



LIEBE GÄSTE, KREATIV - FRISCH - AUTHENTISCH

mit dieser spannenden Mischung möchte das Rosmarino Sie mit italienischen, mediterranen Spezialitäten überraschen und Ihren Besuch zu einem kulinarischen Erlebnis machen. Wir sind nicht immer perfekt, aber gemeinsam schaffen wir eine entspannte Atmosphäre mit italienischem Lebensgefühl.

Wir lieben frische Küche und das braucht seine Zeit!

Die Qualität unserer Speisen, erlesene Weine aus verschiedenen Regionen Italiens, das persönliche und professionelle Verwöhnen unserer Gäste, erhöhen den Spaßfaktor beim Genuss.

UNSERE HIGHLIGHTS:

LA DOLCE VITA

Ihre Hochzeit/Privatparty/Firmenevent im Rosmarino. Ab 50 Personen gehört das Ristorante exklusiv Ihnen.

Vereinbaren Sie einen Termin!

Buchen Sie Ihr persönliches

BRUNCH-BUFFET

SA. 11:30-14.30 UHR / SO. 12.00-15.00 UHR

ab 10 Personen (35,00 € p/P, Reservierung erforderlich)
Käse, Wurst, Antipasti gemischt, hausgebeizter Lachs, Rührei, gegrillte Miniriotbratwurst Brotkorb, 1 Pastagericht, Filterkaffee, Tee, O-Saft, Wasser, Prosecco - Upgrade möglich!

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 ODER 4 GANG - FÜR 2 PERSONEN

weitere Infos auf der Rückseite
nur mit Reservierung

CATERING ZU HAUSE

Unser gesamtes Können stellen wir Ihnen gerne auch außerhalb unseres Ristorantes mit unserem Catering-/Party-Service zur Verfügung. Wir stellen gemeinsam mit Ihnen Ihr „Wunschbuffet“ zusammen.

ALLE SPEISEN BIETEN WIR ZU UNSEREN ÖFFNUNGSZEITEN AUCH „TO GO“ AN!

Besuchen Sie uns im Internet unter: www.rosmarinoherne.de oder bei  und 
Tischreservierung: **02323 / 9595046** Party- und Eventservice: **02323 / 9595047**

Eine genussvolle und entspannte Zeit im Rosmarino wünscht Ihnen

Martin Mrozek und Team

Unsere Öffnungszeiten:

Montag	geöffnet ab 17:30 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch u. Donnerstag	11:30 - 14:45 h (Küche bis 14:30 h) und 17:30 - 22:00 h (Küche bis 21:30 h)
Freitag u. Samstag	11:30 - 14:45 h (Küche bis 14:30 h) und 17:00 - 23:00 h (Küche bis 22:30 h)
Sonntag durchgehend	12:00 - 21:30 h (Küche bis 20:30 h)

Wir behalten uns vor: Kein Gast - Restaurant zul!

ACHTUNG!
VOM 07.07. BIS 03.08.
DIENSTAG + MITTWOCH
RUHETAG

IHR 3- ODER 4-GANG- ÜBERRASCHUNGSMENÜ FÜR 2 PERSONEN

Was Sie erwartet:

- Suppe
- Nudeln (Zwischengang beim 4-Gang-Menü)
- Hauptgang
- Dessert
- Eine Flasche Mineralwasser
- Eine Flasche Wein (weiß / rosé / rot - auch alkoholfrei)
- Digestif (Espresso oder Limoncelli)

Nehmen Sie Platz an einem festlich eingedeckten Tisch.
Nur mit Vorreservierung.

Wählen Sie bei der Reservierung zwischen:

- Land (Fleischgericht)
- Meer (Fischgericht)
- Garten (Vegetarisch)

Überraschungsmenü für 2 Personen

3-Gang 99,- €

4-Gang 135,- €

Geben Sie bei Ankunft dem Servicepersonal Auskunft über Allergien und Intoleranzen.

MITTAGSTISCH

Mittwoch bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr
außer Sonn- und Feiertage

ROSMARINO



Gemüse aus der Vitrine € 6,90

Tomatensuppe *v* € 6,50

Milder gebackener Ziegenkäse *v* € 8,90
in Oliven-Tomatensauce / Knoblauch / Kräuter

Kleiner Fitnesssalat *v* € 8,90
Blattsalat / Rucola / Möhre / Tomate / Zwiebel / Körnermix

+ gegrillte Hähnchenbruststreifen € 13,90

+ Thunfisch und Ei € 13,90

Wahlweise mit Balsamico-oder Cocktaildressing

JETZT NEU! Alle Pizzen in Vegan und Glutenfrei erhältlich

Pizza Margherita *v* € 9,90

Alle Pizzen von der Karte € 11,50
außer „Pizza Speciale“

Spaghetti piccante al Tonno € 12,90
Thunfisch / Zwiebeln / Tomate / Olivenölsauce / Peperoni

Cannelloni al Forno *v* € 13,00
Ricotta-Spinat-Füllung / Tomatensauce / mit Käse überbacken

Lasagne al Forno € 13,90
aus Kalbsfleisch

Spaghetti Bolognese € 13,90
Kalbfleischsauce / Parmesan / Petersilie

Linguine Pollo € 13,90
Hähnchenbrust / Champignons / Tomatensauce
Basilikum / Rucola

Risotto funghi e Nocchi *v* (vegan möglich) € 14,50
Reis / Champignons / Nüsse / Zwiebeln / Parmesan

Tagliatelle Salmone € 15,90
Lachswürfel / Zucchini / Tomate
Zitronen-Mascarponesauce / Knoblauch / Rucola

Parmesan Extra € 1,50

Panna Cotta € 6,50
Fruchtsauce

EMPFEHLUNGSKARTE SOMMER

ANTIPASTIVORSPEISEN

“Power-Antipasti“ *v* € 17,90
Burrata-Cremiger Büffelmozzarella / Rote Beete / gegrillte Champignons / Nüsse
Salatbouquet / Kürbiskern dressing / Aprikosenchutney

“Fish and Chips” € 13,90
Sardellen frittiert / Patatas bravas / Aioli Pesto-Limette

PIATTI PRINCIPALIHAUPTGERICHTE

SALATE

Gegrillter Ziegenkäse / gegrillte Wasser- Melone / Salatgarnitur *v* € 16,90
+ gegrillte Hähnchenbruststreifen (100gr) + Mango € 26,90
+ gegrillter Gambasspieß + Mango € 29,90

PASTA

Spaghetti frecchi alle Albicocche *v* € 18,50
Hausgemachte Spaghetti / Aprikosen gegrillt / Mandeln / Radicchio
Mascarponesauce / Rosmarincroutons / Basilikum / Knoblauch

Ravioli Cacio e Pepe *v* € 18,90
Hausgemachte Nudeltaschen-gefüllt mit Spinat-Ricotta / grüner und rosa Pfeffer
Salbei Olivenölsauce / Provolone / frittierter Rucola

CARNE

Piccata Milanese € 26,90
Kalbsschnitzel / Parmesanmantel / tomatisierte Spaghetti / Rucola / Parmesan

Pollo e Manzo del Cacciatore € 27,50
Geschmorte Rinderrücken-Hähnchenbruststreifen / würzige Antipasti-Tomatensauce
frischer Oregano / gebackene Drillinge

Spezzantino di Carne € 28,90
Gebratene Streifen vom Kalbsrücken / Grappa-Champignonsauce
rote Zwiebeln / Rosmarinkartoffeln

VOM GRILL

Rumpsteak 200g Steakbutter / Rosmarinkartoffeln	€ 26,90
Tagliata 250g Streifen vom Rumpsteak / Rucola / Parmesan / 2 Tomatenbruschetta	€ 31,50
Rumpsteak 300g Steakbutter/ Rosmarinkartoffeln	€ 36,00

PESCE

Pesce Fritto Frittierte Lachswürfel / frittierte Gambas / frittierte Sardellen Aioli Limette / Patatas bravas	€ 26,90
Duetto di Pesce In Olivenöl gebratenes Filet von Dorade und Wolfsbarsch Zitrone-Weißwein-Kräuter / Cherrytomaten / Rosmarinkartoffeln	€ 29,90

DESSERT

Ricotta-Mascarpone E Frutti di bosco Ricotta-Mascarponecreme / frischer Obstsalat / Sahne / weiße Schokolade Fruchtsauce	€ 8,90
--	--------

BUON APPETITO !

Mit kulinarischen Grüßen,
Ihr Rosmarino Team

Martin Mrozek

Unsere Aperitifempfehlung

Sarti Spritz

Prosecco / Sarti / Soda / Eis / Orange

€ 8,50

DIE SOMMERWEINEMPFEHLUNG

Roséwein

Primitivo Rosato 1932 IGT

Weingut: Manduria-trocken

Rebsorten: Primitivo

Rosa-Reflex in leuchtenden Farben-Frisch-Fruchtig in der Nase Kirsche und schwarze Johannisbeere / voller Körper

Glas 0,2l € 8,50

Flasche 0,70l € 28,90

UNSERE NÄCHSTEN VERANSTALTUNGEN:

SCHNELL BUCHEN-NUR MIT KARTENVORVERKAUF

19. Juli, Samstag „Die lange Tafel im Rosmarino“

ab 17.30 Uhr - Ausklang 23.00 Uhr / pro Person € 85,00 all inklusive

Speisen, trinken und feiern Sie an langen gedeckten Tischen, lassen Sie die Seele bei Musik mit Ihren Freunden, Verwandten und Fremden baumeln. Wir verwöhnen Sie mit italienischen Köstlichkeiten
+ Barbecue+ Weinen +Wasser + Special Guest „ Fresh & Fun „

28. Oktober, Dienstag „Modenschau by Stilleben“

17:30 Uhr Beginn / pro Person € 55,00

Models / Mode /4 Gang Menü / Shopping Proseccco / inkl. 10,00 € Shopping-Gutschein bei Modekauf

29. Oktober, Mittwoch „Modenschau by Stilleben“

17:30 Uhr Beginn / pro Person € 55,00

Models / Mode /4 Gang Menü / Shopping Proseccco / inkl. 10,00 € Shopping-Gutschein bei Modekauf

ANTIPASTIVORSPEISEN KALT

Bruschetta <i>v</i>		€ 7,90
4 geröstete Baguettescheiben / Tomate / Basilikum / Olivenöl		
Bruschetta Mista		€ 10,90
4 geröstete Baguettescheiben Tomaten / Vitello Kalb / Zucchini / Gamba-Cocktaildip		
Antipasti aus unserer Vitrine <i>v</i>	1 Person	€ 11,50
gemisches, mariniertes Gemüse der Saison		2 Personen € 21,90
	5 Personen	€ 49,90
Caprese <i>v</i>		€ 11,90
Büffel-Mozzarella (100g) / Kirschtomaten / Hausgemachtes Pesto / Rucola		
Vitello Tonnato		€ 14,90
Kalbfleisch / Thunfischmousse / Kapern		
Carpaccio		€ 16,90
Rohes mariniertes Rindfleisch / Zitrone / Olivenöl / Pfeffer / Parmesansplitter / Lavasalz		
I Tre dàll Italia Die Drei aus Italien	1 Person	€ 17,90
Carpaccio / Vitello Tonnato / Büffel-Mozzarella		2 Personen € 33,50
	4 Personen	€ 65,00

ZUPPESUPPEN

Zuppa di Promodoro Tomatensuppe <i>v</i>		€ 7,50
Basilikum / Strauchtomaten		
Zuppa di Pesce alla Siciliana Sizilianische Fischsuppe		€ 14,50
Edelfische / Venusmuscheln / Pernod / Gemüse Geröstetes Knoblauch-Ciabatta		

INSALATESALATE

Beilagensalat Blattsalate / Rucola / Tomate / Möhre / Rote Zwiebeln	€ 6,90
Insalata Grande Blattsalate / Rucola / Tomate / Croûtons / Möhre / Rote Zwiebeln / Salatkerne	€ 14,50
Tonno + Thunfisch / Ei / Oliven	€ 17,50
Pollo + Gegrillte Hähnchenbruststreifen (warm) / Zucchini (warm) / Pilze (warm)	€ 19,90
Caprina + Gegrillter Ziegenrohmlchkäse (warm) / Mandeln (warm) / Oliven (warm) / Honig	€ 19,90
Rosmarino Gegrillte Lachswürfel / Gambas / Limetten-Olivenöl (warm) / Kirschtomaten	€ 22,90

Bitte wählen Sie zu Ihrem Salat unser Balsamico- oder Cocktaildressing.

ANTIPASTIVORSPEISEN WARM

Focaccia (ohne Käse)

Marinara 	-	Tomatensauce / Oregano / Olivenöl	€ 8,50
Genovese 	-	Basilikum / Pesto / Knoblauch	€ 8,50
Rosmarino	-	Rohes mariniertes Rindfleisch / Parmesan Rosmarin / Olivenöl / Knoblauch	€ 13,50

Scampi all'olio piccante

5 gegrillte Gambas / Chili / Zwiebeln / Tomate
in Olivenöl - scharf / geröstetes Ciabatta

€ 11,90

Caponata Siciliana

Gemüse gebacken aus der Vitrine / in Olivenöl-Tomatensauce
garniert mit Basilikum / ohne Käse / heiß serviert

€ 11,90

Lumache della Casa

Schnecken / Weißwein / Zwiebeln / Kräuterbutter / Knoblauch
Semmelbrösel gebacken

6 Stück € 7,90

12 Stück € 13,90

Lumache alla Diavola

Schnecken / Scharfe Chili-Tomatensauce / Knoblauch / Rosmarin

6 Stück € 7,90

12 Stück € 13,90

Caprina Napoli

gebackener, milder Ziegenkäse / Tomaten-Olivenöl-Sauce / Kräuter

€ 11,90

Zu den Vorspeisen reichen wir unser Brot.

Frische Pasta und Pizza herzustellen ist eine echte Handwerkskunst mit Tradition. Deshalb verarbeiten wir frische Pasta in unserem Hause. Verschiedene Zutaten, wie zum Beispiel das Pizzamehl und die Tomaten für unsere Pizza-und Napolisaucen beziehen wir direkt aus Italien. Qualität schmeckt man.

PASTAFRISCHE HAUSGEMACHTE NUDELN

Spaghetti aglio Olio <i>v</i> Spaghetti / Pfeffer / Kirschtomaten / Olivenöl / Basilikum / Knoblauch	€ 14,90
Ravioli alle Noci <i>v</i> Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt / Haselnüsse Mandeln / Trauben / Mascarponesahnesauce / Auf Rucola	€ 17,90
Pasta della Casa <i>v</i> Dünne Bandnudeln / Steinpilze / Basilikum / Mascarpone / Parmesan	€ 17,90
Spaghetti Bolognese Kalbfleischsauce / Tomate / Parmesan / Petersilie	€ 17,90
Spaghetti allo Scoglio picante Spaghetti / Venusmuscheln / Meeresfrüchte / Knoblauch Hummerbutter / Peperoni / Frische Tomaten / Olivenöl / Kräuter	€ 21,00
Tagliatelle Casarecce Bandnudeln / Streifen vom Kalbsrücken / Grüner Pfeffer / Champignons / Zwiebeln / Grappa-Mascarpone-Sauce	€ 21,50
Tagliatelle Pesce Bandnudeln / Gebratene Lachswürfel / Gambas/ Zucchini / Knoblauch Champignons / Mascarpone-Pernodsauce / Rucola	€ 21,50
Parmesan zusätzlich	€ 1,50

PASTA AL FORNO ÜBERBACKENE NUDELN

Cannelloni al Forno <i>v</i>	€ 16,50
Cannelloni / Ricotta-Spinat-Füllung / Tomatensauce / Käse überbacken	
Lasagne al Forno (reines Kalbfleisch)	€ 16,90
Nudelaufauf / Fleischsauce / Bechamel / Käse überbacken	
Ravioli alla Reggiana <i>v</i>	€ 17,90
Ravioli / Gefüllt mit Ricotta-Spinat / Mandeln / Pilze Mascarpone / Käse überbacken	
zusätzlich mit Parmaschinken	€ 19,50
Cannelloni al forno frutti di mare	€ 19,90
Cannelloni / Meeresfrüchte / Spinat-Ricotta-Füllung / Mascarpone-Weißweinsauce Knoblauch / Käse überbacken / Garniert mit Rucola	

Alle Pizzen auch vegan und laktosefrei bestellbar!

PIZZA

Margherita Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 11,00
Salami Salami / Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 13,50
Tonno Cipolla Thunfisch / Zwiebeln / Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 14,90
Prosciutto Funghi Schinken / Champignons / Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 14,90
Gorgonzola Schinken / Spinat / Gorgonzolakäse / Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 14,90
Quattro Stagioni Schinken / Champignons / Thunfisch / Paprika / Tomatensauce	€ 15,50
Vulcano Schinken / Salami / Oliven / Paprika / scharfe Peperoni Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 15,50
Calzone Schinken / Salami / Champignons (gefüllt) / Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 15,50

*Kinderwünsche erfüllen Wir Ihnen gerne,
spechen Sie unser Serviceteam an.*

PIZZA SPECIALE

Rucola E Prosciutto di Parma	€ 16,90
Rucola / Parmaschinken / Mozzarella / Parmesan / Tomatensauce / Käse / Oregano	
Bufalina	€ 16,90
Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Oliven / Basilikum	
Bolognese	€ 17,50
Kalbfleischsauce / gegrillter Paprika / Basilikum / Käse	
Antipasti	€ 17,90
Frisches Gemüse der Saison aus unserer Vitrine Tomatensauce / Käse / Oregano / Rucola	
Scampi	€ 17,90
6 Scampi / Meeresfrüchte / Spinat / Tomatensauce / Käse / Knoblauch	
Caprina	€ 17,90
Ziegenkäse / Kirschtomaten / Kürbiskerne / Birne / Trauben / Honig	
Quattro Formagio	€ 17,90
4 Käsesorten - Gorgonzola / Provolone / Ziegenkäse / Mozzarella Rucola / Walnuss	

DOLCEDESSERT

1 Kugel Eis	€ 2,00
mit Sahne	€ 0,80
Unsere Eissorten: Vanille / Schokolade / Erdbeere / Walnuß / Zitrone	
Panna Cotta	€ 7,50
Panna Cotta / Frucht / Fruchtsauce	
Warmes Schokoladensoufflé	€ 8,50
mit Amarenakirschen	
Maracuja Affogato	€ 8,50
2 Kugel Vanilleeis / aufgefüllt mit Maracujasaft / Sahne	
Zitronensorbet (auch alkoholfrei möglich)	€ 8,50
mit Prosecco / Minze / Limoncello	
Tartufo bianco	€ 8,20
italienisches Vanilleschaumeis	
- mit Espresso am Tisch zubereitet	€ 10,50
- mit Limoncelli	€ 10,50
- mit Baileys	€ 10,50
- mit Pistazienlikör	€ 11,50
	€ 14,90
Espresso Affogato	€ 5,90
Espresso + 1 Kugel Vanilleeis	

VINO DELLA CASA / OFFENE WEINE

	1 Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
WEISS		
Pinot Grigio ²³ (trocken / aromatisch)	€ 6,20	€ 12,90
Brezza bianco, Umbrien ²³ (frisch / trocken / fruchtig)	€ 7,20	€ 14,90
Frizzantino ²³ (lieblich)	€ 5,20	€ 11,90
Lugana Cà dei Frati ²³ (100% Trebbiano di Lugana / trocken)	€ 10,50	
Weiweinschorle ²³	€ 5,90	
ROSÉ		
Brezza rosé, Umbrien ²³ (leicht fruchtig / halbtrocken)	€ 7,20	€ 14,90
Rosato ²³ (trocken)	€ 5,70	€ 12,50
ROT		
Montepulciano ²³ (halbtrocken)	€ 5,20	€ 11,50
Nero d'Avola ²³ (trocken)	€ 5,90	€ 12,50
Primitivo di Manduria ²³ (trocken)	€ 7,70	€ 15,90
Lambrusco ²³ (lieblich)	€ 4,80	€ 9,90

BEVANDE / GETRÄNKE

AQUAMINERAL / WASSER

San Pelegrino medium	0,25l	€ 3,40
	0,75l	€ 6,80
Aqua Panna still	0,25l	€ 3,40
	0,75l	€ 6,80
Selters, spritzig	0,75l	€ 6,80
Selters, still	0,75l	€ 6,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi Cola ^{1/17} / Pepsi Zero ^{1/617/20}	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
7up ¹⁷ / Mirinda ^{1/6/17} / Schwip Schwap ^{1/6/17}	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Fritz Bio-Rharbarberschorle ²	0,33l	€ 4,50
Maracuja-Schorle / Eis ²	0,3l	€ 4,20
Grapefruit-Schorle / Eis ²	0,3l	€ 4,20
Orangensaft	0,2l	€ 3,50
Apfelsaft	0,2l	€ 3,30
Apfelschorle ²	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Bionade Holunder Flasche	0,3l	€ 4,50
Eistee Elephant Bay Lemon Flasche	0,33l	€ 4,50
Eistee Melon Flasche	0,33l	€ 4,50
Ginger Ale Thomas Henry ¹ Flasche	0,2l	€ 3,50
Bitter Lemon Thomas Henry ¹ Flasche	0,2l	€ 3,50
Tonic Thomas Henry ¹ Flasche	0,2l	€ 3,50

BIRRE / BIER

Radeberger Pils (vom Fass)	0,3l / 0,5l	€ 3,80 / 5,00
Schlösser Alt	0,3l	€ 3,80
Weizenbier Schöffelhofer	0,5l	€ 5,50
Peroni (italienisches Bier) Flasche	0,33l	€ 4,20
Krefelder	0,3l / 0,5l	€ 3,80 / 5,00
Alsterwasser	0,3l	€ 3,80
Radler	0,3l	€ 3,80

ALKOHOLFREI

Weizenbier Schöffelhofer (vom Fass)	0,5l	€ 5,50
Radler	0,3l	€ 4,00
Alster	0,3l	€ 3,80
Krefelder	0,3l	€ 3,80
Jever Fun (vom Fass, kalorienreduziert)	0,3l	€ 4,40

APERITIFS / COCKTAILS

Amalfi Gin / Grapefruit / Prosecco / Soda	0,2l	€ 7,90
Campari Soda Orange	0,2l	€ 6,50
Gin Tonic Tonic / Gin / Eiswürfel / Zitrone	0,2l	€ 7,20
Gin Gin Gin / Gingerale / Zitronensaft / Soda	0,2l	€ 7,20
Lillet Lillet / Prosecco / Blueberry-Tonic / Eis	0,2l	€ 7,90
Martini weiß / rot / dry	5cl	€ 4,60
Martini Cocktail Martini weiß / Gin / Oliven	0,2l	€ 6,50
Negroni Martini rot / Campari / Prosecco	0,2l	€ 6,90
Prosecco Spumante Brut D.O.C. trocken ²³	0,1l	€ 5,20
Spumante Brut D.O.C. trocken ²³		
Hugo Prosecco / Holunderblüten-Sirup / Minze	0,2l	€ 6,90

SPRITZ

Limoncello Spritz Limoncello-Likör / Prosecco / Bitter Lemon / Soda	0,2l	€ 7,90
Aperol Spritz Prosecco / Aperol / Soda / Orange / Eiswürfel	0,2l	€ 7,90
Aperol Maracuja Spritz Prosecco / Aperol / Maracujasaft / Orange	0,2l	€ 7,90
Sarti Prosecco / Sarti / Soda / Orange	0,2l	€ 8,50

APERITIV ALKOHOLFREI

San Bitter Soda Orange	0,2l	€ 6,90
San Bitter Spritz / Aperol	0,2l	€ 6,90
San Bitter Maracuja Spritz	0,2l	€ 6,90
San Francisco	0,2l	€ 6,90
Maracuja- / Orangensaft / Kokos / Vanille		
Amalfi Gin (alkoholfrei) / Grapefruit / Sekt (alkoholfrei) / Soda	0,2l	€ 6,90
Sekt	0,1l	€ 4,50

SPIRITUOSEN / LIKÖR

Williamsbirne	2cl	€ 3,80
Amaretto	2cl	€ 2,90
Amaro Averna	2cl	€ 3,90
Baileys	2cl	€ 3,90
Fernet branca / menta	2cl	€ 3,90
Limoncello	2cl	€ 3,50
Ramazotti	2cl	€ 4,20
Sambuca	2cl	€ 3,20
Vecchia Romagna (ital. Brandy)	2cl	€ 5,50
Pistazienlikör	2cl	€ 6,50
Grappa Reserva	2cl	€ 6,50

BEVANDE CALDE / WARMER GETRÄNKE

Espresso	€ 2,40
Espresso Macchiato	€ 2,70
Doppio Espresso	€ 4,60
Cappuccino	€ 3,60
Kaffee crème	€ 2,90
Latte Macchiato / Milchkaffee	€ 3,80
Coretto / Espresso + Schuss Grappa	€ 5,50
Espresso Affogato / Espresso + 1 Kugel Vanilleeis	€ 5,90

Kakao Milch mit Kakaopulver	€ 4,20
- mit Sahne	€ 4,80

Unsere Teesorten:	je € 3,30
Schwarzer Tee (Darjeeling) / Pfefferminze / Früchte	
Orange-Ingwer / Grüner Tee / Kamille	
Frischer Minztee	€ 4,50

ZUSATZSTOFFE

01. Farbstoff	06. Antioxidationsmittel	11. Enthält Koffein	16. Säuerungsmittel	21. Gewachst
02. Konservierungsstoff	07. Süßungsmittel(n)	12. Chininhaltig	17. Stabilisator(en)	22. Enthält Sulfite
03. Nitritpökelsalz	08. enthält phenylalaninquelle	13. Gentechnisch verändert	18. Gerüchert	
04. Phosphat	09. Geschwefelt	14. Taurinhaltig	19. Zuckerart und Süßungsmittel(n)	
05. Geschmacksverstärker	10. Geschwärzt	15. Krebsfischimitat	20. Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken	