



Benvenuto - Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, Sie in unserem Ristorante, das wir im Jahre 2004 eröffneten, begrüßen zu dürfen. Seit vielen Jahren verwöhnen wir unsere Gäste mit italienisch-regionalen Spezialitäten. Unser Chefkoch „Coco“ übernahm im März 2015 die Leitung unseres Ristorante Marco Polo Due und etablierte ein neues Serviceteam. Er legt sehr viel Wert darauf, trotz eigener Kreationen, der Tradition und dem Ursprung der Speisen treu zu bleiben. Der typische Ablauf eines echten italienischen Menüs, von Antipasti über Primo und Secondo Piatto bis hin zur süßen Verlockung fantastischer Dolci, bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Perfekt wird dieser kulinarische Flirt durch die Begleitung passender Weine. Das Angebot ausgesuchter Spezialitäten vereint die Seele Italiens - die Essenz der Zutaten und das Temperament, das durch ein reichhaltiges Weinangebot mit echten Spezialitäten aufwarten kann. Eine Verlockung für alle Liebhaber und Kenner italienischer Kochkunst.

***Lassen Sie sich von italienischer Lebensweise verführen,
die Ihren Gaumen verwöhnt - un gusto perfetto.***

In unserem Ristorante können Sie dank unserer eleganten, italienischen Küche und der typischen Gastfreundschaft „wahre italienische Momente“ erleben. Für uns ist Essen ein Stück Lebensfreude - und diese möchten wir Ihnen bei Ihrem Besuch im Ristorante Marco Polo Due weitergeben. Egal, ob Sie mit Ihrer Familie, mit Freunden, Geschäftspartnern oder Ihrem Rendezvous zu uns kommen - bei uns darf sich jeder willkommen und wohl fühlen. Und das alles in einer modernen, aber warmen und unprätentiösen Atmosphäre, in der unsere Gäste eine angenehme Verbindung zwischen Diskretion und Lebensfreude schätzen.

Wir freuen uns, Ihren privaten Feiern, Firmen-Events oder ähnlichen Veranstaltungenden passenden Rahmen geben zu dürfen. Sehr gern besprechen wir mit Ihnen das individuelle Menu und stellen Ihnen unsere Unterhaltungstechnik zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an - wir realisieren Ihr Event.

COCO EMPFIEHLT

Spezialitäten des Hauses

- | | | |
|------|---|--------------|
| 320. | <i>Zucchini fritte</i> ^{1,3,7} vegetarisch | 15,90 |
| | Gebratene Zucchini mit frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Kroketten | |
| 323. | <i>Tagliatelle »Coco«</i> ^{1,7} | 18,90 |
| | Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen, Steinpilzen, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten in leichter Sahnesauce | |
| 324. | <i>Gnocchi ripieni al Pomodoro</i> ⁷ | 17,50 |
| | Handgemachte Kartoffelnocken gefüllt mit Ricotta und Spinat, in leichter Tomatensauce mit Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten | |
| 325. | <i>Caramelle al Pepe verde</i> ^{7,8} | 21,90 |
| | Handgemachte Bonbonnudeln gefüllt mit Ricottakäse, Pistazien und Limetten, mit Rinderfiletstreifen, Feigen und grünem Pfeffer auf leichter Cognac-Sahnesauce | |
| 326. | <i>Fegato di Vitello con Cipolle e Mele caramellate</i> ^{1,3,7} | 26,90 |
| | Gebratene Kalbsleberscheiben mit glasierten Apfelspalten in dunkler Sauce, gerösteten Zwiebeln, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing | |
| 327. | <i>Fegato di Vitello con Porcini</i> ⁷ | 26,90 |
| | Gebratene Kalbsleberscheiben mit Steinpilzen, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten in dunkler Sauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing | |
| 328. | <i>Tagliatelle Fegato</i> ^{1,7} | 17,90 |
| | Bandnudeln mit Kalbsleberstücken, Steinpilzen, Cherrytomaten, Zwiebeln und Porree in einer leichten Rotweinsauce. | |
| 329. | <i>Filetto di Lucioperca dalla Padella</i> ^{4,7} | 25,90 |
| | Gebratenes Zanderfilet Müllerin Art, in Butter gebraten mit Mandelsplitter, Brokkoli dazu Salzkartoffeln und ein Beilagensalat | |
| 330. | <i>Filetto di Salmone norvegese alla Griglia</i> ^{4,7} | 27,90 |
| | Auf dem Lavastein mit Haut gegrilltes norwegisches Lachsfilet (ca. 220 °C), dazu gebratene Steinpilze, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Kräuterbutter und Zitrone, Salzkartoffeln sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing | |
| 331. | <i>Filetto di Halibut dalla Padella</i> ^{4,7} | 25,90 |
| | Frisches Heilbuttfilet in der Pfanne mit Butter auf der Haut gebraten, dazu mediterranes Gemüse und Zitrone, Salzkartoffeln sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing | |
| 332. | <i>Panna Cotta</i> ⁷ | 7,50 |
| | Hausgemachtes italienisches Sahnedessert mit einer Soße aus Erdbeermark | |

APERITIVI *Apéritifs*

640.	Sandeman Sherry Fino, medium dry oder medium sweet	5 cl	4,50
641.	Martini bianco, rosso oder extra dry	5 cl	5,50
642.	Campari^a Soda mit Mineralwasser	0,2 l	5,50
643.	Campari^a Orange mit Orangensaft	0,2 l	6,50
644.	Prosecco Marca Oro Valdobbiadene (goldene Marke), italienischer Schaumwein, trocken	0,1 l	5,90
645.	Aperol-Spritz^a Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,3 l	8,90
646.	Hugo Prosecco mit Holundersirup ^a , Limetten, Mineralwasser und Minze	0,3 l	8,90
647.	Ramazzotti Rosato Mio mit Prosecco und Basilikum	0,3 l	8,90
648.	Sanbittè^a mit Orangensaft alkoholfreier Apéritif	0,2 l	6,50
649.	Fragola Frizzante mit Prosecco und frischen Erdbeeren	0,3 l	9,50
650.	Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Prosecco, Wild Berry und Beerenmix	0,3 l	8,90
651.	Chantre Wild Berry Blue Curaçao, Chantre, Wild Berry, Beerenmix	0,3 l	8,90
652.	Limoncello Spritz Limoncelli, Prosecco und Mineralwasser	0,3 l	8,90
653.	Sarti Rosa mit Valdo Marca Oro Prosecco, Mineralwasser, Limetten und Zitronenmelisse	0,3 l	8,90

ANTIPASTI *Vorspeisen*

1.	Bruschetta (5 Stück) ^{1,7,m,h} vegetarisch Hausgemachte italienische Spezialität: geröstete Brotscheiben belegt mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, dazu Balkankäse und Oliven	12,50
2.	Lumache al Vino bianco ^{1,7,14} 6 Achatschnecken mit Kräuterbutter in Weißweinsauce	7,50
3.	Lumache al Gorgonzola ^{7,14} 6 Achatschnecken in Gorgonzolasauce	7,50
4.	Formaggio al Forno ^{1,7,m} vegetarisch Balkankäse und Scheiben von der Strauchtomate mit Kräuterbutter in Sahnesauce, im Ofen gratiniert	12,90
5.	Broccoli »Marco Polo« ^{7,d,e} In Gorgonzola-Sahnesauce mit Vorderschinken, im Ofen mit Käse überbacken	13,90
6.	Mozzarella alla Caprese ^{7,8,12,h} vegetarisch Original ital. Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate, Basilikum und Balsamico-Vinaigrette	11,90
7.	Funghi Picasso ^{1,7,d,e} Frische Champignons mit Gorgonzola-Sahnesauce, Blattspinat und Vorderschinken, im Ofen mit Käse überbacken	14,90
8.	Vitello Tonnato ^{3,4} Dünne Scheiben vom Kalbfleisch auf Rucola mit Kapernäpfeln und Thunfisch-Sauce (kalte Vorspeise)	19,90
9.	Carpaccio di Manzo ^{7,10} Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan, dazu Knoblauch- oder Senfsauce (kalte Vorspeise)	19,90
10.	Antipasto Misto Italiano ⁴ Gegrilltes frisches Gemüse, Oliven, Artischockenherz, Parmaschinken mit Honigmelone, Balsamico-Zwiebeln, orig. ital. Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate und Basilikum	22,50
11.	Piatto di Formaggi ⁷ vegetarisch Balkankäse nach Art des Hauses	10,90

ZUPPE *Suppen*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 17. | Minestrone ⁹
Gemüsesuppe nach italienischer Art | 6,50 |
| 18. | Crema di Pomodoro ^{7,8,9}
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen | 7,50 |
| 19. | Zuppa all'Aglia ^{3,8,9}
Knoblauchsuppe mit fruchtigen Noten der Strauchtomate, mit Eigelb | 7,90 |
| 21. | Crema di Funghi ^{7,9}
Champignon-Rahmsuppe | 7,90 |
| 22. | Zuppa di Pesce ^{1,4,7,8,9}
Zander, Hailbutt, Lachs, Riesengarnele, Krabben, Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten, dazu Knoblauchbrot | 17,90 |

INSALATE *Salate*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 29. | Insalata Mista Piccola ^{3,7,10}
Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing. | 9,50 |
| 32. | Insalata Formaggio ^{3,7,10,m}
Gemischter Salat mit Balkankäse, Ei und hausgemachtem Dressing | 11,90 |
| 33. | Insalata Shopska ^{7,m}
Mit Tomaten, Paprika, Gurken, roten Zwiebeln, geriebenem Balkankäse, mit frisch gepresster Zitrone und Öl angerichtet | 12,50 |
| 35. | Insalata Amore Mio ^{3,4,7,m}
Gemischter Salat mit Thunfischstücken, Ei, Balkankäse und hausgemachtem Dressing | 12,90 |
| 36. | Insalata della Casa ^{3,7,9,10,m}
Gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Balkankäse, dazu hausgemachtes Dressing | 16,90 |
| 37. | Insalata di Rucola »Marco Polo« ^{2,4,7}
Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons, roten Zwiebeln, Paprika, Oliven, gehobelten Parmesanflocken, dazu gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen oder gebratene Kalbsleberscheiben in Curry-Balsamico-Sauce | 18,90 |
| 38. | Insalata di Rucola con Pesce ^{2,4,7}
Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons, roten Zwiebeln, Paprika, Oliven, gehobelten Parmesanflocken, dazu gebratene Riesengarnelen oder norwegisches Lachsfilet in Hummer-Sahnesauce | 19,90 |
| 39. | Insalata di Rucola con Carne ^{2,47}
Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons, roten Zwiebeln, Paprika, Oliven, gehobelten Parmesanflocken, dazu Lammfilet oder Rinderfiletscheiben vom Grill und Balsamico-Vinaigrette | 21,90 |

RISOTTO *Reisgerichte*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 45. | <i>Risotto Hawaii</i> ⁷
Mit Hähnchenbrustspitzen und Ananas in Curry-Sahnesauce | 15,90 |
| 46. | <i>Risotto dello Chef</i> ⁷
Mit Hähnchenbrustspitzen, Champignons und frischem Blattspinat in Gorgonzola-Sahnesauce | 16,90 |
| 47. | <i>Risotto »Marco Polo«</i>
Mit Rinderfiletspitzen, Cherrytomaten, frischen Champignons, Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten | 17,90 |

UOVA *italienisches Omelette*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 53. | <i>Omelette Contadino</i> ^{3,7}
Bauern-Omelette mit Kartoffeln, Speck und Frühlingszwiebeln, dazu ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing | 17,90 |
| 54. | <i>Omelette Paesana</i> ^{3,7,d,e}
Mit Vorderschinken, frischen Champignons und Käse gratiniert, dazu ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing | 17,90 |

VEGETALE *Vegetarische Gerichte (auf Wunsch vegan)*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 60. | <i>Penne Vegetaria</i> ^{1,8,9}
Kurze Nudeln mit Paprika, Zucchini, Auberginen, getrockneten Tomaten, frischen Champignons und Zwiebeln in Tomatensauce | 15,90 |
| 61. | <i>Risotto Vegetaria</i> ^{1,9}
Mit Steinpilzen, Auberginen, Zucchini, Cherrytomaten, Knoblauch und Zwiebeln | 15,90 |
| 62. | <i>Pizza Vegetaria</i> ^{1,7,8,9,h}
Mit Tomatensauce, Käse und mediterranem Gemüse | 15,90 |
| 63. | <i>Piatto Verdura</i> ^{1,7,9,12,m}
Vegetarischer Teller mit gebratener Paprika, Zucchini, Broccoli, Auberginen, Champignons, Zwiebeln, in Curry-Balsamico-Sauce, einem Stück Balkankäse, dazu Sauerrahm und Knoblauch in Öl | 18,90 |

PER BAMBINI *Nur für Kinder*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 69. | <i>Spaghetti Bambino</i> ^{1,7,8,9}
Mit Tomatensauce oder mit Bolognese-Sauce | 7,50 |
| 70. | <i>Pizza Pinocchio</i> ^{1,7,d,e}
Mit Tomatensauce, Käse und Salami | 7,90 |
| 71. | <i>Milanese Piccolo</i> ^{1,3,9}
Kleines paniertes Hähnchenbrustschnitzel mit Pommes frites | 12,50 |
| 72. | <i>Kid's Party</i> ^{1,3,7,8}
1 Kugel Eiscreme mit Sahne und Smarties | 5,90 |

PASTA *Nudelgerichte*

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 78. | Spaghetti Bolognese ^{1,8,9} | 13,90 |
| | Mit Bolognese-Sauce (auf Wunsch mit Tomatensauce und Basilikum vegan) | |
| 79. | Spaghetti Carbonara ^{1,3,7,d,e} | 14,90 |
| | Mit Vorderschinken und Eigelb in Sahnesauce | |
| 80. | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini ^{1,8,9} vegan | 14,50 |
| | Mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, frische Peperoncini (scharf) | |
| 81. | Spaghetti »Marco Polo« ^{1,7,9} | 16,90 |
| | Mit Schweinefiletspitzen, Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce (auf Wunsch mit leichter Tomatensauce) | |
| 82. | Penne all'arrabbiata ^{1,8,9,h} vegan | 14,90 |
| | Kurze Nudeln mit frischen Peperoncini (scharf), Knoblauch und Oliven, in Tomatensauce | |
| 83. | Penne della Casa ^{1,7,9} | 16,90 |
| | Kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce | |
| 84. | Tagliatelle Bella Vista ^{1,8,9,h} vegetarisch | 15,90 |
| | Handgemachte Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und Kapern, in leichter Cherrytomaten-Sauce | |
| 85. | Tagliatelle con Salmone ^{1,2,4,7,k} | 18,90 |
| | Handgemachte Bandnudeln mit frischen Lachsfiletstücken, Shrimps, und frischem Knoblauch, in leichter Hummer-Sahnesauce | |
| 86. | Tagliatelle Punti di Filetto ^{1,7,9} | 21,90 |
| | Handgemacht Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Champignons und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce | |
| 87. | Tagliatelle con Agnello ^{1,8,9} | 21,90 |
| | Handgemachte Bandnudeln mit Lammfiletspitzen, dazu Champignons, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Knoblauch, in leichter Cherrytomaten-Sauce | |
| 88. | Tagliatelle con Scampi ^{1,2,14} | 22,90 |
| | Handgemachte Bandnudeln mit 2 Riesengarnelen, Shrimps, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten, Basilikum und Cherrytomaten | |
| 89. | Fagottini alla Saltimbocca ¹ | 22,90 |
| | Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, mit Rinderfiletstreifen, Parmaschinken, Knoblauch, Salbei in Weißweinsauce | |
| 90. | Fagottini al Gorgonzola ^{1,7} | 22,90 |
| | Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, mit Rinderfiletstreifen in Gorgonzola-Sahnesauce | |
| 91. | Lasagne al Forno ^{1,7,9} | 14,90 |
| | Lasagne mit Bolognese und Béchamelsauce, im Ofen mit Käse überbacken | |
| 92. | Portion geriebener Parmesan Grana Padano | 2,50 |

FOCACCIA

- | | | |
|------|--|--------------|
| 120. | Focaccia Classica ¹ vegan | 7,90 |
| | Italienisches Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl | |
| 121. | Focaccia Pomodoro ^{1,h,m} vegetarisch | 14,90 |
| | Italienisches Pizzabrot belegt nach Bruschetta-Art, mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Balkankäse und Oliven | |

STEINOFEN-PIZZA Ø ca. 29cm

Unser Pizzateig enthält keinerlei tierischen Fette.

- | | | |
|------|---|-------|
| 100. | Pizza Margherita ^{1,7,8,9}
Mit Tomatensauce und Käse | 10,50 |
| 101. | Pizza Salami ^{1,7,8,9,d,e}
Mit Tomatensauce, Käse und Salami | 11,90 |
| 102. | Pizza Hawaii ^{1,7,8,9,d,e}
Mit Tomatensauce, Käse, Ananas und Vorderschinken | 12,50 |
| 103. | Pizza Tonno ^{1,4,7,8,9}
Mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln | 13,90 |
| 104. | Pizza Spinaci ^{1,7,8,9,m} vegetarisch
Mit Tomatensauce, Käse, Blattspinat, getr. Tomaten, Balkankäse und Knoblauch | 14,50 |
| 105. | Pizza Napoletana ^{1,4,7,8,9,h}
Mit Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven, Cherrytomaten und Knoblauch | 13,50 |
| 106. | Pizza Mista ^{1,7,8,9,d,e}
Mit Tomatensauce, Käse, Salami, Vorderschinken, frischen Champignons und Peperon | 13,90 |
| 107. | Pizza del Capo ^{1,7,8,9,m} vegetarisch
Im Steinofen mit Käse und Champignons gebacken, danach kalt belegt mit Rucola, Cherrytomaten, Balkankäse, roten Zwiebeln und orig. ital. Mozzarella, bestreut mit Parmesan | 16,00 |
| 108. | Pizza Caprese ^{1,7,8,9} vegetarisch
Mit Tomatensauce, Käse, Scheiben von der Strauchtomate, orig. ital. Mozzarella und frischem Basilikum | 15,50 |
| 109. | Pizza Parma ^{1,7,8,9}
Mit Mozzarellarand, Tomatensauce, Käse, Gorgonzola. nach dem Backen mit Prosciutto di Parma und Rucola belegt, bestreut mit Parmesan | 16,00 |
| 110. | Pizza dello Chef ^{1,7,8,9}
Mit Mozzarellarand, Tomatensauce, frischem Lachs, Shrimps, Knoblauch und Petersilie | 17,90 |
| 111. | Pizza Speciale ^{1,7,8,9,d,e}
Mit Mozzarellarand, belegt mit Tomatensauce, Käse, Salami, Vorderschinken und Champignons, mit Rucola und Parmesan bestreut | 16,50 |
| 113. | Pizza Scampi ^{1,4,7,8,9,14}
Mit Tomatensauce, Käse, 2 Riesengarnelen, Shrimps, Cherrytomaten, frischem Knoblauch und Petersilie | 17,90 |
| 114. | Pizza Calzone ^{1,3,7,8,9,d,e}
Gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Käse, Ei, Salami, Vorderschinken, frischen Champignons und Peperoni | 14,90 |
| 115. | Pizza di Calabrese ^{1,7,8,9}
Mit Tomatensauce, Käse, Spianata Piccante (ital. Salami). Oliven und getr. Tomaten | 14,50 |
| 116. | Pizza Pollo ^{1,7,8,9}
Mit Mozzarellarand, gebratenen Hähnchenbrustspitzen, Zwiebeln, Paprika, Mais, Käse, BBQ-Sauce, dazu Sauerrahmflöckchen | 17,90 |

DI POLLO *vom Hähnchen*

145. **Pollo ai Funghi trifolati**^{1,3,7,9} **22,90**
Gegrilltes Hähnchenbrust filet mit gebratenen Champignons, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten, dazu Kräuterbutter und Zitrone, Pommes Frites sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
146. **Pollo al Pepe verde**^{1,3,7,9} **21,90**
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
147. **Pollo »Marco Polo«**^{1,3,7,9} **21,90**
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Mandelsplittern, Ananas in Curry-Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
148. **Pollo alla Mediterranea**^{1,3,7,8,9} **22,90**
Gebratene Hähnchenbrust filetstreifen nach mediterraner Art mit Broccoli, Paprika, Cherrytomaten, Zucchini, Champignons, roten Zwiebeln und Mandeln in leichter Curry-Sahnesauce (auf Wunsch scharf), dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

DI MAIALE *vom Schwein*

156. **Scaloppa alla Milanese**^{1,3,7,9} **19,50**
Hausgemachte panierte Schweinefiletmedaillons Wiener Art, dazu Pommes Frites, Kräuterbutter und Zitrone sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
157. **Scaloppa Bolognese**^{1,3,7,9,d,e} **23,50**
Hausgemachte panierte Schweinefiletmedaillons mit Bolognese-Sauce, Vorderschinken und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
158. **Scaloppine ai Funghi**^{1,3,7,9} **21,90**
Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
160. **Cordon Bleu »Marco Polo«**^{1,3,7,9,d,e} **22,90**
Hausgemachtes paniertes Schweinefiletmedaillon gefüllt mit Vorderschinken und Käse, in Champignon-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
161. **Scaloppine alla Montanara**^{1,3,7,9} **22,50**
Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone, gerösteten Zwiebeln und Spiegelei, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
162. **Scaloppine Hawaii**^{1,3,7,9,d,e} **23,50**
Schweinefiletmedaillons mit Vorderschinken und Ananas in Curry-Sahnesauce, im Ofen mit Käse überbacken, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
164. **Scaloppine al Gorgonzola**^{1,3,7,9} **21,90**
Gebratene Schweinefiletmedaillons auf Gorgonzola-Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
165. **Saltimbocca alla Romana**^{1,3,7,9} **23,50**
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken ummantelt, Cherrytomaten, in Salbei-Weißweinsauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

Gerne können Sie ihre Gerichte auch mit Nudeln oder Bratkartoffeln bestellen, Aufpreis: 2,50 €

D'AGNELLO *vom Lamm*

175. ***Filetto d'Agnello al Vino rosso***^{1,3,7,9} **31,90**
220g° neuseeländisches Lammfilet, zartrosa auf dem Lavastein gegrillt, mit frischen Kräutern und Knoblauch, in Rotwein-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
176. ***Filetto d'Agnello Mediterrana***^{1,3,7,9} **32,90**
220g° neuseeländisches Lammfilet, zartrosa auf dem Lavastein gegrillt, an mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter, Zitrone und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

DI VITELLO *vom Kalb*

223. ***Fegato di Vitello alla Griglia***^{1,3,7,9} **26,50**
Kalbsleber vom Grill mit Broccoli, Kräuterbutter und Zitrone, gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
224. ***Fegato di Vitello al Pepe verde***^{1,3,7,9} **23,90**
Gebratene Kalbsleber in grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

DI MANZO *vom Rind*

187. ***Bistecca ai Funghi***^{1,3,7,9} **31,90**
ca. 220g° Argentinisches Rinderrumpsteak vom Lavasteingrill, auf Champignon-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
188. ***Bistecca »Marco Polo«***^{1,3,7,9} **32,90**
ca. 220g° Argentinisches Rinderrumpsteak vom Lavasteingrill, mit Kräuterbutter und Zitrone, frischem mediterranem Gemüse, Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
189. ***Bistecca al Pepe verde***^{1,3,7,9} **31,90**
ca. 220g° Argentinisches Rinderrumpsteak vom Lavasteingrill auf grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
190. ***Filetto di Manzo ai Funghi***^{1,3,7,9} **36,90**
ca. 220g° Argentinisches Rinderfiletsteak vom Lavasteingrill, auf Champignon-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
191. ***Filetto di Manzo al Gorgonzola***^{1,3,7,9} **36,90**
220g° Argentinisches Rinderfiletsteak vom Lavasteingrill, auf Gorgonzola-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
192. ***Filetto di Manzo al Pepe verde***^{1,3,7,9} **36,50**
220g° Argentinisches Rinderfiletsteak vom Lavasteingrill, auf grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing



GRILLSPEZIALITÄTEN

Das Beste vom Lavastein

Vom Argentinischen Rind

200. **Rumpsteak 250g**^{o1,3,7,9} **34,90**
Top-Loin-Steak mit Fettrand, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
201. **Rumpsteak 350g**^{o1,3,7,9} **42,50**
Top-Loin-Steak mit Fettrand, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
202. **Rumpsteak 450g**^{o1,3,7,9} **49,50**
Top-Loin-Steak mit Fettrand, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
209. **Filetsteak 250g**^{o1,3,7,9} **38,90**
Tender-Loin-Steak, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
210. **Filetsteak 350g**^{o1,3,7,9} **47,90**
Tender Loin-Steak, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter, und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

Vom Neuseeländischen Lamm

216. **Lammfilet 250g**^{o1,3,7,9} **35,50**
Zartrosa gegrillt, dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln, eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
217. **Lammfilet 350g**^{o1,3,7,9} **43,50**
Zartrosa gegrillt, dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln, eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
218. **Lammfilet 450 g**^{o1,3,7,9} **48,90**
Zartrosa gegrillt, dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln, eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

Grillteller

225. **Piatto Misto alla Griglia**^{1,3,7,10,m} **39,50**
Gemischte Grillplatte mit Lamm-, Rind-, Schweine- und Hähnchenbrustfilet (ca. 300 g°), Folienkartoffel mit Sauerrahm, Broccoli, gerösteten Zwiebeln, Spiegelei, dazu Knoblauchbrot, Kräuterbutter und Zitrone sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

Spezialität vom Hähnchen

228. **Pollo alla Griglia**^{1,3,7,9} **23,90**
Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill, dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter, ein Knoblauchbrot und einen Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

Sauce nach Wahl:

- Sauce nach mexikanischer Art¹ (scharf)
- Gorgonzola-Sahnesauce^{1,7}
- Champignon-Sahnesauce⁷
- Grüne Pfeffer-Sauce^{1,7}

PESCE *Fisch & Garnelen*

- | | | |
|------|---|--------------|
| 239. | <i>Filetto di Halibut al Vino bianco</i> ^{1,3,4,7,9}
Auf der Haut gebratenes Heilbuttfilet mit frischem Knoblauch und Cherrytomaten in Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing | 25,90 |
| 240. | <i>Filetto di Halibut alla Cardinale</i> ^{1,2,3,4,7,9}
Auf der Haut gebratenes Heilbuttfilet auf Hummer-Krabben-Knoblauch-Sahnesauce, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing | 25,90 |
| 241. | <i>Filetto di Halibut »Marco Polo«</i> ^{1,3,4,7,8,9}
Auf der Haut gebratenes Heilbuttfilet auf Mandelsplittern, Ananas in Curry-Sahnesauce, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing | 25,90 |
| 242. | <i>Filetto di Salmone alla Griglia</i> ^{1,3,4,7,8,9}
Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet (ca. 200 g°) auf Rahm-Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing | 27,90 |
| 244. | <i>Scampi alla Grigli (Salzwasser 6/8)</i> ^{1,2,3,7,8,9}
5 Riesengarnelen vom Grill mit mediterranem Gemüse, Kräuter-Knoblauch in Olivenöl und Zitrone, dazu Rosmarinkartoffeln sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing | 31,90 |
| 245. | <i>Scampi al Pepe verde</i>
5 gebratene Riesengarnelen in grüner Pfeffer-Kurkumasahnesauce, dazu Reis. | 31,90 |

CONTORNI *Beilagen*

- | | | |
|------|--|-------------|
| 260. | <i>Knoblauch in Öl Kräuterbutter</i> | 1,50 |
| 261. | <i>Mediterraner Reis Salzkartoffeln</i> | 3,50 |
| 262. | <i>Pommes Frites Kroketten Country Potatoes</i> | 4,70 |
| 263. | <i>Broccoli grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln Spinat</i> | 4,90 |
| 264. | <i>Marinierte Oliven</i> ^h | 3,50 |
| 266. | <i>Saucen:</i> - Grüne Pfeffer-Sahnesauce
- Frische Champignon-Sahnesauce
- Sauce nach mexikanischer Art (scharf)
- Curry-Sahnesauce mit Mandelsplittern und Ananas
- Dillsauce | 4,90 |

EXTRAS:

Salami	1,50
Schinken	1,50
Thunfisch	1,50
Ananas	1,50
Zwiebeln	1,50
Krabben	2,00
Scampi 1 Stck.	4,50
Parmaschinken	2,00
Fetakäse	2,00
P. Käse	1,50
Champignons	1,50
Blockkäse zum Mitnehmen ca. 450g	10,90

GELATI E DOLCI *Eis & Dessert*

- | | | |
|------|---|-------|
| 275. | Gelato Misto ⁷
2 Kugeln gemischte Eiscreme | 6,00 |
| 276. | Tartufo Limoncello ⁷
Italienisches Zitroneneis mit cremigem Limoncello-Kern und Schlagsahne | 8,50 |
| 277. | Tartufo Nero ⁷
Schokoladendessert mit Schlagsahne und Schokoladensauce | 8,50 |
| 278. | Tiramisù ^{1,3,7}
Frischer, hausgemachter Biskuitkuchen ital. Art mit Mascarponecreme, Kakao und Schokoladensauce (mit Alkohol) | 7,90 |
| 279. | Strudel di mele ^{1,7}
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeiscreme und Schlagsahne | 8,50 |
| 280. | Crema zabaione ^{3,7}
Hausgemachte Eierschaumcreme mit Marsala-Likörwein aromatisiert, dazu 1 Kugel Vanilleeiscreme und Schokosauce | 6,50 |
| 281. | Cassata Pistacchio ^{7,3}
Sizilianische Eisspezialität mit Pistazien- und Zabaione-Eis sowie kandierten Früchten und Pistaziencreme | 7,50 |
| 282. | Soufflé al Cioccolato ⁷
Schokoladensoufflé mit flüssigen Schokokern, dazu 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne | 10,90 |
| 283. | Affogato Italiano ^{7,b}
1 Kugel Vanilleeiscreme mit doppio Espresso | 10,50 |
| 285. | Coppa Cioccolato ⁷
1 Kugel Schokoeiscreme, 1 Kugel Stracciatellaeiscreme, Schlagsahne, Schokoladensauce und Schokostreusel | 8,90 |
| 286. | Panna Cotta ⁷
Hausgemachtes italienisches Schlagsahnedessert mit einer Soße aus Erdbeermark | 7,50 |
| 288. | Crêpes »Marco Polo« ^{1,7,8}
2 Crêpes gefüllt mit Vanilleeiscreme, dazu Schokosauce, Krokant und Schlagsahne | 10,50 |
| 289. | Ciliegie calde ⁷
2 Kugeln Vanilleeiscreme mit Schlagsahne und heißen Sauerkirschen (auf Wunsch ohne Alkohol) | 7,90 |
| 290. | Fichi caldi ^{1,7}
Heiße Feigen mit grünem Pfeffer, Wodka und Blue Curaçao, 2 Kugeln Vanilleeiscreme und Schlagsahne (flambiert) | 10,50 |
| 291. | Lamponi caldi ^{1,7}
2 Kugeln Vanilleeiscreme mit Schlagsahne und heißen Himbeeren (auf Wunsch ohne Alkohol) | 7,90 |
| 292. | Coppa Hawaii ⁷
3 Kugeln Vanilleeiscreme, Ananasstücken, Batida de Coco, Blue Curaçao und Schlagsahne | 12,50 |

Eis Sorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Amarenakirsche, Stracciatella

je Kugel **3,00**

je Schlagsahne, Streusel, Smarties **1,00**

EISGETRÄNKE

- | | | |
|------|---|-------------------|
| 298. | Eiskaffee Marco Polo ^{7,b}
Kaffeeschaum mit zwei Kugeln Vanilleeis, Milch und Honig. | 0,4 l 9,50 |
| 299. | Affogato al Cioccolato ⁷
Hausgemachter Milchkakao mit 1 Kugel Vanilleeiscreme und 1 Kugel Schokoladeneiscreme, Sahne | 0,4 l 8,90 |

BEVANDE CALDE *Warme Getränke*

400. <i>Espresso</i>	Tasse	3,30
401. <i>Espresso doppio</i>	Tasse	4,80
402. <i>Espresso Macchiato</i>	Tasse	3,80
403. <i>Espresso Coretto</i> mit einem Schuss (2cl) Grappa	Tasse	4,80
404. <i>Kaffee</i>	Tasse	3,80
405. <i>Schale Kaffee</i>	Schale	4,80
406. <i>Caffé Latte</i>	Schale	4,80
407. <i>Latte Macchiato</i>	Glas	4,80
408. <i>Latte Macchiato Aroma</i> Karamell, Vanille, Mandel, Haselnuss...	Glas	5,20
409. <i>Latte Macchiato Likör</i> ^{1,2} mit einem Schuss (2cl) Baileys	Glas	6,20
410. <i>Cappuccino</i>	Tasse	4,80
411. <i>Heiße Schokolade</i> mit Sahne	Glas	4,30
412. <i>Heiße Milch</i> mit Honig	Glas	3,10
413. <i>Meßmer-Tee</i> verschiedene Sorten	Glas	3,80
414. <i>Grog</i> Mischgetränk von 4 cl Rum und heißem Wasser	Glas	5,10
415. <i>Hausgemachter Glühwein</i> weinhaltiges Mischgetränk (Saison bedingt)	Glas	6,30
416. <i>Irish Coffee Kaffee</i> mit 2 cl Tullamore Dew ¹ , Sahne und Rohrzucker	Glas	6,30
417. <i>Heißer Aufguss, wahlweise mit frischen Minzblättern oder frischem Ingwer und Zitrone</i>	Glas	5,20

BEVANDE FREDDE *Erfrischungsgetränke*

	0,2 l	0,4 l
422. 423. <i>Coca-Cola</i> ^{a,b}	2,90	4,80
424. 425. <i>Coca-Cola Zero</i> ^{a,b,f}	2,90	4,80
426. 427. <i>Fanta</i> ^{a,e}	2,90	4,80
428. 429. <i>Sprite</i>	2,90	4,80
430. 431. <i>Cola-Fanta-Mix</i> ^{a,be}	2,90	4,80
432. 433. <i>Saftschorle</i> Mischgetränk	2,90	4,80
434. 435. <i>Stilles Tafelwasser</i>	1,90	3,30
436. 437. <i>Tafelwasser mit Kohlensäure</i>	2,30	3,70
438. 439. <i>Schweppes Tonic Water</i> ^c	3,00	4,80
440. 441. <i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^c	3,00	4,80
442. 443. <i>Schweppes Ginger Ale</i> ^{a,g}	3,00	4,80
444. 445. <i>Schweppes Wild Berry</i>	3,00	4,80
446. <i>S. Pellegrino</i> italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,80
447. <i>Acqua Panna</i> stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,80
448. <i>Karamalz</i> ^a Malztrunk	Fl. 0,33 l	3,20
449. <i>Red Bull</i> ^{a,b,d,n}	Dose 0,25 l	4,80
450. <i>Rixdorfer Fassbrause</i>	Fl. 0,33 l	4,10

SÄFTE

	0,2 l	0,4 l
452. 453. Apfelsaft	3,10	5,20
454. 455. Orangensaft	3,10	5,20
456. 457. Kirschnektar	3,10	5,20
458. 459. Bananennektar	3,10	5,20
460. 461. KiBa Kirschnektar & Bananennektar	3,10	5,20
462. 463. Ananassaft	3,10	5,20
464. 465. Cranberry Juice Preiselbeernektar	3,10	5,20
466. 467. Mangonektar	3,10	5,20
468. 469. Maracujasaft	3,10	5,20
470. 471. Tomatensaft	3,10	5,20
472. 473. Pfirsichsaft	3,10	5,20

FASSBIER

	0,3 l	0,5 l
474. 475. Lübzer Pils	3,70	6,50
476. 477. Carlsberg Premium Lager	3,70	6,50
478. 479. Duckstein Rotblond Original	3,70	6,50
480. 481. Gespritztes Bier vom Fass mit Fanta ^{a,e} , Sprite oder Cola ^{a,b}	3,70	6,50
482. 483. Duckstein Weizen	3,70	6,50
492. Angelo Poretti No. 4 Premium Lager	0,25 l	3,50
493. Grimbergen Double-Ambrèe	0,25 l	3,50
484. Grimbergen Double-Ambrèe	0,5 l	6,50

FLASCHENBIER

485. Lübzer Pils alkoholfrei 0,0%	0,33 l	4,50
488. Erdinger Kristall und Alkoholfrei	0,5 l	6,50
489. Berliner Weiße mit Schuss Waldmeister ¹ , Himbeer, Holunder, Maracuja, Mango, Curaçao	0,33 l	4,90

VINI IN BOTTIGLIA *Flaschenweine*

	Flasche 0,75 l
494. Ciro weiß	24,90
495. Inzolia weiß	25,90
496. Vermentino weiß	36,90
497. Chardonnay Mezzacorona weiß	24,90
498. Gavi di Gavi weiß	29,00
499. Nero d'Avola rot	25,90
500. Nipozzano Rufina Chianti rot	31,90
501. Amarone Classico Tommasi rot	79,90
502. Terre Da Vino Paesi Tuoi rot	69,90
503. Farnito Cabernet Sauvignon rot	39,90
504. Nobile di Montepulciano rot	41,90
505. Ceuso Rosso rot	39,90
506. Sud Negroamaro Rosato del Salento rosé	27,90

VINI BIANCHI *Offene Weißweine*

0,2 l

0,5 l

1,0 l



Pinot Grigio Terre del Noce

Strohgelb. In der Nase ein zarter Blumen- und Kamillenakzent mit Birnen und Aprikosen-Aroma. Am Gaumen trocken, elegant und fruchtig mit einer sanften Säure und einer tropischen Fruchtaromatik.

510. **7,90**

511. **13,90**

512. **24,50**


Chardonnay Mezzacorona

Strahlendes Goldgelb. In der Nase angenehm fruchtig, zart mit typischen Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen mit lebhaftem Säurebogen, mittlerer Körper, schöne Fruchtaromatik.

513. **7,90**

514. **13,90**

515. **24,50**


Frizzantino Medici Ermete

Natürliche Gärung, helles Strohgelb. Angenehm im Bukett, fruchtig mit leichten Nuancen von reifen Äpfeln, leicht im Geschmack mit feiner, angenehmer Süße und frischer Perlung.

516. **6,90**

517. **13,90**

518. **24,50**

VINI ROSATI *Offene Roséweine*

0,2 l

0,5 l

1,0 l



Bardolino Chiaretto Negrar

Brillantes Rosé. In der Nase wohlriechend nach weißen Blüten in Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich. Am Gaumen voll und ausgeglichen, frisch.

525. **7,90**

526. **13,90**

527. **24,50**

VINI ROSSI *Offene Rotweine*

0,2 l

0,5 l

1,0 l



Montepulciano Citra

Dunkles Rubinrot. Mit seinem kräftigen und erdigen Bouquet mit Anklängen an getrocknete Pflaumen überzeugt er ebenso wie mit seinem langen Abgang.

530. **7,90**

531. **13,90**

532. **24,50**


Chianti Straccali

Dynamisches Rubinrot. In der Nase ist dieser Wein strahlend mit jungen Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen samtweich und erfrischend mit guter Struktur.

533. **7,90**

534. **13,90**

535. **24,50**


Lambrusco Dell'Emilia IGT

Italien, Reggio Emilia

Fruchtig perlender Rotwein. Lieblich und jung.

536. **7,90**

537. **13,90**

538. **24,50**

Wein-Schorle weiß oder rot

550. **6,90**

VINI SPUMANTE



Prosecco Superiore Marca Oro (goldene Marke)

Italienischer Schaumwein, weiß, trocken

Flasche 0,75 l

560. **29,90**

GRAPPE

Grappa

568.	Grappa Valdisonzo (weiß o. gold)	4 cl	7,50
569.	Nardini Grappa Bianca	4 cl	9,80
570.	Le Diciotto Lune	4 cl	9,80
571.	Andrea Da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco (8 Jahre)	4 cl	9,80
572.	Nardini Grappa Riserva	4 cl	10,50
573.	Tradizione Nonino 41°	4 cl	11,50
574.	In Barriques Lo Chardonnay	4 cl	12,50
575.	Bonollo Amarone barrique	4 cl	12,50
576.	Di Brunello Monovitigno	4 cl	12,50

ALCOLICI

Spirituosen

580.	Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	7,90
581.	Wodka Absolut	4 cl	7,90
582.	Malteserkreuz Aquavit	4 cl	7,90
583.	Linie Aquavit	4 cl	6,90
584.	Tequila José Cuervo gold	4 cl	6,90
585.	Williamsbirne	4 cl	6,90
586.	Calvados Papidoux¹	4 cl	6,90

LIQUORI E AMARI

Liköre & Bitter

592.	Disaronno Amaretto^a	4 cl	4,50	597.	Ramazzotti	4 cl	6,50
593.	Molinari Sambuca	4 cl	4,50	598.	Amaro Averna	4 cl	6,50
594.	Pallini Limoncello^a	4 cl	4,50	599.	Fernet Branca	4 cl	6,50
595.	Baileys Irish Cream^{a,b}	4 cl	5,60	600.	Jägermeister	4 cl	6,50

WEINBRAND, BRANDY & COGNAC

606.	Vecchia Romagna	italienischer Brandy	4 cl	5,50
607.	Chantré		4 cl	5,50
608.	Rémy Martin V.S.O.P.	Cognac	4 cl	7,80
609.	Hennessy	Cognac	4 cl	7,80

WHISK(E)Y

615.	Jim Beam	Bourbon	4 cl	7,50
616.	Jack Daniels	Tennessee	4 cl	7,90
617.	Glen Grant^a	Single Malt	4 cl	6,50
618.	Tullamore Dew^a	Irish Whiskey	4 cl	5,50
619.	Glenfiddich^a	Single Malt 18 Years	4 cl	11,90

LONGDRINKS

660.	Gin Tonic	Gordon's Gin, Tonic Water	0,2 l	7,50
663.	Whiskey Cola	Jack Daniels, Jim Beam, Tullamore Dew, Coca Cola	0,2 l	7,90
666.	Rum Cola	Captain Morgan, Coca Cola	0,2 l	7,50
669.	Vodka Lemon	Moskovskaya, Bitter Lemon	0,2 l	7,50
670.	Vodka Cola	Moskovskaya, Coca Cola	0,2 l	7,50
671.	Vodka mit Saft	Moskovskaya, Orangensaft oder Tomatensaft	0,2 l	7,50
672.	Vodka Redbull	Moskovskaya, Redbull	0,2 l	7,50

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- | | |
|----|------------------------------|
| a | mit Farbstoff |
| b | koffeinhaltig |
| c | chininhaltig |
| d | mit Konservierungsstoff |
| e | mit Antioxidationsmittel |
| f | mit Cyclamat und Aspartam |
| g | mit Ingwerauszug |
| h | geschwärzt mit Eisenglukonat |
| k | mit Geschmacksverstärker |
| m | Weichkäse aus Kuhmilch |
| n | taurinhaltig |
| o | Frischgewicht |
| 1 | glutenhaltig |
| 2 | Krebstiere |
| 3 | Eier |
| 4 | Fische |
| 5 | Erdnüsse |
| 6 | Sojabohnen |
| 7 | Milch |
| 8 | Schalenfrüchte |
| 9 | Sellerie |
| 10 | Senf |
| 11 | Sesamsamen |
| 12 | Schwefeldioxid |
| 13 | Lupinen |
| 14 | Weichtiere |

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung