

Benvenuto nel **Andria**

gastronomia
italiana
dal 1972



Bitte beachten Sie unser wechselndes Wochenangebot!
Please ask our staff about the specials of the day!

Kleine Änderungen bei den Speisen vorbehalten. Bitte Allergene beim Service erfragen.
Small changes in the food reserved. Please ask the service for allergens.

Wir akzeptieren:

Sodexo Pass und Edenred Restaurantschecks, Mastercard, Visacard, Eurochequecard. Bei Kredit- und EC-Kartenzahlung Mindestbetrag 30,00€, bei Beträgen unter dem Mindestbetrag, müssen wir leider eine gesonderte Gebühr erheben!

We take:

The Sodexo pass and Restaurant cheques, Mastercard, Visacard, Eurochequecard. A minimum of 30 Euro can be booked from EC and credit cards, with amounts under 30, a specially fee becomes due.

Alle Preise verstehen sich in Euro. - All prices are in euros.

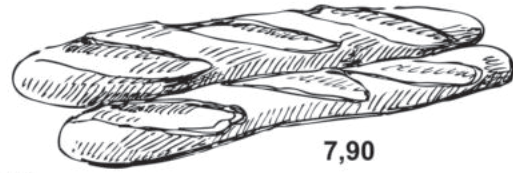


Antipasti

- 501 **Antipasti piccolo** 8,90
Kleine Portion gemischte Antipasti aus der Vitrine
Small plate of antipasti from our display case
- 513 **Bruschetta al pomodoro** 7,90
Vegan *Ciabattabrot mit Tomaten & Rucola*
Ciabatta with fresh tomato & rocket salad
- 512 **Bruschetta speciale** 8,90
Riesenbruschettabrot mit Bruschettatomaten, Basilikum & Knoblauchcreme
mit Mozzarella überbacken
Bruschetta bread with bruschetta tomatos, basil & garlic creme baked with cheese
- 505 **Mozzarella caprese** 12,90
„fior di latte“ Mozzarella, frische Tomate & Basilikumpesto, Bio-Olivenöl aus Apulien
Mozzarella-cheese, fresh tomato, basil pesto & apulia bio olive oil
- 504 **Carpaccio di manzo** 16,90
Rinderfilet hauchdünn mit Rucola & Parmesan
Very thin slices of beef with rocket salad, parmesan-cheese
- 506 **Antipasti mediterraneo** 17,90
Gegrilltes Gemüse u.a. Zucchini, Aubergine, Balsamico Zwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten,
eingelegte Peperoni, hausgemachte Schafskäsecreme, dazu Fetakäse-Röllchen,
Plate with vegetables, grilled zucchini, aubergine, balsamic onions, olives, dried tomato,
pickled hot peppers, homemade feta-cheese cream and feta cheese rolls
- 507 **Vitello tonnato** 16,90
Kalbsbraten mit Thunfischcreme
Roast veal with tuna-creme
- 510 **Formaggi misti** 14,90
Ital. Käsespezialitäten, z.B. Provolone, Gorgonzola, sizilianische Fetacreme, dazu
ital. Senfmarmelade, eingelegte Peperoni, Oliven, getrocknete Tomaten & salsa rossa
Plate with italian cheese and „Mostarda“, sicilian feta cream, pickled hot peppers,
olives, dried tomatos, salsa rossa
- 511 **Antipasti al gusto** 18,90
Das Beste aus italienischen Antipasti. Vitello tonnato, Mozzarella caprese,
Parmaschinken, ital. Salami, getrocknete Tomaten, Balsamico-Zwiebeln & ital. Oliven
Plate with best of italian antipasti, vitello tonnato, mozzarella caprese,
ham from Parma, ital. salami, dried tomato, onions in balsamico & italian olives



Kleine Vorspeisen-Appetizer



521	Gebratene Peperoni <i>Vegan</i> Eingelegte gebratene Peperoni mit Knoblauch -pikant- Pickeld, fried green chillies with garlic	7,90
523	Gebratene Fetakäse-Röllchen Fried feta-cheese rolls	8,90
529	Marinierte Oliven <i>Vegan</i> Portion marinierte Oliven Portion olives marinated	7,90
531	Carciofi San Marzano Portion gegrillte Artischocken in San Marzano Tomatensoße Grilled artichokes in San Marzano Tomato	9,90
532	Piadina al aglio Knoblauchpizzabrot mit Aioli aus Käsecreme und Mozzarella Garlic-pizzabread with cheese cream aioli & mozzarella	8,90
533	Mozzarella Sticks Hausgemachte panierte Mozzarella Sticks mit Fetacreme & Aioli Homemade breaded mozzarella sticks with feta cream & aioli	9,90
528	Pecorino impanato Schafskäse in Backteig, dazu Rucola, Cherrytomaten & Balsamico-Marinade Fried white-cheese with rocket salad, tomato & balsamico marinade	9,90
522	Scampi con aglio 10 Stück gebratene Garnelen in Knoblauchzitronensud, dazu Röstbrot & Aioli 10 fried king prawns in garlic lemon stock with bread & aioli	13,90
525	Pulpo alla griglia Marinierter Tintenfisch gegrillt auf Rucolabett Grilled marinated octopus on rocket salad	16,90
526	Calamaretti & calamari fritti Frittierte Baby-Calamari & frittierte Tintenfischringe mit hausgemachtem Aioli Fried small calamari & fried squid rings with homemade aioli	14,90
535	Calamari alla griglia Marinierter Babycalamari, gegrillt auf Rucolasalat Marinated baby calamari, grilled, rocket salad	15,90
757	Extra Brot	3,00

zuppe & insAlate

Suppen-Soup

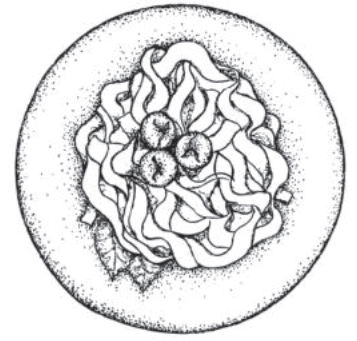
- 540 **Crema di pomodoro** 7,90
Tomatencremesuppe – Tomato-cream-soup
- 543 **Zuppa di pesce** 15,90
Fischsuppe – Fish-soup
- 546 **Minestrone** 8,90
Vegan Frische Gemüsesuppe – Vegetable-soup

Salate-Salads

- 551 **Insalata mista** 7,90
*Vegan Gem. Salat mit Kräuter-Vinaigrette, Tomaten, Gurken, Möhren u.a.
Mixed salad, tomato, cucumber, carrots with herb-vinaigrette*
- 554 **Insalata contadina di rucola** 13,90
*Rucola mit Tomatenwürfeln, Fetakäse, rote Zwiebeln,
dazu gebratene Feta-Röllchen
Rocket salad with tomato, red onions, fried feta cheese rolls*
- 555 **Insalata con tonno** 15,90
*Gem. Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Mozzarella
in Balsamico-Marinade
Mixed salad, tomato, cucumber, tuna, egg, onions, mozzarella & balsamico*
- 556 **Burrata su rucola** 12,90
*Burrata-Mozzarella auf Rucolasalat, Kirschtomaten, Balsamicocreme & Parmesan
Burrata-Mozzarella, rocket salad, tomato, balsamicocream and parmesan*
- 557 **Insalata Andria** 16,90
*Gebratene Lachswürfel auf gemischtem Salat, mit gegrillten Paprika,
mariniert in einer Honig-Senf-Soße & Kürbiskernen
Fried salmon cubes with mixed salad, grilled peppers marinated
with honey-mustard-sauce & pumpkin seeds*
- 558 **Insalata pollo** 16,90
*Hähnchenstreifen auf gem. Salat, gegrillte Paprika,
mariniert in Honig-Senf-Soße & Kürbiskerne
Chicken with mixed salad, grilled peppers marinated with
honey-mustard-sauce & pumpkin seeds*
- 559 **Insalata cavallino** 18,90
*Gem. Salat mit Rindfleischstreifen, Champignons, Rucola, Parmesanhobel,
Walnüsse & getrocknete Tomaten in Balsamico-Marinade
Mixed salad, sliced beef, champignons, rocket salad, parmesan, walnuts,
dried tomato, balsamico*

Nudeln-Pasta

602	Spaghetti aglio-olio-peperoncino	10,90
<i>Vegan</i>	<i>Spaghetti mit pikanten Peperoni, Knoblauch & Olivenöl</i> <i>Spaghetti with spicy chillies, garlic & oil</i>	
603	Spaghetti carbonara	12,90
	<i>Spaghetti mit Zwiebeln, Speck, Ei & Parmesan</i> <i>Spaghetti with onions, bacon, egg and parmesan cheese</i>	
607	Spaghetti al ragú bolognese	12,90
	<i>Spaghetti in Bolognesesoße – Spaghetti with tomato- and meat-sauce</i>	
608	Canelloni tradizionali	13,90
	<i>Canelloni gefüllt mit Fleischfüllung und Käse überbacken</i> <i>Canelloni Pasta filled with meat, baked with cheese</i>	
609	Tortelloni panna e prosciutto	14,90
	<i>Frische Tortelloni in Schinken-Sahne-Soße – Tortelloni in a cream-sauce with ham</i>	
611	Rigatoni al forno	13,90
	<i>Maccheroni mit Fleischsoße & Schinkenstreifen, mit Käse überbacken</i> <i>Tube-shaped pasta with meat-sauce and ham, baked with cheese</i>	
612	Tagliatelle carbonara rosata con pollo	15,90
	<i>Bandnudeln mit Zwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Ei & Parmesan in einer Rosésoße</i> <i>Tagliatelle with onions, chicken, egg & parmesan-cheese in a rose colored cream-sauce</i>	
613	Rigatoni arrabbiata	11,90
<i>Vegan</i>	<i>Maccheroni in scharfer Tomatensoße & Knoblauch</i> <i>Tube-shaped pasta in a hot, spicy tomato-sauce & garlic</i>	
619	Lasagne della casa	12,90
	<i>Hausgemachte Lasagne – Homemade Lasagne</i>	
606	Lasagne salmone con spinacci	16,90
	<i>Hausgemachte Lachslasagne mit Spinat in Bechamelsahnesoße</i> <i>Homemade salmon lasagne with spinach in bechamel-cream-sauce</i>	
615	Gnocchi zucchini e gamberi	17,90
	<i>Gnocchi mit Shrimps, Zucchini & Rucola in einer Parmesan-Walnuss-Soße</i> <i>Gnocchi with shrimps, Zucchini & rocket salad in a parmesan-cheese-walnut-sauce</i>	



- 616 **Tagliatelle salmone** 18,90
Bandnudeln in Sahnesoße mit Lachsstückchen
Tagliatelle with salmon in a cream-sauce
- 604 **Linguine frutti di mare** 18,90
Schmale Bandnudeln mit Meeresfrüchten in Tomaten-Weißweinsauce
Fine Tagliatelle with tomato-whitewine-sauce and-seafood
- 605 **Gnocchini gamberetti e pistacchio** 18,90
Mini Gnocchi, Shrimp in Pistazienpesto, verfeinert mit San Marzano Tomaten
Gnocchini with shrimp in pistachio-pesto-sauce and San-Marzano-tomato
- 610 **Rigatoni alla Norcina** 16,90
Maccheroni mit ital. Salsicciawurst in Trüffelsahnesoße
Maccheroni, italian sausage, truffle cream sauce
- 617 **Linguine pesto e gamberi** 16,90
Schmale Bandnudeln mit Pestosoße & Shrimps
Tagliatelle with pestosauce & shrimps
- 620 **Tagliatelle spinaci e pollo** 16,90
Bandnudeln mit Hähnchen & Spinat in Sahnesoße
Tagliatelle with chicken & spinach in a cream-sauce
- 622 **Tagliatelle porcini** 18,90
Bandnudeln mit Steinpilzen, Fleischstreifen, Cherrytomaten in einer Pinot-Weißweinsauce, dazu Rucola & Parmesanhobel
Tagliatelle with porcini mushrooms, meat, tomato in a Pinot-whitewine-sauce with rocket salad & parmesan-cheese
- 618 **Linguine ai gamberoni e scampi** 18,90
Schmale Bandnudeln mit Riesengarnelen & Scampi in Cherrytomaten-Soße
Tagliatelle with king prawns and scampi in cherry tomato-sauce
- 623 **Pasta fresca ai porcini e crema di tartufo** 18,90
Frische Tortelli mit Steinpilzfüllung in feiner Trüffelcreme, Parmesanhobel, frisch gemahlener Pfeffer & Walnüssen
Fresh Tortelli-pasta filled with porcini mushrooms, trufflecreeam, parmesan-cheese, fresh pepper & walnuts

Pasta in famiglia

4 gleiche Pastasorten zum Preis von 3, jede Pastasorte ist möglich.
Serviert wird die Familien-Pasta in einer Schüssel zum Selbstbedienen!
Select 4 of the same typer of pasta, for the price of 3.
We serve the „Pasta in familia“ in a bowl!

pizze

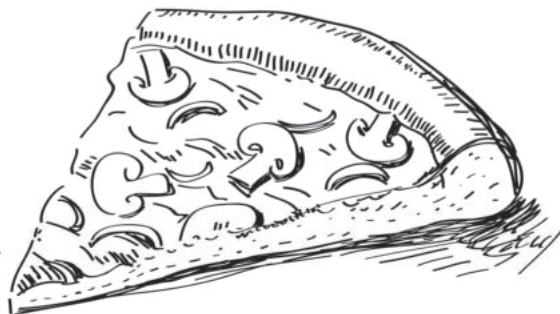
Classic-Pizza aus dem Steinofen (ca. 30 cm Durchmesser)

700	Pizza Pane	7,90
	<i>Vegan</i> Pizzabrot mit Knoblauch, Kräutern & Bruschettatomaten Pizza bread with herbs, garlic & tomato	
701	Classic Margherita	10,90
	Tomatensoße und Käse – Tomato-sauce and cheese	
702	Classic Prosciutto	12,90
	Tomatensoße, Käse und Schinken – Tomato-sauce, cheese and ham	
703	Classic Salame	12,90
	Tomatensoße, Käse und Salami ² – Tomato-sauce, cheese and salami	
704	Classic Tonno	14,90
	Tomatensoße, Käse, Thunfisch und Zwiebeln – Tomato-sauce, cheese, tuna, onions	
705	Classic Hawaii	14,90
	Tomatensoße, Käse, Schinken und Ananas – Tomato-sauce, cheese, ham, pineapple	
706	Classic Frutti di mare	16,90
	Tomatensoße, Meeresfrüchte und ein Hauch Mozzarella Käse Tomato-sauce, seafood and mozzarella	
707	Classic Piccante	14,90
	Tomatensoße, Käse & scharfe ital. Salami „Vetriccina“ - Tomato-sauce, cheese & spicy salami	
708	Classic Vulcano	15,90
	Tomatensoße, Käse, Schinken, Sardellen, Kapern, scharfe Peperoni & Knoblauch Tomato-sauce, cheese, anchovies, ham, capers, chillies, garlic	
709	Classic Calzone	15,90
	Teigtasche gefüllt mit Käse & Schinken – Folded pizza filled with cheese & ham	
710	Classic Antipasti	15,90
	Tomatensoße, Käse und Grillgemüse, wie Zucchini, Paprika, Pilzen u.a. Tomato-sauce, cheese, grilled vegetables, e.g. zucchini, peppers & mushrooms	
711	Classic Capricciosa	15,90
	Tomatensoße, Käse, Salami ² , Schinken, Artischocken, Paprika, Pilze, Oliven ⁶ Tomato-sauce, cheese, mushrooms, salami, ham, peppers, artichokes, olives	
713	Classic Pecorino di Barletta	15,90
	Tomatensoße, Käse, Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, Peperoni & Ei Tomato-sauce, cheese, feta cheese, onions, olives, chillies & egg	
716	Classic Prosciutto rustica	15,90
	Tomatensoße, Käse, Schinken, Pilze, Zwiebeln, Paprika Tomato-sauce, cheese, ham, mushrooms, onions, peperoni	
722	Classic Bruschetta Pizza	13,90
	Tomatensoße, Bruschettatomaten, Zwiebeln, Rucola, Parmesanstifte & Balsamicocreme Tomato-sauce, Bruschettatomatoes, onions, rocket salad, parmesan-cheese & balsamicocream	



Tradizionale-Pizza aus dem Steinofen (oval, dünner Teig, ca. 40 x 20 cm)

- 712 **Tradizionale porcini e tartufo -bianca-** **18,90**
„fior di latte“ Mozzarella, Steinpilze, Trüffel, Rucola & ein Hauch von Crème Fraîche
Mozzarella, porcini-mushrooms, truffles, rocket salad & sour cream
- 714 **Tradizionale Biancaneve** **18,90**
Tomatensoße, „fior di latte“ Mozzarella, Parmaschinken und Rucola
Tomato-sauce, mozzarella, parma ham and rocket salad
- 715 **Tradizionale Diavolo** **17,90**
Tomatensoße, „fior di latte“ Mozzarella, Knoblauchwurst, Zwiebeln & milde Peperoni
Tomato-sauce, mozzarella, garlic-sausage, onions and peppers
- 717 **Tradizionale Hollandaise con pollo** **17,90**
Hollandaisesoße, marinierte Hähnchenbruststreifen, „fior di latte“ Mozzarella,
Brokkoli, rote Zwiebeln, geschwenkter Porree & Paprika
Hollandaise-sauce, chicken chest, mozzarella, broccoli, red onions, leek & peppers
- 719 **Tradizionale Golosa – bianca –** **18,90**
„fior di latte“ Mozzarella, Gorgonzola und Parmaschinken & Walnuss
Mozzarella, gorgonzola, parma ham and walnut
- 720 **Tradizionale „Sophia Loren“** **18,90**
Tomatensoße, „fior di latte“ Mozzarella, Garnelen, Lachs, Rucola, Knoblauchöl
Tomato-sauce, mozzarella, shrimps, salmon, rocket-salad, garlicoil
- 721 **Tradizionale Scampi e pomodori** **18,90**
Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Cherrytomaten & Rucola
Tomato-sauce, mozzarella, shrimps, tomato & rocket salad



Extra Desiderio, Sonderwünsche gegen Aufpreis.
Additional charge for special requests.

Kleine Änderungen vorbehalten!
We reserve the right to make small changes
to the menu.



Fleisch-Meat

653 / Bistecca alla griglia

*Arg. Rindersteak vom Grill mit Ofenkartoffel, Crème Fraîche
Grilled rump steak with baked potato and sour creme*

€ 26,90

655 / Bistecca al gorgonzola

*Arg. Rindersteak vom Grill mit Gorgonzolasoße, dazu Buttertagliatelle
Grilled beef with gorgonzola-sauce and tagliatelle*

€ 28,90

651 / Filetto alla griglia

*Arg. Rinderfilet vom Grill mit Ofenkartoffel, Crème Fraîche
Grilled beef with baked potato with sour creme*

€ 32,90

652 / Filetto al pepe verde

*Arg. Rinderfilet in Pfeffersoße, dazu Rosmarinkartoffeln & Blattspinat
Beef fillet in pepper-sauce with rosemary potatoes & spinach*

€ 34,90

659 / Filetto al tartufo

*Arg. Rinderfilet an Trüffelcremesoße und Trüffel, dazu Buttertagliatelle & Parmesan
Beef fillet in trufflecreeam and truffle, tagliatelle & parmesan*

€ 38,90

656 / Saltimbocca alla romana

*Kalbsfleisch mit Parmaschinken & Salbei
in Weißweinsauce, Gemüse der Saison
Veal with ham from Parma, sage in a whitewine-sauce with vegetable*

€ 24,90

657 / Scaloppina al funghi

*Kalbsfleisch in cremiger Weißweinsauce mit Champignons,
& Gemüse der Saison
Veal in a creamy whitewine-sauce with mushrooms & vegetable*

€ 25,90

662 / Cotoletta di vitello

*Paniertes Kalbsschnitzel mit Champignons
in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln
Breaded veal-cutlet with mushrooms in a cream-sauce with rosemary potatoes*

€ 22,90

658 / Grigliata di carne

*Grillteller mit Hähnchenbrust, Kalbsfleisch, arg. Rinderhüftsteak
dazu Grillgemüse & Kräuterbutter
Plate with grilled chicken, veal, grilled beef, grilles vegetables and butter with herbs*

€ 33,90



Burger

671 / Italienischer Beef-Burger

*Burger mit Rinderhackfleisch, Rucola, Zwiebeln, Tomate, Röstzwiebeln, Salat, dazu Kartoffelsticks
Beefburger, rocket salad, onions, tomato, roasted onions, salad and french fries*

€ 17,90

672 / Chicken-Burger Italian Style

*Burger mit gegrilltem Hähnchenfleisch, Rucola, Röstzwiebeln, rote Zwiebeln, Parmesanhebel und Tomate, dazu Kartoffelsticks
Burger with chickenbreast, rocket salad, parmesan-cheese, red onions, tomato and french fries*

€ 17,90

674 / Chili-Cheese-Burger

*Burger mit Rinderhackfleisch, Käse, Rucola, Zwiebeln, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Chili & Chilisoße, dazu Kartoffelsticks
Beefburger with cheese, rocket salad, onions, tomato, roasted onions, salad and chili & chili-sauce and french fries*

€ 18,90

675 / Lachs-Burger

*Burger mit gegrilltem Lachs, Salat, Rucola, rote Zwiebeln, Tomate und Honig-Senf-Soße, dazu Kartoffelsticks
Burger with grilled salmon, rocket salad, red onions, tomato, honey-mustard-sauce and french fries*

€ 18,90

676 / Steak-Burger

*Burger mit Kalbssteak, Rucola, geschmorte Zwiebeln, Spiegelei, Chilischoten & salsa rossa, dazu Kartoffelsticks
Burger with veal meat, rocket salad, stewed onions, fried egg, chillies & salsa rossa and french fries*

€ 18,90

buon *A*ppetito!

pesce



Fisch-Fish

663 / Salmone alla griglia

Gegrilltes Lachsfilet, dazu Gemüse der Saison & Rosmarinkartoffeln
Grilled salmon fillet with vegetables and rosemary potatoes

€ 26,90

666 / Fritto misto di pesce

Frittierter Fischsteller (Baby-Calamari, Shrimps, Miesmuscheln, Fischfilet, Gambas, Sardellenfilet, u.a.), dazu mariniertes gem. Salat
Fried seafood (calamari, shrimps, gambas, fishfilet, shells, anchovies) served with marinated mixed salad

€ 24,90

667 / Wolfsbarsch gegrillt

Wolfsbarsch -ganz- vom Grill - auf Wunsch entgrätet-, dazu Spinat nach italienischer Art & kleiner Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Sea bass -whole- grilled -also boned on request-with spinach & small tomato-salad with onions

€ 26,90

668 / Dorade gegrillt

Dorade -ganz- vom Grill – auf Wunsch entgrätet –, dazu Spinat nach italienischer Art und kleiner Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Sea bream grilled – also boned on request – with spinach & small tomato-salad with onions

€ 26,90

670 / Scampi alla griglia

Riesengarnelen gegrillt auf Salat in Honig-Limetten-Minz-Vinaigrette
Grilled king prawns with marinated salad in honey-lime-mint-vinaigrette

€ 24,90

665 / Grigliata di pesce

Gegrillter Fischsteller: Doradenfilet, Lachs, Scampi, Babycalamari, dazu Spinat nach italienischer Art, Aioli & Zitronenmarinade
Grilled fish-plate: sea bream fillet, salmon, scampi, babycalamari, spinach, aioli, lemon-marinade

€ 33,90



Nachspeisen-Desserts

801 / Tartuffo nero

*Eisbombe aus Vanille- und Schokoeis mit Sahne
Ice cream coated with chocolate powder and whipped cream*

€ 6,90

802 / Panna Cotta

Cremedessert mit Fruchtsoße - Cream dessert with fruit sauce

€ 6,90

803 / Tiramisú

*Hausgemachtes Mascarpone-Bisquit-Dessert
Home made Italian dessert with mascarpone & lady finger biscuits*

€ 7,90

805 / Pizza Calzone dolce

*Süße Pizza mit Nutella, Walnüssen und Puderzucker
Sweet pizza with Nutella, walnut and icing sugar*

€ 8,90

806 / Crème brûlée

*Hausgemachte Süßspeise aus Eigelb, Sahne & Zucker
Homemade dessert made of egg yolk, cream & sugar*

€ 6,90

811 / Schokosoufflee

*Schokosoufflee mit flüssigem Kern, Vanilleeis & Sahne
Chocolate soufflee with liquid core, vanilla ice cream & whipped cream*

€ 7,90

812 / Eierlikörbecher

*Vanilleeis, Eierlikör & Sahne
Vanilla ice cream, egg liqueur & whipped cream*

€ 8,90

813 / Prosecco-Limonen-Sorbetto

Zitroneneis auf Prosecco - Lemon ice cream with prosecco

€ 6,90

804 / Mascarpone Creme di Fragola – saisonbedingt –

*Hausgemachte Mascarponecreme
mit frischen Erdbeeren & hausgemachter Erdbeersauce
Homemade mascarponecream, fresh strawberry, homemade strawberriesauce*

€ 7,90

hausgemachte Limonaden

Erdbeer-Rhabarber-Limonade	0,40l	6,90	JEDE HAUSGEMACHTE LIMONADE
Ingwer-Limetten-Limonade	0,40l	6,90	IST AUCH ALS COCKTAIL MIT EINEM
Maracuja-Minze-Limonade	0,40l	6,90	SCHUSS HAVANNA RUM ERHÄLTlich.
Granatapfel-Himbeer-Limonade	0,40l	6,90	
Nonna Filomena	0,40l	6,90	AUFPREIS JE COCKTAIL: € 2,00
<i>hausgemachte Orangen-Zitronen-Limonade</i>			

Alkoholfreie Getränke-non alcoholic drinks

Cola ¹ , Cola light ^{1,9,11}			
Fanta ¹ , Sprite od. Spezi ^{1,9}	0,20l	3,20	0,40l 4,90
Bitter lemon ¹⁰	0,20l	3,20	0,40l 4,90
Ginger Ale	0,20l	3,20	0,40l 4,90
Tonic Water	0,20l	3,20	0,40l 4,90
San Bitter ¹	0,10l	3,20	
Crodino ¹	0,10l	3,20	
Saft - juice	0,20l	3,20	0,40l 4,90
<i>Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Mango, Maracuja, Kiba, Ananas, Tomate, Rhabarber</i>			
Saftschorle	0,20l	3,20	0,40l 4,90
<i>Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Mango, Maracuja, Kiba, Ananas, Tomate, Rhabarber</i>			

Aqua-waters





Wasser -still/frizzante-	0,20l	2,50	0,50l 4,90
San Pellegrino 	0,25l	3,50	0,75l 8,90
Aqua Panna	0,25l	3,50	0,75l 8,90

Warme Getränke-hot drinks

Tasse Kaffee ⁹ / groß	3,20 / 4,20	Heiße Schokolade mit Sahne	4,30
Cappuccino ⁹	3,50	Tee, verschiedene Sorten	4,30
Espresso ⁹	2,90	Fräulein Krause	4,90
Espresso macchiato ⁹	3,50	<i>heißes Ingwer-Minze-Getränk mit Honig</i>	
Doppio Espresso ⁹	4,90	Lotte Tanzt	5,90
Café latte ⁹	4,90	<i>heißer Birnensaft mit Ingwer</i>	
Latte macchiato ⁹	4,90		



Biere vom Fass

Bitburger -premium beer-		0,25l	3,80	0,40l	5,90
Köstritzer dunkel -darkbeer-		0,20l	3,80	0,40l	5,90
Radler -shandy-		0,25l	3,80	0,40l	5,90
Diesel ^{1,9} -beer and coke-		0,25l	3,80	0,40l	5,90
Benediktiner Weißbier -yeast beer-		0,30l	4,30	0,50l	5,90
Bananen Weizen -yeast & bananajuce		0,30l	4,30	0,50l	5,90
Cola Weizen ^{1,9} -yeast and coke-		0,30l	4,30	0,50l	5,90

Biere aus der Flasche

Benediktiner Weißbier dunkel -yeast dark beer-	0,50l	5,90
Benediktiner Weißbier alkoholfrei -yeast alcol free-	0,50l	5,90
Bitburger alkoholfrei	0,33l	4,90

Aperitivi

Martini (rosso¹, bianco)

5cl 5,90

Aperol¹ Spritz *Aperol, Prosecco, Soda*

0,2l 7,90

Hugo *Holundersirup, Prosecco, Minze*

0,2l 7,90

Lillet Berry *Lillet blanc, Russian Wild Berry, Beeren*

0,2l 7,90

Sarti Spritz *Sarti rosa, Prosecco, Soda*

0,2l 7,90

Rhababer Spritz *Prosecco, Minze, Rhababersaft*

0,2l 7,90

vini aperti

Weißwein

Grillo fruchtig -trocken-

Dieser sizilianische Weißwein wird aus 100% Grillo Trauben gekeltert. Er ist von hellgelber Farbe mit leicht goldenen Reflexen. Sein Geschmack ist intensiv, ausgeglichen und anhaltend. Sein Bouquet erinnert an exotische Früchte mit leichten Gewürznoten.

TROVATI Sizilien 13,0% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

Pinot Grigio vollmundig -trocken-,

Dieser Weißwein besteht zu 100% aus Pinot Grigio Trauben. Sein Bouquet ist fruchtig mit Anklängen von Walnuss und getoastetem Brot. Im Geschmack ist er angenehm, leicht säuerlich und trocken.

ANTONUTTI Friaul, 11,5% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

Gavi di Gavi -trocken-

Von hellgelber Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Der Wein duftet sehr frisch nach gelbem Apfel und frischen Blumen. Am Gaumen ist er harmonisch, leicht und elegant. Im Geschmack sind Noten von Zitrone und Grapefruit zu schmecken. Im Hintergrund sind Kräuternoten und Mineralität wahrnehmbar, ungewöhnlich weich im Abgang.

MONCHIERO CARBONE Piemont, 13% Vol., 0,2l / 0,5l

8,90 / 18,90

Chardonnay -trocken-

Dieser Weißwein aus dem Trentin wird aus 100% Chardonnay Trauben gekeltert. Sein Bouquet ist angenehm fruchtig mit zartem Charakter. Im Geschmack ist er trocken, harmonisch, leicht fruchtig.

MEZZACORONA Trentino, 12% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

Frizzantino Perlwein -lieblich-

Der Frizzantino Medici Ermete ist ein lieblicher, leicht schäumender Weißwein aus der Emilia Romagna. Im Geschmack ist er frisch und süßlich.

MEDICI Emilia-Romagna, 7,5% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

Weißweinschorle 0,2l

7,90

Roséwein

Chiaretto di Bardolino fruchtig -trocken-

Die Farbe ist delikat mit Tönen zwischen Litchi-, Pfirsichfarben und perlrosa. Man nimmt Zitrusfrüchte und Blumennoten wahr, sowie Noten von Salbei. Am Gaumen verspürt man eine gute Säure und Würzigkeit, vereint mit einer beneidenswerten Frische.

BARDOLINO, Venetien, 12% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

EIN ERWEITERTES ANGEBOT AN OFFENEN, SOWIE FLASCHENWEINEN STEHEN IHNEN AUSSERDEM ZUR VERFÜGUNG. BITTE FRAGEN SIE UNSERE BEDIENUNG NACH UNSERER ERWEITERTEN WEINKARTE!

WE HAVE MORE WINES BY THE GLASS, AND ALSO BOTTLE WINES AVAILABLE.
PLEASE ASK OUR STAFF FOR OUR EXTENDED WINE MENU.

vini aperti & spumante

Rotwein

Chianti *harmonisch -trocken-*

Ein weltberühmter Wein aus einer einzigartigen und unverkennbaren Gegend, die das größte Anbaugebiet Italiens für D.O.C.G.- Weine darstellt. Rubinrot in der Farbe, mit einem intensiven und lang anhaltend und ausgeprägter Duft. Harmonisch, trocken und frisch im Geschmack.

TRANBUSTI Toskana, 13% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

Nero d'avola *fruchtig -trocken-*

Dieser sizilianische Rotwein wird aus 100% Nero d'avola Trauben gekeltert. Er ist von intensiv rubinroter Farbe. Sein Bouquet erinnert an reife Früchte. Im Geschmack ist er warm und anhaltend. Der Nero d'avola eignet sich gut zu rotem Fleisch und reifem Käse.

TROVATI Sizilien, 13,5% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

Primitivo di Manduria Talo *fruchtig -trocken-*

Dieser Apulische Rotwein wird aus der Rebsorte Primitivo di Manduria gekeltert. Er hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen sowie einen opulenten Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen. Sein Geschmack besteht aus einer angenehmen Note von Kakao und Vanille. Der Wein hat eine samtige Textur, welche durch die Wärme des Primitivo erweicht, und endet mit Noten von persistenter Süße.

SAN MARZANO Apulien, 14% VOL., 0,2L / 0,5L

8,90 / 18,90

Nero di Troia *-trocken-*

Dunkelrot mit purpurfarbenen Reflexen. Dichte Aromen von Sauerkirsche und dunklen Beeren dominieren in der Nase, am Gaumen zeigt sich der Wein kräftig mit fein eingebundenen Tanninen.

MONTE MARTINO Puglia, 13,5 Vol., 0,2l / 0,5l

8,90 / 18,90

Lambrusco *fruchtig -lieblich-*

Durch eine sorgfältige Auswahl und sorgfältige Vinifikation der Lambrusco Trauben in der Region Emilia Romagna bekommt man diesen Wein von hervorragender Qualität. Intensive rote Farbe mit leicht rosa Schaum. Süßer Geschmack, angenehmer Duft.

CHIARLI Emilia-Romagna, 7,5% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

Hauswein rot 0,2l

7,90

Prosecco & Co:

Prosecco

0,1l 4,90

Le Manzane Prosecco Valdobbiadene

0,75l 42,00

vini



Auszug aus unserer Flaschenweinkarte

~ **Vino Bianco** ~

Grillo IGT LUMA

*Feine Noten nach Ananas & Bananen,
mit einem Hintergrund nach gerösteten Nüssen, angenehm warm & elegant*
CELLARO Sizilien, 13,5 % Vol., 0,75l

€ 29,-

Pinot Grigio Tolloy

*Sein Bouquet ist delikates & fruchtig.
Der Geschmack ist trocken, frisch und zugleich harmonisch,*
MEZZACORONA Alto-Adige, 12,5% Vol., 0,75l

€ 29,-

Scaia bianca IGT Veneto

*Sein Bouquet ist reich an Blumen und weißen Früchten mit einer besondere
Note von Birnen. Im Geschmack ist er fruchtig und frisch*
TENUTA SANT'ANTONIO Venetien, 12,5% Vol., 0,75l

€ 39,-

Lugana Imperiale Monte Cicogna

*Fruchtigen und angenehmen Aroma. Der Geschmack ist herzhaft, frisch,
samtig mit einem leichten Nachgeschmack von Bittermandeln*
MONTE CICOGNA Venetien, 12,5% Vol., 0,75l

€ 45,-

~ **Vino rosso** ~

Primitivo Salento

Intensiver Duft von Pflaumen und Gewürzen. Am Gaumen voll und weich.
LA VOLIERA Salento, 13,5% Vol., 0,75l

€ 39,-

Nero d'Avola IGT LUMA

*Feinen und anhaltenden Bouquet mit Noten von dunklen Waldbeeren.
Der Geschmack ist weich und samtig.*
CELLARO Sizilien, 13,5% Vol., 0,75l

€ 29,-

Primitivo di Manduria 60 anni DOP

*Feinen und anhaltenden Bouquet mit Noten von dunklen Waldbeeren.
Der Geschmack ist weich und samtig.*
CELLARO Sizilien, 13,5% Vol., 0,75l

€ 69,-

Chianti classico Brolio DOCG

*Sanfter Bouquet mit Noten von Vanille & Schokolade.
Im Geschmack ist er weich und warm mit Nuancen der roten Kirsche und Gewürzen.*
BARONE RICASOLI Toskana, 14,5% Vol., 0,75l

€ 39,-

~ **Vino rosato** ~

Scaia rosé

*Floraler Duft der Rose, fruchtig & leicht.
Im Geschmack angenehm frisch und ausgeglichen*
TENUTA SANT'ANTONIO Venetien, 12,5% Vol., 0,75l

€ 39,-

*Bitte fragen Sie unseren Service nach unserer speziellen Weinkarte.
Please ask our service for the entire wine list.*

Alcolico

Cocktail / Longdrinks

Caipirinha	8,90
Pina Colada	8,90
Mojito	8,90
Cuba Libre ^{1,9}	8,90
Bacardi Cola ^{1,9}	8,90
Bacardi Orange	8,90
Whisky Cola ^{1,9}	8,90
Gin Tonic	8,90
Wodka Lemon	8,90
Campari Orange	8,90

Grappa

	2cl	4cl
Grappa della Casa	4,90	7,90
Grappa Prosecco	5,90	8,90
Grappa Moscato	5,90	8,90
Grappa Brunello di Montalcino	6,90	9,90
Grappa Barique -goldgelb-	6,90	9,90
Grappa Amarone	8,90	13,90

Cincin!

Spirituosen

	2cl	4cl	2cl	4cl
Sambuca	2,90	4,90	2,90	4,90
Amaretto	2,90	4,90	4,90	7,90
Wodka	3,90	6,90	AVERNA	3,90 5,90
Vecchia Romagna	3,90	6,90	RAMAZZOTTI	4,90 5,90
Frangelico (Haselnusslikör)	2,90	4,90	Fernet Branca	3,90 5,90
Jack Daniels	4,90	7,90	Jägermeister	3,90 5,90
Havanna Club	3,90	6,90	Bailey´s	3,90 5,90

Detaillierte Informationen über
Inhalts- und Zusatzstoffe
entnehmen Sie
bitte unserer Extra-Karte.

Zusatzstoffe:
1 Farbstoff
2 Konservierungsstoffe
6 Schwärzungsmittel
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 Süßungsmittel
* Schafskäse aus Kuhmilch

Additives:
1 colouring
2 preservatives
6 blackener
9 contains caffeine
10 contains quinine
11 artificial sweetener
* sheep's milk cheese made from cow milk