

nero

Aperitivi - Aperitifs

Apfelperle

alkoholfreier Apfelsecco (Meichle Hagnau)

0,1 l € 7,00

Prosecco Valdo

Valdobiaddene 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 € 8,50

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

€ 8,40

Bruschetta

geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Olivenöl und Knoblauch

€ 8,90

Oliven

1 Schälchen gemischte Oliven mit selbst eingelegtem Gemüse

€ 10,50

Burrata

Mozzarella mit cremiger Füllung, Oliven, Rucola und getrockneten Tomaten

€ 16,30

Manzo tonnato

fein aufgeschnittene Rindfleischscheiben (Fairfleisch Überlingen) mit Thunfischcreme und Kapern

€ 17,50

Octopus-Carpaccio

mit Olivencreme und Kapernäpfel

€ 18,50

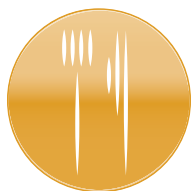
Carpaccio di manzo

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

€ 19,60

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

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

Insalate - Salate

Insalata mista

gemischter Salat

mini € 6,50 / klein € 9,60 / groß € 14,60

Insalata pomodoro

Tomatensalat mit Rucola, gehobeltem Grana Padano Käse, Olivenöl und gereiftem Balsamico

€ 13,90

Insalata Mare

frischer Meeresfrüchtesalat

€ 19,60

Insalata Tonno

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

€ 19,60

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

€ 21,90

Insalata Chef

großer gemischter Salat mit Ziegenkäse (vom Höchsten) im Guanciale-Speckmantel

€ 21,90

Insalata Gamberoni

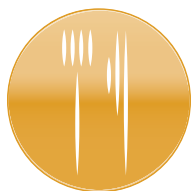
großer gemischter Salatteller mit gegrillten Wildfang-Garnelen

€ 32,50

Alle Salate 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.

Wir servieren unsere Pizza geschnitten, wenn Sie das nicht möchten, sagen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Pizzapane

Olivenöl, Knoblauch und Oregano

€ 9,60

Pizza Marinara

Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum

€ 10,70

Pizza Bianca

Mozzarella, Olivenöl und Oregano

€ 12,40

Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

€ 12,90

Pizza Funghi

Mozzarella und frische Steinchampignons

€ 15,20

Pizza Fresca

frische Tomatenwürfel, Mozzarella, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum

€ 15,20

Pizza Vegetaria

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

€ 16,30

Pizza Saporita

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

€ 16,30

Pizza Napoli

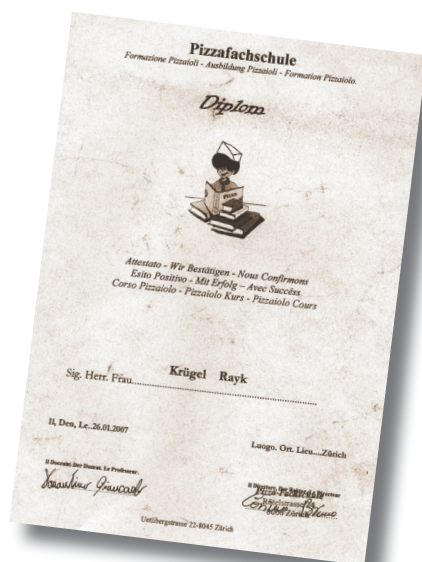
Tomaten, Mozzarella und Salami Napoli (pikant) ^{1, 3}

€ 16,30

Pizza Salami

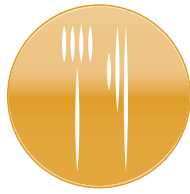
Tomaten, Mozzarella und mediterrane Salami ^{3, 1}

€ 16,30



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 ^{1,3}

€ 16,30

Pizza Gorgonzola

Mozzarella, Galbani Gorgonzola und Rucola

€ 16,80

Pizza Quattro Formaggi

mit vier verschiedenen Käsesorten

€ 16,80

Pizza Stracciatella

mit cremigem Mozzarella (ähnlich Burrata – nach dem Backen belegt),
Kirschtomaten und Basilikum

€ 16,80

Pizza Nduja

Mozzarella, Steinchampignons, Nduja (sehr würzige, pikante,
weiche, italienische Rohwurst aus Kalabrien) ^{3,1}

€ 17,40

Pizza Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, rote Höri-Zwiebeln,
Salami und frische Steinchampignons ^{3,1}

€ 18,00

Pizza Salsiccia

Tomaten, Mozzarella und frische italienische Fenchelwurst

€ 18,00

Pizza Spinaci

Mozzarella, Blattspinat und Bio-Schafskäse aus Taisersdorf

€ 18,50

Pizza Tonno

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

€ 19,60

Pizza Crudo

Tomaten, Mozzarella, 18 Monate gereifter „Gran Reserve“-Schinken (Duroc),
Rucola, frisch gehobeltem Grana Padano und Olivenöl

€ 19,60

Pizza Polignano

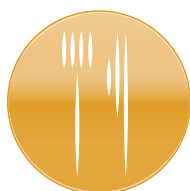
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte

€ 21,50

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*	€ 13,50
Penne Pomodoro Tomatensugo mit Cocktailtomaten	€ 14,00
Penne arrabiate Tomatensugo mit Cocktailtomaten und Peperoncino	€ 14,60
Penne al Pesto hausgemachtes Basilikumpesto mit frischem Grana Padano	€ 15,70
Spaghetti Carbonara originale mit Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), Ei- und Weißweinsauce ^{1,3}	€ 17,40
Spaghetti Bolognese mit italienischem Hackfleischsugo vom Rind aus Fairfleisch und Grana Padano	€ 16,30
Lasagne Lasagneblätter aus Gagnano (al Bronzo) mit 100% Rinderhack (Fairfleisch Überlingen) und Mozzarella	€ 17,90
Ricotta-Gnocchi (eigene Herstellung) in Salbei-Heumilchbutter und Grana Padano Käse	€ 18,00
Penne Chiapella frische italienische Salsiccia mit Tomatensugo	€ 18,50
Spaghetti Frutti di Mare mit Meeresfrüchten aus eigener Zubereitung	€ 23,00
Spaghetti Gamberoni mit Wildfang-Garnelen in Olivenöl & Knoblauchsauce	€ 32,50

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

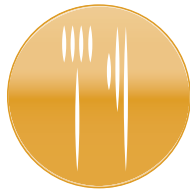
Tagliata di Manzo (Bodensee-Roastbeef, Fairfleisch Überlingen) Rumpsteak gegrillt und in Tranchen geschnitten mit Rucola & Grana Padano Käse, Olivenöl und gereiftem Balsamico	€ 30,30
wahlweise mit Rosmarin-Kartoffeln	€ 6,20
Tagliata di salmone Feine Lachstranchen (Label Rouge *) mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette aus dem Ofen mit Rosmarin-Kartoffeln	€ 26,40
wahlweise mit Blattspinat	€ 6,20

Dolce - Nachtisch

Gelato artigianale eine Kugel Eis aus eigener Herstellung in den Sorten: Bourbonvanille	€ 4,50
Schokolade aus Felchlin-Wildkakao	€ 4,50
Salz-Karamell mit Maldon-Sea-Salt	€ 4,50
Zitronensorbet aus frischen Zitronen & hausgemachtem Limoncello	€ 7,30
Affogato heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 7,90
Panna Cotta mit Bourbonvanille und Himbeerpüree	€ 8,40
Tiramisu Löffelbiscuit und Mascarponecreme	€ 9,00
Torta al cioccolato Warmer Schokoladenkuchen aus Felchlin-Wildkakao mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis (enthält Haselnüsse)	€ 10,70

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

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.

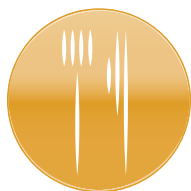


nero

Bevande calde

Tasse Espresso – Pavin Caffé ¹¹	€ 3,50
Tasse Cappuccino ^{11, d}	€ 4,00
Affogato heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{11, a, b}	€ 7,90
Kännchen Tee der Firma NEWBY:	
erlesene Tees aus qualitativ hochwertigen, von Hand geernteten Blättern	
Ginger & Lemon Kräutertee mit Zitrone und Ingwer (erfrischend, wärmend und belebend)	€ 5,30
Strawberry & Mango Früchtetee mit süßen Erdbeeren und reifen Mangos	€ 5,30
Chamomile beruhigender Kamillentee aus reinen Kamillenblüten	€ 5,30
Assam Schwarztee mit süßen Noten und weichem, runden Abgang	€ 5,30
Hunan Green 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

Bevande - alkoholfreie Getränke

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

Birre - Bier

Schneider Weisse Hefeweizen		0,5 l € 5,50
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei		0,5 l € 5,50
Tegerntaler Helles		0,5 l € 5,50
Schwarzwaldmarie helles Vollbier		0,33 l € 4,50
Meckatzer alkoholfrei		0,33 l € 4,50
Alpirsbacher Klosterbräu, Kräuter Radler, würzig, frisch, naturtrüb		0,33 l € 4,50
Birra Moretti		0,33 l € 4,50

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

Unsere Allergienkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

Rotwein offen:

Barone Nero IGT – unser Hauswein aus dem Veneto ^g

trocken, fruchtig, Cuvée, voll, rund

0,1 l € 4,40

0,2 l € 6,50

Primitivo Villa Bruna ^g

tiefrot, fruchtig, weich, wenig Tannine & Säure

0,1 l € 4,60

0,2 l € 6,90

Nero d`Avola DOC Sicilia ^g

trocken, fruchtig – weich

0,1 l € 4,90

0,2 l € 7,60

Rotweine – Flaschenweine 0,75 ltr.

Tellus Syrah Lazio IGP

Falesco Famiglia Cottarella, Umbrien

trocken, 100% Syrah-Trauben, seidige Tannine, Vanille, frische Früchte

€ 33,00

Chianti superiore

Sangiovese-Traube, mittlere Säure, frisch-fruchtig, elegant, ausgewogen

€ 38,50

Zacinto Negroamaro Puglia IGT

Masseria Cuturi 1881 Biowein Apulien, Manduria

samtig, fruchtig, raffiniert – lebendig

€ 39,00

Spitalkellerei Konstanz Imperia

Bodensee, Cuvée aus Spätburgunder, Regent und Cabernet Mitos,

samtig, harmonische Tanninstruktur, südländischer Charakter

€ 45,00

Côtes du Rhône Clos Beatus Ille

Frankreich südliche Rhône, Rebsorten Carenache/Cinsault,

trocken, seidige Struktur, aromatisch, vielfältig

€ 45,00

H3 HORSE HEAVEN HILLS

USA, Washington, Rebsorte Cabernet Sauvignon

vollmundig, üppig, mit zugleich sanft gereiftem und strukturiertem Tannin,

Kaffee und dunkler Schokolade

€ 45,50

Aufricht aufrichtig

Bodensee, Cabernet Noir, Pinot Noir, aromatisch & würzig, klassisch & traditionell, säurearm

€ 49,00

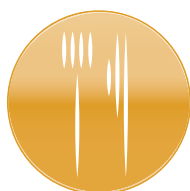
Masseti Montepulciano Quaranta Cinque 79

vollmundig, weich, handgelesen, rarer Wein

€ 79,00

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

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

Weißwein offen:

Pinot Grigio – Terre al Piano, Veneto ^g

trocken, frisch – fruchtbetont

0,1 l € 4,30

0,2 l € 6,60

Chardonnay IGT –Terre al Piano, Veneto ^g

trocken, zarter Schmelz, weiche Säure – rund

0,1 l € 4,30

0,2 l € 6,60

s´Türmle - Spitalkellerei Konstanz ^g

kraftvoll wie ein Burgunder, elegant & spritzig,

Rotweinsorte – hier aber weiß ausgebaut

0,1 l € 4,60

0,2 l € 6,90

Weißweinschorle sauer/süß ^g

0,25 l € 5,50

Weißweine – Flaschenweine 0,75 ltr.

Spitalkellerei Konstanz Müller Thurgau Sonnenhalde

trocken, leicht, frisch, Sommerwein

€ 29,00

Abruzzo Pecorino DOC Chronicon Zaccagnini

Italien Abruzzen, Rebsorte Pecorino

Zitrusfrüchte, aromatische Kräuter, Feldkräuter, Zitrusfruchtschale

€ 32,50

OTTELA Lugana Bianco DOC

Azienda Agricola Ottela, Venetien

trocken, fruchtig, würzig, weiche – kandierte Zitrone

€ 33,50

Langhe Arneis Christina Ascheri DOC

Giacomo Ascheri, Piemont

trocken, weißer Pfirsich, reife Birnen, blumig – frisch

€ 36,00

Gavi del Comune di Gavi DOCG Tenuta Bersano

Italien Piemont

Rebsorte 100% Cortese

trocken, frisch, fruchtig, Duft von Ananas und Pfirsich

€ 39,50

Winkl Sauvignon Blanc DOC

Cantina Terlan, Südtirol

trocken, fruchtig, Aprikosen-Mandarine, feine Säure, gute Struktur,

mineralisch – aromareich

€ 42,50

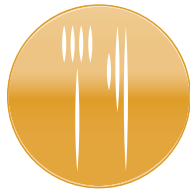
Trebbiano Valentini 2017

gilt als bester Weißwein Italiens, mineralisch, exotisch, aromatisch, naturbelassen

€ 229,00

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

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

Roséweine – Flaschenwein 0,75 ltr:

Hauvette Petra Rosé

€ 60,00

Frankreich, Provence, Rebsorten Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon
fruchtig, trocken, vollmundig, feine Säure

Offene Roséweine

Rose – Weingut Kress Überlingen ^g

Spätburgunder, frisch, ausdrucksstark, rassig – trocken

0,1 l € 4,60

0,2 l € 6,90

Spumante – Flasche 0,75 ltr:

Bosecco Rose Spitalkellerei Konstanz

€ 29,00

feinperlig, angenehme Süße mit erfrischender Fruchtsäure

La Montina Rosé DemiSec Franciacorta

€ 60,00

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

Champagner Andre Clouet Chalky Brut

€ 99,00

mineralisch, voll, rund, frische Säure

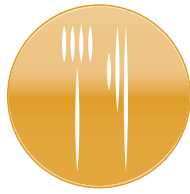
Krug Champagner 168eme Edition

€ 349,00

2012, hellgoldene Farbe, feine, prickelnde Perlen

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.

Piment d'Espelette

Die Chillihote 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.

Fairfleisch-Überlingen

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

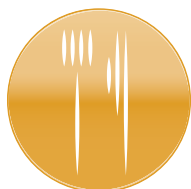
Nummern-Erklärung Zusatzstoffe

- 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 SO₂
- 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

Digestiv-Karte:

Grappa 2cl

- **18 Lune Marzadro**, 10 Monate gereift, mild, elegant, trocken, Duft mit feiner Vanille € 6,80
- **18 Lune Botteporto**, weitere 18 Monate Reifung in Portweinfässern, vollmundig € 8,50
- **Grappa Prosecco Nonino**, barrique, weich € 7,50
- **Grappa Brunello Marolo Montalcino**, duftet fruchtig und blumig, sein Geschmack ist weich und elegant € 8,50
- **Mandel-Grappa Nardini Bassano** mit Bittermandelöl & Marasca-Kirschen fein ausgewogen € 6,50

Brände 2cl

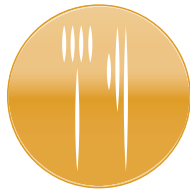
- **Haselnuss Gutemann Hagnau/Bodensee** € 9,50
- **Rebholz Bodensee Williams mit Fruchtzug** € 7,50
- **Altes Obst Geiger Meersburg** € 7,50
- **Williams Sipplingen-Biller** € 5,50

Kräuterbitter 4cl

- **Braulio** (Bormio/Lombardei) Kräuterlikör 2 Jahre im Eichenfass gereift, aus getrockneten und fermentierten Bergkräutern € 6,50
- **Amaro Montenegro**, (Bologna/Emilia Romagna) 40 verschiedene Kräuter, süß und leicht bitter € 6,00
- **Vecchio amaro del capo** (Kalabrien) 29 Kräuter, Blumen, Früchte, Wurzeln, sehr sanft € 6,00
- **Rossa Amara** (Sizilien) Aufguss aus Schalen der Blutorange und Wildkräutern € 7,50
- **Fragrante Amaro Insolito** (Sorrent/Kampanien) Rosmarin, Zitrone, grüner Kardamom und Enzian, frisch und bitter € 9,00
- **Poli Vaca Mora** (Vicenza/Veneto) Bitterlikör auf Grappabasis, Aufguss aromatischer Kräuter, Fruchtschalen und Wurzeln, angenehm herb mit Noten von Minze und Kräutern € 8,50
- **Florio Amaro** (Trapani/Sizilien) würzige und Zitrusnoten, insbesondere der Duft von Bitterorangenschalen tritt hervor € 6,50
- **Amaro San Jacopo** (Toskana) hochwertiger Likör durch einen Aufguss von Wurzelkräutern, zartes und unverwechselbares Aroma € 11,50

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

Unsere Allergienkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

Digestiv-Karte:

Liköre 2cl

- **Sambuca DiAnisè von Berta** klarer Likör mit Alkohol aus dem Latium mit Anis, Sternanis, Süßholz und anderen Gewürzen aromatisiert € 6,50
- **Amaretto di Saronno** verbindet in seinem braunen Likör die Bitterkeit der Mandel mit der Süße der Aprikose € 5,50
- **Limoncello aus Amalfi-Zitronen** aus eigener Herstellung € 5,50

Rum 2cl

- **Botucal Reserva Exclusiva** (Venezuela) vollmundiges Aroma, Vanille-, Schokolade- und Fruchtkomponenten runden den Geschmack ab und sorgen für ein Genuss-Erlebnis der besonderen Art. € 9,50
- **Clairin casimir -klar-** (Haiti Familienmanufaktur) Basis ist Hawaii-Zuckerrohr, während der Fermentation gibt Casimir natürliche Gewürze wie Anissamen, Zitronengras und Ingwer hinzu, um die Aromen des Rums noch einmal zu unterstreichen. Das Ergebnis ist ein ausgezeichneter weißer Rum der Premium Klasse € 9,50

Cognac 2cl

- **Raynaud Sabourin N*10**
Ein Cognac aus der Grande Champagne mit Noten von Vanille und altem Portwein. € 15,50
- **Vecchia Romagna etichetta nera**
Die Basis bildet das Destillat aus Trebbiano-Trauben, welches drei Jahre in Fässern aus Limousin-Eiche reifen darf. Der Italiener verführt mit würzigen Anklängen und süßen Komponenten. € 8,50

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