

APERITIFE

<i>Crodino ^{3,1} – alkoholfrei</i>	4,00 €
<i>Sherry – Medium – Dry</i>	4,50 €
<i>Portwein</i>	4,50 €
<i>Martini ² – Bianco – Rosso</i>	4,50 €
<i>Prosecco</i>	4,50 €
<i>Campari ¹</i>	4,50 €
<i>Hausaperitif</i>	4,50 €
<i>Prosecco Aperol ^{1,3}</i>	4,50 €
<i>Rieslingsekt von der Mosel, Weingut Kirsten/Palermo</i>	5,50 €
<i>Campari ¹ Soda oder Campari ¹ Orange</i>	5,50 €
<i>Ricard</i>	5,00 €
<i>Aperol Spritz ^{1,3}</i>	6,50 €
<i>Prosecco mit Hibiskusblüte</i>	6,00 €
<i>Vino Spumante Ferrari</i>	7,00 €
<i>Bicicletta - Campari ¹ mit Prosecco</i>	7,00 €
<i>Americano - Campari ¹ mit Martini ² Rosso und Sprudel</i>	7,00 €

VORSPEISEN

<i>Bruschette</i> ^A	2,50 €
<i>Knoblauchbrot</i> ^{A,E}	2,50 €
<i>Pizzabrot mit Knoblauch</i> ^{A,E}	3,50 €
<i>Caprese</i> ^E	9,00 €
<i>Carpaccio</i> ^E vom Rind	12,00 €

SALATE

<i>Kleiner Beilagesalat</i> ^{E,F,G,1,6}	4,50 €
<i>Insalata italiana</i> <i>Gemischter Salat</i> ^{E,F,G,1,6} mit gekochtem <i>Schinken</i> ^{2,4,10} , <i>Käsestreifen</i> ^{E,1} , <i>Ei</i> und <i>Tomaten</i>	11,00 €
<i>Insalata al castello</i> <i>Gemischter Salat</i> ^{E,F,G,1,6} mit <i>Artischocken</i> ⁴ , <i>Thunfisch</i> und <i>Zwiebelringen</i>	11,50 €
<i>Salat</i> ^{E,F,G,1,6} der Saison – mit <i>Filetstreifen</i> und <i>frischen Champignons</i>	13,50 €
<i>Salat</i> ^{E,F,G,1,6} der Saison – mit <i>gebratenem Lachs</i> ⁴	14,00 €
<i>Salat</i> ^{E,F,G,1,6} der Saison – mit <i>gebratenem Edelfischfilet</i> ⁴	14,00 €
<i>Salat</i> ^{E,F,G,1,6} der Saison – mit <i>gebratenen Gamberoni</i> ⁴	14,50 €

PASTA

<i>Spaghetti^{A,C} aglio e olio</i>	9,00 €
<i>Penne^{A,C} all'arrabbiata – mit Tomatensauce, pikant</i>	9,00 €
<i>Spaghetti^{A,C} bolognese^F</i>	9,00 €
<i>Spaghetti^{A,C} carbonara^{C,E,2,4,10}</i>	11,50 €
<i>Spaghetti diavolo – mit Thunfisch und Tomatensauce, pikant</i>	11,50 €
<i>Tortellini^{A,C,E} alla panna – mit Kochschinken^{2,4,10} und Sahnesauce^E</i>	11,00 €
<i>Spaghetti^{A,C} frutti di mare^{B,D,H} – mit frischen Meeresfrüchten</i>	14,00 €
<i>Penne^{A,C} al salmone^{D,E} – mit frischem Lachs</i>	13,50 €
<i>Spaghetti^{A,C} Scampi^B</i>	14,50 €

PASTA AL FORNO

mit Käse und Hackfleisch überbackene Nudelgerichte

<i>Penne^{A,C,F,E}</i>	12,50 €
<i>Tortellini^{A,C,F,E}</i>	12,50 €
<i>Lasagne^{A,C,F,E}</i>	12,50 €

PASTA AUSLESE

<i>Tortellini^{A,C} mit Ricotta^E-Spinat-Füllung in Butter^E und Salbei, vegetarisch</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Hausgemachte Fettuccine^{A,C} oder Tagliatelle^{A,C} frutti di mare^{B,D,H} – mit frischen Meeresfrüchten</i>	<i>14,50 €</i>

PIZZA AUSLESE

<i>Pizza^{A,C} Pesce Misto^D – mit gemischtem Fischfilet</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Pizza^{A,C} Parma Rucola</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Pizza^{A,C} Lachs^D und Spinat</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Pizza^{A,C} Gamberoni^B</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Pizza^{A,C} Carpaccio mit Rucola und Parmesan^E</i>	<i>14,00 €</i>

*Wir verwenden auf unseren Pizzen ausschließlich original Mozzarella-Käse.
Änderungswünsche werden je nach Belag ab 1,00 Euro berechnet.*

PIZZA

<i>Pizza^{A,C} Napoli</i>	9,00 €
<i>Pizza^{A,C} Prosciutto – mit Schinken^{2,4,10}</i>	9,50 €
<i>Pizza^{A,C} mit frischen Tomaten</i>	9,50 €
<i>Pizza^{A,C} mit Schinken^{2,4,10} und Salami^{1,2,4}</i>	9,50 €
<i>Pizza^{A,C} Sofia – mit Salami^{1,2,4}, Pilzen und einem Ei</i>	10,50 €
<i>Pizza^{A,C} Pazza – mit Paprika, Zwiebeln, Peperoniwurst^{1,2,4} und grünen Peperoni, pikant</i>	9,50 €
<i>Pizza^{A,C} Paul – mit Thunfisch und Zwiebeln</i>	9,50 €
<i>Pizza^{A,C} Beppe – mit Pilzen, Salami^{1,2,4}, Peperoniwurst^{1,2,4} und Schinken^{2,4,10}</i>	9,50 €
<i>Pizza^{A,C} mit Rucola</i>	9,50 €
<i>Pizza^{A,C} Chef – mit Schinken^{2,4,10}, Peperoniwurst^{1,2,4} und Knoblauch</i>	9,50 €
<i>Pizza^{A,C} Vegetale</i>	9,50 €
<i>Pizza^{A,C} Calzone^{1,2,4,10}</i>	11,00 €
<i>Pizza^{A,C} Castello – mit Pilzen, Salami^{1,2,4}, Peperoniwurst^{1,2,4}, Schinken^{2,4,10}, Artischocken⁴, Oliven und Kapern</i>	12,00 €
<i>Pizza^{A,C} Marinara – mit frischen Meeresfrüchten^{B;D;H}</i>	12,00 €

*Wir verwenden auf unseren Pizzen ausschließlich original Mozzarella-Käse.
Änderungswünsche werden je nach Belag ab 1,00 Euro berechnet.*

FLEISCHGERICHTE

vom Schwein

vom Kalb

<i>Scaloppina Milanese</i> paniertes Schnitzel ^{A:C}	14,50 €	17,00 €
<i>Scaloppina alla Panna</i> Rahmschnitzel ^{A:C:E} mit frischen Champignons	17,50 €	20,00 €
<i>Scaloppina Parmigiana</i> Schnitzel ^{A:C} mit Bolognesesauce ^F und Käse ^E überbacken	17,50 €	20,00 €
<i>Scaloppina ai funghi</i> Schnitzel ^{A:C} in Weißweincreme mit Champignons	16,50 €	20,00 €
<i>Piccata Milanese</i> Schnitzel paniert in Ei ^c und Parmesankäse ^E	17,50 €	20,00 €
<i>Saltimbocca alla romana</i> Schnitzel ^A mit Parmaschinken in Weißweinsauce und Salbei	16,50 €	20,00 €
<i>Schweinefilet an Pfeffersauce^{E;5A}</i>		19,00 €
<i>Schweinefilet an Rahmsauce mit Champignons^{E;F}</i>		19,00 €

*Zu den Fleischgerichten servieren wir wahlweise Pommes Frites, Bratkartoffel
oder Fettuccine.*

FLEISCHGERICHTE VOM RIND

<i>Rumpsteak vom Grill für „Trennkostler“^{E,F,G,L6}</i>	21,50 €
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter^E</i>	24,00 €
<i>Grillteller an Pfeffersauce^{E,5,4}</i>	23,50 €
<i>Rumpsteak an Pfeffersauce</i>	25,00 €
<i>Rumpsteak mit Zwiebeln und Champignons</i>	25,50 €
<i>Rumpsteak an Barolosauce^{E,5}</i>	25,50 €
<i>Rumpsteak an Trüffelrahmsauce^{E,5}</i>	28,00 €
<i>Filet vom Grill mit Kräuterbutter^E</i>	27,00 €
<i>Filet an Barolosauce^{E,5}</i>	28,00 €
<i>Filet Casanova^{E,5}, pikant</i>	27,00 €
<i>Filet an Pfeffersauce^{E,5,4}</i>	27,50 €
<i>Filet mit schwarzem Trüffel</i>	29,00 €

*Zu den Fleischgerichten servieren wir wahlweise Pommes Frites, Bratkartoffel
oder Fettuccine.*

BAMBINI

<i>Spaghetti^{A,C} Cappuccetto Rosso</i> <i>mit Tomaten- oder Bolognesesauce ^F</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tortellini^{A,C,E} Pinocchio</i> <i>Tortellini in Sahnesauce^{E;2,4,10}</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Scaloppina Cinderella</i> <i>kleines paniertes Schnitzel^{A,C,E} mit Pommes</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Mini Pizza^{A,E}</i> <i>Belag nach Wahl</i>	<i>ab 5,50 €</i>

DESSERT

<i>Gemischtes Eis</i> ^{A,C,E,I,L,1}	5,00 €
<i>Cassata</i> ^{E,C,1}	5,50 €
<i>Vanilleeis</i> ^{A,C,E,I,L,1} mit heißen Himbeeren	6,00 €
<i>Tartufo</i> ^{A,C,E,I,L}	5,50 €
<i>Tiramisu</i> ^{A,E}	5,50 €
<i>Vanilleeis</i> ^{A,C,E,I,L,1} mit heißer Schokoladensauce	6,50 €
<i>Dessert Variation</i>	7,50 €

HEIßE GETRÄNKE

<i>Espresso</i> ^K	2,00 €
<i>Tee</i>	2,00 €
<i>Tasse Kaffee</i> ^{K,E}	2,00 €
<i>Cappuccino</i> ^{K,E}	2,50 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{K,E}	3,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Mineralwasser</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Fanta^{1,4}</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Coca Cola^{1,9}</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Kalter Kaffee^{1,4,9}</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Merziger Apfelsaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Merziger Orangensaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Bitter Lemon^{1,4}</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>San Pellegrino Aqua Panna</i>	<i>0,75l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>0,75l</i>	<i>6,50 €</i>

1) = mit Farbstoff

BIERE

<i>Vita Malz</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Krombacher</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Krombacher</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Mix-Bier</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Karlsberg Gründels</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Weizenbier vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Erdinger Weizenbier – alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50 €</i>

OFFENE WEINE

Rot

<i>Don Pedro Taurasi, Weingut Palermo</i> <i>18 Monate in Barrique</i> (14% Alkohol)	<i>0,25l</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Gaudo Rosso Aglianico, Weingut Palermo</i> <i>2009</i> (15% Alkohol)	<i>0,25l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Lambrusco</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Chianti</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Merlot</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Salento Primitivo</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,50 €</i>

Weiß

<i>Orvieto</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Soave</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Riesling trocken, Weingut Kirsten</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,50 €</i>

Rosé

<i>Bardolino Rosé</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Aglianico Rosé, Cantina Manimurci</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,00 €</i>

SPIRITUOSEN

<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ramazzotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Williams Christ</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Calvados</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>

GRAPPA

<i>Grappa Castello</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Grappa Riserva Moscato</i>	<i>2cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Grappa Barbera</i> <i>9 Jahre in Barrique</i>	<i>2cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Grappa Berta „Tre Soli Tre“</i> <i>10 Jahre in Barrique</i>	<i>2cl</i>	<i>12,00 €</i>

Allergene:

- A – Glutenthaltiges Getreide*
- B – Krebstiere*
- C – Eier*
- D – Fisch*
- E – Milch/Lactose*
- F – Sellerie*
- G – Senf*
- H – Weichtiere*
- I – Soja*
- L – Schalenfruchte*

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff*
- 2 mit Konservierungsstoff*
- 4 mit Antioxidationsmittel*
- 5 mit Geschmacksverstärker*
- 6 geschwefelt*
- 7 geschwärzt*
- 8 gewachst*
- 9 mit Süßmittel*
- 10 mit Stabilisator*

- J – chininhaltig*
- K – coffeinhaltig*

Angebot des Monats

Montessu 2011

0,25l

9,00 €

Agricola Punica

Das Weingut Agricola Punica ist ein Joint Venture zwischen Sebastiano Rosa, dem Weingut Cantina di Santandi (Terre Brune), der Tenuta San Guido (Sassicaia), Antonello Pilloni, Präsident von Santandi und dem legendären toskanischen Önologen Giacomo Tachis, dem Vater von Sassicaia, Solaia und Tignanello

Tief rubinrot präsentiert sich dieser vorwiegend aus Carignano vinifizierte Wein. Nicht nur in der Farbe ist er ein typischer Vertreter dieser Rebsorte, auch im Charakter: Er besticht durch seinen intensiv fruchtigen Duft mit Ahnungen von Lakritze sowie durch seinen überaus eleganten, vollmundigen Geschmack.

Bewertungen:

Gambero Rosso (2014):



Weingut Feudi San Gregorio

Greco di Tufo 2014

Der Feudi di San Gregorio Greco di Tufo offeriert ein kräftiges Strohgelb mit lebhaften goldenen Reflexen. Der Geruch ist intensiv und anhaltend nach allerlei Obst, mit der süßlichen Note der französischen Pflaume bis zu der frischen von der Mast' Antuono-Birne, der typischen Birnensorte aus Kampanien. Der Geschmack Feudi di San Gregorio Greco di Tufo verrät sofort die Säure und den ausgeprägten, mineralischen Ton, welcher der auf Tuffstein angebauten Rebsorte eigen ist. Harmonisierend sind abschließend weiche balsamische Noten.

Weingut Wente

Morning Fog Chardonnay 2012

Der Wente Morning Fog Chardonnay ist eine Komposition aus Chardonnay und Gewürztraminer. Er bietet in der Nase belebende Aromen von Äpfeln und tropischen Früchten, die wunderbar durch Aromen von Vanille und unterschwellig Toast-Noten ergänzt werden. Am Gaumen vollmundig und mit schönem Säurespiel.