



# *pizzeria* **SAN REMO**

Die Herstellung einer Pizza oder Pasta ist recht einfach – man nehme Wasser, Mehl, Hefe und Salz. Der Unterschied jedoch liegt in den Feinheiten! Wir, als Kiels älteste Pizzeria, haben unsere Rezepte seit 1974 stets verfeinert und optimiert. Dadurch können wir unsere Gäste täglich mit der besten Pizza und Pasta verwöhnen.

Qualität liegt uns sehr am Herzen! Deshalb verwenden wir für unseren Pizza- als auch Pastateig **Semola** (Hartweizengries), welchen wir direkt aus der wunderschönen Stadt Parma in Norditalien beziehen.

Die Zubereitung unseres Pizzateigs sowie unserer Spaghetti ist vegan, für unsere anderen Pastasorten verwenden wir Eier.

Natürlich packen wir auch eine ordentliche Portion **Amore** mit hinein.

Wir wünschen Ihnen ein tolles Geschmackserlebnis hier bei uns mit frischen Produkten und schönem Ambiente.

Ihr San Remo Team

*Eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie  
sehr gerne auf Anfrage von unserem Servicepersonal.*



## Unsere Angebote zum Probieren



### Italienisches Pizza-Roulette

**jeden Dienstag ab 17 Uhr für 12,50 €**

Genießen Sie unser Pizzaroulette mit original italienischen kleinen handgemachten Pizzen aus dem Schamottesteinofen und essen Sie so viele Pizzen wie Sie mögen - Jede Runde bietet ein neues Geschmackserlebnis – die perfekte Gelegenheit zum Probieren und Schlemmen.

### Italienisches Pasta-Roulette

**jeden Mittwoch ab 17 Uhr für 12,50 €**

Jeden Mittwoch bieten wir unser Pasta-Roulette mit verschiedenen hausgemachten Pasta-Kreationen unseres italienischen Küchenchefs an. Auch hier können Sie jede Runde ein neues Gericht probieren – so viele Runden wie Sie mögen. Selbstverständlich können Sie ganz nach Geschmack auch eine Runde auslassen und mit einer neuen Runde, die Ihnen zusagt, weiter machen.

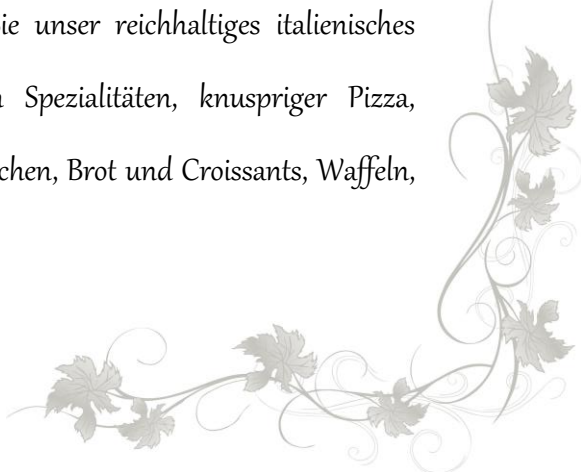
Unsere Pasta bereiten wir in unserer Pastamanufaktur täglich frisch für Sie vor.

Unsere Maccheroni und Pasta San Remo werden mit Ei produziert, unsere Spaghetti ohne Ei (vegan).


### Italienischer Sonntagsbrunch

**Sonntags 10:00-14:30 Uhr für 17,50 €**


Starten Sie entspannt in den Sonntag und genießen Sie unser reichhaltiges italienisches Brunch-Buffer mit verschiedenen warmen und kalten Spezialitäten, knuspriger Pizza, Antipasti, Aufschnitt- und Käseplatte, frischem Obst, Brötchen, Brot und Croissants, Waffeln, Schokobrunnen, Kaffee satt und vielem mehr.



## Etwas Spritziges vorweg



<b>Aperol Spritz</b> Aperol mit Prosecco und einem Schuss Soda	4,80 €
<b>RhaSecco</b> Prosecco mit einem Schuss Rhabarbersaft	4,50 €
<b>Trauben Spritz</b> Der Süße – Prosecco mit einem Schuss Traubensaft	4,50 €
<b>Kirsch Spritz</b> Der Fruchtige – Prosecco mit einem Schuss Kirschsft	4,50 €
<b>Aperol Orange</b> Aperol mit Orangensaft	4,50 €
<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup> Campari Grana mit Orangensaft	4,50 €



# Vorspeisen



<b>Bruschetta</b>	4,70 €
Hausgemachtes Ciabatta, geröstete Scheiben mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Olivenöl, Knoblauch, gehobeltem Parmesan	
<b>Bruschetta Mix della casa</b>	<b>klein</b> 4,70 €
Hausgemachtes Ciabatta, geröstete Scheiben mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, gehobeltem Parmesan, Rucola, toskanischer Salami, Parmaschinken	
	<b>groß</b> 9,30 €
<b>Mozzarella Caprese</b>	7,90 €
Frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	
<b>Pizzabrot Focaccia</b>	4,20 €
Pizzabrot mit Oregano und Olivenöl	
<i>Probieren Sie dazu unsere hausgemachte Salsa Verde (Knoblauchpesto) für</i>	
	1,80 €
<b>Antipasti della casa San Remo</b>	8,90 €
mit einer Auswahl an Gemüse, Käse, toskanischer Salami, Parmaschinken	
<b>Antipasti della casa Vegetaria</b>	8,90 €
gemischte vegetarische Zusammenstellung unserer hausgemachten Antipasti	
<b>Carpaccio</b>	10,90 €
Zarte Rindfleischscheiben mit frischem Rucola, gehobeltem Parmesan, frischen Champignons und Zitronen-Olivenöl	
<b>Minestrone</b>	4,90 €
Italienische Gemüsesuppe mit Maccheroni	
<b>Tomatensuppe</b>	4,50 €
Italienische Tomatensuppe mit leichter Crème und frischem Basilikum	




# Salate



<b>Insalata Pomodori</b>	<b>4,90 €</b>
Tomatensalat mit Oliven, Knoblauch und frischem Basilikum	
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>3,90 €</b>
Knackige Salate der Saison mit Paprika, frischen Tomaten, Gurkenscheiben und roten Zwiebeln	
<b>Insalata Nizza</b>	<b>9,90 €</b>
Thunfisch, Oliven, gekochtes Ei, Paprika, Tomaten, Gurkenscheiben und rote Zwiebeln auf knackigen Salaten der Saison	
<b>Hirtensalat</b>	<b>9,90 €</b>
Schafskäse, getrocknete Tomaten, Artischocken, Peperoni, Paprika, Tomaten, Gurkenscheiben und rote Zwiebeln auf knackigen Salaten der Saison	
<b>Insalata Parma</b>	<b>9,90 €</b>
Parmaschinken, Parmesan und Kirschtomaten auf knackigen Salaten der Saison mit Paprika, Gurkenscheiben und roten Zwiebeln	
<b>Insalata della Casa (nach Art des Hauses)</b>	<b>10,30 €</b>
Hähnchenstreifen, geröstete Mandeln, getrocknete Tomaten, Oliven, Paprika, frische Tomaten, Gurkenscheiben und rote Zwiebeln auf knackigen Salaten der Saison	
<b>Insalata con Manzo (mit Rindfleischstreifen)</b>	<b>11,90 €</b>
Rindfleischstreifen und rosa Pfefferkörner zart gebraten auf frischen Paprika, Tomaten, Gurkenscheiben, roten Zwiebeln und knackigen Salaten der Saison	
<b>Insalata Gambas</b>	<b>12,50 €</b>
Gambas, Knoblauch und hausgemachtes Pesto auf frischen Paprika, Tomaten, Gurkenscheiben, roten Zwiebeln und knackigen Salaten der Saison	

## Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Dressings:

Italian	– milder Essig und Olivenöl, mit feingehackten Kräutern und Zwiebeln
Balsamico	– feiner Balsamico-Essig und Olivenöl, mild gewürzt
Kräuter-Knoblauch	– Crèmedressing mit leichter Knoblauchnote






Genießen Sie frische Pizza aus dem Schamottstein-Ofen  
& hausgemachte Pasta in gemütlicher Atmosphäre.

## Pizza

Alle Pizzen werden mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella belegt.  
Auf Wunsch kann jede Pizza auch als Pizza Bianca serviert werden.

### **Pizza Vegetaria:**

<b>Pizza Margherita</b> mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum	6,90 €
<b>Pizza Funghi</b> mit frischen Champignons	7,90 €
<b>Pizza Bruschetta</b> mit frischen Tomaten, Basilikum und Rucola	9,50 €
<b>Pizza Vegetaria</b> mit mediterranem knackigen Gemüse, hausgemachtem Pesto und gehobeltem Parmesan	10,50 €
<b>Pizza Gorgonzola</b> mit Blattspinat, Gorgonzola und Kirschtomaten	10,50 €
<b>Pizza con Carne:</b>	
<b>Pizza Prosciutto</b> mit gekochtem Schinken <sup>2,6</sup>	8,90 €
<b>Pizza Hawaii</b> mit gekochtem Schinken <sup>2,6</sup> und Ananas	9,50 €
<b>Pizza Salami</b> mit Salami	8,90 €
<b>Pizza Diavolo</b> mit scharfer toskanischer Salami „Salciccia“ <sup>2,6</sup>	10,90 €
<b>Pizza Capricciosa</b> mit Salami <sup>2,6</sup> , Kochschinken <sup>2,6</sup> , frischen Champignons, Zwiebeln, Paprikastreifen und Oliven	10,50 €
<b>Pizza Mexicana</b> mit Hackfleisch, Mais, Paprika, Chili, Tomatensoße und Mozzarella	9,90 €
<b>Pizza Paradiso</b> mit Salami <sup>2,6</sup> , Kochschinken <sup>2,6</sup> , Schafskäse, milden Peperoni und Oliven	10,70 €






<b>Pizza Quattro Stagioni</b> mit Kochschinken <sup>2,6</sup> , frischen Champignons, Artischocken und Salami <sup>2,6</sup>	<b>10,70 €</b>
<b>Pizza Pollo e Pesto</b> mit Hähnchenbruststreifen, hausgemachtem Pesto, frischen Tomaten und Rucola	<b>10,90 €</b>
<b>Pizza Parma</b> mit luftgetrocknetem Schinken tipo Parma, Rucola und gehobeltem Parmesan	<b>11,50 €</b>
<b>Pizza Carpaccio</b> mit zarten Rindfleischscheiben, Rucola, gehobeltem Parmesan und Trüffelöl	<b>12,50 €</b>
<b>Pizza Hollandaise</b> mit Schinken, Brokkoli, Lauchzwiebeln, Sauce Hollandaise Tomatensoße und Mozzarella	<b>10,50 €</b>
<b>Calzone Classico</b> mit Schinken, Salami, Champignons, rote Zwiebeln, Tomatensoße und Mozzarella	<b>10,50 €</b>
<b><i>Pizza con Pesce:</i></b>	
<b>Pizza Tonno</b> mit Thunfisch und roten Zwiebeln	<b>9,80 €</b>
<b>Pizza Gambas</b> mit Gambas, Basilikum-Pesto, frischen Tomaten und Rucola	<b>12,50 €</b>

## Pizza Bianca

Jede Pizza Bianca wird mit Crème fraîche und Mozzarella belegt. Auf Wunsch auch als klassische Pizza mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella.

<b>Bianca Classico</b> mit Speck, roten Zwiebeln und Rucola	<b>8,90 €</b>
<b>Bianca con Spinaci e Feta</b> mit Blattspinat, roten Zwiebeln, Schafskäse und Kirschtomaten	<b>10,50 €</b>
<b>Bianca Pollo e Funghi</b> mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Lauchzwiebeln und gehobeltem Parmesan	<b>10,90 €</b>
<b>Bianca Parma</b> mit luftgetrocknetem Schinken tipo Parma, Rucola und gehobeltem Parmesan	<b>11,50 €</b>
<b>Bianca Helsinki</b> mit Räucherlachs und roten Zwiebeln	<b>12,90 €</b>



# Deine Lieblingspizza

Stellen Sie sich Ihre Pizza ganz nach Geschmack selber zusammen. Zu der Grundpizza mit Tomatensoße und Mozzarella oder Crème fraîche und Mozzarella wählen Sie Ihre Beläge einfach selber aus.

**Grundpizza 7,20 €**

**Für den kleinen Hunger bieten wir auf Wunsch auch gerne eine kleinere Pizza an.**  
(1€ Ermäßigung)

**Gerne können Sie Ihre Pizza nach Wunsch zu einem kleinen Aufpreis erweitern:**

## **Gemüse**

Blattspinat	1,20 €	Oliven	1,00 €
Ananas	1,20 €	Rote Zwiebeln	1,00 €
Champignons	1,20 €	Rucola	1,50 €
Paprika	1,20 €	Artischocken	1,50 €
Milde Peperoni	1,20 €	Mais	1,20 €
		Lauchzwiebeln	1,00 €

## **Fisch & Fleisch**

Salami <sup>2,6</sup>	1,50 €	Sardellen	1,90 €
Speck <sup>2,6</sup>	1,50 €	Schinken tipo Parma	2,30 €
Toskanische Salami <sup>2,6</sup>	2,50 €	Hähnchenbruststreifen	2,00 €
gekochter Schinken <sup>2,6</sup>	1,50 €	Räucherlachs	2,00 €
Thunfisch	1,50 €	Gambas	3,30 €

## **Käse & mehr**

Mozzarella	1,00 €	Pesto	0,80 €
Gehobelter Parmesan	1,50 €	Crème fraîche	0,80 €
Schafskäse	1,50 €	Spiegelei	1,00 €
Gorgonzola	1,50 €		



# Vegane Pizza



<b>Pizza Margherita</b> mit Tomatensoße, Basilikum und Pizzaschmelz	<b>8,40 €</b>
<b>Pizza Funghi</b> mit Tomatensoße, Champignons und Pizzaschmelz	<b>9,40 €</b>
<b>Pizza Bruschetta</b> mit frischen Tomaten, Basilikum, Rucola und Pizzaschmelz	<b>10,40 €</b>
<b>Pizza Prosciutto</b> mit Tomatensoße, Schinken (Ersatz)* und Pizzaschmelz	<b>12,10 €</b>
<b>Pizza Salami</b> mit Tomatensoße, Salami (Ersatz)* und Pizzaschmelz	<b>12,10 €</b>
<b>Pizza Mexicana</b> mit Tomatensoße, Hackfleisch (Ersatz)*, Mais, Paprika, Chili und Pizzaschmelz	<b>13,10 €</b>
<b>Pizza Hawaii</b> mit Tomatensoße, Schinken (Ersatz)*, Ananas und Pizzaschmelz	<b>11,40 €</b>
<b>Pizza Capricciosa</b> mit Tomatensoße, Salami (Ersatz)*, Schinken (Ersatz)*, Oliven, Champignons, Zwiebeln, Paprika und Pizzaschmelz	<b>13,10 €</b>
<b>Pizza Paradiso</b> mit Tomatensoße, Salami (Ersatz)*, Schinken (Ersatz)*, milder Peperoni, Oliven und Pizzaschmelz	<b>13,10 €</b>
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> mit Tomatensoße, Salami (Ersatz)*, Schinken (Ersatz)*, Champignons, Artischocken und Pizzaschmelz	<b>13,10 €</b>
<b>Pizza Pollo e Pesto</b> mit Tomatensoße, Hähnchen (Ersatz)*, hausgemachter Salsa Verde, Tomaten, Rucola und Pizzaschmelz	<b>13,90 €</b>

\* angepasste Preise aufgrund Fleischersatzes aus Seitan und Soja



# Pasta

Unsere hausgemachte Pasta produzieren unsere Köche täglich frisch.  
Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen wechselnden Pasta Sorten nach Angebot.

## **Vegetaria:**

**Napoli** 6,90 €  
mit Tomatensoße und frischem Basilikum

**Arrabiata** 7,90 €  
mit scharfer Tomatensoße, Chili, frischem Basilikum,  
Knoblauch und Parmesan

**Al Pesto** 8,50 €  
mit hausgemachtem Pesto, Sahne, gehobeltem Parmesan und Olivenöl  
*auf Wunsch auch gerne ohne Sahne*

**Gorgonzola** 9,20 €  
mit Gorgonzolasoße und in Honig karamellisierten Walnüssen

**Primavera** 9,20 €  
mit frischen Tomaten, Parmesan, Knoblauch, mildem Chili und Rucola

**Giardiniera** 10,90 €  
mit knackig gebratenem Marktgemüse, Rucola und rosa Pfeffer  
in einer leichten Tomaten-Sahnesoße

## **Pasta con carne:**

**Carbonara** 8,90 €  
mit italienischem Räucherspeck<sup>2,6</sup>, Eigelb und Parmesan  
in einer leichten Sahnesoße

**Bolognese** 8,90 €  
Tomatenhackfleischsoße mit frischen Basilikumblättern und Parmesan

**Pasta Pollo e Pesto** 10,50 €  
mit Hähnchenstreifen, hausgemachtem Pesto, Sahne und getrockneten Tomaten  
*auf Wunsch auch gerne ohne Sahne*

**Pasta alla Nebraska** 12,10 €  
mit Rindersteakstreifen in leichter Prosecco-Sahnesoße mit knackigem  
Marktgemüse

**Pasta al Tartufo** 12,90 €  
in Trüffel-Sahnesoße mit Rindersteakstreifen und Rucola

### ***Pasta con Pesce:***

#### **Pasta al Salmone**

mit frischem Lachs, Blattspinat und etwas Knoblauch  
in einer Weißwein-Sahnesoße

**12,90 €**

#### **Aglie e Olio con Gambas**

mit Knoblauch, hausgemachtem Pesto, Gambas und Kirschtomaten

**13,50 €**

### ***Pasta al Forno:***

#### **Lasagne Classico**

Lasagne-Blätter mit Hackfleischtomatensoße geschichtet, an Bechamelsoße  
und mit Käse überbacken

**10,80 €**

## ***Vegane Pasta***

#### **Arrabiata**

mit scharfer Tomatensoße, Chili, Basilikum und Knoblauch

**7,90 €**

#### **Primavera**

mit Tomaten, Knoblauch, mildem Chili und Rucola

**8,50 €**

#### **Bolognese**

mit Tomatensoße, Hackfleisch (Ersatz)\* und frischem Basilikum

**12,00 €**

\* angepasste Preise aufgrund Fleischersatzes aus Seitan und Soja

# Spezialitäten

## **Fleischgerichte (Carne) :**

**Tacchino al Gorgonzola** **14,50 €**  
Putensteak mit hausgemachter Gorgonzolasoße, serviert mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

**Piccata Milanese** **14,90 €**  
Schweinefiletmedaillons mit Ei, Petersilie und Parmesan paniert, auf hausgemachten Tomatenspaghetti

**Saltimbocca** **15,50 €**  
Schweinefiletmedaillons mit frischen Salbeiblättern und luftgetrocknetem Schinken tipo Parma in einer Weißweinsauce; serviert mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

**Mix di Carne** **16,90 €**  
Rindersteak, Schweinefilet und Putensteak auf mediterranem Gemüse, serviert mit Rosmarinkartoffeln und einer Soße nach Wahl

## **Fischgerichte (Pesce):**

**Mix di Pesce (Fischvariation vom Grill)** **15,90 €**  
Lachsfilet vom Grill, Fisch nach Tagesangebot und 2 Gambas, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Salsa Verde (Knoblauchpesto) und einem kleinen Salat

**Salmone al Limone** **16,80 €**  
Lachsfilet auf Blattspinat mit einer Weißweinsauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln.

**Gambas alla San Remo** **17,80 €**  
Gebratene Gambas (8 Stück) mit Knoblauch, Olivenöl und hausgemachtem Pesto, dazu servieren wir einen kleinen Salat und unser hausgebackenes Brot.

## **Soßen:**

...Salsa Verde (Knoblauchpesto) **1,80 €**  
...Gorgonzolasoße **2,80 €**  
...Pesto-Rahmsauce **2,80 €**  
...Pfefferrahmsauce **2,80 €**

## **Extra Beilagen:**

...Rosmarinkartoffeln **2,80 €**  
...mediterranes Gemüse **2,80 €**  
... kleiner gemischter Salat **2,80 €**

## Für unsere kleinen Gäste (für Kinder bis 12 Jahre)

### **Kinderpizza**

**Pizza Margherita** 3,80 €  
mit Tomatensoße und Käse

**Pizza Salami** 4,50 €  
mit Tomatensoße, Käse und milder Salami<sup>2,6</sup>

**Pizza Prosciutto** 4,50 €  
mit Tomatensoße, Käse und Schinken<sup>2,6</sup>

### **Kinderpasta**

Hausgemachte Pasta nach Wahl

**Pasta Napoli** 3,80 €  
mit milder Tomatensoße

**Pasta Bolognese** 4,50 €  
mit Hackfleisch-Tomatensoße

**Pasta Prosciutto** 4,50 €  
mit Schinken<sup>2,6</sup>-Sahnesoße

## Dessert

**hausgemachtes Tiramisu**, die italienische Spezialität in  
verschiedenen Varianten nach Angebot 5,50 €

**hausgemachtes Panna Cotta** nach Angebot 4,50 €

**Eiscreme** (Mövenpick, je Kugel Ihrer Wahl von unserer Eiskarte) 1,50 €

**mit Sahne** + 0,50 €

Weitere süße Verführungen finden Sie auf

unserer Angebotstafel und auf unserer Eiskarte.

# Getränke

## **Frisch vom Fass**

	0,3l	0,4l
<b>Bitburger Pils</b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Alsterwasser<sup>2,6</sup></b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,20 €</b>

## **Bier**

<b>Benediktiner Weizenbier</b> (naturtrüb) (0,5l)	<b>4,80 €</b>
<b>Bananenweizen</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Benediktiner Weizenbier</b> alkoholfrei (0,5 l)	<b>4,80 €</b>
<b>Bitburger Pils</b> alkoholfrei (0,33 l)	<b>3,20 €</b>
<b>Köstritzer</b> (0,33 l)	<b>3,20 €</b>

<b>Malzbier</b> alkoholfrei (0,33 l)	<b>2,90 €</b>
--------------------------------------	---------------

## **Mineralwasser**

	0,25l	0,5l	0,75l
<b>St. Michaelis</b>	<b>2,50 €</b>		<b>5,80 €</b>
<b>St. Michaelis naturell</b> (ohne Kohlensäure)	<b>2,50 €</b>		<b>5,80 €</b>
<b>Tafelwasser</b> (mit Kohlensäure)		<b>2,80 €</b>	

## **Säfte & Nektare**

	0,2l	0,4l
<b>Apfelsaft</b> (naturtrüb)	<b>2,50 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Kirsche</b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Banane</b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Rhabarber</b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Traubensaft</b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Kirsch-Banane</b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Maracuja</b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Alle Säfte auch als Schorle</b>	<b>2,30 €</b>	<b>4,20 €</b>

## **Softdrinks**

	0,3l	0,5l
<b>Coca Cola<sup>1,2,3</sup></b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Coca Cola light<sup>1,2,3,5</sup></b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Fanta<sup>1,2,6</sup></b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Sprite<sup>2,6</sup></b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Spezi<sup>1,2,3,6</sup></b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Squash Wasser</b>		<b>4,70 €</b>

<b>Bitter Lemon<sup>4</sup></b> (0,2l)	<b>2,90 €</b>
<b>Tonic Water<sup>4</sup></b> (0,2l)	<b>2,90 €</b>
<b>Ginger Ale<sup>1</sup></b> (0,2l)	<b>2,90 €</b>

## Aperitif

<b>Secco Orange</b> (0,1 l) Secco mit einem Schuss Orangensaft	<b>2,50 €</b>
<b>Secco Pur (Deutschland)</b> (0,1 l)	<b>2,70 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> (0,2 l) Aperol mit Secco und einem Schuss Soda	<b>4,90 €</b>
<b>Aperol Orange</b> (0,2 l) Aperol mit Orangensaft	<b>4,70 €</b>
<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup> (0,2 l) Campari Grana mit Orangensaft	<b>4,70 €</b>
<b>Martini Bianco oder Rosato</b>	<b>3,40 €</b>

## Longdrinks

mit 4cl Alkohol

<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Grenadine	<b>7,80 €</b>
<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonicwater	<b>7,80 €</b>
<b>Whiskey Cola</b> Ballentines Whiskey mit Cola	<b>7,80 €</b>
<b>Vodka Orange</b> Vodka mit Orangensaft	<b>7,80 €</b>

## Spirituosen

	2cl
<b>Limoncello</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Jubiläumsaquavit</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Fürst Bismark</b> (Korn)	<b>2,50 €</b>
<b>Schladerer</b> (Williams Christ)	<b>2,70 €</b>
<b>Grappa Cellini</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Grappa Barricata</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Helbing Kümmel</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Pernod</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Bacardi</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Tequila</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Vodka</b> (Absolut)	<b>2,50 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Amaretto</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Amaretto Mafioso</b>	<b>2,80 €</b>
Amaretto warm mit Sahne	

	4cl
<b>Ballentines</b> (Scotch Whiskey)	<b>5,80 €</b>
<b>Glenfiddich</b> (Scotch Whiskey)	<b>6,50 €</b>
<b>Jack Daniels Tennessee</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Havana Club</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Havana Club 7 años</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Baileys auf Eis</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Averna</b>	<b>4,50 €</b>

**Für eine spezielle Grappakarte sprechen Sie gern unser Personal an!**

# Warme Getränke



<b>Espresso</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Doppelter Cappuccino</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Tasse Filterkaffee</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Kinder Macchiato</b> (geschäumte Milch mit Kakaopulver)	<b>0,50 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne zzgl. 0,30 €	<b>3,00 €</b>
<b>Schokolade mit Baileys</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Amaretto Mafioso</b> (warmer Amaretto mit Sahnehaube)	<b>2,80 €</b>
<b>Teespezialitäten</b>	<b>2,50 €</b>
Earl Grey	
7 Kostbarkeiten Grüntee	
Vanille Rooibos	
Dschungelblüte Früchtetee	
Hamburger Kräutergarten	
Pfefferminze	
<b>mit Schuss zzgl.</b>	<b>1,50 €</b>

## Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 enthält Konservierungsstoffe
- 3 koffeinhaltig
- 4 chininhaltig
- 5 mit Süßungsmittel(n)
- 6 mit Antioxidationsmittel

1,2,6 enthalten in gekochtem Schinken, Salami





# Weinkarte

## **Spritziges**

### **Secco Frizzante**

ein fruchtiger und spritziger Secco  
aus italienischer Herkunft

0,1l	0,75l
<b>2,70 €</b>	<b>15,50 €</b>

## **Weißwein**

### **Unsere Hausweine**

#### **Chardonnay Villa Rocca** (trocken)

*aus Veneto (Italien)*

fruchtig, duftet nach tropischen Früchten,  
langanhaltend und rund

0,2l	0,5l
<b>5,20 €</b>	<b>11,80 €</b>

#### **Pinot Grigio Villa Rocca** (trocken)

*aus Veneto (Italien)*

beschwingte, elegante Note, säurearm  
mit fruchtigen und nussigen Nuancen

<b>5,20 €</b>	<b>11,80 €</b>
---------------	----------------

### **Flaschenweine**

#### **Rivana Riesling** (trocken)

*Deutschland/Baden-Kaiserstuhl*

Intensive Frucht von Apfel und Zitronenschale,  
belebend mit einem Hauch Säure und Kiwi-Note

0,2l	0,5l	0,75l
<b>5,50 €</b>	<b>13,50 €</b>	<b>19,90 €</b>

#### **Vermentino di Sardegna** (trocken)

*Italien/Sardinien*

Intensives Bouquet mit leichter Note von Mandel-  
Aroma, weich und angenehm nachhaltig

<b>5,90 €</b>	<b>14,70 €</b>	<b>21,90 €</b>
---------------	----------------	----------------

## **Roséwein**

#### **Sven Klundt Spätburgunder Weißherbst**

im Bouquet fruchtige süße Aromen der  
Erdbeere und Himbeere, Balance von  
Restsüße und Frische

0,2l	0,5l
<b>5,20 €</b>	<b>12,50 €</b>



## Rotwein

### Unsere Hausweine

<b>Lambrusco Amabile</b> (halbtrocken) <i>Emilia-Romagna (Italien)</i> leicht, spritzig und fruchtig	0,2l <b>4,90 €</b>	0,5l <b>11,50 €</b>
<b>Villa Rocca Merlot</b> (trocken) <i>Veneto (Italien)</i> füllige, üppige Frucht nach Kirschen mit dezentem Tanninstruktur und geringer Säure	<b>5,20 €</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Chianti</b> (trocken) <i>Weingut Melini, Borghi D`Elsa (Italien)</i> ein Premium-Chianti mit kräftigem Rubinrot und Aromen von Kirschen, Beeren und Gewürzen	<b>5,40 €</b>	<b>12,50 €</b>

### Flaschenweine

<b>Marchetti Rosso Conero</b> (trocken) <i>Italien</i> Aromenspiel, zeigt florale ebenso wie warm-holzige Noten, intensiv fruchtige Aromen, reifen Tanninen und langer Nachhall	0,2l <b>5,50 €</b>	0,5l <b>12,80 €</b>	0,75l <b>18,50 €</b>
<b>Doppio Passo Primitivo Salento</b> (trocken) <i>Cantine Volpi, Apulien-Salento (Italien)</i> mit opulenten Aromen, sanfter Tannine und einer feinen Fruchtsüße	<b>6,50 €</b>	<b>15,80 €</b>	<b>21,50 €</b>

### Weinschorlen

	0,2l
<b>Weißweinschorle</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Roséweinschorle</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Rotweinschorle</b>	<b>3,70 €</b>

