

# Buongiorno – Moin Moin!

## Unsere kleine Karte

## FRÜHSTÜCK

*in Italien sagen wir „Prima Calzone“*

### Mediterran 6,90

Menemen-Rührei mit 2 Eiern mit Knoblauchwurst, Tomate und Paprika, 2 Scheiben Brot

### Piccantino 6,50

1 Scheibe Käse, 2 Scheiben Aufschnitt, ein gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, Butter, 1 Bäckerbrötchen, 1 Tasse Kaffee

### Veggi 8,90

Gegrilltes Gemüse, Oliven, hausgemachter Aufstrich, hausgemachte Marmelade, 2 Scheiben Brot

## ANTIPASTI

*Vorspeisen*

### Antipasti 9,90

Vorspeiseteller mit gegrilltem Gemüse, Pizzabrötchen

### Süsskartoffelpommes 5,60

Sour Cream

### Bruschetta 4,90

Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum

## INSALATA

*Salat*



### Insalata Rucola 11,50

Rucola, Ziegenkäse, Walnüsse, Cherrytomaten, Honig-Senf-Dressing

### Caesar Salad 9,50

Römer Salat, Rucola, Cherry Tomaten, Parmesan, Croutons, Caesar Dressing

### Salat Extras

Hähnchenbruststreifen 3,90  
Rinderstreifen 4,40  
Gegrillte Champignons 2,90

## ZUPPE

*Suppe*

### Minestrone 5,20

Saisonales Gemüse, Nudeln, dazu Pizzabrötchen

## BURGER

*italiano*

### Vegan 10,50

Beyond Meat, Rucola, Tomaten, Salzgurken, rote Zwiebeln, Salat, hausgemachte Hummuscreme, dazu Piccanti Pommes

### Avocado 11,20

Beef, Avocado, Chili-Cheddar, rote Zwiebeln, Tomaten, Salat, hausgemachte Avocado-creme, dazu Piccanti Pommes

## STEINOFENPIZZA

*Classico*

### Salame 8,90

Würzige Salami auf Tomatensauce und Mozzarella

### Hawaii 9,90

Gekochter Schinken und Ananas auf Tomatensauce und Mozzarella

### Tonno 10,90

Thunfisch und rote Zwiebeln auf Tomatensauce und Mozzarella

### Ortolana 10,50

Frische Paprika, Brokkoli, junger Spinat und milder Hirtenkäse auf Tomatensauce und Mozzarella

### Prosciutto e Funghi 9,80

Gekochter Schinken und frische Champignons auf Tomatensauce und Mozzarella

### Bianca 10,40

Kokoscreme, frische Champignons, Rucola, Knoblauch, Trüffelöl

### Scampi e Rucola 12,00

Pesto Scampi, frische Cherrytomaten und Rucola auf Tomatensauce und Mozzarella

## PASTA

*Nudeln*

### Gorgonzola e Spinaci 9,90

Würzige Gorgonzola & junger Spinat

### Arbabbiata 7,90

Cherrytomaten, Zwiebeln, Peperoni in Knoblauch-Tomatensauce (scharf)

### Carbonara 9,80

Speck und Ei in cremiger Sahnesauce

### Aglio e Olio 8,20

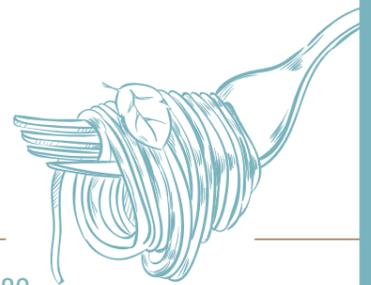
Cherrytomaten, Chili, Peperoni und Knoblauch in nativem Olivenöl (scharf)

### Verdura 8,80

Gemüse der Saison in fruchtiger Tomatensauce

### Manzo 11,80

Feine Rinderstreifen und Cherrytomaten in Dijon-Senf-Sahnesauce



## FISCH UND FLEISCH

*Fleisch vom Grill & Fisch*

### Salmone 14,90

Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

### Rumpsteak argentinisch 14,90

200g, das zarte Meisterstück. Kräftig im Geschmack – mit einem kleinen Fettrand

### Schweinemedallion 10,90

Mediterran mariniert – feines Schweinefilet gegrillt

### Hähnchenbrustfilet 9,90

Mariniert mit Kräutern der Provence – saftig gegrillt

### Beilagen, jeweils 3,00

Grillgemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Kleiner Salat  
Piccanti Pommes  
Süßkartoffelpommes

### Saucen, jeweils 2,50

Pfeffer Sauce  
Kräuterbutter  
Champignon-Rahm

## DOLCI

*Dessert*

### Tiramisu 5,40

Hausgemachtes Dessert mit Mascarpone

### Tartuffo 4,30

Eisbombe aus Schokoladeneis und Zabaioneis

### Apfelstrudel mit Vanilla 4,80

Vanilleeis, Vanillesauce, Sahne

### Hot Chocolate Souffle 4,90

Warmes Schokoküchlein mit flüssigen Kern, Kirschen & Sahne

Tasse Filter Kaffee	2,50	Espresso macchiato mit Milchschaum	2,30
Pott Filter Kaffee	4,30	Latte macchiato	3,30
Tasse Kaffee Crema	2,60	Café au lait mit Zimt	3,10
Tasse Kaffee HAG	2,60	Cappuccino	2,70
Espresso	2,10	Cappuccino mit Sahne	3,20
Espresso ristretto	2,10	Pott Cappuccino	4,40
Espresso doppio	3,80		
Espresso con panna mit Sahnehaube	2,50		

wahlweise auch mit Sojamilch, Hafermilch oder lactosefreier Milch +0,40

## HEISSE SCHOKOLADE

*Ciocolata Calda*

Tasse Schokolade mit Sahne +0,70	2,70	Pott Schokolade mit Sahne +0,70	4,40
----------------------------------	------	---------------------------------	------

## ERFRISCHUNGEN

San Pellegrino spritzig	Fl. 0,25 l	2,70
	Fl. 0,75 l	6,60
Acqua Panna still	Fl. 0,25 l	2,70
	Fl. 0,75 l	6,60
Lüneburger Tafelwasser	Fl. 1,00 l	5,00
Coca Cola Zero	Fl. 0,20 l	2,90
Coca Cola   Light	0,30 l	3,00
	0,50 l	4,40
Fanta   Sprite   Spezi	0,30 l	3,00
	0,50 l	4,40
Eistee Zitrone	Fl. 0,20 l	2,90
Arizona Eistee	Fl. 0,50 l	3,90
Blaubeere   Granatapfel		
Bionade	Fl. 0,33 l	3,20
Holunder   Ingwer Orange   Litchi		
Schweppes	Fl. 0,20 l	2,90
Bitter-Lemon   Ginger Ale   Tonic Water		
Vita Malz	Fl. 0,33 l	2,90

## FRUCHTISÄFTE

Apfel Trüb	0,2 l	2,90
Orange	0,2 l	2,90
Ananas	0,2 l	3,00
Grapefruit	0,2 l	3,00
Kirsche	0,2 l	2,90
Banane	0,2 l	2,90
Maracuja	0,2 l	3,00
Cranberry	0,2 l	3,00
Rhabarber	0,2 l	3,00
Johannisbeer	0,2 l	3,00
KiBa	0,2 l	3,00
Alle Nektar	0,4 l	4,50

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich.  
0,3 l 3,20      0,5 l 4,30

## WEISSWEIN

	0,2 l	0,5 l
Kerner 2018 QbA feinherb	4,70	11,40
Weingut Naegele, Pfalz		
Kräftige Note, ausgewogen, aromatisch		
Chardonnay 2018 DOC Bianco	4,70	11,20
Il Mio, Venetien		
Herrliche Frische, harmonische Fülle		
Grauer Burgunder QbA trocken	4,90	11,60
Weingut Bischoffingen, Baden		
Vital und markant, mit frischer Burgunder		
Pinot Grigio DOC Bianco	5,00	12,00
Il Mio, Venetien		
Delikat & sauber, zarte Fruchtigkeit		
Cuvée Rosé 2018 QbA feinherb	4,70	11,30
Winzer eG Ungstein, Pfalz		
Zart rosa, Frisch - fruchtig		
Weinschorle	4,20	
Rot oder weiß		

## ROTWEIN

	0,2 l	0,5 l
Espiga Tinto 2017 VR	5,00	12,90
Quinta da Boavista, Portugal		
Florale Note von Veilchen und Minze, zartsüß, mit saftigem Himbeeraroma		
Merlot 2017 IGT Rosso	4,70	11,20
Il Mio, Sizilien		
Weich, samtig, jugendliche Aromen		
La Légende d'Hélios 2017	6,50	15,90
IGP, Pays d'Oc Rouge Cuvée aus Merlot, Syrah und Sauvignon Rund und geschmeidig		
Primitivo 2018 IGT Rosso	6,10	15,20
erre Avare, Apulien		
Duft nach reifen Beeren, kräftig, süßig mit dezenter Bitternote		
Lambrusco Amabile DOC	4,30	10,50
Cantina Puianello, Emilia-Romagna		
Feine Perlage, saftig-süß		

Darjeeling	2,90	Insel der Sinne	2,90
Schwarzer Tee, zartblumig		Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer	
Frientee	2,90	Waldbeere	2,90
Traditioneller Tee, ostfriesischer Art		Früchtetee mit Beerengeschmack	
Grüner Tee	2,90	Sanddorn-Cranberry	2,90
Herb-frischer grüner Tee aus China		Sanddorn und fruchtige Cranberrys	
Pfefferminze Tee – Bio	2,90	Rooibos-Vanille	2,90
Wohltuender, frischer Kräutertee		mit echten Vanillestückchen	
Moringa	2,90		
Kräutertee mit Granatapfel			

## BIER

*Birra*

Carlsberg	0,3 l	3,00	Holsten alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,00
	0,5 l	4,50	Erdinger alkoholfrei	Fl. 0,50 l	4,50
Lüneburger Pilsener	0,3 l	3,00	Erdinger Hefeweizen	0,50 l	4,50
	0,5 l	4,50		1,00 l	8,80
Ducksteiner	0,3 l	3,20	mit Bananensaft,		
	0,5 l	4,50	Cola oder Kirschsaff	0,50 l	4,80

## CRAFT BEER

Brooklyn Lager	0,33 l	3,90
5,2 % vol., karamellig-blumig Note		
The lager that built Brooklyn		
Grimbergen Double	0,33 l	3,60
6,5 % vol., Belgisches		
dunkles Abteibier mit feiner Süße		
Duckstein Weizen	0,50 l	4,70
5,7 % vol., Naturtrüb mit		
bananiger Fruchtnote		

## SEKT & SPRIZZ

Glas Sekt	0,10 l	3,00
Sekt mit O-Saft	0,10 l	3,50
Sekt auf Eis	0,15 l	4,00
Prosecco	0,10 l	3,00
Prosecco auf Eis	0,15 l	4,00
Aperol Sprizz	0,20 l	5,90
Aperol, Prosecco, Soda		
Aperol Maracuja Sprizz	0,20 l	6,50
Aperol, Prosecco, Soda Maracujasaft		

## ORIG. ITALIENISCH

Birra Peroni	0,33 l	3,50
Peroni Nastro Azzurro		
Birra Moretti	0,33 l	3,30
aus Norditalien		