



CAFÉ | BISTRO | WEINBAR



FRÜHSTÜCK



Croissant 4,00 €
Butter, Konfitüre, Nutella
oder Honig jeweils + 0,50 €

Joghurt Bowl 10,00 €
Obst der Saison, Crunchy
Müsli und Bio Agaven Sirup

Omelett/Spiegeleier/Rühreier 5,00 €
mit Pinsa-Brot Jede weitere Zutat + 1,00 €
Wahlweise: Champignons, Bacon,
Käse, Schinken, Sucuk, Cherry-Tomaten

Frühstücksplatte 12,00 €
für zwei 22,00 €
Prosciutto Crudo und Cotto,
Mailänder-Salami, Ei, Tomaten,
Gurken, Radieschen, Paprika, Butter,
verschiedene Käsesorten,
hausgemachter Aufstrich,
hausgemachte Konfitüre und Pinsa-Brot
- auch gern mit ausschließlich Rind -

Käseplatte 12,00 €
für zwei 22,00 €
Mozzarella , Bergkäse, Brie,
Paprikafrischkäse, Ei, Tomaten,
Gurken, Radieschen, Paprika, Butter,
hausgemachter Aufstrich,
hausgemachte Konfitüre

Extra Korb Brot 2,00 €



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich beim Service.
Wir stellen Ihnen gerne
unsere Allergikerkarte zur Verfügung.

HEISSGETRÄNKE

Espresso/doppio	2,50 / 3,50 €
Espresso Macchiato/doppio	2,80 / 3,80 €
Tasse/Pott Filterkaffee	2,50 / 3,40 €
Café Americano auch koffeinfrei	3,50 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	4,20 €
mit Vanille, Caramel oder Haselnuss +0,50 €	
Milchkaffee	4,00 €
Eiskaffee	5,00 €
Heiße Schokolade , dunkel oder weiß	4,00 €
mit Sahne +0,50 €	
Kännchen KEO Tee grün, schwarz, Früchte ...	5,00 €
Frische Minze im Kännchen mit Ingwer und Honig	6,00 €

VORSPEISEN

Zurek	7,00 €
Sauerteigsuppe mit Wurst und gekochtem Ei	
Rote-Bete-Suppe	7,00 €
mit Stampfkartoffeln und einem kräftigem Schuss Sahne	
Caprese di Buratta	11,00 €
Italienischer Frischkäse mit Tomate, Basilikumpesto, Olivenöl, Aceto Balsamico, rote Zwiebeln, Rucola	
Carpaccio di Bresaola	13,00 €
Rinderfiletscheiben aus Italien mit gehobeltem Parmigiano, Pinienkernen, Zitronensaft, Olivenöl, Aceto Balsamico, Rucola	

GROßER BUNTER SALAT

Gemischter Salat der Saison	10,00 €
mit Gemüsevarianten an frischen Gartenkräutern. Dazu veganes Hausdressing, Joghurt- oder Himbeer- Dressing mit Pinsa-Brot serviert.	

Wahlweise mit:

Schafskäse oder Mozzarella + 6,00 €
Tranchen von der Hähnchenbrust + 7,00 €
Tranchen vom Rindersteak + 8,00 €
4x Black Tiger Garnelen + 10,00 €

PIEROGI

Hausgemachte Maultaschen nach polnischer Art.	13,00 €
Dazu Rote Beete, Weißkohl-Möhren-Salat, Sour Cream und glasierte Zwiebeln.	
Wahlweise gefüllt mit: ... auch als gemischter Teller	
Pilzen und Sauerkraut ✓	
Kartoffeln ✓	
Hähnchen	
Pierogi à la Chef (gemischt)	15,00 €
Basilikum-Pesto, Parmesan, Sour Cream und frischer Salat der Saison	

FRISCHE PASTA auf Wunsch auch Glutenfrei!

Pasta Giardino	13,00 €
Tomaten-Sahnesauce, Gemüse, Knoblauch, Rucola, Parmesan	
One Pot Pasta Bolognese	14,00 €
Rinderhackfleisch, Parmesan, Rucola	
Pasta Carbonara	15,00 €
Guanciale, Eigelb, Parmesan, Rucola	
Pasta Burrata	15,00 €
Pesto Rosso mit Basilikum-Pesto, Parmesan, Rucola	
Pasta Scampi	18,00 €
Tomaten-Sahnesauce, Knoblauch, Paprika, Parmesan, Rucola	



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu.



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.
Wir stellen Ihnen gerne unsere Allergikerkarte zur Verfügung.

PINSA ROMANA mit frischem Rucola serviert!

Pinsa statt Pizza: Knusprig, luftig, leicht! Der Pinsa-Teig aus 4 verschiedenen Mehlsorten und Sauerteig ruht bis zu 72 Stunden bevor er in den Steinofen geht – das macht die Pinsa deutlich bekömmlicher und facettenreicher als Pizza.

Pinsa Classico mit geschmolzenem Mozzarella, hausgemachter Tomatensauce	11,00 €
Pinsa Bruschetta ✓ Tomate, Zwiebel, Aceto Balsamico, Parmesan	14,00 €
Pinsa Verdure ✓ Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika	14,00 €
Pinsa Caprese Tomatenscheiben, Mozzarella, hausgemachtes Basilikum-Pesto	14,00 €
Pinsa Prosciutto Cotto – Funghi Kochschinken oder Rindersaftschinken, frische Champignons	14,00 €
Pinsa Salame Echte Mailänder Salami oder Rinder Salami, Cherry-Tomaten	15,00 €
Pinsa 4 Formaggi Mozzarella, Ricotta, Parmesan und Gorgonzolakäse	15,00 €
Pinsa Prosciutto Crudo Prosciutto Crudo, Parmesan	15,00 €
Pinsa Tonno Thunfisch, rote Zwiebeln	16,00 €
Pinsa Gourmet Sauce Hollandaise, Hähnchenbrust, Champignons, Paprika	16,00 €
Pinsa Mex Salat, Rinder-Hackfleisch, Sriracha-Sauce, Mais, Kidneybohnen	16,00 €
Pinsa Gamberi 4 x Black Tiger Garnelen (je Weitere + 2,50€), Paprika, Knoblauch	18,00 €

GNOCCHI mit frischem Rucola serviert!

Gnocchi mit Basilikum-Pesto Sahnesauce, Parmesan	13,00 €
Gnocchi mit Birne und Gorgonzola Sahnesauce, Basilikum-Pesto, Parmesan	14,00 €
Gnocchi mit Trüffel Sahnesauce, Parmesan	15,00 €

WEITERE LECKERBISSEN

Bauernpfanne Bratkartoffeln, Ei, Cornichons, Zwiebeln, Guanciale oder Sucuk	12,00 €
Pinsa-Sandwich Rind oder Hähnchen Salat der Saison, Cornichons, Zwiebeln, Mozzarella, Weißkohl-Möhren-Salat, hausgemachte Sandwich-Sauce	16,00 €
Hähnchenschnitzel Bratkartoffeln, frischer Salat der Saison	18,00 €
Black Tiger Garnelen in Knobli-Öl geschwenkt in Basilikum-Pesto, Parmesan, Paprika, Meersalz und Pinsabrot	19,00 €
Winzer-Platte Prosciutto Crudo, Mailänder Salami, verschiedene Käsesorten, Oliven, Weintrauben, Cornichons, Pinsabrot, Dip	22,00 €
Paniertes Zanderfilet Bratkartoffeln, Salat der Saison, Remoulade	24,00 €

DESSERTS

Frisch zubereitet und in etwa 20 Minuten warm serviert – das Warten lohnt sich!

Apple Crumble Warme Apfelfüllung mit Maracujasaft, Streusseln und Vanilleeis	7,00 €
Schokoküchlein Mit flüssigem Kern aus feinsten Zartbitterschokolade	7,00 €
Unsere Eissorten Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella	je Kugel 2,00 €

UNSERE TÄGLICH HAUSGEMACHTEN KUCHEN-VARIATIONEN FINDEN SIE IN DER KÜCHENVITRINE.

GETRÄNKE AM RING

SOFTDRINKS

Bad Pyrmontener Gourmet laut oder leise	0,25 / 0,7 l	3,00 / 7,00 €
Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Mezzo	0,2 l	3,50 €
Säfte Apfel, Orange, Maracuja	0,2 l	4,00 €
Lütts Landlust Apfel-, Holunder-, Rhabarberschorle	0,33 l	4,00 €
BAD Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	4,00 €
FuzeTea Zitrone, Pfirsich	0,3 l	4,00 €
Red Bull	0,25 l	4,00 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Granatapfel - Minze	0,5 l	6,00 €
Zitrone - Limette - Orange	0,5 l	6,00 €

BIERE VOM FASS

König Pilsener	0,25 / 0,4 l	3,50 / 4,50 €
Alster	0,25 / 0,4 l	3,50 / 4,50 €
Denner Helles oder Dunkles aus der Region	0,3 / 0,5 l	4,00 / 5,50 €
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	5,00 €

FLASCHENBIERE

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei oder dunkel	0,5 l	5,00 €

PROSECCO/CHAMPAGNER

Prosecco Frizzante	0,1 l	4,00 €
Scavi & Ray	0,2 / 0,75 l	7,00 / 25,00 €
Moët & Chandon brut Imperial	0,75 l	100 €

APERITIF/DIGESTIF

Aperol Spritz		8,00 €
Dejavue		8,00 €
Hugo		8,00 €
Lillet Wild Berry		8,00 €
Ramazotti, Averna oder Jägermeister	2 cl	4,00 €
Obstler Prinz "Alte Marille" oder "Alte Birne"	2 cl	5,00 €
Grappa oder Grappa al Caffè	2 cl	5,00 €
Grappa Berta "Giulia" oder Marzadro "Giare"	2 cl	9,00 €
Rattenkiller Kräuter	2 cl	4,00 €

GIN

Tanqueray	4 cl	5,00 €
Hendrick's	4 cl	7,00 €
Berliner Brandstifter	4 cl	8,00 €
Monkey 47	4 cl	9,00 €
mit BAD Tonic + 4,- € oder Thomas Henry + 4,50 €		

WHISKY

Jack Daniel's Tennessee Bourbon	4 cl	6,00 €
Jameson Irish Blend	4 cl	5,00 €
Talisker Single Malt 12 Jahre	4 cl	9,00 €
Lagavulin Single Malt 16 Jahre	4 cl	13,00 €

RUM

Havana Club 3 Años / 7 Años	4 cl	5,00 / 6,00 €
Legendario Elixir de Cuba	4 cl	6,00 €
Don Papa 10 Años	4 cl	9,00 €

VODKA

Absolut	2 cl / 4 cl	3,00 / 5,00 €
Grey Goose	4 cl	7,00 €
Belvedere	4 cl	8,00 €

Als Longdrink mit Softdrink, Saft (+4,00 €) oder Red Bull (+4,00 €) erhältlich



ROTWEINE

0,2 l 0,75 l



CUVÉE „HAUSWEIN“ feinherb

7,00 € 23,00 €

Q.b.A. 2020, Rheinhessen

Rubinrot, beerig-fruchtig, ein angenehm vollmundiger Zeitgenosse

MERLOT „SIRE“ trocken

8,00 € 27,00 €

DOC 2020, Venezia, Italia, Paladin

Süfflige, saftige Frucht, samtig ausgeglichene Tannine, harmonisch im Abgang

PRIMITIVO DI MANDURIA „SUD“ trocken

8,00 € 28,00 €

DOP 2020, Apulien, Italia, Cantine San Marzano

Bouquet von Pflaumen und Kirschen, vollmundig, weich, anhaltender Abgang

BLAUER PORTUGIESE halbtrocken

25,00 €

Q.b.A. 2020, Rheinhessen, Winzerhof Schnell

fruchtiger Rotwein, schmackhaft für jeden Anlass

NERO D'AVOLA APPASSIMENTO "TANK N ° 26" feinherb

26,00 €

IGT 2019, Sicilia Italia, Camivini

Kräftige Aromen von Rosinen und Backpflaume, komplex, sanft und zugänglich

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "VESTIGO" trocken

27,00 €

DOP 2017, Veneza Italia, Paolucci Nicolino

Reifer, voller Rotwein, Noten von Vanille, Tabak und Oliven mit fruchtigen Randnoten

GRENACHE, MOURVÈDRE, SYRAH APPASSIMENTO

29,00 €

"RONDEUR" feinherb

Pays D'OC 2019, Languedoc France, La Grange

Imposante Fülle, viel Schmelz, samtig, feine Süße vollfreier Beeren

CHIANTI "SANT'ALFONSO" trocken

40,00 €

DOCG 2017, Toscana Italia, Rocca Della Macie

Kräftig und würzig, reich im Nachklang, dezente Frucht, und Toamtenaromen

NERO DAVOLA - NERELLO MASCALESE

44,00 €

"DUE LUNE" trocken

IGT 2019, Sicilia Italia, Cantine Cellaro

Kraftvoll und opulent, elegant, fettenreich, außergewöhnlich geschmeidig

IRPINIA AGLIANICO "BLU ONICE" trocken

48,00 €

DOC 2019, Agro Taurasino, Nativ

Fruchtaromen von dunklen Beerenfrüchten, vollmundige Aromen, die an Blaubeere und einen Hauch Lakritz erinnern

PRIMITIVO DI MANDURIA "60" trocken

50,00 €

DOP 2020, Apulien, Italia, Cantine San Marzano

Rubinrot, Anklänge von Kirschen und schwarzen Beeren, voll, fruchtig, körperreich

MERLOT, PETIT VERDOT, CABERNET SAUVIGNON

70,00 €

"MOUTON CADET RÉSERVE" trocken

AOC 2018, Bordeaux, Margaux, Baron Philippe de Rothschild

Kraftvoll, zarte Tannine, schwarze Früchte, Mokka und Vanillearomen

Weine enthalten Sulfite





WEIßWEINE

0,2 l 0,75 l



RIESLING „HAUSWEIN“ feinherb ✓

7,00 € 25,00 €

Q.b.A. 2020, Rheinhessen

Spritzig -fruchtig auf Muschelkalk gewachsen, frische Aromen von Zitrus & Birne

SCHEUREBE „LOCKVOGEL“ feinherb ✓

7,00 € 25,00 €

Q.b.A. 2020, Rheinhessen, Winzerhof Balz

Komplexe Aromen, harmonische Fruchtnote von Holunder und Johannisbeere

GRAUBURGUNDER trocken

8,00 € 27,00 €

Q.b.A. 2020, Rheinhessen, Weingut Frank Kühn

Feinfruchtig, zartes Aroma erinnert an Honigmelone, kräftiger Burgunderwein

WEISSBURGUNDER „CLASSIC“ trocken

8,00 € 28,00 €

Q.b.A. 2020, Rheinhessen, Weingut Phillip Schnell

Sanft, feinduftendes Bukett nach cremigen Ananas- und Pfirsicharomen

CUVÉE "PAULA'S" fruchtigsüß

7,00 € 25,00 €

2020, Rheinhessen, Weingut Philip Schnell

Fruchtig leichtes Weißweincuvée mit verzauberndem Blütenaroma

SILVNER "CLASSIC" trocken

27,00 €

2020, Rheinhessen, Weingut Philip Schnell

Frischer, spritziger Silvaner mit lebendiger, aber dezenter Säure und wunderbar ausgewogenen Frucht-Extrakten

GARGANEVA / CHARDONNAY "SCAIA" feinherb

27,00 €

IGT 2020, Trevenezie, Famiglia Castagnedi

Blumig und fruchtig nach Pfirsich und exotischen Früchten, frisch, leicht, milde Säure

LUGANA "CÀ DEI FRATI" trocken

30,00 €

DOC 2020, Lombardei, Gardasee, Italia

Balsamico-Noten, Aprikose, Mandel, Gewürze, kandierte Früchte, lebendige Säure

RIESLING BURGLAY "ULTIMO" fruchtsüß

31,00 €

Q.b.A. 2020, Mosel, Weingut Thielen-Feilen

Betörende Süße, fruchtbetont, würzig, feine Mineralität - perfekt zum Dessert

GRAUBURGUNDER "SELECTION" trocken

30,00 €

Q.b.A. 2020, Pfalz, Karl Pfaffmann

Konzentriert fruchtig, anschmiegsam, zwarte Mandeltöne

ROSÉWEINE

ACOLON, SOLARIS „PINK“ feinherb

7,00 € 25,00 €

Q.b.A. 2020, Mosel, Weingut Thielen-Feilen

Aromen von roten Beeren und Kirsche, fruchtig und süffig, weiche Säure

ROSA DEI FRATI "CÀ DEI FRATI" trocken

30,00 €

DOC 2020, Lombardei, Gardasee, Italia

Mit Aromen von Fisch, zart und energetisch zugleich mit Aromen von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel, Wildkirschen

Weine enthalten Sulfite

