



# *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 18,90 €**

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 18,90 €**

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 27,90 €**

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 Trüffelöl	<b>17,90 €</b>
<b>Antipasti Della Casa San Remo</b> eine Auswahl an mariniertem Grillgemüse, Schafskäse, toskanischer Salami und Parmaschinken	<b>15,90 €</b>
<b>Antipasti Della Casa Vegetaria</b> gemischte vegetarische Zusammenstellung unserer hausgemachten Antipasti	<b>14,90 €</b>
<b>Bruschetta</b> geröstete Ciabatta Scheiben mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Olivenöl, Knoblauch und gehobeltem Parmesan	<b>7,70 €</b>
<b>Burrata</b> traditionell aus Kuhmilch mit sahniger Mitte angerichtet auf einem Bruschetta-Rucola-Mix mit hausgemachtem Basilikumpesto und hausgebackenem Ciabatta	<b>11,90 €</b>
<b>Mozzarella Caprese</b> frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	<b>8,50 €</b>
<b>Pizzabrot Focaccia</b> Pizzabrot mit Oregano und Olivenöl, dazu unser hausgemachter San Remo Dip	<b>7,90 €</b>
<b>Tomatensuppe</b> italienische Tomatensuppe mit leichter Crème und frischem Basilikum	<b>6,90 €</b>
<b>Antipasti Mix</b> eine Auswahl an Bruschetta, mariniertem Grillgemüse, Schafskäse, toskanischer Salami, Parmaschinken und Burrata <i>(ab 2 Personen)</i>	<b>17,50 € p.P.</b>



# Salate

## **Insalata Mista**

Beilagensalat aus jungen Blattsalaten, Rucola, schwarzen Oliven, Cherrytomaten und eingelegten getrockneten Tomaten, roten Zwiebelringen und gehobeltem Parmesan

**5,90 €**

## **Insalata Della Casa**

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

**11,90 €**

### **con Antipasti**

mit Schafskäse und gebratenem Gemüse mit hausgemachtem Basilikum-Pesto

**15,50 €**

### **con Pollo**

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Mandeln

**15,50 €**

### **con Gambas**

mit 3 Gambas gegrillt in Knoblauch und hausgemachtem Basilikum-Pesto

**16,50 €**

### **con Manzo**

mit rosa gebratenen Rindfleischstreifen und rosa Pfeffer

**16,50 €**

### **con Burrata**

mit Burrata und hausgemachtem Basilikum-Pesto

**16,90 €**

## **Insalata Cesare**

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

**16,50 €**

## **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** 11,90 €  
mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum

**Pizza Funghi** 12,50 €  
mit frischen Champignons

**Pizza Bruschetta** 13,90 €  
mit frischen Tomaten, Basilikum und Rucola und Knoblauch

**Pizza Vegetaria** 14,90 €  
mit mediterranem Gemüse, hausgemachtem Basilikum-Pesto und gehobeltem Parmesan

**Pizza Gorgonzola** 14,50 €  
mit Blattspinat, Gorgonzola und Kirschtomaten

**Pizza Burrata** 16,50 €  
mit cremigem Burratakäse, Kirschtomaten und frischen Basilikum

### **Pizza con Carne**

**Pizza Prosciutto** 13,50 €  
mit gekochtem Schinken


**Pizza Hawaii** 14,50 €  
mit gekochtem Schinken und Ananas

**Pizza Salami** 13,50 €  
mit Salami

**Pizza Diavolo** 14,90 €  
mit scharfer toskanischer Salami *Salciccia*

**Pizza Capricciosa** 15,90 €  
mit Salami, Kochschinken, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprikastreifen und Oliven

**Pizza Mamma** 16,50 €  
mit Salami, Schafskäse, Chili, Knoblauch, Champignons und roten Zwiebeln






<b>Pizza Mexicana</b> mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Chili	<b>14,90 €</b>
<b>Pizza Paradiso</b> mit Salami, Kochschinken, Schafskäse, milden Peperoni und Oliven	<b>15,90 €</b>
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> mit Kochschinken, frischen Champignons, Artischocken und Salami	<b>15,90 €</b>
<b>Pizza Pollo e Pesto</b> mit Hähnchenbruststreifen, hausgemachtem Basilikum-Pesto, frischen Tomaten und Rucola	<b>14,90 €</b>
<b>Pizza Parma</b> mit luftgetrocknetem Schinken tipo Parma, Rucola und gehobeltem Parmesan	<b>15,50 €</b>
<b>Pizza Carpaccio</b> mit zarten Rindfleischscheiben, Rucola, gehobeltem Parmesan und Trüffelöl	<b>16,90 €</b>
<b>Pizza Hollandaise</b> mit Schinken, Brokkoli, Lauchzwiebeln, Sauce Hollandaise	<b>14,90 €</b>
<b>Calzone Classico</b> mit Schinken, Salami, Champignons, roten Zwiebeln, Tomatensoße und Mozzarella	<b>14,90 €</b>
<b><i>Pizza con Pesce</i></b>	
<b>Pizza Tonno</b> mit Thunfisch und roten Zwiebeln	<b>15,50 €</b>
<b>Pizza Gambas</b> mit Gambas, hausgemachtem Basilikum-Pesto, frischen Tomaten und Rucola	<b>16,50 €</b>
<b>Pizza Napoli</b> mit Kapern, Sardellen und schwarzen Oliven	<b>14,90 €</b>

## Pizza Bianca

Jede Pizza Bianca wird mit Crème fraîche und Mozzarella belegt



<b>Bianca Classico</b> mit Speck, roten Zwiebeln und Rucola	<b>14,50 €</b>
<b>Bianca con Spinaci e Feta</b> mit Blattspinat, roten Zwiebeln, Schafskäse und Kirschtomaten	<b>14,90 €</b>
<b>Bianca Pollo e Funghi</b> mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Lauchzwiebeln und gehobeltem Parmesan	<b>15,50 €</b>

<b>Bianca Parma</b> mit luftgetrocknetem Schinken tipo Parma, Rucola und gehobeltem Parmesan	<b>15,50 €</b>
<b>Bianca Helsinki</b> mit Räucherlachs und roten Zwiebeln	<b>16,90 €</b>
<b>Bianca Tonno Speciale</b> mit Thunfisch, Schafskäse, Lauchzwiebeln, Knoblauchöl und milder Chili	<b>16,50 €</b>

## 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 11,50 €**

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

### Gemüse

Blattspinat	1,90 €	Oliven	1,50 €
Ananas	1,60 €	Rote Zwiebeln	1,50 €
Champignons	1,60 €	Rucola	1,90 €
Paprika	1,60 €	Artischocken	2,00 €
Milde Peperoni	1,60 €	Mais	1,50 €
Kapern	1,70 €	Lauchzwiebeln	1,50 €
Cherrytomaten	1,70 €		

### Fisch & Fleisch

Salami	2,00 €	Sardellen	2,30 €
Speck	2,00 €	Schinken tipo Parma	2,70 €
toskanische Salami (scharf)	3,30 €	Hähnchenbruststreifen	2,50 €
Kochschinken	1,80 €	Räucherlachs	2,90 €
Hackfleisch	2,70 €	Gambas	3,80 €
Thunfisch	2,70 €		

### Käse & mehr

Mozzarella	1,80 €	Basilikum-Pesto	1,30 €
Gehobelter Parmesan	2,00 €	Crème fraîche	1,30 €
Schafskäse	2,00 €	Spiegelei	1,50 €
Gorgonzola	2,00 €	Chili	1,20 €
Sauce Hollandaise	1,80 €	Knoblauchöl	1,20 €
Burrata	4,90 €		

### Veganes

veganer Schinken	2,30 €	vegane Salami	2,30 €
veganes Hackfleisch	2,30 €	veganer Schafskäse	2,30 €
veganer Pizzakäse	2,30 €		



# Vegane Pizza

Alle Pizzen werden mit hausgemachter Tomatensoße und veganem Pizzakäse belegt

<b>Pizza Margherita</b> mit frischen Basilikumblättern	<b>12,90 €</b>
<b>Pizza Funghi</b> mit Champignons	<b>13,90 €</b>
<b>Pizza Bruschetta</b> mit frischen Tomaten, Basilikum und Rucola	<b>14,90 €</b>
<b>Pizza Vegetaria</b> mit mediterranem Gemüse und hausgemachtem Basilikumpesto	<b>15,50 €</b>
<b>Pizza Prosciutto</b> mit veganem Schinken	<b>15,50 €</b>
<b>Pizza Salami</b> mit veganer Salami	<b>15,50 €</b>
<b>Pizza Mexicana</b> mit veganem Hackfleisch, Mais, Paprika und Chili	<b>15,90 €</b>
<b>Pizza Hawaii</b> mit veganem Schinken und Ananas	<b>15,90 €</b>
<b>Pizza Capricciosa</b> mit veganer Salami, veganem Schinken, Oliven, Champignons, Zwiebeln und Paprika	<b>16,50 €</b>
<b>Pizza Paradiso</b> mit veganer Salami, veganem Schinken, veganem Schafskäse, milder Peperoni und Oliven	<b>16,50 €</b>
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> mit veganer Salami, veganem Schinken, Champignons und Artischocken	<b>16,50 €</b>
<b>Pizza Mamma</b> mit veganer Salami, veganem Schafskäse, Chili, Knoblauchöl, Champignons und roten Zwiebeln	<b>16,90 €</b>

# Pasta

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

## **Vegetaria**

**Arrabiata** 12,50 €  
mit scharfer Tomatensoße, Chili, frischem Basilikum und Knoblauch

**Gorgonzola** 14,90 €  
mit Gorgonzolasoße, in Honig karamellisierten Walnüssen und frischem Blattspinat

**Tortelloni al Tartufo** 16,90 €  
mit Ricotta-Trüffel-Füllung, frisch gebratenen Champignons und Trüffel-Sahne-Soße

**Giardiniera** 14,50 €  
mit gebratenem Marktgemüse und Rucola in einer leichten Tomaten-Sahnesoße

**mit Burrata** 17,50 €

## **Pasta con carne**

**Carbonara** 13,90 €  
mit italienischem Räucherspeck, Eigelb und Parmesan in einer leichten Sahnesoße

**Bolognese** 13,90 €  
mit Tomatenhackfleischsoße mit frischen Basilikumblättern

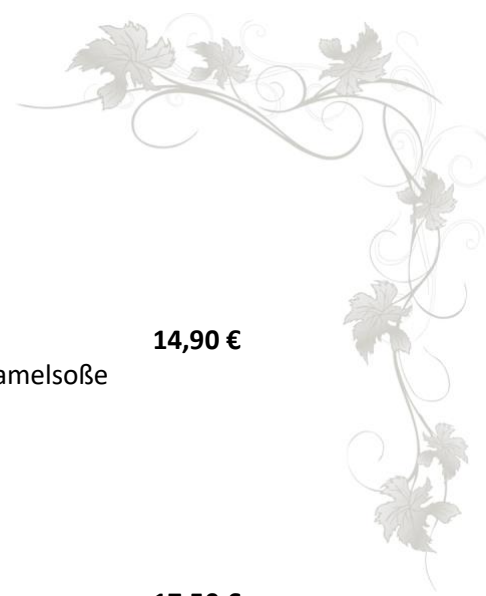
**Pasta Pollo e Pesto** 15,90 €  
mit Hähnchenstreifen, hausgemachtem Basilikum-Pesto, Sahne und getrockneten Tomaten (*auf Wunsch auch gerne ohne Sahne*)

**Pasta al Tartufo** 18,50 €  
in Trüffel-Sahne-Soße mit Rindfleischstreifen, Champignons und Rucola

## **Pasta con Pesce**

**Pasta al Salmone** 18,50 €  
mit frischem Lachs, Blattspinat und etwas Knoblauch in einer Weißwein-Sahnesoße

**Limone con Gambas** 17,90 €  
mit Gambas in leichter Zitronen-Sahnesoße, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln



### ***Pasta al Forno***

#### **Lasagne Classico**

Lasagne-Blätter mit Hackfleischtomatensoße geschichtet, an Bechamelsoße und mit Käse überbacken

**14,90 €**

### ***Pasta Speciale***

#### **Tris di Pasta**

Wählen Sie 3 beliebige Pastagerichte unserer Karte und genießen Sie diese wie in Italien von einer großen Servierplatte in der Mitte des Tisches *(ab 4 Personen)*

**17,50 €  
p.P.**

## **Vegane Pasta**

#### **Arrabiata**

mit scharfer Tomatensoße, Chili, Basilikum und Knoblauch

**12,50 €**

#### **Primavera**

mit Tomaten, Knoblauch, mildem Chili und Rucola

**13,90 €**

#### **Bolognese**

mit Tomatensoße, veganem Hackfleisch und frischem Basilikum

**14,90 €**

#### **Giardiniera**

mit knackig gebratenem Marktgemüse und Rucola in einer Tomatencremesoße

**14,50 €**



# Spezialitäten

## ***Fleischgerichte (Carne)***

### **Saltimbocca**

Schweinefiletmedaillons mit frischen Salbeiblättern und luftgetrocknetem Schinken tipo Parma in einer Weißweinsoße, serviert mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

**20,50 €**

### **Mix di Carne**

Zwei Hüftsteaks und Saltimbocca mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und einer Pfeffersoße

**22,90 €**

## ***Fischgerichte (Pesce)***

### **Salmone al Limone**

norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat mit einer Weißweinsoße, serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

**21,50 €**

## ***Beilagen***

kleiner gemischter Salat

**4,50 €**



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

### ***Kinderpizza***

**Pizza Margherita** 7,90 €  
mit Tomatensoße, Basilikum und Käse

**Pizza Salami** 9,50 €  
mit Tomatensoße, Salami und Käse

**Pizza Prosciutto** 9,50 €  
mit Tomatensoße, gekochten Schinken und Käse

### ***Kinderpasta***

Hausgemachte Pasta nach Wahl

**Pasta Napoli** 7,90 €  
mit Tomatensoße und frischem Basilikum

**Pasta Bolognese** 9,50 €  
mit Tomatenhackfleischsoße und frischen Basilikumblättern

**Pasta Prosciutto** 9,50 €  
mit Schinken-Sahnesoße

## Dessert

**hausgemachtes Tiramisu** 7,90 €

**Limoncello Creme** 7,50 €

**Vanille Panna Cotta** 7,50 €  
mit Waldbeerenkompott

**Eiscreme** (Mövenpick, je Kugel Ihrer Wahl von unserer Eiskarte) 2,50 €  
mit Sahne zzgl. 0,50 €

*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>4,50 €</b>	

Klassisches IPA von Crew Republic mit einmaliger Hopfenaromatik

## **Bier**

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

## **Mineralwasser**

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

## **Säfte & Nektare**

	0,2l	0,4l
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	<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 (0,2l)</b>	<b>3,30 €</b>	
<b>Tonic Water (0,2l)</b>	<b>3,30 €</b>	
<b>Ginger Ale (0,2l)</b>	<b>3,30 €</b>	

## **Longdrinks**

mit 4cl Alkohol

### **Gin Tonic**

Gin, Tonicwater

**8,50 €**

### **Whisky Cola**

Ballentines Whisky mit Cola

**8,50 €**

## **Spirituosen**

	2cl		4cl
<b>Limoncello</b>	<b>2,50 €</b>	<b>Ballentines</b> (Scotch Whisky)	<b>5,80 €</b>
<b>Jubiläumsaquavit</b>	<b>3,20 €</b>	<b>Glenfiddich</b> (Scotch Whisky)	<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>Amaretto Mafioso</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Bacardi</b>	<b>2,80 €</b>	warmer Amaretto mit	
<b>Tequila</b>	<b>2,80 €</b>	Sahnehaube	
<b>Vodka</b> (Absolut)	<b>2,80 €</b>		
<b>Sambuca</b>	<b>2,80 €</b>		
<b>Amaretto</b>	<b>2,50 €</b>		

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

# Weinkarte

## **Spritziges**

### **Secco Frizzante**

ein fruchtiger und spritziger Secco  
aus italienischer Herkunft

0,1l

**3,50 €**

0,75l

**18,90 €**

## **Weißwein**

### **Unsere Hausweine**

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

*Veneto, Italien*

fruchtig, duftet nach tropischen Früchten,  
langanhaltend und rund

0,2l

**7,20 €**

0,5l

**17,50 €**

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

*Veneto, Italien*

beschwingte, elegante Note, säurearm  
mit fruchtigen und nussigen Nuancen

**7,20 €**

**17,50 €**

### **Flaschenweine**

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

*Pfalz, Deutschland*

fruchtig und saftig mit mineralischer Note,  
feinwürzig mit leichter Süße

0,2l

**7,50 €**

0,5l

**18,50 €**

0,75l

**26,50 €**

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

*Lugana, Italien*

blumig, frisch und fruchtig

**8,50 €**

**19,90 €**

**28,90 €**

## **Roséwein**

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

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

0,2l

**6,90 €**

0,5l

**16,90 €**



## 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>7,50 €</b>	0,5l <b>16,90 €</b>
<b>Villa Rocca Merlot</b> (trocken) <i>Venetien, Italien</i> füllige, üppige Frucht nach Kirschen mit dezentem Tanninstruktur und geringer Säure	<b>7,20 €</b>	<b>17,50 €</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>7,70 €</b>	<b>18,90 €</b>

### Flaschenweine

<b>Montepulciano d`Abruzzo</b> (trocken) <i>Abruzzen, Italien</i> weiche Gewürzaromen, vollmundig und kräftig	0,2l <b>7,50 €</b>	0,5l <b>17,90 €</b>	0,75l <b>24,90 €</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>5,90 €</b>
<b>Roséweinschorle</b>	<b>5,90 €</b>



# Heißgetränke

<b>Espresso</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Doppelter Cappuccino</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Filterkaffee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,90 €</b>
mit Sahne zzgl. 0,50 €	
<b>Amaretto Mafioso</b> (warmer Amaretto mit Sahnehaube)	<b>3,90 €</b>

## *Tee*

	<b>2,90 €</b>
<b>Earl Grey</b>	
<b>7 Kostbarkeiten Grüntee</b>	
<b>Vanille Rooibos</b>	
<b>Dschungelblüte Früchtetee</b>	
<b>Kräutergarten</b>	
<b>Pfefferminztee</b>	