TUTANKHAMON RESTAURANT

Allergien und Unverträglichkeiten: Lieber Gast, wir möchten Sie darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen mit allergieauslösenden Lebensmitteln, einschließlich Nüssen und Gluten, umgegangen wird. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben.

DIE VORSPEISEN

Großes Aufschnittbrett zum Teilen: € 44.50
Mortadella IGP, Schweinenacken-Speck, Schweinekeule mit schwarzem Trüffel, Speck, Soppressa veneta und Käse Piave DOP, Montasio, Bra, Gorgonzola, Toma mit Marmeladen und Senf

Das Gericht von Geb € 17.50
Vegetarische Pastete, getrocknete Cocktailtomaten, die bei niedriger Temperatur gekocht wurden, und apulische Burrata und Soße mit Schwarzhütigem Steinpilz

Die Komposition von Giza € 18.00
Wurst-Auswahl von Corrado Benedetti und gegrillter apulischer Caciotta-Käse mit Brotblättern und hausgemachtem Mischgemüse

Chéops-Mahl € 18.50
Fischsalat-Duett mit Gemüse, sardischem Knäckebrot, "pane guttiau" und typisch venezianischem Stockfischpüree

GROSSER SALATTELLER

Nil € 17.50
Grüner Salat, Kopfsalat, Karotten, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Mozzarella, Tempura-Garnelen, amerikanische Sauce und Ponzu

Sphinx € 15.00
Grüner Salat, Kopfsalat, gegrilltes Hähnchenfilet, Oliven, geraspelter Grana Padano DOP, Karotten und Cocktailtomaten, griechisches Yogurt-Dressing mit Schnittlauch

DIE ERSTEN GÄNGE

Viereckige Spaghettone aus eigener Herstellung, gekocht in Krustentierjus mit rosa Garnelen und °Fischhäppchen € 21.50

Tiroler Spinatspätzle mit Confit-Tomaten, knusprigen Auberginen, feinem schwarzen Trüffel und würzigen Caciocavallo-Käseflocken € 20.50

Biologische Fregola mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, °Garnelen, °Tintenfisch, kleinen Kraken, °Scampi € 20.50

Reginette aus frischen Eiernudeln nach Holzfällerart mit Bauchspeck, Champignons, Schwarzhütigen Steinpilzen und Kalbsjus € 19.50

Torchietti, frische Pasta aus eigener Herstellung, auf Bronze gezogen, mit Basilikum-Pesto, gebräunten Cocktailtomaten, sardischen Muscheln, Kartoffeln und Meeräsche-Rogen €19.50

DIE ZWEITEN GÄNGE

Handgemachter Maxi-Burger aus italienischem Scottona-Rind mit frischer Tomate, Bacon, apulischem Stracciatella-Käse, ausgewähltem Salat, mit *Pommes Frites und Saucen € 18.50

Kalbsleber nach venezianischer Art mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Altamura-Brotcroutons € 17.50

°Doradenfilet, nach alter Tradition mit Cocktailtomaten, zerdrückten Kartoffeln, Taggiasca-Oliven und wildem Oregano gefüllt, angerichtet mit kleinem gemischten Salat € 23.00

°Frittierter Fisch Maàt mit °rosa Garnelen, Riesengarnele, °Seeteufel, °Tintenfisch, °Sepia, °kleinen Kraken, Rotbarbe °und knusprigen Fisolen € 25.00

°Fischgrillteller Isis mit °Garnelen, ½ Languste, °Tintenfisch, Lachs, °Schwertfisch, °Thunfisch, °Wolfsbarsch *(nicht im Halbpensionspaket inbegriffen)* € 29.50

Gegrilltes Rumpsteak vom italienischen Scottona-Rind ca. 500 gr. mit Pommes Frites *(nicht im Halbpensionspaket inbegriffen)* € 32.50

DIE PIZZEN

Teig aus gemischten biologischen, steingemahlenen Mehlsorten aus Hart- und Weichweizen mit natürlicher Hefe
72 Stunden Reifung
Ausgezeichnet für Personen, die die Teigbeschaffenheit der klassischen Pizza Napoletana genießen möchten
Auf Wunsch können unsere Pizzen auch auf klassische römische Art mit einem dünnen, leichten und knusprigen Teig zubereitet werden

Margherita fior di latte € 9.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra und Basilikum

Schinken und Pilze € 11.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Kochschinken und frische Pilze

Süße Salami € 11.00
Feldtomaten, apulischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra und Basilikum, süße Salami

Würstchen und Pommes Frites € 11.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Würstchen und Pommes Frites

Capricciosa € 14.00
Feldtomaten, apulischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, schwarze Oliven, Artischocken, Kochschinken, Champignons

Gourmet *(nicht im Halbpensionspaket inbegriffen)* € 25.50
Apulischer Mozzarella Fior di Latte, Tatar vom gesalzenen Rind, Kapernbeeren, Taggiasche-Oliven, mit Dijon-Senf emulgiertes Eigelb, Himbeeressig und schwarze Trüffelraspeln

Anubis *(nicht im Halbpensionspaket inbegriffen)* € 30.00
Focaccia mit neuem Öl, geräucherter Thunfisch, Büffelmozzarella-Zopf aus Kampanien (nach dem Backen aufgelegt), marinierte Cocktailtomaten, Basilikum-Blattgrün, Kaviar vom Sibirischen Stör

Ganz anders...Anubis € 25.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella Fior di Latte, Eichen-Steinpilz, in Brandy flambierte Garnelen, feine Zitronensauce (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen)

Ortolana € 13.50
Feldtomaten, frischer apulischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Zucchini, Auberginen, Cocktailtomaten, Radicchio und Paprika

Bufala € 14.50
Marinierte Cirio-Cocktailtomaten, von Hand hergestellter Büffelmozzarella-Zopf aus Kampanien, zerrupft und roh, natives Olivenöl extra, Basilikum

Gustosa € 14.50
Feldtomaten, Stracciatella-Kuhmilchkäse aus der apulischen Käserei, natives Olivenöl extra, Kapern aus Pantelleria und Sardellenfilets.

Steinpilze, Kartoffeln und Speck € 14.50
Feldtomaten, frischer apulischer Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Ofenkartoffeln, Speck-Auswahl von Corrado Benedetti

Nofretete € 14.50
*Mozzarella Fior di Latte aus der apulischen Käserei, *Rübstiel, marinierte Tomaten und Bratkartoffeln, Kräuterschmalz (wenn die Pizza aus dem Ofen kommt), Pecorino-Käse*

Quattro formaggi € 14.00
Feldtomaten, frischer Mozzarella Fior di Latte aus der apulischen Käserei, natives Olivenöl extra, Basilikum, Fontina, Grana Padano DOP, Asiago und süßer Gorgonzola

Salsiccia, Kartoffeln und Pecorino € 14.00
Feldtomaten, frischer apulischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, frische italienische Bratwurst, Bratkartoffeln und Pecorino-Späne

Arabian € 15.50
Feldtomaten, frischer apulischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, frische Champignons, gekochter Bauchspeck und Grana Padano DOP.
Calzone mit Thunfisch, Kapern und Zwiebeln

Jungle € 13.50
Frischer apulischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Auberginen, mit Zugabe von Feldtomaten und Grana Padano DOP während des Backens

Arctic € 16.50
Feldtomaten, Frischer apulischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, °Tintenfisch, °Riesengarnelen, Seeteufel, °Scampi, °Sepia, Miesmuscheln und Venusmuscheln

Wild West € 14.50
Feldtomaten, frischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Chili, scharfe Salami, Paprika und Leccino-Oliven

Tutankhamon € 15.50
Feldtomaten, von Hand hergestellter Büffelmozzarella-Zopf aus Kampanien, zerrupft und roh, natives Olivenöl extra, Basilikum, Parmaschinken, Grana-Padano-Späne und Rucola

Mumie € 15.50
Focaccia mit frischem Olivenöl, gekochter Schweinekeule mit Trüffel, handgemachtem apulischem Stracciatella-Kuhmilchkäse, gerösteten Pistazien aus Bronte

Imhotep € 15.50
Focaccia mit marinierten Tomaten, Basilikum-Pesto, apulischem Stracciatella-Kuhmilchkäse, Räucherlachs und gerösteten Mandeln

Große Pizza zum Teilen in der Tischmitte € 55.00
Vier Geschmacksrichtungen nach Wahl zwischen:
Margherita • Schinken und Pilze • Süße Salami • Wurst und Pommes • Capricciosa • Bratwurst, Kartoffeln und Pecorino • Vier Käse • Pikante Salami • Bufala • Rohschinken, Rucola und Grana • Rübstiel, Schmalz und Pecorino-Käse • Stracciatella-Käse, Kapern und Sardellen • Thunfisch und Zwiebel • Ortolana

BEILAGEN

*Pommes Frites	€ 7.50
Bratkartoffeln	€ 8.00
Caponata nach Gärtnerart	€ 9.50

DESSERTS

Zitronensorbet	€ 6.00
Erdbeersorbet	€ 6.00
Kaffee-Creme	€ 6.00
Joghurtsofteis mit Waldbeeren und Pistazienstücken	€ 8.50
Törtchen aus Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Vanille-Eis	€ 9.50
Knuspriges Noto-Mandel-Sablé, Himbeersünde und Passionsfrucht-Mousse-Sauce	€ 9.50
Tiramisu mit hauseigenen Löffelbiskuits	€ 9.50
Rum-Babà gefüllt mit Vanillecreme und Sauerkirschen	€ 8.50
Auswahl an lokalen und nationalen Käsesorten *(nicht im Halbpensionspaket inbegriffen)*	€ 18.50

Gedeck pro Person	€ 2.50
Aufpreis pro zusätzliche Zutat	€ 2.50

Wenn Kunden auf Wunsch Gerichte ohne eine bestimmte Zutat nach persönlichem Geschmack bestellen, bleibt der Verkaufspreis immer unverändert (wie auf der Speisekarte angegeben).

Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten:

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier in der spezifischen Informationszeile angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen weisen wir darauf hin, dass allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben. **Bei Zöliakie** können wir keine vollständig von uns zubereiteten Gerichte bieten: Gemäß der ISO-22000-Zertifizierung sowie aus Gründen der Lebensmittelsicherheit dürfen **nur versiegelte und bereits fertige Gerichte von zertifizierten externen Dienstleistern aufgewärmt serviert werden.**

GLUTEN, SCHALENTIER, EI, FISCH, ERDNUSS, SOJA, MILCH, NUSS, SELLERIE, SENF, SESAM, SCHWEFELDIOXID, LUPINE, SCHALENTIER

° Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte. *Tiefgekühltes und von Ursprung an gefrorenes Produkt.

VEGANES MENÜ

DIE VORSPEISEN

°Quinoa Osiris € 15.50
Quinoa mit Gemüse der Saison, Taggiasche-Oliven, Gojibeeren und getrockneten, bei niedriger Temperatur gekochten Kirschtomaten.

Veganes Blätterteigstück € 15.50
Vegane entkörnte Häppchen, geröstete Mandeln und sardisches Knäckebrot „pane guttiau“ mit veganem Schmelzkäse mit Cheddar-Geschmack, auf Landtomatenbrei

GROSSER SALATTELLER

Der Schriftgelehrte € 10.50
Grüner Salat, Schnittsalat Lattughino, Karotten, Tomaten, Mais und Gurken

Papyrus € 14.00
Kalter Reis und Hülsenfrüchte bester Qualität in einer Komposition für unsere veganen Gäste mit Gemüse der Saison, gerösteten Sonnenblumen- und Pinienkernen, Mango und getrockneter Papaya

DIE ERSTEN GÄNGE

Pennette Chefren aus Bio-Getreide in Tomatensoße € 12.00

Gratin aus Reis, Zucchini, Kartoffeln, veganen entkörnten Häppchen, veganem Schmelzkäse mit Cheddar-Geschmack, gekocht mit Gemüsebrühe € 17.50

Vegane Hartweizen-Fusilli mit Basilikum-Blattgrün, gebräunten Kirschtomaten, Kartoffeln und gerösteten Mandeln € 18.50

°Gemüsesuppe der Saison aus dem Garten € 16.00

DIE ZWEITEN GÄNGE

Veganes Pulled Plant mit Barbecue-Aroma und veganem Schmelzkäse mit Cheddar-Geschmack, Pommes frites € 18.50

Der vegane Maxi-Burger, mit frischen Tomaten, veganem Schmelzkäse mit Cheddar-Geschmack, grünem Salat, begleitet von *Pommes frites und Soßen € 18.50

Veganes Schnitzel mit gedünstetem Gemüse in mediterraner Kräutermischung € 18.50

DIE PIZZEN

Teig aus gemischten biologischen, steingemahlenen Mehlsorten aus Hart- und Weichweizen mit natürlicher Hefe
72 Stunden Reifung
Ausgezeichnet für Personen, die die Teigbeschaffenheit der klassischen Pizza Napoletana genießen möchten
Auf Wunsch können unsere Pizzen auch auf klassische römische Art mit einem dünnen, leichten und knusprigen Teig zubereitet werden

Big Green € 13.50
Veganer Käse, Landtomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Radicchio, Champignonpilze und Basilikum

Margherita € 9.50
Veganer Käse, Landtomaten, natives Olivenöl extra und Basilikum

Ortolana € 13.50

Pizza Plant Barbecue € 15.50
Veganer Käse, Landtomaten, natives Olivenöl extra, Basilikum und vegane Barbecue-Häppchen.

Jungle Veganes € 13.50
Veganer Käse, natives Olivenöl extra, Basilikum, Auberginen, dazu Tomaten aus der Region.

BEILAGEN

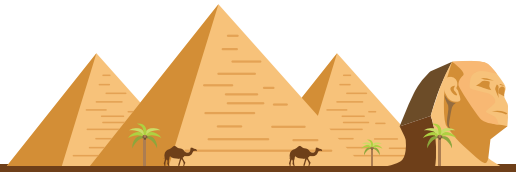
*Pommes € 7.50
Bratkartoffeln € 8.00

THE DESSERTS

Obstsalat der Saison € 8.50

Vegane Panna Cotta mit Beeren- oder Karamellsauce € 7.50

Aufpreis pro zusätzliche Zutat € 2.50



KINDERMENÜ

VORSPEISEN

Kochschinken mit Kuhmilch-Mozzarella-Knötchen € 15.00

Parmaschinken mit Büffelmozzarella aus Kampanien € 16.50

Bio-Eierflan, Spinat und Grana Padano DOP Riserva mit knusprig gebackenen Hähnchen-Nuggets € 15.50

ERSTE GÄNGE

Sternchen-Nudeln mit Bio-Gemüsecreme für unsere jüngsten Gäste €9.00

Pennette Chefren aus Bio-Getreide in Tomatensoße € 12.00

Fusilli mit Rinder- und Kalbsragout € 14.00

°Kleine Bolognese-Lasagne € 15.50

°Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat in geklärter Salbeibutter € 15.50

°Suppe mit Gemüse und Hülsenfrüchten der Saison € 16.00

ZWEITE GÄNGE

Würstchen mit *Pommes Frites € 15.00

*Hähnchen-Schnitzel aus dem Ofen (nicht frittiert) mit Pommes Frites € 16.50

*Rindfleischbällchen nach antiker Zubereitungsart in Tomatensauce mit Pommes Frites € 15.00

*Mini-Hamburger vom italienischen Scottona-Rind, mit Pommes Frites € 15.00

GROSSER SALATTELLER

Der Schriftgelehrte € 10.50
Grüner Salat, Kopfsalat, Karotten, Tomaten, Mais und Gurken

Sphinx € 15.00
Grüner Salat, Kopfsalat, gegrilltes Hähnchenfilet, Oliven, geraspelter Grana Padano DOP, Karotten und Cocktailtomaten, griechisches Joghurt-Dressing mit Schnittlauch

Papyrus € 14.00
°Kalter Reis und Hülsenfrüchte bester Qualität in einer Komposition für unsere veganen Gäste mit Gemüse der Saison, gerösteten Sonnenblumen- und Pinienkernen, Mango und getrockneter Papaya

PIZZEN

Margherita fior di latte € 9.50
Feldtomaten, handgemachter apulischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra und Basilikum

Schinken und Pilze € 11.50
Feldtomaten, handgemachter apulischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Kochschinken und frische Pilze

Süße Salami € 11.00
Feldtomaten, handgemachter apulischer Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, süße Salami

Würstchen und Pommes Frites € 11.50
Feldtomaten, Mozzarella Fior di Latte aus der apulischen Käserei, natives Olivenöl extra, Basilikum, Würstchen und Pommes Frites

Ortolana € 13.50
Feldtomaten, frischer Mozzarella Fior di Latte aus der apulischen Käserei, natives Olivenöl extra, Basilikum, Zucchini, Auberginen, Cocktailtomaten, Radicchio und Paprika

Jungle € 13.50
Frischer Mozzarella Fior di Latte aus der apulischen Käserei, natives Olivenöl extra, Basilikum, Auberginen, mit Zugabe von Feldtomaten und Grana Padano DOP während des Backens

Big Green € 13.50
Feldtomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Radicchio, Champignon-Pilze, Tofu-Späne und Basilikum

BEILAGEN

*Pommes Frites € 7.50
Bratkartoffeln € 8.00
Caponata nach Gärtnerart € 9.50

DESSERT

Zitronensorbet € 6.00

Erdbeersorbet € 6.00

Panna Cotta mit Schokoladensoße oder Soße aus roten Beeren oder Karamell € 7.50

Verrührtes Eis mit Vanille, Stracciatella und Schokolade € 7.50

Joghurtsofteis mit Waldbeeren und Pistazienstücken € 8.50

Gedeck pro Person € 2.50
Aufpreis pro zusätzliche Zutat € 2.50

Wenn Kunden auf Wunsch Gerichte ohne eine bestimmte Zutat nach persönlichem Geschmack bestellen, bleibt der Verkaufspreis immer unverändert (wie auf der Speisekarte angegeben).

Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten:

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier in der spezifischen Informationszeile angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen weisen wir darauf hin, dass allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben. **Bei Zöliakie** können wir keine vollständig von uns zubereiteten Gerichte bieten: Gemäß der ISO-22000-Zertifizierung sowie aus Gründen der Lebensmittelsicherheit dürfen **nur versiegelte und bereits fertige Gerichte von zertifizierten externen Dienstleistern aufgewärmt serviert werden.**

GLUTEN, SCHALENTIER, EI, FISCH, ERDNUSS, SOJA, MILCH, NUSS, SELLERIE, SENF, SESAM, SCHWEFELDIOXID, LUPINE, SCHALENTIER

° Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte. *Tiefgekühltes und von Ursprung an gefrorenes Produkt.

MINERALWASSER UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Natürliches oder mit Kohlensäure versetztes Mineralwasser in der Flasche 0,75 l	€ 4.00
Getränke vom Fass 0,30 l *(Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Pfirsichtee und Zitronentee, Sprite)*	€ 4.00

APERITIFS

Die Klassiker: *Crodino, Sanbittèr, Gingerino*	€ 5.50
Campari Spritz	€ 7.00
Aperol Spritz	€ 7.00
Hugo Spritz: *(Limette, Minze und Holunderbeerensirup)*	€ 7.00
Gin Tonic	€ 10.00
Gin Lemon	€ 10.00

BIER VOM FASS

Fassbier Heineken 0,5 l	€ 6.00
Bier Ichnusa cruda ungefiltert 0,4 l	€ 7.50
Fassbier Moretti dunkel 0,4 l	€ 7.50

COFFEE AND HOT DRINKS

Espresso	€ 2.00
Espresso mit Schuss	€ 3.00
Amerikanischer Kaffee	€ 2.50
Caffè Marocchino (Espresso mit Milchschaum und Schokolade)	€ 2.50
Entkoffeinierter Espresso	€ 2.00
Gerstenkaffee	€ 2.00
Ginseng-Kaffee	€ 3.00
Cappuccino	€ 3.00
Gersten-Cappuccino	€ 3.00
Entkoffeinierter Cappuccino	€ 3.00
Cappuccino mit Sojamilch	€ 3.00
Glas Milch	€ 3.00
Latte Macchiato	€ 3.50
Flasche Frischmilch 1 l	€ 5.00
Schwarz-, Kräuter-, Früchte-, Kamillentee	€ 4.50

BITTERLIKÖRE - 4 CL

Unsere Auswahl an Bitterlikören und Likören *Montenegro, Amaro del Capo, Ramazzotti, Jägermeister, Averna, Lucano, Fernet Branca, Brancamenta, Limoncino, Anima Nera und Mirto.*	€ 7.00
Baileys, Grand Marnier	€ 7.50

GRAPPA - 4CL

Sarpa Poli	€ 7.50
Grappe 18 Lune	€ 8.50
Grappe 18 Lune Riserva Porto	€ 10.50
Kräuter-Grappa: *Selvana, Bergkiefer, Enzian, Wacholder, Lakritze, Waldmeister*	€ 7.50
Grappa Amarone Giare	€ 11.50

WHISKY BRANDY RUM - 4 CL

Vecchia Romagna	€ 7.50
Jack Daniel's	€ 8.50
Laphroaig 10 Jahre	€ 12.00
Macallan 15 Jahre	€ 20.00
Lagavulin 16 Jahre	€ 14.00
Ron Legendario Elixir de Cuba 7 anos	€ 9.00
Ron Legendario Añejo 9 anos	€12.00
Ron Zacapa 23 anos	€12.00

		10 cl	
Perlweine			
Bellebolle Brut Cantine Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Bellebolle Brut Rosé Cantine Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Prosecco Trimati	Veneto	€ 6.50	€ 29.00
Prosecco D.O.C.G. Valdobbiadene	Veneto	€ 7.00	€ 39.00
Cuvée Prestige Ca' del Bosco	Franciacorta	€ 9.50	€ 65.00
Champagne Pierre Gobillard	Frankreich	€ 13.00	€ 78.00
Stille Weißweine			
Custoza Cavalchina	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay Allegrini Corte Giara	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Le Quaiare Lugana D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 6.00	€ 26.00
Soave Vintage Bertani	Veneto	€ 5.00	€ 23.00
Solosole Vermentino Bolgheri D.O.C.	Bolgheri Toscana	€ 7.00	€ 33.00
Ribolla Gialla Livio Felluga	Friuli Venezia Giulia	€ 7.50	€ 38.00
Roséweine			
Bardolino Chiaretto Bio D.O.C. Cantina Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Bertarosè Cantine Bertani IGT	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Rotweine			
Merlot Corvina IGT Allegrini Corte Giara	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Ripasso della Valpolicella Cantine Bertani	Veneto	€ 7.00	€ 35.00
Valpolicella Classico Bio D.O.C. Cantina Monteci	Veneto	€ 6.50	€ 28.00
Valpolicella Superiore D.O.C. Cantine Allegrini	Veneto	€ 7.00	€ 35.00
Palazzo della Torre IGT Veronese Cantine Allegrini	Veneto	€ 7.50	€ 38.00
Amarone Valpantena Cantine Bertani	Veneto	€ 13.00	€ 78.00
Recioto10			
Recioto della Valpolicella Cantine Bertani 375cl	Veneto	€ 14.50	€ 45.00

Das Menü kann Variationen unterliegen, die die Saisonalität der Produkte berücksichtigen und mit der Marktverfügbarkeit korrelieren.
° Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte.
* Tiefgekühltes und von Ursprung an gefrorenes Produkt.

VEGAN

Zimmerservice € 10.00

Sie können das Menü konsultieren Auch hier!