



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Ristorante „*La Passione del Gusto*“!

Mein Name ist Daniele und gemeinsam mit meinem Team freuen wir uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Der Name „La Passione“ steht nicht nur für „Leidenschaft“, sondern repräsentiert auch meine persönliche Hingabe zur italienischen Küche. Mit diesem Restaurant geht ein langgehegter Kindheitstraum für mich in Erfüllung .

Die Liebe zur italienischen Küche wurde mir früh von meinem Vater Michele übermittelt, und ist im Laufe der Zeit zu meiner eigenen Leidenschaft geworden.

Im „La Passione del Gusto“ möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise entführen. Authentische Aromen und traditionelle Zubereitung spiegeln sich in den Gerichten wider.

Tauchen Sie ein in die lebendige Atmosphäre Italiens und lassen Sie sich von unserem Service sowie unseren köstlichen Speisen verführen!

Genießen Sie Ihren Aufenthalt im „La Passione del Gusto“ und dem Gefühl Italiens !

Ihr Daniele mit Team

Öffnungszeiten

Montags

12:00-14:30 & 17:00-22:00 Uhr

Dienstags Ruhetag

Mittwochs - Samstags

12:00-14:30 & 17:00-22:00 Uhr

Sonntags

12:00-21:00

In Sommermonaten durchgehend warme Küche!

APERITIVI

Aperitifs

APEROL SPRITZ

Mit Prosecco, Aperol und Soda

6.5

WILDBERRY LILLET

Mit Lillet, Schweppes, Russian Wild Berry und Beeren

6.5

Empfehlung des Hauses

„SARTI SPRITZ“

Blutorangen-Mango-Maracuja-Likör aus Italien
mit Prosecco, Sarti, Soda, Limette und frischer Minze

6.9

PROSECCO VALDOBBIADENE

Italienischer Sekt, trocken 0.1 L

5.9

HUGO

Mit Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Limette und frischer Minze

6.5

LIMONCELLO SPRITZ

Mit Prosecco, Limoncello und Soda und frischer Minze

6.5

CAMPARI ORANGE/SODA

Mit Campari und Orangensaft/Soda

6.9

SANBITTÈR

Alkoholfreier Aperitif

4.0

TOCCO ROSSO

Prosecco, Campari, Holunderblüten-Sirup und frischer Minze

7.5

ANTIPASTI

Vorspeisen

BRUSCHETTA CLASSICA [✓]

Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum

7.5

CAPRESE [✓]

Mozzarella, Tomaten, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum

10.5

Empfehlung des Hauses

ANTIPASTO MEDITERANEO CON POLPA DI GRANCHIO

Italienischer Vorspeisen-Teller mit gebratenem Krebsfleisch und sautierten Pilzen auf einem Rucola-Bett mit Parmesan-Spänen und Balsamico-Creme

16.5

VITELLO TONNATO

Dünne Kalbfleischscheiben mit einer leichten Thunfischsauce mit Kapern und Sardellen

14.9

Wir servieren gerne Ihre Speise auf zwei Tellern

+2.5

ANTIPASTI

Vorspeisen

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

Rinderfilet in feinen Scheiben vom Argentinischen Angusrind mit Rucola und Parmesan-Streifen

15.9

INSALATA FRUTTI DI MARE

Mediterraner Meeresfrüchtesalat, verfeinert mit Sellerie, Karotten-Julienne, Cocktailtomaten & Knoblauch, mariniert im Saft der Amalfi Zitrone

19.9

VERDURA ALLA GRIGLIA

Frisches gegrilltes Gemüse der Saison, mariniert in Olivenöl, Zitrone & Knoblauch

11.9

PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE

Italienischer Parmaschinken DOP, serviert auf Melonenschiffchen

15.9

ANTIPASTO DI AFFETATO MISTO

Italienischer Vorspeisenteller mit Parmaschinken DOP, Salami, Oliven und gereiftem Käse, sowie verschiedenem Gemüse

19.9

Gerne servieren wir Ihre Speise auf zwei Tellern

+2.5

INSALATE

Salate

INSALATA MISTA [✓]

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika & Mais

7.5

INSALATA CONTADINA

Gemischter Blattsalat mit Oliven, Zwiebeln, Mais, Karotten, Tomaten, Paprika & Weichkäse

12.5

Empfehlung des Hauses

INSALATA CAPRICCIOSA

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Mais und Thunfisch, gekochtem Hinterschinken, Mozzarella, Ei, Oliven & Zwiebeln

13.9

INSALATA TONNO

Gemischter Blattsalat mit Thunfisch, Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten, Mais, Zwiebeln & Oliven

11.9

INSALATA DI POMODORO CON CIPOLLA E BASILICO [✓]

Tomatensalat mit Zwiebeln und frischem Basilikum

7.9

Wir servieren alle Salate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder auf Wunsch mit Balsamico-Dressing!

Gerne servieren wir Ihre Speise auf zwei Tellern

+2.5

INSALATE

Salate

INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI E SCALGIE DI GRANA E PINOLI [🌱]

Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Grana Padano-Splitter und Pinienkerne

12.9

INSALATA LA PASSIONE

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprikastreifen, Pinienkerne, karamellisierten Tropea-Zwiebeln und Champignons, Hähnchenbrustfilet und Parmesansplitter

15.9

INSALATA DEL GUSTO

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Paprikastreifen, Karotten, Tropea-Zwiebeln und gebratener Lachs in Cognac flambiert

18.9

Wir servieren alle Salate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder auf Wunsch mit Balsamico-Dressing!

Gerne servieren wir Ihre Speise auf zwei Tellern

+2.5

ZUPPE

Suppen

CREMA DI POMODORO [🌱]

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum, verfeinert mit Gin & Sahnehaube

7.9

MINISTRONE [🌱]

Gemüsesuppe nach italienischer Art

8.5

PASTA

Nudelgerichte

SPAGHETTI AGLIO & OGLIO E PEPERONCINO [🌱]

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und scharfen Peperoni
10.5

SPAGHETTI NAPOLI [🌱]

Spaghetti mit Tomatensoße aus sonnengereiften San Marzano-Tomaten
und frischem Basilikum
11.5

TAGLIATELLE AL RAGÚ

Bandnudeln in Hackfleischsoße aus reinem Rindfleisch
12.5

SPAGHETTI CARBONARA ALL` ITALIANA

Spaghetti mit Eigelb, Parmesan und Speck (auf Wunsch mit Sahne)
12.5

LINGUINE ALLO SCOGLIO

Feine Bandnudeln mit Meeresfrüchten, verschiedenen Muscheln und
einer Riesengarnele, Kirschtomaten und Knoblauch in Weißweinsauce
17.9

LINGUINE AMALFITANA

Feine Bandnudeln mit Zucchini, Knoblauch, Schrimps und drei
Riesengarnelen in Weißweinsauce und frischen Kräutern
18.9

TAGLIATELLE AL SALMONE

Bandnudeln mit Lachs, Lauch, Karotten, Kirschtomaten in leichter Cognac-
Sahne-Soße verfeinert mit dem Saft der frischen Amalfi-Zitrone
16.9

Auf Wunsch erhalten Sie auch glutenfreie Pasta **+2.5**

Kleine Portion Pasta **-1.5**

To Go Box **+0.5**

PASTA

Nudelgerichte

PENNE ALL`ARRABBIATA

Penne mit Knoblauch und scharfen Peperoni in Tomatensoße mit frischem Basilikum
11.5

PENNE PRIMAVERA

Penne mit Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch, Parmesan-Spänen und frischem Basilikum in leichter Weißwein-Tomatensoße
12.9

RIGATONI AMATRICIANA

Rigatoni mit Speck, Tropea Zwiebeln in Weißwein-Tomatensoße mit frischen Kräutern
11.5

TORTELLINI ALLA PANNA CON PROSCIUTTO

Tortellini mit gekochtem Hinterschinken, Knoblauch, Parmesan in Sahnesoße
13.9

RIGATONI BOSCAIOLA

Rigatoni mit Pilzen, Speck, Knoblauch in Cognac flambierter Rosécreme
12.9

LINGUINE FANTASIA

Feine Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Hähnchenbrustfilet in Weißweincreme
16.9



PASTA FRESCA

FrISChe Nudelgerichte Hausgemacht

AGNOLOTTI BURRO E SALVIA [✓]

FrISChe Teigtaschen mit Spinat & Ricotta-Füllung, Parmesan-Spänen
in Weißwein-Salbei-Butter-Creme

14.5

AGNOLOTTI AL POMODORO [✓]

FrISChe Teigtaschen mit Spinat & Ricotta-Füllung, Parmesan-Spänen
in Tomatensugo, Mozzarella und frischem Basilikum

15.5

QUADRETTI AI FUNGHI PORCINI [✓]

FrISChe Teigtaschen mit Steinpilz-Ricotta-Füllung, Parmesan-Spänen in feiner
Trüffel- Salbei-Butter-Creme

16.5



PASTA AL FORNO

Überbackene Nudeln

GNOCCHI ALLA SORRENTINA AL FORNO

Frische Kartoffelklößchen mit Mozzarella, Basilikum in Tomatensoße überbacken

14.0

RIGATONI AL FORNO

Röhrennudeln in Hackfleischsauce aus Rinderhackfleisch mit Mozzarella überbacken

12.5

TORTELLINI AL FORNO

Tortellini in Hackfleischsauce aus Rinderhackfleisch mit Mozzarella überbacken

13.50

LASAGNE

Mit Rinderhackfleisch und Mozzarella überbacken

14.0

PESCE

Fisch

CALAMARI ALLA GRIGLIA

Gegrillter Tintenfisch mit Zitronen-Knoblauch-Creme und gegrilltem Gemüse

24.5

SALMONE ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Lachssteak mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

25.9

SALMONE ALLA CREMA DI ARAGOSTA

Gegrilltes Lachssteak mit Bandnudeln in feiner Hummer-Crème-Soße

26.9

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Riesengarnelen vom Grill (6 Stück) Spaghetti Aglio & Oglio, mit Knoblauch und Olivenöl extra vergine

29.5

ORATA ALLA GRIGLIA

Doraden Filet vom Grill mit gegrilltem Gemüse

26.9

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat!

CARNE

Fleisch

COTOLETTA ALLA MILANESE

Schweineschnitzel paniert nach „Wiener Art“ mit Pommes Frites

18.9

BISTECCA DI MAIALE ALLA GRIGLIA

Schweinerückensteak vom Grill, dazu Kräuterbutter und Pommes Frites

17.9

SCALOPINA ALLA PIZZAIOLA

Kalbsmedaillons mit Kapern, Oliven und mediterranen Kräutern in
Tomaten-Weißwein-Soße, dazu feine Bandnudeln

27.5

SCALOPINA “ALLA CREMA DI GORGONZOLA”

Kalbsmedaillons in feiner Gorgonzola Creme Soße, dazu feine Bandnudeln

27.5

SALTIMBOCCA “ALLA ROMANA”

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken DOP in Portwein-Creme-Soße mit
feinen Bandnudeln

27.5

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat!

CARNE

Fleisch

BISTECCA DI MANZO "ALLA GRIGLIA"

Gegrilltes Rumpsteak (250g) vom Landbauernrind, mit Kräuterbutter und Pommes

Frites

25.9

BISTECCA DI MANZO "ALLA CREMA DI BAROLO"

Gegrilltes Rumpsteak (250g) vom Landbauernrind in Barolo Jus, dazu feinen

Bandnudeln

26.9

BISTECCA "LA PASSIONE"

Zwiebelrostbraten auf "italienische Art" (250g) vom Landbauernrind, in Barolo

Crema und gerösteten Tropea-Zwiebeln, dazu feine Bandnudeln

27.5

ENTRECÔTE

Entrecôte vom Grill (300g) vom Landbauernrind, dazu Kräuterbutter und

gebackene Rosmarin-Kartoffeln

28.5

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat!

PIZZE

Pizza

PIZZA PANE

Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern

4.2

PIZZA "MARGHERITA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und frischem Basilikum

8.9

PIZZA "LINI"

Mit Büffel Mozzarella, San Marzano Tomaten und frischem Basilikum

13.9

PIZZA "SALAMI"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und Rinder-Salami

10.5

PIZZA "CRISTIANO"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Peperoni und scharfer Spianata-Salami

11.9

PIZZA "PROSCIUTTO"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und gekochtem Hinterschinken

10.5

PIZZA "FUNGHI"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und frischen Champignons

10.5

PIZZA "O SOLE MIO"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, gekochter Hinterschinken, Rinder-Salami und frischen Champignons

11.9

Wir servieren gerne Ihre Speise auf zwei Tellern

+2.5

Für jede weitere vegetarische Zutat berechnen wir

+1.0

Für jede weitere nicht vegetarische Zutat berechnen wir

+1.5

To Go Box

+0.5

PIZZE

Pizza

PIZZA "DON MICHELE"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Paprika, gekochtem Hinterschinken, Rinder-Salami und frischen Champignons

12.5

PIZZA "QUATTRO STAGIONI"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, gekochtem Hinterschinken, Champignons, Artischocken und Oliven

12.5

PIZZA "VANESSA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Tropea-Zwiebeln und Thunfisch

12.5

PIZZA "LA PASSIONE"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Parmaschinken DOP, Rucola und Parmesan-Splitter

13.5

PIZZA "MARADONA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Mortadella DOP, Büffel-Mozzarella, Pistaziengrieß und Basilikum-Pesto

14.5

PIZZA "DEL GUSTO"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, gegrillten Auberginen, Kapern, Oliven, Knoblauch, Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum

13.5

PIZZA "CRUDIOLA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Gorgonzola, Walnüssen, Parmaschinken DOP und frischem Rucola

14.5

Wir servieren gerne Ihre Speise auf zwei Tellern

+2.5

Für jede weitere vegetarische Zutat berechnen wir

+1.0

Für jede weitere nicht vegetarische Zutat berechnen wir

+1.5

To Go Box

+0.5

PIZZE

Pizza

PIZZA "VERDURA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, gegrillten Auberginen, gegrillten Zucchini und gegrillten Paprika

11.5

PIZZA "LOMBARDA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, Gorgonzola und Blattspinat

12.9

PIZZA "FRUTTI DI MARE"

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, mit mariniertem Meeresfrüchtecocktail und frischen Kräutern

13.5

PIZZA "PESCATORE"

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Krabben und Sardellen

13.5

PIZZA „CALZONE“ (zugedeckt)

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, gekochtem Schinken, Rinder-Salami und frischen Champignons

12.5

Alle Pizzen werden mit San Marzano Tomaten und Fior di Latte Mozzarella belegt!

Wir servieren gerne Ihre Speise auf zwei Tellern

+2.5

Für jede weitere vegetarische Zutat berechnen wir

+1.0

Für jede weitere nicht vegetarische Zutat berechnen wir

+1.5

To Go Box

+0.5

PIZZE „CREAZIONE“

Pizza Kreationen

(ohne Tomatensauce)

PIZZA „VITELLO TONNATO“

Mit Fior di Latte Creme, dünne Kalbsfleischscheiben, Kapern, Kirschtomaten, Rucola und feiner Thunfisch-Creme

17.9

PIZZA „NORWEGESE“

Mit Fior di Latte Creme, in Cognac flambiertem Lachs, Tropea-Zwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch und frischem Rucola

17.9

PIZZA „CON AMORE“

Mit Fior di Latte Creme, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan-Splitter und frischem Basilikum

17.9

PIZZA „FORRESTA NERA“

Mit Ricotta-Creme, Fior di Latte Mozzarella, Tropea-Zwiebeln und geröstetem Speck

17.9

PIZZE DOLCI

Pizza „süß“

PIZZA „DOLCE MELA“

Mit Schmand-Zimt-Creme, karamellisiertem Apfel, Walnüssen und Puderzucker

9.9

PIZZA „BANANA JOE“

Mit Schmand-Creme, gebackenen Bananen, feiner Nougat-Creme und Kokosflocken

11.9

DOLCI

Dessert

TIRAMISU

hausgemacht

7.5

PANNA COTTA

Mit Fruchtsoße und Früchten garniert

7.5

TORTINA AL CIOCCOLATO

Feines Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schokokern und 1 Kugel Vanilleeis, fein garniert

9.5

SORBETTO AL LIMONE

Zitronensorbet

7.9

AFFOGATO DI CAFÉ

Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

4.9

MOUSSE AU CHOCOLAT

fein garniert

7.5

BIBITE ANALCOLICHE

Alkoholfreie Getränke

S. PELLEGRINO "ACQUA PANNA" (still) 0,75 l
Natürliches Mineralwasser
6.5

S. PELLEGRINO (spritzig) 0,75 l
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt
6.5

PETERSTALER MINERALWASSER (medium) 0,25 l / 0,5 l
2,5/3,9

TAFELWASSER spritzig/still 0,3/0,4 l
2.2/3.2

SINALCO COLA-MIX 0,33 l
3.8

SINALCO ORANGEN-LIMONADE 0,33 l
3.8

SINALCO COLA-ZERO 0,33 l
3.8

„RAKETE“ 0.3 l/0.4 l
Zitronenlimonade mit Tafelwasser gespritzt
3.8/4.2

PAULANER SPEZI 0,5 l
4.5

EISTEE LEMON/PFIRSICH 0,3 l/0,4 l
3.5/4.2

BIBITE ANALCOLICHE

Alkoholfreie Getränke

SCHWEPPE'S BITTER LEMON/TONIC/GINGER ALE/RUSSIAN WILDBERRY 0,2 l

3.8

RED BULL ORIGINAL/ZUCKERFREI/ROT/GRÜN/GELB (Dose) 0,25 l

Energiedrink

4.2

28 BLACK AÇAÍ (schwarze Dose) 0,25 l

Energiedrink

4.2

BIBITE DI FRUTTA

Säfte

APFELSAFT 0,2 l

2.7

ORANGENSAFT 0,2 l

2.9

JOHANNISBEERSAFT 0,2 l

2.9

**APFELSAFTSCHORLE/
ORANGENSAFTSCHORLE/
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE/
HOLUNDER-SCHORLE 0.3 l/0,4 l**

3.8/4.2

VINO BIANCO D.O.C.

Weiweine

FRASCATI D.O.C. (LATIUM) 0.25 l

6.3

PINOT GRIGIO SECCO (VENETIEN) 0.25 l

6.9

CHARDONAY (VENETIEN) 0.25 l

6.9

LUGANA (LOMBARDEI) 0.25 l

6.9

FRIZZANTINO (EMILIA-ROMAGNA) 0.25 l

5.9

VINO ROSSO

Rotweine

LAMBRUSCO DOLCE V.D.T. (EMILIA-ROMAGNA) 0.25 l

5.9

CHIANTI D.O.C. (TOSCANA) 0.25 l

6.9

MONTEPULCIANO V.D.T. (ABRUZZEN) 0.25 l

6.9

VINO ROSÉ

Roséweine

CHIARETTO ROSÉ BARDOLINO (VENETIEN) 0.25 l

6.9

WEINSCHORLE

WEIßWEINSCHORLE SÜß/SAUER 0.25 l
4.5

ROTWEINSCHORLE SÜß/SAUER 0.25 l
4.5

ROSÉWEINSCHORLE SÜß/SAUER 0.25 l
4.5

BIRRA

BIER AUS DER FLASCHE

ALPIRSBACHER PILS - alkoholfrei 0,33 l
3.9

ALPIRSBACHER WEIZENBIER - alkoholfrei 0,5 l
4.9

BIRRA

Bier vom Fass

ALPIRSBACHER PILS 0,3 l

4.2

ALPIRSBACHER PILS 0,5 l

5.2

ALPIRSBACHER SPEZIAL 0,3 l

3.9

ALPIRSBACHER SPEZIAL 0,5 l

4.9

ALPIRSBACHER HEFEWEIZEN 0,5 l

4.5

RADLER SÜß/SAUER 0.3 l

3.9

RADLER SÜß/SAUER 0.5 l

4.5

CAFFETTERIA

Heißgetränke

ESPRESSO

2.6

ESPRESSO MACCHIATO

2.9

ESPRESSO DOPPIO

4.0

ESPRESSO CORRETTO

4.5

CAPPUCCINO

3.5

CAPPUCCINO (LAKTOSEFREI)

4.0

LATTE MACCHIATO

4.2

LATTE MACCHIATO (LAKTOSEFREI)

4.7

TASSEKAFFEE

3.0

TASSECHOKOLADE

3.8

BAILEYS LATTE

5.9

GLAS TEE

Kamillentee, Pfefferminztee, Früchtetee, Schwarztee

3.0

AQUAVITE

Spirituosen

WILLIAMS-CHRIST BIRNE 2 cl
4.5

KIRSCHWASSER 2 cl
4.5

GRAPPA ANTIGO BORGIO 2 cl
5.0

GRAPPA RISERVA 2 cl
6.5

GRAPPA PROSECCO ANDREA DA PONTE 2 cl
7.0

GRAPPA PIEMONTE 2 cl
6.0

SAMBUCA 2 cl
5.5

AMARETTO 2 cl
4.5

RAMAZZOTTI 2 cl
6.0

AMARO AVERNA 2 cl
5.5

LIMONCELLO 2 cl
5.5

BAILEYS 2 cl
5.5

SPUMANTI & CHAMPAGNE

Sekt & Champagner

PROSECCO MARSURET VALDOBBIADENE 0.75 l

Italienischer Sekt, trocken

32.0

MOËT & CHANDON "Imperial" 0.75 l

Champagner, trocken

98.0

MOËT & CHANDON "ICE Imperial" 0.75 l

Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay, intensive & fruchtig

150.0

MOËT & CHANDON "Nectar Imperial" 0.75 l

Fruchtig, exotische Früchte, Steinobst und ein Hauch von Vanille

130.0



LONGDRINKS/COCKTAILS

WODKA MIX 0.2 l

Mit Cola, Red Bull, Lemon oder Orangensaft

7.0

GIN TONIC 0.2 l

Mit Schweppes Tonic Water

7.5

GIN LEMONADE 0.2 l

Mit Bombay Gin, Zitronenlimonade und frischer Minze

7.5

JACK DANIEL`S MIX 0.2 l

Mit Cola, Ginger, Apfel oder Soda

8.5

JACK DANIEL`S "GENTLEMAN JACK" MIX 0.2 l

Mit Cola, Ginger, Apfel oder Soda

10.5

CHIVAS REGAL 12 SCOTCH MIX 0.2 l

Mit Cola, Ginger, Apfel oder Soda

9.5

BACARDI MIX 0.2 l

Mit Cola, Orange, Apfel oder Ginger

7.5

LONGDRINKS/COCKTAILS

CAIPIRINHA 0.2 l

Mit Rum, Limette und braunem Rohrzucker

8.0

CUBA LIBRE 0.2 l

Mit Rum, Limetten und Cola

7.5

„FROZEN APEROL SPRITZ“

Mit Aperol, Orangensaft, Prosecco und Eis

8.5

MOJITO

Mit Rum, Limette, Soda, braunem Rohrzucker, Eis und frischer Minze

8.5

POMEGRANAT MOJITO

Mit Rum, Limette, Granatapfel, Soda, braunem Rohrzucker, Eis
und frischer Minze

9.0

Essen und Genießen mit Verstand!



Gerade für Allergiker oder Personen mit Unverträglichkeiten sind Inhaltsstoffe ein wichtiger Teil einer verträglichen Ernährung.

Gerne bringen wir Ihnen bei Bedarf eine gesonderte Allergene-Speisekarte.

Sprechen Sie uns einfach an!



*Sie planen eine Familienfeier, ein Firmenjubiläum
oder Ähnliches?*

Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!