

BENVENUTI AI TRATTORIA AL FARO

Herzlich Willkommen in der Trattoria al Faro

Seien Sie unser Gast und genießen Sie unsere Traumlage direkt am See.

Gönnen Sie sich einen kleinen Urlaub an einem geschichtsträchtigen Ort. Sie werden überrascht sein, wie viel Geschichte sich um Sie herum befindet. So bestehen z.B. die Theke und jeder einzelne unserer Tische aus dem Holz eines über 200 Jahre alten Tulpenbaumes. Dieser hatte seit jeher seinen Platz im heutigen Wörlitzer Park und wurde erst durch die große Flut im Jahre 2002 entwurzelt. Fast schon vergessen, gaben wir diesem stolzen Magnoliengewächs eine neue Aufgabe und wenn Sie genau hinsehen, finden Sie überall liebevoll und in Handarbeit eingearbeitete Bernsteine.

Dieser Edelstein hat hier in Mühlbeck eine lange Tradition und gab der Goitzsche den Beinamen „Bernsteinsee“.

Schon in alten Zeiten fesselte er die Menschen durch seine Schönheit und sein Geheimnis. Noch heute lagern große Mengen auf dem Grund des Sees und wer weiß, vielleicht finden Sie bei einem Spaziergang am Ufer einen solchen kleinen Schatz.

Und was bedeutet nun „al Faro“? Die Farbe unserer Trattoria lässt es erahnen: Faro ist der Leuchtturm. Aus dem maritimen Leben nicht wegzudenken, erhält er hier auch noch symbolischen Charakter. Unser Haus als ein Zeichen des Aufbruchs und des Wandels einer ganzen Region vom einstigen rohen Edelstein hin zum Schmuckstück der Goitzsche.

Bei vollem Haus auf unserer traumhaft schönen Terrasse sind manchmal Wartezeiten und ein lebhafter Service unvermeidlich.

Wir ersetzen aber niemals unsere frische Küche durch vorgefertigte Speisen. Unsere vielen Stammkunden lieben uns dafür. Besonders die unverwechselbaren Pizzen, jede wird von Hand für Sie mit Liebe zubereitet.



alle Speisen servieren wir Ihnen bis 21.30 Uhr
alle Preise verstehen sich in EURO incl. gesetzlicher MWST

Wir bitten um Beachtung der allgemein gültigen Hygieneregeln

Gern verpacken wir Ihnen nicht aufgegessene Speisen, pro Verpackung 25 ct

II PRIMO – VORSPEISEN | STARTERS

PANE CON AGLIO A, C, G **7,20**

Brot mit frischen Knoblauchscheiben in bestem Olivenöl
toasted bread slices topped with fresh garlic and olive oil

BRUSCHETTA A, C, G **8,20**

geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch belegt
toasted bread slices topped with fresh tomatoes, basil and garlic

OLIVE MISHICATE A, C, G, 3, 9 **8,40**

verschiedene Oliven mariniert nach süditalienischer Art
olive mix, marinated in southern Italian style. Served with oven-fresh bread

ANTIPASTI DI CASA A, C, G, 1, 2, 3, 9 **16,90**

Vorspeisenvariationen von luftgetrockneter Salami, Parmaschinken,
italienischem Käse und marinierter Antipasti,
Oliven und eingelegte Zwiebelchen
variation of Anti-pasti: olive mix, grilled and marinated vegetables, Italian cheese,
Parma ham and Italian salami

ANTIPASTI DI VERDURA A, C, G, 3, 9 **12,80**

gebackene Brokkoliröschen, gegrillte Paprika und Zucchini,
Balsamicochampignons, Olivenmix, dazu frisches Brot
in Parmesan cheese backed broccoli, grilled vegetables,
fresh mushrooms in balsamic vinegar and olive mix

CAPRESE A, C, G **9,80**

frische Tomaten, Mozzarella, Olivenöl und Balsamicoessig
sliced fresh mozzarella, tomatoes, balsamic vinegar and basil

FORMAGGIO DI CAPRA A, C, G **11,90**

Ziegenkäse scharf mariniert auf Melone serviert
spicy goat cheese with melon

PROSCIUTTO E MELON A, C, G **14,90**

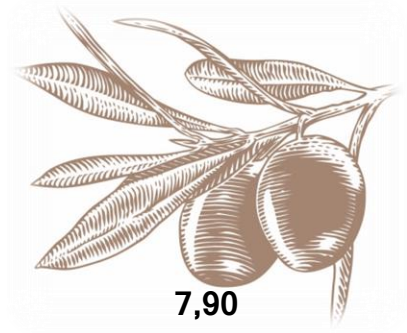
besten italienischer Schinken mit Melone, fein dekoriert
Italian ham with melon

FOCACCIA 40 cm A, C, G **13,20**

Pizzabrot mit frischen Tomaten, Meersalz, Butter und Rosmarin
pizza bread with tomatoes, butter and fresh rosemary

Zu allen Vorspeisen, Suppen und Salaten reichen wir Brot A, C, G
All starters, soups and salads served with bread

ZUPPA – SUPPEN | SOUPS



ZUPPA DI POMODORI _G

Tomatensüppchen mit frischem Basilikum & Sahne

home-made tomato soup with a hint of cream

7,90

ZUPPA DI PESCE _{D, H, G, 4}

frische Fischsuppe mit Venus-Muscheln, Zander und Lachsstücken,
Gemüse mit frischen Kräutern und Weißwein abgeschmeckt

home-made fish soup, seasoned with white wine

9,90

INSALATA - SALATE | SALADS

mit unserem Schweizer- Dressing oder Mango-Dressing (laktose- und glutenfrei) _C
with Swiss dressing or mango dressing (lactose and gluten-free)

BEILAGEN-BLATTSALATE

nur zu einem Essen green salad - only as side dish

6,90

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

small mixed salad

7,90

INSALATA ROMA _G

frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken & Schafskäse

green salad with tomatoes, cucumber & sheep's cheese

15,90

INSALATA TONNO _{D, C}

frischer Blattsalat mit Thunfisch, Ei & Zwiebeln

green salad with tuna & onions

16,90

INSALATA LAGO

frischer Blattsalat mit Hühnerbruststreifen vom Grill

green salad with grilled strips of chicken breast

16,90

Zu allen Vorspeisen, Suppen und Salaten reichen wir Brot _{A, C, G}

All starters, soups and salads served with bread

PIZZA 30 cm aus dem Steinofen | STONE OVEN BAKED PIZZA



Vegetarisch Vegetarian



mit Fleisch und/ oder Wurst with meat



mit Fisch und Krustentieren with fish and shell fish

Unseren Pizzateig machen wir im Haus aus frischer Hefe, feinem Mehl, Olivenöl und etwas Zucker und Salz. Wir produzieren unsere Tomatensauce aus original italienischen Tomatenstücken höchster Qualität. Ihre Pizza wird von Hand ausgebreitet und belegt - dabei verwenden wir nur original Mozzarella.

Hands - on! Pizza darf..... wie in Italien, mit der Hand gegessen werden.



MARGHERITA

A, C, G

13,90

Tomaten & Mozzarella

tomatoes & mozzarella

FUNGI

A, C, G

14,90

Tomatoes & Mozzarella, frische Pilze & Zwiebeln

tomatoes & mozzarella & fresh mushrooms & onions

VEGETALE

A, C, G

14,90

Tomaten & Mozzarella, Zucchini & Paprika

tomatoes & mozzarella, courgette & pepper



SALAMI

A, C, G, 1, 2, 3, 4

14,90

Tomaten & Mozzarella, Mailänder Salami & Zwiebeln

tomatoes & mozzarella, onions & Milano salami

PROSCIUTTO

A, C, G, 1, 3, 8

14,90

Tomaten & Mozzarella, Vorderschinken & Zwiebeln

tomatoes & mozzarella, onions & ham

HAWAII

A, C, G, 1, 3, 8

15,90

Tomaten & Mozzarella, Schinken & Ananas

tomatoes & mozzarella, ham & pineapple

SUGO A, C, G, 1, 2, 3, 4

Tomaten & Mozzarella, Bolognesesauce & Zwiebeln

tomatoes & mozzarella, bolognese sauce & onions

VENEZIA A, C, G, 1, 2, 3, 4

Tomaten & Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami & Zwiebeln

tomatoes & mozzarella, gorgonzola , spicy salami & red onions

PICCANTE A, C, G, 4

Tomaten & Mozzarella, Peperoni & scharfe Salami

tomatoes & mozzarella, chili peppers & spicy salami

QUATTRO STAGIONI A, C, G, 1, 2, 3, 4

Tomaten & Mozzarella, Salami, Schinken,

Champignons, Parmaschinken und Zwiebelringen

tomatoes & mozzarella, ham, salami, mushrooms & ital. hm & onions

CAPRICCIOSA A, C, G, 1, 3, 8

Tomaten & Mozzarella, ital.Schinken, Artischocken,

Peperoni & frische Champignons

tomatoes & mozzarella, ital. ham , artichokes, chili peppers & fresh mushrooms

NOBILE A, C, G, 4, 5

original luftgetrockneter italienischer Schinken,

Rucola & original Grana Padano

ital. air-dried ham, mozzarella, rocket salad & grated Grana Padano



PESCATORA A, C, D, G

Tomaten & Mozzarella, Shrimps, Spinat & Knoblauch

tomatoes & mozzarella, shrimps, spinach & garlic

ALLA ROMANA A, C, D, G, 9

Tomaten & Mozzarella, Oliven, Thunfisch, milde Peperoni,

gekochtes Ei & Zwiebeln

tomatoes & mozzarella, olives, tuna & onions

AL SALMONE A, C, D, G

Tomaten, Mozzarella, Lachs & Spinat

tomatoes, mozzarella, salmon & spinach

15,90

16,90

16,90

17,40

17,90

18,90

16,90

16,90

16,90



PASTA & mit Hausgemachter Tomatensoße nach apulischem Familienrezept

| WITH OUR ORIGINAL APULIAN HOME-MADE TOMATO SAUCE



Vegetarisch Vegetarian



mit Fleisch und/ oder Wurst with meat



mit Fisch und Krustentieren with fish and shell fish

SPAGHETTI

PENNE (Röhrnudeln | tube pasta)

TAGLIATELLE (Bandnudeln | ribbon pasta)



AGLIO E OLIO

14,90

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl & Chili - **scharf**

garlic, olive oil, chili - **spicy**

VERDURE ^G

14,90

Tagliatelle mit Tomaten, Zucchini, Ruccola & Parmesan

tagliatelle with tomatoes, courgettes, rocket salad & Parmesan

SPAGHETTI PESTO GENOVESE ^{A, C, E}

15,90

Basilikumpesto mit Nüssen, Olivenöl, Sahne & Parmesan

home-made basil pesto, nuts, olive oil & gana padano

ALL'ARRABBIATA ^{A, C, G}

15,90

Penne in scharfer Tomatensauce , Chili & Knoblauch - **scharf**

spicy tomato sauce, chili & garlic - **spicy**

PASTA



BOLOGNESE

A, C, G

Grüne Tagliatelle mit hausgemachter Bolognese

green ribbon pasta with Bolognese

16,90

CARBONARA

A, C, G

Spaghetti Sahnesauce, Ei, Speck, Petersilie & Zwiebeln

cream sauce, egg, bacon, parsley & onions

16,90

RIGATONI AL FORNO

A, C, G, H, N, 4, 5

Tomatensauce mit Schinken, Gemüse, Zwiebeln,

abgelöscht mit italienischen Weißwein, mit viel Käse überbacken

ham, vegetables, onions, extinguished with white wine,

tomato sauce

17,90

TAGLIATELLE AL PROSCIUTO

A, C, G, N, 4, 5

Bandnudeln, Gemüse in Tomatensauce, frische Kräuter,

einer Scheibe luftgetrockneter ital. Schinken, Parmesan

Ribbon noodles with vegetables in tomato sauce, fresh herbs,

a slice of air-dried ital. ham & Parmesan

18,90

PAGLIA E FIENO

A, C, G, N

grüne und weiße Tagliatelle mit feinsten Filetspitzen vom Schwein,

abgelöscht mit Brandy, Pilzen und einem Schuss Sahne

green and white tagliatelle with the finest filet stripes,

extinguished with brandy, mushrooms and a dash of cream

18,90

ROSSINI

A, C, G, 12

Rinderfiletstreifen mit frischen Champignons & Knoblauch an Tagliatelle

abgelöscht mit Whisky, Sahne-Weißweinsauce, Orangenpfeffer,

grilled stripes of roast beef with fresh mushrooms, Tagliatelle, garlic, served

with a light cream sauce, extinguished with whisky

20,90

PASTA



ONDA VERDE A, B, C, D, G, 12 **18,90**

Tagliatelle, Lachsstreifen & Spinat in Sahne-Weißwein-Sauce
stripes of salmon & spinach in cream-white wine-sauce

SPAGHETTI TONNO e PREZZEMOLO B, C, G **16,90**

Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch, italienische Kräuter,
frische Petersilie, schwarze Oliven & Olivenöl
tuna, onions, garlic, Italian herbs, fresh parsley & black olives

AMALFI A, B, C, D, G, 12 **21,90**

Tagliatelle, Scampi, Garnelen an Sauce aus Mandeln,
Zitronen & Orangen
tagliatelle with prawns and shrimps served with a sauce of almonds
lemon & orange

Für eine kleine Portion berechnen wir 2 € weniger.
For a small portion we charge 2 € less.

FLEISCH | MEAT & PORK

mit Ofenkartoffel und Kräuter-Creme + 1,50 € with baked potato and cream + 1,50 €

PICATA MILANESE A, C, G **21,80**

Schnitzel in einer Panade aus Parmesankäse, dazu tomatierte Spaghetti und Salatbouquet

cutlet with parmesan coating, home-made tomato spaghetti & mixed salad

PETTO DI POLLO RIPIENO A, C, G **24,90**

Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Feta mit Tomatenspaghetti & gemischtem Salat

chicken breast stuffed with dried tomatoes and feta cheese, tomato spaghetti & mixed salad

RUMPSTEAK (200 GRAMM) A, C, G **26,90**

mit hausgemachter Kräuterbutter, hausgemachten Tomatenspaghetti & gemischtem Salat

with home-made herb butter, home-made tomato spaghetti & mixed salad

FISCH | FISH

mit Backkartoffel und Kräutercreme + 1,50 € with baked potato and cream + 1,50 €

LACHSSTEAK AN KNOBLAUCHÖL A, C, G, D **24,90**

mit Tomatenspaghetti & gemischtem Salat

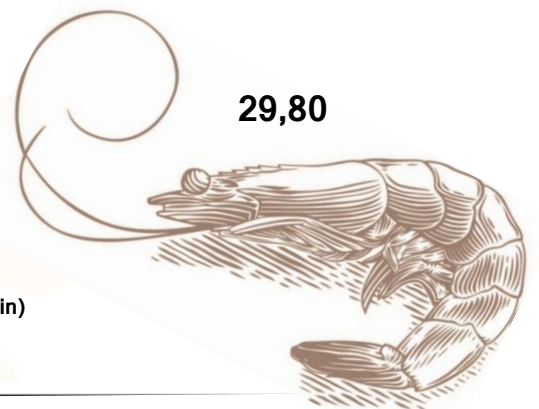
salmon steak with garlic oil, tomato-spaghetti & mixed salad

6 BLACK TIGER RIESENGARNELEN A, C, G, D **29,80**

mit Tomatenspaghetti & gemischtem Salat

6 black tiger prawns with tomato-spaghetti & mixed salad

Nach dem Essen einen Myrtho, aus wilder Myrthe gebrannt, reine Medizin)



BAMBINI

PINOCCHIO **7,00**

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti with tomato sauce

KUDELNUDEL A, C, G **9,50**

Spaghetti Bolognese

PIRATENSCHMAUS 1, 2, 3, 8 **9,50**

Kinderpizza Salami-Schinken

Pizza with ham, salami and cheese (20-25 cm)

EIS-MAUS 2, C, G **4,90**

Erdbeereis mit Sahne und Süßigkeiten

1 scoop of strawberry ice cream with whipped cream and sweets

SCHATZKISTE 2, C, G **4,90**

je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis mit bunten Streuseln, Sahne und Himbeersauce

1 scoop of vanilla and chocolate ice cream with sprinkles, whipped cream and raspberry sauce

WIR WEISEN SIE DARAUF HIN, DASS IN UNSEREN SPEISEN U. A. FOLGENDE PRODUKTE VERARBEITET WERDEN:

Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 Phosphat, 6 geschwefelt, 7 chininhaltig, 8 Geschmacksverstärker, 9 geschwärzt, 10 gentechnisch verändert, 11 koffeinhaltig, 12 enthält Alkohol

Allergenkennzeichnungen:

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse und kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Lupine, M Weichtiere, N Schwefeldioxid und Sulfid

WE WISH TO POINT OUT THAT THE FOLLOWING FOOD ADDITIVES, AMONG OTHERS, ARE USED IN OUR DISHES:

A contains gluten, B shellfish, C eggs, D fish, E peanuts and may contains traces of other nuts, F soy, G milk, H nuts, I celery, J mustard, K sesame, L lupine, M molluscs, N sulfur dioxide

KEY TO ADDITIVES:

1 preservative, 2 contains dye, 3 antioxidants, 4 sweetener, 5 contains phosphate, 6 sulphurised, 7 contains quinine, 8 flavour enhancers, 9 blackened, 10 genetically modified, 11 contains caffeine, 12 contains alcohol

DOLCI – DESSERT | DESSERT



TIRAMISU <small>11, 12, A, C, E, G, H</small> home-made tiramisu	8,90
PANNA COTTA <small>2, 12, G, H</small> Sahne- Dessert, Hausgemacht nach einem Familienrezept cream dessert with raspberry-sauce and a peppermint leaf	7,90
CRÈME BRÛLÉE <small>G, C, A, 2</small> sweet cream with a caramel crust	7,90
EISKAFFEE <small>G, C, 2, 11</small> mit Vanilleeis, Kaffee & Schlagsahne Iced coffee with vanilla ice cream & whipped cream	5,90
EISSCHOKOLADE <small>G, C, 2</small> mit Vanilleeis, Kakao & Schlagsahne Iced chocolate with vanilla ice cream & whipped cream	5,90
ERDBEER-EIS-BECHER MIT SAHNE <small>G, C, 2</small> Ice cream, strawberry & whipped cream	8,90
NUSS-EIS-BECHER MIT KROKANT & SAHNE <small>G, C, 2, E</small> Ice cream, nuts, brittle & whipped cream	8,90
Waldbeerbecher <small>G, C, 2, E</small> Ice cream, wildberry & whipped cream	8,90
AMARETTO-EIS-BECHER <small>G, C, E, 2, 12</small> Ice cream, Amaretto, nougat-sauce & whipped cream	9,90
Torten und Kuchen nach Angebot <small>A, C, G, E</small> (je Stück) Unsere Torten und Kuchen finden Sie in der Vitrine cakes of the day	4,40

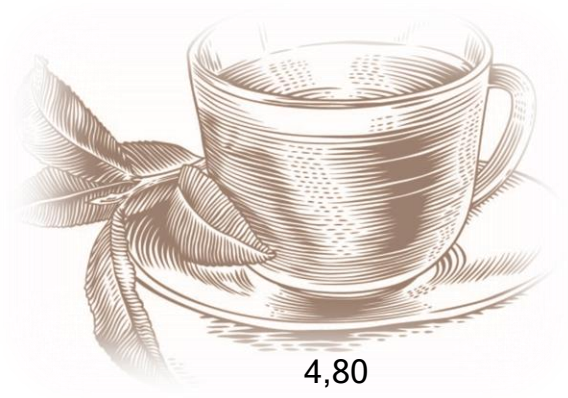
BEVANDE CALDO – WARME GETRÄNKE | HOT DRINKS

Tasse Kaffee ¹¹	2,70
Pott Kaffee ¹¹	3,90
Cappuccino ^{11, G}	3,90
Café Crema ^{11, G}	2,90
Espresso ¹¹	2,90
Espresso doppio ¹¹	4,50
Espresso macchiato ^{11, G}	3,80
Café Latte / Milchkaffee ^{11, G}	4,80
Latte Macchiato ¹¹	4,80
Flavour's ^{2, 8} Caramel, Vanille, Mandel, Zimt, Kokos,	0,70

SPEZIALITÄTEN | SPECIALS

CAFFEE CORETTO ^{11, 12} Espresso mit 2cl Brandy oder Grappa	6,90
ESPRESSO PICANTE ^{11, 12, G, C, E} Espresso, eine Kugel Vanilleeis, frisch gemahlener Pfeffer	4,90
BAILY'S LATTE MACCHIATO mit 2cl Bailey's ^{11, 12, G}	5,90
CAPPUCCINO AMARETTO 2cl Amaretto ^{11, 12, G}	5,90

WARME GETRÄNKE | HOT DRINKS



Grog ¹²

4cl brauner Rum und Heißes Wasser

4,80

Tee Grog, 4cl brauner Rum ¹²

schwarzer Tee, brauner Zucker und eine Scheibe Zitrone

4,80

Pott Glühwein

(nur im Winter)

4,50

Heisser Kakao

3,90

Lumumba

Heißer Kakao mit Amaretto & Sahne ⁶

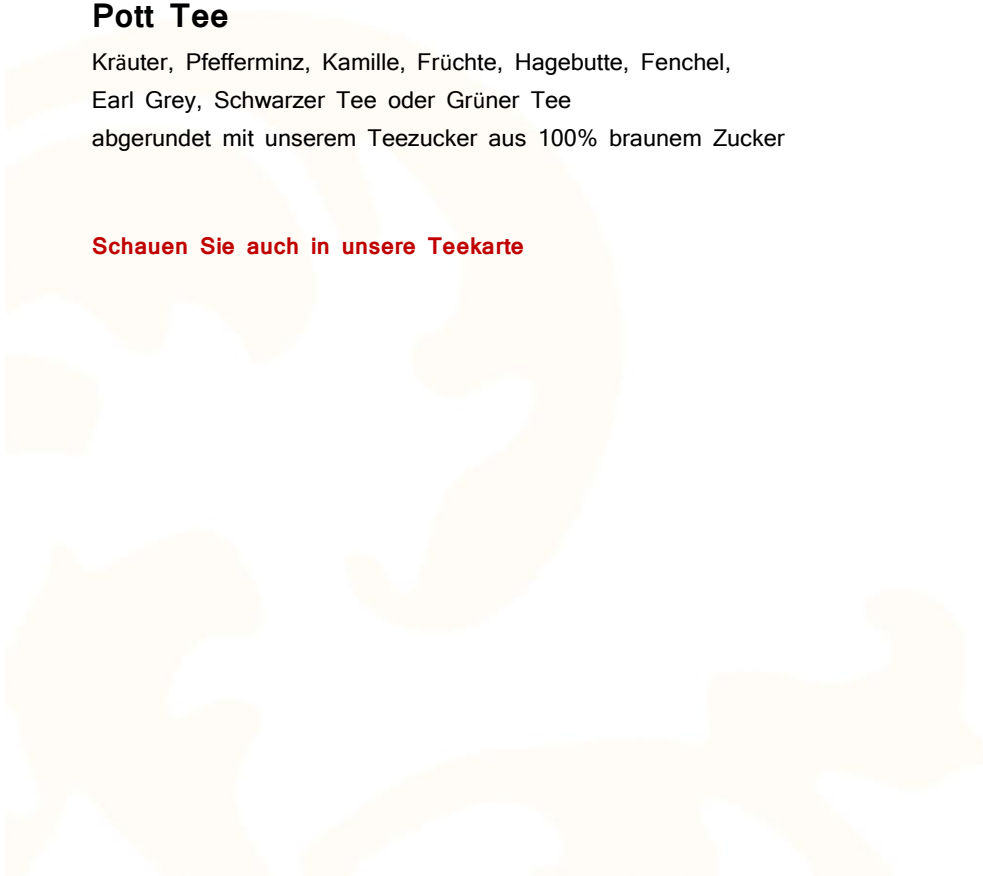
4,80

Pott Tee

Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Hagebutte, Fenchel,
Earl Grey, Schwarzer Tee oder Grüner Tee
abgerundet mit unserem Teezucker aus 100% braunem Zucker

2,90

Schauen Sie auch in unsere Teekarte



GETRÄNKE ALKOHOLFREI | NONALCOHOLIC DRINKS

San Pellegrino	0,75 l	7,20
Acqua Panna	0,75 l	7,20
Mineralwasser	0,2 l	2,50
still oder mit Kohlensäure versetzt	0,4 l	3,20
Sinalco Cola <small>2, 11</small>	0,2 l	3,60
	0,4 l	4,90
Sinalco Cola Light <small>2, 11</small>	0,2 l	3,60
Sinalco Orange <small>2, 11</small>	0,2 l	3,60
	0,4 l	4,90
Sinalco Zitrone <small>2, 11</small>	0,2 l	3,60
	0,4 l	4,90
Spezi <small>2, 11</small>	0,2 l	3,60
	0,4 l	4,90
Tonic <small>7</small>	0,2 l	3,60
	0,4 l	4,90
Bitter Lemon <small>7</small>	0,2 l	3,60
	0,4 l	4,90
Ginger Ale <small>7</small>	0,2 l	3,60
	0,4 l	4,90

GETRÄNKE SÄFTE | JUICE

Orange Orange	0,2 l	2,90
Apfel Apple	0,2 l	2,90
Tomate Tomato	0,2 l	2,90
Banane Banana	0,2 l	2,90
Kirsche Cherry	0,2 l	2,90
Pfirsich Peach	0,2 l	2,90
Grapefruit	0,2 l	2,90
Ananas Pineapple	0,2 l	2,90
Schwarze Johannisbeere Blackcurrant	0,2 l	2,90
KiBa Kirsch/ Banane Cherry/ Banana	0,2 l	2,90
Erdbeere Strawberry	0,2 l	2,90
Alle Säfte auch als Schorle	0,2 l	2,90
	0,4 l	4,90

GETRÄNKE APERITIVO

Aperol Spritz ¹²	0,25l	7,90
Crodino - Orangenbitter <u>alkoholfrei</u>	0,25l	6,80
Hugo ¹²	0,25l	7,90
Hugo <u>alkoholfrei</u>	0,25l	6,90
Lillet Wildberry ¹²	0,25l	7,90
Lillet Wildberry <u>alkoholfrei</u>	0,25l	7,40
Campari Amalfi ^{4, 12}	0,25l	8,90
GIN TONIC ^{3, 12}	0,25l	8,90
Gingerino ¹²	0,25l	8,90
Vermouth ¹²	5 cl	7,00
Bianco, D'oro, Rosso oder extra Dry ^{N, 2, 6, 12}		
Limoncino Prosecco ^{4, 12}	0,1l	6,80

Zitronenlikör auf Eis mit Prosecco

Limoncello Spritz ^{4, 12}	0,25l	7,90
---	-------	------

Zitronenlikör auf Eis mit Prosecco, Soda

PROSECCO/ Sekt

Prosecco Hausmarke ¹²	0,1l	4,20
Rotkäppchen trocken ¹²	0,1l	4,80
	0,75l	24,00
Scavi & Ray DOC dry ¹²	0,1l	5,20
	0,75l	28,00



CHAMPAGNER

Veuve Clicquot - Brut ¹²	0,75l	109,00
--	-------	--------



GETRÄNKE Biere | BEER

BIERE VOM FASS

Edelpils <small>A, 12</small>	0,3l	3,80
	0,4l	4,60
Franziskaner Hefeweizen <small>A, 12</small>	0,3l	3,80
	0,5l	4,90

FLASCHENBIER

Pils <small>A, 12</small>	0,4l	4,50
Bitterfelder Bernsteinbier <small>A, 12</small>	0,4l	4,60
Köstritzer Schwarzbier <small>A, 12</small>	0,4l	4,70
Franziskaner Hefeweizen <small>A, 12</small> <small>Dunkel, Kristall oder alkoholfrei</small>	0,5l	4,80
Bitburger Drive alkoholfrei <small>A</small>	0,3l	3,90

BIERMISCHGETRÄNKE

Radler <small>A, 1, 3, 12</small>	0,3l	3,80
	0,4l	4,60
Radler alkoholfrei <small>A, 1, 3</small>	0,3l	3,80
	0,4l	4,60
Diesel <small>A, 1, 3, 12</small>	0,3l	3,80
	0,4l	4,60
Bananenweizen <small>A, 1, 3, 12</small>	0,3l	3,80
	0,5l	4,80

GETRÄNKE Weine ¹² | WINE

WEISSWEINE OFFEN | white

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Pinot Grigio	7,90	12,90
Chardonnay	7,90	12,90
Hauswein Soave	7,90	12,90

frisch, trocken aber fruchtig 11,5 %

ROTWEINE OFFEN | red

Hauswein Montepulciano	7,90	12,90
-------------------------------	------	-------

trocken, ursprünglich, gehaltvoll 12,5 %

Primitivo Salento	9,90	25,60
--------------------------	------	-------

samtiger Roter mit fruchtigem Bukett
Rebsorte Primitivo, Anbaugebiet Salento Apulien 14,5 %

Lambrusco	7,90	11,90
------------------	------	-------

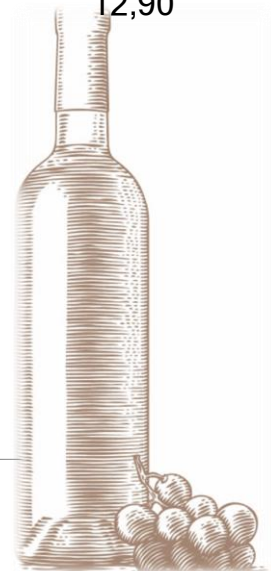
lieblich

ROSEWEIN OFFEN | rosé

Hauswein rosato, Chiaretto	7,90	12,90
-----------------------------------	------	-------

trocken, volle Frucht 11,5 %

Ausgesuchte Flaschenweine und Champagner
finden Sie in unserer Weinkarte.



GRAPPA ¹²

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Hausmarke	2,90	3,90

durch Früchte und Gewürze veredelt werden

Premium, Riserva und Premiumgrande Destillate namhafter Hersteller
und Traditionsbrennereien finden Sie in unserer Grappa-Karte

SPIRITUOSEN ¹²

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Ramazotti	2,60	4,60
Fernet Branca / Mentha	2,90	4,60
Bailey's Irish Cream	2,90	4,60
Amaretto Mandellikör	2,90	4,60
Limoncello- Zitronenlikör	3,90	5,50
Frangelico Italienischer Haselnusslikör	3,90	5,50
Grand Marnier Orangenlikör	3,90	5,50
Sambuca Anisee	3,90	5,50
Galliano Vanillelikör	3,90	5,50
Amaro Montenegro	3,90	5,50



SPIRITUOSEN 12

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Strega	3,90	5,50
San Marzano	3,90	5,50
Escorial	3,90	5,50
Cynar	3,90	5,50
Averna	3,90	5,50
Mirto	3,90	5,50
Ballentine's Finest	3,50	5,20
Canadian Club	3,50	5,20
Jim Beam -White Label	3,50	5,20
Tullamore Dew	3,90	5,50
Johnnie Walker Red Label	3,90	5,50
Vecchia Romagna	4,20	7,00
Johnnie Walker Black Label	4,90	7,00
Maker's Mark Red Seal	5,50	7,50
Rémy Martin VSOP	5,90	8,00
Aberlour - Cherry Cask Finish	10,50	15,00
Raritas Diaboli - Cask Strength Whisky	11,75	18,00
Suntory Hibiki	14,00	20,00