

# Herzlich Willkommen!

In unserem Restaurant finden Sie die Atmosphäre, die ein gutes Essen verdient.

Nehmen Sie sich Zeit dem Alltag zu entfliehen  
und lassen Sie sich verwöhnen.

Guten Appetit  
wünscht Ihr LaValle Team

## Unser Konzept

Unsere mediterrane variantenreiche Küche wird Sie durch frische Zutaten und unkomplizierte Zubereitung begeistern. Unsere Pasta ist selbstverständlich frisch und selbstgemacht.



Unsere ausgesuchten Weine harmonieren bestens mit unserer Speisekarte. Wir führen ein ausgewähltes Sortiment an Getränken in BIO-Qualität.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen eine gute Auswahl an Aperitifs und Digestifs sowie aromatische Kaffee- und Teespezialitäten.

Neben unserer Hauptkarte wird Sie unsere Tageskarte mit ausgesuchten Saisonspezialitäten überraschen.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast begrüßen zu dürfen und Sie die Gastfreundschaft des Mittelmeeres mitten im Lipperland erleben zu lassen.

## Ihre Familie Japundzic

Sie bekommen bei uns auch alle Speisen zum Mitnehmen.  
Wir bewirten Sie gerne auch bei Geburtstagen, Hochzeiten, Firmenfeiern und Trauerfeiern.  
Sprechen Sie uns an.

**Sie sind Allergiker?** Fragen Sie einfach nach unserer Allergiker-Karte.

# Aperitivo

Aperitif des Hauses (Hugo)	0,1l	Tocco Rosso	0,1l
Aperitif LaValle (Alkoholfrei)	0,1l	Punt E Mes	0,5cl
Prosecco	0,1l	Kir Royal (Prosecco & Cassis)	0,1l
Campari (Soda, Orange)		Aperol Spritz	0,1l
Cynar (ital. Likör)	0,5cl	Sherry (medium,dry)	0,5cl
Prosek (Likörwein)	0,5cl	Martini (Bianco, Dry, Rosso, D'oro)	0,5cl
Misch-Masch (Rotwein & Fanta)	0,2l	Rosso Antico	0,5cl

# Antipasti

1. Fantasie di Bruschetta
  2. Mozzarella di Bufala con Pomodoro  
Büffelmozzarella mit Tomaten
  3. Bresaola  
Italienisches luftgetrocknetes Rindfleisch  
mit hausgemachtem Ziegenkäsedressing und Rucola
  4. Zucchini Mediterraneo  
gebratene Zucchini mit Rucola, Tomaten und Schafkäse
  5. Formaggio Di Capra · Reifer Ziegenkäse mit Honig überbacken  
auf frischen Salaten der Saison an Himbeerdressing
  6. Carpaccio della Chefe · auf Rucola
  7. Gemüse-Türmchen · Aubergine, Zucchini, Tomaten,  
Mozzarella und Tomatensauce
  8. Insalata di Pulpo · hausgemachter lauwarmer Octopussalat mit Knoblauch
  9. Crostini LaValle (2 Stück) · Bresaola, Schafkäse, Rucola,  
Trüffelöl und Pesto
  10. Crostini Gamba (2 Stück) · Gambas, Ziegenkäse und Feigen<sup>6</sup>
  11. Lumache Pomodoro  
Schnecken in pikanter Tomatensauce mit Käse überbacken
  12. Prosciutto di Parma con Melone
  13. Antipasto LaValle · feine Antipastispezialitäten
  14. Antipasto Vegetale · bunte Variationen vegetarischer Köstlichkeiten
- Dazu empfehlen wir:
16. Focaccia (Pizzabrot ohne Tomatensauce, mit oder ohne Knoblauch)

## Zuppa

- 19. Tomatensuppe · mit gebackenem Käsebrot
- 21. Zwiebel-Oliven-Suppe · mit Rosmarin
- 22. Bouillabaisse · französische Fischsuppe

## Insalate Classiche

- 24. Mista · gemischter Salat
- 25. Pomodori · Tomatensalat mit Zwiebeln
- 26. Tonno · Thunfischsalat
- 27. Di Fagioli · Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Thunfisch
- 28. Pecorino · gemischter Salat mit Schafkäse
- 29. Di Carciofi  
eingelegte Artischockenherzen<sup>37</sup> mit Rucola und Parmesan
- 30. Promodori Modena  
Tomaten, rote Zwiebeln und geriebener Schafkäse

## Insalate Speciali

Frischer Salat der Saison bestehend aus:

Grünem Salat, Gurken, Tomaten, frischen Paprika, Zwiebeln und Rucola

- 32. Dalmatien · frischer Salat der Saison,  
mit Bohnen, Oliven, Thunfisch, Polenta und Schafkäse
- 35. Niçoise · Eisbergsalat mit Thunfisch, frischen Tomaten,  
Zwiebeln, weißen Bohnen, Oliven und gekochtem Ei
- 36. Mediterranea · frischer Salat der Saison mit Lachswürfeln, Garnelen,  
gebratenen Champignons, Rucola, getrockneten Tomaten<sup>7</sup>, Oliven,  
Artischocken<sup>37</sup> und Parmesan
- 37. LaValle · frischer Salat der Saison mit Rucola, Tomaten,  
Zwiebeln, Putenbruststreifen, frischen Champignons und Walnüssen

Alle Salate bereiten wir mit einer Balsamico-Vinaigrette  
oder wahlweise mit Cocktail-, Himbeer- oder Joghurtdressing zu.

## Kalte Tapas

41. Aioli · Knoblauchsauce
42. Mojo Pícon · pikante scharfe Sauce
43. Aceitunas negras o verdes · eingelegte schwarze und grüne Oliven
45. Tomates secos · eingelegte getrocknete Tomaten<sup>7</sup>
46. Queso Manchego · Käse aus La Mancha
47. Queso en vinagre · eingelegter Schafkäse in scharfem Olivenöl
48. Jamon "Serrano" · spanischer Schinken mit Oliven

## Warme Tapas

49. Albondías · Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce
50. Dátiles con bacon · Datteln im Speckmantel - hausgemacht
51. Gambas al ajillo · Garnelen in Knoblauchöl
52. Gambas Canario · Garnelen in pikanter Tomatensauce
53. Pincho de gambas · Garnelenspieß
54. Tapa de carne · Schweinefiletstreifen mit Kräutern
55. Chorizo fritos · frittierte spanische Paprikawurst<sup>27</sup>
56. Patatas bravas · spanische, pikante Bratkartoffeln mit Aioli
57. Verduras gratinadas · buntes Gemüse mit Schafkäse überbacken
58. Tapa de la casa · Rindfleischstreifen mit Rucola und Parmesanflocken
59. Tapasteller "La Valle" · verschiedene kalte und warme Tapas

## Pasta fatta in Casa Hausgemachte Nudeln

60. Spaghetti Busera · mit Krabben, Gambas, Kirschtomaten, Basilikum und Knoblauch auf feinem Tomaten-Sugo
63. Mafaldine „Rosse“ Miele · rote Pasta mit frischen Tomaten, Ziegenkäse, Honig und Rucola
64. Rigatoni Pera · mit Williams Birne, Wallnuss und Gorgonzolasauce
66. Rigatoni Cheffina · mit Thunfisch, frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Kapern, Mascarpone und Rucola
70. Fettuccine Neri Limone · Schwarze Bandnudeln mit Garnelen, Krabben, Kirschtomaten und Rucola mit Zitronencremesauce
71. Tagliatelle Verdi Toscana · Grüne Bandnudeln mit Ricotta, frischen Paprika, Räucherlachs und Zitronensauce
72. Rigatoni alla Chef · mit Rindfleischstreifen, Kräuterpestocreme, getrockneten Tomaten<sup>7</sup> und Rucola
73. Rigatoni Ortolana · mit Kräuterpestocreme, gerösteten Pinienkernen, Rucola, gebratenen Paprika, Zucchini und Parmesan
74. Fusilli Chorizo · mit Broccoli, frischen Champignons, gebratenen Paprika und pikanter spanischer Chorizo<sup>2,7</sup>
76. Rigatoni Tacchino · mit Putenbruststreifen, Spinat, frischen Champignons und Gorgonzola
77. Tagiatelle Pesce · mit verschiedenen Edel-Fischarten mit Weißweinknoblauchsauce und Kirschtomaten
78. Tagliolini Neri Gamberoni · Schwarze Bandnudeln mit Gambas und Krabben in Hummersauce mit Kirschtomaten und Rucola

## Hausgemachte Gnocchi

80. Gnocchi Verde (grün) · mit Parmaschinken, Salbei und Buttersauce
81. Gnocchi Rossi (rot) · mit Zucchini, Schafskäse und Rucola
82. Gnocchi Bianci (weiss) · mit Rindfleischstreifen, Panchetta und Trüffel-Pesto

## Gefüllte Pasta

- 83. Tortelli al Salmone · mit Lachsfüllung,  
Krabben und Kirschtomaten mit Cremesauce und Rucola
- 84. Ravioloni Porcini · mit Steinpilzfüllung,  
schwarzer Trüffelsauce, Rucola und gehobeltem Parmesan

## Pasta al Forno mit Käse überbacken

- 87. Lasagne Salmone · mit Spinat und Lachs
- 88. Lasagne Classica · mit Hackfleischsauce
- 90. Rigatoni Aurora · mit Hinterschinken<sup>37</sup>, Champignons,  
Tomatencreme und Mozzarella überbacken

## Risotto

- 91. Nero Sepia (schwarz) · mit Sepia Ragout
- 92. Duett · mit Gambas, Zucchini,  
Kräutern, Pinienkernen, kandierten Walnüssen und Rucola
- 93. Funghi misti · mit gemischten Pilzen, schwarzem Trüffel,  
kandierten Walnüssen, mit Ziegenkäse und Honig überbacken



**Pizza** Wir verwenden für alle unsere Pizzen Mozzarella-Käse

## Le Nostre Pizze Bianche

Unsere „weißen“ Pizzen ohne Tomatensauce

- 94. **Pera**  
Mozzarella, Gorgonzola, Williams Birne, Walnüsse und Rucola
- 95. **Montanara** · Mozzarella, frische Champignons und Parmaschinken
- 96. **Monte Bianco**  
Mozzarella, Ricotta, Rucola und Grana Padano (Parmesankäse)
- 97. **Tre Sapori** · Mozzarella, Spinat, Gorgonzola und Räucherlachs
- 98. **Bresaola**  
Mozzarella, Bresaola (ital. luftgetrocknetes Rindfleisch), Rucola und Grana Padano

## Le Nostre Pizze Speciali

Unsere „roten“ Pizzen mit Tomatensauce

- 99. **Sensuale** · Mozzarella, Feigen<sup>6</sup>, Ziegenkäse, Honigheidelbeeren und Parmaschinken
- 100. **Rustica** · Mozzarella, frische Champignons, Artischocken<sup>3,7</sup>, Sardellen
- 101. **Vegetariana** · Mozzarella, frische Tomaten, Spinat, Broccoli, frische Champignons und frische Paprika
- 102. **Del Pizzaiolo** · Mozzarella, getrocknete Tomaten<sup>7</sup>, Artischocken<sup>3,7</sup>, gegrilltes Gemüse und Rucola
- 103. **Verdura** · Mozzarella, frische Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Artischocken<sup>3,7</sup>, Zucchini, Oliven und milde Peperoni
- 104. **Carne** · Mozzarella, Hackfleisch, frische Champignons und Zwiebeln
- 105. **Ungherese** · Mozzarella, frische Tomaten, Hinterschinken<sup>3,7</sup>, Zwiebeln, Ei und scharfe Peperoni
- 106. **Furia** · Mozzarella, pikante spanische Chorizo<sup>2,7</sup>, frische Champignons, gebratene Paprika, Zwiebeln und Speck
- 107. **Piccante**  
Mozzarella, frische Champignons, Salsiccia Piccante und Rucola
- 108. **Mediterranea**  
Mozzarella, frische Tomaten, frische Champignons, Shrimps und Rucola
- 109. **Tacchino** · Mozzarella, Spinat, Putenbruststreifen, frische Champignons und Gorgonzola

110. **Italiana**  
Mozzarella, frische Tomaten, Parmaschinken, Rucola und Grana Padano
111. **LaValle** · Mozzarella, frische Tomaten,  
Mascarpone, Parmaschinken, Rucola und Walnüsse
112. **Amore** · Hinterschinken<sup>3,7</sup>, frische Champignons, Zwiebeln,  
milde Peperoni und Speck
113. **Gamba** · Mozzarella, Kirschtomaten,  
Black Tiger Garnelen, rote Zwiebeln und Rucola
114. **Fantasia** · Mozzarella, frische Tomaten,  
Spinat, Gorgonzola und Parmaschinken
115. **Adriatico (ohne Käse)** · Tomatensauce, Thunfisch, Kapern,  
Oliven, Sardellen und Knoblauch
116. **Fuoco** · Mozzarella, frische Paprika,  
Zwiebeln, spanische Chorizo<sup>2,7</sup> und scharfe Peperoni
117. **Incontro** · Mozzarella, Hinterschinken<sup>3,7</sup>,  
Champignons, Artischocken<sup>3,7</sup>, Thunfisch, Salami<sup>3,7</sup> und Ei
119. **Tirolese** · Mozzarella, Hinterschinken<sup>3,7</sup>,  
frische Champignons, Paprika, scharfe Peperoni, Speck und Ei
120. **Carriola** · Mozzarella, Hinterschinken<sup>3,7</sup>,  
Artischocken<sup>3,7</sup>, Oliven, Zwiebeln, Paprika und milde Peperoni
121. **La Rosa** · Mozzarella, frische Tomaten,  
frische Champignons, Hinterschinken<sup>3,7</sup>, Salami<sup>3,7</sup> und Speck
122. **Salmone** · Mozzarella, frische Tomaten und Räucherlachs
124. **Fileto Manzo** · Mozzarella, Rinderfiletstreifen,  
frische Champignons, Kirschtomaten, Chilli und Basilikum
125. **Capricciosa**  
Mozzarella, Hinterschinken<sup>3,7</sup>, Artischocken<sup>3,7</sup>, Oliven und Sardellen
126. **Calabrese** · Mozzarella, frische Tomaten,  
Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Sardellen und Parmesan
127. **Siciliana**  
Mozzarella, Schafkäse, Thunfisch, Oliven, Kapern, Sardellen und Knoblauch
128. **Tonno Superiore**  
Mozzarella, Thunfisch, frische Paprika, Mais und Parmesan
129. **Siracusa**  
Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, frische Champignons und scharfe Peperoni



## Pizze Classiche

Selbstverständlich mit Tomatensauce und Mozzarella

- 130. Margherita
- 131. Prosciutto · Hinterschinken<sup>3,7</sup>
- 132. Salami<sup>3,7</sup>
- 133. Romana  
frische Champignons und Hinterschinken<sup>3,7</sup>
- 134. Campagnola  
Thunfisch und frische Zwiebeln
- 135. Hawaiï  
Hinterschinken<sup>3,7</sup> und Ananas<sup>6</sup>
- 136. Quattro Gusti  
frische Champignons, Hinterschinken<sup>3,7</sup>, Artischocken<sup>3,7</sup>  
und frische Paprika
- 137. Sabbia  
Mozzarella, Hinterschinken<sup>3,7</sup>, frische Champignons, Speck und Ei
- 138. Paradiso  
frische Champignons, Hinterschinken<sup>3,7</sup>, Thunfisch und Salami<sup>3,7</sup>
- 139. Frutti di Mare · Meeresfrüchte
- 140. Calzone  
Hinterschinken<sup>3,7</sup>, Salami<sup>3,7</sup>, Champignons und Ei
- 141. Napoletana  
Oliven, Sardellen<sup>3</sup> und Knoblauch
- 142. Caprese · Mozzarella, frische Tomaten und frisches Basilikum
- 143. Occhi Di Bue  
Hinterschinken<sup>3,7</sup>, Salami<sup>3,7</sup> und Ei
- 144. Sei Formaggio  
6 Käsesorten

Alle Pizzen servieren wir auch in klein (abzüglich 1,00 €).

# Steakgerichte (ohne Beilagen)

Die Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen.

**Rumpsteak** · Steak aus dem Rinderrücken, mit schmalem Fettrand

145. Mediano · 200g

146. Grande · 300g

**Filet** · Das zarteste Stück vom Rind

147. Mediano · 200g

148. Grande · 300g

**Hüftsteak** · Das Beste aus der Rinderkeule

149. Mediano · 200g

150. Grande · 300g

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak „Medium“ gegrillt.

## Beilagen

204. Kroketten

205. Folienkartoffel · mit Sauerrahm  
oder einer Kräuterbuttermischung

206. Pommes Frites

207. Rosmarinkartoffeln

208. Bratkartoffeln

209. Salzkartoffeln

210. Röstzwiebeln

211. Kräuterbutter-Mischung

212. Blattspinat

213. Pfannengemüse

214. Spinatkartoffeln

215. Frische Champignons  
mit Zwiebeln gebraten

16. Focaccia  
Pizzabrot (ohne Tomatensauce),  
mit oder ohne Knoblauch

## Saucen

216. Rahmsauce  
mit frischen Champignons

217. Pfeffersauce

218. Gorgonzolasauce

219. Rotwein-Rosmarin- oder  
Zitronen-Weißweinsauce

Wie sollen wir  
Ihr Steak grillen?  
Englisch = blutig  
Medium = rosa  
Well done = durch

## Etwas Besonderes

162. **Filetto Fichi**  
Filetsteak mit getrockneten Tomaten<sup>7</sup> und Mozzarella überbacken,  
auf Feigen-Sauce, dazu Kroketten
163. **Filetto Gambas**  
Filetsteak gefüllt mit Scampi, auf Trüffel-Sauce, dazu Kroketten
165. **Filetto Spiegelberg**  
Filetsteak mit Aubergine, Ziegenkäse und Ingwer, auf Waldpilz-Sauce,  
dazu Kroketten
167. **Filetto LaValle**  
Filetsteak im Parmaschinken-Mantel mit gerösteten Mandeln  
auf Rosé-Schaumwein-Sauce mit Kroketten
168. **Filetto Istrien**  
Filetsteak mit schwarzem Trüffel, auf Rotwein-Balsamico-Sauce  
mit Pinienkernen und Kroketten
169. **Filetto Cioccolato**  
Rinderfilet mit Schokoladen-Chili-Sauce und Kroketten



## Eine besondere Geschenkidee...

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Dann verschenken Sie doch schöne Momente in unserem  
Restaurant an Ihre Familie, Freunde oder Bekannten.

An der Kasse erhalten Sie attraktive Geschenkgutscheine. Sprechen Sie uns gerne an.

## Spezialitäten vom Grill

172. **Gegrilltes Putensteak** · 200g  
mit Pfannengemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm
173. **Carne mista alla griglia**  
gemischter Fleischteller (Schwein, Pute, Hacksteak und Speck)  
mit Pommes Frites, Gemüse und gemischtem Salat
174. **Schweinefilet-Spieß**  
mit Speck, Paprika, Zwiebeln, Patatas bravas (spanischen Bratkartoffeln),  
Aioli und gemischtem Salat
175. **Pljeskavica-Hacksteak**  
gefüllt mit Schafkäse, dazu Pommes Frites und gemischter Salat

## Fleischspezialitäten

177. **Bistecca Dalmazia** · Schweineschnitzel mit Parmaschinken  
Knoblauchkräuterbutter, frische Tomaten, Champignons und Zwiebeln,  
mit Parmesan überbacken, dazu Hauspasta mit frischer Tomatensauce
178. **Schweinefilet Capra** · mit Zigenkäse, Feigen<sup>e</sup> und Honig  
überbacken, auf einem Spiegel von Kalbsknochen-Sauce, dazu Kroketten
179. **Schweinefilet Vald'ostana** · mit Champignonrahmsauce,  
dazu Rosmarinkartoffeln
180. **Schweinefilet Senape** · Schweinefilet mit Senfkruste,  
dazu hausgemachte Ravioli in Pesto mit Rucola und Parmesan
182. **Lammfilet** · in Rotwein-Rosmarin-Jus, dazu Rosmarinkartoffeln  
und Pfannengemüse
184. **Saltimbocca alla Romana** · Kalbsfleisch mit Käse,  
Parmaschinken und Salbei in einer delikaten Weißweinsauce,  
dazu Rosmarinkartoffeln

## Pesce - Fischspezialitäten

187. **Loup de Mer Fiori** · Wolfsbarschfilet  
mit Rote-Beete-Risotto, Rucola und grünem Spargel
188. **Calamari Ripieno**  
Kleine gefüllte Calamari mit Rucola und Mozzarella auf pikanter  
Tomatensauce, dazu Spinat-Kartoffeln
189. **Lucio-perca Senape** · Zanderfilet auf Dillsauce mit Senfkruste,  
dazu Hauspasta mit frischer Tomatensauce
190. **Lucio-perca Vino bianco** · Zanderfilet in Kirschtomatensauce  
mit Kräuter-Risottoreis, frischem Rucola und kandierten Walnüssen
191. **Seeteufel-Saltimbocca** · Seeteufelfilet mit Parmaschinken  
und Spinat in Weißweinsauce, dazu Salzkartoffeln
193. **Salmone alla griglia** · gegrillter Lachs mit Spinat-Kartoffeln
194. **Salmone Speciale**  
Lachsfilet mit Kräuterkruste, dazu Spinat-Kartoffeln
195. **Gamberoni Mittelmeer**  
Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten,  
dazu Rote-Beete-Risotto
198. **Gameroni Livornese** · Riesengarnelen  
in pikanter Tomatensauce, dazu Butterreis und gemischter Salat

## Für kleine Feinschmecker bis 12 Jahre

199. **Pizza Sonne** · Tomaten und Mozzarella
200. **Kids-Spaghetti** · mit Bolognese- oder Tomatensauce
201. **Pizza Mickey** · Pizza in Mausform mit Tomaten, Mozzarella,  
Schinken und Salami<sup>3,7</sup>
202. **Panierte Schnitzel**  
Schwein oder Pute mit Pommes Frites
203. **1 Kugel Eis**  
Vanille, Schokolade oder Erdbeere,  
wahlweise mit Sahne (+ 0,50 €)
000. **Portion „Klaumann“**  
Du bekommst einen eigenen Teller und „klaust“ ein  
bisschen von Mama und Papa

## Dessert

- 220. Käseplatte
- 221. Schokoküchlein · nach Hausrezept,  
mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Kirschsauce
- 223. Tiramisu nach Art des Hauses
- 224. Walnusseis · mit eingelegten Rum-Pflaumen und Zimtsahne
- 228. Creme Catalana · spanische Vanillecreme
- 229. Panna Cotta nach Art des Hauses  
mit Karamellsauce oder frischer Roter Grütze
- 230. Viva LaValle · Espresso, Karamelleis und Grand Marnier
- 231. Cassata · italienisches Eis mit kandierten Früchten
- 232. Tartufo · italienische Eisspezialität
- 233. Gemischtes Eis · ohne Sahne  
mit Sahne

## Heißgetränke

- 249. Café crème
- 250. Espresso
- 251. Espresso doppio
- 252. Espresso macchiato
- 253. Cappuccino
- 254. Affogato al Cafe  
Espresso mit Vanilleeis
- 255. Heiße Schokolade
- 256. Kaffee · koffeinfrei
- 257. Espresso · koffeinfrei
- 259. Espresso corretto · con Grappa
- 260. Latte macchiato
- 261. Tee · verschiedene Sorten
- 262. Heiße Zitrone · frisch gepresst

## Alkoholfreie Getränke

263.	Hauslimonade · Maracuja	0,3l
264.	Selters · mit oder ohne Kohlensäure	0,25l
265.	Selters · Flasche, mit Kohlensäure	0,7l
266.	Aqua Morelli · Frizzante oder Naturale	0,7l
267.	Cola <sup>1,2,6</sup> , Orangen- <sup>2,3,6</sup> o. Zitronenlimonade <sup>6</sup>	0,3l
268.	Cola <sup>1,2,6</sup> , Orangen- <sup>2,3,6</sup> o. Zitronenlimonade <sup>6</sup> „Groß“	0,4l
269.	Cola Light <sup>1,2,5,6</sup>	0,33l
270.	Spezi <sup>1,2,6</sup>	0,3l
271.	Spezi <sup>1,2,6</sup> „Groß“	0,4l
272.	Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2l
273.	Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2l
274.	Vita Malz <sup>2</sup> · Flasche	0,33l

## Säfte & Schorlen

280.	Frisch gepresster Orangensaft	0,2l
281.	Orangensaft	0,2l
282.	Apfelsaft	0,2l
283.	KiBa Nektar · Kirsch-Banane	0,2l
284.	Traubensaft	0,2l
285.	Schorle · Apfel, Traube, Orange	0,2l
286.	Schorle „Groß“ · Apfel, Traube, Orange	0,4l

## Alkoholfreie Bio-Getränke

290.	Bionade · Holunder	0,33l
------	--------------------	-------

## Offene Weine Aus Italien, Kroatien & Frankreich

### Weißweine

298.	Chardonnay · trocken	0,1l	0,2l
299.	Frascati secco · trocken	0,1l	0,2l
300.	Pinot Grigio · fruchtig - trocken	0,1l	0,2l
301.	Grasevina · frisch - fruchtig - trocken	0,1l	0,2l
303.	Frizzantino · süß	0,1l	0,2l
	Alle oben genannten Weine als Schorle:	0,2l	0,4l
305.	Kallfelz Riesling (Deutschland) · trocken	0,1l	0,2l

### Rotweine

306.	Montepulciano · trocken	0,1l	0,2l
307.	Plavac · trocken	0,1l	0,2l
309.	Dalmatiener · lieblich	0,1l	0,2l
310.	Frasca · lieblich	0,1l	0,2l
311.	Lambrusco · süß	0,1l	0,2l
312.	Rosé · halbtrocken	0,1l	0,2l
313.	Pełjesac · halbtrocken	0,1l	0,2l
315.	Merlot · trocken - fruchtig	0,1l	0,2l
316.	Nero D' Avolo · trocken	0,1l	0,2l
317.	Primitivo · trocken	0,1l	0,2l

## Offene Weine Aus Spanien

319.	Ríoja · trocken	0,1l	0,2l
------	-----------------	------	------



## Biere vom Fass

330.	Radeberger Pils	0,3l
331.	Radeberger Pils	0,4l
332.	Radeberger Alster	0,3l
333.	Radeberger Alster	0,4l
334.	Schlösser-Alt	0,3l
335.	Schlösser-Alt	0,4l
336.	Schlösser-Alt-Schuss	0,3l
337.	Schlösser-Alt-Schuss	0,4l
338.	Schöffelhofer Weizen	0,3l
339.	Schöffelhofer Weizen	0,5l

## Flaschenbiere

344.	Clausthaler · alkoholfrei	0,33l
345.	Schöffelhofer · Weizen, dunkel, kristall oder alkoholfrei	0,5l
347.	BIO Weizen · alkoholfrei	0,5l

## Prosecco

350.	Prosecco · Glas	0,1l
351.	Prosecco · Flasche	0,7l
352.	Veuve Clicquot Champagner · Flasche	0,7l

## Amaro

355. Ramazotti · 32%	2cl
356. Averna · 32%	2cl
357. Pelinkovac · 28%	2cl
358. Jägermeister · 32%	2cl
359. Fernet Branca/Menta · 32%	2cl
360. Montenegro · 23%	2cl
361. Underberg · 44%	2cl

## Likör

370. Amaretto · 38%	2cl
371. Limoncello · 30%	2cl
372. Orahovac · 28%	2cl
373. Sambuca · 40%	2cl
374. Baileys · 22%	2cl
375. Kruskovac · 25%	2cl
376. Grand Marnier · 40%	2cl
377. Marsala · 14,8%	5cl

## Brandy / Cognac

380. Cardenal Mendoza · 42%	2cl
381. Remy Martin · V.S.O.P. 40%	2cl
382. Hennessy · V.S. 40%	2cl
383. Vecchia Romagna · 38%	2cl

## Whisky

384. Chivas Regal · 12 Jahre 40%	4cl
385. Wild Turkey · 8 Jahre 50,5%	4cl
386. Jack Daniels · 3 Jahre 40%	4cl
387. Glen Grant · ca. 5 Jahre 40%	4cl

## Grappa

390. Nonino · 41% versch. Sorten	2cl
391. Prime Uve · 40%	2cl
392. Prosecco · 42%	2cl
393. Nebbiolo · 40%	2cl
394. Haus Grappa	2cl

## Brände

395. Slivovitz · 40%	2cl
396. Williams · 40%	2cl
397. Mirabelle · 40%	2cl
398. Kirsche · 42%	2cl
399. Calvados Dauphin · 40%	2cl

## Sonstiges

401. Korn · 38%	2cl
402. Tequila · 38%	2cl
403. Moskovskaya · 40%	2cl
404. Malteser Aquavit · 40%	2cl

## Longdrinks

406. Bacardi Cola
407. Wodka Lemon
408. Jim Beam Cola

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Stand 11/2018

Zusatzstoffe:

<sup>1</sup> coffeinhaltig · <sup>2</sup> mit Farbstoff · <sup>3</sup> mit Konservierungsstoffen

<sup>4</sup> chininhaltig · <sup>5</sup> mit Süßungsmitteln · <sup>6</sup> mit Säuerungsmitteln

<sup>7</sup> mit Antioxidationsmitteln

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere Allergiker-Karte.