

PROST, MAHLZEIT

Die Speise- und Getränkekarte



VORSPEISEN

BRUSCHETTA

geröstetes Chiabattabrot mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl

3,50 EUR

DATTELN IM SPECKMANTEL^{2,3,7,14}

6 Stück, knusprig gebacken

4,50 EUR

CARPACCIO DI MANZO

hauchzarte Rinderfiletscheiben mit Zitronen-Olivenöl und gehobeltem Parmesan²

9,50 EUR

SUPPEN

CREMA DI POMODORO

Crema von Kirschtomaten mit frischem Rahm

3,50 EUR

KARTOFFELSUPPE

mit einem Schuss Anisschnaps und Sahnehäubchen

4,00 EUR

SALATTE

INSALATA MISTA

kleiner gemischter Salat

4,50 EUR

INSALATA MISTA

großer gemischter Salat

6,50 EUR

MISTA CON PETTO DI TACCHINO

gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Früchten

8,50 EUR

THUNFISCHSALAT

mit Tomaten, Oliven und hart gekochtem Ei

8,50 EUR

GROSSER GEMISCHTER SALAT

mit gebackenem Weichkäse aus Kuhmilch nach Griechischer-Art, Oliven und Zwiebeln

9,50 EUR

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette und je nach Wunsch Cocktail-Sauce, Senf-Dill-Dressing oder Balsamico^{1,7}-Kirsch-Vinaigrette

VEGETARISCHES

VOLLKORNSPÄTZLE (HANDGESCHABT)

mit Zwiebeln und frischen Champignons gebraten und einem Schuss Sahne verfeinert und Käse¹ überbacken, dazu frische Salate vom Markt

9,90 EUR

GRÜNKERNBRATLINGS (HAUSGEMACHT)

knusprig gebacken auf mediterranem Gemüse, dazu Creme Fraiche, frische Kräuter und gebratene Pellkartoffeln

11,50 EUR

KLEINES

RUSTIKALES SCHWARZBROT Hausgemachtes Schwarzbrot mit Salami ^{2,7,4} und Käse ¹ , Strauchtomate und Gewürzgurke ⁴ , auf dem Holzbrett serviert	7,50 EUR
TOAST HAWAII gekochter Schinken ^{2,3,7} mit Ananas auf Toast mit Käse ¹ gratiniert an einem Salatbouquet	7,50 EUR
STRAMMER MAX⁴ Hausgemachtes Schwarzbrot mit Schinkenwürfeln ² , 2 Spiegeleiern und einem kleinen Salat	7,90 EUR
BAUERNOMELETTE Bratkartoffeln ^{2,3,7,14} mit frischen Eiern, Speck ^{2,3,7,14} , Zwiebeln, Gewürzgurke ⁴ an einem Salatbouquet	8,50 EUR
HAUSGEMACHTES BREMER KNIPP kross gebraten mit Bratkartoffeln ^{2,3,7,14} und Gewürzgurke ⁴ in der Pfanne serviert	9,50 EUR

GROSSES

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST mit Tomate-Mozzarella gratiniert, angerichtet auf Tagliatelle in Pestosahne und Salat vom Markt	11,50 EUR
PANIERTES SCHNITZEL aus dem zarten Schweinerücken in Champignonrahm, dazu Bratkartoffeln ^{2,3,7,14} und frisches Gemüse	12,50 EUR
„SERANO“ - PFANNE Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit Kräuterbutter, Champignons, Marktgemüse und Bratkartoffeln ^{2,3,7,14}	14,50 EUR
RUMPSTEAK mit Gorgonzolasauce, serviert mit Broccoli und Kräuterkartoffeln	18,50 EUR
BEEF & PRAWN Zartes Rumpsteak mit zwei Gambas (geschält) vom Grill, dazu Kräuterbutter, Kartoffelecken und frischer Salat	19,50 EUR

FISCH

GEBRATENES PANGASIUSFILET auf mediterranem Gemüse an Safransauce und Pommes Macaire	14,50 EUR
GEBRATENES LIMANDESFILET angerichtet auf Broccoli-Karotten-Vanillegemüse, dazu reichen wir Ihnen Kräuterkartoffeln	17,50 EUR
GEBRATENER VICTORIASEEBARSCH aromatisiert mit Kräutern und Knoblauch, Kohlrabistäbchen und Grillkartoffeln	18,50 EUR

PASTA

SPAGHETTI AGLIO E PESTO mit Basilikumpesto, Knoblauch, Olivenöl und scharfen Pepperoni	8,50 EUR
PENNE – VORSICHT SCHARF! Speck ^{2,3,7,14} , scharfe Pepperoni in Tomatensauce	9,50 EUR
SPAGHETTI CARBONARA mit Speck ^{2,3,7,14} und Ei in feiner Sahnesauce	9,80 EUR
MACCARONI GORGONZOLA mit Rindfleischscheiben in Gorgonzolasauce	11,90 EUR
„SCHARFE KREBSE“ Flusskrebsschwänze mit Olivenöl, Chili, Knoblauch und Kräutern auf Spaghetti	11,90 EUR

Zu allen Pastagerichten reichen wir Ihnen frische Salate vom Markt und gehobelten Parmesan².

SCHLEMMEREIEN

VIER GAMBAS (GESCHÄLT) vom Grill auf Paprikamöhren mit leichter Chilisahne, dazu Basmatireis und Salate vom Markt	15,50 EUR
„SCHARFES TRIO“ Medaillons vom Lamm-, Schweinefilet und Rumpsteak mit Knoblauch, Zitronenschale am Spieß gegrillt, Chorizoscheiben in feuriger Tomaten-Chilisauce dazu Kartoffelecken, in der Pfanne serviert mit frischem Salat	16,50 EUR
LAMMFILETS GEGRILLT auf pikantem Paprika-Möhrengemüse mit Kräutern im eigenen Sud, dazu Creme Fraiche und gegrillte Pellkartoffeln	17,50 EUR
„SCHARFMACHER“ 250 Gramm Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer, Kräuterbutter und einem großen gemischten Salat vom Markt, dazu Steakbrot	22,50 EUR

BIER vom Fass

FRISCHES VELTINS	0,3l	2,90 EUR
	0,4l	3,50 EUR
FRISCHES VELTINS ALSTER/RADLER	0,3l	2,90 EUR
	0,4l	3,50 EUR
BAYREUTHER AKTIEN ORIGINAL	0,3l	3,30 EUR
	0,5l	4,50 EUR
HÖVELS DUNKEL	0,3l	3,30 EUR
MAISEL'S HEFEWEIZEN	0,3l	3,30 EUR
	0,5l	4,50 EUR

BIER aus der Flasche

VELTINS CURUBA, V+LEMON, V+COLA ^{1,10}	0,33l	3,00 EUR
VELTINS ALKOHOLFREI	0,33l	3,00 EUR
VITAMALZ ¹	0,33l	3,00 EUR
MAISEL'S HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5l	4,00 EUR
MAISEL'S WEIZEN DUNKEL	0,5l	4,00 EUR
MAISEL'S WEIZEN KRISTALL	0,5l	4,00 EUR

APERITIF

SANDEMAN SHERRY MEDIUM DRY	15% vol.	5cl	3,50 EUR
MARTINI BIANCO	15% vol.	5cl	3,50 EUR
MARTINI DRY	15% vol.	5cl	3,50 EUR
GLAS PROSECCO	10,5% vol.	0,1l	3,50 EUR
CAMPARI ¹ – ORANGE	40% vol.	5cl	5,50 EUR
FLASCHE PROSECCO	10,5% vol.	0,75l	19,50 EUR

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	40% vol.	4cl	4,00 EUR
JIM BEAM	40% vol.	4cl	4,00 EUR
JACK DANIELS	40% vol.	4cl	4,50 EUR
DIMPLE	40% vol.	4cl	4,50 EUR
CHIVAS REGAL	40% vol.	4cl	5,00 EUR
GLENFIDDICH MALT	40% vol.	4cl	5,50 EUR

LONG DRINKS

BACARDI COLA ^{1,10}		4cl	5,50 EUR
WODKA LEMON ^{7,11}		4cl	5,50 EUR
WHISKEY COLA ^{1,10}		4cl	5,50 EUR
GIN TONIC ¹¹		4cl	5,50 EUR
SOUTHERN COMFORT GINGER ALE ¹		4cl	5,50 EUR
HAVANA CLUB COLA ^{1,10}		4cl	6,50 EUR

ALKOHOLISCHES

FERNET BRANCA	42% vol.	2cl	2,20 EUR
FERNET MENTA	40% vol.	2cl	2,20 EUR
UNDERBERG	44% vol.	2cl	2,20 EUR
AVERNA	32% vol.	2cl	2,40 EUR
RAMAZZOTTI	30% vol.	2cl	2,40 EUR
JÄGERMEISTER	35% vol.	2cl	2,40 EUR
SAMBUCA MOLINARI	42% vol.	2cl	2,40 EUR
BAILEYS ¹	17% vol.	2cl	2,40 EUR
MARIACRON	36% vol.	2cl	2,40 EUR
TEQUILA (WEISS / BRAUN)	36% vol.	2cl	2,40 EUR

ALKOHOLISCHES

ASBACH URALT	36% vol.	2cl	2,50 EUR
MALTESER AQUAVIT	40% vol.	2cl	2,50 EUR
JUBILÄUMS AQUAVIT	42% vol.	2cl	2,70 EUR
LINIE AQUAVIT	41,5% vol.	2cl	2,70 EUR
OSBORNE VETERANO	36% vol.	2cl	3,00 EUR
REMY MARTIN V.S.O.P	40% vol.	2cl	3,10 EUR
HENNESSY V.S	40% vol.	2cl	3,10 EUR
GRAPPA	40% vol.	2cl	3,50 EUR
WODKA	37,5% vol.	4cl	4,00 EUR
BACARDI	37,5% vol.	4cl	4,00 EUR
GORDON'S GIN	37,5% vol.	4cl	4,00 EUR
GRAPPA DI PROSECCO ANDREA DA PONTE	40% vol.	2cl	5,00 EUR

ALKOHOLFREI

APOLLINARIS „SELECTION“	0,25l	2,50 EUR
APOLLINARIS „SILENCE“	0,75l	6,50 EUR
COCA COLA ^{1,7,10} , FANTA ^{1,7}	0,3l	2,90 EUR
SPRITE, COCA COLA LIGHT ^{1,4,6,10}	0,4l	3,50 EUR
APFELSCHORLE	0,3l	2,90 EUR
	0,4l	3,50 EUR
SCHWEPPEs, TONIC ¹¹	0,2l	2,50 EUR
GINGER ALE ¹ , BITTER LEMON ^{7,11}		

SÄFTE & NEKTARE

APFELSAFT, ORANGENSAFT	0,2l	2,50 EUR
	0,4l	3,80 EUR
KIRSCHNEKTAR, BANANENNEKTAR	0,2l	2,80 EUR
	0,4l	4,20 EUR
KIBA (Mix Kirsch- und Bananennektar)	0,2l	2,80 EUR
	0,4l	4,20 EUR
PFIRSICHSAFT, ANANASSAFT, MARACUJASAFT	0,2l	2,80 EUR
	0,4l	4,20 EUR

HEISSES

GLAS TEE Friesen Mischung, Darjeeling, Earl Grey, Fruchtgarten, Grüner Tee, Früchte Mischung, Hagebutte, Pfefferminze, Weisser Tee, Grüner Tee Pfirsich, Kräutertee, Rooibos Vanille	2,50 EUR
KÄNNCHEN TEE auf dem Stövchen serviert Friesen Mischung, Darjeeling, Earl Grey, Assam, Weisser Tee, Früchte Mischung, Kamille, Pfefferminze, Rooibos Vanille Tulsi Harmonie, Waldbeere, Grüner Tee	3,50 EUR
TASSE KAFFEE	2,10 EUR
KÄNNCHEN KAFFEE	3,50 EUR
ESPRESSO	2,00 EUR
ESPRESSO DOPPIO	3,50 EUR
CAPPUCCINO	3,00 EUR
MILCHKAFFEE	3,50 EUR
LATTE MACCHIATO	3,50 EUR
HEISSE SCHOKOLADE	3,50 EUR

WEINE vom Fass

VENETIEN – ITALIEN – VINICOLA SERENA

PINOT GRIGIO DEL VENETO, WEISS	0,2l	3,90 EUR
trocken, unkompliziert, harmonische Säure	0,5l	8,50 EUR
MERLOT DEL VENETO, ROT	0,2l	3,90 EUR
trocken, knackige Frucht, rund und weich	0,5l	8,50 EUR

WEISSWEINE

2008 SILVANER QbA, TROCKEN	0,2l	4,20 EUR
WINZER SOMMERACH,	0,75l	14,90 EUR
FRANKEN/DEUTSCHLAND		
finessenreiches Bukett von Birne und Apfel, lebendig mit Nuancen von Kräutern, mineralisch		
2008 GRAUBURGUNDER ML, TROCKEN	0,2l	4,20 EUR
WEINGUT OTTO LAUBENSTEIN,	0,75l	14,90 EUR
NAHE/DEUTSCHLAND		
frisch, aromatisch, füllig		
2007 BLANC DE NOIR, TROCKEN	0,2l	4,20 EUR
WEINGUT OTTO LAUBENSTEIN,	0,75l	14,90 EUR
NAHE/DEUTSCHLAND		
zarte Aromen von Birne und Zitronenmelisse		
2008 GRÜNER VELTLINER „HUGO“,	0,2l	4,50 EUR
TROCKEN, WEINGUT MARKUS HUBER,	0,75l	15,20 EUR
TRAISENTAL/ÖSTERREICH		
helles grüngelb, in der Nase exotische Frische, grüner Apfel, mineralisch unterlegt, am Gaumen knackig und fest, saftig im Abgang		
2008 RIESLING ML, TROCKEN	0,2l	4,50 EUR
WEINGUT OTTO LAUBENSTEIN,	0,75l	15,20 EUR
NAHE/DEUTSCHLAND		
gehaltvoll und weich, ohne spitze Säure		
2008 KLEIN PARYS CHARDONNAY,	0,75l	15,90 EUR
TROCKEN, KLEINE PARYS WINERY,		
PAARL/SÜDAFRIKA		
saftiger und kräftiger Chardonnay - buttrig und bananig, schön säurearm		

ROTWEINE

2008 DORNFELDER, QbA, TROCKEN 0,2l 4,20 EUR
 WEINGUT OTTO LAUBENSTEIN, 0,75l 14,90 EUR
 NAHE/DEUTSCHLAND

Diesen Dornfelder zeichnen seine tiefrote Farbe, mit violetten Reflexen, seine gehaltvollen Aromen von Kirschen und Holunderbeeren aus.

2008 DORNFELDER QbA, FEINHERB 0,2l 4,20 EUR
 WEINGUT OTTO LAUBENSTEIN, 0,75l 14,90 EUR
 NAHE/DEUTSCHLAND

Ein molliger, etwas süßlicher Dornfelder. Ganz angenehm zu trinken – doch Vorsicht: Wenn man nicht aufpasst, ist ruck zuck die Flasche leer.

2008 LEMBERGER, QbA, TROCKEN 0,2l 4,50 EUR
 STAATSWEINGUT WEINSBERG, 0,75l 15,20 EUR
 WÜRTTEMBERG/DEUTSCHLAND

tief purpurrot, Fülle in Aroma, körperreich und ausgereift

2008 CHIANTI „VERNAIOLO, DOCG, 0,2l 4,90 EUR
 TROCKEN ROCCA DELLE MACIE, 0,75l 17,90 EUR
 TOSKANA/ITALIEN

Ein schlanker, edler Chianti mit feiner Struktur und rassigem Temperament. Sein feines Aromenspiel ist einfach beeindruckend.

2007 EDULIS SEMI CRIANZA, TROCKEN Flasche 17,50 EUR
 BODEGAS ALTANZA, RIOSJA/SPANIEN

Aroma von Wildfrüchten, weich und geschmeidig

2008 KLEIN PARYS SHIRAZ, TROCKEN Flasche 18,50 EUR
 KLEINE PARYS WINERY, PAARL/SÜDAFRIKA

intensive rote Farbe mit reifen Fruchtaromen und leichtem Pfeffer, feine rauchige Tannine mit schokoladigem Abgang

PERLWEIN

LENZ SECCO RIESLING TROCKEN 0,1l 3,50 EUR
 QUALITÄTSWEIN B.A 0,75l 19,50 EUR
 RHEINGAU-WEINGUT SCHUMANN-NÄGLER

trocken - die Prosecco Alternative