

Benvenuti!

In der cantinetta trattoria. Erleben Sie das großartige Zusammenspiel der italienischen Küche mit der handwerklichen Erfahrung unserer Küchencrew und die Geschmacksvielfalt der frischen Zutaten. Bei uns haben Sie die Möglichkeit ganz bewusst Geschmack und Aroma zu erleben, widerstehen Sie dem Drängen der heutigen Zeit und entschleunigen Sie bei Ihrem kulinarischen Kurzurlaub.

to cantinetta trattoria. Experience the sublime interplay of Italian cuisine with the artisanal skill of our kitchen crew and the variety of tastes from our fresh ingredients. Here, you can consciously experience taste and aroma, resist the hustle and bustle of the present, slow down and take a culinary holiday.

Buon Appetito!

Pizza Napoletana



Genießen Sie ein köstliches Stück Italien.

Neben verschiedenen italienischen Spezialitäten servieren wir Ihnen den geliebten Klassiker, die „Pizza Napoletana“. Wie bereits vor 200 Jahren behält dieser Pizzateig seine Originalität und wird ausschließlich aus Caputo-Mehl, frischer Hefe, Meersalz, Wasser und Extra Vergine Olivenöl hergestellt. Eine lange Ruhezeit von 48 Stunden verstärkt die Luftigkeit des Teiges und entwickelt sich bei 375°C auf Stein gebacken, zu seinem vollen Geschmack. Dazu verarbeitet unser Küchenteam um Frank Marischen nur die landestypischen Zutaten. Der gereifte Teig wird mit fruchtiger Tomatensauce aus italienischen sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum, sowie mit Mozzarella, großzügig belegt. So wird das gebackene Original, köstlich duftend serviert und von Ihrem persönlichen „Lieblingswein“ perfekt ergänzt.

Enjoy a delicious taste of Italy. In addition to various Italian specialities, we also serve the beloved classics such as “Pizza Napoletana”. Our pizza dough retains its 200-year-old originality and is made exclusively from caputo flour, fresh yeast, sea salt, water and extra virgin olive oil. The dough is proofed for 48 hours so it is light and airy and is then stonebaked at 375°C to develop its full flavour. Our kitchen team under Frank Marischen uses only authentic Italian ingredients. Once the dough is proofed, it is slathered with a fruity tomato sauce made from sun-ripened Italian tomatoes and fresh basil, and then topped with lashings of grated mozzarella. The authentic pizza, with its heavenly scent, is served with your favourite wine.

E perfetta così!

Suggerimento



Erleben Sie pure Lebenslust im Zusammenspiel mit unserer "cucina creativa". Auch zum Verschenken, für Verliebte, die ganze Familie oder Aroma-Liebhaber.

Experience pure vitality with our "cucina creativa". Perfectly suited as a gift, for lovers, the whole family and gourmets.

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG FÜR SIE OUR MENU RECOMMENDATION

INSALATA MOZZARELLA POMODORE ^{7 12 16}

Frische grüne Salate, Büffelmozzarella, Tomaten, Balsamicovinaigrette
Fresh green salad, buffalo mozzarella, tomatoes, balsamic vinaigrette

BISTECCA ALLA CANTINETTA ^{XXXXXXXX}

180 g Kalbssteak, Rotweinsugo, Cipolle Borretane,
gebratenes Gemüse, Polenta

180 g XXX

PANNA COTTA ^{7 25}

mit Rotweifeigen

with XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

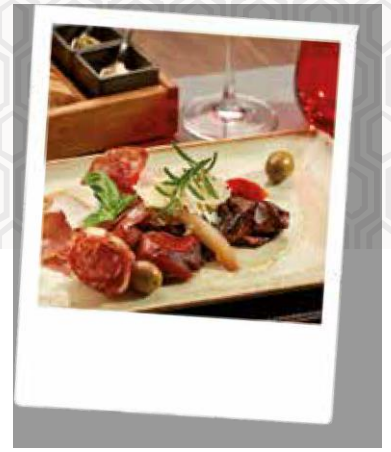
MENU PRO PERSON 35

MENU PER PERSON

Unser Tipp

Geschenk-Gutscheine erhalten Sie an der Rezeption!

Bocconcine



Kleine Gerichte, wie sie unser Team am liebsten mag.

Frisch, klar, ehrlich und italienisch!

Small dishes, just how our team likes them. Fresh, clear, honest and Italian!

VARIAZIONE DI FORMAGGI ^{1 7 10 19}

Fünf italienische Käsesorten, Senfrüchte, Sesam-Grissinis,
Pane Rustico 10,50

Five italian cheeses, mosterda, sesame grissini, pane rustico

GRISSINI CON PROSCIUTTO ^{1 7 16}

Sesam-Grissini, Prosciutto di Parma, Oliven,
Parmesanbrocken 7,50

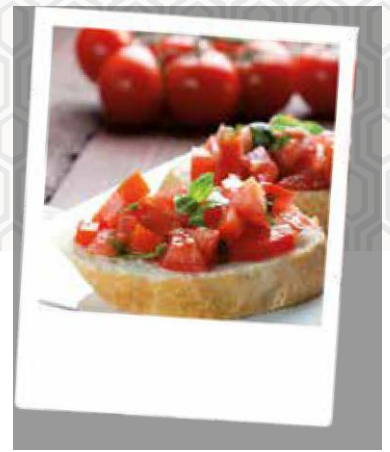
Sesam-Grissini, prosciutto di Parma, olivens, hunks of parmesan

TRIS BRUSCHETTA CANTINETTA ^{XXXXXX}

3 Stücke hausgemachte Tomaten-
Bruschetta 7,50

3 pieces of homemade tomato bruschetta

Antipasti



SELEZIONE ALLA CANTINETTA ^{7 12 15 16 17}

Salami, italienisch eingelegtes Gemüse, Oliven, Parmesan, Taleggio, Fontinakäse, Schinken 15,50

Salami, italian pickled vegetables, olives, hunks of parmesan, taleggio, fontina cheese, ham

POLLO TONNATO ^{3 4 7 17 19}

Im Zitrussud gegarte Hähnchenbrust, Thunfischcreme, Capperi di Pantelleria, Rucolasalat 13,50

Chicken breast cooked in a citrus stock, tuna mousse, Capperi di Pantelleria, rocket leaves

LA CANTINETTA PICCOLO ^{7 12 15 16 17}

Salami, italienisch eingelegtes Gemüse, Oliven, Parmesan, Taleggio, Fontinakäse, Schinken 12,50

Salami, italian pickled vegetables, olives, hunks of parmesan, taleggio, fontina cheese, ham

PANZANELLA ^{1 5 7 8}

Warmer Brotsalat, rote Zwiebeln, Tomaten, Pesto 7

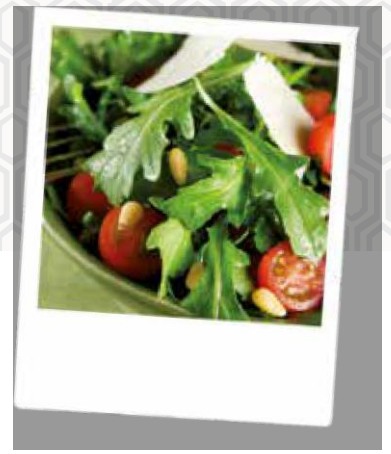
Warm bread salad, red onions, tomatoes, pesto

GROSTINI DI CAPRA ^{XXXXXX}

3 Ziegenkäsecroûtons, Honig, Balsamico, frischer grüner Salat 15,50

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Insalate



Alle Blattsalate werden mit einem geschmackvollen, mediterranen und hausgemachten Balsamico-Dressing mariniert und mit Grana Padano Spänen zubereitet.

All our salads marinated in a tasty, homemade Mediterranean balsamic dressing and garnished with Grana Padano shavings.

INSALATA TAGLIATA ^{7 12}

Frische grüne Blattsalate, gebratenes Kalbsfleisch in Olivenölmarinade, Vin-Santo-Vinaigrette 14,50

Fresh green salad, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX in an olive oil marinade, Vin Santo vinaigrette

INSALATA EMILIA ROMAGNA ^{7 12 16}

Frische grüne Blattsalate, Prosciutto di Parma, Grana Padano, geröstete Pinienkerne, Balsamicovinaigrette 11,50

Fresh green salad, prosciutto di Parma, Grana Padano, roasted pine nuts, balsamic vinaigrette

INSALATA MOZZARELLA POMODORE ^{7 12 16}

Frische grüne Salate, Büffelmozzarella, Tomaten, Balsamicovinaigrette 12,50

Fresh green salad, buffalo mozzarella, tomatoes, balsamic vinaigrette

INSALATA POLLO ^{XXXXXXXXXX}

Frische grüne Blattsalate, gebratene Hähnchenbruststreifen, Grana Padano, geröstete Pinienkerne, Balsamico Vinaigrette 14

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

INSALATA PICCOLO ^{12 15 16 23}

Kleiner, bunt gemischter Salat mit Parmesan Spänen 5

Small mixed salad with Parmesan flakes

LA PASTA DELLA CASA



Erleben Sie Pasta und mediterrane Hauptgerichte nach traditionellen Rezepten, authentisch und ehrlich zubereitet.

Experience pasta and mediterranean main courses prepared according to traditional recipes - authentic, traditional and honest.

fresca

RAVIOLI FICHE ET PECCORINO XXXXXXXX

Ravioli mit Feigen, Peccorino,
Schalottenbutter 14,50

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

TORTELLINI RICOTTA ^{1 3 7}

Salbeibutter, Balsamico, Grana Padano, Tomaten 12,50
Sage butter, balsamic vinegar, Grana Padano, tomatoes

LINGUINE CON GAMBERETTI ^{1 2 7 9 12}

Kräuterpesto, gebratene Garnelen, geröstete
Pinienkerne 18,50

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

secca

SPAGHETTI ALLE PUTTANESCA XXXXXXXX

Kapern, Sardellen, Oliven, Chilliflocken 17,50

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

FUSILLI ^{1 3 7 9 12}

Salsiccia-Bolognese, Parmesan 14,50

Salsiccia bolognese, parmesan shavings

STROZZAPRETI ALLA MELANZANE XXXXXXXXXXXX

Tomatensugo, Auberginen, Basilikum 12

Tomato sugo, aubergines, basil



PIZZA 375 C° / 48 STUNDEN TEIG DELLA CASA

PIZZA 375 C° / 48-HOUR PROOFED DOUGH DELLA CASA

Alle Pizzen werden mit hausgemachtem Tomatensugo alla Franko, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Olivenöl extra vergine und geriebenem Mozzarella belegt.

All our pizzas are topped with our homemade tomato sugo alla Franko, garlic, basil, oregano, extra virgin olive oil and finely grated mozzarella.

GAMBERETTI ^{1 2 7 16 17}

Garnelen, Blattspinat, Knoblauch 18

Prawns, spinach, garlic

TONNO ^{xxxx}

Thinfisch, rote Zwiebeln 15

Mozzarella fior di latte, red onions, bresaola, basil

CAPRA E SPINACI ^{1 7 23}

Ziegenkäse, Blattspinat, karamellisierte rote Zwiebeln 14,50

Goat's cheese, spinach, caramelized red onions

DIAVOLA ^{1 7 16}

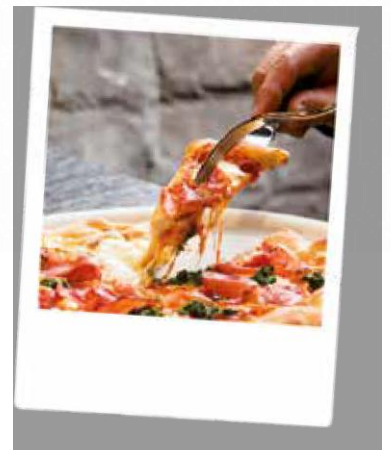
Salsiccia, Pepperoncini 14

Salsiccia, pepperoncini

PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1 7 16}

Kochschinken, Champignons 13,50

Ham, mushrooms



PROSCIUTTO DI PARMA ^{1 7 16 17}

Parmaschinken, Parmesanspäne 12

Parma ham, parmesan shavings

SALAME AL FINOCCHIO ^{1 7 16 23 25}

Fenchelsalami, Parmesanspäne 12

Fennel salami, parmesan shavings

CALABRIA ^{xxxxxx}

Sardellen, Kapern, rote Zwiebeln 11,50

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

RUCCOLA ET GRANA PADANO ^{1 7 16}

Ruccola, Grana Padano,

Kirschtomaten 10

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

NEAPOLITANA ^{1 7}

Mozzarella fior di Latte, Basilikum 9,50

Mozzarella fior di Latte, basil

Cappè



BISTECCA ALLA CANTINETTA ^{1 12}

180 g Kalbssteak, Rotweinsugo, Cipolle Borretane,
gebratenes Gemüse, Polenta 23,50

180 g XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

POLLO CACCIATORE

Geschmortes Hühnchen, Zwiebeln, Tomaten, Champignons,
Kartoffeln 17,50

200 g XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**TARTUFO³⁵⁷⁸**

Nuss und Schokolade 5,50

Nut and chocolate

MOUSSE AU CHOCOLATE^{XXXXXXX} 6,50**PANNA COTTA^{XXXX}**

mit Rotweifeigen

with XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sind! Die gekennzeichneten Allergene und Zusatzstoffe beziehen sich auf das komplette Gericht.

Allergene: 1 = glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere, 3 = Eier, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milch, 8 = Schalenfrüchte (Mandeln, Paranüsse, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia), 9 = Sellerie, 10 = Senf, 11 = Sesam, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupinen, 14 = Weichtiere

Zusatzstoffe: 15 = mit Farbstoff, 16 = mit Konservierungsstoffen, 17 = Koffeinhaltig, 18 = chininhaltig, 19 = enthält Phenylalaninquelle, 20 = mit Antioxidationsmittel, 23 = mit Milcheiweiß, 25 = mit einer Zuckerart oder Süßungsmittel

Although every care is taken when preparing our dishes, we cannot guarantee that they do not contain traces of the 14 major allergens! The labelled allergens and additives relate to the entire dish.

Allergens: 1 = cereals containing gluten, 2 = crustaceans, 3 = eggs, 4 = fish, 5 = peanuts, 6 = soya, 7 = milk, 8 = nuts (almonds, Brazil nuts, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, pistachios, macadamia nuts), 9 = celeriac, 10 = mustard,

11 = sesame, 12 = sulphur dioxide and sulphites, 13 = lupin, 14 = molluscs

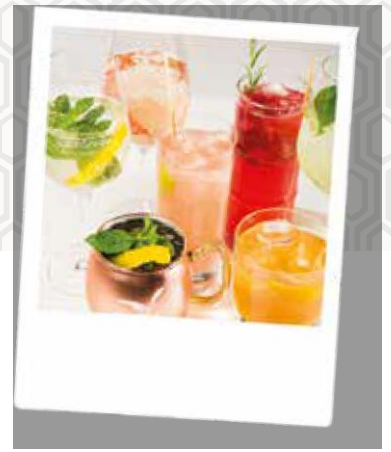
Additives: 15 = colouring, 16 = with preservatives, 23 = with milk protein,

25 = with sugars or sweeteners

Alle Preise in Euro inklusive MwSt und Service.

All prices in euros including VAT and service.

Aperitivo



UNSERE EMPFEHLUNGEN

WE RECOMMEND

MILANO MULE 9

Fernet Branca | Zitronensaft | Thomas Henry Spicy Ginger | Minze
Fernet Branca | lemon juice | Thomas Henry Spicy Ginger | mint

ANTICA LEMON 8

Antica Formula Vermouth | Bitter Lemon

LILLET BERRY 6,50

Lillet Blanc | Schweppes wild berry

BERRY BERRY LADY alkoholfrei non-alcoholic 6,50

Himbeeren | Zitrone | Rosmarin | Soda, Zuckerrohrsirup
Raspberries | leom | rosemary | soda | sugar cane syrup

LEMON8 alkoholfrei non-alcoholic 6,50

Zitrone | Minze | Soda, Zuckerrohrsirup
Lemon | mint | soda | sugar cane syrup

Aperitivo



APEROL SPRITZ ¹⁵ 7,40

Aperol | Prosecco | Mineralwasser | Orange

Aperol | Prosecco | mineral water | orange

HUGO 7,40

Prosecco | Holunderblütensirup | Minze | Limette

Prosecco | elderflower syrup | mint | lime

RAMAZZOTTI ROSATO MIO 7,40

Ramazotti Aperitivo Rosato | Prosecco | Basilikum

Ramazotti Aperitivo Rosato | Prosecco | Basil

Campari orange ¹⁵ 2cl 7

Campari soda ¹⁵ 2cl 6,40

SHERRY 5cl 5,80

Lustau San Emilio Very Sweet | Medium Dry | Tio Pepe | Jerez Dry

MARTINI ¹² 4cl 4,20

Bianco | Extra Dry

PRICKELNDES

SPARKLING

	0,1 l	0,75 l
Champagner Taittinger Rosé Brut Prestige		85,00
Champagner Taittinger Brut Prestige		80,00
Ferrari Spumante Brut		60,00
Champagner Jean Pernet Brut		46,00
Etichetta Nera Spumante		42,50
Batiso Prosecco DOC Brut	5,90	31,00

Non alcolizzato e birra



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

San Pellegrino mit Kohlensäure sparkling 0,25l 3,20 0,75l 8,40
Aqua Panna ohne Kohlensäure still 0,25l 3,20 0,75l 8,40

Coca Cola ^{15 17} | Light ^{15 17 19} | Zero ¹⁵ | Fanta ^{15 20} | Sprite 0,2l 2,70
Bitter Lemon ¹⁸ | Tonic Water ¹⁸ | Ginger Ale ^{15 18} 0,2l 3,40

Vaihinger Säfte Vaihinger Juice 0,2l 3,40

Apfel | Orange | Multivitamin | Johannisbeer | Traube
apple | orange | multivitamin | red currant | grape

Saftschorle Juice spritzer 0,3l 3,60

Gerolsteiner Apfelschorle Apple spritzer 0,25l 3,30

Gaffel Brause ¹ | Bionade Holunder ¹⁸ 0,33l 3,60

Red Bull ^{15 17} 0,25l 5,20

BIER VOM FASS ¹

DRAFT BEER

Benediktiner Weißbier naturtrüb 0,3l 3,60 0,5l 5,20

Dom Kölsch | König Pilsener 0,2l 2,60 0,3l 3,60

BIER AUS DER FLASCHE ¹

BEER IN THE BOTTLE

Köstritzer Schwarzbier dark beer 0,5l 5,30

Benediktiner alkoholfrei non alcoholic 0,5l 5,20

Duvel 0,33l 4,90

König Pilsener alkoholfrei non alcoholic 0,33l 3,60

Bitburger Radler alkoholfrei non alcoholic 0,33l 3,60

Bitburger Grapefruit alkoholfrei non alcoholic 0,33l 3,60

Heineken 0,25l 3,10

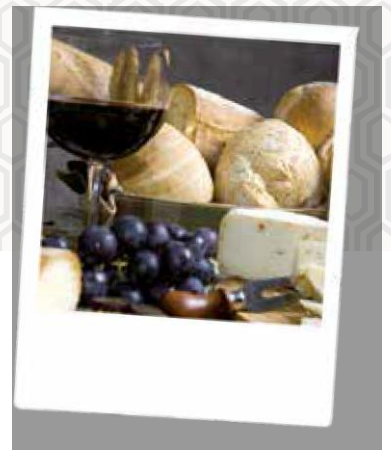


OFFENE WEISSWEINE ¹²

WHITE WINE BY THE GLASS

	0,1l	0,2l	0,75l
2015 AMERON Giro Blanc Rheinhessen, Kühling-Gillot	5,00	9,10	31,50
Wunderbar frischer und unkomplizierter Wein; fruchtig, würzig, saftig			
2016 Riesling QbA Rheingau, Spreitzer	4,90	8,80	29,50
Knackige Säure; aromatischer Duft nach Pfirsich und Aprikose			
2016 Tormaresca Chardonnay Puglia IGT Apulien, Tormaresca	4,80	8,70	29,50
Lebhaft, erfrischend; Bouquet von reifen Birnen und Äpfeln			
2016 Grauburgunder Sonett Baden, Heger	4,80	8,70	29,00
Komplexe Struktur mit Aromen von Birne und Pfirsich; feine Mineralien			
2016 Riesling "VO" feinherb QbA Mosel, von Othegraven	4,80	8,70	29,00
Duft vom reifen Apfel und Orange; zarte Fruchtsüße			
2016 Villa Canlungo Pinot Grigio IGT Friaul, Eugenia Collavini	4,40	7,80	26,00
Leicht und trocken; Aroma von weißen Früchten			
2016 Trebbiano d´Abruzzo DOC Abruzzen, Farnese Vini	3,50	6,50	21,00
Intensiver und nachhaltiger Wein; Aroma von Banane und Feige			

Wine



OFFENE ROSÉWEINE ¹²

ROSÉ WINE BY THE GLASS

	0,1l	0,2l	0,75l
2016 Ros'Aura Beneventano Rosato IGT	4,00	7,90	29,50
Kampanien, Firriato			
Fruchtnote von Erdbeeren und Schattenmorellen;			
Duft von eingekochten Walderdbeeren			

OFFENE ROTWEINE ¹²

RED WINE BY THE GLASS

	0,1l	0,2l	0,75l
2015 Pèppoli Chianti Classico DOCG Toskana, Tenuti di Pèppoli Intensiver Duft nach reifen Früchten, intensiver Geschmack und kräftiger Körper	6,10	12,10	45,00
2014 Spätburgunder Markgräflerland QbA Baden, Wassmer Feinsaftig mit Würze von roten Beeren; kompakter Körper	5,00	9,10	31,50
2014 Costalunga Barberad´Asti DOC Piemont, Bersano Körperreiches Bouquet; kräftige Noten von Gewürzen und Tabak	4,80	8,70	30,00
2014 Altos Ibéricos Crianza Rioja, Miguel Torres Tiefes glänzendes Kirschrot; feine Aromen von Himbeeren und Brombeeren	4,80	8,60	29,50
2015 Château Roc de Levraut AOC Bordeaux, Levraut Purpurrubinrote Farbe, Bouquet von Schattenmorellen; erdige Würze	4,10	7,20	25,00
2015 Piceno Rosso DOC Marken, Velenosi Vini Leuchtend Rubinrot; Noten von Waldfrüchten und Vanille	4,00	7,10	25,00
2015 Framersheimer Zechberg Dornfelder QbA Rheinhessen, Dr. Hinkel Mild; Duft nach süßen Holunderbeeren; ein Hauch von Schokolade; belebend	3,90	7,10	24,00

Wine



FLASCHENWEINE WEISS ¹² 0,75l BOTTLED WINE WHITE

2014 Sancerre Blanc 54
Loire, Pascal Jolivet

Goldgelbe Farbe und elegante mineralische Note

2014 Westhofener Chardonnay QbA 52,50
Rheinhessen, Dreissigacker

Sensationelle Aromatik mit Noten von gelbem Steinobst und feinen Kräutern

2015 Winkl Sauvignon DOC 50
Südtirol, Cantina Terlan

Fruchtiges Bouquet; feines Aroma von Holunderblüte und reifen Früchten

2015 Falanghina del Sannio DOC 48
Kampanien, Feudi di San Gregorio

Aromatisches Bouquet von weißen Früchten; ausgewogener Geschmack

2015 Varietal Verdejo 48
Rueda, José Pariente

Strohgelbe Farbe; Aromen von Stachelbeeren, Kräutern und Zitrusfrüchten

2014 Petit Chablis 42
Chablis, Domaine Louis Michel & Fils

Mineralisch geprägt mit aromatischem Bouquet von weißen Blüten

2014 Santagostino Bianco IGT 39
Sizilien, Baglio Soria

Aroma von Frühlingsblumen; feine Note von Pfirsich und Melone

FLASCHENWEINE WEISS ¹² 0,75l
BOTTLED WINE WHITE

2014 Kreuth Chardonnay DOC 39
Trentino-Südtirol, Cantina Terlan

Duft nach Aprikose und tropischen Früchten; im Eichenholzfass gereift

2014 Silvaner QbA 32,50
Franken, Bickel-Stumpf

Florale Aromen; feines Spiel von Frucht und Würze

2015 Weißburgunder QbA 29
Baden, Wassmer

Belebender Apfel mit Spuren von frischen Kräutern

2014 Grüner Veltliner Strassertal 29
Kamptal, Johann Topf

Duft von grünem Apfel und weißem Pfeffer; am Gaumen rassig frisch

2015 Grauburgunder QbA 24,50
Pfalz, Pfaffmann

Aroma von reifen Äpfeln, Trockenblumen und Melone

FLASCHENWEINE ROSÉ ¹² 0,75l
BOTTLED WINE ROSÉ

2015 Cuvée M Rosé 31
Provence, Frankreich, Minuty
Feine Säure; spritzige Zitrone mit fruchtiger Note

FLASCHENWEINE ROT ¹² 0,75l
BOTTLED WINE RED

2013 Chianti Classico Tignanello DOCG 78
Toskana, Marchese Antinori
14 Monate im Barrique ausgebaut; fruchtige Aromen mit vanilligen Nuancen

2013 Il Bruciato – Bolgeri DOC 59
Toskana, Tenuta Guado al Tasso
Zarter Holzton; fruchtiges Bouquet mit abgerundeten fruchtigen Noten

2014 Rosso di Montalcino DOC 52
Toskana, Argiano
Kräftiges Rubinrot; Bouquet von roten Beeren, Veilchen und Menthol

2012 Santagostino Baglio Soria Rosso 36
Sizilien, Firriato
Aromen von Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren; komplexe Tannine

2013 Château l'Hospitalet "Art de Vivre" 36
Narbonne, Gérard Bertrand
Kräftiges Granatrot, Würze von Lebkuchen, Lakritz und feinen Röstaromen

Digestivo



COGNAC 4 cl

COGNAC

Hennessy XO 2 cl 17,90

Hennessy Fine Cognac 10,80

Rémy Martin VSOP 8,80

Carlos I 7,50

Asbach 4,50

WODKA 4 cl

VODKA

Absolut Vodka 7,10

Smirnoff Red Label 6,50

LIKÖRE 4 cl

LIQUEURS

Bailey's ¹⁵ | Amaretto di Saronno | Molinari Sambuca 4,90

Malibu | Southern Comfort | Grand Manier ¹⁵ 4,90

BRAND 4 cl

SPIRIT

Tequila Jose Cuervo Especial silver / gold 4,40

RUM 4 cl

RUM

Ron Zacapa 12,50

Havana Club 7 years 8,20

Havana Club 3 years 6,50

Bacardi Superiore / Black 6,50

Digestivo



OBSTBRÄNDE 2 cl

FRUIT SPIRITS

Ziegler Nr. 1 Wildkirsch 16,80

Ziegler Williamsbirne 9,80

Ziegler Alte Zwetschge 9,80

OBSTBRÄNDE 4 cl 6,40

FRUIT SPIRITS

Schladerer Himbeergeist raspberry | Zwetschgenwasser plum |

Williams pear | Kirschwasser cherry | Mirabelle mirabelle

GRAPPA 2 cl

GRAPPA

Poli Po`di Secca (Merlot) 7,80

Poli Po`di Poli Morbida (Moscato) 7,80

Poli Sarpa di Poli 7,50

BITTER 4 cl

HERBAL LIQUEURS

Jubiläums Aquavit | Linie Aquavit 5,90

Averna | Ramazzotti | Fernet Branca | Jägermeister 4,80

Fürst Bismarck 4,20

Underberg 2 cl 3,80

Beverage cold



KAFFEE

COFFEE

Milchkaffee ^{7 17} Milk coffee 3,70

Cappuccino ^{7 17} Capuccino 3,70

Latte Macchiato ^{7 17} Latte macchiato 3,70

Latte Macchiato mit Flavour + 0,50

Latte macchiato with flavour

Schümli Kaffee ¹⁷ Schümli coffee 3,20

Kaffee entkoffeiniert Coffee decaffeinated 3,20

Doppelter Espresso ¹⁷ Espresso double 3,20

Espresso Macchiato ^{7 17} Espresso macchiato 3,20

Espresso ¹⁷ Espresso 2,60

KAKAO

CHOCOLATE

Heiße oder kalte Trinkschokolade Hot or cold chocolate 3,60

Chocochino Chocochino 3,60

TEE, TEEHAUS RONNEFELDT

TEA

Tasse Tee, verschiedene Sorten Cup of tea, different types 3,50

Fragen Sie gerne nach unseren ausgewählten Sorten.

Please ask for our tea variations.

Drinks & cocktails



COCKTAILS

MAI TAI 12

Rum | Amaretto | Triple Sec | Orangensaft | Ananassaft
Rum | Amaretto | triple sec | orange juice | pineapple juice

SWIMMING POOL 9,50

Blue Curacao | Vodka | Kokos | Ananassaft
Blue Curacao | vodka | coconut | pineapple juice

PINA COLADA 9,50

Rum | Ananas | Orange | Kokos | Sahne
Rum | pineapple | orange | coconut | cream

CAIPIRINHA 9

Cachaca | Limetten | Rohrzucker
Cachaca | limes | cane sugar

MOJITO 9

Weißer Rum | Limetten | Rohrzucker | Minze
White Rum | limes | cane sugar | mint

CLASSIC LONGDRINKS

WHISKEY SOUR ¹⁵ 9

Bourbon Whiskey | Zitronensaft | Zuckersirup
Bourbon Whiskey | lemon juice | sugar syrup

GIN FIZZ 9

Gin | Zitronensaft | Zuckersirup | Soda
Gin | lemon juice | sugar syrup | soda

CUBA LIBRE ^{15 17} 8,50

Havana Club | Limetten | Coca Cola
Havana Club | limes | Coca Cola

Non alcoolizzato



VIRGIN COLADA 7,50

Ananassaft | Orangensaft | Kokossirup
pineapple juice | orange juice | coconut sirup

IPANEMA ^{15 18} 7,50

Limette | Rohrzucker | Maracujasaft | Ginger Ale
Limes | cane sugar | passion fruit juice | Ginger Ale

BERRY BERRY LADY 6,50

Himbeeren | Zitrone | Rosmarin | Soda | Zuckerrohrsirup
Raspberries | lemon | rosemary | soda | sugar cane syrup

LEMON8 6,50

Zitrone | Minze | Soda | Zuckerrohrsirup
Lemon | mint | soda | sugar cane syrup

Gin, Vodka & Rum



GIN LONGDRINKS 4 cl

Monkey 47 12,50

Hendricks Gin 11,50

Tanqueray Gin No. 10 10

Bombay Sapphire Gin 9

Tanqueray Gin 9

Gordon`s Gin 8,50

Inklusive alkoholfreies Getränk

Included Soft Drink

VODKA LONGDRINKS 4 cl

Absolut Vodka 10

Smirnoff Red Vodka 9

Inklusive alkoholfreies Getränk

Included Soft Drink

RUM LONGDRINKS 4 cl

Havana Club 7 Jahre 11

Havana Club 3 Jahre 9,50

Bacardi Rum 9

Meyer`s Rum 9

Inklusive alkoholfreies Getränk

Included Soft Drink

Whiskey e Birra



WHISKEY ¹⁵ 4 cl

Lagavulin 16 years 12,40

Oban 14 years 12

Talisker 10 years 10,50

Cragganmore 12 years 9,50

Dalwhinnie 15 years 9,50

Glenfiddich 12 years 8,90

Johnnie Walker Black Label 8,80

Glenkinchie 10 years 8,50

Chivas Regal 7,90

Jack Daniels 7,50

John Jameson 7,30

Tullamore Dew 7,30

Jim Beam 7,30

Ballantine's 7,30

Johnnie Walker Red Label 7,30

Informatione

Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sind! Die gekennzeichneten Allergene und Zusatzstoffe beziehen sich auf das komplette Gericht.

Allergene: 1 = glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere, 3 = Eier, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milch, 8 = Schalenfrüchte (Mandeln, Paranüsse, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia), 9 = Sellerie, 10 = Senf, 11 = Sesam, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupinen, 14 = Weichtiere

Zusatzstoffe: 15 = mit Farbstoff, 16 = mit Konservierungsstoffen, 17 = Koffeinhaltig, 18 = chininhaltig, 19 = enthält Phenylalaninquelle, 20 = mit Antioxidationsmittel, 23 = mit Milcheiweiß, 25 = mit einer Zuckerart oder Süßungsmittel

Although every care is taken when preparing our dishes, we cannot guarantee that they do not contain traces of the 14 major allergens! The labelled allergens and additives relate to the entire dish.

Allergens: 1 = cereals containing gluten, 2 = crustaceans, 3 = eggs, 4 = fish, 5 = peanuts, 6 = soya, 7 = milk, 8 = nuts (almonds, Brazil nuts, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, pistachios, macadamia nuts), 9 = celeriac, 10 = mustard, 11 = sesame, 12 = sulphur dioxide and sulphites, 13 = lupin, 14 = molluscs

Additives: 15 = colouring, 16 = with preservatives, 23 = with milk protein, 25 = with sugars or sweeteners

Alle Preise in Euro inklusive MwSt und Service.

All prices in euros including VAT and service.