

APERITIF

| | |
|--|-----|
| Limoncello Spritz - Prosecco, Limoncello, Soda, Zitronenscheibe, Frische Minze | 8.9 |
| Aperol Spritz - Prosecco, Aperol ¹ , Soda, Orangenscheibe | 9.5 |
| Hugo - Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Frische Minze | 9.5 |
| Lillet Wild Berry - Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Frische Beeren | 10 |
| Boston Sour - Whiskey ¹ , Frischer Orangen-, Limettensaft, Rohrzucker, Orangentwist | 12 |
| Espresso Martini - Grey Goose, Espresso ⁹ , Kaffeelikör ¹ , Zuckersirup | 14 |
| Moscow Mule - Grey Goose, Limettensaft, Ginger Beer ⁶ , Gurke | 12 |

SCHAUMWEINE

| | 0,1L | 0,75L |
|---|------|-------|
| Crémant de Loire Brut Aop - Chapin & Landais | 7.5 | 47.5 |
| Crémant de Loire Brut Rosé - Chapin & Landais | 8.5 | 49.5 |
| Prosecco Rosé | 7.9 | 42.9 |
| 2004 Ferrari Perlé Nero | | 149.5 |

CHAMPAGNER

| | 0,2L | 0,75L |
|---------------------------------------|------|-------|
| Moët & Chandon Brut | 35 | 120 |
| Moët & Chandon Rosé | | 130 |
| Moët & Chandon Ice | | 180 |
| Jacquart Mosaïque Brut | | 99.5 |
| 2006 Taittinger Comtes Blanc de Blanc | | 350 |
| Ruinart R Brut | | 129.5 |
| Ruinart Rosé | | 164.5 |
| Ruinart Blanc de Blancs | | 179.5 |

KLEINE FLASCHEN 0,375L

| | |
|--|------|
| 2022 Lugana DOC - Famiglia Olivini Lombardei 100% Trebbiano | 19.5 |
| 2022 Pouilly Fumé - Domaine des Fines Caillotes Loir | 26.5 |
| 2022 Sancerre - Domaine Serge Laloue Loire | 28.5 |
| 2022 Rosé Miraval - Chateau Miraval Provence | 27.5 |
| 2019 Grüner Veltiner Kellerberg Smaragd - F.X. Pichler | 49.5 |

Süsswein

| | |
|---|------|
| 2020 Red Roses Berrenauslese - Kracher 0.1L | 15.9 |
|---|------|

FRÜHSTÜCKSKARTE

| | |
|---|------|
| RÜHREI ODER SPIEGELEI - 3 Bio Landeier & geröstetes Walnussbrot | 7,9 |
| + halbe Avocado | 4 |
| + gehobelter frischer schwarzer Trüffel | 7,5 |
| + in Kräutern gebratene frische Pilze | 3,5 |
| + Rinderfiletspitzen vom Galloway-Rind, scharf angebraten | 6 |
| | |
| KÄSETELLER - 3 verschiedene Sorten, Beeren, Trauben | 14,5 |
| - 5 verschiedene Sorten, Beeren, Trauben | 20,5 |
| | |
| OBSTTELLER - gemischte Obstvariation für 1 Person | 12,5 |
| - gemischte Obstvariation für 2 Personen | 19,5 |
| wahlweise 1 Kugel Eis | + 2 |

TOAST

| | |
|--|-----|
| KÄSE - TOMATE | 4,9 |
| KÄSE - SCHINKEN | 5,9 |
| NAPOLI - Tomaten Mozzarella überbacken | 7,5 |

CIABATTA

| | |
|---|-----|
| KÄSE - Käse, Tomate, Salat, Remoulade | 5,9 |
| SCHINKEN - Schinken, Tomate, Salat, Remoulade | 6,5 |
| SALAMI - Salami, Tomate, Salat, Remoulade | 6,5 |

| | | |
|---|-----------|------|
| CRÉMANT DE LOIRE BRUT AOP - Chapin & Landais | GI 0,1 l | 7,5 |
| | FI 0,75 l | 47,5 |
| | | |
| CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ - Chapin & Landais | GI 0,1 l | 8,5 |
| | FI 0,75 l | 49,5 |

TAGESKARTE

| | |
|---|--------------|
| EDELFISCHEINTOPF - geröstetes Brot, Aioli ^{B,C,D,I,F,N} | 19.5 |
| CAFÉ DI KÖ SALAT - 1/2 Avocado, karamellierte Wallnüsse ^{K3} , Beeren, Himbeervinaigrette mit Burrata ^D , Urban Farming Kresse aus Düsseldorf, Cherry Tomaten | 12.5 17.5 |
| mit Tiger Prawns in frischen Kräutern & Chili gebraten | 18.8 |
| mit Rinderfiletstreifen vom Galloway-Rind scharf angebraten | 19.5 |
| CAESAR SALAD - Sardellen ^B , Croûtons ^{A1} , Parmesan ^D , Ceasar Dressing ^{L,I3,M,I1,E,1} mit Hähnchenstreifen kross gebraten ^D | 13.5 17.5 |
| mit Garnelen ^C in frischen Kräutern & Chili gebraten | 17.5 |
| mit Rinderfiletstreifen vom Galloway-Rind scharf angebraten | 19.5 |
| BURRATA ^D - Bunte Tomaten, geröstete Pinienkerne, Tomaten-Basilikum Vinaigrette | 12.5 |
| PACCHERI - KALBSBOLOGNESE ^{D,I1,E} mit Burrata | 16.5 21.5 |
| FIOCCHI TRÜFFEL - Kräuterseitlinge, frisch gehobelter Trüffel ^{A,I1} mit Rinderfiletstreifen vom Galloway-Rind scharf angebraten | 19.5 25.5 |
| RIGATONI ARRABBIATA ^{I1,E} mit Burrata ^D , Urban Farming Kresse aus Düsseldorf, Cherry Tomaten | 14.5 19.5 |
| mit Tiger Prawns ^C in frischen Kräutern & Chili gebraten | 20.5 |
| mit Rinderfiletstreifen vom Galloway - Rind, scharf angebraten ^D | 21.5 |
| SPAGHETTI VONGOLE ^{I1} - frische Venusmuscheln ^N , Cherry Tomaten, Chili, Knoblauch, Petersilie | 20.5 |
| GARNELEN & VENUSMUSCHEL RISOTTO in Hummerfond, Parmesan | 24.5 |
| LACHSSTEAK - Spinat-Kräuterrisotto, geschmolzene Kirschtomaten | 26.5 |
| DORADE ROYAL - grüner Spargel scharf angebraten, Taglierini im Hummersud | 27.5 |
| RUMPSTEK (220gr) - Argentinisches Black Angus, Drillinge, Pimentos de Patron, Jus | 29.5 |
| PAILLARD VOM GALLOWAY-RIND - scharf angebraten, dünn geklopft, frischer grüner Spargel, Jus | 39.9 |
| FILET VOM GALLOWAY RIND (200gr) - Taglioini Trüffel ^{I1,D,N,E} | 44.5 |
| CHÂTEAUBRIAND 600GR. VOM GALLOWAY RIND (ca. 40 min Zubereitung) - scharf angebratener grüner Spargel, Belgische Pommes, Salat, Trüffeljus | 109.5 |
| PIZZA BIANCA - Parmaschinken, Mozzarella, Burrata, Parmesan ^{A,D,I1} | 20.5 |
| PIZZA TRÜFFEL - Kräuterseitlinge, frisch gehobelter Trüffel ^{A,D,I1} | 20.5 |
| KÄSETELLER - 3 verschiedene Sorten, Beeren, Trauben ^D - 5 verschiedene Sorten, Beeren, Trauben ^D | 14.5 20.5 |
| AFFOGATO - Hausgemachtes Vanilleeis, frischer Espresso ^{D,9} | 5.5 |
| TIRAMISU - mit Beeren ^{A,D,I1,9} | 9.5 |
| BELGISCHE WAFFEL - warm, Nutella, Erdbeeren, Eis ^{A,D,I1,K2,M} | 9.5 |
| APFELSTRUDEL - heiß, eingelegte Rosinen, Vanille Eis ^{D,I1} | 9.5 |
| MACARONS - verschiedene Sorten an der Theke Stk. (siehe beigefügte Allergene- u. Zusatzstoffliste) | 2.8 |

SPEISEKARTE

ZUPPA

POMODORO - Tomatencremesuppe ^{D,E} 8.5

ANTIPASTI

PIMENTOS DE PATRON - scharf angebraten - Fleur de Sel 7.5

ANTIPASTO MISTO - Gemischter Vorspeisenteller ^{B,E,N,D} p.P. 12.5

ANTIPASTO MISTO - Gemischter Vorspeisenteller (ab 2 Personen)
 Gemüse, Burrata, Carpaccio, Vitello Tonnato, Pizza Margarita ^{A,B,E,I1,N} p.P. 24.5

CAPRESE - Büffelmozzarella, frische Tomaten, Basilikum ^D 13.5

CARPACCIO - dünne Rinderfiletscheiben, Parmesan, Rucola ^D 16.5

GAMBERONI AL FORNO aus dem Ofen (4 Stk) - 18.9
 geschälte Gambas mit Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum, Tomatensauce ^{C,E}

VITELLO TONNATO - Kalbfleisch, Thunfisch-Sauce ^{A,B,I1} 17.9

BRUSCHETTA CLASSICA (3 Stk) - 9.5
 geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum ^{I1}

BLACK TIGER GAMBAS (1/2 kg) - 34.5
 scharf angebraten in Knoblauch, Chili, Olivenöl, Pizza Panne, Aoili ^{I1,D,C}

INSALATA

VERDE - Gemischter knackiger Blattsalat ^L 6.5

MISTA - Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Möhren, Mais ^L 8.5

CAPRICCIOSA - Mixsalat mit Ei, Thunfisch, Zwiebeln ^{A,B,L} 10.9

FANTASIA - Mixsalat mit Champignons, Shrimps, Käse ^{D,C,L} 11.9

TACCHIO - Mixsalat mit gebratener Hähnchenbrust, Champignons ^{D,L} 13.9

POMODORI - Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Ricotta, Basilikum ^D 13.5

LA PASSIONE - Mixsalat mit gebratener Hähnchenbrust, Ananas, Büffelmozzarella ^{L,D} 13.9

SALATE PESCE - Mixsalat mit verschiedenen Fischarten ^{L,B,I1,C} 16.9

SALATE MANZO - Mixsalat mit kross gebratene Streifen vom Black Angus Rind, Zwiebeln ^{L,D} 17.9

Alle Salate werden mit Brot serviert!

SPAGHETTI

| | |
|---|------|
| NAPOLI - mit Tomatensauce, Basilikum ^{D.I1.E} | 11.9 |
| SPINACI E GORGONZOLA - mit Spinat, Gorgonzola ^{D.I1} | 13.9 |
| AGLIO, OLIO E PEPERONCINO - mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoni ^{I1} | 10.5 |
| CARBONARA - mit Guanciale, Ei, Parmesankäse ^{A.D.I1} | 15.9 |
| GAMBERETTI - mit Shrimps, Tomatenwürfel, Knoblauch ^{C.E.I1} | 15.9 |

TORTELLINI

| | |
|---|------|
| ALLA PANNA - mit Schinken ^{2.3} , Sahnesauce ^{A.D.I1.2} | 11.5 |
| SPINACI E FUNGHI - mit Spinat, Champignons ^{A.D.I1.2} | 11.9 |
| BOSCAIOLA - mit Champignons, Schinken ^{2.3 A.D.I1} | 12.5 |
| HAWAII - mit Schinken ^{7.9} , Ananaswürfel, cremige Sahnesauce ^{A.D.I1} | 12.9 |
| GAMBERETTI - mit Shrimps, Zucchini, Zwiebeln, Tomatencreme ^{A.D.I1.C.2} | 15.9 |

RIGATONI

| | |
|--|------|
| 4 FORMAGGI - mit 4 verschiedenen Käsesorten ^{D.I1} | 12.5 |
| BROCCOLI - mit Broccoli, Mandeln, Sahnesauce ^{D.E.K.I1} | 11.9 |
| SALMONE - mit Lachs, Shrimps, Sahne-Senfsauce ^{B.C.D.I1.L} | 14.5 |
| ALFREDO - mit Hähnchenbrust, Champignons, Zwiebeln, Sahnesauce ^{D.I1} | 13.5 |

GNOCCHI

| | |
|--|------|
| SORRENTINA - mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum ^{D.E.I1.2} | 13.9 |
| SPINACI E CREVETTEN - mit Spinat, Shrimps, auf Rucolabett ^{C.D.E.I1} | 13.9 |
| GORGONZOLA - mit Tomatenwürfel, Gorgonzola-Sahnesauce ^{D.I1.2} | 12.9 |
| SICILIANA - mit Kapern, Oliven, scharfe Chili Tomatensauce ^{E.I1.2.5} | 12.9 |
| PROSCIUTTO - mit Vorderschinken ^{2.3} , Salbei, Kirschtomaten, Sahnesauce ^{D.I1 A.D.G.I} | 12.9 |

TAGLIATELLE

| | |
|--|------|
| SALMONE - mit Lachs, Lauch, Zwiebeln, Kräutern ^{B.E.I1} | 14.5 |
| TACCHINO - mit Hähnchenbrust, frischem Gemüse der Saison ^{D.I1} | 14.5 |
| VERDURE - mit frischem Gemüse der Saison ^{D.I1} | 11.5 |
| MELANZANE - mit Auberginen, Ziegenkäse, Basilikum ^{D.E.I1} | 12.5 |
| AL SUGO DI BASILICO - mit frischen Tomaten, Basilikum, Parmesan ^{D.I1.E} | 12.5 |
| POMODORO SECCO - mit getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Knoblauch, Olivenöl ^{A.I1} | 12.9 |
| VARIANZIONE DI FUNGHI - mit Waldpilzen, Zwiebeln, Sahnesauce ^{D.I1,E} | 12.5 |
| BLACK ANGUS RIND - kross gebratene Streifen in grüner Pfeffersauce ^{D.I1.E} | 17.9 |

LINGUINI

| | |
|--|------|
| RUCOLA - mit Tomatenwürfeln, Rucola, Knoblauch, gehobelter Parmesan ^{D.I1.E} | 11.9 |
| ALLA CASA - mit Champignons, Zwiebeln, Schinken ^{D.E.I1.2.3} | 12.9 |
| AL TONNO - mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln ^{B.E.I1} | 12.9 |
| TRISCOLORE - mit Tomaten, Spinat, Büffelmozzarella ^{A.D.E.I1} | 13.9 |
| TACCHINO GAMBERETTI - mit Hähnchenbrust, Shrimps, Sahne-Senfesauce ^{C.D.I1.L} | 15.9 |

AL FORNO

| | |
|--|------|
| LASAGNE AL FORNO - mit Kalbsbolognese ^{D.E.I1} | 12.9 |
| COMBINAZIONE AL FORNO - 3 Nudelsorten, Kalbsbolognese, Käse überbacken ^{D.E.I1.L} | 12.9 |
| VEGETARIA AL FORNO - mit frischem Gemüse der Saison, Käse überbacken ^{D.E} | 11.5 |

PIZZEN

| | |
|---|------|
| MARGHERITA - mit Tomatensauce, Käse, Oregano ^{D.1.1.A} | 10.9 |
| SALAMI - mit Salami ^{7.9.D.1.1.A.2.3} | 11.5 |
| PROSCIUTTO - mit Koch- Vorderschinken ^{D.1.1.A.2.3} | 11.5 |
| TONNO - mit Thunfisch ^{A.B.1.1.D} | 11.5 |
| FUNGHI - mit Champignons ^{D.1.1.A} | 11.5 |
| SPINACI - mit Spinat ^{D.1.1.A} | 11.5 |
| HAWAII - mit Schinken ^{2.3} , Ananas ^{D.1.1.A} | 11.9 |
| VEGETARIANA - mit Broccoli, Spinat, Champignons ^{D.1.1.A} | 11.9 |
| CAPRESE - mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum ^{D.1.1.A} | 14.5 |
| MELANZANA - mit Auberginen, Büffelmozzarella, Basilikum ^{D.1.1.A} | 14.5 |
| FRUTTI DI MARE - mit Meeresfrüchten ^{D.1.1.N.C.A.1} | 13.5 |
| DIABOLO - mit Salami ^{2.3} , Paprika, Zwiebeln, Peperoni ^{A.D.1.1} | 12.5 |
| QUATTRO STAGIONI - mit Schinken ^{2.3} , Thunfisch, Spinat, Artischocken ^{B.D.1.1.A} | 12.5 |
| ITALIA - mit Parmaschinken, Parmesan, Rucola ^{D.1.1.A} | 13.9 |
| LA PASSIONE - mit Gorgonzola, Antipasti belegt ^{D.1.1.A} | 13.5 |
| NAPOLI - mit Sardellen, Oliven, Kapern ^{A.B.1.1.5} | 12.5 |
| PARMA - mit Parmaschinken, Parmesan ^{D.1.1.A} | 14.5 |
| PIZZA DELLO CHEF - mit gebratenen Putenstreifen, Champignons, Ananas ^{D.1.1.A} | 14.5 |
| PIZZA MAFIOSI - mit Salami ^{2.3} , Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Spinat ^{D.1.1.A} | 12.9 |
| SICILIANO - mit Salami piccante ^{2.3} , Rucola, frische Cherrytomaten ^{D.1.1.A} | 13.9 |
| TRISCOLORE - mit Spinat, Champignons, roter Paprika ^{D.1.1.A} | 12.9 |
| SALMONE - mit Lachsfilet, Spinat, Rucola ^{B. D.1.1.A} | 15.9 |

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano belegt!

FLEISCH

| | |
|--|------|
| RINDERFILET ca. 200g vom Galloway-Rind mit Selleriepüree ^{D,E} , wilder Brokkoli, Portweinschalotten | 42.5 |
| RUMPSTEAK ca. 220g Argentinisches Black Angus mit Drillinge, Pimentos de Patron, Jus ^E | 29.5 |
| PAILLARD VOM GALLOWAY dünn geklopftes Rinderfilet, in Kräutern scharf angebratenem grünen Spargel, Jus ^E | 39.5 |

FISCH

| | |
|---|------|
| DORADE ROYAL ^{B,I1,C,E,D} Grüner Spargel scharf angebraten, Tagliarini im Hummersud | 26.5 |
| LACHSSTEAK ^{B,D,E} Spinat-Kräuterrisotto, geschmolzene Kirschtomaten | 27.5 |

Mit Allergenen und Zusatzstoffe gekennzeichnete Getränke- und Speisekarten können auf Wunsch eingesehen werden

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote auf der Tafel / Tageskarte

KALTE GETRÄNKE

| | | | | |
|--|------|-----|-------|-----|
| Coca Cola ^{1.9} | | | 0,2L | 3.7 |
| Cola Zero ^{1.8.9.11} | | | 0,2L | 3.7 |
| Fanta ^{1.3} | | | 0,2L | 3.7 |
| Sprite | | | 0,2L | 3.7 |
| Orangina Original | | | 0,2L | 4.0 |
| Orangina Rouge | | | 0,2L | 4.0 |
| San Pellegrino | 0,2L | 3.7 | 0,7 L | 7.5 |
| Aqua Panna | 0,2L | 3.7 | 0,7 L | 7.5 |
| Apfelsaft | | | 0,2L | 3.7 |
| Apfelschorle | | | 0,33L | 3.7 |
| Schweppes Bitter Lemon ^{3.10} | | | 0,2L | 4 |
| Schweppes Tonic Water ¹⁰ | | | 0,2L | 4 |
| Schweppes Ginger Ale ¹ | | | 0,2L | 4 |
| Bitterino ¹ | | | 0,1L | 4 |
| Frisch gepresster Orangensaft | | | 0,2L | 5.9 |
| Frisch gepresste kalter Zitrone Natur oder als Schorle mit Minze | | | 0,2L | 4 |

BIER

| | | | | |
|------------------------------|--|--|-------|-----|
| Warsteiner Herb | | | 0,33L | 3.8 |
| Estrella Galicia | | | 0,2L | 3.5 |
| Budweiser | | | 0,33L | 3.8 |
| Schlüssel Alt | | | 0,33l | 3.8 |
| Erdinger Weissbier | | | 0,5l | 6 |
| Erdinger alkoholfrei | | | 0,5l | 5.5 |
| Königs Pilsener alkoholfrei | | | 0,33L | 3.5 |
| Kromacher Radler | | | 0,33L | 3.8 |
| Kromacher Radler alkoholfrei | | | 0,33L | 3.5 |

ICE TEA

| | | | | |
|--------------------------------|--|--|--|-----|
| Fuzetea Schwarzer Tee Zitrone | | | | 4.5 |
| Fuzetea Schwarzer Tee Pfirsich | | | | 4.5 |
| Fuzetea Grüner Tee | | | | 4.5 |

EISDRINKS

| | |
|---|------|
| EISKAFFEE GRANDE ^{1.9.D} Vanille- u. Mokkaeis, Kaffee, Sahne, Sauce | 10.5 |
| AFFOGATO ^{9.D} Vanilleeis, Espresso | 5.5 |
| EISSCHOKOLADE GRANDE ^{1.D} Vanille- u. Mokkaeis, kalter Kakao, Sahne, Sauce | 10.5 |
| ICED LATTE MACCHIATO ^D Latte Macchiato auf Eis | 5.5 |
| GLAS KALTER KAKAO ^D | 4.5 |
| GLAS KALTE MILCH ^D | 3.9 |

KAFFEE

| | |
|--|-----|
| Espresso ⁹ | 3.7 |
| Espresso Macchiato ^{9.D} | 4.2 |
| Espresso Doppio ⁹ | 4.7 |
| Espresso Doppio Macchiato ^{9.D} | 5.2 |
| Espresso Corretto mit Grappa o. Sambuca ⁹ | 5.9 |
| Kaffee Crema ⁹ | 3.9 |
| Milchkaffee ^{9.D} | 4.2 |
| Cappuccino ^{9.D} | 4.2 |
| Gr Cappuccino ^{9.D} | 5.2 |
| Latte Macchiato ^{9.D} | 4.9 |
| Irish Coffee Gesüsst, Whiskey ¹ , mit geschlagener Sahnehaube ^{9.D} | 7.5 |
| Mit Sahne ^D | 2 |
| Mit Vannillesirup ^D , Haselnussirup ^{K2.D} , Karamelsirup o. Kokossirup ¹ | 1.5 |
| Mit Baileys ^{1.9.D} oder Amaretto ^{1.K2} | 3 |

Auf Wunsch auch mit Hafermilch, Sojamilch, Kokosmilch, Mandelmilch oder laktosefrei

WARME GETRÄNKE

| | |
|--|-----|
| Tee Schwarz, Früchte, Grün, Kamille, Pfefferminze, Hagebutte | 3.9 |
| Frischer Pfefferminztee mit Honig | 4.9 |
| Frischer Ingwer Tee mit Orange und Minze | 6.5 |
| Heiße Zitrone mit Honig | 4.9 |
| Heiße Schokolade ^D | 4.2 |
| Heiße Milch ^D mit Honig | 4.2 |

OFFENE WEISSWEINE

| | 0,15L |
|--|-------|
| 2022 Grauburgunder - Café di Kö Pfalz | 7 |
| 2021 Weissburgunder - Dreissigacker Rheinhessen | 8 |
| 2022 Lugana DOC - Famiglia Olivini Lombardei 100% Trebbiano | 7.5 |
| 2022 Sauvignon Blanc - Café di Kö Pfalz | 8 |
| 2022 Cuvée - Scaia Venetien Chardonnay, Garganega | 7 |
| 2022 Grillo - Leone Bruno Sizilien | 7 |

OFFENE ROTWEINE

| | |
|---|-----|
| 2020 Chianti Classico Le Corti - Villa Le Corti Toskana Sangiovese, Canaiolo, Colorino | 8.9 |
| 2016 Paretaio - Falchini Toskana (Aus der 3L Doppelmagnum Flasche) 95% Sangiovese, 5% Merlot | 10 |
| 2018 Cabernet Sauvignon IGT - Tenuta Sant Antonio Scaia Venetien | 8.9 |
| 2018 Sessantanni - San Marzano Apulien 100% Primitivo | 10 |
| 2022 Primitivo - Café di Kö Apulien | 8 |

OFFENE ROSÉWEINE

| | |
|-------------------------------|-----|
| 2022 Rosè Leonardo Trentin | 7.5 |
| 2022 X - Disturbia Provence | 9.5 |

WEISSWEINE

| | |
|--|-------|
| DEUTSCHLAND | 0,75L |
| AHR | |
| 2022 Weissburgunder - Meyer Näkel | 39.5 |
| 2022 Illusion Blanc de Noir - Meyer Näkel | 44.5 |
| BADEN | |
| 2022 Grauburgunder - Klumpp | 34.5 |
| MOSEL | |
| 2021 Pinot Blanc Haus Klosterberg - Markus Molitor | 33.5 |
| 2022 Schiefer Riesling - Van Volxem | 35.5 |
| 2021 Bockstein Riesling GG - Van Volxem | 94.5 |
| 2022 Volz Riesling GG - Van Volxem | 99.5 |
| 2022 Scharzhofberger Riesling GG - Van Volxem | 149.5 |
| NAHE | |
| 2022 Riesling - Hermann Dönnhof | 32.5 |
| 2022 Felsenberg Riesling GG - Hermann Dönnhoff | 104.5 |
| 2019 Dellchen GG - Hermann Dönnhoff | 199.5 |
| 2022 Höllentopf im Mühlentopf Riesling GG - Hermann Dönnhoff | 114.5 |
| PFALZ | |
| 2022 Sauvignon Blanc Ruppertsberger - Georg Fußler | 39.5 |
| 2018 Riesling Ruppertsberger - Georg Fußler | 37.5 |
| 2021 Chardonnay & Weißburgunder - Rings | 34.5 |
| RHEINGAU | |
| 2021 Riesling Sauvage - Georg Breuer | 30.5 |
| 2021 Herrenberg Riesling - Künstler | 34.5 |
| RHEINHESSEN | |
| 2022 Weissburgunder - Dreissigacker | 39.5 |
| 2019 Westhofener Chardonnay - Dreissigacker | 64.5 |
| 2021 Grauer Burgunder - Wittmann | 34.5 |
| 2021 Aulerde Riesling GG - Wittmann | 124.5 |
| 2021 Kirchspiel Riesling GG - Wittmann | 159.5 |

| | |
|---|-------|
| ITALIEN | 0,75L |
| SÜDTIROL | |
| 2022 Chardonnay - Alois Lageder | 29.5 |
| 2020 Cason Hirschprunn - Alois Lageder Viognier, Petit Manseng | 99.5 |
| 2020 Chardonnay Löwengang - Alois Lageder | 149.5 |
| 2022 Sauvignon Fallwind - St. Michael-Eppan | 44.5 |
| 2022 Sauvignon - Sankt Michael Eppan | 64.5 |
| PIEMONTE | |
| 2022 Langhe Rossj-Bass DOP - Gaja | 164.5 |
| VENETIEN | |
| 2022 Lugana Bianco DOC - Otella 100% Trebbiano 0,375 L | 19.5 |
| 2022 Lugana Bianco DOC - Otella 100% Trebbiano | 34.5 |
| 2022 Lugana Bianco DOC - Otella 100% Trebbiano 1,5 L | 79.5 |
| 2022 Lugana Le Creete Bianco - Otella 100% Trebbiano | 37.5 |
| 2022 Lugana DOC - Santa Cristina 100% Trebbiano | 44.5 |
| TOSKANA | |
| 2022 Vistamare IGT - Gaja | 89.5 |
| SIZILIEN | |
| 2022 Grillo - Leone Bruno | 29.5 |
| 2022 Chardonnay DOC - Planeta | 79.5 |

ÖSTERREICH

WACHAU

| | |
|--|-------|
| 2011 Grüner Veltiner Wösendorfer Hochrain Smaragd - Rudi Pichler | 99.5 |
| 2021 Grüner Veltiner Kellerberg Smaragd - F.X. Pichler | 204.5 |
| 2022 Riesling Kellerberg Smaragd - F.X. Pichler | 189.5 |
| 2019 Grüner Veltiner Dürnsteiner Smaragd - F.X. Pichler 0,375 L | 49.5 |
| 2021 Grüner Veltiner Unendlich - F.X. Pichler | 515.5 |
| 2021 Riesling Unendlich - F.X. Pichler | 499.5 |

FRANKREICH

LANGUEDOC

| | |
|--|------|
| 2015 Cigalus - Domaine de Cigalus Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier | 74.5 |
|--|------|

LOIRE

| | | |
|---|--------|------|
| 2022 Pouilly Fumé - Domaine des Fines Caillotes | 0,375L | 27.5 |
| 2022 Pouilly Fumé - Domaine des Fines Caillotes | | 49.5 |
| 2022 Sancerre - Domaine Serge Laloue | 0,375L | 27.5 |
| 2022 Sancerre - Domaine Serge Laloue | | 49.5 |

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

2018 Cuvée X - Knipse 124.5

AHR

2019 Spätburgunder Sonnenberg GG - Mayer Näkel 149.5

PFALZ

2010 Das kleine Kreuz - Rings 69.5

ITALIEN

PIEMONT

2020 Langhe Sito Moresco DOP - Gaja 129.5

2010 Barolo - Il Pozzo 45.5
100% Nebbiolo

2008 Barolo - Cavalieri di Moasca 54.5

VENETIEN

2020 Cabernet Sauvignon DOC - Santa Cristina 39.5

2018 Cabernet Sauvignon IGT - Tenuta Sant Antonio Scaia 39.5

TOSKANA

2020 Chianti Classico Le Corti - Villa Le Corti 44
Sangiovese, Canaiolo, Colorino

2016 Paretai - Falchini | Toskana (Aus der 3L Doppelmagnum Flasche) 50
95% Sangiovese, 5% Merlot

2021 Le Volte dell'Ornellaia - Tenuta Ornellaia 64.5
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

| | |
|--|-------|
| TOSKANA | 0,75L |
| 2019 Marchese Antinori Chianti Classico Riserva Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | 110.5 |
| 2019 Tignanello IGT - Tenuta Tignanello Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | 265.5 |
| 2017 Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG 100% Sangiovese Grosso | 110.5 |
| 2019 Terra di Monteverro IGT - Monteverro | 119.5 |
| APULLIEN | |
| 2018 Sessantanni - San Marzano 100% Primitivo | 50 |
| SIZILIEN | |
| 2009 Regaleali Rosso - Tenuta Tasca D´Almerita 100% Nero D´Avola | 40.5 |
| 2015 Regaleali Rosso - Tenuta Tasca D´Almerita 100% Nero D´Avola | 37.5 |
| 2018 Merlot - Fosso Corno | 45 |
| 2018 Amarone della Valpolicella DOCG - Tenuta Sant´Antonio | 69.5 |
| FRANKREICH | |
| RHÔNE | |
| 2021 Cotes du Rhone Réserve - Famille Perrin | 39 |

ROSÉWEINE

| | |
|---------------------------------------|------|
| ITALIEN | |
| APULIEN | |
| 2022 Primitivo Rosato - Doppio Passo | 35.9 |
| FRANKREICH | |
| PROVENCE | |
| 2022 X - Disturbia | 44.5 |
| 2022 Miraval - Chateau Miraval 0,375L | 27.5 |
| 2022 Miraval - Chateau Miraval | 49.5 |
| 2022 Aix - Maison Saint Aix | 44.5 |
| 2022 Clos Mireille - Domaines Ott | 99.5 |

WHISKEY 4CL

| | |
|----------------------------------|-----|
| Jack Daniels Bourbon | 9 |
| Jim Beam Bourbon | 9 |
| Tullamore D.E.W. | 10 |
| Ballantines Scotch | 9 |
| Dimple Scotch | 9.5 |
| Bowmore Single Malt 12 years | 9 |
| Glenfiddich Single Malt 12 years | 15 |
| Lagarulen Single Malt | 20 |
| Johnnie Walker Red Label | 9 |
| Johnnie Walker Black Label | 12 |
| Johnnie Walker Blue Label | 45 |
| Justerini & Brocks Scotch | 8 |
| Cutty Sark Scotch | 8 |
| Chivas Regal 12Y | 12 |
| Chivas Regal 18Y | 24 |
| Chivas Regal Royal Salut 21Y | 35 |

TEQUILA 4cl

| | |
|-----------------------|----|
| Sangre de vita Blanco | 12 |
| Patron Silver | 9 |
| Patron Respesado | 10 |
| Patron Anejo | 11 |

RUM 4cl

| | |
|---------------------|----|
| Zacapa XO | 27 |
| Pirat XO Reserve | 9 |
| Ron Barrelolmperial | 10 |

BRANDY 4cl

| | |
|----------------------------|----|
| Vecchia Romagna | 8 |
| Osborne - Conte de Osborne | 10 |
| Carlos I | 8 |

GIN 4CL

| | |
|-------------|------|
| Beefeater | 8 |
| Tanquary | 8 |
| Tanquary 10 | 10 |
| Hendricks | 10.5 |
| Gin Mare | 12 |
| Roku | 10 |
| Monkey 47 | 13 |

WODKA 4CL

| | |
|------------|---|
| Grey Goose | 8 |
| Belvedere | 8 |
| Skyy | 7 |
| Absolut | 7 |

LIKOR 4CL

| | |
|---------------------------|-----|
| Disarono | 6 |
| Fernet Branca | 6.5 |
| Fernet Menta | 6.5 |
| Ouzo of Plomari | 6 |
| Frangelico | 6 |
| Ramazotti | 6 |
| Averna | 6 |
| Baileys | 6 |
| Campari | 6 |
| Likör 43 | 6 |
| Limoncello | 5 |
| Contreau | 6 |
| Amaro Nonino | 7 |
| Berta di Nero Crema Caffé | 7 |
| Killepitsch | 6 |
| Pernod | 8 |
| Underberg | 5 |
| Sambuca Molinari | 6 |

WERMUT 4CL

| | |
|----------------|---|
| Martini Bianco | 7 |
| Martini Rosso | 7 |

GRAPPA 4CL

| | |
|--|----|
| Haus Grappa di Moscato | 6 |
| Haus Grappa di Merlot | 6 |
| Nonino Chardonnay | 10 |
| Nonino Riserva 5 years | 15 |
| Berta Monprà | 10 |
| Barolo Villa Mazzolini | 9 |
| Vecchia Prosecco 8 years - Andrea da Ponte | 10 |

COGNAC 4cl

| | |
|----------------------------|------|
| Hennessy Fine de Cognac | 9.5 |
| Hennessy X.O. | 39 |
| Remy Martin V.:S.O.P. | 12 |
| Remy Martin Cour de Cognac | 11.5 |
| Remy Martin 1738 | 15 |
| Hine XO Premier Cru | 35 |