

TUTANKHAMON RESTAURANT



Allergien und Unverträglichkeiten: Lieber Gast, wir möchten Sie darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen mit allergieauslösenden Lebensmitteln, einschließlich Nüssen und Gluten, umgegangen wird. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben.

DIE VORSPEISEN

Toller geselliger Tisch: € 44.50
Mortadelle I.G.P., Pancetta Coppata, Cuisse de Son à la Truffe Noire, Speck, Sopressa Veneta, Frischkäse Piave D.O.P., Montasio D.O.P., Gorgonzola D.O.P., Toma D.O.P. und Confitures et Moutardes.

Plat Geb € 17.50
vegetarische Tarte, dehydrierte Kirschtomaten, Burrata des Pouilles I.G.P. und Steinpilze.

Präsentation von Giza € 18.00
Panciotto et Silano Pugliese, gegrillt mit einem Stück Schmerz und handwerklichem Gärtner.

Chéops-Mahl € 18.50
Fischsalat-Duett mit Gemüse, sardischem Knäckebrot, "pane guttiau" und typisch venezianischem Stockfischpüree.

GROSSER SALATTLEITER

Nil € 17.50
Grüner Salat, Kopfsalat, Karotten, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Mozzarella, Tempura-Garnelen, amerikanische Sauce und Ponzu.

Sphinx € 15.00
Grüner Salat, Kopfsalat, gegrilltes Hähnchenfilet, Oliven, geraspelter Grana Padano D.O.P., Karotten und Cocktailtomaten, griechisches Yogurt-Dressing mit Schnittlauch.

DIE ERSTEN GÄNGE

Viereckige Spaghettone aus eigener Herstellung, gekocht in Krustentierjus mit rosa Garnelen und °Fischhäppchen € 21.50

Spätzle (gnocchit tyrolien aux épinards) tomaten confites, crème d'aubergine, truffe noire und fromage Pecorino D.O.P. € 20.50

Biologische Fregola mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, °Garnelen, °Tintenfisch, kleinen Kraken, °Scampi € 20.50

Reginette aus frischen Eiernudeln nach Holzfallerart mit Bauchspeck, Champignons, Schweinepilz und Kalsjus € 19.50

Torchietti, frische Pasta aus eigener Herstellung, auf Bronze gezogen, mit Basilikum-Pesto, gebräunten Cocktailtomaten, sardischen Muscheln, Kartoffeln und Meeräsche-Rogen € 19.50

DIE ZWEITEN GÄNGE

Der Maxi-Beef-Burger, Tomaten-Fraiche, Croustillant-Speck, Stracciatella de Buffle des Pouilles I.G.P. und Salat, alles begleitet von sautierten Pommes de Terre und anderen Saucen € 18.50

Foie de veau à la venitienne, Oignons Fondus, Croûte de Pain vom Grill € 17.50

Dauradenfilet gefüllt mit Pommes de Terre écrasées, Leccino-Oliven, Origan und Zitronatzitrone € 23.00

°Frittierter Fisch Maät mit °rosa Garnelen, Riesengarnelen, °Seeteufel, °Tintenfisch, °Sepia, °kleinen Kraken, Rotbarbe °und knusprigen Fisolen € 25.00

°Fischgrillteller Isis mit °Garnelen, ½ Languste, °Tintenfisch, Lachs, °Schwertfisch, °Thunfisch, °Wolfsbarsch (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen) € 29.50

Gegrilltes Entrecôte 500g und Pommes Frites (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen) € 32.50

DIE PIZZEN

Teig aus gemischten biologischen, steingemahlene Mehlsorten aus Hart- und Weichweizen mit natürlicher Hefe
72 Stunden Reifung
Ausgezeichnet für Personen, die die Teigbeschaffenheit der klassischen Pizza Napoletana genießen möchten
Auf Wunsch können unsere Pizzen auch auf klassische römische Art mit einem dünnen, leichten und knusprigen Teig zubereitet werden

Margherita fiordilatte € 9.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra und Basilikum.

Schinken und Pilze € 11.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Kochschinken und frische Pilze

Süße Salami € 11.00
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra und Basilikum, Apulische süße Salami.

Würstchen und Pommes Frites € 11.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Würstchen und Pommes Frites.

Capricciosa € 14.00
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, schwarze Oliven, Artischocken, Kochschinken, Champignons.

Gourmet € 25.50 (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen)
Apulischer Mozzarella fiordilatte, Tatar vom gesalzenen Rind, Kapernbeeren, Oliven, mit Dijon-Senf emulgiertes Eigelb, Himbeeressig und schwarze Trüffelraspeln.

Anubis € 30.00 (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen)
Focaccia mit neuem Öl, geräucherter Thunfisch, Büffelmozzarella-Zopf aus Kampanien (nach dem Backen aufgelegt), marinierte Cocktailtomaten, Basilikum-Blattgrün, Kaviar vom Sibirischen Stör.

Ganz anders...Anubis € 25.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, Eichen-Steinpilz, in Brandy flambierte Garnelen, feine Zitronensauce (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen).

Ortolana € 13.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Zucchini, Auberginen, Cocktailtomaten, Radicchio und Paprika

Bufala € 14.50
Marinierte Cirio-Cocktailtomaten, von Hand hergestellter Büffelmozzarella-Zopf aus Kampanien, zerrupft und roh, natives Olivenöl extra, Basilikum.

Gustosa € 14.50
Feldtomaten, apulischer Stracciatella D.O.P.-Käse, natives Olivenöl extra, Kapern und Sardellenfilets.

Steinpilze, Kartoffeln und Speck € 14.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, Steinpilze, Ofenkartoffeln, Speck-Auswahl.

Nofretete € 14.50
Apulischer Mozzarella fiordilatte, *Rübstiel, marinierte Tomaten und Bratkartoffeln, Kräuterschmalz (wenn die Pizza aus dem Ofen kommt), Pecorino D.O.P.-Käse.

Quattro formaggi € 14.00
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Fontina, Grana Padano D.O.P., Asiago D.O.P. und süßer Gorgonzola.

Salsiccia, Kartoffeln und Pecorino D.O.P. € 14.00
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, frische italienische Bratwurst, Bratkartoffeln und Pecorino D.O.P.-Späne.

Arabian € 15.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, frische Champignons, gekochter Bauchspeck und Grana Padano D.O.P. Calzone mit Thunfisch, Kapern und Zwiebeln.

Jungle € 13.50
Apulischer apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Auberginen, mit Zugabe von Feldtomaten und Grana Padano D.O.P. während des Backens.

Arctic € 16.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, °Tintenfisch, °Riesengarnelen, Seeteufel, °Scampi, °Sepia, Miesmuscheln und Venusmuscheln.

Wild West € 14.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Chili, scharfe Salami, Paprika und Leccino-Oliven

Tutankhamon € 15.50
Feldtomaten, von Hand hergestellter Büffelmozzarella-Zopf aus Kampanien, zerrupft und roh, natives Olivenöl extra, Basilikum, Parmaschinken, Grana-Padano-D.O.P.-Späne und Rucola.

Mumie € 15.50
Focaccia mit frischem Olivenöl, gekochter Schweinekeule mit Trüffel, apulischer Stracciatella D.O.P.-Käse, gerösteten Pistazien.

Imhotep € 15.50
Focaccia mit marinierten Tomaten, Basilikum-Pesto, apulischer Stracciatella D.O.P.-Käse, Räucherlachs und gerösteten Mandeln

Große Pizza zum Teilen in der Tischmitte € 55.00
Vier Geschmacksrichtungen nach Wahl zwischen:
Margherita • Schinken und Pilze • Süße Salami • Wurst und Pommes • Capricciosa • Bratwurst, Cocktailfeln und Pecorino D.O.P. • Vier Käse • Pikante Salami • Büffel mozzarella aus Campania D.O.P. • Rohschinken, Rucola und Grana Padano D.O.P. • Rübstiel, Schmalz und Pecorino D.O.P.-Käse • apulischer Stracciatella D.O.P.-Käse, Kapern und Sardellen • Thunfisch und Zwiebel • Ortolana

BEILAGEN

*Pommes Frites € 7.50
Bratkartoffeln € 8.00
Caponata nach Gärtnerart € 9.50

DESSERTS

Zitronensorbet € 6.00
Erdbeersorbet € 6.00
Kaffee-Creme € 6.00

Joghurtsorbet mit Waldbeeren und Pistazienstücken € 8.50
Törtchen aus Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Vanille-Eis € 9.50

Mandelkrokant, Himbeer-Sünde und Mousse-Sauce aus Passionsfrüchten € 9.50
Tiramisu mit hauseigenen Löffelbiskuits € 9.50

Rum-Babà gefüllt mit Vanillecreme und Sauerkirschen € 8.50
Auswahl an lokalen und nationalen Käsesorten € 18.50 (nicht im Halbpensionspaket inbegriffen)

Gedeck pro Person € 2.50
Aufpreis pro zusätzliche Zutat € 2.50

Wenn Kunden auf Wunsch Gerichte ohne eine bestimmte Zutat nach persönlichem Geschmack bestellen, bleibt der Verkaufspreis immer unverändert (wie auf der Speisekarte angegeben).

Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten:

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier in der spezifischen Informationsseite angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen weisen wir darauf hin, dass allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben. Bei Zöliakie können wir keine vollständig von uns zubereiteten Gerichte bieten; Gemäß der ISO-22000-Zertifizierung sowie aus Gründen der Lebensmittelsicherheit dürfen nur versiegelte und bereits fertige Gerichte von zertifizierten externen Dienstleistern aufgewärmt serviert werden.



° Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte. *Tiefgekühltes und von Ursprung an gefrorenes Produkt.

DIE VORSPEISEN

- °Quinoa Osiris € 15.50
Quinoa mit Gemüse der Saison, Oliven, Gojibeeren und getrockneten, bei niedriger Temperatur gekochten Kirschtomaten.
- Veganes Blätterteigstück € 15.50
Vegane entkörnte Häppchen, geröstete Mandeln und sardisches Knäckebrot „pane guttiau“ mit veganem Schmelzkäse mit Cheddar-Geschmack, auf Landtomatenbrei.

GROSSER SALATTELLER

- Der Schriftgelehrte € 10.50
Grüner Salat, Schnittsalat Lattughino, Karotten, Tomaten, Mais und Gurken
- Papyrus € 14.00
Kalter Reis und Hülsenfrüchte bester Qualität in einer Komposition für unsere veganen Gäste mit Gemüse der Saison, gerösteten Sonnenblumen- und Pinienkernen, Mango und getrockneter Papaya.

DIE ERSTEN GÄNGE

- Pennette Chefren aus Bio-Getreide in Tomatensoße € 12.00
- Gratin aus Reis, Zucchini, Kartoffeln, veganem entkörnten Häppchen, veganem Schmelzkäse mit Cheddar-Geschmack, gekocht mit Gemüsebrühe € 17.50
- Vegane Hartweizen-Fusilli mit Basilikum-Blattgrün, gebräunten Kirschtomaten, Kartoffeln und gerösteten Mandeln € 18.50
- °Gemüsesuppe der Saison aus dem Garten € 16.00

DIE ZWEITEN GÄNGE

- Veganes Pulled Plant mit Barbecue-Aroma und veganem Schmelzkäse mit Cheddar-Geschmack, Pommes frites € 18.50
- Der vegane Maxi-Burger, mit frischen Tomaten, veganem Schmelzkäse mit Cheddar-Geschmack, grünem Salat, begleitet von *Pommes frites und Soßen € 18.50
- Veganes Schnitzel mit gedünstetem Gemüse in mediterraner Kräutermischung € 18.50

DIE PIZZEN

Teig aus gemischten biologischen, steingemahlene Mehlsorten aus Hart- und Weichweizen mit natürlicher Hefe
72 Stunden Reifung
Ausgezeichnet für Personen, die die Teigbeschaffenheit der klassischen Pizza Neapolitana genießen möchten
Auf Wunsch können unsere Pizzen auch auf klassische römische Art mit einem dünnen, leichten und knusprigen Teig zubereitet werden

- Big Green € 13.50
Veganeer Käse, Landtomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Radicchio, Champignonpilze und Basilikum.

- Margherita € 9.50
Veganeer Käse, Landtomaten, natives Olivenöl extra und Basilikum.
- Ortolana € 13.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Zucchini, Auberginen, Cocktailltomaten, Radicchio und Paprika
- Pizza Plant Barbecue € 15.50
Veganeer Käse, Landtomaten, natives Olivenöl extra, Basilikum und vegane Barbecue-Häppchen.
- Jungle Veganes € 13.50
Veganeer Käse, natives Olivenöl extra, Basilikum, Auberginen, dazu Tomaten aus der Region.

BEILAGEN

- *Pommes € 7.50
- Bratkartoffeln € 8.00

THE DESSERTS

- Obstsalat der Saison € 8.50
- Vegane Panna Cotta mit Beeren- oder Karamellsauce € 7.50
- Aufpreis pro zusätzliche Zutat € 2.50



VORSPEISEN

- Kochschinken mit Kuhmilch-Mozzarella-Knötchen € 15.00
- Parmaschinken mit Büffel mozzarella aus Campania D.O.P. € 16.50
- Bio-Eierflan, Spinat und Grana Padano D.O.P. mit knusprig gebackenen Hähnchen-Nuggets € 15.50

ERSTE GÄNGE

- Sternchen-Nudeln mit Bio-Gemüsecreme für unsere jüngsten Gäste € 9.00
- Pennette Chefren aus Bio-Getreide in Tomatensoße € 12.00
- Fusilli mit Rinder- und Kalbsragout € 14.00
- *Kleine Bolognese-Lasagne € 15.50
- *Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat in geklärter Salbeibutter € 15.50
- *Suppe mit Gemüse und Hülsenfrüchten der Saison € 16.00

ZWEITE GÄNGE

- Würstchen mit *Pommes Frites € 15.00
- *Hähnchen-Schnitzel aus dem Ofen (nicht frittiert) mit Pommes Frites € 16.50
- *Rindfleischbällchen nach antiker Zubereitungsart in Tomatensauce mit Pommes Frites € 15.00
- *Mini-Hamburger vom italienischen Scottona-Rind, mit Pommes Frites € 15.00

GROSSER SALATTELLER

- Der Schriftgelehrte € 10.50
Grüner Salat, Kopfsalat, Karotten, Tomaten, Mais und Gurken
- Sphinx € 15.00
Grüner Salat, Kopfsalat, gegrilltes Hähnchenfilet, Oliven, geraspelter Grana Padano D.O.P., Karotten und Cocktailltomaten, griechisches Joghurt-Dressing mit Schnittlauch

- Papyrus € 14.00
°Kalter Reis und Hülsenfrüchte bester Qualität in einer Komposition für unsere veganen Gäste mit Gemüse der Saison, gerösteten Sonnenblumen- und Pinienkernen, Mango und getrockneter Papaya

PIZZEN

- Margherita fiordilatte € 9.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra und Basilikum

- Schinken und Pilze € 11.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Kochschinken und frische Pilze

- Süße Salami € 11.00
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Süße Salami-Einlage Apuglisch.

- Würstchen und Pommes Frites € 11.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Würstchen und Pommes Frites.

- Ortolana € 13.50
Feldtomaten, apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Zucchini, Auberginen, Cocktailltomaten, Radicchio und Paprika.

- Jungle € 13.50
Apulischer Mozzarella fiordilatte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Auberginen, mit Zugabe von Feldtomaten und Grana Padano D.O.P. während des Backens.

- Big Green € 13.50
Feldtomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Radicchio, Champignon-Pilze, Tofu-Späne und Basilikum.

BEILAGEN

- *Pommes Frites € 7.50
- Bratkartoffeln € 8.00
- Caponata nach Gärtnerart € 9.50

DESSERT

- Zitronensorbet € 6.00
- Erdbeersorbet € 6.00
- Panna Cotta mit Schokoladensoße oder Soße aus roten Beeren oder Karamell € 7.50
- Verrührtes Eis mit Vanille, Stracciatella und Schokolade € 7.50
- Joghurtsorbet mit Waldbeeren und Pistazienstücken € 8.50

- Gedeck pro Person € 2.50
- Aufpreis pro zusätzliche Zutat € 2.50

Wenn Kunden auf Wunsch Gerichte ohne eine bestimmte Zutat nach persönlichem Geschmack bestellen, bleibt der Verkaufspreis immer unverändert (wie auf der Speisekarte angegeben).

Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten:

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier in der spezifischen Informationszeile angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen weisen wir darauf hin, dass allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben. Bei Zöliakie können wir keine vollständig von uns zubereiteten Gerichte bieten; Gemäß der ISO-22000-Zertifizierung sowie aus Gründen der Lebensmittelsicherheit dürfen nur versiegelte und bereits fertige Gerichte von zertifizierten externen Dienstleistern aufgewärmt serviert werden.



MINERALWASSER UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Natürliches oder mit Kohlensäure versetztes Mineralwasser in der Flasche 0,75 l	€ 4.00
Getränke vom Fass 0,30 l <i>(Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Pfirsichtee und Zitronentee, Sprite)</i>	€ 4.00

APERITIFS

Die Klassiker: <i>Crodino, Sanbittèr, Gingerino</i>	€ 5.50
Campari Spritz	€ 7.00
Aperol Spritz	€ 7.00
Hugo Spritz: <i>(Limette, Minze und Holunderbeerensirup)</i>	€ 7.00
Gin Tonic	€ 10.00
Gin Lemon	€ 10.00

BIERVOM FASS

Fassbier Heineken 0,5 l	€ 6.00
Bier Ichnusa cruda ungefiltert 0,4 l	€ 7.50
Fassbier Moretti dunkel 0,4 l	€ 7.50

COFFEE AND HOT DRINKS

Espresso	€ 2.00
Espresso mit Schuss	€ 3.00
Amerikanischer Kaffee	€ 2.50
Caffè Marocchino <i>(Espresso mit Milchschaum und Schokolade)</i>	€ 2.50
Entkoffeinierter Espresso	€ 2.00
Gerstenkaffee	€ 2.00
Ginseng-Kaffee	€ 3.00
Cappuccino	€ 3.00
Gersten-Cappuccino	€ 3.00
Entkoffeinierter Cappuccino	€ 3.00
Cappuccino mit Sojamilch	€ 3.00
Glas Milch	€ 3.00
Latte Macchiato	€ 3.50
Flasche Frischmilch 1 l	€ 5.00
Schwarz-, Kräuter-, Früchte-, Kamillentee	€ 4.50

BITTERLIKÖRE - 4 CL

Unsere Auswahl an Bitterlikören und Likören	€ 7.00
<i>Montenegro, Amaro del Capo, Ramazzotti, Jägermeister, Averna, Lucano, Fernet Branca, Brancamenta, Limoncino, Anima Nera und Mirto.</i>	

Baileys, Grand Marnier	€ 7.50
------------------------	--------

GRAPPA - 4CL

Sarpa Poli	€ 7.50
Grappe 18 Lune	€ 8.50
Grappe 18 Lune Riserva Porto	€ 10.50
Kräuter-Grappa: <i>Selvana, Bergkiefer, Enzian, Wacholder, Lakritze, Waldmeister</i>	€ 7.50
Grappa Amarone Giare	€ 11.50

WHISKY BRANDY RUM - 4 CL

Vecchia Romagna	€ 7.50
Jack Daniel's	€ 8.50
Laphroaig 10 Jahre	€ 12.00
Macallan 15 Jahre	€ 20.00
Lagavulin 16 Jahre	€ 14.00
Ron Legendario Elixir de Cuba 7 anos	€ 9.00
Ron Legendario Añejo 9 anos	€ 12.00
Ron Zacapa 23 anos	€ 12.00

10 cl



Perlweine

Bellebolle Brut Garda D.O.C. Cantine Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Bellebolle Brut Garda D.O.C. Rosè Cantine Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Prosecco D.O.C. Trimati	Veneto	€ 6.50	€ 29.00
Prosecco D.O.C.G. Valdobbiadene	Veneto	€ 7.00	€ 39.00
Cuvée Prestige Ca' del Bosco Franciacorta	Lombardia	€ 9.50	€ 65.00
Champagne Pierre Gobillard	Francia/Champagne	€ 13.00	€ 78.00

Stille Weißweine

Custoza D.O.C. Cavalchina	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay Allegrini Corte Giara I.G.T.	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Le Quaiare Lugana D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 6.00	€ 26.00
Soave Vintage Bertani D.O.C.	Veneto	€ 5.00	€ 23.00
Solosole Vermentino Bolgheri D.O.C.	Bolgheri Toscana	€ 7.00	€ 33.00
Ribolla Gialla Livio Felluga D.O.C.	Friuli Venezia Giulia	€ 7.50	€ 38.00

Roséweine

Bardolino Chiaretto Bio D.O.C. Cantina Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Bertarosè Cantine Bertani I.G.T.	Veneto	€ 6.00	€ 24.00

Rotweine

Merlot Corvina I.G.T. Allegrini Corte Giara	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Ripasso della Valpolicella D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 7.00	€ 35.00
Valpolicella Classico Bio D.O.C. Cantina Monteci	Veneto	€ 6.50	€ 28.00
Valpolicella Superiore D.O.C. Cantine Allegrini	Veneto	€ 7.00	€ 35.00
Palazzo della Torre I.G.T. Veronese Cantine Allegrini	Veneto	€ 7.50	€ 38.00
Amarone Valpantena D.O.C.G. Cantine Bertani	Veneto	€ 13.00	€ 78.00

Recioto I0

Recioto della Valpolicella D.O.C.G. Cantine Bertani cl 375	Veneto	€ 14.50	€ 45.00
--	--------	---------	---------

Das Menü kann Variationen unterliegen, die die Saisonalität der Produkte berücksichtigen und mit der Marktverfügbarkeit korrelieren.

° Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte.

* Tiefgekühltes und von Ursprung an gefrorenes Produkt.

VEGAN

Zimmerservice € 10.00

