



VORSPEISEN

Bruschetta ^{A,G}  **9**

Geröstete Weißbrot Scheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan.
Auch vegan möglich.

Dreierlei Crèmes ^{A,C,H}  **9**

Pomodori Creme, Aioli und Oliventapenade.
Dazu servieren wir unser selbstgebackenes Weißbrot.

Vitello Tonnato ^{A,C,D} **15**

Rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
dazu Kapernäpfel und Kirschtomaten.
Dazu servieren wir unser selbst gebackenes Weißbrot.

Mediterrane Knoblauchgarnelen ^{A,B,L} **14.5**

Zubereitet mit reichlich Chilischoten, Knoblauch, Limette,
Olivenöl, Kirschtomaten und Thymian.
Dazu servieren wir unser selbst gebackenes Weißbrot.

UNSERE EMPFEHLUNG:

N8Platte ab zwei Personen ^{A,B,C,D,G,L} pro Person **14.5**

Bruschetta, Aioli, Anti - Pasti Gemüse, Knoblauchgarnelen,
Vitello Tonnato und unser selbstgebackenes Weißbrot zum Teilen.

SALATE

Salat Caprese ^{A,G}  **13.5**
Tomatensalat mit Burrata, Olivenöl und Basilikum.

Original „Caesar“ Salat ^{A,C,D,G}  **12.5**
Knackig frischer Romanasalat mit hausgemachtem Caesar Dressing, Knoblauch-Croûtons, Cherrytomaten und Parmesan.

UNSERE EMPFEHLUNG:

Salat Pastore ^{A,H}  **16.5**
Großer Blattsalat mit Balsamico Dressing und gratiniertem Chevre (gereifter Ziegenkäse), Kürbiskerne und Thymianhonig.

Mediterraner Salat Noce ^{A,H}  **14.5**
Großer Blattsalat mit Balsamico Dressing, scharf angebratenes Gemüse, geröstete Nüsse und Kichererbsen.

N8FIT Salat ^A **14.5**
Großer Blattsalat mit saisonalem Obst, Balsamico Dressing.

Kleiner Beilagensalat **5.5**

Großer Beilagensalat **11**

Zu den Salaten servieren wir unser selbstgebackenes Weißbrot.


So wird's noch leckerer:

wahlweise mit Hähnchenbruststreifen **+ 5.5**
mit Black Tiger Garnele pro Stück **+ 3.5**

PASTA UND RISOTTO

Spaghetti Carbonara ^{A,C,G} **15**
Kross angebratener Guanciale, Parmesan, Eigelb.

Pappardelle mit Paprika Pesto ^{A,E,H}  **12**
Geröstete Paprika, Cashewkerne, Olivenöl und Petersilie.

Strozzapretti Arabiatta ^A  **10**
Tomaten, Zwiebel, Chilischoten, Knoblauch,
Olivenöl und mediterrane Kräuter.

Strozzapretti Tonno ^{A,D} **12**
Thunfisch, Tomaten, Zwiebel, Chilischoten, Knoblauch,
Olivenöl und mediterrane Kräuter.

UNSERE EMPFEHLUNG:

Spaghetti Gambaretti ^{A,B,L} **19.5**
Garnelen, Zwiebeln, Olivenöl, Chili, Knoblauch,
Zitrone und Weißwein.

Papardelle Tartofu ^{A,G} **17.5**
Schwarzer Trüffel, Parmesansauce, Hähnchenstreifen.

Zitronen-Basilikum Risotto ^{H,G,L}  **12.5**
mit Ofentomaten und Parmesan.


Sepia-Pulpo Risotto ^{N,G,L} **18.5**
Pulpo, Parmesan, Limette.

So wird's noch leckerer:

wahlweise mit Hähnchenbruststreifen **+ 5.5**
mit Black Tiger Garnele pro Stück **+ 3.5**

PIZZA

Für unsere neue Pizza beziehen wir das Korn aus dem Wittelsbacherland und malen in der Benno Mühle Friedberg. Parmaschinken, Crudo und Salami sind von Via del Gusto. Bei allen Zutaten achten wir auf höchstmögliche Qualität, natürlicher Genuss ist uns wichtig.

Pizza Buffalo ^{A,G}  **13.5**

Tomatensauce, reichlich Büffelmozzarella, Basilikum.

Pizza Milano ^{A,G} **13.5**

Mailänder Salami, Mozzarella, Salsiccia piccante und Tomatensauce.

Pizza Prosciutto Cotto ^{A,G} **13.5**

italienischer Kochschinken, Mozzarella und Tomatensauce.

Pizza Quattro Formaggi ^{A,G} **15.5**

Emmentaler, Gorgonzola, Mozzarella, Provolone und Tomatensauce.

Pizza Macello ^{A,G} **16.5**

Egerlinge, Italienischer Kochschinken, Mailänder Salami, Mozzarella, Oliven, Peperoni und Tomatensauce.

Pizza Regina ^{A,G} **14.5**

Egerlinge, italienischer Kochschinken, Mozzarella und Tomatensauce.



Pizza Tonno ^{A,D,G} **13.5**

Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Kapern und rote Zwiebeln.

PIZZA

Pizza Diavolo ^{A,G} **14.5**
Chiliöl, Mozzarella, Salsiccia Piccante und Tomatensauce.

Pizza Parma ^{A,G} **16**
Mozzarella, Parmaschinken und Parmesan,
Rucola und Tomatensauce.

Pizza Vegetale ^{A,G}  **13.5**
Mediterranes Ofengemüse, Mozzarella, Pesto und
Tomatensauce (Vegan  ohne Käse dafür Rucola).

UNSERE EMPFEHLUNG:

Pizza Salmone ^{A,D,G} **16.5**
Mascarpone, Lachsfilet, Parmesan, Zitrone, Dill.

Pizza Hawaii ^{A,G} **13.5**
Italienischer Kochschinken, Mozzarella,
Ananas, Tomatensauce.

Pizza Manni **16.5**
mit frischer Chili, Salssiccia, Peperoni,
Büffelmozzarella, Mozzarella und Tomatensauce.

So wird's noch leckerer:

mit Büffelmozzarella

+ 7.5

mit Buratta

+ 6.5

PUCCIA

Hierbei handelt es sich um eine Spezialität aus Apulien: gefülltes Fladenbrot, hergestellt aus unserem hausgemachten Pizzateig.

UNSERE EMPFEHLUNG:

Caprese ^{A,G}  **14.5**
mit Lollo Bionda, Mozzarella, Pesto und Tomaten.

Prosciutto Cotto ^{A,G} **13**
mit Kochschinken, Lollo Bionda, Mozzarella und Tomaten.

Salame ^{A,G} **13**
mit Lollo Bionda, Mozzarella, Salame Milano und Tomaten.

Parma ^{A,G} **13.5**
mit Mozzarella, Parma Schinken, Rucola und Tomaten.

Salsiccia picante ^{A,G} **13.5**
mit Provolone, würzig und scharfer Salsiccia und Tomaten.

Puccia Vegetale ^A  **12.50**
mit Lollo Bionda, Tomaten, Grillgemüse und Pesto.

FISCH UND FLEISCH

UNSERE EMPFEHLUNG:

Lachsfilet ^{D,G,H} **21**

serviert mit Kartoffelpüree,
Mandelbrokkoli und Zitronenbutter.

Geschmorte Hähnchenkeule ^{I,L} **16.5**

Ratatouille, Drillingskartoffeln.

Saltimbocca vom Kalb ^{G,H,L} **26.5**

Auf Basilikumrisotto und cremiger Parmesansauce.

DESSERT

Affogato Espresso mit Vanilleeis	5.5
Tiramisu ^{A,L,G}	8.5
mit Alkohol	
Tartoufu Pistacia	7.5
Tartoufu Limoncello	7.5
Panna Cotta	8.5
mit Erdbeersauce	
Vegane Eiscreme  (bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach)	2.5

UNSERE EMPFEHLUNG:

Lecker zum Teilen:	16.5
Tiramisu, Panna Cotta mit Erdbeersauce, Tartoufu wahlweise Limoncello oder Pistazie.	

Allergene Speisen

A Gluten ▪ **B** Krebstier ▪ **C** Eier ▪ **D** Fisch ▪ **E** Erdnüsse ▪ **F** Soja ▪ **G** Milch ▪ **H** Nüsse
I Sellerie ▪ **J** Senf ▪ **K** Sesam ▪ **L** Schwefel und Sulfite ▪ **M** Lupinen ▪ **N** Weichtiere

 Vegetarisch

 Vegan

WEISSWEINE

2022 **Chardonnay Marca Trevigiana IGT - Le Contesse**

Venetien / Italien

Mit Fruchtnoten von reifem Apfel und Anklängen von Lindenblüten, überzeugt der Chardonnay mit einer besonderen Leichtigkeit. Unkompliziert und duftig dient er als toller Essensbegleiter!

0,75l **19** 0,15l **4.2**

2022 **Pinot Grigio DOC Venezia - Le Contesse**

Venetien / Italien

Dieser Pinot Grigio bringt Weinliebhaber zusammen! Aromen von Apfel und Pfirsich und einem Hauch von Holunderblüten, machen Lust auf noch ein Glas. Saftig, unkompliziert und leicht - das macht einfach Spaß!

0,75l **22** 0,15l **5**

2021 **Lu Funare Pecorino IGP Terre di Chieti - Di Camillo**

Abruzzen / Italien

Typisch für die Anbauregion ist dieser goldgelbe Pecorino eine wirklich tolle Alternative zu Chardonnay. Vollfruchtige Nase mit Aromen von Banane und Akazienblüte. Am Gaumen dann ein kräftiger Körper mit toller Mineralität und Würze

0,75l **28** 0,15l **5.9**

2022 **Le tre Sorelle Donna Matilde Passerina IGP Terre di Chieti - Di Camillo**, Abruzzen / Italien

Diese autochthone, für ein Gebiet typische und ursprünglich heimische Rebsorte, überrascht schon beim ersten Hineinriechen mit einem Fruchtspiel aus Pfirsich, Birne und floralen Noten. Am Gaumen beschwingt und leicht, mit einem Touch mehr Birnenfrucht.

0,75l **24** 0,15l **5.5**

2021 **Lugana I Frati DOC - Azienda Agricola Cà dei Frati**

Lombardei / Italien

Dieser Klassiker kommt mit gelbfruchtiger Aromatik und viel Intensität daher. Bereits in der Nase besticht er durch florale Noten und Mandelblüte. Im Mund Aprikose, Quitte und kandierte Zitrusfrüchte, die den Wein, in Kombination mit einer leichten Kräuteraromatik, intensiv und kraftvoll wirken lassen.

0,75l **44** 0,375l **19.5**
1,50l **74**

UNSERE EMPFEHLUNG:

2022 **Lugana DOC Cantine Scolari**

Dieser Lugana ist der typische Ausdruck des Brescianer Gardaseeufer: strohgelb mit goldenen Reflexen, verströmt er in der Nase fruchtige Noten von Pfirsich und tropischen Früchten, die von blumigem Weißdorn begleitet werden. Am Gaumen schließlich, um die Territorialität vollkommen zu repräsentieren, zeigt sich ein herzhafter Geschmack, begleitet von Noten von Pfirsich, Zitrone und einem kandierten Abgang.

0,75l **28** 0,15l **5.9**

WEISSWEINE

2021 **Chardonnay Reserve Languedoc Vin de Pays d'Oc**

- **Domaine Astruc**, Languedoc / Frankreich

Herrlich fruchtig duftet dieser Chardonnay nach Litschi und Mango. Am Gaumen paart sich diese Exotik mit leichten Noten von Brioche und dezenter Vanille. Durch den Hauch Barrique ergibt sich eine cremige Komplexität, die den Wein an Fruchtigkeit und Charme nicht verlieren lässt.

0,75l **21** 0,15l **4.8**

2021 **Endinger Engelsberg Weissburgunder Kabinett - Weingut Knab**, Baden / Deutschland

Tropische Frucht und ein zarter Kräuterduft steigt hier in die Nase. Herrlich fruchtig und saftig verhält sich dieser Weißburgunder am Gaumen, mit Nuancen von frischem Fenchel und weißen Blüten. Das Spiel zwischen der angenehm prickelnden Säure und der Frucht sorgt für enormen Trinkfluss. Da darf es auch ein Glas mehr sein!

0,75l **24**

2017 **Weißer Burgunder Schönenberg *****

Spätlese - Weingut Knab, Baden / Deutschland

Seine filigrane mineralische Nase offenbart uns zunächst würzigen Anis, Waldhonig und reife saftige Äpfel, Pfirsich und Quitte. Am Gaumen übertrifft er die Erwartungen mit Fülle, vollendeter Fruchtreife und einer cremigen Textur, die die Zunge ummantelt!

0,75l **46**

2021 **Sauvignon Blanc Terra Fusca - Weingut Russbach**

Rheinhessen / Deutschland

Der Duft nach weißer Johannisbeere und Stachelbeere verbindet sich am Gaumen mit einer unnachahmlichen Mineralik, die dem Kalksteinboden „Terra Fusca“ seinen Namen gab. Ein breites Aromenspiel von Weinbergpfirsich, Ananas und Holunderblüte, gibt dem Wein eine unvergleichliche Saftigkeit und Frische.

0,75l **27** 0,15l **6**

2021 **Grüner Veltliner Federspiel Terrassen - Domäne Wachau**

Wachau / Österreich

Neben Granny Smith Apfel, weißem Pfeffer und etwas Mango, zeigt sich das Federspiel hier seiner Herkunft würdig: Charakteristisch ausgewogen und balanciert, fruchtbetont mit einem würzigen Abgang.

0,75l **27**

2019 **Grüner Veltliner Smaragd Terrassen - Domäne Wachau**

Wachau / Österreich

In der Nase offen und fruchtig verspielt, am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Balance zwischen einer lebendig frischen Säure und einem kräftigen Körper. Ein eleganter Wein mit saftigen Frucht nuances und schöner Würze.

0,75l **38**

ROSÉWEINE

2021 **Classique Rosé - Château d'Anglès**

Languedoc / Frankreich

Die komplexe Nase von weißen Blüten und Zitrusfrüchten wird am Gaumen mit Aromen von frischen roten Beeren vereint. Ein vollfruchtiger, südfranzösischer Wein, der an die Eleganz des Bordeaux erinnert.

0,75l **29** 0,15l **6.5**

UNSERE EMPFEHLUNG:

2022 **Chiaretto Riviera del Garda Classico DOC Cantine Scolari**

Dieses Rosé präsentiert sich im Glas in einem rosa Kleid mit violetten Reflexen. Sein Duft mit blumigen Noten von Veilchen und Zitrusfrüchten wird von einem Geschmack von Walderdbeere, Himbeere, Johannisbeere und rosa Grapefruit begleitet.

0,75l **28** 0,15l **5.9**

ROTWEINE

UNSERE EMPFEHLUNG:

2019 **Imperium Montepulciano d'Abruzzo .DOP Riserva**

Di Camillo, Abruzzen / Italien

Intensiv würzig, mit Anklängen von reifen roten Früchten und einem Hauch Weihrauch und Leder. Auf der Zunge zeigt er sich vollmundig und komplex. Die Duftnoten werden mit Pflaume und Nelke ergänzt und machen diesen Montepulciano zu einem mollig fruchtigen Wein mit seidigen Tanninen.

0,75l **33** 0,15l **7**
1,50l **66**

2021 **Primitivo Manduria DOC -**

Tenuta Terre di Campo Sasso, Apulien / Italien

Beim Riechen bereits unfassbar dicht und fruchtig, zeigt sich dieser Primitivo herrlich weich und saftig im Mund. Das angenehme Tannin umschmeichelt den Geschmack von Waldbeeren und frischen Kräutern am Gaumen und hinterlässt ein warmes Gefühl bereits nach dem ersten Schluck!

0,75l **24** 0,15l **5.5**

ROTWEINE

2021 **Maccone Primitivo Puglia IGP - Angiuli Donato**

Apulien / Italien

Reife, handverlesene Trauben sind bei diesem Primitivo ausschlaggebend für die weiche Struktur. Saftige Pflaumen und Kirschen entfalten sich in der Nase, die dann mit Aromen von Tabak, Leder und leichten Würznoten ergänzt werden. Rund, vollmundig, mit Vanillenoten umschmeichelt er die Zunge und hallt noch lange nach!

0,75l **29**

0,15l **6.5**

2018 **Pla de Bages DO - Bodega Abadal, Pla de Bages / Spanien**

Beim Einschenken zeigt sich dieser Cabernet Sauvignon und Syrah Cuvée in einem kräftigen rubinrot und verströmt einen betörenden Duft von Pflaumen, reifer Johannisbeere und etwas Minze. Am Gaumen dann ein langer fruchtiger und balsamischer Nachhall, der ewig bleibt. Typisch sind die Noten von Kiefernzapfen, Rosmarin und Thymian, die zwischen den alten Rebstöcken gedeihen und sich in die Aromatik der Weine mischen.

0,75l **44**

2020 **Blaufränkisch Burgenland - Weingut Krutzler**

Burgenland / Österreich

Die österreichische Parade-Rebsorte kommt hier saftig und vollreif ins Glas ohne an Eleganz zu verlieren. Dunkelrot mit einer Aromenvielfalt von Weichseln, Brombeeren, etwas Tabak und einer leichten Kräutervürze, überzeugt uns dieser Blaufränkisch sofort. In Verbindung mit einem gut strukturierten und eleganten Gerbstoff umschmeichelt er den Gaumen.

0,75l **28**

2020 **Blaufränkisch Burgenland - Weingut Rosi Schuster**

Burgenland / Österreich

Unverkennbar würziger und vielschichtiger Rotwein, der ganz und gar das Terroir dieses schönen Anbaugebiets widerspiegelt. Im Glas eine Handvoll Waldfrüchte, etwas Lorbeer und Holunder, in Verbindung mit einem sehr seidigen Tannin, macht diesen Wein zum perfekten Essensbegleiter.

0,75l **36**

SCHAUMWEINE

Bianco Frizzante IGT - Le Contesse - halbtrocken

Venetien / Italien

Duftige Noten von reifem Apfel und Weinbergpfirsich mit einem Hauch von Melone wiederholen sich auch am Gaumen. Die feine Perlage macht diesen leichten und aromatischen Frizzante zum perfekten Aperitif!

0,75l **18** 0,15l **4.5**

Rosato Frizzante IGT - Le Contesse - halbtrocken

Venetien / Italien

Zarte Waldbeernoten, Rose und tropische Früchte steigen in die Nase. Dieser rosafarbene Frizzante ist harmonisch, süffig und der perfekte Begleiter auf der Terrasse.

0,75l **18** 0,15l **4.5**

Cuvée Extra Dry - Le Contesse

Venetien / Italien

Eine feine und anhaltende Perlage mit ausgewogener Frucht und blumigen Nuancen. Der Schaumwein ist dank der lebendigen Säure frisch und aromatisch.

0,75l **29** Magnum 1,5l **65**

Prosecco Spumante DOC Brut - Le Contesse

Venetien / Italien

Als Aushängeschild von Le Contesse überzeugt dieser schön fruchtige und süffige Prosecco sofort. Er ist nicht zu trocken und besitzt eine elegante Perlage. In der Aromatik Apfel und Williamsbirne, weiße Blüten und eine angenehme Säure.

0,75l **29.5**

Prosecco Spumante DOC Treviso Brut Organic - Le Contesse

Venetien / Italien

Pur und elegant im Glas begeistert dieser Bio Prosecco mit einem fruchtigen Aromenspiel von Apfel, Williamsbirne und einem Hauch weißer Blüten. Die feine Perlage umspielt die Aromatik am Gaumen. Zum Finish noch ein salziger Kick, dezent und konsequent trocken. Chapeau!

0,75l **27.5**

Prosecco DOC Rosé - Le Contesse

Venetien / Italien

Dieser Rosé Prosecco macht Lust auf mehr: Beim Einschenken ein helles Rosa und in der Nase ein einladendes Bukett nach Erdbeeren und Kirschen. Saftig und cremig mit Anklängen von Honig- perfekt auch als Speisenbegleiter!

0,75l **32.5**

APERITIF

Aperol Spritz ^{1,2,10}	8.5
Aperol, Vino Frizzante, Orange	
Hugo ^{1,2,9}	8.5
Holundersirup, Vino Frizzante, Minze, Limette	
Lillet Berry ^{4,8,9}	8.5
Lillet Rose, Wild Berry , Beeren	
Lillet Rosé White Peach ^{4,8,9}	8.5
Lillet, White Peach, Soda, Zitrone, Minze	
Campari Amalfi ^{1,4,8,9}	8.5
Campari, Grapefruit, Bitter Lemon	
Wassermelonenspritz ^{1,2} (nur während der Saison)	8.5
Wodka, Limette, Wassermelone, Prosecco, Minze, Wasser	
Mango Maracuja Spritz ^{1,2}	8.5
Vino Frizzante, Maracujasaft, Mangowürfel, Minze	
Schwarzer Johannisbeer Spritz ^{1,2}	8.5
Vino Frizzante, Johannisbeersaft, Beeren, Rosmarin	
Erdbeer-Basilikum Spritz ^{1,2}	8.5
Vino Frizzante, Erdbeerpüree, Erdbeeren, Basilikum	
Pimm's No 1 ^{1,2,3}	8.5
Pimm's No 1, Ginger Ale, Limette, Zitrone, Gurke, Minze	

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Virgin Spritz ^{1,9}	8.5
Hugo Alkoholfrei ¹	8.5
Mango - Maracuja Spritz Alkoholfrei	8.5
Erdbeer - Basilikum Spritz Alkoholfrei ¹	8.5

FLAVOURED WATER

Holunder Limette ^{1,2}	0,5l	4.9	1,0l	8.9
Gurke Holunder ^{1,2}	0,5l	4.9	1,0l	8.9
Zitrone Basilikum ^{1,2}	0,5l	4.9	1,0l	8.9
Waldbeer Minze ^{1,2}	0,5l	4.9	1,0l	8.9
Mango Himbeer Ingwer ^{1,2}	0,5l	4.9	1,0l	8.9

UNSERE EMPFEHLUNG:

Grapefruit Rosmarin ^{1,2}	0,5l	4.9	1,0l	8.9
---	------	------------	-------	------	------------

SODAS

Coca Cola ^{2,3,6}	0,33l	3.9
Fanta ^{2,3,6}	0,33l	3.9
Coca Cola light ^{2,3,6}	0,33l	3.9
Coca Cola zero ^{2,3,6}	0,33l	3.9
Red Bull ^{1,2,3,5,7,8,9}	0,25l	4
(Energy Drink, Sugarfree)		
Bionade ^{1,2}	0,33l	4
Holunder, Streuobst, Ingwer Orange, Kräuter, Johannisbeer- Rosmarin		
Zitronenlimonade ^{1,3}	0,40l	3.9
Cola Mix ^{1,3}	0,40l	3.9
Selters Classic	0,25l	3.2
.....	0,75l	5.9
Selters Naturell	0,25l	3.2
.....	0,75l	5.9
Tafelwasser	0,20l	2.2
.....	0,40l	3.5
.....	1,00l	5.5



SAFT / NEKTAR ^{1,2,6}

**Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Maracujanektar,
Cranberrynektar, Schwarzer Johannisbeernektar,
Rhabarbernektar, Mangonektar, Ananasnektar**

je 0,25l **3.5** je 0,40l **6.5**

Saffschorle je 0,25l **3.9** je 0,40l **4.5**

HEISSGETRÄNKE

Espresso ³ **2.3**

Espresso Macchiato ^{3,6} **2.5**

Espresso Doppio ³ **3.5**

Espresso Corretto - Espresso mit Grappa ³ **4.5**

Caffe Americano ³ **3**

Capuccino ^{3,6} **3.2**

Latte Macchiato ¹¹ **3.9**

Milchkaffee ^{3,6} **3.9**

Ronnefeldt Teespezialitäten ^{1,3} **3.5**

verschiedene Sorten: Ayurveda Herbs & Ginger,
Green Dragon Lung Ching, Rosy Rose Hip,
Darjeeling Summer, Cream Orange, Maroccan Mint

Heisse Schokolade **3.5**

wahlweiße mit Sojamilch oder Hafermilch Aufpreis je 0.8

BIER

Zirndorfer Landbier Hell	0,50l	4.5
Zirndorfer Kellerbier	0,50l	4.5
Tucher Hefeweizen	0,50l	4.5
Tucher Leichtes Weizen	0,50l	4.5
Tucher Alkoholfreies Weizen	0,50l	4.5
Tucher Alkoholfreies Helles	0,50l	4.5
Scheyern Dunkles Weizen	0,50l	4.5
Scheyern Dunkles Bier	0,50l	4.5
Lederer Pils	0,33l	3.8
Radler hell ^{1,2}	0,30l 3.5	0,50l 4.5
Russ hell ^{1,2}	0,30l 3.5	0,50l 4.5
Colaweizen ^{1,2,3,7,8,9}	0,30l 3.5	0,50l 4.5

SPIRITUOSEN

Schladerer Williamsbirne	2 cl	3.5
Schladerer Himbeergeist	2 cl	3.5
Schladerer Obstwasser	2 cl	3.5
Schladerer Mirabelle	2 cl	3.5
Grappa Chardonnay Frattina	2 cl	3.5

UNSERE EMPFEHLUNG:

Vecchia Grappa di Prosecco	2 cl	5
Ramazotti	4 cl	4
Jägermeister	4 cl	4
Averna	4 cl	4
Baileys ^{1,6,9}	2 cl	2.5
Limoncello ^{1,6}	2 cl	3
Sambucca	2 cl	4

MULES

Moscow Mule ^{1,3} **10.5**

Smirnoff Red Label, Zitronensaft, ORGANICS Ginger Beer, Gurke

London Mule ^{1,3} **10.5**

Tanqueray, Zitronensaft, ORGANICS Ginger Beer, Gurke

MOJITO & CAIPI

Mojito ^{1,9} **11**

Weißer Rum, Limetten, brauner Rohrzucker, Lime Juice

UNSERE EMPFEHLUNG:

Strawberry Mojito ^{1,2,9} **12**

Weißer Rum, Limetten, brauner Rohrzucker, Lime Juice,
Erdbeerpüree

Caipi ^{1,9} **10**

Cachaca, Limetten, brauner Rohrzucker, Lime Juice

Erdbeer Caipi ^{1,2,9} **11**

Cachaca, Limetten, brauner Rohrzucker, Lime Juice,
Erdbeerpüree

COCKTAILS

UNSERE EMPFEHLUNG:

Mai Tai ^{1,2,9}	10.5
Weißer Rum, dunkler Rum, Apricot Brandy ² , Mandelsirup ² , Zitronensaft, Lime Juice	
Margarita ⁹	9.5
Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Zucker	
Erdbeer Margerita * ^{2,9}	10.5
Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Zucker, Erdbeerpüree	
Himbeere Margerita * ^{2,9}	10.5
Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Zitrone, Himbeerpüree	
Whiskey Sour ⁹	10.5
Bourbon, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß nach Wahl	
Aperol Sour ²	10.5
Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	
Daiquiri * ^{1,8,9}	9.5
Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup	
Erdbeer Daiquiri * ^{1,2,9}	10.5
Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Erdbeerpüree	
Touch Down ^{1,2,3}	9.5
Wodka, Grasovka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujanektar, Zitronensaft, Lime Juice	
Sex on the Beach ^{1,2,3}	10.5
Wodka, Pepino Peach, Ananassaft, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Amaretto	
London Leaves ¹	10.5
Gin, Gurke, frische Minze, Lime Juice, Apfelsaft, Zuckersirup, Soda	
Negroni ^{1,2}	10.5
Gin, Campari, Martini Rosso, Orangenzesten	

* Erdbeer Margarita, Himbeer Margarita,
Daiquiri, Erdbeer Daiquiri auch als Frozen erhältlich

+ 1

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- Fresh Garden** ^{1,2,9} **8.5**
Limetten, Orange Lime Juice, frische Minze, Maracujanektar
- Ipanema** ^{1,2,4,8,9} **8.5**
Limetten, brauner Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale
- Mosquito** ^{1,2,4,8,9} **8.5**
Frische Minze, Limetten, Lime Juice, Ginger Ale, Zucker
- Five Fruit Punch** ^{1,2,3,9} **8.5**
Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft,
Maracujanektar, Grenadine



BIONADE FRESH & HEALTHY DRINKS

- Raspberry Herbs** ^{1,2} **10.5**
Himbeeren, Basilikum, Wodka, Läuterzucker, Bionade Kräuter
- Olenji** ^{1,2} **10.5**
Whiskey, Cointreau, Zitronensaft, Angostura,
Bionade Ingwer – Orange
- Berry Vanilly** ^{1,2,6,9} **10.5**
Vanilleeis, Erdbeerpüree, Cranberrysaft, Rosmarin, Bionade
Johannisbeer – Rosmarin

GIN AUSWAHL

Tanqueray Rangpur..... 9

Ein erfrischender Gin aromatisiert mit der seltenen Rangpur Limette, Mandarine und Ingwer

Tanqueray Sevilla..... 9

Ein exotischer Gin verfeinert mit Orangen und Orangenblüten aus Sevilla

Tanqueray Ten..... 9

Schonend destilliert, mit Orangenschalen aromatisiert

Beefeater 24..... 9.5

Ein echter London Dry Gin, immer noch im Herzen Londons hergestellt, 24 H in London mazeriert. Klare Wacholder- und Zitrusnoten mit wohlschmeckenden Anklängen grünen Tees, lang anhaltender Abgang mit Koriander und Engelwurz. Unvergleichlich sanft und komplex durch zahlreiche exotische Botanicals.

KI NO BI Classic Kyoto Dry..... 12

DER GIN MIT DEM JAPANISCHEN HERZ – Ein Hauch von Sansho-Pfeffer mit frischen Yuzu-Aromen, gefolgt von japanischen Botanicals wie Wacholderbeere, fruchtig, weich mit meisterlich gesetzten, würzigen Akzenten.

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin..... 11

Eine kühne Kombination 47 handverlesene Zutaten bestehend aus heimischen Schwarzwälder Kräutern und Beeren sowie exotischen asiatischen Botanicals.

MALFY GIN – VON DER ITALIENISCHEN AMALFI-KÜSTE INSPIRIERT, TRADITIONELL GEBRANNT

Malfy Gin Originale..... 9.5

Wacholder-, Koriander- und Anisaromen mit einer leichten Süßholznote, die die komplexen Wacholder- und Süßholzaromen abrundet.

Malfy Gin Con Limone..... 9.5

Intensive Zitrusfrüchte und Wacholder in der Nase mit einem komplexen Aroma von Anis, Zitrusfrüchten und Koriander - köstlich erfrischend.

Malfy Gin Rosa Sicilian Pink Grapefruit..... 9.5

Ein reichhaltiger Geschmack, erfüllt von frischen Grapefruit- und Zitrusfrucht Aromen, langanhaltender Abgang von Wacholder.

Malfy Gin Con Arancia Sizilian Blood Orange..... 9.5

Komplexe Wacholdernoten mit Orangenblüten. Reicher Geschmack von bittersüßen Zitrusfrüchten, langer Abgang – angenehm komplex.

Zu allen Gins servieren wir:

Tonic Water^{9,8,4}.....(0,25l)

Wähle dein Botanical:

Zitrone, Limette, Orange, Gurke oder Minze

GIN LONGDRINKS

Gin Basil Smash ^{1,4}	10
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	
Ichigo Basil ^{1,4}	10
Gin, Erdbeeren, Basilikum, Zitrone, Organics Purple Berry	
Gin Maracuja Fizz ^{1,4}	10
Gin, Maracuja, Minze, Zitrone, Zucker, Soda	

ABSOLUT.

BEEFEATER
LONDON DRY GIN



LILLET
Maison fondée en 1872



Zusatzstoffe Getränke:

- 1 Mit Konservierungsstoff ▪ 2 Mit Farbstoff ▪ 3 Mit Antioxidationsmitte
4 Mit Süßungsmittel Saccharin ▪ 5 Mit Süßungsmittel Cyclamat ▪ 6 Mit Süßungsmittel
Aspartam, enthält Phenylalaninquelle ▪ 7 Mit Süßungsmittel Acesulfam
8 Mit Phosphat ▪ 9 Geschwefelt ▪ 10 Chininhaltig ▪ 11 Coffeinhaltig
12 Mit Geschmacksverstärker ▪ 13 Geschwärzt (Eisengluconat) ▪ 14 Mit Sulfiten