

Pasta und Pizza – L'Antica Pizzeria da Franco



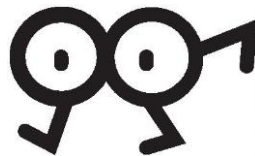
Meine lieben Gäste,

ich heiße Sie, auch im Namen meines Personals,
herzlich willkommen! Fühlen Sie sich wohl und lassen Sie sich
von der Vielfalt meiner italienischen Pizzeria verwöhnen.
Alle meine kulinarischen Köstlichkeiten werden frisch und
sorgfältig zubereitet, so dass ich Sie bitten möchte,
ein bisschen Geduld zu haben.

Teilen Sie mir bitte Ihre persönlichen Wünsche – ob Speisen
oder Getränke – mit. Mein Personal und ich werden
unser Bestes geben, Sie zufriedenzustellen.

Ihr Franco

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆



Haben Sie Ihre Brille vergessen?
Wir halten eine Auswahl an Lesebrillen
in unterschiedlichen Stärken für Sie bereit.
Bitte sprechen Sie uns an.

Aperitifs

Hausprosecco Pasta & Pizza Die prickelnde Versuchung für Jung und Alt: der hauseigene Prosecco aus Italien.	0,1 l	3,50 €
Aperol Spritz Verführung mit Spritz: So schmeckt die Sonne, so schmeckt Italien!	0,2 l	6,50 €
Aperol oder Campari on the Rocks	5 cl	4,00 €
Martini bianco Frisch und zitronig!	4 cl	3,50 €
Martini rosso Elegant und harmonisch!	4 cl	3,50 €
Martini rosé Würzig und fruchtig!	4 cl	3,50 €
Martini dry Trocken und leicht!	4 cl	3,50 €
Punt e Mes Der bitter-aromatische Fruchteinstieg!	4 cl	3,50 €
Portwein Aromatischer und intensiver Genuss!	4 cl	3,50 €
San Bitter (alkoholfrei) Die alkoholfreie Variante zum Einsteigen!	0,1 l	3,00 €





Antipasti

Kalte und warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 1 | Prosciutto di Parma
Parmaschinken _(1;2) auf Rucola mit Grana Padano | 14,00 € |
| 2 | Mozzarella alla Caprese
Mozzarella, Tomaten und Basilikum | 11,00 € |
| 3 | Lumache alla Normandia
½ Dutzend Schnecken auf Normandie-Art in Kräuterbutter gratiniert | 11,00 € |
| 4 | Antipasto dello Chef
Nach Art des Chefkochs: in Öl eingelegte gegrillte Champignons, gegrillte Paprika, Aubergine, Artischocken, Zucchini, Oliven und Tomate-Mozzarella | 15,50 € |
| 5 | Antipasto all' Italiana
Nach italienischer Art: Parmaschinken _(2;3) , Coppa _(1;2;3) , Salami _(1;2;3) , Oliven ₍₆₎ , Grana Padano und Cherrytomaten | 15,50 € |
| 5a | Antipasto Misto (Für 2 Personen)
Parmaschinken _(1;2) , Coppa _(1;2;3) , Salami _(1;2;3) , gegrillte Champignons, gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini, Mozzarella Caprese, Oliven ₍₆₎ , Artischocken und Cherrytomaten. | 26,00 € |
| 6 | Bresaola al Limone
Luftgetrocknetes Rindfleisch auf Rucola mit Olivenöl, frischer Zitrone und Grana Padano | 15,50 € |
| 441 | Antipasto di Mare
Gemischter Meeresfrüchtesalat ₍₁₂₎ mit Sellerie, Oliven und Cherrytomaten | 16,50 € |
| 442 | Focaccina Ø30 cm
Pizzabrot mit Knoblauch, Rosmarin und Salz | 7,00 € |
| 443 | Focaccina Bruschetta Art Ø30 cm
Pizzaboden mit frischen Tomaten, Sellerie, Knoblauch und Basilikum | 9,50 € |
| 444 | Brötchen mit Dip
Vier Brötchen mit Dip nach Wahl
Knoblauch _(1;13;15) ,
American _(1;13;15) ,
French _(1;13;15) ,
Italian _(1;13;15) ,
Joghurt ₍₁₅₎ | 4,00 € |





Pizza

		Normal	Maxi
7	Pizza Margherita Tomatensoße und Käse	8,50 €	10,50 €
8	Pizza Salame Tomatensoße, Käse und Salami _(1;2;3)	9,50 €	11,50 €
9	Pizza Salamino Piccante Tomatensoße, Käse und scharfe Salami _(1;2;3)	9,50 €	11,50 €
10	Pizza Funghi Tomatensoße, Käse und Champignons	9,50 €	11,50 €
11	Pizza Salame e Peperoni Tomatensoße, Käse, Salami _(1;2;3) und milde Peperoni ₍₃₎	10,00 €	12,00 €
12	Pizza Prosciutto Tomatensoße, Käse und Schinken	9,50 €	11,50 €
13	Pizza Prosciutto e Funghi Tomatensoße, Käse, Schinken und Champignons	10,00 €	12,00 €
14	Pizza Salame e Funghi Tomatensoße, Käse, Salami _(1;2;3) und Champignons	10,00 €	12,00 €
15	Pizza Prosciutto e Salame Tomatensoße, Käse, Schinken und Salami _(1;2;3)	10,00 €	12,00 €
16	Pizza Prosciutto, Salame e Funghi Tomatensoße, Käse, Schinken, Salami _(1;2;3) und Champignons	11,00 €	13,00 €
17	Pizza Napoli Tomatensoße, Käse, Sardellenfilets und Kapern	11,00 €	13,00 €

Alle Pizzen sind mit Oregano gewürzt.

		Normal	Maxi
18	Pizza Romana Tomatensoße, Käse, Sardellenfilets, Kapern und Oliven ₍₆₎	11,00 €	13,00 €
19	Pizza Rustica Tomatensoße, Käse, Scheibenspeck _(2;3) , Zwiebeln und Grana Padano	12,00 €	14,00 €
20	Pizza Viennese Tomatensoße, Käse und Putenbrust _(1;2;3)	10,00 €	12,00 €
21	Pizza Patatina Tomatensoße, Käse und Pommes	11,00 €	13,00 €
22	Pizza Carciofi Tomatensoße, Käse und Artischocken ₍₁₀₎	10,00 €	12,00 €
23	Pizza Hawaií Tomatensoße, Käse, Schinken und Ananas	10,50 €	12,50 €
24	Pizza Incasinata Tomatensoße, Käse, Ei, Würfelspeck _(1;2) und Zwiebeln	11,00 €	13,00 €
25	Pizza Cipolla, Peperoncino e Aglio (scharf) Tomatensoße, Käse, Zwiebeln, scharfe Peperoni _(1;2;3) und Knoblauchöl	10,50 €	12,50 €
26	Pizza Tonno e Cipolla Tomatensoße, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	11,00 €	13,00 €
27	Pizza Gorgonzola Tomatensoße, Käse und Gorgonzola	10,50 €	12,50 €
28	Pizza Spinaci e Gorgonzola Tomatensoße, Käse, Spinat und Gorgonzola	11,50 €	13,50 €
29	Pizza Gamberetti Tomatensoße, Käse und Krabben ₍₁₂₎	11,00 €	13,00 €
30	Pizza Frutti di Mare Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchtemix ₍₁₂₎ , Oliven ₍₆₎ , Paprika	12,50 €	14,50 €
31	Pizza Parma Tomatensoße, Käse und Parmaschinken _(2;3)	12,50 €	14,50 €

Alle Pizzen sind mit Oregano gewürzt.

		Normal	Maxi
32	Pizza Parma e Porcini Tomatensoße, Käse, Parmaschinken _(2;3) und Steinpilze	13,50 €	15,50 €
33	Pizza 4 Formaggi Tomatensoße, Käse, Gorgonzola, Pecorino und Grana Padano	13,50 €	15,50 €
34	Pizza 4 Stagioni Tomatensoße, Käse, Schinken, Champignons, Paprika und Artischocken ₍₃₎	13,00 €	15,00 €
35	Pizza Francesca Tomatensoße, Käse, Kochhinterschinken und Mais	10,00 €	12,00 €
36	Pizza Vegetariana Tomatensoße, Käse, Champignons, Peperoni _(1;2;3) , Paprika, Zwiebeln und Mais	13,50 €	15,50 €
37	Pizza Calzone (gefüllt) Tomatensoße, Käse, Schinken, Champignons und Ei	11,50 €	13,50 €
38	Pizza da Franco Tomatensoße, Käse, frische Tomaten, Zwiebeln, Sardellenfilets und Kapern	12,50 €	14,50 €
39	Pizza Capricciosa Tomatensoße, Käse, Salami _(1;2;3) , Champignons, Ei, Artischocken ⁽¹⁰⁾ , Oliven ⁽⁶⁾ und Mais	13,50 €	15,50 €
40	Pizza Speciale Lassen Sie sich angenehm überraschen! ^(1;2;3)	15,00 €	17,00 €
400	Pizza Fantasia Tomatensoße, Käse, Sucuk _(1;2;3) , Hirtenweichkäse, Jalapenos, Zwiebeln und Knoblauchöl	14,50 €	16,50 €
401	Pizza Scampi Tomatensoße, Käse und Scampi ₍₁₂₎ und Kirschtomaten	15,00 €	17,00 €
402	Pizza al Salmone Tomatensoße, Käse mit Lachs, Spinat und Hollandaise	15,00 €	17,00 €
403	Pizza Emozione Italiana Tomatensoße, Parma, Kirschtomaten, Rucola und Burrata	17,50 €	19,50 €
404	Pizza Sarda Mozzarella, Pecorino Sardo, Birnen, Walnüsse und Honig	17,50 €	19,50 €

Alle Pizzen sind mit Oregano gewürzt.
Auf Wunsch auch mit veganem Käse 3€ Aufpreis



Lieblingspizza??

Wir stellen Ihnen die Pizzen auch gerne nach Ihren Wünschen zusammen. Zu der Grundpizza mit Tomatensoße und Mozzarella wählen Sie Ihre Beläge zu den angegebenen Preisen einfach selber aus.

Grundpizza 8,50 €

Gerne können Sie Ihre Pizza nach Wunsch zu einem kleinen Aufpreis erweitern:

	Normal	Maxi
Zusatz: Frutti di Mare ₍₁₂₎ , Krabben oder Pommes	3,00 €	4,00 €
Zusatz: Thunfisch, Speck, Rucola oder Hollandaise _(15;16)	2,50 €	3,50 €
Zusatz: Steinpilze, Pecorino oder Grana	3,00 €	4,00 €
Zusatz: Parmaschinken oder Salame Milano _(1;2;3)	3,50 €	4,50 €
Jeder weitere Zusatz oder Mayonnaise/Ketchup	2,00 €	3,00 €

Für den kleinen Hunger bieten wir auf Wunsch auch gerne eine kleinere Pizza an. (1,00 € Ermäßigung)

Pasta

- | | | |
|----|--|---------|
| 41 | Spaghetti Bolognese
Spaghetti in Tomatensoße und gemischtes Hackfleisch mit Parmesan | 9,50 € |
| 42 | Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti in Sahne, Ei und Speck _(1;3) mit Parmesan | 11,00 € |
| 43 | Spaghetti al Pesto
Spaghetti auf Genua-Art in Basilikumsoße und mit Pecorino | 9,50 € |
| 44 | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino
Spaghetti in Olivenöl, mit Knoblauch und scharfem Chili | 7,50 € |
| 45 | Penne all'Arrabiata (scharf)
Penne auf rabiata Art in Tomatensoße, mit Zwiebeln, Speck _(1;3) , scharfem Chili und Parmesan | 10,00 € |

- | | | |
|-----|---|---------|
| 46 | Penne al Gorgonzola
Penne in Gorgonzola-Sahnesoße mit Parmesan | 11,50 € |
| 47 | Tortiglioni alla Sabrina
Rigatoni in Tomatensoße, mit Champignons, Schinken und Parmesan | 11,50 € |
| 48 | Tortellini alla Panna
Tortellini in Schinkensahnesoße, mit Muskatnuss und Parmesan | 11,50 € |
| 49 | Tortellini dello Chef
Tortellini in Tomaten-Sahnesoße, mit Champignons, Schinken und Parmesan | 12,00 € |
| 50 | Lasagna al Forno
Nudelgericht in Tomaten-Bechamelsoße, mit Fleisch und Parmesan | 11,50 € |
| 52 | Tortiglioni al Forno
Rigatoni in Bolognese-Sahnesoße und mit Käse überbacken | 11,50 € |
| 53 | Cannelloni Ripieni
Gefüllte Teigrollen mit Spinat und Ricotta in Tomaten-Sahnesoße
mit Muskatnuss und mit Käse überbacken | 11,50 € |
| 533 | Pasta al Salmone
Penne mit frischem Lachs, Blattspinat und etwas Knoblauch in Sahnesoße | 14,00 € |
| 534 | Spaghetti Aglio Olio e Scampi
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Cherrytomaten und Scampi ₍₁₂₎ | 14,00 € |
| 535 | Penne ai Frutti di Mare
Penne in Sahnesauce mit Tomatenwürfeln, Oliven und Frutti di Mare ₍₁₂₎ | 14,00 € |



Carne Fleisch



- | | | |
|-----|--|---------|
| 54 | Cottoletta alla Milanese
Paniertes Schweineschnitzel _(13;15;16) Mailänder Art mit Pommes und Salat | 14,00 € |
| 410 | Scaloppine al Gorgonzola (Auf Wunsch Paniert)
Gorgonzolaschnitzel _(13;15;16) mit Pommes und Salat | 19,50 € |
| 411 | Scaloppine alla Pizzaiola (Auf Wunsch Paniert)
Schweineschnitzel _(13;15;16) auf Pizzaiola-Art mit Kapern und Oliven ₍₆₎
in Tomatensoße mit Pommes und Salat | 19,50 € |
| 412 | Scaloppine alla Cacciatora
Paniertes Schweineschnitzel _(13;15;16) auf Jäger-Art mit Zwiebeln,
Champignons und Speckwürfel _(2;3;) in Sahnesoße mit Pommes und Salat | 19,50 € |
| 413 | Scaloppine al Monte Bianco
Paniertes Schweineschnitzel _(13;15;16) mit Schinken und Käse überbacken
mit Pommes und Salat | 19,50 € |
| 414 | Bistecca alla Griglia
Gegrilltes Rumpsteak (ca. 250-300 g Deutsche Färse),
ohne Fettrand, mit Kräuterbutter, Pommes und Salat | 27,50 € |
| 415 | Bistecca alla Pepe Verde
Gegrilltes Rumpsteak (ca. 250-300 g Deutsche Färse),
ohne Fettrand, in einer grünen Pfefferrahmsauce, Pommes und Salat | 29,00 € |
| 416 | Tacchino alla Griglia
Gegrilltes Putensteak mit Pommes und Salat | 16,50 € |
| 417 | Fesa di Tacchino Impanata
Paniertes Putenschnitzel _(13;15;16) mit Pommes und Salat | 16,50 € |

Pesce

Fisch

- 55 Calamari alla Romana 13,50 €
Frittierte Tintenfischringe_(13;15;16) mit Knoblauchsoße_(1;13;15), Salat und Brot
- 420 Salmone al Cartoccio 24,50 €
Lachsfilet (300 gr) in Alufolie gegart mit Kräutern, Oliven, Getr. Tomaten, Zwiebeln, Pepperoncino und Cherrytomaten, dazu Salat und Brot
- 421 Gamberoni All`Aglío 24,50 €
6 gebratene Garnelen₍₁₂₎ in Olivenöl mit Tomaten, Oliven⁽⁶⁾ und Knoblauch mit Salat und Brot
- 422 Spiedino di Gamberoni alla Griglia 23,50 €
8 gegrillte Garnelen₍₁₂₎ auf zwei Spießen
ohne Kopf mit Schale auf Rucola mit Salat und Brot
- 423 Orata al Forno 23,00 €
Frisches Royal-Ofendorade (400-600) mit Kräutern, Salat und Brot



Extra Beilagen

- Folienkartoffel mit Sour Cream₍₁₅₎ oder Zaziki₍₁₅₎ 5,90 €
- Röstis 4,90 €
- Kartoffelgratin 6,90 €

Insalata

Salate

- | | | |
|-----|---|---------|
| 56 | Insalata Verde
Eisbergsalat mit Gurken | 6,00 € |
| 57 | Insalata Mista all'Italiana
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thunfisch, Ei, Oliven ₍₆₎ und Käse | 10,00 € |
| 57a | Insalata Contadina
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Hirtenweichkäse, Mais, Pute, Eier und Zwiebeln | 11,50 € |
| 58 | Insalata di Pomodori
Tomatensalat mit Knoblauch, Sellerie und Petersilie | 7,00 € |
| 59 | Insalata Pomodoro e Cetrioli
Tomaten- und Gurkensalat | 7,00 € |

Alle Salate werden mit Brot und mit einem Dressing nach Wahl serviert:

American_(1;13;15), French_(1;13;15), Italian_(1;13;15), Knoblauch_(1;13;15) ,
Joghurt₍₁₅₎ oder Essig/Öl₍₃₎

Wir stellen Ihnen die Salate auch gerne nach Ihren Wünschen zusammen.



Per i piccoli clienti

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|----|--|--------|
| 60 | Spaghetti al Pomodoro
Spaghetti in Tomatensoße | 6,00 € |
| 61 | Patatine Fritte
Pommes Frites | 5,00 € |
| 62 | Pizza Bambino
Kleine Pizza Margherita mit Tomaten, Mozzarella und Oregano | 6,00 € |
| 63 | Pizza Salamino
Kleine Pizza mit Salami _(1;2;3) , Tomaten, Mozzarella, und Oregano | 6,50 € |
| 64 | Piccola Milanese
Kleines paniertes Schweineschnitzel _(13;15;16) mit Pommes und Pizzabrot | 8,00 € |

Formaggi

Käse

- | | | |
|-----|---|---------|
| 446 | Gorgonzola, Grana Padano oder sardischer Pecorino | 7,50 € |
| 447 | Formaggio misto (Gemischter Käseteller) | 18,00 € |



Desserts

- | | | |
|----|--|--------|
| 65 | Tiramisu ₍₉₋₁₄₎
Hausgemachter Muntermacher (mit Marsalawein) | 7,00 € |
| 66 | Affogato Eis | 6,50 € |
| 67 | Tartufo
Schokoladeneis, gefüllt mit Vanilleeis | 6,50 € |

Warme Getränke

- | | |
|---|--------|
| Espresso | 2,50 € |
| Doppelter Espresso | 2,70 € |
| Kaffee | 2,50 € |
| Latte Macchiato | 3,00 € |
| Cappuccino mit Milch | 3,00 € |
| Cappuccino mit Sahne | 3,20 € |
| Heiße Schokolade | 3,00 € |
| Heiße Schokolade mit Sahne | 3,50 € |
| Tee (schwarz, grün, Früchte,
Kamille, Pfefferminz) | 2,00 € |
| Punsch Orange (mit Alkohol) | 3,50 € |
| Amaretto Royal mit Sahne
(mit Alkohol) | 4,00 € |
| Glühwein (mit Alkohol) | 3,00 € |



Longdrinks

4 cl

Campari Soda, Orange oder Red Bull _(1,9)	0,2 l	5,00 €
Gin Tonic	0,2 l	5,00 €
Vodka Lemon, Orange oder Energy	0,2 l	5,50 €
Ricard oder Pernod mit Soda oder Cola ₍₉₎	0,2 l	5,00 €
Bacardi Cola ₍₉₎	0,2 l	5,50 €
Jacky Cola ₍₉₎	0,2 l	6,50 €
43er mit Milch	0,2 l	5,50 €
Fliegender Hirsch	0,2 l	5,50 €
Jägermeister mit Red Bull _(1,9)		
Bloody Mary	0,2 l	5,50 €
Vodka, Tomatensaft, Spritzer Zitrone, Tabasco, Salz und Pfeffer		
Autofahrercocktail	0,2 l	6,00 €
Kirschsaft, Spritzer Zitrone, Eis und Ginger Ale		



Sekt, Prosecco & Champagner (0,75 l)

Asti Spumante Cinzano	20,00 €
Hausprosecco	18,50 €
Moët & Chandon Brut Impérial	60,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	70,00 €
Dom Pérignon Champagne	189,00 €

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser	0,75 l	7,00 €
Acqua Panna	0,25 l	2,50 €
Stilles Wasser	0,75 l	7,00 €
Coca-Cola ⁽⁹⁾ , Coca-Cola light ⁽⁹⁾ , Fanta,	Fl. 0,33 l	3,00 €
Sprite oder Mezzo Mix ⁽⁹⁾	0,5 l	4,00 €
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale oder Bitter Lemon	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,50 €
Apfelschorle	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €
Menta, Orzata (Menta oder Mandelsirup mit Sprite)	0,2 l	4,00 €
Red Bull ^(1,9)	0,25 l	3,50 €

Bier

Krombacher vom Fass	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Alsterwasser oder Diesel (Bier und Cola ⁽⁹⁾) vom Fass	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,5 l	4,90 €
Franziskaner Hefeweizen	Fl. 0,5 l	4,90 €
Krombacher alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50 €
Erdinger alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,90 €
Vitamalz	Fl. 0,33 l	3,50 €



Offene Weine

Offene Rotweine

1/4 l

1/2 l

1 l

Montepulciano d'Abruzzo

5,50 €

10,00 €

19,00 €

Der Indio ist dunkel und dicht, vollmundig, intensiv mit einem reichen Aroma vollreifer Früchte, schönen Würznoten und mit angenehm eingebundenen Tanninen.

Primitivo di Puglia

5,50 €

10,00 €

19,00 €

Der Primitivo hat ein kräftiges Rot, ist fast schwarz und besitzt ein intensives Bouquet von Waldfrüchten, am Gaumen würzig, üppige Fruchtsüße, kräftige Struktur mit intensivem Finale. Der perfekte Pizza- und Nudelwein für alle Tage.

Chianti

5,50 €

10,00 €

19,00 €

Der Chianti hat einen erdig-würzigen Duft, etwas rote Früchte, ist füllig mit weichem Tannin, schön eingebundene Säure, saftig.

Lambrusco (halbtrocken)

5,00 €

9,50 €

18,00 €

Dieser süße, sehr harmonische Perlwein ist genau das ideale Partygetränk. Sein intensiver, frischer Veilchenduft und seine schöne rote Farbe zeichnen diesen Perlwein aus.

Offene Weißweine

1/4 l

1/2 l

1 l

Frascati

5,50 €

10,00 €

19,00 €

Ein trockener, rassiger Weißwein aus Latien, Italien. Duftig mit aromatischer Frische. Passt zu Fisch, Käse und der typischen italienischen Küche mit Pizza und Pasta.

Pinot Grigio

5,50 €

10,00 €

19,00 €

Ein schöner, leichter Pinot Grigio. Im Glas präsentiert sich dieser Wein in einem zarten Gelb. Im Duft fruchtige und blumige Anklänge mit einem Hauch Würze. Im Mund eine leicht nussige Note und eine zarte Säure, die eine schöne Frische bringt. Ein schöner, unkomplizierter Pinot Grigio ist zu echten Vorspeisen ein Genuss.

Chardonnay

5,50 €

10,00 €

19,00 €

Der Chardonnay zeichnet sich durch den typischen Geschmack aus, der ein wenig rauchig sein kann und an Walnüsse erinnert. Ein angenehm frischer und duftiger Wein, dessen Farbe in einem hellen Strohgelb mit zart grünlichen Reflexen schimmert.

Frizzantino (halbtrocken)

5,00 €

9,50 €

18,00 €

In der Nase Anklänge von Aprikosen, Vanille und Zitrusfrüchten. Am Gaumen lieblich, frisch und fruchtig mit feiner Perlage. Balanciert und lang im Abgang.

Offener Roséwein

1/4 l

1/2 l

1 l

Rosato

6,00 €

11,50 €

22,00 €

Schöner Roséwein, trocken und leicht im Geschmack, mit einem fruchtigen Bouquet, das an Erdbeeren erinnert. Passt sehr gut zu Antipasti, Pastagerichten, Fleisch- und Fischgerichten.

Flaschenweine

Rotweine (0,75 l)

Indio Montepulciano d'Abruzzo DOC 27,50 €

Der Indio ist dunkel und dicht, vollmundig, intensiv mit einem reichen Aroma vollreifer Früchte, schönen Würznoten und mit angenehm eingebundenen Tanninen.

Primitivo di manduria 1 DOP Appulien 29,00 €

Kräftiges Rot, ist fast schwarz und besitzt ein intensives Bouquet von Waldfrüchten, am Gaumen würzig, üppige Fruchtsüße, kräftige Struktur mit intensivem Finale.

Cannonau di Sardegna DOC 26,50 €

Der typische Rotwein Sardinien, von granat- bis rubinroter Farbe, mit dem Geschmack von Blumen und reifen Waldfrüchten. Ein ausgewogener, harmonischer Wein.

Chianti DOCG 22,50 €

Viel Charakter, dabei elegant und schmeichelhaft süffig. Großes Trinkvergnügen auf gehobenem Niveau, angenehm eingängig.

Barolo DOCG 42,50 €

Kraftvoll und strukturiert präsentiert sich dieser edle Barolo, eher traditionell gemacht und somit gut für viele Jahre, in denen er sich grandios entwickeln wird.

Luce Brunello di Montalcino 159,00 €

Luce Brunello Di Montalcino. Dieser schimmert in einem satten, dichten Rubinrot und verströmt dabei sogleich Aromen von Heidelbeeren, Cassis und Brombeeren. Kombiniert mit Veilchen und Noten einiger Gewürze, wie Tabak, Lakritz und Pfeffer erfüllt dieses Bouquet jeden Wunsch.

Fragolino Rosso 21,50 €

Fragolino ist der neue Sommertrend aus Italien: Ein köstlich lieblicher Perlwein mit intensiv fruchtigen Erdbeeraromen. In sattem Rubinrot verführt er voller Frische, dezent süß, doch ausgesprochen aromatisch und fruchtig im Geschmack. Im Nachhall finden sich feine Anklänge von Waldhonig. Für alle, die den leichten Genuss bevorzugen!



Flaschenweine

Weißweine (0,75 l)

Pinot Grigio DOC 22,50 €

Der Pinot Grigio präsentiert sich strohgelb mit einem intensiven, lieblichen Duft mit Noten von Akazie. Geschmacklich komplex und trocken überzeugt der volle, aber leichte Pinot mit angenehmen Bitteraromen.

Chardonnay DOC 21,50 €

Der Chardonnay präsentiert sich strohgelb mit einem eleganten Bouquet mit Noten von Äpfeln und Bananen. Komplex und trocken überzeugt der Chardonnay durch seinen harmonischen Geschmack.

Sauvignon DOC 21,50 €

Der Sauvignon leuchtet strohgelb mit grünlichen Reflexen und präsentiert einen intensiven Duft mit Noten von Minze, Paprika und Basilikum. Ein gut strukturierter, trockener Wein, der durch elegante Frische und seinen reichen Körper besticht. Mit einer feinen Säure unterlegt ist dieser Sauvignon im Abgang lange anhaltend.

Vermentino di Sardegna 20,50 €

Kräftig strohgelb mit sanften grünlichen Reflexen. Wenig frisches Bouquet von reifen Äpfeln. Trocken, frisch und harmonisch im Geschmack mit feinen Mandelnuancen. Langanhaltend im Abgang.

Lugana 26,50 €

In seiner Jugend ist er frisch, geradlinig und besitzt große Finesse und Eleganz mit zarten Noten von weißen und Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln. Die Zeit ermöglicht es ihm, sich zu entwickeln, die Mineralnoten entschiedener auszudrücken und so seine Komplexität mit jodierten Düften, Gewürzen und kandierten Früchten zu gewinnen. Im Mund ist er dank seiner würzigen Essenz, begleitet von lebhafter und überschwänglicher Säure fähig, den ganzen Gaumen zu umfassen.

Roséwein (0,75 l)

Rosato 22,50 €

Sein Bouquet ist intensiv frisch und fruchtig mit einer feinen Kirschnote. Am Gaumen entschieden fruchtig, leicht aber anhaltend, sehr würzig und weich. Allein sein unglaublich intensives Lachsrosa mit lila Funken im Glas macht schon Lust auf mehr. Sehr empfohlen als Aperitif oder zu Gemüse, Pasta und Pizza.

Grappa

La Centenara	2 cl	6,00 €
10 Jahre Riserva		
Grappa Veneta Riserva	2 cl	3,00 €
Grappa di Prosecco	2 cl	3,00 €
Grappa di Merlot	2 cl	3,00 €
Obstwasser	2 cl	3,00 €
Williams Birne	2 cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,00 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 €

Likör

Amaretto	2 cl	3,00 €
Sambuca oder	2 cl	3,00 €
Sambuca Caffé		
Frangelico	4 cl	3,00 €
Mirto Rosso und Bianco	4 cl	3,50 €
Baileys Cream	4 cl	3,50 €
Latte Macchiato	4 cl	3,50 €
Cacao	4 cl	3,50 €
Maraschino	2 cl	3,50 €
Limoncello	4 cl	3,50 €
Liquirizia	4 cl	3,00 €
Marsala	4 cl	3,00 €
Advocat Eierlikör	4 cl	3,00 €
Southern Comfort	4 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,00 €
Oldesloer Korn	2 cl	3,00 €
Yeni Rakı	2 cl	3,00 €
Sierra Tequila	4 cl	3,50 €

Rum

Bacardi	4 cl	3,50 €
Havana Club 3	4 cl	3,50 €
Pott 40	4 cl	3,00 €

Cognac

Remy Martin VSOP	5,00 €
Coeur de Cognac Remy Martin	7,00 €
Martell VS	5,00 €
Hennessy	5,00 €
Comte Joseph VSOP	4,50 €

Brandy und Weinbrand

Vecchia Romagna	4 cl	3,00 €
Carlos 1	4 cl	3,50 €
Mariacron	4 cl	3,00 €
Metaxa	4 cl	3,50 €

Sherry

Sandemann medium, dry oder creme		
	5 cl	3,50 €

Calvados

Dauphin Calvados VSOP	4 cl	3,50 €
Gilbert Fine Calvados	4 cl	3,50 €

Whisky

Chivas Regal 12 Years	4 cl	5,50 €
Dimple 15 Years	4 cl	5,50 €
Ballantine's	4 cl	3,50 €
Johnnie Walker – Red Label	4 cl	3,50 €
Jack Daniel's Gentleman	4 cl	5,50 €
Jack Daniel's	4 cl	5,00 €
Jim Beam White Label	4 cl	4,50 €

Vodka

Absolut	4 cl	3,50 €
Absolut Citron	4 cl	3,50 €

Digestive

Averna	4 cl	3,00 €
Ramazotti	4 cl	3,00 €
Cynar	4 cl	3,00 €
China Martini	4 cl	3,00 €
Amaro Montenegro	4 cl	3,00 €
Fernet Branca oder Menta	4 cl	3,50 €
Schwigermuttermilch	4 cl	5,00 €
Escorial 56%	4 cl	4,00 €
Jägermeister	4 cl	3,50 €
Hamburger feiner Kümmel	4 cl	3,50 €
Fischergeist	4 cl	3,50 €
Amaro Lucano	4 cl	3,50 €
Montenegro	4 cl	3,50 €

Allergenkennzeichnung

nach Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)

Liebe Allergiker,

eine ausführliche Liste zu unseren Gerichten liegt für Sie öffentlich in unserem Lokal zur Einsicht aus. Sprechen Sie gerne unser Personal an, so dass Sie detaillierte Informationen zu jedem Gericht von uns erhalten können.

Unsere Gerichte können folgende Allergene und Spuren enthalten:

- Glutenthaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte
- Milch sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose = Milchzucker)
- Eier sowie daraus hergestellte Produkte
- Soja sowie daraus hergestellte Produkte
- Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte
- Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Produkte
- Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte
- Senf sowie daraus hergestellte Produkte
- Krebstiere sowie daraus hergestellte Produkte
- Fisch sowie daraus hergestellte Produkte
- Sesamsamen sowie daraus hergestellte Produkte
- Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm/Kilogramm oder 10 Milligramm/Liter als SO₂ angegeben
- Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte



1. Farbstoff(e), 2. Konservierungsstoff(e), 3. Antioxidationsmittel,
4. Geschmacksverstärker, 6. Schwärzungsmittel, 9. koffeinhaltig,
10. Säuerungsmittel: Zitronensäure, 11. Guarkernmehl, 12. Fisch und Krebstiere,
13. Ei, 14. Alkohol, 15. Milch und Lactose, 16. Gluten oder Weizen