

APPERITIVE

***Alle Apperitive auch alkoholfrei**



Malfy Gin Rosa

Malfy Gin Rosa, Schweppes Indian Tonic, Grapefruitscheibe, Rosmarinzweig, Eiswürfel

Frische pink Grapefruit, reichhaltiger Rhabarber, Zitrus und Anis. Aromatisch-frische Zitronen, Grapefruits und ein intensiver, lang Anhaltender Wacholder-Nachklang.

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Eiswürfel

Fruchtig und frisch Überzeugt der Cocktail vor allem mit seiner Leichtigkeit an heißen Sommertagen.



Hugo

Prosecco, Soda, Holunderblüten-Sirup, einige Blätter Minze, Limette, Eiswürfel

Ein erfrischendes Getränk aus Wein oder Prosecco mit Minze, Zitrone, Holunderblütensirup und Sprudel. Der perfekte Longdrink für laue Sommerabende



Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitrone, Eiswürfel und frische Minze

Ein Limoncello Spritz ist ein erfrischendes und sommerliches Getränk. Der Limoncello gibt dem Getränk eine süße und zitronige Note, während der Prosecco für die prickelnde Frische sorgt.



Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orangen, Eiswürfel

Aperol Spritz ist ausgesprochen lecker; ganz leicht bitter mit einem süßen Hauch von Orange und einer leichten Kräuternote. Der Prosecco oder Champagner bringt es zum Prickeln und das Sodawasser erfrischt.



GETRÄNKE

APPERETIVE

Sanbitter San Pellegrino [m,1,3] alkoholfrei	0,1 l
Prosecco Flasche [m]	0,75 l
Prosecco [m]	0,1 l
Martini (rosso, bianco oder extra dry) [1]	5 cl

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gust`Acqua Wasser (Classic, Medium oder Naturell)	0,35 l	0,75 l
Apfelschorle Naturtrüb	0,3 l	0,5 l
Eistee Zitrone		0,4 l
Eistee Pfirsich		0,4 l
Pepsi Cola koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk [1,2,11,12*enthält Süßungsmittel]	0,3 l	0,5 l
Pepsi Cola Zero koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk [1,2,11,12*enthält Süßungsmittel]	0,3 l	0,5 l
Pepsi Cola Light koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk 1 [1,2,11,12*enthält Süßungsmittel]	0,3 l	0,5 l
Mirinda [11,3,12*enthält Süßungsmittel]	0,3 l	0,5 l
7 UP [3,11,12*enthält Süßungsmittel]	0,3 l	0,5 l
Schwip Schwap koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk [1,2,11,12*enthält Süßungsmittel]	0,3 l	0,5 l
KiBa (Kirsch-Banane)		0,3 l
Fassbrause (Zitrone) alkoholfrei [a,3]		0,33 l
Lemon`Soda (italienische Zitronenlimonade) [1,3]		0,2 l
Oran`Soda (italienische Orangenlimonade) [1,3]		0,2 l
Ananassaft 100 %		0,2 l
Orangensaft 100 %		0,2 l
Traubensaft 100%		0,2 l
Maracujanektar		0,2 l
Schwarzer Johannesbeernektar		0,2 l
Bananennektar		0,2 l
Kirschnektar		0,2 l
Apfelsaft naturtrüb 100 %		0,2 l
Aus alle Säfte können wir Schorlen machen	0,3 l	0,5 l
Bitter Lemon chininhaltiges Erfrischungsgetränk [3,10]	0,2 l	0,3 l
Wild Berry chininhaltiges Erfrischungsgetränk [3,10]	0,2 l	0,3 l
Indian Tonic Water chininhaltiges Erfrischungsgetränk [3,10]	0,2 l	0,3 l
Ginger Ale [1,3]		0,2 l
Ginger Beer Limonade mit extra kräftigen Ingweraromen [1,3]		0,2 l

GETRÄNKE

BIER

Hachenburger Pils [a]	0,3 l	0,5 l
Lahnsteiner Pils [a]	0,3 l	0,5 l
Obergäriges Bier [a]	0,3 l	0,5 l
Pils alkoholfrei [a]		0,33 l
Radler alkoholfrei [a,1,3]		0,33 l
Malz [a,1,3]		0,33 l
Hefeweizen hell [a]		0,5 l
Hefeweizen alkoholfrei [a]		0,5 l
Hefeweizen Kristall [a]		0,5 l
Hefeweizen Dunkel [a]		0,5 l
Bananenweizen [a,3]		0,5 l



DIGESTIV / BRÄNDE

Birkenhofbrände	2 cl
Alte Williams (40%)	2 cl
Alte Kirsche (40%)	2 cl
Alte Zwetschgen (40%)	2 cl
Alte Himbeere (40%)	2 cl
Alte Marille (40%)	2 cl
Haselnuss (32%)	2 cl
Grappa 18 Lune (40%)	4 cl
Campari (25%)[g,1]	4 cl
Averna Amaro Siciliano (29%)	4 cl
Ramazotti Amaro (30%)	4 cl
Marsala Cremovo (16,5%)[g]	4 cl
Cynar Amaro (16,5%)	2 cl
Amaretto di Saronno (28%)	2 cl
Fernet Branca (39%)	2 cl
Sambuca Molinari (40%)	2 cl
Limoncello del Garda (28%)	2 cl
Vecchia Romagna (38%) (Cognac)	2 cl

AVERNA

CAMPARI

Birkenhof
Brennerei

RAMAZZOTTI

MOLINARI

Sambuca
extra

VINI BIANCHI

WEIßWEIN

Laguna IGT_[m] „Conte di Campiano“

FL 0,75 l

GI 0,2 l

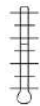
Dieser weiße Sizilianer besticht durch die vollen Aromen heller Früchte, zarter Mandeln und von Zitrusfrüchten. Bei diesem leichtfüßige Cuvée aus Chardonnay, Grillo und Grecanico mit schöner blass-goldgelber Farbe und deutlichen Zitrus- und Apfelaromen freuen. Sie ist angenehm fruchtig, unaufdringlich, trocken und zeigt eine zurückgenommene Säure auf der Zunge.



Chardonnay,
Grecanico,
Grillo



Sizilien



9-12 °C



Trocken
Fruchtig



Weißes Fleisch
Leichte Pasta
Fisch, Salat



Inzolia DOC_[m] „Conte di Campiano“

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Dieser sizilianische Weißwein schimmert goldfarben im Glas. Sein delikates Aroma und seine herrliche Frische lassen die Landschaft Siziliens vor Ihren Augen entstehen. Jugendlich frisch und köstlich aromatisch mit delikaten Zitrustönen und einer leicht nussigen Note überzeugt diese einheimische Traube auf der ganzen Linie!



Inzolia



Sizilien



8-12 °C



Trocken
Fruchtig



Weißes Fleisch
Leichte Pasta
Fisch, Salat



Moscato_[m] „Novantaceppi“

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Äußerst aromatisch mit fruchtigen Noten von süßen Pfirsichen und reifen Aprikosen begeistert dieser Moscato aus der beliebten Region Apulien. Harmonisch abgerundet mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, überzeugt dieser Moscato auch mit einem anregenden Abgang.



Moscato



Apulien



10-12 °C



Halb-
trocken



Weißes Fleisch
Leichte Pasta
Fisch, Salat

**Obello Bianco DOC_[m]
„Castelli del Duca“**

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Der Obello Bianco kommt mit leuchtendem Strohgelb ins Glas und duftet wunderbar ausdrucksstark nach Holunderblüten, exotischen gelben Früchten, saftigem Apfel und etwas Aprikose. Am Gaumen überzeugt er mit seiner süffigen Art, viel Frucht und einer exzellenten Balance zwischen zarter Süße und vitaler, frischer Fruchtsäure.



Malvasia

Emilia
Romagna

6-8 °C

Lieblich
bis
HalbtrockenVorspeisen
Frittierte Fische
Pasta, Gemüse**Gavi di Gavi DOCG_[m]
„Monchiero Carbone“**

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Dieser hervorragende, elegante Weißwein stammt von den Hügeln des speziellen Anbaugebietes in der Gemeinde Gavi und wird zu 100 % aus Cortese Trauben gewonnen. Er zeichnet sich aus durch seine hell-strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, ein feines, typisches Bouquet, ist frisch und trocken, schlank im Körper und hat einen leichten, harmonischen Bittermandelgeschmack.



Cortese



Piemont



8-10 °C



Trocken

Vorspeisen
Fisch**Grillo Gurgó IGT_[m]
„Cantine Paolini“**

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Dieser tolle Weißwein wird aus 100% Grillo Trauben gewonnen, einer typischen Traube Siziliens. Diese reifen in der Region um Marsala in West Sizilien. Kräftigen gelb mit goldenen Reflexen, frisch und fruchtig der Geschmack, Zeichen diesen Weißwein aus.



Grillo



Sizilien



12-14 °C



Trocken

Vorspeisen
Fisch
Meeresfrüchte

VINI BIANCHI

WEIßWEIN

Pinot Grigio DOC_[m] „Riva d`Oro“

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Der Wein ist strohgelb mit kupfernen Reflexen und besitzt ein delikates, sortentypisches Aroma. Er ist von überzeugender Fruchtigkeit und guter Harmonie. Sein Bouquet ist sortenrein, fein und harmonisch.



Pinot
Grigio
Garganega



Venetien



8-10 °C



Trocken



Weißes Fleisch
Leichte Pasta
Fisch, Salat

Chardonnay IGT_[m] „Riva d`Orto“

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Ein Wein von strohgelber Farbe mit zarten grünlichen Reflexen. Im eleganten Bouquet ein zarter Duft nach Wiesenblumen. Im Geschmack ist der Wein sehr rund mit einer gut eingebundenen Säure und feinen Noten von exotischen Früchten.



Chardonnay



Venetien



8-10 °C



Trocken



Aperitiv
Fisch
Meeresfrüchte

VINI ROSATO

ROSEWEINE

Primitivo Puglia IGT_[m]

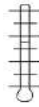
Der Wein hat eine lebendige Roséfarbe mit erdbeerfarbenen Nuancen. Der Duft ist zart, eindringlich und fruchtig. Im Geschmack präsentiert er sich trocken und harmonisch mit feinen Kirscharomen.



Primitivo



Apulien



8-10°C



Trocken



Gegrilltes Fleisch
Fisch, Krustentiere
Vorspeisen



Lambrusco DOC[m]

(nur Flaschenweiße)

FL 0,75 l

Concerto Reggiano „Medici Ermete“

Das fruchtige Bukett zeigt Waldbeeren, Gewürze, Kräuter, mineralische Noten und florale Akzente. Am Gaumen frisch, trocken, viel Frucht, würzig, geschmeidig, seidig, toller Trinkfluss, saftig und lange nachhallend. Ein Spitzen Lambrusco von einem der besten Produzenten.

Lambrusco,
SalaminoReggio
Emilia

14-15 °C



Trocken

Fleisch
Pasta
Käse

Montepulciano d'Abruzzo DOC[m]

FL 0,75 l

GI 0,2 l

„Fosso Corno“

Er präsentiert sich in einem intensiven rubinrot, sein reiches Bouquet ist weich, duftend und erinnert an Pflaumen und Lakritze. Mayro ist ein warmer, runder, samtiger Wein mit vollem Körper und Persönlichkeit.



Montepulciano



Abruzzo



18-20 °C



Trocken

Fleisch
Pasta
Käse

Chianti Classico Riserva DOCG[m]

FL 0,75 l

GI 0,2 l

„Tomaiolo“

Dieser Wein hat eine tiefe rubinrote Farbe mit bräunlichen Reflexen. Das intensive und feine Bouquet erinnert an Kirschen, begleitet von würzigen Aromen wie schwarzer Pfeffer, Lorbeer und Leder. Samtig mit einem kräftigen Körper und gut eingebundenen Tanninen. Langanhaltender Abgang.

Sangiovese,
Merlot

Toskana



18-20 °C



Trocken

Rotes Fleisch
Pasta
Käse

Primitivo Salento IGT[m]

FL 0,75 l

GI 0,2 l

„COLLE AL VENTO“

Ein Wein von dunkler purpurroter Farbe. Das Bouquet ist vielschichtig, es reicht von reifen Trauben über fruchtigen Kirschnoten bis zu Pfeffer- und Vanillenuancen. Sein Geschmack weich, voll und konzentriert. Der lange Abgang wird von Fruchtaromen begleitet.



Primitivo



Apulien



18-20°C



Trocken

Gegrilltes Fleisch
Wild, Geflügel
Käse

Salice Salentino Riserva DOC_[m]

FL 0,75 l

GI 0,2 l

„Epicuro“

Die Farbe dieses Weines ist ein tiefes Rubinrot. Das vollmundige und intensive Bouquet erinnert an Weichselkonfitüre, Dörripflaumen, Schokolade und Vanille. Am Gaumen ist dieser Wein warm, samtig und harmonisch. Der elegante Abgang wird begleitet von rei-



Montepulciano



Abruzzen



18-20 °C



Trocken

Fleisch
Pasta
Käse**Nero d'Avola Syrah IGT**_[m] FL 0,75 l

GI 0,2 l

„Conte di Campiano“

Dieser Nero d'Avola wurde mit Syrah zu einem Cuvée mit kräftigem Bouquet komponiert, der durch seine intensiven Noten von Kirsche, Pflaume und Brombeere besticht. Im Mund trocken, warm und weich, entwickelt er eine anhaltende Süße mit Tanninaromen.

Nero
d'Avola
Syrah

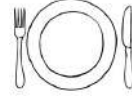
Sizilien



18-20 °C



Trocken

Fleisch
Pasta
Käse**Negroamaro Passito IGT** _[m]

FL 0,75

GI 0,2 l

„Conte di Campiano“

Das Geheimnis dieses roten Weines mit seinen 14 %vol. steckt in der Eintrocknung der Trauben am Rebstock: ein hohes Konzentrat im Inneren der Weinbeeren verleiht dem Wein mehr Körper und eine Eleganz, die völlig neu zu entdecken ist.



Negroamaro

Apulien,
Halbinsel
Salento

18-20 °C

Halb-
TrockenRotes Fleisch
Pasta
Käse**Marmellata**_[m]

FL 0,75 l

GI 0,2 l

„Azienda Vinicola Torrevento“

Marmellata ist den Weinliebhabern gewidmet, die einen weichen, lieblichen Merlot mit Struktur, Charakter und einer faszinierenden Restsüße zu schätzen wissen. Weinig und fruchtig in der Nase, mit Noten von Marasca Kirsche, roter Johannisbeere und Erdbeerkompott. Im Mund harmonisiert seine Säure perfekt mit der Süße und dem geschmeidigen Charakter des Weins



Merlot



Apulien



18-20°C



Lieblich

Gegrilltes Fleisch
Wild, Geflügel
Käse