

welt wirt schaft

## À LA CARTE

---

<i>to share for 2-3 persons</i> Antipasti marinated grilled vegetables   burrata olives   foccacia <i>with burrata   parmesan</i> with burrata   salami   air-dried ham	Antipasti <i>zum Teilen für 2-3 Personen</i> mariniertes Grillgemüse   Oliven Focaccia <i>mit Burrata   Parmesan</i> <i>mit Burrata   Salami   luftgetrocknetem</i> Schinken	24 28
<i>vegan</i> Seasonal Soup Fruity Gazpacho   melon	Suppe der Saison <i>vegan</i> Fruchtige Gazpacho   Melone	8
Goat pasture leaf salads   pickled purple carrots caramelized goat cheese   roasted nuts vinaigrette	Ziegenweide Blattsalate   eingelegte lila Karotten karamellisierte Ziegenkäse   geröstete Nüsse   Vinaigrette	15
I smell summer tomato   cucumber   strawberries   feta mint   balsamic cream	Ich rieche den Sommer Tomate   Gurke   Erdbeeren   Feta Minze   Balsamicocrème	14
Matjes herb potatoes   lemon cream sauce	Matjes Drillinge   Zitronen-Sahnesauce	16
Beet root gnocchi Filled with goat cheese   sage butter	Rote Beete Gnocchi Gefüllt mit Ziegenfrischkäse   Salbeibutter	18
Pasta Vongole tagliatelle   clams white wine cream sauce	Pasta Vongole Tagliatelle   Venus-Muscheln   Weisswein-Sahnesauce	18
<i>vegan</i> Pasta Primavera rigatone   tomato   zucchini   onions   olives	Pasta Primavera <i>vegan</i> Rigatoni   Tomate   Zucchini   Zwiebeln Oliven	15
<i>vegan</i> Cabbage parsley root and celery puree   carrots with mint & coriander   caramelized peanuts & walnuts	Spitzkohl <i>vegan</i> Petersilienwurzel-Selleriepüree   Karotten mit Minze und Koriander   karamellierte Erd- & Walnüsse	19
Wiener Schnitzel of veal potato-cucumber salad   cranberries	Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren	29
Sea bream glazed new potatoes   salad	Dorade Glasierte junge Kartoffeln   Salat	24
Crème Brûlée with Bourbon vanilla	Crème Brûlée mit Bourbon Vanille	7,5

## PIZZA

---

<i>vegan</i> Saisonale Zucchini julienne   cherry tomatoes red onion   black olives by choice with buffalo mozzarella	<b>Saisonale</b> <i>vegan</i> Zucchini Julienne   Cherrytomaten   rote Zwiebeln   schwarze Oliven wahlweise mit Büffelmozzarella	14
<i>vegan</i> Marinara tomato   garlic   cherry tomato oregano	<b>Marinara</b> <i>vegan</i> Tomate   Knoblauch   Kirschtomaten Oregano	9
<b>Margherita</b> tomato   mozzarella   basil	<b>Margherita</b> Tomate   Mozzarella   Basilikum	10
<b>Salame</b> tomato   mozzarella   salami	<b>Salame</b> Tomate   Mozzarella   Salami	13
<b>Napoli</b> tomato   mozzarella   anchovy   capers	<b>Napoli</b> Tomate   Mozzarella   Sardellen   Kapern	14
<b>Diavola</b> tomato   mozzarella   olives   Nduja oregano	<b>Diavola</b> Tomate   Mozzarella   Oliven   Nduja Oregano	14
<b>Fortuna</b> tuna   mozzarella   redwine onions olives   chili	<b>Fortuna</b> Thunfisch   Mozzarella   Rotweinzwiebeln Oliven   Chili	14
<b>Buffala</b> tomato   buffalo mozzarella   basil olive oil	<b>Buffala</b> Tomate   Büffelmozzarella   Basilikum Olivenöl	16
<b>4 Formaggi</b> gorgonzola   mozzarella   provolone parmesan	<b>4 Formaggi</b> Gorgonzola   Mozzarella   Provolone Parmesan	14
<b>Crudo</b> air-dried ham   mozzarella   parmesan cherry tomato   rocket	<b>Crudo</b> luftgetrockneter Schinken   Mozzarella Parmesan Kirschtomaten   Rucola	16

## KIDS (ONLY!)

---

<b>Minipizza Margherita</b> tomato sauce   mozzarella   basil	<b>Minipizza Margherita</b> Tomatensauce   Mozzarella   Basilikum	6
<b>Minipizza Salami</b> tomato sauce   mozzarella   salami	<b>Minipizza Salami</b> Tomatensauce   Mozzarella   Salami	7
<b>Kid's Pasta</b> penne   tomato sauce   parmesan	<b>Kinderpasta</b> Penne   Tomatensauce   Parmesan	7

## KALT & HEISS

### WATER WASSER

Spreequell Classic / Naturell 0,25 / 0,75 3/6

### SPRITZER & JUICES SCHORLEN & SÄFTE

apple   rhubarb   currant   passion fruit	Apfel   Rhabarber   Johannisbeere		
cranberry	Maracuja   Cranberry		
Juice	Soft	0,3	4,5
Spritzer	Schorle	0,3	3,5
		0,5	4,8

### SODA LIMO

	Biozisch	0,33	4
blood orange   mate tea   lemon	Blutorange   Mate   Zitrone		
	Thomas Henry	0,2	3,5
	Ginger Ale   Spicy Ginger   Tonic		
	Coca Cola	0,2	3
	Classic   Light		
Homemade Lemonade	Hausgemachte Limonade	0,5	4,5

### BEER BIER

<i>from tap</i>	Pilsner Urquell <i>vom Fass</i>	0,3/0,5	4/5
<i>from tap</i>	König Ludwig Helles <i>vom Fass</i>	0,3/0,5	4/5
	Radler	0,3/0,5	4/5
Wheat Beer	Hefeweizen	0,5	5
alcohol-free	Alkoholfreies Hefeweizen	0,5	5
	Warsteiner Alkoholfrei	0,33	4

### HOT HEISS

ICED  
Americano 5  
  
Latte 6

	Espresso	2,2
	Espresso Doppio	3,2
	Café Crème	2,5
	Cappuccino*	3,5
	Flat White*	4,5
	Latte Macchiato*	4,5

Milk Coffee	Milchkaffee*	4,5
Hot Chocolate	Heiße Schokolade*	4,5

*\*auf Wunsch mit Hafermilch*

Hot Lemon with Honey	Heiße Zitrone mit Honig	4
Tea   various blends	Tee   verschiedene Sorten	3
Fresh Ginger Tea	Frischer Ingwer Tee	4
Fresh Mint Tea	Frischer Minztee	4

## OFFENE WEINE

Weiss	<b>Himmeroder Hof Riesling   Qualitätswein</b>	0,2	<b>6,5</b>
	Riesling   Klostergut Himmeroder Hof   Mosel   Deutschland <i>Trocken, fruchtig-reintönig, muntere Frische und feine Säure machen ihn zu einem süffigen und idealen Begleiter</i>	1	<b>26</b>
	<b>Chardonnay Villa Rocca</b>	0,2	<b>6,2</b>
	Cantine Campagnola   Veneto   Italien <i>Trocken, frisch, lebendig, ausgewogen, Aromen von Zitrusfrüchten und Melone</i>	1	<b>25</b>
Rosé	<b>Rosé Joseph Grégoire Lieubeau   IGP</b>	0,2	<b>8</b>
	Cuvée aus Cabernet Franc, Gamay, Grolleau Gris   Famillie Liebau Val de Loire   Frankreich <i>Trocken, fruchtig, ausgewogen, Aromen von roten Früchten und Zitruschalen. Perfekt als Aperitif, zu kalten Vorspeisen oder zu Grillaromen</i>	0,75	<b>26</b>
Rot	<b>Lacrimus 5   DOC</b>	0,2	<b>8</b>
	Trempranillo   Rodrigues Sanzo   Rioja   Spanien <i>Trocken, fruchtiger Charakter mit Nuancen von Waldfrüchten und Süßgebäck, Röstaromen und leichter Barrique- und Vanille Note.</i>	0,75	<b>26</b>

## FLASCHENWEINE

Weiss	<b>Rheingau Riesling   VDP Gutswein</b>		<b>45</b>
	Riesling   Robert Weil   Rheingau   Deutschland <i>Trocken, idealer Begleiter zu Fischgerichten, wie Lachs und Forelle und schonend Gegartem, sowie Vorspeisen</i>		
	<b>Tenuta del Morer   DOC</b>		<b>28</b>
	Sauvignon Blanc   Az. Agr. Lorenzon società agricola s.r.l. Friaul   Italien <i>Trocken, weich und harmonisch am Gaumen. Duft, der an tropisch-reife Früchte und Tomatenblätter erinnert. Gut eingebundene Säure.</i>		
	<b>La Charmette Pouilly Fumé   AOC</b>		<b>49</b>
	Sauvignon Blanc   Benoit Chauveau   Loire   Frankreich <i>Trocken, mineralisch, mit Aromen von weißen Blüten. Am Gaumen edle Mineralität und angenehm eingebundene Säure mit Noten von Orangen, Plattpfirsichen und tropischen Früchten. Als Aperitif &amp; zu feinen Fischgerichten</i>		

**FLASCHENWEINE**

Rot	<p><b>Nero d'Avola   I.G.T. Sicilia</b> <span style="float: right;">0,75 29</span></p> <p>Nero d'Avola   Cantine Colosi   Sizilien   Italien</p> <p><i>Trocken, klar und elegant, gelungene Kombination von saftig-fülligen und feinfruchtig-würzigen Aromen. Selektion aus den besten Lagen, Reifung komplett ohne Barrique, Harmoniert mit Fleisch-Ragout, gereiftem Käse, Rotfleisch</i></p>
	<p><b>Barbera D' Alba Superiore   DOC</b> <span style="float: right;">0,75 39</span></p> <p>Barbera   Cantina Ceste   Piemont   Italien</p> <p><i>Trocken, mit dominierenden Aromen von reifen Schwarzkirschen und Anklängen von Trockenfrüchten, Zimt und Vanille. Am Gaumen vollmundig mit kräftigem Fruchtextrakt und einer milden Säurestruktur. Zu Pastagerichten, Geflügel aus dem Ofen oder Geschmortes</i></p>
	<p><b>Ventoux, Les Arnevels   AOC</b> <span style="float: right;">0,75 32</span></p> <p>Cuvée aus Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault</p> <p>Famille Quiot   Rhône   Frankreich</p> <p><i>Trocken, körperreich und saftig mit gelungener Frucht-Säure-Balance. Idealer Begleiter für Rindfleisch, Wild und Reh, Lammfleisch nach provenzalischer Art, vegetarische Gerichte und Käse.</i></p>
	<p><b>Margaux Cru Bourgeois   AC</b> <span style="float: right;">0,75 79</span></p> <p>Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</p> <p>Château Mongravey   Bordeaux - Médoc   Frankreich</p> <p><i>Trocken, harmonisch, dicht, elegant, mit vielen reifen, weichen Gerbstoffen, aromatisch. Hoher Geschmacksextrakt mit ausgezeichneter Länge. Harmoniert mit Gegrilltem, Lammkotelettes, Auberginenlasagne</i></p>

**SCHAUMWEINE**

Weiss	<p><b>Champagner Grand Cru Gaspard-Crépaux</b> <span style="float: right;">0,75 59</span></p> <p>Chardonnay   Earl Crépaux-Gaspard   Champagne   Frankreich</p> <p><i>Trocken, feinperlig, ausgewogen mit anregender Fruchtnote. Klassischer Aperitiv, aber auch perfekt zu Schweinefleisch, fetthaltigem Fisch, Schalentieren, milden Käsesorten</i></p>
	<p><b>Brut Classique</b> <span style="float: right;">0,1 6</span></p> <p>Boisset, Famille de Grands Vins (F.G.V.S.) Loire   Frankreich</p>
	<p><b>Méthode Traditionelle (Flaschengärung)</b> <span style="float: right;">0,75 36</span></p> <p><i>Trocken, feinperlig, herb, anregende Frucht</i></p>
	<p><b>Vino Frizzante</b> <span style="float: right;">0,1 4</span></p> <p>C.I.S.S.p.A   Ora   Italien</p>
	<p><i>Trocken, feinperlig</i> <span style="float: right;">on Ice 7,5</span></p>

**APERTIF**

Campari	2 cl	4
Pernod	2 cl	5
Belsazar White	2 cl	4,5
Belsazar Rosé	2 cl	4,5
Belsazar Dry	2 cl	4,5

**DIGESTIF**

Williams Birne	2 cl	4
Obstler	2 cl	4
Grappa	2 cl	4

**WHISKY · COGNAC · BRANDY**

Oban Whisky	2 cl	8
Lagavulin Whisky	2 cl	9
Lochnagar Whisky	2 cl	7,5
J&B Bourbon	2 cl	4,5
Talisker 10 Jahre	2 cl	6
Hennessy	2 cl	7
Cardinal Mendoza Brandy	2 cl	6

**RUM**

Pampero Blanco	2 cl	5
Pampero Especial	2 cl	5
Pampero Aniversario	2 cl	8

**LIKÖR**

Limoncello	2 cl	4
Bailey's	2 cl	4,5
Jägermeister	2 cl	3,5
Cynar	2 cl	4
Fernet Branca	2 cl	4
Ramazotti	2 cl	4
Averna	2 cl	4
Sambuca	2 cl	4

**VODKA**

Ketel One	2 cl	5
Absolut	2 cl	3,5

**TEQUILA & MEZCAL**

Jose Cuervo Especial Silver	2 cl	5
Jose Cuervo Especial Gold	2 cl	6
San Cosme Mezcal	2 cl	6

## DRINKS

### APERITIF

<b>Negroni Classic</b>	11
Wermuth   Campari   Gin	
<b>Campari Blossom</b>	11
Campari   Orangensaft   Cremant	
<b>Blue Velvet</b>	11
Cremant   Crème de Violet	
<b>Aperol Spritz</b>	8,5
Aperol   Frizzante   Soda	
<b>Limoncello Spritz</b>	8,5
Limoncello   Frizzante   Soda	
<b>Campari Spritz</b>	8,5
Campari   Frizzante   Soda	
<b>Cynar Spritz</b>	8,5
Cynar   Frizzante   Soda	

<b>Moscow Mule</b>	11
Vodka   Limette   Thomas Henry Spicy Ginger Gurke	
<b>Cosmopolitan</b>	13
Vodka   Triple Sec   Cranberry   Limette	
<b>Caipirinha</b>	11
Cachaça   Limette   Rohrzucker	
<b>Mojito</b>	11
Rum   Limette   Minze   Rohrzucker   Soda	
<b>Hugo</b>	8,5
Holunderblütensirup   Frizzante   Soda	
<b>Whisky Sour</b>	10
Bourbon Whisky   Zitronensaft   Zuckersirup Eiweiß oder Eiweißersatz	
<b>Lillet de Cassis</b>	8,5
Lillet   Frizzante   Johannisbeere   Soda	

### MOCKTAIL

<b>GinO Tonic</b>	8
Gin 0,0%   Thomas Henry Tonic   Zitrone	
<b>Virgin Mojito</b>	8
Limette   Minze   Rohrzucker   Ginger Ale   Soda	

### LONGDRINKS

<b>Gin &amp; Tonic</b>	11
Tanqueray   Thomas Henry Tonic   Zitrone	
<b>Gin &amp; Tonic</b>	13
Tanqueray No. Ten   Thomas Henry Tonic   Zitrone	
<b>Cuba Libre</b>	11
Rum   Coca Cola   Limette	
<b>Vodka Soda</b>	9
Absolut   Soda	
<b>Lillet Wildberry</b>	8,5
Lillet   Thomas Henry Wildberry	

### COCKTAILS

<b>Espresso Martini</b>	11
Vodka   Kahlua   Espresso	