.T. Trocken/ <i>Dry</i>	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
415. Chardonnay, Italien, I.G.T. Trocken/ <i>Dry</i>	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
602. Vernaccia, Toscana, D.O.C.G.	Flasche/bottle 0,75l	32 €		
603. Pinot Grigio, Venetien, I.G.T.	Flasche/bottle 0,75l	32 €		
Rosé				
425. Rosé, Italien, D.O.C. Trocken/ <i>Dry</i>	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Rosso - rot/ <i>Red</i>				
450. Vino di Casa Rosso, Italien, D.O.C. Trocken/ <i>Dry</i>	4,50 €	5,50 €	10,50 €	20,00 €
455. Lambrusco, Italien, D.O.C.	4,50 €	5,50 €	10,50 €	20,00 €
Perlwein, lieblich/ <i>Sparkling wine, smooth</i>				
460. Chianti, Italien, D.O.C.G. Trocken/ <i>Dry</i>	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
611. La Segreta, Sizilien, I.G.T.	Flasche/bottle 0,75l	38 €		
614. Chianti, Toscana, D.O.C.G.	Flasche/bottle 0,75l	42 €		
Weinhaltiges Mischgetränk / <i>Mix of wine and sparkling water</i>				
475. Weinschorle Weiß/ <i>White</i>	4,00 €	5,00 €	9,00 €	17,50 €
480. Weinschorle Rot/ <i>Red</i>	4,00 €	5,00 €	9,00 €	17,50 €

Alle Preise in Euro inkl. MWSt./ *All prices in €, tax included*

Legende der Angaben von Zutaten und Qualitäten in der Speise- und Getränkekarte:

1 mit Farbstoff; 2 koffeinhaltig; 3 chininhaltig; 4 mit Süßungsmittel/n; 5 mit Konservierungsstoff (*oder: konserviert*); 6 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle); 8 Formvorderschinken aus Formfleisch gepresst, mit Phosphat, mit Geschmacksverstärker, mit Stabilisator, enthält 5 und 6; 9 Nährwerte 100 ml: Brennwert < 1,0kJ (<0,25 kcal); Eiweiß < 0,1 g; Kohlenhydrate < 0,1 g; Fett 0 g; 10 geschwärzt; 11 mit Separatorenfleisch, enthält 1,5,6

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen wenden sie sich bitte an unser Personal.

List of additives:

1 contains colouring; 2 contains caffeine; 3 contains quinine; 4 contains sweetener; 5 contains preserving agent; 6 contains antioxidation agent; 7 contains sweetener aspartame, contains a source of phenylalanine; 8 Formed ham of pressed meat, contains phosphate, contains flavor enhancer, with stabilizer, contains 5 and 6; 9 Nutritional values 100 ml: Calorific value <1.0 kJ (<0.25 kcal); Protein <0.1 g; Carbohydrates <0.1 g; Fat 0 g; 10 blackened; 11 with separator meat, contains 1,5,6

If you have any questions about allergens in our food, please contact our staff.

Zusatzstoffe siehe letzte Seite/ *Additives see last page*