

# nero

## Aperitivi - Aperitifs

### Apfelperle

alkoholfreier Apfelsecco (Meichle Hagnau)

0,1 l € 7,00

### Prosecco Valdo

de Valdobbiadene Spumante DOC Marca Oro

0,1 l € 7,40

0,75 l € 34,50

### Limoncello Spritz

hauseigener Zitronenlikör mit Prosecco und Soda

0,2 l € 8,00

### Gin Tonic

Fever-Tree-Tonic-Water mediterran wahlweise mit

0,2 l € 5,50

• „Xoriguer“ Gin Mahon aus Menorca

4 cl € 5,00

• „Poli Marconi“ aus Italien

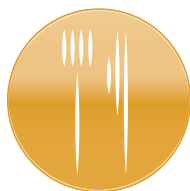
4 cl € 7,00

• „Tschin“ aus der Schweiz von der Familie Käser

4 cl € 10,00

*Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.*

*Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.*



# nero

## Antipasti - Vorspeisen

### Crostini olive nere

geröstete Brotscheiben mit Olivencreme

€ 7,50

### Bruschetta

geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Olivenöl und Knoblauch

€ 7,90

### Oliven

1 Schälchen gemischte Oliven, gespickt mit getrockneten Tomaten und selbst eingelegtem Gemüse € 9,50

### Burrata

Mozzarella mit cremiger Füllung aus der Manufaktur Melillo in Hohentengen

mit Oliven, Bio-Ruccola und getrockneten Tomaten

€ 14,50

### Manzo tonnato

fein aufgeschnittene Rindfleischscheiben (Fairfleisch Überlingen) mit Thunfischcreme und Kapern

€ 15,00

### Carpaccio di manzo

vom rohen Rinderfilet (Fairfleisch Überlingen) mit Rucola und Grana Padano Käse

€ 16,50

## Insalate - Salate

### Insalata mista

gemischter Salat mit Tomaten, Radieschen, Gurke und Möhren

klein € 8,50 / groß € 12,00

### Insalata pomodoro

Tomatensalat mit Bio-Rucola, gehobeltem Grana Padano Käse, Olivenöl und gereiftem Balsamico € 10,50

### Insalata Tonno

großer gemischter Salat mit Rio Mare™ Thunfisch und roten Höri-Zwiebeln

€ 16,50

Rio Mare verarbeitet den Thunfisch noch wie früher: Zuerst wird er unter Dampf gegart, dann per Hand weiterverarbeitet und mit Olivenöl in Konserven gefüllt.

### Insalata Nero

großer gemischter Salat mit gebratenen süß-scharf marinierten Putenbruststreifen

vom Gut Neuhof aus Bambergen

€ 19,50

### Insalata Gamberoni

großer gemischter Salatteller mit gegrillten Wildfang-Garnelen

€ 25,50

Alle Salate beziehen wir hauptsächlich von Solawi-Heiligenberg \* und werden mit unserer selbstgemachten Essig-Öl-Senf-Agavendicksaft-Vinaigrette (vegan) angemacht!

*Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.*

*Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.*



# nero

## Steinofenpizza

Wir arbeiten mit hochhydrierten Teigen (75%), langer Teigruhe und niedrigem Hefeanteil.

Unsere Pizzen belegen wir ausschließlich mit italienischem Fiordilatte-Mozzarella und backen sie anschließend direkt auf dem Stein.

Wir servieren unsere Pizza geschnitten, wenn Sie dies nicht wünschen, notieren wir dies bei Ihrer Bestellung.

## Pizzapane

Olivenöl, Knoblauch und Oregano

€ 8,00

## Pizza Marinara

Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum

€ 9,00

## Pizza Bianca

Mozzarella, Olivenöl und Oregano

€ 10,50

## Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

€ 11,00

## Pizza Funghi

Mozzarella und frische Steinchampignons

€ 12,50

## Pizza Fresca

frische Tomatenwürfel, Mozzarella, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum

€ 12,50

## Pizza Vegetaria

Tomaten, Mozzarella, frische Steinchampignons, frische Tomaten, rote Höri-Zwiebeln und Oliven mit Stein

€ 13,50

## Pizza Saporita

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven mit Stein und Knoblauch

€ 13,50

## Pizza Napoli

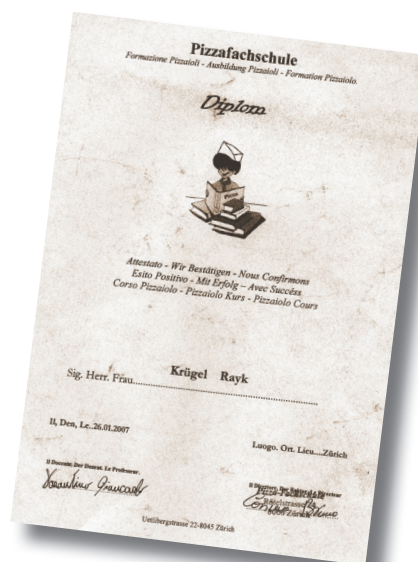
Tomaten, Mozzarella und Salami Napoli (pikant) <sup>1, 3</sup>

€ 13,50

## Pizza Salami

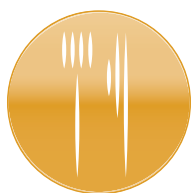
Tomaten, Mozzarella und mediterrane Salami <sup>3, 1</sup>

€ 13,50



Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



# nero

## Steinofenpizza

### Pizza Prosciutto

Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken <sup>1,3</sup>

€ 13,50

### Pizza Gorgonzola

Mozzarella, Galbani Gorgonzola und Bio-Rucola

€ 14,00

### Pizza Quattro Formaggi

mit vier verschiedenen Käsesorten

€ 14,00

### Pizza Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, rote Höri-Zwiebeln,

Salami und frische Steinchampignons <sup>3,1</sup>

€ 15,00

### Pizza Stracciatella

mit feingezogenem, weichem Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum

€ 15,00

### Pizza Nduja

Mozzarella, Steinchampignons, Nduja (sehr würzige, pikante,

weiche, italienische Rohwurst aus Kalabrien) <sup>3,1</sup>

€ 15,00

### Pizza Spinaci

Mozzarella, Blattspinat und Bio-Schafskäse aus Taisersdorf

€ 15,50

### Pizza Salsiccia

Tomaten, Mozzarella und frische italienische Fenchelwurst

€ 15,50

### Pizza Tonno

Tomaten, Mozzarella, mit Rio Mare™ Thunfisch und rote Zwiebeln

€ 16,50

### Pizza Stauferico

Tomaten, Mozzarella, luftgetrockneter Schinken vom Stauferico-Schwein\*,

Bio-Rucola, frisch gehobelm Grana Padano und Olivenöl

€ 16,50

### Pizza Polignano

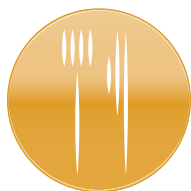
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte

€ 17,50

Extras oder Abänderungen sind gegen Aufpreis möglich.

*Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.*

*Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.*



# nero

## Pasta - Nudeln

Unsere Pasta stammt aus der Nudelfabrik **Granoro** in Apulien und wird nach Ihrer Bestellung frisch für Sie gekocht.

Für extra Grana Padano berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 € pro Portion.

### Spaghetti aglio e olio

mit Olivenöl, frischem Knoblauch und Piment d'Espelette\*

Die Chilishote wird rund um das Städtchen Espelette im französischen Baskenland angebaut. Geschmacklich zeichnet sich Piment d'Espelette durch ein ausgeprägtes Fruchtroma und eine moderate Schärfe aus.

€ 11,50

### Penne Pomodoro

Tomatensugo mit Cocktailtomaten

€ 12,00

### Penne arrabiate

Tomatensugo mit Cocktailtomaten und Peperoncino

€ 12,50

### Penne al Pesto

hausgemachtes Basilikumpesto mit frischem Grana Padano

€ 13,50

### Spaghetti Carbonara originale

mit Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), Ei- und Weißweinsauce <sup>1,3</sup>

€ 14,50

### Spaghetti Bolognese

mit italienischem Hackfleischsugo vom Rind aus Bio-Fairfleisch und Grana Padano

€ 14,50

### Ricotta-Gnocchi (eigene Herstellung)

in Salbei-Heumilchbutter und Grana Padano Käse

€ 15,50

### Penne Salsiccia

frische italienische Fenchelwurst mit Tomatensugo

€ 16,00

### Spaghetti Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten aus eigener Zubereitung

€ 19,50

### Spaghetti Gamberoni

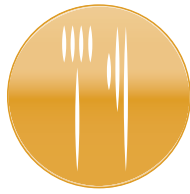
mit Wildfang-Garnelen in Olivenöl & Knoblauchsauce

€ 25,50

Der Grana Padano ist ein Extrahartkäse aus der Poebene Italiens, der qualitativ ebenso hochwertig wie der Parmiggiano Reggiano ist. Er hat einen harmonischen, pikanten, etwas nussartigen Geschmack und ist ca 12 Monate gereift.

*Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.*

*Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.*



# nero

## Klassische Fleisch- und Fischgerichte

### Tagliata di Manzo (Bodensee-Roastbeef, Fairfleisch Überlingen)

Rumpsteak gegrillt und in Tranchen geschnitten

mit Bio-Rucola & Grana Padano Käse, Olivenöl und gereiftem Balsamico

€ 25,50

wahlweise mit Rosmarin-Kartoffeln

€ 5,50

### Tagliata di salmone

Feine Lachstranchen (Label Rouge / Schottland\*) mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

aus dem Ofen mit Rosmarin-Kartoffeln

€ 22,50

wahlweise mit Blattspinat

€ 5,50

## Dolce - Nachtisch

### Gelato artigianale

eine Kugel Eis aus eigener Herstellung in den Sorten:

Bourbonvanille, Schokolade aus Valhorna und Läderrachschokolade,

Salz-Karamell mit Maldon-Sea-Salt

€ 4,00

### Zitronensorbet

aus frischen Zitronen & hausgemachtem Limoncello

€ 6,50

### Affogato

heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

€ 7,00

### Panna Cotta

mit Bourbonvanille und Himbeerpüree

€ 7,50

### Tiramisu

Löffelbiskuit und Mascarponecreme

€ 8,00

### Torta al cioccolato

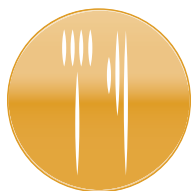
Warmer Schokoladenkuchen aus Valhorna und Läderrachschokolade

mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis (enthält Haselnüsse)

€ 8,90

*Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.*

*Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.*



# nero

## Bevande - alkoholfreie Getränke

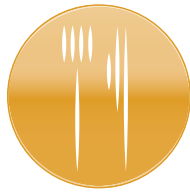
<b>Randegger Gourmet</b>	0,25 l € 3,40	0,75 l € 7,00
natürliches Mineralwasser aus der Hegauer Vulkanlandschaft, mit mittlerem Kohlensäuregehalt, natriumarm		
<b>Randegger Gourmet</b> ohne Kohlensäure	0,25 l € 3,40	0,75 l € 7,00
<b>Randegger Zitronenlimonade</b> <sup>3</sup>	0,2 l € 3,40	0,4 l € 4,50
<b>Afri Cola</b> 2, 3, 11		0,33 l € 4,30
<b>Afri Cola Zero</b> 2, 3, 11		0,33 l € 4,30
<b>Bluna Mix</b> 2, 3, 11		0,33 l € 4,30
<b>Bluna orange</b> 2, 3, 11		0,33 l € 4,30
<b>ApfelRoteRübenSaftschorle</b>		
vom Hofgut Rimpertsweiler (Demeter)		
	0,2 l € 3,50	0,4 l € 5,00
<b>Apfelschorle naturtrüb</b> aus selbst erzeugten Bodenseeäpfeln vom Meichle Obst- und Weinbau Hagnau Bodensee	0,2 l € 3,40	0,4 l € 4,50
<b>Alpirsbacher Klostersgarten Saftschorlen in den Sorten:</b>		
• <b>Apfel Rosmarin</b>		0,33 l € 4,30
• <b>Apfel-Johannisbeer-Lavendel</b>		0,33 l € 4,30
• <b>Birne-Ingwer</b>		0,33 l € 4,30

## Birre - Bier

<b>Schneider Weisse Hefeweizen</b>		0,5 l € 4,70
<b>Rothaus Hefeweizen alkoholfrei</b>		0,5 l € 4,70
<b>Tegernseer Helles</b>		0,5 l € 4,90
<b>Rothaus Tannen Zäpfle</b>		0,33 l € 4,50
<b>Meckatzer alkoholfrei</b>		0,33 l € 4,50
<b>Alpirsbacher Klosterbräu, Kräuter Radler, würzig, frisch, naturtrüb</b>		0,33 l € 4,50
<b>Birra Moretti</b>		0,33 l € 4,50

Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



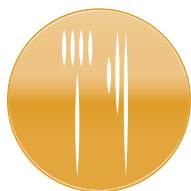
# nero

## Bevande calde

<b>Tasse Espresso</b> – Pavin Caffé <sup>11</sup>	€ 3,30
<b>Tasse Cappuccino</b> <sup>11, d</sup>	€ 4,00
<b>Affogato</b> heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <sup>11, a, b</sup>	€ 7,00
<b>Kännchen Tee der Firma NEWBY:</b>	
<b>erlesene Tees aus qualitativ hochwertigen, von Hand geernteten Blättern</b>	
<b>Ginger &amp; Lemon</b> Kräutertee mit Zitrone und Ingwer (erfrischend, wärmend und belebend)	€ 5,30
<b>Strawberry &amp; Mango</b> Früchtetee mit süßen Erdbeeren und reifen Mangos	€ 5,30
<b>Chamomile</b> beruhigender Kamillentee aus reinen Kamillenblüten	€ 5,30
<b>Assam</b> Schwarztee mit süßen Noten und weichem, runden Abgang	€ 5,30
<b>Hunan Green</b> Grüner Tee aus Blättern der Hunan Provinz	€ 5,30

*Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.  
Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.*





# nero

## Offene Qualitätsweine aus Italien

### Rotwein offen:

#### **Barone Nero IGT – unser Hauswein aus dem Veneto** <sup>g</sup>

trocken, fruchtig, Cuvée, voll, rund, Saukirschen – reife Kirschen

0,1 l € 4,40

0,2 l € 6,50

#### **Primitivo Villa Bruna** <sup>g</sup>

tiefrot, fruchtig, weich, wenig Tannine & Säure

0,1 l € 4,60

0,2 l € 6,90

#### **Nero d`Avola IGT**

#### **Branciforti dei Bordonaro – Terre Siciliane, Sizilien** <sup>g</sup>

trocken, fruchtig – weich

0,1 l € 4,90

0,2 l € 7,60

### Weißwein offen:

#### **Pinot Grigio – Terre al Piano, Veneto** <sup>g</sup>

trocken, frisch – fruchtbetont

0,1 l € 4,10

0,2 l € 6,40

#### **Chardonnay IGT – Terre al Piano, Veneto** <sup>g</sup>

trocken, zarter Schmelz, weiche Säure – rund

0,1 l € 4,10

0,2 l € 6,40

#### **s`Türmle - Spitalkellerei Konstanz** <sup>g</sup>

kraftvoll wie ein Burgunder, elegant & spritzig,  
Rotweinsorte – hier aber weiß angebaut

0,1 l € 4,40

0,2 l € 6,70

#### **Weißweinschorle sauer/süß** <sup>g</sup>

0,25 l € 5,00

## Offene Roséweine

#### **Rose – Weingut Kress Überlingen** <sup>g</sup>

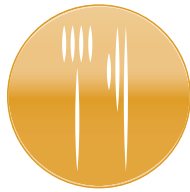
Spätburgunder, frisch, ausdrucksstark, rassig – trocken

0,1 l € 4,40

0,2 l € 6,70

*Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.*

*Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.*



# nero

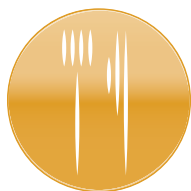
## Weißweine – Flaschenweine 0,75 ltr.

<b>OTTELA Lugana Bianco DOC</b>	€	33,50
Azienda Agricola Ottela, Venetien trocken, fruchtig, würzig, weiche – kandierte Zitrone		
<b>Langhe Arneis Christina Ascheri DOC</b>	€	36,00
Giacomo Ascheri, Piemont trocken, weißer Pfirsich, reife Birnen, blumig – frisch		
<b>Winkl Sauvignon Blanc DOC</b>	€	42,50
Cantina Terlan, Südtirol trocken, fruchtig, Aprikosen-Mandarine, feine Säure, gute Struktur, mineralisch – aromareich		

## Rotweine – Flaschenweine 0,75 ltr.

<b>Tellus Syrah Lazio IGP</b>	€	33,00
Falesco Famiglia Cottarella, Umbrien trocken, 100% Syrah-Trauben, seidige Tannine, Vanille, frische Früchte – Kirsche		
<b>Chianti superiore</b>	€	38,50
Sangiovese-Traube, mittlere Säure, frisch-fruchtig, elegant, ausgewogen		
<b>Zacinto Negroamaro Puglia IGT</b>	€	39,00
Masseria Cuturi 1881 Biowein Apulien, Manduria samtig, fruchtig, raffiniert, edel – lebendig		

*Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.  
Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.*



# nero

## Unsere Lieblingsflaschen:

diese Flaschen sind uns beim jahrelangen probieren aufgefallen und gehören heute zu unseren Lieblingsweinen

### Spumante - Flasche 0,75 ltr:

#### **La Montina Rosé DemiSec Franciacorta**

€ 50,00

Italien Lombardei, Rebsorten Pinot Nero, Chardonnay, halbtrocken, im Stil eines Champagners hergestellt, weiche Perlage, süß und elegant

### Weißweine - Flaschenweine 0,75 ltr:

#### **Villa Cordevigo Bianco Veronese**

€ 55,00

Italien Gardasee, Rebsorten Garganega, Sauvignon Blanc, trocken, kraftvoll-komplex, französischer Burgund-Stil, intensiv-fruchtig

#### **Domaine de l'enclos Chablis**

€ 57,50

Frankreich Burgund, Rebsorte Chardonnay, trocken, cremige Textur, vollreife, saftige Frucht, mineralische, feine Säure

#### **Pernaud Vergelesses Domaine Marins Delarche**

€ 59,00

Frankreich Burgund, Rebsorten Chardonnay, trocken, rustikal-elegant, saftig und dicht am Gaumen, ländlich-herzhafter Charakter

### Rotweine - Flaschenweine 0,75 ltr:

#### **Côtes du Rhône Clos Beatus Ille**

€ 45,00

Frankreich südliche Rhône, Rebsorten Carenache/Cinsault, trocken, seidige Struktur, kraftvollkomplex, aromatisch, vielfältig

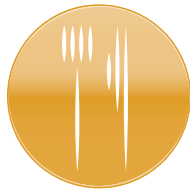
#### **Salzl Cabernet Franc Premium**

€ 60,50

Österreich Burgenland, Rebsorte Cabernet Franc, trocken, opulent, straffe Tannine, mineralisch, vielschichtig und dicht

*Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.*

*Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.*



# nero

## Label Rouge

französisches Gütesiegel das eine höhere Qualität, artgerechte Aufzucht und einen besseren Geschmack garantiert.

## Stauferico-Schwein

- Kreuzung Ibericó-Eber und deutsches Landschwein
- ausgewählte Familienbetriebe in Kleingruppen
- pflanzliche und genfreie Futtermittel
- nachhaltige, regionale Landwirtschaft
- intensiver Geschmack durch gleichmäßige Marmorierung, dadurch saftig und zart
- höchste Qualitätsansprüche

## Fairfleisch-Überlingen

- Fleisch aus besonders artgerechter Haltung
- Strenge Vorgaben, kurze Transportwege und schonende Schlachtung
- regionale kleine Bauernbetriebe (Umkreis max. 50 km)

## Solawi-Heiligenberg-e.V.

Unser Gemüse, Salate und Rucola beziehen wir hauptsächlich über Solawi-Heiligenberg-eV. Das ist eine regionale Partnerschaft zwischen Erzeuger & Verbraucher. Diese wirtschaften biologisch-dynamisch-sozial und teilweise in Permakultur. Die Steigerung der Bodenfruchtbarkeit ist ein zentrales Anliegen.

## Nummern-Erklärung Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phentylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 Chininhaltig
- Nr. 10 Koffeinhaltig

## Allergenkennzeichnung

- a mit Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d enthält Milch/Laktose
- e Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g enthält Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>
- h Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i Glutenhaltiges Getreide (Weizen), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- j Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Schalenfrüchte Haselnüsse, Pinienkerne, Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l mit Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

*Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.*

*Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.*



# nero

## Digestiwagen:

### Grappa 2cl

- **18 Lune Marzadro**, 18 Monate gereift, mild, rund, elegant, trocken, Duft mit feiner Vanille € 7,00
- **18 Lune Botteporto**, weitere 18 Monate Reifung in Portweinfässern, fruchtig, vollmundig, harmonisch € 9,00
- **Nardini Mandorla**, Mandelgrappa, trocken, vollmundig, leicht süßlich im Abgang € 6,00
- **Poli miele**, Honiglikör auf Grappabasis, süßer, intensiver Geschmack € 6,00
- **Grappa Prosecco**, Villa Massari Riserva aus Prosecco Trauben, hell, weich, fruchtig, milder Abgang € 6,00

### Brände

#### Gutemann Edelbrand-Sommelier aus Hagnau/Bodensee:

- **Haselnuss** € 10,00
- **Birne mit Fruchtzug** € 9,00
- **Himbeer edler Fruchtgeist, klar** € 9,00

### Prinz

- **alte Williams-Christ-Birne**, mild, fruchtig, fassgelagert, mehrere Monate gereift, mit Fruchtzug verfeinert € 6,00

### Kräuterbitter 4cl

- **Braulio ( Bormio/Lombardei)** Kräuterlikör 2 Jahre im Eichenfass gereift, aus getrockneten und fermentierten Bergkräutern € 6,00
- **Amaro Montenegro**, (Bologna/Emilia Romagna) 40 verschiedene Kräuter, süß und leicht bitter € 5,00
- **Vecchio amaro del capo** (Kalabrien) 29 Kräuter, Blumen, Früchte, Wurzeln, sehr sanft € 6,00
- **Rossa Amara** (Sizilien) amaro di arancia, Aufguss aus Schalen der Blutorange und Wildkräuter € 5,50

### Gin

- **Xoriguer** spanischer Gin von Menorca ( small-batch-Verfahren) aus Weinalkohol und Botanical-Mischung € 5,00
- **Tschin** aus der Schweiz, langsame Destillation und Reifezeit, rund und harmonisch € 10,0
- **Citadelle** aus Frankreich, Anis, Koriander, Zimt, 19 Botanicals in Weizenalkohol eingelegt € 6,00
- **Poli Marconi** aus Italien ( small-batch-Verfahren) Koriander, Kardamom, mild und frisch € 7,00
- **Hendrick´s** aus Schottland, Rosenblüte und Gurke, kräftig € 6,50
- **Plymouth**, älteste Destillerie Englands, vollmundig, frisch, fruchtig, würzig und kräftig € 6,00

Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.