

Aperitif

Limoncello Spritz - Prosecco, Limoncello, Soda, Zitronenscheibe, Frische Minze	10.0
Aperol Spritz - Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe	12.0
Hugo - Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Frische Minze	11.0
Lillet Wild Berry - Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Frische Beeren	11.0
Kir Royal - Cremant Brut, Casis	14.0
Negroni - Campari, Tanquary Gin, Roter Wermouth, Orangenzeste	14.0
Moscow Mule - Le Freak Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke	13.0
Espresso Martini - Le Freak Wodka, Espresso Kaffeeликör, Zuckersirup	15.0
Café di Kö Lemonade (Alkoholfrei) - Hausgemachter frischer kalter Ingwer - Kurkuma Tee mit Orange & Minze	10.0

SCHAUMWEINE & PERLWEINE

	0,1L	0,75L
Crémant de Loire Brut Aop - Chapin & Landais	8.5	47.5
Crémant de Loire Brut Rosé - Chapin & Landais	9.5	49.5
Moët & Chandon Brut	39.0	130.0
Moët & Chandon Ice		179.5
Moët & Chandon Brut Ice Rosé		199.5
Ruinart R Brut		149.5
Ruinart Rosé		179.5
Ruinart Blanc de Blancs		199.5

OFFENE WEINE

	0,15L 0,75L
2023 Lugana Apulien	10.0 49.90
2023 Chardonnay - Tomaresca Apulien	10.0 49.5
2022 Primitivo - Café di Kö Apulien	9.0 39.5
2022 Scalabrone Rosé - Antinori Toskana	9.0 44.5

KLEINE FLASCHEN

2022 Lugana DOC - Otella Venetien 0,375L 100% Trebbiano	19.5
2022 Pouilly Fumé - Domaine des Fines Caillotes Loir 0,375L	26.5
2022 Sancerre - Domaine Serge Laloue Loire 0,375L	28.5
2022 Rosé Miraval - Chateau Miraval Provence 0,375L	27.5

TAGESKARTE

KÜRBIS-KOKOS-INGWER-SÜPPCHEN - Geröstete Kürbiskernen, Kürbiskernöl	10.5
EDELFISCHEINTOPF - Geröstetes Brot, Aioli ^{B,C,D,I,F,N}	19.5
ANTIPASTO MISTO - Gemischter Vorspeisenteller ^{B,E,N,D}	17.5
PIMENTOS DE PATRON - Scharf angebraten - Fleur de Sel	7.5
RINDERCARPACCIO TAGLIARINI TRÜFFEL - Parmesan, Frisch gehobelter Trüffel	24.5
GRATINIERTER HONIG-ZIEGENKÄSE - mit gemischtem Salat	17.5
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	18.5
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}	13.5
mit Hähnchenstreifen kross gebraten ^D	17.5
mit Garnelen ^C in frischen Kräutern & Chili gebraten	18.5
mit Rinderfiletstreifen vom Galloway-Rind scharf angebraten	19.5
BURRATA SALAT^D - Gepickelter Kürbis, Cherrytomaten, Rucola, Kürbispesto	13.5
PACCHERI - KALBSBOLOGNESE ^{D,I1,E}	16.5
mit Burrata	21.5
FIOCCHI TRÜFFEL - Kräuterseitlinge, frisch gehobelter Trüffel ^{A,I1}	19.5
mit Rinderfiletstreifen vom Galloway-Rind scharf angebraten	25.5
RIGATONI ARRABBIATA^{I1,E}	14.5
mit Burrata ^D , Urban Farming Kresse aus Düsseldorf, Cherry Tomaten	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
MEERESFRÜCHTE RISOTTO - Hummerfond, Parmesan	24.5
WIENERSCHNITZEL Bratkartoffeln , Gurkensalat	34.90
PIZZA BIANCA - Parmaschinken, Mozzarella, Burrata, Parmesan ^{A,D,I1}	20.5
PIZZA TRÜFFEL - Kräuterseitlinge, frisch gehobelter Trüffel ^{A,D,I1}	22.5

SPEISEKARTE

ZUPPA

POMODORO - Tomatencremesuppe ^{D,E} 8.5

ANTIPASTI

CAPRESE - Büffelmozzarella, frische Tomaten, Basilikum ^D 13.5

RINDERCARPACCIO - Rucola, Rucola ^D 19.5

GAMBERONI AL FORNO - Geschälte Gambas mit Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum, Tomatensauce ^{C,E} 18.9

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

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

BLACK TIGER GAMBAS (1/2 kg) -
Scharf angebraten in Knoblauch, Chili, Olivenöl, Pizza Panne, Aoili ^{II,D,C} 39.5

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

TACCHINO - 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,II,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 - Tomatensauce, Basilikum ^{D.II.E}	11.9
SPINACI E GORGONZOLA - Spinat, Gorgonzola ^{D.II}	13.9
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO - Knoblauch, Olivenöl, Peperoni ^{II} + Tiger Prawns in frischen Kräutern & Chili gebraten	12.5 21.5
CARBONARA - Guanciale, Ei, Parmesankäse ^{A.D.II}	15.9
GAMBERETTI - Shrimps, Tomatenwürfel, Knoblauch ^{C.E.II}	19.5

TORTELLINI

ALLA PANNA - Schinken ^{2,3} , Sahnesauce ^{A.D.II.2}	12.5
SPINACI E FUNGHI - Spinat, Champignons ^{A.D.II.2}	12.9
BOSCAIOLA - Champignons, Schinken ^{2,3 A.D.II}	13.5
HAWAII - Schinken ^{7,9} , Ananaswürfel, cremige Sahnesauce ^{A.D.II}	13.9
GAMBERETTI - Shrimps, Zucchini, Zwiebeln, Tomatencreme ^{A.D.II.C.2}	16.9

RIGATONI

4 FORMAGGI - 4 verschiedenen Käsesorten ^{D.II}	13.5
BROCCOLI - Brokkoli, Mandeln, Sahnesauce ^{D.E.K.II}	12.9
SALMONE - Lachs, Shrimps, Sahne-Senfsauce ^{B.C.D.II.L}	15.5
ALFREDO - Hähnchenbrust, Champignons, Zwiebeln, Sahnesauce ^{D.II}	14.5

GNOCCHI

SORRENTINA - Frische Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum ^{D.E.II.2}	13.9
SPINACI E CREVETTEN - Spinat, Shrimps, auf Rucolabett ^{C.D.E.II}	14.9
GORGONZOLA - Tomatenwürfel, Gorgonzola-Sahnesauce ^{D.II.2}	13.9
SICILIANA - Kapern, Oliven, scharfe Chili Tomatensauce ^{E.II.2.5}	13.9
PROSCIUTTO - mit Vorderschinken ^{2,3} , Salbei, Kirschtomaten, Sahnesauce ^{D.II A.D.G.I}	13.9

TAGLIATELLE

SALMONE - Lachs, Lauch, Zwiebeln, Kräutern ^{B,E,II}	17.5
TACCHINO - Hähnchenbrust, frischem Gemüse der Saison ^{D,II}	14.5
VERDURE - Frisches Gemüse der Saison ^{D,II}	12.5
MELANZANE - Auberginen, Ziegenkäse, Basilikum ^{D,E,II}	13.5
AL SUGO DI BASILICO - Frische Tomaten, Basilikum, Parmesan ^{D,II,E}	13.5
POMODORO SECCO - Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Knoblauch, Olivenöl ^{A,II}	13.9
VARIAZIONE DI FUNGHI - Waldpilze, Zwiebeln, Sahnesauce ^{D,II,E}	13.5
BLACK ANGUS RIND - Scharf angebratene Rinderstreifen in grüner Pfeffersauce ^{D,II,E}	20.50

AL FORNO

LASAGNE AL FORNO - Kalbsbolognese ^{D,E,II}	12.9
COMBINAZIONE AL FORNO - 3 Nudelsorten, Kalbsbolognese, Käse überbacken ^{D,E,II,L}	13.9
VEGETARIA AL FORNO - Frisches Gemüse der Saison, Käse überbacken ^{D,E}	12.5

FLEISCH

RINDERFILET (220g) - Vom Galloway-Rind mit Drillinge, Gemüse	49.50
RUMPSTEAK (220g) - Vom Argentinisches Black Angus mit Drillinge, Pimentos de Patron, Jus ^E	34.5

FISCH

LACHSSTEAK - Rosemarienkartoffeln , Spinat	29.50
DORADENFILET Gemüse, Kartoffel	26.50
FISCHTELLER - Variation von Lachs, Zander, Dorade, Garnele, Gemüse, Kartoffel	34.90

PIZZEN

MARGHERITA - Käse, Oregano ^{D.II.A}	11.9
SALAMI - mit Salami ^{7.9.D.II.A.2.3}	13.9
PROSCIUTTO - mit Koch- Vorderschinken ^{D.II.A.2.3}	13.5
TONNO - mit Thunfisch ^{A.B.II.D}	12.9
FUNGHI - mit Champignons ^{D.II.A}	12.9
SPINACI - mit Spinat ^{D.II.A}	12.9
HAWAII - mit Schinken ^{2.3} , Ananas ^{D.II.A}	12.9
VEGETARIANA - mit Broccoli, Spinat, Champignons ^{D.II.A}	12.9
CAPRESE - mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum ^{D.II.A}	15.5
MELANZANA - mit Auberginen, Büffelmozzarella, Basilikum ^{D.II.A}	15.5
FRUTTI DI MARE - mit Meeresfrüchten ^{D.II.N.C.A.1}	19.5
DIABOLO - mit Salami ^{2.3} , Paprika, Zwiebeln, Peperoni ^{A.D.II}	15.5
QUATTRO STAGIONI - mit Schinken ^{2.3} , Thunfisch, Spinat, Artischocken ^{B.D.II.A}	17.5
ITALIA - mit Parmaschinken, Parmesan, Rucola ^{D.II.A}	16.5
NAPOLI - mit Sardellen, Oliven, Kapern ^{A.B.II.5}	13.5
PIZZA DELLO CHEF - mit gebratenen Putenstreifen, Champignons, Ananas ^{D.II.A}	18.5
PIZZA MAFIOSI - mit Salami ^{2.3} , Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Spinat ^{D.II.A}	18.5
SICILIANO - mit Salami piccante ^{2.3} , Rucola, frische Cherrytomaten ^{D.II.A}	16.5
TRICOLORE - mit Spinat, Champignons, roter Paprika ^{D.II.A}	15.5
SALMONE - mit Lachsfilet, Spinat, Rucola ^{B. D.II.A}	19.5
PANE - Pizza Brot	9.5

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano belegt!

KALTE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1.9}			0,2L	3.9
Cola Zero ^{1.8.9.11}			0,2L	3.9
Fanta ^{1.3}			0,2L	3.9
Sprite			0,2L	3.9
San Pellegrino	0,25L	3.9	0,7 L	9.5
Aqua Panna	0,25L	3.9	0,7 L	9.5
Bionade Naturtrübe Orange, Blutorange, Zitrone			0,33L	4.9
Bio Apfelschorle			0,33L	4.2
Bio Rhabarberschorle			0,33L	4.2
Bio Maracuja-Orangenschorle			0,33L	4.2
Matcha Limette - YUNIQ, Yuzu Lemon - YUNIQ			0,33L	4.2
Fever-Tree Indian Tonic Water, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, Fever-Tree Sicilian Bitter Lemon, Fever-Tree Ginger Ale			0,2L	4.9
Frisch gepresster Orangensaft			0,2L	7.5
Frisch gepresste kalter Zitrone Natur oder als Schorle mit Minze			0,2L	5.5
Eistee Lemon			0,33L	4.5
Eistee White Peach			0,33L	4.5
Eistee Pomegranate			0,33L	4.5
Eistee Black Berry			0,33L	4.5
BIER				
Veltins			0.33L	4.5
Veltins Alkoholfrei			0,33L	4.5
Schlüssel Alt			0,33L	4.5
Erdinger Weissbier			0,5L	6.0
Erdinger alkoholfrei			0,5L	6.0
Veltins Radler			0.33	4.5
Veltins Radler Alkohol frei			0.33	4.5

KAFFEE

Espresso ⁹	4.2
Espresso Macchiato ^{9.D}	4.4
Espresso Doppio ⁹	4.7
Espresso Doppio Macchiato ^{9.D}	5.2
Espresso Corretto mit Grappa o. Sambuca ⁹	6.5
Kaffee Crema ⁹	4.5
Milchkaffee ^{9.D}	4.7
Cappuccino ^{9.D}	4.7
Großer Cappuccino ^{9.D}	5.5
Latte Macchiato ^{9.D}	5.5
Irish Coffee - Whiskey ¹ , gesüsst mit frisch geschlagener Sahnehaube ^{9.D}	9.0
Mit Sahne ^D	+ 2.0
Mit Vanillesirup ^D , Haselnusssirup ^{K2.D} , Karamelsirup o. Kokossirup ¹	+ 2.0
Mit 2cl Baileys ^{1.9.D} oder Amaretto ^{1.K2}	+ 4.5

Auf Wunsch auch mit Hafermilch, Sojamilch, Kokosmilch, Mandelmilch oder laktosefrei...+ 1.5€

WARME GETRÄNKE

Tee Schwarz, Früchte, Grün, Kamille, Pfefferminze, Hagebutte	4.5
Frischer Pfefferminztee	5.7
Frischer Ingwer Tee mit Orange und Minze	7.2
Heiße Zitrone	5.7
Heiße Schokolade ^D	5.2
Heiße Milch ^D	5.2

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND	0,75L
BADEN	
2022 Grauburgunder - Klumpp	34.5
MOSEL	
2021 Pinot Blanc Haus Klosterberg - Markus Molitor	33.5
2022 Riesling Alte Reben - Markus Molitor	49.5
RHEINHESSEN	
2022 Weissburgunder - Dreissigacker	39.5
ITALIEN	
SÜDTIROL	
2023 Terlaner - Terlan Weissburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay	44.5
2023 Winkl - Terlan 100% Sauvignon Blanc	54.5
2022 Quarz - Terlan 100% Sauvignon Blanc	139.5
VENETIEN	
2022 Lugana Bianco DOC - Otella 0,375l 100% Trebbiano	22.5
2022 Lugana Bianco DOC - Otella 100% Trebbiano	37.5
2022 Lugana Bianco DOC - Otella 1,5l 100% Trebbiano	74.5
2022 Lugana DOC - Santa Cristina 100% Trebbiano	44.5
UMBRIEN	
2022 Bramito della Sala - Antinori 100% Chardonnay	49.5
FRANKREICH	
LOIRE	
2022 Pouilly Fumé - Domaine des Fines Caillotes 0,375L 100% Sauvignon	26.5
2022 Pouilly Fumé - Domaine des Fines Caillotes 100% Sauvignon	49.5
2022 Sancerre - Domaine Serge Laloue 0,375L 100% Sauvignon	28.5
2022 Sancerre - Domaine Serge Laloue 100% Sauvignon	49.5

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

MOSEL

2023 Spätburgunder - Messing 29.5

VENETIEN

2021 Valpolicella Ripasso Classico Superiore - Speri 39.5
 CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

2020 Valpolicella Classico Superiore Sant'urbano - Speri 44.5
 25% Corvina, 25% Corvinone, 25% Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara

2019 Amarone Classico della Valpolicella Monte Sant'urbano - Speri 99.5
 70% Corvina Veronese und Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara

TOSKANA

2021 Villa Antinori Rosso - Antinori 44.5
 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot

2020 Chianti Classico Le Corti - Villa Le Corti 44.5
 Sangiovese, Canaiolo, Colorino

2016 Paretaio - Falchini 50.0
 95% Sangiovese, 5% Merlot

APULIEN

2022 Primitivo - Café di Kö 39.5

2018 Sessantanni - San Marzano 50.0
 100% Primitivo

ROSÉWEINE

DEUTSCHLAND

MOSEL

2023 Spätburgunder Rosé - Messing 34.5

RHEINHESSEN

2022 Rheinblick - Knewitz **0,375L** 22.5

ITALIEN

TOSKANA

2022 Scalabrone - Guado al Tasso 49.5
 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah

FRANKREICH

PROVENCE

2022 Miraval - Chateau Miraval **0,375L** 27.5
 Cinsault, Grenache, Syrah

2022 Miraval - Chateau Miraval 49.5
 Cinsault, Grenache, Syrah