

## -----APERITIF-----

Glas Sekt <sup>o</sup>	4€
Goldgelb mit lebendiger Perlung. Betörender Duft nach Pfirsich, Aprikosen und ein wenig Citrus.	
Negroni	5€
Klassischer italienischer Aperitif mit Wermut <sup>o</sup> , Gin <sup>2,o</sup> und Campari <sup>2</sup>	
Negroni Spritz	7€
Negroni gepimpt mit Prosecco <sup>o</sup>	
Aperol Spritz	7€
Aperol <sup>2,10</sup> verfeinert mit Prosecco <sup>o</sup> und Soda, dazu eine Orangenscheibe.	
Gin Tonic	7€
Bombay Sapphire Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water auf Eis mit Zitronenscheibe.	

## -----ANTIPASTI-----

Bunt & Gesund 	5€
Bunte Blattsalate   Rucola   Cherrytomaten   grüne Riesenoliven   rote Zwiebeln Olio d'Oliva extra vergine   Crema di Balsamico <sup>o</sup>   Pizzabrot <sup>A</sup>	
Veggie Grillteller 	9€
Bunte Blattsalate   Rucola   Cherrytomaten   grüne Riesenoliven   rote Zwiebeln   gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine   Olio d'Oliva extra vergine   Crema di Balsamico <sup>o</sup>   Pizzabrot <sup>A</sup>	
Focaccia 	5€
Pizzabrot <sup>A</sup>   Cherrytomaten   Knoblauch   Rosmarin   Basilikum   Olio d'Oliva extra vergine	
Bruschetta 	6€
Röstbrot <sup>A</sup>   Cherrytomaten   Knoblauch   Olio d'Oliva extra vergine   Basilikum	
Bufala 	8€
Mozzarella di Bufala <sup>G</sup>   Cherrytomaten   Rucola   Olio d'Oliva extra vergine   Basilikum Pesto verde <sup>G,H</sup>   Pizzabrot <sup>A</sup> <b>(alternativ mit Burrata<sup>G</sup> anstatt Büffelmozzarella<sup>G</sup>)</b>	
Carpaccio mal anders	9€
Bresaola vom Weiderind   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Rucola   Olio d'Oliva extra vergine Crema di Balsamico <sup>o</sup>   Zitrone   Pizzabrot <sup>A</sup>	
Amore mio	16€
Mozzarella di Bufala <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Provola di Agerola <sup>G</sup>   Rucola   Cherrytomaten   San Daniele Parmaschinken 24 DOP   Salame picante <sup>1,2,3</sup>   Bresaola vom Weiderind   grüne Riesenoliven   gegrilltes Gemüse   Pizzabrot <sup>A</sup>	

# PIZZA

<b>Margherita</b> 	7€
Tomaten San Marzano DOP   Mozzarella <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Basilikum	
<b>Salame Napoli</b>	9€
Tomaten San Marzano DOP   Mozzarella <sup>G</sup>   Salame Napoli <sup>1,2,3</sup>	
<b>Tonno</b>	9€
Tomaten San Marzano DOP   Mozzarella <sup>G</sup>   Thunfisch <sup>D</sup>   Cherrytomaten   rote Zwiebeln	
<b>Dreikäsehoch</b> 	9€
Tomaten San Marzano DOP   Mozzarella <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Provola di Agerola <sup>G</sup>	
<b>Cotto</b>	10€
Tomaten San Marzano DOP   Mozzarella <sup>G</sup>   gekochter Schinken   Champignons	
<b>Scharfes Teil</b>	10€
Tomaten San Marzano DOP   Mozzarella <sup>G</sup>   Salame picante <sup>1,2,3</sup>   Peperoncini   Basilikum	
<b>Hmmm (bitte schön laut bestellen)</b>	11€
Feine Sahnesauce <sup>G</sup>   Mozzarella <sup>G</sup>   gekochter Schinken vom Schwein   frischer Babyspinat	
<b>Büffelchen</b> 	11€
Tomaten San Marzano DOP   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Mozzarella <sup>G</sup>   Mozzarella di Bufala <sup>G</sup>   Basilikum   Cherrytomaten   Olio d'Oliva extra vergine	
<b>Burrata</b> 	11€
Tomaten San Marzano DOP   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Mozzarella <sup>G</sup>   Burrata di Puglia <sup>G</sup>   Basilikum   Cherrytomaten   Olio d'Oliva extra vergine	
<b>Veggie</b> 	11€
Tomaten San Marzano DOP   Mozzarella <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   gegrillte Aubergine, Zucchini & Paprika   Cherrytomaten   Rucola	
<b>Gemüsegarten</b> 	11€
Tomaten San Marzano DOP   Mozzarella <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Champignons   Brokkoli   frischer Babyspinat	
<b>Wilde Wurst</b>	11€
Mozzarella <sup>G</sup>   Salsiccia <sup>3</sup> (italienische Bratwurst)   Friarielli (wilder Brokkoli)   Provola <sup>G</sup>	
<b>De Rosa</b>	11€
Tomaten San Marzano DOP   Mozzarella <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Rucola   San Daniele Parmaschinken 24 DOP   Olio d'Oliva extra vergine	
<b>Wurstgeflüster</b>	12€
Tomaten San Marzano DOP   Mozzarella <sup>G</sup>   Salsiccia <sup>3</sup> (italienische Bratwurst)   gegrillte Paprika   Rote Zwiebeln   Champignons	


**Carpaccio di Bresaola** 12€  
Mozzarella<sup>G</sup> | Parmigiano Reggiano 24 DOP<sup>G</sup> | Bresaola vom Weiderind | Rucola  
Cherrytomaten | Olio d'Oliva extra vergine

**Fleischfresser** 12€  
Tomaten San Marzano DOP | Mozzarella<sup>G</sup> | Salsiccia<sup>3</sup> | Salame Picante<sup>1,2,3</sup>  
San Daniele Parmaschinken 24 DOP | Bresaola vom Weiderind | rote Zwiebeln

**Lachs** 12€  
Feine Sahnesauce<sup>G</sup> | Mozzarella<sup>G</sup> | Räucherlachs<sup>D</sup> | frischer Babyspinat

**Freischwimmer** 12€  
Mozzarella<sup>G</sup> | Pesto alla Genovese verde DOP<sup>H,G</sup> | Riesengarnelen<sup>B</sup> | Cherrytomaten


## -----VEGANE PIZZEN-----


**Oben Ohne**  6€  
Tomaten San Marzano DOP | Knoblauch | Olio d'Oliva extra vergine | Oregano


**Margherita vegan**  8€  
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella<sup>17</sup> | Olio d'Oliva extra vergine | Basilikum


**Funghi vegan**  9€  
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella<sup>17</sup> | Champignons


**Gemüsegarten vegan**  11€  
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella<sup>17</sup> | Champignons | Brokkoli | Babyspinat



**Veggie vegan**  11€  
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella<sup>17</sup> | gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika  
Rucola

**Grilled Chicken vegan**  12€  
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella<sup>17</sup> | Bio Grilled Chicken vegan<sup>F</sup> | Champignons  
rote Zwiebeln

**Grilled Chicken Extra vegan**  14€  
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella<sup>17</sup> | Bio Grilled Chicken vegan<sup>F</sup> | gegrillte  
Aubergine, Zucchini und Paprika | grüne Riesenoliven

**Wilde Wurst vegan**  12€  
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella<sup>17</sup> | Bio Hack vegan<sup>F</sup> | Friarielli (wilder  
Brokkoli)

**Cowboy & Veganer**  12€  
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella<sup>17</sup> | Bio Hack vegan<sup>F</sup> | gegrillte Paprika  
rote Zwiebeln | Champignons

 Vegetarisch  Vegan

(Alle Pizzen enthalten glutenhaltiges Getreide)

## KIDS

Frau Holle (kleine Pizza Margherita <sup>A,G</sup> )	4€
Hänsel & Gretel (kleine Pizza Salami <sup>A,G,1,2,3</sup> )	5€
Arielle (kleine Pizza Tonno <sup>A,D,G</sup> )	5€
Rotkäppchen (Nudeln <sup>A</sup> mit Tomatensauce <sup>A</sup> )	5€
Räuberteller	0€

## EXTRAS



Rucola (1€), Cherrytomaten (1€), Gegrillte Aubergine, Zucchini & Paprika (je 2€), Friarielli (2€), Zwiebeln (0€), Basilikum (0€), Champignons (2€), Brokkoli (2€), Babyspinat (1€)



Mozzarella<sup>G</sup> (2€), Mozzarella di Bufala<sup>G</sup> (4€), Burrata<sup>G</sup> (4€), Provola<sup>G</sup> (2€), Parmigiano Reggiano 24 DOP<sup>G</sup> (1€)



San Daniele Parmaschinken 24 DOP (3€), Salsiccia<sup>3</sup> (3€),  
Salame Picante<sup>1,2,3</sup> (3€), Salame Napoli<sup>1,2,3</sup> (3€),  
gekochter Schinken vom Schwein (3€), Bresaola vom Weiderind (3€)



Riesengarnelen<sup>B</sup> (4€), Räucherlachs<sup>B</sup> (4€), Thunfisch<sup>D</sup> (3€)



veganer Bio-Mozzarella (3€), veg. Bio-Hack (3€), veg. Bio Grilled Chicken (3€)



Pesto alla Genovese DOP<sup>H,G</sup> (2€), Olio d'Oliva extra Vergine (0€)

## -----DRINKS OHNE UMDREHUNGEN-----

Pepsi <sup>2,11,16</sup> (0,2L)	2€
Pepsi Max <sup>2,6,11,16</sup> (0,2L)	2€
Mirinda <sup>2,3,16,17</sup> (0,2L)	2€
7Up <sup>16</sup> (0,2L)	2€
Selters Classic (0,25L)	2€
Selters Classic (0,75L)	6€
Selters Naturell (0,25L)	2€
Selters Naturell (0,75L)	6€
Rauch Bio-Apfelschorle vegan (0,33L) 	3€
Rauch Bio-Rhababerschorle vegan (0,33L) 	3€
Rauch Bio-Johannisbeerschorle vegan (0,33L) 	3€
Rauch natürlicher Eistee <sup>16</sup> (Zitrone, Pfirsich) 	3€
Thomas Henry Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon <sup>2,3,10,16</sup> (0,2L) 	3€
Red Bull <sup>2,4,11,16</sup> (0,25L)	4€



Vegan

## -----BIERCHEN-----

Brinkhoffs frisch gezapft <sup>A</sup> (0,3L)	3€
Brinkhoffs frisch gezapft <sup>A</sup> (0,5L)	4€
Radler <sup>A,16</sup> , Alster <sup>A,2,3,16,17</sup> oder Krefelder <sup>A,2,11,16</sup> (0,3L)	3€
Radler <sup>A,16</sup> , Alster <sup>A,2,3,16,17</sup> oder Krefelder <sup>A,2,11,16</sup> (0,5L)	4€
Hövels <sup>A</sup> (0,33L)	3€
Büble Weizen <sup>A</sup> (0,5L)	4€
Büble Weizen alkoholfrei <sup>A</sup> (0,5L)	4€
Jever Fun <sup>A</sup> (0,33L)	3€

# -----IN VINO VERITAS-----

## Weißweine

Pinot Grigio delle Venezie IGT trocken; Casa Defra Italien, Venetien  
Zitrusgelbe Farbe und leichte Aromen von Aprikose und weißem Steinobst.

**Glas 0,2L 5€**      **Flasche 0,75L 18€**

Sauvignon Blanc Colli Berici DOC trocken; Casa Defra Italien, Venetien

Frische Aromen tropischer Früchte Ananas, Litschi und Mango. Spritzig und lebendig am Gaumen.

**Glas 0,2L 5€**      **Flasche 0,75L 18€**

Lugana Folar DOC trocken; Santi Italien, Venetien

Goldgelbe Farbe, elegante Aromen von Zitrus und Blumen. Tiefer Abgang mit Mandelnuancen.

**Glas 0,2L 8€**      **Flasche 0,75L 29€**

## Rosé

Bardolino Chiaretto DOC trocken; Corte di Pitora Italien, Venetien

Dieser kirschrote Rosé versprüht die Leichtigkeit des Frühlings. Fruchtig, frisch, unkompliziert.

**Glas 0,2L 5€**      **Flasche 0,75L 18€**

## Rotweine

Primitivo IGT trocken; Casa Vinicola Monte Pietroso Italien, Sizilien

Lebhaftes Rot. Am Gaumen angenehm samtig und warm, ausgezeichnete Struktur.

**Glas 0,2L 5€**      **Flasche 0,75L 18€**

Merlot IGT trocken; Casa Vinicola Bennati Italien, Venetien

Dunkles Rot. Schwarzkirsche und Brombeere überzeugen die Nase. Mild, weich, ausladende Frucht.

**Glas 0,2L 5€**      **Flasche 0,75L 18€**

Appassimento Rosso halbtrocken; Cantina Collefriso Italien, Abbruzzen

Cuvée aus Montepulciano, Merlot und Sangiovese. Rubinrot mit violetten Reflexen. Opulentes Bouquet, kräftige Noten von Pflaumenkompott gepaart mit blumigen Noten. Am Gaumen opulent.

**Glas 0,2L 8€**      **Flasche 0,75L 29€**

## Perlendes

Sekt trocken (Hausmarke)

Goldgelb mit lebendiger Perlung. Betörender Duft nach Pfirsich, Aprikosen und ein wenig Citrus.

**Flasche 0,2L 6€**

Prosecco Spumante Brut DOC trocken; Casa Gheller Italien, Venetien

Zarter Duft nach grünen und roten Äpfeln. Spritzig und elegant mit leichter Zitrusnote.

**Flasche 0,75L 29€**

## Vegane Weine

Veganer Weißwein (Traube und Marke tagesaktuell nach Verfügbarkeit)

**Glas 0,2L 5€**      **Flasche 0,75L 18€**

Veganer Rotwein (Traube und Marke tagesaktuell nach Verfügbarkeit)

**Glas 0,2L 5€**      **Flasche 0,75L 18€**

*(Alle Weine und Sekt enthalten Sulfite)*

-----SCHNÄPSCHEN & LONGDRINKS-----

Grappa Cellini Oro	3€
Ramazotti	3€
Averna	3€
Molinari Sambuca	3€
Limoncello	3€
Meloncello	4€
Bombay Sapphire London Dry Gin	3€
Absolut Vodka	3€
Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey	3€
Havana Club Rum (3 Jahre)	3€
Longdrinks (egal welche Kombination)	6€

-----KÄFFCHEN & CO.-----

Espresso	2€
Espresso Doppio	3€
Espresso Coretto (mit Sambuca oder Grappa)	3€
Americano	2€
Cappuccino <sup>G</sup>	3€
Latte Macchiato <sup>G</sup>	3€
Tee (verschiedene Sorten, bitte fragen)	2€

Zusatzstoffe

1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Süßungsmittel Cyclamat 6) Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle 7) Süßungsmittel Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Chininhaltig 11) Coffeinhaltig 12) Geschmacksverstärker 13) Geschwärzt 14) Gewachst 15) Gentechnisch verändert 16) Säuerungsmittel 17) Stabilisatoren

Allergene

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnuss F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam P) Lupinen O) Sulfite R) Weichtiere