

Benvenuti · Willkommen!

Wir freuen uns darüber, dass Sie sich für einen Besuch bei uns entschieden haben.

Ihre Feierlichkeiten

Für Feiern jeder Art steht Ihnen ein separater Raum gern zur Verfügung.

Partyservice

Für Ihre Feierlichkeiten zu Hause stellen wir italienische Buffets nach Ihren Wünschen zusammen.

*Verschenken Sie zu besonderen Anlässen unseren Gutschein!
(Gutscheine ab 10 €)*

Bitte sprechen Sie mit unserem Personal, wir beraten Sie gern!

Sommergarten

In der Sommersaison können Sie in unserem Garten speisen.



Seit 30 Jahren sind wir für Sie in Lichtenrade da und bemühen uns darum, dass Sie unser Ristorante als zufriedener Gast verlassen und immer wieder gern zu uns zurückkehren!

Sonderwünsche, die über den Rahmen dieser Speisekarte hinausgehen, erfüllen wir gern, bitte beachten Sie auch unsere Wochenkarten!

Ihr Stella Marina-Team

Aperitivi *Apéritifs*

- | | | | |
|----|--|--------|---------------|
| 1. | Martini ^{1, 12} bianco, rosso oder dry | 5 cl | 4,00 € |
| 2. | Sandeman Sherry ^{1, 12} medium oder dry | 5 cl | 4,00 € |
| 3. | Cynar¹-Soda
mit Mineralwasser <i>with mineral water</i> | 4 cl | 4,50 € |
| 4. | Campari¹-Soda
mit Mineralwasser <i>with mineral water</i> | 4 cl | 5,00 € |
| 5. | Campari¹-Orange
mit Orangensaft <i>with orange juice</i> | 4 cl | 5,60 € |
| 6. | Prosecco di Valdobbiadene ¹²
Italienischer Sekt, trocken
<i>Italian sparkling wine, dry</i> | 0,10 l | 4,90 € |
| 7. | Aperol Spritz ^{1, 8, 12} | 0,10 l | 6,50 € |
| 8. | Ramazotti Mio ¹²
Ramazotti Rosato mit Prosecco,
Basilikum und Eiswürfeln
<i>Ramazotti Rosato with Prosecco,
basil and ice cubes</i> | 0,20 l | 6,50 € |
| 9. | Crodino ¹ alkoholfreier Aperitif
<i>non-alcoholic aperitif</i> | 0,10 l | 3,50 € |

Unsere besondere Spezialität

Our specialty

- in der Saison von September bis April -

- in season from september to april -

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 51. | Hausgemachte Bandnudeln ^{A, C, G}
mit Lammgeschnetzelten, Knoblauch, Oliven ¹³ und
Rosmarin im Parmesanlaib am Tisch flambiert
<i>homemade ribbon noodles with lamb cut into strips, rosemary,
garlic and olives ¹³, flambéed in Parmesan at the table</i> | 16,50 € |
| 52. | Hausgemachte Bandnudeln ^{A, B, C, G}
mit Garnelen, Kirschtomaten und Basilikum
im Parmesanlaib am Tisch flambiert
<i>homemade ribbon noodles with prawns, cherry tomatoes
and basil, flambéed in Parmesan at the table</i> | 16,50 € |
| 53. | Hausgemachte Bandnudeln ^{A, C, G}
mit frischen gehobelten Trüffeln
im Parmesanlaib am Tisch flambiert
<i>homemade ribbon noodles with fresh
shaved truffles, flambéed in Parmesan
at the table</i> | 18,50 € |



Antipasti *Vorspeisen Starters*

KLEINE VORSPEISEN · SMALL STARTERS

11. **Vitello Tonnato**^D 8,50 €
Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce
slices of veal with capers in tuna sauce
12. **Carpaccio di Manzo**^G 8,50 €
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet
mit frischen Champignons und Parmesanflocken^o
*wafer-thin slices of raw beef with fresh mushrooms
and parmesan flakes^o*
13. **Prosciutto e Melone** 9,50 €
Parmaschinken und Melone
Parma ham with melon
14. **Antipasto Misto**^{D, G} 9,50 €
Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese,
Vitello Tonnato, Prosciutto e Melone

GROSSE VORSPEISEN · BIG STARTERS

15. **Mozzarella Caprese**^G 8,90 €
Italienischer Weichkäse mit frischen Tomaten und Basilikum
Italian cream cheese with fresh tomatoes and basil
16. **Vitello Tonnato**^D 11,90 €
Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce
slices of veal with capers in tuna sauce
17. **Carpaccio di Manzo**^G 11,90 €
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet
mit frischen Champignons und Parmesanflocken^o
*wafer-thin slices of raw beef with fresh mushrooms
and parmesan flakes^o*
18. **Insalata di Mare**^{B, N} 13,50 €
Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch
seafood salad with garlic
19. **Antipasto per Due**^{D, G} für 2 Personen *for 2 persons* 18,50 €
Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese,
Vitello Tonnato, Prosciutto e Melone

Zuppe *Suppen Soups*

21. **Minestrone**^{A, C, F, G, I, J} italienische Gemüsesuppe 5,40 €
Italian vegetable soup
22. **Zuppa d'Aglio**^{A, C, F, G, I, J} Knoblauchsuppe 5,40 €
garlic soup
23. **Crema di Pomodoro**^G Tomatencrèmesuppe 5,40 €
tomato cream soup

Insalate *Salate Salads*

Die Salate werden mit italienischer Vinaigrette serviert,
auf Wunsch mit hausgemachtem Joghurtdressing ^{G, J, 5}
*The salads are served with Italian vinaigrette
on request with homemade yogurt dressing ^{G, J, 5}*

- | | | |
|-----|--|---------|
| 32. | Insalata Mista ^J Gemischter Salat
<i>mixed salad</i> | 6,50 € |
| 33. | Insalata Pugliese ^{G, J}
Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse ^o
<i>rocket salad with cherry tomatoes and grated parmesan^o</i> | 8,50 € |
| 34. | Insalata Tonno ^{D, J}
Gemischter Salat mit Thunfischstücken
<i>mixed salad with tuna slices</i> | 9,50 € |
| 35. | Insalata Pastore ^{G, J}
Gemischter Salat mit Schafskäse
<i>mixed salad with sheep's cheese</i> | 9,50 € |
| 36. | Insalata dello Chef ^J
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen
Champignons auf gemischtem Salat der Saison
<i>fried chicken breast strips with fresh mushrooms
and mixed seasonal salad</i> | 11,90 € |
| 37. | Tagliata su Rucola ^{G, J}
Gebratene Rumpsteakscheiben mit Kirschtomaten und
gehobeltem Parmesankäse ^o auf Rucolasalat
<i>fried rump steak slices with cherry tomatoes,
grated Parmesan cheese^o and rocket salad</i> | 15,50 € |

Solo per Bambini

Nur für Kinder only for kids

- | | | |
|-----|---|--------|
| 55. | Spaghetti Tom & Jerry ^{A, C} mit Fleischsauce
<i>with meat sauce</i> | 4,50 € |
| 56. | Lasagne Garfield ^{A, C, G}
mit Tomaten-Fleischsauce, mit Käse überbacken
<i>with tomato meat sauce, with cheese au gratin</i> | 4,90 € |
| 57. | Pizza Pinocchio ^{A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 9}
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Salami
<i>with tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms and salami</i> | 4,50 € |
| 58. | Scaloppa Aladdin ^{A, C}
kleines paniertes Schweinefiletschnitzel mit Pommes frites
<i>small breaded pork fillet schnitzel with French fries</i> | 7,50 € |
| 59. | Gelato Bambino ^{G, 1} Kindereis
<i>ice cream for kids</i> | 2,50 € |



Pasta *Nudelgerichte Noodle Dishes*

41. **Spaghetti Pomodoro e Basilico** ^{A, C} 7,50 €
mit Basilikum in Tomatensauce
with basil and tomato sauce
42. **Spaghetti Piccantini** ^{A, C} 8,50 €
mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini,
Kirschtomaten und Petersilie (scharf)
*with garlic, olive oil, peperoncini, cherry
tomatoes and parsley (hot)*
43. **Penne alla Pugliese** ^{A, C} 9,90 €
Kurze Nudeln mit Schweinefiletstreifen,
Knoblauch und Peperoncini in pikanter Tomatensauce
*short noodles with pork fillet strips, garlic and
peperoncini in spicy tomato sauce*
44. **Penne all'Arrabbiata** ^{A, C} 8,90 €
Kurze Nudeln mit Basilikum in pikanter Tomatensauce
short noodles with basil in spicy tomato sauce
45. **Tagliatelle Ortolana** ^{A, C} 9,90 €
Bandnudeln mit frischen Gemüsestreifen
und Knoblauch in leichter Tomatensauce
*ribbon noodles with fresh vegetable strips and
garlic in a light tomato sauce*
46. **Tagliatelle al Salmone** ^{A, C, D, F, G, I, J, 4} 11,50 €
Bandnudeln mit frischem Lachs in
leichter Hummer-Sahnesauce ^{1, 14}
*ribbon noodles with fresh salmon in a
light lobster cream sauce* ^{1, 14}
47. **Tagliatelle Fantasia** ^{A, C, F, G, I, J, 4} 12,50 €
Bandnudeln mit gebratenen Rindfleischstreifen
und frischen Champignons in Cognac-Sahnesauce
*ribbon noodles with fried beef strips and
fresh mushrooms in cognac cream sauce*
48. **Lasagna al Forno** ^{A, C, G} 9,30 €
Nudelauflauf mit Fleischsauce, Béchamel
und Mozzarella überbacken
*noodle casserole with meat sauce, béchamel
and mozzarella au gratin*
49. **Gnocchi alla Caprese** ^G 9,50 €
Hausgemachte Kartoffelnudeln mit Mozzarella
und frischem Basilikum in Tomatensauce
*homemade potatoe noodles with mozzarella
and fresh basil in tomato sauce*
50. **Gnocchi alla Parmigiano** ^G 10,50 €
Hausgemachte Kartoffelnudeln mit Parmaschinken*,
Salbei und Parmesankäse° in Butter gebraten
homemade potatoe noodles with Parma ham,
sage and Parma cheese° fried in butter*

Pizze *Pizza*

Alle Pizzen sind mit Tomaten und Mozzarella ^G belegt.
All pizzas are topped with tomato and mozzarella ^G.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 61. | Pizza Mozzarella ^{A, G} mit Basilikum
<i>with basil</i> | 7,50 € |
| 62. | Pizza Salami ^{A, C, F, G, 1, 3, 5, 9} mit italienischer Salami
<i>with Italian salami</i> | 8,90 € |
| 63. | Pizza Pugliese ^{A, C, F, G, 1, 3, 5, 9}
mit scharfer italienischer Salami, Rucola und Schafskäse
<i>with hot Italian salami, rocket salad and sheep's cheese</i> | 9,90 € |
| 64. | Pizza Capricciosa ^{A, C, F, G, I, J, 1, 3, 5, 9}
mit italienischer Salami, italienischem Kochschinken,
frischen Champignons, Oliven ¹³ und Peperoni
<i>with Italian salami, Italian cooked ham,
fresh mushrooms, olives ¹³ and pepperoni</i> | 9,90 € |
| 65. | Pizza Nostrana ^{A, G} mit Broccoli und Gorgonzola
<i>with broccoli and gorgonzola</i> | 9,50 € |
| 66. | Pizza Tricolore ^{A, G}
mit Broccoli, Schafskäse und frischen Tomaten
<i>with broccoli, sheep's cheese and fresh tomatoes</i> | 9,50 € |
| 67. | Pizza Tonno ^{A, D, G} mit Thunfischstücken und Zwiebeln
<i>with tuna slices and onions</i> | 9,50 € |
| 68. | Pizza del Re ^{A, G}
mit Parmaschinken*, Rucola und Parmesansplittern°
<i>with Parma ham*, rocket salad and grated parmesan°</i> | 10,90 € |
| 69. | Pizza Scampi e Gamberetti ^{A, B, G}
mit Großgarnelen, Shrimps und Knoblauch
<i>with king prawns, shrimps and garlic</i> | 11,50 € |

Riesen-Steinofen-Pizza

Giant Stone Oven Pizza

- | | | |
|-----|--|---------|
| 76. | Pizza Bresaola ^{A, G}
mit Bündnerfleisch, Rucola und Parmesansplittern°
<i>with dried beef, rocket salad and grated parmesan°</i> | 12,50 € |
| 77. | Pizza del Contadino ^{A, G} mit gegrillten Auberginen,
Zucchini, Knoblauch, Cherrytomaten und Basilikum
<i>grilled eggplant, zucchini, garlic, cherry tomatoes and basil</i> | 11,50 € |
| 78. | Pizza Salentina ^{A, C, F, G, 1, 3, 5, 9}
mit pikanter Salami, Peperoni, Rucola und Parmesansplittern°
<i>with spicy salami, pepperoni, rocket salad and grated parmesan°</i> | 12,50 € |
| 79. | Pizza Sapore di Mare ^{A, B, D, G, N} mit Meeresfrüchten,
Shrimps, hauchdünn geschnittenem Lachs und Knoblauch
<i>with seafood, shrimps, filmy cut salmon and garlic</i> | 13,50 € |



Carne *Fleischgerichte* *Meat Dishes*

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln,
Gemüse und Salat serviert.

All meat dishes served with potatoes, vegetables and salad.

di Maiale *Schwein* *pork*

81. **Scaloppa alla Milanese** ^{A, C} **15,50 €**
Paniertes Schweinefilet Wiener Art
breaded pork fillet Viennese style
82. **Filetto di Maiale ai Funghi** ^{A, C, F, G, I, J, 4, 14} **16,50 €**
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce
pork fillet medaillons with fresh mushrooms in cream sauce
83. **Filetto di Maiale al Gorgonzola** ^{A, C, F, G, I, J, 4, 14} **16,50 €**
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce
pork fillet medaillons with gorgonzola cream sauce
84. **Saltimbocca alla Romana** ^{A, C, F, G, I, J, 4, 12, 14} **16,90 €**
Schweinefilet mit Parmaschinken* und Salbei in Weißweinsauce
pork fillet medaillons with Parma ham and sage in white wine sauce*

di Manzo *Rind* *beef*

85. **Bistecca alla Griglia** ^G **21,00 €**
Frisches argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
grilled fresh Argentinian rump steak with herb butter
86. **Bistecca al Gorgonzola e Pepe Verde** ^G **22,50 €**
Frisches argentinisches Rumpsteak vom Grill
mit Gorgonzola-Sahnesauce mit grünem Pfeffer
*grilled fresh Argentinian rump steak with
gorgonzola cream sauce with green pepper*
88. **Filetto alla Griglia** ^G **24,50 €**
Frisches argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
grilled fresh Argentinian beef fillet with herb butter
89. **Filetto al Pepe verde** ^G **26,90 €**
Frisches argentinisches Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
fresh Argentinian beef fillet with green pepper in cream sauce
90. **Filetto Sicilia** Frisches argentinisches Rinderfilet mit
Knoblauch, frischen Champignons, Cherrytomaten & Rosmarin
*fresh Argentinian beef fillet with garlic, fresh mushrooms
cherry tomatoes & rosemary* **26,90 €**

Misto di Carne *Gemischtes* *mixed meat*

91. **Fegato di Vitello alla Griglia** **17,90 €**
Kalbsleber vom Grill
grilled calf's liver
92. **Misto di Carne alla Griglia** **23,50 €**
Gemischter Grillteller nach Art des Hauses
mixed grill à la maison

Wir verwenden nur italienische Ware
von unserem Lieferanten



Pesce *Fischgerichte Fish Dishes*

Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert.
All fish dishes served with salad.

- | | |
|---|----------------|
| 102. Scampi al Forno ^B
Großgarnelen im Ofen überbacken
<i>king prawns baked in the oven</i> | 23,50 € |
| 103. Scampi alla Griglia ^B
Großgarnelen vom Grill
<i>grilled king prawns</i> | 23,50 € |
| 104. Filetto di Salmone alla Griglia ^D
Frisches Lachsfilet vom Grill,
dazu Tagesgemüse und Kartoffeln
<i>grilled fresh salmon fillet, served with
vegetables of the day & potatoes</i> | 17,50 € |
| 105. Filetto di Salmone Reale ^{A, B, C, D, F, G, I, J, 4, 14}
Frisches Lachsfilet mit Shrimps in Hummersauce ^{1, 14} ,
dazu Tagesgemüse und Kartoffeln
<i>fresh salmon fillet and shrimps in lobster sauce ^{1, 14},
served with vegetables of the day and potatoes</i> | 18,90 € |
| 106. Filetto di Sogliola al Limone ^{A, C, D, F, G, I, J, 4, 14}
Seezungenfilet mit Minze in Zitronencreme,
dazu Tagesgemüse und Kartoffeln
<i>sole fillet with mint in lemon cream, served with
vegetables of the day and potatoes</i> | 17,90 € |
| 107. Filetto di Sogliola al Pepe rosa ^{A, B, C, D, F, G, I, J, 4, 14}
Seezungenfilet mit rosa Pfeffer und Shrimps in
Prosecco-Sahnesauce ¹² , dazu Tagesgemüse und Kartoffeln
<i>sole fillet with pink pepper and shrimps on prosecco cream sauce ¹²,
served with vegetables of the day and potatoes</i> | 18,50 € |
| 108. Misto di Pesce alla Griglia ^D
Gemischte Fische vom Grill,
dazu Tagesgemüse und Kartoffeln
<i>mixed grilled fish served with
vegetables of the day and potatoes</i> | 23,50 € |

Wir haben ständig weitere frische Fische im Angebot,
die wir gern nach Ihren Wünschen zubereiten.
Unser Personal berät Sie gern und hilft Ihnen auch,
den passenden Wein zu Ihrem Gericht auszusuchen.

Bitte beachten Sie unsere Zusatzkarte!!



Dolci *Desserts*

- 
- 111. Gelato Misto** ^{A, C, E, F, G, H, 1, 4, 9, 12} **4,50 €**
Gemischte Eiscrème (4 Kugeln)
mixed ice cream (4 scoops)
- 112. Cassata Siciliana** ^{A, C, E, F, G, H, 1, 4, 9, 12} **5,50 €**
Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten
Sicilian ice specialty with candied fruit
- 113. Tartufo** ^{C, G, E, H, 1, 12} **5,50 €**
Trüffeleis
truffle
- 114. Tiramisu** ^{A, C, G, 1, 2} hausgemacht **5,50 €**
homemade
- 115. Lamponi Caldi** ^{C, G, E, H, 1, 9, 10} **6,50 €**
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscrème und Sahne
hot raspberries with vanilla ice cream and whipped cream
- 116. Panna Cotta** ^G **5,50 €**
mit Himbeersauce
with raspberry sauce
- 117. Fichi Caldi** ^{A, C, E, G, H, 9, 10} **6,50 €**
heiße Feigen mit Vanilleeis, Wodka und Sahne
hot figs with vanilla ice cream, vodka and cream

Bevande calde

Warme Getränke hot beverages

- 160. Espresso** ² Tasse *cup* **2,40 €**
- 161. Doppio Espresso** ² Tasse *cup* **3,90 €**
- 169. Espresso Decaffeinato** ² Tasse *cup* **2,70 €**
- 162. Kaffee** ² *coffee* Tasse *cup* **2,50 €**
- 163. Cappuccino con Latte** ^{G, 2} Tasse *cup* **2,80 €**
mit aufgeschäumter Milch oder Sahne
with steamed milk or cream
- 164. Caffé Latte** ^{G, 2} Glas *glass* **3,60 €**
- 165. Cioccolata calda** ^{G, 10} Glas *glass* **3,60 €**
Heiße Schokolade mit Sahne
hot chocolate with whipped cream
- 166. Tee** verschiedene Sorten Glas *glass* **2,40 €**
different varieties of tea
- 167. Glühwein** ¹² weinhaltiges Getränk Glas *glass* **3,90 €**
mulled wine, wine-based drink
- 168. Grog von 4 cl Rum** ¹ Mischgetränk Glas *glass* **3,90 €**
mixed drink

Bevande fredde

Erfrischungsgetränke softdrinks

170. Coca-Cola ^{1, 2, 4}	0,20 l	2,40 €
171. Coca-Cola ^{1, 2, 4}	0,40 l	3,90 €
172. Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	0,20 l	2,40 €
173. Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	0,40 l	3,90 €
174. Sprite ⁴	0,20 l	2,40 €
175. Sprite ⁴	0,40 l	3,90 €
176. Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,20 l	2,40 €
177. Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,40 l	3,90 €
178. San Pellegrino italienisches Mineralwasser <i>Italian mineral water</i>	FL. 0,25 l	2,60 €
179. San Pellegrino italienisches Mineralwasser <i>Italian mineral water</i>	FL. 0,75 l	5,50 €
180. Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser <i>still Italian mineral water</i>	FL. 0,25 l	2,60 €
191. Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser <i>still Italian mineral water</i>	FL. 0,75 l	5,50 €
182. Fassbrause ^{A, 1}	0,20 l	2,40 €
382. Fassbrause ^{A, 1}	0,40 l	3,90 €
183. Malztrunk ^{A, 1}	FL. 0,33 l	3,00 €
184. Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	0,20 l	2,40 €
185. Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	0,40 l	3,90 €
186. Schweppes Tonic Water ^{4, 8}	0,20 l	3,00 €
187. Schweppes Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	0,20 l	3,00 €
188. Schweppes Ginger Ale ^{1, 4}	0,20 l	3,00 €
189. Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,20 l	2,60 €
190. Orangensaft <i>orange juice</i>	0,20 l	3,00 €
193. Bananen-Fruchtsaftgetränk <i>banana fruit juice drink</i>	0,20 l	3,00 €
192. Kirsch-Fruchtsaftgetränk <i>cherry fruit juice drink</i>	0,20 l	3,00 €
194. KiBa Kirsch- und Bananen-Fruchtsaftgetränk <i>banana and cherry fruit juice drink</i>	0,20 l	3,00 €



Vini aperti

Offene italienische Weine Open Italian Wines

	0,25 l	0,50 l
197. Chardonnay ¹² <i>white, dry</i> Apulien, weiß, fruchtig, trocken	5,80 €	10,50 €
200. Pinot Grigio ¹² weiß, trocken <i>white, dry</i>	5,80 €	10,50 €
203. Bianco della Casa ¹² weißer Landwein, trocken <i>white, dry</i>	5,40 €	9,90 €
206. Frizzantino ¹² weißer Perlwein, lieblich <i>white sparkling wine, sweet</i>	5,40 €	9,90 €
209. Rosé della Casa ¹² trocken <i>rosé, dry</i>	5,40 €	9,90 €
212. Rosso della Casa ¹² roter Landwein, trocken <i>red, dry</i>	5,40 €	9,90 €
215. Lambrusco ¹² Emilia Romagna, roter Perlwein, lieblich <i>red sparkling wine, sweet</i>	5,40 €	9,90 €
218. Chianti ¹² Toscana, rot, trocken	5,80 €	10,50 €
221. Primitivo Negroamaro ¹² Apulien, rot, fruchtbetont, trocken	5,80 €	10,50 €
224. Weinschorle ¹² <i>wine spritzer</i> weinhaltiges Mischgetränk	4,20 €	

Bitte beachten Sie unser Angebot an italienischen Flaschenweinen!

Please consider our offer of Italian bottled wine!

Birre Bier Beer

229. Warsteiner Premium Pils ^A vom Fass <i>draught beer</i> 0,30 l	3,10 €
230. Warsteiner Premium Pils ^A vom Fass <i>draught beer</i> 0,40 l	3,90 €
231. Köstritzer Schwarzbier ^A <i>dark beer</i> Fl. 0,50 l	4,20 €
232. Erdinger Weißbier Kristall ^A <i>white beer crystal</i> Fl. 0,50 l	4,20 €
233. Erdinger Hefeweißbier ^A <i>yeast white beer</i> Fl. 0,50 l	4,20 €
227. Erdinger Weißbier alkoholfrei ^A <i>non-alcoholic white beer</i> Fl. 0,50 l	4,20 €
235. Berliner Weiße ^A mit Schuß rot ¹ oder grün ¹ <i>lager beer with shot red ¹ or green ¹</i> Fl. 0,33 l	3,30 €
236. Warsteiner alkoholfrei ^A <i>non-alcoholic</i> Fl. 0,33 l	3,30 €
Bierhatige Mixgetränke <i>mixed beer</i>	
237. Gespritztes Bier und Fassbrause ^{A, 1} <i>beer and fassbrause ^{A, 1}</i> 0,40 l	3,90 €
238. Alsterwasser Bier und Fanta ^{A, 1, 3, 4, 9} <i>beer and Fanta ^{A, 1, 3, 4, 9}</i> 0,40 l	3,90 €
239. Radler Bier und Sprite ^{A, 4} <i>beer and Sprite ^{A, 4}</i> 0,40 l	3,90 €



Vini in Bottiglia

Flaschenweine Bottled Wines

bianco *weiß white*

- 391. Sasso bianco** ¹² Fl. 0,75 l **26,00 €**
Strohfarben, kräftig und weinig
verbindet sich der weiche und delikate
Geschmack ausgezeichnet mit Fisch
und hellem Fleisch.
- 392. Castello Pomino bianco Frescobaldi** ¹² Fl. 0,75 l **28,00 €**
Feinwürziger Duft von Stachelbeeren
und Vanille, feine Röstaromen sorgen
am Gaumen für einen eleganten Nachhall.
- 393. Greco di Tufo** ¹² Fl. 0,75 l **29,00 €**
Glänzende Strohfarbe, einer der besten
Weißweine aus dem Süden,
fruchtiger Geschmack mit Pfirsichnote
- 394. Gavi di Gavi** ¹² Fl. 0,75 l **28,00 €**
Besitzt ein feines Bouquet,
im Geschmack trocken
mit Nuancen von exotischen Früchten

rosso *rot red*

- 401. Chianti Classico** ¹² Fl. 0,75 l **28,00 €**
Großer Körper, lebhaft Rubinrot,
Bouquet erinnert an Veilchenduft.
Im Geschmack harmonisch
und leicht tanninhaltig
- 402. Altavilla della Corte** ¹² Fl. 0,75 l **28,00 €**
7 Monate in Barriquefässern gereift,
trocken, samtig und weich im Geschmack,
feines Aroma von Heidelbeeren
und Johannisbeeren.
- 403. Corvina Veronese** ¹² Fl. 0,75 l **28,00 €**
Gut fermentierter Rotwein, trocken.
Rubinrote Farbe, am Gaumen samtig
und weich, typischer Geschmack
nach reifen Kirschen.
- 404. Primitivo di Manduria** ¹² Fl. 0,75 l **31,00 €**
Duftet weich nach roten Früchten,
Tabak und Gewürzen.
Sein ausgewogener, dichter, voller
und opulenter Geschmack
erfreut sich einer guten Persistenz.

Wir verwenden nur italienische Ware von unserem Lieferanten

Liquori & Amari

Liköre & Bitter Liqueurs & Bitter

240. Amaro Averna ¹	2 cl	3,30 €
241. Ramazzotti	2 cl	3,30 €
243. Fernet Branca	2 cl	3,30 €
244. Limoncello ¹	2 cl	3,30 €
245. Amaretto ¹	2 cl	3,00 €
246. Sambuca	2 cl	3,20 €
249. Baileys Irish Cream ^{G, 1, 2}	2 cl	4,20 €

Aquavite Spirituosen Spirits

250. Wodka Gorbatschow	2 cl	3,30 €
252. Grappa	2 cl	3,30 €
253. Grappa di Prosecco	2 cl	5,50 €
254. Williamsbirne	2 cl	3,50 €
264. Calvados ¹ Apfelbranntwein <i>apple brandy</i>	2 cl	3,50 €
265. Vecchia Romagna ¹² italienischer Brandy <i>Italian brandy</i>	2 cl	3,50 €
268. Jim Beam Bourbon Whiskey	2 cl	3,50 €

Longdrinks Long Drinks

272. Gin-Tonic ^{4, 8}	2 cl	5,50 €
273. Bacardi-Cola ^{1, 2, 4}	2 cl	5,50 €
274. Whiskey-Cola ^{1, 2, 4}	2 cl	6,00 €
275. Wodka-Lemon ^{3, 4, 8}	2 cl	5,50 €

Prosecco

277. Prosecco di Valdobbiadene ¹² italienischer Sekt, trocken <i>Italian sparkling wine, dry</i>	Fl. 0,75 l	29,00 €
---	------------	---------

Allergene:

- A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamerzeugnisse · **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

- 1** mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin
12 enthält Sulfite · **13** geschwärzt · **14** Geschmacksverstärker · ° Grana Padano · * Tipo Parma
Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

allergens:

- A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)
B contains shellfish and crustacean products · **C** contains eggs or egg products
D contains fish or fish products · **E** contains peanuts or peanut products
F contains soy or soy products · **G** contains milk or milk products (lactose)
H contains nuts or their products
(almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut)
I contains celery or celery products · **J** contains mustard or mustard products
K contains sesame seeds or sesame seeds products · **L** contains sulfur dioxide and sulphites
M contains lupine or products thereof · **N** molluscs (mollusks) or products thereof

additives:

- 1** with colouring agent · **2** caffeinated · **3** with antioxidant · **4** acidifying agent
5 with preservative · **6** artificial sweetener · **7** phenylalanine · **8** quinine · **9** stabilizers
10 foamed up with nitrous oxide · **11** taurin · **12** contains sulfite · **13** blackened
14 flavor enhancers · ° Grana Padano · * Tipo Parma
All pictures for decoration. All prices include tax and service.