NUOVO
Restaurant & Bar

Softdrinks & Bier

San Pellegrino
0,25 l Fl. 3,30€
0,75 l Fl. 7,40€

Aqua Panna
0,25 l Fl. 3,30€
0,75 l Fl. 7,40€

Coca Cola
0,2 l Fl. 3,50€
0,4 l Fl. 4,90€

Coca Cola Zero
0,2 l Fl. 3,80€

Fanta
0,2 l Fl. 3,50€
0,4 l Fl. 4,90€

Sprite
0,2 l Fl. 3,50€
0,4 l Fl. 4,90€

Bier vom Fass

Herforder
0,3 l 3,60€
0,5 l 5,10€

König Ludwig Hefe
0,5 l 5,10€

König Ludwig Dunkel
0,3 l 3,80

Bier aus der Flasche

Herforder Alkoholfrei
0,33 l 3,80€

König Ludwig Alkoholfrei
0,5 l 5,30€

NUOVO
Restaurant & Bar

Säfte & Schorlen

Apfel	0,2 l	3,70€
	0,4 l	5,50€
Kirsche	0,2 l	3,70€
	0,4 l	5,50€
Banane	0,2 l	3,70€
	0,4 l	5,50€
Orange	0,2 l	3,70€
	0,4 l	5,50€
Maracuja	0,2 l	3,70€
	0,4 l	5,50€
Rhababer	0,2 l	3,70€
	0,4 l	5,50€
Pfirsich	0,2 l	3,70€
	0,4 l	5,50€
Ananas	0,2 l	3,70€
	0,4 l	5,50€
Cranberry	0,2 l	3,70€
	0,4 l	5,50€

Bitter Lemon	0,2 l Fl.	3,80€
Ginger Ale	0,2 l Fl.	3,80€
Tonic Water	0,2 l Fl.	3,80€

ELEPHANT BAY ICE TEA

Pomegranate	0,33 l	5,50€
Peach	0,33 l	5,50€
Blueberry	0,33 l	5,50€

NUOVO
Restaurant & Bar

Aperitivo & Champagner

Hugo 8,40€

Aperol Spritzt 8,40€

Lillet Berry 8,40€

Rosato Mio 8,40€

Limoncello Spritz 8,40€

Sarti Spritzt 9,40€

Prosecco
0,1 l 4,90€

Prosecco auf Eis
0,2 l 6,90€
Flasche 28€

Prosecco Rosé
0,1 l 5,10€
Flasche 29€

Ruinart R de Ruinart

Ruinart Brut 0,75l 109€
Ruinart Rosé 0,75l 139€

Champagner Mailly Grand Cru.
Reserve Brut
0,375 l 48€
0,75 l 99€

Grand Cru Rosé 0,75 l 109€

NUOVO
Restaurant & Bar

Roséwein

ALQUÉZAR Rosado 2022
Spanien: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, 12,5%
frisch & fruchtig
Sie können sich nicht zwischen einem Aperitif oder einem Glas Wein entschieden? Dann ist dieser Perlwein genau das richtige.
Himbeere und Preiselbeere Note, beerig, spritzig-frisch & fruchtig.
Flasche 0,75 l 24€
Glas 0,2 l 6,50€

LA CABANE DU GASCON Rosé 2021
Frankreich, Südwesten :Tannat, Cabernet Sauvignon, 11,5%
frisch & fruchtig
Die ungewöhnliche Cuvée aus Tannat und Cabernet Sauvignon fließt mit einem zartem, lachsfarbenen Rosa ins Glas. Das feinsinnige Bouquet duftet nach Wassermelone, Himbeere, Erdbeere, mediterranen Kräutern und einem Hauch floraler Noten.
Flasche 0,75 l 26€
Glas 0,2 l 6,80€

NUOVO
Restaurant & Bar

Roséwein

BELTEMPO Primitivo Rosato 2022
Italien: Apulien, Primitivo, 12,5%
frisch & fruchtig
Das feinfruchtige Bouquet mit reifen Wassermelonen, saftigen Himbeeren und hellen Kirschen. Auch am Gaumen mit satter Beerenfrucht und großem Hmmh-köstlich-Effekt. Ein Rosé zum Verlieben!
Flasche 0,75 l 25€

PAUL MAS Vignes de Nicole Rosé 2022
Frankreich, Languedoc: Grenache, Mourvèdre, Syrah, 13%
kräftig & saftig
Mit einladendem Lachsrosa startet der Wein. Dann kommt ein herrliches Bouquet nach reifen Erdbeeren, rosa Pfeffer und Süßkirsche, fein ergänzt mit floralen Noten nach Frühlingswiese.
Exzellent zu Fisch, hellem Fleisch, zu Salaten und zu Pasta.
Flasche 0,75 l 34€

NUOVO
Restaurant & Bar

Roséwein

Delibori Authentique Chiaretto Bardolino DOC
Italien: Bardolino, Cuvée, Viera, Roninella, 12%
kräftig & fruchtig
In der Nase hat der Delibori Authentique Bardolinio einen frischen Duft nach Zitrusfrüchten und eine zarte Blumennote – begleitet von einer leichten Kräuternote die an Salbei erinnert.
Flasche 075 l 26€

Miraval Cotes de Provence Rose 2022
Frankreich: Provance, 13%
kräftig & saftig
Ein wunderbarer Wein funkelnd orange-rosa, saftig, vollfruchtig, erfrischend, intensiv und typisch Provence. Er duftet wie Erdbeeren, Himbeeren und frischen Kräutern.
Flasche 0,75 l 54€

NUOVO
Restaurant & Bar

Weisswein

Vermentino Le Coste 2022
Italien: Latium, 13,5%
fruchtig & aromatisch
Sprtizig, frech und unkompliziert präsentiert sich dieser betörende Wein aus Lazio. Verführerischer Duft von exotischen Früchten und weißen Blüten. Knackig-frisch und fruchtig. Die floralen Noten des Bouquets runden den Wein ab und enden in einem Genusserlebnis.
Glas 0,2 l 7,80€

LA CABANE DU GASCON Blanc 2022
Frankreich: Südwesten, Sauvignon Blanc, 11%
aromatisch & fruchtbetont
Es duftet nach klassischen Noten mit Stachelbeere und Marajuca, dazu kommen Apfel und Birne, alles mit einem leichten Touch frischer Kräuter garniert.
Glas 0,2 l 7,50€

FEUDO ARANCIO Grillo 2022
Italien, Sizilien, Grillo, 13%
zartfruchtig & frisch
Das verführerische Bouquet offeriert Ananas, Zitronenblüte und Melone, während saftige Frucht und elegante Weinsäure den Gaumen erfreut. Perfekt zu leichten Pastagerichten, Antipasti und für die kleine Italien-Reise daheim.
Glas 0,2 l 6,50€

NUOVO
Restaurant & Bar

Weisswein

WINTER Grauburgunder 2022
Deutschland: Rheinhessen, Grauburgunder, 13%
zartfruchtig & frisch
Ein echtes Phänomen! Das Duftpanorama geht von reifen gelben Früchten wie Mirabelle und Aprikose, über einen saftigen Touch Williams Christbirne bis zu einem feinen Kräuterhauch. Am Gaumen ungemein cremig, fruchtig und elegant.
Glas 0,2 l 7,80€

Lugana Ca' del Lago DOC
Italien: Villa Cordevigo, Lugana, 11%
fruchtig & frisch
100% Trebbiano, gewachsen an sanft geschwungenen Hängen und mit Blick auf den Gardasee. Der Duft von frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten steigt einem in die Nase, dazu ein paar reife Birnen und jede Menge Schmelz. Dieser Wein ist die Essenz des Sommers
Glas 0,2l 7,50€

VAL DE BRUN Chardonnay Brut
Italien: Venetien, Chardonnay, 11%
fruchtig & frisch
Weißer Schaumwein
Der aromatische und fruchtbetonte Brut zeigt ein typisches Bouquet. Gelbe Früchte wie Birne, Pfirsich, Banane und Apfel finden sich im Duftpanorama.
Flasche 0,75 l 36€

NUOVO
Restaurant & Bar

Weisswein

CONTI DI COLLOREDO Pinot Grigio 2022
Italien: Friaul, Pinot Grigio,12,5%
zartfruchtig & frisch
Pinot Grigio aus dem Friaul ist immer etwas Besonderes, mit seinem einladenden Duft nach Baby-Bananen, grüner Birne und weißen Blüten. Am Gaumen feinfruchtig und saftig-süffig, der Nachhall frisch und leicht würzig. Wunderbar zu Pasta mit Pesto, zu Pizza mit Gemüse und zu Fisch nach mediterraner Art.
Flasche 0,75 l 24€

MATHILDE Grauburgunder 2022
Deutschland: Rheinhessen, Grauburgunder, 12,40%
aromatisch & fruchtbetont
Eine ganz besondere Empfehlung: Der Wein zeigt sich fruchtig, saftig und herrlich frisch, sein vielfältiges Aromen-Portfolio holte er sich von den mineralischen Kalkböden, auf dem die Trauben gedeihen
Flasche 0,75 l 32€

WINTER Sauvignon Blanc 2022
Deutschland: Rheinhessen, Sauvignon Blanc, 11,5%
aromatisch & fruchtbetont
Das Bouquet mit Stachelbeeren, Maracuja, Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch Mineralität ist ebenso überzeugend wie der saftig-köstliche Geschmack mit feiner Balance aus gut dosierter Frucht, harmonischer Weinsäure und saftiger Struktur.
Flasche 0,75 l 31€

NUOVO
Restaurant & Bar

Weisswein

KRISPEL Sauvignon Blanc 2022
Österreich: Steiermark, Sauvignon Blanc, 12,5%
körperreich & vollmundig
Das reiche, saftige Bouquet duftet nach Grapefruits, Stachelbeeren und einem Hauch exotischer Früchte, alles auf dem Grund leichter Mineralität. Am Gaumen mit viel Struktur, frischer Weinsäure und gut ausgewogener Frucht, das Finale animierend und erstaunlich lang.
Flasche 0,75 l 43€

LA ZERBETTA Arneis 2022
Italien: Piemont, Arneis, 13%
zartfruchtig & frisch
Beim wunderbaren Duft nach roten Birnen, reifer Ananas, hellen Früchten und gelben Blüten geht dem Weißwein-Fan das Herz auf, das dann am Gaumen mit dem stoffigen, pikanten, gehaltvollen und saftigen Geschmack vor Freude nochmals etwas schneller schlägt.
Flasche 0,75 l 39€

MONTE ZOVO Lugana "Le Civaie" 2022
Italien: Lombardei, Trebbiano di Lugana, 13%
zartfruchtig & frisch
Der Le Civaie glänzt mit Aromen nach reifer Birne, Honigmelone, Bergpfirsich, Jasmin, frischen Kräuter und Wiesenblüten. Am Gaumen fein und ausgewogen, vollmundig und geschmeidig.
Flasche 0,75 l 49€

NUOVO
Restaurant & Bar

Premium Weisswein

CHABLIS La Pierrelée 2020
Frankreich: Burgund,Chardonnay, 12,5%
körperreich & vollmundig
Ein schöner Chablis mit großem Charakter, ein Chardonnay wie er nur aus dem Burgund stammen kann. Rund 20 Jahre alte Reben und ein 12-monatiger Ausbau in Edelstahl und Fass. Das Resultat ist der Chablis, der schon mit seiner brillanten, blassgoldenen Farbe einlädt. Das vielschichtige Bouquet duftet nach gelben Früchten (reife Nektarinen, getrocknete Aprikosen, Honigmelonen), einen Hauch Toast und einer leicht mineralischen Note. Am Gaumen mit straffer Struktur: dezente Frucht und mineralische Frische halten sich die Waage, der Nachhall erstaunlich lang.
Flasche 0,75 l 79€

SANCERRE Les Vignolles 2020
Frankreich: Loiretal, Sauvignon Blanc, 14%
aromatisch & fruchtbetont
Das köstliche Bouquet - dem man nur schwer widersteht - zeigt bezaubernde Noten von Schwarzen Johannisbeeren, Ginster, exotischen Früchten und einem Hauch von Feuerstein. Am geschmeidigen Gaumen entsteht eine meisterhafte Harmonie zwischen saftiger Frucht und feiner Mineralität.
Flasche 0,75 l 83€

NUOVO
Restaurant & Bar

Weisswein

WINTER Riesling 2021
Deutschland: Rheinhessen, Riesling, 12,5%
körperreich & vollmundig
Freuen sie sich auf einen spannenden Weißwein, der nach seinem grüngelben Start im Glas mit einem animierenden Duft nach rotem Apfel, frischem Heu, Zitrusfrüchten und reifen Pfirsichen beeindruckt. Am Gaumen wirkt er sehr extraktreich, stoffig und hat eine gut eingebundene Weinsäure.
Flasche 0,75 l 49€

DOMAINE BOSQUET Chardonnay 2022
Frankreich: Languedoc, Chardonnay, 13%
Das Duftrad weist neben Pfirsich, Mirabelle und etwas Apfel, auch Röstaromen wie Haselnüsse, Butter und Vanille vom teilweisen Ausbau im Fass auf. Am Gaumen ist der Wein harmonisch, rund und füllig mit saftigem Finale. Ein sehr guter Wein zu buttrigen oder sahnigen Saucen.
Flasche 0,75 l 27€

NUOVO

Restaurant & Bar

Rotwein

IL PUMO Primitivo 2021
Italien:Apulien,Primitivo, 13,5%
vollmundig & ausgewogen
Dichtes Purpurrot in der Farbe, das volle Bouquet duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Kakao und Rosinen, dazu gesellen sich Edelschokolade und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen herrlich beerenwürzig und saftig-sämig, der Nachhall vereint dezente Fruchtsüße mit erstaunlicher Länge.
Glas 0,2 l 7,50€

MONTEBALDO BARDOLINO DOC 2020
Italien: Bardolino, Corvina, 13%
Funkelndes, mitteldichtes Rubin mit zartem Granatschimmer. Sehr klare und einladende Nase, satt nach frischen dunklen Kirschen, ansprechend und mit gutem Spiel, etwas Brombeere. Rund und saftig in Ansatz und Verlauf, feinmaschiges, zartes Tannin, im Finale leicht harzige Noten.
Glas 0,2 l 8,50€

CASTEL FIRMIAN Teroldego 2021
Italien:Trentino-Südtirol, Teroldego, 13%
mittelkräftig & ausgewogen
Beim Teroldego von Castel Firmian dominieren im herrlichen Duft reife Amarena-Kirschen und saftige Heidelberren, der mit einer Nuance eingekochter Pflaumen komplettiert wird. Am Gaumen mit reifem, gleichwohl zupackendem Tannin und einem würzig-erdigen Nachhall.
Flasche 0,75 l 23€

NUOVO
Restaurant & Bar

Rotwein

LUIGI AVOGADRI Primitivo 2021
Italien:Apulien,Primitivo, 14%
körperreich & vollmundig
Der besitzt alles, was ein Primitivo braucht: Ein verführerisches Bouquet nach Süßkirschen, getrockneten Beeren, Marzipan und Schokolade. Am Gaumen sagenhaft beerig, saftig, süffig, opulent und mit exzellenter Balance zwischen traubiger Fruchtsüße und sanften Tanninen ausgestattet.
Flasche 0,75 l 26€

VECCHIA TORRE Leverano Riserva 2016
Italien:Apulien, Negroamaro, 14%
körperreich & vollmundig
Die Cuvée aus Negroamaro und Malvasia Nera holte sich ihren Feinschliff 10-12 Monate in Barriques und reift seitdem viele Jahre in der Flasche. Das Bouquet aus roten Beeren und Pflaumen, getrockneten Kräutern, Unterholz und Gewürzen, dazu Fussnoten wie Toast und Vanille. Am Gaumen warm, ausgewogen, mit samtigen Tanninen und langanhaltendem Nachhall.
Flasche 0,75 l 32€

FAT BARON Shiraz 2021
Portugal:Peninsula de Setubal, Shiraz, 14,5%
körperreich & vollmundig
Das geht schon mit der nachtschwarzen Farbe los, setzt sich mit dem wuchtigen Duft nach reifen schwarzen Waldbeeren, Edelschoko und Kokos fort und findet am Gaumen mit reichlich Körper, reifen Tanninen, einer spürbaren Portion Fruchtsüße und deutlichen Holznoten im Nachhall sein köstliches Finale.
Flasche 0,75 l 39€

NUOVO
Restaurant & Bar

Premium-Rotwein

ELENA LA LUNA 2020
Italien: Piemont, Barbera, 15,5%
körperreich & vollmundig
Dunkles, leuchtendes Rubinrot in der Robe. Das duftige Bouquet zaubert die ganze Palette eines gut gemachten Barbera hervor, mit reifen Kirschen, Brombeeren und Vanille, dazu Kräuter und eine dezente Gewürznote. Am Gaumen saftig, fruchtig, gleichzeitig aber auch dicht, ungemein konzentriert und ausgesprochen gut strukturiert, der Nachhall harmonisch, sehr voll und lang.
Flasche 0,75 l 79 €

SARTORI Corte Brà Amarone Riserva 2015
Italien: Venetien, Corvina, 15,5%
körperreich & vollmundig
Bereits die tief dunkelrote Farbe dieses Amarone della Valpolicella Riserva weist unzweifelhaft auf Kraft und Tiefe hin. Erst recht aber das intensive Bouquet, das Großes ankündigt: saftige Waldbeeren, eingekochte Kirschen, Haselnüsse, Pruneaux d'Agen, Süßholz, Vanille und Edelschoko geben sich ein verführerisches Stelldichein. Am Gaumen treffen enorme Konzentration und üppige Fülle auf feinreife Tannine und sämigem Trinkfluss. Das hat Stil, bis ins ausgedehnte Finale hinein. Ein Klassewein, eine große Amarone Riserva!
Flasche 0,75 l 99€

NUOVO

Restaurant & Bar

NUOVO PRE DINNER COCKTAILS

NEGRONI 9,40€
Gin, Campari, roter Wermut

COSMOPOLITAN 9,40€
Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberrynektar

BELLINI 9,40€
Pfirsuchnektar, Pfirsichlikör, Prosecco

PRETTY WOMAN 9,40€
Hausgemachtes Erdbeerenpüree, Ananassaft, Prosecco

NUOVO AFTER DINNER COCKTAILS

ALEXANDER 10,40€
Brandy, Creme de Cacao Braun, Sahne, Muskat

WHITE RUSSIAN 10,40€
Vodka, Kahlua, Sahne

MILKY WAY 10,40€
Baileys, Haselnusslikör, Amaretto, Creme de Cacao weiß, Sahne

NUOVO

Restaurant & Bar

HEAVY CLASSICS

LONG ISLAND ICE TEA 10,40€
Weißer Rum, Wodka, Gin, Triple Sec, Tequila, Limette, Coca-Cola

BLUE LONG ISLAND ICE TEA 10,40€
Weißer Rum, Wodka, Gin, Blue Curacao, Tequila, Limette, Zitronensaft, Sprite

EL NINO 10,40€
Brauner Rum, weißer Rum, Rum 73, Triple Sec, Cherry Brandy, Mandelsirup, Grenadine, Line Juice, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft

MAI TAI 10,40€
Brauner Rum, weißer Rum, old Pascal 73%, Line Juice, Zitronensaft, Ananassaft, Mandelsirup

BAHAMA MAMA 10,40€
Brauner Rum, weißer Rum, Malibu, Zitronensaft, Lima Juice, Mandelsirup, Ananassaft, Maracujanektar

ZOMBIE 10,40€
Brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%, Kirschlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

NUOVO
Restaurant & Bar

SOURS & FRIZZES

WHISKY SOUR 10,40€
Whisky, Zuckersirup, Zitronensaft, Orangensaft

APEROL SOUR 10,40€
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

LICOR 43 SOUR 10,40€
Likör 43, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Angostura

GIN FRIZZ 10,40€
Finsbury London Dry Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda

DAIQUIRIS & MARGARITAS

DAIQUIRI 10,40€
Weißer Rum, Line Juice, Zuckersirup

STRAWBERRY DAIQUIRI 10,40€
Weißer Rum, Line Juice, Zuckersirup. Erdbeerpüree

MARGARITA 10,40€
Tequila Silver, Triple Sec, Lime Juice, Salzrand

STRAWBERRY MARGARITA 10,40€
Tequila Silver, Triple Sec, Zitronensaft, Erdbeerpüre

NUOVO
Restaurant & Bar

CARIBBEANS

CUBA LIBRE 10,40€
Havana 3j., Limette, Coca-Cola

SINGAPORE SLING 10,40€
Gin, Kirschlikör, DOM Benedictine, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda, Angostura.

CLUB TROPICANA 10,40€
Bacardi Lime, Malibu, Maracujanektar, Mangosirup, Ananassaft, Zitronensaft

PLANTERS PUNCH 10,40€
Brauner Rum, Triple Sec, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Angostura, Orangenbitter, Muskat.

TEQUILA SUNRISE 10,40€
Weißer Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

BEACH BABY 10,40€
Vodka, Peachtree, Vanillesirup, Zitronensaft, Pfirsichnektar

MOJITO 10,40€
Havana 3J., Limette, brauner Zucker, frische Minze, Soda

NUOVO

Restaurant & Bar

COLADAS

PINA COLADA 10,40€
Weißer Rum, Coconut Cream, Ananassaft, Sahne, Sirup

SWIMMING POOL 10,40
Weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Coconut Cream, Ananassaft, Sahne

FLYING KANGAROO 10,40€
Weißer Rum, Vodka, Galliano, Coconut Cream, Ananassaft, Orangensaft, Sahne

STRAWBEERY COLADA 10,40€
Weißer Rum, Coconut Cream, Ananassaft, Sahne, Erdbeerpüree

BAILEYS COLADA 10,40€
Baileys, Vodka, Coconut Cream, Ananassaft, Sahne, Grenadine

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA 10,40€
Canario Cachaca, brauner Zucker, Limette, Lime Juice

CAIPIROVKA 10,40€
Vodka, brauner Zucker, Limette, Lime Juice

STRAWBERRY CAIPIRINHA 10,40€
Vodka, brauner Zucker, Limette, Erdbeerpüree

NUOVO

Restaurant & Bar

DRINKS

MOJITO FUN 7,40€
Minze, Limette, Lime Juice, brauner Zucker, Soda

IPANEMA 7,40€
Ginger Ale, brauner Zucker, Limette

MARACUJA SPLIT 7,40€
Maracujanektar, Orangensaft, Vanillesirup, Sahne

SAFER SEX 7,40€
Orangensaft, Pfirsichnektar, Cranberrynektar, Zitronensaft, Grenadine

MARACOLADA 7,40€
Cocos Sirup, Sahne, Maracujanektar

NUOVO

Restaurant & Bar

Heissgetränke

Espresso 2,90€
Doppelter Espresso 3,90€
Kaffe Creme 2,80€
Cappuccino 3,50€
Milchkaffee 3,70€
Latte Macchiato 3,70€
Heiße Schokolade 3,90€
Tee verschiedene Sorten 3,10€

Aperitiv, Kräuter, Bitter, Liköre

Jägermeister, 2cl 35% 3,90€
Ferner Bianca, 2cl 39% 3,90€
Fernet Menta, 2cl 39% 3,90€
Ramazzotti, 2cl 30% 3,90€
Aversa, 2cl 29% 3,90€
Campari, 4cl 25% 5,70€
Aperol, 4cl 15% 5,70€
Pernod, 4cl 40% 5,70€
Baileys, 4cl 17% 5,70€
Licor 43, 4cl 31% 5,70€
Malibu, 4cl 21% 5,70€
Southern Comfort, 4cl 35% 5,70€

VODKA

Absolut, 4cl 40% 5,50€
Absolut Flavoured, 4cl 40% 5,50€
Grey Goose, 4cl 40% 7,50€

NUOVO

Restaurant & Bar

GIN

Bombay Sapphire, 4cl 40% 6,50€
Hendrick´s, 4cl 41,4% 7,50€
Monkey, 4cl 45% 7,50€
Beefeater, 4cl 47% 7,50€
Tanqueray, 4cl 47,3% 6,50€

Whiskey

Jack Daniels 4cl 40% 7,50€
Jim Beam 4cl 40% 6,50€
Johnnie Walker, Red Label 4cl 40% 5,50€
Chivas Regal, 12 years 4cl 40% 7,50€
Chivas Regal Royal Salute, 21 years 40% 17€
Glenmorangie 4cl 40% 8,50€

Rum

Bacardi, 4cl 40% 5,50€
Bacardi Razz, 4cl 40% 5,50€
Bacardi Oakheart, 4cl 40% 6,50€
Havanna Club, 4cl, 3 Jahre 40% 5,50€
Havanna Club, 4cl, 7 Jahre 40% 6,50€
Club Selection De Maestors 45% 11€

NUOVO

Restaurant & Bar

OBSTBRAND, COGNAC, 2 cl

Grappa Nonino Prosecco 41% 6,50€
Vuisinar 41% 5€
Prinz Alte Marille 41% 5,50€
Prinz Alte Kirsche 41% 5,50€
Prinz Alte Himbeere 41% 5,50€
Prinz Alte Haselnuss 41% 5,50€
Prinz Alte Birne 41% 5,50€
Hennessy 40% 5€
Hennessy XO 40% 15€

TEQUILLA, 2 cl

Sierra Tequila Silva 38% 3,50€
Tezón Blanco 38% 6,50€
Tezón Reprosado 38% 7,50€

NUOVO
Restaurant & Bar

Vorspeisen

Minestrone 8,50€
buntes Gemüse / Parmesan

Tomatensuppe 7€
Gin / Sahne

Piatto di Prosciutto 12€
Rucola / Parmesan

Bruschetta Pomodoro 6,30€
geröstetes Brot / Tomatenwürfel / Parmesan

Burrata Di Bufala 13€
Kirschtomatensalat / Basilikumpesto / Wildkreäuter / Pinienkerne

Vitello Tonnato 14,50€
Kalbsfleischtranchen / Thunfischcreme / Kapernäpfel

Rote Bete Carpaccio 9,50€
Rucola / Parmesan
Jakobsmuschel + 5€ / Ziegenkäse + 3€

Carpaccio Classico 14,50€
Balsamico Vinaigrette / Pinienkerne / Parmesan / Rucola
mit gehobeltem Trüffel + 4€

Vorspeisenvariation 19€
Burrata / Kirschtomatensalat / Vitello Tonnato / Carpaccio / Antipasti

NUOVO
Restaurant & Bar

Salate

Beilagensalat 5,50€
Blattsalate / Wildkräuter / Kirschtomaten /
Balsamico Vinaigrette

Salat mit Garnelen 16,50€
Garnelen / Wildkräutersalat / Kirschtomaten /
Rucola / Parmesan / Balsamico

Salat mit Schafskäse 14,50€
Blattsalate / Kirschtomaten / Wildkräuter /
Schafskäse
mit Garnelen + 5€

„NUOVO“ Salat 14,50€
Blattsalate / gratinierter Ziegenkäse /
Karamellisierte Nüsse / Waldbeeren

NUOVO

Restaurant & Bar

Pasta

Tagliolini All'arrabbiata 12,50€
Kirschtomaten / Peperoncino / Tomatensugo / Rucola / Parmesan

Spaghetti Garnelen 18,50€
Garnelen / Kirschtomaten / Basilikum

Spaghetti Trüffel 19,50€
Trüffelbutter / Trüffel / Parmesan

Tortellini Parma 13,50€
Parmaschinken / Sahnesoße

Tagliatelle Gorgonzola 13,50€
Spinat/geröstete Walnüsse / Gorgonzolasoße

Spaghetti Verdure 13,50€
Buntes Gemüse / Tomatensugo

Steinpilzravioli 16,50€
Blattspinat / Pesto / getrocknete Tomaten / Pinienkerne / Parmesan

Ravioli Spinat-Ricotta 15,50€
Butter-Salbei-Soße

Lasagne 13,50€

NUOVO

Restaurant & Bar

Fleisch & Fisch

Saltimbocca 25,50€
Kalbsschnitzel / Parmaschinken / Salbeibutter / Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet 24,50€
weißes Risotto / Weißwein-Kräuter-Soße

Filet vom Schwein 23,50€
Pfefferrahmsoße / Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln

Tagliata vom Rind 25,50€
Zartes Rumpsteak / Kirschtomaten-Rucola-Salat / Kräterbrot

NUOVO

Restaurant & Bar

Pizza

Pizza Margherita 9,80€
Kirschtomaten/ Buffelmozzarella / Basilikum

Pizza Salami 10,90€
Tomatenragout / Salami / Buffelmozzarrella

Pizza Parma Burrata 15,90€
Tomatenragout / Parmaschinken / Burrata / Rucola

Pizza Salsiccia 13,90€
Salsiccia / Mozzarella / Knoblauch

Pizza Verdure 13,90€
Tomatenragout / buntes Grillgemüse / Knoblauch

Pizza Vitello 14,90€
Kalbsfleischschieben / Rucola / Parmesan

NUOVO
Restaurant & Bar

Dessert

Tiramisu 7,50€

Panna Cotta 7,50€

Tartufo Nero 7,50€

Tartufo Limoncello 7,50€

Crema „NUOVO“ 7,50€
Mascarponecreme / frische Beeren /
Karamellisierte Nüsse

Gemischtes Eis 6,50€
Vanille / Schokolade / Erdbeer