

Biere vom Fass

Stauder Pils	0,3 L	2,70
Duckstein	0,3 L	3,00
Diebels Alt	0,3 L	2,70
Erdinger Weissbier hell	0,5 L	3,80
Alsterwasser	0,3 L	2,70
Radler	0,3 L	2,70
Krefelder	0,3 L	2,70

Flaschenbiere

Erdinger		
dunkles Hefeweizen	0,5 L	3,80
Erdinger alkoholfrei	0,5 L	3,80
Stauder alkoholfrei	0,33 L	2,70
Stauder Fassbrause ¹	0,33 L	2,60
Tut Gut Malzbier ¹	0,3 L	2,60

Säfte

Orangensaft,		
frisch gepresst	0,2 L	3,80
Orangensaft	0,2 L	2,50
Apfelsaft	0,2 L	2,50
Kirschnektar	0,2 L	2,50
Bananennektar	0,2 L	2,50
Ki-Ba	0,2 L	2,50
Ananassaft	0,2 L	2,50
Maracujasaft	0,2 L	2,50
Tomatensaft	0,2 L	2,50
Schorle	0,3 L	2,80

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection	0,25 L	2,20
Apollinaris Selection	0,75 L	5,10
Apollinaris Vio	0,25 L	2,20
Apollinaris Vio	0,75 L	5,10
Coca-Cola ^{1,2}	0,3 L	2,60
Coca-Cola light ^{1,2,4,5,8}	0,3 L	2,60
Fanta ^{1,4,6}	0,3 L	2,60
Sprite ⁴	0,3 L	2,60
Lift Apfelsaftschorle ¹	0,3 L	2,60
Spezi ^{1,2,4,6}	0,3 L	2,60
Bitter Lemon ³	0,2 L	2,50
Tonic Water ³	0,2 L	2,50
Ginger Ale ¹	0,2 L	2,50
Orangina	0,2 L	2,60
Bionade	0,33 L	2,70

Heiße Getränke

Kaffee ²	2,00
Espresso ²	2,20
Doppelter Espresso ²	3,90
Espresso Macchiato ²	2,30
Kaffee Lungo ²	2,30
Cappuccino ²	2,50
Latte Macchiato ²	2,70
Milchkaffee ²	2,60
Heiße Schokolade mit Sahne	2,50
Glas Tee	2,20
Wir halten für Sie zur Auswahl bereit: Schwarze Tees: Assam, Darjeeling, Earl Grey sowie Pfefferminz, Kamille und Frucht	
Coffee Amaretto Flavour ²	2,80

Aperitif

Martini Extra Dry	5 cl	3,65
Martini Bianco	5 cl	3,65
Martini Rosso	5 cl	3,65
Martini d`Oro	5 cl	3,65
Sandemann Sherry	5 cl	3,65
Tio Pepe Sherry	5 cl	3,65
Ouzo	5 cl	3,20

Prosecco trocken	0,1 L	3,90
Sekt Hausmarke	0,1 L	3,90

Longdrinks

Gin Tonic ³	2 cl	5,40
Wodka Lemon ³	2 cl	5,40
Bacardi Cola ^{1,2}	2 cl	5,40
Whiskey Cola ^{1,2}	2 cl	5,40
Campari O-Saft	4 cl	6,40
Campari Soda ¹	4 cl	6,40
Batida Kirsch	4 cl	6,90

Whisk(e)y

Jim Beam	4 cl	4,80
Jack Daniel`s	4 cl	5,40
Johnnie Walker ¹	4 cl	4,80
Glenfiddich	4 cl	6,20

Bitter

Ramazzotti	4 cl	4,50
Ramazzotti	2 cl	2,30
Fernet Branca	2 cl	2,30
Jägermeister	2 cl	2,30
Averna	2 cl	2,30

Cognac, Brandy, Weinbrand

Remy Martin	2 cl	4,20
Osborne 103 ¹	2 cl	3,20
Carlos I. ¹	2 cl	3,70
Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,70
Metaxa 7 Sterne	2 cl	4,20
Metaxa 40 J.	2 cl	6,30

Liköre

Amaretto	2 cl	3,00
Bailey`s ¹	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,00
Kahlua ¹	2 cl	3,00
Batida de Coco	2 cl	3,00
Southern Comfort ¹	2 cl	3,00

Spirituosen

Tequila Silver	2 cl	3,00
Tequila Gold	2 cl	3,00
Wodka	2 cl	3,40
Gin	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,10
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,10
Malteser Aquavit	2 cl	3,10

Offene Weißweine

Chardonnay IGT trocken Italien, Botter; intensiv und anhaltend	0,2 L	4,00
Pinot Grigio IGT trocken Italien, Botter; ansprechend und harmonisch	0,2 L	4,50
Scheurebe Kabinett lieblich Deutschland; Louis Guntrum, würziges Aroma und harmonisch	0,2 L	4,50
Anthos trocken Griechenland; sein Duft ist fein, sein Geschmack ausgeglichen	0,2 L	4,00
Chardonnay Copperidge Kalifornien; frisch, fruchtig und unkompliziert	0,2 L	5,00
Retsina trocken Griechenland; geharzt, intensiv und anhaltend	0,2 L	4,00
Imiglikos Weiß lieblich Griechenland; ansprechend und harmonisch	0,2 L	4,00
Sauvignon Blanc Danie de Wet Südafrika; fruchtig, spritzig und harmonisch	0,2 L	5,00

Offene Roséweine

Rosé Boutari trocken Griechenland; fruchtig, weich	0,2 L	4,00
Spätburgunder Weissherbst QbA mild Deutschland; vollmundig und kräftige Art	0,2 L	4,50

Offene Rotweine

Merlot IGT trocken Italien Botter; sanft und vielseitig	0,2 L	4,00
Chianti D.O.C.G. Castelgreve trocken Italien, Carstelli del Grevepesa; elegant und angenehm	0,2 L	5,50
Schwarzriesling QbA lieblich Deutschland, Louis Gutrum; Gelungene Harmonie, zarte Tanninen	0,2 L	4,80
Tempranillo Tinto trocken Spanien, Abadia Real; kräftige Struktur und anhaltendem Abgang	0,2 L	4,50
Merlot/Cabernet Sauvignon Danie de Wet trocken Südafrika; fruchtig und vollmundig	0,2 L	5,00
Nausa trocken Griechenland; runder und tiefroter Qualitätswein	0,2 L	4,00
Imiglikos Rot lieblich Griechenland; weich und harmonisch	0,2 L	4,00

Hors-d'œuvres – Antipasti – Entremeses – Vorspeisen

Bruschetta	4,10
Knusprig geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	
Feta Psiti	6,50
Schafskäse in Alufolie gebacken mit Peperoni, Tomaten und Knoblauch – Scharf!	
Vitello Tonnato	9,60
Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
Carpaccio di manzo	9,60
Rindercarpaccio, Rucola , Parmesan	
Saganaki	6,50
Gebackener griechischer Schafskäse	
Escargots de Bourgogne Provençiale	9,50
Weinbergschnecken	
Tzatziki	3,00
aus Joghurt, Knoblauch, Gurken	
Vorspeisen aus der Vitrine	7,80
Prosciutto di Parma e Melone	9,70
Parmaschinken mit Melone	
Insalata di Mare	12,70
Knackiger Salat mit Meeresfrüchten	

Potages – Minestre – Sopas - Suppen

Feine Kartoffelsuppe	5,00
mit Speckbrunoise	
Crema di Pomodoro	5,00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	
Psarosupa	13,00
Mediterrane Fischsuppe	
Minestrone	5,00
Italienische Gemüsesuppe	

Salades – Insalate – Ensaladas – Salat

Insalata Mista Gemischter Salat	4,10
Salata el Greco Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni und Schafskäse	8,50
Insalata Capricciosa Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Artischocken, Käse und Schinken	8,80
Caprese Büffel -Mozzarella, Tomaten und Basilikum	9,50
Insalata Mezzo Mezzo Knackiger Salatteller mit gebratener Pute, Zucchini- und Auberginenstreifen in Honigbutter	9,95
Salata Gamba Garnelen sauté mit frischen Kräutern auf Salat	11,60

Nouilles – Pasta – Nudeln – Pastas

Spaghetti aglio e Peperoncini Spaghetti mit Peperoni, Knoblauch und Olivenöl	7,80
Spaghetti frutti di mare Spaghetti mit Meeresfrüchten	12,50
Spaghetti Carbonara Spaghetti mit Speck, Ei, Sahne und Parmesankäse	8,80
Spaghetti Pomodoro e Basilico Spaghetti mit Tomaten-Sauce und Basilikum	7,80
Spaghetti Mezzo Mezzo Spaghetti mit Scampi in mediterrane Tomatensauce	11,80
Taglierini alla siciliana Fadennudeln mit Schwertfisch, Tomaten und Auberginen	12,20
Taglierini e Formaggio Fadennudeln mit Frühlauch, Gorgonzola à la crème	9,80
Taglierini al Burro e Salvia Fadennudeln mit Butter, Salbei und Parmesan	9,20
Penne sorrentina Röhrchennudeln mit Cherrytomaten, Knoblauch und Mozzarella	9,50
Penne alla arrabiata Röhrchennudeln mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoni	8,40
Penne alla mediterranea Röhrchennudeln mit Lachs, Tomaten, Auberginen und Knoblauch	10,30
Panzerotti di Ricotta Panzerotti mit Ricotta und Spinat gefüllt, frische Tomaten, Knoblauch, Rucola	9,80
Penne mit Kalbsragout Röhrchennudeln mit Kalbsfleischwürfeln in Tomatensauce	7,50

Pizza – Pizza – Pizza - Pizza

Margarita Tomaten, Käse, Basilikum, Oregano	5,00
Funghi Tomaten, Käse, frische Champignons, Oregano	8,20
Prosciutto Tomaten, Käse, Schinken, Oregano	8,60
Salami Tomaten, Käse, Salami, Oregano	8,60
Tonno Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano	8,60
Spinaci Tomaten, Käse, Blattspinat, Knoblauch, Oregano	8,90
Vegetariana Tomaten, Käse, frisches Gemüse, Oregano	9,50
Prosciutto Funghi Tomaten, Käse, Schinken, frische Champignons, Oregano	9,80
Hawaii Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Oregano	9,80
Caprese frische Cherry Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano	10,20
Parma Rucola Tomaten, Käse, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	10,50
Diabolo Tomaten, Käse, Pepparoni-Salami, Oregano, scharf	9,80
Mezzo Mezzo Tomaten, Käse, frischer Lachs, Petersilie	10,80
Frutti di Mare Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Petersilie	10,90
Gamba Tomaten, Käse, Garnelen, Blattspinat, Knoblauch, Oregano	10,90

Poissons — Pesci — Pescados — Fisch

Vom Grill:

Calamaris, gegrillt	16,70
Lachs-Filetsteak	16,90
Schwertfischfilet	20,70
Gamberoni, gegrillt	22,50
Lotte grillée gegrillter Seeteufel	25,90
Zanderfilet auf der Haut gebraten	17,50
Gemischter Fischteller, gegrillt	22,90

Zu unseren gegrillten Fischgerichten reichen wir eine Tomaten-Knoblauch-Kräuter-Marinade und die Tagesbeilage.

Lotta alla mediterranea Seeteufel nach Mittelmeer Art mit orientalischer Sauce	26,90
Scampi provençal Scampi mit Kräutern der Provence	22,90
Scampi al forno Scampi überbacken mit frischen Tomaten, Kapern und Knoblauch	22,90
Pesce spada – Caruso Schwertfisch mit Chardonnaysauce , Cherrytomaten und Kapern	22,60
Salmone all` Aneto Lachs in Dillsauce	17,90

Zu den Fischgerichten wird eine Tagesbeilage serviert.

*Plats de viande – Piatti di carne –
Platos de carne – Fleischgerichte*

Veau – Vitello – Ternera – Kalb

<i>Scaloppine Caprese</i> Kalbschnitzel mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	18,60
<i>Scaloppine ai Funghi</i> Kalbschnitzel in Sahnesauce mit frischen Champignons	18,60
<i>Saltimbocca alla romana</i> Kalbschnitzel mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce	18,90

Filet de bœuf – Filetto di manzo – Solomillo – Rinderfilet

<i>Filetto alla griglia (220 g)</i> Rinderfilet vom Grill mit Tomaten-Kräuter-Knoblauch-Marinade	22,90
<i>Filetto di manzo al`vino Barolo (220 g)</i> Rinderfilet mit Rotwein-Schalottensauce	24,90

*Rumsteck – Bistecca di manzo – Bistec de vaca –
Rumpsteak*

<i>Bistecca ai Ferri (220 g)</i> Rumpsteak vom Grill mit Tomaten-Kräuter-Knoblauch-Marinade	18,60
<i>Bistecca alla Pizzaiola (220 g)</i> Rumpsteak mit Tomaten, Kapern und Oliven	19,70
<i>Bistecca al pepe verde (220 g)</i> Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Senfsahnesauce	20,60
<i>Bistecca Porcini (220 g)</i> Rumpsteak mit Steinpilz-Sauce	22,60

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen eine unserer Tagesbeilagen.

*Filet de porc – Filetto di maiale –
Lomo de cerdo – Schweinefilet*

Schweinefilet-Medaillons 17,60
mit Champignonsauce und Käse überbacken; dazu Rösti

Schweinefilet-Medaillons 17,60
in Metaxasauce mit Käse überbacken; dazu Rösti

*Steak de dinde – Bistecca di tacchino –
Bistec de pavo – Putensteak*

Putensteak 14,80
mit Metaxasauce

Putensteak 14,80
mit Kräuterbutter

Agneau – Agnello – Cordero – Lamm

Agnello alla griglia 20,70
Gegrilltes Lammkotelett mit Tomaten-Kräuter-Knoblauch-Marinade

Costolette d`agnello 21,60
Lammkotelett in Sauce Provençiale

Lammfilet 21,60
in Rotwein-Schalottensauce

Lammrückenfilet 20,90
aus dem Ofen mit Kräutern und Knoblauch

Lammkarree dello chef 24,90
mit frischen Kräutern und Knoblauch

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen eine unserer Tagesbeilagen.

Desserts – Dolci – Postres – Nachspeisen

Tiramisu	4,90
Panna cotta	4,90
Joghurt mit Honig und Walnüssen	4,90
Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen und Sahne	5,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	4,50
Dessert Mezzo Mezzo	5,60
Brownies mit Vanilleeis und Sahne	4,50

*pour enfants – per bambini –
para niños – für Kinder*

Jedes Gericht ist als halbe Portion zum halben Preis erhältlich.

... oder aber Du bekommst einen Teller und Besteck und nimmst Mama und Papa etwas weg!

Guten Appetit und viel Spaß!

Alle Preise sind angegeben in Euro und enthalten die Bedienung sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff; 2-koffeinhaltig; 3-chininhaltig; 4-konserviert;
5-mit Süßstoff; 6-mit Antioxidationsmittel; 7-mit Geschmacksverstärker;
8-enthält eine Phenylalaninquelle; 9-mit Säuerungsmittel

Weitere Produktangaben und Hinweise finden Sie im Produkthandbuch, das Ihnen unser Service gerne aushändigt.

Weißweine

Riesling QbA trocken Deutschland-Rheingau, 2011er; Weingut Balthasar Ress fruchtige Aromen, saftig und frisch	0,75 L 20,90
Chablis A.C. trocken Frankreich, 2011er; Dom. Long-Depaquit frisch und geschmeidig	0,75 L 36,90
Chardonnay Grand Circle trocken Kalifornien, 2011er; Hess Collection Winery lebendig und erfrischend mit feinfruchtiger Säure	0,75 L 19,90
Sauvignon Blanc Laborie trocken Südafrika, 2011er; W.O. Coastel Region, Paarl 2005er: John Platter 3 Sterne angenehm trocken und erfrischend mit lebhafter Säure	0,75 L 19,90
Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. trocken Italien, 2011er; Castelgreve Castelli del Grevepesa gehaltvoller Geschmack mit leichter Mandelnote	0,75 L 19,90
Pinot Grigio D.O.C trocken Italien, 2011er; Atems, Veneto harmonisch, intensiv und anhaltend	0,75 L 22,90
Gavi D.O.C.G Italien, 2011er; Marchesi di Barolo frisch und fruchtig	0,75 L 24,90
Lugana San Benedetto Italien, 2011er; Zenato weiche, geschmeidige Frucht, wunderbare Fülle	0,75 L 23,90
Moschofilero INO trocken Griechenland, 2011er; typische Aroma von Zitrusfrüchten und Melone, wundervoll ausgewogen	0,75 L 15,00

Roséweine

Spätburgunder Weissherbst QbA mild Deutschland, 2011er; Tiengener Rebtal feine Burgunderblume, vollmundig	0,75 L 17,90
White Zinfandel Copperidge mild Kalifornien, 2011er; Ernest & Julio Gallo; hervorragend, süffig, mit elegantem Abgang	0,75 L 18,90
Syrah Rosé trocken Frankreich, 2011er; Jean Balmont gut ausbalanciert, Aromen von Kräutern und Blumen	0,75 L 15,90

Rotweine

Dornfelder QbA trocken Pfalz, 2009er; Weingut Lergenmüller & Söhne fruchtbetont, tiefdunkel, weich und rund	0,75 L 20,90
Merlot IGT trocken Italien, 2011er; Castellarin weich, rund und harmonisch	0,75 L 15,90
Chianti D.O.C.G. Castegreve trocken Italien, 2008er; Castelli del Grevepesa weinig, frisch und elegant, angenehm trocken	0,75 L 20,60
Montepulciano d`Abruzzo Italien, 2008er; Indio intensives Aroma mit Noten von Pflaumen, Sauerkirschen und Lakritz	0,75 L 26,70
Clemente Nr. 5 Chianti Classico Italien, 2006er; San Felice intensives Buket voller Frucht, mit zarten Würznoten	0,75 L 30,00
Cannonau di Sardegna Italien, 2008er; Baione ein sehr ausdrucksvoll und eleganter Wein	0,75 L 26,80
Reserve les Limberts rouge Frankreich, 2009er; Saint-Saurin aromatischer und eleganter Wein	0,75 L 19,80
Chateauneuf du Pape A.O.C. Grand Vins du Palais Frankreich, 2007er; Cotes du Rhone aromen von Cassis, Brombeere und Kirschen, sagenhafte Länge	0,75 L 54,90
Vinas del Vero Crianza Spanien, 2005er; Somontano beeindruckende Fülle und verführerische Aromenvielfalt	0,75 L 21,40
Shiraz Wildcard trocken Australien, 2008er; Peter Lehmann Wines gehaltvolle Fruchthülle, lang anhaltend	0,75 L 21,40
Cabernet Sauvignon Grand Circle trocken Kalifornien, 2007er; Hess Collection Winery mittlerer Körper, rund und ausgewogen	0,75 L 18,90
Malbec Aberdeen Angus Argentinien, 2009er; Flichmann kräftig und würzig	0,75 L 19,50
Merlot/Cabernet Sauvignon Laborie trocken Südafrika, 2008er; W.O. Coastal Region, Paarl gut ausbalanciert mit sanftem Abgang	0,75 L 22,90
Agiorgitiko INO trocken Griechenland, 2005er; Anbaugebiet Nemea wunderbar ausbalanciert, temperamentvoll im Abgang	0,75 L 15,00

Schaumweine

Pfarrherren Sekt trocken	0,75 L 17,90
Prosecco Spumante by Castellarin extra dry	0,75 L 18,90