

VORSPEISEN

Bruschetta	9,00
geröstetes Brot mit gewürfelten Tomaten und gehobelten Parmesan	
Vitello Tonnato	14,50
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern	
Käseteller	11,50
Verschiedene Käsesorten nach Marktangebot mit Feigensenf und Weintrauben	
Gemischte Vorspeisen für 1 oder 2 Personen	10,00 18,00
Gegrilltes Gemüse, Vitello Tonnato, Parmaschinken, Oliven, Caprese, Salami	

SALATE

Großer gemischter Salat	9,00
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, hauseigenes Dressing Wahlweise mit	
Garnelen	14,50
Ziegenkäse	13,00
Salatbouquet mit Parmaschinken und Parmesanhobeln	13,00

PASTA

Spaghettini alla Puttanesca	10,00
Tomatensoße, Anchovis, Kapern, Oliven	
Spaghettini alla Carbonara	11,50
Speck, Ei	
Spaghettini alla Bolognese	12,50
Tomatensoße, Rinderhack	
Spaghettini mit Garnelen	14,00
Knoblauch, Olivenöl, Garnelen	
Falls Sie Wünsche außerhalb der Karte haben, fragen Sie unser Personal.	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Magnus feinperlig / still	0,25l	2,50	0,75l	5,80
Coca Cola ^{1, 3, 4, 6} , Coca Cola light ^{1, 3, 4, 6, 10}	0,2l	2,50	0,4l	4,50
Fritz Limonaden	0,2l	2,50	0,4l	4,50
kola ^{1, 7} , zuckerfrei ^{1, 7, 10} , mischmasch ^{1, 6} zitronenlimonade ³ , orangenlimonade ^{1, 3} bio apfel-, rhabarbersaft- oder traubensaftschorle				

Klindworth-Säfte

Orange, Maracuja	0,2l	2,50	0,4l	4,50
Frisch gepresster Orangensaft			0,2l	4,50

Schweppes

Bitter Lemon ^{8, 3} , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ⁷			0,2l	2,50
---	--	--	------	------

BIERE

Carlsberg vom Fass	0,3l	3,00	0,5l	4,80
Krombacher Alsterwasser, alkoholfrei			0,33l	3,00
Franziskaner Hefeweizen, alkoholfrei			0,5l	4,50

Liebe Gäste, der Gesetzgeber verpflichtet uns, Zusatzstoffe in Getränken zu kennzeichnen:
1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Phosphat, 4) mit Milcheiweiß, 5) Koffeinhaltig, 6) koffeinhaltig, erhöhter koffeingehalt (25mg/100ml), 7) Chininhaltig, 8) mit Süßungsmittel, 9) enthält Phenylalaninquelle, 10) Taurin. Auf Nachfrage erhalten Sie eine Übersicht der deklarierungspflichtigen Allergene.

WEIßWEIN

Insolia, Sizilien 0,2l 6,00 0,75l 21,00
Cantine Paolini. Frische Fruchtaromen vom grünen Apfel und leichte Töne von Birnen und Grapefruit, mit einem weichen Körper und einer erfrischenden, animierenden Säure.

Riesling trocken, Pfalz 0,2l 5,00 1,00l 24,00
Schädler. Die feine Fruchtnote der Trauben macht den Riesling so unvergleichlich. Das Bouquet erinnert an frische Äpfel und Pfirsiche.

Grauer Burgunder, Pfalz 0,2l 5,50 1,00l 26,00
Ungstein. Im Geschmack zeigen sich Fruchtnoten von Birne, Apfel und Akazienblüte. Am Gaumen füllig und frisch, mit ausgeprägter Frucht und viel Finesse.

Vermentino, Sardinien 0,2l 6,00 0,75l 21,00
Villa Solais. Rebsorten: Vermentino und Nuragus. Feines und fruchtiges Bouquet. Im Geschmack ist er trocken, vollmundig und edel mit langanhaltendem Nachgeschmack.

Gavi, Piemont 0,2l 7,00 0,75l 23,00
Araldica. Eleganter und frischer Weißwein mit balancierten Aromen nach Zitrusfrüchten und grünen Beeren. Mineralische Sekundäraromen und ein gefälliges, erfrischendes und trockenes Finale.

Sauvignon-Viognier, Réunion, Languedoc 0,2l 7,00 0,75l 23,00
2015er Duo des Mers. Im Bouquet Aromen von Stachelbeere, Mango und exotischen Früchten. Vollmundig und lang im Abgang.

Chardonnay Corte Giar, Venetien 0,2l 7,00 0,75l 23,00
2015er Allegrini. Intensives Bouquet mit blumigen Noten und pikanter Frucht. Saftig und ausdrucksvoll im Aroma, delikat und frisch bei ausgewogener Säure.

Weißburgunder, Oliver Zeter, Pfalz 0,2l 6,40 0,75l 22,00
 Der Oliver Zeter Weißburgunder zeigt sich mit einer wunderbar goldgelben Farbe mit zarten, grünlichen Reflexen im Glas. Beim Schwenken umspielen Düfte feiner, heller Früchte die Nase. Am Gaumen bestätigen sich die üppigen Fruchtaromen und bilden eine angenehm erfrischende Säure aus. Im Hintergrund addieren sich zarte Briochenoten und die leichte Würze von Eichenholz.

ROTWEIN

Montepulciano DOC, Abruzzen 0,2l 5,00 0,75l 17,00
Farnesei. Tolles Bouquet mit einer großen Vielfalt an roten und schwarzen Waldfrüchten. Am Gaumen herrlich kraftvoll mit schöner Frucht und Säure, die sich perfekt mit den zarten aber präsenten Tanninen verbinden.

Primitivo di Manduria Montevecchio 0,2l 5,00 0,75l 17,00
CVBC. Körperreich, rubinrot, sehr vollmundig und warm im Geschmack. Ausgeprägte Aromen von dunklen Beeren, süßen Früchten, Pflaumen und pfeffrigen Noten.

Beneventano Aglianico, Apulien 0,2l 5,80 0,75l 20,00
Vesevo. Ein kraftvoller, dunkelvioletter Tropfen auf Vulkanerde gewachsen und lange im Holz ausgebaut. Tolle Mineralität mit beeindruckender dunkler Frucht und ausgewogenen Tanninen und Würze.

Carbernet-Syrah, Languedoc 0,2l 6,20 0,75l 21,00
Producteurs Réunis. Konzentrierte Frucht, vollmundig mit einmaligem Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, pfeffrigen Noten und Vanille.

Ceppitajo Val die Cornia DOC, Toscana 0,2l 8,50 0,75l 27,00
Russo. Vollmundig, elegant und mit einem Duft nach Johannesbeeren und Himbeeren. Weich und geschmeidig zeigt dieser Wein mit seiner Cuvée aus Sangiovese und autochthonen Reben eine breite Aromenvielfalt.

ROSÉWEIN

Producteurs Réunis, Languedoc 0,2l 6,20 0,75l 21,00
2015er „Anciens Temps“ rosé Cinsault-Syrah VdT. Feiner Rosé mit klaren Erdbeer- und Johannisbeernoten. Am Gaumen wirkt er frisch und leicht.

PROSECCO, CRÉMANT

Aperol Spritz ^{1, 2, 7} 0,2l 6,00

Aperol Spritz mit Crémant ^{1, 2, 7} 0,2l 8,50

Vino Frizzante 0,1l 3,00 0,75l 19,00
Travisol. Leicht golden, angenehm harmonisch, feine Birne und frischer Apfel gefolgt von einem anhaltenden Aromenspektrum.

Aimery, Languedoc-Roussillon 0,1l 5,30 0,75l 32,00
Crémant de Limoux Grande Cuvée Brut 1531. Ein super Cémant, benannt nach dem Jahr seiner Entdeckung. Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig, florale Noten und weiße Blüten. Frische und Finesse, die die feine Perlage prägen.

Aimery, Languedoc-Roussillon 0,1l 5,80 0,75l 35,00
Crémant de Limoux Grande Cuvée Rosé 1531. In der Nase frisch, lebhaft und elegant, mit Noten von Pfirsich und hellen Früchten. Erfrischend mit harmonischer Balance und Fülle und Finesse. Ein rassischer Crémant mit schöner Länge.

Champagne Veuve Pelletier 0,75l 45,00
 Brut

LONGDRINKS

Brokers Gin mit Tonic ⁷	7,50
Green Mark Wodka mit Tonic ⁷ , Lemon ^{8,3} oder Maracuja	7,50
Campari ¹ mit Orangensaft	7,50

SPIRITUOSEN

Martini Bianco ^{1,7}	4cl	4,50
Sambuca ^{1,7}	4cl	4,50
Baileys ^{1,7}	4cl	4,80
Averna ^{1,7}	4cl	5,00
Ramazotti ^{1,7}	4cl	5,00
Vecchia Romana ¹	4cl	6,50
Grappa	2cl	6,50

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso ⁵	2,00
Espresso macchiato ^{4,5}	2,50
Caffè Lungo ⁵	2,50
Espresso Doppio ⁵	3,00
Cappuccino ^{4,5}	3,00
Latte macchiato ^{4,5}	3,50
Caffè Strato (Cappuccino mit Espresso Doppio) ^{4,5}	4,00
Espresso Coretto (mit Grappa) ⁵	4,50

TEESPEZIALITÄTEN

Meßmer: Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminz, Kamille, Grün, 6 Kräuter	2,50
---	------