

FRÜHSTÜCK

MONTAG BIS FREITAG

SAMSTAG

SONNTAG UND AN FEIERTAGEN

9:00-1200 UHR

9:00-1300 UHR

9:00-15:00 UHR



- | | | |
|----|--|--------|
| 1 | FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK
FRISCHES BUTTERCROISSANT ^{A1} , KONFITÜRE, BUTTER | 3,40 € |
| 2 | ZWEI BRÖTCHENHÄLFTEN
MIT GOUDA ^{A10,11} UND PUTENBRUST ^{8,10} | 3,90 € |
| 3 | BIOJOGHURT^{A7}
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND HONIG | 4,95 € |
| 4 | HEISSE PANCAKES^{A1 A3}
SERVIERT MIT AHORNSIRUP UND FRISCHEN FRÜCHTEN | 5,40 € |
| 5 | STRAMMER MAX "DE LUXE"
DREI SPIEGELEIER ^{A3} AUF ORIGINAL LUFTGETROCKNETEM
TIROLER SCHINKEN ^{8,10,13} UND VOLLKORNBROT ^{A1} | 6,95 € |
| 6 | DEUTSCHES FRÜHSTÜCK
MIT SALAMI ^{8,10} , GERÄUCHERTER PUTENBRUST ^{8,10} , GOUDA ^{A10,11} ,
SPIEGEL ^{A3} -ODER- RÜHREI ^{A3} MARMELADE, LUFTGETROCKNETEM
TIROLER SCHINKEN ^{8,10,13} , 2 KNUSPRIGEN BRÖTCHEN ^{A1}
UND VOLLKORNBROT ^{A1} | 7,95 € |
| 7 | AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK
POMMES FRITES, GEGRILLTE WÜRSTCHEN ^{13,A1} ,
DOPPELT GEBACKENE EIER ^{A3} , KETCHUP ⁷ , BACON ^{10,8} ,
BUTTER, 1 KNUSPRIGES BRÖTCHEN ^{A1} | 7,95 € |
| 8 | MEDITERRANES FRÜHSTÜCK
MIT LUFTGETROCKNETEM TIROLER SCHINKEN ^{8,10,13} , MAILÄNDER ^{8,10} ,
SALAMI, GERÄUCHERTE PUTENBRUST ^{8,10} , TOMATEN, MOZZARELLA ^{A7} ,
OLIVEN ¹⁴ UND GRILLGEMÜSE, SPIEGEL ^{A3} -ODER- RÜHREI ^{A3} ,
SIZILIANISCHEM BAUERNBROT ^{A1} | 7,95 € |
| 9 | VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK
MIT GOUDA ^{A10,11} , FRANZÖSISCHER BRIE ^{A7} , ZIEGENKÄSE ^{A7}
& TOMATE-MOZZARELLA ^{A7} , HÜTTENKÄSE ^{A7} MIT HONIG,
SPIEGEL ^{A3} -ODER- RÜHREI, MARMELADE ^{A3} , KNUSPRIGEN BRÖTCHEN ^{A1} | 8,95 € |
| 10 | GROSSE PORTION RÜHREIER^{A3} MIT KRÄUTERN
BRÖTCHEN ^{A1} UND BUTTER
....AUCH MIT: | 5,95 € |
| | 14 MIT GRAVED LACHS ^{A4} | 3,00 € |
| | 15 MIT GERATENEM SCHINKEN ^{10,8} | 2,00 € |
| 11 | BIRCHER MÜSLI^{A15}
BIOJOGHURT ^{A7} MIT VOLLKORNMÜSLI ^{A8} ,
FRISCHEN FRÜCHTEN UND AHORNSIRUP | 4,95 € |
| 24 | FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,2 L | 4,65 € |

ALLE FRÜHSTÜCKE OHNE GETRÄNKE

.... UND IMMER WIEDER SONNTAGS UND FEIERTAGS:
LUSTVOLLES FRÜHSTÜCKEN IM ROSES !
VON ALLEM SOVIEL SIE MÖCHTEN 10,50 €
(FRAGEN SIE NACH UNSERER GESONDERTEN
FRÜHSTÜCKSKARTE!)

CROSTINIS^{A1}

(BITTE WÄHLEN SIE MINDESTENS 3 STÜCK)

... MIT

28	RUCOLASALAT UND PARMESAN ^{A7}	2,00 €
29	TALEGGIO ^{A7} MIT TESSINER FEIGENSENF ^{8,11}	2,60 €
30	VITELLO TONNATO VOM MILCH- KALB MIT THUNFISCHCREME ^{7,A3, A4}	2,60 €
32	PARMA SCHINKEN ^{8,10,13} MIT RUCOLA & GRANA PADANO ^{A7}	2,60 €
33	RÄUCHERLACHS ^{A4} MIT SCHNITTLAUCH -WASABI-FRISCHKÄSE ^{12,A7}	2,60 €

SUPPEN

76 **FISCHSUPPE^{A4} „SUPREME“**
„NACH ART DES HAUSES“
MIT ROÛILLE ^{A3,A1} & CROUTONS^{A1}

8,95€

75 **TOMATENSUPPE**
VON FRUCHTIGEN FLEISCHTOMTEN,
FRISCHEM BASILIKUM UND
KRÄUTER –CROUTONS ^{A1}

6,50€

KÄSE

184 **FRANZÖSISCHE UND ITALIENISCHE KÄSEAUSSWAHL** ^{A7} SERVIERT MIT
OLIVEN¹⁴, FEIGENSENF^{8,11}, SIZILIANISCHEM BAUERNBROT^{A1} UND FLEUR DE SEL-BUTTER

13,95 €

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

38 **SCHNITZELCHEN VOM MILCHKALB** ^{A1} MIT POMMES 10,95 €

39 **PENNE** ^{A1} MIT TOMATENSAUCE 5,95 €

VORSPEISEN

26 BRUSCHETTA „CLASSICO“

| VEGETARISCH

MIT KNOBLAUCH GERÖSTETES SIZILIANISCHES LANDBROT^{A1}, GROBEN TOMATENWÜRFELN, FRISCHEM BASILIKUM & KALT GEPRESSTEM OLIVENÖL

7,50 €

27 BRUSCHETTA „DOLCE VITA“

| VEGETARISCH

MIT GERÖSTETES SIZILIANISCHES LANDBROT^{A1}, GROBEN TOMATENWÜRFELN, MOZZARELLA^{A7}, RUCOLA, FRISCHEM BASILIKUM & KALT GEPRESSTEM OLIVENÖL

8,95 €

70 RINDERCARPACCIO VOM AMERICAN BEEF

MIT RUCOLA IN BALSAMICO-VINAIGRETTE^{A10,A3} & GEHOBELTEM PARMESAN^{A7}

13,95 €

71 ANTIPASTI „ROSES“

VARIATIONEN AUS KALTEN^{7,8,10,13}, A7,A8, A4,A3,A1 UND WARMEN VORSPEISEN^{A2} ODER A14

14,95 €

72 VITELLO TONNATO

MIT ROSA SCHEIBEN VOM MILCHKALB UNTER EINER WÜRZIGEN THUNFISCHCREME^{7,A3,A4} & KAPERN

13,95 €

73 CAPRESE

MOZZARELLA^{A7} MIT SONNENGEREIFTEN FLEISCHTOMATEN, FRISCHEM BASILIKUM UND NATIVES OLIVENÖL

9,95 €

...UNSER MITTAGSTISCH IMMER MONTAG BIS FREITAG VON 12:00 BIS 15:00 UHR.
WÄHLEN SIE ZWISCHEN DREI GERICHTEN! INKL. EINEM ESPRESSO¹ FÜR NUR 8,95 €

SALATE

80 GROSSER BUNTER SALAT

| VEGETARISCH

IN BALSAMICO-VINAIGRETTE_{A10A3} MIT ROTEN ZWIEBELN, RADIESCHEN UND
GEHOBELTEM PARMESAN_{A7}

8,95

81 INSALATA „CASA“

BUNTE BLATTSALATE IN KRÄUTER-VINAIGRETTE_{A10A3} MIT THUNFISCH_{A4},
ARTISCHOCKEN, ZWIEBELN, OLIVEN₁₄ UND EI_{A3}

11,95 €

82 ASIATISCH MARINIERTER HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

AN BUNTEM SALAT MIT ROTEN ZWIEBELN IN BALSAMICO VINAIGRETTE_{A10A3}

13,95 €

86 KALBSLEBER

MIT BALSAMICOSAUCE AN BUNTEM SALATBOUQUET MIT VINAIGRETTE_{A10A3}

15,95 €

83 CAESAR SALAT

9,95 €

ROMANASALAT MIT IN KNOBLAUCHÖL GERÖSTETEN CROUTONS_{A1}
PARMESANSPÄNEN_{A7} UND SARDELLEN-DRESSING_{7,A3,A4}

84 CAESAR SALAT „MILANESE STYLE“

15,95 €

MIT GEBRATENER EIFELER HÄHNCHENBRUST IM PARMESAN_{A7} EI_{A3} HÜLLE_{A1}

SALATE

85 ZIEGENKÄSE ^{A7} MIT THYMIAN-HONIG

| VEGETARISCH

GRATINIERT AUF BUNTEM SALAT BALSAMICO-VINAIGRETTE^{A10 A3}
UND KARAMELLISIERTEN NÜSSEN ^{A8}

14,95 €

87 LACHSFILET ^{A4, A1}

STREIFEN AN BUNTEM SALAT MIT BALSAMICO VINAIGRETTE^{A10 A3}
UND ROÛILLE

15,75 €

88 INSALATA „TACCHINO“

MIT PAPRIKA MARINIERTEM PUTENBRUSTSTREIFEN AUF BUNTEM SALAT
MIT BALSAMICO VINAIGRETTE^{A10 A3}
UND HAUSGEMACHTEM KRÄUTERQUARK ^{A7}

13,95 €

136 BABY CALAMARI ^{A14}

MIT OLIVEN, GERÖSTETEM KNOBLAUCH
AN BUNTEM SALAT MIT BALSAMICO VINAIGRETTE^{A10 A3}

13,95 €

OFENKARTOFFELN

31 OFENKARTOFFEL 8,95 €

MIT HAUSGEMACHTEM KRÄUTERQUARK ^{A7} AN BUNTEM SALATBOUQUET
MIT BALSAMICO VINAIGRETTE^{A10 A3}

34 MIT RÄUCHERLACHS ^{A4} 12,95 €

35 ...MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN 13,95 €
& CHAMPIGNONS

PASTA

UNSERE PASTAGERICHTE BEKOMMEN SIE
MONTAG-FREITAG VON 12:00 - 15:00 UHR FÜR **8,95 €**
(AUSSER FEIERTAGS, FRISCHE PASTA & DER EMPFEHLUNGSKARTE)

68 PENNE^{A1} ALL' ARRABIATA

IN FRUCHTIGER TOMATENSUGO MIT KNOBLAUCH, CHILI
UND PARMESAN^{A7}

9,95 €

60 SPAGHETTI^{A1} AMATRICIANA

MIT GUANCIALE^{8,10,13} (WANGENSPECK), PEPERONCINO
IN WÜRZIGER TOMATENSUGO
UND GEHOBELTEM PECORINO^{A7}

10,95 €

61 PENNE^{A1}-CHICKEN-CURRY

IN KOKOS^{AB}-CURRYSAUCE^{A7} MIT ZUCKERSCHOTEN UND GEBRATENEN
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

13,95 €

62 LASAGNE^{A1}

MIT FEINER KALBSBOLOGNESE, BÉCHAMELSAUCE^{A1}
IN FRUCHTIGER TOMATENSUGO,
MIT MOZZARELLA^{A7} ÜBERBACKEN

12,95 €

63 SPAGHETTI^{A1} „CARBONARA“

MIT GUANCIALE^{8,10,13} (WANGENSPECK), EI^{A3}, PARMESAN^{A7} UND
GEHOBELTEM PECORINO^{A7}

10,95 €

120 PENNE^{A1} CON SALSICCIA^{13,A1}

FRISCHE ITAL. WURST IN WÜRZIGER TOMATENSUGO MIT
KNOBLAUCH, CHILI UND PARMESAN^{A7}

11,95 €

121 SPAGHETTI^{A1} AGLIO E OLIO E PEPERONCINO

IN OLIVENÖL MIT KNOBLAUCH, CHILI, PETERSILIE UND PARMESAN^{A7}

10,95 €

FRISCHE PASTA

UNSERE FRISCHE PASTAGERICHTE BEKOMMEN SIE
MONTAG-FREITAG VON 12:00 - 15:00 UHR FÜR 9,95 €
(AUSSER FEIERTAGS & DER EMPFEHLUNGSKARTE)

64 TAGLIOLINI^{A1,A3} MIT ZIEGENKÄSE^{A7}
MIT JULIENNEGEMÜSE IN LEICHTER ROSMARINSUGO^{A7}

| VEGETARISCH

14,95 €

65 TAGLIOLINI^{A1,A3} MIT LACHSWÜRFELN^{A4}
MIT KNOBLAUCH IN CHILI & WEISSWEINSUGO

15,95 €

66 GNOCCHI ALLA SORRENTINA“
MIT MOZZARELLA^{A7}, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA IN TOMATEN –
BASILIKUMSAUCE

| VEGETARISCH

12,95 €

67 TAGLIOLINI^{A1,A3} MIT BABY CALAMERI^{A14}
IN FRUCHTIGER TOMATENSUGO MIT KNOBLAUCH UND CHILI

14,95 €

69 RAVIOLI^{A1,A3} MIT RICOTTA^{A7} – SPINAT
FÜLLUNG IN SALBEIBUTTER MIT WALNÜSSEN^{A8}
UND GEHOBELTEM PECORINO^{A7}

| VEGETARISCH

14,95 €

74 TAGLIOLINI^{A1,A3} MIT HAUSGEMACHTEM PESTO
IN BASILIKUMPESTO^{A8,A7} UND GEHOBELTEM PARMESAN^{A7}

| VEGETARISCH

11,95 €

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

38 SCHNITZELCHEN VOM MILCHKALB^{A1} MIT POMMES 10,95 €

39 PENNE^{A1} MIT TOMATENSAUCE 5,95 €

PIZZA

..UNSERE FRÖHLICHEN TEIGSCHEIBEN AUS DEM STEINOFEN,
SIND MEHR ALS WASSER UND MEHL. SIE WERDEN MIT
TOMATENSAUCE, OREGANO UND
MOZZARELLA^{A7} FÜR SIE GEBACKEN

Allergene bei alle Pizzen ^{A1}Glutenhaltiges (Weizen), ^{A7}Milch

90 **MARGHERITA** 7,95 €

91 **SALAMI**^{8,10} 8,95 €

92 **FUNGHI** CHAMPIGNONS 8,95

93 **FUNGHI & SALAMI** 10,50 €
CHAMPIGNONS | SALAMI^{8,10}

94 **PROSCIUTTO** 8,95 €
GEKOCHTER SCHINKEN ^{8,10}

95 **FUNGHI & PROSCIUTTO** 10,50 €
CHAMPIGNONS | GEKOCHTER SCHINKEN ^{8,10}

96 **PRIMAVERA** 11,95 €
CHAMPIGNONS | SALAMI^{8,10} | GEKOCHTER SCHINKEN ^{8,10}

97 **TONNO** 10,95 €
THUNFISCH ^{A4} | ZWIEBELN

98 **QUATTRO STAGIONI** 12,50 €
CHAMPIGNONS | GEKOCHTER SCHINKEN ^{8,10} | ARTISCHOCKEN ⁸
| THUNFISCH ^{A4}



99 **NAPOLI** 10,50 €
KAPERN ⁸ | OLIVEN ¹⁴ | SARDELLEN ^{A4}

100 **SOFIA LOREN** 11,95 €
SPINAT | 2 EIER ^{A3} | KNOBLAUCH

101 **ROSES STYLE** 12,95 €
SALAMI^{8,10} PICCANTE | CHAMPIGNONS | ZWIEBELN | PEPERONI |
KNOBLAUCH |

102 **SALMONE** 12,95 €
GERAUCHERTEM LACHS | SPINAT | ZITRONE

103 **FELLINI** 13,95 €
RINDERCARPACCIO VOM AMERICAN BEEF | RUCOLA | PARMESANSPÄNNE

104 **PARMA** 13,95 €
PARMASCHINKEN^{8,10,13} | RUCOLA | PARMESANSPÄNNE,

105 **CAPRICCIOSA** 12,95 €
THUNFISCH ^{A4} | CHAMPIGNONS | SALAMI^{8,10} | GEKOCHTER SCHINKEN ^{8,10} |
ARTISCHOCKEN ⁸

106 **VEGETARIANA** 13,95 €
MIT VERSCHIEDENEM GRILLGEMÜSE |

FISCH & FLEISCH

50 „ROSES CHEESEBURGER“ VOM AMERICAN BEEF 14,85 €

56 MIT BACON_{10,8} 15,85

...von der Rasse „Black Angus“ aus Nebraska-Nordamerika.

SAFTIGES HACKSTEAK MIT FRISCHEM SALAT, PIKANTEM ZWIEBELKOPF, CHEDDAR KÄSE_{A10,11}, UND POMMES FRITES

52 250 GR. ENTRECÔTE (RIB-EYE) VOM GRILL 25,95 €

...von der Rasse „Black Angus“

WAHLWEISE MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER ODER PFEFFERRAHM_{A7},
SERVIERT MIT BEILAGENSALAT IN BALSAMICO VINAIGRETTE_{A10 A3}
& POMMES FRITES

54 300 GR. RUMPSTEAK VOM GRILL 28,95 €

58 200 GR. RUMPSTEAK VOM GRILL 22,95 €

...von der Rasse „Black Angus“

130 Tage Getreidefütterung (Grain-Fed), handverlesene Spitzenware!

WAHLWEISE MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER ODER PFEFFERRAHM_{A7},
SERVIERT MIT FOLIENKARTOFFELN UND HAUSGEMACHTEM KRÄUTERQUARK

55 TAGLIATA DI MANZO VOM GRILL 25,95 €

...von der Rasse „Black Angus“

130 Tage Getreidefütterung (Grain-Fed), handverlesene Spitzenware!

TRANCHIERT MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN RUCOLA_{A10 A3}, PARMESAN _{A7}
& ROSMARIN KARTOFFELN

51 KALBSLEBER “ALLA VENEZIANA”

IN SALBEI BUTTER GEBRATEN MIT KARMELISIERTEN ZWIEBELN
UND KARTOFFEL -MOUSSELINE _{A7} UND BABY SPINAT

21,95 €

53 WIENER SCHNITZEL_{A1,A3} VOM MILCHKALB

AUS DEM RÜCKEN IN SCHÄUMENDER BUTTER GEBRATEN
SERVIERT MIT KARTOFFEL -GURKEN -SALAT_{10,8,A10}, LAUCHZWIEBELN UND RADIESCHEN

20,95 €

59 SALTIMBOCCA “ALLA ROMANA”

AUS DEM KALBSRÜCKEN MIT PARMASCHINKEN _{8,10,13} UND SALBEI IN WEISSWEINSAUCE
AN TAGLIOLINI _{A1,A3} IN BUTTER –SALBEI

21,95 €

57 ZANDERFILET_{A4}

UNTER EINER SONNENGEREIFTE TOMATENKRUSTE MIT KARTOFFEL -MOUSSELINE _{A7}
UND BABY SPINAT

20,95 €

89 KLEINER BEILAGENSALAT MIT ROTEM ZWIEBELN IN BALSAMICO VINAIGRETTE_{A10 A3} 4,50 €

DESSERTS & WARME GETRÄNKE

77 HAUSGEMACHTE APFELTARTE SERVIERT MIT BOURBON-VANILLEEIS_{A7}

6,65 €

78 CRÈME BRÛLÉE_{A7} SERVIERT MIT MANDARINEN SORBET

6,95 €

79 HAUSGEMACHTE TIRAMISU _{A1,A3}

6,85€

528 ZITRONEN SORBET MIT PROSECCO & FRISCHER MINZE

6,95 €

UNSERE AKTUELLE KUCHENAUSWAHL ERFRAGEN SIE BITTE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL

DER SOMMER WIRD SPRITZIG

530	LIMONCELLO SPRITZ	0.2L 6,90
	ZITRONENLIKÖR MIT PROSECCO, LIMETTE, SODA & EIS	
549	LILLET SPRITZ	0.2L 6,90
	LILLET BLANC MIT TONIC WATER, FRISCHER MINZE, ERDBEERE, GURKE & EIS	

...HERZHAFT

128	EISKAFFEE	VANILLEEIS _{A7} , KAFFEE & SAHNE _{A7}	0.4L 4,95
129	EISSCHOKOLADE	SCHOKOLADENEIS _{A7} , TRINKSCHOKOLADE _{A7} & SAHNE _{A7}	0.4L 4,95
135	SANFTER ENGEL	VANILLEEIS _{A7} , ORANGENSAFT & SAHNE _{A7}	0.4L 4,95

WARME GETRÄNKE

€

200	CAFÉ ₁	2,60
201	CAPPUCCINO ITALIANO _{1,A7}	2,90
202	MILCHKAFFEE ₁	3,60
203	LATTE MACCHIATO _{1,A7}	3,60
204	ESPRESSO ₁	2,20
205	ESPRESSO DOPPIO ₁	3,90
206	ESPRESSO MACCHIATO _{1,A7}	2,20
207	SCHOKOLADE _{A7}	3,20
208	SCHOKOLADE _{A7} MIT SAHNE _{A7}	3,60
209	HEISSE ZITRONE	2,90
210	HEISSE ZITRONE MIT HONIG	3,60
211	MILCH KALT ODER WARM	2,40
212	MILCH KALT ODER WARM MIT HONIG	2,90

TEA DIAMOND HAUSE EILLES TEE

...BIO- UND FAIRTRADE-QUALITÄT IN IM LUXURY-BAG

213	BIO DARJEELING SECOND FLUSH BLATT	3,20
214	EARL GREY PREMIUM BLATT	3,20
215	ROOIBOS VANILLA	3,20
216	GRÜNTEE ASIA SUPERIOR BLATT	3,20
216	FRÜCHTETEE SOMMERBEEREN	3,20
218	PFEFFERMINZTEE MIT FRISCHER MINZE	3,90
219	SPICE BLACK CHAI MIT MILCH	3,20
220	KAMILLE	3,20

SCHOKOLADEN –SPEZIALITÄTEN. €

199	SCHOKOLADE _{A7} MIT ESPRESSO ₁	4,90
232	SCHOKOLADE _{A7} MIT RUM & SAHNE _A	5,20
233	SCHOKOLADE _{A7} MIT AMARETTO _{AB} & SAHNE _{A7}	5,20
236	SCHOKOLADE _{A7} MIT BAILEYS _{A7} & SAHNE _{A7}	5,20

ZUM AUFWÄRMEN...

225	ESPRESSO CORETTO(MIT GRAPPA)	4,00
234	IRISH COFFEE ₁ IRISH WHISKY & SAHNE _{A7}	5,20
235	GLÜHWEIN ...NUR ZUR WEIHNACHTSZEIT MIT NELKEN UND ORANGE	3,80
240	TEE MIT RUM	4,80

LATTE MACCHIATO MIT FLAVOUR €

190	LATTE MACCHIATO _{1,A7} MIT VANILLE	4,20
191	LATTE MACCHIATO _{1,A7} MIT KARAMEL	4,20
192	LATTE MACCHIATO _{1,A7} MIT AMARETTO _{AB}	4,20

WEISSWEINE

0,2 l/€ 0,75 l/€

799		WEINSCHORLE	4,95	
801	2017	WEISSBURGUNDER Q.B.A, JOACHIM HEGER , BADEN GAULT MILLAU, WINZER DES JAHRES 2013 FRISCH IM MUND, INTENSIV UND MIT VIEL FRUCHT. SEHR MINERALISCH MIT FEINEM SÄURESPIEL	6,90	---
802	2017	CHARDONNAY I.G.P.CANTINAE TONON, -VENETIEN, ITALIEN FRUCHTBETONTES, EXOTISCHES BUKETT, FRISCH UND DUFTIG. LEICHTER, ELEGANTER, ANREGENDER WEIN MIT SAFTIGEM GESCHMACK. VOLLMUNDIG MIT VIEL SCHMELZ.	6,20	---
803	2017	GRAUBURGUNDER Q.B.A, TROKEN, WEINGUT PSCHAFFMANN , PFALZ KLAR STRUKTURIERT UND ERFRISCHEND MIT ANREGENDEN FRUCHTAROMEN, MINERALITÄT UND UNGLAUBLICHER LEBENDIGKEIT. DAS FINALE GESTALTE SICH EBENFALLS KNACKIG UND VOLLER FRUCHT.	6,60	22,80
804	2017	RIESLING Q.B.A, TROCKEN, WEINGUT PSCHAFFMANN , PFALZ EIN WUNDERBAR KNACKIGER RIESLING, DER IN DER NASE MIT TYPISCHEN ZITRUS AROMEN BEGEISTERT. AM GAUMEN ZEIGT SICH DER WEIN MIT RAFFINierter MINERALITÄT	6,50	22,50
807	2017	LUGANA " SAN BENEDETTO" D.O.C.,ZENATO , GARDA, ITALIEN 100% TREBBIANO DIE LUGANA! ZWEIFELLOS EINES DER GLANZLICHTER AM GARDASEE. SEINE KRÄFTIGE FRUCHT ERINNERT AN BIRNEN UND APRIKOSEN, IM ABGANG WÜRZIG MIT RAFFINierter MINERALITÄT.	7,20	24,50

KULTWINZER MIT AUSZEICHNUNG (2017) AUS DEN ABRUZZEN, EXKLUSIV IN BONN NUR IM ROSES

805	2017	PECORINO DOP, WEINGUT PASETTI , ABRUZZEN, ITALIEN FRUCHTIGE NUANCEN VON ANANAS, LITSCHI, MARACUJA, STACHELBEEREN. IM GESCHMACK, VOLLMUNDIG MIT ANGENEHMER MINERALITÄT UND FRISCHE	6,50	22,50
806	2016	TREBBIANO D` ABRUZZO , DOC, WEINGUT PASETTI , ABRUZZEN, ITALIEN FRISCHE FRUCHTIGE AROMEN.AM GAUMEN FLORALE NOTEN UND TROCKEN IM GESCHMACK. SEINE ANGENEHME STRUKTUR UND SEINE HERVORRAGENDE LÄNGE VERSPRECHEN WAHREN GENUSS.	6,50	22,50

908	2016	PINOT BLANC HAUS KLOSTERBERG Q.B.A, MARKUS MOLITOR , MOSEL SCHON IM GLAS AUFFALLEND MIT EINER WUNDERBAR ANREGENDEN, INTENSIVEN NASE. ZARTE AROMEN VON GELBEN, REIFEN FRÜCHTEN. AM GAUMEN STOFFIG UND TROTZDEM SEHR MINERALISCH UND TÄNZERISCH MIT EINER WUNDERBAR INTEGRIERTEN SÄURE		24,90
909	2017	VERMENTINO „ I FIORI“ D.O.C.WEINGUT PALLA , SARDINIEN, ITALIEN 100% VERMENTINO! STROHFARBE MIT GRÜNlichen REFLEXEN. INTENSIVER DUFT NACH BLUMEN UND BALSAMISCHEN PFLANZEN. WARM, VOLL, WEICH, HERZHAFT MIT LANGEM ABGANG.		23,60
910	2017	WEISSBURGUNDER Q.B.A MARCUS SCHNEIDER , PFALZ DAS AROMA IST VON FRÜHLINGSBLUMEN, ZITRUSFRÜCHTEN UND MINERALISCHEN ANKLÄNGEN GEPRÄGT. MIT EINER HARMONISCHEN, ZURÜCKHALTENDEN SÄURE, LEICHT, CHARMANT UND ELEGANT.		23,90
911	2016	CHARDONNAY Q.B.A, VOM GELBEN LOSS, WEINGUT SPIESS , RHEINHESSEN PFIRSICH UND TITRUSFRÜCHTE VERLEIHEN EINE FRUCHTIGE NOTE, SUBSTANSREICH UND VON ERFRISCHENDER SÄURESTRUKTUR.		23,90
912	2017	SAUVIGNON BLANC ALTO ADIGI D.O.C TROCKEN ALIOS LAGEDER , SÜDTIROL SEIN ZARTES SORTENTYPISCHES AROMA SETZT SICH AUS DÜFTEN VON REIFEN SÜDFRÜCHTEN, HOLUNDERBLÜTE, STACHELBEERE UND BRENNESSEL ZUSAMMEN. IM MUND GLÄNZT ER MIT EINEM KLAREN, AROMATISCHEN GESCHMACK MIT SOLIDER, GUT EINGEBUNDENER SÄURE.		30,95

BEI AUSVERKAUFTEN JAHRGÄNGEN BIETEN WIR IHNEN DIE NACHFOLGENDEN AN.

ROSE

0,2 l/€ 0,75 l/€

- 820 2017 **CABERNET SAUVIGNON ROSÉ**, SANTA DIGNA, **TORRES**, CHILE 6,80 23,30
920 FRISCHE, RASSIGE AROMEN VON CASSIS UND BLAUBEEREN,
SCHÖN FRUCHTIG.

KULTWINZER MIT AUSZEICHNUNG (2017) AUS DEN ABRUZZEN, EXKLUSIV IN BONN NUR IM ROSES

- 821 2017 **TESTAROSSA ROSATO** IGP, WEINGUT **PASETTI**, ABRUZZEN, ITALIEN 6,80 23,30
921 100% MONTEPULCIANO. JUGENDLICH-FRISCHER, DABEI ANGENEHM ELEGANTER
ROSÉ MIT SORTENTYPISCHEM HIMBEER –ERDBEER-AROMA,
EIN HERRLICHER ROSÉ FÜR DAS GANZE JAHR!

ROTWEINE

0,2 l/€ 0,75 l/€

- 822 2015 **CABARNET SAUVIGNON-MERLOT**, SUTTO, VENETIEN, ITALIEN 6,20 ———
DAS TIEFROTE CUVÉE BILDET EINE HARMONISCHE KOMBINATION VON
ROTEN FRÜCHTEN UND PFLAUMENAROMEN. SEHR ANGENEHM IM MUND,
WEICH UND ELEGANT.
- 823 2017 **NERO D`AVOLA** IGT „ZABU“ **VIGNETTI ZABU**, SICILIEN , ITALIEN 6,90 23,50
923 100% NERO `D`AVOLA! INTENSIVE AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN,
DAZU EINE GEWISSE WÜRZE MIT ANDEUTUNGEN VON BALSAMICO
UND BLUMIGEN NOTEN. AM GAUMEN GLATT UND WEICH. IM BARRIQUE
AUSGEBAUT, FINDET ER EINE FASZINIERENDE BALANCE ZWISCHEN SÄURE,
TANNIN UND VOLLMUNDIGKEIT.

KULTWINZER MIT AUSZEICHNUNG (2017) AUS DEN ABRUZZEN, EXKLUSIV IN BONN NUR IM ROSES

- 824 2014 **MONTEPULCIANO** DOC „**WEINGUT PASETTI**“, ABRUZZEN, ITALIEN 6,60 22,80
924 EIN MONTEPULCIANO IM AUSSCHANK DAS SEINES GLEICHEN SUCHT.
9 MONATE GEREIFT IN EICHENFÄSSERN, ANSCHLIESSEND 6 MONATE IN FLASCHEN.
SCHÖNES RUBINROT MIT EINEM HAUCH VON SCHWARZER KIRSCHEN, JOHANNISBEERE
UND BROMBEERE. AM GAUMEN SCHMEIDIG, MIT WEICHEN TANNINEN.

- 825 2015 **TEMPRANILLO**, CANDIDATO, **TIERRA DE CASTILLA**, SPANIEN 6,60 22,80
BUKETT VON REIFEN WALDBEEREN UND PFLAUMEN UND MIT EINER SCHÖNEN
VANILLENOTE. ZEIGT STRUKTUR UND FEINHEIT DURCH DIE DREIMONATIGE
BARRIQUEREIFE. SEHR ELEGANT IM NACHKLANG
- 926 2015 „**URSPRUNG**“, **MARKUS SCHNEIDER**, PFALZ 24,80
INTERNATIONALE REBSORTEN CABERNET UND MERLOT TREFFEN MIT
EINEM STÜCK DEUTSCHLAND (PORTUGIESER) AUF EINANDER.
- 927 2013 "**TRIO**" **CABERNET SAUVIGNON/SHIRAZ**, **CONCHA Y TORO**, CHILE 26,80
EINE KOMPOSITION VON DREI KLASSISCHEN REBSORTEN MIT INTENSIVEN
AROMEN VON ROTEN BEEREN, SCHOKOLADE UND KARAMELL.
- 929 2016 **PRIMITIVO SALENTO** ROSSO, APULIEN, ITALIEN 26,80
BEZAUBERT DURCH SORTENTYPISCHE AROMEN VON DUNKLEN FRÜCHTEN
GEPART MIT ZARTEN AROMEN VON SCHOKOLADE, SEHR LANGES FINALE
- 931 2015 **VILLA ANTINORI** ROSSO IGT, WEINGUT ANTINORI, TOSKANA, ITALIEN 35,00
DIESER ROSSO PRÄSENTIERT SICH VON DER ANTONORI-TYPISCHEN ELEGANZ: RUBINROT,
MIT NOTEN VON BEEREN, KIRSCHEN UND PFLAUMEN, SOWIE EINEM ZARTEN HOLZTON
UND WEICHEM TANNIN. 12 MONATE IM BARRIQUE UND 6 MONATE IN DER FLASCHE
GEREIFT.

KALTE GETRÄNKE €

300 GEROLTSTEINER GOURMET	0,25	2,70
301 GEROLTSTEINER GOURMET	0,75	6,40
302 GEROLDSTEINER STILL	0,25	2,70
303 GEROLDSTEINER STILL	0,75	6,40
304 SAN PELLEGRINO	0,25	2,90
305 SAN PELLEGRINO	0,75	6,80
315 COCA-COLA ZERO ^{1,3}	0,20	2,70
308 COCA-COLA ^{1,3}	0,30	2,95
454	0,50	4,80
309 COCA-COLA LIGHT ^{1,3,7,10}	0,30	2,95
355	0,50	4,80
310 FANTA ^{6,8,10}	0,30	2,95
356	0,50	4,80
311 SPRITE ^{8,10}	0,30	2,95
357	0,50	4,80
312 SPEZI ^{1,3,6,8,10}	0,30	2,95
353	0,50	4,80
313 APFELSAFTSCHORLE	0,30	2,95
352	0,50	4,80
314 ORANGINA ^{6,8,10}	0,25	2,90
345 BIONADE HOLUNDER	0,33	3,50
346 GAFFEL FASSBRAUSE	0,33	3,50
320 SCHWEPPE'S BITTER LEMON ^{2,9}	0,30	3,50
322 SCHWEPPE'S GINGER ALE ³	0,30	3,50
321 SCHWEPPE'S TONIC WATER ⁹	0,30	3,50

SÄFTE & NEKTAR VON VAIHINGER €

350 SAFTSCHORLEN	0,30	2,95
332 APFELSAFT (NATURTRÜB)	0,30	3,50
331 ORANGENSAFT	0,30	3,50
335 SAUERKIRSCHSAFT	0,30	3,50
334 ANANASSAFT	0,30	3,50
337 MARACUJASAFT	0,30	3,50
344 PFIRSICHNEKTAR	0,30	3,35
338 BANANENNEKTAR	0,30	3,50
329 TOMATENSAFT	0,30	3,50
330 RHABARBERSAFT	0,30	3,50
24 ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	0,20	4,65

PROSECCO & CHAMPAGNER €

500 PROSECCO MILLESIMATO	0,1L	5,90
JAHRGANGS-PROSECCO		
"2017"		
PITARS		
SUPERIORE BRUT DOCG		
501	0,75L	36,00
100% PROSECCO, FLASCHENGÄRUNG EIN PROSECCO DER SPITZENKLASSE. FEINPERLIG, LEUCHTEND STROHGELBE FARBE. SEHR FRUCHTIG UND SEHR HARMONISCH IM GESCHMACK. TYPISCHER PROSECCO-DUFT, AUSGEPRÄGTE FRUCHT, HELL UND BRILLANT.		
FRIULI-ITALIEN		
502 CHAMPAGNE TAITTINGER		
BRUT RESERVE	0,375 FL	38,00
503 CHAMPAGNE TAITTINGER		
BRUT RESERVE	0,75 FL	74,00

APERITIV & BITTERS €

531 APEROL	5 CL	3,90
532 MARTINI EXTRA DRY	5 CL	3,90
533 MARTINI D'ORO	5 CL	3,90
534 MARTINI BIANCO	5 CL	3,90
535 CAMPARI BITTER ³	5 CL	3,90
536 PERNOD ³ MIT EISWASSER	4 CL	4,20
541 SAMBUCA MOLINARI	2 CL	2,50
542 AMARO AVERNA	4 CL	3,90
543 RAMAZOTTI	4 CL	3,90
544 FERNET BRANCA	2 CL	3,50

537	APEROL SPRITZ	0,2L	6,90
APEROL MIT PROSECCO, SODA & EIS			
538	HUGO	0,2L	6,90
HOLUNDERBLÜTENSIRUP MIT FRISCHER MINZE, PROSECCO, SODA & EIS			
539	KIR ROYAL	0,1L	6,40
PROSECCO, CRÈME DE CASSIS			
527	HUGO ALKF.	0,2L	3,80
HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SODA & EIS FRISCHE MINZE			

BIERE €

400	FRÜH KÖLSCH	0,25	2,70
415		0,40	4,00
401	KÖNIG PILSENER	0,25	2,70
414		0,40	4,00
409	RADLER 8,10 MIT SPRITE	0,25	2,70
416		0,40	4,00
410	ALSTER 6,8,10 MIT FANTA	0,25	2,70
417		0,40	4,00
411	KÖLSCH-COLA 1,3	0,25	2,70
418		0,40	4,00
406	HEINEKEN	0,25	3,40

ERDINGER HEFEWEIZEN

412	VOM FASS	0,30	3,20
402	VOM FASS	0,50	4,70
403	DUNKLE WEISSBIER	0,50	4,60
404	KRISTALLWEIZEN	0,50	4,60
422	HEFE ALKF. GRAIFUIT.	0,33	3,60
405	ERDINGER HEFE ALKF.	0,50	4,60

407	MALZBIER	0,25	2,80
421	MALZBIER	0,40	4,00
408	KÖNIG PILSENER ALKF.	0,33	3,40

AUF DER TERRASSE NUR GROßE BIERE !

428	BITBURGER RADLER ALKF.	0,33	3,40
-----	------------------------	------	------

WHISKY & WHISKEY 2 CL €

SCOTCH

651	BALLANTINE'S FINEST	4,60
652	CHIVAS REGAL 12Y	5,60

MALT

657	ABERLOUR 12Y	5,50
659	OBAN 14Y	6,50
661	THE GLENDRONACH 12Y	5,50
662	THE GLENLIVET 18Y	7,60

IRISH

663	BUSHMILLS 16Y	6,80
664	TULLAMORE DEW	4,60

BOURBON

658	JIM BEAM	4,90
-----	----------	------

TENNESSEE

655	JACK DANIELS	4,90
-----	--------------	------

CANADIAN

665	CANADIAN CLUB 6Y	4,50
-----	------------------	------

LIKÖRE €

550	AMARETTO ^{AS} DI SARONNO ³	4CL	4,90
555	COINTREAU	2CL	3,60
558	BAILEYS IRISH CREAM ^{3,A7}	4CL	4,90
548	LIMONCELLO	2 CL	3,60

GRAPPE €

590	NONINO CARDONNAY	2CL	4,60
591	NONINO MOSCATO	2CL	4,60
596	MARC DE CHAMPAGNE	2CL	5,00

SHERRY €

520	SANDEMANN DON FINO, EXTRA DRY	5CL	3,90
521	SANDEMANN MEDIUM DRY	5CL	3,90

COGNAC & BRANDY €

572	CLUB REMY MARTIN	2CL	4,50
573	H BY HINE VSOP	2CL	4,50
574	CARLOS PRIMERO	2CL	4,90
575	GRAN DUQUE D'ALBA	2CL	4,90
576	VECCHIA ROMANA	2CL	4,30

VODKA /GIN /RUM €

624	SMIRNOFF RED	4CL	5,90
620	TANQUERAY NO. 10 GIN	4CL	7,50
622	BOMBAY SAPPHIRE	4CL	7,50
623	SIEGFRID GIN BONN	4CL	9,00
626	GORDON GIN	4CL	5,50
625	MYER'S	4CL	5,90
630	HAVANA CLUB 3 ANOS	4CL	5,90
631	HAVANA CLUB 7 ANOS	4CL	6,90

TEQUILA & CACHACA €

633	JOSE CUERVO SILVER	2CL	3,90
634	JOSE CUERVO GOLD	2CL	3,90
637	CANARIA CACHACA	2CL	3,60

OBSTBRÄNDE €

545	WILLIAMS BIRNE	2CL	4,50
546	MIRABELLE	2CL	4,50

AT 17:00 H

DRY COCKTAILS 8,95€

700 MARTINI DRY

GORDON GIN, NOILLY PRAT, OLIVE

701 MANHATTAN

CANADIAN CLUB, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA

702 GIMLET

GORDON GIN, ROSES LIME JUICE

MEDIUM COCKTAILS 8,95€

704 COSMOPOLITAN

VODKA, COINTERAU, LIME JUICE, CRANBERRYSAFT

705 MARGARITA

ZITRONENSAFT, COINTREAU, JOSE CUERVO TEQUILA,

COLADAS AND FRUIT COCKTAILS 9,95€

706 PINA COLADA

BACARDI LIGHT DRY, ANANASSAFT, COCONUSSCREME^{A8}, SAHNE^{A7}

709 STRAWBERRY COLADA

BACARDI LIGHT DRY, ERDBEEREN, KOKOSNUSSCREME^{A8}, ANANASSAFT, SAHNE^{A7}

710 STRAWBERRY DAIQUIRI

LIMETTENSAFT, ZUCKER, HAVANA 3Y, ERDBEERPÜREE

711 STRAWBERRY MARGARITA

ZITRONENSAFT, COINTREAU, JOSE CUERVO TEQUILA, ERDBEERPÜREE

712 ROSE'S COCKTAIL

LIME JUICE, ERDBEERPÜREE, RUM, SEKT

SWEET COCKTAILS 8,95€

713 ALEXANDER

BRANDY, CREME DE CACAO, SAHNE^{A7}

714 GRASSHOPPER

CREME DE MENTHE, CREME DE CACAO WEISS, SAHNE^{A7}

WORLD CLASSIC COCKTAILS 9,95€

716 **CAIPIRINHA**
LIMETTEN, BRAUNER ZUCKER, CACHACA

717 **MOJITO**
LIMETTE, ZUCKER, MINT, HAVANA 3Y, SODAWASSER

718 **MAI TAI**
FRESH FRUITS, LEMON-, LIME JUICE, SUGAR, MANDELSIRUP, APRICOT BRANDY,
BACARDI LIGHT DRY & GOLD, MYER'S RUM, LEMON HEART 73%

719 **LONG ISLAND ICE TEA**
LIME, LIME JUICE, COINTREAU, GORDON'S DRY, JOSE CUERVO TEQUILA,
BACARDI LIGHT DRY, ABSOLUT VODKA, COLA 1,3

720 **SEX ON THE BEACH**
VODKA, PHIRSICHLIKÖR, CRANBERRYSAFT, ORANGENSAFT

721 **TEQUILA SUNRISE**
JOSE CUERVO TEQUILA, ZITRONENSAFT, ORANGENSAFT, GRENADINE

722 **PLANTER'S PUNSCH**
BRAUNER RUM, ORANGENSAFT, ANANASSAFT, ZITRONENSAFT. GRENADINE

NON ALKOHOLIK COCKTAILS 7,95 €

723 **MOSKITO**
LIMETTEN, MINZE, ZUCKER, GINGER ALE

724 **IPANEMA**
LIMETTEN, BRAUNER ZUCKER, MARACUJASAFT, GINGER ALE

725 **VIRGIN COLADA**
COCOSNUSSCREME_{A8}, SAHNE_{A7}, ANANASSAFT

739 **VIRGIN STRAWBERRY COLADA**
COCOSNUSSCREME_{A8}, SAHNE_{A7}, ANANASSAFT STRAWBERRY

726 **FRESCHMAKER**
ORANGE, ZITRONEN, MINZE, BRAUNER ZUCKER, GINGER ALE

LONGDRINKS

4 CL SPIRIT

€

727	CUBA LIBRE ^{1,3}	8,00
729	GORDON GIN TONIC ⁹	7,50
741	TANQUERAY NO. 10 GIN TONIC ⁹	9,50
742	BOMBAY GIN TONIC ⁹	9,50
743	SIEGFRID GIN TONIC ⁹	10,50
730	SMIRNOFF VODKA LEMON ^{2,9}	7,50
731	SMIRNOFF VODKA TONIC ⁹	6,50
733	JACK DANIELS COLA ^{1,3}	8,50
734	CAMPARI ORANGE ³	7,50
735	CAMPARI SODA ³	6,50
736	APEROL ORANGE	7,50
737	LIKÖR 43 MIT MILCH ^{A1}	7,00
738	PERNOD COLA ^{1,3}	7,00

FÜR UNSERE COCKTAILS UND
LONGDRINKS
VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH BESTE
MARKENPRODUKTE !

Inhaltstoffe:

1) coffeinhaltig 2) mit Ameisensäure 3) mit Farbstoff 4) mit Geschmacksverstärkern 5) mit Taurin
6) gefärbt mit Beta-Carotin 7) mit künstlichen Süßstoffen 8) mit Antioxidationsmitteln 9) cininhaltig
10) mit Konservierungsstoffen 11) mit Farbstoff 12) mit Milcheiweiß 13) mit Phosphat 14) geschwärzt

Allergene:

A1. Glutenhaltiges (Weizen) A10.Senf
A2. Krebstiere A11.Sesamsamen
A3. Eier A12.Schwefeldioxid und Sulphite
A4. Fische A13.Lupinen
A5. Erdnüsse A14.Weichtiere
A6. Sojabohnen A15Glutenhaltiges (Hafa)
A7. Milch
A8. Schalenfrüchte (Nüsse)
A9. Sellerie

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. Mwst und Bedienung.