

da noi

Cucina Italiana



Vegetarisches Gericht
Vegetarian dish



Alle Pizzen und fast alle Pastagerichte können gegen Aufpreis glutenfrei bestellt werden. Für eine **vegane** Zubereitung der Speisen sprechen Sie uns bitte an.
*All pizzas and almost all pasta dishes can be ordered gluten-free with an extra charge.
Please ask our staff if you wish to order your dish **vegan**.*

APERITIFS

APPETISER

Prosecco	0,1l	4,50
Martini Bianco / Martini Rosso ¹	5cl	4,90
Campari Orange ¹ / Soda	0,2l	5,90
Campari Tocco Rosso ¹	0,2l	6,90
Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limettenscheibe <i>Campari, elderberry syrup, prosecco, mint, slice of lime</i>		
Aperol Spritz ¹	0,2l	6,90
Aperol, Prosecco, Wasser <i>Aperol, prosecco, water</i>		
Aperol Rhabarber Spritz ¹	0,2l	6,90
Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco, Soda, Minze <i>Aperol, rhubarb juice, prosecco, water, mint</i>		
Hugo	0,2l	6,90
Holunderblütensirup, Prosecco, Wasser, Minze <i>Elderberry syrup, prosecco, water, mint</i>		
Lillet Vive	0,2l	6,90
Lillet Blanc, Tonic water, Minze, Gurkenscheibe <i>Lillet blanc, tonic water, mint, slice of cucumber</i>		
Lillet Berry	0,2l	6,90
Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren <i>Lillet blanc, russian wild berry, berries</i>		
Sanbittèr ¹	0,1l	3,50
auf Eis mit Orangenscheibe <i>on ice with slice of orange</i>		
Sanbittèr Red Passion ¹	0,2l	4,90
mit Orangensaft <i>with orange juice</i>		

ALKOHOLFREI
NON-ALCOHOLIC

ANTIPASTI

	Antipasti Misti	9,90
	Gemischte, variierende Antipasti <i>(bitte nach Allergenen fragen)</i> <i>Mixed starters (please ask for allergen information)</i>	
	Bruschetta	8,50
	Kross gebackenes Brot mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, frischem Basilikum garniert, Rucola und Parmesanhobeln ^a <i>Grilled bread topped with tomatoes, red onions, basil, rocket and shaved parmesan cheese</i>	
	Carpaccio di Manzo	12,90
	Rindercarpaccio mariniert mit Zitrone und Olivenöl mit Rucola-Haube und Parmesanhobeln ^{a,8} <i>Beef carpaccio marinated with lemon and olive oil, topped with rocket and parmesan cheese</i>	
	Vitello Tonnato	12,90
	Hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit einer Marinade vom Thunfisch und Kapern ^{c,8} <i>Thinly sliced veal marinated with tuna sauce and capers</i>	
	Gamberoni	14,50
	Gegrillte, aufgeschnittene Gambas in Knoblauch-Zitronen-Vinaigrette auf Rucola-Bett ^b <i>Grilled, sliced king prawns in garlic lemon vinaigrette on a bed of rocket</i>	
	Duetto di Carpaccio	13,90
	Vitello Tonnato & Carpaccio ^{c,9,8}	
	Piatto di salumi misti	13,50
	Salumi-Teller mit pikanter Calabrese, Parmaschinken, Bresaola und Salami ^{8,2,3} <i>Plate of cold cuts such as spicy calabrese, parma ham, bresaola and salami</i>	
	Piatto di formaggi misti	12,50
	Käse-Teller mit Gorgonzola, Grana Padano, Büffelmozzarella und Pecorino ⁹ <i>Cheese plate with gorgonzola, grana padano, buffalo mozzarella and pecorino</i>	

SALATE

SALADS



Insalata Mista

6,50

Salat der Saison mit Balsamico-Senf-Honig-Dressing ^j
Seasonal salad with balsamic mustard honey vinaigrette



Insalata Caprese

8,90

Mozzarella auf Strauchtomaten und Basilikum ^g
Mozzarella cheese on vine tomatoes and fresh basil leaves



Insalata Caprese alla Bufala

11,90

Büffel-Mozzarella auf Rucola-Bett mit Kirschtomaten und Basilikum ^g
*Buffalo mozzarella cheese on a bed of rocket
with cherry tomatoes and fresh basil leaves*

Insalata Cesare

12,50

Hähnchenbruststreifen auf Romana-Salat geschwenkt in Caesar
Dressing mit Kapern, Sardellen, Croûtons und Parmesanhobeln ^{2,8,a,c,g}
*Strips of chicken breast on romaine salad with caesar dressing,
capers, anchovies, croutons and parmesan cheese shavings*

Insalata Tacchino

12,50

Putenstreifen auf gemischtem Salat mit süß-scharfem Dressing ^{2,8}
Mixed salad with strips of turkey and sweet & spicy dressing

Insalata Straccetti

15,50

Argentinische Rinderstreifen auf gemischtem Salat mit Hausdressing ^{8,j}
Mixed green salad with strips of Argentine beef and homemade dressing

Insalata Salmone

14,50

Gebratene Lachsstücke auf gemischtem Salat mit Hausdressing ^{d,j}
Mixed green salad with pan-fried strips of fresh salmon and homemade dressing



Insalata Toscana

Gebackener Ziegenkäse mit Honig auf Rucola-Salat ^{e,9}
Baked goat cheese with honey on rocket salad

12,50

Insalata Parma

Mozzarella mit Parmaschinken ummantelt auf gemischtem Salat, Kirschtomaten und roten Zwiebeln mit Hausdressing ^{g,h,8}
Mozzarella covered with parma ham on mixed salad, cherry tomatoes and red onions with homemade dressing

12,90

SUPPEN SOUPS



Tomatensuppe

mit frischem Basilikum
Tomato soup garnished with fresh basil

6,50



Minestrone

Mediterrane Gemüsesuppe ⁱ
Mediterranean vegetable soup

6,50

PASTA

- Cannelloni al forno** 11,50
Hausgemachte Cannelloni mit Rinderhack-Füllung
im Holzofen mit Fior-Di-Latte-Mozzarella überbacken ^{8,a,g}
*Homemade cannelloni filled with minced veal baked
with Fior-Di-Latte mozzarella cheese in our wood stove*
-  **Cannelloni Vegetariani** 10,50
Hausgemachte Cannelloni vegetarisch mit Ricotta-Spinat-Füllung
im Holzofen mit Fior-Di-Latte-Mozzarella überbacken ^{8,a,g}
*Vegetarian cannelloni filled with ricotta cheese and spinach
with Fior-Di-Latte mozzarella cheese in our wood stove*
-  **Gnocchi Vegetariani** 11,50
Hausgemachte Kartoffelhocken mit mediterranem Gemüse ^a
Homemade gnocchi served with mediterranean vegetables
-  **Tortellini Giganti** 13,90
Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung
in Gorgonzolasauce und Walnüssen ^{a,g,h}
*Giant sized tortellini filled with ricotta cheese and spinach
in a gorgonzola cheese sauce, topped with walnuts*
- Penne Pollo** 12,90
Penne mit Hähnchenbruststreifen, buntem Paprika
und frischem Chili in Tomaten-Sahnesauce ^{a,8}
*Pasta with strips of chicken breast, mixed peppers
and fresh chilli in a tomato cream sauce*
- Tagliatelle Portofino** 14,50
Grüne Bandnudeln mit Shrimps und Tomaten in Limettensauce ^{a,b}
Green ribbon pasta with shrimps and tomatoes in a lemon sauce

Spaghetti allo Zafferano	15,50
Hausgemachte Spaghetti mit getrockneten Tomaten und Hähnchenbruststeifen in Safransahnesauce ^{a,c,8} <i>Home made spaghetti with sun-dried tomatoes and stripes of chicken breast in saffron cream sauce</i>	
Pappardelle al Salmone	15,50
Bandnudeln mit Lachsstreifen und Zucchini in Tomatensahnesauce ^{a,d,g} <i>Ribbon pasta with strips of fresh salmon and courgette in a tomato cream sauce</i>	
Pappardelle della Casa	15,50
Breite Bandnudeln mit Rinderspitzen und Champignons in Curry-Rahmsauce ^{8,a,g} <i>Pappardelle with strips of beef and mushrooms in curry cream sauce</i>	
Tagliatelle Marinaio	15,90
Bandnudeln mit gebratenem Lachs, Scampis und Gemüsestreifen in Hummersauce ^{a,b,d} <i>Ribbon pasta with salmon, scampi and courgette strips in a lobster sauce</i>	
Spaghetti Scampi & Rucola	16,90
Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten, frischem Chilli, garniert mit Rucola ^{a,b} <i>Spaghetti with scampi, cherry tomatoes, fresh chilli topped with rocket</i>	
Spaghetti Aglio Olio & Scampi	16,90
Spaghetti in Knoblauch und Olivenöl mit Scampi und scharfem Chili ^{a,b} <i>Spaghetti with garlic and olive oil with scampi and spicy chilli</i>	



Glutenfrei auf Wunsch gegen 2,- € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 2,- € extra charge.

PIZZA

	Focaccia Siciliana mit einem Hauch Tomatensauce, Gorgonzola, getrockneten Tomaten, Oliven, Rosmarin und pikantem Öl ^{g,a} <i>with a little bit of tomato sauce, gorgonzola, sun-dried tomatoes, rosemary and hot oil</i>	10,50
	Pizza Bruschetta Pizzafladen mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, frischem Basilikum garniert, Rucola und Parmesanhobeln ^a <i>Pizza bread with tomatoes, red onions, basil, rocket and shaved parmesan cheese</i>	11,50
	Margherita ^{g,a}	7,50
	Königin Margherita mit Basilikumpesto ^{g,a} <i>with basil pesto</i>	8,50
	Spinaci mit frischem Blattspinat ^{g,a} <i>with fresh spinach leaves</i>	8,90
	Funghi mit Champignons ^{g,a} <i>with mushrooms</i>	8,90
	Prosciutto mit Hinterschinken ^{g,a,8} <i>with ham</i>	9,90
	Salami mit Mailänder Salami ^{g,a,i,2,3,8} <i>with salame Milano</i>	9,90
	Primavera mit Paprika, Artischocken und Zwiebeln ^{g,a} <i>with peppers, artichokes and onions</i>	9,90
	Tonno mit Thunfisch ^{g,a,d} <i>with tuna</i>	9,90

Alle Pizzen werden mit Fior-Di-Latte-Mozzarella und Tomatensauce belegt.
All pizzas are topped with Fior-Di-Latte mozzarella cheese and tomato sauce.

Hawaii	9,90
mit Ananas und Hinterschinken ^{g,a,1,2,5,6} <i>with pineapple and ham</i>	
Napoli	10,50
mit Sardellen, Oliven und Kapern ^{g,a,d,6} <i>with anchovies, olives and capers</i>	
Regina	10,50
mit Hinterschinken und Champignons ^{g,a} <i>with ham and mushrooms</i>	
Calabrese	10,90
mit pikanter Salami und frischen Tomaten ^{g,a,j,2,3,8} <i>with spicy salami and fresh tomatoes</i>	
Funghi-Tonno	10,90
mit Champignons und Thunfisch ^{g,a,d} <i>with mushrooms and tuna</i>	
 Caprese	10,90
mit frischen Tomatenscheiben und Basilikum ^{g,a} <i>with fresh tomato slices and basil leaves</i>	
Inferno	10,90
mit Mailänder Salami und scharfer Peperoni ^{g,a,j,2,3,8} <i>with salame Milano and hot chillies</i>	
 Vegetaria	10,90
mit verschiedenen Gemüsesorten ^{g,a} <i>with mixed vegetables</i>	
 Gorgonzola	11,50
mit Spinat und Gorgonzola-Käse ^{g,a} <i>with spinach and gorgonzola cheese</i>	
Quattro Stagioni	11,50
mit Champignons, Hinterschinken, Thunfisch und Artischocken ^{g,a,d,1,2,5,6} <i>with mushrooms, ham, tuna and artichokes</i>	
Tonnata	11,50
mit Thunfisch, Kapern und roten Zwiebeln ^{g,a,d} <i>with tuna, capers and red onions</i>	



Glutenfrei auf Wunsch gegen 3,- € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 3,- € extra charge.

PIZZA



Contadina

mit Schafskäse, Tomaten und Oliven ^{g,a,6}
with sheep's cheese, tomatoes and olives

11,50



Verona

mit gegrillten Zucchini- und Auberginenscheiben ^{g,a}
with grilled slices of courgette and eggplant

11,50

Capricciosa

mit Spinat, Champignons, Hinterschinken und Mailänder Salami ^{g,a,1,2,3,5,6}
with spinach, mushrooms, ham and salame Milano

11,90

Bolognese

mit Hackfleischsauce und Kirschtomaten ^{g,a,i,8}
with minced meat and cherry tomatoes

11,90

Mare & Monti

mit Spinat und Shrimps ^{g,a,b} *with spinach and shrimps*

12,90



Rucola

mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesankäse ^{g,a}
with cherry tomatoes, rocket and parmesan cheese

12,50



Quattro formaggi

mit vier Käsesorten ^{g,a} *with four cheeses*

12,50



Bufala

mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum ^{g,a}
with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil leaves

12,90

Sicilia

mit pikanter Salami, Kirschtomaten und scharfer Peperoni ^{g,a}
with spicy salami, cherry tomatoes and hot chillies

12,90

Alle Pizzen werden mit Fior-Di-Latte-Mozzarella und Tomatensauce belegt.
All pizzas are topped with Fior-Di-Latte mozzarella cheese and tomato sauce.



Dolce Vita 13,50
mit Ziegenfrischkäse, Honig und Walnüssen (ohne Tomatensauce) ^{g,a,h}
with goat cream cheese, honey and walnuts (without tomato sauce)

Parma 14,50
mit Parmaschinken, Rucolahaube und Parmesankäse ^{g,a}
with parma ham, rocket and parmesan cheese

Donna Maria 14,50
mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Hinterschinken,
Rucolahaube und Parmesankäse ^{g,a}
with parma ham, salame Milano, ham, rocket and parmesan cheese



Blöde Ziege 13,90
mit Ziegenfrischkäse, roten Zwiebeln, Tomaten und Rucolahaube ^{g,a}
with goat cream cheese, red onions, tomatoes and rocket

Pescatore 14,90
mit Meeresfrüchten ^{g,a,b,d} *with mixed seafood*

Feuer & Flamme 15,90
mit pikanter Tomatensauce, Scampi, Oliven und Kirschtomaten ^{g,a,b}
with spicy tomato sauce, scampi, olives and cherry tomatoes

Alter Schwede 15,90
mit Lachs, Spinat und Crème fraîche ^{g,a,d}
with salmon, spinach and crème fraîche

Dumme Pute 14,90
mit Putenstreifen, Paprika und Kirschtomaten ^{g,a}
with strips of turkey, peppers and cherry tomatoes

Bresaola 15,50
mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Rucolahaube und Parmesan ^{g,a,8}
with air-dried Bresaola, rocket and parmesan cheese



Glutenfrei auf Wunsch gegen 3,- € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 3,- € extra charge.

FLEISCH & FISCH

MEAT & FISH

Bistecca al vino rosso Argentinisches Rumpsteak in Schalotten-Rotwein-Sauce ⁸ <i>Argentine rump steak in a red wine and shallot sauce</i>	24,90
Bistecca alla senape Argentinisches Rumpsteak in Prosecco-Pommery-Senf-Sauce ^{8,i} <i>Argentine rump steak in a pommery champagne and mustard sauce</i>	24,90
Piccata di Pollo Hähnchenbrust in Parmesankruste, dazu Tagliatelle in Tomatensauce ^{a,c,g} <i>Chicken breast in a parmesan cheese crust, served with tagliatelle pasta in a tomato sauce</i>	17,50
Luccioperca al salsa aragosta Zanderfilet auf Hummersauce ^{b,d} <i>Zander fish fillet in a lobster sauce</i>	18,90
Duetto di Pesce Zanderfilet und Lachssteak in Safran-Butter ^d <i>Zander fish fillet and salmon steak, grilled with saffron butter</i>	19,50



Zu den Fleisch- und Fischgerichten (außer Piccata)
servieren wir mediterranes Gemüse oder Gemüsereis.
*Meat and fish dishes (except for Piccata) come with
Mediterranean vegetables or rice with vegetables.*

HAUSGEMACHTE DESSERTS



HOMEMADE DESSERTS

Tiramisu ^{9,a}	5,90
Panna Cotta ⁹	5,90
Mousse au Chocolat	4,90
Gemischter Dessertteller ^{9,a,g} <i>Mixed dessert plate</i>	7,90

Per i bambini

Für Kinder bis 12 Jahren.
For children up to 12 years of age.

PASTA

	Spaghetti Napoli mit Tomatensauce ^{i,a} <i>with tomato sauce</i>	6,50
	Spaghetti Bolognese mit Rinderhacksauce ^{8,i,a} <i>with minced veal</i>	6,90
	Penne al Burro mit Butter ^a <i>with butter</i>	5,50
	Spaghetti Pesto mit Basilikumpesto ^{9,a} <i>with basil pesto</i>	5,90

PIZZA

	Margherita ^{9,a} <i>with cheese</i>	6,00
	Salami ^{9,a} <i>with salami</i>	6,90
	Spinat ^{9,a} <i>with spinach</i>	6,50
	Thunfisch ^{9,a} <i>with tuna</i>	6,90
	Mais ^{9,a} <i>with sweetcorn</i>	6,50

Per i bambini

Für Kinder bis 12 Jahren.
For children up to 12 years of age.

FLEISCH & FISCH MEAT & FISH



Lachssteak

mit Reis ^d *Salmon steak with rice*

9,90



Hähnchenbrust

gebraten mit Bratkartoffeln ⁸ *Pan-fried chicken breast with fried potatoes*

8,90

Rindersteak

mit Penne al Burro ^{8,a} *Veal steak served with penne with butter*

13,90



Pasta auf Wunsch glutenfrei gegen 2,- € Aufpreis.
Gluten-free pasta on demand with 2,- € extra charge.



Pizza auf Wunsch glutenfrei gegen 3,- € Aufpreis.
Gluten-free pizza on demand with 3,- € extra charge.

ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC

Cola ^{1,2} / Cola light ^{1,2,11} / Fanta ¹ / Sprite	0,2l 0,4l	2,40 4,80
San Pellegrino	0,25l 0,75l	2,40 6,90
Aqua Panna still	0,25l 0,75l	2,40 6,90
Purezza Premium Water still / sparkling	0,35l 0,75l	2,50 4,90
Apfelfruchtsaftgetränk ¹ <i>Apple juice</i>	0,2l 0,4l	2,40 4,70
Apfelsaftschorle ¹ <i>Apple spritzer</i>	0,2l 0,4l	2,30 4,50
Rhabarbersaftschorle ¹ <i>Rhubarb spritzer</i>	0,2l 0,4l	2,90 5,70
Orangenfruchtsaftgetränk <i>Orange juice</i>	0,2l 0,4l	2,40 4,70
Frisch gepresster Orangensaft <i>Freshly squeezed orange juice</i>	0,2l	3,90
Ginger Ale ¹ / Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	2,40
Bionade ¹	0,3l	2,90
Tonic Water „Thomas Henry“	0,2l	3,00
Eistee „ai:tea“ Bio, vegan, fair gehandelt <i>(Lemon, White Peach, Pomegranate, Black Berry)</i>	0,33l	2,90

WARMER GETRÄNKE

HOT DRINKS

Espresso ^g	2,50
Espresso doppio ^g	4,50
Espresso Macchiato ^{g,g}	2,60
Kaffee ^g <i>Coffee</i>	2,90
Cappuccino ^{g,g}	3,50
Latte Macchiato ^{g,g}	3,80
Heiße Schokolade ^g <i>Hot chocolate</i>	3,80
Tee verschiedene Sorten <i>different types of tea</i>	2,50
Frischer Pfefferminze-Tee <i>Fresh peppermint tea</i>	3,00

BIER

BEER

FASS DRAFT

Füchschen Alt	0,25l	2,50
Veltins Pils	0,3l	2,60
	0,5l	4,30

FLASCHE BOTTLED

Warsteiner alkoholfrei	0,33l	2,80
König Ludwig Weizen	0,5l	3,90
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,5l	3,90

LONGDRINKS

Gin Tonic mit „Thomas Henry“ Tonic Water	0,2l	
+ Hendrick's Gin		9,90
+ Tanqueray London Dry Gin		8,90
+ Bombay Sapphire Gin		7,90
Wodka Lemon ¹⁰	0,2l	7,50
Cuba Libre ^{1,2}	0,2l	7,50

OFFENE WEINE

OPEN WINES 0,15l

ROT *RED*

Montepulciano d'Abruzzo ¹	Abruzzo	4,60
Dolcetto Langhe ¹	Piemonte	5,50
Primitivo di Manduria ¹	Puglia	5,50

WEISS *WHITE*

Chardonnay ¹	Veneto	4,60
Riesling Schmidtges ¹	Pfalz	4,60
Lugana Grande ¹	Lugana	5,50

ROSÉ *ROSE*

Rosato ¹	Veneto	4,60
----------------------------	--------	-------------

FLASCHENWEINE*

BOTTLED WINES* 0,75l

ROT RED

Montepulciano d'Abruzzo †	Abruzzo	22
Dolcetto Langhe †	Piemonte	24
Primitivo †	Puglia	29
Cabernet Sauvignon DOC †	Treviso	30
Markus Schneider „Ursprung“ †	Pfalz	35
Lamùri Nero d'Avola †	Sicilia	35
Chianti Classico Riserva Querciavalle †	Toscana	38
Valpolicella Ripasso †	Veneto	38
Salice Salentino Riserva †	Puglia	42
Rosso di Montalcino †	Toscana	45
Il Bacialé Monferrato Rosso Braida †	Piemonte	48
Barolo Principiano DOCG †	Piemonte	65
Rosso del Conte †	Sicilia	85
Amarone della Valpolicella †	Veneto	85
Barbera d'Asti DOCG † Braida Bricco dell' Uccellone	Piemonte	89

WEISS
WHITE

Lugana Grande DOC †	Lugana	26
Metzger Blanc de Noir „Pastorenstück“ Burgunder †	Pfalz	28
Markus Molitor Riesling †	Mosel	28
Sauvignon Blanc †	Veneto	28
Chardonnay †	Veneto	28
Pinot Grigio †	Veneto	28
Cà dei Frati †	Lugana	35
Felugan Feliciano †	Lugana	35
Greco di Tufo San Gregorio †	Campania	38

ROSÉ
ROSE

Metzger Pink Rosé „Pastorenstück“ †	Pfalz	26
Felugan Feliciano †	Lugana	34
Cà dei Frati †	Lugana	35

* je nach Verfügbarkeit
* depending on availability

CHAMPAGNER / SPUMANTE

CHAMPAGNE / SPARKLING

Champgane Pol Couronne Grand Cru 75-25	95
Jacques Chaput Champagne Brut Tradition	65
Franciacorta Mosnel Brut	49
<i>limitiert auf 130.000 Flaschen</i>	
Assemblage aus Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Noir	
Prosecco	28

WHISKY

Jim Beam Bourbon	4cl	7,50
Johnny Walker Black Label	4cl	9,00
Jack Daniel's	4cl	9,00
Chivas Regal	4cl	10,00

SPIRITUOSEN

SPIRITUOUS BEVERAGES

Sambuca	2cl	3,80
Amaretto ¹	2cl	3,80
Limoncello Zitronenlikör ¹ <i>Lemon liqueur</i>	2cl	3,80
Ramazotti ¹	2cl	3,80
Averna ¹	2cl	3,80
Francoli Grappa Moscato del Piemonte	2cl	5,80
Francoli Grappa Moscato del Piemonte, Barrique	2cl	6,80
Killepitsch ¹ <i>Düsseldorfer Kräuterlikör Premium herbal liqueur</i>	2cl	3,50
Fernet Branca	4cl	4,50
Baileys	4cl	5,50
Vecchia Romagna Weinbrand <i>Brandy</i>	2cl	4,50
Hennessy Cognac	2cl	7,50

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe hängt aus und kann Ihnen auf Wunsch auch gebracht werden.
The list of allergens and additives is being displayed in the restaurant and can be brought to your table if desired.