

Vorspeisen / Suppen

Appetizers / Soups

Antipasti Variation

kl. 7,50 € / gr. 10,90 €

antipasti variation

Gefüllte Paprika M,9 stuffed peppers

Champignons gefüllt M,9 stuffed mushrooms

Gegrillte Auberginenröllchen *grilled aubergine rolls*

Sprotten geräuchert F smoked sprats

Balsamicopilze S balsamic mushrooms

In Gewürzölen eingelegtes Grillgemüse S grilled vegetables in spiced oils

Parmaschinken / italienische Salami 1,2,3 Parma ham / Italian salami

Meeresfrüchtesalat F,CH seafood salad

Marinierte Oliven S marinated olives

Antipasti Vorspeisenbuffett jeden Freitag & Samstag

10,90 €

antipasti appetizer buffet every Friday and Saturday

Vitello tonnato / rosa Kalbsrücken / Thunfischsauce

gebackene Kapern / Tomate E,F,M,9

10,90 €

vitello tonnato / pink veal / tuna sauce / baked capers / tomato

Rindertatar / Ei / Pinienkerne / saure Gurken /

rote Zwiebeln / Parmesan E,N,5,10

14,90 €

beef tartare / egg / pine nuts / pickles / red onions / parmesan

„V“

Burrata / Büffelmozzarella / confierte Kirschtomaten /

Rucolasalat / Balsamicodressing S,M,9,10,11

9,90 €

*burrata / buffalo mozzarella / confected cherry tomatoes /
rocket salad / balsamic dressing*

„V“ **Bruschetta** / drei verschiedene Bruschetta /
Tomate / Olive / Aprikose & Ziegenkäse A,5,6,M,8,9 7,90 €

bruschetta / three different bruschetta / tomato / olive / apricot & goat cheese

Salat "Rossini"

Rucola / Lollo Rosso / Radicchio / Tomaten / Parmaschinken / Parmesan /
Italian Dressing / gebackenes Pastanest / Ricottacreme A,5,M,9,10,11 10,90 €

*Salad "Rossini" / Rocket salad / lollo rosso / radicchio / tomatoes / Parma ham / parmesan /
Italian dressing / baked pasta nest / ricotta cream*

„V“ **Gemischter Salat** / Rucola / Lollo Rosso / Radicchio / Tomate / Olive /
Focaccia Croûtons / Italian Dressing A,5,6,M,8,10,11 kl. 5,90 € / gr. 8,90 €

*mixed salad / rocket salad / lollo rosso / radicchio / tomato / olive /
focaccia croutons / Italian dressing*

„V“ **Taglierini Trüffel & Fontina**
Pasta / frisch gehobelter Trüffel A,M,9 12,50 €

*Taglierini truffles & fontina
pasta / freshly planed truffle*

„V“ **Minestrone** / Gemüse / Orecchiette / Kräuter / Parmesan A,S 6,50 €

minestrone / vegetables / orecchiette / herbs / parmesan

Fischsuppe / Edelfische / Wurzelgemüse F,H,C,S 7,50 €

fish soup / gourmet fish / root vegetables

„V“ **Grilltomatensuppe** / Basilikum / gratiniertes Mozzarella / bruschetta A,M,5,9 6,90 €

grilled tomato soup / basil / gratinated mozzarella bruschetta

Pasta

Pasta

- „V“ Taglierini Trüffel & Fontina**
Pasta / frisch gehobelter Trüffel A,M,9 17,90 €
taglierini truffles & fontina
pasta / freshly planed truffle
- Grüne Taglierini**
Pasta / Sonnengereifte Tomaten / gebratene Garnelen / Chili A,F,C,M,9 14,90 €
Pasta / green taglierini
sun-ripened tomatoes / roasted shrimps / chili
- Spaghetti Bolognese**
Rindfleisch / Wurzelgemüse / Parmesan A,S,M,E 10,50 €
Spaghetti bolognese / root vegetables / parmesan
- „V“ Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta**
Spinat / Rachnüsse M,N,9,A 13,50 €
homemade ravioli / ricotta spinach / smoked nuts
- „V“ Schwarze Taglierini Arrabiata**
Paprika / Tomate / Knoblauch / Chili A 12,50 €
black taglierini arrabiata
peppers / tomato / garlic / chili

„V“ Gefüllte Cannelloni
gratiniert mit Fontina / Spinat / Tomatenwürfel A,M,9 12,90 €
stuffed cannelloni / gratinated with fontina / spinach / tomato cubes

Pappardelle Venusmuscheln

Venusmuscheln / sonnengereife Kirschtomaten /
Rucola / Parmesan A,F,M,H,C,9 11,50 €
Pappardelle clams
*green shell mussels & clams /
sun-ripened cherry tomatoes / rocket salad / parmesan*

Weißweinrisotto

Risotto / Safran / gebratener grüner Spargel M,S,9
white wine risotto
risotto / saffron / roasted green asparagus

„V“ Pecorino vegetarisch M,9 9,50 €
pecorino vegetarian

mit gebratenem Lachs F,M,9 14,90 €
with fried salmon fillet

mit gebratener Geflügelleber M,9 12,90 €
with fried chicken liver

Fisch

Fish

Gebratenes Zanderfilet

Pernodsoße / Kartoffelgnocchis / Kohlrabigemüse A,E,F,M,9 15,50 €

Roasted pikeperch fillet

pernod sauce / potato gnocchi / kohlrabi

Gebratenes Seeteufelfilet

gebackener Lardospeck / grüne Bohnen / Paprikagemüse F,M,9 26,50 €

baked monkfish fillet

baked lardo bacon / green beans / peppers

Gegrilltes Lachsfilet

Basilikumpesto / Wurzelgemüse / Taglierini A,F,N,M,9 17,00 €

grilled salmon fillet

basil pesto / root vegetables / taglierini

Fleisch

Meat

Lammkarree

Rosmarinjus / Zucchini-Tomatengemüse / Polenta A,S,M,9 21,00 €

rack of lamb

rosemary jus / zucchini-tomato / polenta

Kalbsrückenmedaillons „Saltimbocca“

Kalbsjus / Karottenpüree / Kartoffelgratin A,M,9,11 19,50 €

veal medallions "saltim bocca"

veal jus / carrot puree / potato gratin

Perlhuhnbrust mit Kräutern & Salsiccia

Thymianjus / gegrilltes Gemüse / Pestokartoffeln A,1,2,3,N 16,90 €

guinea fowl breast with herbs & salsiccia

thymejus / grilled vegetables / pesto potatoes

Geschmorte Kalbsbäckchen

Portweinjus / römische Nocken / gegrilltes Gemüse A,E,S 15,50 €

braised veal cheeks

port wine jus / Roman style dumplings / grilled vegetables

Geschmortes Kaninchen Ischia

Kirschtomaten / Weißwein – Graupenrisotto / Wurzelgemüse A,S,M,9 16,90 €

braised rabbit Ischia

cherry tomatoes / white wine - barley risotto / root vegetables

Bistecca di vitello alla griglia

Gegrilltes Kalbssteak / Bohnen / Rosmarinkartoffeln M,9 22,00 €

Grilled veal steak

beans / rosemary potatoes

Nachspeisen

Dessert

Tiramisu

hausgemachtes Tiramisu / Kaffeelikör / dunkle Beeren A,M,9,N 8,50 €

homemade tiramisu / coffee liqueur / dark berries

Kirsch Panna Cotta

eingelegte Kirschen / Vanille / Minze & weiße Schokolade A,M,N,3,10 5,90 €

cherry panna cotta

pickled cherries / vanilla / mint & white chocolate

Süße Cannoli

gefüllt mit Mascarpone / Brombeeren / Tamarillo A,N,M,9,10,11 7,50 €

sweet cannoli

stuffed with mascarpone / blackberries / tamarillo

Sorbetto

drei verschiedene Sorbets / Traubenragout 10,11 6,90 €

sorbetto

three different sorbets / grape ragout

Aperitif

Aperitif

Campari Orange 5,P	0,2l	6,90 €
Aperol Spritz 5,P	0,2l	6,90 €
Strawberry "Rossini" 5,P	0,1l	9,00 €
Kir Royal 5,P	0,1l	12,00 €
Peach Royal 5,P	0,1l	10,50 €
San Bitter Orange / alkoholfrei / non alcoholic	0,2l	8,00 €
Martini Dry / Bianco / Rosso	5 cl	6,20 €
Sandeman medium dry	5 cl	5,80 €
Tio Pepe Fino	5 cl	6,50 €

Schaumweine / Champagner

Sparkling Wines / Champagne

Sekt Hausmarke 5,P

Weingut Allendorf / Rheingau / Deutschland

0,1l	5,00 €	0,75l	29,00 €
------	--------	-------	---------

Prosecco Frizzante 5,P

Venetien / Italien

0,1l	6,00 €	0,75l	37,00 €
------	--------	-------	---------

Graf von Wackerbarth 5,P

Cuvée Sekt / Flaschengärung / trocken oder halbtrocken

Sektkellerei Wackerbarth / Radebeul / Deutschland	0,75l	33,50 €
---	-------	---------

"Dresdner Engel" weiß 5,P

Riesling / Weißburgunder / Kerner Sekt

Klassische Flaschengärung / trocken

Schloss Wackerbarth / Radebeul / Deutschland	0,75l	45,00 €
--	-------	---------

Pommery Royal Brut 5,P

Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay / Épernay / France

0,1l 9,50 € 0,75l 65,00 €

Moët & Chandon Brut Imperial 5,P

Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay / France

0,1l 12,50 € 0,75l 85,00 €

Heidsieck Monopole Silver Brut 5,P

Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay / Reims / France 0,75l

65,00 €

Piper Heidsieck Rosé "Sauvage" Brut 5,P

Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay / Reims / France 0,75l

80,00 €

Pommery Rosé "Apanage" Brut 5,P

Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay / Épernay / France 0,75l

90,00 €

Pommery Royal Brut 5,P

Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay / Épernay / France 1,5l

120,00 €

Weißwein 5,P

White Wine

2018 Vette di San Leonardo IGT Trentino

Trentino-Tenuta San Leonardo | |

Dieser wunderschön strohgelbe Sauvignon Blanc fasziniert durch seine jugendliche Frische und seine komplexe Mineralität. Er spielt mit Aromen von weißem Pfirsich, grünem Pfeffer und Noten von Salbei. Am Gaumen zeigt er sich trocken und geschliffen, mit angenehmer Säure und einem vollen Körper.

This beautiful straw yellow Sauvignon Blanc fascinates with its youthful freshness and its complex minerality. He plays with aromas of white peach, green pepper and notes of sage. The palate is dry and polished, with pleasant acidity and a full body.

0,75l

51,50 €

2018 Lugana Sirmiolino DOC

Lombardei-Azienda Agricola Cà Maiol | |

Dieser Trebbiano di Lugana präsentiert sich mit einem delikaten Duft, der einen Hauch von Mandeln erkennen lässt. Er verwöhnt mit einem trockenen, frischen Geschmack mit leicht salzigen Nuancen.

This Trebbiano di Lugana presents itself with a delicate scent that reveals a touch of almonds. It spoils with a dry, fresh taste with slightly salty nuances.

0,2l

12,00 €

0,75l

42,00 €

2018 L'Elfo Pinot Grigio delle Venezie DOC

Venetien-Sacchetto | |

Er präsentiert sich strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen im Glas. Sein feines, zartes Bouquet zeigt fruchtige Aromen von Aprikosen sowie florale Duftnoten, die an Lindenblüten erinnern. Den Gaumen verwöhnt er mit einem vollmundigen, intensiven Geschmack, der Anklänge von Mango offenbart.

It presents it straw yellow with copper-colored reflections in the glass. Its delicate bouquet shows fruity aromas of apricot and floral notes reminiscent of lime blossom. It treats the palate with a full-bodied, intense taste that reveals touch of mango.

0,75l

30,00 €

2018 Soave DOC Classico

Venetien-Bolla | |

In der hügeligen Weingegend des Soave Classico werden die Trauben für diesen hellen, strohgelben Soave gewonnen. Sein feiner, frischer Duft zeigt florale Noten, gepaart mit Anklängen von exotischen Früchten und Akazienhonig. Ein sehr anmutiger, eleganter Soave im Bolla-Stil.

In the hilly wine region of the Soave Classico, the grapes are harvested for this bright, straw-colored Soave. Its fine, fresh fragrance shows floral notes, paired with a touch of exotic fruits and acacia honey. A very graceful, elegant Bolla style Soave.

0,2l

8,20 €

0,75l

30,50 €

2018 Gavi DOCG del Comune di Gavi

Piemont-Bersano | |

Dieser ausdrucksvolle, trockene und frische Gavi di Gavi zählt zu den inzwischen bekanntesten Weißweinen aus dem Piemont. In der Nase zeigt er Anklänge von Ananas und Pfirsich, schön untermalt von einem Touch Aprikose. Ein frischer, eleganter Weißwein mit schönem Säurespiel, eingebettet in ein fruchtiges, lang anhaltendes Finish.

This expressive, dry and fresh Gavi di Gavi is one of the most famous white wines from Piedmont. On the nose it shows hints of pineapple and peach, nicely accompanied by a touch of apricot. A fresh, elegant white wine with a nice acidity, embedded in a fruity, long-lasting finish.

0,75l 43,00 €

2018 Campogrande Orvieto Classico DOC

Umbrien-Antinori - Santa Cristina | |

Dieser strahlend strohgelbe Weißwein wird in Umbrien hergestellt. Er bezaubert mit einem intensiv fruchtigen Duft, der auf delikate Weise an reife Äpfel, Aprikosen und Pfirsiche erinnert. Der Gaumen ist voll und frisch, mit einem weichen, aromatischen Finish.

This bright straw yellow white wine is made in Umbria. It enchants with an intense fruity fragrance that is reminiscent of ripe apples, apricots and peaches in a delicate way. The palate is full and fresh, with a soft, aromatic finish.

0,2l 9,50 € 0,75l 34,50 €

2018 Chardonnay IGT Terre di Chieti

Abruzzen-Farnese Vini | |

Tropische Früchte lässt das Bouquet dieses reinsortigen, in der Farbe strohgelben Chardonnay erkennen. Mit seinem vollen Körper, seiner schönen Struktur und dem nachhaltigen Finale ist er ein toller Apéritif.

Tropical fruits reveal the bouquet of this varietal, straw-colored Chardonnay. With its full body, his beautiful structure and the sustainable finale it is a great apéritif.

0,2l 8,00 € 0,75l 29,50 €

2018 Branciforti dei Bordonaro Catarratto IGT Terre Siciliane

Sizilien-Feudi Branciforti dei Bordonaro | |

Noten von Wiesenblumen und zart reifen Birnen zeigt dieser reinsortige Catarratto. Von der sizilianischen Sonne verwöhnt, zeigt er sich von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, gefällig im Geschmack mit einem angenehmen und gleichermaßen nachhaltigen Säurespiel.

Notes of meadow flowers and delicately ripe pears are shown by this varietal catarratto. Spoiled by the Sicilian sun, it shows straw-yellow color with greenish reflections, pleasing in the taste with a pleasant and equally lasting acidity.

0,75l 25,50 €

Roséwein

Rosé wine

2018 Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Abruzzen-Farnese Vini

Dieser strahlend pinkfarbene Wein ist eine duftige Roséversion des Montepulciano d'Abruzzo. Sein Bouquet lässt Noten von Erdbeeren erkennen, ist intensiv und nachhaltig. Am Gaumen zeigt er sich wunderbar ausgewogen, weich und rund.

This bright pink wine is a fragrant rose version of Montepulciano d'Abruzzo. Its bouquet shows notes of strawberries, is intense and lasting. The palate is wonderfully balanced, soft and round.

0,2l 7,00 € 0,75l 26,50 €

2018 Branciforti dei Bordonaro Rosato IGT Terre Siciliane

Sizilien-Feudi Branciforti dei Bordonaro

Dieser Rosato zeigt ein intensives Bouquet von Brombeeren, Heidelbeeren und zart würzigen Noten. Am Gaumen ist er sanft und verführerisch, wunderbar zart und weich, abgerundet durch ein angenehm delikates Säurespiel.

This rosato shows an intense bouquet of blackberries, blueberries and delicate spicy notes. The palate is gentle and seductive, wonderfully soft and tender, rounded off by a pleasantly delicate acidity.

0,2l 8,40 € 0,75l 31,00 €

Rotwein

Red Wine

2016 Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

Venetien-Bolla

Dieser ausgezeichnete im Ripasso Verfahren hergestellte Valpolicella beeindruckt durch seine intensive rubinrote Farbe und sein würziges Bouquet mit schönen Anklängen dunkler Früchte. Nach einem 18-monatigen Ausbau in Fässern und Barriques zeigt er sich ausgewogen mit einem köstlichen Finale von wilden Beeren. *This excellent Ripasso-produced Valpolicella impresses with its intense ruby red color and its spicy bouquet with beautiful hints of dark fruits. After an 18 months aging in barrels and barriques, it shows itself balanced with a delicious finale of wild berries.*

0,75l 58,50 €

2014 Amarone della Valpolicella DOC Classico

Venetien-Bolla

Ein großartiger Amarone von intensiver granatroter Farbe. Sein Bouquet offenbart die charakteristischen Aromen von Kirschmarmelade, Rosinen und Gewürzen. 3 Jahre in Eichenfässern gereift, zeigt er sich am Gaumen wunderbar weich und reintönig, mit einem anhaltenden Nachhall von Kakao und Gewürzen. *A great amarone of intense garnet red color. Its bouquet reveals the characteristic aromas of cherry jam, raisins and spices. Matured in oak barrels for 3 years, it is wonderfully soft and pure on the palate, with a persistent reverberation of cocoa and spices.*

0,75l 85,00 €

2018 La Cortigiana Merlot Veneto IGT

Venetien-Sacchetto | |

Ein komplexer im Barrique ausgebauter Einzellagen-Merlot aus der Region Colli Euganei: Seine brillante Farbe erinnert an die eines kräftigen Burgunders, sein dichter Aromaschmelz zeigt köstliche Noten von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Gewürzen. Er ist wunderbar weich, abgerundet und saftig. *A complex barrel-aged single-layer Merlot from the Colli Euganei region: its brilliant color is reminiscent of that of a strong burgundy, its dense aroma melt displays delicious notes of cherries, blackcurrants and spices. It is wonderfully soft, rounded and juicy.*

0,2l 9,00 € 0,75l 32,50 €

2016 Costalunga Barbera d' Asti DOCG

Piemont-Bersano | |

In Fässern aus slawonischer Eiche gereift, zeigt dieser tief rubinrote Barbera ein herzhaftes und körperreiches Bouquet mit Noten von Gewürzen, Tabak, Kakao, Eukalyptus und roten Früchten. Ein vollmundiger Geschmack und ein angenehm langes Finish zeichnen diesen klassischen Barbera d'Asti aus.

Matured in Slavonian oak barrels, this deep ruby red Barbera has a rich and full-bodied bouquet with notes of spices, tobacco, cocoa, eucalyptus and red fruits. A full-bodied taste and a pleasant long finish characterize this classic Barbera d'Asti.

0,2l 9,50 € 0,75l 36,50 €

2014 Brunello di Montalcino DOCG 'Villa Poggio Salvi'

Toskana-Villa Poggio Salvi | |

Intensiv rubinrot mit granatfarbenen Reflexen präsentiert sich dieser 30 Monate in slawonischer Eiche gereifte Brunello. Feine Noten von roten Früchten und Lavendel offenbart sein Duft. Im Geschmack ist er trocken, dennoch weich mit samtigen Tanninen und einem sehr langen, angenehmen Finale. *Intensive ruby red with garnet reflections, Brunello, matured in Slavonian oak for 30 months. Fine notes of red fruits and lavender reveals its scent. The taste is dry, yet soft with velvety tannins and a very long, pleasant finish.*

0,75l 85,00 €

2015 Chianti DOCG

Toskana-Fattoria Montellori | |

Ein wunderbarer purpurner Chianti mit den sortentypischen Aromen des Sangiovese: Saftige Kirschen und rote Beeren in der Nase, viel Frucht auch am Gaumen. Mit seiner Eleganz, seiner wohl dosierten Säure und der schönen Balance spiegelt er das Terroir um Cerreto Guidi perfekt wider. *A wonderful purple Chianti with the typical aromas of Sangiovese: juicy cherries and red berries on the nose, lots of fruit on the palate. With its elegance, its well-dosed acidity and the beautiful balance, it perfectly reflects the terroir around Cerreto Guidi.*

0,2l 10,40 € 0,75l 38,50 €

2017 Montepulciano d'Abruzzo DOC

Abruzzen-Farnese Vini | |

Speziell für die jüngere Zielgruppe ist dieser rubin- bis granatrote Montepulciano gemacht. Kräftige Aromen von wilden Beeren lässt sein intensivfruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen. Mit einem vollmundigen Geschmack und dem zarten Tannin. *Especially for the younger target group this ruby to garnet red Montepulciano is made. Strong aromas of wild berries reveal its intense fruity and lasting bouquet. With a full-bodied taste and the delicate tannin.*

0,2l 6,00 € 0,75l 20,50 €

2017 Neprica Primitivo Puglia IGT

Apulien-Tormaresca | |

Ausschließlich das Landgut Maime liefert die Trauben für diesen wunderbar nach roten Früchten und schwarzen Kirschen duftenden Primitivo. Ergänzt um Nuancen von kandierten Früchten und Lakritze, zeigt er einen weichen Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.

Only the estate Maime supplies the grapes for this wonderfully red fruits and black cherries fragrant Primitivo. Complemented by hints of candied fruit and liquorice, it shows a soft character with gentle tannins and a beautiful balance.

0,2l	9,20 €	0,75l	32,00 €
------	--------	-------	---------

2016 Altavilla della Corte Cabernet Sauvignon Terre Siciliane IGT

Sizilien-Firriato | |

Dieser Rosso wird 7 Monate im Eichenbarrique ausgebaut ehe er sein feines Aroma von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen und Rhabarber preisgibt. Der Altavilla della Corte Cabernet Sauvignon ist samtig und weich im Geschmack.

This Rosso is aged for 7 months in oak barrels before it reveals its delicate aroma of blueberries, blackberries, cherries and rhubarb. The Altavilla della Corte Cabernet Sauvignon is velvety and soft in taste.

0,75l	41,50 €
-------	---------

2017 Roccaperciata Nero d'Avola DOC Sicilia

Sizilien-Roccaperciata | |

Aromatische Noten von süßen Kirschen, reifen Beeren, Vanille und Gewürzen lässt der Nero d'Avola erkennen. Am Gaumen ist er opulent, wohl balanciert mit sanften Tanninen und einer verführerischen Fülle.

Aromatic notes of sweet cherries, ripe berries, vanilla and spices can be recognized by the Nero d'Avola. The palate is opulent, well balanced with gentle tannins and a seductive fullness.

0,2l	8,50 €	0,75l	33,00 €
------	--------	-------	---------

Dessertwein

Dessert wines

Donato / Santa Cristina / Toskana / Italien	0,1l	6,50 €
---	------	--------

Vin Santo / Santa Cristina / Toskana / Italien	0,1l	9,50 €
--	------	--------

Grappa

Grappa

<i>Nonino / Grappa die Chardonnay / Friaul</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Grappa die Merlot / Friaul</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,30 €</i>
<i>Bocchino / Grappa della Cantina Privata 18 Jahre /Piemont</i>	<i>2 cl</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Grappa di Barolo Sibona / Piemont</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Villa Massari / Grappa die Prosecco / Venetien</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Grappa Amarone Giare / Venetien</i>	<i>2 cl</i>	<i>8,20 €</i>
<i>Grappa Chardonnay Giare / Venetien</i>	<i>2 cl</i>	<i>8,20 €</i>
<i>Grappa Gewürztraminer Giare / Venetien</i>	<i>2 cl</i>	<i>8,20 €</i>
<i>Grappa Sarpa Oro di Poli / Venetien</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Grappa Sarpa di Poli / Venetien</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,30 €</i>
<i>Grappa Brunello di Montalcino Gagliano / Toskana</i>	<i>2 cl</i>	<i>8,20 €</i>

Obstbrand

Fruit brandy

<i>Williamsbirne / Schloss Proschwitz / Sachsen</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Wildkirsche / Ziegler / Baden - Württemberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Mirabelle / Ziegler / Baden - Württemberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>11,80 €</i>

Kräuterlikör

Herb liqueur

<i>Amaro Ramazzotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Amaro Averna</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,30 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Limoncello</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,10 €</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50 €</i>

Brandwein

Brandy

<i>Vecchia Romagna</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,50 €</i>
------------------------	-------------	---------------

Bier

Beer

Radeberger Pilsner ^A	0,33 l	3,20 €
Köstritzer Schwarzbier ^A	0,33 l	3,40 €
<i>Köstritzer dark beer</i>		
Clausthaler alkoholfrei ^A	0,33 l	3,50 €
<i>Clausthaler non-alcoholic</i>		
Maisel's Hefeweizen ^A	0,50 l	4,70 €
<i>hell / dunkel / alkoholfrei</i>		
<i>Maisel's wheat beer</i>		
<i>light / dark / non-alcoholic</i>		

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

Apollinaris Selection	0,25 l	2,80 €
	0,50 l	5,00 €
	0,75 l	6,90 €
Apollinaris VIO stilles Wasser	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	6,90 €
Evian	0,50 l	5,50 €
San Pellegrino	0,25 l	3,20 €
	0,50 l	5,50 €
	0,75 l	7,50 €
Coca Cola / Coca Cola light /		
Fanta / Sprite ^{2,3,10,11,15,16}	0,20 l	3,10 €
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale ^{2,3,10,11,15,16,}	0,20 l	3,30 €
Kirschsaft / Orangensaft /		
Apfelsaft / Tomatensaft ^{2,3,10,11,}	0,20 l	3,20 €
<i>cherry juice / orange juice / apple juice / tomato juice</i>		

Heiße Getränke

Hot drinks

<i>Tasse Kaffee</i> 16	3,10 €
<i>cup of coffee</i>	
<i>Espresso</i> 16	2,80 €
<i>espresso</i>	
<i>Espresso Doppio</i> 16	4,40 €
<i>espresso doppio</i>	
<i>Cappuccino</i> M,9,16	3,10 €
<i>cappuccino</i>	
<i>Espresso Coretto (2cl Grappa)</i> 16	5,90 €

Zusatzstoffe / Allergene

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt (essig, Trockenobst, rohe fertige Kartoffelprodukte, Meerrettich)
6	geschwärzt (schwarze Oliven)
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Milcheiweiß
10	mit Süßungsmitteln
11	mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
12	bei der Verwendung von Tafelsüßen
13	enthält eine Phenylalaninquelle
14	bei der Verwendung von mehr als 10 % Zugabe von Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit, Lactit und Xylit
15	chininhaltig
16	koffeinhaltig
17	bestrahlten Kräutern und Gewürzen
18	erhöhter Koffeingehalt
19	Stärke bei Fleischprodukten
A	glutenhaltiges Getreide
B	Soja
C	Krebstiere
D	Erdnüsse
E	Eier
F	Fisch
G	Senf
H	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch)
K	Sesamsamen
L	Lupine
M	Milch - einschließlich Laktose Milchprodukte
N	Schalenfrüchte (Nüsse)
P	Schwefeldioxid (bzw. Sulfite ab 10mg/kg oder 10mg/l)
S	Sellerie

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid (bzw. Sulfite ab 10 mg/l)

Additives / Allergens

1	with dye
2	with preservative
3	with antioxidant
4	with flavor enhancer
5	sulphured (vinegar, dried fruit, raw ready made potato products, horseradish)
6	blackened (black olives)
7	waxed
8	with phosphate
9	with milk protein
10	with sweeteners
11	with sugars and sweeteners
12	when using table sweets
13	contains a phenylalanine source
14	when using more than 10% addition of sorbitol, mannitol, Isomalt, maltitol, lactitol and xylitol
15	quinine
16	contains caffeine
17	irradiated herbs and spices
18	increased caffeine content
19	starch in meat products
A	gluten-containing cereal
B	soy
C	crustaceans
D	peanuts
E	eggs
F	fish
G	mustard
H	Molluscs (snails, mussels, squid)
K	sesame seeds
L	Lupine
M	milk - including lactose milk products
N	nuts
P	sulfur dioxide (or sulphites from 10mg / kg or 10mg / l)
S	celery

All wines contain sulfur dioxide (or sulphites from 10 mg / l)