

TUTANKHAMON RESTAURANT

Hier können Sie die Nahrung Ihres Babys schnell und sicher zubereiten! AUFMERKSAMKEIT! Wenn Sie Ihre eigenen Zubereitungen verwenden, achten Sie darauf, dass diese ordnungsgemäß verpackt und gut gelagert sind. Überprüfen Sie stets die Ablaufdaten. Bei Bedarf können Sie sich jederzeit an das diensthabende Catering-Personal wenden.



VORSPESSEN

°Gekochter Schinken, Kuh-Ricotta-Käse und rustikales Crostone-Brot € 15.50

Langhiranese-Rohschinken mit Büffelmozzarella und Konfit-Kirschtomaten € 16.50

Die große Wurstplatte: € 19.50
Mortadella aus Bologna, Prosciutto crudo aus Langhirano, Speck, Soppresa veneta, Coppa und Mischgemüse des Hauses.

Auswahl an italienischen Käsesorten: € 18.50
Robiola, Monte Veronese D.O.P., Grana Padano D.O.P., Gorgonzola D.O.P., in Schokolade und Rum gereifter Blauschimmelkäse mit Marmelade und Senfsaucen

°Wuino mit Gemüse, Oliven, Goji und dehydrierten Kirschtomaten, bei niedriger Temperatur gekocht € 15.50

Millefoglie-Auberginenaufbau € 16.00

°Aromen des Meeres: € 20.50
Muscheln, Tintenfisch, Oktopus und Garnelen auf samtiger Cannellini-Bohnenuppe, Meeresspargel und Lymphfisch-Kaviar.

°Duett aus Lachs und geräuchertem Kabeljau, knusprige Frisella, Fenchel-Crème fraîche € 19.50

°Kichererbsen-Falafel auf gemischtem Salat, Sojamayonnaise, gewürzt mit Kurkuma und süßem Paprika € 16.00

Kalbfleisch „Vitello Tonnato“ mit Bratensauce und süß-sauren Röstzwiebeln € 18.00

GROSSER SALATTELLER

Der Schriftgelehrte: € 11.00
Grüner Salat, Kopfsalat, Karotten, Tomaten, Mais und Gurken.

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

Sphinx: € 16.00
Grüner Salat, Kopfsalat, gegrilltes Hähnchenfilet, Oliven, geraspelter Grana Padano D.O.P., Karotten und Cocktailtomaten, Joghurt-Dressing mit Schnittlauch.

DIE ERSTEN GÄNGE

Spaghettone aus Hartweizengrieß mit San Marzano-Tomaten D.O.P., Basilikumcreme und Stracciatella-Käse aus Apulien € 16.50

Pennette mit Tomatensauce € 12.00

Fusilli mit Rinder- und Kalbsragout € 14.00

°Bolognese-Lasagne € 16.00

°Ravioli mit rotem Radicchio, Fondue Monte Veronese D.O.P. und Walnüssen € 18.00

°Risotto mit Genueser Pesto und Kartoffeln, grünen Bohnen, rosa Garnelen und Zitronenschale € 22.00

°Calamarata mit Muschelsauce, Meeresfrüchten und Auberginencreme € 20.50

Pappardella-Nudeln aus Hartweizengrieß in weißem Kalbsragout mit Kürbis und Rosmarin € 18.00

°Überbackene Kartoffel-Gnocchi mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel € 19.00

Kartoffel-Karotten-Cremesuppe mit Thymian-CROUTONS € 15.00

°Reistörtchen mit Zucchini, Kartoffeln, veganem Hack und veganem Schmelzkäse mit Cheddar-Geschmack, gekocht mit Gemüsebrühe € 18.00

°Biologische, passierte Gemüsecreme mit Suppennudeln € 10.00

DIE ZWEITEN GÄNGE

°Gebackenes Hühnerschnitzel mit Pommes Frites € 17.00

°Mini-Rindfleisch-Burger mit Pommes Frites € 16.50

°Rindfleischbällchen mit Tomatensauce und Kartoffelpüree € 15.00

°Maxi Rindfleisch-Burger mit Tomate, knusprigem Bacon, Cheddar-Käse, Salat, süß-saurer Gurke und Pommes Frites, dazu Burger-Sauce € 19.00

Kalbsleber nach venezianischer Art mit karamellisierten Zwiebeln und knuspriger Storo-Polenta € 19.00

°Umbrinen-Filet mit gegrillter Aubergine, Piquillo-Pfeffer, Minzmayonnaise und Limette € 24.00

°Frittierter Tintenfisch mit frischer Limette € 22.50

Rinderentrecôte mit Kräuterbutter, angerichtet mit Kräutern, Pellkartoffeln und Sauerrahm € 24.00

Bei niedriger Temperatur gegarte Schweinerippchen, überzogen mit unserer BBQ-Sauce, mit Pommes Frites € 18.50

°Veganes Filet und seine Sauce, begleitet von unserer mediterranen Gemüsepfanne € 20.00

°Veganes Schnitzel mit Ofenkartoffeln und Rosmarin € 18.00

DIE PIZZEN

Der Teig wird aus einer sorgfältigen Mischung aus steingemahlener biologischem Hart- und Weichweizenmehl hergestellt.
 das einem langsamen Hefeprozess von 72 Stunden unterzogen wird.
 Ausgezeichnet für alle, die eine klassische neapolitanische Pizza genießen möchten.

Margherita fiordilatte € 9.50
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra und Basilikum

Marinara € 8.50
Feldtomaten, Oregano und Knoblauchöl.

Schinken und Pilze € 12.00
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Kochschinken und Champignons.

Süße Salami € 12.50
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum und süße Salami.

°Würstchen und Pommes Frites € 11.50
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Würstchen und Pommes Frites.

Capricciosa € 14.00
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Leccino-Oliven, kleine Artischocken, Kochschinken und Champignons.

Ortolana € 13.50
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten, Paprika und Bratkartoffeln.

Bufala € 15.00
Marinierte Cirio-Kirschtomaten, roher Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum.

Napoletana € 14.50
Stracciatella-Käse, Tomaten, natives Olivenöl extra, Kapern und Sardellenfilets.

Steinpilze, Kartoffeln und Speck € 15.00
Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Ofenkartoffeln, Speck und Rosmarin.

Tastasal & Friarielli € 14.50
Mozzarella Fior di Latte, Friarielli, Tastasal und geraspelter Grana Padano D.O.P..

Vier Käsesorten € 14.50
Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Fontina D.O.P., Grana Padano D.O.P., Asiago D.O.P. und Gorgonzola D.O.P.

Der Kaiserliche € 15.00
Käse „Caciocavallo“, Grana Padano D.O.P., Schmalzblüten, schwarzer Pfeffer und Trüffelhonig.

La Norma € 13.50
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, frittierte Auberginen und geräucherter Ricotta.

Thunfisch und Zwiebel € 15.00
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, Thunfisch und rote Zwiebeln.

°Meeresfrüchte € 17.00
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum, Tintenfisch, rosa Garnelen, Seeteufel, Tintenfisch und Muscheln.

Zephyr € 15.00
Focaccia mit Genovese-Pesto, frischem Ricotta-Käse mit Zitrone, Räucherlachs und gelben Tomaten.

La calabra € 14.00
Feldtomaten, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Oregano, scharfe Streichwurst „N'duja“, Paprika und Pecorino D.O.P.-Scheiben.

Pizza Tutankhamon € 15.50
Tomate, roher Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum, Rohschinken, gelbe Tomate, Grana Padano D.O.P. und Rucola.

Bianca Nobile € 15.50
Focaccia mit nativem Olivenöl extra, gebackener Schweinekeule, verfeinert mit Kräutern, Stracciatella-Käse und Pistazienstücken.

VEGANE PIZZAS

Big Green € 13.50
Tomaten, veganer Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Ofenkartoffeln und Basilikum.

Veg margherita € 9.50
Tomaten, veganer Mozzarella, natives Olivenöl extra und Basilikum.

°Pizza Plant BBQ Vegan € 15.50
Tomaten, veganer Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum und vegane BBQ-Häppchen.

Jungle € 8.50
Feldtomaten, veganer Mozzarella, frittierte Auberginen und roher, veganer Stracciatella-Käse.

HALBPENSIONSFORMEL

Die Halbpension beinhaltet eine Auswahl von drei Gängen und einem Getränk aus dem Hauptmenü. Kinder (3-12 Jahre) wählen aus dem Kindermenü.

So wählen Sie die Gänge aus:

- der erste Gang: ein Gericht Ihrer Wahl unter den Vorspeisen oder eine Beilage;
- der zweite Gang: ein Gericht Ihrer Wahl zwischen Vorspeisen, Hauptgerichten, Salaten oder Pizza
- der dritte Gang: ein Dessert Ihrer Wahl;
- ein Getränk pro Kopf Ihrer Wahl: Wasser, Softdrink vom Fass (Coca-Cola, Sprite, Eistee (Pflirsich oder Zitrone), Fanta und Coca-Cola Zero), ein Glas Hauswein oder ein Bier vom Fass).

42,00 Euro Erwachsene 28,00 Euro Kinder (3-12 Jahre)

BEILAGEN

°Pommes Frites € 8.00

Ofenkartoffeln € 8.50

Gebackenes Gemüse € 9.50

Grüner Salat € 8.50

DESSERTS

°Verrührtes Eis mit Vanille, Stracciatella und Schokolade € 7.50

Panna Cotta mit Schokoladensoße oder Soße aus roten Beeren oder Karamell € 7.50

Zitronensorbet € 6.00

Erdbeersorbet € 6.00

Kaffee-Creme € 6.00

Joghurtsorbet mit Waldbeeren und Pistazienstücken € 8.50

Joghurtsorbet Golden delight 50 years (Goldbraunes Karamell) € 8.50

°Törtchen aus Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Vanille-Eis € 9.50

°Knuspriges Noto-Mandel-Sablé, Himbeersünde und Passionsfrucht-Mousse-Sauce € 8.50

Tiramisù € 9.50

Millefoglie-Torte mit weißer Schokolade und Puddingcreme mit Vanille- und Zitronenduft € 9.00

Frischer Obstsalat € 8.50

Vegane Panna Cotta mit Beeren- oder Karamellsauce € 7.50

Gedeck pro Person € 2.50
Aufpreis pro zusätzliche Zutat € 2.50

Bitte beachten Sie, dass der Verkaufspreis eines Gerichtes unverändert bleibt, wenn Sie einige Zutaten aus dem Gericht ausschließen möchten.

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die nach Meinung der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier unten angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen 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.

GLUTEN	SCHALENTIER	EI	FISCH	ERDNUSS	SCHALENTIER	MILCH
NUSS	SELLERIE	SENF	SESAM	SOJA	SCHWEFELDIOXID	LUPINE

°Wir informieren unsere Kunden, dass die Produkte gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnten, falls keine frischen Produkte vorhanden sind. ACHTUNG: Sie können überprüfen, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten unserer Speisekarte enthalten sind, indem Sie die Symbole beachten. Eine entsprechende Erklärung finden Sie auf der Übersichtstafel und in der Allergen-Matrix, die in unseren Restaurants verfügbar sind.



GLI ANTIPASTI

°Quinoa mit Gemüse, Oliven, Goji und dehydrierten Kirschtomaten, bei niedriger Temperatur gekocht € 15.50

Vegane Caprese (Tomaten, veganer Mozzarella und Basilikum) € 14.00

GROSSER SALATTELLER

Der Schriftgelehrte: € 11.00
Grüner Salat, Kopfsalat, Karotten, Tomaten, Mais und Gurken.

Isis: € 13.00
Grüner Salat, Rucola, Kirschtomaten, veganer Mozzarella und Oregano.

DIE ERSTEN GÄNGE

Spaghettone aus Hartweizengrieß mit San Marzano-Tomaten D.O.P., Basilikumcreme und veganem Stracciatella-Käse € 16.50

Kartoffel-Karotten-Cremesuppe mit Thymian-Croutons € 15.00

°Risotto mit Genueser Pesto und Kartoffeln, grünen Bohnen, und Zitronenschale € 18.00

°Reistörtchen mit Zucchini, Kartoffeln, veganem Hack und veganem Schmelzkäse mit Cheddar-Geschmack, gekocht mit Gemüsebrühe € 18.00

Passierte Gemüsecreme mit Suppennudeln € 10.00

DIE ZWEITEN GÄNGE

°Veganes Filet und seine Sauce, begleitet von unserer mediterranen Gemüsepfanne € 20.00

°Veganes Schnitzel mit Ofenkartoffeln und Rosmarin € 18.00

LE PIZZE

Marinara € 8.50
Tomaten, Oregano und Knoblauchöl.

Veg margherita € 9.50
Tomaten, veganer Mozzarella, natives Olivenöl extra und Basilikum.

Big Green € 13.50
Tomaten, veganer Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Bratkartoffeln und Basilikum.

°Pizza Plant BBQ Vegan € 15.50
Tomaten, veganer Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum und vegane BBQ-Häppchen.

Jungle € 13.50
Tomaten, veganer Mozzarella, frittierte Auberginen und roher, veganer Stracciatella-Käse.

BEILAGEN

°Pommes Frites € 8.00

Bratkartoffeln € 8.50

Gebackenes Gemüse € 9.50

Grüner Salat € 8.50

DESSERTS

Obstsalat der Saison € 8.50

Vegane Panna Cotta mit Beeren- oder Karamellsauce € 7.50

Gedeck pro Person € 2.50
Aufpreis pro zusätzliche Zutat € 2.50

VORSPEISEN

°Kochschinken, Kuh-Ricotta-Käse und rustikaler Brotkrokant € 15.50

Rohschinken Langhiranese mit Büffelmozzarella und Confit-Kirschtomaten € 16.50

Caprese mit frischen Tomaten, Mozzarella-Knötchen und Basilikum € 15.50

ERSTE GÄNGE

°Gemüsecreme mit Nudeln € 10.00

Kartoffel-Karotten-Cremesuppe mit Thymian-Croutons € 15.00

Pennette mit Tomatensauce € 12.00

Fusilli mit Rinderragout € 14.00

Fusilli mit Genuesischem Pesto € 14.00

°Bolognese-Lasagne € 16.00

ZWEITE GÄNGE

°Gebackenes Hühnerschnitzel mit Pommes Frites € 17.00

°Mini-Rindfleisch-Burger mit Pommes Frites € 16.50

Rindfleischbällchen mit Tomaten und Kartoffelpüree € 15.00

BEILAGEN

°Pommes Frites € 8.00

Bratkartoffeln € 8.50

Gebackenes Gemüse € 9.50

DESSERTS

°Verrührtes Eis mit Vanille, Stracciatella und Schokolade € 7.50

Panna cotta mit Schokoladensoße oder Soße aus roten Beeren oder Karamell € 7.50

Zitronensorbet € 6.00

Erdbeersorbet € 6.00

Joghurtsofteis mit Waldbeeren und Pistazienstücken € 8.50

Joghurtsofteis Golden delight 50 years (Goldbraunes Karamell) € 8.50

Gedeck pro Person € 2.50
Aufpreis pro zusätzliche Zutat € 2.50

Bitte beachten Sie, dass der Verkaufspreis eines Gerichtes unverändert bleibt, wenn Sie einige Zutaten aus dem Gericht ausschließen möchten.

ACHTUNG Sie können überprüfen, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten unserer Speisekarte enthalten sind, indem Sie die Symbole beachten. Eine entsprechende Erklärung finden Sie auf der Übersichtstafel und in der Allergen-Matrix, die in unseren Restaurants verfügbar sind.

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die nach Meinung der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier unten angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen 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.



°Wir informieren unsere Kunden, dass die Produkte gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnten, falls keine frischen Produkte vorhanden sind.
ACHTUNG: Sie können überprüfen, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten unserer Speisekarte enthalten sind, indem Sie die Symbole beachten. Eine entsprechende Erklärung finden Sie auf der Übersichtstafel und in der Allergen-Matrix, die in unseren Restaurants verfügbar sind.



MINERALWASSER UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Natürliches oder mit Kohlensäure versetztes Mineralwasser in der Flasche 0,75 l € 4.00

Getränke vom Fass 0,30 l € 4.00
(Coco-Cola, Coca Zero, Fanta, Eistee Pfirsich und Zitrone, Sprite)

APERITIFS

Crodino und Gingerino € 5.50

Campari Spritz € 7.00
(Campari Bitter, Prosecco DOC und Sodawasser)

Aperol Spritz € 7.00
(Aperol, Prosecco DOC und Sodawasser)

Hugo Spritz € 7.00
(Prosecco DOC, frische Minze, Holunderblütensirup und Limette)

Gin Tonic € 10.00
(Gin Tanqueray und Tonic Water)

Gin Tonic € 14.00
(Gin Monkey /Roby Marton und Tonic Water)

Gin Lemon € 10.00
(Gin Tanqueray und Zitronenlimonade)

Gin Lemon € 14.00
(Gin Monkey /Roby Marton und Zitronenlimonade)

BIER VOM FASS

Beck's - cl 0.4 (5% vol) € 6.50
Leffe Rouge - cl 0.5 (6,6% vol) € 7.50
Franziskaner Hell - cl 0.5 (5% vol) € 7.50

FLASCHENBIERE

Beck's - 33cl. (5% vol) € 6.00
Hoegaarden - 33cl. (4,8% vol) € 6.00
Corona - 33cl. (4,5% vol) € 6.00
Corona "0,0" - 33cl. (0,0% vol) € 6.50
Super Tenent's - 33cl. (9% vol) € 7.50
Leffe Blonde - 33cl. (6,6% vol) € 6.50
Lowenbräu - 33 cl. (6,1% vol) € 6.50
Glutenfreies Bier - 33cl. (4,7% vol) € 6.50

CAFETERIA

Espresso € 2.00
Espresso mit Schuss € 3.00
Verlängerter Kaffee € 2.50
Koffeinfreier Espresso € 2.00
Caffè d'orzo € 2.00
Ginseng-Kaffee € 3.00
Cappuccino € 3.00
Gersten-Cappuccino € 3.00
Entkoffeinierter Cappuccino € 3.00
Cappuccino mit sojagetränk € 3.00
Glas Milch € 3.00
Latte Macchiato € 3.50
Schwarz-, Kräuter-, Früchte-, Kamillentee € 4.50
Heiße Schokolade € 5.00

BITTERLIKÖRE - CL.4

Auswahl an Bitterlikören und Likören € 7.00
Montenegro, Amaro del capo, Ramazzotti, Jägermeister, Averna, Lucano, Fernet bianca, Branca menta, Limoncello, Anima Nera und Mirto.

Bayles, Gran Marnier € 7.50

GRAPPA - CL.4

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

WHISKY BRANDY RUM - CL. 4

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

Italienische Schaumweine

Prosecco DOC "Trimati"	Venetien	€ 6.50	€ 28.00
Prosecco Millesimato DOC Trento .O.C. "Valdo"	Treviso/Venetien	€ 7.50	€ 35.00
Prosecco Millesimato DOC 2021 Brut "Revi"	Trentino Südtirol	€ 9.00	€ 40.00
Cuvée Prestige "Ca' del Bosco"	Franciacorta/ Lombardei	€ 10.00	€ 65.00

Französische Schaumweine

Brut Authentique Pierre Gobillard	Champagne/Frankreich	€ 15.00	€ 75.00
Brut 'La Cuvée' Laurent-Perrier	Champagne/Frankreich		€ 95.00
Réserve Exclusive Brut Nicolas Feuillatte	Champagne/Frankreich		€ 100.00
Brut ' Belle Epoque' 2015 Perrier Jouet	Champagne/Frankreich		€ 280.00

Italienische Weißweine

Custoza DOC Cavalcina	Venetien	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay DOC Corte Giara Allegrini	Venetien	€ 6.00	€ 24.00
Lugana DOC Le Quaiare Cantine Bertani	Venetien	€ 6.00	€ 26.00
Soave Vintage DOC Cantine Bertani	Venetien	€ 7.00	€ 33.00
Ribolla gialla DOC Livio Felluga	Friuli Venezia Giulia	€ 7.50	€ 38.00
Vermentino DOC 2023 Tenuta Guado al Tasso Marchese Antinori	Bolgheri/Toscana		€ 45.00

Französische Weißweine

Bourgogne Chardonnay 2023 Louis Latour	Bourgogne/Frankreich		€ 60.00
Chablis AOC 2023 Louis Jadot	Bourgogne/Frankreich		€ 75.00

Roséweine

Bardolino Chiaretto Bio DOC Cantina Monteci	Venetien	€ 6.50	€ 24.00
Trento DOC Millesimato 2021 "Rose" "Revi"	Trentino Südtirol		€ 40.00

Italienische Rotweine

Merlot Corvina IGT Corte Giara Allegrini	Venetien	€ 7.00	€ 24.00
Valpolicella Classico DOC bio Cà La Bionda	Venetien	€ 8.00	€ 32.00
Valpolicella ripasso DOC Cantine Bertani	Venetien	€ 8.50	€ 35.00
Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 DOC bio Cà La Bionda	Venetien		€ 45.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2018 bio Cà La Bionda	Venetien		€ 72.00
Amarone Valpantena DOCG Cantine Bertani	Venetien	€ 14.00	€ 80.00
Amarone Classico 2015 DOCG (Best Wine 2015) Cantine Bertani	Venetien		€ 250.00
Palazzo della Torre IGT Veronese Cantine Allegrini	Venetien	€ 8.00	€ 38.00
Pinot Nero 2023 Blauburgunder DOC Colterenzio	Sudtirol Alto Adige	€ 9.00	€ 40.00
Bolgheri DOC Guida al Tasso "Il Bruciato" Marchesi Antinori	Toscana		€ 75.00
Barolo DOCG 2020 Aschieri	Barolo/Piemont		€ 85.00

Französische Rotweine

Pinot Noire 2022 Louis Latour	Bourgogne/Frankreich		€ 65.00
Bourgogne AOC "Couvent Des Jacobins" 2021 Louis Jadot	Bourgogne/Frankreich		€ 85.00

Süßweine (Recioto und Passiti)

Recioto della valpolicella DOCG 375cl Cantine Bertani	Venetien	€ 14.00	€ 45.00
I Capitelli IGT 2022 375cl Anselmi	Soave/Venetien		€ 55.00

*Wir informieren unsere Kunden, dass die Produkte gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnten, falls keine frischen Produkte vorhanden sind. Die Speisekarte kann unter Berücksichtigung der Saisonalität der Produkte und in Abhängigkeit davon Änderungen unterliegen Marktverfügbarkeit.

Zimmerservice € 10,00.



Glas 10cl

