

Herzlich willkommen!

Velkommen

Welcome

Benvenuto

Bun venit

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag

11.45 - 13.30 Uhr

17.00 - 22.00 Uhr

*Im Restaurant Alla
Stazione*

*Italienische Art
Zu Genießen*

Salate

Hausdressing, Pinienkerne, Balsamicocreme

Beilagensalat

4.30

Gemischter Salat

5.90

Tomatensalat

Cherrytomaten, Lauchzwiebeln

5.90

Tomatensalat mit Mozzarella

Cherrytomaten, Rucola, Büffelmozzarella, Olivenöl, Parmesanspäne

9.00

Rucola Salat

Cherrytomaten, Olivenöl, Parmesanspäne

7.60

mit gebratenem Ziegenkäse

10.90

Alla Stazione

Gemischter Salat, Vorderschinken, Thunfisch, Schafskäse, Oliven, Ei, Lauchzwiebeln

12.90

Gemischter Salat, wahlweise:

Flusskrebsfleisch (100 gr.)	18.00
Lachsfilet (200 gr.)	18.00
Garnelen (5 Stück)	20.00
Rumpsteak, tranchiert (200 gr.)	20.00
Hähnchenbrustfilet, tranchiert (200 gr.)	15.00
Schweinefilet, tranchiert (200 gr.)	16.00

Vorspeisen Klassiker

Verfeinert mit Olivenöl, Pinienkernen, Parmesanspänen, Balsamicocreme

Bruschetta di Parma (Zwei Stück)

Tomaten auf gerösteten Brot, Knoblauch, Büffel Mozzarella, Parmaschinken
8.00

Rindercarpaccio

Dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolabett
11.60

Kalbscarpaccio

Dünn geschnittenes Kalbsfilet auf Rucolabett oder
mit Thunfischsauce überzogen, Kapern
11.60

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce überzogen, Kapern
10.50

Prosciutto e Melone

Fünf Stück Honigmelone mit Parmaschinken
11.60

Coppa di Parma, Bresaola und Parmaschinken

Luftgetrockneter Schweinenacken, Rinderkeule, Parmaschinken dünn geschnitten,
auf Salatbett
15.00

Antipastí Mista

Gemischter Vorspeisenteller:

Carpaccio, Parmaschinken auf Honigmelone, Vitello Tonnato,
Büffel Mozzarella auf Tomaten, verschiedene Sorten eingelegtes Gemüse

kl. Portion 12.00

gr. Portion 17.00

Vorspeisen Vegetarisch

Verfeinert mit Olivenöl, Pinienkernen, Parmesanspänen, Balsamicocreme

Bruschetta (drei Stück)

Tomaten auf geröstetem Brot, Knoblauch

8.00

Mozzarella Caprese

Büffelmozzarella auf Tomaten

Olivenöl, Balsamicoessig, Basilikum

10.30

Mozzarella al Forno

Büffelmozzarella gebacken

Tomaten, Olivenöl Basilikumpesto, Knoblauch

10.30

Antipasti Mista Vegetale

Gemischter Vorspeisenteller:

Bruschetta, Büffel Mozzarella auf Tomate, verschiedene Sorten eingelegtes Gemüse

kl. Portion 12.00

gr. Portion 17.00

Antipasti

Verführung auf Italienisch

Suppen

Crema di Pomodoro

Tomatensuppe

6.50

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe

6.50

Meeresfrüchtesuppe

Tomatisiert, Gemüse, Meeresfrüchte

9.00

Vorspeisen Fisch

Verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch

Riesengarnelen vom Grill

Drei Riesengarnelen, Knoblauchdressing

10.50

Cozze ripiene - Miesmuscheln (Sept. bis Febr.)

Tomatensahnesauce, Pesto, mit Parmesan überbacken

9.60

Meeresfrüchtesalat

Gemüse, Meeresfrüchte

11.00

*Wenn in Italien
Brot auf den Boden fällt,
wird es aufgehoben, geküsst und gegessen.*

Nudeln – Vegetarisch

Knoblauch, Parmesanspäne

Spaghetti Napoli

Tomatensauce

9.30

je 11.00

Spaghetti Arrabbiata

Tomatensauce, Zwiebeln, Chili

Spaghetti con aglio, olio e peperoncino

Tomaten, Öl, Chili, Pinienkerne

Spaghetti Mozzarella

Tomaten, Öl, Basilikum, Mozzarella, Pinienkerne

Spaghetti Pesto

Basilikumpesto, Pinienkerne

Spaghetti Rucola

Tomatensahnesauce, Rucola, Tomaten

Penne Broccoli

Tomatensahnesauce, Brokkoli

Penne Vegetali

Tomatensahnesauce, Artischocken, Zucchini, Brokkoli

Penne Funghi

Sahnesauce, Champignons

Penne Spinaci e Funghi

Sahnesauce, Champignons, Spinat, Tomaten

je 12.00

Penne Gorgonzola

Gorgonzola, Sahnesauce

Penne Gorgonzola e Spinaci

Gorgonzola, Sahnesauce, Spinat, Tomaten

Aufgepasta

Nudeln – Klassiker

Knoblauch, Parmesanspäne

Je 11.00

Spaghetti Bologna

Hackfleischsauce

Spaghetti Carbonara

Sahnesauce, Speck, Eigelb

Penne Matriciana

Tomatensauce, Bacon, Chili, Zwiebeln

Penne Broccoli alla Panna

Sahnesauce, Champignons, Brokkoli, Vorderschinken

Penne Panna

Sahnesauce, Champignons, Vorderschinken

Je 13,50

Tagliatelle di Maiale

Sahnesauce, Champignons, Schweinefiletstreifen

Tagliatelle Pollo

Sahnesauce, Champignons, Hähnchenbruststreifen

Tagliatelle Bistecca

Sahnesauce, Champignons, Steakstreifen

16.00

Aufgepasta

Backofengerichte – Vegetarisch

Überbacken mit Edamer Käse-Mozzarella-Mischung, Knoblauch

Je 11.50

Broccoli al Forno Veg.

Sahnesauce, Champignons, Brokkoli

Spinaci al Forno

Sahnesauce, Champignons, Spinat, Cherrytomaten

Verdura al Forno

Gemüseauflauf in Tomatensauce mit Paprika, Karotten, Zucchini, Sellerie, Brokkoli, Cherrytomaten, Mais

Backofengerichte – Klassiker

Überbacken mit Edamer Käse-Mozzarella-Mischung, Knoblauch

Je 11.50

Broccoli al Forno

Sahnesauce, Champignons, Brokkoli, Vorderschinken

Lasagne al Forno

Hackfleischsauce, Bechamelsauce

Penne al Forno

Hackfleischsauce

Nudeln – Fisch & Meeresfrüchte

Knoblauch, Parmesanspäne

Spaghetti Acciuga (Eingelegte Sardellen)

Cherrytomaten, Olivenöl, Sardellen, Kapern, Pinienkerne

12.00

Spaghetti Cozze – Miesmuscheln (Sept.-Febr.)

Tomatensahnesauce, Miesmuscheln

12.00

Spaghetti Marinara

Tomatensahnesauce, Meeresfrüchte

15.00

Penne Gamberi

Tomatensahnesauce, Flusskrebsfleisch

16.00

Penne Tonno

Tomatensahnesauce, Thunfisch

11.00

Tagliatelle Salmone

Tomatensahnesauce, Lachs, Dill

14.00

Tagliatelle Riesengarnelen

Tomatensahnesauce, 5 Riesengarnelen, Dill

17.00

Aufgepasta

Tortellini mit Fleischfüllung

Knoblauch, Parmesanspäne

Je 11.00

Tortellini Bologna

Hackfleischsauce

Tortellini Gorgonzola

Gorgonzola, Sahnesauce

Tortellini alla Panna

Vorderschinken, Sahnesauce, Champignons

Tortellini Pesto

Basilikumpesto

Tortellini - Steinpilzfüllung

Sahnesauce, Champignons

Tortellini - Ricotta Spinatfüllung

Sahnesauce, Champignons, Spinat

Aufgepasta

Pizza – Vegetarisch

Jede Pizza mit Pizzasauce und Edamer Käse-Mozzarella-Mischung

Margherita

kl. 8.30 / gr. 9.30

kl. 9.70 / gr. 10.70

Broccoli Due

Brokkoli, Mais, Hollandaise

Carciofo

Artischocken, Peperoni, Oliven, Tomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch

Funghi

Champignons

Mozzarella

Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum, Knoblauch

Quattro Formaggio

Vier verschiedene Käsesorten:

Schafskäse, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan

Rucola

Rucola, Cherrytomaten, Parmesanspäne

Spinaci

Spinat, Tomaten, Knoblauch

Spinaci Gorgonzola

Spinat, Gorgonzola, Tomaten, Knoblauch

Spinaci Schafskäse

Spinat, Schafskäse, Tomaten, Knoblauch

Vegetale Uno

Brokkoli, Artischocken, Zucchini

Vegetale Due

Mais, Paprika, Champignons

Pizza – Klassiker

Jede Pizza mit Pizzasauce und Edamer Käse-Mozzarella-Mischung

kl. 9.70 / gr. 10.70

Bologna

Hackfleischsauce

Broccoli

Vorderschinken, Brokkoli, Hollandaise

Diavolo

Pikante Salami

Friesenpizza

Vorderschinken, Mais, Hollandaise

Gorgonzola

Vorderschinken, Gorgonzola

Hawaií

Vorderschinken, Ananas

Mista Uno

Vorderschinken, Salami, Champignons

Mista Due

Vorderschinken, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven

Prosciutto e Funghi

Vorderschinken, Champignons

Rustica

Bacon, Kapern, Spiegelei, Kartoffeln, Zwiebeln

Salame e Funghi

Salami, Champignons

Pollo

Hähnchenbrust, Mais, Champignons, Hollandaise

kl. 10.50 / gr. 11.50

Parma

Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesanspäne

kl. 13.00 / gr. 14.00

Pizza - Fisch & Meeresfrüchte

Jede Pizza mit Pizzasauce und Edamer Käse-Mozzarella-Mischung

Acciuga

Sardellen, Tomaten, Kapern, Lauchzwiebeln, Knoblauch

kl. 11.00 / gr. 12.00

Tonno e Cipolla

Thunfisch, Zwiebeln

kl. 9.70 / gr. 10.70

Gamberi

Flusskrebsfleisch, Lauchzwiebeln, Knoblauch

nur gr. 14.00

Salmone

Lachs, Dill, Kräuterquark, Knoblauch

kl. 11.00 / gr. 12.00

Spinaci Salmone

Spinat, Lachs, Hollandaise, Knoblauch

kl. 11.00 / gr. 12.00

Marinara

Meeresfrüchte, Lauchzwiebeln, Knoblauch

kl. 13.00 / gr. 14.00

Garnelen

5 Riesengarnelen, Dill, Kräuterquark, Knoblauch

kl. 14.00 / gr. 15.00

Spinaci Garnelen

5 Riesengarnelen, Spinat, Hollandaise, Knoblauch

kl. 14.00 / gr. 15.00

Spezialitäten von Riesengarnelen

Sieben Riesengarnelen, Beilagensalat

Je 23.70

Vom Grill

Knoblauchdressing

Rustica

Spinat, Champignon-Sahnesauce, gelbe Bandnudeln, mit Parmesan

Gorgonzola

Spinat, Gorgonzolasauce, gelbe Bandnudeln

Con aglio, olio e peperoncino

Cherrytomaten, Olivenöl, Chili, Basilikum, Knoblauch

Verdura

Tomatensahnesauce, Gemüse, Cherrytomaten, Knoblauch, Chili

Spezialitäten vom Lachs

220 gr Lachs, Beilagensalat

Je 22.00

Vom Grill

Baked Potatoes, Kräuterquark, Zitronenbutter

Rustica

Spinat, Champignon-Sahnesauce, gelbe Bandnudeln, mit Parmesan

Gorgonzola

Spinat, Gorgonzola, gelbe Bandnudeln

Spinaci

Tomatensauce, Spinat, gelbe Bandnudeln, Hollandaise

Spezialitäten vom Rind – Rumpsteak

220 gr Rumpsteak vom Rind, Beilagensalat

Je 24.50

Rumpsteak vom Grill

Baked Potatoes, Kräuterquark, Kräuterbutter

Rustica

Spinat, Champignon-Sahnesauce, gelbe Bandnudeln, mit Parmesan

Gorgonzola

Spinat, Gorgonzola, gelbe Bandnudeln

Funghi

Baked Potatoes, Kräuterquark, Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter

Piccante

Paprika, Champignons, Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln

Spezialitäten vom Lammfilet

200 gr Lammfilet, Beilagensalat

Je 23,70

Vom Grill

Baked Potatoes, Kräuterquark, Kräuterbutter

Rustica

Spinat, Champignon-Sahnesauce, gelbe Bandnudeln, mit Parmesan

Gorgonzola

Spinat, Gorgonzolasauce, gelbe Bandnudeln

Piccante

Paprika, Champignons, Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln

Rinderfilet Spezialitäten

220 gr Rinderfilet

Rinderfilet Piccante

Tortellini Steinpilzfüllung, Pfeffersauce

Rinderfilet Gorgonzola

Tortellini Steinpilzfüllung, Spinat, Gorgonzolasauce

Rinderfilet Rustica

Tortellini Steinpilzfüllung, Spinat, Champignons, Sahnesauce

Rinderfilet Funghi

Tortellini Steinpilzfüllung, gebratene Champignons und Zwiebeln

Je 30.00

Surf´n Turf

Rinderfilet, 2 Garnelen, Tortellini Steinpilzfüllung, Pfeffersauce

35.00

Spezialitäten vom Hähnchenbrustfilet

200 gr Hähnchenbrustfilet, Beilagensalat

Je 17,50

Vom Grill

Baked Potatoes, Kräuterquark, Kräuterbutter

Rustica

Spinat, Champignon-Sahnesauce, gelbe Bandnudeln, mit Parmesan

Gorgonzola

Spinat, Gorgonzolasauce, gelbe Bandnudeln

Funghi

Baked Potatoes, Kräuterquark, Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter

Piccante

Paprika, Champignons, Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln

Spezialitäten vom Schweinefilet

200 gr Schweinefilet, Beilagensalat

Je 19,70

Saltimbocca „alla Romana“

Salbei, Parmaschinken, Salbeisauce, Rosmarinkartoffeln

Rustica

Spinat, Champignons-Sahnesauce, Gelbe Bandnudeln, mit Parmesan

Gorgonzola

Spinat, Gorgonzolasauce, gelbe Bandnudeln

Funghi

Baked Potatoes, Kräuterquark, Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter

Piccante

Paprika, Champignons, Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln

Wasser und Softdrinks

S. Pellegrino	Fl. 0,25 l	3.10
S. Pellegrino	Fl. 0,75 l	6.50
Aqua Panna	Fl. 0,25 l	3.10
Aqua Panna	Fl. 0,75 l	6.50
Coca-Cola (2,4,6)		
Coca Cola Light (2,4,5)	je Fl. 0,33 l	3.20
Fanta (4,6)		
Sprite (1)		
Spezi (2,4,6)	je Fl. 0,33 l	3.20
Presta light (5)	Gl. 0,4 l	4.30
Bitter Lemon (3)		
Ginger-Ale		
Tonic Water (3)	je Fl. 0,2 l	3.10

Deichlimo

Apfelschorle		
Holunder (6)	je Fl. 0,33 l	3.20

Unsere Säfte

Traube, Rhabarber, Maracuja, Apfel, Orange	je Fl. 0,2 l	3.10
---	--------------	------

Nektare

Kirsche, Banane	je Fl. 0,2 l	3.10
KiBa	Fl. 0,4 l	4.30

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle

je Gl. 0,4 l	4.30
--------------	------

Der Aperitif All'Italiana

Spirituosen & Likör – 2cl

Grappa Moscato	40%	3.50
Vecchia Romagna (Brandy)	40%	2.90
Averna (sizilianischer Bitterlikör, Kräuter, Bitterorangen, Zitronen)	32%	2.50
Ramazotti (Kräuterlikör)	30%	2.50
Montenegro (Kräuterlikör, leicht süßlich mit Zitrusnote)	23%	2.50
Cynar (Kräuterlikör aus Artischocken)	16%	2.50
Sambuca (Likör, Anís, Sternanis, Süßholz)	42%	2.50
Amaretto (Mandellikör)	24%	2.50
Marsala (sizilianischer Likörwein)	14,5%	2.50
Frangelico (Haselnusslikör)	20%	2.50
Luxardo (Likör aus Maraschinokirschen)	32%	2.50
Fragoli (Walderdbeerlikör)	24%	2.90
St. Germain (Holunderblüten-Likör)	20 %	3.70
Borghetti (Espressolikör)	25 %	2.50

Kaffeespezialitäten

Espresso	1.80
Doppelter Espresso	3.00
Espresso Macchiato	1.90
Espresso Coretto mit Grappa oder...	4.00
Cappuccino	3.00
Latte Macchiato	3.00
Flavored Latte Macchiato	3.80
Milchkaffee	3.00
Kaffe Crème	3.00
Pharisäer	6.50
Rum Grog	4.00

Leckeres mit Kakao

Becher Kakao / Sahne	3.10
Schokoccino mit Espresso	3.80
Cookie Schoki	3.80
Heiße Schokolade, Cookiesirup	

Tee

je 2.50

Schwarzer, Grüner, Rooibos, Früchte,
Kräuter, Kamille, Orange-Ingwer, Bratapfel

Dessertspezialitäten

Tiramisu (Zieh mich hoch)	5.00
Tiramisu Früchte*-Sorbet	8.00
Panna Cotta Sahnecreme (Langenhorner Sahne)	4.50
Panna Cotta Früchte*-Sorbet	8.00
Mascarponecreme Früchte*-Sorbet	8.00
Obstsalat-Sorbet	8.00
Espressocktail	6.00
Espresso, Kaffelikör, Vanilleeis	
Cappuccino Cocktail	6.00
Cappuccino, Kaffelikör, Vanilleeis	
Orangenkaffee	6.00
Kaffee, Orangenlikör, Vanilleeis	
Kugel Sorbet*	2.50
Apfelbasilikum, Erdbeere, Ananas-Kokos, Mango	
Kugel Eis	2.00
Vanille, Schokolade, Stracciatella	

* Unsere Sorbets stellen wir selber her - ohne künstliche Zusätze,
Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffe

* Erdbeeren (Saison)

Biere vom Fass

Carlsberg	0,3 l	3.30
	0,4 l	4.30
Duckstein	0,2 l	2.80
	0,3 l	3.40
„Dracula“-Carlsberg mit einem Schuss Grenadine	0,3 l	3.30
	0,4 l	4.30
Alsterwasser	0,3 l	3.20
	0,4 l	4.10
Alster „Dracula“ mit einem Schuss Grenadine	0,3 l	3.20
	0,4 l	4.10
Erdinger Hell	Fl. 0,5 l	5.10
Erdinger Dunkel	Fl. 0,5 l	5.10

Biere alkoholfrei

Erdinger	Fl. 0,5 l	5.10
Erdinger Zitrone / Grapefruit	Fl. 0,33 l	3.50
Holsten	Fl. 0,33 l	3.30
Vitamalz	Fl. 0,33 l	3.10
Flensburger Malzbier	Fl. 0,33 l	3.10

Allergenlegende:

- A = (Glutenhaltiges Getreide) - Pizzateig, Pizzabrot, Pasta
B = (Krebstiere) - Garnelen - Flusskrebsfleisch - Meeresfrüchte
C = (Ei) - Hausdressing - Dessert - Pasta
D = (Fisch) - Fisch - Thunfisch - Thunfischsauce - Eingelegte Sardellen
E = (Erdnuss)
F = (Soja) - Hausdressing
G = (Milch oder Laktose) - Hausdressing - Edamer Käse - Mozzarella -
Büffelmozzarella - Sahnesauce - Quark - Bechamelsauce - Parmesan -
Schafskäse - Gorgonzola - Dessert - Butter - Pflanzencreme
H = (Schalenfrüchte) - Pinienkerne
L = (Sellerie) - Suppen
M = (Senf) - Hausdressing - Thunfischsauce
N = (Sesam)
O = (Sulfite) - Hausdressing - Balsamicocreme
P = (Lupinen)
R = (Weichtiere) - Muscheln - Schnecken - Kraken - Kalmare - Meeresfrüchte

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Getränkelegende:

- (1) = m. Konservierungsstoffen - Sprite
(2) = m. Koffein - Coca-Cola - Coca-Cola Light - Spezi
(3) = m. Chinin - Bitter Lemon - Tonic Water
(4) = m. Farbstoff - Coca-Cola - Coca-Cola Light - Fanta - Spezi
(5) = m. Süßungsmittel - Presta Light - Coca-Cola Light
(6) = m. Antioxidationsmittel - Coca-Cola - Spezi - Fanta

Für weitere Fragen steht Ihnen unser Personal gern zur Verfügung.

Aperitif – zum Genießen

Prosecco Spumante – Weiß oder Rosé – auf Erdbeeren

0,1 l	3.50
0,2 l	6.50
Fl. 0,75 l	19.50

Aperol Spritz

0,2 l 6.00

Herb-frischer Mix aus Weißwein,
Aperol und einen Schuss Mineralwasser

Campari Milano

0,2 l 6.00

Bitter-fruchtiger Mix aus Campari,
Prosecco und Cranberrysaft

Lillet Wild Berry

0,2 l 6.00

Weinlikör mit Zitrusnote,
gemixt mit prickelnden Wildbeeren

Martini bianco

5 cl 3.50

Bittersüßes Aroma mit
leichter Vanille-Note

Martini rosso

5 cl 3.50

Intensives Aroma mit
einem Hauch Karamell

Fassweine

Offener Ausschank aus dem Fass von der Vinicola Serena aus dem Conegliano Venezien IGT (Regionalweine)

Weißweine

Pinot Grigio, trocken

Strohgelbe Farbe mit Goldreflexen. Intensiv fruchtiges Bukett.
Im Geschmack frisch und elegant.

Rotwein

Merlot, trocken

Helles Rubinrot. Fruchtiges Bukett mit leichten Kräuternoten, eleganter und samtiger Geschmack.

Fassweine

Karaffe 0,25 l 6.95

Karaffe 0,5 l 13.90

. . . als Schorle

Weiß, Rot

Fassweinschorlen

Karaffe 0,25 l 6.10

Karaffe 0,5 l 12.20

Weißweine

Marani Bianco Venonese

IGT, trocken

Intensiver Duft von Apfel und Birne, Exotik mit Mango, Papaya und Ananas. Am Gaumen saftige, gut eingebundene Säure, schöne fruchtbetonte Länge.

Tenuta Sassoregale, Toskana

Vermentino IGT, trocken

Ein strohgelber Wein mit eleganten Zitrusaromen und einer leichten Kräuter-
note. Im Geschmack frisch mit vielen Fruchtnoten und guter Struktur.

Domaine Horgelus, Gascogne

Colombard - Sauvignon blanc, halbtrocken

Aroma von Zitrusfrüchten und floralen Noten, explodiert fruchtig am Gaumen durch Stachelbeere und Zitrusfrucht. Aroma mit einen langen Nachhall.

Asio Otus, Sizilien

Chardonnay - Sauvignon blanc, halbtrocken

Harmoniewunder, rund, elegant mit schöner cremiger Länge. Pfirsich, Grüner Apfel, Honig und Mango sind in dieser außergewöhnlichen Cuvée zu schmecken. Romantik pur!

Karaffe 0,25 l 7.60

Karaffe 0,5 l 15.20

Flasche 0,75 l 20.50



Roséweine

Tenuta Sassoregale, Toskana

Sangiovese Rosé, IGT, trocken

Sonnenverwöhnt und auf dem richtigen Boden gepflanzt ist dieser Rosé eine echte Visitenkarte für die Gastfreundschaft der Toskana. Erfrischend mit einem wunderbaren Schmelz.

Domaine Horgelus, Gascogne

La vie en Rose Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, halbtrocken

Sehr erfrischend! Mit Aromen von roten Früchten und Erdbeeren.

Karaffe	0,25 l	7.60
Karaffe	0,5 l	15.20
Flasche	0,75 l	20.50

Rotwein, lieblich

Lambrusco Emilia Amabile, Treviso

Lambrusco IGT

Ein typischer Lambrusco zum Spaß haben.

Karaffe	0,25 l	7.40
Karaffe	0,5 l	14.80
Flasche	0,75 l	17.50

Rotweine, halbtrocken

Asio Otus (Waldohreule), Sizilien

Cabernet, Merlot, Syrah

Dunkel mit kräftigem Rot kommt der Asio Otus Vino Rosso Enigmatico ins Glas. Die Nase der Cuvée verückt mit dichten Fruchtnoten nach Johannisbeeren, reifen Brombeeren, etwas Trockenpflaume und weiterem dunklen Obst. Erdige Nuancen, etwas Vanille und Zimt, balsamische Noten und feines Zedernholz vervollkommen das Bukett. Romantik pur!

Doppio Passo Primitivo di Salento IGT

Weinkellerei Botter, Apulien

Geheimtipp und Geschmackswunder aus Salento mit Intensität und Charakter. Fruchtbetonter Wein mit ordentlicher Struktur. Angenehme Restsüße verleiht dem Wein einen verführerischen Trinkfluss. CinCin!

Nero d'Avola – Syrah DOC

Terreliade, Sizilien

Sattes Rubinrot, Duft nach frischen roten Früchten mit einer leichten, angenehmen Würzigkeit. Am Gaumen ist der Wein gleichzeitig fein und füllig, zeigt eine agile Struktur und eine schöne Frische.

Karaffe 0,25 l 8.10

Karaffe 0,5 l 16.20

Flasche 0,75 l 21.00

Rotweine trocken

Chianti Classico, „Blue Label“ DOCG

Lamole di Lamole, Toskana

Intensives Rubinrot. Der im Barrique gereifte Wein bringt typische Aromen eines Toskaner Sangiovese. Vollmundig, ein guter Begleiter für den Abend.

Regolo Rosso IGT

Vinicola Sartori, Veneto

Ein super Venezianer! Der Regolo Rosso Veronese IGT von Sartori di Verona überrascht mit einer dichten, tiefdunklen, granatroten Farbe. In der Nase sind eingelegte und getrocknete Früchte zu riechen, die an schwarze Kirschen, Pflaumen und Feigen erinnern. Ein Wein, der jede Menge Spaß bereitet!

Barbera D'alba

Marchesi di Barolo, Medaina

In der Nase fruchtig mit Aromen von Cassis und Kirschen. Am Gaumen trocken und kraftvoll mit intensiver Frucht und Würze. Im Abgang fein strukturiert und lang.

Karaffe	0,25 l	9.40
Karaffe	0,5 l	18.80
Flasche	0,75 l	25.10