



Speisen
& GETRÄNKE

Willkommen

In Anlehnung an unseren Namensgeber Antonio Gioacchino Rossini, der als sinnlicher Feinschmecker und Genießer bekannt war, und den nicht weniger bekannten Kinofilm wünschen wir uns, dass sie während Ihres Aufenthalts die kleinen Sorgen des Alltags vergessen, unsere Speisen und Getränke genießen und somit egal, wann und sooft sie wollen, eine Zeit voller Freude und Lebenslust erleben.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und sind bemüht, Ihre Wünsche zur vollsten Zufriedenheit zu erfüllen.

Ihr Rossini Team

Antonio Gioacchino Rossini

[*Pesaro, 29.02.1792, † Paris, 13.11.1868]

Italienischer Komponist, komponierte etwa 40 Opern mit ausgeprägtem Sinn für melodramatische Gestaltung und die musikalische Darstellung komischer Charaktere und Situationen. Mit dem „Barbier von Sevilla“ (1816) schuf er einen der Höhepunkte der italienischen Buffo-Oper, mit seinem letzten Bühnenwerk „Wilhelm Tell“ (1829) leitete er die Ära der französischen großen Oper ein.

Rossini (1997)

[Regisseur: Helmut Dietl]

Darsteller: Götz George, Mario Adorf, Heiner Lauterbach, Gudrun Landgrebe, Veronica Ferres]

Die Tür öffnet sich zum Ristorante Rossini, dem Hangout einer illustren Schar von Stammgästen, die sich tagtäglich versammelt.

Das Münchner Film-Business, von einem Mitglied desselben (Helmut Dietl) meisterhaft porträtiert. In einem Szenelokal treffen sich Regisseur, Produzent, Drehbuchautor, Schauspieler, Banker und alle, die noch dazugehören. Im Laufe der Zeit erlebt jeder seine eigenen Höhen und Tiefen, die von gutem Essen und Getränken, wilden Ausbrüchen, tollen Dialogen und witzigen Begebenheiten begleitet werden.

Frühstück

Falls Sie bei uns Frühstück möchten,
haben wir eine separate Frühstückskarte für Sie.
Fragen Sie gerne unseren Service.

Öffnungszeiten

Montag - Samstag ab 10:30 Uhr
Sonn- & Feiertage ab 11:30 Uhr

Unsere Küche hat durchgehend geöffnet

Montag - Donnerstag von 11:00 - 22:00 Uhr
Freitag - Samstag von 11:00 - 23:00 Uhr
Sonn- & Feiertage von 11:30 - 22:00 Uhr



Liebe geht durch den Magen, Fotos gehen auf Instagram!



Suppen & Snacks

- ◆ Tomatensuppe 7,00 €
hausgemacht, mit Sahnehäubchen und Weißbrot ^{a, g, l}
- ◆ Chili con Carne aus reinem Rinderhack 9,00 €
mit Mais, Kidneybohnen und frischen Chilis, dazu Weißbrot und ein Klacks Sour Cream ^g
- ◆ Chicken Chips 9,50 €
Saftig-zarte Hähnchenbruststücke mit Kartoffelwedges und kleinem Salatbouquet, wahlweise mit süß-scharfem Chili-Dip, Ketchup, Sour Cream, BBQ-Sauce, Mayonaise ^{6, a1, c, g, j, l}
- ◆ Omelette 11,00 €
gefüllt mit Champignons, Frühlingszwiebeln, Paprika, Frischkäse, am kleinen Salatbouquet ^{c, g}
- ◆ Vegetarischer Wrap 10,00 €
mit Rucola, Tomaten, gebratenen Champignons, Paprika, Frühlingszwiebeln und Senf-Honigfrischkäse, mit kleinem Salatbouquet ^{3, a1, j, g}
- ◆ Hähnchen Wrap 12,00 €
mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, Rucola, Tomaten, gebratenen Champignons und Senf-Honigfrischkäse, mit kleinem Salatbouquet ^{3, a1, j, g}
- ◆ Portion Kartoffelwedges 4,50 €
mit Ketchup, Sour Cream, süß-scharfem Chili-Dip, BBQ-Sauce oder Mayonaise ^{6, g, i, j, l}
- ◆ Portion Süßkartoffelpommes 6,50 €
mit Ketchup, Sour Cream, süß-scharfem Chili-Dip, BBQ-Sauce oder Mayonaise ^{6, g, i, j, l}

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Gerichte auf den Tischaufstellern!

Burger

- ◆ Veggie-Burger (ca. 115 gr.) 13,50 €
*vegetarischer Burger auf Erbsenprotein-Basis mit Tomaten,
 Zwiebeln, Gurke und Avocado, dazu Kartoffel-Wedges,^{3, a1, c, j, g, k}
 wahlweise mit Burger Dressing oder Barbecue Sauce^{a1, j, k}*

- ◆ American Hamburger hausgemacht 12,50 €
- ◆ American Cheeseburger 13,50 €
*mit Gouda überbacken
 jeweils ca. 160 gr. Hackfleisch vom Rind,
 auf geröstetem Sesambrötchen mit Tomaten,
 Zwiebeln, Gurke und Kartoffel-Wedges,^{3, a1, c, j, g, k}
 wahlweise mit Burger Dressing oder BBQ-Sauce^{a1, j, k}*

- ◆ Chicken-Teriyaki-Burger (ca. 160 gr.) 14,50 €
*mit zartem Hähnchenbrustfilet, Avocado, Tomate,
 gebratenen Zwiebeln in Teriyaki-Sauce und BBQ-Sauce,
 dazu Kartoffel-Wedges^{3, a1, c, j, g, k}*

- ◆ Rossini-Burger hausgemacht 16,00 €
*ca. 160 gr. Rindfleischpattie mit Apfel-Zwiebel-Chutney
 und karamelisiertem Camembert überbacken,
 dazu Kartoffel-Wedges und Sour Cream^{3, a1, c, j, g, k}*

- ◆ zuzüglich knusprigem Bacon^{3, 6, g, l} 1,50 €

- ◆ mit Süßkartoffelpommes 2,50 €

**Alle Burger erhalten Sie gegen einen Aufpreis
 in Höhe von 0,50 € auch mit Vollkorn-Bun!**



Fisch & Fleisch

- ◆ Hähnchenbrustfilet 19,50 €
*mit Tomate und Mozzarella gratiniert,
dazu Pasta oder Reis in Tomatensauce und Salatbouquet ^{g, l, a1}*

- ◆ Gebratenes Lachsfilet 23,00 €
*in Frühlingszwiebel-Dill-Sahnesauce,
dazu Reis oder Pasta und kleines Salatbouquet ^{a1, d, l}*

- ◆ Schweinemedallions 24,50 €
*in Champignonrahm mit Kroketten
und Salatbouquet ^{c, f, g, i, l}*

- ◆ Zartes Rinderfilet (ca. 250 gr.) 35,00 €
*mit Ofenkartoffel und Sour Cream, am kleinen Salatbouquet,
wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce ^{g, l}*

mit Schmorgemüse 41,00 €
Tomaten, Karotten, Paprika, Champignons und Frühlingszwiebeln

Pasta

- ◆ Spaghetti ^{a1}
- ◆ Gnocchi ^{a1, 2, 6}
- ◆ Tagliatelle ^{a1, c}
- ◆ Vollkorn-Fusilli ^{a1}
- ◆ Penne ^{a1}

wahlweise mit hausgemachten Saucen:

- ◆ Pomodoro – Tomaten-Basilikum ^l 9,50 €
- ◆ Aglio e olio leicht scharf, mit Chilis 9,50 €
- ◆ Al Pesto Genovese ^g 11,00 €
- ◆ Broccoli-Rahm-Sauce ^{l, g} 11,50 €
- ◆ Bolognese ^l aus reinem Rinderhack 12,50 €
- ◆ Spinat-Gorgonzola-Sauce ^{l, g} 13,50 €
- ◆ Gebratenen Putenbruststreifen
in Cognac-Rahm-Sauce ^{l, g} 16,50 €

- ◆ Frische Käsespätzle 10,50 €
mit Schinken und Zwiebeln, ^{2, 3, 6, 7, 8, a1, c, g}
wahlweise mit extra Röstzwiebeln 1,00 €

- ◆ Schinkennudeln 10,50 €
*mit Vollkorn-Fusilli, frischen Kräutern und Paprika
(mediterran) ^{3, 6, 8, a1, g, j}*

- ◆ Tortellini 13,50 €
in Schinken-Champignon-Sauce ^{2, 3, 6, 7, 8, a1, g, j, l}

- ◆ Lasagne Bolognese aus reinem Rinderhack 14,50 €
*mit hausgemachter Bolognese, frischen Champignons
und Kräutern, am kleinen Salatbouquet ^{2, a1, c, g, l}*



Salate

- ◆ Gemischter Salatteller 9,00 €
Salate der Saison, Paprika, Karotten, Gurke und Tomaten sowie Weißbrotcroûtons ^{a1}
- ◆ Italienischer Salatteller 15,00 €
mit Schinken, Käse, Ei, Oliven, Artischockenherzen, Salaten der Saison, Paprika, Karotten, Gurke, Tomaten, sowie Weißbrotcroûtons ^{2, 3, 6, 8, a1, c, g}
- ◆ Bunter Salatteller 15,00 €
mit gebratenen Streifen von der Putenbrust und Salaten der Saison, Paprika, Karotten, Gurke, Tomaten sowie Weißbrotcroûtons ^{a1}
- ◆ Californischer Salatteller 17,50 €
mit gebratenen Scheiben vom Hähnchenbrustfilet, Salaten der Saison und gebratenen Champignons, Paprika, Karotten, Gurke, Tomaten, sowie Weißbrotcroûtons ^{a1, g, i}
- ◆ Chefsalat 19,50 €
mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, gebratenen Champignons und 3 gebratenen Riesengarnelen, Salaten der Saison, Paprika, Karotten, Gurke, Tomaten sowie Weißbrotcroûtons ^{a1, b}

Alle Salate servieren wir mit Weißbrot und Dressing nach Wahl.

- ◆ Caesars Salat a la Rossini 19,00 €
frischer Rucola und Kopfsalat, Parmesan, Paprika, Karotten, Gurke, Tomaten, gebratene Streifen von der Putenbrust, Weißbrotcroûtons und Caesars Dressing (mit Sardellen) ^{a1, c, d, g, j, l}

Dressings

- ◆ Hausdressing Rossini ^{c, j, l}
- ◆ Senfdressing Rossini ^{3, c, j, l}
- ◆ Joghurtdressing ^{g, j}
- ◆ Öl- & Aceto-Balsamico ^{i, l}

Kleine Speisen

- ◆ Bruschetta 9,00 €
6 Stück geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Kräutern, Knoblauch und Mozzarella gratiniert, mit Salatgarnitur ^{a1, g, l}
- ◆ Knoblauch-Baguette 5,50 €
mit frischem Knoblauch, Kräutern, dazu Salatbouquet ^{a1, g}
- ◆ Schinken-Baguette 8,00 €
Schinken, Tomaten und Käse überbacken, Salatbouquet ^{a1, g, j, 3, 6, 8}
- ◆ Salami-Baguette 8,00 €
mit Salami, Tomaten und Käse überbacken, Salatbouquet ^{a1, g, j, 3, 6}
- ◆ Tomate-Mozzarella-Baguette 9,50 €
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Salatbouquet ^{a1, g, l}
- ◆ Caprese | Tomate mit Mozzarella 9,50 €
Basilikum, Olivenöl, Balsamico und Salatbouquet, Weißbrot ^{a1, g, l}
- ◆ Mexican Tortilla Chips 6,00 €
Mais Chips mit Gouda überbacken, mit Hot Salsa oder Sour Cream Dip ^{2, 3, 7, a1, g, i, j, l}
Mit beiden Dips 7,50 €
- ◆ Baked Potato 8,50 €
mit hausgemachter Kräutercreme oder Sour Cream, am kleinem Salatbouquet ^g
mit Kräutercreme und Streifen vom hausgebeiztem Lachs 11,00 €
^{d, j}

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Gerichte
auf den Tischaufstellern!



Vegane Gerichte

- ♦ Tomatensuppe 7,00 €
hausgemacht¹

- ♦ Gemischter Salatteller 9,00 €
Salate der Saison, Paprika, Karotten, Gurke und Tomaten^{a1}

- ♦ Vollkorn-Fusilli mediterran gebraten 10,50 €
mit frischen Kräutern und Paprika^{a1}

- ♦ Spaghetti ^{a1}
- ♦ Tagliatelle ^{a1, c}
- ♦ Rigatoni ^{a1}
(aus Hartweizengrieß)

- wahlweise mit:
- ♦ Pomodoro – Tomaten-Basilikum¹ 9,00 €
- ♦ Aglio e olio leicht scharf, mit Chilis 9,00 €
- ♦ Al Pesto Genovese ^g 10,50 €

**Auf unseren Tischaufstellern bieten wir regelmäßig
vegetarische oder sogar vegane Gerichte an,
lassen Sie sich doch vom Service beraten!**

**Bitte sagen Sie uns bei der Bestellung,
dass Sie die Gerichte vegan zubereitet haben möchten,
da manchmal ein Schuss Sahne etc. zum Verfeinern
oder Binden zugegeben wird.**

Kuchen

- | | |
|--|--------|
| ◆ Stück Käsekuchen ^{a1, c, e, f, g} | 4,00 € |
| ◆ Stück Apfelkuchen ^{a1, c, e, f, g} | 4,00 € |
| ◆ Stück Nuss-Schokokuchen ^{a1, c, e, f, g} | 4,50 € |
| ◆ Stück Tiramisuschnitte ^{a1, c, e, f, g} | 5,00 € |
| ◆ Stück Apfelstrudel mit Vanilleeis
<i>garniert mit Obst und Sahne</i> ^{a1, g} | 7,50 € |
| ◆ Stück Apfelstrudel
mit Sauce Vanillegeschmack <i>garniert mit Obst und Sahne</i> ^{a1, g} | 7,50 € |
| ◆ Portion Kaiserschmarrn
mit Sauce Vanillegeschmack <i>mit Obstgarnitur</i> ^{a1, c, g} | 9,00 € |
| ◆ zuzüglich Sahne | 1,00 € |

Fragen Sie unser Servicepersonal gerne nach
weiteren, tagesaktuellen Kuchen und Torten!



Heißes

♦ Kaffee-Spezialitäten

Tasse Kaffee auch entkoffeiniert		3,50 €
Großer Kaffee auch entkoffeiniert		5,00 €
Kännchen Kaffee auch entkoffeiniert		6,00 €
Tasse Kaffee mit Sahne ^g		4,50 €
Cappuccino ^g		4,50 €
Milchkaffee ^g		4,50 €
Flat White		4,00 €
Latte Macchiato ^g		5,00 €
Grande Latte Macchiato ^g		6,00 €
Espresso		3,00 €
Espresso doppelt		4,00 €
Kaffee Corretto Amaretto, Bailey's ^{g, 2} od. Grappa		5,50 €
Capparetto mit Amaretto, Bailey's ^{g, 2} od. Grappa		6,50 €
Irish Coffee ^{g, 2}		6,00 €

♦ Heiße Spezialitäten

Heißer Kakao ^g		3,50 €
Heißer Kakao mit Sahne ^g		4,50 €
Weißer Schokolade ^g		4,00 €
Weißer Schokolade mit Sahne ^g		5,00 €
White Mocca weißer Schokolade mit Espresso ^g		5,00 €
Russische Schokolade mit braunem Rum 2cl ^g		6,50 €
Glas Grog 4cl		5,00 €
Heiße Zitrone frisch gepresst		4,00 €
Glas heiße Milch ^g		2,50 €
Glas heiße Milch mit Honig ^g		3,50 €
Glas heiße Milch mit Eierlikör od. Amaretto ^{2, c, g}		5,50 €

♦ verfeinern Sie Ihren Kaffee mit Aromen: je 2 cl

Mandel, ^{g, 3} Amaretto, ^{2, h4} Vanille, ^{g, 3} Haselnuss, ^{2, 3, h2} Kokosnuss, ^{g, 3} Karamel, ³ Zimt ^{2, 3}

1,00 €

Teespezialitäten

- | | |
|---|--------|
| ◆ Glas Tee | 3,50 € |
| Ceylon feinherber schwarzer Tee | |
| Pfefferminze minzig, frischer Kräutertee | |
| Früchtezauber aromatisch und fruchtig | |
| Grüner Tee feinblumiger, grüner Tee | |
| Kamille ausgewogener, milder Kräutertee | |
| Chai Tee mit Milch und Honig ^g | 4,50 € |
| feine Gewürzmischung mit Zimt und Kardamom | |
| Glas Tee mit Rum 2cl | 5,50 € |
| ◆ Kännchen Tee offener Tee in verschiedenen Sorten | 6,00 € |
| Rooibos Vanille mit echten Vanillestückchen | |
| Paradiesmischung Früchtetee mit Ananas-Kokos-Aroma | |
| Terra Vital Ayurvedischer Kräutertee mit Grapefruitaroma | |
| Tulsi Harmonie Kräutertee | |
| mit Zimt, Ingwer, Verbene, mit fruchtigen Orangen-Aroma | |
| Sanddorn-Cranberry Früchtetee, | |
| Sanddorn, fruchtige Cranberrys | |
| Grüner Tee Pfirsich feiner grüner Tee mit Pfirsich-Aroma | |
| Darjeeling zart blumiger schwarzer Hochlandtee | |
| Assam Vollmundiger schwarzer Tee | |
| Earl Grey schwarzer Tee, | |
| mit zitronigem Aroma der Bergamotte-Frucht | |
| Rooibos Latte Vanille ^{g, 3} | 6,00 € |
| Rooibos mit kleinen Vanillestücken, Vanillesirup, Milchschaum | |
| ◆ zuzüglich Portion Honig | 1,00 € |



Alkoholfreies

♦ Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	3,50 €	0,5 l	5,50 €
naturell, medium oder spritzig				
Tafelwasser	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
Pepsi, 7up,	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
Schwip Schwap Orange, Spezi ^{2, 3, 5}				
Pepsi Cola Zero ^{2, 5, 9}			0,33 l	4,00 €
San Pellegrino San Bitter ²			0,1 l	3,00 €

♦ Erfrischendes

Holunderschorle	0,2 l	4,00 €	0,4 l	7,00 €
Holundersirup, Minze, 7up, Soda und Limette ^{2, 3}				
Limoment			0,33 l	5,00 €
Apfel-Minze oder Apfel-Rose 60% Apfel-Direktsaft				

♦ Von Schweppes

Bitter Lemon ⁴	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
Tonic Water ⁴	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
Ginger Ale ²	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
Original Wild Berry ⁶	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €

♦ Von Thomas Henry

Ginger Beer ⁶			0,2 l	3,50 €
--------------------------	--	--	-------	--------

♦ Energiedrinks

Red Bull ^{2, 5}			0,25 l	4,00 €
Red Bull Simply Cola ^{2, 5}			0,25 l	3,00 €



Kaltes

♦ Kalte Spezialitäten

Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,3 l	3,50 €
Eisschokolade ^{a1, c, e, g}	0,3 l	6,00 €
Eiskaffee ^{a1, 5, c, e, g}	0,3 l	6,00 €
Milchshakes ^g	0,3 l	5,50 €
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistazie, Haselnuss, Zitrone, Joghurt, Salted Caramel		
Kalter Kakao ^g	0,2 l	3,50 €
Kalter Kakao mit Sahne ^g	0,3 l	4,50 €
Glas Milch ^g	0,2 l	2,00 €

♦ Specials

	0,3 l	
Wake me up		5,50 €
Creamy Kaffee gemixt mit Vanilleeis ^{g, 5}		
Sanfter Engel		5,50 €
Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis ^g		

♦ Fruchtsäfte und Nektare

	0,2 l	0,4 l
Säfte	3,00 €	4,50 €
Orange, Apfel, Traube, Ananas, Grapefruit		
Nektare	3,00 €	4,00 €
Johannis, Maracuja, Kirsch, Banane, Pfirsich, Rhabarber		
Tomatensaft	3,50 €	5,00 €
Erdbeernektar	3,00 €	4,50 €
Soft- oder Nektarschorle	3,00 €	4,50 €
Orangensaft frisch gepresst	0,3 l	6,00 €



Biere

♦ Biere vom Fass

Bitburger Pils ^{a3}	0,3 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
Erdinger Weißbier mit feiner Hefe ^{a1, a3}	0,3 l	3,00 €	0,5 l	4,50 €

♦ Flaschenbiere

Erdinger Brauhaus, Helles Bayrisches Helles ^{a3}	0,5 l	4,50 €
Erdinger Brauhaus, Helles, Alkoholfrei Bayrisches Helles ^{a3}	0,5 l	4,50 €
Benediktiner Hell Lagerbier nach typisch bayr. Brauart ^{a3}	0,5 l	4,50 €
Benediktiner Hell, Alkoholfrei ^{a3}	0,5 l	4,50 €
Isotonisch und mild-frisch mit angenehmer Malzsüße		
Bitburger Pils Longneck ^{a3}	0,33 l	3,50 €
Bitburger Alkoholfrei Radler, Alkoholfrei ^{a3}	0,33 l	3,50 €
Bitburger Radler naturtrüb ^{a3}	0,33 l	3,50 €
Köstritzer Schwarzbier ^{a3}	0,33 l	3,50 €
Erdinger Brauhaus, Natur Radler ^{a3}	0,5 l	4,50 €
Erdinger Zitrone oder Grapefruit, Alkoholfrei ^{a1, a3}	0,33 l	3,50 €
Erdinger Urweisse ^{a1, a3}	0,5 l	4,50 €
Erdinger Alkoholfrei ^{a1, a3}	0,5 l	4,50 €
Erdinger Leicht ^{a1, a3}	0,5 l	4,50 €
Erdinger Dunkel ^{a1, a3}	0,5 l	4,50 €
Erdinger Kristall ^{a1, a3}	0,5 l	4,50 €
Erdinger Pikantus 7,3% ^{a1, a3}	0,5 l	5,00 €
Karamalz Malzbier ^{2, a3}	0,33 l	3,50 €



Biere

♦ Biermixgetränke

Radler ^{2, 3, a3}	0,3 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
Samba ^{2, 3, 5, a3}	0,3 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
Colaweizen ^{2, 3, 5, a3}	0,3 l	3,00 €	0,5 l	4,50 €
Russenweizen ^{2, 3, a1, a3}	0,3 l	3,00 €	0,5 l	4,50 €
Saft- / Nektarweizen ^{a1, a3}	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,80 €

♦ American Pitcher

Mexican Beer Mix	1,5 l	25,00 €
Limetten, Tequila, 7up, Lime Juice, Bier ^{2, 3, a3}		
Bitburger Pitcher ^{a3}		15,00 €

Specials

Lillet Wild Berry 17%	0,2 l	7,50 €
Lillet blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Himbeeren ^{l, 6}		
Lillet Vive 17%	0,2 l	8,00 €
Lillet blanc, Schweppes Tonic Water, Gurke, Erdbeere ^{l, 6}		
Aperol Lemon Spritz 11%	0,2 l	7,50 €
Aperol, Bitter Lemon, Zitrone ^{l, 2, 4}		
Campari Spritz	0,2 l	7,50 €
Prosecco, Campari, Soda ^{l, 2, 4}		
Moscow Mule		11,50 €
Vodka, Limette, Lime Juice, Ginger Beer, Gurke, Minze		
Mojito		10,00 €
Havana Club 3Years, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda		



Weine

♦ Rotweine

Primitivo Puglia	0,2 l	6,00 €	0,75 l	18,00 €
<i>Fruchtig und weich, mit Fruchtnoten von Kirsche und Chassis¹</i>				
Lambrusco	0,2 l	6,00 €	0,75 l	18,00 €
<i>Riunite Reggiano</i>				
<i>Italien, spritzig, fruchtig, frisch, mit feiner Süße¹</i>				
Chianti	0,2 l	7,00 €	0,75 l	24,00 €
<i>Italien, Qualitätswein, trocken und harmonisch¹</i>				
Bardolino	0,2 l	7,00 €	0,75 l	24,00 €
<i>Italien, Qualitätswein, trocken und fruchtig¹</i>				
Merlot	0,2 l	7,00 €	0,75 l	24,00 €
<i>Italien, Qualitätswein, kräftig und frisch¹</i>				
Rioja	0,2 l	7,00 €	0,75 l	24,00 €
<i>Spanien, Qualitätswein, trocken und harmonisch¹</i>				
Vitiano Rosso	0,2 l	8,00 €	0,75 l	28,00 €
<i>Italien, Qualitätswein, mit Brom- und Heidelbeeren und einer delikaten Vanillenote¹</i>				
Rosé Portugieser	0,2 l	7,00 €	1,00 l	30,00 €
<i>Deutschland, Qualitätswein, halbtrocken</i>				
<i>Fruchtaromen erinnern an Himbeeren, Kirschen und Brombeeren¹</i>				

♦ Weißweine

Frankenwein Silvaner	0,2 l	7,00 €	1,0 l	30,00 €
<i>Deutschland, Qualitätswein, trocken und charaktervoll¹</i>				
Rheinhessen Müller-Thurgau	0,2 l	6,00 €	1,0 l	25,00 €
<i>Deutschland, Qualitätswein, lieblich und charaktervoll¹</i>				
Chardonnay	0,2 l	6,00 €	0,75 l	18,00 €
<i>Californien, fruchtig, trocken & harmonisch¹</i>				
Pinot Grigio	0,2 l	7,00 €	0,75 l	24,00 €
<i>Italien, junge lebendige Frucht, frisch und leicht¹</i>				

Weine

♦ Weinschorlen

Weißweinschorle 0,2 l 5,00 €
Frankenwein Silvaner, süß³ oder sauer¹

Rotweinschorle 0,2 l 5,00 €
Chianti, süß³ oder sauer¹

**Alle Weinschorlen sind auch mit anderen Weinen
kombinierbar!**

Sekt & Prosecco

Prosecco La Gioiosa Vino Frizzante¹ 0,1 l 4,50 €

0,75 l 27,00 €

Prosecco mit Aperol^{2, 4, 1} 0,1 l 6,00 €

Prosecco mit Erdbeerlimes^{2, 1} 0,1 l 6,00 €

Prosecco mit Ramazzotti Rosato^{2, 1} 0,1 l 6,00 €

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda^{1, 2, 4} 0,2 l 7,00 €

Hugo Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze, Limette¹ 6,50 €

Mumm Dry¹ 0,75 l 28,00 €

Fürst von Metternich¹ 0,2 l 9,50 €

0,75 l 35,00 €

Asti Cinzano Piccolo¹ 0,2 l 7,50 €

Veuve Clicquot Ponsardin Brut¹ 0,75 l 120,00 €

Moët & Chandon Brut Impérial¹ 0,75 l 120,00 €

Dom Pérignon Maison Chandon¹ 0,75 l 275,00 €



Liköre, Bitters & Cognac

♦ Liköre

Amaretto Di Saronne	2 cl	3,50 €
Bailey's ^{2, g}	2 cl	4,00 €
Batida de Coco ^{g, f}	2 cl	4,00 €
Cointreau	2 cl	4,00 €
Escorial ²	2 cl	5,50 €
Kahlua	2 cl	4,00 €
Likör 43 ²	2 cl	4,50 €
Nocello	2 cl	4,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	4,00 €
Southern Comfort ²	2 cl	5,50 €

♦ Bitters

Amaro Averna	2 cl	3,50 €
Amaro Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Fernet Branca oder Menta ²	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €

♦ Cognac

Hennessy VS	2 cl	4,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl	6,50 €

Spirituosen gedopt

mit Cola, 7up, Limonade oder Soda ^{2, 3, 5, 9}	+1,50 €
mit Schweppes ^{2, 4} , Fruchtsäften oder Nektaren	+2,00 €
mit Red Bull ^{2, 5} , Sekt I oder Prosecco	+2,50 €

Whisky & Whiskey

♦ Irish, American, Canadian Whiskys

Tullamore Dew ²	2 cl	4,00 €
Jim Beam	2 cl	4,00 €
Jack Daniel's	2 cl	4,50 €
Jack Daniel's Rye	2 cl	5,00 €
Jack Daniel's Single Barrel	2 cl	6,00 €
Jack Daniel's Single Barrel Rye	2 cl	7,00 €
Four Roses	2 cl	5,00 €
Wild Turkey 50,5%	2 cl	6,00 €
Canadian Club	2 cl	4,00 €

♦ Scotch & Malt

Johnnie Walker Red Label ²	2 cl	4,00 €
Johnnie Walker Black Label ²	2 cl	6,00 €
Ballantine's Finest	2 cl	4,00 €
Chivas Regal 12 Years ²	2 cl	6,50 €
Glenmorangie 10 Years ²	2 cl	7,50 €
Glendronach 12 Years	2 cl	8,50 €

♦ Japan

Nikka from the barrel	2 cl	7,50 €
-----------------------	------	--------



Gin, Vodka, Grappa, Rum & Co.

♦ Gin

Gordon's Dry Gin 37,5%	2 cl	4,00 €
Bombay Sapphire Dry Gin 40%	2 cl	4,50 €
Roku Gin Japanese Craft Gin 43%	2 cl	5,50 €
Hendrick's Gin 44%	2 cl	5,50 €
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47%	2 cl	6,00 €
Hamburg Zanzibar Tumeric Sky Gin 40%	2 cl	6,00 €

♦ Vodka

Vodka Smirnoff Red Label 37,5%	2 cl	4,00 €
Vodka Absolut 40%	2 cl	5,00 €
Vodka Grey Goose 40%	2 cl	6,00 €

♦ Rum

Malibu	2 cl	4,00 €
Bacardi light-dry	2 cl	4,00 €
Bacardi Premium Black 2 oder Razz	2 cl	5,00 €
Myer's ²	2 cl	4,00 €
Havana Club 3 Years	2 cl	4,50 €
Havana Club 7 Years 2	2 cl	5,50 €
Old Pascas 73% ²	2 cl	5,50 €
Botucal Riserva Exclusiva 40%	2 cl	6,50 €

♦ Brandies

Osborne Veterano ²	2 cl	4,00 €
Cardenal Mendoza	2 cl	6,00 €

♦ Grappa

Grappa di Amarone	2 cl	7,00 €
-------------------	------	--------

♦ Aperitifs

Aperol ²	4 cl	5,00 €
---------------------	------	--------

Martini	5 cl	4,50 €
---------	------	--------

Dry, Bianco, Rosé, D'oro, Rosso^{2,1}

Sandeman Sherry Dry Seco ¹	5 cl	4,50 €
---------------------------------------	------	--------

Delaforce Portwein	5 cl	5,00 €
--------------------	------	--------

Full Ruby Port¹

Campari ²	4 cl	5,00 €
----------------------	------	--------

Campari Soda ²	4 cl	6,50 €
---------------------------	------	--------

Pernod	2 cl	5,00 €
--------	------	--------

♦ Obstbrände, Grappa & Trester

Williams Birne	2 cl	4,00 €
----------------	------	--------

Himbeergeist	2 cl	4,00 €
--------------	------	--------

Kirschwasser	2 cl	4,00 €
--------------	------	--------

Grappa Julia	2 cl	4,00 €
--------------	------	--------

Grappa di Amarone	2 cl	7,00 €
-------------------	------	--------

♦ Spirits

Erdbeerlimes 15% ²	4 cl	6,00 €
-------------------------------	------	--------

Tequila Cuervo, silber	2 cl	3,50 €
------------------------	------	--------

Tequila Cuervo, gold	2 cl	3,50 €
----------------------	------	--------

Ouzo No. 12	2 cl	3,50 €
-------------	------	--------

Aquavit Linie	2 cl	5,00 €
---------------	------	--------



Cocktails

Americano	8,50 €
<i>Campari, Martini Dry, Martini Bianco, Soda^{2,1}</i>	
B 52	7,00 €
<i>Kahlua, Bailey's, Rum^{2,9}</i>	
Banana Dream	9,00 €
<i>Bananenlikör, Grenadine, Sahne, Bananennektar^{2,3,9}</i>	
Black Russian	6,50 €
<i>Vodka, Kahlua</i>	
Bloody Mary	10,00 €
<i>Vodka, Tabasco, Worcester, Zitronen- und Tomatensaft^a</i>	
Campari Vodka	8,00 €
<i>Campari, Vodka, Tonic Water^{2,4}</i>	
Chi Chi	10,00 €
<i>Vodka, Ananassaft, Coconut Cream, Milch^{3,9}</i>	
Cosmopolitan	9,50 €
<i>Vodka Citron, Cointreau, Cranberry, frisch gepresste Limette^{2,3}</i>	
Cuba Libre	10,00 €
<i>White Rum, Limettensaft, Cola^{2,3,5,9}</i>	
Espresso Martini	9,50 €
<i>Vodka, Kahlua, Espresso^{2,5}</i>	
Gin Fizz	10,00 €
<i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda^{2,3}</i>	
Long Island Icetea	15,00 €
<i>White Rum, Tequila, Cointreau, Gin, Vodka, Lemon Squash, Cola^{2,3,5,9}</i>	
Latin Lover	10,00 €
<i>Pitu, Tequila, Zitronen- Limetten und Ananassaft</i>	
Manhattan	9,50 €
<i>Bourbon Whiskey, Martini Rosso, Martini Dry, Angostura^{2,1}</i>	

Margarita Classic	9,50 €
<i>Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Salzrand</i>	
Margarita Erdbeer	9,50 €
<i>Tequila, Erdbeerlimes, Zitronensaft²</i>	
Mai Tai	10,00 €
<i>Brown Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Limetten-, Ananassaft^{2, 3}</i>	
Mojito	10,00 €
<i>White Rum, Limette, Minzeblätter, brauner Zucker, Soda³</i>	
Moscow Mule	11,50 €
<i>Vodka, Limette, Lime Juice, Ginger Beer, Gurke, Minze³</i>	
Negroni	9,50 €
<i>Gordon's Gin, Campari, Martini Rosso, Soda, Zitrone, Orange^{2, 1}</i>	
Pina Colada	10,00 €
<i>Brown Rum, Ananassaft, Coconut Cream, Milch^{3, 9}</i>	
Planter's Punch	11,50 €
<i>Brown Rum, frischer Orangen-, Zitronen-, Limettensaft²</i>	
Rossini's	8,50 €
<i>Triple Sec, Prosecco, Grapefruit-, Limettensaft¹</i>	
Sex on the Beach	10,00 €
<i>Vodka, Pfirsichlikör, Erdbeersirup, Orangen-, Zitronensaft^{2, 3}</i>	
Swimming Pool	10,00 €
<i>White Rum, Vodka, Coconut Cream, Blue Curacao, Ananassaft, Milch^{2, 3, 9}</i>	
Tequila Sunrise	9,50 €
<i>Tequila, Grenadine, Orangen-, Zitronensaft^{2, 3}</i>	
Touch Down	10,00 €
<i>Vodka, Apricot Brandy, Maracuja-, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine^{2, 3}</i>	
White Russian	8,50 €
<i>Vodka, Kahlua, Milch⁹</i>	
Whisky Sour	9,50 €
<i>Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	



Cocktails Alkoholfrei

Alkoholfrei

Caipirinha alkoholfrei

8,50 €

Limette, brauner Zucker, 7up³

Caipiberry alkoholfrei

8,50 €

Limette, brauner Zucker, Erdbeernektar, Erdbeersirup, Soda, 7up^{2,3}

Softdrinks ohne Alkohol

Coconut Kiss

9,00 €

Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Coconut Cream, Milch^{3,9}

Coconut Milk

9,00 €

Kirschnektar, Coconut Cream, Milch^{3,9}

Lime Colada

8,50 €

Limetten-, Ananassaft, Coconut Cream, Grenadine^{2,3}

Mojito alkoholfrei

9,00 €

Limette, Minze, brauner Zucker, Soda, 7up^{2,3}

Pineapple Cocktail

8,00 €

Ananas-, Zitronensaft, Bitter Lemon, Grenadine^{2,3,4}

Pink Ginger

8,00 €

Maracuja-, Zitronensaft, Ginger Ale, Grenadine^{2,3}

Sour Ment

9,00 €

Erdbeer-, Coconut Cream, brauner Zucker, Zitronensaft, Mineralwasser, Minzeblätter^{2,3}

Strawberry Kiss

9,00 €

Erdbeer Cream, Sahne, Maracuja-, Orangensaft, Bananennektar^{2,3,9}

Summer Day

8,50 €

Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Erdbeersirup^{2,3}

Caipirinhas

Caipirinha	9,50 €
<i>Pitu, Limette, Lime Juice, brauner Zucker³</i>	
Caipiroska	9,50 €
<i>Vodka, Limette, brauner Zucker³</i>	
Caipiberry	9,50 €
<i>Vodka, Erdbeerlimes, Limette, brauner Zucker³</i>	

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffzulassungsverordnung

- | | |
|---|----------------------------|
| 1 Tafelsüßen u. Lebensmittel, die Aspartam enthalten „enthält Phenylalaninquelle“ | 6 mit Antioxidationsmittel |
| 2 mit Farbstoffen | 7 mit Geschmacksverstärker |
| 3 mit Konservierungsstoffen | 8 mit Phosphat |
| 4 Chininhaltig | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 Koffeinhaltig | |

Allergenkennzeichnung gemäß VO EU 1169/2001

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| a1 Glutenhaltiges Getreide Weizen | h1 Schalenfrüchte Mandel |
| a2 Glutenhaltiges Getreide Roggen | h2 Schalenfrüchte Haselnuss |
| a3 Glutenhaltiges Getreide Gerste | h3 Schalenfrüchte Walnuss |
| a4 Glutenhaltiges Getreide Hafer | h4 Schalenfrüchte Pistazie |
| a2 Glutenhaltiges Getreide Dinkel | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| b Krebstiere und Krebserzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse |
| c Eier und Eierzeugnisse | k Sesam u. Sesamerzeugnisse |
| d Fisch und Fischerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfite |
| e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | >10 mg/kg (SO ₂) |
| f Soja und Sojaerzeugnisse | m Lupine |
| g Milch und Milcherzeugnisse | n Weichtiere |
| (einschließlich Lactose) | |





Öffnungszeiten

Montag - Samstag ab 10:30 Uhr
Sonn- & Feiertage ab 11:30 Uhr

Unsere Küche hat durchgehend geöffnet

Montag - Donnerstag von 11:00 - 22:00 Uhr
Freitag - Samstag von 11:00 - 23:00 Uhr
Sonn- & Feiertage von 11:30 - 22:00 Uhr

Design & Druck: **PRINTit**