

**Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.**

Johann Wolfgang von Goethe

Liebe Gäste - liebe Genießer!

Seit 1997 bietet Ihnen Familie Karaca gutes Essen und aufmerksamen Service
in einem Ambiente, in dem Sie ungestört genießen und entspannen können.

Wir kochen für Sie mit Leib und Seele und hoffen, auch für Ihren Geschmack etwas gefunden zu haben.
Damit Sie dennoch regelmäßig Neues entdecken können, kreieren wir immer wieder
raffinierte Gerichte mit Einflüssen aus aller Welt für Sie.


Fühlen Sie sich wohl bei uns und - wenn Sie zufrieden waren - empfehlen Sie uns bitte weiter!

Ihre Familie Karaca



Aperitif

Glas Prosecco Hausmarke	4,80 €
Campari⁽²⁾ Soda oder Orange	4,50 €
Martini Rosso oder Bianco	4,50 €
Sherry medium oder trocken	4,50 €
Cynar	4,50 €
San Bitterino pur, Soda oder orange (alkoholfrei)	4,50 €
Aperol Spritz	5,80 €
Hugo	5,80 €



Für unsere Gäste, die vegetarisch genießen möchten, haben wir die fleischlosen Gerichte mit einem * gekennzeichnet.
Alle Preise verstehen sich einschließlich Mehrwertsteuer und Bedienung.

Unsere Öffnungszeiten:

11.30 Uhr - 14.00 Uhr und 17.30 Uhr - 23.00 Uhr

Montag Ruhetag

An Sonn- und Feiertagen auch montags geöffnet.


per Scan zur
Homepage



Suppen

- * **Minestrone** 4,50 €
Frische Gemüsesuppe
- * **Tomatencremesuppe** 4,50 €
hausgemacht
- * **Französische Zwiebelsuppe** 4,50 €
mit Käse überbacken
- Stracciatella** 4,50 €
Kraftbrühe mit geschlagenem Ei

Vorspeisen

- Bruschetta Mozzarella** pro Stück 1,00 €
- Bruschetta Mozzarella und Parmeschinken** pro Stück 2,00 €
-  **Vorspeisenplatte „Empfehlung der Küche“** (ab 2 Personen) pro Person 8,50 €
Lassen Sie sich von der Küche überraschen!
- Prosciutto e Melone** 12,50 €
Parmaschinken auf Honigmelone, dazu Pizzabrot
- Carpaccio** 12,50 €
rohes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, mit frischen Champignons, Parmesankäse und Ruccola, dazu Pizzabrot mit Knoblauch
- * **Caprese** 7,50 €
frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum, dazu Brot
- * **Gebratenes gemischtes Gemüse** 7,50 €
mit Knoblauch-Joghurt, dazu Brot
- Mediterraner Vorspeisenteller** 11,50 €
Parmaschinken auf Honigmelone, gebratenes gemischtes Gemüse, Mozzarella, Tomaten und Knoblauch-Joghurt, dazu Brot
- Vorspeisenteller nach Art des Hauses** 12,50 €
ausgesuchte Meeresfrüchte, gebratenes gemischtes Gemüse, Mozzarella, Tomaten und Knoblauch-Joghurt, dazu Brot
- * **Pizzabrot** 3,50 €
mit Tomatensoße und Knoblauch
- * **Pizzabrot Spezial** 4,50 €
mit Olivenöl, Käse und Rosmarin



Salate

Wenn nicht anders vermerkt, servieren wir unsere Salate mit hausgemachtem Kräuter-Sahne-Dressing.

	klein als Vorspeise	groß
* Beilagensalat	3,50 €	
* Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum angemacht mit Olivenöl und Balsamessig	5,50 €	
* Rucola Classica Rucola-Salat mit Cocktailtomaten, Gurken, Paprika und Parmesankäse, angemacht mit Olivenöl und Balsamessig	6,00 €	8,00 €
* „Mix-Salat“ nach Art des Hauses Frischer Marktsalat mit Parmesankäse, angemacht mit Olivenöl und Balsamessig	6,00 €	8,00 €
Feldsalat mit Speckwürfeln Croutons, Cocktailtomaten, Zwiebeln und Paprika, mit Olivenöl und Balsamessig, dazu Brot	7,50 €	
Feldsalat mit Flusskrebsen mit Zwiebeln, Cocktailtomaten und Parmesankäse, mit Olivenöl und Balsamessig, dazu Brot	8,50 €	
Feldsalat mit Räucherlachs mit Zwiebeln, Cocktailtomaten und Parmesankäse, mit Olivenöl und Balsamessig, dazu Brot	8,50 €	
Italienischer Salat Frischer Marktsalat, Käse, Schinken ^(1,6,7,8) , und Ei	6,00 €	8,00 €
Thunfisch-Salat Frischer Marktsalat, Thunfisch und Zwiebeln	7,50 €	9,00 €
Salat „Capricciosa“ Frischer Marktsalat, Käse, Schinken ^(1,6,7,8) , Thunfisch und Ei	7,50 €	9,00 €
Rucola-Salat mit Mozzarella-Parmaschinken-Röllchen mit Paprika, roten Zwiebeln, Cocktailtomaten und Gurken, angemacht mit Olivenöl und Balsamessig, dazu Brot	9,50 €	13,00 €
Rucola-Salat mit Meeresfrüchten mit Paprika, roten Zwiebeln, Cocktailtomaten und Knoblauch, angemacht mit Olivenöl und und Balsamessig, dazu Brot	9,50 €	13,00 €
Salat „Roberto“ Frischer Marktsalat mit Putenbrust in Streifen, Paprika, roten Zwiebeln, Cocktailtomaten, Gurken und gebratenen Champignons, dazu Pizzabrot mit Knoblauch		12,00 €
Salat „Argentina“ Mix-Salat, angemacht mit Olivenöl und Balsamessig, mit Streifen vom argentinischen Rindersteak, gebratenen Champignons, dazu Pizzabrot mit Knoblauch		14,00 €

Fisch

Wir bieten Ihnen ausschließlich frische Ware an.
Dadurch kann es vorkommen, dass nicht alle Fischarten vorrätig sind.

Sepia vom Lavasteingrill mit Knoblauch, dazu ein Salat und Pizzabrot	17,00 €
Lachsfilet in einer Limettenweinsauce dazu Salzkartoffeln und Gemüse	17,00 €
Zanderfilet aus der Pfanne mit Safransauce, dazu Salzkartoffeln und Gemüse	19,00 €
Dorade Royal vom Lavasteingrill wahlweise mit Salzkartoffeln und Gemüse oder auf frischem Marktsalat, dazu Pizzabrot mit Knoblauch	19,50 €
Seebarsch vom Lavasteingrill wahlweise mit Salzkartoffeln und Gemüse oder auf frischem Marktsalat, dazu Pizzabrot mit Knoblauch	19,50 €
5 gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch, dazu Butterreis	24,50 €
4 gegrillte Garnelen auf Spaghetti mit Cocktailshrimps, frischen Tomaten, Olivenöl und Knoblauch (scharf)	24,50 €
Seeteufel aus der Pfanne mit Proseccosauce, dazu Salzkartoffeln und Gemüse	23,50 €
Schwertfisch „mediterrane Art“ mediterrane Art, dazu Salzkartoffeln und Gemüse	23,50 €
Gemischter Fischteller 3 verschiedene Fischarten vom Grill, dazu Salzkartoffeln und Gemüse	24,50 €
Seezunge „mediterrane Art“ dazu Beilage nach Wahl	Tagespreis
	
* Beilagensalat	 3,50 €
* Kleiner „Mix-Salat“ nach Art des Hauses Frischer Marktsalat mit Parmesankäse, angemacht mit Olivenöl und Balsamessig	6,00 €

Steak

Alle Steaks werden auf dem Lavasteingrill zubereitet und werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.

Argentinisches Rumpsteak (ca. 250g)	19,50 €
Australisches Rumpsteak (ca. 300g)	26,50 €
Deutsches Rinderfilet (ca. 250g)	26,50 €
Amerikanisches Rib-Eye-Steak (Entrecote) (ca. 350g)	31,50 €

Hähnchen - Schwein - Lamm

Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill, dazu Pommes Frites und Gemüse	11,00 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein aus der Pfanne, dazu Pommes Frites und Gemüse	11,00 €
Schweinelende vom Lavasteingrill, dazu Pommes Frites und Gemüse	16,50 €
Lammfilet vom Lavasteingrill, dazu Butterreis und Gemüse	19,50 €

Mixed Grill

Gemischter Grillteller 3 verschiedene Fleischsorten vom Lavasteingrill, dazu Kartoffeln und Gemüse	23,50 €
--	---------



Wählen Sie Ihr Lieblings-Topping zu Ihrem Fleischgericht selbst:

Kräuterbutter	1,00 €
Gorgonzola-Cremesoße	3,00 €
Pfifferling-Rahmsoße	3,00 €
Jägersoße	2,00 €
Gebratene Zwiebeln	2,00 €
Pfeffersoße	3,00 €
Gebratene Champignons	2,50 €
Champignon-Rahmsoße	2,50 €
Rotweinssoße	3,00 €



Pizza „klassisch“

Margherita mit Tomatensoße und Käse	6,00 €
Salami mit Tomatensoße, Käse und Salami ^(6,7,9)	7,00 €
* Funghi e aglio mit Tomatensoße, Käse, frischen Champignons und Knoblauch	7,00 €
Prosciutto mit Tomatensoße, Käse und Schinken ^(1,6,7,8)	7,00 €
Peperoniwurst mit Tomatensoße, Käse und Peperoniwurst ^(6,7,10)	7,00 €
Hawaii mit Tomatensoße, Käse, Schinken ^(1,6,7,8) und Ananas	8,00 €
Teufel (scharf) mit Tomatensoße, Käse, Salami ^(6,7,9) , Zwiebeln, Paprika und scharfen Peperoni	8,00 €
Regina mit Tomatensoße, Käse, Salami ^(6,7,9) , Schinken ^(1,6,7,8) und frischen Champignons	8,00 €
Capricciosa mit Tomatensoße, Käse, Salami ^(6,7,9) , Schinken ^(1,6,7,8) , frischen Champignons, Paprika und Sardellen	8,50 €
Calzone gefüllt mit Tomatensoße, Käse, Salami ^(6,7,9) , Schinken ^(1,6,7,8) , Paprika und frischen Champignons	8,50 €
Vier Jahreszeiten mit Tomatensoße, Käse, Schinken ^(1,6,7,8) , Peperoniwurst ^(6,7,10) , frischen Champignons und Paprika	8,50 €
* Spinaci e Gorgonzola mit Tomatensoße, Käse, Spinat, Gorgonzola und Knoblauch	9,00 €
Tonno e Cippola mit Tomatensoße, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	9,00 €
Toscana mit Tomatensoße, Käse, Salami ^(6,7,9) , Schinken ^(1,6,7,8) , Peperoniwurst ^(6,7,10) , frischen Champignons und Zwiebeln	9,00 €
* Italia mit Tomatensoße, Käse, frischen Tomaten, frischen Champignons, frischem Basilikum und Mozzarella	9,00 €
* Vegetarisch mit Tomatensoße, Käse, gebratenem Gemüse, Mozzarella und Knoblauch	9,00 €

Pizza „spezial“

Lachs mit Tomatensoße, Käse, geräuchertem Lachs, Mozzarella, Spinat und Knoblauch	11,00 €
Gamberetti mit Tomatensoße, Käse, Krabben und Knoblauch	11,00 €
Marinara mit Tomatensoße, Käse, ausgesuchten Meeresfrüchten und Knoblauch	11,00 €
Parmaschinken und Ruccola mit Tomatensoße, Käse und gehobeltem Parmesankäse	11,00 €
Flusskrebse und Mozzarella mit Tomatensoße, Käse, Mozzarella und Knoblauch	11,00 €
Flusskrebse und Spinat mit Tomatensoße, Käse, Mozzarella und Knoblauch	11,00 €

Pizza „individuell“

Gerne belegen wir Ihre Pizza Margherita (Grundpreis 6,00 €) mit Ihren Wunschzutaten:

+ 0,50 €:

Zwiebeln
Champignons
Knoblauch
milde Peperoni
scharfe Peperoni
Oliven
Paprika
Ei

+ 1,00 €:

Salami^(6,7,9)
Schinken^(1,6,7,8)
Peperoniwurst^(6,7,10)
Ananas
Sardellen
Artischocken
Brokkoli
Frische Tomaten
Rucola
grüne Kapern

+ 1,50 €:

Extra Käse
Mozzarella
Gorgonzola
Thunfisch
Spinat
Kräuterbutter
Parmesan, gehobelt

+ 3,00 €:

Shrimps
Flusskrebse
Parmaschinken
gebratenes Gemüse



Party-Pizza

Sie planen einen Skatabend, treffen sich zum Fußballschauen mit Freunden oder machen einen Videoabend?


Dazu passt unsere Partypizza, belegt nach Ihren Wünschen!

Fragen Sie unser Team!

Pasta

* Spaghetti Napoli mit Tomatensoße und Basilikum	7,50 €
Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße (Rinderhackfleisch)	7,50 €
* Spaghetti aglio e olio mit frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl (scharf)	7,50 €
Spaghetti alla Carbonara mit Schinken ^(1,6,7,8) , Sahne und Ei	9,00 €
Spaghetti Gamberetti in Olivenöl, mit frischen Tomaten, Kräutern und Knoblauch	12,50 €
Spaghetti mit Flusskrebse in Olivenöl, mit frischen Tomaten, Kräutern und Knoblauch	12,50 €
Spaghetti mit frischem Fisch in Olivenöl, mit verschiedenen Kräutern und Knoblauch	13,50 €
Spaghetti „Argentina“ in Olivenöl, mit Streifen vom argentinischen Rindersteak, frische Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch (scharf)	12,50 €
	
Penne Bolognese mit Hackfleischsoße (Rinderhackfleisch)	7,50 €
Penne Arabiata Penne mit Tomatensoße, Zwiebeln, Speck und scharfen Peperoni	8,00 €
* Penne Gorgonzola Penne in einer Gorgonzolacremesoße	9,50 €
Penne „Argentina“ in Olivenöl, mit Streifen vom argentinischen Rindersteak, frische Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch (scharf)	12,50 €
	
* Tagliatelle Spinaci e Gorgonzola grüne Bandnudeln mit Spinat, Knoblauch und einer Gorgonzolacremesoße	9,50 €
Tagliatelle Salmone grüne Bandnudeln mit frischem Lachs und Knoblauch in einer Tomatensahnesoße	9,50 €
Tagliatelle mit Lamm grüne Bandnudeln mit Lammfiletstücken, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern	13,00 €

Pasta mit Füllung

	Tortellini alla Panna	8,50 €
	Nudeln mit Hackfleisch gefüllt, Schinken ^(1,6,7,8) und Sahnesoße	
*	Tortelloni Rucola	11,00 €
	frische Nudeltaschen, gefüllt mit Käse und Spinat, in Olivenöl, mit frischen Tomaten, Knoblauch, Rucola und Parmesankäse (scharf)	
*	Tortelloni Gorgonzola	11,00 €
	frische Nudeltaschen, gefüllt mit Käse und Spinat, in einer Gorgonzolacremesoße	
		
	Gnocchi al Burro	12,50 €
	frische Kartoffel-Nudeln, gefüllt mit Käse, in Salbei-Butter, mit Parmesankäse und Putenbruststreifen	
*	Gnocchi Gorgonzola	12,50 €
	frische Kartoffel-Nudeln, gefüllt mit Käse, dazu frische Champignons und eine Gorgonzolacremesoße	

Überbackene Pasta

	Lasagne	8,50 €
	Schichtnudeln mit Bechamel und Hackfleisch-Soße (Rinderhackfleisch), mit Käse überbacken	
	Penne aus dem Ofen	8,50 €
	Penne mit Hackfleisch-Soße (Rinderhackfleisch), mit Käse überbacken	
*	Penne Broccoli	8,50 €
	Penne mit Brokkoli, in einer Tomatensahne-Soße, mit Käse überbacken	

Kinder- und Seniorenteller

	Spaghetti Bolognese (kleine Portion)	5,00 €
	mit Rinderhackfleisch-Soße	
	Tortellini alla Panna (kleine Portion)	5,00 €
	Nudeln mit Hackfleisch gefüllt, Schinken ^(1,6,7,8) und Sahnesoße	
	Schweineschnitzel (kleine Portion)	6,00 €
	mit Pommes frites	
	Hähnchenbrustfilet (kleine Portion)	7,00 €
	vom Lavasteingrill und Pommes frites	

Getränke

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,20 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Espresso Corretto mit Grappa	4,50 €
Cappuccino mit Milch	2,70 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,20 €

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,50 l	0,75 l
San Pellegrino	2,50 €	3,80 €	4,90 €
Acqua Panna (stilles Mineralwasser)	2,50 €	3,80 €	4,90 €
	0,20 l	0,40 l	
Coca Cola ^(2,3,6) oder Coca Cola light ^(2,3,6,12)	2,20 €	3,40 €	
Fanta ^(2,6)	2,20 €	3,40 €	
Spezi ^(2,3,6)	2,20 €	3,40 €	
Sprite ⁽⁶⁾	2,20 €	3,40 €	
Apfelschorle	2,20 €	3,40 €	
Bitter Lemon ⁽⁴⁾	2,50 €	---	
Tonic Water	2,50 €	---	
Ginger Ale ⁽²⁾	2,50 €	---	

Säfte

	0,20 l
Apfelsaft	2,50 €
Orangensaft	2,50 €
roter Traubensaft	2,50 €



Bier

	0,20 l	0,30 l	0,40 l
Bitburger	2,20 €	2,50 €	3,00 €
Cola-Bier		2,50 €	3,00 €
Radler		2,50 €	3,00 €
		0,33 l	
Bitburger alkoholfrei		2,50 €	
Malzbier alkoholfrei		2,50 €	
		0,50 l	
Erdinger Weizenbier hell		3,50 €	
Erdinger Weizenbier dunkel		3,50 €	
Erdinger Weizenbier alkoholfrei		3,50 €	
	0,25 l	0,50 l	
Apfelwein pur, sauer gespritzt, süß gespritzt oder mit Coca Cola	2,50 €	4,00 €	

Spirituosen

	2 cl	
Kümmel	2,50 €	
Malteser	2,50 €	
Ouzo	2,50 €	
Wodka	2,50 €	
Williams-Christ-Birne	3,00 €	
Magenbitter	4 cl	
Jägermeister	3,50 €	
Fernet Branca	3,50 €	
Amaro Averna	3,50 €	
Liköre	2 cl	
Marsalla	2,00 €	
Sambucca	2,50 €	
Sambucca Kaffee	2,50 €	
Amaretto	2,50 €	
	4 cl	
Ramazotti	3,50 €	
Baileys	4,00 €	
Weinbrand	2 cl	
Vecchia Romana	4,00 €	
Grappa	2 cl	
Grappa Riserva (Hausmarke)	4,00 €	
Grappa Andrea da Ponte	5,00 €	
Grappa Rara di Prosecco Barrique	5,00 €	
Grappa Berta Monprà (Barbera Trauben)	5,00 €	
Grappa Berta Elisi (aus 8 Jahrgängen)	7,00 €	
Grappa Berta Tre Soli (ca. 10 Jahre alt)	9,00 €	

Offene Weine

Italienische offene Weißweine	0,25 l	0,50 l
Frizzantino (lieblich)	4,50 €	8,50 €
Frascati (trocken oder halbtrocken)	4,90 €	9,50 €
Pino Grigio (trocken)	4,90 €	9,50 €
Hausmarke (fruchtig - trocken)	5,50 €	10,50 €
Italienischer offener Roséwein	0,25 l	0,50 l
Rosé (halbtrocken)	4,90 €	9,50 €
Italienische offene Rotweine	0,25 l	0,50 l
Lambrusco (lieblich)	4,50 €	8,50 €
Valpolicella (halbtrocken)	4,90 €	9,50 €
Merlot (trocken)	4,90 €	9,50 €
Chianti (trocken)	4,90 €	9,50 €
Hausmarke (trocken)	5,50 €	10,50 €

Flaschenweine: prickelnd, weiß & rosé

Schaumwein

Glas 0,1l Karaffe 0,25l 0,75l

Prosecco Spumante di Valdobbiadene DOC extra dry 4,80 € 27,00 €

Anbaugebiet: Valdobbiadene / Treviso

Rebsorte: Prosecco 100 %

Beschreibung: frisches und delikates Bouquet mit deutlichem Apfel- und Blütenduft. Fruchtig, fröhlich durch dynamische Struktur; seine sehr feine Perlage zeichnet seine hohe Qualität. Sehr bekömmlich, prickelnd und charaktervoll.



Weißweine

Chardonnay DOC / Az. Agr. Paolo Rodaro 28,00 €

Anbaugebiet: Cividale del Friuli

Rebsorte: Chardonnay 100 %

Beschreibung: Ausgewogener, mittelkräftiger Körper, und sauberer Geschmack. Frische, lebhaftere Säure (Zitrusfrüchte) und mittellanger Nachgeschmack.

Pinot Grigio DOC / Az. Agr. Paolo Rodaro 28,00 €

Anbaugebiet: Lavis, Meano, Valle di Cembra / Trentino

Rebsorte: Pinot Grigio 100 %

Beschreibung: Feinwürziges, reichhaltiges Duftpotential; außergewöhnlich vollmundig. Samtig und spürbar in der Struktur.

Gavi di Gavi DOCG Cà Da Basio 9,50 € 28,00 €

Anbaugebiet: Gavi / Piemonte

Rebsorte: Cortese 100 %

Beschreibung: Intensives, fruchtiges und charakteristisches Bouquet. Im Geschmack delikat anhaltend und sehr persönlich (Anklänge an Kirschblüten, Aprikosen und Ananas). Tief, elegant in Struktur und Nachklang.

Vernaccia S. Gimignano DOCG "I Macchioni" 8,50 € 26,00 €

Anbaugebiet: S. Gimignano / Toscana

Rebsorte: Vernaccia 100 %

Beschreibung: Ein Wein von großer Weichheit. Voller und anhaltender Duft nach Hartlaubgehölzen. Fruchttige Blume, trocken im Geschmack, harmonisch und gehaltvoll.



Roséweine

Costaripa Rosamara DOV 26,00 €

Anbaugebiet: Lombardei / Gardasee

Rebsorte: Sangiovese, Barbera, Gropello, Marzemino

Beschreibung: harmonisch, frisch, weich und anhaltend, ein Hauch von Mandel. Charakteristisch für die Garda-Region mit dem speziellen Mikroklima.

Flaschenweine: rot

Rotweine

Karaffe 0,25 l

0,75 l

Montepulciano DOC "Dama"

23,00 €

Anbaugebiet: Rosciano (Pescara) / Abruzzo

Rebsorte: Montepulciano 100 %

Beschreibung: Intensiv rubinrote Farbe. Noten nach frischer Lakritze. Vollmundig, körperreich, harmonisch mit anhaltendem Nachklang.

Valpolicella Class. Sup. Montegradella DOC

23,00 €

Anbaugebiet: Soave / Verona

Rebsorte: Molinara 60 %, Corvina 30 %, Rondinella 10 %

Beschreibung: Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Angenehmer Duft. Herber Wein mit einem leicht bittermandeligem Nachgeschmack.

Merlot DOC La Vis / Cantina La Vis

23,00 €

Anbaugebiet: Lavis, Cardolo / Trento

Rebsorte: Merlot 100 %

Beschreibung: Rubinrote Farbe, intensiver Duft nach Gewürzen und Kräutern. Herb, leicht tanninhaltig, mit sehr elegantem Aroma frischen Grüns. Gute Struktur und warmer Nachklang.

Chianti Classico DOCG / Fattoria di Rodano

9,50 €

28,00 €

Anbaugebiet: Castellina (Siena) / Toscana

Rebsorte: Sangiovese 90 %, Canaiolo nero 5 %, Colorino 5 %

Beschreibung: Ausgeprägter weiniger Duft mit feinem Veilchenbouquet. Trocken, elegant, mittlerer bis reicher Körper. Erdig-würzig mit einem leichten Bittergout im Abgang.

Salice Salentino DOC

8,50 €

26,00 €

Anbaugebiet: Salice Salentino / Puglia

Rebsorte: Negro Amaro 50 %, Malvasia nero 20 %

Beschreibung: Maßvolles, warmes Bouquet mit einem Anklang nach warmen Steinen. Herb, weich, elegant und charaktervoll.

Barolo DOCG / Casa Vinicola F.lli Casetta

58,00 €

Anbaugebiet: Barolo / Piemonte

Rebsorte: Nebbiolo 100 %

Beschreibung: Veilchen-, Teer- und Tabakduft. Körperreich mit einer ungewöhnlichen Rasse. Hervorragende Struktur.

Käsespezialitäten

Parmesan dazu Baguette	6,50 €
Gorgonzola dazu Baguette	6,50 €
Gemischte Käseplatte dazu Baguette	7,50 €

Dessert

Eis mit heißen Himbeeren Köstliche Kombination aus cremigem Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sauce	5,50 €
Tartufo Schokoladen- und Zabaioneis, bestreut mit fettarmem Kakao und Haselnusskrokant	5,50 €
Panna Cotta Hausgemachter italienischer Pudding mit Vanille-Geschmack, serviert mit Himbeersoße und Obst	5,50 €
Tiramisu Hausgemachte italienische Süßspeise aus Mascarpone, Löffelbiscuit und Espresso, mit Kakaopulver bestäubt	5,50 €
Zabaglione Hausgemachte Weinschaumcreme mit Vanilleeis	5,50 €
Für Kinder: Eis mit Überraschung	4,50 €
Gemischter Dessertteller nach Art des Hauses	6,50 €



Altenberger Straße 57 | 35576 Wetzlar | Tel. 0 64 41 - 5 18 19 | Fax 0 64 41 - 4 45 96 84
www.toscana-wetzlar.de

Zusatzstoffe in den Speisen und Getränken:

1=gekochter Schinken (Hinterschinken), 2=mit Farbstoff, 3=koffeinhaltig, 4=chininhaltig, 5=mit Süßungsmitteln,
6=mit Antioxidationsmitteln, 7=mit Konservierungsstoffen, 8=mit Phosphat, 9=enthält Gluten, Lactose, Senf,
10=enthält Lactose und Senf, 12=enthält eine Phenylalaninquelle