

HERZLICH WILLKOMMEN BENVENUTO

*Wir verwöhnen unsere Gäste mit italienischen
und mediterranen Köstlichkeiten.*

*Im Mittelpunkt unserer Bemühungen steht dabei natürlich
unser Angebot an Speisen und Getränken von höchster Qualität.*

*Unser hervorragendes Team, zeichnet sich nicht nur
durch erstklassigen Service aus, sondern auch durch
ihren Charme und die individuelle Betreuung
eines jeden Gastes.*

Raffaele und Team

**RAFFAELE IST NICHT ALLES,
ABER OHNE RAFFAELE IST ALLES NICHTS!**

lecker und schnell – tägliches Essen

Beef-Burger

- 10 **Burger Americano** (Saftiges Rindfleisch vom Grill) 12,50 €
mit Cheddar, Tomaten, karamellisierte rote Zwiebeln, Salat und Knusprigen Pommes Frites
- 11 **Burger Raffaele** (Saftiges Rindfleisch vom Grill) 13,50 €
mit Parmaschinken, Cheddar, karamellisierte rote Zwiebeln, Parmigiano, Rucola und Knusprigen Pommes Frites

Chicken Nuggets

- 15 **Knusprige Chicken Nuggets** 12,50 €
mit Pommes Frites

Dips

Cocktail, Ketchup, Mayonnaise, BBQ

jeder Dip 1,00 €



Antipasti – Vorspeisen

- | | | | |
|----|---|---|---------|
| 20 | Antipasto Vegetariano | ✓ | 12,50 € |
| | gemischte Gemüsevorspeisen, gegrillt und eingelegt | | |
| 21 | Antipasto Vario Eccellente^② | ✓ | 29,00 € |
| | Mix aus vegetarische gegrillte Gemüse mit Italienische Aufschnitte | | |
| 22 | Vitello Tonnato^② | ✓ | 13,00 € |
| | Kalbsscheiben mit Thunfisch-Sauce, Sardellen, Kapern und Schwarz Oliven | | |
| 23 | Carpaccio di Funghi | ✓ | 13,00 € |
| | Rinderlendenscheiben, Rucola, Parmesankäse, Champignons, mariniert | | |
| 24 | Carpaccio di Salmone | ✓ | 12,50 € |
| | Geräucherter Lachs Scheiben, mariniert, und mit Rucola garniert | | |
| 25 | Insalata di Mare | ✓ | 13,00 € |
| | Meeresfrüchten | | |
| 26 | gebackener Schafskäse | ✓ | 10,00 € |
| | Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Peperoni | | |

Zu den Vorspeisen reichen wir eine Portion Brot

Bruschette – Bruschetta

- | | | | |
|----|---|---|---------|
| 30 | Bruschetta Classica | ✓ | 6,50 € |
| | 3 Scheiben getoastetes Brot mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Kapern | | |
| 31 | Bruschetta Calabrese (scharf) | ✓ | 7,50 € |
| | 3 Scheiben getoastetes Brot mit N'duja, getrocknete Tomaten und karamellierte Zwiebeln von Tropea | | |
| 32 | Bruschetta ai Funghi | ✓ | 8,50 € |
| | 3 Scheiben getoastetes Brot mit Trüffel-Sauce und sautierte Champignons | | |
| 33 | Bruschetta pesto e Mozzarella | ✓ | 8,00 € |
| | 3 Scheiben getoastetes Brot mit Tomaten, Mozzarellakäse und Pesto | | |
| 34 | Variazione di Bruschette | ✓ | 10,00 € |
| | mit verschiedene Sortimente | | |

① mit Geschmacksverstärker

② mit Konservierungsstoff

③ mit Farbstoff

④ mit Phosphat

⑤ mit Antioxidationsmittel

⑥ enthält Sulfite

Carne – Fleischgerichte

- 40 **Filetto di Maiale alla Boscaiola** 20,00 €
Schweinefilet in feiner Rahmsauce mit Zwiebeln, Speck und Champignons,
dazu Rosmarinkartoffeln
- 41 **Piccata di Tacchino** 20,00 €
Putenbrust in Parmesanhülle dazu Rosmarinkartoffeln
- 42 **Bistecca ai Ferri** 22,00 €
gegrilltes Argentinisches Rumpsteak (250g bis 300g), dazu Rosmarinkartoffeln
- 43 **Tagliata di Manzo** 24,00 €
Rumpsteak geschnitten mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten,
dazu Rosmarinkartoffeln
- 44 **Costolette di Agnello alla Griglia** 20,00 €
3 Stück Lammkoteletten, gegrillt, dazu Rosmarinkartoffeln
- 45 **Saltimbocca alla Romana** 22,00 €
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei mit cremiger Weinsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

Pesce – Fischgerichte

- 50 **Calamari alla Griglia** 18,00 €
Gegrillte Calamari Tube, dazu Reis
- 51 **Gamberoni alla Griglia** 19,00 €
6 gegrillte Riesengarnelen, dazu Ofenkartoffeln
- 52 **Pesce Spada alla Livornese** 20,00 €
Schwertfischsteak in Wein-Tomaten-Sauce nach Toscana Art, dazu Ofenkartoffeln
- 53 **Branzino alla Griglia** 20,00 €
Gegrillter Seewolf mit mediterranen Kräutern, dazu Ofenkartoffeln
- 54 **Frittura Mista di Pesce** 24,00 €
Calamari, Garnelen, Sardellen, frittiert, dazu Pommes Frites
-

Beilagen

60	Portion Kräuterbutter	1,50 €
61	Insalatina – Beilagensalat	4,60 €

Die folgenden Beilagen können nur in Verbindung mit anderen Speisen bestellt werden:

62	Reis	5,00 €
63	Rosmarinkartoffeln	5,00 €
64	Pommes Frites	4,00 €
65	Nudel entweder Tomaten- oder Bolognese-Sauce	7,00 €
66	gegrilltes Gemüse	8,00 €



Insalate – Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | Insalata di Pomodoro (vegetarisch)
Tomatensalat mit Knoblauch und Zwiebel | 7,20 € |
| 71 | Raffaele Salat (vegetarisch)
Grüner Salat, Rucola, Lollo Rosso, Radicchio, Lollo Biondo, Gurken und Kirschtomaten | 8,50 € |
| 72 | Italienischer Salat ^②
Grüner Salat, Tomaten, Schinken, Käse, Eier, Paprika und Oliven, Olivenöl und Balsamico-Essig oder Joghurt-Dressing | 11,50 € |
| 73 | Nizza Salat ^②
Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Eier, Peperoni, Thunfisch und Oliven, Olivenöl und Balsamico-Essig oder Joghurt-Dressing | 12,50 € |
| 74 | Rucola Salat (vegetarisch)
Rucola Salat mit Parmesanstreifen, Kirschtomaten und Pinienkernen | 10,50 € |
| 75 | Caprese Classica ^① (vegetarisch)
Mozzarellakäse, Tomaten, Basilikumsauce und Balsamico-Essig | 9,50 € |
| 76 | Insalata Azzurro di Mare
Gemischte Saisonsalat mit geräuchertem Lachs, Zwiebeln, Kirschtomaten, Eier und Avocado | 13,90 € |
| 77 | Insalata Boscaiola ^② (vegetarisch)
Grüner Salat, Lollo Rosso, Radicchio, Lollo Biondo, Pinienkernen, Champignons, Walnüsse, grüne Oliven und Parmesankäse | 13,90 € |
| 78 | Fitness-Salat ^②
Verschiedene Saisonsalate garniert mit Putenstreifen, Kirschtomaten, Gurken, gebratene Champignons und Zwiebeln | 14,50 € |

*Salate werden mit hausgemachter Balsamico-Salatsauce serviert, auf Wunsch mit Joghurt-Dressing.
Zu den Salaten reichen wir eine Portion Brot*

Zuppe – Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 80 | Zuppa di Pomodoro
Tomatensuppe | 4,90 € |
| 81 | Minestrone di Verdure
Gemüsesuppe | 4,90 € |
| 82 | Zuppa di Pesce
Fischsuppe nach Art des Hauses | 7,90 € |

① mit Geschmacksverstärker ② mit Konservierungsstoff ③ mit Farbstoff ④ mit Phosphat ⑤ mit Antioxidationsmittel ⑥ enthält Sulfite

Pasta fatta in casa – hausgemachte Nudeln

- | | | |
|-----|---|---------|
| 90 | Fusilli Pecoraro (vegetarisch)
hausgemachte kalabrische Nudelspezialität mit Auberginen und Schafskäse
in Basilikum-Tomatensauce | 13,90 € |
| 91 | Fusilli Salsiccia Calabrese (leicht scharf)
hausgemachte Kalabrische Nudelspezialitäten mit Nduja, und frische Salsiccia Calabrese | 17,00 € |
| 92 | Tagliatelle con Scampetti e Salmone ^③
mit Lachs, Shrimps und Zwiebeln in Tomaten-Sahnesauce | 15,90 € |
| 93 | Tagliatelle „Katy“ (scharf)
mit Hackfleisch, scharfer Salami aus Kalabrien, N'duja, Tomatensauce
und einem Schuss Sahne | 14,90 € |
| 94 | Tagliatelle con Funghi Chiodini e Porcini (vegetarisch)
hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen, Steinpilzen und frische Tomaten
in einer zarten Sauce | 18,00 € |
| 95 | Linguine Vongole
hausgemachte Nudeln mit Venusmuscheln, Knoblauch in Tomaten-Weinsauce | 16,00 € |
| 96 | Gnocchi del Cuore (vegetarisch)
hausgemachte Kartoffelnudeln gefüllt mit Mozzarellakäse in Tomatensauce
und einem Hauch von Basilikum | 12,60 € |
| 97 | Ravioli di Noci al Pesto (vegetarisch)
hausgemachte Nudeln gefüllt mit Walnuß in einer schmackhaften
Basilikum-Pinienkerne-Pesto-Sauce | 14,50 € |
| 98 | Agnolotti ai Funghi Porcini (vegetarisch)
hausgemachte Nudeln mit Steinpilzfüllung in zarter Trüffelsauce mit Parmesanstreifen | 16,00 € |
| 99 | Spaghetti Diavola (sehr scharf)
mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Sardellenpaste, Oliven, Chilischoten und Kapern | 13,00 € |
| 100 | Spaghetti alle Verdure (vegetarisch)
in Tomatensauce mit Gemüse | 12,50 € |

Auf Wunsch bei Nudelgerichten ist eine Portion Parmesan enthalten

Pasta al forno – Nudelgerichte überbacken

- | | | |
|-----|--|---------|
| 105 | Melanzane al Forno (vegetarisch)
Auberginen mit Parmesan, Mozzarellakäse, Basilikum und Tomatensauce
im Ofen überbacken | 13,50 € |
| 106 | Lasagna Classica
Lasagneplatten, mit Bolognese, Mozzarellakäse und Béchamelsauce,
im Ofen überbacken | 13,50 € |
| 107 | Combinazione
gemischte Nudeln, mit Bolognese, Mozzarellakäse und Béchamelsauce,
im Ofen überbacken | 13,50 € |

Risotto – Reisgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 110 | Risotto agli Spinaci e Pinoli (vegetarisch)
mit Blattspinat, Pinienkernen, Knoblauch in Sahnesauce | 14,90 € |
| 111 | Risotto ai Frutti di Mare
Reis mit Meeresfrüchten, Shrimps und Zucchini in Tomatenwürfel-Wein-Sauce | 16,00 € |



Pizza mit Mozzarella

ca. Durchmesser 32 – 33 cm

120	Pizza Brot (vegetarisch) Pizzaboden mit Kräutern	5,50 €
121	Pizza Rossa (vegetarisch) Pizzaboden mit Tomatensauce	6,50 €
122	Pizza Biancaneve (vegetarisch) Pizzaboden mit Mozzarellakäse	7,50 €
123	Margherita (vegetarisch) mit Tomatensauce und Mozzarellakäse	8,50 €
124	Salami mit Tomatensauce, Mozzarellakäse und Salami	9,20 €
125	Al Prosciutto ^② mit Tomatensauce, Mozzarellakäse und Schinken	9,20 €
126	Ai Funghi ^① (vegetarisch) mit Tomatensauce, Mozzarellakäse und Champignons	9,20 €
127	Pizza Potenza mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Schinken und zwei Spiegeleiern	11,60 €
128	Adria ^① mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Salami, Schinken und Champignons	11,60 €
129	Al Tonno ^① mit Tomatensauce, Mozzarellakäse und Thunfisch	12,00 €
130	Hawaii ^① mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Schinken, Ananas und Champignons	12,00 €
131	Romana ^① mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Speck, Zwiebeln und Schafskäse	12,00 €
132	Toscana ^{①④} mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Salami, Schinken, Champignons und Paprika	12,30 €
133	Pizza Cosenza (vegetarisch) mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Champignons, frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum	12,50 €
134	Pizza Calzone ^① mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Salami, Schinken, Champignons, Paprika und Eier	13,00 €

① mit Geschmacksverstärker

② mit Konservierungsstoff

③ mit Farbstoff

④ mit Phosphat

⑤ mit Antioxidationsmittel

⑥ enthält Sulfite

135	Quattro Formaggi (vegetarisch) mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Camembert und Schafskäse	13,50 €
136	Pizza Avellino (vegetarisch) mit Tomatensauce, Rübengrün (Stängelkohl), Schafskäse und Zwiebeln	13,50 €
137	Marinara mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Meeresfrüchten und Sardellen	14,50 €
138	Vegetariana (vegetarisch) mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Auberginen, Zucchini, Broccoli, Bohnen und Kartoffeln	14,50 €
139	Como ^② mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Gorgonzola, Blattspinat und scharfer Salami aus Kalabrien	14,50 €
140	Parma ^① mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäsestreifen	15,00 €
141	Very Well ^② mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Gorgonzola, Parmaschinken und scharfer Salami aus Kalabrien	15,50 €
142	Pizza Calabrese (scharf) mit Tomatensauce, Mozzarella, Rote Zwiebeln, N'duja und frische Salsiccia Calabrese	15,90 €
143	Pizza Nutella Cioccolato mit Nutella und Haselnuss-Splitter	12,50 €

Extrazutaten

Jede Pizza kann mit diesen Zutaten ergänzt werden:

Salami^②, Schinken^②, Champignons, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Oliven, Chilischoten, grüner Peperoni

jeweils 0,70 €

Spiegelei oder gekochtes Ei

jeweils 1,50 €

sowie extra Mozzarella, Sardellen, Thunfisch, Muscheln, Salami aus Kalabrien, Parmaschinken, Rucola, Parmesanstreifen, Schafskäse, Gorgonzola, Nduja, Nutella

jeweils 2,00 €

frische Salsiccia Calabrese

jeweils 2,50 €

① mit Geschmacksverstärker ② mit Konservierungsstoff ③ mit Farbstoff ④ mit Phosphat ⑤ mit Antioxidationsmittel ⑥ enthält Sulfite

Kinderportionen

64	Portion Pommes Frites	4,00 €
150	Baby Pizza Margherita (16cm) mit Tomatensauce und Mozzarellakäse Auf Wunsch mit weiteren Zutaten gegen Aufpreis	6,50 €
65	kleine Portion Spaghetti, Penne oder Tortellini mit Tomatensauce	7,00 €
151	mit Buttersauce	8,00 €
152	mit gemischtem Hackfleisch in Tomatensauce	9,00 €
153	mit Schinken in Sahnesauce ^②	9,00 €
154	kleine Portion Paniertes Schweinschnitzel mit Pommes	9,50 €



① mit Geschmacksverstärker ② mit Konservierungsstoff ③ mit Farbstoff ④ mit Phosphat ⑤ mit Antioxidationsmittel ⑥ enthält Sulfite

Hausgemachte Desserts

- | | | |
|-----|--|--------|
| 160 | Tiramisu
Mascarpone, Kaffee, Löffelbiscuit, Amaretto und Kakaopulver | 6,50 € |
| 161 | Panna Cotta ai Frutti di Bosco
Sahne mit Vanille-Orange geschmakt und Waldbeerenfrüchten | 6,50 € |
| 162 | Mandel-Parfait
Köstlichkeit aus Mandeln Aromatisiert mit Sahne | 7,50 € |
| 163 | Tartufo
Nuß-Pralineneis, Zabaglioneis mit Fettglasur, Kakao und Krokant | 6,50 € |
| 164 | Cassata
Vanille-Schokoladeneis mit kandierten Früchten und gerösteten Mandeln | 6,50 € |
| 165 | Tortino al Cioccolato
Schokoladenkuchen mit dunklem Herzen | 7,50 € |
| 166 | Sorbetto al Limone
Zitronen-Sorbet | 5,50 € |

Italienische Eisspezialitäten

- | | | |
|-----|--|--------|
| 170 | Eiskaffee
mit Vanilleeis und Sahne | 4,50 € |
| 171 | Eisschokolade
mit Schokoladeneis, Schokoladensoße und Sahne | 4,50 € |
| 172 | Dame Blanche
Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne | 6,00 € |
| 173 | Karamel Becher
Milcheis, Karamelsoße und Sahne | 7,50 € |
| 174 | Eierlikör Becher
Milcheis, Eierlikör und Schokoladensoße und Sahne | 8,00 € |
| 175 | Nuss Becher
Nuss-Eis, Hazelnüsse und Sahne | 8,00 € |



Aperitifs

		Glas	
200	Ricard	2 cl	4,30 €
201	Martini (rot, weiß)	5 cl	4,50 €
202	Campari [®] (mit Soda)	„	5,50 €
203	Campari [®] (Orange oder Lemon)	„	6,00 €
204	Marsala	„	4,30 €

Aperitifs – auf Secco Basis

		Glas	
210	Prosecco Orig. Valdobabiene brut	0,1 l	4,50 €
211	Kir Royal (mit Prosecco und Crème de Cassis)	„	5,00 €
212	Aperol Spritz	0,2 l	6,20 €
213	Hugo (mit Prosecco und Holunderblüten-Sirup)	„	6,20 €
214	Prosecco Limoncello	„	6,20 €
215	Lillet Russian Wild Berry (mit Waldbeeren)	„	6,20 €
216	Rosato Mio (mit Ramazzotti Rosé, Prosecco und Basilikum)	„	6,20 €

Aperitifs – Alkoholfrei

		Glas	
220	San Bitter [®]	0,1 l	3,50 €
221	Crodino [®]	„	3,50 €
222	Hugo Junior [™] (mit Limette, Holunderblüten-Sirup, Minze und Ginger Ale)	0,2 l	5,50 €

③ mit Farbstoff ⑥ enthält Sulfite ⑦ enthält Chinin ⑧ mit Sahne ⑨ enthält Taurin

Classic Cocktails

		Glas
230	Mojito (Rohrzucker, Limettenachtel, Minze, crushed Ice, Havana Rum und Ice)≠	7,90€
231	Caipirinha (Limettenachtel, Rohrzucker, Cachaca)	7,90€

Frutige Cocktails

		Glas
235	Mai Tai (Bacardi und Jamaica Rum, Dry Orange-Likör, Lime Juice, Mandelsirup)	9,50€
236	Tequila Sunrise ® (Tequila, Orangensaft, Grenadine)	7,90€
237	Sex on the Beach (Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Cranberry-/Orangensaft)	8,50€
238	Moscaw Mule (Wodka, Ginger Beer, Limettensaft)	8,50€

Sahnig, mit Milch

		Glas
245	Pina Colada ® (weißer Rum, Sahne, Cream of Coconut, Ananassaft)	8,50€
246	White Russian ® (Wodka, Kahlua, Sahne)	7,20€
247	Spain ® (Wodka, Grenadine, Sahne, Licor 43, Maracujanektar)	6,20€
248	Swimming Pool (Wodka, Blue Curacao, Sahne, Ananassaft, Cream of Coconut)	8,00€

Alkoholfrei

		Glas
255	Aloa (Ananassaft, Lime Juice, Orangen-/Apfelsaft)	7,00€
256	Sailor Moon (Orangensaft, Maracujanektar, Ananassaft, Erdbeersirup, Grenadine)	7,00€
257	Virgin Caipirinha ⑦ (purierte Frucht, Fruchtsyrup, Lime Juice, Ginger Ale)	7,00€
258	Paradise Bird (Ananassaft, Maracujanektar, Orangensaft, Grenadine)	7,00€
259	Null Promillo ® (Sahne, Bananennektar, Kirschsafte, Kokossirup)	7,00€

③ mit Farbstoff

⑥ enthält Sulfite

⑦ enthält Chinin

⑧ mit Sahne

⑨ enthält Taurin

Offene Weine – Deutsch und Italienische

				Glas
270	271	Lambrusco süß (it. – rot)	0,1 liter „ 3,50 €	0,2 liter 5,80 €
272	273	Montepulciano halbtrocken (it. – rot)	„ 3,50 €	„ 5,80 €
274	275	Nero d’Avola di Sicilia trocken (it. – rot)	„ 3,50 €	„ 6,00 €
276	277	Primitivo del Salento D.O.C. vollmundig, trocken (it. – rot)	„ 3,50 €	„ 6,00 €
278	279	Dornfelder Q.b.A. trocken (de.– rot) Weingut Anselmann, Edesheim	„ 3,50 €	„ 5,80 €
280	281	Ciró Rosato D.O.C. trocken (it. – rosé) Weingut Librandi, Kalabrien	„ 3,50 €	„ 6,50 €
282	283	Merlot Q.b.A. trocken (de. – rosé) Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	„ 3,50 €	„ 6,00 €
284	285	Portugieser Weißherbst halbtrocken (de. – rosé) Weingut Anselmann, Edesheim	„ 3,50 €	„ 5,80 €
286	287	Abruzzo Pecorino D.O.C. trocken (it. – weiß) Weingut Costa del Mulino, Abruzzo	„ 3,50 €	„ 6,00 €
288	289	Chardonnay „Baroncino“ I.G.T. sehr trocken (it. – weiß) Weingut Valpantena, Veneto	„ 3,50 €	„ 6,00 €
290	291	Pino Grigio del Veneto DOCG trocken (it. – weiß) Cantine Reale, Veneto	„ 3,50 €	„ 5,80 €
292	293	Gelber Muskateller Q.b.A. süß (de. – weiß) Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	„ 3,50 €	„ 5,80 €
294	295	Grauburgunder trocken (de. – weiß) Weingut Gies-Düppel, Birkweiler	„ 3,60 €	„ 6,50 €
296	297	Riesling Q.b.A. trocken (de. – weiß) Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	„ 3,20 €	„ 5,50 €
298	299	Sauvignon Blanc halbtrocken (de. – weiß) Weingut Scholler, Birkweiler	„ 3,50 €	„ 5,80 €

Weinschorle

				Glas
305	306	Riesling oder Weißherbst	0,2 liter 3,00 €	0,5 liter 5,00 €
307	308	Rieslingschorle Mexicaner süß mit Eiswürfeln und Zitronenscheiben	„ 3,20 €	„ 5,20 €

Weinflaschen – Deutsch und Italienische

0,75 liter

320	Lambrusco süß (it. – rot)	17,00 €
321	Chianti Classico D.O.C.G. trocken (it. – rot) Weingut Podere Poggio Scalette, Toscana	32,00 €
322	Ciró Rosso Classico D.O.C. trocken (it. – rot) Weingut Librandi, Kalabrien	19,00 €
323	Dornfelder Q.b.A. trocken (de. – rot) Weingut Anselmann, Edesheim	17,00 €
324	Primitivo di Manduria vollmundig, trocken (it. rot) Weingut Pervivi, Apulien	30,00 €
325	Barbera d'Alba La Ginestra (BRIC) D.O.C. vollmundig, trocken (it. rot) Weingut Conterno Paolo, Piemont	35,00 €
326	Ciró Rosato D.O.C. trocken (it. – rosé) Weingut Librandi, Kalabrien	19,50 €
327	Merlot Q.b.A. trocken (de. – rosé) Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	19,50 €
328	Abruzzo Pecorino D.O.C. trocken (it. weiß) Weingut Costa del Mulino, Abruzzo	19,50 €
329	Chardonnay „Baroncino“ I.G.T. sehr trocken (it. weiß) Weingut Valpantena, Veneto	19,50 €
330	Lugana „Monte del Frà“ D.O.C. trocken (it. weiß) Weingut Valpantena, Veneto	32,00 €
331	Gelber Muskateller Q.b.A. süß (de. weiß) Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	19,00 €
332	Grauer Burgunder Q.b.A. trocken (de. weiß) Weingut Gies-Düppel, Birkweiler	20,00 €
333	Sauvignon Blanc halbtrocken (de. weiß) Weingut Scholler, Birkweiler	19,50 €

Sekt und Champagner

0,75 liter

340	Prosecco di Valdobbiadene (Extra Dry)	26,00 €
341	Pommery Brut Royal	99,00 €
342	Moët & Chandon Imperial Champagner	110,00 €

Kalte Getränke

				0,75 liter		
350	351	San Pellegrino (medium)	0,25 liter	3,00 €	0,75 liter	5,30 €
352	353	San Pellegrino Panna (Naturwasser still)	"	3,00 €	"	5,30 €
354	355	Sprudel süß/sauer (Silvetta-Zitrone)	0,3 liter	2,60 €	0,5 liter	3,60 €
356	357	Coca Cola, Cola Light, Cola Zero ^{③⑥}	"	3,00 €	"	4,10 €
358	359	Fanta ^{②⑥}	"	3,00 €	"	4,10 €
360	361	Spezi ^{②③⑥}	"	3,00 €	"	4,10 €
362	363	Ice-Tea Lemon ^②	"	3,00 €	"	4,10 €
364	365	Ginger Ale ^⑦	"	3,00 €	"	4,10 €
366	367	Tonic Water ^⑦	"	3,00 €	"	4,10 €
368	369	Bitter Lemon ^{③⑦}	"	3,00 €	"	4,10 €
370	371	Energy Getränke ^⑨	"	3,00 €	"	4,10 €
372	373	Eiswasser (mit Holundersirup/Grenadine) Mineralwasser „sauer“ mit Eiswürfeln, Zitrone und Holunderblütensirup	"	3,50 €	"	4,30 €
374	375	Kalte Zitrone oder Limette Mineralwasser „sauer“ mit Eiswürfeln und einem Schuss Zitronensaft oder Lime Juice	"	3,50 €	"	4,30 €

② mit Konservierungsstoff

③ mit Farbstoff

⑥ enthält Sulfite

⑦ enthält Chinin

⑧ mit Sahne

⑨ enthält Taurin

Fruchtsäfte

				Glas		
380	381	Apfelsaft-Schorle*	0,3 liter	3,20 €	0,5 liter	4,30 €
382	383	Orangensaft-Schorle*	"	3,20 €	"	4,30 €
384	385	Traubensaft-Schorle* (weiß/rot)	"	3,20 €	"	4,30 €
386	387	Ananassaft-Schorle*	"	3,20 €	"	4,30 €

*Fruchtsaft pur – plus jeweils 0,40 €

Fruchtnektare

				Glas		
390	391	Bananennektar-Schorle	0,3 liter	3,20 €	0,5 liter	4,30 €
392	393	KiBa (Kirschbananensaft pur)	"	3,50 €	"	5,00 €
394	395	Maracujanektar-Schorle	"	3,20 €	"	4,30 €
396	397	Sauerkirschnektar-Schorle	"	3,20 €	"	4,30 €
398	399	Johannisbeernektar-Schorle	"	3,20 €	"	4,30 €



Faßbier

				<i>Glas</i>		
410	411	Premium Pils (frisch vom Faß)	0,3 liter	3,20 €	0,5 liter	4,30 €
412	413	Radler	„	3,20 €	„	4,50 €
414	415	Colabier	„	3,20 €	„	4,50 €
416	417	Hefe Weizen (frisch vom Faß)	„	3,20 €	„	4,30 €
418	419	Cola-Weizen (frisch vom Faß)	„	3,20 €	„	4,50 €
420	421	Bananen-Weizen (frisch vom Faß)	„	3,20 €	„	4,50 €
422	423	Weizen-Radler (frisch vom Faß)	„	3,20 €	„	4,50 €

Flaschenbier

				<i>Flasche</i>	
430		Kristallweizen		0,5 liter	5,00 €
431		alkoholfreies Weizen		„	5,00 €
432		Alkoholfreies Bier		„	5,00 €
433		Alkoholfreies Radler (Bier)		„	5,00 €



Spirituosen

		Glas	
440	Fernet Branca	2 cl	2,20 €
441	Jägermeister	„	2,00 €
442	Amaretto	„	2,00 €
443	Sambuca	„	2,50 €
444	Limoncello	„	2,90 €
445	Calvados	„	2,90 €
446	Williams Christ	„	2,90 €
447	Gin (pur)	„	3,50 €
448	Wodka (pur)	„	3,50 €
449	Tequila (weiß)	„	3,20 €
450	Tequila (braun)	„	3,50 €
451	Matusalem Rum Gran Reserva (15 Jahre Alt)	„	5,00 €
452	Johnnie Walker Red Label	„	3,50 €
453	Jack Daniel's	„	4,50 €
454	Jim Beam	„	3,50 €
455	Chivas Regal (12 Jahre Alt)	„	6,00 €
456	Vecchia Romagna „Etichetta Nera“	„	4,50 €
457	Remy Martin VSOP	„	6,00 €
458	Grappa Veneta Maschio	„	3,50 €
459	Grappa „Prosecco“	„	3,90 €
460	Grappa „Prosecco“ Andrea Da Ponte	„	5,50 €
461	Vecchio Amaro del Capo (pur oder mit Eis)	4 cl	5,00 €
462	Averna	„	4,00 €
463	Ramazzotti	„	4,00 €
464	Bacardi	„	4,50 €
465	Havana Club	„	4,50 €
466	Baileys	„	3,90 €

Internationale Longdrinks

		Glas
480	Cuba Libre [®] (mit Limette)	0,5 l 10,00 €
481	Jack Daniel's Cola [®]	„ 10,00 €
482	Bombay Sapphire Gin [™] (Lemon, Tonic oder Orange)	„ 9,00 €
483	Wodka [™] (Lemon oder Orange)	„ 8,00 €
484	Johnnie Walker Cola	„ 8,00 €
485	Bacardi Cola	„ 9,00 €
486	Havana Cola	„ 10,00 €
487	Wodka-Kirsch	„ 8,00 €
488	Amaretto-Kirsch	„ 8,00 €
489	Fliegender Hirsch	„ 8,00 €
490	Wodka -Energy [®]	„ 8,00 €

Kaffee und heiße Getränke

		Tasse
500	Espresso	2,10 €
501	Macchiato	2,40 €
502	Espresso doppelt oder Kaffee doppelt	3,50 €
503	Espresso Corretto (Grappa, Sambuca, Amaretto)	4,50 €
504	Kaffee	2,10 €
505	Cappuccino	3,00 €
506	Caffelatte/Milchkaffee	3,20 €
507	Latte Macchiato	3,20 €
508	Heiße Schokolade	3,20 €
509	Marocchino (Nutella, Aufgeschäumte Milch und Kaffee)	4,90 €
510	Tee (Schwarz, Pfefferminz-, Früchte-, Kamille- oder Grüner-Tee)	3,20 €

③ mit Farbstoff

⑥ enthält Sulfite

⑦ enthält Chinin

⑧ mit Sahne

⑨ enthält Taurin

Öffnungszeiten

	Mittag	Abend
Dienstag	11:30 – 14:30 Uhr	17:30 – 23:00 Uhr
Mittwoch	11:30 – 14:30 Uhr	17:30 – 23:00 Uhr
Donnerstag	11:30 – 14:30 Uhr	17:30 – 23:00 Uhr
Freitag	11:30 – 14:30 Uhr	17:30 – 23:00 Uhr
Samstag	11:30 – 14:30 Uhr	17:30 – 23:00 Uhr
Sonntag	11:30 – 14:30 Uhr	17:30 – 22:00 Uhr
Montag	Ruhetag	

