

Die Taverne

Italienische & griechische Spezialitäten

Wie schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!
Genießen Sie reichhaltige Gerichte und erlesene
Weine in familiärer Atmosphäre.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen und wün-
schen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Kumi



Antipasti (Vorspeisen)

- | | |
|---|---------|
| 1. Antipasto al Italiana | 11,50 € |
| gegrilltes Gemüse, Tomaten, Mozzarella ^(V) ,
Parmaschinken, Honigmelone, verschiedene
Salami ^(1,2,4) | |
| 2. Prosciutto e melone | 10,50 € |
| Parmaschinken mit Honigmelone | |
| 3. Antipasto di mare | 11,50 € |
| Meeresfrühtesalat mit Knoblauch, Paprika,
Oliven ⁽⁶⁾ , Zitrone | |
| 4. Carpaccio | 12,50 € |
| hauchdünne Rinderfiletstreifen mariniert, Rucola,
Parmesanscheiben | |
| 6. Mozzarella pomodore | 8,80 € |
| Mozzarellakäse ^(V) mit Tomaten und Basilikum | |
| 7. Lachs-Carpaccio | 12,50 € |
| hauchdünne Lachsstreifen, mariniert, Rucola,
Zwiebeln | |
| 8. Flambierte Garnelen | 14,50 € |
| 4 Riesengarnelen in Cognacsoße flambiert | |
| 9. Vorspeise el Greco für 2 Personen | 17,50 € |
| Käse, Zaziki ^(V) , Peperoni ^(1,2,3,4) , Oliven ⁽⁶⁾ , Saganaki,
panierte Champignons, Brokkoli, Artischocken | |
| 10. Antipasto Italiano für 2 Personen | 18,50 € |
| gegrilltes Gemüse, Tomaten, Mozzarella ^(V) ,
Parmaschinken, Honigmelone, verschiedene
Salami ^(1,2,4) | |

Antipasti Caldi (warme Vorspeisen)

- | | |
|--|---------|
| 11. Bruschetta al pomodoro
Knoblauchbrot mit gewürfelten Tomaten,
Oliven ⁽⁶⁾ und Zwiebel | 7,00 € |
| 12. Saganaki paniert
Schafskäse gebacken mit Zaziki ^(V) | 8,50 € |
| 13. Lumache al burro
12 Weinbergschnecken in Kräuterbutter | 8,50 € |
| 14. Lumache provincial
12 Schnecken mit Tomatensoße und Kräuter
der Provence | 9,50 € |
| 15. Schafskäse überbacken
Schafskäse mit Tomatenscheiben, Zwiebeln und
Olivenöl, Oliven ⁽⁶⁾ | 9,50 € |
| 16. Gamberetti al burro
Krabben in Kräuterbutter | 10,50 € |
| 17. Gamberetti alla diavolo
Krabben in einer würzig-scharfen Tomatensoße | 10,50 € |
| 18. Terra mare
Shrimps und Schnecken in Tomatensoße mit
Kräuter der Provence | 11,50 € |
| 19. Champignon con lumache
Champignons gefüllt mit Schnecken,
Tomatensoße überbacken | 10,50 € |
| 301. Zaziki ^(V) | 6,00 € |
| 302. Peperoni ^(1,2,3,4) gegrillt
mit Knoblauch und Zaziki ^(V) | 8,50 € |
| 303. Dolmadakia
mit Reisfüllung eingerollte Weinblätter, Zaziki ^(V) | 7,50 € |

Brodo (Suppen)

- | | |
|---|--------|
| 21. Tortellini in brodo
Rinderbrühe mit Tortellini & Käse | 6,50 € |
| 22. Zuppa di cipolla al grate
Zwiebelsuppe mit Toast überbacken | 6,50 € |
| 23. Brodo „Stracciatella“
Rinderbrühe mit geschlagenem Ei & Käse | 6,50 € |
| 24. Crema di pomodoro con panna
Tomatensuppe mit Sahne & Käse | 6,50 € |
| 25. Crema di pomodoro al salmone
Tomatensuppe mit Lachsstreifen | 7,00 € |
| 26. Zuppa di funghi alla crema
Champignoncremesuppe & Käse | 6,50 € |
| 27. Zuppa di broccoli
Brokkolicremesuppe mit Shrimps & Käse | 7,00 € |



Omelette (Eierspeisen)

28. Omelette al prosciutto mit gekochtem Schinken ^(2,4)	10,00 €
29. Omelette funghi mit Champignons	10,00 €
30. Omelette con cantarelli mit Speck, Pfifferlingen, Zwiebeln	10,50 €
31. Omelette mit Schafskäse	10,50 €
32. Omelette mit Brokkoli	10,00 €

Pizza Ø 30 cm

34. Pizza Margherita Tomatensoße, Käse	9,90 €
35. Pizza Salami Tomatensoße, Käse, Salami ^(1,2,4)	10,90 €
36. Pizza Prosciutto Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4)	10,90 €
37. Pizza Funghi Tomatensoße, Käse, Champignons	10,90 €



38. Pizza Prosciutto e Cipolla Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) , Zwiebeln	11,50 €
39. Pizza Prosciutto e Funghi Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) , Champignons	11,50 €
40. Pizza 4 Formaggi Tomatensoße, 4 Käsesorten	13,50 €
41. Pizza Calzone Tomatensoße, Käse, Paprika, gekochter Schinken ^(2,4) , Salami ^(1,2,4)	13,50 €
42. Pizza Sicilia Tomatensoße, Käse, Sardellen ⁽²⁾ , Oliven ⁽⁶⁾ , Kapern	12,50 €
43. Pizza Camberetti Tomatensoße, Käse, Shrimps, Knoblauch	14,50 €
44. Pizza al Greco Tomatensoße, Käse, Gyros, Schafskäse	14,50 €
45. Pizza Prosciutto e Salami Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) , Salami ^(1,2,4)	11,00 €
46. Pizza Caprese Tomatenscheiben, Käse, Mozzarella ^(V) & Basilikum	13,50 €
47. Pizza Capricciosa Tomatensoße, Käse, Salami ^(1,2,4) , gekochter Schinken ^(2,4) , Kapern, Artischocken, Paprika	13,50 €
48. Pizza 4 Stagioni Tomatensoße, Käse, Paprika, gekochter Schinken ^(2,4) , Salami ^(1,2,4) , Champignons	13,50 €

49. Pizza Speciale	13,50 €
Tomatensoße, Käse, Salami ^(1,2,4) , Peperoni ^(1,2,3,4) , Champignons, gekochter Schinken ^(2,4)	
50. Pizza Mare	14,90 €
Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch	
51. Pizza o Sole Mio	13,50 €
Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) , Champignons, Ei	
52. Pizza Hawaii	13,50 €
Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) , Ananas	
53. Pizza Tonno	14,50 €
Tomatensoße, Käse, Thunfisch ⁽²⁾ , Zwiebeln	
54. Pizza Diavolo	13,50 €
Tomatensoße, Käse Tomatenscheiben, scharfe Peperoni ^(1,2,3,4) , Paprika, Oliven ⁽⁶⁾	
55. Pizza Vegetaria	13,50 €
Tomatensoße, Käse, Champignons, Paprika, Artischocken, Oliven ⁽⁶⁾ , Brokkoli	
56. Pizza Taverne	14,50 €
Tomatensoße, Käse, Mozzarella ^(V) , Parmaschinken, Rucola	
57. Pizza Piero	13,50 €
Tomatensoße, Käse, Spinat, Ei	
58. Pizza alla Chef	17,50 €
Tomatensoße, Käse, 6 Scampis, Knoblauch	
59. Pizzabrot	6,50 €
Extras	
gekochter Schinken ^(2,4) , Salami ^(1,2,4) , Oliven ⁽⁶⁾ , Eier, Champignons, Peperoni ^(1,2,3,4)	3,50 €
Gorgonzola, Shrimps, Thunfisch ⁽²⁾ , ...	4,50 €



Insalata (Salate)

60. Gurkensalat mit Zwiebeln und hausgemachtem Dressing	6,00 €
61. Tomatensalat mit Zwiebeln und hausgemachtem Dressing	6,50 €
62. Tomatensalat mit Rucola, Öl, Essig	8,50 €
63. Tomatensalat mit Rucola, Thunfisch ⁽²⁾ , Öl, Essig	9,00 €
64. Krautsalat mit Öl, Essig & Zwiebeln	6,50 €
65. Grüner Salat mit Zwiebeln und hausgemachtem Dressing	6,00 €
66. Insalata Mista	8,50 €
Gemischter Salat aus grünem Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing, Peperoni ^(1,2,3,4)	
67. Insalata Italia	12,50 €
Gemischter Salat, Krautsalat, Zwiebeln, gekochter Schinken ^(2,4) , Käse, Tomaten, Gurken, Ei, Thunfisch ⁽²⁾ , Artischocken, Oliven ⁽⁶⁾ , Dressing	
68. Insalata Capricciosa	12,50 €
Grüner Salat, Krautsalat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Artischocken, Ei, Oliven ⁽⁶⁾ , gekochter Schinken ^(2,4) , Käse, Dressing	

69. **Griechischer Bauernsalat** 11,50 €
Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Schafskäse, Oliven⁽⁶⁾, Öl, Essig,
Peperoni^(1,2,3,4)
70. **Insalata Contadina** 10,00 €
Tomaten, Gurken, Schafskäse, Zwiebeln, Paprika,
Öl, Essig
71. **Insalata Mexicana** 11,50 €
Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Oliven⁽⁶⁾, Mais, Champignons, Ei,
gekochter Schinken^(2,4), Käse, Artischocken, Öl, Essig
72. **Insalata Taverne** 14,00 €
Garnierter Salat mit Zwiebeln, Krautsalat, Tomaten,
Gurken, Ei, Artischocken, Oliven⁽⁶⁾, Parmaschinken,
Mozzarella^(V), Champignons, Öl, Essig
73. **Insalata Gamberetti** 13,50 €
Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Karotten,
Shrimps, Mozzarella^(V), Champignons, Zwiebeln,
Öl, Essig
75. **Chefsalat** 13,50 €
Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken,
Putenstreifen, Zwiebeln, Oliven⁽⁶⁾, Ei, Dressing
290. **Beilagensalat** 6,50 €
Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven⁽⁶⁾,
Peperoni^(1,2,3,4), Zwiebeln, Öl, Essig



Pasta (Teigwaren)

76. **Spaghetti Napoli** 10,50 €
mit Tomatensoße, Käse
77. **Spaghetti Bolognese** 11,50 €
mit Hackfleischsoße, Käse
78. **Spaghetti Matriciana** 11,50 €
mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch, scharfer Toma-
tensoße, Käse
79. **Spaghetti Mare** 14,50 €
mit Meeresfrüchten, Tomatensoße, Knoblauch,
80. **Spaghetti al Tonno** 12,50 €
mit Sardellen⁽²⁾, Zwiebeln, Thunfisch⁽²⁾,
Tomatensoße
81. **Spaghetti Carbonara** 11,50 €
mit gekochtem Schinken^(2,4), Käse, Ei, Sahnesoße^(V)
82. **Spaghetti Aglio olio e Peperoncino** 10,50 €
mit Knoblauch, Tomaten, Käse, Öl, scharfe Pepe-
roni^(1,2,3,4)
83. **Spaghetti al Scampi** 17,50 €
mit 6 Scampis, Tomatensoße und Knoblauch
84. **Spaghetti Parmese** 12,50 €
mit Parmaschinken, Rührei, Parmesan
85. **Spaghetti al Pesto** 11,50 €
mit Basilikum, Pesto-Sahnesoße^(V), Käse
86. **Gnocchi al Salmone** 14,50 €
mit Lachs in Tomatensahnesoße^(V)
87. **Gnocchi Sorrentino** 12,50 €
mit Tomatensoße, Basilikum, Mozzarella^(V)

88. Gnocchi Gorgonzola mit Gorgonzolasoße ^(V)	12,50 €	100. Tagliatelle Pfifferlinge mit Pfifferlingrahmsoße ^(V) , Knoblauch, Käse	14,50 €
89. Canneloni auf Spinatbett und Gorgonzolasoße ^(V)	12,50 €	101. Tagliatelle della Casa mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Erbsen, Tomatensahnesoße, Käse	12,50 €
90. Rigatoni Metaxasoße mit Metaxasoße, Champignons, Paprika, Zwiebeln	10,50 €	102. Tagliatelle al Salmone mit Lachs in Tomatensahnesoße ^(V)	14,50 €
91. Rigatoni Bolognese mit Hackfleischsoße, Käse	11,50 €	103. Tagliatelle della Mamma mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Erbsen, Ei, Bolognesesahnesoße ^(V) , Käse	12,50 €
92. Rigatoni Gorgonzola mit Gorgonzolasoße ^(V)	12,50 €	104. Tortellini Panna mit gekochtem Schinken ^(2,4) in Sahnesoße ^(V) , Käse	12,50 €
93. Rigatoni alla Chef mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Erbsen, Artischocken, Tomatensahnesoße ^(V) , Käse	12,50 €	105. Tortellini Primavera mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Erbsen, Sahnesoße ^(V) , Käse	12,50 €
94. Rigatoni Siciliana mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen ⁽²⁾ , Brokkoli, Oliven ⁽⁶⁾ , scharfer Tomatensoße	12,50 €	106. Tri di Pasta Tortellini mit gekochtem Schinken ^(2,4) in Sahnesoße, Rigatoni in Tomatensoße, Spaghetti mit Basilikum	14,00 €
95. Rigatoni alla Primavera mit Erbsen, gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Sahnesoße ^(V) , Käse	12,50 €	107. Lasagne al Forno Nudelauf, Bolognesesahnesoße, Käse überbacken	11,50 €
96. Rigatoni 4 Formaggi mit 4 Käsesoßen ^(V) überbacken	13,50 €	108. Rigatoni al Forno Champignons, Erbsen, Schinken ^(2,4) , Bolognesesahnesoße ^(V) , Käse überbacken	12,50 €
97. Rigatoni alla spinaci mit Spinat und Gorgonzolasahnesoße ^(V)	12,50 €	109. Tortellini al Forno Champignons, Erbsen, Schinken ^(2,4) , Bolognesesahnesoße ^(V) , Käse überbacken	12,50 €
98. Rigatoni Arrabiata mit Oliven ⁽⁶⁾ , Zwiebeln, Käse, Tomatensoße (scharf)	12,50 €	110. Tri di Pasta al Forno Tortellini, Rigatoni, Lasagne, Käse überbacken, Champignons, Erbsen, gekochter Schinken ^(2,4) , Bolognesesahnesoße ^(V)	12,50 €
99. Tagliatelle ai Spinaci con Gorgonzola mit Spinat und Gorgonzolasahnesoße ^(V)	13,50 €		

🏛️ Riso (Reisgerichte)

111. Riso Mare	13,00 €
mit Meeresfrüchten, Tomatensoße	
112. Riso Piemontese	11,50 €
mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Erbsen, Bolognesesoße, Käse	
113. Riso Funghi	11,50 €
mit Champignons, Tomatensoße, Käse	
114. Riso con Broccoli	11,50 €
mit Brokkoli, Sahnesoße ^(V) , Käse	



🏛️ Griechische Spezialitäten

115. Suzuki	15,50 €
3 Hackfleischbällchen mit Reis, Zaziki ^(V)	
116. Souvlaki	15,50 €
2 Fleischspieße mit Reis, Zaziki ^(V)	
117. Gyros	14,50 €
mit Reis, Zaziki ^(V)	
118. Putenbrustfilet mit Metaxasoße	17,50 €
280 g, mit Pommes Frites, Zaziki ^(V)	
119. Lammkoteletts	20,50 €
mit Folienkartoffel ^(V) , Zaziki ^(V) und grünen Bohnen, Knoblauch	
120. 2 Lammfilets	21,50 €
mit Folienkartoffel ^(V) , Zaziki ^(V) und grünen Bohnen, Knoblauch	
121. 2 Lammspieße	20,50 €
mit Pommes Frites, Zaziki ^(V) , Knoblauch	
122. Lamm-Teller	21,50 €
2 Lammkoteletts, 1 Lammspieß, 1 Lammfilet mit Reis, grünen Bohnen, Zaziki ^(V) , Knoblauch	
123. Gyros-Platte	17,50 €
Gyros, 1 Souvlaki mit Reis, Zaziki ^(V)	
124. Ouzo-Platte	18,00 €
Gyros, Souvlaki, Suzuki mit Reis, Zaziki ^(V)	
125. Helena-Teller	17,50 €
Gyros, 2 Suzuki mit Reis, Zaziki ^(V)	
126. Alexandros-Teller	18,50 €
Gyros, Souvlaki, 1 Lammkotelett mit Reis, Zaziki ^(V)	

127. Grill-Teller	20,50 €
Gyros, Souvlaki, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Schweinesteak mit Reis, Zaziki ^(V)	
128. Spezial-Teller	20,50 €
2 Suzuki, 2 Lammkoteletts, 1 Schweinesteak grüne Bohnen, Zaziki ^(V) , Reis,	
129. Metaxa-Platte mit Metaxasoße	19,50 €
1 Suzuki, 1 Souvlaki, 1 Lammkotelett, 1 Schweinesteak mit Zaziki ^(V) , Reis,	
130. Taverne-Platte für 2 Personen	41,50 €
Gyros, 2 Suzuki, 2 Lammkoteletts, 2 Lammfilets, grüne Bohnen mit Bauchspeck, Zaziki ^(V) , Reis,	
131. Retsina-Platte für 2 Personen	40,50 €
Gyros, 2 Souvlaki, 2 Lammkoteletts, 2 Schweinesteaks mit Zaziki ^(V) , Reis,	
132. Hirtenplatte für 2 Personen	44,50 €
6 Lammkoteletts, 2 Lammspieße, 2 Lammfilets mit Folienkartoffel ^(V) , grünen Bohnen, Zaziki ^(V) und Schafskäse ^(V) , Knoblauch	
288. Gyros Spezial	16,50 €
Gyros mit Metaxasoße ^(V) überbacken, Pommes Frites, Zaziki ^(V)	
289. Bifteki	18,50 €
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse ^(V) , Zaziki ^(V) & Reis	
290. Beilagensalat	6,50 €
Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven ⁽⁶⁾ , Peperoni ^(1,2,3,4) , Zwiebeln, Öl, Essig	



Carne di Majale (Schweinefleischgerichte)

133. Schnitzel alla Bolognese	17,50 €
Schnitzel paniert ^(III,V) , mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Käse überbacken, Bolognesesoße, dazu Kroketten	
300. Schnitzel Hawaii	17,50 €
Schnitzel paniert ^(V) , mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Käse überbacken, Ananas, dazu Kroketten	
134. Pezzetto di Carta	18,50 €
Putenbrustschnitzel paniert ^(III,V) , mit Bratkartof- feln	
135. Milanese	16,50 €
Schnitzel paniert ^(III,V) , mit Pommes Frites	
136. Scaloppina ai Spinaci con Gorgonzola	18,50 €
Gegrillte Steaks mit Gorgonzolaspinatsoße ^(V) , Herzoginkartoffeln	
137. Scaloppina ai Funghi	18,50 €
3 Schweinesteaks mit Champignonrahmsoße ^(V) und Pommes Frites	
138. Scaloppina ai Gorgonzola	18,50 €
3 Schweinesteaks mit Gorgonzolasoße ^(V) , Kroketten	

- | | |
|--|---------|
| 139. Saltimbocca alla Romana | 18,50 € |
| 3 Schweinesteaks mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Käse, Salbei in Weißweinsauce ^(V) , Bratkartoffeln | |
| 140. Scaloppina al Limone | 18,50 € |
| 3 Schweinesteaks in Zitronensauce ^(V) , mit Herzoginkartoffeln | |
| 141. Scaloppina Siciliana | 18,50 € |
| Schnitzel mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Parmesan, scharfer Tomatensauce, Spaghetti | |
| 142. Milanese alla Zingara | 17,50 € |
| Zigeunerschnitzel ^(III,V) , scharf mit Butterreis | |
| 143. Pailard | 17,50 € |
| Schnitzel paniert ^(III,V) , mit Käsesahnesauce ^(V) , Kroketten | |
| 144. Rahmschnitzel | 17,50 € |
| Schnitzel paniert ^(III,V) , mit Rahmsauce ^(V) , Herzoginkartoffeln | |
| 145. Spedino alla Zingara | 20,50 € |
| Lendenspieß mit Zigeunersauce (scharf) ^(V) , Butterreis | |
| 146. Filetto con Funghi | 20,50 € |
| Lende mit gerösteten Champignons, Folienkartoffel ^(V) | |
| 147. Filetto Prugna | 20,50 € |
| Lende mit Backpflaumen und Armagnac, Pfefferrahmsauce ^(V) , Herzoginkartoffeln | |
| 148. Filetto con Funghi | 20,50 € |
| Lende mit Champignonrahmsauce ^(V) , Herzoginkartoffeln | |



Carne di Manzo (Rindfleischgerichte)

- | | |
|---|---------|
| 149. Bistecca Griglia | 22,50 € |
| Rumpsteak (250 gr.) vom Grill mit Folienkartoffel ^(V) , Kräuterbutter ^(V) | |
| 150. Bistecca Veneziana | 23,50 € |
| Rumpsteak (250 gr.) mit Zwiebelsauce, Kroketten | |
| 151. Bistecca Pizzaiola | 23,50 € |
| Rumpsteak (250 gr.) in Tomaten-Knoblauchsauce ^(V) mit Sardellen ⁽²⁾ , Oliven ⁽⁶⁾ , Kapern, Kroketten | |
| 152. Bistecca Valdostana | 23,50 € |
| Rumpsteak (250 gr.) mit gekochtem Schinken ^(2,4) und Käse überbacken, Tomatensauce ^(V) , Folienkartoffel ^(V) | |
| 153. Bistecca al Pepe | 23,50 € |
| Rumpsteak (250 gr.) in grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesauce ^(V) , Herzoginkartoffeln | |
| 154. Grigliata Mista für 2 Personen | 48,90 € |
| Rinderfilet, Rumpsteak, Lammfilet, Schweinelende, Beilage Herzoginkartoffeln, Kroketten und Brokkoli | |

155. Bistecca al Diavolo	23,50 €
Rumpsteak (250 gr.) mit scharfer Tomatensoße ^(V) , Zwiebeln, dazu Kroketten	
156. Filetto Griglia	24,50 €
Rinderfilet vom Grill mit Folienkartoffel ^(V)	
157. Filetto Gorgonzola	26,50 €
Rinderfilet mit Gorgonzolasoße ^(V) , Herzoginkartoffeln	
158. Filetto Pfiffer	26,50 €
Rinderfilet mit Pfifferlingrahmsoße ^(V) , Kroketten	
159. Filetto ai Pepe Verde	26,50 €
Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Cognac-Sahneso- ße ^(V) , Kroketten	
160. Filetto con Funghi	26,50 €
Rinderfilet mit Champignonrahmsoße ^(V) , Folienkartoffel ^(V)	
161. Filetto con Funghi	26,50 €
Rinderfilet mit gerösteten Champignons, Folienkartoffel ^(V) , Brokkoli	
162. Filetto Bistecca	28,50 €
Rinderfilet und Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter ^(V) , Reis	
290. Beilagensalat	6,50 €
Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven ⁽⁶⁾ , Peperoni ^(1,2,3,4) , Zwiebeln, Öl, Essig	
Für Serviceverpackungen berechnen wir pro Verpackung	1,00 €



Frische Meeresfrüchte

Wir erhalten jeden Dienstag und Donnerstag frischen Fisch und frische Meeresfrüchte!

5. Muscheln nach Saison	12,50 €
in Weißwein- oder Tomatensoße	
20. Dorade (Goldbrasse)	21,90 €
gegrillt mit Folienkartoffel ^(V) , Knoblauch und Spinat	
163. Calamari Fritti	18,90 €
Tintenfisch frittiert ^(I,III,V,VI) , Knoblauch, dazu Pommes Frites	
164. Calamari Livornese	19,50 €
Tintenfisch in Tomaten-Knoblauchsoße ^(V) , scharfe Peperoni ^(1,2,3,4) , Butterreis	
165. Calamari Griglia	19,50 €
Tintenfisch vom Grill, Knoblauch, Folienkartoffel	
166. Fritto Misto	25,50 €
2 Scampi, Calamari Fritti, Calamari vom Grill, Zanderfilet, Knoblauch, Butterreis	
167. Filetto di Luccioperca al Diavolo	23,50 €
Zanderfilet in scharfer Tomatensoße ^(V) mit Petersilienkartoffeln und Brokkoli	
168. Filetto di Luccioperca al Vino bianco	23,50 €
Zanderfilet in Weißweinsoße, Petersilienkartoffeln	
169. Filetto di Luccioperca Panata con Funghi	23,50 €
Zanderfilet paniert mit Champignonrahmsoße ^(V) , Petersilienkartoffeln	

170. Scampi Griglia	23,50 €
6 Riesengarnelen vom Grill , Knoblauch mit Petersilienkartoffeln	
171. Scampi Aglio	23,50 €
6 Riesengarnelen in Knoblauchsoße ^(V) mit Petersilienkartoffeln	
172. Scampi Mexicana	23,50 €
6 Riesengarnelen mexikanischer Art mit Paprika, grünem Pfeffer (scharf) ^(V) , Butterreis	
173. Schwertfisch vom Grill	25,50 €
mit Spinat ,Knoblauch und Spaghetti Aglio Olio (scharf)	
174. Lachsfilet vom Grill	23,50 €
mit Folienkartoffel ^(V) & Knoblauch	
175. Lachsfilet Pfeffer	23,50 €
mit Pfefferrahmsoße ^(V) , Herzoginkartoffeln	
176. Fischplatte für 2 Personen	43,50 €
2 Zanderfilets, 4 Scampi, 2 Calamari vom Grill, 10 Calamari Fritti ^(I,III,V,VI) , Knoblauch ,Butterreis	

Kinderteller

177. Spaghetti mit Tomatensoße	7,50 €
178. Spaghetti mit Hackfleischsoße	7,50 €
179. Pinocchio-Teller	8,50 €
Schnitzel paniert ^(III,V) mit Pommes Frites	
180. Biene Maja	8,00 €
kleines Schweinesteak vom Grill mit Pommes Frites	
181. Kinderpizza	8,50 €
mit gekochtem Schinken ^(2,4) oder Salami ^(1,2,4)	



Käse-Teller

182. Gorgonzola mit Obst	9,00 €
183. Parmesan mit Obst	8,50 €
185. Käseplatte mit Obst	9,90 €

Dessert

186. Tiramisu	6,50 €
187. Tartufo	6,50 €
188. Apfelstrudel mit Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahne	6,90 €
189. Gemischtes Eis ⁽¹⁾ mit frischen Früchten der Saison und Sahne	7,90 €
190. Vanilleeis ⁽¹⁾ mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50 €
191. Hawaiiibecher mit Vanilleeis ⁽¹⁾ , Ananas und Sahne	7,90 €
192. Bananensplit mit Vanilleeis ⁽¹⁾ , Schokosoße und Sahne	7,90 €
193. 1 Kugel Vanilleeis ⁽¹⁾ oder Schokoeis (Sahne 0,50 €)	1,50 €
194. Erdbeerbecher mit Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahne	7,90 €
195. Frischer Obstsalat mit Sahne	7,50 €
305. Creme Brulee ⁽¹⁾	6,50 €
306. Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	6,90 €



Aperitifs

196. Campari ⁽¹⁾ Soda/ Orange	6,00 €
197. Martini weiß / rot	5,00 €
198. Sherry dry / medium / gold	4,50 €
199. Portwein	4,50 €
200. Kir mit Weißwein	5,00 €
201. Kir Royal mit Prosecco	6,00 €
202. Hugo	6,00 €
203. Prosecco Glas 0,1 l	4,50 €
304. Prosecco Aperol	6,00 €

Longdrinks

	4 cl
204. Bacardi Cola ^(1,3,9)	6,50 €
205. Whisky Cola ^(1,3,9)	6,50 €
206. Jack Daniel's Cola ^(1,3,9)	6,50 €
207. Wodka Cola ^(1,3,9)	6,50 €
208. Gin Tonic ⁽¹⁰⁾	6,50 €
209. Batida Kirsch	6,50 €
307. Caipirinha	6,50 €

Biere

	0,3 l	0,5 l
210. Apoldaer Pils ^(1,c) vom Fass	3,90 €	4,90 €
211. Paulaner Hefe ^(1,a,c) vom Fass	3,90 €	4,90 €
212. Apoldaer Schwarzbier ^(1,c)	3,90 €	4,90 €
213. Hacker-Pschorr Kellerbier ^(1,c)	3,90 €	4,90 €
214. Apoldaer Tradition		4,90 €
217. Paulaner Hefe alkoholfrei ^(1, a, c)		4,90 €
218. Paulaner Hell alkoholfrei ^(1, a)	3,90 €	
219. Radler ^(2,1,c)	3,90 €	4,90 €
220. Diesel ^(1,3,9,1,c)	3,90 €	4,90 €
308. Paulaner Hefe dunkel ^(1,a,c)		4,90 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	2,00 €	3,50 €
Coca Cola ^(1,3,9)	2,60 €	4,60 €
Fanta ^(1,3)	2,60 €	4,60 €
Sprite ⁽²⁾	2,60 €	4,60 €
Spezi ^(1,2,3,9)	2,60 €	4,60 €
Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	2,60 €	4,60 €
Ginger Ale ⁽¹⁾	2,60 €	4,60 €
Tonic Water ⁽¹⁾	2,60 €	4,60 €
Fahner Orangensaft 100 %	2,80 €	4,80 €
Fahner Apfelsaft 100 %	2,80 €	4,80 €

	0,2l	0,4l
Fahner Apfelschorle	2,80 €	4,80 €
Fahner Bananensaft 25 %	2,80 €	4,80 €
Fahner Kirschsft 60 %	2,80 €	4,80 €
Fahner Johannisbeersaft 45 %	2,80 €	4,80 €
Fahner Tomatensaft 100 %	0,2 l	2,80 €
Flasche Mineralwasser Still	0,75 l	5,00 €
Flasche San Pellegrino	0,75 l	5,50 €

☞ Warme Getränke

238. Tasse Tee Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Schwarztee, Grüntee	3,00 €
239. Tasse Espresso ⁽⁹⁾	2,50 €
240. Tasse Cappuccino ⁽⁹⁾	3,50 €
241. Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	2,80 €
242. Tasse Heiße Schokolade	3,80 €
243. Glas Latte Macchiato ⁽⁹⁾	3,80 €
285. Tasse Milchkaffee ⁽⁹⁾	3,80 €
286. Glas Latte Macchiato ⁽⁹⁾ mit Bailey's	5,50 €
287. Tasse Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	4,00 €



☞ Offene Rotweine

je 0,25 l

244. Chianti ⁽¹¹⁾ trocken	6,00 €
245. Valpolicella ⁽¹¹⁾ halbtrocken	6,00 €
246. Lambrusco ⁽¹¹⁾ süßer Perlwein	6,00 €
247. Bardolino ⁽¹¹⁾ trocken	6,00 €
248. Merlot ⁽¹¹⁾ trocken	6,00 €
250. Imiglykos ⁽¹¹⁾ lieblich	6,00 €

☞ Offene Weißweine

je 0,25 l

251. Samos ⁽¹¹⁾ süßer Wein	6,00 €
252. Frizzantino ⁽¹¹⁾ süßer Perlwein	6,00 €
253. Colli Albani ⁽¹¹⁾ Rosé, trocken	6,00 €
254. Weinschorle ⁽¹¹⁾	6,00 €
256. Retsina ⁽¹¹⁾ trocken	6,00 €
257. Pinot Grigio ⁽¹¹⁾ trocken	6,00 €
258. Chardonnay ⁽¹¹⁾ trocken	6,00 €
259. Imiglykos ⁽¹¹⁾ lieblich	6,00 €

Rotweine

Fl. je 0,75l

„Nirvasco“ Barolo DOCG⁽¹¹⁾

Bersano | Piemont

100 % Nebbiolo. Dieser klassische Barolo ist fleischig, kraftvoll im Geschmack und erinnert im Bouquet an Zimt und reife Pflaumen. Mit vom Tannin gebändigten Aromen.

75,00 €

Merlot IGT „La Cortigiana“⁽¹¹⁾

Sacchetto | Venetien

85% Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon. Ein kraftvoller im Barrique ausgebauter Einzellagen-Merlot. Sein dichter Aromaschmelz erinnert an Kirschen und schwarze Johannisbeeren. Er ist weich und saftig.

22,00 €

Valpolicella Ripasso DOC Classico superiore⁽¹¹⁾

Bolla | Venetien

70 % Corvina & Corvinone, 30 % Rondinella. Dieser im Ripasso-Verfahren hergestellte Wein beeindruckt durch sein würziges Bouquet mit schönen Anklängen dunkler Früchte. 18-monatiger Ausbau in Fässern und Barriques.

41,00 €

Amarone della Valpolicella DOC Classico⁽¹¹⁾

Bolla | Venetien

70% Corvina & Corvinone, 30 % Rondinella und ergänzende Rebsorten. Ein großartiger Amarone mit einem Bouquet von Sauerkirschen und Zitrusfrüchten; drei Jahre in Eichenfässern gereift.

75,00 €

Chianti Colli Senesi DOCG „Tiolato Strozzi“⁽¹¹⁾

Guicciardini Strozzi | Toskana

80% Sangiovese, 20 % ergänzende Rebsorten. Rund, weich und gefällig ist dieser feine Chianti aus dem Hause Strozzi. Mit einem angenehmen Bouquet und einem saftigen Geschmack.

24,00 €

Brunello di Montalcino DOCG „Villa Poggio Salvi“⁽¹¹⁾

Poggio Salvi | Toskana

100% Sangiovese grosso. 30 Monate in slawonischer Eiche gereift. Feine, würzige Noten von Vanille offenbart sein Duft; im Geschmack ist er trocken, dennoch weich, mit einem langen, angenehmen Finale.

75,00 €

Weißweine

Fl. je 0,75l

Bardolino Chiaretto DOC⁽¹¹⁾ Rosé

Bolla | Venetien

65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara und Rossignola. Der Bardolino Chiaretto besticht durch sein blumiges Bouquet von Rosen und Märzveilchen sowie durch intensive Aromen von Brombeere und Blaubeere.

21,00 €

„Preludio“ Chardonnay delle Venezie IGT⁽¹¹⁾

Sacchetto | Venetien

100 % Chardonnay. Der Chardonnay ist trocken und leicht mit einer eleganten, weichen Frucht, einer angenehmen Frische und einer ausgewogen zarten Säure.

18,00 €

Pino Grigio Grave del Friuli DOC⁽¹¹⁾

Sacchetto | Venetien

100 % Pinot Grigio. Mit seinem Duft nach Blüten und Honig, Aromen von Äpfeln und Mirabellen und seiner milden Frische bringt dieser Pinot Grigio garantiert unkomplizierte italienische Lebensfreude ins Glas.

21,00 €

Lugana DOC⁽¹¹⁾

Bolla | Venetien

100% Trebbiano di Lugano. Sein Bouquet ist voll und komplex und von außerordentlicher Eleganz. Wunderbar ausgewogen im Geschmack, verführt er mit einem angenehmen Nachhall von Mandeln.

28,00 €

Gold Gavi DOCG del Comune di Gavi⁽¹¹⁾

La Scolca | Piemont

100 % Costese. Frischer Geschmack mit einem Anflug von Mandel.

28,00 €

Schaumweine

je 0,75l

Moët Chandon

120,00 €

Prosecco, Argento“ Veneto IGT Glera Vino Frizzante⁽¹¹⁾

Sacchetto | Venetien

100% Glera. Spritzig und frisch, leicht und bekömmlich ist der „Argento“ und zeigt eine nachhaltige Perlage.

19,50 €

Spirituosen

262. Ouzo	2,50 €
263. Grappa	2,50 €
264. Sambuca	2,50 €
265. Amaretto	2,50 €
266. Bailey's	2,50 €
267. Fernet Branca	2,50 €
268. Amaro Averna	2,50 €
269. Ramazzotti	2,50 €
270. Jägermeister	2,50 €
271. Metaxa	2,50 €
272. Vecchia Romagna	3,50 €
273. Asbach Uralt	2,50 €
274. Rémy Martin	3,50 €
275. Hennessy Cognac	3,50 €
276. Malteser	2,50 €
277. Underberg	3,00 €
278. Jack Daniel's	3,50 €
279. Bacardi	3,00 €
280. Wodka	2,50 €
281. Metaxa flambiert	3,00 €
282. Grappa 10 Jahre alt	6,00 €
283. Tequila silver oder gold	2,50 €
284. Williams Christ-Birne	2,50 €
385. Grappa Bocchino	12,50 €

je 2 cl



Zusatzstoffe (sind beim Personal zu erfragen):

- ⁽¹⁾ mit Farbstoff,
- ⁽²⁾ mit Konservierungsstoff,
- ⁽³⁾ mit Antioxidationsmittel,
- ⁽⁴⁾ mit Geschmacksverstärker,
- ⁽⁵⁾ mit Süßungsmittel,
- ⁽⁶⁾ geschwärzt,
- ⁽⁷⁾ mit Phosphat,
- ⁽⁸⁾ mit Milcheiweiß,
- ⁽⁹⁾ koffeinhaltig,
- ⁽¹⁰⁾ chininhaltig,
- ⁽¹¹⁾ sulfithaltig

Lebensmittel-Kennzeichnung

Diese Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, können in unseren Speisen und Getränken enthalten sein.
Wir bitten betreffende Personen sich bei unserem Personal zu informieren.

I. Glutenthaltiges Getreide

namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen

- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1)
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1)
- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

II. Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

III. Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse

IV. Fische

und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
- b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

V. Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer

- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- b) Lactit

VI. Schalenfrüchte

namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wagenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs)

VII. Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

VIII. Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse