

spitz

Café & Restaurant

SPEISEN & GETRÄNKE

Unsere Empfehlung

„Insalata Valbona“	19,00
Saisonsalat mit Graupen, Spargel, Kartoffel-Chips & gebratenem Oktopus	
„Insalata Pio“	18,00
Wildkrautsalat mit Burrata, Tomaten, Zwiebeln, Avocado & Pinienkernen	
„Pappardelle Ilaria“	19,50
mit grünem Spargel & Scampi in Zitronen-Sahne-Sauce	
„Gnocchi al forno“	16,00
Gnocchi in Tomaten-Sahne-Sauce mit Brokkoli & Hähnchenstreifen - überbacken mit Mozzarella	
„Flammkuchen“	14,50
mit Frischkäse, Pistazien-Pesto, Zwiebeln & Speck	
„Asparagi Gratanati 1“	19,50
Gratinierter Spargel mit Parmaschinken, Salzkartoffeln & Sauce Hollandaise	
„Asparagi Gratanati 2“	18,50
Gratinierter Spargel mit zwei Spiegeleiern, Salzkartoffeln & Sauce Hollandaise	
„Dreierlei Sorbet“	8,90
mit frischen Beeren & Himbeer- Mango- & Zitronensorbet	

Unsere Empfehlung

Cocktail der Woche

Strawberry Spritz 8,90

Erdbeersirup, Apfelsaft, Prosecco, Minze, Limette & Soda

„Eiskaffee“ 0,4l 7,50

„Eisschokolade“ 0,4l 7,50

„White Peach Rosé“ 0,2l 7,90

Lillet Rosé, Schweppes White Peach & Limettenscheiben

„Limoncello Spritz“ 0,2l 7,90

Limoncello, Prosecco, Zitrone & Soda

„Fruity Aperol“ 0,2l 7,90

Aperol, Minzzweig, Zitronenscheiben &
Schweppes Fruity Lemon Mint

„Sarti Spritz“ 0,2l 7,90

Sarti Rosa (Blutorange), Prosecco, Limettenscheiben & Soda

Wein der Woche

Moscato Rosé

Rosé - Italien

Süßer Schaumwein - Perfekt als Aperitif oder passend zu Vorspeisen & Desserts

Gl. 0,2l 7,50 Fl. 0,75l 27,00

Sonn- & Feiertagsfrühstück

9:00 - 15:00Uhr - pro Person 14,00



mit Käse ^G, gekochtem Schinken, Salami, geräucherter Putenbrust, Rühr- oder Spiegelei ^C,
Rostbratwürstchen, Tomate-Mozzarella ^G, gegrilltem Gemüse, Joghurt mit Früchten ^G,
Butter ^G, Konfitüre, Nutella ^{F,G,H2}, Honig, verschiedenen Brötchen ^{A1,A2} & Croissants ^{A1}

VON ALLEM SO VIEL SIE MÖCHTEN (GETRÄNKE AUSGENOMMEN)

Der umweltbewusste Umgang mit Lebensmitteln liegt uns sehr am Herzen.

Bitte bestellen Sie nur so viel nach, wie Sie verzehren können.

Übriggebliebene, nachbestellte Speisen berechnen wir ansonsten mit 2,00 Euro. Die dadurch entstandene Summe spenden wir am Jahresende an verschiedene karitative Einrichtungen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Frühstück

Montag-Freitag 9:00-12:00Uhr / Samstag 9:00-15:00Uhr

Sweet ^{A1,A2,F,G,H2}	8,10
mit Brot, Brötchen und Croissant, dazu Butter, Konfitüre, Honig, Nutella & ein Heißgetränk *	
Klassik (vegetarisch +1,00€) ^{3,4,A1,A2,C,G,H1}	10,40
Brot, Brötchen und Körnerbrötchen, dazu Butter, gekochter Schinken, Salami, Käse, Spiegel- oder Rührei (zwei Eier) & ein Heißgetränk *	
Italienisch ^{3,4,A1,A2,G,H1}	11,50
mit Brot, Brötchen und Körnerbrötchen, dazu Butter, Parmaschinken, Gouda, italienische Salami, Tomate-Mozzarella & ein Heißgetränk *	
Französisch ^{3,4,A1,A2,C,G,H1}	13,90
mit Brot, Brötchen, Körnerbrötchen und Croissant, dazu Butter, Konfitüre, Räucherlachs, Sahne-Meerrettich, Gouda, Frischkäse, Omelett mit gekochtem Schinken & ein Heißgetränk *	
Vital ^{A1,A2,F,G,H1,H2}	12,20
mit Brot, Brötchen und Körnerbrötchen, dazu Müsli mit Joghurt (od. Soja-Joghurt +1,50€) & frischen Früchten, Butter, Honig, Nutella, Konfitüre, ein Glas frisch gepresster Orangensaft (0,1l) & ein Heißgetränk *	
Rustikal ^{A1,A2,C,G,H1}	12,90
mit Brot, zwei Spiegeleier, Bacon, Bratkartoffeln, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln & ein Heißgetränk *	

Nachbestellungen

2 Scheiben Wurstaufschnitt	2,00	2 Stück Schafskäse ^G	2,50	1 Portion Honig od. Konfitüre od.	
2 Scheiben geräucherter Lachs ^D	3,50	1 Brötchen ^{A1,A2}	1,10	Nutella ^{F,G,H2} od. Frischkäse ^G	0,90
2 Scheiben Parmaschinken	3,30	1 Körnerbrötchen ^{A1,A2}	1,30	1 Portion Rühr- od. Spiegelei (2 Eier)	3,10
4 Scheiben Bacon	3,00	1 Croissant ^{A1}	2,10		

* Heißgetränke und Getränke

Inklusive:	Espresso, Espresso Macchiato, Kaffee, Cappuccino, Cappuccino mit Sahne, Milchkaffee, heiße Milch, Tee, Latte Macchiato, Kaffee Mocca, heiße Zitrone, heiße Schokolade, heiße Schokolade mit Sahne
+0,70€ Aufpreis:	Espresso Doppio, Espresso Macchiato Doppio, Latte Macchiato flavored, frischer Minz-Tee
+1,20€ Aufpreis:	Saft oder Saft-Schorle (anstelle des Heißgetränkes), Kaffee Doppio
+1,70€ Aufpreis:	Frischer Ingwer-Zitronen-Minz-Tee

Frühstück

Montag-Freitag 9:00-12:00Uhr / Samstag & Sonntag 9:00-15:00Uhr

Müsli ^{A1,G,H2,K}

mit Joghurt (oder Soja-Joghurt +1,50€),
frischen Früchten & Honig

7,80

Frühstücks-Bowl ^{A1,G,H4}

- Açaï-Pulver, rote Früchte, Müsli-Crunch ^{VEGAN}
Agavensirup & Erdnussbutter

10,00

- Porridge mit Waldbeerkompott, Chia-Samen,
Vital Kerne, frischem Obst, Kokos-Chips &
Joghurt (od. Soja-Joghurt +1,50€)

10,20

Belegte Bauernbrotscheibe ^{A1,D,G}

frisches Brot der Bonner Bäckerei Theo´s

- Ziegenkäse, Tomate & Rucola

7,90

- Räucherlachs, Avocado & Frischkäse

9,50

Strammer Max ^{4,A1,C}

3 Spiegeleier auf Brot mit Parmaschinken

7,90

Drei Rühreier ^{A1,C}

mit Tomaten-Bruschetta serviert

- Natur

5,90

- Bacon

7,50

- Paprika & Schafskäse

7,20

- Pilze & Babyspinat

7,50

Belegte Brötchen ^{3,4,A1,G / 3,A1,D,G,C}

(nur Montag bis Samstag)

- wahlweise mit Gouda oder
gekochtem Schinken oder Salami

4,90

- wahlweise mit Parmaschinken oder
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

5,70

Hausgemachte Pancakes ^{A1,G,H2,K} 7,90

wahlweise mit Ahornsirup oder Nutella

Sie haben den Anlass - Wir bieten Ihnen das Ambiente.

Ob Geburtstag, Jubiläum oder Weihnachts-/Betriebsfeier - wir geben Ihrem Fest den gebührenden Rahmen (von 2 bis 100 Personen). Auch bei Empfängen - ob geschäftlich oder privat - stehen wir Ihnen zur Seite und beraten Sie gerne über unsere Möglichkeiten. Sprechen Sie uns an oder mailen Sie uns und lassen Sie sich in einem persönlichen Gespräch beraten, damit sich Ihre Vorstellungen in einem gelungenen Fest widerspiegeln.

Weitere Infos unter spitz-bonn.de oder per Mail an kontakt@spitz-bonn.de

Fußball-Spiele und andere Sportevents werden auf unseren Großbildschirmen live übertragen.
Traditionell findet am letzten Weihnachtmarkt-Tag die Weihnachtmarkt-Closing-Party statt.

Brotzeit

Aioli ^{A1,C}	4,70	Bruschetta Classica ^{A1 VEGAN}	6,70
		Italienisches Bauernbrot mit Tomate, Basilikum & Knoblauch	
Kräuterquark ^{A1,G}	4,70	Bruschetta Mediterranea ^{A1,G}	8,10
		Italienisches Bauernbrot mit Olivenöl, Tomate, Mozzarella, Rucola & Knoblauch	
Focaccia ^{A1 VEGAN}	5,60	Bruschetta Parma ^{A1}	8,30
warmes Pizzabrot		Italienisches Bauernbrot mit Tomate, Parmaschinken & Knoblauch	
- Olivenöl & Oregano			
- Tomatensauce			
Belegte Bauernbrotzscheibe ^{A1,D,G}			
frisches Brot der Bonner Bäckerei Theo´s			
- Ziegenkäse, Tomate & Rucola	7,90		
- Räucherlachs, Avocado & Frischkäse	9,50		

Leckere Kleinigkeiten

Oliven ^{VEGAN}	4,40	Nachos Classic ^{A1,E,H2,I VEGAN}	5,60
grün		mit Salsa-Dip	
Kartoffelecken ^C	5,90	Nachos Cheese ^{A1,E,G,H2,I}	6,90
Frittiert - mit Aioli-Dip		mit Salsa-Dip & Käse überbacken	
Süßkartoffel-Pommes ^G	7,40	Chicken Wings ^{2,3,N}	8,10
mit Kräuterquark		mit Sweet-Chili-Dip	

Tapas & Vorspeisen

Tapas Spitz (2 Pers.) ^{3,4,B,C,5} 29,90

Gemischte Platte mit Aioli, Oliven, Scampis, Paprika, Kartoffelomelett, Chorizo-Wurst, Salami, Manchego-Käse & Serrano-Schinken

Zweierlei von Scampis ^B 16,50

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch pikant angebraten & in Tomaten-Kräuter-Sauce

Tortilla de Cebolla y ^{A1,C}

Patata con Aioli 8,90

spanisches Kartoffelomelett mit Zwiebeln, dazu Aioli

Suppen

Crema di Pomodoro ^{G,I} 6,20

Tomatencrèmesuppe mit Sahne

Minestrone ^{G,I} 7,00

Gemüsesuppe mit geriebenem Parmesankäse

Mittagsangebot

Wir bieten Ihnen auch Mo - Fr von 11:30Uhr - 15:00Uhr
ein täglich wechselndes Mittagsangebot an.

Das Angebot wird auf unserer Internet-, Facebook- & Instagram-Seite veröffentlicht.

Salate

mit hausgemachtem Dressing ^G

Mista ^{C, J} Saisonsalat mit Paprika, Möhren, Zwiebeln, Gurken & Tomaten	7,80	Spitz ^{C, J} Saisonsalat mit Champignons & gebratenen Puten- bruststreifen (oder VEGAN mit Erbsengeschnitzeltes mit Sesam-Dressing)	14,80
Caprese ^G Tomate, Mozzarella & Basilikum	10,20	Salmone ^{C, D, J} Saisonsalat mit gebratenem Lachsfilet	17,00
Capricciosa ^{C, D, J} Saisonsalat mit Thunfisch, Sardellen, Oliven & Ei	12,70	Con Tacchino ^{C, J} Saisonsalat mit Putenbruststreifen, Bratkartoffeln & zwei Spiegeleiern	16,00
Bauernsalat ^{C, G, J} Saisonsalat mit gebratenem Gemüse, Schafskäse, Zwiebeln & Oliven	14,10	Caprino ^{A1, A2, C, E, H2, J} In Rosmarin-Honig marinierter Ziegenkäse auf Schwarzbrot, dazu Saisonsalat mit Karamellisierten Nüssen	15,90

Folienkartoffeln

Classico ^{C, D, J} Saisonsalat mit Hausdressing & Kräuterquark	10,30	Salmone ^{C, D, G, J} Saisonsalat mit Hausdressing, Räucherlachs & Kräuterquark	15,70
Tacchino e Funghi ^{C, G, J} Saisonsalat mit Hausdressing, Putenstreifen, Champignons & Kräuterquark	14,30		

Bowl

mit Sesamdressing

Vegetaria ^{G, H4} Bulgur, Avocado, Champignons, Cherrytomaten, Paprika, Humus, Kichererbsen, Gurken, Rote Bete, Ziegenkäse, Cashewkerne & Kräuterquark	15,90	Salmone ^{D, G, H4} Bulgur, Avocado, geräucherter Lachs, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat, Paprika, Rote Bete, Kräuterquark & Cashewkerne	19,80
---	-------	---	-------

Nudeln

Spaghetti Aglio Olio e Rucola ^{A1,A2} VEGAN mit Knoblauch, Olivenöl, frischem Chili & Rucola	11,10
Spaghetti Bolognese ^{3,4,A1,A2,C,G} mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce - mit geriebenem Parmesankäse	12,00
Spaghetti Carbonara ^{A1,C,G} mit Eigelb, Speck, Parmesankäse & Sahne	12,00
Hausgemachte Lasagne ^{A1,G} mit Rinderhackfleisch - überbacken mit Mozzarella	12,90
Penne Arrabbiata ^{A1,I} VEGAN mit Tomatensauce, Knoblauch & scharfer Peperoni	11,20
Penne Chiara ^{A1,G,I} mit Putenbrust, Zucchini, Paprika, Schafskäse in Tomaten-Sahnesauce	14,00
Tagliatelle Boscaiola ^{A1,C,G} mit Rindfleischstreifen und frischer Paprika in Rahmsauce	16,30
Tagliatelle al pesto ^{A1,H.div.} Bandnudeln in hausgemachtem Rucola-Nuss-Pesto, dazu Spinat & mit Honig karamellisierter Thymian-Ziegenkäse	16,30
Tagliatelle Milan ^{A1,B,C,G} Bandnudeln mit Scampi, Broccoli & geröstetem Knoblauch in Curry-Sahnesauce	16,10
Tagliatelle Fabio ^{A1,B,G,I} Bandnudeln mit Scampi, Rucola, geröstetem Knoblauch & Chili in Olivenöl angebraten & in Tomatensauce geschwenkt - mit Parmesankäse	16,10
Tagliatelle Salmone e Spinaci ^{A1,C,D,G,I} Bandnudeln mit Lachsfiletwürfeln, Spinat & geröstetem Knoblauch in Tomaten-Rahmsauce	17,10
Penne al forno ^{A1,G,I} mit mediterranem Gemüse in Tomaten-Sahnesauce - überbacken mit Mozzarella	15,30
Penne Natura ^{A1, F, N} VEGAN mit Knoblauch, Olivenöl, Brokkoli (wahlweise Chili) & veganes Erbsengeschnitzeltes	14,50

Extra Beilagen: Portion Pute 3,90 / Portion Ziegenkäse 4,10 / Portion Scampis 5,20 / Portion gebratener Lachs 5,20
Tagliatelle anstatt Penne/Spaghetti kosten 2,00€ Aufpreis.
Alle Pasta-Gerichte können auch mit Mozzarella überbacken werden zum Aufpreis von 2,50€

Pizza

alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Mozzarella & Oregano zubereitet

Margherita ^{A1,G} mit Tomatensauce & Mozzarella	8,90
Funghi ^{A1,G} mit frischen Champignons	10,10
Prosciutto ^{3,4,A1,G} mit gekochtem Schinken	10,40
Salami ^{3,4,A1,G} mit Salami	11,20
Pugliese ^{A1,D,G} mit Sardellen & Oliven	11,20
Vegetaria ^{A1,G} mit frischem Gemüse	11,20
Tonno ^{A1,B,G} mit Thunfisch & Zwiebeln	12,60
Genovese (ohne Tomatensauce) ^{A1,G} mit Blattspinat, frischen Tomaten, Pesto & Mozzarella	13,00
Quattro Stagioni ^{3,4,A1,G} mit frischen Champignons, gekochtem Schinken, Paprika & Oliven	12,90
Calzone ^{3,4,A1,G} mit frischen Champignons & gekochtem Schinken	13,00
Schäng ^{3,4,A1,G} mit Schafskäse, Paprika & scharfer Salami	13,10
Rucola ^{3,4,A1,G} mit Rucola, Parmaschinken & gehobeltem Parmesankäse	14,60

Extra Beilagen

Champignons / gekochter Schinken/

Salami / Oliven / Spinat / Zwiebeln /

Chili / Paprika / Rucola / Tomate je 1,90

Parmaschinken

Schafskäse

Mozzarella ^G je 2,40

Ziegenkäse

Lachs

je 3,00

Fleischgerichte

Chicken Tikka Masala marinierte & gegrillte Hähnchenbrust in Masalasauce, dazu Basmati-Reis	19,00
Piccata di Tacchino ^{C,J} gegrilltes Putensteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites & kleinem Salat	17,50
Piccata Milanese ^{A1,C,J} paniertes Kalbsschnitzel an Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, dazu ein kleiner Salat	20,50
Schnitzel „Jäger Art“ ^{A1,C,G} mit Putenfleisch, Pommes Frites & Champignon-Rahmsauce	17,50
Schnitzel „Sumatra Art“ ^{A1,C,G} mit Putenfleisch, Pommes Frites & Pfeffer-Rahmsauce	17,50
Saltimbocca alla Romana ^{3,4,13,A1,C,G,N} Kalbrückenscheiben mit Parmaschinken & Salbei in Weißweinsauce an Tagliatelle in Salbei-Butter	20,90
Burger Spitz ^{A1,C,G} 200gr. Homestyle Angus Burger, Bacon, Cheddarkäse, Tomate, Gewürzgurken, Zwiebeln, hausgemachte Burgersauce & Pommes Frites	15,70
Chicken Burger ^{A1,C,G} Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Cheddarkäse, Tomate, Zwiebeln Gewürzgurken, hausgemachte Burgersauce & Pommes Frites	15,70

Extra Beilagen					
Portion Pommes Frites	4,10	Portion Bratkartoffeln	5,00	Portion Sauce	2,70
Portion Süßkartoffel-Pommes	6,50	Ofenkartoffel mit Kräuterquark	5,00	Beilagensalat	4,50
Portion Gemüse	5,50				

Kinder

NUR für unsere kleinen Spitz-Gäste bis 10Jahre

Speisen

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	4,60
Pizza ^{A1,G} 2 Beilagen nach Wahl	5,80
Paniertes Kalbsschnitzel ^{A1,C,G} mit Pommes Frites	9,30
Spaghetti oder Penne ^{A1,G,I} Sauce nach Wahl - Tomaten-Bolognese-Sauce - Käse-Sahne-Sauce	5,80

Getränke

Soft	0,2l	2,00
Saftschorle	0,2l	1,80
Tafelwasser	0,2l	1,20
Softgetränke	0,2l	1,80

Desserts

3 Kugeln Eis ^{E,G} Schoko-, Vanille- & Erdbeereis	4,60
Tiramisu „hausgemacht“ ^{1,A1, C, G} mit Alkohol (Amaretto)	7,90
Kaiserschmarrn ^{A1,A3,C,G} mit einer Kugel Vanilleeis & heißen Kirschen	11,00
Hot Brownie ^{A1,E,G} mit einer Kugel Vanilleeis	8,10
Tartufo Classico ^{G,H1} Halbgefrorenes Schokoladeneis mit einem Kern Aus Zabaionecreme, bedeckt mit Kakao	7,40
Kaffee-Kuchen-Angebot ^{G,H1} - 1 Stück Kuchen ^{A1} - 1 Stück Kuchen dazu eine Tasse Kaffee oder Cappuccino oder Tee ^{1,16,A1}	4,30 6,80

Extra Sahne^G +0,60€

Saisonales

„Im Sommer“

Eiskaffee ^{1,G}	0,4l	7,50
Eisschokolade ^G	0,4l	7,50
Erdbeerbecher ^G		7,50
Vanilleeis, frische Erdbeeren, Erdbeersauce & Sahne		

„Im Winter“

Glühwein ^N		4,50
Glühwein ^N		5,50
- Amaretto		
- Kirsche		
Tee all'arancia con cannella ^N		5,90
Heißer Tee mit frisch gepresstem Orangensaft, Honig, Sternanis & Zimstange		
Waffeln (bis 19Uhr) ^{A1,E,G}		
- mit Puderzucker ^{A1,E,G}		6,90
- mit Nutella ^{A1,E,F,G,H2}		7,90
- mit Vanilleeis & heißen Kirschen ^{A1,E,G}		9,20

Säfte & Schorlen

Ananassaft, Mangonektar, Apfelsaft (naturtrüb),
 Orangensaft, Grapefruitsaft, Johannisbeernektar,
 Rhabarbernektar, Maracujanektar, Cranberrynektar,
 Kirschnektar, Bananennektar, Kiba (Kirsche & Banane)

Soft/Nektar	0,3l	3,70	Orangensaft frisch gepresst	0,2l	4,50
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,3l	3,10			

Softdrinks

Coca-Cola ^{1,2,}	0,3l	3,50	Eistee Spitz „hausgemacht“	0,4l	5,50
Coca-Cola Light ^{1,2,3,5,6,9,17}	0,3l	3,50	Waldfrüchte-Tee, Johannisbeersirup, Ingwer, Limettensaft & frische Minze		
Coca-Cola Zero ^{1,2,3,4,6}	0,2l	2,90	Eistee Zitrone od. Pfirsich	0,4l	3,90
Sprite ^{4,9}	0,3l	3,50	mit frischer Minze +0,70€		
Fanta ^{4,7,9}	0,3l	3,50	Eistee JouJou	0,4l	4,90
Diesel ^{1,2,4,7,9}	0,3l	3,50	mit Zitronen-Eistee, frischer Minze & Holundersirup		
Tafelwasser	0,3l	2,50	Red Bull Energy Drink ^{1,2,3,8,17}	0,25l	4,10
Tafelwasser (Flasche)	0,7l	5,00	Orangina ²	0,25l	3,30
Acqua Panna	0,25l	3,10	Original oder Rouge		
	0,75l	7,00	Bionade	0,33l	3,50
San Pellegrino	0,25l	3,10	Holunder		
	0,75l	7,00	Schweppes ^{1,2,7,9,13}	0,2l	3,30
Krombacher Fassbrause ^{3,17,A3}	0,33l	3,50	Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		
Zitrone			Thomas Henry ^{9,13,17}	0,2l	4,00
			Tonic Water		
			Tafelwasser	0,4l	4,70
			mit frischer Minze & frischem Zitronensaft		

Limonaden

Lolo	0,4l	5,70	Zitronen-Minze	0,4l	5,70
Ingwersirup, frischer Zitronensaft, Apfelsaft, frische Minze, Limettenscheiben & Soda			Frisher Zitronensaft, frische Minze, Limette, Rohrzuckersirup & Soda		
Lavendel	0,4l	5,70	Holunder-Minze	0,4l	5,70
Lavendelsirup, frischer Zitronensaft, frische Minze, Limettenscheiben & Soda			Holundersirup, frischer Zitronensaft, frische Minze, Limettenscheiben & Soda		
Maracuja	0,4l	5,70	Pompeimo	0,4l	5,70
Maracujasaft, frische Minze, frischer Limettensaft, Limettenscheiben, Rohrzuckersirup & Soda			Kühler Sommer-Mix aus Grapefruitsaft, Limette, Tonic Water, Zuckersirup & frischer Minze		
Ribes	0,4l	5,70	Adriana	0,4l	5,70
Johannisbeersirup, frischer Zitronensaft, frische Minze, Limettenscheiben & Soda			Brombeersirup, frischer Zitronensaft, Ingwersirup, Limettenscheiben, frische Minze & Soda		

Heiße Getränke

Espresso ¹	2,30	Heiße Zitrone	3,20
Espresso Doppio ¹	3,90	mit frisch gepresstem Zitronensaft	
Espresso Macchiato ^{1,G}	2,50	Tee	3,00
Espresso Doppio Macchiato ^{1,G}	3,90	Darjeeling, Früchte, Pfefferminze, Grüner Tee, Ingwer-Zitrone, Chai, Kamille, Rooibos, Rooibos-Vanille	
Kaffee ¹	2,70	Frischer Pfefferminz-Tee	3,50
Kaffee Doppio ¹	4,40	Frischer Ingwer-Zitronen-Minz-Tee	5,00
Kaffee Mocca ^{1,G}	3,00	Milch ^G	2,90
Cappuccino ^{1,G}	3,00	warm oder kalt	
Cappuccino Doppio ^{1,G}	4,10	Schokolade ^G	3,50
Cappuccino ^{1,G} mit Sahne	3,30	Warm oder kalt - mit Milch zubereitet	
Milchkaffee ^{1,G}	3,70	Schokolade ^G	3,90
Latte Macchiato ^{1,G}	3,70	mit Sahne - mit Milch zubereitet	
Latte Macchiato - flavored ^{1,G} Karamell, Nuss, Mandel, Schokolade, Minze, Pistazie, Chai, Vanille, Kokos, Amaretto, Zimt, weiße Schokolade	4,50	Mit Alkohol	
Ginseng Espresso ³ Espresso aus Ginsengwurzel (gesüßt)	2,80	Cappuccino ^{1,G} mit Baileys	4,50
Ginseng Cappuccino ³ Cappuccino aus Ginsengwurzel (gesüßt)	3,50	Latte Macchiato ^{1,2,G} mit Baileys	5,00
		Schokolade ^{1,2,G} - Amaretto - Baileys	5,00
		Irish Coffee ^{1,2,G} mit Kaffee, Tullamore Dew, braunem Zucker & Sahne	6,50

Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch koffein- od. laktosefrei
 doubleshot +1,00€ / Minze od. Honig +0,90€ / Hafermilch +0,90€

Bier vom Fass

Sion Kölsch ^{A1,A3}	0,25l 2,90	Radler ^{A3}	0,25l 2,90
	0,4l 4,30	Pils & Sprite	0,4l 4,30
Krombacher Pils ^{A3}	0,25l 2,90	Kölsch-Cola ^{1,2,A1}	0,25l 2,90
	0,4l 4,30		0,4l 4,30
Schuss ^{1,2,A3}	0,25l 2,90	Andechs ^{A3}	0,5l 5,00
Kölsch & Malzbier	0,4l 4,30	Krombacher Weizen ^{A3}	0,5l 5,00
Alster ^{4,7,9,A3}	0,25l 2,90	Bananenweizen ^{A1,A3}	0,5l 5,00
Pils & Fanta	0,4l 4,30		

Bier aus der Flasche

Heineken ^{A3}	0,25l 3,50	Augustiner ^{A3}	0,5l 5,10
		Hell	
Corona Extra ^{9,A3}	0,33l 4,00	Schneider Weisse ^{A1,A3}	0,5l 5,00
Mexico's number one beer		Mein Original - TAP7	
Desperados ²	0,33l 4,50	Schneider Weisse ^{A1,A3}	0,5l 5,00
Tequila flavored beer		Mein Kristall - TAP2	
Vitamalz ^{A1}	0,33l 3,30	Schneider Weisse ^{A1,A3}	0,5l 5,00
Krombacher Pils ^{A1}	0,33l 3,50	Mein Alkoholfrei - TAP3	
Alkoholfrei			

Weißweine

GRAUBURGUNDER QBA ^N

Markus Pfaffmann / Pfalz / 12,5% Vol.

100% Grauburgunder, trocken

In der Nase Haselnuss, Kräuter und etwas Kernobstfrucht im Hintergrund. Klar und feinsaftig.

- Passt zu Fisch, Krustentieren, Lamm & Pasta -

Gl. 0,2l 7,00

Fl. 0,75l 24,00

WEISSBURGUNDER QBA ^N

Dr.Köhler / Rheinhessen / 12,5% Vol.

100% Weissburgunder, trocken

Kühle Nase mit Kernobstfrucht & reifer gelblicher Zitrusfrucht. Verfügt über eine angenehme Mineralität. Feinsaftig mit leichter Extrasüße.

- Passt zu Fisch & geräuchertem Fleisch -

Gl. 0,2l 7,50

Fl. 0,75l 29,00

LEIWEINER RIESLING QBA ^N

Josef Rosch / Mosel / 11,5% Vol.

100% Riesling, trocken

Lebendig frisch mit feinem Körper. Wird am Gaumen immer intensiver. Gute Balance mit langem und zitrusfruchtigem Abgang.

- Passt zu Schweinefleisch & scharfen Speisen -

Gl. 0,2l 7,50

Fl. 0,75l 29,00

VELENOSI CHARDONNAY IGT ^N

Velenosi - Terre di Chieti / Abruzzen / 12,5% Vol.

100% Chardonnay, trocken

Sein klares Fruchtbouquet erinnert an Pfirsich, Ananas und Akazien. Leicht präsenste Säure.

- Passt zu Fisch, Geflügel & sommerlichen Salaten -

Gl. 0,2l 7,00

Fl. 0,75l 24,00

SAUVIGNON BLANC ^N

Markus Pfaffmann / Pfalz / 12,5% Vol.

100% Sauvignon Blanc, trocken

Vielschichtiges Aromenbild. Schönes Spiel aus Stachelbeere, Pfirsich, Holunderblüte, Kräutern, Cassis, Litschi & Kokos. Feinwürzig am Gaumen.

- Passt zu Fisch, Spargel & Gemüse -

Gl. 0,2l 7,00

Fl. 0,75l 24,00

DEI FRATI LUGANA ^N

Cà dei Frati / Lombardei / 13,0% Vol.

100% Turbiana, trocken

Zeichnet sich durch seine fruchtigen Noten und einem Hauch von Mandelblüte aus. Wirkt sehr kraftvoll und weich zugleich. Seine Komplexität macht ihn zu einem Aushängeschild seiner Region.

- Passt zu magerem Fleisch, Pizza & Pasta -

Gl. 0,2l 9,00

Fl. 0,75l 34,00

Roséwein

SANTA DIGNA ROSÉ ^N

Torres / Central Valley / 13,5% Vol.

100% Cabernet Sauvignon, trocken

Verführerisches Bouquet von duftigen Erdbeeren & saftig gereiften Pflaumen. Durch den Mix aus Obstaromen hinterlässt dieser Rosé einen kraftvollen & fruchtigen Geschmack am Gaumen

- Passt zu gegrilltem Fleisch, Salaten & Pasta -

Gl. 0,2l 7,50

Fl. 0,75l 26,00

VELENOSI ROSÉ IGT ^N

Velenosi / Italien / 13,5% Vol.

100% Montepulciano, trocken

Ein frischer Rosato mit blumigen Noten und einem ausgeprägten Duft von Johannisbeeren & Himbeeren Am Gaumen zeigt er eine intensive Mineralität.

- Passt zu Fisch & Salaten -

Gl. 0,2l 8,50

Fl. 0,75l 28,00

Rotweine

FARNESE PRIMITIVO IGP^N

Farnese - Terre di Chieti / Abruzzen / 13,5% Vol.
100% Primitivo

Beeindruckend würziger Duft. Am Gaumen satte Frucht von süßen, schwarzen Johannisbeeren und Süßkirschen.

- Passt zu Rindfleisch, Pasta, Geflügel & Lamm -

Gl. 0,2l 8,10

Fl. 0,75l 27,00

MONTES RESERVA^N

El Arcángel / Chile / 14,0% Vol.
85% Merlot, 15% Carménère

Im Duft dominieren dunkle Früchte sowie ein Hauch von süßer Würze. Am Gaumen zeigen sich Vanille & Karamell, vollendet durch ein rundes & gut ausbalanciertes Finale mit weichen Tanninen.

- Passt zu Rind- & Kalbsfleisch, sowie Lamm -

Gl. 0,2l 7,90

Fl. 0,75l 28,00

SANTA CHRISTINA IGP^N

Santa Christina / Italien / 13,0% Vol.
60% Sangiovese, Merlot, Cabernet, Syrah

Rubinroter Wein, der mit Aromen von Kirschen & reifen Beeren spielt. Sanfte Tannine & ein anhaltend fruchtiger Geschmack bilden ein unvergessliches Finale.

- Passt zu Rindfleisch, Lamm & Geflügel -

Gl. 0,2l 9,90

Fl. 0,75l 32,00

LAMBRUSCO DOC^N

Emilia Romagna / Italien / 9,0% Vol. (wird gekühlt serviert)
100% Lambrusco Grasparossa

Ein harmonisches Bouquet mit Kirscharomen, abgerundet durch eine milde Säure & eine feine Perlage. Feinfruchtiger & weicher Abgang.

- Passt zu Süßspeisen -

Gl. 0,2l 7,00

Fl. 0,75l 24,00

VELENOSI SOLESTÀ DOC^N

Velenosi / Italien / 14,0% Vol.
70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Intensives Rubinrot. Dunkle Beerenfrucht mit einer Note an Wildkräutern & Piment. Prachtvolle Frucht am Gaumen & dennoch weich & vollmundig.

- Passt zu Rindfleisch mit dunklen Saucen

Fl. 0,75l 36,00

Offene Weine

Rot		Weiß	
Rosso della casa ^N Italien - weich & elegant	0,2l 5,80	Bianco della casa ^N Italien - elegant & frisch	0,2l 5,80
Montepulciano ^N Italien - herzhaft & vollblumiges Aroma	0,2l 6,90	Pinot Grigio ^N Italien - vollmundiges, zartes & charakteristisches Bouquet	0,2l 6,90
Rosé			
Rosato ^N Italien - fruchtig & saftig	0,2l 5,80	Weinschorle ^N wahlweise mit anderen Weinen - Aufpreis +1,50€	0,2l 6,10

Prosecco & Champagner

Prosecco ^N	0,1l 5,40	Prosecco ^N	0,75l 28,00
Prosecco-Orangensaft ^N	0,1l 5,40	Champagner Taittinger ^N	0,75l 96,00

Special Aperitif

Aperol Spritz Aperol, Prosecco & Soda	0,2l 7,90	Campari Orange Campari mit Orangensaft	0,2l 7,90
Hugo ^N Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze & Soda	0,2l 7,90	Aperitivo Rosato ^{1,7,N} Ramazotti Aperitivo, Prosecco & Basilikum	0,2l 7,90
Black Hugo Prosecco, Cassis Likör, Limette, Minze & Soda	0,2l 7,90	Pimm's No.1 ^{2,13} Pimm's Likör, Ginger Ale & Orangenscheiben	0,2l 7,90
Make your own Spritz Aperol, Prosecco, Soda & ein Saft Ihrer Wahl	0,2l 8,90	Lillet Berry ^{1,7,13,N} Lillet & Schweppes Russian Wildberry	0,2l 7,90
Fruity Aperol Aperol, Minzweig, Zitronenscheibe & Schweppes Fruity Lemon Mint	0,2l 7,90	White Peach Rose Lillet Rosé, Limettenscheibe & Schweppes White Peach	0,2l 7,90
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Zitrone & Soda	0,2l 7,90	Sarti Spritz Sarti Rosa (Blutorange), Prosecco, Limettenscheiben & Soda	0,2l 7,90

Aperitif & Digestif

Bessen Jenever ^N	2cl 3,20	Malteserkreuz Aquavit	2cl 3,20
Jägermeister	2cl 3,20	Obstler	2cl 3,40
Ouzo	2cl 3,20	Pastis 51	2cl 4,60
Schwesterherz	2cl 3,20	Fernet-Branca	4cl 4,60
Ricard	4cl 5,90	Ziegler	2cl 4,10
Pernod ² mit Eiswasser	4cl 5,90	Birne oder Wald-Himbeergeist	

Aperitif & Digestif

Ramazzotti ²	4cl	4,80	Sandeman Medium Dry	5cl	4,80
Amaro di Averna	4cl	4,80	Baileys ^{2,G}	4cl	4,80
Campari ²	4cl	5,40	Licor 43 ²	4cl	4,80
Martini Bianco	5cl	4,50	Molinari Extra Sambuca	4cl	4,80
Martini Extra Dry	5cl	4,50	Grappa Nardini Riserva ²	2cl	4,50
Martini Rosso	5cl	4,50	Grappa Empfehlung		
Martini Rosato	5cl	4,50	La Trentina - Barrique ²	2cl	5,00

Longdrinks

alle Longdrinks mit 4cl Alkohol

Vodka & Orangensaft	0,3l	8,10	Jack Daniel's Whiskey ^{1,7,13,N} & Coca-Cola	0,3l	8,10
Vodka ^{9,13} & Bitter Lemon	0,3l	8,10	Malibu & Ananassaft	0,3l	8,10
Vodka & Maracujanektar	0,3l	8,10	Licor 43 ^{2,G} & Milch	0,3l	8,10
Vodka ^{1,2,3,8,17} & Red Bull	0,3l	8,10	Batida de Coco ^G & Sauerkirschsaft	0,3l	8,10
Jägermeister ^{1,2,3,8,17} & Red Bull	0,3l	8,10	Gordon's Gin ¹³ & Tonic Water	0,3l	8,10

Cognac

Hennessy V.S. ²	4cl 8,50	Hennessy Fine V.S.O.P. ²	4cl 9,90
Rémy Martin ² V.S.O.P.	4cl 8,50		

Gin

Tanqueray London	4cl 8,50	Malfy (Original, Zitrone, Grapefruit, Orange)	4cl 8,40
Beefeater 24	4cl 8,50	The London No.1	4cl 8,50
Bombay Sapphire	4cl 8,50	Gin Mare	4cl 9,00
Bombay Bramble	4cl 9,50	Monkey 47	4cl 9,00
The Botanist	4cl 9,00	Hendricks	4cl 9,00
Siegfried	4cl 9,00	Naked	4cl 9,50

Make your own „Gin & Tonic“ 11,50

Gin Ihrer Wahl + Thomas Henry Tonic Water 0,2l

Shooter

Orgasmus ^{2,G} Baileys, Molinari	4cl 5,10	Sourz ² Apple od. Red Berry od. Mango	4cl 4,30
B52 ^{2,G} Baileys, Kahlúa, Rum 73%	4cl 5,30	Mexikaner ²	4cl 5,10

Rum

Havanna Club ²
3 Jahre

4cl 5,90

Don Papa ²
7 Jahre

4cl 8,40

Havanna Club ²
7 Jahre

4cl 6,90

Ron Zacapa ²
XO Rum 40%

4cl 16,70

Ron Zacapa ²
23 Centenario Solera 40%

4cl 11,50

El Dorado Rum ²
15 Jahre

4cl 9,10

Vodka

Absolut Vodka

2cl 3,90

Absolut Vodka - flavored 2cl 4,70
Apeach, Citron, Peppar, Kurant,
Vanilla, Cranberry, Raspberri

Tequila

Silver

2cl 3,50

Gold

2cl 3,50

Whisk(e)y

USA

Bourbon (Straight)

Jim Beam White ^{1,2} 4cl 7,00
4 years - holziger Vanillegeschmack

Four Roses 4cl 7,00
5 years - weicher, frischer Obstgeschmack

Tennessee

Jack Daniel's Old No.7 ^{1,2} 4cl 7,00
2 years - süßlicher Eichengeschmack

Jack Daniel's Single Barrel 4cl 9,00
4 years - würzige Karamellnote

Irish

Tullamore Dew ^{1,2} 4cl 9,00
3 years - süßlich mild

Jameson ^{1,2} 4cl 8,00
5-7 years - lieblich mit holzigem Abgang

Scotch

Blended

Ballantines ^{1,2} 4cl 8,50
12 years - feine Rauchnote

Chivas Regal ^{1,2} 4cl 8,50
12 years - Eichen- & Lakritzgeschmack

Johnnie Walker Black Label 4cl 8,50
12 years - fruchtig & würzig

Single Malt

Glenfiddich ^{1,2} 4cl 10,50
12 years - fruchtig, frisch & zart

The Macallan ^{1,2} 4cl 13,00
12 years - stark, rund & feine Rauchnote

Laphroaig 4cl 10,00
10 years - rauchig & salzig

Lagavulin 4cl 13,00
16 years - komplex mit einer Rauchnote

The Glenlivet 4cl 10,00
12 years - frisch, zart & feine Vaillenote

Talisker 4cl 11,40
10 years - torfig mit eisiger Seenote

Glenmorangie Original 4cl 12,00
10 years - süßlich, fruchtig & komplex

Glenmorangie Lasanta 4cl 11,20
12 years - süß mit Cherrynote

Glenmorangie Nectar D'or 4cl 13,00
12 years - seidig, weich & schokoladig

Glenmorangie Q.R. 4cl 13,10
12 years - süße Milde & ein Hauch von Ingwer & Muskat

Cocktails

Täglich ab 17Uhr

Moderne Cocktails

Moscow Mule ¹⁷ 10,40
Vodka, Spicy Ginger,
Gurke & Limette

Womanizer 10,40
Vodka, Aperol, Zuckersirup,
Zitronen-, Maracuja- & Orangensaft

Hochprozentig

Long Island Iced Tea ^{1,2} 10,40
Vodka, weißer Rum, Cointreau, Tequila Blanco,
Gin, frischer Zitronensaft & Coca-Cola

Mai Tai ² 11,60
Weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy
frischer Zitronensaft, Ananassaft & Mandelsirup

Classics & Fancies

Cuba Libre ^{1,2} 8,90
Havanna Club Añejo 3 Años,
Cola & Limette

Sex On The Beach 8,90
Vodka, Pfirsichlikör, frischer Zitronensaft,
Orangensaft, Cranberrynektar & Grenadine

Hurricane ² 8,90
Brauner Rum, frischer Zitronensaft,
Maracujasaft & Zuckersirup

Cosmopolitan ² 8,90
Vodka, Cointreau
Limettensaft & Cranberrynektar

Tequila Sunrise ^{1,2} 8,90
Tequila Blanco, frischer Zitronensaft,
Orangensaft & Grenadine

Bahama Mama ² 8,90
Brauner Rum, Kokoslikör, Kaffeelikör,
Zitronensaft & Ananassaft

Espresso Martini ^{G, 1} 8,90
Vodka, Kahlua, Zuckersirup & Espresso

Sours

Melon Sour ¹⁷ 8,90
Melonenlikör, frischer Zitronensaft,
Orangensaft & Zuckersirup

Vodka Sour 8,90
Vodka, frischer Zitronensaft,
Orangensaft & Zuckersirup

Whiskey Sour 8,90
Bourbon, frischer Zitronensaft,
Orangensaft & Zuckersirup

Gin Sour 8,90
Gin, frischer Zitronensaft,
Orangensaft & Zuckersirup

Gin Basil Smash ² 8,90
Gin, Basilikumblätter, Orangensaft,
frischer Zitronensaft & Zuckersirup

Bramble (Twist) ² 8,90
Bombay Bramble Gin, frischer Zitronensaft,
Orangensaft & Zuckersirup

Cocktails

Taglich ab 17Uhr

Coladas

Pina Colada ^{2,G} 8,90

Weißer Rum, Ananassaft
Kokossirup & Sahne

Baileys Colada ^{2,G} 8,90

Weißer Rum, Baileys, Ananassaft
Kokossirup & Sahne

Solero ^{2,G} 8,90

Vodka, Licor 43, Maracujasaft,
Orangensaft, Vanillesirup & Sahne

Strawberry Colada ^{2,G} 8,90

Weißer Rum, Erdbeerpüree,
Kokossirup, Ananassaft & Sahne

Prince ^{2,G} 8,90

Tequila Blanco, Cachaça, Licor 43
Kokossirup, Maracujasaft & Sahne

Swimming Pool ^{2,G} 8,90

Weißer Rum, Vodka, Blue Curaçao,
Kokossirup, Ananassaft & Sahne

Spain ^{2,G} 8,90

Vodka, Licor 43, Maracujasaft,
Grenadine & Sahne

Caipirinha & Mojito

Caipirinha 7,80

Cachaça, Limetten,
& Rohrzucker

Mojito 7,80

Havana Club Añejo 3 Años, Limetten,
frische Minze & brauner Rohrzucker

Strawberrinha 7,80

Cachaça, Erdbeerpüree,
Limetten & brauner Rohrzucker

Margarita & Daiquiri

Classic Margarita 8,40

Tequila Blanco, Cointreau
& frischer Limettensaft

Frozen Strawberry Margarita 8,40

Tequila Blanco, Cointreau,
Erdbeerpüree & frischer Limettensaft

Frozen Strawberry Daiquiri 8,40

Weißer Rum, Erdbeerpüree
& frischer Limettensaft

Alkoholfrei

Mosquito ¹⁷ 7,40

Limetten, frische Minze
brauner Rohrzucker & Tonic Water

Ipanema ² 7,40

Limetten, brauner Rohrzucker
Maracujasaft & Ginger Ale

Coconut Kiss ^{2,13,G} 7,40

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup,
Sahne & Grenadine

Virgin Solero ^{2,G} 7,40

Maracujasaft, Orangensaft
Vanillesirup & Sahne

Sportsman ^{2,13} 7,40

Orangensaft, Ananassaft,
Mangonektar & frischer Zitronensaft

Strawberry Virgin Colada ^G 7,40

Ananassaft, Erdbeerpüree,
Kokossirup & Sahne

Virgin Colada ^G 7,40

Ananassaft, Kokossirup & Sahne

Allergene & Zusatzstoffe

- A1 Weizen und Weizenerzeugnisse
- A2 Roggen und Roggenerzeugnisse
- A3 Gerste und Gersteerzeugnisse
- A4 Hafer und Hafererzeugnisse
- A5 Dinkel und Dinkelerzeugnisse
- A6 Kamut und Kamuterzeugnisse
- A7 Getreidehybridstämme und -Erz.
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse
- H1 Mandeln und Mandelerzeugnisse
- H2 Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

- H3 Walnüsse und Walnusserzeugnisse
- H4 Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse
- H5 Pecannüsse und Pecannusserzeugnisse
- H6 Paranüsse und Paranusserzeugnisse
- H7 Pistazien und Pistazienerzeugnisse
- H8 Macadamianüsse und Macadamianusserzeugnisse
- H9 Queenslandnüsse und Queenslandnusserzeugnisse
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesam und Sesamerzeugnisse
- L Lupinen und Lupinenzeugnisse
- M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- N Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Süßungsmittel
- 4 mit Konservierungsstoff
- 5 Brennwert 100ml=1,1 KJ (=0,26 kcal)
- 6 enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 gefärbt mit Beta-Carotin
- 8 mit Taurin
- 9 mit Antioxidationsmittel

- 10 mit Geschmacksverstärker
- 11 geschwefelt
- 12 geschwärzt
- 13 chininhaltig
- 14 gewachst
- 15 mit Phosphat
- 16 mit Milcheiweiß
- 17 mit Säuerungsmittel