

Lieblingsgerichte unserer Gäste

VITELLO TONNATO . . . 16,90

Kalbsbratenscheiben | Thunfischsauce | Kapern

Vealsaddleslices | tunacream | capers

STROZZAPRETI CON FILETTO . . . 18,90

geschwungene Nudeln | Rindfleischstreifen | Tomaten-Sahnesauce (pikant)

Curved noodles | beef strips | tomato cream sauce (spicy)

ANTIPASTO MISTO ALLA ITALIANA FÜR 1-2 PERSONEN . . . 29,90

gemischte Vorspeise italienischer Art

Italian style mixed starter

TIPP

TAGLIATA CON RUCOLA . . . 200G 28,90 300G 38,90

Italienisches Roastbeef - die italienische Art, Steak zu essen:

saftig gegrillt und dann in mundgerechten Streifen serviert auf Rucola | Kirschtomaten

Grana-Käse | Rosmarinkartoffeln

Italian roast beef - the italian way of eating steak: Juicy grilled and then served in

bite-sized strips on rocket | cherry tomato | shavings | parmesan | rosemary potatoes

SALMONE ALLA GRIGLIA . . . 26,90

Gegrilltes Lachsfilet | Fettuccine | Spinat Sahnesauce

Grilled salmon fillet | fettuccine | spinach cream sauce

TIPP

PIZZA PARMA E RUCOLA . . . 17,90

Parmaschinken | Rucola | gehobelter Parmesankäse | Kirschtomaten | Olivenöl

parma ham | rocket | parmesan shavings | cherry tomatoes | olive oil

ZABAGLIONE . . . 9,90

Weinschaumcreme | Vanilleeis

Wine foam cream | vanilla ice cream



Liebe Gäste, liebe Freunde

der Name „Puglia“ steht für Sonne, Meer und die unberührte Schönheit der italienischen Region Apulien. Genau dieses Gefühl möchten wir euch hier in Castrop-Rauxel schenken: Ein Ort, an dem ihr die Leichtigkeit des Südens spüren, den Geschmack der mediterranen Küche erleben und für einen Moment den Alltag vergessen können.

Unsere Trattoria ist mehr als nur ein Restaurant. Sie ist ein Treffpunkt für Genießer, ein Zuhause für Freunde des guten Essens und ein Ort, an dem die Traditionen Italiens lebendig werden. Jedes Gericht, das unsere Küche verlässt, erzählt eine Geschichte – von frischen Zutaten, handwerklicher Leidenschaft und der Liebe zum Detail.

Erlebt bei uns authentische italienische Gerichte wie hausgemachte Pasta, feinste Fisch- und Fleischspezialitäten oder unsere legendäre Pizza. Begleitet von einem Glas ausgewähltem Wein, servieren wir euch nicht nur Speisen, sondern wahre Momente des Genusses.

Wir laden ein, die Seele Italiens zu schmecken – herzlich, voller Leidenschaft und mit dem warmen Gefühl, bei Freunden zu sein.

Buon appetito e mille grazie,

Euer Nunzio Marcucci

Die Genüsse im Leben sind von vorübergehender Dauer, aber die Eindrücke die sie hinterlassen, die bleiben.

3-Gänge-Pasta-Menü

PANNA COTTA DI ASPARAGI

Spargel-Panna-Cotta | feines Kräuteröl | Erbsen-Salat | Frühlingskräuter
Asparagus panna cotta | fine herb oil | pea salad | spring herbs

FETTUCCINE ALLA CARBONARA CON ASPARAGI VERDI

Hausgemachte Fettuccine | grüner Spargel | cremige Carbonara-Sauce | Pecorino | Speck
Homemade fettuccine | green asparagus | creamy carbonara sauce | pecorino | speck

SEMIFREDDO AL BASILICO E RICOTTA

Ricotta-Semifreddo | Basilikum | Pinienkrokant | Balsamico-Erdbeeren
Ricotta semifreddo | basil | pine brittle | balsamic strawberries
p. P. 45,90

4-Gänge-Menü

Ab 2 Personen bestellbar inkl. Prosecco

CEVICHE DI PESCE FRESCO

Frischer Fisch | Limette | Chili | Koriander | rote Zwiebel Mango-Chili-Sorbet
Fresh fish | lime | chili | coriander | red onion mango-chili sorbet

MOSCARDINI ALL'ARRABBIATA

Baby-Oktopusse | Tomaten-Chili-Sauce | Knoblauch | Petersilie | Oliven
Baby octopuses | tomato chili sauce | garlic | parsley | olives

ZANDER ARROSTO CON CURRY DI PORCINI

Gebratener Zander | Steinpilz-Curry | Tiroler Speck
Fried zander | porcini mushroom curry | tyrolean bacon

ODER

FILETTO DI MANZO CON LASAGNA APERTA AGLI ASPARAGI

Zartes Rinderfilet | offene Spargel-Lasagne | Frühlingszwiebeln
Tender beef fillet | open asparagus lasagna | spring onions

PANNA COTTA AL BASILICO E PANNA ACIDA

Basilikum-Sauerrahm-Panna-Cotta | Beerenfrüchte | Balsamico-Sirup
Basil and sour cream panna cotta | berries | balsamic syrup

p. P. 74,90

Weinbegleitung: 3-Gänge 20,00 4-Gänge 30,00

Diese Speisen sind auch einzeln bestellbar.

Antipasti

ANTIPASTO MISTO ALLA ITALIANA -

FÜR 1-2 PERSONEN . . . 29,90 FÜR 3-4 PERSONEN . . . 49,90 FÜR 5-6 PERSONEN . . . 79,90

gemischte Vorspeise italienischer Art

Italian style mixed starter

VITELLO TONNATO . . . 16,90

Kalbsbratenscheiben | Thunfischsauce | Kapern

Veal saddle slices | tuna cream | capers

LUMACHE ARABIATA . . . 12,90

Weinbergschnecken | Tomatensauce | Oregano | Chili | Knoblauch

Vineyard snails | tomato sauce | oregano | chili | garlic

INSALATA RUCOLA E FEGATO . . . 14,90

Rucolasalat | gebratene Kalbsleber

Rocket salad | fried veal liver

GAMBERI CON AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO . . . 16,90

Garnelen | Olivenöl | Knoblauch | Peperoni

Red shrimps | olive oil | garlic | pepperoni

BRUSCHETTA CLASSICA . . . 9,90

Bratscheiben | frischen Tomaten | Rucola | Basilikum | Parmesansplitter

Slices of bread | fresh tomatoes | rocket | basil | parmesan shavings

Zuppe

MINISTRONE . . . 9,90

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

VELLUTATA DI POMODORI CON BASILICO . . . 8,90

Tomatencremesuppe | Basilikum | Kräutercroûtons

Tomato cream soup | basil | herb croutons

CACCIUCCO ALLA PUGLIESE . . . 16,90 ODER HAUPTGANG . . . 25,90

Apulische Fischsuppe

Apulian fish soup

Insalate

Unsere Salate servieren wir mit Balsamicodressing, Mango-Childressing oder mit Essig und Öl

INSALATA MISTA . . . 9,90

Verschiedene Blattsalate | Karotten | Paprika | Zwiebeln | Tomaten | Gurken

Various leaf salads | carrots | peppers | onions | tomatoes | cucumbers

MIT 3 RIESENGARNELEN . . . 21,90

MIT RINDFLEISCHSTREIFEN . . . 18,90

MIT HÄNCHENBRUSTSTREIFEN . . . 15,90

INSALATA CAPRICIOSA . . . 15,90

Gemischter Salat | Thunfisch | Schinken | Käse | Oliven | Artischocken | Ei

Mixed salad | tuna | ham | cheese | olives | artichokes | egg

Primi Piatti / 1. Hauptgang / 1. Main course

Wir benutzen ausschließlich frische Pasta, gerne auch vegan oder glutenfrei

SPAGHETTI SALSICCIA . . . 16,90

Spaghetti | Fenchelbratwurst | Tomaten-Sahnesauce

Spaghetti | fennelsausage | tomatocremsauce

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO. . . 12,90

Spaghetti | Knoblauch | Peperoni | Olivenöl | Petersilie | Kirschtomaten

Spaghetti | garlic | pepperoni | olive oil | parsley | cherry tomatoes

MIT 3 RIESENGARNELEN . . . 21,90

MIT RINDFLEISCHSTREIFEN . . . 19,90

MIT HÄNCHENBRUSTSTREIFEN . . . 17,90

FETTUCCINE AL TARUFFO...21,90

Bandnudeln | Trüffelsauce | Parmesan | Frischer Trüffel

Tagliatelle | truffle sauce | parmesan | fresh truffle

MIT 3 RIESENGARNELEN . . . 33,90

MIT RINDFLEISCHSTREIFEN . . . 29,90

MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN . . . 27,90

Primi Piatti / 1. Hauptgang / 1. Main course

Wir benutzen ausschließlich frische Pasta, gerne auch vegan oder glutenfrei

PACCHERI ALLA PESCATORA . . . 21,90

Röhrennudeln | Garnelen | Venusmuscheln | Schwertfisch | Muscheln | Pulpo Tintenfischringe
Fischfond | Kräuter | Kirschtomaten

Tube noodles | shrimp | clams | swordfish | mussels | octopus | squid rings | fish stock | herbs
cherry tomatoes

PACCHERIALLE VERDURE . . . 17,90

Röhrennudeln | Zucchini | Aubergine | Paprika | Artischocke | Kirschtomaten | Olivenöl | Basilikum

Tube noodles | zucchini | eggplant | peppers | artichoke | cherrytomatoes | olive oil | basil

FETTUCCINE CON GAMBERI . . . 18,90

Bandnudeln | frischer Lachs | Krabben | Tomaten-Sahnesauce

Tagliatelle | fresh salmon | shrimp | tomato cream sauce

STROZZAPRETI AL TONNO . . . 17,90

Geschwungene Nudeln | Thunfisch | Kapern | Oliven | Tomaten-Sahnesauce | Knoblauch

Curved pasta | tuna | capers | olives | tomato cream sauce | garlic

FETUCCINE POMODORO E BURATTA . . . 18,90

Bandnudeln | Tomatensauce | Buratta | Basilikum | Olivenöl | Schwarzerpfeffer

Tagliatelle | tomato sauce | burrata | basil | olive oil | black pepper

STROZZAPRETI CON FILETTO . . . 18,90

Geschwungene Nudeln | Rinderstreifen | Tomaten-Sahnesauce (Pikant)

Curved noodles | beef strips | tomato cream sauce (spicy)

FETTUCCINE AL SALMONE E SPINACI . . . 17,90

Bandnudeln | Frischer Lachs | Blattspinat | Tomatensauce | Knoblauch

Tagliatelle | fresh salmon | leaf spinach | tomato sauce | garlic

Secondi Piatti / 2. Hauptgang / 2. Main course

FEGATO ALLA VENEZIANA . . . 27,90

Kalbsleber | Röstzwiebeln | Weißweinsauce | Kartoffelpüree | Salat
Calf liver | fried onions | white wine sauce | mashed potatoes | salad

LUPO DI MARE IN CROSTA DI SALE . . . AUF VORBESTELLUNG (TAGESPREIS)

Wolfsbarsch in der Salzkruste | am Tisch filetiert | Rosmarinkartoffeln und Salat
Sea bass in a salt crust | filleted at the table | rosemary potatoes and salad

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA . . . 29,90

Kalbschnitzel | Parmaschinken | Salbei | Weißweinsauce | Gnocchi | mediterranes Gemüse
Veal schnitzel | parma ham | sage | white wine sauce | gnocchi | mediterranean vegetables

BISTECCA ALLA GRIGLIA 200G . . . 28,90 300G . . . 38,90

Gegrilltes Rumpsteak dazu Rosmarinkartoffeln und Salat
Grilled rump steak with rosemary potatoes and salad

TAGLIATA CON RUCOLA 200G . . . 28,90 300G . . . 38,90

Italienisches Roastbeef - die italienische Art, Steak zu essen:
saftig gegrillt und dann in mundgerechten Streifen serviert auf Rucola | Kirschtomaten
gehobelter Parmesan | Rosmarinkartoffeln
Italian roast beef - the Italian way of eating steak: Juicy grilled and then served in bite-sized strips on
rocket | cherry tomato | shavings | parmesan | rosemary potatoes

FILETTO ALLA GRIGLIA 200G . . . 39,90 300G . . . 49,90

Gegrilltes Rinderfilet | Rosmarinkartoffeln | Salat
Grilled beef fillet | rosemary potatoes | salad

FILETTO AL PEPEVERDE 200G . . . 43,90 300G . . . 53,90

Gegrilltes Rinderfilet | Trüffelpasta | Pfeffersauce
Grilled beef fillet | truffle pasta | pepper sauce

GAMBERONI ALLA GRIGLIA . . . 29,90

5 Stück gegrillte Black Tiger Garnelen | Salat
5 pieces of grilled black tiger prawns | salad

TAGLIATA ALLA FIORENTINA . . . CA. 1200-1500G AUF VORBESTELLUNG (TAGESPREIS)

Tomahawk vom irischen Weiderind am Tisch tranchiert | Rosmarinkartoffeln | Kräuterbutter | Salat
tomahawk from Irish grass-fed beef carved at the table | | rosemary potatoes | herb butter | salad

SALMONE ALLA GRIGLIA . . . 26,90

Gegrilltes Lachsfilet | Fettuccine | Spinat-Sahnesauce
Grilled salmon fillet | fettuccine | spinach cream sauce

Pizzeria

Die Grundbeilagen jeder Pizza sind Tomatensauce | Mozzarella | Oregano

The basic side dishes of every pizza are tomato sauce | mozzarella | oregano

PIZZA MARGHERITA . . . 9,90 GLUTENFREI . . . 13,90 VEGAN . . . 11,90

PIZZA HAWAII . . . 12,90

Schinken | Ananas

Ham | pineapple

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI . . . 12,90

Schinken | Champignons

Ham | mushrooms

PIZZA NUNZIO . . . 14,40

Salami | Champignons | rote Zwiebeln

Salami | mushrooms | red onions

PIZZA PESCATORE . . . 14,90

Thunfisch | Meeresfrüchte | Knoblauch

Tuna | seafood | garlic

PIZZA CAPRICIOSA . . . 15,90

Schinken | Thunfisch | Artischocken | Pilze

Ham | tuna | artichokes | mushrooms

PIZZA CON SPIANATA PIKANTE . . . 13,40

Italienische scharfe Salami

Italian spicy salami

PIZZA CON TAGLIATTA E RUCOLA . . . 26,90

Rucola | halbgetrocknete Kirschtomaten | 180g gegrilltes Rinderrostbeef | Parmesansplitter

Rocket | semi-dried cherrytomatoes | 180g grilled beef roast | parmesan shavings

PIZZA CON GAMBERONI . . . 19,90

3 rote Garnelen | Knoblauch | Krabben

3 red shrimps | garlic | shrimps

PIZZA PUGLIESE . . . 14,40

Kapern | schwarze Oliven | rote Zwiebeln

Capers | black olives | red onions

Pizzeria

PIZZA TONNO E CIPOLLA . . . 12,90

Thunfisch I rote Zwiebeln

Tuna I red onions

PIZZA A LA ZINGARA . . . 14,90

Paprika I Zwiebeln I Knoblauch I scharfe Peperoni

Peppers I onions I garlic I hot peppers

PIZZA CAPRESE . . . 14,90

Mozzarella I Basilikum I frische Tomaten

Mozzarella I basil I fresh tomatoes

PIZZA PARMA E RUCOLA . . . 17,90

Rucola I Kirschtomaten I Parmesansplitter I Parmaschinken

Rocket I cherry tomatoes I parmesan shavings I parma ham

PIZZA DIAVOLO . . . 13,40

Salami I schwarze Oliven I scharfe Peperoni

Salami I black olives I hot peppers

PIZZA RUSTICA . . . 14,40

Salami I Schinken I frische Champignons

Salami I ham I fresh mushrooms

PIZZA AL RATATOUILLE . . . 15,90

Grill Gemüse I Aubergine I Zucchini I Paprika

Grilled vegetables I eggplant I zucchini I peppers

PIZZA CALZONE . . . 15,90

Salami I Schinken I Thunfisch I Artischocken (zusammengeklappt)

Salami I ham I tuna I artichokes (folded)

PIZZA CON SALMONE E SPINACI . . . 15,90

Frischer Lachs I Blatt-Spinat I Knoblauch

Fresh salmon I leafspinach I garlic

Wählen Sie Ihre Toppings:

Salami, Schinken, Thunfisch, Champignons, Oliven, Zwiebeln, Paprika, Artischocken, Mozzarella, Ananas, Brokkoli, Blattspinat, Rucola, gehobelter Parmesan, Kirschtomaten, Gorgonzola **je 1,50**

Parmaschinken, Meeresfrüchte, Krabben, Garnele pro Stück, **je 3,00**

Lachs **4,00** Peperoni, Knoblauch **je 0,50**

Dolci

TIRAMISU . . . 9,90

Nach Art des Hauses

According to the type of house

PANNA COTTA . . . 8,90

Panna Cotta nach Art des Hauses | Caramelsauce

Panna Cotta according to the type of house | caramel sauce

TARTUFO CLASSICO . . . 9,90

Italienische Eisspezialität | Eierlikör | Sahne

Italian ice cream specialty | eggnog | cream

GELATO MISTO CON PANNA . . . 7,90

Gemischtes Eis | Sahne

Mixed ice cream | cream

ZABAGLIONE . . . 9,90

Weinschaumcreme mit Vanilleeis

Wine foam cream | vanilla ice cream

SOUFFLEE AL CIOCCOLATO . . . 10,90

Schokoladensoufflee | Vanilleeis | Amarena-Kirschen

Chocolate soufflé | vanilla ice cream | amarena cherries

Formaggi

FORMAGGI MISTI . . . 14,90

Gemischte italienische Käseauswahl | Feigenbrot

Mixed Italian cheese selection | fig bread

PECORINO ALLA GRIGLIA CON MIELE . . . 10,90

Gegrillter Pecorino Käse | Honig

Grilled pecorino cheese | honey

**UNSERE KLEINEN GÄSTE HABEN WIR NICHT VERGESSEN, JEDES GERICHT SERVIEREN
WIR AUCH ALS KINDERPORTION**

PROSECCO – CRÉMANT – CHAMPAGNER

Glas 10 cl / Flasche 75cl

PROSECCO DOC FRIZZANTE 5,90 38,00
Baglietti, Venetien
Feine und leichte Moussierung mit angenehmem frischem Bukett nach Tropenfrucht.

SECCO BLANC DE NOIR BIO 4,90 29,90
Sommer, Pfalz
Wunderbar feinperliger Schaum, animierender Aprikosenduft, rassige Frucht und süßliche Noten am Gaumen.

CRÉMANT BRUT ROSÉ 7,90 49,00
Bouvet, Loire
Nach der Champagnermethode erzeugter französischer Spitzensekt mit frischer Note nach Erdbeere & roten Früchten. Feinste weinige Säure.

CHAMPAGNER BRUT 109,00
Moët & Chandon, Épernay – Champagne
60% Chardonnay 20% Pinot Noir, 20% P. Meunier
Trockener voller Geschmack nach Pfirsich und Apfel – dazu eine angenehme Säure und volle Perlage.

RED MOON SPARKLING 4,90 34,00
(Südtirol | Italien)..
Alkoholfreier Aperitif auf Apfelbasis
Frischer Apfel, süße Birne, blumig, sanfte Süße, harmonisches Finish

UNSERE EIGENEN

Glas 20 cl / Flasche 75cl

PINOT GRIGIO / GRAUER BURGUNDER
„TRATTORIA PUGLIA“ 7,90 27,90
Zitrus & Williamsbirne / mittlerer Körper / säurearm

ROTWEINCUVÉE
„TRATTORIA PUGLIA“ 8,90 28,90
dunkle Waldfrüchte / mittlerer Körper / feines Säurespiel

ROSÉ-CUVÉE
„TRATTORIA PUGLIA“ 8,90 28,90
Erdbeere / elegant & mittelschwer / feine Süße

WEISSWEIN Österreich

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

WEINGUT GMEINBÖCK 8,90 29,00
Weinviertel | Österreich
Grüner Veltliner, Muschelkalk, Weinviertel DOC.
Weiße Johannisbeere, Zitrusfrüchte, blumig

WEINGUT GMEINBÖCK 8,90 29,00
Weinviertel | Österreich
Schweinerei, Weißweincuvée, feinherb.
Vollfruchtig, frisch, harmonisch, unglaublicher Trinkfluss

WEISSWEIN Frankreich

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

CUVÉE BLANC 6,90 22,90
«PRESTIGE CUVÉE»
Fier Comte - Languedoc
Rebsortenmix aus Marsanne, Colombard, Viognier & Sauvignon. Mittelschweres Bukett und reife Fruchtnoten von gelben Früchten, Stachelbeere, Wiesenblumen und Gras. Ausbau im Stahlfaß.

WEISSWEIN Deutschland

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

RIESLING „EDITION DAVID“ 39,90
Robert Weil, Rheingau
Spitzenriesling aus der benachbarten Lage des Kiedrich Gräfenberg. Feine elegante Frucht, reife Säure und nachhaltiger Körper. Aprikose, Birne und Mandeln.

CHARDONNAY & WEIßER BURGUNDER 26,90
Hauk - Rheinhessen
Kabinett trocken mit einer verlockenden fruchtbetonten Nase und sehr feinen Aromen von gelben und weißen Früchten

SAUVIGNON BLANC SL 8,90 29,90
Klieber - Rheinhessen
Wunderbar fruchtiger Sauvignon mit voller Aromatik. Nach tropischen Früchten insbesondere Stachelbeere.

SILVANER „KUNSTSTÜCK PUR“ 7,90 26,90
Hauk - Rheinhessen
Pur bedeutet in diesem Fall 100% Silvaner und 100% typische Fruchtaromatik – grüne Noten von reifen Äpfeln.

GRAUER BURGUNDER 7,90 26,90
Hartmann - Pfalz
Sortentypisch trockener fruchtiger und frischer Weißwein. Im Bukett Apfel und Honigaromen.

BLANC DE PINOT NOIR 26,90
Hauk Rheinhessen
Duft nach frisch geschnittenem Apfel, roten Sommerbeeren Aromen reichen hier von frischen Johannisbeeren und Himbeeren bis hin zu Rhabarber.

RIESLING RHEINHESSEN 39,90
Villa Princess®
Strohgelb im Glas mit sortentypischen Facetten. Er bezaubert mit seiner hohen Intensität an fruchtigen Aromen von knackigem Apfel, saftigem Pfirsich, frischer Birne und einem Hauch Maracuja.

AUXERROIS 27,90
Hauk - Rheinhessen
Filigraner Tropfen mit feiner Frucht und milder Säure. Revival einer sehr alten Burgundersorte

WEISSER BURGUNDER 28,90
Bassermann - Pfalz
Fruchtig frischer und saftiger Burgunder mit subtilen Tropenaromen und vollem aromatischem Bukett. Gut gebundenes Säurespiel.

GRAUBURGUNDER TROCKEN BIO 28,90
St. Antony - Rheinhessen
Pfirsich, Birne und grünen Apfel, kräutrige Frische und ist dank seiner moderaten Säure ein wunderbarer Trinkspaß für jede Gelegenheit.

WEISSWEIN Italien

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

CHARDONNAY IGP „VIGNETI DOLOMITI“ 7,90 26,90
Pur Alps, Südtirol
Frisch und trocken ausgebauter Weisswein mit sortentypischem Charakter nach Birne und Heu.

NUGNES KAMPANIEN 31,90
Falanghina „Masseria Santi Apostoli“ IGT .
Exotische Frucht, saftig, weiche Säurestruktur

CHARDONNAY DOC 9,90 32,90
Alois Lageder, Südtirol
Der sanfte Schmelz und der reiche Körper der Chardonnay-Traube umschmeicheln den Gaumen und verwöhnen die Nase mit schönem Duft von reifer Banane.

WEINGUT CASTORANI ABRUZZEN 99,00
Jarno Bianco Appassimento IGT
70% Trebbiano 20% Malvasia 10% Cococciola
konzentriert mit einem Hauch von getrockneten Trauben, würzigen, weißen Blumen, Zitrusnoten und getrockneten gelben Früchten, mit leichten Noten von Vanille und tropischen Früchten.

SAUVIGNON BLANC DOC 44,90
Marco Felluga, Friaul
Aus der Nähe der slovenischen Grenze; Jahr für Jahr vielschichtig, sehr frisch und intensiv im Bukett. Noten von Salbei, Pfeffer & Holunderblüte.

FATTORIA CORZANO E PATERNO 31,90
„Il Corzanello“ Bianco Toskana IGT
Apfel & Birne, charmante Honignoten, fein würziger Nachhall.

WEISSWEIN Italien

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

PINOT GRIGIO DOC

6,90 22,90

Corte Viola, Venetien

Unkomplizierter runder Weißwein aus dem Veneto. Noten von Apfel und Birne – milde Säure.

ROERO ARNEIS DOC

9,90 32,90

„VITE COLTE“

Villata, Piemont

Sehr vollmundiger und intensiver Weißer mit opulenter Frucht; wird nicht umsonst als „weißer Barolo“ umschrieben! Exotische Früchte, reife Birne, Apfel und Mandel im Abgang.

CUSTOZA DOC

27,90

Cantina di Custoza – Venetien

Weißweincuvée vom Gardasee mit delikatem Bukett, einer klaren Frucht und milder Säurestruktur.

WEINGUT CASTORANI ABRUZZEN

29,90

Cadetto Trebbiano DOC

Weißer Blumen gelbe exotische Früchte, frisch, weich und nachhaltig

WEINGUT CASTORANI ABRUZZEN

29,90

Cadetto Pecorino IGT

Strohgelb, Zitrusfrüchte, Exotische Früchte, fruchtig mineralisch

CA'DEL PRATO LUGANA DOC

9,90 30,90

Ciesseci, Venetien Bukett nach Aprikosen und Mandeln, vollmundig und saftig, eleganter Abgang zu kalten und lauwarmen Vorspeisen, zu Fisch und weißem Fleisch frisch & fruchtig, Rebsorte Turbina Italien

LUGANA DOC „I FRATI“

41,90

Ca' dei Frati, Lombardei

DER Lugana überhaupt! Eleganz & Rasse, Dominanz & Klasse! Feinste Noten von reifem Bergpflirsich, Kamille & Birne. Saftig und vollmundig im langen Abgang.

ROTTENSTEINER SAUVIGNON

42,90

BLANC DOC

Unser Sauvignon zeichnet sich aus durch feine Mineralität, Frische und ausgewogenen Paprika- und Brennnessel-Noten.

SANTA BARBARA

46,90

„LE VAGLIE“ VERDICCHIO

Der Santa Barbara Verdicchio Le Vaglie DOC präsentiert sich mit einem Bouquet von feiner weißen Frucht, gefolgt von Mandelnoten und Ananas. Am Gaumen ist er voll mit einer erfrischenden Säure, grüne Äpfel sind zu schmecken.

CHARDONNAY MADONNA DELLE

32,90

VITORIE „ALTOLAGO“ BIANCO

Der Lago Alto Bianco überzeugt durch seine blitzsaubere Aromatik sowie erfrischende Saftigkeit.

CHARDONNAY IGP

7,90 25,90

Zolla - Apulien

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Intensives und anhaltendes Bouquet nach reifen gelben Früchten.

„SALE“ FIANO MALVASIA IGP

30,90

Cantine Menhir - Apulien

Die „alte“ und wieder auferstandene Rebsorte „Fiano“ gepaart mit der Aromarebsorte Malvasia ergibt einen frischen, vielschichtigen & rassigen Weißwein mit feinem Säurespiel und Noten nach

MALVASIA DOLCE

7,90 29,00

Cantina Giorgi - Apulien

Vielschichtige Aromatik und intensive fruchtsüße Noten. Viel Restsüße & kaum Säure – dennoch animierend und frisch!

FIANO DOC „ZIN“

31,90

Produttori di Manduria - Apulien

85% Fiano und 15% Fiano Minutolo ergeben einen frischfruchtigen mittelschweren Weißwein mit intensiver strohgelber Farbe und Nuancen von süßen weißen Früchten wie reifer Orange.

LUGANA

8,90 29,90

Co'de Fer Lombardei

Helles Strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen. Intensiv fruchtiges, delikates und mineralisches Bouquet nach frischen Früchten wie Birne, Aprikose, Pfirsichen, Kräutern und einer leichten Mandelnote.

ZABU GRILLO

9,90 22,90

Frisch und fruchtig präsentiert sich der Vigneti Zabu Grillo: Mit seinen mineralischen Noten und spritzigen Zitrusaromen bringt der Weißwein eine sommerliche Lebendigkeit in Ihr Glas.

ROSÉWEIN

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

MERLOT ROSÉ

7,90 26,90

Hartmann – Pfalz (D)

Feinherber Rosé mit einem Aromenspiel aus Ananas, Veilchen und reifen Walderdbeeren.

Sehr fruchtig und frisch.

BARDOLINO CHIARETTO ROSÉ 6,90 22,90

Zenato – Venetien (I)

Duftige Nase, geprägt von Himbeere und etwas Kirsche.

Charmanter Abgang & guter Nachhal. Cuvée aus Rondinella, Corvina & Molinara.

PINOT GRIGIO „BLUSH“

7,90 26,90

Biscardo – Venetien (I)

Nur beste Trauben aus 15-20 Jahre alten Rebstöcken werden für diesen Rosé verwendet! Kalksteinböden sorgen für die Mineralik, spätere Lese für die kupferfarbene Färbung. Fruchtige und blumige Noten roter Früchte.

ROSA DEI FRATI

42,90

Ca' die Frati – Lombardei (I)

Rosé-Cuvée aus Grappello, Marzemino, Sangiovese & Barbera. Zarter erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Feinfruchtig, vielschichtig und leicht mineralisch.

CUVÉE BLANC

6,90 22,90

«PRESTIGE CUVÉE»

Fier Comte – Languedoc (F)

Rebsortenmix aus Grenache, Syrah und Mourvèdre. Mittelschweres Bukett und Fruchtnoten roter Waldfrüchte.

Feine Restsüße sehr sehr milde Säure.

PINOTAGE ROSÉ

26,90

Delheim – Stellenbosch (Südafrika)

Reinsortig aus Pinotage gekeltert, begeistert dieser Rosé der „Neuen Welt“ durch feinfruchtige Struktur, feiner Süße und mildem Finish. Reife Kirsche und etwa Nougat am Gaumen.

MASSERIA TAGARO APULIEN

31,90

„Terrapieno“ Primitivo Rosato IGP

Kräftige Frucht, mundfüllend, kräuterig herzhaft

VARVAGLIONE SUSUMANIELLO ROSÉ 34,90

In der Farbe zeigt er ein leuchtendes Lachsrosé, sein Duft gefällt mit floralen Aromen und einem Hauch Lakritze.

Am Gaumen ist er betont saftig mit schöner, lebhafter und frischer Himbeerfrucht.

PRIMITIVO ROSATO, IGT

39,90

Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren..

ROTWEIN AUS ALLER WELT

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

CABERNET MITOS

29,90

Darting, Pfalz (D)

Intensiver fast schwarzer Rotwein reinsortig aus C Mitos. Ausbau im großen Holzfaß. Dunkle reife Früchte, Vanille und Kakao.

CHÂTEAU SAINT AUBIN

34,90

Cru Bourgeois Médoc (F)

Granatrot, mit dichtem Bukett von reifen Früchten und Beeren, Konfitüre und feinem Holz. Klassische Bordeaux-Blend aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot.

CUVÉE CABERNET & MERLOT

28,90

„VIGNE DE NICOLE“

Domaine Paul Mas – Südfrankreich (F)

Fruchtiger Wein mit beachtlicher Fülle und dem Duft nach süßen Kirschen, Pflaumen & Gewürzen. Ein Hauch von Lakritz und Vanille. 7 Monate in Eiche gereift.

CUVÉE „CAL Y CANTO“

7,90 26,90

Lopez & Mercier - Catalunya (Esp)

Fruchtbetonter samtiger und mittelschwerer Roter aus Zentralspanien. Feinwürzige Zimtnase, Frucht von dunklen Beeren, schöne & lebendige Säure. 60% Tempranillo, je 20% Merlot und Syrah.

CABERNET SAUVIGNON RESERVE 6,90 22,90

Oude Kaap – Stellenbosch (Südafrika)

Im großen Holzfass ausgebauter, sehr eleganter und finessenreicher Rotwein. Dominant sind Kirschfrucht und dezente Pflaume.

SHIRAZ

24,90

Mc Pherson – Mc Laren Vale (Australien)

Reinsortiger Shiraz mit dunklen Noten von Bitterschokolade, Lakritz und Brombeeren. Kurzer Ausbau im großen Holz.

ROTWEIN ITALIEN

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

BARBERA DOCG SUPERIORE 8,90 28,90 **„LE MASCHE“**

Cantina Bel Colle, Piemont
Mitteltiefe kirschrote Farbe, sauberes beeriges, ausgeprägt sortentypische Aroma mit leicht würzigem Geschmack. Reifezeit jeweils 18 Monate in Fass und Flasche.

SCAIA „PARADISO“ DOC 9,90 32,90

Tenuta San Antonio – Venetien
Das Bouquet des rubinroten Weines erinnert an Maraskirsche, Waldbeere und kandierte Früchte. Hinzu kommen würzige Noten von schwarzem Pfeffer und Lakritz. Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella & Cabernet

„RONCHEDONE“ DOCG 49,90

Ca' dei Frati - Lombardei
Sehr reich an Noten von roten Früchten, mazerierten Heidelbeeren, in Alkohol eingelegten Sauerkirschen und Balsamico. Rebsorten: Marzemino, Sangiovese & 10% Cabernet.

AMARONE DOCG 69,90

Tenuta San Antonio - Venetien
Sehr körperreicher und intensiver Rotwein, bei dem die Trauben sehr spät gelesen und dann zum trocknen ausgebreitet und danach erst gepresst werden. Die dadurch intensivierte Frucht-, Zucker- und Aromenvielfalt ist nahezu einzigartig. Reifung für 2 Jahre in 5000 Liter Holzfass, danach 3 Jahre in der Flasche.

VARVAGLIONE SUSUMANIELLO ROSSO 39,90

Duftet intensiv nach dunklen Beerenfrüchten. Auch sein Geschmack ist von beeriger Frucht geprägt. Die reifen Gerbstoffe sind gut eingebunden, rund und weich umspielt er den Gaumen.

MERLOT IGP, RUBICONE 29,00

Kirschen und dunklen Beeren sowie einer Spur Cassis, dezente Kräuteranklingen

CHIANTI RISERVA „ULRICO“ DOCG 44,90

Toggenburg - Toskana
Reinsortig aus Sangiovese gekellert, fruchtig und frisch mit dem sortentypischen Bukett nach Waldbeeren und in Alkohol eingelegten Sauerkirschen. (Bester seiner Klasse laut R. Parker.)

LE VOLTE DOCG 59,90

Tenuta dell'Ornellai, Toskana
Im neuen Holz ausgebaute Cuvée aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Sehr intensive Kirsch-, sowie Waldfruchtaromen.

MONTE DEL FRÁ VALPOLICELLA 43,90 **RIPASSO SUPERIORE**

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen und fast schwarzem Kern. In der Nase entfaltet er sein üppiges Bukett mit Brombeere, Cassis, Weinbrandkirsche, Pflaume und etwas Lakritz

MASSERIA TAGARO APULIEN 49,90

„Terrapieno“ Primitivo Appassimento IGP
Vollmundig schwarzfruchtige Aromatik (Johannisbeere, Kirsche), nicht verwobene Kräuternoten, intensiver Nachhall.

FRANCESCO CIRELLI ABBRUZZEN 25,90

Vino Rosso (Montepulciano d'Abbruzzo)
Pflaume und Kirsche, herbe Kräuter, knacktrocken mit polierter Tanninstruktur

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 69,90

I Palazzi, Toskana
Gilt als „der König“ unter Italiens Roten. Reinsortig aus Sangiovese-Grosso erzeugt sehr intensiver und charakterstarker Roter aus der Südtoskana. Ordentliche Portion Vanille und toastige Eichenholznoten.

„ECCELLENZA“ GRAND RISERVA 89,90

Toggenburg, Toskana
Wie ein Raubtier auf Samtpfoten schleicht sich die Frucht förmlich an, um dann am Gaumen zu explodieren! Seidig elegant mit feinen Röstaromen und Noten von Mocca, Vanille und dunklen Beeren. Ein grandioser Wein!

„INDIO“ RISERVA 8,90 28,90

Cantina Bove, Abruzzan
Gewaltiges Bukett von roten Waldbeeren und feinen Gewürzen. Dazu eine geballte Fruchtladung nach Brombeeren und schwarzer Schokolade. Sehr weich und sanft - unser „Cashmere-Wein“

MALVASIA NERA 7,90 28,90

Conte di Campiano - Apulien
Einladendes Bouquet welches von dunklen Früchten wie Amarena und Pflaume dominiert wird; dazu runden Lavendel und Kräuternoten den tollen Gesamteindruck ab.

SANGUE DI GIUDA 8,90 29,90

Giorgi - Lombardei
Perlwein, eine fruchtige Kombination aus Himbeeren und Kirschen

ROTWEIN ITALIEN

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

JARNO ROSSO APPASSIMENTO 129,00 IGT MONTEPULCIANO

Castorani - Abruzzo

In seiner Aromatik erinnert der Wein an rote Beeren in Zartbitterschokolade, versehen mit einem Touch Vanille, etwas Raucharoma und dezenten Lakritznoten.

DIECI INVERNI IGT APPASSIMENTO 289,00

Castorani - Abruzzo

intensives Granatrot, würzig, mit Noten von Pflaumen, Kirschen und Heilkräutern 17%.

REGOLO APPASSIMENTO 31,90

Satori Verona

Tiefe und Komplexität, geprägt von Aromen getrockneter und eingelegter Früchte

NEGROAMARO „ZERO“ IGP 26,90

Menhir - Apulien

„Wein der ersten Stunde“ daher sein Name Zero=Null. 100% aus Negroamaro vinifiziert, reift dieser Wein in Eichenfässern. Und betört durch seine ausgeprägten Noten schwarzer Früchte, exotischen Gewürznoten und Trockenfrüchten.

PRIMITIVO DOC 8,90 28,90

„BOCCA DELLA VERITA“

De Falco - Apulien

Wunderbar dichtes und fast schwarzes Kirschrot im Glas. Komplexes Aromenspiel nach Vanille, Trüffeln in der Primär-Aromatik, um dann mit offensivem Fruchtspiel (Kirsche, Brombeere & Schwarze Johannisbeere) die Nase zu betören.

LUPAIA MONTEPULCIANO DOC 39,90

Castorani - Abruzzo

Intensive rubinrote Farbe. In der Nase zeigt er sich mit Anklängen an rote Früchte und Gewürznoten. Am Gaumen ist er voll und einhüllend, mit einem lang anhaltenden Abgang

MONTEPULCIANO 69,00

CASARIA RISERVA DOC

Castorani - Abruzzo

Intensives Bouquet von Kirschmarmelade, Amarena-Kirschen, Brombeeren, Wacholder, Chinarinde, Graphit, dunkle Gewürze, Leder, Tabak, sowie mineralische und balsamische Noten.

PRIMITIVO DOC „QUOTA 29“ 31,90

Cantina Menhir, Apulien

Da die Weinberge 29 Meter über dem Meeresspiegel beginnen, bekam dieser fruchtbetonte und intensive Rotwein seinen Namen. In kleinen Holzfässern gereift, umschmeicheln wunderbar fruchtige Kirsch- und Pflaumennoten Nase und Gaumen gleichermaßen.

SALICE SALENTINO 39,90

„FALCO NERO“ RISERVA

De Falco, Apulien

Aus 80% Negroamaro und 20% Malvasia Nera gekelterter Spitzenwein der Cantina de Falco. Tiefdunkles Granatrot und für die Rebsorten, typische weiche und fruchtbetonen süsslichen Tannine. Dunkle Waldfrüchte, Vanille und Schokolade.

PRIMITIVO & SUSUMANIELLO 39,90

„PIETRA“ IGP

Menhir, Apulien

Im Barrique-Fass ausgebauter intensiver Roter mit runden, perfekt eingebundenen Tanninen und einen Fruchtekorb an reifen roten Beeren.

PRIMITIVO DI MANDURIA 15% 14,90 49,90

„DI MARE CANTOLIO“

Cantina Cantolio, Manduria - Apulien

Schwarze Kirschen, Heidelbeere, Cassis, Schokolade, Vanille... Man könnte noch lange weiter aufzählen, so vielschichtig präsentiert sich dieser Spitzenwein aus Süditalien. Ausbau im Holz und lange Flaschenreife.

DISUERI“ NERO D'AVOLA 7,90 26,90

SICILIA DOC

Reife schwarze Kirschen, Brombeeren und Trockenfleisch mit etwas neuem Leder und Teer. Am Gaumen recht saftig, fruchtig und flüssig mit mittlerem Körper und weichen Tanninen. Geschmeidiger, dorniger Abgang.

Aperitif

SAN BITTER (ALKOHOLFREI) ¹	0,1 L	3,90
PROSECCO (ALKOHOLFREI) ^M Scavi & Ray	0,1 L	5,90
PROSECCO CON LIMONCELLO ^{I, M, 18}	0,2 L	8,90
PROSECCO CON RAMAZZOTTI ROSATO ^{I, M, 18} Prosecco mit Ramazzotti Rosata, Basilikum	0,2 L	8,90
BELLINI ^{M, 18} Prosecco mit Pfirsichpüree	0,2 L	8,90
KIR PROSECCO ^{M, 18}	0,1 L	7,90
HUGO ^{1, 2, M, 18}	0,2 L	8,90
HUGO (ALKOHOLFREI) ^{1, 2, M}	0,2 L	8,90
APEROL SPRITZ ^{1, 14, M, 18}	0,2 L	8,90
LILLET BERRY Lillet mit Wildberry	0,2 L	8,90
MARTINI ^{1, M, 18} Bianco, Rosato, Dry, Rosso	0,5 CL	4,90
MARTINI COCKTAIL ^{1, M, 18} Martini Bianco mit Dry Gin	0,5 CL	7,90
NEGRONI ^{1, M, 18, 14} Gin, Campari, Martini Rosso	0,6 CL	8,90
VW ^{M, 18} Vermouth, Williamsbirne	0,5 CL	6,90
CAMPARI ^{1, 14, 18}	0,5 CL	4,90
CAMPARI SODA ^{1, 14, 18}	0,1 L	5,90
CAMPARI ORANGE ^{1, 14, 18}	0,2 L	6,90
CYNAR ^{1, 14, 18}	0,2 L	3,90
CYNAR SODA ^{1, 14, 18}	0,1 L	4,90

Fassbiere

RADEBERGER PILSENER A, 18, A3	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
RADEBERGER ORANGE 1, 3, A, 18, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
RADEBERGER ZITRONE 18, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
RADEBERGER COLA 1, 13, A, 18, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
JEVER FUN (ALKOHOLFREI) A, A3	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
JEVER FUN ORANGE (ALKOHOLFREI) 1, 3, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
JEVER FUN ZITRONE (ALKOHOLFREI) A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
JEVER FUN COLA (ALKOHOLFREI) 1, 13, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
HÖVELS ORIGINAL A, A1, 18, A3	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90

Biere aus der Flasche

SCHÖFFERHOFER WEIZENBIER (ALKOHOLFREI) A, A1, 18, A3 Naturtrüb, dunkel	0,5 L	5,50
KRAFT MALZ (ALKOHOLFREI) A, A3 Malzbier	0,33 L	3,50
MORETTI italienisches Bier / Venetien	0,33 L	4,00
PERONI italienisches Bier / Apulien	0,33 L	4,00
ICHNUSA italienisches Bier aus Sardinien	0,33 L	4,50
MESINA Bier aus Sizilien	0,33 L	4,50

Alkoholfreie Getränke

SELTERS CLASSIC	0,25 L	2,90	0,75 L	7,90
SELTERS NATURELL	0,25 L	2,90	0,75 L	7,90
ACQUA MORELLI CLASSIC	0,25 L	2,90	0,75 L	7,90
ACQUA MORELLI NATURELL	0,25 L	2,90	0,75 L	7,90
PEPSI COLA ^{1,13}	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
PEPSI MAX ohne Zucker	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
MIRINDA ^{1,3}	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
7UP	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
SPEZI ^{1,3,13} Cola, Orange Mix	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
APFELSAFTSCHORLE	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
FRUCHTSAFTSCHORLEN	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
SCHWEPPEs Tonic Water (14), Bitter Lemon (3, 14) Ginger Ale (1)			0,2 L	3,00
MÖLLER FRUCHTSÄFTE Banane, Orange, Apfel, Traube dunkel, Johannisbeere, Maracuja, Kirsche			0,2 L	3,00

Digestif

FERNET BRANCA	2 CL	3,50
FERNET MENTA	2 CL	3,50
AMARO RAMAZZOTTI	2 CL	3,50
AMARO AVERNA	2 CL	3,50
AMARO MONTENEGRO	2 CL	3,50
AMARO LUCANO	2 CL	3,50
WILLIAMS BIRNE	2 CL	3,50
NOCELLO Haselnuss	2 CL	3,00
MIRTILLO DI BOSCO Blaubeerschnaps	2 CL	3,50
LIMONCELLO	2 CL	3,50
SAMBUCA MOLINARI	2 CL	3,50
AMARETTO	2 CL	3,00
MALFY GIN IN DEN SORTEN Classic, Limone, Grapefruit, Blutorange	4 CL	6,90
SIEGFRIED GIN (ALKOHOLFREI)	4 CL	4,90
MARZADRO LUZ GIN	4 CL	9,50
MARZADRO LUZ GIN DRY	4 CL	9,50
MARZADRO LUZ GIN LEMON	4 CL	9,50

GRAPPA 0,2 CL

DELLAVALLE AMARONE GRAN CUVÉE	4,90
DELLAVALLE GAVI	4,90
DELLAVALLE NEBBIOLO GRAN CUVÉE	4,90
DELLAVALLE BARBERA GRAN CUVÉE	4,90
LA GRAPPA 903 BARRIQUE - BONAVENTURA MASCHIO	6,90
RISERVA DEL PRINCIPE LA VENETA HAUSMARKE	3,90
RISERVA IL BACIODELLE MUSE MARCATI	4,90
POLI GRAPPA SARPA DI POLI	6,90
BONOLLO GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE	7,90
PSENNER GRAPPA DELL ALPINO	5,90
MAZZETT ID'ALTAVILLA - CLASSICA - GRAPPA STRAVECCHIA	4,90
MARZADRO INFUSIONE ZIMOL 30 %	5,90
MARZADRO INFUSIONE CORETTO 34 %	5,90

Heißgetränke

ESPRESSO 13	2,50
ESPRESSO DOPPIO 13	4,10
ESPRESSO MACCHIATO 13, G, 19	2,70
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO 13, G, 19	4,50
ESPRESSO CORRETTO 13, M, 18 mit Sambuca oder Grappa	3,90
CAFÉ 13	2,90
CAPPUCCINO 13, G, 19	3,90
LATTE MACCHIATO 13, G, 19	3,90
MILCHKAFFEE 13, G, 19	3,90
GLAS TEE div. Sorten	2,90
HEIßE SCHOKOLADE F, G, 19	3,90

Allergene		Zusatzstoffe	
a	glutenhaltige Getreide	1	mit Farbstoff
a1	Weizen	2	mit Konservierungsstoff
a2	Roggen	3	mit Antioxidationsmittel
a3	Gerste	4	mit Geschmacksverstärker
a4	Hafer	5	geschwefelt
a5	Kamut oder Hybridstämme	6	geschwärzt
b	Krebstiere	7	mit Phosphat
c	Eier und Eierzeugnisse	8	mit Süßungsmittel
d	Fisch und Fischerzeugnisse	9	enthält eine Phenylalaninquelle
e	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	10	gewachst
f	Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse	11	mit Nitritpökelsalz
g	Milch und Milchprodukte	12	Tartrazin
h	Schalenfrüchte u. Schalenfruchterzeugnisse	13	koffeinhaltig
h1	Mandeln	14	chininhaltig
h2	Haselnüsse	15	genetisch verändert
h3	Walnüsse	16	mit Milcheiweiß
h4	Cashewnüsse	17	mit Taurin
h5	Pecanüsse	18	alkoholhaltig
h6	Paranüsse	19	Laktose
h7	Pistazien	20	Säuerungsmittel
h8	Macadamianüsse		
i	Sellerie u. Sellerieerzeugnisse		
k	Senf u. Senferzeugnisse		
l	Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse		
m	Schwefeldioxid u. Sulfite		