



Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen in unserem  
NUOVO Restaurant & Bar!

Bei uns erwartet Sie eine köstliche Auswahl an mediterranen Gerichten, die mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden.

Wir bieten Ihnen zudem eine große Auswahl an erlesenen Weinen, die perfekt zu unseren Gerichten harmonieren. Unsere professionellen Barkeeper/innen zaubern Ihnen erstklassige Cocktails, die Ihren Abend unvergesslich machen.

Sie planen eine besondere **Veranstaltung**, sei es eine **private Feier** oder ein **Firmenevent**?  
Unser Team steht Ihnen zur Verfügung, um Ihre Feierlichkeit individuell zu gestalten und Ihnen einen unvergesslichen Abend zu bereiten.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns darauf, Sie bald wieder in unserem NUOVO Restaurant & Bar begrüßen zu dürfen.

NUOVO

Restaurant & Bar

## Vorspeisen

**Minestrone** 8,50€

buntes Gemüse / Parmesan (7/9)

**Tomatensuppe** 7€

Gin / Sahne (7/12)

**Carpaccio Classico** 15,50€

zartes Rindfleisch / Pinienkerne / Parmesan / Rucola  
(7/8/12)

mit gehobeltem Trüffel + 5€

**Vitello Tonnato** 15,50€

Kalbsfleischtranchen / Thunfischcreme / Kapern(3/4/7/10)

**Scampi aglio e olio** 15,50€

Scampi überbacken (2/7)

**Bruschetta Pomodoro** 7,90€

geröstetes Brot / Tomatenwürfel / Parmesan (1/7)

**Caprese** 12,00€

Basilikumpesto / Tomaten / Mozzarella (7/8)

**Antipasti NUOVO**

Mozzarella / Kirschtomatensalat / Vitello Tonnato/  
Carpaccio / Antipasti (1/3/4/7/8/10)

für 1 Person 14,00€

für 2 Personen 21,50€



## *Salate*

### **Salat mit Garnelen**

...als Hauptspeise 18,00€

...als Vorspeise 13,00€

Salatmix / Tomaten / Gurken / Paprika (2)

### **Salat mit Rinderstreifen**

...als Hauptspeise 17,00€

... als Vorspeise 12,00€

Salatmix / Tomaten / Gurken / Paprika

### **Salat mit Hähnchen**

...als Hauptspeise 16,50€

... als Vorspeise 11,50€

Salatmix / Tomaten / Gurken / Paprika

### **Salat mit Thunfisch**

...als Hauptspeise 15,00€

... als Vorspeise 10,00€

Salatmix / Tomaten / Gurken / Paprika /Zwiebel (4)

### **NUOVO“ Salat**

...als Hauptspeise 17,00€

... als Vorspeise 11,00€

Salatmix / Ziegenkäse / Karamellisierten Nüssen /  
Obst (7/8)

# Pasta

## **Spaghetti Garnelen**

Garnelen / Kirschtomaten / Tomatensugo / Basilikum (1/2)

... als Hauptspeise 19,90€

... als Vorspeise 13,90€

## **Spaghetti Trüffel**

Trüffelbutter / Trüffel / Parmesan (1/7)

... als Hauptspeise 21,90€

... als Vorspeise 14,90€

## **Ragù Bianco - die „Weiße Bolognese“**

Kalbshackfleisch / gehobelter Trüffel / soße Béchamel (1/7)

... als Hauptspeise 21,50€

... als Vorspeise 14,90

## **Tagliatelle Gorgonzola**

Broccoli / geröstete Walnüsse / Gorgonzolasoße (1/7/8)

... als Hauptspeise 16,90€

... als Vorspeise 11,50€

## **Spaghetti aglio e olio**

Knoblauch / Kräuter (1)

... als Hauptspeise 13,50€

... als Vorspeise 8,90€

## **Spaghetti Carbonara**

Bacon / Eier / Parmesan (1/3/7)

... als Hauptspeise 15,90€

... als Vorspeise 11,00€

## **Steinpilzravioli 18,00€**

Blattspinat / Pesto / getrocknete Tomaten / Pinienkernen /  
Parmesan (1/7/8)

Extras:

mit Rinderfilet + 8,00€

mit Garnellen + 8,00€

NUOVO  
Restaurant & Bar

## Pasta

### **Tagliatelle Toscana**

Hähnchenstreifen / Champignons / Tomaten (1)

...als Hauptspeise 17,00€

... als Vorspeise 12,00€

### **Penne mit Rinderstreifen**

Rinderstreifen/ Pesto / Sahne (1/7/8)

...als Hauptspeise 18,00€

... als Vorspeise 12,00€

### **Tagliolini Salmone**

Lachs / Tomatensoße (1/4/7)

als Hauptspeise 19,00€

... als Vorspeise 14,50€

### **Tortellini 15,50€**

Schinken / Sahnesoße (1/3/7)

### **Penne Tonno 15,50€**

Oliven / Tomaten / Zwiebel (1/7)

## Aus dem Ofen

### **Caneloni 14,90€**

Riccota / Spinat (1/7)

### **Lasagne 15,90€**

(1/3/7)

# *Pizza à la NUOVO*

**Pizza Parma Burrata** 18,50€

**Pizza 4 Stagioni** 15,90€

Salami / Schinken / Paprika / Champignons  
(1/7/3/12)

**Pizza Scampi** 18,50€

Scampi / Cherrytomaten / Basilikum (1/2/7)

**Pizza Tricolore** 13,90€

Mozzarella / Frische Tomaten (1/7)

**Pizza Salsiccia** 15,90€

Salsiccia / Mozzarella / Knoblauch (1/7/12)

**Pizza Verdure** 14,90€

buntes Grillgemüse / Knoblauch (1/7)

**Pizza Casa** 15,90€

Mozzarella / scharfe Salami / Oliven (1/7/12)

**Pizza Tonno** 15,90€

Zwiebel / Thunfisch (1/4/7)

**Pizza NUOVO** 17,90€

Hähnchen / Paprika / Champignons / Schafskäse  
(1/7)

**Pizza Salami** 12,90€

(1/7/12)

**Pizza Schinken** 12,90€

(1/7/12)

**Pizza Margherita** 10,90€

(1/7)

*unsere Pizza ist 32 cm*



## *Fleisch*

**Ossobuco à la Milanese** 26,90€  
Kalbscheibe geschmort / Risotto  
(1/7)

**Rumpsteak** 29,90€  
Rumpsteak / grüner Pfeffer oder Gorgonzola-Soße  
(7)

**Scaloppina** 26,90€  
Kalbsschnitzel / Zitrone oder Champignons (7)

**Fegato di vitello** 26,90€  
Kalbsleber / Gemüse / Butter-Salbei Soße (7)

**Filet vom Schwein** 25,90€  
Pfefferrahmsoße / Grillgemüse /  
Rosmarinkartoffeln (7)

**Saltimbocca** 26,90€  
Kalbsschnitzel / Parmaschinken / Salbeibutter /  
Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln (1/7)

*...als Beilage servieren wir Rosmarinkartoffeln und  
Gemüse*



## *Fisch*

**Zanderfilet** 26,90€  
mit Weißwein-Kräuter-Soße (4/7/12)

**Salmon mit Zitrone** 27,90€  
gegrillter Lachs (4)

*...als Beilage servieren wir Rosmarinkartoffeln  
und Gemüse oder Salat*

## *Kinder Menü*

Pizza Salami 8,80€  
(1/7/12)

Pizza Margherita 7,80€  
(1/7)

Spaghetti Bolognese 8,80€  
(1/7)

## Vorspeisen

**Minestrone** 8,50€  
Buntes Gemüse

**Tomatensuppe** 7,50€  
mit Gin (12)

**Beilagensalat** 6,50€  
Kirschtomaten / Balsamico Vinaigrette  
Kernmischung (10)

**Rote Bete Carpaccio** 10,50€  
mit Rucola

**Piatto di antipasti** 11,50€  
Antipasti / Rucola

**Bruschetta** 7,90€  
geröstetes Brot / Tomatenwürfel (1)



*Vegan*

## Pasta

**Tagliolini all'arrabbiata** 14,50€  
Kirschtomaten / Peperoncino /  
Tomatensugo Rucola (1)

**Spaghetti aglio e olio** 12,50€  
Knoblauch / Kräuter (1)  
mit Gemüse + 4€

## Risotto

- + **Gemüse** 14,00€
- + **Hähnchen** 16,00€
- + **Scampi** 19,00€



Allergen-Nummern (EU-weit geltend):

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch (einschl. Laktose)
8. Schalenfrüchte (z. B. Walnüsse,  
Mandeln, Pinienkerne)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

**NUOVO**

*Restaurant & Bar*

*Dessert*

**Tiramisu 8,50€**

(1/3/7)

**Panna Cotta 8,50€**

(7)

**Tartufo Nero 8,50€**

(7)

**Tartufo Limoncello 8,50€**

(7)

**Gemischtes Eis 6€**

(7)





## Aperitivo & Champagner

Hugo 8,70€

Aperol Spritz 8,70€

Lillet Berry 8,70€

Rosato Mio 8,70€

Limoncello Spritz 8,70€

Sarti Spritz 9,40€

Prosecco

0,1 l 4,90€

Prosecco auf Eis

0,2 l 7,90€

Flasche 28€

Prosecco Rosé

0,1 l 5,90€

Flasche 30€

### **Ruinart R de Ruinart**

Ruinart Brut 0,75l 119€

Ruinart Rosé 0,75l 139€

Champagner Mailly Grand Cru.

Reserve Brut

0,375 l 48€

0,75 l 109€

Grand Cru Rosé 0,75 l 119€



## *Roséwein*

### **FORTANT DE FRANCE MERLOT ROSÉ EDITION**

Frankreich: Pays d'Oc, Merlot, 11,5%  
frisch & fruchtig

Himbeerfarbenes Geschmackswunder mit  
feiner Restsüße! Erdbeeren, Johannisbeeren  
und ein Hauch Butterkaramell, lebendig und  
voluminös.

Flasche 0,75 l 29€

Glas 0,2 l 8,50€

### **Delibori Authentique Chiaretto Bardolino DOC**

Italien: Bardolino, Cuvée, Viera, Roninella, 12%  
kräftig & fruchtig

In der Nase hat der Delibori Authentique  
Bardolino einen frischen Duft nach  
Zitrusfrüchten und eine zarte Blumennote –  
begleitet von einer leichten Kräuternote die an  
Salbei erinnert.

Flasche 0,75 l 28€

Glas 0,2 l 7,50€

NUOVO  
*Restaurant & Bar*

## Weisswein

### **Vermentino Le Coste 2022**

Italien: Latium, 13,5%  
fruchtig & aromatisch

Spritzig, frech und unkompliziert präsentiert sich dieser betörende Wein aus Lazio. Verführerischer Duft von exotischen Früchten und weißen Blüten. Knackig-frisch und fruchtig. Die floralen Noten des Bouquets runden den Wein ab und enden in einem Genusslebnis.

Flasche 0,75 l 29€

Glas 0,2 l 8,20€

### **Kitzer Sauvignon Blanc 2023**

Deutschland: Rheinhessen, Sauvignon Blanc,  
11,5%

aromatisch & fruchtbetont

Das Bouquet mit Stachelbeeren, Maracuja, Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch Mineralität ist ebenso überzeugend wie der saftig-köstliche Geschmack mit feiner Balance aus gut dosierter Frucht, harmonischer Weinsäure und saftiger Struktur.

Flasche 0,75 l 29,00€

Glas 0,2 l 8,20€



## Weisswein

### **WINTER Grauburgunder 2022**

Deutschland: Rheinhessen, Grauburgunder, 13%  
zartfruchtig & frisch

Ein echtes Phänomen! Das Duftpanorama geht von reifen gelben Früchten wie Mirabelle und Aprikose, über einen saftigen Touch Williams Christbirne bis zu einem feinen Kräuterhauch. Am Gaumen ungemein cremig, fruchtig und elegant.

Flasche 0,75 l 29€

Glas 0,2 l 8,20€

### **Lugana Ca' del Lago DOC**

Italien: Villa Cordevigo, Lugana, 11%  
fruchtig & frisch

100% Trebbiano, gewachsen an sanft geschwungenen Hängen und mit Blick auf den Gardasee. Der Duft von frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten steigt einem in die Nase, dazu ein paar reife Birnen und jede Menge Schmelz. Dieser Wein ist die Essenz des

Sommers

Glas 0,2 l 8,50€

Flasche 0,75 l 34€

### **FONTANAFREDDA GAVI DI GAVI DOCG**

Italien: Cortese di Gavi, 12,5%  
zartfruchtig & frisch

Ein echter Gavi aus der gleichnamigen Gemeinde – die beste Herkunft für diesen Wein aus der fruchtigen, leicht würzigen Traube Cortese. Top  
Essensbegleiter.

Flasche 0,75 l 35,90€



**NUOVO**  
*Restaurant & Bar*

## *Premium Weisswein*

### **ROPITEAU FRÈRES CHABLIS AOP**

Frankreich: Chablis, Chardonnay, 12,5%  
körperreich & vollmundig

Ein schöner Chablis mit großem Charakter. Chablis ist Chardonnay! Elegantes Bouquet von frischen Früchten wie Apfel und Birne. Der Charakter ist straff und elegant zugleich, am Gaumen reichhaltig und schön ausgewogen.

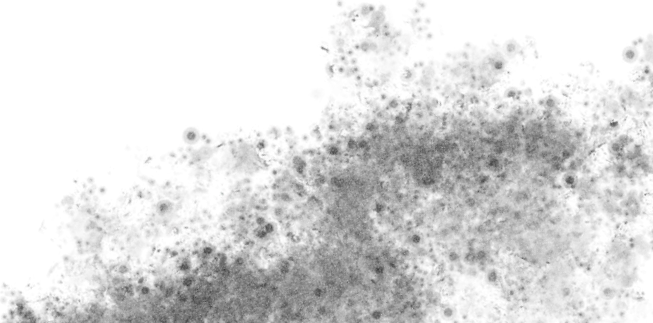
Gärung und Ausbau im Edelstahltank. Kein Holz!  
Flasche 0,75 l 67,70€

### **DOMAINE GÉRARD FIOU SANCERRE BLANC AOC**

Frankreich: Sancerre, Sauvignon Blanc, 13,5%  
aromatisch & fruchtbetont

Terroir pur: eine neue Dimension von Sauvignon Blanc! Rauchig, mit durchdringendem Mandarinenduft und etwas gedörrter Aprikose. Am Gaumen hochmineralisch mit viel Schmelz.

Flasche 0,75 l 63,70€



# Rotwein

## **Primitivo**

Italien: Apulien, Primitivo, 13,5%  
vollmundig & ausgewogen

Dichtes Purpurrot in der Farbe, das volle Bouquet duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Kakao und Rosinen, dazu gesellen sich Edelschokolade und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen herrlich beerenwürzig und saftig-sämig, der Nachhall vereint dezente Fruchtsüße mit erstaunlicher Länge.

Flasche 0,75 l 26€

Glas 0,2 l 7,50€

## **Fortant de France Merlot „Terroir d'Altitude“**

Frankreich: Pays d'Oc, 13,5%

Dieser Merlot aus dem Barrique präsentiert sich in intensivem Purpurrot und begeistert mit einer komplexen, vielschichtigen Nase von roten Beeren und feinen Würznoten. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, harmonisch ausbalanciert mit seidigen Tanninen und einem eleganten, langen Abgang. Ideal zu Geflügel, Pasta, Pizza oder gereiftem Käse. Ein ausdrucksstarker, moderner Franzose mit Charakter und Finesse.

Flasche 0,75 l 28€

Glas 0,2 l 8,20€

**NUOVO**  
*Restaurant & Bar*

*Unserer Bar-Chef empfiehlt*  
*NUOVO PRE DINNER*

**Tonic Twist**

Limettensaft, Gin, Aperol, O-Bitter, Orangensaft  
11,50

*HEAVY CLASSICS*

**Heavens Dream**

Limettensaft, weißer Rum, brauner Rum, Likör  
43, blue Curacao, Vanilla Sirup, Orangensaft,  
Maracujasaft  
11,50

*CARIBBEANS*

**Touch Down**

Zitronensaft, Wodka, Apricot Brandy, Grenadine,  
Orangensaft, Maracujasaft  
11,50

**Capitan T**

Capitan Morgan, Likör 43, Blutorangensaft,  
Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft  
11,50

**NUOVO**  
*Restaurant & Bar*

*NUOVO PRE DINNER COCKTAILS*

**NEGRONI 10,50€**

Gin, Campari, roter Wermut

**COSMOPOLITAN 10,50€**

Vodka, Triple Sec, Lime Juice,  
Cranberrynektar

**BELLINI 10,50€**

Pfirsichnektar, Pfirsichlikör, Prosecco

**PRETTY WOMAN 10,50€**

Hausgemachtes Erdbeerenpüree,  
Ananassaft, Prosecco

*NUOVO AFTER DINNER COCKTAILS*

**ALEXANDER 11,50€**

Brandy, Creme de Cacao Braun, Sahne,  
Muskat

**WHITE RUSSIAN 11,50€**

Vodka, Kahlua, Sahne

**MILKY WAY 11,50€**

Baileys, Haselnusslikör, Amaretto, Creme de  
Cacao weiß, Sahne

NUOVO  
Restaurant & Bar

## HEAVY CLASSICS

### **LONG ISLAND ICE TEA 11,50€**

Weißer Rum, Wodka, Gin, Triple Sec, Tequila,  
Limette, Coca-Cola

### **Espresso Martini 11,50€**

Vodka, Espresso, Kaffee Likör, Zucker Sirup

### **BLUE LONG ISLAND ICE TEA 11,50€**

Weißer Rum, Wodka, Gin, Blue Curacao,  
Tequila, Limette, Zitronensaft, Sprite

### **EL NINO 11,50€**

Brauner Rum, weißer Rum, Rum 73, Triple Sec,  
Cherry Brandy, Mandelsirup, Grenadine, Line  
Juice, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft

### **MAI TAI 11,50€**

Brauner Rum, weißer Rum, old Pascal 73%,  
Line Juice, Zitronensaft, Ananassaft,  
Mandelsirup

### **BAHAMA MAMA 11,50€**

Brauner Rum, weißer Rum, Malibu,  
Zitronensaft, Lima Juice, Mandelsirup,  
Ananassaft, Maracujanektar

### **ZOMBIE 11,50€**

Brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%,  
Kirschlikör, Zitronensaft, Ananassaft,  
Orangensaft, Grenadine



**NUOVO**  
*Restaurant & Bar*

*SOUPS & FRIZZES*

**WHISKY SOUR 11,50€**

Whisky, Zuckersirup, Zitronensaft, Orangensaft

**APEROL SOUR 11,50€**

Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

**LICOR 43 SOUR 11,50€**

Likör 43, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup,  
Angostura

**GIN FRIZZ 11,50€**

Finsbury London Dry Gin, Zuckersirup,  
Zitronensaft, Soda

*DAIQUIRIS & MARGARITAS*

**DAIQUIRI 11,50€**

Weißer Rum, Line Juice, Zuckersirup

**STRAWBERRY DAIQUIRI 11,50€**


Weißer Rum, Line Juice, Zuckersirup, Erdbeerpüree

**MARGARITA 11,50€**

Tequila Silver, Triple Sec, Lime Juice, Salzrand

**STRAWBERRY MARGARITA 11,50€**

Tequila Silver, Triple Sec, Zitronensaft, Erdbeerpüree



**NUOVO**  
*Restaurant & Bar*

**CARIBBEANS**

**CUBA LIBRE 11,50€**

Havana 3j., Limette, Coca-Cola

**SINGAPORE SLING 11,50€**

Gin, Kirschlikör, DOM Benedictine, Zuckersirup,  
Zitronensaft, Soda, Angostura.

**Capitan T 11,50€**

**Capitan Morgan**, Likör 43, Blutorangesirup,  
Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft

**PLANTERS PUNCH 11,50€**

Brauner Rum, Triple Sec, Orangensaft,  
Zitronensaft, Grenadine, Angostura,  
Orangenbitter, Muskat.

**TEQUILA SUNRISE 11,50€**

Weißer Tequila, Orangensaft, Zitronensaft,  
Grenadine

**BEACH BABY 11,50€**

Vodka, Peachtree, Vanillesirup, Zitronensaft,  
Pfirsichnektar

**MOJITO 11,50€**

Havana 3J., Limette, brauner Zucker, frische  
Minze, Soda

NUOVO

*Restaurant & Bar*

## *COLADAS*

### **PINA COLADA 11,50€**

Weißer Rum, Coconut Cream, Ananassaft, Sahne,  
Sirup

### **SWIMMING POOL 11,50**

Weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Coconut  
Cream, Ananassaft, Sahne

### **FLYING KANGAROO 11,50€**

Weißer Rum, Vodka, Galliano, Coconut Cream,  
Ananassaft, Orangensaft, Sahne

### **STRAWBEERY COLADA 11,50€**

Weißer Rum, Coconut Cream, Ananassaft, Sahne,  
Erdbeerpüree

### **BAILEYS COLADA 11,50€**

Baileys, Vodka, Coconut Cream, Ananassaft,  
Sahne, Grenadine

## *CAIPIRINHAS*

### **CAIPIRINHA 11,50€**

Canario Cachaca, brauner Zucker, Limette, Lime  
Juice

### **CAIPIROVKA 11,50€**

Vodka, brauner Zucker, Limette, Lime Juice

### **STRAWBERRY CAIPIRINHA 11,50€**

Vodka, brauner Zucker, Limette, Erdbeerpüree

**NUOVO**

*Restaurant & Bar*

## *DRIVERS*

### **MOJITO FUN 8,70€**

Minze, Limette, Lime Juice, brauner Zucker,  
Soda

### **IPANEMA 8,70€**

Ginger Ale, brauner Zucker, Limette

### **MARACUJA SPLIT 8,70€**

Maracujanektar, Orangensaft, Vanillesirup,  
Sahne

### **SAFER SEX 8,70€**

Orangensaft, Pfirsichnektar, Cranberrynektar,  
Zitronensaft, Grenadine

### **MARACOLADA 8,70€**

Cocos Sirup, Sahne, Maracujanektar

NUOVO

Restaurant & Bar

## Heissgetränke

Espresso	2,90€
Doppelter Espresso	3,90€
Kaffe Creme	3,50€
Cappuccino	4,90€
Milchkaffee	4,90€
Latte Macchiato	4,90€
Heiße Schokolade	4,90€

## Aperitiv, Kräuter, Bitter, Liköre

Jägermeister, 2cl 35%	3,90€
Ferner Branca, 2cl 39%	3,90€
Fernet Menta, 2cl 39%	3,90€
Ramazotti, 2cl 30%	3,90€
Averna, 2cl 29%	3,90€
Campari, 4cl 25%	5,70€
Aperol, 4cl 15%	5,70€
Pernod, 4cl 40%	5,70€
Baileys, 4cl 17%	5,70€
Licor 43, 4cl 31%	5,70€
Sambuca, 2cl 21%	3,90€
Southern Comfort, 4cl 35%	5,70€

## VBKA

Absolut	4cl	40%	5,50€
	0,7l.	40%	69€
Grey Goose	4cl	40%	7,50€
	0,7 l	40%	129€

# NUOVO

*Restaurant & Bar*

## *GIN*

Bombay Sapphire, 4cl 40% 6,50€

Hendrick's, 4cl 41,4% 8,50€

Monkey, 4cl 45% 9,50€

Beefeater, 4cl 47% 7,50€

Tanqueray, 4cl 47,3% 6,50€

## *Whiskey*

Jack Daniels 4cl 40% 7,50€

Jim Beam 4cl 40% 6,50€

Johnnie Walker, Red Label 4cl 40% 5,50€

Chivas Regal, 12 years 4cl 40% 8,50€

Glenmorangie 10 years 4cl 40% 9,50€

## *Rum*

Bacardi, 4cl 40% 5,50€

Bacardi Razz, 4cl 40% 5,50€

Havana Club, 4cl, 3 Jahre 40% 5,50€

Havana Club, 4cl, 7 Jahre 40% 6,50€



## *OBSTBRAND, COGNAC, 2 cl*

Grappa Nonino Prosecco 41% 7,50€

Vuisinar 41% 5,50€

Prinz Alte Marille 41% 5,50€

Prinz Alte Kirsche 41% 5,50€

Prinz Alte Himbeere 41% 5,50€

Prinz Alte Haselnuss 41% 5,50€

Prinz Alte Birne 41% 5,50€

Hennessy 40% 5€

Hennessy V.S.O.P 40% 7,50€

## *TEQUILLA, 2 cl*

Sierra Tequila Silva 38% 3,50€

Olmecca 38% 6,50€

El Jimador 38% 5,50€

**NUOVO**

*Restaurant & Bar*

## Softdrinks & Bier

### **San Pellegrino**

0,25 l Fl. 3,30€

0,75 l Fl. 7,40€

### **Aqua Panna**

0,25 l Fl. 3,30€

0,75 l Fl. 7,40€

### **Coca Cola**

0,2 l 3,50€

0,4 l 4,90€

### **Coca Cola Zero**

0,2 l 3,80€

0,4 l 4,90€

### **Fanta**

0,2 l 3,50€

0,4 l 4,90€

### **Sprite**

0,2 l 3,50€

0,4 l 4,90€

### **Aus dem Fass**

#### **Herrenhäuser Pils**

0,3 l 3,80€

0,5 l 5,40€

### **Bier aus der Flasche**

#### **Köstritzer**

0,33 l 4,80€

#### **Spaten Hell**

0,5 l 5,30€

#### **Herrenhäuser Hefeweizen**

0,5 l 5,10€

#### **Franziskaner Dunkel**

0,5 l 5,20€

#### **Franziskaner Alkoholfrei**

0,5 l 5,20€

NUOVO  
Restaurant & Bar

## Säfte & Schorlen

Apfel	0,2 l 3,90€	Rhababer	0,2 l 3,90€
	0,4 l 5,90€		0,4 l 5,90€
Kirsche	0,2 l 3,90€	Pfirsich	0,2 l 3,90€
	0,4 l 5,90€		0,4 l 5,90€
Banane	0,2 l 3,90€	Ananas	0,2 l 3,90€
	0,4 l 5,90€		0,4 l 5,90€
Orange	0,2 l 3,90€	Cranberry	0,2 l 3,90€
	0,4 l 5,90€		0,4 l 5,90€
Maracuja	0,2 l 3,90€		
	0,4 l 5,90€		

Bitter Lemon 0,2 l Fl. 3,90€

Ginger Ale 0,2 l Fl. 3,90€

Tonic Water 0,2 l Fl. 4,50€