

Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen

Romiou, Fabian und Team freuen sich über Ihren Besuch!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und viel Genuss mit unseren vielfältigen frisch zubereiteten Angeboten von der Küche des Südens bis hin zu Crossover-Kitchen.

Unsere Küche freut sich über ein ehrlich gemeintes Lob.
Für individuelle Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr.

Romiou und Fabian

Di. - So. von 12:00 Uhr - 22:00 Uhr geöffnet
Di. - Fr. von 12:00 Uhr - 15:00 Uhr Mittagstisch
Bis 21:00 Uhr durchgehend warme Küche
Montag ist unser Ruhetag



Alles war perfekt? Dann empfehlen Sie uns gerne weiter

Sollten Sie wirklich einmal nicht 100% zufrieden sein,
so teilen Sie es uns bitte umgehend mit,
damit wir sofort darauf reagieren können

Unseren aktuellen Mittagstisch finden Sie auf der vorletzten Seite



Vorspeisen

1	Antipasti vegetariani, vegetarische Vorspeisen nach "Art des Hauses"	1,3,7,9,12,a,b,c,d,j	7,00
2	wie Nr. 1, aber für zwei Personen		12,50
3	Antipasti con carne, Vorspeisenauswahl mit Fleisch, Fisch und mariniertem Gemüse	1,2,7,9,12,14,a,b,c,d,j	9,50
4	wie Nr. 3, aber für zwei Personen		17,50
5	Carpaccio, argentinisches Rinderfilet, hauchdünn geschnittenes Fleisch, frische Champignons, marinierter Rucola und gehobelter Parmesan	7	10,50
6	Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbfleisch, angerichtet mit cremiger Sauce von Thunfisch und Kapern	1,6,7,10,a,h,j	9,50
7	Parmaschinken auf Melone, hauchzart, serviert auf Spalten von frischer Honigmelone	b,c,l	10,50
8	Schafskäse, überbacken aus dem Ofen, mit frischen Tomaten, feinen Oliven, milden Peperoni und gehobeltem Parmesan	7,12,b,c,d	7,50
9	Bruschetta "Classica", 2 Scheiben Röstbrot, mit Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum und milder Peperoni	1,3,7,b,c	5,00
10	Bruschetta "Avantgarde", wie Nr. 9, zusätzlich mit Mozzarella überbacken (Ausprache Bruschetta = Brusketta)	1,3,7,b,c	6,00
11	Bruschetta "con Parma", wie Nr. 9, zusätzlich mit feinem Parmaschinken	1,3,7,b,c,l	6,50
12	Tomate "Caprese", frische Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und feinstes Olivenöl	7,b,c	6,00



Suppen

20	Gemüsesuppe , als Vorsuppe leicht, mit frischen Kräutern und Parmesan	7,9	4,50
21	Tomaten-Creme-Suppe , als Vorsuppe würzig und mit Gin verfeinert, oben ein Sahnehäubchen	7,9,b	5,00
22	Hummer-Dill-Suppe , als Vorsuppe cremig und mit Shrimpsinlage	2,7,9,14,a	5,50

Salate

30	Gemischte Blattsalate der Saison mit Tomaten, Paprika, milden Zwiebeln, feinen Oliven, milden Peperoni, Gurken und Italian Dressing	6,9,10,b,c,d	5,00
31	Tomaten Salat , mit Tomaten, roter Zwiebel, mildem Gorgonzola und Balsamico-Dressing	6,7,9,10	6,00
32	Avantgarde Salat gemischter Salat mit frischer Tomate, Gurken, Zwiebeln feinen Oliven, Vorderschinken, Thunfisch, Kapern und Ei	3,6,9,10,b,c,d,j,l	9,50
33	wie Nr. 32, zusätzlich mit Hähnchenbrust		11,50
34	Italia Salat Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan, Balsamico-Essig und feinem Olivenöl	5,6,7,8	9,00



Fisch

40	Zanderfilet gebraten, kross auf der Haut gebraten, an cremiger Sauce von Limonen, Grauburgunder und Rosa Pfeffer, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse	1,7,9,12	16,50
41	Lachsfilet gegrillt, mit Blattspinat in Gorgonzola-Ricotta-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse	1,7,9	17,50
42	Steinbeißerfilet gebraten, mit Shrimps in cremiger Hummer- Cognac-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse mediterraner Art	1,2,7,9,14,a	16,50
43	Garnelen gebraten, in pikanter Olivenöl- Knoblauch-Sauce mit Paprika, Oliven, Lauchzwiebel und Peperoni, dazu ein gemischter Salat	2,6,9,10,12,14,b,c,d	17,50
44	Tintenfischtuben vom Grill, auf mariniertem Rucola, mit frischen Kräutern, Knoblauch, feinem Olivenöl und gemischtem Salat	6,9,10,12,b,c,d	14,50
45	Garnelen , auf Tagliatelle (Bandnudeln) mit Mango an cremig- würziger Sauce von mildem Curry und Rosa Pfeffer, dazu Gemüse nach mediterraner Art	1,2,3,7,14	18,50
46	Fischsuppe , herzhaft mit reichhaltiger Einlage und würziger Kombination von Ingwer, Safran und Stangensellerie, sowie verschiedenen feinen Kräutern. Dazu frisch geröstetes Würzbrot	1,2,3,7,9,12,14,a,b	11,50
47	Neptun-Platte , vom Grill, Fischplatte mit Zander, Lachs, Steinbeißer und Tintenfisch an cremiger Hummer-Dill-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse mediterraner Art	1,2,7,9,14,a,b	19,50
48	wie Nr. 47, aber für zwei Personen		38,00

Alternative Beilage servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage



Fleisch

-
- | | | | |
|----|---|--------------|--------------|
| 50 | Rinderfilet , 200g argentinisch, zart gegrillt,
an würziger Sauce mit grünem Pfeffer, mildem Curry und
feinem Cognac, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes
Gemüse | 1,7,9 | 23,00 |
| 51 | Rinderfilet , 200g argentinisch, vom Grill,
mit gemischten Pilzen an lieblicher Trüffel-Honig-Sauce, dazu
Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse | 1,5,7,8,9,12 | 24,50 |
| 52 | Entrecôte "alla Livornese" , 250g argentinisch, gegrillt,
mit Oliven, Zwiebeln und Kapern an herzhafter Tomaten-
Oregano-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse
mediterraner Art | 9,12,b,d | 22,50 |
| 53 | Rinderfiletspitzen "Gorgonzola" ,
mit frischen Champignons an cremiger Mascarpone-
Gorgonzola-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse
mediterraner Art | 1,7,9 | 22,00 |
| 54 | Kalbsroulade ,
gefüllt mit Schinken und Mozzarella, an cremiger Pernod-
Tomaten-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und feines Gemüse | 1,7,9,b | 15,00 |
| 55 | Saltimbocca
Kalbsmedaillons in einem Mantel von feinem Parmaschinken,
dazu eine leichte Weißwein-Salbei-Sauce, Rosmarinkartoffeln
und Gemüse mediterraner Art | 1,7,9 | 16,50 |
| 56 | Kalbsleberscheiben , zart gebraten,
an einer Salbei-Butter-Sauce mit Prosecco, dazu ein Kartoffel-
Mandel-Mus und Gemüse mediterraner Art | 1,5,7,8,9,12 | 17,50 |
| 57 | Lammfilet nach mediterraner Art,
mit Paprika, Cherry-Tomaten, Zwiebeln, verfeinert mit
Rosmarin und bestem Olivenöl, dazu Rosmarinkartoffeln und
Gemüse mediterraner Art | 9,12 | 18,50 |

Alternative Beilage servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage



Fleisch

58	Schweinefilet gegrillt, auf gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu hausgemachte Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Gemüse nach mediterraner Art	9	16,00
59	Schweinefiletspitzen gebraten, mit Steinpilzen und Lauchzwiebeln an cremiger Sauce von Rahm und Rosa Pfeffer, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse	1,7,9	16,00
60	Hähnchenbrust vom Grill, auf gebratenen Paprikastreifen, Zucchini und Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Kräuterbutter und ein gemischter Salat	6,9,10,b,c	13,00
61	Hähnchenbrust saftig gebraten, mit Vorderschinken und Ananas gratiniert, an würziger Curry- Creme-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse	1,7,9,b,c,h,l	14,00
62	Fleischplatte frisch vom Grill, feines Entrecôte, Schweinefilet und Hähnchenbrust an cremiger Sauce von grünem Pfeffer und Brandy, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse mediterraner Art	1,7,9,b	20,50
63	wie Nr. 62, aber für zwei Personen		39,00

Alternative Beilage servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage

Sonstige Beilagen

-	Gemüse , mediterraner Art	9	4,00
-	Tagliatelle , (Bandnudeln) in Butter geschwenkt	1,3	4,00
-	Bratkartoffeln , hausgemacht	9	4,00
-	Kartoffel-Mandel-Stampf , hausgemacht	1,5,7,8,9	4,00
-	Kartoffel-Lauch-Gratin , hausgemacht	1,7,9,a,l	4,00
-	Kartoffelstäbchen <u>oder</u> Krokette	1,7,8,9	3,50

Alternative Beilage servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage



Pasta / Nudeln

70	Meine Lieblingspasta, wählen Sie 1 x Nudelsorte plus 1 x Sauce: Penne (Röhrennudeln) Aglio e Olio (Knoblauch) 9,12 Spaghetti Arrabbiata (scharf-würzig) 9,b,c Tagliatelle (Bandnudeln) Bolognese (Hackfleisch) 9,b Tortellini (Teigtaschen) Carbonara (Ei & Speck) 3,9 alles 1,3 Gorgonzola (Käse) 7,8 Pesto (Kräuter-Würzsauce) 7,8,9 Amatriciana (Speck, Zwiebeln) 9,b,c	8,50
71	Gemischte Pastaplatte für 2, 3 Varianten 1,2,3,7,9,14,a,b,c Tagliatelle mit Lachs, Spaghetti Carbonara und würzige Penne Arrabbiata	21,50
73	Tagliatelle Salmone, 1,2,3,7,9,14,a mit Lachs und frischen Lauchzwiebeln an cremiger Hummer-Cognac-Sauce	10,50
74	Spaghetti mit herzhafter Cherry-Tomaten-Sauce und frischen Kräutern, mit Garnelen 1,2,3,9,14,b	12,50
75	wie Nr. 74, mit Meeresfrüchten statt Garnelen	9,50
76	Penne mit Sauce von Rinderhackfleisch, Vorderschinken, frischen Champignons und feinen Kräutern, mit Käse im Ofen gratiniert 1,3,7,9,b,c	9,00
77	Lasagne hausgemacht, 1,3,7,9,a,b klassischer Nudelaufbau mit Bechamel und frischer Bolognese-Sauce, etwas Knoblauch, im Ofen überbacken	9,50
78	Penne con Petti di Pollo b Hähnchenbruststreifen, frischer Brokkoli und Mozzarella an einer cremigen Tomaten-Sauce	10,50
97	Spaghetti nach "Art des Hauses", 1,3,7 Spaghetti an würziger Safran-Parmesan-Sauce mit Champignons, aus dem großen Parmesanlaib. Gerne direkt am Tisch von uns zubereitet.	14,50
98	wie Nr. 97, zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen 1,3,7	16,50
99	wie Nr. 97, zusätzlich 4 x Garnele vom Grill 1,2,3,7,14	19,90



Pizza

80	Pizza "Sole Mio" Pizza mit Belag von feiner Salami, Vorderschinken, Champignons und milden Peperoni	1,3,7,a,b,c,j,l	9,00
81	Pizza "Romeo" mit Belag von Vorderschinken, Anchovis, Oliven, Kapern und Mozzarella	1,3,7,12,a,b,d	10,00
82	Pizza "Tonno" Pizza mit Belag von Thunfisch und roten Zwiebeln	1,3,7,a,b,j	8,50
83	Pizza "Gamberoni" Pizza mit Garnelen, Tomaten und Mozzarella	1,2,3,7,14,a,b	12,50
84	Pizza "Parma" Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanspänen	1,3,7,a,b,c,l	11,50
85	Pizza "Hawaii" Pizza mit Vorderschinken, Ananas und Mozzarella	1,3,7,a,b,c,h,l	8,00
86	Pizza "Marinara" Pizza mit Belag von feinen Meeresfrüchten, Knoblauch und Paprikastreifen	1,2,3,4,7,9,14,a,b	10,00
87	Pizza "Salami Calabrese" Pizza mit Belag von scharfer Salami aus Kalabrien, roten Zwiebeln und Mozzarella	1,3,7,a,b,c,j,l	9,50
88	Pizza "Vegetariana" die vegetarische Pizza mit Belag von Gemüse, Tomaten und Mozzarella	1,3,7,9,a,b,c,d	9,00
89	Pizza "Bolognese" Pizza mit Bolognese-Sauce und mildem Schafskäse	1,3,7,9,a,b	8,50
90	Pizza "Avantgarde" Pizza mit Belag von Hähnchenbrust, frischen Tomaten, cremigem Gorgonzola-Käse und Mozzarella	1,3,7,a,b	10,50

Alternative Pizzavariationen servieren wir gerne auf Anfrage



Dessert

100	Eiscreme, 3 besondere Kugeln mit Sahne, je 1 x Schokolade, Vanille und Erdbeer	1,3,5,6,7,8,a	5,00
101	Vanilleeis, mit heißer Schokolade und Sahne	1,3,5,6,7,8	5,50
102	Vanilleeis, mit heißen Waldfrüchten und Sahne	1,3,5,6,7,8	5,50
103	Zitronen-Kiwi-Sorbet, hausgemacht, mit einem kleinen Schuss Prosecco	1,3,5,6,7,8,12,a	5,50
104	Cappuccino-Tiramisu, Löffelbiskuit-Dessert, cremig, hausgemacht mit Mascarpone, Kaffee, sowie Amaretto	1,3,5,6,7,8	5,00
105	Tartufo bianco, weißes Schokoladeneis in Trüffelform, mit Sahne	1,3,5,6,7,8,a	5,00
106	Cassata, Schichteischnitte, mit kandierten Früchten nach sizilianischer Art	1,3,5,6,7,8,a	5,00
107	Schokoladensoufflé, warm, serviert mit flüssigem Schokokern an cremigem Spiegel von Eierlikör und gerösteten Mandeln	1,3,5,6,7,8,a	5,50
108	Dessert-Variationen "Ti amo", nach Art des Avantgarde als Portion für 2 Personen	1,3,5,6,7,8,a	12,00

Information zu eventuell vorhandenen allergenen Stoffen oder Zusatzstoffen:

1 = Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse

8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse

2 = Krebstiere und Erzeugnisse

9 = Sellerie und Erzeugnisse

3 = Eier und Erzeugnisse

10 = Senf und Erzeugnisse

4 = Fisch und Erzeugnisse

11 = Sesamsamen und Erzeugnisse

5 = Erdnüsse und Erzeugnisse

12 = Schwefeldioxid und Sulfite und Erzeugnisse

6 = Soja und Erzeugnisse

13 = Lupine und Erzeugnisse

7 = Laktosehaltige Milch und Erzeugnisse

14 = Weichtiere und Erzeugnisse

a = Farbstoff

h = mit Süßungsmittel

b = Konservierungsstoff

i = Säuerungsmittel

c = Antioxidationsmittel

j = Nitritpökelsalz und Nitrit

d = geschwärzt

k = koffeinhaltig

e = gewachst

l = Phosphat

f = mit Geschmacksverstärker

M = Chinin

g = Hinterschinken



Kinder - Suppen

500	Tomatensuppe cremig, mit Sahnehäubchen	7,9,b	4,50
501	Kraftbrühe, mit Teigtaschen	1,3,7,9	4,50

Kinder - Pasta

502	Spaghetti, mit würziger Tomaten-Sauce	1,3,9,b	5,50
503	Penne, Röhrennudeln mit Hackfleisch-Sauce	1,3,9,b	5,50
504	Tortellini, mit Schinken-Sahne-Sauce	1,3,7,9,b,c,l	5,50



Kinder - Hauptgerichte

515	Pizza Schinken, mit 20 cm	1,3,7,b,c,l	5,50
516	Pizza Salami, mit 20 cm	1,3,7,a,b,c,j,l	5,50
517	Hähnchen-Nuggets, Kartoffelstäbchen, Ketchup	1,3,6,7,9,10,a,b,h	7,00
518	Fischstäbchen, Kartoffelstäbchen, kleiner Salat und Ketchup	a,b,h	7,50
519	Hähnchenbrust gegrillt, dazu Gemüse und Kartoffelpüree	1,5,7,8,9	8,50
520	Räuberteller, ein Extrateller zum mitessen		0,00



Kinder - Desserts

521	Eis, wahlweise als Schlumpf-Eis, oder eine Kugel Vanille-Eis	1,3,5,6,7,8,a	1,40
-----	--	---------------	------

Cocktail


alkoholfrei

Sunset Cliff	a	7,50
Orangen-, Zitronen- und Ananassaft, Pfefferminzsirup, Grenadine		
Ipanema	a	6,50
Ginger Ale, Zitronensaft, Limetten, Minze und Rohrzucker		
Tropical Colada	a	7,50
Ananassaft, Mangosirup, Maracujasaft, Kokossirup und Sahne		



Cocktail

alkoholisch

Moscow Mule	a		7,50
Absolut Vodka mit Ginger Beer und frischem Limettensaft. Bei uns in der traditionellen Kupfertasse serviert			
Maracuja Split	a		8,00
Likör 43 und Vodka, mit Mango- und Maracujasaft und Sahne			
Bahama Mama	a		8,00
Rum, Orangen-, Zitronen- und Ananassaft, Kokos- und Erdbeersirup			

Alternative Cocktails servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage



Spirituosen

Aquavit / Korn

Aalborg Jubiläums Akvavit, Dänemark, von "aqua vitae", wie "Wasser des Lebens", 40 % Vol.	a	4 cl	4,00
Linie Aquavit, Norwegen In 19 Wochen auf dem Schiff über den Äquator, 41,5 %	a	4 cl	4,00
Korn, Deutschland Getreidebrand, seit 15. Jahrhundert bekannt		4 cl	2,50
Helbing Kümmel, Norddeutschland Ist seit 1836 auch als "Köm" bekannt, 35 % Vol.		4 cl	3,00

Weinbrand / Brandy

Brandy "della casa", unser Haus-Brandy	a	4 cl	3,50
Osborne Veterano, Spanien seit 1772 mit dem Stier, Solero aus Südspanien, 30 % Vol.	a	4 cl	4,00
Vecchia Romagna, Italien seit 1820 aus Bologna, mild und weich, 38 % Vol.	a	4 cl	4,50
Brandy 103, Spanien aus feinsten Trauben aus Jerez in Andalusien, 30 % Vol.	a	4 cl	4,00
Asbach Uralt, Deutschland 1892 in Rüdesheim am Rhein gegründet, 40 % Vol.	a	4 cl	4,50
Calvados Papidoux VSOP, Frankreich fruchtiges Aroma, süßliche Note, 40 % Vol., Normandie	a	4 cl	4,50



Spirituosen

Grappe

Grappa "Avantgarde RA", goldgelb, nur hier bei uns erhältlich	a	4 cl	4,00
Grappa "Il Bacio delle Muse", Italien klarer weicher Grappa von Marcati mit 40 % Vol.		4 cl	4,00
Grappa "Il Bacio delle Muse", Italien goldfarbener Grappa Riserva von Marcati mit 40 % Vol.	a	4 cl	4,00

Alternative Grappa - Spezialitäten servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Kräuter & Bitter

Averna, Italien seit 140 Jahren, aus 60 verschiedenen Kräutern, 29 % Vol.	a	4 cl	3,00
Ramazzotti, Italien Halbbitter-Likör aus 33 Kräutern und Pflanzen, 30 % Vol.	a	4 cl	3,00
Fernet Branca, Italien seit 1841 ein erfolgreicher Magenbitter aus Mailand, 39 % Vol.	a	4 cl	3,00
Fernet Menta, Italien mit Minzaroma, ein Bitter aus Mailand, 32 % Vol.	a	4 cl	3,00
Jägermeister, Deutschland seit 1934 ein Gemisch aus 56 Kräutern, 35 % Vol.	a	4 cl	3,00
Cynar, Italien ein italienischer Likör aus Artischocken, mit 16,5 % Vol. (dtsch. Aussprache: "Tschinar")	a	5 cl	4,50



Spirituosen

Rum / Ron

Bacardi , aus Kuba Rum seit 1862, verschiedene Sorten	a	4 cl	3,00
Havana Club , aus Kuba Cuba-Rum, seit 1935 erfolgreich, mit 40 % Vol.	a	4 cl	3,00
Ron Pampero Aniversario , Venezuela Rum aus Eichenfässern, karibisch, 12 Jahre, 40 % Vol.	a	4 cl	5,50

Whisky / Whiskey

Ballantines , Schottland Scotch Whisky seit 1823, mit 40 % Vol.	a	4 cl	3,50
Johnny Walker Red Label , Schottland meistverkaufter der Welt, Blended Malt mit 40 % Vol.	a	4 cl	3,50
Johnny Walker Black Label , Schottland 12 Jahre alt, seit 1870 ein Blended Malt Whisky, 40 % Vol.	a	4 cl	5,50
Jack Daniels , USA Südstaaten, Lynchburg in Tennessee seit 1866, 40 % Vol. Tennessee Whiskey, mit Holzkohle veredelter Bourbon	a	4 cl	3,50

Obstbrand / Brände

Williams Christ Birne , von Pircher aus Südtirol	4 cl	3,50
Obstbrand / Obstler , von Pircher aus Südtirol	4 cl	3,50
Kirschwasser , von Pircher aus Südtirol	4 cl	3,50
Himbeergeist , von Pircher aus Südtirol	4 cl	3,50



Spirituosen Likör / Liqueur

Amaretto , Italien italienischer Mandellikör, meist 20-30% Vol.	a	2 cl	3,00
Baileys , Irland Creamlikör aus irischem Whiskey und Sahne, mit 17% Vol.	a	4 cl	3,50
Sambuca , Italien klarer Anislikör, brennend mit Kaffeebohnen serviert, meist 38-42% Vol.	a	2 cl	2,50
Sambuca al caffè , Italien Anislikör mit Kaffeegeschmack, meist 31-36%	a	2 cl	2,50
43-er , Spanien Rezeptur aus dem Jahre 209 vor Christi, mit 31% Vol.	a	4 cl	3,50
Marsala , feiner sizilianischer Likörwein, meist 17-20% Vol.	a	4 cl	3,00
Frangelico , ein Traum von Nuss, auf Eis, zu Espresso oder Kaffee mit 24%	a	4 cl	4,00
Cointreau , Frankreich aus den Schalen süßer und bitterer Orangen, 40% Vol.		4 cl	4,00
Grand Marnier , Frankreich seit 1880 aus karibischen Bitterorangen hergestellt, 40% Vol.		4 cl	4,50

Longdrinks mit 0,2 l

Vodka Lemon <u>oder</u> Orange , mit Absolut Vodka		4 cl	6,50
Vodka Cranberry <u>oder</u> Maracuja mit Absolut Vodka		4 cl	6,50
Whisky Cola , mit Jack Daniels, Red Label, Ballantines	a	4 cl	6,50
Rum Cola , mit Bacardi oder Havana	a,b,k	4 cl	6,50
Gin Tonic , mit Gordons oder Bombay Sapphire	a	4 cl	6,50



Bier

Hövels , vom Fass, Komposition der Extraklasse! Bierbrauer seit dem Jahre 1518, Dortmunder Bier. Ideale Kombination aus Gersten-, Weizen- und Röstmalz. Das Hövels wurde 2009 zum offiziellen Bier der Sommelier Union Deutschland e. V. gekürt.	0,30 l	2,80
Radeberger , vom Fass größte Brauereigruppe Deutschlands aus Dresden	0,25 l 0,40 l	2,30 3,40
Warsteiner , Flasche seit 1753 als Bierbrauer in Nordrhein-Westfalen	0,50 l	3,80
Schöffelhofer Weizen , Flasche Bier mit 5,0 %, unsere Empfehlung von Binding	0,50 l	3,80
Schöffelhofer Weizen , Flasche Alkohol bei 0,4 % Vol, perfekter Durstlöscher für Radfahrer	0,50 l	3,80
Jever Fun , Flasche Pilsner aus Ostfriesland, Alkohol unter 0,5% vol.	0,33 l	2,70
Alsterwasser auch Radler genannt, Mischgetränk aus Radeberger Bier und Limonade	0,25 l 0,40 l	2,30 3,40
Vitamalz , Malztrunk seit 1920 erfunden, Flasche	a 0,33 l	2,70

Prosecco und Champagner

Prosecco , Italienischer "frizzante", aus Venetien	12	0,10 l 0,75 l	3,50 19,50
Champagner Brut , ein Glas von unserer Hausmarke	12	0,10 l	8,00
"Moët & Chandon" , Champagne Imperial, gegründet 1743, Top-Produzent von Champagner	12	0,75 l	75,00
"Moët & Chandon" , Champagne Imperial Rosé, mit Aromen von Waldbeeren und Johannisbeeren	12	0,75 l	85,00



Getränke alkoholfrei

San Pellegrino,	0,75 l	5,00
mit Kohlensäure, Wasser aus der Flasche	0,25 l	2,20
Acqua Panna,	0,75 l	5,00
stilles Wasser, aus der Flasche	0,25 l	2,20
Cola, Cola Zero, Cola Light, Fanta,	0,20 l	2,20
<u>Sprite</u> oder Spezi, im Glas	a,b,c,h,k 0,40 l	3,90
Schweppes, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	2,30
<u>oder</u> Tonic Water, aus der Flasche	a,i,m	

Säfte

Apfel-, Orangen-, Maracuja-, Cranberry-,	0,20 l	2,30
Kirsch-, Ananas- oder Bananensaft	0,40 l	4,30
Saftschorle,	0,20 l	2,10
von den oben genannten Säften	0,40 l	4,10
Kiba,	0,20 l	2,30
Mix aus Kirsch- und Bananensaft	0,40 l	4,30



Heißgetränke

Espresso, der kleine anregende Schluck aus Italien	k	2,00
Espresso Macchiato, ein Espresso mit Milchschaumhaube	7,k	2,20
Espresso corretto, verfeinert mit kleinem Schuss, wahlweise mit Sambuca, Grappa, Amaretto oder Weinbrand	k	2,70
Espresso doppio, ein doppelt großer Espresso	k	3,00
Cappuccino, bestehend aus Espresso, Milch und Milchschaum	7,k	2,70
Latte Macchiato, aus Espresso, Milchschaum und etwas mehr Milch ...verfeinert mit Caramel-, Nuss- oder Vanille-Sirup	5,7,8,k	3,00 3,30
Milchkaffee, Kaffee mit hohem Anteil von frischer Milch	7,k	3,00
Heiße Schokolade, mit einem kleinen Sahnehäubchen	6,7	2,50
Heiße Schokolade "Avantgarde", mit Sahne und einem Schuss Amaretto	5,6,7,8	3,50
Kaffee, eine Tasse auf Basis von italienischem Espresso	k	2,20
Tee, eine Tasse Teebeutel, wahlweise als Darjeeling, Earl Grey, Assam, Grüner Tee, Pfefferminz- oder Früchtetee	k	2,10

Hausweine



Weiß, Chardonnay "Fontamara", Abruzzen, ¹²⁾		
Wein duftet nach exotischer Frucht wie Banane, zarte blumengelbe Noten. Frisch, weich und sehr angenehm.	0,2 l	3,90
Strohgelbe Farbe mit grünlichen und glänzenden Nuancen.	0,5 l	8,90
	1,0 l	16,90



Rosé, Rosato "Fontamara", Abruzzen, ¹²⁾		
Wein mit charakteristischer kirschroter Farbe, intensiv fruchtig mit Aromen von Beerenobst, angenehm für den Gaumen, typischer Mandelnachgeschmack. Passt zu Wurstwaren, Vorspeisen, Pizza, hellem Fleisch, Gemüse, Fischsuppe.	0,2 l	3,90
	0,5 l	8,90
	1,0 l	16,90



Rot, Merlot „Fontamara“, Abruzzen, ¹²⁾		
Schöne Duft - und Geschmacksnoten. Rubinroter Wein mit Noten von Gras und Gewürzen verbinden sich mit Düften von reifer Frucht. Frisch, harmonisch und langanhaltend.	0,2 l	3,90
	0,5 l	8,90
	1,0 l	16,90



Rot, Lambrusco "Riunite", Reggio Emilia, ¹²⁾		
lebendige rubinrote Farbe, das Bouquet duftig, fruchtig nach Waldbeeren und Kirschen und lang Anhaltend. Am Gaumen süß, frisch und spritzig!	0,2 l	3,90
	0,5 l	8,90
	1,0 l	16,90

Weinschorlen

Weißweinschorle,	¹²⁾	0,2 l	3,20
aus Chardonnay und Mineralwasser		0,4 l	5,20
Rotweinschorle,	¹²⁾	0,2 l	3,20
aus Merlot und Mineralwasser		0,4 l	5,20
Roséweinschorle,	¹²⁾	0,2 l	3,20
aus Rosato und Mineralwasser		0,4 l	5,20

Alternative Zusammenstellungen servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage

Weine rot



Col di Sasso, Banfi, Toskana 12) 0,20 l 4,90

Mischung aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon.
Voller, weicher, ausgewogener Geschmack, trinkfertig.
Frisches, sortentypisches Bukett mit einer Würznote
bereichert. Rubinrot, jung aber sehr intensiv.

Flasche 0,75 l 17,50



Nero d'Avola "Paolini", Gurgo, Sizilien, 12) 0,20 l 5,70

Rubinrot, Duft von Kirsche, Pflaume und Johannisbeere.
Leichte Würze, am Gaumen vollmundig und saftig,
geschmeidig und rund. Bestens zu Nudeln mit kräftigen
Saucen und Fleischgerichten.

Flasche 0,75 l 18,90



Barbera d'Asti "Batasiolo", Piemont, 12) 0,20 l 6,30

Rotwein punktet mit intensivem, lebhaften Geschmack
am Gaumen, schmeichelnd mit Nuancen roter Beeren.
Schön ausbalanciert, mild, besonders in Kombination mit
Fleischgerichten und herzhaften Saucen.

Flasche 0,75 l 20,90



Montepulciano "Fosso Corno", Abruzzen 12) 0,20 l 6,70

fruchtig-würziger Duft nach Weichselkirschen,
Brombeeren und süßen Gewürzen. Samtig mit einem
Hauch Lakritze und Pflaume, guter Textur und einem
langen Abgang. Passt zu Pasta mit Fleischsauce, Pizza
mit Salami, Schinken oder gereiftem Käse.

Flasche 0,75 l 21,90



Syrah Sallier de La Tour, Sizilien, 12) 0,20 l 6,90

Geschmack von Waldfrüchten mit koketter Süße. Im Glas
rubinrot mit violetten Reflexen, offenbart ein Bukett mit
Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen. Passt zu
Pasta, Wild, Grillfleisch, Lamm, würzigem Käse.

Flasche 0,75 l 22,90



Primitivo "Conte di Campiano", Apulien 12) 0,20 l 7,50

Primitivo di Manduria, erinnert an eingekochte Früchte.
Geschmacksnoten über Kirsche, Pflaume, Zimt- und
Vanillenoten, weich und aromatisch abgerundet mit einer
warmen und konzentrierten Fruchtsüße, rundes Finish.

Flasche 0,75 l 24,90

Weine rosé



Chiaretto Bardolino Classico, vom Gardasee 12) 0,20 l 4,90
 frischer, junger Roséwein von Lenotti mit Struktur und Substanz. Fruchtige Noten von Erdbeeren und Himbeeren mit würzigen Aromen von Zimt und Nelken. Mineralische Note, leicht salzig wirkend. Passt sehr gut zu Geflügel Fischgerichten, zu Salat und tomatisierten Saucen.

Flasche 0,75 l 17,50

Weine weiß



Grauburgunder "Fontamara", Abruzzen, 12) 0,20 l 4,50
 ein Pinot Grigio mit strohgelber Farbe. Charakteristisch sind fruchtige Düfte mit blumigen Noten und Aromen von Honig-Melonen und Zitrone.
 Frischer Geschmack, angenehm und harmonisch.

Flasche 0,75 l 16,50



Riesling "G. & L. Anselmi", aus Friaul 12) 0,20 l 4,90
 Wein in lebhaftem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Duft nach Zitrusfrüchten und Obstwiese. Am Gaumen mit spürbarer aber angenehmer Säure und Frucht, weiches Mundgefühl. Im Abgang lang und mit belebender und fruchtiger Frische. Passt gut zu cremigen Saucen, Meeresfrüchten und mediterranem Gemüse.

Flasche 0,75 l 17,50



Cima Bianca "Fosso Corno", IGT, Abruzzen, 12) 0,20 l 5,40
 mit leuchtender, strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase Aromen von Apfel, Aprikosen und ein wenig Pampelmuse. Am Gaumen klar und sehr aromatisch, mit einer gut ausgewogenen Säure. Eleganter Körper und mittellanger Abgang.

Flasche 0,75 l 18,50



Sauvignon Blanc "Borgo Molino", Venetien, 12) 0,20 l 5,80
 mit frischer Säure und einer ordentlichen Portion Lebendigkeit. Idealer Begleiter von Salat mit Ziegenkäse. Frisch und aromatisch, herrlich nach Stachelbeeren, Paprika, Kräutern und Zitrusfrüchten duftend. Lebendig auf der Zunge.

Flasche 0,75 l 19,00

Weine weiß



Vermentino "Villa Solais", DOC, Sardinien, 12) 0,20 l 6,00
 zeichnet sich aus durch einen sehr fruchtigen Duft und leicht säuerlichen Geschmack mit lieblicher Note. Passt vorzüglich zu Meeresfrüchten, Fisch, Fleisch und kräftigem Grillgut.

Flasche 0,75 l 19,50



Gavi "Batasuolo", DOCG, aus Piemont 12) 0,20 l 6,50
 Strohgelbe Farbe mit stark grünlichen Reflexionen. Weich, mit charakteristischen Aromen von frischen Früchten und weißen Blumen. Trocken, sehr erfrischend, wunderbar ausbalanciert und ausdrucksvoll.

Flasche 0,75 l 21,50



Dessertwein DOC, Toskana, 12) 5 cl 5,50
 Vin Santo del Chianti von Rocca delle Macie, mit 15 % Vol., klassischer lieblich-süßer italienischer Dessertwein.

Gerne empfehlen wir Ihnen auf Wunsch die passende Weine



Weitere Wein - Raritäten finden Sie auf unserer Sonderkarte