



**LIEBE GÄSTE,
DEAR GUESTS,**

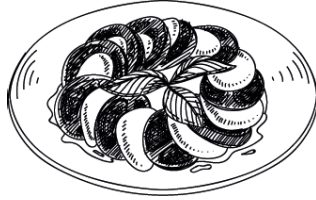
bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur Barzahlung und deutsche EC-Karten akzeptieren.

please understand that we only accept cash payments and German ec cards.



Vielen Dank!

Thank you very much!



INSALATE | SALATE | SALADS

INSALATA CON MANZO ^{C,J}

18,00 €

Gemischter Salat der Saison | gegrilltes Rindfleisch | gegrillte
Zucchini | Paprika | Tomaten | Schafskäse^{2/7} | Olivenöl
*Seasonal mixed salad | grilled beef | grilled courgettes |
pepper | tomatoes | sheep's cheese^{2/7} | olive oil*

Auch mit gebratener Hähnchenbrust und Senfdressing erhältlich.
Also available with roasted chicken breast and mustard dressing.

INSALATA CON PESCE ^{B,D,M}

19,00 €

Gemischter Salat der Saison | gebratener Lachs | Zander |
Garnelen | frische Kräuter | Olivenöl-Vinaigrette
*Seasonal mixed salad | fried salmon | pikeperch |
prawns | fresh herbs | olive oil vinaigrette*



ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS

DUETTO DI CARPACCIO E VITELLO TONNATO ^{C,D,G}

15,00 €

Frisch geklopftes Rindercarpaccio | Parmesan⁷ | Olivenöl |
Zitrone | feine Kalbfleischscheiben | hausgemachte
Thunfisch-Cremesauce

*Freshly pounded beef carpaccio | Parmesan cheese⁷ | olive oil |
lemon | fine veal slices | homemade tuna cream sauce*

ANTIPASTO MISTO ^{A,D,G}

17,00 €

Parmesan⁷ | italienische Salami^{2/4} | Oliven^{1/4} | Zucchini |
Auberginen | Vitello Tonnato | Artischocken | Paprika |
Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Bruschetta

*Parmesan cheese⁷ | Italian salami^{2/4} | olives^{1/4} | courgettes |
aubergines | Vitello Tonnato | artichokes | pepper |
tomatoes | mozzarella^{2/7} | toasted white bread*

Auf Wunsch auch als vegetarische Variante.

Also available as a vegetarian option on request.



PASTA | NUDELN

TAGLIATELLE MARE ^{A,B,D}

17,50 €

Tagliatelle | Lachsfilet | Zanderfilet | Garnelen | Venus-
muscheln | Zucchini | frische Kräuter | Weißweinsauce

*Tagliatelle | salmon filet | pike-perch filet | prawns | Venus
clams | courgettes | fresh herbs | white wine sauce*

TAGLIATELLE CON GAMBERI E PORCINI ^{A,B}

16,50 €

Tagliatelle | Steinpilze | Garnelen | Buttertrüffelsauce

Tagliatelle | boletus | prawns | butter truffle sauce

STROZZAPRETI VEGETARIANO ^{A,G}

14,00 €

Strozzapreti | verschiedenes Gemüse | Kirschtomaten |
frische Kräuter | Knoblauch | Parmesan⁷ | leichte
Tomaten-Sahnesauce

*Strozzapreti | various vegetables | cherry tomatoes | fresh
herbs | garlic | Parmesan cheese⁷ | light tomato cream sauce*

STROZZAPRETI CON MANZO E PANCETTA ^{A,N} 16,00 €

Strozzapreti | Bauchspeck^{2/3} | Rindfleisch | rote Zwiebeln |
Tomaten-Weißweinsauce (pikant)
*Strozzapreti | pancetta^{2/3} | beef | red onions |
tomato and white wine sauce (spicy)*

**ORECCHIETTE CON POLLO,
PORCINI E SPINACI ^{A,G} 15,50 €**

Orecchiette | gebratene Hähnchenbrust |
Steinpilze | Spinat | Gorgonzolasauce⁷
*Orecchiette | grilled chicken | boletus |
spinach | Gorgonzola sauce⁷*

**ORECCHIETTE CON LUCOPERCA
E CARCIOFI ^{A,B} 17,00 €**

Orecchiette | Zander | Artischocken | Lauch |
Landschinken | frische Kräuter | Olivenöl
*Orecchiette | pikeperch | artichokes | leek |
smoked ham | fresh herbs | olive oil*



PIZZE | PIZZA

GORGONZOLA E SALAME PICCANTE ^{A,G} **12,50 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Gorgonzola⁷ | Peperoniwurst^{2/3}
Tomatoes | mozzarella^{2/7} | gorgonzola⁷ | pepperoni sausage^{2/3}

VEGETARIANA ^{A,G} **15,00 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Spinat | Zucchini |
Auberginen | Paprika | Brokkoli | Knoblauch
*Tomatoes | mozzarella^{2/7} | spinach | courgettes |
aubergines | pepper | broccoli | garlic*

SALAME, PROSCIUTTO, FUNGHI E CARCIOFI ^{A,G} **12,00 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Salami^{2/3} | Schinken^{2/3} |
Champignons | Artischocken²
*Tomatoes | mozzarella^{2/7} | salami^{2/3} | ham^{2/3} |
mushrooms | artichokes²*

MASSIMO ^{A,D,G} **14,50 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Sardellen³ | marinierte
Kirschtomaten | rote Zwiebeln | Parmesan⁷ (pikant)
*Tomatoes | mozzarella^{2/7} | anchovies³ | marinated
cherry tomatoes | red onions | Parmesan cheese⁷ (spicy)*

TONNO E CIPOLLA ^{A,G,D}

12,50 €

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Thunfisch² | Zwiebeln

Tomatoes | mozzarella^{2/7} | tuna² | onions

RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO ^{A,G}

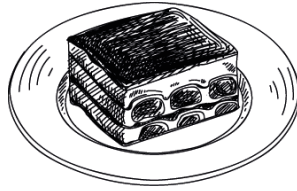
15,00

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Rucola | Parmaschinken^{2/3} |

Kirschtomaten | Parmesan⁷

Tomatoes | mozzarella^{2/7} | rocket | Parma ham^{2/3} |

cherry tomatoes | Parmesan cheese⁷



DOLCE | DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO ^{A,C,G,H} 4,90 €

Schokoladensoufflé
Chocolate souffle

TIRAMISU ^{A,C,G,8} 2,90 €

Hausgemachtes Tiramisu
Homemade tiramisu

PANNA COTTA ^{G,10} 2,90 €

Hausgemachtes Sahne-Dessert
wahlweise Erdbeer- oder Karamellsauce
Homemade cream dessert
optionally with strawberry or caramel sauce

BEVANDE | GETRÄNKE | BEVERAGES

APERITIFS

Prosecco ^N	0,1 l.	4,50 €
Prosecco ^N	0,75 l.	30,00 €
Aperol Spritz ^{1/9}	0,2 l.	6,50 €
Campari Orange ¹	0,2 l.	5,50 €
Hugo ^N	0,2 l.	6,50 €
Martini Bianco ^N	5 cl.	4,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Coca-Cola ^{1/8/12}	0,2 l.	2,80 €
Coca-Cola Light ^{1/8/10/11/12}	0,2 l.	2,80 €
Fanta ^{1/3/12}	0,2 l.	2,80 €
Sprite ¹²	0,2 l.	2,80 €
Apfelsaftschorle ²	0,2 l.	2,80 €
Jedes Erfrischungsgetränk All soft drinks	0,4 l.	4,60 €
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0,25 l.	2,80 €
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0,75 l.	6,00 €
Gerolsteiner Naturell Gourmet	0,25 l.	2,80 €
Gerolsteiner Naturell Gourmet	0,75 l.	6,00 €
Schweppes Ginger Ale ^{1/12}	0,2 l.	2,90 €
Schweppes Tonic Water ^{9/12}	0,2 l.	2,90 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3/9/12}	0,2 l.	2,90 €

FRUCHTSÄFTE | FRUIT JUICES

Orangensaft Orange juice	0,2 l.	2,70 €
Kirschnektar Cherry nectar	0,2 l.	2,70 €
Apfelsaft Apple juice	0,2 l.	2,70 €
Bananennektar Banana nectar	0,2 l.	2,70 €
Alle Fruchtsäfte und Schorlen All fruit juices	0,4 l.	4,50 €

BIERE | BEERS

Flaschenbier ^{A,G} | Bottled beer ^{A,G}

König Pilsener	0,33 l.	3,00 €
König Pilsener	0,5 l.	5,00 €

Benediktiner Weizen ^{A,G} | Wheat beer ^{A,G}

Hefeweizen hell Light wheat beer	0,5 l.	5,00 €
Hefeweizen dunkel Dark wheat beer	0,5 l.	5,00 €

Alkoholfreies Bier ^{A,G} | Non-alcoholic beer ^{A,G}

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l.	3,00 €
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l.	5,00 €

CAFÉ & TEE | COFFEE & TEA

Espresso ⁸	2,30 €
Café Crema ^{8,G}	2,70 €
Cappuccino ^{8,G}	3,10 €
Latte Macchiato ^{8,G}	3,70 €
Tee, verschiedene Sorten Different kinds of tea	2,00 €

OFFENE WEISSWEINE | OPEN WHITE WINES

Chardonnay Sicilia DOC – Tenute Mokarta (Sizilien) ^N	0,2 l.	5,90 €
	0,75 l.	21,50 €

In der Nase Noten von exotischen Früchten.

Im Geschmack frisch und harmonisch.

Hints of exotic fruits on the nose.

Fresh and harmonious on the palate.

Grillo Sicilia DOC – Tenute Mokarta (Sizilien) ^N	0,2 l.	6,00 €
	0,75 l.	22,00 €

Duftnoten von weißem Pfirsich, Wildkräutern und Wildblumen,
im Geschmack frisch, duftend und herzhaft.

Scents of white peach, wild herbs and wild flowers.

Fresh, fragrant and savoury on the palate.

Sauvignon Blanc Isonzo del Friuli DOC – Tenuta del Morer (Friaul-Julisch Venetien) ^N	0,2 l.	6,00 €
	0,75 l.	22,00 €

Angenehmer Duft nach Pfirsichhaut und Akazien mit dezenten Klängen von exotischen Früchten. Am Gaumen weich und harmonisch mit dem bleibenden Eindruck reifer Früchte.

Pleasant scent of peach skin and acacia with subtle hints of exotic fruits. Soft and harmonious on the palate with

a lingering sense of ripe fruit.

Lugana Doc – Massinoti (Gardasee) ^N	0,2 l.	7,90 €
	0,75 l.	29,00 €

Dieser Weißwein duftet nach Aprikose, Papaya, Blüten und einer delikaten nussigen Note. Durch seine fruchtig-exotische und cremige Art schafft er ein gutes Mundgefühl. Überzeugend sind die Frische und sein anhaltendes Finale.

This white wine smells of apricot, papaya and flowers, with a delicate nutty note. With its fruity, exotic and creamy character, it creates a pleasant mouth-feel. Its freshness and persistent finish are convincing.

Grauburgunder Trocken – Manz (Rheinhessen) ^N**0,2 l. 6,50 €**

Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne,
auf der Zunge cremig und elegant mit besonderem
feinmineralischem Nachhall.

0,75 l. 23,50 €

*Aromas of yellow fruit like melon and pear, creamy
and elegant on the tongue with a special slightly
mineral after-taste.*

Weißburgunder – Manz (Rheinhessen) ^N**0,2 l. 6,50 €**

Fruchtige Aromen nach Zitronenmelisse und gelber Birne,
auf der Zunge fruchtig und elegant, mit angenehmem
Körper und langem Nachhall, ein brillanter Weißburgunder
vom Lössboden.

0,75 l. 23,50 €

*Fruity aromas of lemon balm and yellow pear, fruity and
elegant on the tongue, with pleasant body and a long finish,
a brilliant Pinot Blanc produced on loess soil.*

OFFENE ROTWEINE | OPEN RED WINES

Nero d'Avola Sicilia DOC – 0,2 l. 6,00 €
Tenute Mokarta (Sizilien) ^N 0,75 l. 22,00 €

Aromen, die an schwarze Kirschen und wilde Brombeeren erinnern. Im Geschmack würzig, herzhaft und samtig.
Aromas reminiscent of black cherries and wild blackberries. Spicy, savoury and velvety on the palate.

Primitivo Appassimento Salento IGT – 0,2 l. 7,00 €
Erster (Apulien) ^N 0,75 l. 25,00 €

Am Gaumen aromatische Intensität. Immense Aromen von Kirschmarmelade und Johannisbeeren, starke Aromen von Vanille und Schokolade.
Aromatically intense on the palate. Tremendous aromas of cherry jam and currants, strong flavours of vanilla and chocolate.

Merlot IGT – Sacchetto (Venetien) ^N 0,2 l. 5,90 €
0,75 l. 21,50 €

Dieser Rotwein präsentiert sich mit feinen Noten von roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren, Rhabarber, gerösteten Nüssen, Kakao und Nelken.
This red wine presents itself with fine notes of red fruits, blackcurrants, rhubarb, roasted nuts, cocoa and cloves.

ROSÉ

Syrah Rosato Sicilia DOC –	0,2 l.	6,00 €
Tenute Mokarta (Sizilien) ^N	0,75 l.	21,50 €

Intensives Aroma von Blumen und frischen Früchten.

Harmonischer und ausgewogener Geschmack.

Intense aroma of flowers and fresh fruits.

Harmonious and balanced palate.

Gris Blanc IGP – Gérard Bertrand	0,2 l.	7,00 €
(Languedoc-Roussillon) ^N	0,75 l.	25,00 €

Duftiges Bouquet von frischen Erdbeeren, unterlegt mit einem Hauch Kräuterwürze. Im Geschmack frisch und fruchtig, mit zartem Bitzeln auf der Zunge und feiner, frischer Säure im Finale.

Fragrant bouquet of fresh strawberries, with underlying herbal hints. Fresh and fruity on the palate, with a delicate tingle on the tongue and subtle, fresh acidity on the finish.

LONGDRINK

Wodka Lemon ³	4 cl	8,50 €
Gin-Tonic ¹⁰	4 cl	9,50 €

DIGESTIF

Fernet Branca	2 cl	4,00 €
Averna ^N	4 cl	4,00 €
Ramazzotti ¹	4 cl	4,00 €
Nonino Amaro	4 cl	5,00 €
Montenegro	4 cl	5,00 €
Vecchia Romagna ¹	2 cl	5,00 €
Grappa Nonino	2 cl	6,00 €

Allergene | Allergenes

Liebe Gäste, in unserer Speisekarte verwenden wir, gemäß EU-Verordnung für kennzeichnungspflichtige Allergene, folgende Buchstabenkennzeichnung: | Dear Guests, in accordance with the EU regulation for allergens subject to labelling, we use the following letter identification in our menu:

A: enthält glutenhaltiges Getreide <i>contains gluten</i>	H: enthält Schalenfrüchte <i>contains nuts</i>
B: enthält Krebstiere <i>contains shellfishes</i>	I: enthält Sellerie <i>contains celery</i>
C: enthält Eier <i>contains eggs</i>	J: enthält Senf <i>contains mustard</i>
D: enthält Fisch <i>contains fish</i>	K: enthält Sesamsamen <i>contains sesame seeds</i>
E: enthält Erdnüsse <i>contains peanuts</i>	L: enthält Lupinen <i>contains lupins</i>
F: enthält Sojabohnen <i>contains soybeans</i>	M: enthält Weichtiere <i>contains molluscs</i>
G: enthält Milch/Milchprodukte (einschl. Laktose) <i>contains milk/milk products (including lactose)</i>	N: enthält Schwefeldioxid und Sulfite <i>contains sulfur dioxid and sulfites</i>

Zusatzstoffe | Food additives

1 mit Farbstoff | *contains colourant*; 2 mit Konservierungsstoff | *contains preservatives*;
3 mit Antioxidationsmittel | *contains antioxidants*; 4 mit Geschmacksverstärker | *contains flavour enhancer*;
5 geschwefelt | *sulphurised*; 6 mit Phosphat | *contains phosphate*; 7 mit Milcheiweiß | *contains milk protein*;
8 koffeinhaltig | *contains caffeine*; 9 chininhaltig | *contains quinine*;
10 mit Süßungsmittel | *contains sweetener*; 11 enthält eine Phenylalaninquelle | *contains a source of phenylalanine*;
12 mit Säuerungsmittel | *contains acidifier*; 13 mit Taurin | *contains Taurine*;
14 geschwärzt | *blackened*; 15 gewachst | *waxed*