



R I S T O R A N T E · P I Z Z E R I A

Speisekarte

C u c i n a I t a l i a n a

Bömonti

R A N S B A C H - B A U M B A C H

Plaza
am See

E L B I N G E N



SAN MARCO

S E L T E R S

ZUPPE

Minestrone ^{1, 4}	6,50 €
Tomatensuppe ^{g, 1, 4}	6,50 €
Zwiebelsuppe ^{a, g, 1, 4}	6,50 €

ANTIPASTI

Pizzabrot Marinara ^a	6,00 €
<i>Mit Tomatensoße und Knoblauch</i>	
Pizzabrot Ciccio ^{a, g}	6,00 €
<i>Mit Kräuterbutter und Rosmarin</i>	
Bruschetta ^{a, l, 1, 9}	6,50 €
<i>Mit Tomaten, Knoblauch, Rucola, Parmesan und Olivenöl</i>	
Bruschetta Mozzarella ^{a, g, l, 1}	7,50 €
<i>Mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Rucola, Parmesan und Olivenöl</i>	
Bruschetta alla Chef ^{a, g, l, 1}	8,50 €
<i>Mit Kirschtomaten, Babymozzarella, Rucola und Parmesan</i>	
Bruschetta Pesto ^{a, g, l, 1}	8,50 €
<i>Mit Kirschtomaten, Babymozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan</i>	
Gefüllte Champignons ^{g, l, 1}	8,50 €
<i>Mit Hirtenkäse und Spinat gefüllt</i>	
Caprese ^{g, l, 1}	11,50 €
<i>Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	
Gebackener Hirtenkäse ^{g, l}	12,50 €
<i>Mit Tomaten, Hirtenkäse, Oliven, milde Peperoni, Tomatensoße und Knoblauch</i>	
Carpaccio ^{c, f, g, i, j, l, 1}	14,50 €
<i>Robes Rinderfilet, Champignons, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan</i>	
Vitello Tonnato ^{c, d}	15,50 €
<i>Thunfischsoße, Kapern, Kalbskugeln-Carpaccio und Kirschtomaten</i>	
Gebackene Garnelen ^b	14,50 €
<i>Mit Knoblauch, Lauch, Cocktailtomaten, Olivenöl und leichter Tomatensoße</i>	
Frutti di Mare ^{b, n}	15,50 €
<i>Frische Meeresfrüchte mit Olivenöl, Knoblauch und Kirschtomaten</i>	

ANTIPASTI MISTI

Antipasti San Marco ^{a, b, d, g, l, n, 1, 2, 3, 4} 35,00 €

Für 2–3 Personen – Grillgemüse, Meeresfrüchte, Melone, Parmaschinken, Caprese, Mortadella, Bruschetta Mozzarella, Bruschetta Pesto, Oliven, Taralli, Hirtenkäse, getrocknete Tomaten, Chorizo, Burrata und gefüllte Champignons

Antipasti Fresco ^{g, l} 14,50 €

Melone, Parmaschinken, Minimozzarella und Basilikum

Antipasti Italiana ^{a, g, f, 1, 2, 3} 16,50 €

Parmaschinken, Salami, Vorderschinken, Chorizo, Mortadella, Parmesan, Hirtenkäse, Burrata, Oliven und Taralli

INSALATE

+ Burrata 5,00 · Dressings: Senfkräuter (c, f, g, i, j), Joghurt (h, 3, j), Essig & Olivenöl

Beilagensalat 6,00 €

Gemischter Salat 9,00 €

Mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Tomaten und Gurken

Insalata Italiana ^{c, d, f, g} 14,50 €

Gemischter Salat mit Thunfisch, Vorderschinken, Käse, Oliven und Ei

Insalata alla Chef ^{f, g, 1, 4} 14,50 €

Gemischter Salat mit Vorderschinken, Käse und gebratenen Champignons

Insalata San Marco ^{1, 4} 16,00 €

Gemischter Salat mit gebratenen Champignons und Hähnchenstreifen

Insalata Oriental ^{g, l, 1} 16,00 €

Gemischter Salat mit Ziegenkäse, Parmesan und einer Dattel-Mango-Avocado-Creme

Insalata Garnelen ^{b, 1, 4} 18,50 €

Gemischter Salat mit gebratenen Champignons und Garnelen

Insalata Argentina ^{1, 4} 18,50 €

Gemischter Salat mit gebratenen Champignons und Rinderstreifen

PASTA

Spaghetti Napoli ^{a, g, l, 4}	13,50 €
<i>Mit einer Tomatensoße, Parmesan und Basilikum</i>	
Fettuccine Pesto ^{a, g, h, l, 4}	16,50 €
<i>Basilikumpesto, Parmesan mit Burrata und Pinienkernen</i>	
Spaghetti Amalfi ^{a, g}	15,50 €
<i>Mit Minze, Zitrone, Basilikum und Parmesan</i>	
Spaghetti Pomodoro ^{a, g, l, 4}	15,50 €
<i>Mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Basilikum und Parmesan (scharfe Peperoni)</i>	
Spaghetti Aglio e Olio ^{a, g, l, 4, l}	14,50 €
<i>Mit Olivenöl, Knoblauch, scharfen Peperoni, Kirschtomaten und Parmesan</i>	
Tagliatelle Bolognese ^{a, g, l, 4}	14,50 €
<i>Mit einer Hackfleischsoße und Parmesan</i>	
Tortellini alla Panna ^{a, g, f, i, l, 4}	14,50 €
<i>Mit einer Sahnesoße, Vorderschinken und Parmesan</i>	
Spaghetti Carbonara ^{a, g, c, l, 4}	16,50 €
<i>Mit Guanciale, Pecorino Romano, Eigelb und Pfeffer</i>	
Tagliatelle Salmone ^{a, d, g, l, 4}	17,50 €
<i>Mit einer Tomatensahnesoße, Lachs, Kirschtomaten und Knoblauch</i>	
Paccheri Amatriciana ^{a, g, l, 4}	16,50 €
<i>Mit einer Tomatensoße, Guanciale, Pfeffer und Pecorino Romano</i>	
Spaghetti Cacio e Pepe ^{a, g, l, 4}	14,50 €
<i>Mit Pfeffer und Pecorino Romano</i>	
Spaghetti alla Gricia ^{a, g, l, 4}	16,50 €
<i>Mit Guanciale, Pecorino Romano und Pfeffer</i>	
Paccheri Salsiccia ^{a, g, i, 3, l, 4}	18,50 €
<i>Mit Weißweinsauce, Kirschtomaten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Salsiccia und Parmesan</i>	
Penne Arrabbiata ^{a, g, l, 4, l}	14,50 €
<i>Mit einer Tomatensoße, Knoblauch, scharfen Peperoni und Parmesan</i>	
Paccheri Tonno Rosso ^{a, d, l, 4}	19,50 €
<i>Mit einer Tomatensoße, frischem Thunfisch, schwarzen Oliven und Knoblauch</i>	

Fettuccine Garnele ^{a, b, l, 4, l}	19,50 €
<i>Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Basilikum, scharfe Peperoni und Garnelen</i>	
Fettuccine Scoglio ^{a, b, d, n, 4, l}	21,50 €
<i>Mit Olivenöl, Kirschtomaten, Knoblauch, scharfen Peperoni, Meeresfrüchten und Basilikum</i>	
Spaghetti Primitivo e Gorgonzola ^{a, g, 4, l}	16,50 €
<i>In einer Primitivosoße mit Gorgonzola und Parmesan</i>	
Paccheri Boscaiola ^{a, g, 4, l}	16,50 €
<i>Mit einer Tomatensahnesoße, Champignons, Pancetta und Parmesan</i>	
Gnocchi Gorgonzola ^{a, g, 4, l}	15,50 €
<i>Mit einer Gorgonzolacremesoße</i>	
Gnocchi alla Rustica ^{a, g, 4, l}	17,50 €
<i>Mit einer Paprikacreme, Hähnchen und Parmesan</i>	

PASTA RIPIENA

Tortelloni Burrata ^{a, f, g, j, k, m, 4, l}	21,50 €
<i>Mit Ricotta und Spinat gefüllt, in Tomatensoße mit Burrata, Rucola, scharfen Peperoni und Parmesan</i>	
Tortelloni Lachs ^{a, d, f, g, j, k, m, 4, l}	21,50 €
<i>Mit Ricotta und Lachs gefüllt, in Tomatensahnesoße mit Lachs und Pistazien</i>	
Tortelloni San Marco ^{a, d, f, g, h, k, m, 4, l}	21,50 €
<i>Mit Ricotta und Lachs gefüllt, in Sahnesoße mit Lachs, Pistazien und Zitrone</i>	
Mezzelune Orange ^{a, f, g, h, i, j, 4, l}	22,50 €
<i>Mit Ricotta und Rucola gefüllt, in Orangensoße mit Feigen, Walnüssen, Rucola und Parmesan</i>	
Mezzelune Primavera ^{a, f, g, h, i, j, 4, l}	21,50 €
<i>Mit Ricotta und Rucola gefüllt, mit Olivenöl, Kirschtomaten, Basilikum, Pinienkernen und Parmesan</i>	
Tortelloni Contadino ^{a, f, g, j, k, m, 4, l}	19,50 €
<i>Mit Ricotta und Rucola gefüllt, mit Olivenöl, Kirschtomaten, Basilikum, Pancetta, Auberginen und Parmesan</i>	

AL FORNO

Lasagne ^{a, g, 4, 1} 13,50 €

Schichtnudel mit Bolognese, Béchamel und Käse

Combinazione ^{a, g, f, j} 13,50 €

Drei verschiedene Sorten Nudeln in einer Hackfleischsahnesoße, mit Käse überbacken

Funghi Topf ^{a, g, l, 1, 4} 14,50 €

Penne, Pilze und Hähnchenstreifen in Tomaten-Sahnesoße

Gemüse-Topf ^{a, g, l, 1, 4} 14,50 €

Penne, verschiedenes frisches Gemüse und Hähnchenstreifen in Tomaten-Sahnesoße

Spinat-Topf ^{a, g, l, 1, 4} 14,50 €

Penne, Spinat und Hähnchenstreifen in Tomaten-Sahnesoße

Brokkoli-Topf ^{a, g, l, 1, 4} 14,50 €

Penne, Brokkoli und Hähnchenstreifen in Tomaten-Sahnesoße

PIZZA

Gerne können Sie Ihre Pizza auch selbst zusammenstellen.

Margherita ^{a, g} 10,00 €

Mit Tomatensoße und Käse

Salami ^{a, g, l, 1, 3} 11,50 €

Mit Tomatensoße, Käse und Salami

Funghi ^{a, g} 11,50 €

Mit Tomatensoße, Käse und frischen Champignons

Prosciutto ^{a, g, l, f, j, c} 11,50 €

Mit Tomatensoße, Käse und Vorderschinken

Peperoniwurst ^{a, g, l} 11,50 €

Mit Tomatensoße, Käse und Peperoniwurst

Hawaii ^{a, g, l, f, j} 12,50 €

Mit Tomatensoße, Käse, Vorderschinken und Ananas

Diavolo (scharf) ^{a, g, l, 6} 13,50 €

Mit Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst, Zwiebeln, Paprika, frischen scharfen Peperoni und schwarzen Oliven

Regina ^{a, c, f, g, j, l, 1, 3}	12,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Salami, Vorderschinken und frischen Champignons</i>	
Capricciosa ^{a, c, f, g, j, l, 1, 3}	14,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Salami, Vorderschinken, frischen Champignons, Paprika und Artischocken</i>	
Vier Jahreszeiten ^{a, c, f, g, j, l, 1, 3}	13,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, frischen Champignons und Paprika</i>	
Spinaci e Gorgonzola ^{a, g}	13,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Spinat, Zwiebeln und Gorgonzola</i>	
Tonno e Cipolla ^{a, d, g}	13,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Thunfisch und Zwiebeln</i>	
Toscana ^{a, c, f, g, j, l, 1, 3}	14,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Salami, Peperoniwurst, Vorderschinken, frischen Champignons und Zwiebeln</i>	
Italia ^{a, g}	14,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, frischen Tomaten, frischen Champignons, frischem Basilikum und Mozzarella</i>	
Vegetarisch ^{a, g}	14,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse und frischem Gemüse</i>	
Lachs ^{a, d, g}	17,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Lachs, Spinat und Knoblauch</i>	
Garnele ^{a, b, g}	17,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Garnelen und Knoblauch</i>	
Frutti di Mare ^{a, b, d, g, n}	17,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Rucola, Knoblauch und Meeresfrüchten</i>	
Pizza Parma ^{a, g, l}	16,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Parmaschinken, Parmesan und Rucola</i>	
Pizza Spaghetti Bolognese ^{a, g, l}	13,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Spaghetti und Bolognesesoße</i>	
Pizza Quattro Formaggi ^{a, g}	14,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Parmesan, Hirtenkäse und Gorgonzola</i>	
Pizza Fumé ^{a, g}	14,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Pancetta und Gorgonzola</i>	

PIZZA ANELLO

Margherita Anello ^{a, c, f, g, i, j, l}	14,00 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse und Salat</i>	
Salami Anello ^{a, c, f, g, i, j, l, 1, 3}	15,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Salami und Salat</i>	
Tonno Anello ^{a, c, d, f, g, j, l}	16,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Salat</i>	
Piamont Anello ^{a, c, f, g, i, j, l}	16,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Parmaschinken, Hirtenkäse und Salat</i>	
San Marco Anello ^{a, c, f, g, i, j, l}	17,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Bresaola, Hirtenkäse und Salat</i>	
Pizza Chili Chicken Anello ^{a, g}	16,00 €
<i>Gegrillte Hähnchenstreifen, Tomaten-Chili-Salsa, Sour Cream, Mozzarella und Salat</i>	

PIZZA SPECIALE

Pizza Chorizo ^{a, g, 1, 2, 3}	15,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Cherrytomaten, Chorizo, Parmesan, Knoblauch und roten Zwiebeln</i>	
Pizza Salsiccia Fresca ^{a, g, 3}	15,50 €
<i>Mit Tomatensoße, Käse, Salsiccia, Lauch, Parmesan, Cherrytomaten und roten Zwiebeln</i>	
Pizza Primavera ^{a, g, h}	16,50 €
<i>Mit Pestosoße, Käse, Kirschtomaten, Burrata und Pinienkernen</i>	
Pizza Mortadella ^{a, g, h}	17,50 €
<i>Mit Olivenöl, Käse, Mortadella, Burrata und Pistazien</i>	
Pizza Rustica ^{a, g, 1, 2, 3, 6}	14,50 €
<i>Mit Paprikacreme, Käse, schwarzen Oliven und pikanter Salami</i>	

FLAMMKUCHEN

Elsässer ^{a, g}	11,00 €
<i>Speck, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Mozzarella</i>	
Lachs ^{a, g, d}	13,00 €
<i>Schmand, Spinat, Lachs und Mozzarella</i>	
Italia ^{a, g}	11,00 €
<i>Schmand, Käse, Salami, Paprika und Mozzarella</i>	
Milano ^{a, g}	13,00 €
<i>Rucola, Parmaschinken und Mozzarella</i>	
Schweizer ^{a, g}	11,00 €
<i>Schmand, Schinken, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Mozzarella</i>	

PESCE

Alle Gerichte werden mit Spaghetti al Limone, Garnelen und einer Orangensoße serviert.

Lachsfilet ^{a, b, d, 1, 4}	26,50 €
Thunfischsteak ^{a, b, d, 1, 4}	32,00 €
Doradenfilet ^{a, b, d, 1, 4}	24,50 €
Wolfsbarschfilet ^{a, b, d, 1, 4}	24,50 €
Fischplatte ^{a, b, d, 1, 4}	29,50 €
<i>Mit Lachsfilet, Thunfischsteak, Doradenfilet und Wolfsbarschfilet</i>	

MANZO

Alle Gerichte werden mit Bratkartoffeln und Gemüse serviert.

Rinderfilet Kräuterbutter ^{g, l, 4}	36,00 €
Rinderfilet Primitivosoße ^a	39,50 €
Rumpsteak Kräuterbutter ^{g, l, 4}	28,50 €
Rumpsteak mit karamellisierten Zwiebeln ^{l, 4}	32,00 €
Rumpsteak Champignonrahm ^{g, c, f, i, j, l, 4}	32,00 €
Rumpsteak Pfefferrahm ^{g, c, f, i, j, l, 4}	32,00 €
Rumpsteak Primitivosoße ^a	32,00 €
Rumpsteak auf dem heißen Stein ^{l, 4}	35,00 €
Grillteller auf dem heißen Stein ^{3, l, 4}	29,50 €

Mit Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet und Salsiccia

POLLO

Alle Gerichte werden mit Pommes und Gemüse serviert.

Hähnchenbrustfilet Kräuterbutter ^{g, l, 4}	21,50 €
Hähnchenbrustfilet Champignonrahm ^{g, c, f, i, j, l, 4}	24,50 €
Hähnchenbrustfilet Pfefferrahm ^{g, c, f, i, j, l, 4}	24,50 €

MAIALE

Alle Gerichte werden mit Bratkartoffeln und Gemüse serviert.

Schweinefilet Kräuterbutter ^{g, l, 4}	21,50 €
Schweinefilet Champignonrahm ^{g, c, f, i, j, l, 4}	24,50 €
Schweinefilet Pfefferrahm ^{g, c, f, i, j, l, 4}	24,50 €

COTOLETTE

Alle Gerichte werden mit Pommes und Salat serviert.

Wienerschnitzel ^{a, c, g, l, 4}	16,50 €
Zwiebelschnitzel ^{a, c, g, l, 4}	18,50 €
Champignonrahmschnitzel ^{a, g, c, f, i, j, l, 4}	18,50 €
Pfefferrahmschnitzel ^{a, g, c, f, i, j, l, 4}	18,50 €
Rahmschnitzel ^{a, g, c, f, i, j, l, 4}	18,50 €

BURGER

Alle Gerichte werden mit Pommes serviert.

US Beef Burger ^{a, c, g, l, 4}	17,50 €
<i>200 g Beef, Käse, karamellisierte Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Spiegelei</i>	
Crispy Chicken Burger ^{a, g, l, 4}	16,50 €
<i>Panierte Hähnchenbrust, Käse, Salat und Tomate</i>	

MENU BAMBINI

Kinderspaghetti Bolognese ^{a, l, 4}	7,50 €
<i>Mit einer Hackfleischsoße</i>	
Tortellini alla Panna ^{a, g, f, i, l, 4}	7,50 €
<i>Mit Vorderschinken und einer Sahnesoße</i>	
Kinderschnitzel ^{a, c, g}	7,50 €
<i>Mit Pommes</i>	
Chicken Nuggets ^{a, c, f, i, j}	7,50 €
<i>Mit Pommes</i>	
Gnocchi Pomodoro ^{a, l, 4}	7,50 €
<i>Mit einer Tomatensoße</i>	

CONTORNI

Spinat ^{1,4}	5,00 €
Brokkoli ^{1,4}	5,00 €
Gemüse ^{1,4}	5,00 €
Bratkartoffeln ^{1,4}	5,00 €
Salzkartoffeln ^{1,4}	5,00 €
Pommes	5,00 €
Kroketten ^a	5,00 €

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

ALLERGENE

a Glutenhaltiges Getreide · **b** Krebstiere · **c** Eier · **d** Fisch · **e** Erdnüsse · **f** Soja · **g** Milch / Laktose · **h** Schalenfrüchte · **i** Sellerie · **j** Senf · **k** Sesam · **l** Sulfite · **m** Lupinen · **n** Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff · **2** Konservierungsstoff · **3** Antioxidationsmittel · **4** Geschmacksverstärker · **6** geschwärzt

Allergenangaben sind aus den Zutaten abgeleitet und dienen als Orientierung. Verbindliche Auskunft erteilt unser Servicepersonal. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren weiterer Allergene nicht ausgeschlossen werden.

RESTAURANT SAN MARCO

Inhaber: Ismet Aksoy

Rheinstraße 33 · 56242 Selters

info@restaurant-sanmarco.de · Tel.: 02626 - 17 40 9

SAN MARCO RESTAURANT · CUCINA ITALIANA · PREISE IN EURO INKL. GESETZL. MWST.



RISTORANTE · PIZZERIA

Getränketearte

Cucina Italiana

Bomonti

RANSBACH-BAUMBACH

Plaza
am See

ELBINGEN



SAN MARCO

SELTERS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino 3,00 / 6,50 €
0,25 l / 0,75 l

Gerolsteiner 3,00 / 4,50 / 6,50 €
still / medium / sprudelnd · 0,25 l / 0,5 l / 0,75 l

Coca-Cola, Zero 2,50 / 4,00 €
0,2 l / 0,33 l

Fanta orange oder exotic 2,50 / 4,00 €
0,2 l / 0,33 l

Spezi 2,50 / 4,00 €
0,2 l / 0,33 l

Sprite 2,50 / 4,00 €
0,2 l / 0,33 l

Eistee 3,50 €
Pfirsich oder Zitrone · 0,25 l

Apfelschorle 3,50 / 4,50 €
0,3 l / 0,4 l

Bitter Lemon 3,50 €
0,2 l

Ginger Ale 3,50 €
0,2 l

Tonic Water 3,50 €
0,2 l

S Ä F T E 0,3 L / 0,4 L

Apfelsaft	4,50 / 5,50 €
Orangensaft	4,50 / 5,50 €
Traubensaft	4,50 / 5,50 €
Kirschsaft	4,50 / 5,50 €
Bananensaft	4,50 / 5,50 €
Kiba	4,50 / 5,50 €
Rhabarbersaft	4,50 / 5,50 €
Maracujasaft	4,50 / 5,50 €
Johannisbeersaft	4,50 / 5,50 €
Traubensaftschorle	4,00 / 5,00 €
Johannisbeersaftschorle	4,00 / 5,00 €
Kirschsaftschorle	4,00 / 5,00 €
Rhabarbersaftschorle	4,00 / 5,00 €
Maracujasaftschorle	4,00 / 5,00 €

APERITIVI & COCKTAILS

Espresso Martini	9,50 €
Capiroska	9,50 €
<i>Limette, Rohrzucker, Erdbeeren, Rum, Wodka und Tonic Water</i>	
Mojito	9,50 €
<i>Limette, Rohrzucker, Minze, Tonic Water und Rum</i>	
Piña Colada	9,50 €
<i>Ananassaft, Kokosnussirup und Rum</i>	
Sex on the Beach	9,50 €
<i>Cranberrysaft, Orangensaft, Wodka und Pfirsichlikör</i>	
Sarti Spritz	8,50 €
Aperol Spritz	8,50 €
Limoncello Spritz	8,50 €
Hugo	8,50 €
Lillet Wildberry	8,50 €
Lillet Tonic	8,50 €
Lillet Grapefruit Spritz	8,50 €
Gin Tonic	8,50 €
Campari Soda	6,50 €
Campari Orangensaft	7,50 €
Martini Bianco / Rosso	5,50 €
Prosecco	4,50 €
<i>Pur · Orangensaft · Cassis +1,00</i>	

COCKTAILS ANALCOLICI

Alkoholfreie Cocktails & Aperitifs.

Aperol Spritz alkoholfrei	7,50 €
Limoncello Spritz alkoholfrei	7,50 €
Hugo alkoholfrei	7,50 €
San Biterino <i>Soda oder Orangensaft</i>	6,50 €
Ipanema <i>Limette, Rohrzucker, Maracuja-Nektar und Ginger Ale</i>	8,50 €
Nojito <i>Limette, Minze, Rohrzucker und Ginger Ale</i>	8,50 €
Orange Fizz <i>Orangensaft, Zitronensaft und Sprudelwasser</i>	8,50 €
Virgin Colada <i>Ananassaft, Kokosnussirup und Sahne</i>	8,50 €
Sex on the Beach alkoholfrei <i>Orangensaft, Cranberrysaft, Pfirsichsaft und Zitronensaft</i>	8,50 €
Virgin Capiroska <i>Limette, Rohrzucker, Erdbeeren, Sprite und Tonic Water</i>	8,50 €

OFFENE WEINE – DEUTSCHLAND 0,25 L / 0,5 L

WEISS

Grauer Burgunder, trocken, Baden 6,50 / 12,00 €

Feinfruchtig und elegant, gut strukturiert

Riesling, trocken, Pfalz 6,50 / 12,00 €

Feinfruchtig und elegant, gut strukturiert

Riesling, halbtrocken, Rheingau 6,50 / 12,00 €

Feinfruchtig und elegant, gut strukturiert

Müller-Thurgau, lieblich, Rheinhessen 6,50 / 12,00 €

Fruchtbetont mit wunderbarer Süße

ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst, trocken, Baden 6,50 / 12,00 €

Vollmundig und fruchtig vom sonnenverwöhnten Kaiserstuhl

Portugieser Rosé, halbtrocken, Pfalz 6,50 / 12,00 €

Ein gelungenes Zusammenspiel von feiner Säure und dezenter Süße

ROT

Dornfelder, trocken, Pfalz 6,50 / 12,00 €

Kirschbrot, Waldbeerenaroma, angenehmes Tannin

Spätburgunder, trocken, Baden 6,50 / 12,00 €

Feines Kirscharoma, saftig und elegant

Dornfelder, lieblich, Rheinhessen 6,50 / 12,00 €

Lieblich und weich am Gaumen, schöne Restsüße

OFFENE WEINE – ITALIEN 0,25 L / 0,5 L

WEISS

Frascati, trocken	6,50 / 12,00 €
Pinot Grigio, trocken	6,50 / 12,00 €
Chardonnay, halbtrocken	6,50 / 12,00 €
Frizzantino, lieblich	6,50 / 12,00 €
Lugana, trocken	8,50 / 16,00 €
Trebbiano, trocken	8,50 / 16,00 €

ROSÉ

Rosé, halbtrocken	6,50 / 12,00 €
Weinschorle	5,00 / 9,50 €

ROT

Chianti, trocken	6,50 / 12,00 €
Merlot, trocken	6,50 / 12,00 €
Valpolicella, halbtrocken	6,50 / 12,00 €
Lambrusco, lieblich	6,50 / 12,00 €
Montepulciano d'Abruzzo, trocken	6,50 / 12,00 €
Nero d'Avola, trocken	6,50 / 12,00 €
Primitivo, trocken	6,50 / 12,00 €

FLASCHENWEINE – DEUTSCHLAND 0,75 L

WEISS & ROSÉ

Grauburgunder, trocken 28,00 €

Laura Weber

Weißburgunder, trocken 28,00 €

Laura Weber

Riesling S, trocken 32,00 €

Monzinger Frühlingsplätzchen · Laura Weber

Grauburgunder S, trocken 32,00 €

Monzinger Frühlingsplätzchen · Laura Weber

Riesling, feinherb 28,00 €

Laura Weber

Rosé, feinherb 28,00 €

Laura Weber

Riesling Spätlese, lieblich 32,00 €

Monzinger Frühlingsplätzchen · Laura Weber

Grauburgunder, trocken · Weingut Heinrich Schmidt, Nahe 24,50 €

Volles Bouquet edlen Burgundertyps mit verspielter, lebhafter Säure.

Sauvignon Blanc, trocken · Weingut Gies, Pfalz 24,50 €

Aroma nach frisch geernteten Gartenkräutern, schlank und spritzig.

ROT

Spätburgunder S, trocken 32,00 €

Monzinger Frühlingsplätzchen · Laura Weber

Spätburgunder, trocken · Weingut Sinß, Nahe 24,50 €

Feingliedrig mit ausgeprägtem Aroma nach reifen Schattenmorellen.

FLASCHENWEINE – ITALIEN 0,75 L

WEISS

Lugana Ca' Dei Frati, trocken, Lombardei 32,00 €

Komplexes Bouquet mit delikatem Aprikosen-Aroma.

Gavi di Gavi, Enrico Serafino, Piemont 26,50 €

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, frisch im Abgang.

ROSÉ

Rosa Ca' Dei Frati, Lombardei 32,00 €

Lachsrosa, Waldfrüchte, mineralisch.

ROT

Chianti Classico, Toscana 24,50 €

Fruchtig-leichte Note von Vanille und roten Beeren.

Nero d'Avola Principe di Butera, Sizilien 24,50 €

Rubinrot, angenehmer Duft nach Mandelblüten.

Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo 24,50 €

Ausdrucksstarkes Bouquet, leichte Note von getrockneten Pflaumen.

Primitivo di Manduria, Apulien 26,50 €

Angenehm fruchtig, Duft nach reifen Schattenmorellen.

WINZERSEKT & SECCO

Feuer & Flamme, Pinot Rosé Cuvée Brut 6,50 / 35,00 €

0,1 l / 0,75 l

Secco, Perlwein trocken 28,00 €

0,75 l

BIER

Altbier 3,50 €

0,33 l · Flasche

Krefelder 3,50 / 4,50 €

0,3 l / 0,4 l

Schuss 3,50 / 4,50 €

0,3 l / 0,4 l

Köstritzer 3,50 €

0,33 l · Flasche

Cola-Bier 3,50 / 4,50 €

0,3 l / 0,4 l

Pils / Radler 3,50 / 4,50 €

Hachenburger / Bitburger · 0,3 l / 0,4 l

Bitburger Alkoholfrei 3,50 €

0,33 l · Flasche

Malzbier Alkoholfrei 3,50 €

0,33 l · Flasche

Weizenbier 5,00 €

Hachenburger, Benediktiner · 0,5 l · hell, dunkel, kristall, alkoholfrei

Bananenweizen 5,50 €

0,5 l

Colaweizen 5,50 €

0,5 l

APFELWEIN

Apfelwein 3,00 / 5,00 €

0,3 l / 0,5 l · pur, sauer oder süß gespritzt oder mit Coca-Cola

SPIRITUOSEN 2 CL

Brände und Schnäpse aus der »Birkenhof-Brennerei Nistertal« – fragen Sie unser Personal!

Malteser	3,50 €
Ouzo	3,50 €
Wodka	3,50 €
Wodka Lemon	4,50 €
Williams-Christ-Birne	3,50 €
Obstler	3,50 €
Himbeergeist	3,50 €
Tequila	3,50 €
Jack Waeller	3,50 €
Bacardi	3,50 €
Bacardi-Cola	6,50 €
Jack Daniel's	4,00 €
Jack Daniel's – Cola	6,50 €
Asbach	3,50 €
Asbach-Cola	6,50 €
Jägermeister	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Amaro Averna	4,50 €
Chivas Regal	5,00 €
Sambuca	3,50 €
Amaretto	3,50 €
Hennessy	5,00 €
Ramazzotti	4,50 €

Baileys	4,50 €
Vecchia Romana	4,50 €
Grappa di Prosecco	5,00 €
Grappa Cellini	3,50 €
Grappa di Cotto Lune	6,00 €
Raki	3,50 €
Glenfiddich	6,00 €
Rémy Martin	6,00 €
Birkenhof Fading Hill	6,00 €
Birkenhof Brennerei	4,00 €
<i>Basaltfeuer, alte Himbeere, Haselnuss, alte Williamsbirne, alte Marille, alte Kirsche, alte Quetsch</i>	

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,00 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Espresso Corretto	4,80 €
<i>mit Grappa</i>	
Cappuccino	3,50 €
Cappuccino groß	4,50 €
Latte Macchiato	4,20 €
Milchkaffee groß	4,20 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Tee	2,50 €
<i>Darjeeling, Kräuterharmonie, Sanddorn-Cranberry, Waldbeere, Kamille, Grün oder Pfefferminze</i>	

