

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

|  |               |
|--|---------------|
| Coca Cola <sup>2,11</sup>  | 0,33 l   4,50 |
| Zero / Light <sup>2,6,7,11</sup> / Fanta <sup>2,3</sup> / Sprite <sup>1,4,7</sup>  |               |
| Schweppes <sup>1,3</sup>   | 0,2 l   3,50  |
| Bitter Lemon <sup>3,12</sup> / Ginger Ale <sup>2</sup> / Tonic Water <sup>12</sup> |               |
| Mineralwasser  | 0,2 l   3,20  |
| mit und ohne Kohlensäure   | 0,7 l   7,50  |
| Apfelsaftschorle   | 0,33 l   4,50 |
| Apfelsaft  | 0,2 l   3,50  |
| Orangensaft  | 0,2 l   3,50  |

## WARME GETRÄNKE

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Tasse Kaffee <sup>11</sup>         | 3,50 |
| Espresso <sup>11</sup>             | 3,00 |
| Doppelter Espresso <sup>11</sup>   | 4,90 |
| Cappuccino <sup>11,6</sup>         | 4,50 |
| Milchkaffee <sup>11,6</sup>        | 4,90 |
| Latte Macchiato <sup>11,6</sup>    | 4,90 |
| Heiße Milch mit Honig <sup>6</sup> | 3,90 |
| Heiße Schokolade <sup>6</sup>      | 4,50 |
| div. Teesorten <sup>11</sup>       | 4,10 |

## FRISCHER TEE

|  |            |
|--|------------|
| Ingwer, Pfefferminze, Zitrone / Gemixt | 0,3 l 6,50 |
|--|------------|

## FRISCHE SÄFTE

|   |            |
|---|------------|
| Orangensaft, Karottensaft, Multivitamin, Selleriesaft, Kiwisaft | 0,3 l 6,50 |
|---|------------|

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

7,50

|   |
|---|
| <b>Florida</b> <sup>1,6,12</sup>                                      |
| Maracujasirup, Grenandinesirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft |
| <b>Coconut Kiss</b> <sup>6,1,6</sup>                                  |
| Cocossirup, Sahne, Ananassaft, Kirschsaf                              |
| <b>Mosquito</b> <sup>6,12</sup>                                       |
| Limetten, Minze, Brauner Zucker, Tonic Water                          |

|   |
|---|
| <b>Mojito</b> <sup>1,3,6,13</sup>                       |
| Weisser Rum, Limetten, Brauner Rum, Zucker, Minze, Soda |
| <b>Caiprinha</b> <sup>1,3,6,13</sup>                    |
| Cachaca, Limetten, Brauner Zucker                       |

### Tip is not included!

Alle Preise gelten in Euro und enthalten die gültige MwSt.

### Zusatzstoffkennzeichnung

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat | 6 mit Süßungsmittel | 7 enthält eine Phenylalaninquelle | 8 geschwefelt | 9 geschwärzt | 10 gewachst | 11 koffeinhaltig | 12 chininhaltig | 13 Alkohol

## EISBECHER <sup>1,2,4,6</sup>

|  |       |
|--|-------|
| <b>Schokolobecher</b> <sup>G,Hb</sup>    | 9,80  |
| Chocolate Cup                            |       |
| <b>Himbeerbecher</b> <sup>G</sup>        | 9,80  |
| Raspberry Cup                            |       |
| <b>Haselnussbecher</b> <sup>G,Hb</sup>   | 9,80  |
| Hazelnut Cup                             |       |
| <b>Kokosbecher</b> <sup>G</sup>          | 9,80  |
| Coconut Cup                              |       |
| <b>Erdbeerbecher</b> <sup>G</sup>        | 9,80  |
| Strawberry Cup                           |       |
| <b>Karamelbecher</b> <sup>G,Hb</sup>     | 9,80  |
| Caramel Cup                              |       |
| <b>Joghurtbecher</b> <sup>G,Hb,Hb</sup>  | 9,80  |
| Yogurt Cup                               |       |
| <b>Eierlikörbecher</b> <sup>G,G,13</sup> | 10,80 |
| Advocaat Cup                             |       |

## SPECIALS

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| <b>1 Kugel Eis</b> <sup>G</sup> | 2,50 |
| 1 Scoop of ice cream            |      |
| <b>Sahne</b> <sup>G</sup>       | 1,50 |
| Cream                           |      |

|                 |      |
|-----------------|------|
| <b>Toppings</b> | 2,50 |
|-----------------|------|

## EISGETRÄNKE

|  |      |
|--|------|
| <b>Eiskaffee</b> <sup>G,Hb,11</sup>    | 6,50 |
| Iced Coffee                            |      |
| <b>Shake</b> <sup>s</sup> <sup>G</sup> | 6,50 |
| Shakes                                 |      |
| <b>Eisschokolade</b> <sup>G,Hb</sup>   | 6,50 |
| Iced Chocolate                         |      |

## COCKTAILS

8,50

|   |
|---|
| <b>Pina Colada</b> <sup>G,1,3,6,13</sup>  |
| Weisser Rum, Brauner Rum, Cocossirup, Sahne, Ananassaft                                   |
| <b>Sex on the Beach</b> <sup>1,3,6,13</sup>   |
| Wodka, Pfirsichlikör, Grenandinesirup, Zitronensaft, Cranberrysaft, Ananassaft            |
| <b>Mai Tai</b> <sup>Hb,1,3,6,13</sup>   |
| Weisser Rum, Brauner Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Zitronensaft, Limettensaft, Ananassaft |
| <b>Mojito</b> <sup>1,3,6,13</sup>   |
| Weisser Rum, Limetten, Brauner Rum, Zucker, Minze, Soda                                   |
| <b>Caiprinha</b> <sup>1,3,6,13</sup>  |
| Cachaca, Limetten, Brauner Zucker   |

## OFFENE WEINE

### ROTWEINE <sup>L</sup>

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Merlot             | 0,2 l   5,50  |
| Cabernet Sauvignon | 0,2 l   5,50  |
| Primitivo          | 0,2 l   5,50  |
| Lambrusco süß      | 0,2 l   5,50  |
| Rosé               | 0,2 l   5,50  |
| Karaffe Wein       | 0,5 l   13,00 |

### ROTWEINE <sup>L</sup>

|   |       |
|---|-------|
| <b>Chianti Classico DOCG</b>  | 36,00 |
| <i>Cantine Bonacchi S.p.A – Toscana</i>   |       |
| Aromen von saftigen Kirschen, Mokka, dunkler Schokolade und einem Hauch Anis, auf der Zunge elegant, langer Abgang. |       |
| <b>Syrah IGT</b>  | 36,00 |
| <i>Cusomano - Sizilien</i>  |       |
| Aromatisch sanft süßlicher Geschmack von Lakritz und Pflaumen, leichter Beerenaroma                                 |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Gran Passione Rosso IGT</b>  | 41,00 |
| <i>Casa Vinicola Botter – Venetien</i>  |       |
| Aromen von vollreifen Waldbeeren und Gewürzen wie Vanille und Zimt, etwas Pfeffer und süßem Holz mit einem Hauch von Mokka. |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>La Folie</b>   | 48,00 |
| <i>Bordeaux</i>   |       |
| In der Nase und am Gaumen sind dunkle Locken aus Burgund und Fruchtmarmelade zu erkennen. |       |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Château Claud-Bellevé</b>   | 64,00 |
| <i>Merlot Cabarnet</i>   |       |
| Leuchtendes Rubinrot mit Ziegelrotreflexen, Trockenfrüchten, Pflaume, Johannisbeeren, Brombeeren. Intensiv und anhaltend am Gaumen. Reife Tannine. |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Corvina di Verona IGP</b>  | 54,00 |
| <i>Cantina Tinazzi – Venetien</i>                                     |       |
| Bouquet von reifen Früchten, würzige Noten von Nelken, etwas Vanille. |       |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Primitivo di Manduria DOP</b>   | 65,00 |
| <i>“Celebration LXXIV” Cantine San Giorgio – Apulien</i>   |       |
| Ein Wein mit einer hervorragend samtigen Textur, trocken und würzig im Zusammenspiel von Schattenmorellen, Zimt und einen Hauch Nelke. |       |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Rosso di Montalcino DOC</b>   | 65,00 |
| <i>“Campo Ai Sassi” Marchesi di Frescobaldi – Toscana</i>  |       |
| Bouquet von Kirschen und Pflaumen, Aromen von Tabak, Chinarinde und Leder. Ein warmes, kräftiges und langanhaltendes Finish. |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Barolo DOCG</b>  | 98,00 |
| <i>Marziano Abbona – Piemont</i>  |       |
| Typische Baroli Noten, einem Aroma das nach Sauerkirschen, Brombeeren und Lakritzenklängen duftet. Samtige Fülle am Gaumen. |       |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Amarone DOC</b>   | 98,00 |
| <i>Venetien</i>  |       |
| Warm, vollmundig und kraftvoll, streng mit einem eleganten lang anhaltenden Abgang Pfirsichsteinen und gerösteten Mandeln. |       |

## APERATIVI

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Martini Bianco   | 5 cl   5,00    |
| Campari Soda     | 0,2 l   6,50   |
| Campari Orange   | 0,2 l   6,50   |
| Prosecco         | 0,1 l   4,50   |
| Aperol – Spritz  | 0,2 l   6,50   |
| Hugo             | 0,2 l   6,50   |
| Flasche Prosecco | 0,75 l   30,00 |

## BIERE VOM FASS

|   |              |
|---|--------------|
| Warsteiner <sup>A</sup>                 | 0,4 l   4,50 |
| König Ludwig Dunkel <sup>A</sup>        | 0,4 l   4,50 |
| Taurentzien von Wittenberg <sup>A</sup> | 0,4 l   4,50 |
| Hefeweizen <sup>A</sup>                 | 0,5 l   4,50 |

## BIERE AUS DER FLASCHE

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| Malzbier <sup>2</sup>               | 0,33 l   4,50 |
| Hefeweizen Alkoholfrei <sup>A</sup> | 0,5 l   4,50  |
| Kristallweizen                      | 0,5 l   4,50  |
| Berliner Weiße rot / grün           | 0,33 l   4,50 |
| Alkoholfreies Pilsner <sup>A</sup>  | 0,33 l   4,50 |

## OFFENE WEINE

### WEISSWEINE <sup>L</sup>

|              |               |
|--------------|---------------|
| Pinot Grigio | 0,2 l   5,50  |
| Chardonnay   | 0,2 l   5,50  |
| Karaffe Wein | 0,5 l   13,00 |

### WEISSWEINE <sup>L</sup>

|  |       |
|--|-------|
| <b>Grillo Terre Siciliane IGT</b>                                      | 33,00 |
| <i>Cantine Volpi – Sizilien</i>  |       |
| Intensiv, elegant und fruchtig, Trocken und gut strukturiert. Ökowein. |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Brezza Bianca IGT</b>  | 36,00 |
| <i>Cantina Lungarotti – Umbrien</i>   |       |
| Aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Grigio und Grechetto. Am Gaumen zeigt der Wein Noten von gelben Früchten. |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Savignon Blanc DOC</b>   | 33,00 |
| <i>Tenuta Ca’Bolani – Friauli</i>   |       |
| Frisch, intensiv nach grünen Paprikaschoten, Holunder und Salbei. Angenehm fruchtig und nachhaltig. |       |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Gavi di Gavi DOCG „Abbazia di San Rocco“</b>  | 33,00 |
| <i>Fontanassa – Piemont</i>  |       |
| Zarter Duft nach Zitrusfrüchten und Blüten. Am Gaumen mittelkräftig mit Mandelaromen und dezent feiner Säure |       |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Pinot Grigio IGT „RIFF“</b>   | 34,00 |
| <i>Alois Lageder – Venetien</i>  |       |
| Elegant blumig im Aroma, gepaart mit Geruchsnoten von reifen Früchten. Lebhaft und frisch. |       |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Regaleali Bianco IGT</b>  | 37,00 |
| <i>„Inzolia/Grecanico/Cattarato“ Tasca D’Almerita – Sizilien</i>   |       |
| Delikates und fruchtiges Aroma mit leichten Noten nach Apfel und Banane. Angenehmer, sauberer Geschmack. |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>La Segreta Bianco IGT</b>  | 43,00 |
| <i>Planeta – Sizilien</i>   |       |
| Aromen von Ananas und Orangen, dazu feine Zitrus- und Blütennoten. Am Gaumen frisch, spritzig mit viel Frucht und gut stützender Säure. |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Roero Arneis Tistin DOCG</b>   | 43,00 |
| <i>Abbona Marziano – Piemont</i>  |       |
| Delikates aromatisches Bouquet nach Blüten und weißen Früchten. Frisch und trocken im Geschmack mit feinen Mandelnuancen. |       |

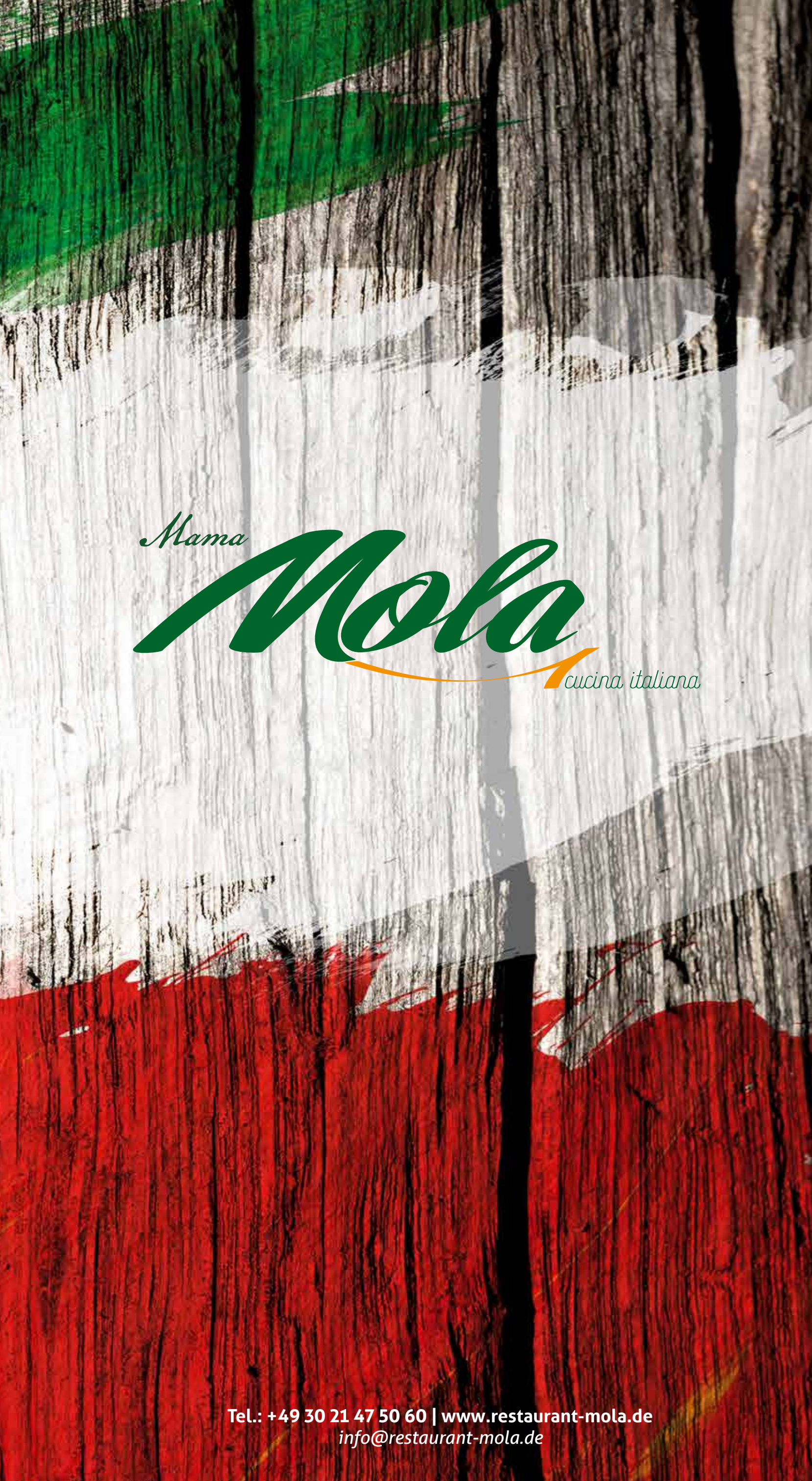
|  |       |
|--|-------|
| <b>Lugana die Frati DOC</b>  | 44,00 |
| <i>CA DEI FRATI – Lombardei</i>  |       |
| Feiner Duft von weißen Früchten und Blüten. Frischer Geschmack mit einer delikaten Bittermandelnote. |       |

## ROSÉ - FLASCHENWEIN <sup>L</sup>

|                |       |
|----------------|-------|
| <b>Miraval</b> | 65,00 |
|----------------|-------|

## SPIRITUOSEN

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| Chivas Regal 12 Jahre <sup>2</sup> | 4 cl   8,50  |
| Johnnie Walker Red <sup>2</sup>    | 4 cl   6,50  |
| Jim Beam <sup>2</sup>              | 4 cl   6,50  |
| Jack Daniels <sup>2</sup>          | 4 cl   6,50  |
| Tullamore Dew <sup>2</sup>         | 4 cl   6,50  |
| Sambuca Molinari                   | 4 cl   6,50  |
| Amaretto Disaronno                 | 4 cl   6,50  |
| Limoncello                         | 4 cl   6,50  |
| Ramazotti <sup>2</sup>             | 4 cl   6,50  |
| Amaro Averna                       | 4 cl   6,50  |
| Fernet Branca                      | 4 cl   6,50  |
| Jägermeister                       | 4 cl   6,50  |
| Baileys <sup>G</sup>               | 4 cl   6,50  |
| Remy Martin V. S.O.P.              | 4 cl   9,50  |
| Hennessy "Fine de Cognac"          | 4 cl   9,50  |
| Vecchia Romagna                    | 4 cl   6,50  |
| Gordons dry Gin                    | 4 cl   6,50  |
| Havanna Club 3 Jahre <sup>2</sup>  | 4 cl   6,50  |
| Myers Rum                          | 4 cl   6,50  |
| Nardini Grappa Bianca              | 4 cl   6,50  |
| Nardini Grappa Riserva             | 4 cl   8,50  |
| Nonino Grappa di Chardonnay        | 4 cl   6,50  |
| Nonino Grappa Prosecco Riserva     | 4 cl   10,00 |



Tel.: +49 30 21 47 50 60 | [www.restaurant-mola.de](http://www.restaurant-mola.de)  
[info@restaurant-mola.de](mailto:info@restaurant-mola.de)



## SUPPEN 6,50

- 10 Crema di pomodoro**<sup>G</sup>  
Tomatensuppe  
*Cream of tomato*
- 11 Minestrone**<sup>1</sup>  
Gemüsesuppe  
*Vegetable soup*
- 12 Zuppa di pesce**<sup>D,I,N</sup>  
Fischsuppe  
*Cream of fish*

## SALATE 12,50

- 30 Insalata Mista**<sup>J1</sup>  
Gemischter Salat  
*Mixed salad*
- 31 Insalata di pomodori**<sup>1</sup>  
Tomatensalat mit Zwiebeln und Olivenöl  
*Tomato salad with onions and olive oil*
- 32 Rucola Salat**<sup>G</sup>  
mit Kirschtomaten und Parmesan  
*Arugula salad with cherry tomatoes and parmesan*
- 33 Con Pollo**<sup>J1</sup>  
Gemischter Salat mit Hähnchenbrust  
*Mixed salad with chicken breast*

## PIZZA 12,50

- 61 Pizza Margherita**<sup>A,G</sup>  
mit frischem Basilikum  
*with fresh basil*
- 62 Pizza Salame**<sup>A,G</sup>  
hauchdünne Scheiben Salami  
*and slim slices of salami*
- 63 Prosciutto**<sup>A,G</sup>  
mit gekochtem Schinken  
*with cooked ham*
- 64 Pizza Toscana**<sup>A,G</sup>  
mit scharfer Salami, Champignons, Oliven und Peperoncini  
*with spicy salami, champignons, olives and peppers*
- 65 Pizza Mista**<sup>A,G</sup>  
mit gekochtem Schinken, Salami, Champignons und Peperoni  
*with cooked ham, salami, champignons and peppers*
- 66 Pizza Tonno e cipolla**<sup>A,D,G</sup>  
mit Thunfisch und Zwiebeln  
*with tuna fish and onions*
- 71 Vegetariana**<sup>A,G</sup>  
mit gegrillten Auberginen, Zucchini und Paprika  
*with grilled eggplants, zucchini and paprika*
- 72 Pizza Hawaii**<sup>A</sup>  
Pizza mit Schinken und Ananas  
*with ham and pineapple*

## PIZZA SPECIAL 18,50

- 67 Pizza Capricciosa**<sup>A,G</sup>  
mit gekochtem Schinken, Artischocken, Champignons und Oliven  
*cooked ham, artichoke, champignons and olives*
- 68 Pizza Pavarotti**<sup>A,G</sup>  
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan  
*with parma ham, arugula and parmesan*
- 69 Pizza Scampi**<sup>A,B,G,N</sup>  
mit Scampetti und Krabben  
*with scampi and crab*
- 70 Pizza Mola**<sup>A,B,G,N</sup>  
mit Krabben, Scampetti, Zucchini, Knoblauch und Scharfe Peperoni  
*with crab, scampi, zucchini, garlic and hot peppers*

## KINDERGERICHTE 9,50

- 180 Spaghetti mit Tomatensauce**<sup>A</sup>  
Spaghetti mit Tomatensauce  
*Spaghetti with tomato sauce*
- 181 Kleines Schnitzel**<sup>A,C</sup>  
mit Spaghetti  
*Small escalope with spaghetti*

## ANTIPASTI 15,50

- 21 Caprese**<sup>G</sup>  
Büffelmozzarella mit Tomaten  
*Buffalo mozzarella with tomatoes*
- 22 Prosciutto melone**<sup>8</sup>  
Honigmelone mit Parmaschinken  
*Honey melon with parma ham*
- 23 Carpaccio di manzo**<sup>G</sup>  
dünnes Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Champignons und Olivenöl  
*Slices of beef with arugula, parmesan, champignons and olive oil*
- 24 Antipasti**<sup>G,I,J</sup>  
gemischte Vorspeiseteller  
*mixed starter plates*

## SPAGHETTI 14,50

- 40 al pomodoro**<sup>A,M</sup>  
Spaghetti in Tomatensauce  
*Spaghetti with tomato sauce*
- 41 aglio e olio (scharf)**<sup>A,M</sup>  
in Oliven Öl mit Knoblauch und scharfe Peperoni  
*with olive oil, garlic and hot chili*
- 42 alla Bolognese**<sup>A,M</sup>  
in Tomaten - Hackfleischsauce  
*with tomato and meat sauce*
- 43 alla carbonara**<sup>A,C,G,M</sup>  
mit Kochschinken und Ei in Sahnesauce  
*with ham and egg in creamy sauce*

## PENNE 14,50

- 45 alla gorgonzola**<sup>A,G,M</sup>  
in Gorgonzola – Sahnesauce  
*with cream sauce of gorgonzola*
- 46 all'arrabbiata (scharf)**<sup>A,M</sup>  
mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce  
*with garlic and spicy tomato sauce (hot)*
- TAGLIATELLE 15,50**
- 47 vegetariana**<sup>A,M</sup>  
mit Gemüse in Tomatensauce  
*with vegetable in tomato sauce*
- 48 al pesto di rucola e pollo**<sup>A,G,H,M</sup>  
in Rucola Pesto mit Hähnchenbruststreifen  
*in arugula pesto with chicken breast*
- 49 a lo chef**<sup>A,G,M</sup>  
mit Rindergeschneitzeltem, Champignons und Zwiebeln in leichter Sahnesauce  
*with beef slices, champignons and onions in creamy sauce*

## LASAGNE 15,50

- 50 alla Bolognese**<sup>A,G,M</sup>  
mit Bechamel-Sauce und Mozzarella überbacken  
*with meat and bechamel sauce gratinated with mozzarella*

## CANNELLONI 15,50

- 52 Con spinaci e ricotta**<sup>A,G,M</sup>  
gefüllt mit Spinat und Ricotta  
*stuffed with spinach and ricotta cheese*

- 59 geriebener Parmesan**<sup>G</sup> Käse in Schale  
*grated parmesan cheese in a bowl*

## FISCH 24,50

- 170 Salmone alla griglia**<sup>D,H,I,J</sup>  
Gegrilltes Lachsfilet serviert mit Salzkartoffeln und Salat  
*Grilled fillet of salmon with boiled potatoes and salad*
- 171 Salmone al vino bianco**<sup>D,H,I,J</sup>  
Lachsfilet in Weißweinsauce serviert mit Salzkartoffeln und Salat  
*Fillet of salmon in white wine sauce served with boiled potatoes and salad*
- 172 Lucioperca**<sup>D,G,H,I,J</sup>  
Gebratenes Zanderfilet in Kapern – Butter-Sauce serviert mit Salzkartoffeln und Salat  
*Fried pike-perch fillet in capers - butter sauce served with boiled potatoes and salad*
- 173 Lucioperca alla Cardinale**<sup>D,H,I,J</sup>  
Zanderfilet mit Schrimps in Hummersauce serviert mit Salzkartoffeln und Salat  
*Pike-perch fillet with shrimp in lobster sauce served with boiled potatoes and salad*
- 174 Scampi della casa**<sup>B,H,I,J</sup>  
Scampi gebraten in Knoblauch, Kräutern und Chili serviert mit Reis und Salat  
*Roasted scampi with garlic, herbs and chili, served with rice and salad*
- 175 Scampi**<sup>B,H,I,J</sup>  
Scampi in Hummersahnesauce mit grünem Pfeffer serviert mit Reis und Salat  
*Scampi in lobster cream sauce with green pepper, served with rice and salad*

## CARNE 26,50

- Bistecca con verdure**  
Rumpsteak mit Tagesgemüse  
*Rumpsteak with vegetable of the day*
- 140 und Champignonsauce**<sup>G,I,J</sup>  
*and mushroom sauce*
- 141 und grüner Pfeffersauce**<sup>G,I,J</sup>  
*green pepper sauce*
- 142 mit Gorgonzola und Tomaten überbacken**<sup>G</sup>  
*gratinated with Gorgonzola and tomatoes*
- 150 Saltimbocca alla Romana**<sup>G,B,13</sup> **22,50**  
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce dazu Rosmarinkartoffeln  
*Pork filet medallions with prosciutto and sage in white wine sauce with rosemary potatoes*
- 151 Medaglione di maiale**<sup>G</sup> **22,50**  
Schweinemedallions mit Bratkartoffeln und Champignonrahmsauce  
*Pork medallions with fried potatoes and mushroom cream sauce*
- 125 Pollo caprese**<sup>G,I,J</sup> **16,50**  
Gegrilltes Hähnchenbrust in leichter Tomatensauce mit Mozzarella überbacken dazu Rosmarinkartoffeln  
*Grilled chicken breast in light tomato sauce baked with mozzarella served with rosemary potatoes*
- 126 Pollo con verdure**<sup>I,J</sup> **16,50**  
Gegrilltes Hähnchenbrust mit Tagesgemüse  
*Grilled chicken breast with vegetable of the day*

## BEILAGEN 6,00

- Oliven mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie  
*Olives with garlic, olive oil and parsley*
- Bruschetta - 4 Stück geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und roten Zwiebeln  
*Bruschetta - 4 pieces of roasted ciabatta with tomatoes, garlic, parsley and red onions*
- Brat- oder Salzkartoffeln  
*Fried or salt potatoes*
- Rosmarinkartoffeln  
*Rosemary Potatoes*
- Scampi und Krabben  
*Scampi and crabs*
- Tagesgemüse  
*Vegetables of the day*
- Reis  
*Rice*
- Kleiner Salat  
*Small salad*

## DOLCI 7,50

- alle Kuchen und Desserts sind hausgemacht  
*all cakes and desserts are homemade*
- 530 Gelato della casa**<sup>G</sup>  
3 Kugel Eis  
*3 scoop of ice cream*
- 570 Kuchen & Torten**<sup>A,C,G,H</sup>  
aus der Vitrine  
*Cakes & pies from the showcase*
- 190 Tiramisu**<sup>A,C,G,H</sup>
- 191 Panna Cotta**<sup>C,G</sup>



# FRÜHSTÜCK TÄGLICH VON 9.00 - 12.00 UHR

## FRÜHSTÜCK

- 500 Kleines Frühstück**<sup>A,G,1,2,4,5,6</sup> **9,50**  
Milder Gouda, Putenbrust, Salami, Marmelade, Honig, Butter & Brotkorb  
*Soft Gouda cheese, turkey breast slices, salami, jam, honey, butter & bread basket*
- 501 Großes Frühstück**<sup>A,G,1,2,4,5,6,8</sup> **15,00**  
Milder Gouda, Manchego, Brie, Putenbrust, Salami, Parmaschinken, Marmelade, 1 gekochtes Ei, Butter & Brotkorb  
*Soft Gouda cheese, manchego, brie cheese, salami, Parma ham, jam, 1 soft-boiled egg, butter & bread basket*

- 502 Süßes Frühstück**<sup>Aa,E,F,G,1,2,6</sup> **7,00**  
Croissant mit Marmelade oder Nutella, Butter & frisches Obst  
*Croissant, jam or nutella, butter & fresh fruit*

- 503 Käse Frühstück**<sup>A,C,G,8,9</sup> **15,00**  
Milder Gouda, Brie, Manchego, Frischkäse, Oliven, getrocknete Tomaten, Kräuterquark, 1 gekochtes Ei, Butter & Brotkorb  
*Soft Gouda cheese, brie cheese, manchego, cream cheese, olives, dry tomatoes, soft cheese with herbs, soft-boiled egg, butter & bread basket*

- 505 Wellness Frühstück**<sup>A,G,1</sup> **15,00**  
1 Glas frischgepresster Orangensaft 0,2 l, Kräuterquark, Avocado-Dip, Gemüsesticks, kleiner Obstsalat, Honig, Butter & Brotkorb  
*0,2 l glass fresh orange juice, soft cheese with herbs, avocado-dip, vegetable-sticks, small fruit salad, honey, butter & bread basket*

- 506 Frischer Obstsalat**<sup>G,Hc</sup> **8,50**  
Sahnejoghurt mit frischem Obst, Honig & Walnüssen  
*Creamy yogurt with fresh fruits, honey & walnuts*

- 510 Porridge Bowl**<sup>A,D,H</sup> **8,50**

- 511 Bircher Müsli**<sup>A,D,H</sup> **8,50**

- 507 Frühstück für Zwei**<sup>A,C,D,E,G,1,4,5,6,8</sup> **28,00**  
2 Gläser frischgepresster Orangensaft 0,2 l, Rührei mit frischen Kräutern, Putenbrust, Parmaschinken, Salami, Räucherlachs, Tomate-Mozzarella-Pesto, Kräuterquark, Manchego milder Gouda, Obst der Saison, Butter & Brotkorb  
*2 glasses 0,2l fresh orange juice, scrambled eggs with fresh herbs, turkey breast slices, Parma ham, salami, smoked salmon, tomato-mozarella-basil pesto, soft cheese with herbs, manchego, soft gouda cheese, fruits of the season, butter & bread basket*

## EIERSPEISEN

- 100 2 Spiegeleier (Natur)** **7,00**  
2 simple fried eggs
- 101 2 Spiegeleier mit Speck**<sup>4,5</sup> **9,00**  
2 fried eggs with bacon
- 102 3 Rühreier (Natur)** **8,00**  
3 simple scrambled eggs
- 103 3 Rühreier mit Speck & Zwiebeln**<sup>4,5</sup> **10,50**  
3 scrambled eggs with bacon & onions
- 104 3 Rühreier mit Lachs & Dill** **13,00**  
3 scrambled eggs with salmon & dill
- 105 3 Rühreier mit Krabben**<sup>B</sup> & Frühlingszwiebeln **13,00**  
3 scrambled eggs with shrimps & onions

## FRITTATA / OMELETTE 14,50

- 108 Frittata mista**<sup>C,8</sup>  
Omelette mit Schinken, Salami und Champignons dazu ein Salatbouquet  
*Omelette with ham, salami and mushrooms served with a salad bouquet*
- 109 Frittata verdure**<sup>C</sup>  
Omelette mit frischem Gemüse dazu ein Salatbouquet  
*Omelette with fresh vegetables, served with a salad bouquet*

## EXTRAS

- Butter - Marmelade - Honig - Nutella<sup>EFG1,2,4,6</sup> je **1,50**  
*butter - jam - honey - nutella*
- Gekochtes Ei - Spiegelei - Croissant<sup>A0C</sup> je **2,00**  
*soft boiled egg - scrambled eggs - croissant*
- Käse (2 Scheiben) - Aufschnitt (2 Scheiben)<sup>G,1,4,8</sup> je **3,00**  
*cheese (2 slices) - Assorted cold meat (2 slices)*
- Parmaschinken - Räucherlachs<sup>D,1,4,5,8</sup> je **3,00**  
*Parma ham - smoked salmon*