

# RISTORANTE



## WEISSER PAVILLON

aktuelle Karte

Wir freuen uns, Sie als Gast im Ristorante „Weisser Pavillon“ begrüßen zu dürfen.  
Im stilvollen Ambiente unseres italienischen Restaurants  
erleben Sie, was unsere Küche zu zaubern vermag.

Wir wollen Ihnen in jedem Fall  
die Wünsche von den Augen ablesen, denn zufriedene Gäste  
sind unser schönster Lohn.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!

Gern richten wir auch Ihre persönliche Familien- oder Betriebsfeier aus.  
Hierfür stehen Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen zur Verfügung.  
Eine individuelle Beratung und Gestaltung ist hierbei für uns selbstverständlich.

Adresse: Auf dem Kamp 1  
18209 Bad Doberan

Tel.: 038203-748481  
Fax: 038203-748466

# ANTIPASTI - VORSPEISEN

		<b>6 Stk.</b>	<b>12 Stk.</b>
<b>10 LUMACHE AL VINO BIANCO</b> <sup>14</sup>	Schnecken in Kräuterweißweinsauce	6,50 €	9,50 €
<b>11 LUMACHE ALLA FIORENTINA</b> <sup>7,14</sup>	Schnecken auf Blattspinat mit Gorgonzolasauce	8,00 €	13,00 €
<b>12 CARPACCIO DI MANZO</b> <sup>7,10</sup>	Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Parmesanflocken und Rucola Salat in Spezialsauce		14,50 €
<b>13 VITELLO TONNATO</b> <sup>4,7</sup>	dünn aufgeschnittenes gekochtes Kalbsfleisch überzogen mit Thunfischsauce und Kapern		14,50 €
<b>14 BRUSCHETTA</b> <sup>1,7</sup>	geröstetes Weissbrot mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl und italienischen Gewürzen	<b>4 Stk.</b> 6,50 €	<b>6 Stk.</b> 8,50 €
<b>15 BRUSCHETTA TONNATO</b> <sup>1,4,7</sup>	geröstetes Weissbrot mit Thunfischsauce und Kapern	<b>4 Stk.</b> 6,50 €	<b>6 Stk.</b> 8,50 €
<b>16 FUCCACIA SPEZIAL</b> <sup>1,12</sup>	Pizzabrot mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Parmaschinken, Parmesanflocken und Rucola Salat	<b>4 Stk.</b> 9,50 €	<b>8 Stk.</b> 18,00 €
<b>17 MOZZARELLA CAPRESE</b> <sup>7</sup>	Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum		10,50 €
<b>18 FUNGHI ALLA LIBERTY</b> <sup>7</sup>	Champignons gefüllt mit Spinat und Gorgonzolasauce überbacken		13,50 €
<b>19 MELANZANE AL FORNO</b> <sup>7,9</sup>	Auberginen mit Knoblauch, Tomatensauce und Mozzarella überbacken		13,50 €
<b>20 PECORINO AL FORNO</b> <sup>7</sup>	Schafskäse mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl überbacken		14,50 €
<b>21 ANTIPASTO „Weisser Pavillon“</b> <sup>7,9</sup>	Gemischte italienische Vorspeisenplatte nach Art des Hauses	kleine Port. 9,50 €	mittel Port. 17,00 € große Port. 27,00 €

## ZUPPE - SUPPEN

- 30 ZUPPE DI POMODORI** <sup>7,9</sup>  
Tomatencremsuppe mit Gin verfeinert 7,50 €
- 31 ZUPPE D'AGLIO** <sup>7,9</sup>  
Knoblauchsuppe 7,50 €
- 32 ZUPPE DI PESCE** <sup>4,7</sup>  
frisches Fischfilet und Meeresfrüchte mit Weißwein,  
Hummerpaste und Kräutern 13,50 €
- 33 MINISTRONE** <sup>9</sup>  
Italienische Gemüsesuppe 7,50 €

## INSALATA - SALATE

- 41 INSALATA MISTA (klein)** <sup>10</sup>  
gemischter Salat mit Oliven, Peperoni,  
Mais, Gurke, Tomate und Rucola Salat 5,50 €
- 42 INSALATA MISTA (groß)** <sup>10</sup>  
gemischter Salat mit Oliven, Peperoni,  
Mais, Gurke, Tomate und Rucola Salat 10,50 €
- 43 INSALATA TONNO** <sup>3,4,10</sup>  
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Rucola Salat 14,50 €
- 44 INSALATA „AMORE MIO“** <sup>3,4,7,10</sup>  
gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Peperoni, Oliven,  
Ei und Rucola Salat 16,50 €
- 45 INSALATA POLLO** <sup>3,7,10</sup>  
gemischter Salat mit Ei, Schafskäse, Rucola Salat und  
gebratenen Hähnchenbruststreifen 18,50 €
- 46 INSALATA „Weisser Pavillon“** <sup>10</sup>  
gemischter Salat mit Pfirsich, Ananas, Rucola Salat und  
gebratenen Hähnchenbruststreifen 18,50 €

# PASTA - NUDELGERICHTE



<b>59 SPAGHETTI POMODORI</b> <sup>1,9</sup> mit Tomatensauce	13,00 €
<b>60 SPAGHETTI BOLOGNESE</b> <sup>1,9</sup> mit Fleischsauce	14,50 €
<b>61 SPAGHETTI CARBONARA</b> <sup>1,3,7,12</sup> mit Speck, Schinkenwürfel und Parmesan-Sahnesauce	15,50 €
<b>62 SPAGHETTI A'MATRICIANA</b> <sup>1,9,12</sup> mit Zwiebeln, Speck in Tomatensauce (scharf)	15,50 €
<b>63 SPAGHETTI MARINARA</b> <sup>1,4,9</sup> mit Meeresfrüchten und Basilikum in Sauce Provençiale	19,50 €
<b>64 SPAGHETTI SCAMPI</b> <sup>1,4,9</sup> mit 3 Großgarnelen in herzhafter Tomatensauce	19,50 €
<b>65 SPAGHETTI AGLIO-OLIO</b> <sup>1,9</sup> mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Chili (scharf)	15,50 €
<b>66 FETTUCINE „AMORE MIO“</b> <sup>1,7,12</sup> Bandnudeln mit Broccoli, Schinken, in Gorgonzola-Sauce	16,50 €
<b>67 FETTUCINE SPINACI</b> <sup>1,7</sup> Bandnudeln mit frischem Spinat in Gorgonzola-Sauce	16,50 €
<b>68 FETTUCINE „Weisser Pavillon“</b> <sup>1,7</sup> Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und Pfifferlingen in Sahnesauce	20,50 €
<b>69 FETTUCINE SALMONE</b> <sup>1,4,7</sup> Bandnudeln mit frischem Lachs und Schrimps in Hummersahnesauce	20,50 €
<b>70 TORTELLINI ALLA PANNA</b> <sup>1,7,12</sup> gefüllte Nudeln mit Schinken* und Parmesankäse in Sahnesauce	15,50 €
<b>71 TORTELLINI GORGONZOLA</b> <sup>1,7,12</sup> gefüllte Nudeln mit Schinken*, Broccoli in Gorgonzolasauce	16,50 €
<b>72 RIGATONI ALLA CAPRESE</b> <sup>1,7,9</sup> Makkaroni mit Mozzarella, Basilikum in feiner Tomatensauce	15,50 €
<b>73 RIGATONI POLLO</b> <sup>1,7</sup> Makkaroni mit Hähnchenbruststreifen, Champignons in Sahnesauce	18,00 €
<b>74 RIGATONI „Weisser Pavillon“</b> <sup>1,7</sup> Makkaroni mit Rinderfiletspitzen, Pfifferlingen in Sahnesauce	20,50 €
<b>Extras: Parmesankäse</b> 2,00 € <sup>7</sup>	

# PASTA AL FORNO

## ÜBERBACKENE NUDELGERICHTE

- 75 CANNELONI POMODORO** <sup>1,7,9</sup>  
Hausgemachte Nudelröllchen mit frischem Spinat gefüllt,  
Tomatensauce und Mozzarella überbacken 16,50 €
- 76 CANNELONI PECORINO** <sup>1,7</sup>  
Hausgemachte Nudelröllchen mit frischem Spinat gefüllt,  
Knoblauch, Sahnesauce, Schafskäse und Käse überbacken 16,50 €
- 77 CANNELONI GORGONZOLA** <sup>1,7</sup>  
Hausgemachte Nudelröllchen mit frischem Spinat gefüllt,  
Gorgonzolasahnesauce und Käse überbacken 16,50 €
- 78 LASAGNE CLASSICA** <sup>1,7,9</sup>  
Breitbandnudeln mit Tomaten Fleischsauce, Sahne und Käse überbacken 15,00 €
- 79 LASAGNE „Weisser Pavillon“** <sup>1,3,7,9</sup>  
Breitbandnudeln mit Schinken\*, Champignons, Gek. Ei,  
Fleischsauce und Käse überbacken 16,50 €
- 80 LASAGNE SALMONE** <sup>1,4,7,9</sup>  
Breitbandnudeln mit frischem Lachs, Tomatensahnesauce  
und Käse überbacken 19,50 €

## RISOTTO - REISGERICHTE

- 50 RISOTTO „AMORE MIO“** <sup>9,12</sup>  
Reis mit Champignons, Schinken\* und Speck  
in Tomatensauce (scharf) 16,00 €
- 51 RISOTTO „Weisser Pavillon“** <sup>7</sup>  
Reis mit Rinderfiletspitzen, Pfifferlingen und Champignons in Sahnesauce 20,50 €
- 52 RISOTTO Marinara** <sup>4,9</sup>  
Reis mit Meeresfrüchten in herzhafter Tomatensauce 18,50 €

# PIZZE - PIZZA

Alle Pizzen werden mit Tomaten und Käse belegt

	normal ø 28 cm	ø 32 cm
<b>85 PIZZA MARGHERITA</b> <sup>1,7</sup> mit Tomaten und Käse	11,50 €	15,50 €
<b>86 PIZZA SALAMI</b> <sup>1,7</sup> mit Salami	13,00 €	17,00 €
<b>87 PIZZA FUNGHI</b> <sup>1,7</sup> mit Champignons	13,00 €	17,00 €
<b>88 PIZZA PROSCIUTTO</b> <sup>1,7,12</sup> mit Schinken*	13,00 €	17,00 €
<b>89 PIZZA QUATRO STAGIONI</b> <sup>1,7,12</sup> mit Salami, Schinken*, Champignons und Peperoni	14,50 €	18,50 €
<b>90 PIZZA MASSIMO</b> <sup>1,7</sup> mit Peperoni, frischen Tomaten, Oliven und Schafskäse	16,00 €	20,00 €
<b>91 PIZZA NAPOLI</b> <sup>1,4,7</sup> mit Sardellen, Oliven und Kapern (scharf)	14,50 €	19,00 €
<b>92 PIZZA TRE GUSTI</b> <sup>1,7</sup> mit Spinat, Gorgonzola-Käse und frischen Tomaten	16,00 €	20,00 €
<b>93 PIZZA CON POLLO E FRUTTA</b> <sup>1,7</sup> mit Hähnchenfleisch, Pfirsich, Ananas und Mozzarella	17,50 €	21,50 €
<b>94 PIZZA HAWAII</b> <sup>1,7,12</sup> mit Schinken* und Ananas	14,50 €	18,50 €
<b>95 PIZZA TONNO CON CIPOLLA</b> <sup>1,4,7</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln	15,00 €	19,00 €
<b>96 PIZZA FRUTTI DI MARE</b> <sup>1,4,7</sup> mit Meeresfrüchten und Knoblauch	17,50 €	21,50 €
<b>97 PIZZA VEGETARIA</b> <sup>1,7</sup> mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons	15,50 €	19,50 €
<b>98 PIZZA „Weisser Pavillon“</b> <sup>1,7,12</sup> mit Mozzarella, frischen Tomaten, Parmaschinken, Parmesanflocken und Rucola Salat	17,50 €	21,50 €
<b>99 PIZZA CALZONE I</b> <sup>1,3,7,12</sup> gefüllt mit Champignons, Salami, Schinken* und Ei	15,00 €	
<b>100 PIZZA CALZONE II</b> <sup>1,4,7,12</sup> gefüllt mit Thunfisch, Schinken* und Zwiebeln	15,50 €	

**Extras:** Salami, Schinken, Champignons, Peperoni, Spinat, Ananas, Eier, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven 1,20 €  
Parmesankäse, Schafskäse, Gorgonzola, Mozzarella, Thunfisch 2,00 €

\* = gek. Formfleisch Vorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

# CARNE FLEISCHGERICHTE

## DI MAIALE - VOM SCHWEIN

- 105 SCALOPPA HAWAII** <sup>1,7,12</sup>  
Schnitzel mit Schinken\*, Ananas und Käse überbacken, in leichter Butter-Curry-Sahne Sauce, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 23,50 €
- 106 SCALOPPA FUNGHI** <sup>1,7</sup>  
Schnitzel mit Champignons, Sahnesauce, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 23,50 €
- 107 SCALOPPA BOLOGNESE** <sup>1,7,9</sup>  
Schnitzel mit Fleischsauce und Käse überbacken, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 23,50 €
- 108 SCALOPPA ALLA GORGONZOLA** <sup>1,7</sup>  
Schnitzel mit Gorgonzolasauce dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 23,50 €
- 109 SCALOPPA AL PEPE** <sup>1,7</sup>  
Schnitzel mit Pfeffer-Cognac-Sahnesauce, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 23,50 €
- 110 SCALOPPA MARSALA** <sup>1,12</sup>  
Schnitzel mit Champignons in Marsala-Rotweinsauce, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 23,50 €
- 111 SCALOPPA CANTARELLI** <sup>1,7</sup>  
Schnitzel mit Pfifferlingen, Zwiebeln in Sahnesauce, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 24,50 €
- 112 SCALOPPA „Weisser Pavillon“** <sup>1,7</sup>  
Schnitzel mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Champignons in Sahnesauce, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 24,50 €
- 113 SALTIMBOCCA ALA ROMANA** <sup>1,7,9,12</sup>  
Schnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Butter-Weißweinsauce, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 24,50 €
- 114 FILETTO AL FUNGHI** <sup>1,7</sup>  
Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Gorgonzolasauce, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 26,00 €

**115 FILETTO AL CANTARELLI** <sup>1,7</sup>

Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen  
in Sahnesauce, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 26,00 €

**116 FILETTO AL MOZZARELLA** <sup>7,9</sup>

Schweinefiletmedaillons mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum  
in feiner Tomatensauce, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 26,00 €

**117 FILETTO AL PORCINI** <sup>12</sup>

Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzen in Rotweinsauce,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 26,00 €

## MANZO - VOM RIND

Argentinisches Rumpsteak 230g (Rohgewicht)

**125 BISTECCA ALLA GRIGLIA** <sup>7</sup>

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 29,50 €

**126 BISTECCA AL FUNGHI** <sup>1,7</sup>

Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 30,50 €

**127 BISTECCA AL PEPE** <sup>1,7</sup>

Rumpsteak mit Pfeffer-Sahnesauce,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 30,50 €

**128 BISTECCA ALLA GORGONZOLA** <sup>1,7</sup>

Rumpsteak mit Gorgonzolasauce,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 31,00 €

**129 BISTECCA AL PORCINI** <sup>1,12</sup>

Rumpsteak mit Steinpilzen in Rotweinsauce,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 32,50 €

**130 BISTECCA „Weisser Pavillon“** <sup>1,7</sup>

Rumpsteak mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Champignons  
in Sahnesauce, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 32,50 €

## FEGATO - LEBER VOM KALB

**131 FEGATO ALLA GRIGLIA** <sup>7</sup>

Kalbsleber vom Grill mit Röstzwiebeln  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 25,50 €

**132 FEGATO ALLA VENECIANA** <sup>12</sup>

geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce,  
dazu frisches Gemüse und Reis 25,50 €

**133 FEGATO IL BURRO** <sup>7</sup>

Kalbsleber mit Butter und Salbei,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 25,50 €

## CARNI D'AGNELLO - VOM LAMM

- 140 FILETTO D'AGNELLO AL PEPE VERDE** <sup>1,7</sup>  
Lammfilet in Pfeffer-Cognac-Sahnesauce,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 28,50 €
- 141 FILETTO D'AGNELLO AL CANTARELLI** <sup>1,7</sup>  
Lammfilet mit Pfifferlingen in Sahnesauce,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 29,50 €
- 142 FILETTO D'AGNELLO AL ROSMARINO** <sup>1,9,12</sup>  
Lammfilet in Rosmarin-Weißweinsauce,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 29,50 €
- 143 LAMMKOTELETTE** <sup>7</sup>  
vom Grill mit Kräuterbutter,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 26,50 €

## POLLO - HÄHNCHENGERICHTE

- 145 POLLO CURENO** <sup>7</sup>  
Hähnchenbrustfilet geschneuzelt mit Früchten in Currysauce,  
dazu Reis und frisches Gemüse 24,50 €
- 146 POLLO AL PEPE** <sup>1,7</sup>  
Hähnchenbrustfilet mit Pfeffer-Sahnesauce ,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 24,50 €
- 147 POLLO GORGONZOLA** <sup>1,7</sup>  
Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasauce ,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 24,50 €
- 148 POLLO CANTARELLI** <sup>1,7</sup>  
Hähnchenbrustfilet mit Pfifferlingen in Sahnesauce,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 25,00 €
- 149 POLLO AMARETTO** <sup>7,12</sup>  
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Mandeln, in feiner Amarettosauce  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 25,00 €

## CARNI MISTE - VERSCHIEDENES

**1 Person 2 Personen**

- 153 MIXED GRILL „Weisser Pavillon“** <sup>7,12</sup>  
Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet,  
Lammkotelett, mit Parmaschinken, dazu frisches Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln 32,50 € 59,50 €

# PESCE - FISCHGERICHTE

- 155 SALMONE ALLA GRIGLIA** <sup>4</sup>  
norwegisches Lachsfilet vom Grill mit Knoblauch und Zitrone,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 25,50 €
- 156 SALMONE AL CANTARELLI** <sup>4,7,12</sup>  
norwegisches Lachsfilet mit Pfifferlingen in Weißweinsauce,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 27,00 €
- 157 SALMONE „Weisser Pavillon“** <sup>4,7</sup>  
norwegisches Lachsfilet mit Shrimps in Hummersauce,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 27,50 €
- 158 ZANDERFILET ALLA MUGNAIA** <sup>1,4,5</sup>  
Zanderfilet nach Müllerin Art mit Mandeln in Butter gebraten,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 25,50 €
- 159 ZANDERFILET „WEISSER PAVILLON“** <sup>1,4,7</sup>  
Zanderfilet mit Shrimps in Hummersauce,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 27,00 €
- 160 DORADA ALLA GRIGLIA** <sup>4</sup>  
vom Grill mit Knoblauch und Zitrone,  
dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln 28,00 €
- 161 SCAMPI ALLA GRIGLIA** <sup>4</sup>  
5 Großgarnelen mit Schale vom Grill mit Knoblauch, Oliven, Peperoni  
und Zitrone, dazu frisches Gemüse und Reis 29,50 €
- 162 SCAMPI AL PEPE VERDE** <sup>4,7</sup>  
5 Großgarnelen mit grünem Pfeffer und Cognac-Sahnesauce,  
dazu frisches Gemüse und Reis 29,50 €
- 163 SCAMPI „Weisser Pavillon“** <sup>4,7</sup>  
5 Großgarnelen mit Shrimps in Hummersauce,  
dazu frisches Gemüse und Reis 30,50 €

# KINDERKARTE

(nur für Kinder)

## 170 PINOCCIO <sup>1,7</sup>

Pizza mit Tomaten, Käse und Salami



8,00 €

## 171 BAMBI <sup>1,7,9</sup>

Spaghetti mit Tomatensauce



8,00 €

## 172 Pollo Bambini <sup>1,7</sup>

Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce mit Pommes

13,50 €

## 173 ARIELLE <sup>4</sup>

Fischstäbchen mit Pommes



7,50 €

## 174 MICKY MOUS <sup>1,7,9</sup>

Lasagne - Schichtblattnudeln überbacken



9,00 €

## 175 Dumbo <sup>1,7,12</sup>

Tortellini mit gek. Vorderschinken in Sahnesauce



9,00 €

## 176 Kindereisbecher <sup>1,3,5,6,7,8</sup>

Gelato - kleines gemischtes Eis

6,50 €

## APERITIF

800. Sherry trocken/medium <sup>m</sup> 5 cl	5,50 €	805. Aperol Spritz prosecco/soda <sup>i,k,m</sup>	1 Glas	7,50 €
801. Martini weiß/rot 4 cl	5,50 €	806. Rosato de Mio prosecco/soda <sup>m</sup>	1 Glas	7,50 €
802. Campari orange/soda <sup>a,i</sup> 4 cl	7,50 €	807. Limoncello Spritz prosecco/soda <sup>i,k,m</sup>	1 Glas	7,50 €
803. Dejavu prosecco/tonic <sup>m</sup> 1 Glas	7,50 €	808. Lillet Spritz wildberry/tonic <sup>m</sup>	1 Glas	7,50 €
804. Hugo prosecco/soda <sup>a,m</sup> 1 Glas	7,50 €	809. Prosecco <sup>m</sup>	1 Glas	4,50 €
		810. Sekt <sup>m</sup>	1 Glas	3,80 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

180 Coca Cola <sup>a,d,h</sup>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,60 €
181 Fanta <sup>a,d</sup>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,60 €
182 Sprite <sup>d</sup>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,60 €
183 Spezi <sup>a,d,h</sup>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,60 €
184 Apfelschorle	0,2 l	3,50 €	0,4 l	6,00 €
185 Rhabarberschorle	0,2 l	3,50 €	0,4 l	6,00 €
186 Maracuiaschorle	0,2 l	3,50 €	0,4 l	6,00 €
187 Johannesbeerschorle	0,2 l	3,50 €	0,4 l	6,00 €
188 Apfelsaft	0,2 l	3,70 €	0,4 l	6,20 €
189 Orangensaft	0,2 l	3,70 €	0,4 l	6,20 €
190 Tomatensaft <sup>9</sup>	0,2 l	3,70 €	0,4 l	6,20 €
191 Bananennektar	0,2 l	3,70 €	0,4 l	6,20 €
192 Kirschnektar	0,2 l	3,70 €	0,4 l	6,20 €
193 Maracuianektar	0,2 l	3,70 €	0,4 l	6,20 €
194 Kiba	0,2 l	3,70 €	0,4 l	6,20 €
195 Tonic Water <sup>c,i</sup>	0,2 l	3,50 €	0,4 l	6,00 €
196 Bitter Lemon <sup>c,i</sup>	0,2 l	3,50 €	0,4 l	6,00 €
197 Ginger Ale <sup>a</sup>	0,2 l	3,50 €	0,4 l	6,00 €
198 Malztrunk <sup>a,d,h</sup>	Fl. 0,33 l	4,00 €		
199 Glashäger	Fl. 0,25 l	3,00 €		
200 Glashäger	Fl. 0,75 l	7,00 €		
201 San Pellegrino	Fl. 0,75 l	8,00 €		

## BIERE

230 Lübzer Pils <sup>1</sup>	0,30 l	4,20 €	235 Ducksteiner <sup>1</sup>	0,30 l	4,80 €
231 Lübzer Pils <sup>1</sup>	0,50 l	5,90 €	236 Ducksteiner <sup>1</sup>	0,50 l	6,20 €
232 Alsterwasser <sup>1,d</sup>	0,30 l	4,20 €	237 Erdinger hell <sup>1</sup>	0,50 l	5,90 €
233 Alsterwasser <sup>1,d</sup>	0,50 l	5,90 €	Erdinger dunkel <sup>1</sup>	0,50 l	5,90 €
234 Alkoholfreies Bier <sup>1</sup> Fl. 0,33 l	4,20 €	238 Erdinger (alkoholfrei) <sup>1</sup>	0,50 l	5,90 €	

## WARMER GETRÄNKE

210 Kaffee <sup>h</sup>	Kännchen	6,50 €	218 Espresso Macciato <sup>h,7</sup>	Tasse	4,00 €
211 Kaffee <sup>h</sup>	Pott	5,50 €	219 Tee <sup>h</sup>	Glas	3,50 €
212 Kaffee <sup>h</sup>	Tasse	3,50 €	220 Heiße Schokolade <sup>7</sup>	Glas	4,80 €
213 Espresso <sup>h</sup>	Tasse	3,20 €	221 Grog <sup>m</sup>	4 cl	6,50 €
214 Dopplespresso <sup>h</sup>	Tasse	5,00 €	222 Glühwein <sup>m</sup>	Glas	4,50 €
215 Cappuccino <sup>h,7</sup>	Tasse	4,50 €	223 Heißer Sanddornnektar	Glas	5,50 €
216 Latte Macchiato <sup>h,7</sup>	Glas	5,50 €	224 Irish Coffee <sup>h</sup>	Glas	7,50 €
217 Milchkaffee <sup>h,7</sup>	Tasse	5,00 €			

## MAGENBITTER

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
241 Jubiläums Akuavit	3,50 €	5,50 €	246 Tequila	3,50 €	5,50 €
242 Jägermeister <sup>a</sup>	3,50 €	5,50 €	247 Averna <sup>a</sup>	3,50 €	5,50 €
243 Underberg	3,50 €	5,50 €	248 Ramazzotti <sup>a</sup>	3,50 €	5,50 €
244 Malteser	3,50 €	5,50 €			
245 Fernet Branca <sup>a</sup>	3,50 €	5,50 €			

## LIKÖRE

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
250 Amaretto	3,50 €	5,50 €	253 Eierlikör <sup>7</sup>	3,50 €	5,50 €
251 Sambuca	3,50 €	5,50 €	254 Limoncello	3,50 €	5,50 €
252 Baileys <sup>7</sup>	3,50 €	5,50 €			

## SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
255 Doppel Korn	3,50 €	5,50 €	258 Havana Club	3,50 €	5,50 €
256 Wodka	3,50 €	5,50 €	259 Hausgrappa	4,50 €	7,00 €
257 Ouzo	3,50 €	5,50 €	260 Spezialgrappa	6,00 €	9,50 €

## WEINBRÄNDE

	2 cl	4 cl
261 Asbach	3,50 €	5,50 €
263 Vecchia Romagna	3,50 €	5,50 €
264 Calvados	3,50 €	5,50 €

## WHISKY

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
268 Johnnie Walker	3,80 €	6,20 €	271 Jack Daniels	3,80 €	6,20 €
269 Jim Beam	3,80 €	6,20 €	272 Dimple	5,00 €	8,00 €
270 Ballentines	3,80 €	6,20 €			

## LONG DRINKS

274 Gin Tonic <sup>i</sup>	4 cl	7,50 €	277 Bacardi Orange	4 cl	7,50 €
275 Gin Orange <sup>i</sup>	4 cl	7,50 €	278 Whisky Cola <sup>a,c,h</sup>	4 cl	7,50 €
276 Bacardi Cola <sup>a,c,h</sup>	4 cl	7,50 €	279 Cuba Libre <sup>a,c,h</sup>	4 cl	7,50 €
			280 Wodka Red Bull <sup>a,c,h</sup>	4 cl	7,50 €

## OFFENE WEISS - WEINE

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
SOAVE <sup>m</sup> Trocken	282 7,20 €	283 13,50 €	284 25,00 €
PINOT GRIGIO <sup>m</sup> Halbtrocken	285 7,20 €	286 13,50 €	287 25,00 €
CHARDONAY <sup>m</sup> Trocken	288 7,20 €	289 13,50 €	290 25,00 €
FRIZZANTINO <sup>m</sup> Süß	291 7,20 €	292 13,50 €	293 25,00 €
FRASCATI <sup>m</sup> Trocken	294 7,20 €	295 13,50 €	296 25,00 €
WEINSCHORLE <sup>m</sup>	180 6,90 €	181 13,00 €	182 24,00 €

## OFFENE ROT - WEINE

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
CHIANTI <sup>m</sup> Trocken	301 7,20 €	302 13,50 €	303 25,00 €
MERLOT <sup>m</sup> Trocken	304 7,20 €	305 13,50 €	306 25,00 €
VALPOLICELLA <sup>m</sup> Trocken	307 7,20 €	308 13,50 €	309 25,00 €
MONTEPULCIANO <sup>m</sup> Halbtrocken	310 7,20 €	311 13,50 €	312 25,00 €
LAMBRUSCO <sup>m</sup> Süß	313 7,20 €	314 13,50 €	315 25,00 €
SANGRIA <sup>m</sup> Hausgemacht - Süß mit frischen Früchten			318 31,00 €

## OFFENE ROSE - WEINE

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
ROSÉ <sup>m</sup> Trocken	320 7,20 €	321 13,50 €	322 25,00 €

## FLASCHEN WEISS & ROSE - WEINE

PINOT GRIGLIO <sup>m</sup> Halbtrocken	Fl. 0,75 l	26,00 €
CHARDONAY <sup>m</sup> Trocken	Fl. 0,75 l	26,00 €
ROSÉ <sup>m</sup> Trocken	Fl. 0,75 l	26,00 €

## FLASCHEN ROT - WEINE

CHIANTI CLASICO <sup>m</sup> Trocken	Fl. 0,75 l	29,00 €
CHIANTI RESERVE <sup>m</sup> Trocken	Fl. 0,75 l	29,00 €
PRIMITIVO <sup>m</sup> Halbtrocken	Fl. 0,75 l	29,00 €
MONTEPULCIANO DABRUZZO <sup>m</sup> Halbtrocken	Fl. 0,75 l	27,00 €

## SCHAUMWEIN UND SEKT

PROSECCO <sup>m</sup>	328	Fl. 0,75 l	26,00 €
ASTI CINZANO <sup>m</sup>	329	Fl. 0,75 l	26,00 €
SEKT <sup>m</sup>	330	Fl. 0,75 l	18,50 €

# Wissen was drin steckt – Allergene

## 14 Hauptallergene

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

1. Glutenhaltige Getreide <sup>1</sup>
2. Krebstiere <sup>2</sup>
3. Eier <sup>2</sup>
4. Fisch <sup>2</sup>
5. Erdnüsse <sup>2</sup>
6. Sojabohnen <sup>2</sup>
7. Milch <sup>3</sup>
8. Schalenfrüchte <sup>5</sup>
9. Sellerie <sup>2</sup>
10. Senf <sup>2</sup>
11. Sesamsamen <sup>2</sup>
12. Schwefeldioxid und Sulfite <sup>4</sup>
13. Lupinen <sup>2</sup>
14. Weichtiere <sup>2</sup>

Erläuterungen

<sup>1</sup> namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

<sup>2</sup> und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>3</sup> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

<sup>4</sup> > als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub>

<sup>5</sup> mit Nennung der Zutat namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia* sowie daraus gewonnene Erzeugnisse)

## Zeichenerklärung Allergene

a Farbstoff

b Konservierungsstoff

c Antioxidationsmittel

d Geschmacksverstärker

e geschwefelt

f geschwärzt

g mit Phosphat

h Koffein / Teeinhaltig

i chininhaltig

j gewachst

k mit Taurin

l enthält eine Phenylalaninquelle

m enthält Sulfite