



# *pizzeria* **SAN REMO**

Die Herstellung einer Pizza oder Pasta ist recht einfach: man nehme Wasser, Mehl, Hefe, Olivenöl und Salz. Der Unterschied liegt jedoch in den Feinheiten!

Wir, als Kiels älteste Pizzeria, haben unsere Rezepte seit 1976 stets verfeinert und optimiert, damit wir unsere Gäste täglich mit der besten Pizza und Pasta verwöhnen können.

Qualität liegt uns sehr am Herzen! Deshalb verwenden wir für unseren Pizza- und Pastateig **Semola** (Hartweizengries), welchen wir direkt aus der wunderschönen Stadt Parma in Norditalien beziehen.

Die Zubereitung unseres Pizzateigs sowie unserer Spaghetti ist vegan, für unsere anderen Pastasorten verwenden wir Eier.

Natürlich packen wir auch eine ordentliche Portion **Amore** mit hinein.

Wir wünschen Ihnen ein tolles Geschmackserlebnis,

Ihr San Remo Team

*Eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie  
sehr gerne auf Anfrage von unserem Servicepersonal.*



## Unsere Angebote zum Probieren



### Italienisches Pizza-Roulette

**jeden Dienstag ab 17 Uhr für 16,90 €**

Genießen Sie unser Pizzaroulette mit original italienischen kleinen handgemachten Pizzen aus dem Schamottesteinofen und essen Sie so viele Pizzen wie Sie mögen - Jede Runde bietet ein neues Geschmackserlebnis – die perfekte Gelegenheit zum Probieren und Schlemmen.

### Italienisches Pasta-Roulette


**jeden Mittwoch ab 17 Uhr für 16,90 €**

Jeden Mittwoch bieten wir unser Pasta-Roulette mit verschiedenen hausgemachten Pasta-Kreationen an. Auch hier können Sie jede Runde ein neues Gericht probieren – so viele Runden wie Sie mögen. Selbstverständlich können Sie ganz nach Geschmack auch eine Runde auslassen und mit einer neuen Runde, die Ihnen zusagt, weiter machen.

### Italienischer Sonntagsbrunch

**jeden 1. Sonntag im Monat (Oktober – Mai) und/oder an ausgewählten Feiertagen von 10 - 14 Uhr für 24,50 €**

Starten Sie entspannt in den Sonntag und genießen Sie unser reichhaltiges italienisches Brunch-Bufferet mit einem Begrüßungsdrink, verschiedenen warmen und kalten Spezialitäten, Antipasti, Aufschnitt- & Käseplatten, frischem Obst, Brötchen, Brot und Croissants, Waffeln, knuspriger Pizza, Kaffee und mehr...



## Etwas Spritziges vorweg

### **RhaSecco**

Prosecco, Rhabarbersaft

6,50 €

### **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

7,50 €

### **Lillet Wildberry**

Lillet, Schweppes Wildberry, Waldbeeren, Minze

7,50 €

### **Aperitivo Rosato**

Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Minze

7,50 €

### **Martini Bianco Wildberry**

Martini Bianco, Schweppes Wildberry, Zitrone

7,50 €

### **Martini Berry Floreale (alkoholfrei)**

Martini Alkoholfrei Floreale, Schweppes Wildberry, Minze & Beeren

7,50 €

## Vorspeisen



<b>Carpaccio</b> hauchdünn geschnittene Rindfleischscheiben mit frischem Rucola, frischen Champignons, gehobeltem Parmesan und Zitronen-Olivenöl	<b>14,50 €</b>
<b>Antipasti Della Casa San Remo</b> eine Auswahl an mariniertem Grillgemüse, italienischem Käse, toskanischer Salami und Parmaschinken	<b>13,50 €</b>
<b>Antipasti Della Casa Vegetaria</b> gemischte vegetarische Zusammenstellung unserer hausgemachten Antipasti	<b>12,50 €</b>
<b>Bruschetta</b> geröstete Ciabatta Scheiben mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Olivenöl, Knoblauch und gehobeltem Parmesan	<b>6,50 €</b>
<b>Burrata</b> traditionell aus Kuhmilch mit sahniger Mitte angerichtet auf einem Bruschetta-Rucola-Mix mit hausgemachtem Basilikumpesto und hausgebackenem Ciabatta	<b>9,50 €</b>
<b>Mozzarella Caprese</b> frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	<b>7,90 €</b>
<b>Pizzabrot Focaccia</b> Pizzabrot mit Oregano und Olivenöl, dazu unser hausgemachter San Remo Dip	<b>5,90 €</b>
<b>Tomatensuppe</b> italienische Tomatensuppe mit leichter Crème und frischem Basilikum	<b>5,50 €</b>



# Salate

## **Insalata Della Casa**

junge Blattsalate, Rucola, schwarze Oliven, Cherrytomaten und getrocknete Tomaten, rote Zwiebelringe, gehobelter Parmesan, serviert mit hausgemachtem Ciabatta

**10,50 €**

### **con Antipasti**

mit Schafskäse und gebratenem Gemüse mit hausgemachtem Basilikum-Pesto

**13,50 €**

### **con Pollo**

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Mandeln

**13,90 €**

### **con Gambas**

mit 3 Gambas gegrillt in Knoblauch und hausgemachtem Basilikum-Pesto

**14,90 €**

### **con Burrata**

mit Burrata und hausgemachtem Basilikum-Pesto

**14,90 €**

## **Insalata Cesare**

italienischer Römersalat mit gebratenen Hähnchenstreifen, Cherrytomaten, Croutons, würzigem Caesardressing und gehobeltem Parmesan

**13,90 €**

## **Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Dressings**

Caesar

Balsamico (feiner Balsamico-Essig und Olivenöl, mild gewürzt)

Honig-Senf



Genießen Sie frische Pizza aus dem Schamottstein-Ofen  
& hausgemachte Pasta in gemütlicher Atmosphäre

## Pizza

Alle Pizzen werden mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella belegt.  
Auf Wunsch kann jede Pizza auch als Pizza Bianca serviert werden.

### **Pizza Vegetaria**

**Pizza Margherita** 9,50 €  
mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum

**Pizza Funghi** 10,50 €  
mit frischen Champignons

**Pizza Bruschetta** 12,50 €  
mit frischen Tomaten, Basilikum und Rucola und Knoblauch

**Pizza Vegetaria** 13,50 €  
mit mediterranem Gemüse, hausgemachtem Basilikum-Pesto und gehobeltem Parmesan

**Pizza Gorgonzola** 12,90 €  
mit Blattspinat, Gorgonzola und Kirschtomaten

**Pizza Burrata** 14,90 €  
mit cremigem Burratakäse, Kirschtomaten und frischen Basilikum

### **Pizza con Carne**

**Pizza Prosciutto** 10,90 €  
mit gekochtem Schinken


**Pizza Hawaii** 12,50 €  
mit gekochtem Schinken und Ananas

**Pizza Salami** 10,90 €  
mit Salami

**Pizza Diavolo** 13,50 €  
mit scharfer toskanischer Salami *Salciccia*

**Pizza Capricciosa** 13,90 €  
mit Salami, Kochschinken, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprikastreifen und Oliven

**Pizza Mamma** 14,50 €  
mit Salami, Schafskäse, Chili, Knoblauch, Champignons und roten Zwiebeln



**Pizza Mexicana** 13,50 €  
mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Chili

**Pizza Paradiso** 13,90 €  
mit Salami, Kochschinken, Schafskäse, milden Peperoni und Oliven

**Pizza Quattro Stagioni** 13,90 €  
mit Kochschinken, frischen Champignons, Artischocken und Salami

**Pizza Pollo e Pesto** 13,50 €  
mit Hähnchenbruststreifen, hausgemachtem Basilikum-Pesto, frischen Tomaten und Rucola

**Pizza Parma** 13,50 €  
mit luftgetrocknetem Schinken tipo Parma, Rucola und gehobeltem Parmesan

**Pizza Carpaccio** 14,90 €  
mit zarten Rindfleischscheiben, Rucola, gehobeltem Parmesan und Trüffelöl

**Pizza Hollandaise** 13,50 €  
mit Schinken, Brokkoli, Lauchzwiebeln, Sauce Hollandaise

**Calzone Classico** 13,50 €  
mit Schinken, Salami, Champignons, roten Zwiebeln, Tomatensoße und Mozzarella

### ***Pizza con Pesce***

**Pizza Tonno** 13,90 €  
mit Thunfisch und roten Zwiebeln

**Pizza Gambas** 14,90 €  
mit Gambas, hausgemachtem Basilikum-Pesto, frischen Tomaten und Rucola

**Pizza Napoli** 13,90 €  
mit Kapern, Sardellen und schwarzen Oliven

## **Pizza Bianca**

Jede Pizza Bianca wird mit Crème fraîche und Mozzarella belegt

**Bianca Classico** 12,50 €  
mit Speck, roten Zwiebeln und Rucola

**Bianca con Spinaci e Feta** 13,50 €  
mit Blattspinat, roten Zwiebeln, Schafskäse und Kirschtomaten

**Bianca Pollo e Funghi** 13,50 €  
mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Lauchzwiebeln und gehobeltem Parmesan

**Bianca Parma** **13,50 €**  
mit luftgetrocknetem Schinken tipo Parma, Rucola und gehobeltem  
Parmesan

**Bianca Helsinki** **14,90 €**  
mit Räucherlachs und roten Zwiebeln

**Bianca Tonno Speciale** **14,50 €**  
mit Thunfisch, Schafskäse, Lauchzwiebeln, Knoblauchöl und milder Chili

## Deine Lieblingspizza

Stellen Sie sich Ihre Pizza ganz nach Ihrem Geschmack zusammen. Zu der Grundpizza mit Tomatensoße und Mozzarella, Crème fraîche und Mozzarella oder Tomatensoße und veganem Pizzakäse wählen Sie Ihre Beläge einfach selber aus

**Grundpizza 9,50 €**

**Für den kleinen Hunger bieten wir auf Wunsch auch gerne eine kleinere Pizza an**  
(1€ Ermäßigung)

### **Gemüse**

Blattspinat	1,50 €	Oliven	1,20 €
Ananas	1,40 €	Rote Zwiebeln	1,20 €
Champignons	1,40 €	Rucola	1,70 €
Paprika	1,40 €	Artischocken	1,80 €
Milde Peperoni	1,40 €	Mais	1,40 €
Kapern	1,50 €	Lauchzwiebeln	1,20 €
Cherrytomaten	1,50 €		

### **Fisch & Fleisch**

Salami	1,80 €	Sardellen	2,10 €
Speck	1,70 €	Schinken tipo Parma	2,50 €
toskanische Salami (scharf)	2,90 €	Hähnchenbruststreifen	2,30 €
Kochschinken	1,70 €	Räucherlachs	2,50 €
Hackfleisch	2,50 €	Gambas	3,80 €
Thunfisch	2,50 €		

### **Käse & mehr**

Mozzarella	1,50 €	Basilikum-Pesto	1,00 €
Gehobelter Parmesan	1,80 €	Crème fraîche	1,00 €
Schafskäse	1,80 €	Spiegelei	1,20 €
Gorgonzola	1,80 €	Chili	1,00 €
Sauce Hollandaise	1,50 €	Knoblauchöl	1,00 €
Burrata	4,90 €		

### **Veganes**

veganer Schinken	2,00 €	vegane Salami	2,00 €
veganes Hackfleisch	2,00 €	veganer Schafskäse	2,00 €
veganer Pizzakäse	2,00 €		



# Vegane Pizza

Alle Pizzen werden mit hausgemachter Tomatensoße und veganem Pizzakäse belegt

<b>Pizza Margherita</b> mit frischen Basilikumblättern	<b>11,50 €</b>
<b>Pizza Funghi</b> mit Champignons	<b>12,50 €</b>
<b>Pizza Bruschetta</b> mit frischen Tomaten, Basilikum und Rucola	<b>13,90 €</b>
<b>Pizza Prosciutto</b> mit veganem Schinken	<b>13,90 €</b>
<b>Pizza Salami</b> mit veganer Salami	<b>13,90 €</b>
<b>Pizza Mexicana</b> mit veganem Hackfleisch, Mais, Paprika und Chili	<b>14,50 €</b>
<b>Pizza Hawaii</b> mit veganem Schinken und Ananas	<b>14,50 €</b>
<b>Pizza Capricciosa</b> mit veganer Salami, veganem Schinken, Oliven, Champignons, Zwiebeln und Paprika	<b>14,90 €</b>
<b>Pizza Paradiso</b> mit veganer Salami, veganem Schinken, veganem Schafskäse, milder Peperoni und Oliven	<b>14,90 €</b>
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> mit veganer Salami, veganem Schinken, Champignons und Artischocken	<b>14,90 €</b>
<b>Pizza Mamma</b> mit veganer Salami, veganem Schafskäse, Chili, Knoblauchöl, Champignons und roten Zwiebeln	<b>14,90 €</b>

# Pasta

Unsere hausgemachte Pasta produzieren unsere Köche täglich frisch.  
Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen wechselnden Pasta Sorten nach Angebot.

## **Vegetaria**

<b>Arrabiata</b> mit scharfer Tomatensoße, Chili, frischem Basilikum und Knoblauch	<b>9,90 €</b>
<b>Pasta al Tartufo</b> in Trüffel-Sahnesoße mit Champignons und Rucola	<b>13,50 €</b>
<b>Giardiniera</b> mit gebratenem Marktgemüse, Rucola und rosa Pfeffer in einer leichten Tomaten-Sahnesoße	<b>12,90 €</b>
<b>mit Burrata</b>	<b>15,50 €</b>

## **Pasta con carne**

<b>Carbonara</b> mit italienischem Räucherspeck, Eigelb und Parmesan in einer leichten Sahnesoße	<b>11,90 €</b>
<b>Bolognese</b> mit Tomatenhackfleischsoße mit frischen Basilikumblättern	<b>11,90 €</b>
<b>Pasta Pollo e Pesto</b> mit Hähnchenstreifen, hausgemachtem Basilikum-Pesto, Sahne und getrockneten Tomaten <i>(auf Wunsch auch gerne ohne Sahne)</i>	<b>13,90 €</b>

## **Pasta con Pesce**

<b>Pasta al Salmone</b> mit frischem Lachs, Blattspinat und etwas Knoblauch in einer Weißwein-Sahnesoße	<b>16,50 €</b>
<b>Limone con Gambas</b> mit Gambas in leichter Zitronen-Sahnesoße, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln	<b>15,90 €</b>

## **Pasta al Forno**

<b>Lasagne Classico</b> Lasagne-Blätter mit Hackfleisch-Tomatensoße geschichtet, an Bechamelsoße und mit Käse überbacken	<b>13,50 €</b>
---	----------------

# Vegane Pasta

## **Arrabiata**

mit scharfer Tomatensoße, Chili, Basilikum und Knoblauch

**9,90 €**

## **Primavera**

mit Tomaten, Knoblauch, mildem Chili und Rucola

**12,90 €**

## **Bolognese**

mit Tomatensoße, veganem Hackfleisch und frischem Basilikum

**13,90 €**

## **Giardiniera**

mit knackig gebratenem Marktgemüse, Rucola und rosa Pfeffer  
in einer Tomatensahnesoße

**12,90 €**



# Spezialitäten

## *Fleischgerichte (Carne)*

### **Saltimbocca**

Schweinefiletmedaillons mit frischen Salbeiblättern und luftgetrocknetem Schinken tipo Parma in einer Weißweinsauce, serviert mit sommerlichem Gemüse und Kartoffelgratin

**18,50 €**

## *Fischgerichte (Pesce)*

### **Salmone al Limone**

norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat mit einer Weißweinsauce, serviert mit Kartoffelgratin

**19,90 €**

## *Beilagen*

kleiner gemischter Salat

**3,50 €**

sommerliches Gemüse

**3,50 €**



## Für unsere kleinen Gäste (für Kinder bis 12 Jahre)

### ***Kinderpizza***

**Pizza Margherita** 6,50 €

mit Tomatensoße, Basilikum und Käse

**Pizza Salami** 7,50 €

mit Tomatensoße, Salami und Käse

**Pizza Prosciutto** 7,50 €

mit Tomatensoße, gekochten Schinken und Käse

### ***Kinderpasta***

Hausgemachte Pasta nach Wahl

**Pasta Napoli** 6,50 €

mit Tomatensoße und frischem Basilikum

**Pasta Bolognese** 7,50 €

mit Tomatenhackfleischsoße und frischen Basilikumblättern

**Pasta Prosciutto** 7,50 €

mit Schinken-Sahnesoße

## Dessert

**hausgemachtes Tiramisu** 6,90 €

**Limoncello Creme** 5,50 €

**Vanille Panna Cotta** 6,50 €

mit Mangokompott

**Eiscreme** (Mövenpick, je Kugel Ihrer Wahl von unserer Eiskarte) 2,00 €

mit Sahne zzgl. 0,80 €

*Weitere süße Verführungen finden Sie auf unserer Angebotstafel  
und auf unserer Eiskarte*

# Getränke

## **Frisch vom Fass**

	0,3l	0,4l
<b>Bitburger Pils</b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Alsterwasser</b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Drunken Sailor</b>	<b>4,40 €</b>	

Klassisches IPA von Crew Republic mit einmaliger Hopfenaromatik

## **Bier**

<b>Benediktiner Weizenbier</b> (naturtrüb) (0,5l)	<b>4,90 €</b>
<b>Bananenweizen</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Benediktiner Weizenbier</b> alkoholfrei (0,5 l)	<b>4,90 €</b>
<b>Bitburger Pils</b> alkoholfrei (0,33 l)	<b>3,50 €</b>
<b>Köstritzer</b> (0,33 l)	<b>3,50 €</b>
<b>Malzbier</b> alkoholfrei (0,33 l)	<b>3,30 €</b>

## **Mineralwasser**

	0,25l	0,5l	0,75l
<b>St. Michaelis</b> (mit Kohlensäure)	<b>2,80 €</b>		<b>6,50 €</b>
<b>St. Michaelis naturell</b> (ohne Kohlensäure)	<b>2,70 €</b>		<b>6,40 €</b>
<b>Tafelwasser</b> (mit Kohlensäure)		<b>3,50 €</b>	

## **Säfte & Nektare**

	0,2l	0,4l
<b>Apfelsaft</b> (naturtrüb)	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Kirsche</b>	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Banane</b>	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Rhabarber</b>	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Traubensaft</b>	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Kirsch-Banane</b>	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Maracuja</b>	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Alle Säfte auch als Schorle</b>	<b>2,40 €</b>	<b>4,50 €</b>

## **Softdrinks**

	0,3l	0,5l
<b>Coca Cola</b>	<b>3,30 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	<b>3,30 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Fanta</b>	<b>3,30 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Sprite</b>	<b>3,30 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Spezi</b>	<b>3,30 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Squash Wasser</b>		<b>4,80 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> (0,2l)	<b>3,30 €</b>	
<b>Tonic Water</b> (0,2l)	<b>3,30 €</b>	
<b>Ginger Ale</b> (0,2l)	<b>3,30 €</b>	

## **Longdrinks**

mit 4cl Alkohol

<b>Tequila Sunrise</b>	<b>8,50 €</b>
Tequila, Orangensaft, Grenadine	
<b>Gin Tonic</b>	<b>8,50 €</b>
Gin, Tonicwater	
<b>Whiskey Cola</b>	<b>8,50 €</b>
Ballentines Whiskey mit Cola	

## **Spirituosen**

	2cl		4cl
<b>Limoncello</b>	<b>2,50 €</b>	<b>Ballentines</b> (Scotch Whiskey)	<b>5,80 €</b>
<b>Jubiläumsaquavit</b>	<b>3,20 €</b>	<b>Glenfiddich</b> (Scotch Whiskey)	<b>6,50 €</b>
<b>Fürst Bismark</b> (Korn)	<b>2,80 €</b>	<b>Jack Daniels Tennessee</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Schladerer</b> (Williams Christ)	<b>2,90 €</b>	<b>Havana Club</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Grappa Cellini</b>	<b>2,90 €</b>	<b>Havana Club 7 años</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Grappa Barricata</b>	<b>3,80 €</b>	<b>Baileys auf Eis</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	<b>2,90 €</b>	<b>Ramazotti</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Helbing Kümmel</b>	<b>2,80 €</b>	<b>Averna</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2,80 €</b>	<b>Martini</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Pernod</b>	<b>3,10 €</b>		
<b>Bacardi</b>	<b>2,80 €</b>		
<b>Tequila</b>	<b>2,80 €</b>		
<b>Vodka</b> (Absolut)	<b>2,80 €</b>		
<b>Sambuca</b>	<b>2,80 €</b>		
<b>Amaretto</b>	<b>2,50 €</b>		
<b>Amaretto Mafioso</b>	<b>3,10 €</b>		
Amaretto warm mit Sahne			

***Für eine spezielle Grappakarte sprechen Sie gern unser Personal an!***

# Weinkarte

## **Spritziges**

### **Secco Frizzante**

ein fruchtiger und spritziger Secco  
aus italienischer Herkunft

0,1l	0,75l
<b>3,20 €</b>	<b>17,50 €</b>

## **Weißwein**

### **Unsere Hausweine**

#### **Chardonnay Villa Rocca** (trocken)

*Veneto, Italien*

fruchtig, duftet nach tropischen Früchten,  
langanhaltend und rund

0,2l	0,5l
<b>6,70 €</b>	<b>15,90 €</b>

#### **Pinot Grigio Villa Rocca** (trocken)

*Veneto, Italien*

beschwingte, elegante Note, säurearm  
mit fruchtigen und nussigen Nuancen

<b>6,70 €</b>	<b>15,90 €</b>
---------------	----------------

### **Flaschenweine**

#### **Kurt Freund Riesling** (halbtrocken)

*Pfalz, Deutschland*

fruchtig und saftig mit mineralischer Note,  
feinwürzig mit leichter Süße

0,2l	0,5l	0,75l
<b>7,20 €</b>	<b>17,50 €</b>	<b>24,90 €</b>

#### **Lugana** (trocken)

*Lugana, Italien*

blumig, frisch und fruchtig

<b>7,90 €</b>	<b>18,90 €</b>	<b>26,90 €</b>
---------------	----------------	----------------

## **Roséwein**

#### **Sven Klundt Spätburgunder Weißherbst**

im Bouquet fruchtige süße Aromen der  
Erdbeere und Himbeere, Balance von  
Restsüße und Frische

0,2l	0,5l
<b>6,90 €</b>	<b>16,90 €</b>



## Rotwein

### Unsere Hausweine

<b>Lambrusco Rocca Bastia IGT</b> (halbtrocken) <i>Venetien, Italien</i> In der Nase Erdbeere, Kirsche und Rohrzucker. Am Gaumen sprudelnd mit Johannisbeerennote	0,2l <b>6,50 €</b>	0,5l <b>15,50 €</b>
<b>Villa Rocca Merlot</b> (trocken) <i>Venetien, Italien</i> füllige, üppige Frucht nach Kirschen mit dezentem Tanninstruktur und geringer Säure	<b>6,70 €</b>	<b>15,90 €</b>
<b>Chianti</b> (trocken) <i>Weingut Melini, Borghi D`Elsa, Italien</i> ein Premium-Chianti mit kräftigem Rubinrot und Aromen von Kirschen, Beeren und Gewürzen	<b>7,20 €</b>	<b>17,50 €</b>

### Flaschenweine

<b>Montepulciano d`Abruzzo</b> (trocken) <i>Abruzzen, Italien</i> weiche Gewürzaromen, vollmundig und kräftig	0,2l <b>6,90 €</b>	0,5l <b>16,50 €</b>	0,75l <b>23,90 €</b>
<b>Doppio Passo Primitivo Salento</b> (trocken) <i>Cantine Volpi, Apulien-Salento, Italien</i> mit opulenten Aromen, sanfter Tannine und einer feinen Fruchtsüße	<b>7,90 €</b>	<b>18,90 €</b>	<b>25,90 €</b>

### Weinschorlen

	0,2l
<b>Weißweinschorle</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Roséweinschorle</b>	<b>5,50 €</b>



# Heißgetränke

Espresso	2,30 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Cappuccino	3,20 €
Doppelter Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	3,20 €
Filterkaffee	2,50 €
Milchkaffee	2,80 €
Heiße Schokolade	3,80 €
mit Baileys	5,50 €
mit Sahne zzgl. 0,30 €	
<b>Amaretto Mafioso</b> (warmer Amaretto mit Sahnehaube)	<b>3,50 €</b>

## Tee

	2,80 €
Earl Grey	
7 Kostbarkeiten Grüntee	
Vanille Rooibos	
Dschungelblüte Früchtetee	
Omas Kräutergarten	
Pfefferminztee	