



Benvenuto!
HERZLICH WILLKOMMEN!

Das Ristorante „Marco Polo Tre“ eröffnete seine Pforten am 16. Februar 2014. Bereits nach kurzer Zeit hat sich unser Ristorante als gut besuchtes Lokal etabliert. Täglich verwöhnen wir unsere Gäste mit italienischen Köstlichkeiten.

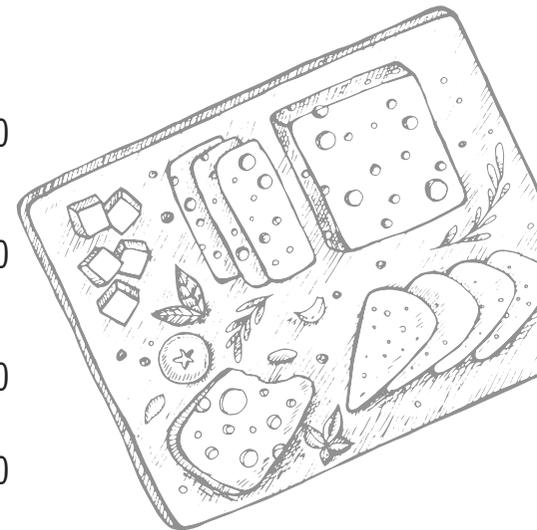
Unser freundliches Team zeichnet sich durch seinen Charme und die individuelle Betreuung jedes Gastes aus. Das Ristorante Marco Polo Tre befindet sich mitten in Biesdorf und ist auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut zu erreichen.

Erleben Sie pures italienisches Flair und genießen Sie mediterrane Gaumenfreuden in einem gemütlichen, stilvoll eingerichteten Ambiente. Unsere große Auswahl an Speisen und Weinen lässt keine Wünsche offen. Unser einladendes und modernes Ristorante bietet Platz für 120 Personen und 60 Plätze auf unserer überdachten Terrasse.

Buon Appetito
GUTEN APPETIT

ANTIPASTI VORSPEISEN

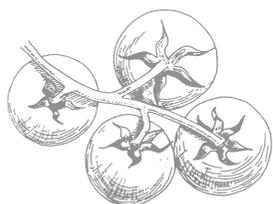
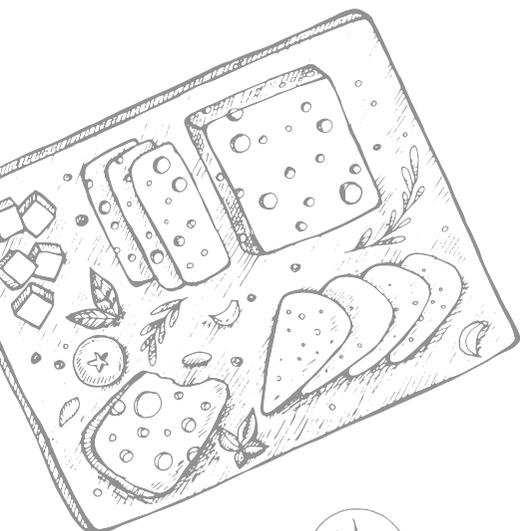
- | | | |
|-----|---|-------|
| 1. | BRUSCHETTA (4 Stück) ^{1,7,m,h}  | 7,90 |
| | <i>hausgemachte ital. Spezialität: geröstete Brotscheiben belegt mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch, dazu Hirtenkäse und Oliven</i> | |
| 2. | FOCACCIA POMODORO ^{1,7,h,m}  | 8,90 |
| | <i>ital. Pizzabrot belegt nach Bruschetta-Art, mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, dazu Hirtenkäse und Oliven</i> | |
| 3. | FORMAGGIO AL FORNO ^{1,7,m}  | 10,90 |
| | <i>Hirtenkäse und Kirschtomaten in leichter Sahnesauce, mit Mozzarella Ofen überbacken</i> | |
| 4. | BROCCOLI AL FORNO ^{1,7,m} | 10,90 |
| | <i>frischer Broccoli in Gorgonzola-Sahnesauce mit ital. Hinterschinken und Mozzarella im Ofen überbacken</i> | |
| 5. | FUNGHI PICASSO ^{1,7,d,e} | 10,90 |
| | <i>frische Champignons mit Gorgonzola, ital. Hinterschinken und Mozzarella im Ofen überbacken</i> | |
| 6. | BUFALA ALLA CAPRESE ^{7,8,12,h}  | 10,50 |
| | <i>Büffelmozzarella D.O.P. mit Kirschtomaten, Oliven und Basilikum auf einem Rucolanest</i> | |
| 7. | CARPACCIO DI MANZO ^{7,10} | 14,50 |
| | <i>hauchdünne Scheiben vom rohen Black Angus Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola, Pinienkernen und geriebenem Grana Padano D.O.P., dazu Knoblauch-Öl</i> | |
| 8. | VITELLO TONNATO ^{3,4} | 14,50 |
| | <i>hauchdünne Scheiben vom Kalbsfleisch mit Thunfischmayonnaise, Kapern und Rucola</i> | |
| 10. | ANTIPASTO MISTO GRANDE ^{1,3,4,7,8,10,d,e} | 32,90 |
| | <i>gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen nach Art des Hauses, mit Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato, Parmaschinken, gegrillten Zucchini und Auberginen, Büffelmozzarella D.O.P. und mariniertes Paprika</i> | |



UOVA ITALIENISCHES OMELETTE Zubereitung nur bis 17:00 Uhr

- | | | |
|-----|---|-------|
| 15. | OMELETTE CONTADINO ^{3,7} | 10,90 |
| | <i>Bauern-Omelette mit Kartoffeln, ital. Parmaschinken und Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat</i> | |
| 16. | OMELETTE PAESANA ^{3,7,d,e} | 10,90 |
| | <i>mit Käse, ital. Hinterschinken und frischen Champignons, dazu ein Beilagensalat</i> | |





ZUPPE SUPPEN

21. **CREMA DI POMODORO**^{7,8,9}  5,50
Tomatencremesuppe
22. **ZUPPA DI PESCE**^{1,4,7,8,9} 12,50
mit Fischfiletstreifen, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce, dazu Knoblauchbrot

INSALATE SALATE

30. **INSALATA DI CONTORNI**^{3,7,10}  4,50
kleiner Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing „vorneweg“
31. **INSALATA TONNO**^{3,4,7,9,10} 11,90
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und hausgemachtem Dressing
32. **INSALATA FORMAGGIO**^{3,7,10,m}  12,50
gemischter Salat mit Hirtenkäse, gehobelter Grana Padano D.O.P., Ei und hausgemachtem Dressing
33. **SCHOPSKA-SALAT**^{7,m}  11,90
mit Tomaten, Paprika, Gurken, roten Zwiebeln, geriebenem Hirtenkäse und Balsamico-Vinaigrette
34. **INSALATA MEDITERRANEA**^{7,10,h}  14,90
Salatvariation mit Rucola, Kirschtomaten, gegrilltes Gemüse, Büffelmozzarella D.O.P., gehobeltem Grana Padano D.O.P., Balsamico-Vinaigrette
35. **INSALATA DELLA CASA**^{3,7,9,10,m} 13,90
gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Hirtenkäse, dazu hausgemachtes Dressing
36. **INSALATA RUCOLA**^{1,7,8} 17,90
Salatvariation aus Rucola, Walnüssen, Kirschtomaten, Champignons, Paprikastreifen, roten Zwiebeln, gehobeltem Grana Padano D.O.P., Balsamico-Vinaigrette, dazu nach Wahl:
- gegrillte Hähnchenbrust
 - 2 gebratene Riesengarnelen (6-8/lbs.)
 - gegrilltes norwegisches Lachsfilet
 - gegrilltes neuseeländisches Lammfilet

PER BAMBINI FÜR KINDER

41. **SPAGHETTI TARANTELLA**^{1,7,8,9} 5,50
mit Napoli-Tomatensauce oder mit Bolognese-Sauce
42. **PIZZA PINOCCHIO**^{1,7,d,e} 5,50
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami
43. **MILANESE PICCOLO**^{1,3} 7,90
kleines paniertes Hähnchenbrustschnitzel mit Pommes frites
44. **KIDS PARTY** 2,90
1 Kugel Eis mit Smarties und Sahne

PASTA NUDELGERICHTE

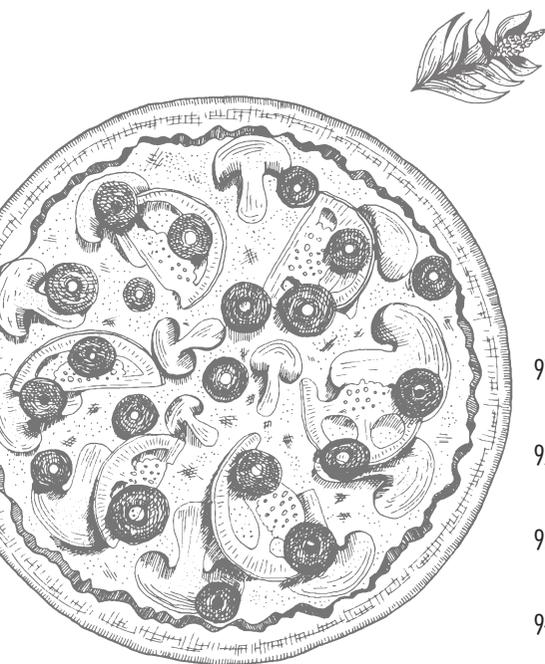
Für unsere Pasta-Gerichte benutzen wir ausschließlich italienische Tomatensauce aus Parma. Wir garnieren unsere Pasta-Gerichte mit gehobeltem Grana Padano (D.O.P.), frischem Rucola und Kirschtomate.

Für den originalen Pasta-Geschmack. Genau wie in Italien.



- | | | |
|-----|--|-------|
| 61. | SPAGHETTI BOLOGNESE ^{1,8,9} | 8,90 |
| | <i>mit Bolognese-Sauce, Basilikumpesto (auf Wunsch mit Napolisaucе)</i> | |
| 62. | SPAGHETTI CARBONARA ^{1,3,7,d,e} | 9,90 |
| | <i>mit ital. Hinterschinken und Ei in Sahnesauce</i> | |
| 63. | SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINI ^{1,7,8,9}  | 9,90 |
| | <i>mit Knoblauch, frischem Basilikum, Petersilie, nativem Olivenöl, Chilis und Kirschtomaten</i> | |
| 64. | SPAGHETTI MARCO POLO ^{1,7,9} | 12,90 |
| | <i>mit Schweinefiletspitzen, Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce (auf Wunsch mit leichter Tomatensauce)</i> | |
| 65. | LASAGNE AL FORNO ^{1,7,9} | 9,90 |
| | <i>Lasagne mit Ragù alla bolognese, Mozzarella und Béchamelsauce, im Ofen gratiniert</i> | |
| 66. | PENNE ALL'ARRABBIATA ^{1,7,8,9,h}  | 11,50 |
| | <i>kurze Nudeln mit Kirschtomaten, Chilis, frischem Knoblauch Zwiebeln, Basilikumpesto, in Napolisaucе</i> | |
| 67. | PENNE DELLA CASA ^{1,7,9} | 12,90 |
| | <i>kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce</i> | |
| 68. | PENNE CON FILETTO DI MAIALE ^{1,7,9} | 12,90 |
| | <i>kurze Nudeln mit Schweinefiletspitzen, roten Zwiebeln, frischem Knoblauch, Zucchini und Basilikumpesto, in Napolisaucе</i> | |
| 69. | TAGLIATELLE CON SALMONE ^{1,2,4,7,a,k} | 14,50 |
| | <i>handgemachte Bandnudeln mit Lachsstreifen, Shrimps, Porree, Knoblauch und Dill, in leichter Hummer-Sahnesauce</i> | |
| 70. | TAGLIATELLE ALLA SICILIANA ^{1,3,7,9} | 16,90 |
| | <i>handgemachte Bandnudeln mit Black Angus Rinderfilet, Auberginenragout, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Pinienkernen und Basilikum in Eigensauce</i> | |
| 71. | TAGLIATELLE CON PUNTE DI FILETTO ^{1,7,9} | 16,90 |
| | <i>handgemachte Bandnudeln mit Black Angus Rinderfiletstreifen, Champignons und roten Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce</i> | |
| 72. | TAGLIATELLE CON AGNELLO ^{1,7,8,9} | 16,90 |
| | <i>handgemachte Bandnudeln mit gegrilltem neuseeländischen Lammfilet, dazu Champignons, Basilikumpesto, Zwiebeln, Kirschtomaten, in Napolisaucе</i> | |
| 73. | TAGLIATELLE CON SCAMPI ^{1,2,7,14} | 16,90 |
| | <i>handgemachte Bandnudeln mit 2 Wildfang-Riesengarnelen, Shrimps, Porree, Kirschtomaten, Knoblauch und Dill, mit Weißwein abgelöscht</i> | |
| 74. | TAGLIATELLE CON TARTUFO ^{1,3,7,9} | 19,90 |
| | <i>handgemachte Bandnudeln im Grana Padano D.O.P. Käselaib flambiert, dazu Trüffelsauce und gehobelter schwarzer Trüffel</i> | |
| 77. | SCHALE GEHOBELTER GRANA PADANO D.O.P. | 2,90 |
| 78. | FRISCHE CHILI SCHARF  | 1,50 |





STEINOFEN-PIZZA Ø CA. 32 CM

Unsere Pizzen werden nach alter Rezeptur hergestellt und noch mit der Hand ausgerollt. Für den guten Geschmack benutzen wir ausschließlich Mehl aus der altehrwürdigen Familienmühle Caputo, Tomatensauce aus Parma und italienischen Mozzarella.

Für originale Pizza wie in Neapel.

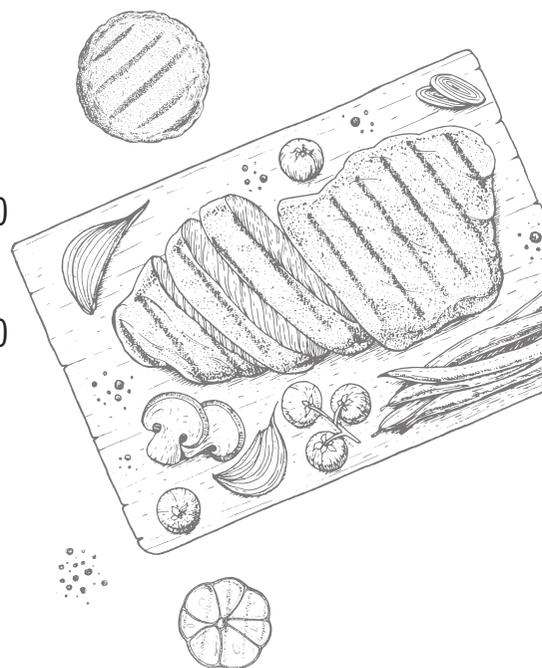
- | | | |
|------|---|---------|
| 91. | PIZZA MARGHERITA ^{1,7,8,9}  | 7,90 |
| | mit Mozzarella und frischem Basilikum | |
| 92. | PIZZA SALAMI ^{1,7,8,9,d,e} | 9,50 |
| | mit Mozzarella und Salami | |
| 93. | PIZZA MISTA ^{1,7,8,9,d,e} | 11,90 |
| | mit Mozzarella, Salami, ital. Hinterschinken, frischen Champignons und Peperoni | |
| 94. | PIZZA HAWAII ^{1,7,8,9,d,e} | 10,90 |
| | mit Mozzarella, Ananas und ital. Hinterschinken | |
| 96. | PIZZA NAPOLI ^{1,4,7,8,9,h} | 11,50 |
| | mit Mozzarella, Kirschtomaten, Sardellen, Kapern, Oliven und Knoblauch | |
| 97. | PIZZA CALZONE ^{1,3,7,8,9,d,e} | 12,50 |
| | gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Salami, ital. Hinterschinken, frischen Champignons, gratiniert mit Mozzarella und Ei, garniert mit pikanter Peperoni | |
| 98. | PIZZA TONNO ^{1,4,7,8,9} | 11,90 |
| | mit Mozzarella, Thunfischstücken und Zwiebeln | |
| 99. | PIZZA BROCCOLI ^{1,7,8,9,m}  | 11,90 |
| | mit Mozzarella, frischer Broccoli, Knoblauch und Hirtenkäse | |
| 100. | PIZZA SPECIALE ^{1,7,8,9,d,e} | 13,50 |
| | mit Mozzarella, Salami, ital. Hinterschinken, Champignons, bestreut mit Rucola und Grana Padano D.O.P. | |
| 101. | PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^{1,7,8,9,d,e,m}  | 12,50 |
| | mit Mozzarella, Hirtenkäse, Gorgonzola und Parmesan D.O.P. | |
| 102. | PIZZA BUFALA ^{1,7,8,9}  | 11,50 |
| | mit Büffelmozzarella D.O.P., Kirschtomaten und frischem Basilikum | |
| 103. | PIZZA DI PARMA ^{1,7,8,9} | 13,90 |
| | mit Mozzarella, ital. Parmaschinken, Gorgonzola, bestreut mit Rucola und Grana Padano D.O.P. | |
| 104. | PIZZA DEL CAPO ^{1,7,8,9,m}  | 13,90 |
| | mit Mozzarella und Champignons, nach dem Backen belegt mit Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella D.O.P., Hirtenkäse und roten Zwiebeln | |
| 105. | PIZZA DIAVOLA ^{1,7,8,9}  | 12,90 |
| | mit Mozzarella, pikanter Salami, bestreut mit Rucola und Grana Padano D.O.P. | |
| 106. | PIZZA DELLO CHEF ^{1,7,8,9} | 14,50 |
| | mit frischem Lachs, Shrimps, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie | |
| 107. | PIZZA SCAMPI ^{1,4,7,8,9,14} | 14,50 |
| | mit Mozzarella, 2 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs.), Shrimps, Kirschtomaten, frischem Knoblauch und Petersilie | |
| 108. | PIZZA ADRIA ^{1,7,8,9}  | 12,90 |
| | mit Mozzarella, Artischocken, Hirtenkäse, Kirschtomaten und frischem Basilikum | |
| 110. | OLIVEN I CHAMPIGNONS I SALAMI I HINTERSCHINKEN | je 2,00 |
| 111. | DOPPELT KÄSE I THUNFISCH I HIRTENKÄSE I RUCOLA | je 2,50 |



DI POLLO VOM HÄHNCHEN

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Pommes frites oder Kroketten.
Zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat.

121. **POLLO AI FUNGHI TRIFOLATI**⁷ 17,90
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
dazu Kräuterbutter
123. **POLLO ALLA MEDITERRANEA**^{1,7,8,9} 17,90
gebratenes Hähnchenbrustfilet nach mediterraner Art mit Broccoli, Paprika,
Zucchini, Champignons, roten Zwiebeln und Mandeln in leichter Curry-Sahnesauce



DI MAIALE VOM SCHWEIN

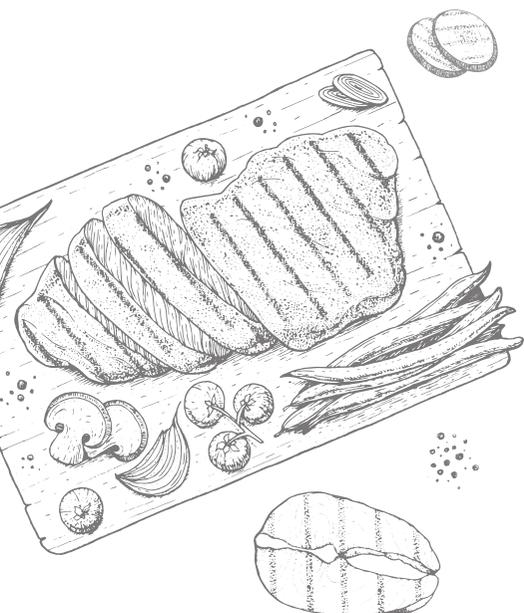
Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Pommes frites oder Kroketten.
Zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat.

131. **SCALOPPINE AI FUNGHI**^{1,7,9} 18,90
Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce
132. **CORDON BLEU MARCO POLO**^{1,3,7,9,d,e} 19,90
hausgemachtes paniertes Schweinefilet gefüllt mit original ital. Hinterschinken
und Mozzarella-Käse, in Champignon-Zwiebel-Sahnesauce
133. **SCALOPPINE AL GORGONZOLA**^{7,9,a} 19,50
Schweinefiletmedaillons auf Gorgonzola-Sahnesauce
134. **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**^{1,9} 19,50
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken ummantelt, Kirschtomaten
und Knoblauch, in Salbei-Weißweinsauce

D'AGNELLO NEUSEELÄNDISCHES LAMMFILET

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Pommes frites oder Kroketten.
Zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat.

145. **FILETTO D'AGNELLO AL BAROLO**^{1,9} 26,50
180 g° neuseeländisches Lammfilet, zartrosa gegrillt, auf Barolo-Rotweinsauce
mit frischem Rosmarin, Salbei und Knoblauch
146. **FILETTO D'AGNELLO MARCO POLO** 26,50
180 g° neuseeländisches Lammfilet, zartrosa gegrillt, an mediterranem Gemüse,
dazu hausgemachte Kräuterbutter



DI MANZO ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RIND

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Pommes frites oder Krokette. Zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat.

151. **FILETTO DI MANZO MEDITERRANEA**⁷ 33,90
 180 g° argentinisches Black Angus Rinderfilet, dazu mediterranes Gemüse und Kräuterbutter
152. **FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE**^{1,7} 33,90
 180 g° argentinisches Black Angus Rinderfilet auf grüner Pfeffer-Sahnesauce

PESCE FISCH & GARNELEN

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Pommes frites oder Krokette. Zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat.

161. **FILETTO DI SALMONE MEDITERRANEA**^{4,8} 24,90
 auf der Haut gegrilltes Lachsfilet (ca. 200 g°) mit mediterranem Gemüse, dazu Knoblauch-Öl
163. **SCAMPI ALLA GRIGLIA**^{2,7} 26,90
 4 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs.) vom Grill mit mediterranem Gemüse dazu Knoblauch-Öl und Sauerrahm
164. **SCAMPI AGLIO**^{1,2,4,7,9,h} 26,90
 4 gebratene Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs) in Knoblauch-Weißweinsauce mit Chili und frischen Kräutern

DORADE / SEEZUNGE / LOUP DE MER

Fragen Sie zu unseren fangfrischen Fischen bitte das Personal.

VEGETALE VEGETARISCHE GERICHTE

81. **PENNE VEGETARIA**^{1,7,8,9}  10,90
 kurze Nudeln mit Paprika, Zucchini, Auberginen, frischen Champignons und roten Zwiebeln in Napolisauc, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano D.O.P.
82. **PIZZA MEDITERRANEA**^{1,7,8,9,h}  12,90
 mit Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven, frischen Broccoli und Champignons
83. **PIATTO VERDURA**^{1,7,8,9,12,m}  16,50
 vegetarische Platte mit gebratener Paprika, Zucchini, frischen Broccoli, Auberginen, Champignons, Zwiebeln, in Ratatouille-Sauce, dazu Sauerrahm, Knoblauch-Öl, Hirtenkäse

VOM LAVASTEINGRILL

Grillspezialitäten

— BLACK ANGUS TENDER-LOIN STEAK —

aus dem zartesten Teil des Rinds

Dazu reichen wir eine Backkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter, ein Knoblauchbrot und einen Beilagensalat.

200. FILETSTEAK 250 G° 36,00

201. FILETSTEAK 350 G° 52,00

202. FILETSTEAK 450 G° 68,00

— NEUSEELAND LAMMFILET —

zartrosa gegrillt

Dazu reichen wir frischen Broccoli, eine Backkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter, ein Knoblauchbrot und einen Beilagensalat.

205. LAMMFILET 250 G° 33,90

206. LAMMFILET 350 G° 44,90

207. LAMMFILET 450 G° 54,90

Grillgrad



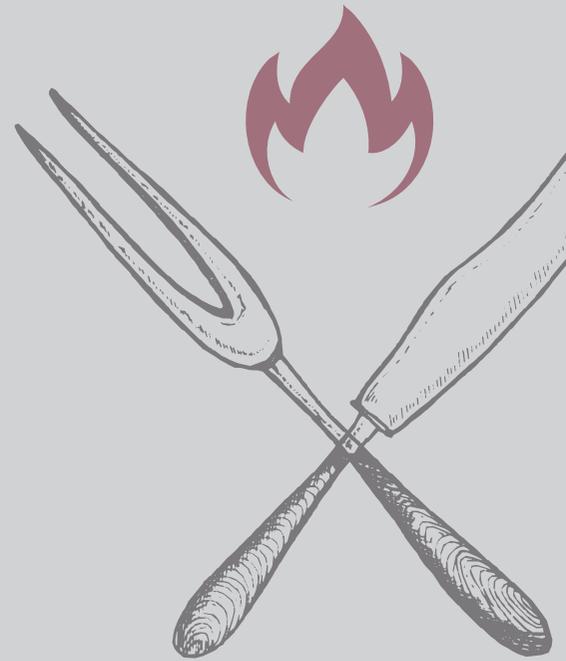
Rare



Medium



Well-Done



CONTORNI BEILAGEN

171.	FRISCHE CHILI I CHILI-ÖL	1,50
172.	FRISCHER KNOBLAUCH I KNOBLAUCH-ÖL	2,00
173.	KRÄUTERBUTTER	2,00
174.	PORTION POMMES FRITES	3,90
175.	FRISCHER BROCCOLI	3,90
176.	MEDITERRANES GEMÜSE	5,50
177.	SCHALE MARINIERTER OLIVEN ^h	3,50
182.	GERÖSTETE ZWIEBELN	4,90





VOM LAVASTEINGRILL

Grillspezialitäten

PIATTO MISTO ALLA GRIGLIA

1,3,7,10,m

mit Lamm-, Rind-, Schweine- und Hähnchenbrustfilet, frischer Broccoli, gerösteten Zwiebeln, dazu reichen wir eine Backkartoffel mit Sauerrahm, Knoblauchbrot, Kräuterbutter und einen Beilagensalat

211. GEMISCHTE GRILLPLATTE 300 G° 34,90

MARE E MONTI

1,2,7

argentinisches Black Angus Rinderfilet und 2 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs) mit mediterranem Gemüse, Spaghetti »aglio e olio«, und einen Beilagensalat

212. SURF AND TURF 180 G° 43,90

FILETTO DI MANZO IL MILIONE

1,3,7,10,m

argentinisches Black Angus Rinderfilet auf einem Rucolanest mit gerösteten Zwiebeln, dazu im Parmesanlaib flambierte Bandnudeln, Trüffelsauce und gehobelter schwarzer Trüffel aus Norditalien und einen Beilagensalat

213. RINDERFILET IL MILIONE 180 G° 40,90

ENTRECÔTE / TOMAHAWK / T-BONE STEAK

Fragen Sie zu unseren besonderen Steaks bitte das Personal.



CONTORNI BEILAGEN

- | | | |
|------|--|------|
| 178. | FOCACCIA CLASSICA ^{1,7,m} Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl | 5,90 |
| 179. | KORB FRISCHES BROT' | 2,50 |
| 180. | FORMAGGIO ^m frischer Hirtenkäse ca. 350 g | 9,50 |
| 181. | SAUCEN: | 4,50 |
| | - grüne Pfeffer-Sahnesauce | |
| | - frische Champignon-Sahnesauce | |
| | - Barolo-Rotweinsauce | |
| | - Gorgonzola-Sahnesauce | |

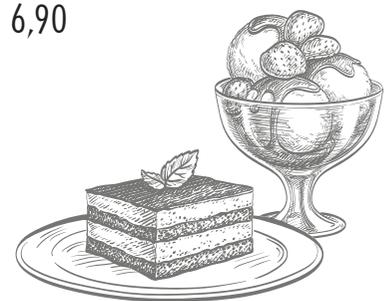
GELATI E DOLCI EIS & DESSERT

Wir verwenden ausschließlich Fabbrica del Gelato Premium Eiscreme.

- | | | |
|------|--|------|
| 251. | KUGEL-EIS⁷ | 1,50 |
| | <i>1 Kugel Eiscreme nach Wahl</i> | |
| 252. | GELATO MISTO CON PANNA⁷ | 5,90 |
| | <i>3 Kugeln gemischte Eiscreme mit Sahne</i> | |
| 253. | AFFOGATO AL CAFFÈ^{b,7} | 5,50 |
| | <i>1 Kugel Vanilleeiscreme ertrinkt im Doppio-Espresso</i> | |
| 254. | VANIGLIA E BAILEYS^{7,a} | 5,50 |
| | <i>1 Kugel Vanilleeiscreme mit 2 cl Baileys</i> | |
| 255. | COPPA FRUTTA⁷ | 7,90 |
| | <i>3 Kugeln gemischte Eiscreme mit Früchten und Sahne</i> | |
| 320. | ERDBEER-BECHER^{7,8} (Saisonartikel) | 7,90 |
| | <i>3 Kugeln Vanilleeiscreme, frische Erdbeeren, Erdbeersauce, Sahne und Krokant</i> | |
| 257. | TIRAMISÙ^{1,3,7} | 6,90 |
| | <i>frischer, hausgemachter Biskuit-Kuchen mit Mascarpone-Creme</i> | |
| 258. | ZABAIONE^{3,7} | 7,90 |
| | <i>Weinschaumcreme mit Marsala-Likörwein und Eigelb aromatisiert, dazu Vanilleeiscreme und Schokosauce</i> | |
| 259. | WARMER APFELSTRUDEL^{1,7} | 6,50 |
| | <i>mit Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeiscreme und Sahne</i> | |
| 260. | WARMES SCHOKOKÜCHLEIN^{1,3,7} | 6,90 |
| | <i>mit flüssigem Kern, 1 Kugel Vanilleeiscreme, mit Früchten und Sahne</i> | |
| 261. | BANANA SPLIT⁷ | 6,90 |
| | <i>3 Kugeln Vanilleeiscreme, Banane, Sahne und Schokosauce</i> | |
| 262. | NUSSKNACKER^{7,8} | 7,90 |
| | <i>2 Kugeln Nusseiscreme, 1 Kugel Vanilleeiscreme, Sahne, Schokosauce, Nüsse und Krokant</i> | |
| 263. | SCHWEDENBECHER^{7,a} | 7,90 |
| | <i>3 Kugeln Vanilleeiscreme, Apfelmus, Eierlikör, Sahne und Schokosauce</i> | |
| 264. | PANNA COTTA⁷ | 6,90 |
| | <i>hausgemachtes Sahnedessert mit hausgemachter Fruchtsauce</i> | |
| 265. | SCHOKOKUSS^{7,a} | 6,90 |
| | <i>2 Kugeln Schokoladeneiscreme, 1 Kugel Vanilleeiscreme und Sahne</i> | |

EISGETRÄNKE

- | | | |
|------|--|------|
| 270. | EISKAFFEE^{7,b} | 5,50 |
| | <i>mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme und Sahne</i> | |
| 271. | EISSCHOKOLADE⁷ | 5,90 |
| | <i>mit 1 Kugel Vanilleeiscreme, 1 Kugel Schokoeiscreme und Sahne</i> | |





BEVANDE CALDE HEISSE GETRÄNKE

Crema e Aroma – Für unsere Kaffeespezialitäten benutzen wir die kräftig-aromatische
Espressomischung aus dem Hause Lavazza.

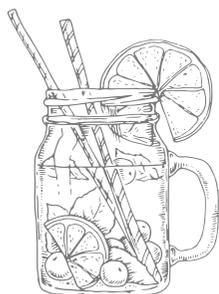
411.	ESPRESSO	Tasse	2,70
412.	ESPRESSO DOPPIO	Tasse	4,20
413.	ESPRESSO MACCHIATO	Tasse	2,70
414.	KAFFEE	Tasse	2,70
415.	SCHALE KAFFEE	Schale	3,90
416.	CAFFÈ LATTE	Schale	3,90
417.	LATTE MACCHIATO	Glas	4,00
418.	LATTE MACCHIATO KARAMELL	Glas	4,30
419.	LATTE MACCHIATO BAILEYS ^{1,2}	Glas	4,90
420.	CAPPUCCINO	Tasse	3,50
421.	HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne	Schale	3,90
422.	GLÜHWEIN weinhaltiges Mischgetränk	Glas	5,00
423.	TEE MIT FRISCHEM INGWER	Glas	3,90
424.	TEE MIT FRISCHER MINZE	Glas	3,90
425.	RONNEFELDT PREMIUM-TEE	Glas	3,20

Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Bergkräuter, Earl Grey



BEVANDE FREDDE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

440.	HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,4 l	5,50
	<i>mit Holunder, Minze, frisch gepresster Zitrone und Mineralwasser</i>		
441.	S.PELLEGRINO ital. Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,70
442.	S.PELLEGRINO ital. Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,90
443.	ACQUA PANNA stilles ital. Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,70
444.	ACQUA PANNA stilles ital. Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,90
445.	COCA-COLA ^{a,b}	Fl. 0,20 l	2,70
446.	COCA-COLA ZERO ^{a,b,f}	Fl. 0,20 l	2,70
447.	FANTA ^{a,e}	Fl. 0,20 l	2,70
448.	SPRITE	Fl. 0,20 l	2,70
449.	MEZZO MIX ^{a,b,e}	Fl. 0,20 l	2,70
450.	RAUCH APFELSCHORLE aus Direktsaft: Bio Apfel naturtrüb	Fl. 0,33 l	3,90
451.	SCHWEPPE TONIC WATER ^c	Fl. 0,20 l	2,80
452.	SCHWEPPE GINGER ALE ^{a,g}	Fl. 0,20 l	2,80
453.	RED BULL ^{a,b,d,n}	Dose 0,25 l	4,60



SÄFTE & SCHORLEN

Wir servieren Ihnen Qualitätsprodukte der Firma Rauch aus Österreich. 0,2 l 0,4 l

461.	RAUCH APFELSAFT 100% Bio-Direktsaft, naturtrüb	Fl.	2,90	
462.	RAUCH ORANGENSAFT 100% Direktsaft	Fl.	2,90	
463.	RAUCH MANGONEKTAR	Fl.	2,90	
465. 466.	RAUCH SAUERKIRSCHNEKTAR klar	Glas	2,90	4,20
467. 468.	RAUCH BANANENNEKTAR	Glas	2,90	4,20
469. 470.	KIBA Kirschnektar & Bananennektar	Glas	2,90	4,20
471.	SAFTSCHORLE Maracuja- oder Ananassaft mit Mineralwasser	Glas		3,70
472.	SAFTSCHORLE Rauch Saft nach Wahl mit Mineralwasser	Glas		4,00



APÉRITIFS

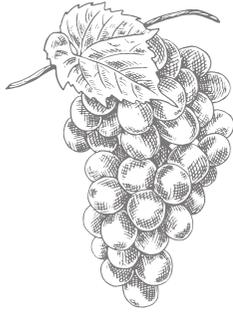
401.	MARTINI bianco	5 cl		5,50
402.	LILLET WILDBERRY Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Beeren	0,2 l		7,10
403.	CAMPARI ORANGE^a mit Orangensaft	0,2 l		6,50
404.	PROSECCO SUPERIORE MARCA ORO ital. Schaumwein, trocken	0,1 l		5,20
405.	APEROL-SPRITZ^a Aperol, Prosecco, Orangen und Mineralwasser	0,4 l		7,90
406.	HUGO Prosecco, Holundersirup ^a , Limetten und Minze	0,4 l		7,90
407.	RAMAZZOTTI ROSATO MIO Rosato Aperitivo, Prosecco, Basilikum	0,4 l		7,90
408.	SANBITTÈ^a MIT ORANGENSAFT alkoholfreier Apéritif	0,2 l		5,50



BIRRE BIER

		0,3 l		0,5 l
481. 482.	BERLINER PILSNER vom Fass	3,40		4,50
483. 484.	WARSTEINER PREMIUM PILS vom Fass	3,40		4,50
485. 486.	KÖNIG LUDWIG DUNKEL vom Fass	3,40		4,50
487. 488.	SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN vom Fass	3,40		4,50
489.	SCHÖFFERHOFER KRISTALL	Fl. 0,50 l		4,50
491.	SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI	Fl. 0,50 l		4,50
492.	BERLINER WEISSE mit Schuss	Fl. 0,33 l		4,10
	Waldmeister, Himbeer, Holunder			
493.	WARSTEINER ALKOHOLFREI	Fl. 0,33 l		3,60
494. 495.	GESPRITZTES BIER mit Coca-Cola, Fanta, Sprite ^{a,b,e}	3,40		4,50
497.	GESPRITZTES BIER ALKOHOLFREI mit Sprite			4,60





VINI BIANCHI WEISSWEINE

0,2l 0,5l

511. **TERLANER CLASSICO** Flaschenwein 8,90
trocken / Südtirol / 13,5 % / Cuvée von Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Chardonnay / goldgelb, voluminös, schmeckt nach reifem Pfirsich, lebendig und weich zugleich
512. **LUGANA I FRATI** Flaschenwein 8,90
feinherb-trocken / Lombardei / 13 % / blumig jung, weich und elegant, Noten von Aprikose, Birne, Kräuter und Mandel
513. **KOFL SAUVIGNON BLANC** Flaschenwein 8,90
feinherb-trocken / Südtirol / 14 % / brilliant-grüngelb, Aromatik von Holunder und Cassis, auf dem Höhepunkt mit rassischer Säure
515. **PINOT GRIGIO TERRE DEL NOCE** offener Wein 6,90 12,90
 516. *trocken / Dolomiten / 12 % / feine Säure mit Zitrusnoten, harmonisch*
517. **FRIZZANTINO MEDICI ERMETE** offener Wein 6,90 12,90
 518. *lieblicher Perlwein / Emilia Romagna / 7,5 % / Cuvée / hellgelb fruchtige Aromatik von reifen Äpfeln, leicht, quirlig*
520. **WEIN-SCHORLE** 5,90

SÜDTIROL



VINI ROSATI ROSÉWEINE

0,2l 0,5l

525. **ROSA DEI FRATI** Flaschenwein 8,90
feinfruchtig-trocken / Lombardei / 13 % / Cuvée von Gropello, Marzemino / entwickeltes Lachsrot, mineralischer Duft nach Weißdorn und parfümierten Waldfrüchten
527. **TERRAMARE** offener Wein 6,90 12,90
 528. *trocken / Abruzzen / 12 % / kirschrot, Bouquet erinnert an Erdbeeren, ausbalanciert, harmonisch*

VINI ROSSI ROTWEINE

0,2l 0,5l

VITE COLTE®

531. **SUD PRIMITIVO DI MANDURIA** Flaschenwein 8,90
trocken / Apulien / 14 % / rubinrot, Noten von Feige, Brombeere, Pflaume und cremiger Vanille, kraftvoller Eichenfassausbau
532. **EGHEMON PASSIMIENTO** Flaschenwein 8,90
feinherb-trocken / Sizilien / 13,5 % / Cuvée von Nero d'Avola, Frappato purpurrot, ausgeprägtes Bouquet, Cassisbeeren, feinkörnige Tannine
534. **SPASSO PIEMONTE ROSSO** Flaschenwein 8,90
trocken-Spätlese / Piemont / 15% / tief rubinrot, Barriqueausbau 6 Monate, Bouquet erinnert an Pflaumen, Johannisbeeren, geschmeidig
535. **CHIANTI STRACCALI** offener Wein 6,90 12,90
 536. *herb-trocken / Toscana / 13 % / frisches, spritziges Aroma von Johannisbeeren, würzigem Pfeffer, samtweich, gut ausbalanciert*
537. **LAMBRUSCO DELL'EMILIA** offener Wein 6,90 12,90
 538. *lieblicher Perlwein / Emilia Romagna / 7,5 % / purpurrot, fruchtige Aromatik von reifen Beeren, Rosen, weich mit robuster Säure*



CUVÉE

Als Cuvée (Verschnitt) wird die Mischung verschiedener Rebsorten bezeichnet.

VINO SPUMANTE

Fl. 0,75 l

545. PROSECCO SUPERIORE MARCA ORO 29,90
ital. Schaumwein, weiß, trocken
546. VEUVE CLICQUOT 90,00
Brut Champagner, weiß, trocken

GRAPPE GRAPPA

4 cl

551. GRAPPA HAUSMARKE 4,90
552. NARDINI BASSANO RISERVA 8,50
553. VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO 8,50
554. AMARONE BARRIQUE 9,90
555. GRAPPA I MILLESIMI 15,90



LIQUORI LIKÖRE

4 cl

561. DISARONNO AMARETTO^a 4,90
562. MOLINARI SAMBUCA 4,90
563. PALLINI LIMONCELLO^a 4,90
564. BAILEYS IRISH CREAM^{a,b} 4,90

AMARI BITTER

4 cl

571. MONTENEGRO AMARO 5,90
572. RAMAZZOTTI 5,90
573. AMARO AVERNA 5,90
574. FERNET BRANCA 5,90
575. JÄGERMEISTER 4,90

LONGDRINKS

Alle mit 4cl Spirituose und 0.2 Fl. Erfrischungsgetränk

666. CAPTAIN MORGAN COLA 6,90
672. ABSOLUT VODKA MIT RED BULL 7,50
674. JACK DANIELS COLA 7,90
675. CUBA LIBRE 7,90
Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca-Cola



ALCOLICI SPIRITUOSEN

4 cl

- | | | |
|------|---|------|
| 581. | VODKA ABSOLUT | 4,80 |
| 582. | VODKA BELUGA | 7,00 |
| 583. | LINE AQUAVIT | 4,80 |
| 584. | TEQUILA JOSÉ CUERVO <i>gold, silber</i> | 4,80 |
| 585. | WILLIAMSBRINE | 4,80 |

BRANDY/COGNAC/RUM

4 cl

- | | | |
|------|--|------|
| 591. | VECCHIA ROMAGNA <i>Brandy im Barrique und Eichenfass</i> | 5,90 |
| 592. | RÉMY MARTIN V.S.O.P. <i>Cognac</i> | 7,50 |
| 593. | DON PAPA RUM <i>philippinischer Rum</i> | 7,90 |

WHISK(E)Y

4 cl

- | | | |
|------|--|------|
| 596. | JIM BEAM <i>Bourbon</i> | 4,90 |
| 597. | JACK DANIELS <i>Tennessee</i> | 5,90 |
| 598. | TULLAMORE DEW ^a <i>Irish Whiskey</i> | 6,90 |
| 599. | GLENFIDDICH ^a <i>Single Malt 18 years</i> | 8,90 |

GIN AND TONIC

TONIC WATER TRIFFT AUF GIN. Für unsere Gin & Tonic Longdrinks benutzen wir ausschließlich ausgewählte Tonic Water. Wir garnieren unsere Gin & Tonic's mit einer passenden Garnitur wie z.B. mit frischen Beeren, Kräutern, Zitrusfrüchten oder natürlich auch Gurken um deren besonderen Geschmack hervorzuheben.

Alle mit 6cl Gin und 0,2 Fl. Tonic Water

- | | | |
|------|--|-------|
| 683. | MALFY GIN ITALY | 9,90 |
| | <i>Verschiedene Sorten: Blutorange, Rosé Grapefruit</i> | |
| 684. | HENDRICK'S | 9,90 |
| | <i>floral, mild, geschmeidig, Rosenessenzen und sanfte Pfeffernoten</i> | |
| 686. | BROCKMANS | 12,50 |
| | <i>weich, lieblich, fruchtig, ausgewogen Duft von Heidelbeeren</i> | |
| 687. | MONKEY 47 SCHWARZWALD | 11,90 |
| | <i>fruchtig, erdig, holzig, blumig, süß, würzig</i> | |
| 688. | SIEGFRIED RHEINLAND | 11,90 |
| | <i>frisch, würzig, erdig, Lavendel, Angelikawurzel, Lindenblüte</i> | |
| 689. | TOBERMORY HEBRIDEAN | 12,90 |
| | <i>frisch, fruchtig, herb, cremig, Süße von Holundernoten</i> | |
| 690. | GIN MARE | 13,50 |
| | <i>sanft, herb, süßliches Aroma, floral, maritim, frisch, fruchtig, mild</i> | |

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

<i>a</i>	<i>mit Farbstoffen</i>	<i>1</i>	<i>glutenhaltig (Weizen)</i>
<i>b</i>	<i>koffeinhaltig</i>	<i>2</i>	<i>Krebstiere</i>
<i>c</i>	<i>chininhaltig</i>	<i>3</i>	<i>Eier</i>
<i>d</i>	<i>mit Konservierungsstoffen</i>	<i>4</i>	<i>Fische</i>
<i>e</i>	<i>mit Antioxidationsmitteln</i>	<i>5</i>	<i>Erdnüsse</i>
<i>f</i>	<i>mit Cyclamat und Aspartam</i>	<i>6</i>	<i>Sojabohnen</i>
<i>g</i>	<i>mit Ingwerauszug</i>	<i>7</i>	<i>Milch</i>
<i>h</i>	<i>geschwärzt mit Eisengluconat</i>	<i>8</i>	<i>Schalenfrüchte</i>
<i>k</i>	<i>mit Geschmacksverstärkern</i>	<i>9</i>	<i>Sellerie</i>
<i>m</i>	<i>Weichkäse aus Kuhmilch</i>	<i>10</i>	<i>Senf</i>
<i>n</i>	<i>taurinhaltig</i>	<i>11</i>	<i>Sesamsamen</i>
<i>o</i>	<i>Frischgewicht</i>	<i>12</i>	<i>Schwefeldioxid</i>
	<i>vegetarisches Gericht</i>	<i>13</i>	<i>Lupinen</i>
	<i>mit Chili</i>	<i>14</i>	<i>Weichtiere</i>
	<i>Unsere Käseprodukte werden aus tierischer Milch hergestellt.</i>		



Für das Einpacken nicht verzehrter Speisen berechnen wir 1,00 €.

€

Alle Preise verstehen sich in Euro.
(inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung)