

Liebe Freunde, liebe Gäste,

es gehen schon Zeit und Veränderungen ins Land,  
bis man sich am Ziel seiner Wünsche weiß  
und sich entsprechend niederlassen kann.

Doch woher sie auch immer kommen,

Wir vom „La Polyp“

möchten Euch das sichere Gefühl vermitteln,  
hier schon immer „Zuhause“ gewesen zu sein.

In diesem Sinne,  
guten Appetit

Eure Katharina und Oscar  
mit Kinder Giosuè und Elisa

*P.s. Liebe Gäste Allergenkenzeichnung Speisekarte  
auf Nachfrage erhältlich*

## Vorspeisen:

klein

20	Carpaccio vom Rinderfilet	€ 7.50	€ 10.90
21	Vitello Tonnato <sup>3</sup>	€ 7.50	€ 11.90
23	Oktopus Carpaccio auf Rucola	€ 7.50	€ 12.90
22	Italienische Antipastiteller <sup>3</sup>		€ 12.90
25	Bruschetta nach Saisonzeiten		€ 8.90
24	Antipasti Deluxe Valpolicella		€ 16.90

(ausgewählte Salami, Schinken, Käse 100% italienische Genuss ohne Zusatzstoffe)

## Warme Vorspeisen: dazu Aioli Soße <sup>3</sup>

30	Garnelen Spieß und Calamari vom Grill	€ 11.90
31	Calamari vom Grill	€ 11.90
32	Garnelen Spieß vom Grill	€ 11.90

## Suppen:

Veget.	40	Tomatencreme Suppe	€ 5.00
	42	Fischsuppe	€ 9.90

## Salate:

klein

groß

Veget	66	grüner Salat <sup>1,6</sup>	€ 3.60	€ 6.00
Veget.	68	gemischter Salat <sup>1,6</sup>	€ 4.50	€ 7.90
	70	Italienischer Salat <sup>1,2,3,6</sup>	€ 8.90	€ 10.90
		Diverse Salate, Schinken, Mozzarella, Oliven, Ei, Thunfisch.		
	72	Pizza Brot		€ 3.50
	73	Extra Brot		€ 2.50

P.S. Zur Vorspeisen servieren Wir Pizzabrötchen

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung siehe letzte Seite unserer Karte. Danke  
*Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*

## Für unsere Kleinen Feinschmecker: (bis 12 Jahre)

Veget.	50	Penne in Buttersoße	€	4.50
	51	Penne mit Hackfleischsoße	€	5.00
Veget.	52	Penne mit Tomatensoße	€	4.50
	53	Hausg. Kinder Tortellini Schinken, Sahne 2,3	€	6.00
	54	Kinder Lasagne	€	6.00
	55	Kinderteller Schnitzel, Pommes	€	7.50
	56	Kinderpizza 2,3 Tomaten , Mozzarella, Schinken, Champignon	€	5.20

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung siehe letzte Seite unserer Karte. Dank

*Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*

## Nudelgerichte:

84	Spaghetti Polyp <sub>3</sub>	€	13.90
	Muscheln, Garnelen, Tintenfisch, Gambas in Tomatensoße		
87	Hausg. Tagliatelle mit Gambas und Zucchini	€	12.90
88	Spaghetti Oktopus Ragout	€	13.90
82	Spaghetti Carbonara <sub>2,3</sub>	€	9.50
	mit Speck, Ei		
Veget.	85 Penne all'arrabbiata	€	8.90
	in Tomaten Soße scharf		
Veget.	83 Spaghetti Aglio e`Olio e Peperoncino	€	8.50
	mit Knoblauch , Olivenöl , Chili		
86	Hausgemachte Tagliatelle Tirolese <sub>2,3</sub>	€	10.90
	mit Tiroler Speck, Gorgonzola und Walnüsse.		
89	Hausgemachte Tortellini Panna e Prosciutto	€	12.90
	mit Sahne und Schinken <sub>2,3</sub>		
Veget.	101 Hausgemachte Gnocchi al Pomodoro e Basilico	€	9.00
100	Hausgemachte Gnocchi mit Garnelen	€	12.90
102	Hausgemachte Gnocchi 4 Käse	€	11.90
	mit Parmaschinken		

## Nudelgerichte überbacken:

90	Hausgemachte Lasagne	€	10.90
		klein	groß
104	Cannelloni alla Fiorentina <sub>11</sub>	€ 9.90	€ 12.90
	Gefüllt mit Lachs und Blattspinat, in einer Sahne-Weißweinsauce gratiniert.		

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung siehe letzte Seite unserer Karte. Dank

*Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*

## Fleischgerichte:

- 120 Rumpsteak vom Grill (300gr.),  
aus der Region (Metzgerei Meidinger, Meißenheim),  
Kräuterbutter, Beilage nach Wahl: € 23.90
- 125 Lammmedaillons vom Grill, Kräuterbutter,  
Beilage nach Wahl: € 21.90  
Saisongemüse mit Olivenöl ~ Knoblauchspaghetti ~  
Pommes-frites ~ Rosmarinkartoffeln
- 130 Rumpsteak Tagliata vom Grill € 23.90  
mit Rucola-Parmesan Flocken, dazu Saisongemüse

## Fischgerichte: dazu Aioli Soße 3

- 160 Gegrillte Fischteller La Polyp, € 24.90  
dazu gemischter Salat 1,6  
Gambas, Calamari und Fischfilets vom Grill
- 162 Seewolf Filet vom Grill, € 23.90  
dazu Saisongemüse
- 161 Calamari und Gambas gebacken, € 21.90  
dazu gemischter Salat 1,6
- 64 Schlemmersalat 1,6 € 19.90  
Gambas, Garnelen Spieß, Calamari und Fisch Filet gegrillt  
auf Blattsalaten

### Veget. Beilagen „extra“

- 150 Pommes-frites € 3.50
- 151 Saisongemüse mit Olivenöl € 4.50
- 152 Knoblauchspaghetti € 4.00
- 154 Rosmarinkartoffeln € 4.00

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkezeichnung siehe letzte Seite unserer Karte. Dank

*Liebe Gäste Allergenkezeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*

## Pizza ( Größe 32cm.)

Veget.	194	<b>Pugliese</b>	€ 10.90
		Tomaten, Mozzarella, gegr. Zucchini, Artischocken*, Burrata	
	196	<b>Campana</b> <sup>2,3</sup>	€ 11.90
		Tomaten, Mozzarella, gegr. Auberginen, Tiroler Speck, Büffelmozzarella	
Veget.	193	<b>Spinaci</b>	€ 8.90
		Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, geriebene Parmesan	
Veget.	183	<b>Verdure</b>	€ 9.90
		Tomaten, Mozzarella, gegrillte Gemüse, Artischocken*	
Veget.	191	<b>Tricolore</b>	€ 9.50
		Tomaten, Mozzarella, Rucola, frische Tom., Parmesan Flocken	
	184	<b>Frutti di mare</b> <sup>3</sup>	€ 11.90
		Tomaten, Meeresfrüchte	
	185	<b>Porcellona</b>	€ 10.90
		Tomaten, Mozzarella, Schweinefilet, Knoblauch	
	186	<b>Parma</b>	€ 10.90
		Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan Flocken	
	188	<b>Burrata</b> <sup>3</sup>	€ 11.90
		Tomaten, Mozzarella, Burrata, Parmaschinken, Olive Taggiasche, getr. Tomaten	
	189	<b>Zingara</b> <sup>2,3,6</sup>	€ 9.90
		Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Paprika, scharfe Peperoni	
	192	<b>Mediterranea</b> <sup>2,3</sup>	€ 10.90
		Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Thunfisch, Rucola, Parmesan Flocken	
	195	<b>Pizza Contadina</b> <sup>2,3</sup>	€ 9.90
		Tom., Mozz., scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebeln	
	190	<b>Calzone</b> <sup>1,2,3,4</sup>	€ 9.90
		Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Paprika, Champignons	

extra Zutaten € 1.00 - 2.00

Auf nachfrage haben wir auch Glutenfrei Pizzaboden +1.50 €

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung siehe letzte Seite unserer Karte. Dank

*Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*

Veget.	<b>170 Margherita</b>	€ 6.50
	Tomaten, Mozzarella	
	<b>171 Salami</b> <sup>3,4</sup>	€ 7.50
	Tomaten, Mozzarella, Salami	
	<b>172 Prosciutto</b> <sup>2,3</sup>	€ 7.50
	Tomaten, Mozzarella, Schinken	
	<b>173 Funghi</b>	€ 7.50
	Tomaten, Mozzarella, Champignon	
	<b>174 Prosciutto e Salami</b> <sup>2,3,4</sup>	€ 8.70
	Tomaten, Mozzarella, Schinken., Salami	
	<b>197 Prosciutto e Funghi</b> <sup>2,3</sup>	€ 8.70
	Tomaten, Mozzarella, Schinken., Champignons	
	<b>175 Hawaii</b> <sup>2,3</sup>	€ 8.70
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	
	<b>176 Capricciosa</b> <sup>2,3</sup>	€ 8.90
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken*	
	<b>177 Speciale</b> <sup>2,3,4</sup>	€ 8.90
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignon	
	<b>178 Chef</b> <sup>2,3,4</sup>	€ 8.90
	Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Paprika	
	<b>179 Diavola</b> <sup>2,3</sup>	€ 8.90
	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Sardellen	
	<b>180 Siciliana</b> <sup>2,3</sup>	€ 8.90
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Olive Tag.	
	<b>181 Tonno</b> <sup>6</sup>	€ 8.90
	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Olive Tag.	
Veget.	<b>182 Quattro Formaggi</b>	€ 8.90
	Tomaten, Mozzarella, verschiedene Käsesorten	
	<b>187 Quattro Stagioni</b> <sup>2,3</sup>	€ 8.90
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken*, Champignon	

extra Zutaten € 1.00 - 2.00

Auf nachfrage haben wir auch Glutenfrei Pizzaboden +1.50 €

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung siehe letzte Seite unserer Karte.

*Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*

## Aperitifs:

Sommer Lilet-Wild Berry <sup>11</sup>	€	5.90
Prosecco <sup>11</sup>	€	4.00
Spritz Aperol <sup>1,8,11</sup>	€	5.90
Kir Royal <sup>11</sup>	€	5.00
Picon <sup>1</sup>	€	4.00
Martini rot, weiß	€	3.50
Campari Soda <sup>1</sup>	€	4.00
Campari Orange <sup>1</sup>	€	4.90
Ramazzotti Rosato Mio <sup>1,11</sup>	€	5.90

## Alkoholfreie Aperitifs:

Crodino <sup>1</sup>	€	4.00
Sanbitter <sup>1</sup>	€	4.00

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkezeichnung siehe letzte Seite unserer Karte.

*Liebe Gäste Allergenkezeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*



## Alkoholfreie Getränke:

Hornberger Lebensquell still /med.	0.33l	€ 2.20	1.0l	€ 4.90
Acqua Panna still			0.5l	€ 3.50
San Pelegrino	0.5l	€ 3.50	0.75l	€ 4.90
Fanta <sup>1,3</sup>	0.2l	€ 2.10	0.4l	€ 3.50
Coca-Cola <sup>1,7</sup>	0.2l	€ 2.10	0.4l	€ 3.50
Coca-Cola Light <sup>1,2,7,8,9,10</sup>	0.2l	€ 2.10	0.4l	€ 3.50
Cola Mix <sup>1,3,7</sup>	0.2l	€ 2.10	0.4l	€ 3.50
Zitronenlimonade <sup>9,10</sup>	0.2l	€ 2.00	0.4l	€ 3.30
Apfelsaft 100% Saft o. Zucker	0.2l	€ 2.50	0.4l	€ 4.20
Apfelsaftschorle	0.2l	€ 2.10	0.4l	€ 3.50
Orangensaft 100% Saft o. Zucker	0.2l	€ 2.70	0.4l	€ 4.30
Orangensaftschorle	0.2l	€ 2.20	0.4l	€ 4.00
Johannisbeerschorle	0.2l	€ 2.20	0.4l	€ 4.00
Bitter Lemon <sup>8</sup>	0.2l	€ 2.50		

## Bier vom Faß: Ketterer:

Pils <sup>a</sup>	0.3l	€ 2.90	0.4l	€ 3.60	0.5l	€ 4.50
Radler <sup>9,10,a</sup>	0.3l	€ 2.90	0.4l	€ 3.60	0.5l	€ 4.50
Hefeweizen <sup>a</sup>			0.3l	€ 2.90	0.5l	€ 4.00
Colaweizen <sup>1,7,a</sup>			0.3l	€ 2.90	0.5l	€ 4.00

## Bier in Flaschen vom Ketterer:

Zwickel Natur Trüb <sup>a</sup>	0.33l	€ 3.50
Stout Black Forest Saisonbier <sup>a</sup>	0.33l	€ 3.60
Ur-Weisse Kristall Weizen <sup>a</sup>	0.5l	€ 4.30
Weihnachtsbier Saisonbier <sup>a</sup>	0.5l	€ 4.30
Hell BIO <sup>a</sup>	0.5l	€ 4.30

## Alkoholfrei Bier aus der Flasche:

Ketterer Pils <sup>a</sup>	0.33l	€ 3.00
Hefeweizen Ketterer <sup>a</sup>	0.5l	€ 4.00

## Tee: Schwarztee <sup>7</sup>, Kamillentee, Pfefferminztee, Früchtetee, Fencheltee, <sup>8</sup> Kräutertee € 2.50

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkezeichnung siehe letzte Seite unserer Karte.

*Liebe Gäste Allergenkezeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*

## Rotweine „offen“ aus Italien Qualitätsweine b. A.

	Lambrusco Dolce II	0.1l € 2.60	0.25l € 5.00
	Primitivo Puglia IGT Colle a. Vento II	0.1l € 3.00	0.25l € 6.50
	Barbera d'Alba DOC II	0.1l € 3.50	0.25l € 7.50
	Valpolicella DOC Pasqua II	0.1l € 3.00	0.25l € 6.50
Stajnbach	Merlot IGP II	0.1l € 3.50	0.25l € 7.50
Stajnbach	Pinot Nero II	0.1l € 3.80	0.25l € 8.50

## Rosè Wein „offen“ aus Italien Qualitätsweine b. A.

	Augusto Classico Rosè II	0.1l € 2.60	0.25l € 5.00
Piemont	Langhe Rosato DOC II	0.1l € 3.50	0.25l € 7.50
Venetien	Lenotti, Bardolino Classico DOC II	0.1l € 3.00	0.25l € 6.50

## Weißweine „offen“ aus Italien Qualitätsweine b. A.

Weine von Weingut Stajnbach-Venetien

	Bosco della Donna -Sauvignon DOC II	0.1l € 3.80	0.25l € 8.50
	Pinot Grigio DOC II	0.1l € 3.50	0.25l € 7.50
	Chardonnay DOC II	0.1l € 3.50	0.25l € 7.50
Piemont	Roero Arneis Montemeraviglia DOCG II	0.1l € 3.80	0.25l € 8.50
	Pinot Grigio Cavazza II	0.1l € 2.80	0.25l € 5.50
	Chardonnay Ca Donini II	0.1l € 2.80	0.25l € 5.50

Weinschorle II	Weiß , Rosè	Glas	€ 3.30
	Rot	Glas	€ 3.90

Alle unsere Weine enthalten Sulfite II



Unweit von Venedig in der Region Lison-Pramaggiore liegt das kleine Familienweingut Borgo Stajnbach. Das Motto des Weingutes ist: "Aus Trauben eine Melodie zu schaffen". Wie schön. Wir können die Weine sehr empfehlen. Sie sind glasklar, harmonisch und machen Freude.

## Flaschenweine Weiß 0,75 l aus Italien, Qualitätsweine b. A.

- 700 Stajnbach bianco IGT delle Venezie** € 26.90  
Stajnbach weiß IGT der Venezie Wein von großer Persönlichkeit von ausgewählt erhalten  
Chardonnay-Trauben in Reinheit und in Eichen-Karat vinifiziert Es ist der Wein, der den Firmennamen trägt: ein reiner Barrique-fertiger Chardonnay, der die typischen Noten der Rebe mit einer aristokratischen Holznote verbindet. Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen, florale und fruchtige Nase, mit Noten, die an reifen Apfel, tropische Früchte und kleine Backwaren erinnern. Der Geschmack ist fruchtig, anhaltend, mit deutlichen Nuancen von Holz und Vanille.
- 701 Lison Classico 150 DOCG Lison** € 24.90  
Es ist der Ausdruck typischer für das Gebiet, Symbol der lokale Tradition Klassische Farbe: strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist intensiv, mit floralen Noten von Linde, Glyzinien und Akazien. Im Mund ist er außergewöhnlich weich, anhaltend, elegant, mit einem charakteristischen Mandel-Nachgeschmack. Aperitif, leichte Vorspeisen, Fisch mit leichten Soßen, weißes Fleisch.
- 702 Bosco della Donna -Sauvignon DOC Lison Pramaggiore** € 24.90  
Der Sauvignon blanc Bosco della Donna vom Familienweingut Borgo Stajnbach ist jedes Jahr ein Genuss. In der Nase intensiver Duft mit Anklängen von Cassis und Holunderblüten. Diese werden dann im Mund durch Aromen tropischer Früchte und dezente florale Nuancen ergänzt. Eine harmonische Säure und ein langanhaltender Abgang machen diesen Sauvignon zum Erlebnis.
- 703 Pinot Grigio DOC Lison Pramaggiore** € 21.90  
Strohgelb mit leicht kupferigen Reflexen, die an die Farbe der Traubenhaut erinnern. Es ist ein Wein, der immer angenehm, frisch und fruchtig ist, mit Noten von grünem Apfel.  
Es passt sehr gut zu Pasta Gerichten, Fisch und weißem Fleisch und gibt und erhält Bedeutung.
- 704 Chardonnay DOC Lison Pramaggiore** € 21.90  
Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen, der Duft ist frisch, zart, blumig, mit charakteristischen Noten von Birne und exotischen Früchten.  
Im Mund zeigt sich die typische Amplitude des Chardonnay voll, mit ausgezeichnetem Körper und bemerkenswerter Weichheit. Es passt sehr gut zu Pasta Gerichten, Fisch und zweiten Gängen auf Basis von weißem Fleisch
- 705 Tai Veneto Orientale DOC** € 21.90  
Trocken, gelb, aromatisch Weißwein gut zu Fisch- und Nudelgerichte, weißem Fleisch

Alle unsere Weine enthalten Sulfite



## Flaschenweine Rot 0,75 l aus Italien, Qualitätsweine b. A.

### **710 Stajnbach Rosso IGT** € 24.90

Refosco und Cabernet Sauvignon: eine erhabene Ehe aus Eiche in einer Explosion von Früchten und Gewürzen

Die tiefe rubinrote Farbe sticht ins Auge, unmittelbar gefolgt von dem weinigen, anhaltenden Duft, der an Brombeere und Maraska-Kirsche erinnert, mit eleganten Nuancen von Vanille und würzigen Noten. Der Geschmack ist trocken, voll, harmonisch, von großer Textur, mit Noten von Schokolade, roten Früchten und elegantem Nachgeschmack. Ideal zu Wild, edlen Braten, herzhaften Speisen und gereiftem Käse.

### **711 Merlot DOC** € 21.90

Es ist der Weinstock, der einige der größten Bordeaux-Weine hervorbringt. Es hat eine intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und ein weiniges Bouquet mit einem zarten Hauch von Brombeere und Himbeere. Im Mund ist er würzig, vollmundig, harmonisch, mit weichen und eleganten Tanninen. Es passt gut zur Pasta-Gerichten, Fleisch und Käse, ist es auch außerhalb des Essens angenehm.

### **712 Cabernet Sauvignon DOC** € 21.90

Es ist das bekannteste der Bordeaux Reben: von einem schönen intensiven Rubinrot mit violetten Noten, ist es durch seinen Wein und fruchtigen Duft, mit Nuancen von Blaubeeren und reifen Kirschen gekennzeichnet. Der Geschmack ist voll, ausgewogen, mit weichen und eleganten Tanninen. Ideal zu Fleisch, Braten und reifem Käse.

### **713 Malbech IGT** € 21.90

Die Farbe ist leuchtend rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett ist wenig, charakteristisch und fruchtig, mit Noten von kleinen roten Früchten - insbesondere Himbeeren. Der Geschmack ist trocken, voll und umhüllend, mit einem weichen und anhaltenden Nachgeschmack.

Es ist besonders zu empfehlen mit Wurstwaren, mittelreifem Käse, appetitlichen Vorspeisen und Fleisch im Allgemeinen

### **715 Pinot Nero** € 23.90

Harmonische, weiche, elegante Rot Wein

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

## neu Weiß Wein I Frati-Lugana-Gardasee-Italien

725 Cà dei Frati DOC 0,75 l € 29.90

100% Trebbiano Rebsorte. Leuchtend strohgelbe Farbe mit goldgelben Reflexen im Glas.  
Im Duft schmeichelt der Wein mit Anklängen an Blumen, Aprikosen, Mandeln und etwas Feuerstein.  
Passend zum Vorspeisen, Suppen, Fisch.

## Flaschenwein Rose 0,75l aus Italien, Qualitätsweine b. A.

720 Lenotti, Chiantello Bardolino Classico DOC € 18.90

In der Nase Noten von Sauerkirschen und Johannisbeere bietet dieser Rose´ aus Lagen in der Uferregion des Gardasees. Am Gaumen ist die Komposition aus den roten Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara trocken, harmonisch, würzig, frisch und fruchtig. Genießen Sie den unkomplizierten Wein aus dem Valpolicella zu Vorspeisen, leichten Gerichten, gegrilltem Fisch oder auch zur Pizza.

## neu Weine von Weingut Cascina del Pozzo aus dem Roero – Piemont

### *Weiß*

721 Roero Arneis Montemeraviglia DOCG 0,75 l € 25.90

100 % Arneis Rebsorte, zeichnet sich besonders durch seine außergewöhnlich feine Frucht und den sortentypischen, harmonischen Geschmack passend zu Fischgerichten, leichten Vorspeisen

### *Rose*

722 Langhe Rosato La Rosa del Pozzo DOC 0,75 l € 21.90

100% Barbera Rebsorte passend als Aperitif, zu jungem Käse, Fisch, Antipasti

### *Rot*

723 Barbera d`Alba Lucrezia DOC 0,75 l € 29.90

100% Barbera Rebsorte passend Zum Fleischgerichten, reifem Käse

724 Nebbiolo d`Alba Caplavur DOC 0,75 l € 27.90

100% Nebbiolo Rebsorte passend Zum Fleischgerichten, reifem Käse

## Prosecco 0,75 l aus Italien

730 Prosecco Zonin DOC € 25.90

Angenehm intensiv, sehr fruchtig, aromatisch mit einer Erinnerung an Glyzinien und Labapfel. Geschmack frisch und harmonisch mit einer leichten Note von süßen Mandeln, typisch für Prosecco-Trauben. Es ist der Wein schlechthin des Aperitifs. Wenn die Speisekarte leichte und delikate Gerichte bietet, kann die ganze Mahlzeit inklusive Nachtsch begleitet werden.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

**neu RotWeine von Weingut Campo Reale aus klassischen Valpolicella Gebiet aus Region Veneto**

**726 Reoltre 0,75 l € 29.90**

Mit seinem hervorragenden Körper ist weich und elegant, und wird aus den Traubensorten CORVINA, CORVINONE und RONDINELLA hergestellt.

**727 Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2014 0,75 l € 49.90**

Als Resultat des langen Verfahrens ist der Amarone sehr gut strukturiert, und zeichnet sich durch seine einzigartige Ausgewogenheit und Eleganz aus. Ein starke, weicher Wein mit einer hervorragenden Struktur. Sein Duft ist warm und extrem komplex, mit typischen Valpolicella-Aromen, unter denen Kirschen, getrocknetes Obst, Marmelade und Gewürze vorherrschen. Er wird 26 Monate lang in kleinen Eichenfässern gereift.

**Flaschenweine Rot 0,75l aus Italien, Qualitätsweine b. A.**

**716 Barolo - Terre del Barolo DOCG (Piemont) € 46.90**

Es ist der italienische Wein schlechthin, aus Nebbiolo Trauben hergestellt.

Trocken, voll, robust, streng aber samtig und harmonisch. Aroma-charakteristisch, ätherisch, angenehm, intensiv. Gut zum aromatischen Eintöpfe, Rotes Fleisch, Wild und reifem Käse

**714 Donnafugata Sedara IGP Sicilia Rosso € 23.90**

Der Wein zeigt sich rubinrot mit lebhaften granatfarbenen Reflexen.

Im intensiven Bouquet zeigen sich Akzente von Tabak, Gewürzen und mineralischen Noten.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

## *Kenntlichmachung der Zusatzstoffe in Lebensmittel*

Verordnung zur Neuordnung der Lebensmittelrechtlichen Vorschriften über Zusatzstoffe von 29. Januar 1999, § 9, Abs. 1.

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff (en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmackverstärker (n)
5. mit Phosphat
6. geschwefelt
7. koffeinhaltig
8. chininhaltig
9. mit Süßungsmittel
10. enthält eine Phenylalaminquelle
11. Schwefeldioxid und Sulfite

## *Kenntlichmachung der Allergenkennzeichnung*

- a. Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme
- b. Eier
- c. Milch / Laktose
- d. Krebstiere
- e. Fisch
- f. Weichtiere
- g. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
- h. Senf
- i. Sesam
- j. Sellerie
- k. Soja
- l. Schwefeldioxid und Sulfite
- m. Erdnüsse
- n. Lupinen

P.s. \* - Artischocken kann Spuren von Eier, Milch, Sellerie, Schalenfrüchte enthalten.

a - Alle unsere Biersorten enthalten Gerste a

### Kaffee:

240	Espresso		€ 2.00
241	Doppelte Espresso		€ 3.50
242	Espresso Corretto (mit Sambucca)		€ 3.60
243	Espresso Entkoffeiniert		€ 2.10
244	Kaffee		€ 2.20
245	Capuccino		€ 2.70
246	Latte-macchiato		€ 3.00

### Spirituosen:

270	Grappa Nardini Aquavite Riserva	2cl.	€ 3.80
271	Diverse Schnäpse aus der Region	2cl.	€ 3.00
	Williams, Kirsch-,Zwetschge- oder Mirabellenwasser		
272	Cognac Vecchia Romagna Eticetta Nero	4cl	€ 4.50
273	Whisky Jim Beam	5cl.	€ 5.00

### Digestif:

274	Sambucca Molinari	4cl.	€ 3.50
279	Fernet Branca/Menta	4cl.	€ 3.50
281	Ramazzotti/Averna	4cl.	€ 3.50
283	Limoncello/Meloncello	4cl.	€ 3.50
285	Baileys Irish Cream <sup>1,7</sup>	5cl.	€ 4.00

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung

siehe letzte Seite unserer Karte.



## Dessert:

600	Hausgemachte Tiramisu	€ 6.90
601	Hausgemachte Panna Cotta	€ 6.50
613	Soufflé BLACK & WHITE <sub>1</sub> Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern	€ 6.90
602	Tartufo classico Schokoladen-Zabaione-Trüffel	€ 6.50
603	Tartufo al Limoncello Zitronen-Limoncello-Trüffel	€ 6.50
604	Affogato al Caffè <sub>1</sub>	€ 3.60
605	Vanilleeis mit heißen Himbeeren <sub>1</sub>	€ 6.50
606	Passionsfrucht Sorbet auf Prosecco <sub>11</sub>	€ 4.50
607	gemischtes Eis <sub>1</sub>	€ 5.00
608	gemischtes Eis mit Sahne <sub>1</sub>	€ 6.00
610	Mini Dessert	€ 4.00
611	Dessert Variation	€ 9.90

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung

siehe letzte Seite unserer Karte.