

APERITIFS

Aperítví

PROSECCO 5.9

Bellussi Grand Cuvée Extra Dry

MÉE ORANGE 8.5

Orangenlikör. Bellussi Extra Dry. Soda. Orange. Rosmarin.

APEROL SPRITZ 8.5

Aperol. Bellussi Extra Dry. Soda. Orange.

LIMONCELLO SPRITZ 8.5

Limoncello. Bellussi Extra Dry. Soda. Zitrone. Minze.

MARACUJA SPRITZ 8.5

Maracujanektar. Bellussi Extra Dry. Soda. Orange.

LILLET WILD BERRY 8.5

Lillet Blanc. Russian Wild Berry. Soda. Beeren.

BITTERINO MARACUJA - ALKOHOLFREI - 7

Bitterino. Maracujanektar. Soda. Orange.

AMERICANO 9

1 Teil Campari. 1 Teil Wermut. Soda. Orange.

NEGRONI 11

1 Teil Campari. 1 Teil Wermut. 1 Teil Gin. Orange.

OFFENE WEINE

Für Euch öffnen wir diese Flaschen...

WEISS- und ROSÉWEINE

PINOT GRIS 0,2 L 9 0,75 L 32 **Burg Ravensburg, Deutschland, Baden**

Der Pinot Gris aus Baden besticht durch elegante Aromen von reifen Birnen und zarten Blütennoten. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig mit ausgewogener Säure und einem Hauch von Würze im Abgang.

SOAVE CLASSICO 0,2 L 9 0,75 L 32 **Bolla, Italien, Venetien**

Frisch, duftig, zart und elegant: Der Soave Classico Bolla passt perfekt zu Vorspeisen, Pasta, Fisch und Meeresfrüchten. Mit Noten von tropischen Früchten und Akazienhonig bietet er ein nachhaltiges Finish.

CHARDONNAY 0,2 L 9 0,75 L 32 **Tomaresco, Italien, Apulien**

Ein frischer, lebhafter Chardonnay von Antinoris Apulien. Weingut. Duftet nach Äpfeln und Zitrus mit Akazien-Note. Am Gaumen zart und ausgewogen säuerlich, mit fruchtigem Nachklang. Ein unaufdringlicher, erfrischender Wein.

ROSÉ-ROTER PANTHER 0,2 L 7.5 0,75 L 27 **Lutz & Marsala, Deutschland, Baden**

Kristallklarer frischer Roséwein. Ein Hauch von „La Provence“ und ganz viel Kraichgauer Horn. Louis de Funes gewidmet. Der Spätburgunder Rosé von Lutz & Marsala!

ROTWEINE

NEBBIOLO D'ALBA 0,2 L 10 0,75 L 36 **Demarie, Italien, Piemont**

Der Nebbiolo d'Alba stammt aus den sonnigen Hügeln des Roero im Piemont. Bouquet von Veilchen, reifen Kirschen und Gewürzen. Am Gaumen zeigt er sich elegant mit ausgewogenen Tanninen.

MONTEPULCIANO 0,2 L 9 0,75 L 32 **Lunaria, Italien, Abruzzen**

Äußerst süffiger Montepulciano in Demeterqualität. Saubere Frucht nach Brombeeren und milder, vanilliger Würze mit weichem Tannin, eingängig und auf Anhieb entsprechend erfolgreich!

PRIMITIVO „ENNE“ 0,2 L 9.5 0,75 L 34 **Nugnes, Italien, Apulien**

Im Glas zeigt sich der „Enne“ klassisch mit dunklen schwarzroten und violetten Reflexen. In der Nase erinnert er an reife Waldbeeren, Kirschen und Gewürze. Am Gaumen mit toller Frucht, süßem Tannin und feiner Säure. Für einen Primitivo dieser Preisklasse herausragend.

NERO D'AVOLA RIS. 0,2 L 9.5 0,75 L 34 **Feudo Arancio, Italien, Sizilien**

Der Nero d'Avola, wird in den Provinzen Agrigento und Ragusa angebaut. Die Trauben aus diesen Regionen, die sich in Klima und Bodenbeschaffenheit unterscheiden, werden separat vinifiziert und anschließend 12 Monate in französischen Barriques gereift.

**...UND VIELE MEHR! FRAGT NACH
UNSEREM WEINBUCH**

ANTIPASTI, PRIMI & INSALATE

Antipasti, Vorspeisen & Salate

ANTIPASTI

OLIVENTELLER 8.9
Ausgewählte Oliven & Brot.

BRUSCHETTA AL POMODORO 8.9
Drei geröstete Brotscheiben. Tomaten.
Zwiebeln. Knoblauch. Basilikum.

BRUSCHETTONA BURRATA 9.9
Geröstetes Brot. Kirschtomatenragout.
Burrata. Zwiebeln. Knoblauch.
Basilikum.

CARPACCIO DI MANZO 17.7
Rindercarpaccio. Rucola. Olivenöl.
Grana Padano. Zitrone.

ANTIPASTI MISTI 1-2 P. 26.7 3-4 P. 33.7
Eine Auswahl an italienischer Salumi,
Käse, Oliven, gegrilltem & eingelegtem
Gemüse alla Caponata.

AUCH VEGETARISCH MÖGLICH: + 3.5

FOCCACCIA

PANINI - Pizzabrötchen - 6.9
Olivenöl. Salz. Oregano.

FOCACCIA KRÄUTER 6.9
Olivenöl. Salz. Oregano.

FOCACCIA S & O 8.8
Olivenöl. Sardellen. Oliven. Oregano.

FOCACCIA POMODORO 9.7
Olivenöl. Tomatensoße. Oregano.

SALATE

BEILAGENSALAT 6.9
Sahne-Schmand-Dressing.

ITALIENISCH 14.9
Blattsalat: Rohkost. Gurken. Tomaten.
Zwiebeln. Thunfisch. Melone. Frische
Kräuter. Sahne-Schmand-Dressing.

LAMM 16.9
Blattsalat. Rohkost. Thunfisch. Oliven.
Peperoni. Artischocken. Tomaten.
Zwiebeln. Melone. Frische Kräuter.
Sahne-Schmand-Dressing.

NATASCHA 16.9
Blattsalat. Tomaten. Gurken. Zwiebeln.
Schafskäse. Peperoni. Oliven.
Getrocknete Tomaten. Trauben. Frische
Kräuter. Sahne-Schmand-Dressing.

ALTERNATIV: BALSAMICO-DRESSING

**Weitere Speisen finden Sie auf
unserer Empfehlungskarte!**

PIZZA & FLAMMKUCHEN

Signature seit 1983

PIZZA CLASSICO

MARGHERITA 11.9
Tomatensoße. Fior di Latte. Basilikum.

SCHINKEN ODER SALAMI 13.8
Tomatensoße. Fior di Latte.

LAMM 15 15.8
Tomatensoße. Fior di Latte. Speck.
Zwiebeln. Milde Peperoni.

WERKSTATT 17 14.9
Tomatensoße. Fior di Latte. Kapern.
Sardellen. Oliven. Zwiebeln.

TONNO E CIPOLLA 14.9
Tomatensoße. Fior di Latte. Thunfisch.
Zwiebeln. Zitrone.

VERDURE RUSTICA 16.4
Tomatensoße. Fior di Latte.
Champignons. Zwiebeln. Tomaten.
Oliven. Artischocken.

PICCANTE 16.7
Tomatensoße. Fior di Latte. Spianata
Salami. Etwas Rucola. Grana Padano.
Scharfe Peperoni.

WILLI GILLI 17.2
Tomatensoße. Fior di Latte. Blattsalat.
Tomaten. Gurken. Paprika. Zwiebeln.
Champignons. Grana Padano.

SALMONE E CIPOLLA 19.9
Tomatensoße. Fior di Latte. Lachs.
Rote Zwiebeln. Zitrone.

BURRATA POMODORO 17.5
Tomatensoße. Fior di Latte. Burrata.
Tomaten. Basilikum.

PIZZA RUCOLA

RUCOLA GRANA PADANO 15.8
Tomatensoße. Fior di Latte. Rucola.
Grana Padano.

RUCOLA POMODORO SECCHI 17.8
Tomatensoße. Fior di Latte. Rucola.
Getrocknete Tomaten. Grana Padano.

RUCOLA AUSTERNPILZE 17.9
Tomatensoße. Fior di Latte. Rucola. Im
Holzofen gebratene Austernpilze.
Grana Padano.

RUCOLA SAN DANIELE 19.2
Tomatensoße. Fior di Latte. Rucola. San
Daniele Parmaschinken. Grana Padano.

FLAMMKUCHEN

FLAMM SPECK 14.9
Rahm. Zwiebeln. Speck.

FLAMM RUCOLA 16.8
Rahm. Zwiebeln. Rucola. Grana Padano.

FLAMM LAMM 17.9
Rahm. Zwiebeln. Schinken. Speck.
Champignons. Fior di Latte.

FLAMM SALMONE 19.9
Rahm. Zwiebeln. Lachs. Zitrone.

FÜR NUR 50 CENT PRO VERPACKUNG,
PACKEN WIR EUER ÜBRIG GEBLIEBENES
ESSEN GERNE EIN, DAMIT IHR ES MIT
NACH HAUSE NEHMEN KÖNNT!

KEIN FOOD WASTE;
KEIN PROBLEM!

DANKE FÜR EURE UNTERSTÜTZUNG!

GETRÄNKE

Café, Acqua e Birre

CAFÉ - Rösterei Herzog -

CAFÉ CREMA	3.2
ESPRESSO	3.2
ESPRESSO DOPPIO	5.5
CAPPUCCINO	4.5

ACQUA

PETERSTALER	0,25 l	3.5
// MEDIUM	0,75 l	7
BLACK FOREST	0,25 l	3.5
// STILL	0,75 l	7

SÄFTE - Kumpf -

ORANGE	0,2 l	3.5
APFEL	0,2 l	3.5
JOHANNISBEER	0,2 l	3.5
MARACUJA	0,2 l	3.5
SAFTSCHORLE	0,4 l	4.7

SOFTDRINKS

COLA, COLA ZERO, FANTA, SPEZI	0,2 l	2.7
	0,4 l	4.7
BITTER LEMON // FEVER-TREE	0,2 l	4.8
MARACUJA-ORANGE // PROVIANT	0,33 l	4.8
RHABARBER // PROVIANT	0,33 l	4.8
EISTEE PFIRSICH // ELEPHANT BAY	0,33 l	4.8

BIERE

CD-PILS // DINKELACKER	0,3 l	4.2
CD-PILS 0 % // DINKELACKER	0,33 l	4.2
KELLERPILS // CLUSS	0,3 l	4.5
HEFEWEIZEN // SANWALD - HELL, DUNKEL, KRISTALL, ALKOHOLFREI -	0,5 l	5.5

SPIRITUOSEN

Digestivi

KLASSIKER

MIRTO DI SARDEGNA	4 cl	5.5
AMARO MONTENEGRO	4 cl	5.5
AMARO LUCANO	4 cl	5.5
RAMAZOTTI	4 cl	5.5
FERNET BRANCA	2 cl	4
AMARETTO Mandel	4 cl	5.5
FRANGELICO Haselnuss	4 cl	5.5
SAMBUCA Anis	4 cl	5.5
WODKA SARDELLE	2 cl	3.5
Der original LAMM-Klassiker seit über 40 Jahren!		

GRAPPA 2 cl

MOSCATO	4
LUGANA	4
PO DI POLI SARPA ORO	5.5
AMAROSA DI SETTEMBRE	9.4
TIGNANELLO	12.6

WERKSTATTBRAND 2 cl

GLASKLAR	4
RAUCHZART	5
WILLIAMS CHRIST	5.5

COGNAC 4 cl

HARDY XO RARE	21
MEUKOW XO	23

WHISKY 4 cl

SMOKEY GOAT	8
AKASHI	9.5

SCOTCH 4 cl

GLENMORANGIE 10 J.	11
KNOCKANDO 12 J.	9.5

LUST AUF MEHR?

ENTDECKE UNSERE SPANNENDE
SPIRITUOSEN AUSWAHL MIT
WHISKY, GIN, DIGESTIVE, GRAPPA
UND WEITEREN
ÜBERRASCHUNGEN!

FRAGT BEI UNSEREM
SERVICEPERSONAL NACH DER
DIGESTIF-KARTE.

SIE VERSPRICHT EINEN GENUSS,
DER ALLE SINNE BELEBT.