

DREI HEFEN. PIZZA. BIER. WEIN.

Iss nicht einfach nur Pizza – erlebe ein Stück kulinarisches Weltkulturerbe Neapels. Bei uns genießt du original neapolitanische Pizza aus dem bis zu 500°C heißen, aus Neapel stammenden, Ofen! Dazu besten Stoff aus unseren revolutionären Schankanlagen mit regionalen und internationalen Bier- und Weinspezialitäten.

NEAPOLITANISCHE PIZZA.

Unser Teig bekommt einen Sauerteigzusatz aus einem Mutterteig, den wir seit April 2019 stetig in Gärung halten. Anschließend reifen unsere Teiglinge 72 Stunden zur Perfektion, bevor sie bei bis zu 500° in nur 60 Sekunden ihre Vollendung finden. Dadurch entsteht ein dicker, luftiger Rand, ein schmelziger Teig sowie das typische „Leoparding“ mit den besonderen Brandblasen am Rand der Pizza. In Kombination mit ausschließlich hochwertigen und authentischen Zutaten aus Italien und unserer Region ergibt sich ein leichter und gleichzeitig voller und einzigartiger Geschmack.

BIER.

Weil Fassbier einfach geiler ist, gibt's unsere unfiltrierten, regionalen Bierspezialitäten und internationalen Craftbiere immer zapffrisch ins Glas. Dabei sind wir Vorreiter modernster Schanktechnik und pflegen den direkten Draht zu den Brauern. Mit unserem eigens entwickelten Tastingtray bieten wir die Möglichkeit gleich vier Biere im direkten Vergleich zu kosten. DEIN spontanes und zwangloses Bier-Tasting-Erlebnis.

WEIN.

Aus Liebe zur Geschmacksvielfalt lagern wir unsere Vielfalt an offenen Weinen frei von Sauerstoff in einer Enomatic-Weinausgabe. Und weil man mit Freunden auch gerne mal ein paar Flaschen dreht, warten unsere Weinklimaschränke noch mit jeder Menge regionaler- und internationaler Klassiker und Juwelen auf. Mit unserem Wein-Tastingtray erlebt Ihr Euer persönliches Wein-Tasting auch im kleinen Kreis.

PASTA.

Unsere frische Pasta besticht durch die Verwendung bester italienischer- sowie regionaler Zutaten. Mit einer Mischung aus original italienischen Rezepten sowie spannenden Eigenkreationen, laden wir zu einer kulinarischen Erlebnisreise ein.

Alle nachfolgenden Preise verstehen sich in Euro. Bitte fragen Sie nach unserer Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen.

PRICKELNDES ZUM START

HEINZ WAGNER SEKT. DEUTSCHLAND | WALDSHUT

2021 BLANC BRUT NATURE VINTAGE, TROCKEN
..... 0,1 l 5.9

2021 ROSÉ, FEINHERB
..... 0,1 l 5.9

LILLET WILD BERRY.

LILLET BLANC, SCHWEPPESS RUSSIAN WILD BERRY, BEEREN
..... 0,15 l 7.9

APEROL SPRITZ.

APEROL, PROSECCO, SODA, GETROCKNETE ORANGE
..... 0,15 l 7.9

LIMONCELLO SPRITZ.

LIMUNÍ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA, LIMETTE, BASILIKUM.
..... 0,15 l 7.9

ORANGE BLOSSOM.

RAMAZOTTI ROSATO, BITTER LEMON, SODA, ANGOSTURA ORANGE, LIMETTE, ORANGE
..... 0,15 l 8.5

SOHO SLING.

BOMBAY LONDON DRY GIN, GINGER BEER, APFELSAFT, LIMETTE, ROSMARIN
..... 0,15 l 8.2

MITTAGSMENÜ.

MONTAG BIS FREITAG 12.00 – 15.00 UHR (AUßER FEIERTAGS)

1



Hauptgang wählen aus
Pizza oder Pasta

2



Wilde Kräuter als
Beilagensalat *

3



Kaltgetränk wählen aus
Softdrink 0,33l, Vulkan Bier 0,33l
oder Weißwein/ Rotwein 0,15l**



Preis
Hauptgang



8,00 €



Menüpreis

* mit Salat vom Felde als Beilage
Menüpreis plus 2,00 €

** Weißwein/ Rotwein
CASA VINICOLA BENNATI.
BIANCO DI CUSTOZA D.O.C, TROCKEN
REBSORTE: GARGANEGA, TREBBIANO ODER
PRIMITIVO ROCCA BASTIA IGP PUGLIA, TROCKEN
REBSORTE: PRIMITIVO

VORSPEISEN.

OLIVENSCHALE.

VERDI NOCELLARA – GRÜNE OLIVEN 6

PIZZABROT.

TOMATE | KNOBLAUCH | BASILIKUMÖL | OREGANO 6

KNOBLAUCHBROT.

OLIVENÖL | KNOBLAUCH | KAPERN | AMALFIZITRONE 6

BRUSCHETTA ON PIZZA.

OLIVENÖL | OREGANO | RUCOLA | KIRSCHTOMATEN
PARMESAN | BALSAMICO CREME 10

MEAT OLIVIA.

RINDERRAUCHFLEISCH | PARMASCHINKEN | MORTADELLA | GEKOCHTER SCHINKEN |
VENTRICINA PICCANTE | GRÜNE OLIVEN | BROT 16

PANDORAS BOX.

2019er KONSERVE JAHRGANGSSARDINEN |
KNOBLAUCHBROT | KAPERN | AMALFIZITRONE 16

SMOKED BEEF.

RINDERRAUCHFLEISCH | OLIVENÖL | BROT 14

PIZZA.

Original neapolitanische Pizzen werden nur 60 Sekunden bei knapp 500°C gebacken. Dadurch erhält der Rand sein „Leoparding“ in Form von kleinen Brandblasen. Die Außenschicht wird kross aber der Teig bleibt weich und schmelzig. Der echte Neapolitaner isst die Pizza mit der Hand, legt dabei jedes Stück auf seinen Daumen und Mittelfinger und faltet es durch Aufdrücken mit seinem Zeigefinger zusammen. Wem das zu kompliziert ist, darf gerne auch Messer und Gabel benutzen, letzteres fand seinen Ursprung übrigens in Italien.

OPTIONAL: GIB DEINER LIEBLINGSPIZZA DEIN PERSÖNLICHES FEINSCHLIFF-TOPPING.

+1.5€ je Extrazutat

AMALFIZITRONENSTÜCKCHEN
BASILIKUM FRISCH
BASILIKUMÖL HAUSGEMACHT
CHILIFLOCKEN
CHILISAUCE HAUSGEMACHT
GEBACKENE SCHWARZE OLIVEN
KAPERN
KNOBLAUCH
ROTE ESSIGZWIEBEL
ROTE ZWIEBEL ROH
SPITZPAPRIKA GEBRATEN

+2.5€ je Extrazutat

BIO-EI
BÜFFELRICOTTA
CHAMPIGNONS BRAUN
EINGELEGT TOMATEN
GORGONZOLA
KIRSCHTOMATEN
PISTAZIENKERNE
ROTE BEETE
RUCOLA
SCAMORZA GERÄUCHERT
WALNUSS



+4€ je Extrazutat

FIOR DI LATTE MOZZARELLA
GEKOCHTER SCHINKEN
MORTADELLA MIT PISTAZIEN I.G.P
NDUJA
PARMASCHINKEN 18 MONATE D.O.P
PARMESAN 24 MONATE D.O.P
PINIENKERNE
SALAMI MEDITERRAN
SALAMI VENTRICINA PICCANTE
SALAMI ESEL
SUCUK
TALLEGGIO
THUNFISCH

+5€ je Extrazutat

GERÄUCHERTER LACHS
BURRATA
WHITE TIGER GARNELEN

PIZZA.



NEW

*Alle Pizzen auf Wunsch
auch mit veganem „Mozzarella“ +1€.

AVOCADO CRUSH. *Special*

RICOTTA | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | AVOCADO PÜREE | BURRATA |
KIRSCHTOMATE | ZWIEBEL | RUCOLA 21

ITALIAN DONKEY.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | ROTE ZWIEBEL |
BASILIKUM | ESELSALAMI 18

FRESH N' CREAMY.

TOMATE | BÜFFELRICOTTA | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BURRATA |
MORTADELLA | PISTAZIENPESTO | PISTAZIEN 20

LA MARINARA.

TOMATE | KNOBLAUCH | OREGANO | KIRSCHTOMATEN | KAPERN 11

SIMON SAYS SALAMI.

TOMATE | MEDITERRANE SALAMI | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BASILIKUM 16

DON BURRATA.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BURRATA | BASILIKUM |
BUNTE EINGELEGTE TOMATEN | RUCOLA 20

MAGIC MUSHROOMS.

BÜFFELRICOTTA | CHAMPIGNONS | THYMIAN |
FIOR DI LATTE MOZZARELLA | AMALFIZITRONE 16

MARGHERITA CLASSICA.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BASILIKUM 13

MARGHERITA FRANCO PEPE.

FIOR DI LATTE MOZZARELLA | TOMATENSAUCE | BASILIKUMÖL 14

Info: Im Gegensatz zur klassischen Margherita wird die Franco Pepe zunächst nur mit Käse gebacken. Tomatensauce und Basilikumöl kommen erst nach dem Backen auf die Pizza. Angelehnt an Herrn Pepe aus Grani/ Kampanien. By the way: Sein Restaurant ist ein absolutes Must-Visit, wenn's das nächste Mal nach Italien geht.

PIZZA.



NEW

*Alle Pizzen auf Wunsch
auch mit veganem „Mozzarella“ +1€.

FLIPPERS BEST FRIEND.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BASILIKUM | ROTE ZWIEBELN
THUNFISCH | SCHWARZE OLIVEN 19

SAU GOOD.

TOMATE | BÜFFELRICOTTA | FIOR DI LATTE MOZZARELLA |
GEKOCHTER SCHINKEN | PISTAZIEN 19

HOLY COW.

TOMATE | 4 KÄSESORTEN:
TALEGGIO | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | SCAMORZA | GORGONZOLA 18

PARMA SUPREME.

TOMATE | KIRSCHTOMATEN | FIOR DI LATTE MOZZARELLA |
RUCOLA MIT HIMBEERDRESSING | PARMESAN | PARMASCHINKEN 20

HONEY BEET NUTS.

BÜFFELRICOTTA | ZIEGENFRISCHKÄSE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA |
ROTE BETE | WALNUSS | ORANGENBLÜTENHONIG | 17

BELLA BURN.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | NDUJA | SALAMI VENTRICINA PICCANTE |
HAUSGEMACHTE CHILISAUCE | ESSIGZWIEBELN | BASILIKUM 18

SUÇUK BABY.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | SUÇUK |
GEGRILLTE PAPRIKA | BIO-EI | PETERSILIE 19

LAX.

BÜFFELRICOTTA | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | KIRSCHTOMATEN |
GERÄUCHERTER LACHS | PINIENKERNE | SCHNITTLAUCH 21

PASTA.

CRUNCH DI PESTO. *Special*

GARGANELLI | KIRSCHTOMATEN | PARMESAN | MINZE | BASILIKUM |
CASHEWKERNE | KNOBLAUCH | GRATINIERTER RICOTTA..... 17

DRUNKEN TUNA *Special*

SPAGHETTI | THUNFISCH | SCHALOTTEN | KNOBLAUCH | ZIEGENFRISCHKÄSE |
LIMONCELLO | ZITRONENSAFT | KAPERN | SCHNITTCLAUCH..... 17

DEEP INTO.

SPAGHETTI | SALSICCIA | KIRSCHTOMATEN | KNOBLAUCH | PARMESAN
CHILIFLOCKEN | WEIßWEIN | TOMATENSOßE | PETERSILIE..... 18

A.O.P. (Hot!)

SPAGHETTI | KNOBLAUCH | OLIVENÖL | CHILI-SAUCE | PARMESAN 14
MACH'S MEGA: + NDUJA (PIKANTE ITALIENISCHE ROHWURST) 16

THE GREEN MILE.

SPAGHETTI | HAUSGEMACHTES BASILIKUMÖL | PINIENKERNE,
KNOBLAUCH | KIRSCHTOMATEN | RUCOLA | PARMESAN | PECORINO 17

BOLO'S BEST OF.

PAPPARDELLE | GESCHMORTER UND GEZUPFTER RINDERNACKEN IN ROTWEIN-
TOMATENSOßE MIT MÖHREN | PARMESAN | PETERSILIE 20

THE REAL CARB O NARA.

SPAGHETTI | EIGELB | PECORINO | PARMESAN | GUANCIALE 17

PISTACHIO.

GARGANELLI | PISTAZIENPESTO | PARMESAN | PISTAZIEN 18
+ MIT GUANCIALE..... 20
+ MIT GARNELEN..... 21

SALAT.

MELON TRAP.

WILDKRÄUTERSALAT | HONIGMELONE | ZIEGENFRISCHKÄSE | BURRATA | ROTE ZWIEBELN | BALSAMICO CREME | PRISE CHILIFLOCKEN

als Hauptgang 19

WILDE KRÄUTER.

WILDKRÄUTERSALAT | KIRSCHTOMATEN | SALATGURKE | GRÜNE OLIVEN | ROTE ZWIEBELN | HIMBEER DRESSING

als Beilagensalat 7

als Hauptgang 14

SALAT VOM FELDE.

FELDSALAT | GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT THYMIAN & HONIG | WALNÜSSE | KIRSCHTOMATEN | GRANATAPFEL | PARMESANCHIPS | HONIG SENF DRESSING

als Beilagensalat 9

als Hauptgang 17

SALAT-TOPPINGS:

- FIOR DI LATTE MOZZARELLA 4
- HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 5
- WHITE TIGER GARNELEN 5

ALTERNATIVE DRESSING-OPTIONEN:

- BALSAMICO ESSIG ÖL
- HIMBEER DRESSING
- HONIG SENF DRESSING

DESSERT.

LEMON CAKE. *Special* 
CHEESECAKE MIT ZITRONENCREME 8

MANGO TIRAMISU. *Special* 
MIT MANGOKOMPOTT UND WEIßER SCHOKORASPELN..... 8

CHOCOLICIOUS. 
SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN | BEERENSÖßE 7
+ EIS-BÄLLCHEN 8

EIS-BÄLLCHEN – WAHL AUS 2 EISSORTEN:
BOURBON VANILLE, CHOCOLATE CHIPS

PARMESAN 24 DOP.
PARMESAN 24 MONATE | ALTER BALSAMICO 6

FASSBIERE.

Weil Fassbier einfach geiler ist, gibt's unsere unfiltrierten, regionalen Bierspezialitäten und internationale Craftbiere immer zapffrisch ins Glas. Dabei sind wir Vorreiter modernster Schanktechnik und pflegen den direkten Draht zu den Brauern. Mit unserem eigens entwickelten Tastingtray bieten wir die Möglichkeit, gleich vier Biere im direkten Vergleich zu kosten, quasi ein eigenes Biertasting ganz spontan.

TASTINGTRAY.

Einfach deine vier Lieblingsbiere auswählen. Anhand der farbigen Punkte bei den Sorten kannst du die Biere im Tray zuordnen. Unser Tipp: Verkoste erstmal blind und schau, ob du die Sorten rausschmeckst.

..... 4 x 0,1 l 10

VULKAN BRAUEREI. DEUTSCHLAND | EIFEL DE-ÖKÖ-006

BIO HELL / 4.9%

Unser Liebling für den natürlichen Eifelgeschmack. Die schonend eingebraute Eifelgerste präsentiert sich charakteristisch erfrischend im Trinkgenuss. Schon gewusst? VULKAN wird nur 20km von Koblenz entfernt gebraut.

 0,3 l 4.2

BIO PILS / 4.9%

Über 8 Wochen bei 0°C gereift, ganz ohne Filtration mit dem vollen Geschmack der natürlichen Rohstoffe. Viel Zeit zur Perfektion, dieses Pils setzt neue Maßstäbe.

 0,3 l 4.2

BIO INDIA PALE ALE / 5.4%

Dieser Bierstil steht für Intensität, Charakter und vielschichtige Hopfenaromen. Jede Menge Bio-Hopfen sorgt für ein fruchtig-herbes Geschmackserlebnis mit tropischer Zitrusfrische. Vollmundig im Geschmack und natürlich unfiltriert.

 0,3 l 5.9

BIO WEIZEN / 5.3%

100% Bio-Hopfen schaffen einen blumigen Charakter von fruchtiger Banane.

 0,3 l 4.2

BIO WEIZEN / ALKOHOLFREI <0.5%

100% Bio-Hopfen und grandios spritzig, blumig und charaktervoll.

 0,3 l 4.2

KUEHN KUNZ ROSEN. DEUTSCHLAND / MAINZ

JOYRIDE – WEST COAST IPA / 7.1%

Im Duft treffen Grapefruit, Orange und leichte Pinienharze auf florale Noten. Die kupferfarbene Optik wirkt einladend und lässt die Malzbasis dezent durchschimmern. Ein zarter Bodensatz kann auftreten und ist bei handwerklich gebrauten Bieren vollkommen normal. Am Gaumen zeigt sich eine kraftvolle, saubere Bittere, die von einer milden süßen Malzigkeit abgefedert wird. Das Finish ist trocken und lang, mit harzig zitrischen Akzenten, die den klassischen West Coast Charakter betonen. Der Körper bleibt schlank genug für hohen Trinkfluss, ohne an Tiefe zu verlieren.

● 0,3 l 7.5

KUEHN KUNZ ROSEN. DEUTSCHLAND / MAINZ

SANDDORINI – SOUR ALE / 5.8%

Vergoren auf echtem Sanddornpüree, verströmt das Sanddorini ein intensives Aroma von Sanddorn mit einer zitrusartigen Fruchtsäure. Im Geschmack treffen herbe Fruchtnoten auf eine lebendige Säure und eine trocken-bittere Note im Abgang, unkonventionell, aber unglaublich erfrischend. Gebraut mit Monroe-Hopfen sowie Pilsner-, Karamell- und Sauermalz entsteht ein rundes, ausgewogenes Bier mit Tiefe. Die Kombination aus Weizenmalz und Weizenflocken verleiht dem Bier eine angenehme Textur und unterstützt die fruchtige Frische. Natürlich unfiltriert und nicht pasteurisiert.

● 0,3 l 7.3

KUEHN KUNZ ROSEN. DEUTSCHLAND / MAINZ

HOWLSOME – HAZY PALE ALE / 5.1%

Am Gaumen zeigt sich das Holesome Hazy Pale Ale wunderbar weich und fast schon samtig. Die Kombi aus Weizenmalz, Gerstenmalz, Haferflocken und Einkornmalz sorgt für einen vollmundigen, runden Körper, ohne schwer zu wirken. Der Styrian Wolf Hopfen liefert saftige Fruchtigkeit mit Zitrus, Beeren und exotischen Früchten, begleitet von einer milden, angenehmen Bittere. Alles wirkt harmonisch eingebunden, keine Ecke, keine Kante – einfach entspanntes Trinkvergnügen.

● 0,3 l 7.5

FLASCHENBIERE.

ALKOHOLFREI.

BIO HELL / ALKOHOLFREI <0.5%

Gebraut mit Gerstenmalz und Hopfen aus kontrolliert biologischem Anbau ohne Gentechnik..... 0,33 l 4.9

BIO WEIZEN-MIX GRAPEFRUIT / ALKOHOLFREI <0.5%

Fruchtig-herb und spritzig! Alkoholfreies Weizenbier trifft auf sonnengereifte Grapefruit für einen natürlich erfrischenden Genuss..... 0,33 l 4.9

BIO NATUR-RADLER / ALKOHOLFREI <0.5%

Natur aus der Flasche als Radler ohne Alkohol, dafür mit vollem Genuss und weniger süß.
..... 0,33 l 4.9

OFFENE WEINE.

Aus Liebe zur Geschmacksvielfalt nutzen wir für unsere offenen Weine Enomatic und bytheGlass Weinausgabesysteme, in denen unsere Weine bis zum Ausschank ins Glas sauerstofffrei lagern. So können wir 40 offene Weine anbieten: 16 werden von uns im Restaurant „gezapft“ und serviert, weitere 24 davon zum „Selbstzapfen“ in unserem 1st Floor Veranstaltungsraum über unserem Restaurant. In unseren Weinklimaschränken warten darüber hinaus noch eine Menge regionaler- und internationaler Klassiker und Juwelen darauf von Euch geköpft zu werden. Werft dazu einen Blick in unsere Schränke, oder schaut in die digitale Karte.

Remember: It's always wine o' clock!



SCAN MICH ZUR ANSICHT UNSERER FLASCHENWEINKARTE.

KNEBELBRÜDER. DEUTSCHLAND | MOSEL

2024 RIESLING SCHIEFERSTEIN, TROCKEN

REBSORTE: RIESLING

Der trockene Riesling, gewachsen auf Schieferböden in den Hanglagen am Ortsrand, besticht durch knackige Säure gepaart mit klarer Fruchtaromatik. Eine unverkennbare Typizität mit ganz viel Trinkfreude.

.....	0,15 l	7.9
.....	0,75 l	37

2024 RIESLING KABINETT, FRUCHTSÜß

REBSORTE: RIESLING

Der Riesling Kabinett für alle, die es etwas fruchtsüßer mögen. Durch zeitige Lese von kerngesunden Trauben und spontaner Gärung mit wilden Hefen im Edelstahltank entsteht klare Frucht und straffe Säure bis ins Glas. Ein hervorragender Mosel-Kabinett!

.....	0,15 l	8.9
.....	0,75 l	41

WEINGUT SPURZEM. DEUTSCHLAND | MOSEL

2025 BLANC DE NOIR, HALBTROCKEN

REBSORTE: SPÄTBURGUNDER

Das Zusammenspiel von Frische & Frucht reizt nicht nur die Nase, sondern bleibt auch am Gaumen erhalten. Sehr harmonisch mit zartem Schmelz!

.....	0,15 l	5.9
.....	0,75 l	28

WEINGUT MARKUS MOLITOR. DEUTSCHLAND | MOSEL

2023 URGESTEIN WEISSBURGUNDER QBA, TROCKEN

REBSORTE: WEISSBURGUNDER

Sehr opulente Nase nach junger Birne, Apfel und frischem Heu. Durch das typische lange Hefelager wirkt die Frucht sehr sahnig auf der Zunge, die präsente Säure macht ihn aber jung und dynamisch. Letzten Schliff bekommt der Wein durch eine kurze Holzlagerung, welche ihm eine raffinierte Mandelnote verleiht. Ein mineralischer Abgang zur Vollendung.

.....	0,15 l	7.7
.....	0,75 l	37

WEINGUT BÜCHIN. DEUTSCHLAND | BADEN

2023 „WOLKE“ TATTOO-EDITION GRAUBURGUNDER QBA, TROCKEN

REBSORTE: GRAUBURGUNDER

Goldgelbe Farbe im Glas. Frischer Birnenduft, begleitet von Aromen der Honigmelone. Kräftig am Gaumen mit milder Säure. Langanhaltend mit geschmeidigem Abgang.

.....	0,15 l	5.9
.....	0,75 l	27

2023 „WOLKE“ TATTOO-EDITION WEISSBURGUNDER QBA, TROCKEN

REBSORTE: WEISSBURGUNDER

Sein Bouquet hat Impressionen von zarten Mirabellenaromen, begleitet von einem Kastanienduft. Er ist saftig am Gaumen mit Noten von Mirabellen und reifen Äpfeln.

.....	0,15 l	5.9
.....	0,75 l	27

2023 „WOLKE“ TATTOO-EDITION BLANC DE NOIR QBA, TROCKEN

REBSORTE: BLANC DE NOIR

Duft und Geschmack beinhalten köstlich fruchtige Noten von Zitrusfrüchten, Himbeeren und Erdbeeren und werden durch eine angenehme Säure und ein frisches Aroma ergänzt.

.....	0,15 l	5.9
.....	0,75 l	27

WEINGUT BERGDOLT REIF & NETT.

DEUTSCHLAND | PFALZ

2024 SAUVIGNON BLANC, TROCKEN

REBSORTE: SAUVIGNON BLANC

Klassischer, ausgereifter Sauvignon Blanc. Duft nach Litschi, exotischen Früchten und reifer Stachelbeere, ein Wein mit viel Volumen und Saftigkeit. Angenehme Länge und frische Säure – große Klasse! Perfekt zu edlem Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel.

.....	0,15 l	6.5
.....	0,75 l	30

BAMBERGER. DEUTSCHLAND | NAHE

2024 BLANC DE NOIR, TROCKEN

REBSORTE: MERLOT

Einen weissen Merlot trinkt man nicht jeden Tag. Das gut gelungene Experiment von Christian Bamberger schon. Die „Nahe ist rot!“ behauptet er und lasst seinen hochwertigen in der Bestlage Schlossböckelheimer Mühlberg angebauten Merlot weiß keltern. „Merlot ist weiss“! Das Ergebnis ist ein hellstrahlender, facettenreicher Wein, der anregend frisch und fruchtig nach Abate-Birne und Aprikose duftet, verschmolzen mit erfrischenden Zitrusnoten und Nuancen von Minze, Kräuter und Flieder, sowie Aromen von Kirschen, weißer Johannisbeere, Kastanienblüten und Orangen. Eine schöne Überraschung.

.....	0,15 l	7.5
.....	0,75 l	34

CASA VINICOLA BENNATI. ITALIEN | VENETIEN

2024 BIANCO DI CUSTOZA D.O.C, TROCKEN

REBSORTE: GARGANEGA, TREBBIANO

Leichter, spritziger Weißwein aus den Rebsorten Trebbiano und Garganega. Aromen, die an Birnen, Äpfel und Kräuter erinnern und die fein eingebundene Säure im Hintergrund geben dem Wein seine unbeschwerte Art.

.....	0,15 l	4.5
.....	1,50 l	39

LOUIS LATOUR. FRANKREICH | BURGUND

2024 BOURGOGNE A.C., TROCKEN

REBSORTE: CHARDONNAY

Wenn Sie den Louis Latour Bourgogne A.C. Chardonnay eingießen, grüßt er sofort mit seiner klaren, frischen Farbe. Das Bouquet schließt an diese strahlende Augenweide an und erfreut die Weinkenner-Nase mit frischen Frucht-Düften von Birnen, Äpfeln und Quitten. Ein herrlich frischer Fruchtkorb, den zu ergünden Sie sich ruhig eine Minute Zeit nehmen sollten. Gehen Sie dann zum Höhepunkt über: dem Schmecken. Hier ist der Louis Latour Bourgogne wieder auf einer neuen Ebene, verwöhnt Sie mit viel Substanz und einer selbstbewussten Struktur. Insgesamt ein echter Klasse-Wein.

.....	0,15 l	11
.....	0,75 l	52

ROSÉWEINE.

WEINGUT BÜCHIN. DEUTSCHLAND | BADEN

2023 WOLKE 7 TATTOO-EDITION ROSÉ Q.B.A., TROCKEN

REBSORTEN: DORNFELDER | SPÄTBURGUNDER

Frischer Beerenduft, begleitet von betörenden Kirscharomen. Zarte Kräuternoten und eine kühle Frische am Gaumen, gepaart mit einer eleganten Säurestruktur. Langanhaltend und von der Sonne Badens geküsst.

.....	0,15 l	5.9
.....	0,75 l	27

FRED KNEBEL. DEUTSCHLAND | MOSEL

2024 SPÄTBURGUNDER ROSÉ, FEINHERB

REBSORTEN: SPÄTBURGUNDER

Vollreife Früchte in der Nase. Elegant und harmonisch, so wie man sich einen Sommer vorstellt!

.....	0,15 l	7.2
.....	0,75 l	33

ROTWEINE.

WEINGUT BÜCHIN. DEUTSCHLAND | BADEN

2021 „WOLKE“ TATTOO-EDITION PINOT NOIR, TROCKEN

REBSORTE: PINOT NOIR

Typische Burgunderaromen von Brombeeren und feine Kirschnoten am Gaumen. Ausdrucksvoll im Geschmack mit langem Nachhall.

.....	0,15 l	5.9
.....	0,75 l	27

MANZ. DEUTSCHLAND | RHEINHESSEN

2023 LOVE CUVÉE, FEINHERB

REBSORTEN: DORNFELDER, MERLOT

Mit seinem phantastischen Brombeer-Aroma sowie seiner Vielschichtigkeit passt er hervorragend zu Pizza, Pasta sowie Gerichten mit Fleisch.

.....	0,15 l	7.3
.....	0,75 l	35

POLIZIANO. ITALIEN | TOSKANA

2024 ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C., TROCKEN

REBSORTE: SANGIOVESE

Frisch und jung, dazu mit einem vollen, stoffigen Körper ohne allzu harte Tannine sollte er sein. Man sagt: Das Ziel ist beinahe schon überfüllt. Auf Poliziano versteht man sich besonders darauf, der störrischen Sangiovese-Rebe auch die schmeichlerischen Seiten abzugewinnen.

.....	0,15 l	10.5
.....	0,75 l	49

CASA VINICOLA BENNATI. ITALIEN | VENETIA

2023 PRIMITIVO ROCCA BASTIA IGP PUGLIA, TROCKEN

REBSORTE: PRIMITIVO

Bereits an der Nase duftet der Wein intensiv nach Kirschen und reifen Brombeeren. Auch eine leichte Note von Gewürzen schwingt in der vielschichtigen Wahrnehmung mit. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kräftig, aber gleichzeitig harmonisch balanciert.

.....	0,15 l	4.5
.....	1,50 l	39

ELENA WALCH. ITALIEN | ALTO ADIGE

2024 SELEZIONE MERLOT ALTO ADIGE D.O.C., TROCKEN

REBSORTE: MERLOT

Im Glas breitet sich ein mitteltiefes Purpurrot aus. Der erste Eindruck ist selbstbewusst, verführerisch, jung. Auf der Zunge schmecken Sie eine unvergleichliche Mischung aus fruchtigen Aromen von Pflaume und Johannisbeere, die mit kerniger Textur den Gaumen umhüllt. Elegant, füllig und samtig, es entsteht ein saftig-weicher Trinkgenuss.

.....	0,15 l.....	11
.....	0,75 l	52

ENOITALIA S.P.A. ITALIEN | APULIEN

2024 RED FIRE ZINFANDEL, RESTSÜSS LIEBLICH

REBSORTE: ZINFANDEL (PRIMITIVO)

Der Wein kommt muskulös mit 19g Restzucker daher, was mit guter Säure abgepuffert wurde und somit nicht marmeladig schmeckt. Leicht gekühlt schmeckt diese Pflaumen-Brombeer-Fantasie wirklich jedem.

.....	0,15 l.....	5.9
.....	0,75 l	27

2022 "VINUVA" NERO D'AVOLA D.O.C ORGANIC, TROCKEN

REBSORTE: NERO D'AVOLA



DE-ÖKÖ-006

Ein mundfüllender organischer Wein, ein wahrer Ausdruck Siziliens, eine Region, die mit beständigem hellem Sonnenschein gesegnet ist. Dieser Wein präsentiert Aromen von schwarzen und roten Beeren sowie getrockneten Früchten mit Schokolade.

.....	0,15 l.....	4.9
.....	0,75 l	24

MASSOLINO. ITALIEN | PIEMONT

2022 NEBBIOLO LANGHE D.O.C., TROCKEN

REBSORTE: NEBBIOLO

Charakteristisch für einen Nebbiolo hebt sich eine Note von saftigen Kirschen in der Nase hervor. Ein feiner Duft von Veilchen streckt das Aroma auf die florale Ebene aus. Unter das Aromenspiel von Kirsche und Veilchen mischt sich nun ein Hauch von süßlichen Gewürzen und hinterlässt den gewohnt vielschichtigen Eindruck der Rebsorte. Diesen Charakter verdankt der Massolino Nebbiolo Langhe D.O.C. dem Anbau auf kalkhaltigem Boden der Weinberge in Serralunga d'Alba, der zudem für eine mineralische Eleganz sorgt.

.....	0,15 l.....	12
.....	0,75 l	58

BODEGAS VEREMA. SPANIEN | RIOJA

2018 VEREMA RESERVA D.O.C RIOJA, TROCKEN

REBSORTE: TEMPRANILLO

Aromen von roten und schwarzen Beeren, feinen Kräutern, Lakritz und einem Hauch Leder, begleitet von warmem Eichenholz. Am Gaumen feine Frucht und prägnante Röstaromen. Die süßlich wirkenden Tannine und die elegante Säure runden die Reserva ab.

.....	0,15 l	6.9
.....	0,75 l	32

VEGAS. SPANIEN | TIERRA DE CASTILLA

2022 VEGAS 3 CUVÉE, TROCKEN

REBSORTEN: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO

Tiefes Dunkelrot mit granatrotem Rand. Im Bukett rote und schwarze Früchte, Pfeffer harmonisch verbunden mit mineralischen Noten und Röstakzenten. Am Gaumen verhält er sich fleischig, gut strukturiert mit elegantem, weichem Schmelz. Im Abgang deutlich fruchtbetont.

.....	0,15 l	7.3
.....	0,75 l	35

STORY RIDGE VINEYARDS. USA | KALIFORNIEN

2022 CABERNET SAUVIGNON PANAMERA, TROCKEN

REBSORTE: CABERNET SAUVIGNON

Extraktreiches Bukett nach reifen Schwarzkirschen, Vanille und geröstetem Brot, sehr mild und fruchtbetont am Gaumen, die Tannine sind weich und harmonisch eingebunden. 12 Monate in amerikanischen Barriquefässern gereift.

.....	0,15 l	7.3
.....	0,75 l	35

PRICKELNDES.

HEINZ WAGNER SEKT. DEUTSCHLAND | WALDSHUT

2021 BLANC BRUT NATURE VINTAGE, TROCKEN

REBSORTEN: PINOT NOIR, CHARDONNAY

Sein frisches und verspieltes Bukett wirkt leicht blumig und begrüßt direkt nach dem Einschenken mit sanfter Zitrone, Limette, und Pfirsich.

.....	0,1 l	5.9
.....	0,75 l	43

2021 ROSÉ, FEINHERB

Sein tiefgründiges, fruchtbetontes Bukett umfasst reife Erdbeeren, warme Himbeeren und eine leichte Zitrusnote. Feien Vanille, Joghurt und ein Hauch Karamell sorgen für eine sanfte Cremigkeit.

.....	0,1 l	5.9
.....	0,75 l	43

& CO.

ALKOHOLFREIE DRINKS.

HUGO ALKOHOLFREI.

JOHNS HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SCHWEPPE'S TONIC WATER, MINZE, LIMETTE

..... 0,15 l 7.9

POMEGRANATE MARTINI ALKOHOLFREI.

MARTINI FLOREALE, SCHWEPPE'S POMEGRANATE, BEEREN

..... 0,15 l 7.5

DRINKS.

HUGO.

JOHNS HOLUNDERBLÜTENSIRUP, PROSECCO, SODA, MINZE, LIMETTE

..... 0,15 l 7.9

APEROL SPRITZ.

APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE

..... 0,15 l 7.9

LIMONCELLO SPRITZ.

LIMUNÍ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA, LIMETTE, BASILIKUM

..... 0,15 l 7.9

LILLET WILD BERRY.

LILLET BLANC, SCHWEPPE'S RUSSIAN WILD BERRY, BEEREN

..... 0,15 l 7.9

ORANGE BLOSSOM.

RAMAZOTTI ROSATO, BITTER LEMON, SODA, ANGOSTURA ORANGE, LIMETTE, ORANGE
..... 0,15 l 8.5

SOHO SLING.

BOMBAY LONDON DRY GIN, GINGER BEER, APFELSAFT, LIMETTE, ROSMARIN
..... 0,15 l 8.5

GIN TONIC.

BOMBAY LONDON DRY GIN, SCHWEPPES TONIC WATER, LIMETTE
..... 0,15 l 7.9

WHISKEY GINGER ALE.

JAMESON IRISH WHISKEY, SCHWEPPES GINGER ALE, LIMETTE
..... 0,15 l 8.5

RUM COLA.

HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL, AFRI COLA
..... 0,15 l 8

VODKA LEMON.

RUSSIAN STANDARD VODKA, SCHWEPPES BITTER LEMON, LIMETTE
..... 0,15 l 7.9

POMEGRANATE MARTINI.

MARTINI BIANCO, SCHWEPPES POMEGRANATE, BEEREN
..... 0,15 l 7.5

DIGESTIF

CAFFO. ITALIEN | KALABRIEN

VECCHIO AMARO DEL CAPO / 35% KRÄUTERLIKÖR

Der Kräuterlikör Vecchio Amaro del Capo wird nach einem alten kalabrischen Rezept hergestellt. Das Rezept enthält Kräuter, Blüten, Früchte und Wurzeln aus der Natur Kalabriens, die in reinstem Alkohol eingelegt werden. Unter den 29 verwendeten Heilkräutern sollen einige besonders positive Eigenschaften haben, so wie die in Kalabrien sehr häufig verwendeten Süß- und Bitterorangen, Süßholz, Mandarine, Kamille und Wacholder.

.....2 cl..... 4

LIMUNÌ / 28% LIMONCELLO

Der Limunì von Caffo wird nach traditionellem süditalienischem Rezept gemacht. Er ist ein erlesener Zitronenlikör, der aus dem Ansetzen der besten Zitronenschalen von kalabrischen, frisch geernteten Zitronen, hergestellt wird.

.....2 cl..... 3

mit Wajos Absinthlikörkrone2 cl..... 4

SAMBUCA SECOLARE / 42% SAMBUCA

Für die Herstellung des Holunderlikörs bezieht man sich auf alte Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Die Brennerei Caffo darf sich durchaus eines gewissen Ansehens für den Sambuce Secolare rühmen, der ein Aroma vergangener Zeiten hat, da er nur aus natürlichen und unverfälschten Zutaten hergestellt ist.

mit Espressobohnen & flambiert

.....4 cl..... 5

WAJOS. DEUTSCHLAND | DOHR

GRAPPA ART DÉCO JULIUS CAESAR / 40%

Schon mit seiner eleganten Bernsteinfarbe verzaubert er. Aus dem Glas steigt ein sehr feines Bukett empor, welches an Kastanienhonig, getrocknete Pflaumen, Lakritze und Süßholz erinnert. Mit vollem und kräftigem Geschmack der legendären Valpolicella-Traube kommt der Grappa an den Gaumen. Von Beginn an zeigt er sich sehr vielseitig, harmonisch und von außerordentlicher Geschmeidigkeit geprägt.

.....2 cl..... 6

GRAPPA DI CHARDONNAY / 40%

Im Sinne der Nachhaltigkeit wird er aus den Trestern der ausgepressten Trebbiano-Trauben gewonnen und reift ganz schnörkellos im Edelstahltank für 24 Monate heran. Auf diese Art und Weise bleiben die vielen sortentypischen Aromen der Rebsorte bestens erhalten und prägen seine Persönlichkeit durch und durch. Ganz wie es die örtlichen Traditionen vorschreiben, wird das edle Destillat ungesüßt abgefüllt, um seinen zarten Duft und weichen Geschmack nicht zu übertünchen. Die Grappa duftet wunderbar nach feinherbem Lakritz und süßem Honig. Geschmacklich zeigt sich das italienische Nationalgetränk weich und elegant, sortentypisch und saftig.

.....2 cl..... 5.5

ALTE HASELNUSS / 40%

SPIRITUOSE

Der einzigartige Geschmack gerösteter Haselnüsse, ergänzt von einem Hauch Nougat, Karamell und Schokolade. Im Duft ist die Spirituose ebenso vollmundig wie im Geschmack mit einem harmonischen Abgang und vollendeten Nussnuancen.

.....2 cl..... 5.5

WILLIAMS CHRIST EDELBRAND/ 40%

SPIRITUOSE

Ein filigran-fruchtiges Birnenaroma, sauber und reif in Duft und Geschmack. Dieser besonders edle Williams Christ wurde aus den besten Früchten destilliert und zeigt im Abgang eine reife Fruchtsüße und eine dezente Marzipannote.

.....2 cl..... 5.5

ABSINTHLIKÖR / 55%

SPIRITUOSE

Die berühmt-berüchtigte Wermutspirituose als köstlicher Likör: Mit einem süß-frischen Geschmack nach Wermutkraut, Anis und Fenchel schmeckt er eisgekühlt besonders gut.

ON THE ROCKS4 cl..... 9

BARAO DE VILAR. PORTUGAL | MAIA

20 YEARS OLD TAWNY PORTWEIN / 20%

Dieser hervorragende alte Tawny-Port reifte 20 Jahre lang geduldig in abgelagerten Eichenfässern und erhielt eine weiche Textur mit einer intensiven, komplexen Nase, welche die ansprechende Rosinenfrucht ergänzt.

.....5 cl..... 9

JAMESON. IRLAND | MIDLETON

IRISH WHISKEY / 40%

Der Jameson Irish Whiskey ist ein ausgereifter Pot Still Whiskey mit frischem Zitrusgeschmack und einem Hauch von süßem Sherry-Wein. Er wird wie alle Irish Whiskeys dreifach destilliert und erhält dadurch einen milden und sanften Charakter mit einer ausbalancierten würzig-nussigen Note.

ON THE ROCKS5 cl..... 6.5

HAVANA CLUB. KUBA | HAVANA

ANEJO ESPECIAL RUM / 40%

Feine Anklänge von Zuckerrohr und Kakao vermählen sich mit Honig, Vanille und Zedernholz. Am Gaumen entfaltet sich ein sehr weicher Geschmack mit Schokolade, Gewürzen und Vanillenoten. Das Finish ist vollmundig und langanhaltend. Die spezielle Mischung macht den Anejo Especial mild, leicht süß und fruchtig komplex.

ON THE ROCKS5 cl..... 6.5

CHIVAS REGAL. SCHOTTLAND | KEITH

12 JAHRE BLENDED SCOTCH WHISKY / 40%

Der Chivas Regal 12 Years Old ist eine perfekt ausgewogene Mischung aus Grain und Single Malt Whiskys. Er reift zwölf Jahre in Eichenfässern, wodurch er mit viel Charme zu einem Klassiker wird. Für Genießer des schottischen Whiskys ist dieser prämierte und weltweit bekannte Blended Scotch ein Muss. Er besticht durch seinen einzigartigen Geschmack und gehört damit zu den Aushängeschildern der Brennerei. Am besten ist er pur oder auf Eis zu genießen, um alle Geschmacksnoten zu entfalten.

ON THE ROCKS5 cl..... 9

HEIßGETRÄNKE.

NERO. DEUTSCHLAND | KOBLENZ

ESPRESSO ITALIANO

Ein typisch italienischer Espresso mit viel Körper und spärlich Säure. Er schmeckt kräftig und würzig und erfreut das Auge und den Gaumen mit einer dichten, sahnigen, haselnussbraunen Schaumschicht. Die sogenannte Crema trägt wesentlich zum Aroma des Espressos bei. Sie entsteht in erster Linie durch den Anteil an Robusta-Bohnen, die in dieser Zusammensetzung bei 30% liegt, während 70% Arabica Bohnen verarbeitet wurden. Zarte Anklänge an Malz runden den angenehm aromatischen Geschmack ab.

EINFACH	2.8
DOPPELT	4.5

CAFÉ CRÈME SELECTION

In seiner Stärke mittelkräftig, angenehm tief mit einem geschmackvollen Körper aber trotzdem säurearm. Diese harmonische Espressomischung nimmt den anspruchsvollen Genießer mit in die Welt der unterschiedlichen Kaffeebohnen.

.....	3.2
-------	-----

CAPPUCCINO	4.2
------------------	-----

LATTE MACCHIATO	4.2
-----------------------	-----

TEE.

NEWBY. ENGLAND | LONDON

Newby hat sich zum Ziel gesetzt, nicht nur den Charakter des Tees selbst, sondern auch seine Geschichte und Kultur zu bewahren, wodurch der kompromisslose Geschmack den Charakter ihrer Quelle widerspiegelt. Nur die ersten und zweiten Flush-Blätter, die in der Hauptsaison von März bis Juli handverlesen gepflückt wurden, werden für Newby-Produkte verwendet. Meistens durch die fein gepflückte Methode, bei der nur die Knospe und die beiden oberen Blätter ausgewählt werden.

EARL GREY 5

Earl Grey Tee ist ein schwarzer Tee mit einer beruhigenden Zitrusnote und Bergamottenöl für ein glattes und perfekt ausbalanciertes Finish.

KAN JUNG 5

Kan-Junga-Tee aus dem Himalaya. Dieser Schwarztee ist eine einzigartige und komplexe Mischung mit einem süßen und blumigen Geschmack, der an frische Bergluft erinnert.

HUNAN GREEN 5

Ein erfrischender grüner Tee mit spiralförmigen ganzen Blättern und einer subtilen Süße.

JASMIN PRINCESS 5

Dieser frühlingsgeerntete Grüntee wird für eine perfekte Balance und einen blumigen Geschmack von Hand zu Perlen gerollt und mit nachtblühender Jasminblüte übergossen,

ROOIBOS ORANGE 4

Newbys maßgeschneiderte Rooibos-Orangenmischung kombiniert die Süße der Orangenstücke mit dem natürlichen nussigen Geschmack nadelartiger Blätter.

STRAWBERRY & MANGO 4

Diese Mischung ist eine fruchtige Tisane aus Erdbeeren und Mangostücken und einzigartig schmackhaft und erfrischend.

SOFTDRINKS.

RHODIUS. DEUTSCHLAND | EIFEL

GOURMET MEDIUM / NATURELLE	0,25 l	3.3
.....	0,75 l	7.5
GOURMET APFELSCHORLE	0,25 l	3.8

AFRI COLA. DEUTSCHLAND | EIFEL

REGULAR	0,33 l	4.2
ZERO	0,33 l	4.2
MIX	0,33 l	4.2

BLUNA. DEUTSCHLAND | EIFEL

ORANGE	0,33 l	4.2
ZITRONE	0,33 l	4.2

AI: TEA. DEUTSCHLAND | WESTFAHLEN

BIO EISTEE GRANATAPFEL	0,33 l	4.8
------------------------------	--------------	-----

VAIHINGER. DEUTSCHLAND | RHEINLAND-PFALZ

APFELSAFT KLAR	0,3 l	4.8
----------------------	-------------	-----

SCHWEPPES.

BITTER LEMON	0,3 l	4.2
GINGER ALE	0,3 l	4.2
TONIC WATER	0,3 l	4.2