

Vorspeisen

- 130 Bruschetta** 7,0
knuspriges Brot mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum
- 131 Frisches Ciabatta-Brot** 3,6
dazu Variationen von hausgemachter Kräuterbutter
- 132 Aioli** 3,6
hausgemachte Knoblauchcreme, dazu frisches Ciabatta-Brot
- 133 Vitello Tonnato** 15,0
rosa gegarter Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Kapern
- 134 Carpaccio di Manzo** 14,0
hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan-Splitter
- 139 Mit Schafskäse gefüllte Hähnchenbrust** 12,5
auf Salat von rosa Linsen und Äpfeln sowie einer Haube von Rucola

Salate

- 151 Gemischter Salat** 5,8
gemischte Salate der Saison mit Tomaten und Gurken
- 152 Salat „Bergamo“** 11,5
Variation von Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Oliven, Schafskäse und Zwiebelringen
- 153 Salat „Barbara“** 11,8
Variation von Blattsalaten mit Tomaten, Gurken Thunfisch, Kapern, Oliven und Ei
- 154 Cesar-Salat** 11,8
Römersalat mit Parmesan, Sardellen, Kapern und Croûtons mit Mustard-Dressing
- 136 Caprese „con Dorati“** 12,0
Büffel-Mozzarella und Tomate mit Basilikum-Pesto

Zu allen Salaten servieren wir Dressing nach Wahl:

Balsamico – Dressing

Joghurt-Kräuter – Dressing

Knoblauch – Dressing

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen, erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.

Suppen

- | | | |
|-------------|--|-----|
| 140 | Toskanische Tomatensuppe
<i>Tomatensuppe mit frischen Kräutern</i> | 6,5 |
| 141 | Fischsuppe mit Einlage
<i>nach „Art des Hauses“</i> | 8,5 |
| 3212 | Cremesuppe vom jungen Knoblauch | 6,5 |

Kindergерichte

- | | | |
|-------------|--|-----|
| 6006 | „Knusper-Alarm“
<i>selbstgemachte Fischstäbchen mit frischen Stampfkartoffeln</i> | 6,0 |
| 243 | „Peppa ,Wutz“
<i>paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln und Gemüse</i> | 6,0 |
| 240 | „It's Spaghetti-Time“
<i>Spaghetti mit hausgemachter Tomaten-Hackfleischsauce</i> | 5,5 |
| 241 | „Rotkäppchen“
<i>Rigatoni mit hausgemachter Tomaten-Basilikumsauce</i> | 5,0 |
| 245 | „Die Perle“
<i>Pizza mit hausgemachter Tomatensauce, Oregano und Edamer</i> | 4,5 |
| 246 | „Superman loves pizza“
<i>Pizza mit hausgemachter Tomatensauce, Salami, Edamer</i> | 5,0 |
| 247 | „Aloha“
<i>Pizza mit hausgemachter Tomatensauce, Edamer, Schinken und Ananas</i> | 5,0 |

Matjes nach nordischer Art

frisch aus der Nordsee von unseren Fischern bei Kutter-und Küstenfisch Sassnitz

- | | | |
|-------------|---|------|
| 3219 | Matjes-Brot
<i>Matjesfilet-Streifen auf Schwarzbrot
Mariniert in einer Meerrettichsoße</i> | 14,0 |
| 3220 | Matjes-Tatar
<i>mit hausgemachten Kartoffel-Rösti's</i> | 15,0 |
| 3221 | Matjes „Hausfrauenart“
<i>3 Matjesfilet in einer Joghurt-Schmand-Soße
dazu Bratkartoffeln</i> | 16,8 |

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

*Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen,
erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.*

Regionale & Mediterrane Fischspezialitäten

221	<i>Kutterscholle</i> <i>in Nussbutter gebratene Scholle mit Zitronenspalten und Bratkartoffeln</i>	23,0
222	<i>Scholle „Finkenwerder Art“</i> <i>gebratene Scholle mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	24,8
3218	<i>Scholle „Büsumer Art“</i> <i>gebratene Scholle mit Nordseekrabben und Bratkartoffeln</i>	31,0
226	<i>Zanderfilet auf der Hautseite gebraten</i> <i>an Kartoffelpüree, Safran-Sauce und Salatbeilage</i>	25,5
227	<i>Zanderfilet auf der Hautseite gebraten</i> <i>mit Bratkartoffeln und Salat-Beilage</i>	22,5
3213	<i>Fischplatte nach Mönchguter Art</i> <i>gebratene Filets vom Zander, Dorsch und Rotbarsch an Butterkartoffeln und Dillsauce</i>	29,0
3207	<i>Loup de Mer</i> <i>Wolfsbarsch auf toskanischem Ofengemüse und gebackenen Rosmarin-Drillingen</i>	22,5
225	<i>Gegrillte Dorade</i> <i>an toskanischem Ofengemüse und gebackenen Rosmarin-Drillingen</i>	22,5
229	<i>Binzer Fischpfanne</i> <i>3erlei edle Filets vom Fisch mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce</i>	25,0

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

*Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen,
erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.*

Argentinische Steaks vom Grill

239	Arg. Rumpsteak (200 gr.) vom Black Angus Rind <i>ein kleiner Salatteller</i>	26,0
236	Arg. Rumpsteak (300 gr.) vom Black Angus Rind <i>ein kleiner Salatteller</i>	33,8
242	Arg. Rip Eye Steak (200 gr.) vom Black Angus Rind <i>ein kleiner Salatteller</i>	26,0
244	Arg. Rip Eye Steak (300 gr.) vom Black Angus Rind <i>ein kleiner Salatteller</i>	33,8
237	Arg. Minutensteak (Hüftsteak) vom Rind (200 gr.) <i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und ein kleiner Salatteller</i>	24,8
238	Rumpsteak 230g „Surf'n Turf“ <i>in Kräuterbutter gebratene White Tiger Garnelen, gebackene Drillinge, Salatgarnitur</i>	34,0

wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Steak:

250	Mediterranes Gemüse	4,5	255	Pfeffersauce	4,2
251	Ofenkartoffel m. Sour cre.	5,0	256	Sauce Bernaise	4,2
252	Rosmarinkartoffeln	4,5	257	Bratkartoffeln	4,5
253	Champignons gebraten	4,0	258	Kräuterbutter	3,5
254	Champignons in Rahms.	4,2	259	Cafe de Paris	3,5

Aus der Pfanne/ Vom Grill

235	neuseeländisches Lammfilet <i>gebratene Lammfilets in Balsamico-Sauce auf toskanischem Ofengemüse und gebackenen Rosmarin-Kartoffeln</i>	27,8
1239	Steakpfanne <i>2 Schweinesteaks im Pfännchen an Drillingen mit Champignon-Rahmsauce und Kräuterbutter</i>	16,8

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

*Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen,
erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.*

Frische Pasta

IFS-Zertifikation / ohne Konservierungsstoffe

160	<i>Gnocchi al Gorgonzola</i> <i>Kartoffelklößchen mit Rucolafüllung in Gorgonzola-Sauce</i>	15,2
161	<i>Gnocchi de Provence</i> <i>Kartoffelklößchen mit Rucolafüllung in einer Parmesansauce und Tomatenwürfeln</i>	14,8
453	<i>Panzerotti ricotta spinaci</i> <i>mit Spinat gefüllte Teigtaschen in Tomatensauce</i>	14,8
162	<i>Tagliatelle neri al Salmone</i> <i>schwarze Bandnudeln mit Lachswürfeln in einer Safran-Spinatsauce</i>	16,0
451	<i>Fettuccine mit Lachsfilet</i> <i>in einer Weißwein-Dill-Sauce</i>	16,0
163	<i>Raviolini al basilio</i> <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta-Basilikum-Creme in einer Samtsahnesauce</i>	14,0
452	<i>Fagotti ricotta e rucola</i> <i>mit Ricotta und Rucola gefüllte Teigtaschen in Pfifferlingsauce</i>	16,8
164	<i>Tagliarini „Scampi“</i> <i>dünne Bandnudeln mit Garnelen und Gemüse in einer Knoblauch-Weißweinsauce</i>	17,5
165	<i>Tagliarini al arancia</i> <i>dünne Orangen-Tagliarini in einer Rahmsauce von rotem Curry und Hähnchen</i>	13,5
166	<i>Agnolotti al brasato</i> <i>Nudeltaschen mit Kalbsfarce in Salbeibutter</i>	14,8
167	<i>Tortelloni giganti ai finferlie</i> <i>mit Pfifferlingsfarce gefüllt in einer Butter-Zwiebel-Emulsion in einer toskanischen Tomatensauce</i>	14,8
456	<i>Fusilloni mit Lachs</i> <i>in einer Dill-Weißweinsauce</i>	15,5

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen, erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.

Spaghetti

- 171 Spaghetti Napoli** 9,8
mit hausgemachter Tomatensauce und frischem Basilikum
- 172 Spaghetti Bolognese** 11,8
*mit hausgemachter Tomaten-Hackfleisch-Sauce
und frischem Parmesan*
- 173 Spaghetti aglio olio e Peperoncino** 11,8
*mit einer Öl-, Knoblauch-, Peperoni-,
Tomatenemulsion (scharf)*
- 175 Spaghetti Carbonara** 12,8
*mit einer Sauce aus Speck und Sahne,
gebunden mit Ei und Käse*
- 176 Spaghetti alla Puttanesca** 13,0
*mit einer Sardellen-, Oregano-, Oliven-,
Kapern-, Tomatenemulsion*

Penne

- 180 Penne Arrabbiata** 12,8
*in extra pikanter Tomatensauce mit Zwiebellauch
und hauchdünnem Landschinken*
- 181 Penne all Chorizo** 13,5
*in einer Sauce von Ziegenkäse und pikanter Salami
leicht tomatisiert*

Überbackene Nudelgerichte

- 190 Lasagne Classico** 14,5
mit Gouda, Parmesan und hausgemachter Bechamélsauce
- 193 Lasagne mit Lachs** 16,8
mit Lachsfilet, Knoblauch und frischem Blattspinat

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

*Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen,
erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.*

Pizza

Alle Pizzen werden mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella und Oregano zubereitet.

200	<i>Pizza Margherita</i>	10,5
201	<i>Pizza Napoli</i> <i>Sardellen, Kapern</i>	10,8
203	<i>Pizza Funghi</i> <i>Champignons</i>	11,0
204	<i>Pizza Salami</i> <i>Salami</i>	12,0
206	<i>Pizza Speciale</i> <i>Champignons, gek. Vorderschinken, Salami</i>	12,5
207	<i>Pizza Tonno e Cipolla</i> <i>Thunfisch, Zwiebeln</i>	13,0
208	<i>Pizza Prosciutto</i> <i>gek. Vorderschinken</i>	12,0
210	<i>Pizza 4 Stagione</i> <i>Artischocken, Champignons, Schinken, Oliven</i>	13,0
211	<i>Pizza Frutti di Mare</i> <i>Meeresfrüchte</i>	17,0
212	<i>Pizza da Barbara</i> <i>Champignons, Salami, Peperoni, Zwiebeln, Sardellen, Kapern, Ei</i>	15,0
213	<i>Pizza Hawaii</i> <i>Schinken, Ananas</i>	13,0
214	<i>Pizza Spinaci</i> <i>Spinat</i>	12,0
215	<i>Pizza Toscana</i> <i>Mozzarella, Basilikum, frische Tomatenscheiben, Peperoni</i>	12,8
216	<i>Pizza della Casa</i> <i>nach Art des Hauses mit frischem Rucola, Parmesan und ital. Rohschinken</i>	16,0
217	<i>Pizza Strandcafe</i> <i>Lachs, Garnelen, Rucola, Mozzarella</i>	17,0

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen, erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.

Traditionell hergestellte Blechkuchen

101	<i>Apfelschnitte nach altem Rezept</i>	4,0
102	<i>Pflaumen-Streusel-Kuchen</i>	4,0

Cremeschnitten

104	<i>Donauwelle</i>	4,0
113	<i>Käsekuchen</i>	4,2
125	<i>Himbeer-Buttermilch-Schnitte</i>	4,0

Torten

- traditionell hergestellt –

105	<i>Cremig-zarte Heidelbeer-Torte</i>	4,6
106	<i>Mandarinen-Torte</i>	4,4
107	<i>Frische Erdbeertorte</i>	4,8
	<i>Saisonbedingt</i>	
108	<i>Mango-Joghurt-Torte</i>	4,4
109	<i>Schoko-Duo-Torte</i>	4,4
110	<i>Pistazien-Mohn-Marzipan-Torte</i>	4,6
114	<i>Haselnuss-Torte</i>	4,6
116	<i>eine Portion Sahne</i>	1,1

Muffin

115	<i>gemischte Auswahl</i>	3,0
------------	---------------------------------	------------

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen, erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.

Kaffeespezialitäten

300	<i>Tasse Kaffee</i>	2,9
301	<i>Kännchen Kaffee</i>	5,8
302	<i>Tasse Kaffee Hag (entkoffeiniert)</i>	2,7
303	<i>Kännchen Kaffee Hag (entkoffeiniert)</i>	5,4
304	<i>Tasse Kaffee Creme</i>	3,2
305	<i>Pott Café Latte (Milchkaffee)</i>	4,2
306	<i>Espresso</i>	2,8
307	<i>Espresso doppio</i>	4,2
308	<i>Cappuccino</i>	3,5
310	<i>Latte Macchiato</i>	4,8

Schokospezialitäten

320	<i>Tasse Schokolade Vollmilch</i>	3,8
321	<i>Tasse Schokolade Vollmilch mit Sahne</i>	4,2

Heiße Getränke mit Alkohol

330	<i>Küstenglühwein 0,2 l</i>	3,6
331	<i>Glühwein mit Amaretto 0,2 l</i>	4,2
332	<i>Kirschglühwein mit Rum 0,2 l</i>	4,2
333	<i>Grog 0,2 l</i>	3,8
334	<i>Große Tasse „Pharisäer“</i> <i>4 cl Rum, Kaffee Creme, Sahne</i>	6,5
335	<i>Große Tasse „Tote Tante“</i> <i>4 cl Rum, Schokolade, Sahne</i>	6,5

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen, erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.

Teespezialitäten

PURE TEA SELECTION / KÄNNCHEN

340	<i>Darjeeling</i>	5,5
341	<i>Masala Chai</i> <i>schwarzer Tee, aromatisiert mit Gewürzen</i>	5,5
342	<i>Classic</i> <i>schwarzer Tee aus dem Anbaugebiet Assam</i>	5,5
343	<i>Earl Grey</i> <i>edle Mischung aus hochwertigem Assam und feinstem Ceylon</i>	5,5
344	<i>Grüner Tee</i> <i>mit Lemonmyrte</i>	5,5
345	<i>Früchtetee</i> <i>Hibiskus und Himbeere (fruchtig-frisch)</i>	5,5
346	<i>Kräutertee</i>	5,5
347	<i>Rooibos (Orange und Karamell)</i> <i>cremig-sahniges Aroma von Karamell und einer Note fruchtiger Orange</i>	5,5
348	<i>Glas Früchtetee</i>	3,0
349	<i>Glas Pfefferminztee</i>	3,0

*Für den Schwarz- und Grüntee empfehlen wir eine Ziehzeit von bis zu 3 Minuten.
Bei Kräuter- und Früchtetee entfaltet sich das Volumen in einer Zeit von 5 bis 8 Minuten.*

Als Zugabe zum Tee empfehlen wir Kandis-Zucker.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

*Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen,
erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.*

Alkoholfreie Getränke

402	<i>Original Selters</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	3,0
403	<i>Original Selters</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	7,5
404	<i>Original Selters still</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	3,0
405	<i>Original Selters still</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	7,5
407	<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>Fl. 0,2 l</i>	3,5
408	<i>Schweppes Tonic Water</i>	<i>Fl. 0,2 l</i>	3,5
409	<i>Schweppes Ginger Ale</i>	<i>Fl. 0,2 l</i>	3,5
410	<i>Coca Cola</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	3,0
411	<i>Coca Cola</i>	<i>Gl. 0,4 l</i>	5,2
420	<i>Coca Cola light</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	3,0
421	<i>Coca Cola light</i>	<i>Gl. 0,4 l</i>	5,2
412	<i>Fanta „Orange“</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	3,0
413	<i>Fanta „Orange“</i>	<i>Gl. 0,4 l</i>	5,2
414	<i>Sprite</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	3,0
415	<i>Sprite</i>	<i>Gl. 0,4 l</i>	5,2
416	<i>Spezi</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	3,0
417	<i>Spezi</i>	<i>Gl. 0,4 l</i>	5,2
418	<i>Apfelschorle</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	3,0
419	<i>Apfelschorle</i>	<i>Gl. 0,4 l</i>	5,2

Säfte

430	<i>Apfelsaft</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	3,2
431	<i>Apfelsaft</i>	<i>Gl. 0,4 l</i>	5,4
432	<i>Orangensaft</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	3,2
433	<i>Orangensaft</i>	<i>Gl. 0,4 l</i>	5,4
434	<i>Bananennektar</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	3,2
435	<i>Bananennektar</i>	<i>Gl. 0,4 l</i>	5,4
436	<i>Kirschsafft</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	3,2
437	<i>Kirschsafft</i>	<i>Gl. 0,4 l</i>	5,4
438	<i>Maracujasaft</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	3,2
439	<i>Maracujasaft</i>	<i>Gl. 0,4 l</i>	5,4
440	<i>Tomatensaft</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	3,2
441	<i>Tomatensaft</i>	<i>Gl. 0,4 l</i>	5,4
442	<i>Kirsch-Bananen-Saft</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	3,2
443	<i>Kirsch-Bananen-Saft</i>	<i>Gl. 0,4 l</i>	5,4

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen, erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.

Obstbrände und Liköre

Hergestellt in der Ersten Edeldestillerie Rügens auf Ummanz

3200 Rügener Apfel	2 cl	4,0
3201 unkomplizierter Brand, aus heimischen Äpfeln verschiedener Oktober-Sorten, u. a. der "Pommersche Krummstiel" oder "Müschens Rosenapfel". 28 verschiedene Sorten vereinen sich zu einem herrlich kräftigen Apfelbrand.	4 cl	7,6
3202 Alexander Lucas (Birne)	2 cl	4,8
3203 fruchtig-mild mit einem leichten Ton von Buttercaramel und Vanille	4 cl	9,5
3204 Rügener Zwetsche	2 cl	4,6
3205 gebrannt aus der „Blauen Hauszwetsche“. Fruchtig-süßes Bouquet mit sortentypischem Geschmack und deutlich erkennbarem Mandelton.	4 cl	8,6
3206 Altkamper Kirsche	2 cl	5,0
3208 gebrannt aus Sauerkirschen. Intensives Kirscharoma und dezenter Steinton.	4 cl	9,6
3209 Rügener Sanddorngeist	2 cl	4,4
3210 „Rügener Sanddorngeist“ zeichnet sich durch seinen klaren und sortentypischen Duft aus. Seine charakteristische Milde hebt die außergewöhnliche Eleganz besonders hervor. 2009 wurde er mit dem „Best of Bio-Spirit Award“ ausgezeichnet.	4 cl	7,8
3211 Original Rügener Sanddornlikör – 20 % vol	2 cl	3,2
3214 klar und goldgelb in der Farbe, fruchtig-herb	4 cl	6,0
3215 Kranichbeeren-Kräuterlikör – 30 % vol	2 cl	3,5
3216 Kranichbeere ist ein Synonym für die „Große Moosbeere“. Diese ist verwandt mit der Heidel- und Preiselbeere. Der etwas „andere“ Kräuterlikör ist fruchtig und abgerundet mit kräftigen Gewürzen	4 cl	6,5
3217 Reneklodenlikör – 20 % vol	2 cl	4,5
3222 Renekloden sind eine alte Pflaumenart, eine Kreuzung aus Pflaumen und Mirabellen. Der Geschmack geht in Richtung Mirabelle. Der Likör ist fruchtig-lieulich mit einem dezenten Steinton.	4 cl	7,2

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen, erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.

Bier vom Fass

<i>502 Radeberger Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,7</i>
<i>503 Radeberger Pils</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,6</i>
<i>500 Störtebeker Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,9</i>
<i>501 Störtebeker Pils</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,9</i>
<i>504 Schöffelhofer Weizen hell</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,9</i>
<i>506 Alsterwasser</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,8</i>
<i>507 Alsterwasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,9</i>
<i>514 Irish Guinness (Schwarzbier)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,7</i>
<i>516 Irish Guinness (Schwarzbier)</i>	<i>0,4 l</i>	<i>5,6</i>

Flaschenbiere

<i>510 Schöffelhofer Weizen, dunkel 0,5 l</i>		<i>5,9</i>
<i>511 Schöffelhofer alkoholfrei, hell 0,5 l</i>		<i>5,9</i>
<i>513 Vitamalz</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,8</i>

Aperitif

<i>531 Martini rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,2</i>
<i>532 Martini dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,2</i>
<i>533 Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,2</i>
<i>535 Sherry dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,0</i>
<i>536 Sherry medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,0</i>

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen, erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.

Schoppenweine weiß 0,2 l

ITALIEN

- 700 Pinot Grigio IGT trocken 7,2**
Serena, Venetien
trocken, zart und spritzig,
mit feiner, ausgewogener Frucht
- 702 Grillo Terre Siciliane IGT trocken 8,2**
Mont'Albano, Sizilien
Intensives und anhaltendes Bouquet mit Aromen und Früchten
weißen Zitrusblüten und Mandeln

DEUTSCHLAND

- 703 Weißburgunder classic trocken 8,2**
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz
Ein leichter, feiner und geschmeidiger Weißwein
mit harmonischem Abgang.
- 704 Gutswein Riesling halbtrocken 8,2**
Weingut Lex Ambré, Mosel
saftig mit Aromen tropischer Früchte
und dezenter Restsüße
- 705 Kiefer Grauburgunder QbA trocken 8,2**
Weingut Kiefer, Baden
vollmundig und fruchtig,
mit schöner Eleganz

FRANKREICH

- 707 Chardonnay VdP'dOc trocken 7,2**
Cruse, Languedoc,
frisch und harmonisch mit Fruchtnoten von
Pfirsich, Birne und Zitrus

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

*Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen,
erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.*

Schoppenweine rot 0,2 l

ITALIEN

711	Merlot IGT <i>Serena, Venetien</i> ein trockener saftiger roter samt weich	trocken	7,2
717	Barbera Piemont DOC <i>Cossetti Piemont</i> Kräftiges Rubinrot, ausgeprägtes Bouquet mit intensiv beeriger Frucht, weich und harmonisch	trocken	8,2
712	Chianti DOCG <i>Vecchia Cantina, Toskana</i> würzig, gut ausbalanciert und angenehm trocken	trocken	8,2
713	Nero d'Avola <i>Mont Albano, Sizilien</i> facettenreich und kraftvoll, mit typischer sizilianischer Fruchtigkeit	trocken	7,2
715	Primitivo <i>Cantine Paolo Leo</i> kräftig roter mit Noten von dunklen Beeren und harmonischen Tanninen	trocken	8,2

DEUTSCHLAND

714	Blauer Portugieser Rotwein <i>Weingut Karl Pfaffmann</i> leicht und sehr harmonisch, mit ausgeprägtem Kirscharoma	trocken	7,2
------------	---	----------------	-----

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

*Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen,
erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.*

Schoppenweine rosé 0,2 l

ITALIEN

720 **Bardolino Chiaretto Rosé** trocken 7,2
Sartori, Venetien
frisch und elegant,
mit schöner Erdbeernote

DEUTSCHLAND

721 **Cuveè Rose`QbA** halbtrocken 8,2
Weingut Hammel & Cie, Pfalz
herrlicher Duft nach roten Beerenfrüchten
und einem eleganten Aromenspiel

Prosecco und Cocktail's

730 **Scavi & Ray Piccolo** 0,2l 8,0
Prosecco Frizzante

823 **Serena Prosecco Spumante DOC** 0,75 l 30,0
extra dry

731 **Serena Prosecco Spumante DOC** 0,1 l 6,5
Extra dry

3224 **Aperol Spritz** 8,5

3223 **Hugo** 8,5

Champagner

814 **Champagner Moët & Chandon Brut Imperial** 85,0

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

*Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen,
erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.*

Flaschenweine weiß 0,75 l

ITALIEN

- | | | | |
|------------|--|-----------------------|-------------|
| 800 | <i>Pinot Grigio Veneto IGT</i>
<i>Cipriano, Venetien</i>
<i>zart und spritzig, mit einer fein</i>
<i>ausgewogenen Frucht, die an</i>
<i>Zitronenblüten erinnert</i> | <i>trocken</i> | 27,0 |
| 804 | <i>Lugana Classico DOC</i>
<i>Sartori, Venetien</i>
<i>Frisch, saftig, feinfruchtig, zarte Würze,</i>
<i>milde Säure und elegant</i> | <i>trocken</i> | 32,0 |

DEUTSCHLAND

- | | | | |
|------------|---|-----------------------|-------------|
| 802 | <i>Grauburgunder</i>
<i>Weingut Kiefer, Baden</i>
<i>Erinnert an reife Birnen, Äpfel und Limone. Ein Wein mit</i>
<i>geschmacklicher Fülle und gut eingebundener Säure.</i> | <i>trocken</i> | 27,0 |
| 805 | <i>Weißburgunder Classic QbA</i>
<i>Weingut Knöll & Vogel, Pfalz</i>
<i>leichter, feiner, geschmeidiger Weißwein mit</i>
<i>harmonischem Abgang</i> | <i>trocken</i> | 25,0 |

Flaschenweine rosé 0,75 l

ITALIEN

- | | | | |
|------------|---|-----------------------|-------------|
| 811 | <i>Villa Mura Rosé</i>
<i>Sartori, Venetien</i>
<i>frisch und elegant, mit schöner Erdbeernote</i> | <i>trocken</i> | 25,0 |
|------------|---|-----------------------|-------------|

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

*Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen,
erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.*

Flaschenweine rot 0,75l

ITALIEN

- | | | | |
|------------|--|----------------|-------------|
| 806 | Barbera Piemont DOC
<i>Cossetti, Piemont</i>
<i>Im Barrique gereifter, kraftvoller</i>
<i>Barbera mit einer leichten Gewürznote.</i>
<i>Der Geschmack ist voll, harmonisch</i>
<i>und sehr angenehm.</i> | trocken | 32,0 |
| 809 | Merlot Maremma Toscana IG
<i>Sassoregale, Toskana-Maremma</i>
<i>fruchtig und würzig, ein schöner Begleiter</i>
<i>zu kräftigem Fleisch; passt hervorragend</i>
<i>zu mediterranen Gewürzen</i> | trocken | 27,0 |
| 810 | Nero d'Avola
<i>Mont Albano, Sizilien</i>
<i>facettenreich und kraftvoll,</i>
<i>mit der typisch sizilianischen Fruchtigkeit</i> | trocken | 27,0 |
| 805 | L'Appassione Rosso delle Venezie IGT
<i>Sartori, Venetien</i>
<i>kleine Amarone, aus teilgetrockneten Trauben gekellert,</i>
<i>intensives Bouquet nach getrocknetem Obst und Gewürzen</i> | trocken | 28,0 |
| 813 | Chianti Classico Riserva DOCG
<i>Lamole di Lamole, Toskana</i>
<i>Zwei Jahre in franz. Eiche gereift,</i>
<i>vielschichtig, elegant und fruchtig,</i>
<i>mit Noten nach Kirschen, Gewürzen</i>
<i>und Kräutern</i> | trocken | 45,5 |

FRANKREICH

- | | | | |
|------------|--|----------------|-------------|
| 807 | Cruse Bordeaux AOC
<i>Ein kräftiger und zugleich sanfter Bordeaux mit</i>
<i>Aromen von roten Beeren und Kirschen</i> | trocken | 27,0 |
|------------|--|----------------|-------------|

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen,
erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.

Spirituosen

<i>610</i>	<i>Rostocker Doppelkümmel</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,5</i>
<i>611</i>	<i>Rostocker Doppelkümmel</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,5</i>
<i>612</i>	<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,5</i>
<i>613</i>	<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,5</i>
<i>614</i>	<i>Aquavit Jubiläum</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,5</i>
<i>601</i>	<i>Aquavit Jubiläum</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,5</i>
<i>615</i>	<i>Aquavit Linie</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,5</i>
<i>604</i>	<i>Aquavit Linie</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,5</i>
<i>616</i>	<i>Vodka Three Sixty</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,5</i>
<i>617</i>	<i>Vodka Three Sixty</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,5</i>
<i>618</i>	<i>Grappa Chardonnay</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,6</i>
<i>619</i>	<i>Grappa Chardonnay</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,6</i>

Kräuterlikör

<i>555</i>	<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,5</i>
<i>559</i>	<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,3</i>
<i>561</i>	<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,2</i>
<i>563</i>	<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,5</i>

Liköre

<i>620</i>	<i>Amaretto Romanza</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,5</i>
<i>622</i>	<i>Heißer Amaretto mit Sahne</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,9</i>
<i>624</i>	<i>Baileys on Ice</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,9</i>

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

*Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen,
erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.*

Weinbrand & Cognac

551	<i>Hennessy Cognac V.S.</i>	<i>2 cl</i>	6,5
552	<i>Remy Martin Cognac V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	6,5
553	<i>Jack Daniel's Whiskey</i>	<i>2 cl</i>	5,2

Campari Drinks

602	<i>Campari Soda</i>		6,0
	<i>4 cl Campari, Soda, Eiswürfel</i>		
603	<i>Campari Orange</i>		7,2
	<i>4 cl Campari, Orangensaft, Eiswürfel</i>		

Longdrinks

630	<i>Bacardi Cola</i>		7,2
	<i>4 cl Bacardi, Cola, Eiswürfel</i>		
631	<i>Wodka Lemon</i>		7,2
	<i>4 cl Wodka, Fl. Bitter Lemon 0,2l, Eiswürfel</i>		
632	<i>Wodka Orange</i>		7,2
	<i>4 cl Wodka, Orangensaft, Eiswürfel</i>		
633	<i>Gin Tonic</i>		8,5
	<i>4 cl Gordon's Dry Gin, Fl. Tonic Water 0,2l, Eiswürfel</i>		
634	<i>Cuba Libre</i>		9,0
	<i>Havana Club (3 Jahre), Limette, Cola, Eiswürfel</i>		

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

*Die Allergiker Speisekarte, mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen,
erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an.*

