



## *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> <sup>1,5,11,9</sup> , <i>Fanta</i> <sup>3,1,11</sup> , <i>Zero</i> <sup>1,5,7,8,9</sup> , <i>Sprite</i> <sup>11,1</sup>		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> <sup>3,6</sup> , <i>Tonic Water</i> <sup>3,6</sup> , <i>Ginger Ale</i> <sup>1</sup> ,		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> <sup>1</sup>	15 vol. %	4 cl.	3,00 €
<i>Campari Orange</i> <sup>1</sup>	11 vol. %	0,2 l.	4,50 €
<i>Aperol Spritz</i> <sup>1</sup>	11 vol. %	0,2 l.	5,00 €
<i>Sherry, Portwein</i> <sup>0</sup>	15 vol. %	2 cl.	3,00 €
<i>Gin Tonic</i> <sup>1</sup>	37,5 vol. %		4,50 €

## Heiße Getränke

<i>Espresso</i> <sup>9,G</sup>	1,80 €
<i>Tasse Caffè</i> <sup>9,G</sup>	2,00 €
<i>Cappuccino Italiano</i> <sup>9,G</sup>	2,50 €
<i>Latte Macchiato</i> <sup>9,G</sup>	2,50 €
<i>Heiße Schokolade</i> <sup>G</sup>	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 €**