

AURUM mediterrane

Speise- und Getränkekarte

Vorspeisen

Tomatensuppe ^{K,G}	€ 5,90
Linsensuppe ^{K*}	€ 6,30
* Wird in den Monaten Juni, Juli und August nicht angeboten.	
Parmesansuppe ^{G,K}	€ 6,50
Alla Italiana – gemischter Vorspeisenteller mit Pizzabrot ^{3,7,2,G}	Für 2 Personen € 15,50 Für 1 Person (mit Baguette) € 9,20
Bruschetta ^A mit Tomaten und Basilikum	4 Stck. € 5,00
	6 Stck. € 7,50
Bruschetta ^A mit Thunfischpastete ^{D,G}	4 Stck. € 5,00
	6 Stck. € 7,50
Bruschetta mista mit Tomate/Thunfischpastete ^{D,G}	4 Stck. € 5,00
	6 Stck. € 7,50
Rindercarpaccio Classico	€ 12,80
Gegrillte Garnelen ^R in Olivenöl mit frischen mediterranen Kräutern, Knoblauch und Peperoncini aus dem Steinofen	– als Vorspeise (7 Stck.) € 10,50 – als Hauptspeise mit Beilagensalat (11 Stck.) € 14,50
Caprese – Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum	– als Vorspeise € 7,30
	– als Hauptspeise € 10,50
Vorspeisenteller mit warmem angemachtem Gemüse und Pizzabrot ^A – für 2 Personen oder als Hauptspeise	€ 13,50
Vitello Tonnato ^G – zartes Kalbsfleischcarpaccio mit Thunfischsauce ^D	€ 13,50
Duett von Rindercarpaccio ^G und Vitello Tonnato ^{G,D}	€ 14,90
Insalata Frutti di Mare ^{R,D}	€ 15,90
Parmaschinken ³ (14 Monate gereift) mit Melone	€ 11,90

Salate

Beilagensalat	€ 4,40
Kleiner Tomatensalat mit Crema di Balsamico und roten Zwiebeln	€ 6,20
Großer gemischter Salat	€ 9,90
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Pizzabrot ^A und Balsamicodressing	€ 10,90
Gemischter Salat mit Crema di Balsamico, Cherrytomaten, warmen Ziegenkäse ^G , Honig und Walnüssen	€ 14,50
Rucolasalat mit Garnelen ^R , Tomaten und gebratenen Champignons	€ 15,50
Rucolasalat mit gebratenem Lachsfilet ^D und Basilikumpesto ^E	€ 16,50
Salat Mediterrane – Zanderfilet ^D und Garnelen ^R auf Blattsalat in Zitronenolivenöldressing	€ 17,50
Italienischer Salat ^{C,G} – großer bunter Salat mit Schinken, Käse, Ei und Zwiebeln	€ 13,00
Italienischer Salat ^{C,G} mit Thunfisch ^D	
– als Vorspeise	€ 7,90
– als Hauptspeise	€ 14,00
Großer Bauernsalat mit Oliven ^G , Peperoni ² und Schafskäse ^G	€ 14,50
Großer Bauernsalat mit Oliven ^G , Peperoni ² , Schafskäse ^G und gegrilltem Lammrückenfilet	€ 18,90
Großer bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	€ 13,90
Großer bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	€ 14,90
Großer bunter Salat mit gebratenen Rinderfiletspitzen	€ 18,90

Alle Salate können nach Wahl mit Joghurt-Kräuter dressing, Zitronen-Olivenöldressing oder Balsamico-Olivenöldressing bestellt werden.

Original italienische Steinofen-Pizza

min. Ø 28 cm

Pizzabrot^A

Olivenöl, Oregano

€ 4,80

Margherita^A

Tomatensauce und geriebener Mozzarella^G

€ 7,90

Funghi^A

Tomatensauce, geriebener Mozzarella^G und Champignons

€ 8,80

Piccantina^A

Tomatensauce, geriebener Mozzarella^G, Pepperonisalami^{2,3,7} und Champignons

€ 10,90

Tizio^A

Tomatensauce, geriebener Mozzarella^G, gekochter Schinken^{2,7} und Champignons

€ 10,90

Duo^A

Tomatensauce, geriebener Mozzarella^G, Salami^{2,3,7} und Schinken^{2,7}

€ 10,90

Quattro^A

Tomatensauce, geriebener Mozzarella^G, Salami^{2,3,7}, Champignons, gekochter Schinken^{2,7} und schwarze Oliven⁶

€ 11,90

Vegetariana^A

Tomatensauce, geriebener Mozzarella^G, Tomaten, Spinat, schwarze Oliven⁶ und Champignons

€ 10,90

Istanbul^A

Tomatensauce, geriebener Mozzarella^G, türkische Wurst^{1,2,3,7} und Champignons

€ 11,90

Tonnara^A

Tomatensauce, geriebener Mozzarella^G, Zwiebeln und Thunfisch^D

€ 10,90

Parmina^A

Tomatensauce, geriebener Mozzarella^G, Parmesansplitter^G,
Parmaschinken² (14 Monate gereift), Rucola und Cherrytomaten

€ 13,90

Hawaii^A

Tomatensauce, geriebener Mozzarella^G, Schinken^{2,7} und Ananas²

€ 10,90

Quattro Formaggi^{A,G}

Tomatensauce und vier verschiedene Käsesorten
geriebener Mozzarella^G, Gorgonzola, Schafskäse und Parmesan

€ 11,90

Bruschetta^A

Mozzarella^G und kaltaufgelegte Tomatenbruschetta

€ 10,80

Pizza Gambas

Tomatensauce, ger. Mozzarella^G, frischer Knoblauch, Chiliflocken und Garnelen^F (8 Stck.) € 13,90

Favolosa^A	
Tomatensauce, geriebener Mozzarella ^G , Gorgonzola, Spinat und Cherrytomaten	€ 11,90
Rughetta^A	
Tomatensauce, geriebener Mozzarella ^G , Rucola, Schafskäse ^G und Cherrytomaten	€ 12,50
Calzone^A (Pizzatasche)	
Tomatensauce, geriebener Mozzarella ^G , Schinken ^{2,7} , Champignons, Salami ^{2,3,7}	€ 11,90
Salami^A	
Tomatensauce, geriebener Mozzarella ^G , Salami ^{2,3,7}	€ 10,50
Salame e Funghi^A	
Tomatensauce, geriebener Mozzarella ^G , Salami ^{2,3,7} und Champignons	€ 10,90
Milano^A	
Tomatensauce, geriebener Mozzarella ^G , Mailänder Salami ^{2,3,7} und Artischocken ²	€ 11,50
Caprese^A con Anchovis^D	
Tomatensauce, Mozzarellascheiben ^G , frisches Basilikum, Sardellen ^D und Cherrytomaten	€ 10,90
Caprese^A 2	
Tomatensauce, Mozzarellascheiben ^G , Cherrytomaten und Parmaschinken ² (14 Monate gereift)	€ 12,50
Caprese^A 3	
Tomatensauce, Mozzarellascheiben ^G , Cherrytomaten und Rucola	€ 10,50
Caprese^A 4	
Tomatensauce, Mozzarellascheiben ^G , Sardellen ^D , Kapern und schwarze Oliven ⁶	€ 11,50
Caprese^A 5	
Tomatensauce, Mozzarellascheiben ^G , frisches Basilikum, Mailänder Salami ^{2,3,7} und Cherrytomaten	€ 12,00
Pizza Frutti di Mare^A	
Tomatensauce, geriebener Mozzarella ^G , Meeresfrüchte ^R und Knoblauch	€ 13,90
Mare-Monte^A	
Tomatensauce, Mozzarella ^G , Ricotta, Meeresfrüchte ^R und Spinat	€ 13,90
Pizza Napoli^A	
Tomatensauce, Mozzarella ^G , Oregano und Sardellen ^D	€ 10,00
Extra Beilagen	€ 1,50
Extra Thunfisch^D, Mozzarella^G, Rucola	€ 2,50
Extra Gorgonzola, Schafskäse	€ 3,70
Extra Parmaschinken²	€ 4,50
Türkische Wurst^{1,2,3,7}	€ 4,00
Garnelen (5 Stück)	€ 5,00

Pasta*

*Sie können auch gerne **glutenfreie Penne** gegen einen Aufpreis von € 2,00 bestellen.

Spaghetti ^A aglio olio e peperoncini	€ 9,50
Spaghetti ^A alla Napoletana ^K – Tomatensauce nach Art des Hauses	€ 9,50
Spaghetti ^A all'arrabbiata ^K (scharf)	€ 9,80
Spaghetti ^A Boscaiola – Schinken ^{2,7} , Champignons und Sahnesauce ^G	€ 11,90
Spaghetti ^A Frutti di Mare ^R	€ 18,90
Spaghetti ^A Bolognese ^K (Rinderhackfleisch)	€ 12,50
Spaghetti ^A Carbonara ^G	€ 11,90
Spaghetti ^A mit Garnelen ^R aglio olio e peperoncini mit mediterranen Kräutern (pikant)	€ 15,50
Riesengarnelen mit Spaghetti ^A aglio olio e peperoncini (ungeschält, 5 Stck.)	€ 23,00
Lasagne ^{A,G,K}	€ 12,50
Tortelloni ^A in Schinken-Sahnesauce ^{G,2,7}	€ 10,90
Penne ^A mit Cherrytomaten und Steinpilzen in Kräutersauce ^K	€ 13,50
Penne ^A mit Cherrytomaten und Steinpilzen mit Rinderfiletspitzen in Kräutersauce ^K	€ 18,90
Penne ^A mit mediterranem Gemüseragout in Tomatensauce ^K	€ 10,90
Penne ^A Spinaci – Gorgonzola ^G und Spinat	€ 11,50
Penne ^A mit Putenbruststreifen in Sahnesauce ^G überbacken im Steinofen	€ 13,90
Penne ^A mit Putenbruststreifen und Brokkoli in Tomatensauce	€ 12,90

Fettucini ^A all'Matriciana mit Tomatensauce, Speck ² und Zwiebeln (scharf)	€ 12,50
Fettucini ^A mit grünen Bohnen, Paprika, Karotten und Hähnchenbruststreifen in Kräutersauce ^K (scharf)	€ 15,50
Fettucini ^A mit grünen Bohnen, Paprika, Karotten und Lammfiletstreifen in Kräutersauce ^K (scharf)	€ 18,90
Gnocchi ^A mit Mozzarella ^G , Basilikum in Tomatensauce im Steinofen überbacken	€ 10,90
Gnocchi ^A in Gorgonzolasauce ^G	€ 11,80
Gnocchi ^A in Pesto ^E mit Pinienkernen ^E und Parmesan ^G	€ 15,50
Gnocchi ^A in Tomaten-Sahnesauce ^G mit Mozzarellawürfeln ^G	€ 10,90
Gnocchi ^A mit Steinpilzen und Cherrytomaten in Kräutersauce ^K	€ 13,50
Tagliatelle ^A in Basilikumpesto ^E – verfeinert mit Sahne ^G	€ 12,90
Tagliatelle ^A in Basilikumpesto ^E – verfeinert mit Sahne ^G und gebratenen Champignons	€ 13,90
Tagliatelle ^A mit gebratenem Lachs ^D in Zitronensahnesauce ^G	€ 17,50
Tagliatelle ^A mit Lammragout ^K	€ 18,90
Rigatoni ^A mit Brokkoli in Tomatensahnesauce ^G	€ 10,90
Rigatoni ^A mit Auberginen in Tomatensauce ^K im Steinofen mit Mozzarella ^G überbacken	€ 12,50
Rigatoni ^A Parmigiana – Rigatoni mit hausgemachten Hackfleischbällchen (gemischt) in Tomatensauce ^K und Parmesan ^{G,3}	€ 13,80
Rigatoni ^A mit mediterranem Gemüseragout und Rinderfiletspitzen in Tomatensauce	€ 18,90

Fleischgerichte*

Schweinefilet mit gebratenen Champignons in leichter Kräutersauce ^k	€ 18,50
Schweinefilet in grüner Pfeffersahnesauce ^g	€ 18,90
Schweinefilet in Gorgonzolasauce ^g	€ 18,90
Schweinefilet in Champignonsahnesauce	€ 18,50
Saltim-Bocca vom Schweinefilet ^k	€ 18,90
Involtini Mediterrane – Putenröllchen gefüllt mit Parmaschinken ² , Parmesan ^g , getrockneten Tomaten ² und grünen Bohnen in Cherry- tomaten ^k Sauce.	€ 19,50
Lammkotelet mit frischen Kräutern	€ 19,90
Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen in Kräutersauce ^k	€ 17,50
Hähnchenbrustfiletstreifen in Salsa Diavola ^k	
Tomatensauce mit Paprika, Basilikum, Oliven ^g und Champignons (scharf)	€ 18,50
Argentinisches Rinderfilet** (ca. 200 g) auf Balsamicosauce	€ 33,50
Argentinisches Rinderfilet (ca. 200 g) auf grüner Pfeffersahnesauce ^g	€ 33,50
Argentinisches Rinderfilet (ca. 200 g) auf Salsa Diavola ^k	€ 33,50

* Jede Fleischspezialität wird mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

* Aus organisatorischen Gründen können wir die oberen Produkte nur gegen Penne oder Rigatoni in Natur austauschen. Wir bitten um Verständnis.

** Argentinisches Rinderfilet kann auch nur mit Kräuterbutter bestellt werden.

Fisch & Meeresfrüchte

Lachsfilet ^{D*} (ca. 200 g) mit Spinat und Rosmarinkartoffeln	€ 18,90
Doradefilet ^{A,D*} (ca. 200 g) mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 18,90
Garnelen ^R (13 Stck.) in Weissweinsauce mit Knoblauch im Tontopf mit Beilagensalat	€ 16,50
Zanderfilet ^{A,D*} (ca. 200 g) mit Spinat und Rosmarinkartoffeln	€ 17,90
Calamari al Forno ^R in Tomatensauce mit Oliven. Dazu ein Beilagensalat	€ 16,50
Meeresfrüchte in hausgemachter Tomatensauce im Tontopf (scharf), mit einem Beilagensalat	€ 19,90
Spaghetti Frutti di Mare ^R	€ 18,90
Riesengarnelen ^{R**} (6 Stck.) mit kleinem gemischten Salat	€ 22,00

* Alle Fischfilets können nach Wahl mit Weissweinsauce, scharfe Tomatensauce oder mit Zitronen-Olivenöldressing bestellt werden.

** Riesengarnelen können nach Wahl mit scharfer Tomatensauce oder mit Zitronen-Olivenöldressing bestellt werden.

Dessert

Unser hausgemachtes Tiramisu ^C	€ 5,90
Mousse au Chocolat ²	€ 5,90
Panna Cotta ^G mit flambierten Waldbeeren	€ 7,00
Panna Cotta ^G mit Caramelsauce, Schokosauce oder Erdbeersauce	€ 6,50
Gemischtes Dessert ^{G,C} – Variationen von Tiramisu, Panna Cotta und Mousse au Chocolat	€ 9,80

Unsere Eiskarte:

Tartufo Classico ^{G,1}	Zabaione- und Schokoladen-Eiscreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen	€ 5,90
Affogato ^{G,1} al Espresso	Tartufo in einem Espresso getränkt	€ 7,50
Tartufo Nocciola ^{G,1}	Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnussstückchen und Baiserstückchen	€ 5,90
Tartufo al Limoncello ^{G,1}	Limonen-Eiscreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen	€ 5,90

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection (Medium)	Flasche 0,25 l	€ 3,00
	Flasche 0,75 l	€ 6,90
VIO – stilles Mineralwasser	Flasche 0,25 l	€ 3,00
	Flasche 0,75 l	€ 6,90
Coca-Cola ^{1,8} , Coca-Cola Light ^{1,5} , Coca-Cola Zero ^{1,5} , Sprite ⁷ , Fanta ^{1,5}	Flasche 0,2 l	€ 3,30
Gr. Coca-Cola ^{1,8} , Gr. Coca-Cola Light ^{1,5} , Gr. Coca-Cola Zero ^{1,5} , Gr. Sprite ⁷ , Gr. Fanta ^{1,5}	0,4 l	€ 5,40
Honest Bio Tea		
Grüner Tee – Honig & Zitrone	Flasche 0,33 l	€ 3,70
Weißer Tee – Pfirsich & Rosmarin	Flasche 0,33 l	€ 3,70
Bionade Holunder	Flasche 0,33 l	€ 3,70
Bitter Lemon ^{5,10}	Flasche 0,25 l	€ 3,30
Ginger Ale ^{5,10}	Flasche 0,25 l	€ 3,30
Thomas Henry Tonic Water ^{10,5}	Flasche 0,25 l	€ 3,30
Almdudler ¹	Flasche 0,33 l	€ 3,70
Ice Tea ^{1,5}	0,25 l	€ 2,80
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,25 l	€ 2,00
VIO Schorle – Rhabarber	Flasche 0,3 l	€ 3,50
Apfelsaft Naturtrüb	0,25 l	€ 3,00
Orangensaft	0,25 l	€ 3,00
Bananennektar	0,25 l	€ 3,00
Kirschnektar	0,25 l	€ 3,00
Johannisbeersaft	0,25 l	€ 3,00
Maracujanektar	0,25 l	€ 3,00
Alle Säfte in Groß	0,5 l	€ 5,00

Alle Säfte sind als Schorle bestellbar.

Weine

WEISSWEINE^N

Riesling, Zechwein – Weingut Allendorf – Deutschland
mild / lieblich 0,2l € 5,70

Riesling QbA, Weingut Stefan Breuer – Deutschland
trocken; ausgewogen und frisch. Für einen klassischen Riesling wenig Säure. 0,2l € 6,00

Pinot Grigio, Villa Nova IGT – Italien
trocken; frisch-fruchtig; charakteristische Pinot-Grigio-Nase mit mineralischen Akzenten, blumig, am Gaumen füllig, wenig Säure. 0,2l € 6,00

Chardonnay, Villa Nova IGT – Italien
trocken; schöne Nase mit Anklängen von exotischen hellen Früchten, mineralisch, am Gaumen angenehm trocken, ohne dominante Säure. 0,2l € 6,00

Inzoliá – Grecanico – Catarratto Cuveé, Regaleali Bianco IGT – Sizilien
trocken; leuchtendes helles Gelb – sehr aromatisches, zartes und anhaltendes Bouquet – harmonisch, frisch und geschmeidig im Geschmack. 0,2l € 7,20

Gavi, Aurora Roberto Sarotto DOCG – Italien
trocken; ein Gavi ganz in dem Stil, wie man ihn kennt. Erfrischend, elegant mit zarten Fruchtnoten. 0,2l € 7,40

Grauburgunder, Weingut Stefan Breuer – Deutschland
trocken; eleganter Grauburgunder mit dezenter Mineralik und fruchtiger Note. 0,2l € 7,40

Trebbiano di Lugana, Weingut Citari – Italien
trocken; ein vielschichtiges, fruchtiges Bouquet, elegant mit Noten von Ananas, gelben Früchten und Pampelmuse. Auf Muschelböden angebaut, präsentiert sich der Lugana mit markanter Frische und wunderbarer Mineralität. 0,2l € 7,80

Sauvignon Blanc, Dusky Sounds – Neuseeland
trocken; harmonische Balance und lebendige Säure. Frische Aromen von Stachelbeeren, weißen Pfirsichen mit Anklängen von Brennesseln, Guave und Feuerstein. 0,2l € 7,80

ROSÉWEINE^N

Portugieser Weissherbst – Rheinhessen, Deutschland
lieblicher Roséwein mit fruchtiger Note. Ideal für den Sommer. 0,2l € 5,70

Chiaretto Bardolino, Casa Vinicola Santi L' Infinito IGT – Italien
trocken; vollmundig und weich mit eigenem Charakter. Das Bouquet erinnert an Waldbeeren. Im Geschmack kirschtig, beerig, samtig und harmonisch. 0,2l € 6,20

Nerello Mascalese, Regaleali Le Rose IGT – Sizilien
trocken; intensive, funkelnde Farbe – vollduftig, nachhaltig fruchtiges Bouquet – spritziger, herber, voll ausgewogener Geschmack. 0,2l € 7,20

ROTWEINE^N

Lambrusco, Chiarli IGT – Italien
lieblich; weich, geschmeidig und doch mit guter Struktur und Fülle. Frisch und lebhaft perlend. Wird gekühlt serviert. 0,2l € 5,60

Unser trockener Hauswein: *Montepulciano* – Italien 0,2l € 5,80

Chianti, Melini DOCG – Italien
trocken; charakteristisches, nach Veilchen und Schwertlilien duftendes Bouquet, trockener, harmonischer, leicht tanninhaltinger Geschmack. 0,2l € 6,20

Merlot, Les Jamelles – Frankreich
trocken, samtig, weicher Merlot. Mit Noten von Kirschen, Brombeeren, Zimt und Schokolade. 0,2l € 6,40

Cabernet-Sauvignon, Les Jamelles – Frankreich
trocken; das mediterrane Klima lässt einen fruchtig, samtigen Cabernet-Sauvignon in tieferer Farbe entstehen. Im Bouquet und am Gaumen Aromen roter Früchte und Vanille. Weiche, feine Tannine. 0,2l € 6,40

Negroamaro, I Muri I.G.P. – Italien
trocken; eine der charaktvollsten Rebsorten Apuliens. Dunkelrot, leicht würzig und gut strukturiert. Duft nach dunklen Beeren und wildwachsenden Kräutern. 0,2l € 6,80

Primitivo, I Muri I.G.P. – Italien
trocken; ein Primitivo, wie er sein soll. Bouquet von Pflaumen und Schwarzkirschen. Am Gaumen samtig-rund mit reichem Körper. Weiche Tannine. 0,2l € 6,80

Nero d'Avola, Regaleali Rosso IGT – Sizilien
trocken; lebhaft funkelndes Granatrot – voller, nachhaltiger, an Veilchen und Mandel erinnernder Duft – herber, edler Geschmack. 0,2l € 7,20

Malbec, Masi – Argentinien
trocken; intensive violette Farbe. Im Bouquet intensive Aromen von Pflaumen und Kirschen. Elegant am Gaumen, weich, lang anhaltend mit Holz- und dezenten Schokoladennoten. 0,2l € 7,50

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE^N

Valoro IGT – Italien

Rebsorte: Pinot Grigio

trocken; kräftig gelbe Färbung. Ausgewogener und sortentypischer Geruch, voller und frischer Geschmack.

Flasche 0,75 l € 22,50

Regaleali Bianco, Tasca d'Almerita IGT – Sizilien

Rebsorte: Cuvée von Inzolia – Grecanico – Catarratto

trocken; leuchtendes helles Gelb. Sehr aromatisches, zartes und anhaltendes Bouquet. Harmonisch, frisch und geschmeidig im Geschmack.

Flasche 0,75 l € 27,50

Aurora, Roberto Sarotto D.O.C.G. – Italien

Rebsorte: Cortese di Gavi

trocken; ein schönes Bouquet mit Nuancen von Äpfeln, Aprikosen, weißem Pfirsich und Ananas. Ein ausgewogener Wein mit guter Frische und passendem Körper.

Flasche 0,75 l € 28,00

G3, Weingut Stefan Breuer – Deutschland

Rebsorte: Grauburgunder

trocken; eleganter Grauburgunder mit dezenter Mineralik und fruchtiger Note.

Flasche 0,75 l € 28,00

Conchiglia Lugana, Weingut Citari – Italien

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

trocken; ein vielschichtiges, fruchtiges Bouquet, elegant mit Noten von Ananas, gelben Früchten und Pampelmuse. Auf Muschelböden angebaut, präsentiert sich der Lugana mit markanter Frische und wunderbarer Mineralität.

Flasche 0,75 l € 29,50

Dusky Sounds, Waipara Hills – Neuseeland

Rebsorte: Sauvignon-Blanc

trocken; harmonische Balance und lebendige Säure. Frische Aromen von Stachelbeeren, weißen Pfirsichen mit Anklängen von Brennesseln, Guave und Feuerstein.

Flasche 0,75 l € 29,50

Eisacktaler Kellerei DOC – Südtirol / Italien

Rebsorte: Chardonnay

trocken; in der Nase zarte charakteristische Noten von Apfel und grüner Banane. Am Gaumen trocken, frisch, lebhaft mit angenehmer Fülle. Ein sehr angenehmer und schöner Chardonnay.

Flasche 0,75 l € 32,50

Two Faces, Weingut Stefan Breuer – Deutschland

Rebsorte: Rieslang Qba Schlossberg / Selztal

trocken; sehr schönes Bouquet mit Nuancen von Aprikose und Birne. Am Gaumen trocken mit feiner Mineralik und dezenter, feiner Säure. Langer Abgang.

Flasche 0,75 l € 36,00

„Einer der schönsten und harmonischsten

Rieslinge, die ich je getrunken habe. Ein Genuss.“ Adnan Saygili (Inhaber)

Hochheimer Hölle, Weingut Künstler – Deutschland

Rebsorte: Riesling Kabinett

trocken; Hochheimer Hölle bündelt die ganze Kraft der ausdrucksstarken und mineralische Lage in sich. Das Bukett offenbart intensive Noten von frischen Pfirsichen und Aprikosen sowie reifen Äpfeln und allerlei Zitrusfrüchten. Am Gaumen begeistert er mit großer Dichte und üppiger Fruchtfülle.

Flasche 0,75 l € 39,00

„Wie Robert Weil ist Künstler ein Muß für Liebhaber des Rieslings.

Mit diesem Wein präsentiert er einen sehr guten Lagenriesling mit markantem Charakter“ Adnan Saygili (Inhaber)

Rheingau, Weingut Robert Weil, Rheingau – Deutschland

Rebsorte: Riesling

trocken; am Gaumen entfaltet dieser Riesling eine erfrischende Fruchtsäure mit guter Struktur und Konzentration. Das feingliedrige und elegant, zarte Bukett offenbart frische zitrische Früchte, Limettengras und frischer Pfirsich. Grüne Äpfel und Aromen von Mirabellen erinnern und klingen lange nach.

Flasche 0,75 l € 52,00

„Ein Muß für Liebhaber des Rieslings.“ Adnan Saygili (Inhaber)

ROSÉWEINE^N

Portugieser *Weissherbst* – Rheinhessen, Deutschland

lieblicher Roséwein mit fruchtiger Note. Ideal für den Sommer.

Flasche 0,75 l € 21,00

L'Infinito – Casa Vinicola Santi IGT – Italien

Rebsorte: Bordolino Chiaretto

trocken; vollmundig und weich mit eigenem Charakter. Das Bouquet erinnert an Waldbeeren. Im Geschmack kirschtig, beerig, samtig und harmonisch.

Flasche 0,75 l € 23,00

Regaleali Le Rose, Tasca d'Almerita IGT – Sizilien

Rebsorte: Nerello Mascalese

trocken; intensive, funkelnde Farbe – vollduftig, nachhaltig fruchtiges Bouquet – spritziger, herber, voll ausgewogener Geschmack.

Flasche 0,75 l € 27,50

ROTWEINE^N

Les Jamelles, Weingut Delauny – Frankreich

Rebsorte: Merlot

trocken, samtig, weicher Merlot. Mit Noten von Kirschen, Brombeeren, Zimt und Schokolade.

Flasche 0,75l € **24,00**

Les Jamelles, Weingut Delauny – Frankreich

Rebsorte: Cabernet-Sauvignon

trocken; das mediterrane Klima lässt einen fruchtig, samtigen Cabernet-Sauvignon in tieferer Farbe entstehen. Im Bouquet und am Gaumen Aromen roter Früchte und Vanille. Weiche, feine Tannine.

Flasche 0,75l € **24,00**

I Muri, Vigneti del Salento – Italien

Rebsorte: Negroamaro

trocken; eine der charaktvollsten Rebsorte Apuliens. Dunkelrot, leicht würzig und gut strukturiert. Duft nach dunklen Beeren und wildwachsenden Kräutern.

Flasche 0,75l € **26,00**

I Muri, Vigneti del Salento – Italien

Rebsorte: Primitivo

trocken; ein Primitivo, wie er sein soll. Bouquet von Pflaumen und Schwarzkirschen. Am Gaumen samtig-rund mit reichem Körper. Weiche Tannine.

Flasche 0,75l € **26,00**

Regaleali Rosso, Tasca d'Almerita – Sizilien

Rebsorte: Nero d'Avola

trocken; lebhaft funkelndes Granatrot – voller, nachhaltiger, an Veilchen und Mandel erinnernder Duft – herber, edler Geschmack.

Flasche 0,75l € **27,50**

Masi, Passo Doble – Argentinien

Rebsorte: Malbec

trocken; intensive violette Farbe. Im Bouquet intensive Aromen von Pflaumen und Kirschen. Eleganter am Gaumen, weich, langanhaltend mit Holzaromen und dezenter Schokoladennoten.

Flasche 0,75l € **28,50**

Castello Di Verrazzano DOCG – Italien

Rebsorte: Chianti Classico

trocken; intensiver Duft nach roten, reifen Früchten, sehr harmonischer, runder und ausgewogener Geschmack mit beachtlicher Fülle.

Flasche 0,75 l € 28,50

Lupus, Weingut Azienda Tilli – Italien

Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo

trocken; intensiver Duft nach roten Früchten. Körperreich, kräftig, von guter Struktur, sehr harmonisch und lange anhaltend.

Flasche 0,75 l € 35,00

„Ein Montepulciano, der allen am Tisch zuspricht und begeistert.“ Adnan Saygili (Inhaber)

Villa Antinori Rosso, Weingut Villa Antinori – Italien

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet-Sauvignon

trocken; Rubinrot, mit Noten von Beeren, Kirschen und Pflaumen sowie einem zarten Holzton und weichem Tannin. 12 Monate im Barrique und 6 Monate in der Flasche gereift, setzt er stilistische Akzente, ohne seinen toskanischen Charakter zu verheimlichen

Flasche 0,75 l € 55,00

Sessantanni, Weingut San Marzano – Italien

Rebsorte: Primitivo di Manduria

trocken mit Restsüße; tief rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Trockenpflaumen und Kirschkonfitüre. Ein sehr kräftiger, körperreicher Primitivo mit sanften Tanninen und unendlichem Nachhall. Das Primitivo non plus ultra!
„Luca Maroni“: 98 von 99 Punkten – „Bester Rotwein Apuliens“

Flasche 0,75 l € 59,00

„Ein Primitivo, der einen sprachlos macht.

Dieser Wein spricht für sich selbst. Ein Erlebnis!“ Adnan Saygili (Inhaber)

Amarone della Valpolicella, Weingut Zenato – Italien

Rebsorte: 80% Corvina 20% Rondinella

trocken; ein eleganter und kraftvoller Rotwein mit tiefdunkler Farbe. An der Nase offenbart er Aromen von dunklen Früchten, getrockneten Beeren, schwarzen Kirschen, Zimt und Lakritz. Am Gaumen warm und opulent, mit feinen Tanninen. Imponierende Balance von allen Komponenten.
30 Monate im Barrique und 12 Monate in der Flasche gereift.
„Robert Parker“ und „Falstaff“: 93 von 100 Punkten

Flasche 0,75 l € 89,00

„Ein besonderer Wein, für besondere Momente.

Ein Juwel aus Venetien.“ Adnan Saygili (Inhaber)

Warme Getränke

Kaffee ⁸	Tasse € 3,00
Kännchen Kaffee ⁸	€ 4,50
Cappuccino ^{8,G}	Tasse € 3,30
Milchkaffee ^{8,G}	Tasse € 3,30
Latte Macchiato ^{8,G}	Glas € 3,50
Espresso ⁸	Tasse € 2,40
Doppelter Espresso ⁸	Tasse € 3,90
Macchiato ⁸	Tasse € 2,60

Alle Kaffeesorten können entcoffeiniert und laktosefrei bestellt werden.

Kaffee ⁸	
mit Vanille ¹ /Caramel ¹ oder Haselnussaroma ¹	€ 3,30
Milchkaffee ^{8,1,G} , Cappuccino, Latte Macchiato	
mit Vanille/Caramel oder Haselnussaroma	€ 3,80
Heiße Schokolade	Tasse € 3,00
Café Baileys	Glas € 5,80

Teekarte

Ronnefeldt erlesene Tees seit 1825

English Breakfast

Vollmundiger mittelkräftiger Ceylontee mit prickelndem Flavour.

Kännchen € 5,00

Herbs & Ginger

Ayurvedischer Kräutertee mit interessanten Zutaten wie Ingwer und Zitronenverbene.

Kännchen € 5,00

Pfefferminztee – mit frischer Minze

Glas € 3,00

Rote Früchtetee

Glas € 2,90

Grünertee

Glas € 2,90

Kamillentee

Glas € 2,90

Roibush Vanilla

Glas € 2,90

Schwarzer Tee

Glas € 2,90

Sekt und Champagner

Prosecco ^N	0,1l	€ 4,90
Prosecco auf Eis ^N	0,15l	€ 8,00
Prosecco mit Aperol ^N	0,15l	€ 5,80
Flasche Prosecco ^N	0,75l	€ 28,00
SPRIZZ ^{1,10,N}	Glas	€ 6,90
HUGO ^N	Glas	€ 6,90
CHAMPAGNE E. Michel; Brut Reserve	Flasche 0,75l	€ 69,00

Bier vom Faß

Fürstenberg Pils	0,3l	€ 3,20
Großes Fürstenberg Pils	0,5l	€ 4,90
Original Münchner Dunkel	0,3l	€ 3,20
Original Münchner Dunkel	0,5l	€ 4,90
Münchner Hell vom Faß	0,3l	€ 3,20
Münchner Hell vom Faß	0,5l	€ 4,90
Radler ⁵	0,3l	€ 3,20
Cola-Bier ^{1,5,8}	0,3l	€ 3,20
Paulaner Hefeweizen vom Faß	0,3l	€ 3,40
Paulaner Hefeweizen vom Faß	0,5l	€ 5,00
Hefe mit Kirsch oder Bananensaft	0,5l	€ 5,00

Flaschenbiere

Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	Flasche 0,5l	€ 4,90
Münchner Hell Alkoholfrei	Flasche 0,33l	€ 3,30

Bourbon & American Whisky

Jim Beam ¹	2 cl € 4,50	4 cl € 7,50	Longdrink mit 5 cl € 8,50
Jack Daniels ¹	2 cl € 4,50	4 cl € 7,50	Longdrink mit 5 cl € 8,50

Malt Whisky

SCALLWAY – Speyside / Großbritannien

Aroma: würziger Charakter mit Vanillenoten.

Geschmack: verschiedene Geschmacksschichten von Fruchtkompott, Weihnachtskuchen und Bitterschokolade. Feine Noten von Zimt und Muskat.

Nachklang: Aromen von Orangenzesten, Tabak und Kakao.

2 cl € 5,50 4 cl € 9,00

BIG PEAT – Islay / Großbritannien

Aroma: Torf- und Raucharomen. Leicht süße Note.

Geschmack: intensiver Torfrauch, gefolgt von einer ausgewogenen Süße. Vielschichtige Aromen.

Nachklang: sehr angenehm. Eine trockene Süße mit viel Rauch.

2 cl € 5,50 4 cl € 9,00

WRITER'S TEARS – Irland

Aroma: süß und weich mit feinen Malznoten und Honig.

Geschmack: Frisch und süffig mit Honig und Gewürzen.

Nachklang: lang mit Getreide und Früchten.

2 cl € 5,50 4 cl € 9,00

Aperitifs

San Bitter (ohne Alkohol) auf Eis mit Zitrone	0,1 l € 2,50
Martini Bianco ^N	5 cl € 4,90
Martini Rosso	5 cl € 4,90
Campari ¹	4 cl € 4,70
Campari ¹ als Longdrink	5 cl € 6,90
Fernet Branca	4 cl € 4,70
Fernet Menta	4 cl € 4,70
Pernod ¹	4 cl € 4,70
Aperol ^{1,10}	4 cl € 4,70

Sherry – Gonzáles Byass - Jerez

Alfonso, Sherry Dry	5 cl € 5,00
Cristina, Sherry Cream	5 cl € 5,00

Armagnac

Castarède – V.S.O.P. 10 Jahre

Castarède ist das älteste Armagnac-Handelshaus (gegründet 1832).

Dieser Armagnac reift 10 Jahre in Eichenfässern und beeindruckt mit einem vielschichtigem Bouquet und ausgefeilter Struktur.

2 cl € 5,50 4 cl € 9,00

Brandy

Osborne Veterano	2 cl € 4,70	4 cl € 7,00
Vecchia Romagna	2 cl € 4,70	4 cl € 7,00

Cognac

Hennessy V.S.O.P.	2 cl € 4,70	4 cl € 7,00
Courvoisier V.S.O.P.	2 cl € 4,90	4 cl € 7,50

A.E. Dor – V.S.O.P. Rare Fine Champagne 8 Jahre

Das Haus A.E. Dor gegründet 1858, ist ein Cognac-Haus bekannt für feinste und nobelste Destillate. Dieser Cognac ist 8 Jahre im Eichenfass gereift. Er hat eine große Bandbreite exquisiter Aromen.

2 cl € 6,90	4 cl € 9,90
-------------	-------------

Grappa

Marzadro – Grappa Chardonnay CavaLiere

Ein Grappa aus den feinsten Trestern aus Trentino.

Weich und gaumenfüllend.

2 cl € 4,90	4 cl € 7,50
-------------	-------------

Marzadro – Grappa Le Diciotto Lune

2013 hat dieser Grappa aus dem Hause Marzadro im internationalem Wettbewerb die Goldmedaille geholt. Er ist ein Grappa von hoher Qualität, der jahrelang in verschiedenen Holzfässern gelagert wird. Das Resultat ist ein Grappa in voller Harmonie mit einem runden Geschmack und Vanillenoten.

2 cl € 6,80	4 cl € 9,50
-------------	-------------

Digestifs

Absolut Vodka	2 cl € 4,00	4 cl € 6,50	Longdrink mit 5 cl € 8,50
Bacardi	2 cl € 4,00	4 cl € 6,50	Longdrink mit 5 cl € 8,50

Portwein

Fonseca; Tawny Port 10 Jahre

Ein unverkennbares Beispiel für sehr gute Portweinkunst.

Ein vornehmer Tawny, der 10 Jahre im Holzfass gereift ist.

5 cl € 6,80

Obstbrand

Feinbrennerei Prinz – Österreich

Die Destilate lagern ca. 24 Monate in traditionellen Steingutgefäßen und danach in Holzfässern, was ihnen eine besondere Milde verleiht.

Alte Marille	2 cl € 5,50	4 cl € 7,50
Alte Williams Christ	2 cl € 5,50	4 cl € 7,50

Gin

Tanquery

Dieser Gin besticht durch seine ausbalancierten Aromen. Leichte Zitrusnote mit einer sanften Würze.

2 cl € 4,50	4 cl € 7,00	Longdrink mit 5 cl € 8,50
-------------	-------------	---------------------------

Gin 27

Ein besonderer Gin aus dem Hause Appenzeller / Schweiz. Ein charaktvoller Gin mit ausgeprägtem Wacholdergeschmack und dem Aroma von warmen asiatischen Gewürzen wie Zimt, Muskat und Kardamom.

2 cl € 5,50	4 cl € 8,00	Longdrink mit 5 cl € 9,50
-------------	-------------	---------------------------

Liköre

Sambucca Molinari	2 cl € 4,00
Amaretto	4 cl € 4,80
Baileys Irish Cream ¹	4 cl € 4,80
Ramazzotti	4 cl € 4,80
Averna	4 cl € 4,80

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Geschmacksverstärker
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) geschwärzt
- 7) mit Antioxidationsmittel
- 8) koffeinhaltig
- 9) enthält eine Phuinalinguelle
- 10) mit Chinin

- A) Glutenhaltiges Getreide
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch / Lactose
- H) Schalenfrüchte
- K) Sellerie
- L) Senf
- M) Sesamsamen
- N) Schwefeldioxid / Sulfite
- P) Lupinen
- R) Weichtiere

Wir kommen der gesetzlichen Pflicht nach jegliche Allergene auszuweisen. Jedoch können wir eine Kreuzkontamination in der Küche nicht vollständig ausschließen und erklären daher, dass jedes Gericht auf der Speisekarte Spuren von Allergenen aufweisen kann. Wenden Sie sich bitte an den Service, wenn Sie Allergien haben. Wir beraten Sie jederzeit gerne.