

Salate

- | | |
|--|---------------|
| <u>25. Gemischter Salat</u> | 6,90€ |
| mit Tomaten, Gurken Paprika u. Zwiebel (Auch als Beilagensalat für 3,50€ erhältlich) | |
| <u>26. Insalata Rimini</u> | 10,90€ |
| gemischter Salat mit Schinken, Gurken, Tomaten und Käse | |
| <u>27. Griechischer Bauernsalat</u> | 10,90€ |
| gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Feta | |
| <u>28. Insalata Nizza</u> | 12,90€ |
| gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven u. Peperoni | |
| <u>29. Insalata Roma</u> | 12,90€ |
| gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Hähnchenbrust | |
| <u>30. Insalata di Frutti di Mare</u> | 13,90€ |
| gemischter Salat mit Meeresfrüchten | |

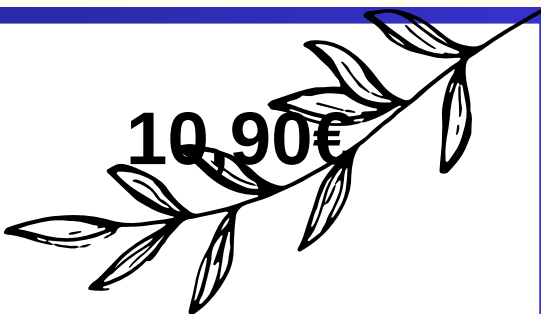
zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unser hausgemachtes
Dressing auf Essig-Öl-Basis an

SUPPEN

- | | |
|--|--------------|
| <u>31. Tomatencreme mit Pesto</u> | 4,90€ |
| <u>32. Kartoffelcreme</u> | 4,90€ |
| mit Tomate und Parmesan | |
| <u>33. Zwiebelsuppe</u> | 4,90€ |
| mit Brot und Käse überbacken | |



Vorspeisen



10,90€

11. Bruschetta

4,90€

3 Scheiben hausgemachtes Brot mit frischen Tomatenwürfeln in
Kräuter-Oliven-Öl, Rucola und Balsamico-Essig (Mit Tzatziki + 0,50€)

12. Hausgemachtes Tzatziki mit hausgemachtem Brot

4,90€

14. Dipp mit Brot

4,90€

drei verschiedene hausgemachte Dips mit hausgemachtem
Brot (Tzatziki, Kartoffeldip und aglio olio)

15. Carpaccio

11,90€

a. Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit
Parmesanblättchen und Citronette Soße

b. Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit
Parmesanblättchen, Rucola und Dijon-Senf-Soße

17. Griechischer Vorspeiseteller

11,90€

mit Feta Peperoni, Oliven, Weinblättern und Salatbeilage

18. Antipasto Misto

12,90€

Eine Auswahl von verschiedenen warmer und kalten Vorspeisen aus
dem Mittelmeerraum (verschiedenen Gemüsesorten, Mozzarella,
Tomaten, Feta und Hähnchenbrust)

19. Mozzarella und Tomaten

6,90€

mit Salatbeilage, Hausdressing und Pesto

20. Cremiger Feta gebacken

11,90€

panierter Feta mit Salatbeilage und Hausdressing

21. Cremiger Feta überbacken

11,90€

mit Lauch Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Petersilie, Oliven,
Peperoni, Knoblauchöl

VEGETARISCHES

35. Spinaci al Forno

10,90€

Spinat in einer Sahnesauce mit Parmesan und Edamer überbacken

37. Peperoni

7,50€

frische Peperoni in Knoblauchöl gebraten mit grobem Meersalz

38. Blumenkohl

10,90€

in einer Gorgonzola-Sahne-Soße überbacken mit Käse

39. Aubergine

10,90€

überbackene gegrillte Auberginen mit Feta...
In pikante Tomaten-Weisswein-Kräuter-Soße

40. Folienkartoffel

7,50€

mit Kräuterdipp und Salatbeilage

Nudelgerichte

<u>50. Spaghetti ai Frutti di Mare</u>	13,90€
mit angebratenen Meeresfrüchten in einer Tomaten -Weißwein-Kräuter-Soße	
<u>53. Spaghetti al Pesto</u>	11,50€
in einer hausgemachten gemischten Basilikum- Sauce mit gebratenen Pinienkernen	
<u>54. Spaghetti alla Carbonara</u>	12,90€
in einer Sahne-Sauce mit Schinken, Ei u. Parmesan	
<u>55. Spaghetti agli Scampi</u>	14,90€
in einer Weißwein-Tomaten-Kräuter-Soße mit Scampis	
<u>56. Rigatoni all'Arrabiata</u>	11,50€
in einer scharfen Tomaten-Knoblauch-Soße	
<u>58. Rigatoni al Balsamico</u>	11,50€
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Balsamico- Essig- Soße	
<u>59. Spaghetti Bolognese</u>	12,90€
mit Hackfleisch-Tomaten-Sahne-Soße und Parmesan	
<u>60. Rigatoni al Gorgonzola</u>	12,90€
in einer Gorgonzola-Sahne-Soße mit Schinken	

- | | |
|---|---------------|
| <u>62. Tagliatelle Alfredo</u> | 12,90€ |
| Bandnudeln mit Schinken und Champignons in Kräuter-Sahne-Soße | |
| <u>63. Tagliatelle al Salmone</u> | 14,90€ |
| mit Lachsstreifen in einer Sahnesauce, Dill und rosa Pfeffer | |
| <u>64. Tagliatelle Pollo e Spinaci</u> | 13,90€ |
| mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Spinat in Sahnesoße | |

Überbackene Pasta

- | | |
|---|---------------|
| <u>65. Rigatoni al Forno</u> | 13,90€ |
| Rigatoni mit Hackfleisch in Sahnesoße | |
| <u>66. Lasagne al Forno</u> | 13,90€ |
| Teigblätter mit Hackfleisch in einer Tomaten-Sahne-Soße | |
| <u>67. Tortellini di Spinaci</u> | 13,90€ |
| Tortellini mit Spinatfüllung in Sahnesoße | |
| <u>68. Cannelloni di Ricotta e Spinaci</u> | 13,90€ |
| Teigrollen gefüllt mit Ricotta, Käse, Spinat, Pinienkernen in einer Bechamel-Soße | |
| <u>69. Rigatoni Vegetali al Forno</u> | 13,90€ |
| mit verschiedenem Gemüse in einer Sahne-Soße | |
| <u>70. Rigatoni ai 4 Formaggi</u> | 13,90€ |
| mit Feta, Edamer, Gorgonzola und Mozzarella in Sahne-Soße | |

Alle unsere überbackenen Gerichte werden mit Edamer Überbacken.

Fleischgerichte

<u>71. Pollo Arianna</u>	15,90€
Hähnchenbrust in einer pikanten Curry-Ananas-Sauce mit rosa Pfeffer	
<u>72. Pollo alla Griglia</u>	15,90€
gegrillte Hähnchenbrust auf Kräuteröl	
<u>73. Pollo alla Valdostan</u>	15,90€
Hähnchenbrust mit Schinken und mit Käse überbacken	
<u>74. Gegrilltes Rumpsteak</u>	21,90€
a. Auf einer Rotwein-Kräuter-Soße	
b. Auf Kräuteröl	
c. mit hausgemachter Kräuterbutter	
<u>80. Gegrilltes Schweinesteak</u>	16,50€
a. Mit Gorgonzola-Sahnesoße	
b. Mit hausgemachter Kräuterbutter	
c. Mit gebratenen Champions in einer Sahnesoße	

MEERESFRÜCHTE

<u>91. Gegrilltes Scampi</u>	19,90€
a. Auf Kräuteröl	
b. Auf einner Kapern-Kräuter-Zitronesoße	
c. mit hausgemachter Kräuterbutter	
94. Lachs	19,90€
a. Gegrilltes Lachsfilet auf grüner Soße	
b. Lachsfilet Auf einner Kapern-Kräuter-Zitronesoße	
c. Lachsfilet auf Dill-Sahne-Soße	
97. Gebratenes Zanderfilet	18,90€
a. auf einer Kapern-Paprika-Sahnesoße	
b. auf einer Curry-Limomen-Sahnesoße	
c. auf Kräuteröl	

**Wir servieren alle Fleisch und Fishgerichte mit Rosmarinkartoffel
oder Bratkartoffel und blanchierten Gemüse oder eine
gemischten Salat**

Pizza

<u>100. Pizza Margherita</u>	9,50€
mit Tomaten, Käse und Oregano	
<u>101. Pizza Napoli</u>	11,90€
mit Kapern, Sardellen, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>102. Pizza Prosciutto</u>	10,90€
mit Schinken, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>103. Pizza Funghi</u>	11,50€
mit frischen Champignons, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>104. Pizza Salami</u>	11,50€
mit Salami, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>105. Pizza Tonno</u>	11,90€
mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>106. Pizza Gamberetti</u>	11,50€
mit Shrimps, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>107. Pizza Frutti di Mare</u>	12,90€
mit Meeresfrüchten, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>108. Pizza Vegetaria</u>	10,90€
mit Brokkoli, Blumenkohl, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>109. Pizza 4 Stagioni</u>	12,90€
mit Schinken, Salami, Champ., Artischocken, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>110. Pizza Salami piccante</u>	12,90€
mit scharfer Salami, Rucola, Tomaten, Käse und Oregano	

<u>111. Pizza Milano</u>	12,90€
mit Salami, Artischocken, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>112. Pizza Feta e Spinaci</u>	11,90€
mit Fetakäse, Spinat, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>113. Pizza Gorgonzola</u>	11,90€
mit Gorgonzola, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>114. Pizza Calzone</u>	12,90€
Pizza-Tasche mit Champignons, Schinken, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>115. Pizza Hawaii</u>	11,90€
mit Schinken, Ananas, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>116. Pizza 4 Formaggi</u>	11,50€
mit 4 verschiedenen Käsesorten, Tomaten und Oregano	
<u>117. Pizza Arrabiata</u>	10,90€
mit Chili, Knoblauch, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>118. Pizza Salmone</u>	13,50€
mit Räucherlachs, Dill, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>119. Pizza Salmone ai Spinaci</u>	13,90€
mit Spinat, frischem Lachs, Tomatensauce und Oregano	
<u>120. Pizza Rucola</u>	13,50€
mit Rucola, Parmaschinken, Parmesanscheiben, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>121. Pizza Tricolore</u>	13,50€
mit Hähnchenbrust, Spinat, Tomaten, Käse und Oregano	
<u>122. Pizza Scampi</u>	13,90€
mit Scampi, Shrimps, Knoblauch, Tomaten, Käse und Oregano	

Alle Pizzen werden mit Edamer und betragen eine Durchschnittsgröße von 30cm. Weitere Beläge werden jeweils mit 1,50€ berechnet
(Mit Ausnahme von Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Oliven = 1,00€
Gorgonzola, Scharfe Salami, Feta, Meeresfrüchte, Thunfish je 2,00€
Scampi je 2,50€)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser, still	0,3l	2,50€
Selters	0,25l FI	3,70€
Selters	0,75l FI	6,70€
Apfelsaft	0,2l	3,40€
Bananennekta	0,2l	3,40€
Kirschnekta	0,2l	3,40€
Orangensaft	0,2l	3,40€
Maracujanekta	0,2l	3,40€
Kiba	0,3l	3,40€
Saftschorle	0,2l	3,70€
Tonic Water	0,2l	3,70€
Bitter Lemon	0,2l	3,70€
Ginger Ale	0,2l	3,70€
Cola ^{1'4'7'9} , Cola Zero ^{1'2'7'9'11'12} , Cola Light ^{1'2'7'9'11'12} , Fanta! ^{2'3} , Sprite ³ ,		
Spezi ^{1'2'3'4'7'9}	0,3l 3,70€	0,5l 4,70€
Pepsi Max ^{1'9'11'12}	0,33l 3,90€	
Vitamalz	0,33l 3,70€	

Heiße Getränke

Milchkaffe	3,90€
Café Crema	2,90€
Café Crema Groß	3,50€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	3,90€
Espresso	2,90€
Tee	2,50€
Kakao	2,50€
Kakao mit Sahne	3,00€

Aperitif

Sekt	3,90€
Aperol Spritz	6,50€
Hugo	6,50€
Lillet Wildberry	6,50€



BIER

Gezapftes Bier

Jever vom Fass	0,3l	3,70€
	0,4l	4,20€
	0,5l	4,90€
Alster	0,3l	3,70€
	0,4l	4,20€
	0,5l	4,90€
Mönchshöfer Landbier	0,3l	3,90€
	0,5l	5,00€
Guinness	0,3l	3,90€
	0,5l	5,20€
Guinness mit Portwein	0,3l	4,90€

Flaschenbiere

Jever Fun	0,33l FI	3,70€
Jever Fun Zitrone	0,33l FI	3,70€
Allgäuer Büble Weizen	0,5l	5,00€
Allgäuer Büble dunkel	0,5l	5,00€
Allgäuer Büble Alkf.	0,5l	5,00€
Erdinger, alkoholfrei	0,5l	5,00€
Weizen mit Bananensaft	0,5l	5,00€

WHISKY

Teacher's	2cl	3,50€
Jim Beam	2cl	3,50€
Johnnie Walker	2cl	3,50€
Ballentines	2cl	3,90€
Jack Daniels	2cl	3,90€
Bushmills	2cl	3,90€

als Longdrink 0,2l. jeweils 5,90€

BRANDY

Metaxa	2cl	2,90€
103er	2cl	2,90€
Grappa	2cl	2,90€
Vecchia	2cl	2,90€
	2cl	2,90€

KURZE

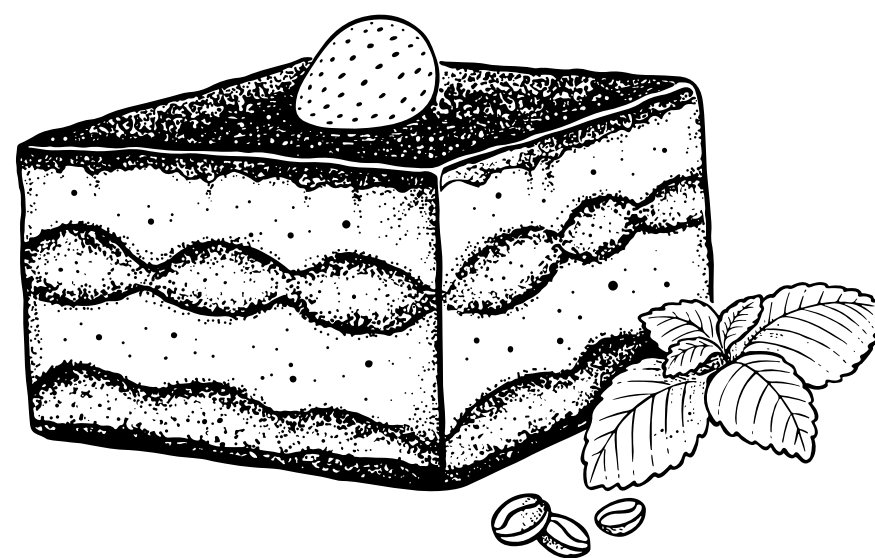
Tequila	2cl	38%	2,50€
Ouzo 12	2cl	38%	2,50€
Jägermeister	2cl	35%	2,50€
Fernet Branca	2cl	39%	2,50€
Fernet Menta	2cl	28%	2,50€
Linie Aquavit	2cl	41,5%	2,90€
Jubi Aquavit	2cl	40%	2,90€

LIKÖR

Baileys	2cl	17%	2,00€
Marsala	2cl	28%	2,00€
Amaretto	2cl	21,5%	2,50€
43er	2cl	31%	2,50€
Ranazzoti	2cl	30%	2,50€
Sambuca	2cl	40%	2,50€
Frangelico	2cl	20%	2,50€

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu



5,90€

Roter Grütze mit einer Kugel Vanilleeis

5,90€

Tartufo mit einer Kugel Vanilleeis

6,90€

ROTWEIN

Hauswein

0,2l

4,90€

Unser leicht trockener, roter Hauswein stammt aus der Marche Region (auch als die Marken bekannt) und ist im Geschmack mild, angenehm und leicht fruchtig.

Lammbusco

0,2l

4,90€

Dieser liebliche Perlwein stammt aus Norditalien, der Region Emilia-Romagna. Der aus der gleichnamigen Traube gewonnene Rotwein zeichnet sich durch seinen charakteristischen feinperligen und fruchtigen Geschmack aus.

Merlot

0,2l

5,50€

Dieser weiche, trockene, fruchtige, in der Farbe rubinrot und vollmundige Wein aus dem Anbaugebiet Veronas rundet seinen harmonischen Geschmack mit Noten von Pflaumen, Kirsch und Beeren.

Rosé

0,2l

5,50€

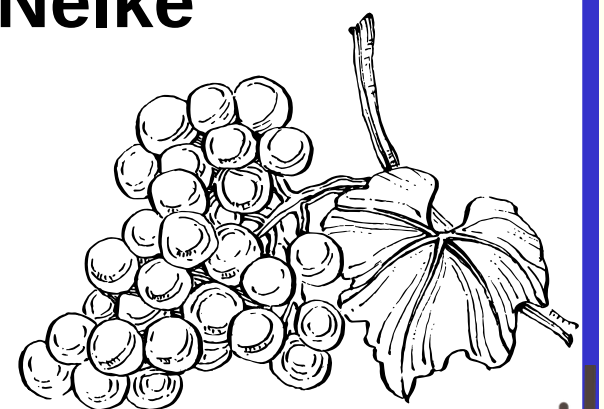
Trocken, mit fräftiger Farbe, feinfruchtigen Aroma und harmonischem Bouquet überzeugt dieser trockene Rosé. Mit delikaten, floralen Andeutungen und appetitanregenden Fruchtnoten rundet er seinen Geschmack ab.

Negroamaro Primitivo: Caleo

0,2l

5,90€

Der aus der Rebsorte namens Primitivo gewonnene, trockene Rotwein, zeichnet sich durch seine kräftige Farbe und einem würzigen, feinem Abgang aus. Mit einem Bouquet von Waldfrüchten, Zimt und Nelke



WEISSWEIN

Hauswein

0,2l

4,90€

Unser leicht trockener, weißer Hauswein stammt aus der Marche Region (auch als die Marken bekannt) und ist im Geschmack mild, angenehm und leicht fruchtig.

Frizzantino dolce Patrizia

0,2l

4,90€

Ein glanzheller, lieblicher Weißwein mit intensiv einladender Fruchtigkeit und grünlichen Reflexen. Sein geschmack ist mild mit saftähnlicher Frucht. Die frische Säuren lassen den Wein trotz alle Süße elegant und lebendig erscheinen

Chardonay

0,2l

5,50€

Trockener Wein mit strohgelber Farbe mit leicht gold-grünen Reflexen . Anfangs überwiegen feinfruchtige Aromen von Apfel und Pfirsich, darauf folgen Noten die an Honig und Vanille erinnern

Inzolia di Sicilia

0,2l

5,50€

Dieser aus dem südwestlichen Teil Siziliens und der Traube namens Inzolia (oder auch als Ansonica bekannt) stammende, trockene Wein überzeugt mit Aromen von weißen Früchten wie Birne und Zitrusfrüchten, sowie florale Anklänge

Pinot Grigio

0,2l

5,50€

Obwohl die Rebsorte Pinot Grigio (auch in Deutschland als Grauburgunder bekannt) eine rötliche bis graue Beerenhaut trägt, entsteht aus dieser der trocken Pinot Grigio mit Kräftiger goldgelber Farbe. Dieser zeichnet sich durch seinen fruchtigen, runden und harmonischen Charakter aus

Ciro Bianco

0,2l

5,90€

Der strohgelbe, aus der rebsorte Greco Bianco und der Kalabrien Region stammende Wein besitzt ein intensive und harmonisches Bouquet. Mit zurückhaltender Säure, feinfruchtigen Zitrusnoten und Blütennuancen. Ausgewogener Geschmack mit charakteristischen leichtem Bitterton



Information zu den Zusatzstoffen der Gerichte

**Farbstoffe, enthält in : Hummerpaste (betrifft Gericht 30, 50 , 55, 63)
Käse (betrifft alleGericht mit Käse wie z.B. alle Pizzen und alle überbackenen Pastagerichte, usw.)**

**Konzervierungsstoffe, enthalten in : Schinken (betrifft Gericht 26, 54, 60, 62, 73, 102, 109, 114, 115, 127, 129, 132, 138),
Salami (betrifft Gericht 104, 109, 111, 126),
Hummerpaste (betrifft Gericht 50, 55, 63),
Speck (betrifft Gericht 110)**

**Antioxidationsmittel, enthält in : Schinken (betrifft Gericht 26, 54, 60, 62, 73, 102, 109, 114, 115, 127, 129, 132, 138),
Speck (betrifft Gericht 110),
Antischocken (betrifft Gericht 109, 111),
Remoulade (betrifft Gericht 126, 127, 128, 129, 130),
Mayonese, ketchup, in Hausdressing (betrifft alle Salate mit unserem Hausdressing)**

**Geschmacksverstärker, enthält in : Schinken (betrifft Gericht 26, 54, 60, 62, 73, 102, 109, 114, 115, 127, 129, 132, 138),
Hummerpaste (betrifft Gericht 30, 50, 55, 63
Speck (Gericht 110)**

Salami und Schinken werden in Form von Formfleischerzeugnissen als Beilage verwendet

Allergenhinweis

Falls Sie gegen Lebensmittel allergisch reagieren, bitte sprechen sie unser Personal an. Sie werden sich freuen Sie auf die Liste der Allergene unserer Gerichte aufmerksam zu machen