



SCHUMANN

SINNLICH BERÜHRT.

„Benvenuto“
im italienischen Ristorante

Welcome to our Italian Ristorante

„AL FORNO“

Unsere Öffnungszeiten
Donnerstag - Montag
17:30 Uhr - 22:00 Uhr

Schließtage
Dienstag & Mittwoch

Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif

Kreation von unserem Barchef Tomas
Il Migliore
Campari, Gin , frischer Zitronensaft, Zuckersirup
11,50 Euro

Der Klassiker
Aperol Sprizz oder Campari Sprizz
Aperol oder Campari / Prosecco / Soda / Orange
9,90 Euro

Alkoholfrei

Crodino
Aperitivo Non Alcholicco / Orange / Eis
6,90 Euro

Wein

Ange et Cerise EXKLUSIV FÜR SCHUMANN HOTEL
Frédéric Fourré / Radebeul
Grüner Veltliner / Kerner Steillagen Cuvée
0,25l 14,00 Euro
0,75l 42,00 Euro

Unsere Weinempfehlungen

Offene Weißweine/white by the glass

Lugana "Limne", Lombardei	0,25l	12,10
Tenuta Roveglia „Wie eine frische Meeresbrise“	0,75l	36,00

Altavilla Vicentina, Veneto	0,25l	9,90
Chardonnay „Ein Abend auf der Piazza“	0,5l	19,00

Offene Roséweine/rosé by the glass

Torresella, Veneto	0,25l	9,90
Pinot Grigio Rosé „Die Leichtigkeit des Lebens im Glas genießen“	0,75l	29,00

Terre di Montelusa, Apulien		
Rosato Nero di Troia	0,25l	9,90
„Wenn vor Capri die „rosa“ Sonne im Meer versinkt“	0,75l	29,00

Offene Rotweine/red by the glass

A6mani Rosso Salento LIFILI, Apulien	0,25l	13,00
Primitivo “Never ending Trinkvergnügen”	0,75l	39,00

Idi di Marzo, Abruzzen	0,25l	9,90
Montepulciano d'Abruzzo - Sangiovese DOP “Perfekt zu Kemals Pizza Parma und vielem mehr“	0,5l	19,00

Offener Süßwein/sweets by the glass

Tenuta Il Poggione: Toskana	0,05l	8,90
Vin Santo Sant'Antimo DOC „Das flüssige Gold“		

ANTIPASTI - VORSPEISEN / Starters

ANTIPASTO DELLA CASA

gemischte kalte und warme Vorspeisen nach Art des Hauses ^{2,3,10,D,G}

Mixed plate of typical antipasti vegetables

für zwei Personen

38,50 Euro

VITELLO TONNATO

zartes Kalbsfleisch mit würziger Thunfischsauce ^{2,D,F,G}

Slices of veal with spiced tuna sauce

17,50 Euro

CARPACCIO DI MANZO

fein geschnittenes, rohes Rindercarpaccio mit Grana Padano,

Rucola und Zitrone ^G

Carpaccio of beef filet with grana padano, rocket salad and lemon

16,00 Euro

MOZZARELLA ALLA CAPRESE

Büffelmilchmozzarella, reife Tomaten und frisches Basilikum ^G

Buffalo Mozzarella cheese, tomatoes and basil

16,50 Euro

BRUSCHETTA POMODORO ^{2 Stück}

reife Tomatenwürfel mit roten Zwiebeln,

Knoblauch und Petersilie mariniert ^{AL,C}

2 pieces of tomato cubes, red onions, garlic and parsley

8,00 Euro

OLIVE VERDE 150g - vegan

grüne Mittelmeer Oliven mit Stein ²

Portion of green olives with stone

9,00 Euro

PIADINE

Pizzabrot aus dem Steinofen mit Kräuter - Knoblauchöl ^{AL,C}

Pizzabread with herbs and garlic oil

4,50 Euro

CARCIOFFI ALLA ROMANA - vegan

Artischockenherzen mit Minze und Pinienkernen mariniert ^{2, G}

Artichokes marinated with mint and pine

16,00 Euro

PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE

Parmaschinken mit Melone und Walnüssen ^{3, H3}

Parma ham with melon and walnuts

19,50 Euro

INSALATA DI POMODORO

sonnengereifte Tomaten mit Schafskäse, Olivenöl,

Basilikum und Zwiebelringen ^{2, G, L}

Tomato with brined cheese, olive oil, basil and onion rings

17,00 Euro

INSALATA AL FORNO

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, italienischem Landschinken,
Büffelmilchmozzarella, Walnüssen, Weintrauben und Honigmelone

Mixed salad with tomatoes, cucumber, buffalo mozzarella, italian ham,
walnuts, grapes and melon ^{2, 3, 10, L, H3, G}

30,50 Euro

ZUPPA - SUPPEN / Soups

STRACCIATELLA ALLA ROMANA

Rinderbrühe mit feinen Nudeln und Ei ^{I, C, AI}

Beef consommé with pasta and egg

13,50 Euro

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe mit Basilikum ^{2, AI, G}

Cream soup of tomatoes with basil

11,00 Euro

ZUPPA DI PESCE

Suppe von ausgesuchten Edelfischen ^{2, B, D, N}

Fish soup

23,00 Euro

PASTA – NUDELGERICHTE

SPAGHETTI

SPAGHETTI AGLIO E OLIO – vegan
mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni, scharf!!! Al,C
with olive oil, garlic and chili´s, spicy!!!
13,00 Euro

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
mit Speck, Zwiebeln und Ei in Sahnesauce 2,3,Al,C,G,I
with bacon, onions and egg in cream sauce
14,00 Euro

PENNE

PENNE ALLA VODKA
mit Tomaten – Sahnesauce, Salami
und mit Vodka flambiert 2,3,Al,G,I
with tomato-cream sauce, salami
and burned with vodka
18,00 Euro

PENNE ALL'ARRABBIATA – vegan
mit Tomatensauce, Peperoni, Knoblauch
und Basilikum, extra scharf!!! 2,Al,C,I
with tomato sauce, chillies, garlic and basil, very spicy!!!
14,00 Euro

PENNE ALLA PIEMONTESE
mit Kalbsfleischstreifen, Pilzen und Rosmarin in Sahnesauce Al,C,G,I
with stripes of veal, mushrooms and rosemary in cream sauce
29,00 Euro

FETTUCCINE

FETTUCCINE SCAMPI

mit Garnelen, Knoblauch, Tomaten-Weißweinsauce
und frischen Kräutern ^{I, AI, B, C}
with prawns in tomato - white wine sauce, garlic and herbs
27,00 Euro

FETTUCCINE AL SALMONE

mit gebratenen Lachswürfeln und Blattspinat in Tomaten-Sahnesauce
^{A, C, D, G, I, L}
with sliced salmon, spinach and tomato cream sauce
27,00 Euro

GNOCCHI

GNOCCHI AL BURRO CON SALVIA

Kartoffelnudeln mit Speck, getrockneten Tomaten in Salbeibutter
und gehobeltem Grana Padano ^{2, 3, AI, C, G,}
potato pasta with bacon, dried tomatoes in sage butter, and grana padano
19,00 Euro

RIGATONI

RIGATONI VERDURE

mit Tomatensauce, Aubergine, Zucchini, Mozzarella
und Basilikum ^{2, AI, C, G, I}
with tomatoes, aubergine, zucchini, mozzarella and basil
22,50 Euro

RIGATONI MARSALA

mit Schweinefiletstreifen, Zwiebeln
und Chili in Marsala - Tomatensauce ^{7, AI, C, G, L}
with stripes of pork tenderloin, onions, chili and marsala-tomato sauce
21,50 Euro

CARNI - FLEISCHGERICHTE / Meat Dishes

SCALOPINE DI MAIALE AL PEPE VERDE

Medaillons vom Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce,

Antipastigemüse und Rosmarinkartoffeln ^{2, G, I}

Pork tenderloin with green pepper sauce,
antipasti vegetables and rosemary potatoes

25,50 Euro

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsschnitzel mit italienischem Landschinken, Salbei,

gratinierter Zucchini und Rosmarinkartoffeln ^{3, A1, G, L}

escalope of veal, italian ham, sage,
gratinated courgette and rosemary potatoes

31,00 Euro

BISTECCA DIAVOLO 180g

Rumpsteak aus der Pfanne mit Tomatensauce,

Knoblauch, Chili und Spaghetti Aglio e Olio ^{2, A1, C, G}

pan-fried rump steak with tomato sauce, garlic, chili's
and spaghetti aglio e olio

39,00 Euro

PESCE – FISCHGERICHTE / Fish Dishes

BRANZINO AL FINOCCHIO

Wolfsbarschfilet mit Fenchel - Rigatoni
Kirschtomaten, Rucola und Späne vom Grana Padano ^{AI,C,D,G,I}
filet of sea bass with fennel - rigatoni, cherry tomato,
rocket salad and grana padano
36,00 Euro

SALMONE AL PEPE VERDE

gebratenes Lachssteak in pikanter Pfeffersauce
mit Antipastigemüse und Fettuccine ^{2, AI,C,D,G,I,L}
salmon in spicy green pepper sauce, vegetables and fettuccine
34,00 Euro

SCAMPI GRIGLIA

Riesengarnelen mit Kräutern, Knoblauch,
Blattspinat und Spaghetti Aglio e Olio ^{AI,B,C,G,L,I}
king prawns with herbs, garlic, leaf spinach and spaghetti aglio e olio
36,00 Euro

ÜBERBACKENES AUS DEM OFEN

Gratinated dishes from the oven

LASAGNE

Nudelteigplatten mit Sauce Bolognese,
Béchamelsauce und Käse ^{2, AI,C,G,I}
pasta sheets with meat sauce, sauce béchamel and cheese
18,50 Euro

FORMAGGIO FETA AL FORNO

Gratinierter Schafskäse aus dem Ofen mit frischen Kräutern ^{2,G}
Sheep cheese au gratin with fresh herbs
18,50 Euro

PIZZA

PIZZA MARGHERITA

mit Tomatensauce und Käse ^{2, AI, G, C}
with tomato sauce and cheese

klein/small 9,50 Euro | groß/large 11,50 Euro

PIZZA SALAMI

mit Tomatensauce, Käse und Salami ^{2, 3, AI, G, C}
with tomato sauce, cheese and salami

klein/small 14,00 Euro | groß/large 15,00 Euro

PIZZA PROSCIUTTO

mit Tomatensauce, Käse und Kochschinken ^{2, 3, AI, G, C}
with tomato sauce, cheese and boiled ham

klein/small 14,00 Euro | groß/large 15,00 Euro

PIZZA FUNGHI

mit Tomatensauce, Käse und Champignons ^{2, 3, AI, C, G}
with tomato sauce, cheese und champignons

klein/small 14,00 Euro | groß/large 15,00 Euro

PIZZA VEGETARIA

mit Tomatensauce, Käse und verschiedenen Gemüse ^{2, AI, G, C}
with tomato sauce, cheese and vegetables

klein/small 12,00 Euro | groß/large 15,00 Euro

PIZZA QUATTRO STAGIONI

mit Tomatensauce, Käse, Pilzen, Paprika,
Salami und Kochschinken ^{2, 3, AI, G, C}

with tomato sauce, cheese, mushrooms, bell pepper, salami and boiled ham

klein/small 18,00 Euro | groß/large 20,00 Euro

PIZZA ITALIA

mit Tomatensauce, Käse, Schafskäse, Knoblauch,
Sardellen, Peperoni und scharfer Salami ^{2, 3, AI, C, D, G}

with tomato sauce, cheese, feta cheese, garlic,
anchovies, chilies and spicy salami

klein/small 20,50 Euro | groß/large 23,50 Euro

PIZZA PARMA

mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola,
Rucola, Parmaschinken und Grana Padano ^{2,3, A1, C, G}
with tomato sauce, mozzarella cheese,
rocket salad, italian ham and grana padano
klein/small 24,50 Euro | groß/large 27,00 Euro

PIZZA TONNO

mit Tomatensauce, Mozzarella,
Thunfisch und Zwiebeln ^{2, A1, C, D, F, G}
with tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion
klein/small 15,00 Euro | groß/large 16,50 Euro

PIZZA FRUTTI DI MARE

mit Tomatensauce, Käse, Knoblauch, und Meeresfrüchten ^{A1, C, G}
with tomato sauce, cheese, garlic and seafood
klein/small 15,00 Euro | groß/large 18,00 Euro

PIZZA CALZONE ÄTNA

mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch,
Kochschinken, Salami und Champignons ^{2,3, A1, C, G}
with tomato sauce, mozzarella, garlic, boiled ham, salami and fungi
18,50 Euro

Liebe Gäste,

gern können Sie Ihre Pizza mit weiteren Zutaten bestellen:

Dear guests,

you may order your pizza with additional ingredients:

Peperoncini, Pilze, Ei C, Zwiebeln, Rucola, Spinat
peperoncini, mushrooms, egg, onions, rocket salad, spinach
pro Portion/per portion 3,00 Euro

Käse 2, Salami 2, 3, Kochschinken 2, 3, Gorgonzola 2, G, Thunfisch 2, D,
Artischocken 2 oder Parmaschinken 2, 3
Cheese, salami, boiled ham, brined cheese, gorgonzola, tuna, artichokes or italian ham
pro Portion/per portion 4,00 Euro

Garnele B/Prawn
pro Stück/per piece 5,00 Euro

DOLCE - DESSERT

TIRAMISÙ ALLA MAMMA

Hausgemachtes Tiramisù 1,7,Al,G,C

home made tiramisù

14,00 Euro

PANNA COTTA

Hausgemacht mit frischer Waldfruchtsauce G,L

home made with wild berry sauce

9,00 Euro

ZABAIONE DI MARSALA

Weinschaumcreme von Marsala mit Vanilleeis 1,7,Al,C,G,L

Zabaglione mousse of Marsala with vanilla ice-cream

9,50 Euro

Café /Coffee

Espresso 11	3,70 Euro
Doppelter Espresso double espresso11	6,30 Euro
Cappuccino G,11	6,30 Euro
Milchkaffee café latte G,11	6,30 Euro
Latte Macchiato G,11	6,30 Euro
Tasse Kaffee cup of coffee 11	3,60 Euro

Ronnefeldt Tee / Tea

Gern halten wir für Sie unsere Ronnefeldt - Teekarte bereit.

We are happy to offer you, our Ronnefeldt - tea menu. Please do not hesitate to ask for it.

Kännchen Tee pot of tea	9,00 Euro
-------------------------	-----------

Trinkgenuss

Euro

Sparkling Drinks

Il Fresco Villa Sandi Prosecco Spumante Glera	0,1l	7,00
Rosé Sekt Brut / Reinecker / Baden	0,1l	9,00
Laurent Perrier la cuvée / Brut Champagne Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay	0,1l	18,00
Sarti Sprizz Sarti / Prosecco / Soda / Orange	0,2l	9,90
Aperol Sprizz Aperol / Prosecco / Soda / Orange	0,2l	9,90
Campari Sprizz Campari / Soda / Orange	0,2l	9,90
Hugo Giffard Holunderblütensirup / Limette / Minze / Prosecco	0,2l	9,90

Wasser / Water

Aqua Morelli	0,25l	3,90
Still / Medium	0,75l	8,00

Softs

Coca Cola / Coca Cola Zero	0,2l	4,80
Fanta	0,2l	4,80
Sprite	0,2l	4,80
Goldberg Dry Tonic Water 6, 12	0,2l	4,80
Goldberg Ginger Ale 1, 6	0,2l	4,80
Goldberg Bitter Lemon 1, 6, 12	0,2l	4,80

Säfte / Juices

Linke Säfte, Oberlausitz		
Apfelsaft - naturtrüb apple juice - cloudy	0,25l	4,80
Orange orange 7,8	0,25l	4,80
Schwarze Johannisbeere black currant	0,25l	4,80
Kirsche - cherry	0,25l	4,80

Schaumweine

	Flasche 0,75l
Rosé Sekt Brut Sektgut Reinecker, Baden	45,00 Euro
Cuvée Tradition Sekt Brut Schloss Wackerbarth, Sachsen	55,00 Euro
Il Fresco Villa Sandi Prosecco Spumante Villa Sandi Glera	45,00 Euro
Laurent Perrier Cuvée Brut Champagne	104 Euro

Weißweine

“I Frati” Lugana Cà dei Frati, Lombardei	49,00 Euro
Gavi Catellari die Bergaglio, Piemont	39,00 Euro
Roero Arneis Vietti, Piemont	45,00 Euro

Roséwein

Rosa dei Frati Cà dei Frati, Lombardei	49,00 Euro
Rosé de Provence Studio Miraval, Provence	36,00 Euro

Rotweine

Brindisi Rosso Negroamaro Terre di Montelusa, Apulien	27,00 Euro
Lambrusco dolcezza Rosso Cantine Riunte, Emilia-Romagna	26,10 Euro
Chianti Classico Borgo Scopeto, Toscana	49,00 Euro
Rosso Salento Sangiovese, Malvasia Nera A6mani LIFILI, Apulien	27,00 Euro

Raritäten

La Casa Brunello di Montalcino 2013 Tenuta Caparzo, Toscana	162,00 Euro
Il Bricco Barbaresco 2018 Pio Cesare, Piemont	185,00 Euro

Alkoholfreie Weine / de-alcoholised wines

Spanien

Bodegas Torres "Natureo" White Muscat	0,2l	10,00 30,00
Bodegas Torres "Natureo" Rosé	0,2l	10,00 30,00
Bodegas Torres "Natureo" Red	0,2l	10,00 30,00

Alkoholfreie Drinks / non-alcoholics

Juicy Tea Sparkling Verbene, Riesling, erfrischend alkoholfrei	0,1l	6,30
Alkoholfreier Gin Tonic alkoholfreier Gin / Tonic Water / Zitrone	0,2l	9,00
Hugonic Giffard Holunderblütensirup / Limette / Minze / Tonic Water	0,2l	9,00

Biere / Beers

Landskron / Görlitz	0,2l	3,60
Pils vom Fass from the tap A3	0,4l	7,00
Oberdorfer Helles / Bayern A3	0,5l	6,50
Bautzner Kupfer / Bautzen	0,3l	4,90
Kupfer vom Fass from the tap A3	0,5l	8,10
Ur-Krostitzer Dunkel / Sachsen A3	0,5l	5,90
Büble Weissbier / Bayern naturtrüb / alkoholfrei A1, A3 wheat beer / wheat beer non-alcoholic	0,5l	6,50
Radeberger alkoholfrei / Sachsen A3 Pils, non alcoholic	0,33l	5,30

SPIRITUOSENKARTE

Obstbrände / Obstgeiste fruit brandy

	2cl/Euro	4cl/Euro
Martin Wagner		
Sächsische Spirituosenmanufaktur - Kirschau		
Süßkirsche Kirschholz / Obstbrand / Barrique	7,70	14,80
Süßkirsche / Brand	7,10	13,80
Kirschpflaume / Brand	9,90	19,20
Williams-Christ Birne / Brand	7,10	13,80
Apfel & Quitte / Brand	7,10	13,80
Stachelbeere Geist	7,10	13,80

Augustus Rex - Görlitz

Kaiser Wilhelm Apfelbrand / 7 Jahre	9,90	19,20
2013 Schattenmorelle / Edelbrand / 11 Jahre	7,70	14,80
Haselnuss - Destillat	9,30	18,20
2011 Grüne Reneklude / Edelbrand	8,80	17,00
2017 Aprikose (Marille) / Edelbrand	8,80	17,00
Gewürztraminer Tresterbrand	9,90	19,20

Grappa

Nonino - Italien

Chardonnay/Barrique	8,20	15,90
Moscato	8,80	17,00

Villa Laviosa - Italien

Kräutergrappa	11,50	22,50
Barrique/Lagrein/Moscatteller/Gewürztraminer	11,50	22,50

Whisky/Whiskey

	2cl/Euro	4cl/Euro
Schottland		
Highland		
Glenmorangie Lasanta 12 Years/Single Malt	9,50	18,50
Glenmorangie Nectar d'Or/Single Malt	11,50	22,50
Glenlivet Founders Reserve/Single Malt	5,50	10,50
Glenlivet 18 Years/Single Malt	21,00	41,00
Islay		
Lagavulin 16 Years/Single Malt	13,50	26,00
Laphroaig 10 Years/Single Malt	9,50	18,50
Ardbeg Uigeadail/Single Malt	13,00	25,50
Ardbeg 25 Years/Single Malt	51,00	99,00
Speyside		
Aberlour 12 Jahre/Single Malt	10,00	19,50
Aberlour A' Bunadh/Cask Strength/Single Malt	11,00	21,50
Deutschland - Kirschau		
Martin Wagner - Sächsische Spirituosenmanufaktur		
Sächsischer Whisky - rauchig- /Single Malt	8,00	15,50
Sächsischer Whisky - klassisch- /Single Malt	8,00	15,50
Sächsischer Whisky - Sonderedition Nr. 4 - Deutscher Frühburgunder/Single Malt	11,50	22,50
Sächsischer Whisky - Sonderedition Nr. 5 - Lausitzer Bierfass / Single Malt	11,50	22,50
Sächsischer Whisky - Sonderedition Nr. 6 - Rumfass Martinique / Single Malt	11,50	22,50

2cl/Euro 4cl/Euro

Irland

Connemara/Single Malt	6,00	11,50
Bushmills/Blended Single Malt	6,00	11,50
Redbreast 12 Years/Blended Single Malt	13,00	25,50
Redbreast 21 Years/Blended Single Malt	47,50	94,50

USA

Limestone Minor Case Rye/Rye Whiskey	5,50	10,50
Yellowstone Select/Bourbon	10,00	19,50
Yellowstone hand picked Selection Limited Bourbon 57,5% vol. limitiert auf 132 Flaschen	19,50	38,50

Canada

Canadian Club 12 Jahre/Blended Canadian Whiskey	6,00	11,50
---	------	-------

2cl/Euro 4cl/Euro

Rum

Plantation XO/Frankreich	8,50	16,50
Matusalem/Cuba	11,00	21,50
Cihuatan Xaman XO/El Salvador	18,00	35,50
Zacapa 23Jahre/Guatemala	10,00	19,5
Don Papa Baroko/Philippinen	7,00	13,50
Bellamy´s Jamaica Pot Still/Deutschland	6,50	12,50
Bellamy´s 12Jahre Reserve/Deutschland	7,00	13,50
Havanna Club Maximo/Kuba	81,00	154,00

Cognac/Brandy/Weinbrand

Wilthener Nr. 1 XO/Deutschland	5,50	10,50
De Luze Fine Champagne XO/Frankreich	21,00	41,50
Cardenal Mendoza/Spanien	5,50	10,50

Gin

Großbritannien

Bombay Sapphire/London Dry Gin	4,00	7,50
Beefeater 24/London Dry Gin	6,00	11,50
Tanqueray No. TEN/London Dry Gin	5,90	11,30
The Botanist/London Dry Gin	5,30	10,20
Hendrick`s Gin/New Western Style Gin	7,40	14,40
Brockmans/New Western Style Gin	5,80	11,10
Black Friars Plymouth Gin/Plymouth Gin	4,40	8,20

2cl/Euro 4cl/Euro

Deutschland

Müller Dry/London Dry Gin	4,90	9,30
Monkey 47/London Dry Gi	9,10	17,70
Augustus Rex Dresdener Gin/New Western Style Gin	8,80	17,00
Berliner Brandstifter/London Dry Gin	5,90	11,30
Juniper Jack/Navy Strength Gin	11,00	21,40

Niederlande

By the Dutch/Old Genever	3,90	7,30
--------------------------	------	------

Spanien

Gin Mare/Compund Gin	5,80	11,10
----------------------	------	-------

Liköre

Martin Wagner - Sächsische Spirituosenmanufaktur Aronialikör	6,50	12,50
Weltweit		
Limoncello/Italien/Di Capri	3,10	6,00
La Gauloise/Frankreich	6,30	12,00
D.O.M Benedictine/Frankreich	5,00	9,50
Grand Marnier/Frankreich	3,50	6,50
Cointreau/Frankreich	4,50	8,50
Baileys/Irland	4,00	7,50

	2cl/Euro	4cl/Euro
Bitterliköre		
Dresdner Kräuterlikör / Deutschland	10,00	19,50
Ramazotti/Italien	4,00	7,50
Becherovka/Tschechien	3,50	6,50

Vodka

Stolichnaya/Lettland	3,50	6,50
Stolichnaya Elit/Lettland	12,50	24,50
Grey Goose/Frankreich	7,50	14,50
Koskenkorva/ Finnland	5,00	9,50
Belvedere/Polen	5,00	9,50
Belvedere 10/Polen	12,50	24,50

Anis

Bürgermeisterli /klarer Kräuter auf Anis Basis / Deutschland	7,20	14,00
Sambuca/Italien	4,00	7,50

Aquavit

Malteser Kreuz/Deutschland	4,00	7,50
----------------------------	------	------

Tequila/Mexiko

Gran Orendain/Blanco	7,50	14,50
Gran Orendain/Anejo	8,50	16,50

5cl/Euro

Vermouth

Roter Vermouth

Antica Formula/Italien

10,00

Weißer Vermouth

L.N.Mattei Cap Corse/Frankreich

9,50

Martini Bianco/Italien

6,00

Sherry

Manzanilla Lustau/Spanien/Sanlúcar de Barrameda

6,50

Oloroso Lustau/Spanien/Jerez de la Frontera

10,00

PX Lustau/Spanien/Jerez de la Frontera

11,50

Portwein/Portugal

Ramos Pinto Late bottled Vintage

12,50

Ramos Pinto 20 Years Tawny Port

20,50

Zusatzstoffe /andere Inhaltsstoffe

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff
3 Nitritpökelsalz / 4 Phosphat
5 Geschmacksverstärker
6 Antioxidationsmittel / 7 Süßungsmittel
8 enthält eine Phenylalaninquelle / 9
geschwefelt
10 geschwärzt / 11 koffeinhaltig / 12 chininhaltig
13 gentechnisch verändert
14 kann Spuren von Nüssen enthalten

Allergene

A1 enthält Weizen / A2 enthält Roggen
A3 enthält Gerste / B enthält Krebstiere
C enthält Ei, Eibestandteile
D enthält Fisch, Fischerzeugnisse
E enthält Erdnüsse / F enthält Soja
G enthält Milch / Milchbestandteile
H1 enthält Mandeln / H2 enthält Haselnüsse
H3 enthält Walnüsse / I enthält Sellerie
J enthält Senf / K enthält Sesam
L enthält Schwefeldioxid, Sulfite
M enthält Lupinen / N enthält Weichtiere

**Alle Preise beinhalten
die derzeit gültige Mehrwertsteuer**

Additives /other ingredients

1 dyes / 2 preservative/ 3 nitrite
4 phosphate / 5 flavor enhancers
6 antioxidant / 7 sweeteners
8 contains a source of phenylalanine
9 sulphuretted / 10 blacked
11 with caffeine / 12 with chinin
13 genetically modified
14 may contain traces of nuts

Allergens

A1 contains wheat / A2 contains rye
A3 contains barley / B contains crustaceans
C contains egg, components of egg
D contains fish, fish products / E contains
peanuts
F contains soy / G contains milk, components of
milk
H1 contains almonds / H2 contains hazelnuts
H3 contains walnuts / I contains celery
J contains mustard / K contains sesame
L contains sulfur dioxide, sulfites
M contains lupines / N contains molluscs

All prices include the applicable VAT

Liebe Gäste, gern sind wir für Sie transparent. Bitte sprechen Sie uns auch bezüglich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten an. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

