

Verehrte Gäste!

Herzlich Willkommen im Gregorelli's.

Genießen Sie unsere reiche Auswahl
an italienischen Spezialitäten und Weinen
und damit ein Stück Dolce Vita!

Guten Appetit

Buon Appetito

wünscht Ihnen das Team vom

Gregorelli's

Aperitifs

Prosecco	0,1 l	6,00 Euro	Ricard	4 cl	8,00 Euro
Martini weiß - rot - dry	4 cl	8,00 Euro	Pernod	4 cl	8,00 Euro
Punt e Mes	4 cl	8,00 Euro	Aperol Spritz*	4 cl	8,50 Euro
Cynar	4 cl	8,00 Euro	Campari Orange	4 cl	8,50 Euro
Campari Soda*	4 cl	8,00 Euro	Kir Royal	4 cl	8,50 Euro
Port	4 cl	8,00 Euro	Sanbitter*	0,098 l	5,00 Euro
Sherry	4 cl	8,00 Euro			

*Farbstoff

Sekt · Champagner

Hausmarke Brut	(Prosecco Gregorelli's, trocken), 0,75 l Flasche	35,00 Euro
	Farbe: zart gelb · Duft: intensives und delikates Bouquet Geschmack: fruchtig und trocken, delikates aromatisch, hervorragend als Aperitif, begleitet auch bestens fast jedes Essen, außer Süßspeisen	
Moët Chandon	0,75 l Flasche	110,00 Euro
	Vollkommen, großzügig und dynamisch dank der Harmonie der drei Rebsorten. Brut Imperial steht im Zentrum der Imperial Familie, das Aushängeschild des Hauses Morat & Chandon. Der Morat & Chandon Brut Imperial besticht durch sein delikates Fruchtroma von gemischten frischen Früchten und Blüten mit Brioche-Nuancen. Der Auftakt ist weich, der Übergang frisch und lang anhaltend	
Ferrari Brut	0,75 l Flasche	65,00 Euro
	Dieser Spumante wird seit 1902 produziert und symbolisiert die Geschichte der Kellerei Ferrari. Von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen und einem intensiven Bouquet von Golden Delicious Äpfeln, Feldblumen und Hefe, ist er am Gaumen klar, harmonisch, geschmeidig, mit einer Ahnung von reifen Früchten und frischem Brot	
Ferrari Rosé	0,75 l Flasche	70,00 Euro
	Die Farbe dieses nach klassischer Methode gekelterten Rose ist ein brillantes Altrosa. In der Nase verzaubert er mit lebhaften Aromen von Weißdorn und Nuancen von Johannisbeeren und Walderdbeeren. Im Mund ist er trocken, elegant mit einem milden, langen Abgang und einem Hauch von süßen Mandeln und Moos	

Sekt · Champagner

Moët Chandon Rosé, 0,75 l Flasche		115,00 Euro
	Brut Imperial Rose entsteht durch die kunstvolle Vermählung von Weißweinen und rot gekelterten Pinot Noir-Trauben. Dies verleiht der Cuvee ihren charakteristischen Rose-Farbton und den Geschmack reifer Beerenfrüchte. Beim Moët & Chandon Rose Imperial dominieren ausdrucksstarke Aromen von Walderdbeeren und Johannisbeeren mit einem Hauch Pfeffer. Der Auftakt ist vibrierend mit ausgeprägter Frucht, glänzend und spontan, mit weichem Übergang. Der Abgang ist frisch und geschmeidig	
Veuve Clicquot 0,75 l Flasche		110,00 Euro
	Der berühmteste unter den Champagnern aus den Kellern von Veuve Clicquot Ponsardin. Eine ausgewogene Cuvee, abgerundet mit einem feinen und lebhaften Charakter. Ein Klassiker als Aperitif oder als passender Begleiter zu edlen Speisen	
Roederer Cristal 0,75 l Flasche		350,00 Euro
	Cristal erfüllt die allerstrengsten Herstellungskriterien, die eine peinlich genaue Auswahl der Jahrgänge, der Lagen, der Trauben und schließlich der Weine fordern. Es werden nur die Pinot Noir- und die Chardonnay-Trauben der zehn berühmtesten Lagen der Weinberge des Hauses verwendet	
Ruinart Rose 0,75 l Flasche		120,00 Euro
	Aparter, fast an korallenrot erinnernder Farbton mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren. Am Gaumen herrscht der Eindruck eines ausgewogenen, köstlich fleischigen Champagners vor, frisch und geschmeidig zugleich.	
R de Ruinart 0,75 l Flasche		115,00 Euro
	Goldgelb glänzender, kristallklarer Champagner. Die Nase ist fruchtig mit einer starken Präsenz von Obstsorten mit hellem Fleisch, vor allem Birne, aber auch von trockenen Komponenten wie Mandel und Haselnuss mit anschließendem Duft weißer Blüten. Am Gaumen besticht er durch Ausgewogenheit, erstaunlicher Frische und langem Abgang. Ein köstlicher Aperitif, aber auch Begleiter ein ganzen Mahlzeit.	
Dom Perignon 0,75 l Flasche		350,00 Euro
	Anfängliche Nuancen von frischen Mandeln und Grapefruit gehen schrittweise über in Aromen von Cashewnüssen und Gewürzen, abgerundet von leicht getoasteter Brioche. Der Wein präsentiert sich wie eine Welle: samtig breitet er sich auf der Zunge aus, er schmeichelt und streichelt. In einem Moment der Schwereelosigkeit scheint die Substanz zu verschmelzen. Das sich anschließende Finale vibriert, es weckt den Gaumen mit mildem Feuer. Die Aromen klingen scheinbar endlos nach, unterstrichen von einer kaum spürbaren Bitternote (Schale und Knospen von Zitrusfrüchten)	

Antipasti · Vorspeisen · Starters

Carpaccio di filetto di manzo con rucola e parmigiano Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan Sliced beef (cold) with rucola and parmesan cheese	13,50 Euro
Carpaccio di tonno con cipolline e pepe rosa Thunfischcarpaccio mit Jungscharlotten und rosa Pfeffer Fresh sliced tuna with shalotts and red pepper	12,50 Euro
Carpaccio di coda di rospo e salmone con finocchio e songino Seeteufel-Lachscarpaccio mit Fenchel und Feldsalat Fresh sliced monkfish and salmon with fennel and lambs lettuce	14,00 Euro
Scampi cocktail imperiale Kaisercrevettencocktail Imperial Shrimp cocktail imperial	16,50 Euro
Insalata di mare Mediterraner Meeresfrüchtesalat Seafood salad	15,50 Euro
Vitello tonnato Kalbfleisch in Thunfischsoße Veal in tuna sauce	15,50 Euro
Caprese con mozzarella di bufala Caprese mit Büffelmozzarella Caprese-salad (tomato, buffalo mozzarella cheese, basil)	14,00 Euro
Prosciutto S. Daniele e melone S. Daniele Schinken auf Melone S. Daniele ham with melon	16,50 Euro
Prosciutto di cinghiale con frutti di bosco al balsamico ed olio d'oliva Wildschweinschinken mit Waldbeeren und Balsamico-Olivenöldressing Italian wild boar ham with wood berries and balsamic vinegar	16,00 Euro
Strudel con funghi porcini e salsetta di aneto ed erba cipollina Steinpilzstrudel auf Dill-Schnittlauchrahmsauce Strudel with edible boletus and dill-chives-cream sauce	14,00 Euro

Antipasti · Vorspeisen · Starters

Piatto di salumi misti

Gemischte italienische Wurst- und Schinkenplatte

Assorted cold cuts: italian ham and sausage

14,50 Euro

Bresaola con pecorino

Luftgetrockneter Rindfleischschinken mit Pecorino-Schafskäse

Dried salted beef with feta cheese

13,00 Euro

Fegato d'oca al porto rosso con songino

Gänseleber in Portwein auf Feldsalat

Goose liver in port wine sauce and lambs lettuce

17,50 Euro

Asparagi verdi con prosciutto di parma e parmigiano

Grüner Spargel mit Parmaschinken und Parmesanflocken

Green asparagus with ham and parmesan cheese

15,50 Euro

Astice gratinato con songino e salsa cocktail

Gratinierte Hummerhälfte an Feldsalat und Cocktailsoße

Lobster au gratin with lamb's salad and cocktail sauce

39,50 Euro

Cozze al vino bianco o ai pomodori con basilico

Miesmuscheln in Weisswein- oder Tomatensoße (von Sept. – April)

Mussels in white wine - or tomato sauce

14,00 Euro

Conchiglie di San Giacomo gratinate

Gratinierte Jakobsmuscheln

Scallops au gratin

15,50 Euro

Insalate · Salate · Salads

Insalata di pomodori con cipolle rosse e basilico Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum Tomato salad with red onions and basil	9,00 Euro
Insalata di rucola con parmigiano e pomodoro ciliegino Rucolasalat mit Parmesan und Cocktailtomaten Rocket with parmesan cheese and little tomatoes	8,50 Euro
Insalata mista Gemischter Blattsalat Mixed salad	7,50 Euro
Insalata mista con petto di tacchino, parmigiano e pinoli Blattsalat mit gebratenen Putenbruststreifen, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen Mixed salad with turkey breast, parmesan cheese and pine nuts	15,50 Euro
Rucola con provolone alla griglia e salsetta di aceto balsamico e miele Provolone gegrillt auf Rucola mit Honig-Balsamicodressing Rocket with grilled „Provolone“ cheese and balsamic-honey vinegar	14,00 Euro
Insalata mista con scampi arrosto Gemischter Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen Mixed salad with roasted Scampi	17,50 Euro
Insalata di astice con asparagi verdi Hummersalat mit grünem Spargel Lobster salad with green asparagus	39,50 Euro
Insalata di pomodoro fagioli tonno Tomatensalat mit Thunfisch und weißen Bohnen Tomato salad with tuna and white beans	14,50 Euro

Zuppe · Suppen · Soups

Crema di pomodoro Tomatencremesuppe Tomato cream soup	8,00 Euro
Minestrone di verdure Gemüsesuppe Vegetable soup	8,00 Euro
Stracciatella alla romana Bouillon mit zerissenem Ei und Parmesan Bouillon with egg droppings	8,00 Euro
Tortellini in brodo Bouillon mit Tortellini Bouillon with tortellini	8,00 Euro
Zuppa di scampi con zucchini Scampisuppe mit Zucchini Scampi soup with zucchini	12,50 Euro
Crema di porcini Steinpilzcremesuppe Edible boletus cream soup	9,00 Euro

Pasta · Nudeln · Noodles

Spaghettini olla napoletana, pomodoro e basilico Spaghettini Napoletana mit Tomaten und Basilikum Spaghetti with tomato sauce	11,00 Euro
Spaghettini all'aglio, olio e peperoncino Spaghettini mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino Spaghetti with olive oil, garlic and hot chillies	10,00 Euro
Spaghettini alle vongole Spaghettini mit Venusmuscheln Spaghetti with clams	15,50 Euro
Spaghettini agli scampi Spaghettini mit Riesengarnelen Spaghettini with Scampi	16,50 Euro
Tagliatelle alla bolognese Tagliatelle „Bolognese“ Tagliatelle „Bolognese“ with meat sauce	13,00 Euro
Tagliatelle all'Alfredo con piselli, funghi e panna Tagliatelle „Alfredo“ mit Erbsen, Champignons und Sahne Tagliatelle „all'Alfredo“ with peas, mushrooms and cream	13,00 Euro
Tagliatelle al tartufo Tagliatelle mit Parmesan und Saison Trüffel Tagliatelle with parmesan cheese and seasonal truffles	21,50 Euro
Trofie alla genovese con pesto e zucchini Trofie „alla genovese“ mit Basilikumsoße und Zucchiniastreifen Spined noodles „alla genovese“ with basil sauce and zucchini stripes	12,50 Euro
Tagliatelle ai funghi porcini Tagliatelle mit Steinpilzen Tagliatelle with edible boletus	15,50 Euro
Linguine alla carbonara Linguine „alla Carbonara“ mit Speck und Ei Linguine „alla Carbonara“ with bacon and eggs	13,00 Euro
Linguine al tonno, pomodoro e capperi di pantelleria Linguine mit Thunfisch, Tomaten und Kapern aus Pantelleria Linguine with tuna, tomato and capers from Pantelleria	13,50 Euro

Pasta · Nudeln · Noodles

Linguine all'astice e asparagi verdi Linguine mit Hummer und grünem Spargel Linguine with lobster and green asparagus	39,50 Euro
Linguine ai frutti di mare Linguine mit Meeresfrüchten Linguine with seafood	16,50 Euro
Penne al salmone e zucchini Penne mit Lachs und Zucchinistreifen Penne with salmon and zucchini	14,50 Euro
Penne alla puttanesca con capperi, olive nere e acciughe Penne „puttanesca“ mit Kapern, schwarzen Oliven, Sardellen Penne „puttanesca“ with capers, black olives and anchovies	12,00 Euro
Penne della casa al petto di tacchino con melanzane e zucchini Penne nach Art des Hauses mit Putenbruststreifen, Zucchini und Auberginen Penne „alla casa“ with turkey, zucchini and aubergine	14,50 Euro
Gnocchi con spinaci, pomodoro ciliegino e pinoli Gnocchi mit Spinat, Cocktailtomaten und Pinienkernen Gnocchi with spinach, little tomatoes and pignolia	12,50 Euro
Orecchiette baresi con broccoli, aglio, salsiccia e peperoncino Orecchiette „baresì“ mit Broccoli, Knoblauch, Salsiccia, Peperoncino Orecchiette „baresì“ with broccoli, garlic, sausage and hot chillies	12,50 Euro
Risotto alla milanese con zafferano Risotto Mailänderart mit Safranfäden Risotto „alla milanese“ with saffron	15,50 Euro

Pasta · Nudeln · Noodles

Pasta mista della casa

Hausgemachte Gemischte Nudeln

Home made mixed noodles

16,50 Euro

Tortellini alla panna e prosciutto

Tortellini mit Schinken-Sahnesoße

Tortellini with ham- and cream sauce

11,50 Euro

Tortelloni al gorgonzola

Tortelloni in Gorgonzolasoße

Tortelloni with gorgonzola cheese sauce

13,50 Euro

Caramelle alle verdure in burro, salvia e parmigiano

Caramelle Ratatouille in Butter und Salbei mit gehobeltem Parmesan

Caramelle stuffed with vegetables in butter, sage and parmesan sauce

12,50 Euro

Crespella al gorgonzola con ricotta e spinaci

Crespella mit Ricotta-Spinatfüllung in Gorgonzolasoße

Pancake stuffed with ricotta cheese and spinach in gorgonzola cheese sauce

14,50 Euro

Lasagne al forno con ragout di carne

Lasagne aus dem Ofen mit Fleischragout

Baced Lasagne noodles with meat sauce

13,00 Euro

Lasagne al forno di verdure

Gemüse-Lasagne aus dem Ofen

Baced Lasagne noodles with vegetables

13,00 Euro

Ravioloni con caprino e rucola al ragout di carne

Ravioloni mit Ziegenkäse-Rucolafüllung in Rinderragout

Ravioloni stuffed with goat cheese and rocket in meat sauce

14,50 Euro

Pesce · Fisch · Fish

Salmone al vino bianco e porri Lachsfilet in Weisswein-Lauchsoße Salmon with white wine leeksauce	23,50 Euro
Orata al forno Dorade aus dem Ofen Baced Gilthead	23,00 Euro
Branzino al forno Wolfsbarsch aus dem Ofen Baced Perch	23,00 Euro
Coda di rospo alla livornese con pomodoro, aglio, olive nere e basilico Seeteufel Livornese mit Tomaten, Knoblauch, schwarzen Oliven und Basilikum Monk fish livornese" with tomatoes, garlic, black olives and basil	25,50 Euro
Sogliola alla mugniaia Seezunge in Butter und Salbei (Müllerin) Sole „Mugniaia“ with butter and sage	28,50 Euro
Filetti di rombo alla senape Steinbutt in Dijonsensoße Turbot with mustard sauce	24,50 Euro
Filetti di san pietro al limone St. Peterfilet in Zitronenmelissensoße John Dory filet with lemon balm sauce	26,50 Euro
Scampi arrosto con aglio e rosmarino Riesengarnelen (gegrillt) mit Rosmarin und Knoblauch Roasted Scampi with rosemary and garlic	26,50 Euro
Astice alla griglia con pomodoro marinato in olio d'oliva e basilico Hummer gegrillt mit in Olivenöl und Basilikum marinierten Tomatenwürfeln Grilled Lobster with olive oil and marinated tomatoes	79,00 Euro

Als Beilage servieren wir frisches Marktgemüse und Salzkartoffeln.

Gerne servieren wir auch alle angegebenen Fische gegrillt, mit in Olivenöl und Basilikum marinierten Tomatenwürfeln.

Carne · Fleisch · Meat Dishes

Paillard di vitello alla griglia Paillard vom Kalb gegrillt Grilled veal Paillard	23,50 Euro
Scaloppina al vino bianco Kalbsmedallions in Weißwein Veal medallions in white wine	22,00 Euro
Scaloppina al marsala Kalbsmedallions in Marsalawein Veal medallions in Marsala wine	22,00 Euro
Scaloppina al limone Kalbsmedallions in Zitronensoße Veal medallions in lemon sauce	22,00 Euro
Scaloppina alla pizzaiola Kalbsmedallions in Tomatensoße Veal medallions in tomato sauce	22,00 Euro
Saltimbocca alla romana Kalbsmedallions mit Schinken und Salbei Veal medallions with ham and sage	23,50 Euro
Bistecca alla griglia Rumpsteak gegrillt Grilled rumpsteak	23,50 Euro
Bistecca al pepe verde Rumpsteak mit grünem Pfeffer Rumpsteak with green peppercorns	24,50 Euro
Bistecca ai funghi e vino rosso Rumpsteak mit Rotwein und Pilzen Rumpsteak with mushrooms in red wine sauce	25,50 Euro
Bistecca santa lucia con pomodoro, mozzarella e basilico Rumpsteak „Santa Lucia“ mit Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum Rumpsteak „Santo Lucia“ with tomato sauce, Mozzarella cheese and basil	27,50 Euro
Filetto alla griglia Rinderfilet gegrillt Grilled tender loin	29,50 Euro

Carne · Fleisch · Meat Dishes

Filetto al gorgonzola Rinderfilet in Gorgonzolasoße Tender loin with gorgonzola cheese sauce	31,50 Euro
Filetto alla salsetta di barolo Rinderfilet in Barolossoße Tender loin with barolo wine sauce	30,00 Euro
Filetto ai funghi porcini trifolati Rinderfilet mit Steinpilzen Tender loin with edible boletus	32,00 Euro
Nodino di vitello alla griglia Kalbskotelett gegrillt Grilled veal chop	28,50 Euro
Nodino di vitello al burro e salvia Kalbskotelett mit Butter und Salbei Veal chop in butter and sage	28,50 Euro
Galletto alla diavola Stubenküken alla Diavola (scharf) Little chicken alla diavola (hot)	22,50 Euro
Petto d'anatra all'arancia Entenbrust al'Orange Breast of duck in orange sauce	23,00 Euro
Petto di faraona al porto e prugne Perlhuhnbrust nach Art des Hauses Breast of guinea fowl in portwine and plumps	22,50 Euro
Schieno di coniglio al vino bianco con olive e timo Kaninchenrücken in Weißwein mit Oliven und Thymian Rack of rabbit in white wine sauce with black olives and thyme	21,50 Euro
Fegato di vitello alla griglia Kalbsleber gegrillt Grilled calf liver	22,50 Euro
Fegato di vitello al burro e salvia Kalbsleber mit Butter und Salbei Calf liver with butter and sage	22,50 Euro

Carne · Fleisch · Meat Dishes

Fegato di vitello alla veneziana

Kalbsleber geschnetzelt mit Zwiebeln und Weißwein

Calf liver cut into strips with onions and white wine

22,50 Euro

Costolette di agnello alla griglia

Lammkoteletts gegrillt

Grilled lamb chops

23,50 Euro

Corona di agnello in crosta di aromi al vino rosso

Lammkrone mit Kräuterkruste auf Rotweinsauce

Lamb crown crusted with herbs in red wine sauce

25,50 Euro

Als Beilage servieren wir frisches Marktgemüse und gebratene Kartoffeln.

Formaggi · Käse · Cheese

Parmigiano	10,50 Euro
Gorgonzola	10,50 Euro
Bel Paese	10,50 Euro
Provolone	10,50 Euro
Taleggio	10,50 Euro
Pecorino	10,50 Euro
Gemischter Käseteller	16,50 Euro

Dolci · Nachspeisen · Dessert

Tiramisù	8,00 Euro
Zabaione gratinato con gelato di vaniglia Weinschaumcreme gratiniert mit Vanilleeis	10,50 Euro
Syllabub au gratin with vanilla ice cream	
Panna Cotta	8,00 Euro
Mousse au Chocolat	8,00 Euro
Creme Caramel	8,00 Euro
Cassata Siciliana	
Italienische Eistorte mit kandierten Früchten	8,00 Euro
Italian ice cream with candied fruit	
Tartufo	
Trüffeleis	8,00 Euro
Truffle ice cream	
Frutti di bosco flambati con gelato di vaniglia Waldbeeren flambiert mit Vanilleeis	11,50 Euro
Berries flambé with vanilla ice cream	
Souffle al cioccolato	
Schokoladensoufflé	8,00 Euro
Chocolate soufflé	

Pizza

1. Pizzabrot	Olio e Aglio Olivenöl und Knoblauch	5,00 Euro
2. Bruschetta	pomodoro, basilico e acciuge Tomaten, Basilikum und Sardellen	6,50 Euro
3. Pizza Regina Margherita	pomodoro, mozzarella, oregano e basilico Tomaten, Mozzarella, Oregano und Basilikum	9,50 Euro
4. Pizza Campagnola	pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken* und Pilze (* Formfleisch Hinterschinken mit Geschmacksverstärker)	13,50 Euro
5. Pizza Romana	pomodoro, mozzarella, salami (schiacciata romana) e carciofini Tomaten, Mozzarella, Salami (schiacciata romana) und Artischocken	13,50 Euro
6. Pizza Vegetale	pomodoro, mozzarella e verdure Tomaten, Mozzarella und Gemüse	14,50 Euro
7. Pizza Quattro Formaggi	pomodoro, mozzarella, gorgonzola, parmigiano e taleggio Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Taleggio	14,00 Euro
8. Pizza Parma	pomodoro, mozzarella, prosciutto di parma, rucola e parmigiano Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	18,00 Euro
9. Pizza Marinara	pomodoro, scampi, polliipo, cozze e vongole Tomaten, Scampi, Tintenfisch, Muscheln	17,50 Euro
10. Pizza Tartufata	pomodoro, mozzarella, uova e tartufo Tomaten, Mozzarella, Ei und Trüffel	21,50 Euro
11. Pizza Bolognese	pomodoro, mozzarella, mortadella e peperone Tomaten, Mozzarella, Mortadella und Paprika	13,50 Euro
12. Pizza Tonno	pomodoro, tonno, cipolle rosse, olive e capperi Tomaten, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven* und Kapern (* geschwärzt)	13,50 Euro
13. Pizza Salmone	pomodoro, salmone e spinaci Tomaten, Lachs und Spinat	14,50 Euro
14. Pizza Valtellina	pomodoro, mozzarella, bresaola e radicchio Tomaten, Mozzarella, Bresaola und Radicchio	14,50 Euro
15. Pizza Calabrese	pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante e oregano Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oregano	13,50 Euro
16. Pizza Quattro Stagioni	pomodoro, mozzarella, salame (schiacciata romana), prosciutto, funghi, carciofi e olive Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven	15,50 Euro

Alkoholfreie Getränke

LIZ Mineralwasser	0,35 l Flasche	3,50 Euro
LIZ Mineralwasser	0,75 l Flasche	7,50 Euro
LIZ Mineralwasser naturell	0,35 l Flasche	3,50 Euro
LIZ Mineralwasser naturell	0,75 l Flasche	7,50 Euro
Glas Milch	0,20 l	1,50 Euro
Rapps Apfelsaft	0,20 l Flasche	3,50 Euro
Rapps Apfelschorle	0,20 l Flasche	3,50 Euro
Rapps Tomatensaft	0,20 l Flasche	3,50 Euro
Rapps schwarze Johannisbeere	0,20 l Flasche	3,50 Euro
Rapps Traubensaft	0,20 l Flasche	3,50 Euro
Rapps No.1 gespritzter Apfelwein	0,33 l Flasche	3,50 Euro
Aranciata	0,20 l Flasche	3,50 Euro
Coca Cola ¹	0,20 l Flasche	3,50 Euro
Coca Cola light ²	0,20 l Flasche	3,50 Euro
Mezzo Mix ³	0,20 l Flasche	3,50 Euro
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,20 l Flasche	3,50 Euro
Schweppes Ginger Ale ⁵	0,20 l Flasche	3,50 Euro
Schweppes Tonic Water ⁶	0,20 l Flasche	3,50 Euro

Biere

Warsteiner Pils vom Faß	0,30 l	3,50 Euro
Warsteiner Pils vom Faß	0,50 l	5,40 Euro
Warsteiner Radler	0,33 l Flasche	3,50 Euro
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l Flasche	3,50 Euro
König Ludwig Weizen hell	0,50 l Flasche	5,40 Euro
König Ludwig Weizen dunkel	0,50 l Flasche	5,40 Euro
König Ludwig Weizen kristall	0,50 l Flasche	5,40 Euro
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,50 l Flasche	5,40 Euro

Offene Weine - Karaffen Vino da Tavola

Rotwein	0,2 l	6,00 EUR	0,25 l	6,50 EUR	0,5 l	13,00 EUR	1 l	26,00 EUR
Weißwein	0,2 l	6,00 EUR	0,25 l	6,50 EUR	0,5 l	13,00 EUR	1 l	26,00 EUR
Rosé	0,2 l	6,00 EUR	0,25 l	6,50 EUR	0,5 l	13,00 EUR	1 l	26,00 EUR
Weißweinschorle	0,2 l	6,00 EUR	0,25 l	6,50 EUR	0,5 l	13,00 EUR	1 l	26,00 EUR

Warme Getränke

Espresso affogato mit einer Kugel Vanilleeis	5,50 Euro
Espresso	2,50 Euro
Cappuccino	3,00 Euro
Latte macchiato	3,00 Euro
Tee	2,50 Euro

¹ Farbstoffe, Coffein ² Farbstoffe, Süßungsmittel, Coffein ³ Farbstoffe, Süßungsmittel, Coffein, E412
⁴ Antioxidationsmittel, Süßungsmittel ⁵ Farbstoff, Süßungsmittel ⁶ Süßungsmittel

Rotweine

Barbera DOC - Bruno Giacosa - Piemonte

100% Barbera

Leicht violette Rubinrot. Beeindruckt wegen des sehr klaren Dufts nach reifen Kirschen und kleinen roten Früchten. Vollmundig, harmonisch mit einem Nachgeschmack, der lange andauert und mit Mandel abschließt. Exzellent, ausgewogen, duftencij, sehr gut trinkbar.

0,75 l Flasche

55,00 Euro

Bricco dell' Uccellone DOC - Giacomo Bologna - Piemonte,

Traubensorte: 100% Barbera D'Ästi

Farbe: rubinrot bis granatrot

Duft: reiches Bouquet, erinnert an reife Waldfrüchte, Gewürze, Vanille und Süßholz

Geschmack: trocken, von edlem Körper und intensiv, charaktervoll, weich und nachhaltiger Wirkung

0,75 l Flasche

80,00 Euro

1,50 l Flasche

160,00 Euro

Nebbiolo d'Alba DOC - Bruno Giacosa - Piemonte

Traubensorte: 100% Nebbiolo

Farbe: granatrot mit orangen Reflexen

Duft: hochfeines Bouquet, gefällig und weinig

Geschmack: herb, körperreich und ausgeglichen in Struktur und Nachklang, charaktervoll

0,75 l Flasche

65,00 Euro

Barbaresco DOCG - Piemonte

Traubensorte: 100% Barbaresco

Der Barbaresco hat eine intensive tief rote Farbe. Komplex und sanft gewürzt, Pflaume, Veilchen, frisch gemähtes Heu, intensiv, finessenreich und feine Tannine.

0,75 l Flasche

60,00 Euro

Curtefranca Rosso DOC - Ca'del Bosco - Lombardia,

Traubensorte: 30% Cabernet, 30% Merlot, 20% Barbera, 20% Nebbiolo

Farbe: rubinrot und leuchtend

Duft: weinig, tendiert zu gesundem Bouquet, gut ausgeprägt

Geschmack: herb, hervorgehobenes und elegantes Aroma, leicht aber andauernd in Abgang und Nachklang

0,75 l Flasche

55,00 Euro

Rotweine

Cabernet Sauvignon - Veneto

Traubensorte: 100% Cabernet Sauvignon

Farbe: granatrot leuchtend

Duft: intensiver Duft der Rebe dominiert

Geschmack: herb angenehm süffiger Geschmack, gute Struktur, charaktervoll

0,75 l Flasche

40,00 Euro

Ripassa Valpolicella DOC Superiore - Veneto

Traubensorte: 80% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 10% Sangiovese

Rubinrot gut gedeckt, ausgeprägt. Weit gefächertes Aroma. Herb ohne Strenge trocken voll und samtig

0,75 l Flasche

40,00 Euro

Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOC

Traubensorte: 70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Molinara

Eine Spezial-Selektion des Costasera - 4 Monate werden die Trauben für diesen Wein getrocknet und Edelschimmel (Botrytis) ausgesetzt. In alten Fässern gereift, präsentiert er sich majestätisch und reich mit elegantem Körper

0,75 l Flasche

90,00 Euro

Barolo DOCG Cru Monfalletto

Traubensorte: 100% Nebbiolo

Weich, saftig und blumig im Geschmack, mit wunderschön eingebundenen Tanninen und einem Duft mit Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen, überzeugt der Barolo „Monfalletto“ mit einem kraftvollen Körper und einem wunderschönen Gleichgewicht. Zu würzigen Pasteten, Bandnudeln mit Pilzen oder Trüffeln ist er ein Hochgenuss

0,75 l Flasche

85,00 Euro

Chianti Classico Riserva DOCG - Toscana

Traubensorte: 100% Sangiovese

Intensives Rubinrot. Fruchtig, komplex und elegant. Gut strukturiert mit nachhaltigem Eindruck am Gaumen

0,75 l Flasche

65,00 Euro

Rosso di Montalcino - Toscana

Traubensorte: 100% Sangiovese grosso

Farbe: rubinrot, sauber und leuchtend

Duft: lebhaftes Bouquet, reich an Eindrücken. Veilchen, Vanille, Lakritze

Geschmack: herb, öffnet sich zögernd, körperreich und heiter, lebendig mit abgerundetem Nachklang

0,75 l Flasche

45,00 Euro

Rotweine

Brunello di Montalcino - Toscana

Traubensorte: 100% Sangiovese grosso
Farbe: intensiv rubinrot
Duft: Aromen von roten und dunklen Beeren, wie Kirschen und Pflaumen, getragen von eleganten Tanninen
Geschmack: er zeigt Konzentration aber auch Rundheit und vereint Kraft mit balancierter Frische

0,75 l Flasche 85,00 Euro

Vino Nobile di Montepulciano - Toscana

Traubensorte: 100% Prugnolo Gentile
Farbe: rubinrot, tendiert zu orange
Duft: wenig, geschmeidig, ausgeprägtes Bouquet
Geschmack: herb, leichter Tanningeschmack, spürbare Struktur und eleganter Nachklang

0,75 l Flasche 40,00 Euro

Il Bruciato' Bolgheri DOC - Antinori - Toscana

Traubensorte: 60% Cabernet, 30% Merlot, 10% Syrah
Farbe: rubinrot, ziemlich intensiv
Duft: fruchtiges Bouquet mit zartem Holzton
Geschmack: gute Struktur, weiches Tannin, Barrique-Ausbau

0,75 l Flasche 45,00 Euro

50 & 50 IGT - Avignonesi - Toscana

Traubensorte: 50% Merlot, 50% Sangiovese
Farbe: intensives Rubinrot mit granat Reflexen
Duft: ein Bouquet aus Waldfrüchten, Vanille und Tabak
Geschmack: runder, harmonischer Geschmack mit sanften Tanninen

0,75 l Flasche 190,00 Euro

1,50 l Flasche 380,00 Euro

Tignanello IGT - Antinori - Toscana

Traubensorte: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: intensiv und aromatisch, typischer Duft nach Johannisbeeren

0,75 l Flasche 160,00 Euro

1,50 l Flasche 320,00 Euro

Rotweine

Ornellaia VDT - Tenuta deli' Ornellaia - Toscana

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Farbe: sattes Rubinrot bis violett
Duft: einprägsam, zurückhaltend, nach reifen Früchten, Vanille
Geschmack: elegant, warm, körperreich, gut strukturiert, anhaltend

0,75 l Flasche	260,00 Euro
1,50 l Flasche	520,00 Euro

Sassicaia IGT - Tenuta S. Guido - Toscana

Traubensorte: 60% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot & Syrah
Farbe: intensives Rubinrot, funkelnd
Duft: intensiv und aromatisch
Geschmack: gut strukturierter Wein mit perfekter Balance, weichen Tanninen und einer großen Finesse

0,75 l Flasche	290,00 Euro
1,50 l Flasche	580,00 Euro

Turriga IGT - Argiolas - Sardegna

Traubensorte: Cannonau, Carignano, Bovale Sardo
Farbe: rubinrot, ziemlich intensiv
Duft: warm, ausgewogen
Geschmack: herb, charaktervoll, Barrique-Ausbau

0,75 l Flasche	90,00 Euro
1,50 l Flasche	180,00 Euro

Terre Brune DOC - Santadi - Sardegna

Traubensorte: 95% Carignano, 5% Bovaleddu
Farbe: intensiv rubinrot mit leichten granatfarbenen Funken
Duft: seltene, komplexe Noten nach Pflaumen und Heidelbeeren, süße Gewürze, Lorbeer, Wacholder, Tabak und Schokolade
Geschmack: reich, warm, weich, fruchtig, würzig, elegante Gerbsäuren

0,75 l Flasche	75,00 Euro
1,50 l Flasche	150,00 Euro

Nero D'Avola - Sicilia

Traubensorte: 100% Nero d'Avola
Intensives Rubinrot. Anklänge an reife Früchte, Kirschen, Gewürze und Schokolade. Kräftig, dabei rund und weich mit perfekt integrierten und eleganten Tanninen

0,75 l Flasche	40,00 Euro
----------------	------------

Rotweine

Lambrusco Grasparossa DOC Secco Frizzante

Traubensorte: 100% Lambrusco Grasparossa

Dieser trocken ausgebaut Lambrusco begeistert mit einer feinen Perlage und geschmeidigen Fruchtnoten, die an Sauerkirschen und Kräuter erinnern. Herrlich fruchtig und frisch

0,75 l Flasche

30,00 Euro

Lambrusco Grasparossa DOC Amabile Frizzante

Traubensorte: 100% Lambrusco Grasparossa

Mit Kirscharomen und milder Säure, einer feinen Perlage und harmonischem Bouquet präsentiert sich dieser feinfruchtige, weiche Lambrusco. Gut gekühlt ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis

0,75 l Flasche

30,00 Euro

Weißweine

Sauvignon Sanct Valentin DOC - St. Michael Eppan - Alto Adige

Traubensorte: 100% Sauvignon
Farbe: klare gelbgrüne Farbtöne. Holunder, frischer Brennesei,
Holunderblüten und reife, schwarze Johannisbeeren. Feine,
harmonische Säure, eleganter Fülle und ausgezeichneter
Persistenz

0,75 l Flasche

52,00 Euro

Gavi di Gavi Et. Nera - La Scolca - Piemonte

Traubensorte: 100% Cortese
Farbe: lichtiges Gelb mit grünlichen Reflexen, leuchtend
Duft: hochfeines Bouquet, Anklänge an Kirschblüten und frisches Heu
Geschmack: herb frisch und schmeichelnd auf angenehmem Mandelton

0,75 l Flasche

52,00 Euro

Roero Arneis DOC - Bruno Giacosa - Piemonte

Traubensorte: 100% Cortese
Farbe: hell bis strohgelb, ziemlich kräftig
Duft: ausgeprägtes Bouquet, frisch und doch schmeichelnd
Geschmack: verhalten trocken, von beachtlicher Persönlichkeit, elegant und körperreich

0,75 l Flasche

52,00 Euro

Chardonnay Cru Elioro - Cordero di Monzemesolo - Piemonte

Traubensorte: 100% Chardonnay
Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Duft: leichter und lebendiger Fruchtcharakter, bezaubert durch Töne von tropischen
Früchten, Melone und grünen, aromatischen Äpfeln, untermalt vom leichten VanilleTon
der Eiche

0,75 l Flasche

60,00 Euro

Chardonnay Rossj Bass - Angelo Gaja - Piemonte

Traubensorte: 100% Chardonnay
Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, leuchtend
Duft: elegantes Bouquet, Anklang von Blumen und Obst, insbesondere Vanille und Haselnuss
Geschmack: trocken, stattlich, körperreich, eindrucksvoll, im Abgang anhaltend,
im Nachklang charaktervoll

0,75 l Flasche

90,00 Euro

Chardonnay Gaia & Rey - Angelo Gaia - Piemonte

Traubensorte: 100% Chardonnay
Farbe: goldgelb
Duft: vornehm zartduftend von großer Exquise
Geschmack: geprägt von der reifen Frucht und rassigen Säure

0,75 l Flasche

220,00 Euro

Weißweine

Curtefranca Bianco DOC - Ca'dei Bosco - Lombardia

Traubensorte: 60% Chardonnay, 40% Pinot Bianco
Farbe: strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen
Duft: delikates Bouquet
Geschmack: trocken, ohne Strenge, angenehme Frische, fein und füllig

0,75 l Flasche 55,00 Euro

Chardonnay DOC - Ca'dei Bosco - Lombardia

Traubensorte: 100% Chardonnay
Farbe: strohgelb
Duft: reife Früchte, Exotik, Vanille und Toast
Geschmack: samtig und weich, fast buttrig voll, dennoch finessereich

0,75 l Flasche 140,00 Euro

Pinot Grigio dei Collio - Friuli

Traubensorte: 100% Pinot Grigio
Farbe: strohgelb
Duft: konzentriert und frisch in der Nase
Geschmack: am Gaumen frisch, breit, trocken, fruchtig

0,75 l Flasche 40,00 Euro

Chardonnay IGT - Jermann - Friuli

Traubensorte: 100% Chardonnay
Farbe: strohgelb
Duft: elegantes Bouquet
Geschmack: trocken, gute Struktur, seidiger und anhaltender Nachklang, charaktervoll

0,75 l Flasche 42,00 Euro

Vintage Tunina IGT - Jermann - Friuli

Traubensorte: 40% Chardonnay, 40% Sauvignon blanc, 20% diverse Reben
Farbe: von weiß bis strohgelb mit grünen Reflexen
Duft: weit gefächertes Bouquet mit deutlichem Ton der Chardonnay Rebe
Geschmack: trocken fruchtig und charaktervoll

0,75 l Flasche 80,00 Euro

1,50 l Flasche 160,00 Euro

Lugana DOC - Venetien

Traubensorte: 100% Trebbiano di Lugana
Farbe: strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen, lichtvoll
Duft: feines aber sehr angenehmes Bouquet, in dem das delikate Aroma unterstrichen wird
Geschmack: frisch, besonders weich und delikater trocken auf schmeichelndem
Untergrund zwischen säuerlich und mild

0,75 l Flasche 35,00 Euro

Weißweine

Cervaro dei la Sala IGT - Äntinori - Toscana

Traubensorte: 80% Chardonnay, 20% Grechetto

Farbe: goldgelb

Duft: komplexes Aroma aus Duftnoten von Zitrusfrüchten, Ananas und Birne und dem Duft von Vanille

Geschmack: gute Struktur, sein Aroma hält lange an

0,75 l Flasche

75,00 Euro

1,50 l Flasche

150,00 Euro

Vernaccia di San Gimignano DOC - Toscana

Traubensorte: Vernaccia

Farbe: blasses Gelb, blankhell

Duft: feines Bouquet von großer Eleganz

Geschmack: trocken, harmonisch, nuancenreich, eleganter und anhaltender Nachklang

0,75 l Flasche

30,00 Euro

Verdicchio DOC - Marken

Traubensorte: 100% Verdicchio

Strohgelb mit grünlichem Widerschein Feine Gewürze, weiße Blüten, Honig und Anis im Duft, elegante Zitrusfrische, aromatisch, sehr rund

0,75 l Flasche

30,00 Euro

Greco di Tufo DOC - Kampanien

Traubensorte: 100% Greco

Sein ausgeprägtes und nachhaltiges Aromenspektrum reicht vom zarten

Duft weißer Früchte bis hin zu Noten von Vanille, Farnkraut und Minze,

am Gaumen überzeugt er durch seinen reichen und gleichzeitig frischen

Geschmack und durch seine beeindruckend ausgewogene und mineralische Struktur

0,75 l Flasche

35,00 Euro

Vermentino - Sardinien

Traubensorte: 100% Vermentino

Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: intensive Aromen nach Orangenblüte, Zitronenschale, getrockneten aromatischen Kräutern, Lavendel und Weißdorn

Geschmack: glatter Körper, hoch entwickelt.

Das lange Ende streichelt den Gaumen

0,75 l Flasche

35,00 Euro

Weißweine

Chardonnay IGT - Planeta - Sizilien

Traubensorte: 100% Chardonnay
Farbe: goldgelb mit grünlichen Reflexen, leuchtend
Duft: feines Bouquet mit Apfelaromen
Geschmack: körperreich, eindrucksvoll im Abgang, anhaltend im Nachklang, charaktervoll

0,75 l Flasche 55,00 Euro
1,50 l Flasche 110,00 Euro

Vermentino Etichetta Nera Colli di Luni DOC - Ligurien

Traubensorte: 100% Vermentino
Faszinierender und stoffreicher Weißwein von klarer strohgelber Farbe mit leichten Goldreflexen. Elegantes und intensives Bouquet mit deutlichen Anklängen von Wiesenblumen. Harmonischer Geschmack von Akazienhonig und Golden Delicious Äpfeln. Passt hervorragend zu Spezialitäten vom Fisch und zur typisch italienischen Küche

0,75 l Flasche 40,00 Euro

Rosé

Feudi & Gregorio Rosato DOC - Toscana

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Leuchtend pfingstrosenfarbendes Rosa. Das Bukett enthält Düfte von Frucht mit leicht grasartigen Einschlägen, die es auffrischen.

0,75 l Flasche 38,00 Euro

Dessertwein

Vin Santo 0,375 l 28,00 Euro

Liköre

Amaretto 4 cl 6,00 Euro
Grand Marnier 4 cl 6,00 Euro
Cointreau 4 cl 6,00 Euro
Sambuca 4 cl 6,00 Euro
Strega 4 cl 6,00 Euro
Baileys 4 cl 6,00 Euro

Magenbitter

Amaro Averna 4 cl 6,00 Euro
Ramazzotti 4 cl 6,00 Euro
Fernet - Branca 4 cl 6,00 Euro
Montenegro 4 cl 6,00 Euro
Jägermeister 4 cl 6,00 Euro
Unicum 4 cl 6,00 Euro
Mirto Rosso (di Sardegna) 4 cl 6,00 Euro

Cognacs & Brandy

Vecchia Romagna 4 cl 6,00 Euro
Remy Martin 4 cl 8,00 Euro
Courvoisier 4 cl 8,00 Euro
Calvados 4 cl 8,00 Euro
Hennessy V.S. 4 cl 8,00 Euro
Hennessy Fine de Cognac 4 cl 8,00 Euro

Schnäpse

Bacardi Rum 4 cl 8,00 Euro
Wodka 4 cl 8,00 Euro
Grappa di Prosecco 4 cl 12,00 Euro
Grappa 4 cl 6,00 Euro
Williams Birne 4 cl 8,00 Euro
Himbeergeist 4 cl 8,00 Euro

Scotch Whisky

Ballantines Finest 4 cl 9,00 Euro
Johnny Walker 4 cl 9,00 Euro
Block Label
Glenmorangie 4 cl 9,00 Euro
Original

American Whiskey

Jim Beam 4 cl 9,00 Euro
Jack Daniels 4 cl 9,00 Euro
Canadian Club 4 cl 9,00 Euro

Allergenkennzeichnung

Bitte fragen Sie uns nach der Allergenkennzeichnungsmappe, die alle Informationen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen unserer Gerichte enthält.

