

WELCOME TO



MODERN ITALIAN AFFAIR

APERITIF

APEROL SPRITZ (13) APEROL, PROSECCO, SODA	9.5
CAMPARI SPRITZ (13) CAMPARI, PROSECCO, SODA	9.5
HUGO (13) HOLUNDER SIRUP, PROSECCO, SODA	9.5
LILLET SPRITZ (13) LILLET, SCHWEPPES TONIC WATER	9.5
LILLET WILD BERRY (13) LILLET, SCHWEPPES WILD BERRY	9.5
MIMOSA (13) TRIPLE SEC, PROSECCO, ORANGENSAFT	9.5
MIA MULE (13) ROTER WERMUT, RHARBABER, LIMETTE, GINGER BEER	10.5
MIA SPRITZ (13) LIMONCELLO, ZITRONE, PROSECCO	9.5
COLOMBA TEQUILA, LIMETTE, GRAPEFRUIT, SODAWASSER	10.5
NEGRONI (1) GIN, CAMPARI, WERMUTSPLIT	11.5
AMERICANO (13) CAMPARI, WERMUTSPLIT, SODAWASSER	10.5

ANTIPASTI

CAPRESE (g) TOMATEN, MOZZARELLA, BASILKUM <i>TOMATOES, MOZZARELLA, BASIL</i>	9.9
BURRATA (g) AUF TOMATENSALAT <i>ON TOMATO SALAD</i>	9.9
BURRATA AL TARTUFO (g) AUF RUCOLA MIT TRÜFFEL UND TOMATENSALAT <i>BURRATA ON ROCKET WITH TRUFFLE AND TOMATO SALAD</i>	12.9
VITELLO TONNATO (d,g,4) DÜNN GESCHNITTENES KALBSFLEISCH MIT THUNFISCH CREME <i>THIN SLICED VEAL WITH TUNA CREAM</i>	15.9
CARPACCIO DI MANZO (g,4) DÜNN GESCHNITTENES RINDERFILET MIT RUCOLA UND PARMESAN <i>THIN SLICED BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA SALAD AND PARMESAN</i>	15.9
POLPO GRIGLIATO SU CARAPACCIO DI PATATE (r) GEGRILLTER OKTOPUS AUF KARTOFFELCARPACCIO <i>GRILLED OCTOPUS ON POTATO CARPACCIO</i>	17.9
CARPACCIO DI PATATE E TARTUFO (g) KARTOFFELCARPACCIO MIT TRÜFFEL <i>POTATO CARPACCIO WITH TRUFFLES</i>	14.9
VARIAZIONE DI BRUSCHETTA DELLA STAGIONE (a) 6 STÜCK AUS 3 VERSCHIEDENEN VARIATIONEN DER SEASON <i>VARIATION OF BRUSCHETTA OF THE SEASON</i>	17.9

INSALATE

INSALATA MISTA GEMISCHTER SALAT <i>MIXED SALAD</i>	7.5
INSALATA RUCOLA (g) RUCOLA SALAT MIT PARMESAN UND KIRSCHTOMATEN <i>ARUGULA SALAD WITH PARMESAN AND CHERRY TOMATOES</i>	11.9
INSALATA DI POMODORO CON CAPRINO (g) TOMATENSALAT MIT GEGRILTEM ZIEGENKÄSE UND KARAMELISIERTEN ZWIEBEL <i>TOMATO SALAD WITH GRILLED GOAT CHEESE AND CANDY ONIONS</i>	13.9
INSALATA CONTADINA (g) GEMISCHTER BLATTSALAT MIT GEGRILTEM GEMÜSE UND PARMESAN <i>MIXED LEAF SALAT WITH GRILLED VEGETABLES, PARMESAN CHEESE</i>	16.9
INSALATA MAMA MIA SALAT MIT GEGRILTEM MAISHÄHNCHEN UND CHAMPIGNONS <i>SALAT WITH GRILLED CORN CHICKEN AND MUSHROOMS</i>	17.9

PIZZA

PIZZA PANE ROSSO (a) PIZZABROT MIT TOMATEN, KNOBLAUCH <i>PIZZA BREAD WITH TOMATOES, GARLIC</i>	8.9
PIZZA PANE BIANCO (a) PIZZABROT WEISS <i>PIZZA BREAD WHITE</i>	8.9
PIZZA MARGHERITA (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA</i>	12.9
PIZZA SALAME (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDERSALAMI UND OLIVEÖL <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BEEF SALAMI AND OLIVE OIL</i>	14.9
LA BUFALA (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA</i>	16.9
PIZZA TONNO (a) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZWIEBELN, THUNFISCH <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ONIONS, TUNA</i>	15.9
PIZZA ALI BABA (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDERKNOBLAUCHWURST <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BEEF GARLIC SAUSAGE</i>	15.9
PIZZA FUNGHI (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, WHITE MUSHROOMS</i>	14.9
RUCOLA (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GESCHMORTE TOMATEN, RUCOLA UND PARMESAN <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BREW TOMATOES, ARUGULA AND PARMESAN</i>	15.9
DIAVOLA E BUFALA (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI BÜFFELMOZZARELLA <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI BUFFALO MOZZARELLA</i>	17.9
PISTACCHIO (a,g,h) PISTAZIENPESTO, MOZZARELLA, MORTADELLA (WURST) E BURRATA <i>PISTACHIOS PESTO, MOZZARELLA, MORTADELLA, BURRATA</i>	17.9
PARMA (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMA SCHINKEN, RUCOLA, GRANA <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMA HAM, ARUGULA AND GRANA</i>	17.9
TARTUFO (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHWARZER TRÜFFEL, TRÜFFELÖL <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BLACK TRUFFLE, TRUFFLE OIL</i>	18.9
REGINA MIA (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZE, KOCHSCHINKEN, SCHWARZER TRÜFFEL, TRÜFFELÖL <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, COOKED HAM, BLACK TRUFFLE, TRUFFLE OIL</i>	19.9

PASTA

SPAGHETTI POMODORO/ ARRABBIATA (a) CON STRACCIATELLA (g) <i>SPAGHETTI TOMATO/ ARRABBIATA</i>	12.9 + 2.0
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (CLASSICO) (a,c,g) SPAGHETTI MIT GERÄUCHERTEM ITALIENISCHEN SPECK, EI UND PARMIGIANO <i>SPAGHETTI WITH SMOKED ITALIAN BACON, EGG AND PARMESAN</i>	15.9
PENNE AMATRICIANA (a) PENNE MIT SPECK, KAPERN, ZWIEBELN, PIKANTE TOMATENSAUCE <i>PENNE WITH BACON, CAPERS, ONIONS, SPICY TOMATO SAUCE</i>	15.9
RAVIOLI AI PORCINI E TARTUFO (a,g) RAVIOLI GEFÜLLT MIT STEINPILZEN UND GARNIERT MIT FRISCHEM TRÜFFEL <i>RAVIOLI FILLED WITH PORCINI MUSHROOMS AND GARNISHED WITH FRESH TRUFFLE</i>	19.9
PACCHERI CON RAGU DI MANZO (a,g) PACCHERI MIT HAUSGEMACHTEM RINDERRAGOUT <i>PACCHERI WITH HOMEMADE BEEF RAGOUT</i>	18.9
TAGLIATELLE PISTACCHIO (a,g) TAGLIATELLE MIT HAUSGEMACHTEM PISTAZIEN PESTO <i>TAGLIATELLE WITH HOMEMADE PISTACHIO PESTO</i>	16.9
+BACON	3.5
+SCAMPI	6.9
+MAISHÄHNCHEN	6.9
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (FRUTTI DI MARE) (b,d) SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTE <i>SPAGHETTI WITH SEAFOOD</i>	19.9

PESCE E CARNE

DORADE WILDFANG 500 - 600 GRAMM FÜR 1 PERSON	24.9
LOUP DE MER WILDFANG 500 - 600 GRAMM FÜR 1 PERSON	24.9
LACHSFILET LACHSFILET MIT ORANGENVINAIGRETTE <i>SALMON FILLET WITH ORANGE VINAIGRETTE</i>	24.9
TAGLIATA DI MANZO 350 GR. (g) BLOCK HOUSE PREMIUM ENTRECÔTE AUF RUCOLA-PARMESAN-BETT <i>BLOCK HOUSE PREMIUM ENTRECÔTE ON A BED OF ARUGULA-PARMESAN</i>	38
SKASSAPANZA BURGER (a, g) IRISCHER PRIME BEEF BURGER MIT BÜFFELMOZZARELLA UND GESCHMORTENE TOMATEN <i>IRISH PRIME BEEF BURGER WITH BUFFALO AND BRAISED TOMATOES</i>	19.9
BEEF CHEESE BURGER (a, g) IRISCHER PRIME BEEF BURGER MIT CHEDDAR-KÄSE, TOMATEN UND KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN <i>IRISH PRIME BEEF BURGER WITH CHEDDAR CHEESE, TOMATOES AND CAMELIZED ONIONS</i>	19.9

FLEISCH- UND FISCHGERICHTE INKLUSIVE EINER BEILAGE
MEAT AND FISH DISHES INCLUDING A SIDE DISH

BEILAGEN *SIDE DISHES*

POMMES <i>FRIES</i>	5.9
SALAT <i>SALAD</i>	5.9
SPINACI ALL'AGLIO E PEPERONCINO <i>GARLIC AND CHILI SPINACH</i>	5.9
REIS <i>RICE</i>	4.9

DOLCI

TIRAMISU (g)	6.9
PANNA COTTA (g)	6.9
COPPA MASCARPONE DELLA STAGIONE (g) <i>MASCARPONECREME MIT FRÜCHTEN DER SAISON</i> <i>MASCARPONE CUP OF THE SEASON</i>	6.9
HAUSGEMACHTER CHEESECAKE MIT KARAMELTOPPING (a, c, g) <i>HOMEMADE CHEESECAKE WITH CARAMELTOPPING</i>	7.9

FÜR UNSERE BAR FREUNDE

NACHOS SUPERIORE (g) MIT JALAPENOS UND KÄSE ÜBERBACKEN	16.9
--	-------------

COCKTAILS

COSMOPOLITAN (8) VODKA, ZITRONE, COINTREAU, CRANBERRY	11.5
SINGAPORE SLING (1) GIN, KIRSCH, ORANGE, D.O.M. BENEDICTINE, LIMETTE, ANGOSTURA	12.5
ESPRESSO MARTINI (14) VODKA, KAHLUA, KAFFEE, ZUCKER	12.5
WHITE RUSSIAN (13, 8) VODKA, KAHLUA, MILCH, SAHNE	13.9
MARTINI COCKTAIL (DRY OR DIRTY) (13) GIN ODER VODKA, WERMUT, GGF. OLIVE	12.0
WHISKY SOUR (8) WHISKY, ZITRONE, ZUCKER MIT EIWEISS (13)	11.9 + 0.5
TEQUILA SOUR (8) TEQUILA, ZITRONE, ZUCKER	11.9
AMARETTO SOUR (8) AMARETTO, ORANGENSAFT, ZITRONENSAFT, ZUCKER	11.9
APEROL SOUR (8) APEROL, ORANGENSAFT, ZITRONE, ZUCKER	11.9
POPCORN MARTINI (8) RUM, VODKA, POPCORN, BUTTERSCOTCH, ZUCKER	12.5
PORNSTAR MIA (13) GIN, MARACUJA, VANILLA, LIMETTE, PROSECCO	13.5
MIA ACERBO (13, 8) LIMONCELLO, VODKA, ZITRONE, ZUCKER	11.5
TEQUILA SUNRISE (13, 8) TEQUILA, ORANGENSAFT, GRENADINE	11.9
CAIPIRINHA (13, 8) CACHACA, LIMETTE, LIME JUICE, BRAUNER ZUCKER	11.5
LONG ISLAND ICE TEA (13, 8) TEQUILA, VODKA, TRIPLE SEC, GIN, ZITRONENSAFT	13.9
PINA COLADA (13, 8) RUM, KOKOS, ANANASSAFT	11.9
DAIQUIRI (13, 8) RUM, LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP	11.9

VIRGIN COCKTAILS

SEX ON THE BEACH (13, 8) VODKA, PEACH, CRANBERRY, ORANGENSAFT	11.9
MAI TAI (13, 8) BRAUNER RUM, ORANGENLIKÖR, MANDEL, ANANASSAFT, ZITRONENSAFT	13.9
WHITE RUSSIAN (13, 8) VODKA, KAHLUA, MILCH, SAHNE	13.9
TROPICAL BREEZE (13, 8) ANANASSAFT, MARACUJASAFT, LIME JUICE, MANGO SIRUP, GRENADINE	11.9
SWEET DREAMS (13, 8) ANANAS, MILCH, ERDBEERSIRUP, VANILLE, ZITRONE, PROSECCO	11.9
VIRGIN SWEET DREAMS ANANAS, MILCH, ERDBEERSIRUP, VANILLE, ZITRONE	8.9
IPANEMA BRAUNER ROHRZUCKER, LIMETTEN, MARACUJASAFT, GINGER ALE	8.9
VIRGIN MOJITO WEISSER ROHRZUCKER, LIMETTENSAFT, SODA	8.9
VIRGIN SUNRISE ORANGENSAFT, ANANASSAFT, ZITRONENSAFT, GRENADINE	8.9
COCONUT KISS ANANASSAFT, ORANGENSAFT, SAHNE, GRENADINE	8.9

LONG DRINKS

MOSCOW MULE (8) VODKA, GINGER BEER, LIMETTE	11.9
MUNICH MULE (1) GIN, GINGER BEER, LIMETTE	11.9
BOMBAY TONIC (3) BOMBAY SAPPHIRE, TONIC WATER	12.9
HENDRICK'S TONIC (3) HENDRICK'S GIN, TONIC WATER	13.9
MONKEY 47 TONIC (3) MONKEY 47 GIN, TONIC WATER	13.9
VODKA BULL (3) VODKA, RED BULL	11.9
CUBA LIBRE (3) HAVANNA 3 YRS, COCA COLA	11.9
WHISKY COLA (3) JACK DANIEL'S, COCA COLA	11.9

*FÜR WEITERE SPIRITUOSEN WÜNSCHE WENDEN SIE SICH GERNE AN UNSER PERSONAL

WEISSWEINE

CHARDONNAY 0.1L | 0.2L 4.3 | 7.8

CANTINA TOLLO | ITALIEN - ABRUZZEN

TROCKEN, GOLDGELB MIT GRÜNlichen REFLEXEN, FRUCHTIG, ZART UND INTENSIV,
NACH EXOTISCHEN FRÜCHTEN, MIT HONIG- UND VANILLENUNANCEN, VOLLMUNDIG,
ANHALTEND IM ABGANG.

BIANCO DI CUSTOZA 0.1L | 0.2L 4.3 | 7.8

CANTINA CUSTOZA | ITALIEN - VENETIEN

TROCKEN, STROHGELB MIT GRÜNEN NUANCEN, INTENSIVE FLORALE NOTEN,
FRUCHTIGES BOUQUET WEICH, HARMONISCH.

LUGANA 0.1L | 0.2L 4.8 | 8.5

CANTINA COLLI VAIBÒ | ITALIEN - LOMBARDEI

TROCKEN, FRUCHTIG, ZARTE FRUCHTAROMEN NACH ZITRUS UND PFIRSICH
MIT DEZENTEN AROMEN VON ROTEN UND GELBEN ÄPFELN, SEHR AUSGEWOGEN
DELIKAT UND EINEM ANREGENDEN FINALE.

PECORINO 0.75L 28.0

CANTINA TOLLO | ITALIEN - ABRUZZEN

SCHWACHES STROHGELB, GRÜNliche REFLEXE, ELEGANTE ZITRUSNOTEN, DUFTENDE
TROPISCHE FRÜCHTE, WIE PFIRSICH, MANGO UND SALBEI.

S'ELEGAS 0.75L 29.0

CANTINA ARGIOLAS, NURAGUS DIE CAGLIARI | ITALIEN - SARDINIEN

TROCKEN, STROHGELB, FRUCHTIG, HARMONISCH, VOLL, WEICH, MIT EINEM HARMONI-
SCHEN, SPRITZIGEN ABGANG.

GRECO DI TUFO 0.75L 48.0

FEUDI DI SAN GREGORIO | ITALIEN - KAMPANIEN

DER DUFT IST INTENSIV UND ANHLTEND NACH VERSCHIEDENEN FRÜCHTEN.
AM GAUMEN KOMMT SOFORT DIE FRISCHE UND DER AUSGEPRÄGTE, MINERALISCHE
TON INS SPIEL, WELCHER TYPISCH FÜR DIE AUF TUFFSTEIN WACHSENDE EIGEN IST.

LUGANA FRATI 0.75L 49.0

CA DEI FRATI | ITALIEN - LOMBARDEI

TROCKEN, STROHGELB, EIN REINTÖNIGER DUFTIGER WEIN MIT NOTEN
VON BLUMEN, KRÄUTERN APRIKOSEN UND MANDELN, GEFÄLLIG AM GAUMEN,
SAFTIG, AUSGEWOGEN, WEICH

VERMENTINO 0.75L 48.0

GIACOMELLI BOBOLI „COLLI DI LUNI“ | ITALIEN - LIGURIEN

STROHGELB DUFT VON FRISCHEN GELBEN ÄPFELN, WEISSDORNBLÜTEN UND BANANE.
AUSGEWOGENER KÖRPER, FRISCHE WÜRZE UND ANGENEHMER ABGANG.

GAVI DI GAVI 0.75L 55.0

MICHELE CHIARLO | ITALIEN - PIEMONT

TROCKEN, STROHGELB MIT GRÜNlich SCHILLERNDEN REFLEXEN, BREITGEFÄCHERTES
UND KOMPLEXES BUKETT, ELEGANT UND NACHHALTIG, MIT NOTEN VON VANILLE KA-
KAO, ANANAS UND FRISCHEM HEU, EXOTISCHE FRUCHTNOTEN.

BARDOLINO CHIARETTO 0.1L | 0.2L 4.2 | 7.5

CASAL BUSOL | ITALIEN - VENETIEN

TROCKEN, SEHR HELLES LEBHAFTES KIRSCHROT, INTENSIVE NASE NACH REIFEN TRAUBEN FEINE
NOTEN VON SAUERKIRSCH UND JOHANNISBEEREN, AUSGEWOGEN FRISCH.

VISIONE IRPINIA ROSATO 0.75L 38.0

FEUDI DI SAN GREGORIO | ITALIEN - KAMPANIEN

INTENSIVES UND KRISTALLKLARES ROSA. DIE NASE EMPFÄNGT EIN BOUQUET AUS FRISCHEN
BLÜTEN, WALDERDBEEREN UND HIMBEEREN. IM MUND GEPFLÜCKTE ROTE BEEREN MIT
EINEM ANKLANG VON KIRSCHEN.

LUGANA FRATI ROSE 0.75L 49.0

CA DEI FRATI | ITALIEN - LOMBARDEI

DAS ZARTE ROSA KOMMT HELL UND EDEL DAHER – MAN DENKT SOFORT AN
GRÜNEN APFEL, WEISSE MANDELN UND WILDKIRSCHEN.
FEINER GENUSS MIT EINER LEBHAFTEN SÄURE.

ROSÉWEINE

MERLOT	0.1L 0.2L	4.2 7.5
TERREGAIE ITALIEN - VENETIEN		
<i>TROCKEN, FRISCH, KLARER DUFT NACH HIMBEEREN UND BROMBEER, KOMBINIERT MIT FEINEN NUANCEN VON SCHOCKOLADE, ANGENEHM WEICH AM GAUMEN, RUND, FESSELNDE KOMPLEXITÄT.</i>		
PRIMITIVO	0.1L 0.2L	4.5 7.8
FEUDO CROCE, "AULONE" ITALIEN - APULIEN		
<i>SAN GIORGIO, TINAZZI, RUBINROTE FARBE, HARMONISCHER UND INTENSIVER GESCHMACK MIT FRUCHTIGEN NOTEN DUNKLER BEEREN UND VANILLE.</i>		
BADIOLA	0.1L 0.2L	5.3 9.5
CASTELLO DI FONTERUTOLI - MAZZEI ITALIEN - TOSKANA		
<i>EDLES RUBINROT, ANGENEHM FRISCHER DUFT NACH ROTEN WALDBEEREN MIT UNTERSTÜTZUNG VON HERZKIRSCHEN, PFLAUMEN, PFEFFER UND ROSENDUFT. AM GAUMEN IST ER SAMTIG, AROMATISCH UND AUSGEWOGEN FRUCHTIG.</i>		
CORVINA	0.75L	28.0
CANTINA DI CUSTOZA "VAL DEI MOLLINI" ITALIEN - VENETIEN		
<i>TROCKEN, INTENSIVES RUBINROT, INTENSIV UND KOMPLEX, DUFTAROMEN REIFER PFLAUMEN, HERVORRAGENDE STRUKTUR, FEINE TANNINE.</i>		
RUBRATO	0.75L	46.0
FEUDI DI SAN GREGORIO ITALIEN - KAMPANIEN		
<i>INTENSIVES UND KLARES RUBINROT. DER AGLIANICO IST AM BOUQUET SOFORT ZU ERKENNEN, MIT NOTEN VON DUNKLEN BEEREN, LAKRITZ UND UNTERHOLZ. IM GESCHMACK AUSGEWOGEN, MIT EINEM AN FRISCHE FRÜCHTE ERINNERNDEN ABGANG UND EINER SANFTEN BALSAMISCHEN NOTE.</i>		
COSTERA	0.75L	38.0
CANTINA ARGIOLAS, CANNONAU DI SARDEGNA ITALIEN - SARDINIEN		
<i>TROCKEN, INTENSIVES RUBINROT MIT GRANATREFLEXEN, INTENSIVER DUFT NACH DUNKLEN FRÜCHTEN, WEINIG GUT ABGERUNDET, GUT STRUKTURIERT.</i>		
ZISOLA	0.75L	42.0
TENUTA ZISOLA, NOTO ROSSO ITALIEN - SIZILIEN		
<i>SCHÖNER KÖRPER, ANKLÄNGE VON WALD UND ZITRUSFRÜCHTEN. KOMPLEXER GESCHMACK - EIN MODERNER NERO D'AVOLA.</i>		
CHIANTI CLASSICO	0.75L	57.0
CASTELLO DI FONTERUTOLI - MAZZEI ITALIEN - TOSKANA		
<i>DUNKLES RUBINROT, ELEGANTER, GUT AUSGEWOGENER KÖRPER, AROMEN NACH REIFEN WALDFRÜCHTEN UND SÜSSEN KIRSCHEN UND EINER CHARMANTEN GEWÜRZPALETTE.</i>		
RIPASSO	0.75L	58.0
TINAZZI, MONTERE VALPOLICELLA ITALIEN - VENETIEN		
<i>TROCKEN, KRÄFTIGES LEUCHTENDES ROT, VORWIEGEND ROTE FRÜCHTE, AUS DENEN PFLAUMEN UND SAUERKIRSCHEN HERVORSTECHEN. LEICHT BALSAMISCHE NOTEN, SEHR KRÄFTIGER UND WÜRZIGER WEIN.</i>		
AMARONE	0.75L	98.0
MASI - COSTASERA ITALIEN - VENETIEN		
<i>DICHTE UND BRILLANTES RUBINROT, IM BOUQUET ÜPPIG UND INTENSIV, BRINGT ER FRUCHTKOMPOTT UND INSBESONDERE KIRSCHEN UND PFLAUMEN ZUM AUSDRUCK, BEGLEITET VON SÜSSEN GEWÜRZEN UND EINDRÜCKEN VON GEMAHLENEM KAFFEE.</i>		

SPIRITS FLASCHEN

BELVEDERE VODKA	0.7L 1.75L	130.0 250.0
GREY GOOSE VODKA	0.7L 1.75L	130.0 250.0
HENDRICK'S GIN	0.7L	130.0
GIN MARE GIN	0.7L	135.0
BOMBAY SAPPHIRE GIN	0.7L	135.0
MONKEY 47 GIN	0.7L	135.0
CHIVAS 12 YEARS WHISKEY	0.7L	120.0
CHIVAS 18 YEARS WHISKEY	0.7L	160.0
JOHNNY WALKER - BLACK LABEL WHISKEY	0.7L	120.0
JACK DANIEL'S WHISKEY	0.7L	80.0

SECCO

PROSECCO (O) ITALIEN	0.75L	33.0
CHANDON GARDEN SPRITZ (O) ARGENTINIEN	0.1L 0.75L	11.5 58.0

CHAMPAGNER

MOET ET CHANDON BRUT (O) FRANKREICH	0.75L	115.0
MOET ET CHANDON ROSE BRUT(O) FRANKREICH	0.75L	130.0
MOET N.I.R. (O) FRANKREICH	0.75L	150.0
RUINART BLANC DE BLANCS (O) FRANKREICH	0.75L	180.0
RUINART ROSE (O) FRANKREICH	0.75L	180.0
DOM PERIGNON (O) FRANKREICH	0.75L	260.0

BIER

HELLES (A)	0.5L	4.9
RADLER (A)	0.5L	4.9
WEISSBIER (A)	0.5L	4.9
DUNKLES WEISSBIER (A)	0.5L	4.9
WEISSBIER LEICHT (A)	0.5L	4.9
ALKOHOLFREIES HELLES (A)	0.5L	4.9
ALKOHOLFREIES WEISSBIER (A)	0.5L	4.9
RUSS (A,8)	0.5L	4.9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ZITRONE-BASILIKUM-LIMONADE (8) ZITRONE, BASILIKUM, ZUCKER, SODA	0.4L	7.5
ZITRONE-MINZE-LIMONADE (8) LIMETTE, MINZE, ZITRONE, ZUCKER, SODA	0.4L	7.5
ORANGE-GRAPEFRUIT-LIMONADE (8) ORANGE, GRAPEFRUIT, ZITRONE, ZUCKER, SODA	0.4L	7.5
SÄFTE (3) APFEL ⁽³⁾ / ORANGE ⁽³⁾ / JOHANNISBEERE / RHARBABER / MARACUJA / PINK GRAPEFRUIT	0.2L	3.9
SAFTSCHORLE APFEL ⁽³⁾ / ORANGE ⁽³⁾ / JOHANNISBEERE / RHARBABER / MARACUJA / PINK GRAPEFRUIT	0.4L	4.6
FIORDILINO FRIZZANTE /NATURAL	0.75L	7.9
FIORDILINO FRIZZANTE/NATURAL FRIZZANTE /NATURAL	0.2L	3.7
EISTEE ELEPHANT BAY (3) VERSCHIEDENE SORTEN	0.33L	4.9
COCA COLA/LIGHT/ZERO (1,3,4,5,14)	0.2L	3.8
FANTA (1,3,4,5,14)	0.2L	3.8
PAULANER SPEZI (1,3,4,14)	0.33L	4.2
RED BULL (1,2,3,4,5,14)	0.25L	4.8
SAN BITTER, CRODINO (1) MIT SODA	0.1L	3.8 + 0.5
SCHWEPES LEMON (3,6) / TONIC WATER (3) / GINGER ALE (1) / GINGER BEER (8)	0.22L	3.9

CAFFÈ

ESPRESSO (14)	2.8
MACCHIATO (14,g)	2.9
DOPPIO (14)	4.5
DOPPIO MACCHIATO (14,g)	4.7
AMERICANO (14)	3.8
CAPPUCCINO (14,g)	4.1
LATTE MACCHIATO (14,g)	4.1
TEE VERSCHIEDENE SORTEN KÄNNCHEN	3.5
ESPRESSO CORRETTO (14)	4.9

ENJOY YOUR FOOD
AND STAY



FOLLOW US ON INSTAGRAM



MIA

millennium

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) enthält eine Phenylalaninquelle
- 10) gewachst
- 11) mit Nitritpökelsalz
- 12) Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
- 13) enthält Sulfite
- 14) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O) Schwefeldioxid und Sulfite
- P) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R) Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse