

welt wirt schaft

<i>to share among 2-3</i> <b>Antipasti</b>	<b>Antipasti</b> <i>zum Teilen für 2-3 Personen</i>	
grilled vegetables   olives foccacia	Grillgemüse   Oliven   Foccacia	19
<i>with burrata   parmesan</i>	<i>mit Burrata   Parmesan</i>	24
<i>with burrata   salami   air-dried ham</i>	<i>mit Burrata   Salami   Schinken</i>	28
	G	
<i>vegan</i> <b>Seasonal Soup</b>	<b>Suppe der Saison</b> <i>vegan</i>	8,5
sweet potato   carrots   spicy popcorn	Süßkartoffeln   Möhren   spicy Popcorn	
<i>vegan</i> <b>Winter Salad</b>	<b>Wintersalat</b> <i>vegan</i>	18
leaf salads   Brussels sprouts   purple carrots   parsnip chips   pomegranate gremoline dressing	Blattsalate   Rosenkohl   lila Karotten Pastinaken-Chips   Granatapfel Gremoline-Dressing	
	M	
<b>Caesar Salad</b>	<b>Caesar Salad</b>	18,5
romaine lettuce   parmesan   croûtons chicken breast strips	Römersalat   Parmesan   Croûtons Hähnchenbruststreifen	
	A, G, M	
<hr/>		
<b>Moules Frites</b>	<b>Moules Frites</b>	19
fries   truffle mayonnaise	Pommes Frites   Trüffelmayonnaise	
	C, D, F	
<b>Pasta al Limone</b>	<b>Pasta al Limone</b>	17,5
fresh black tagliolini   lemon sauce black tiger prawns	Frische schwarze Taglioline Zitronensauce   Black Tiger Prawns	
	A, B, C, O	
<i>vegan</i> <b>Pasta Saisonale</b>	<b>Pasta Saisonale</b> <i>vegan</i>	19
ravioli filled with olives and tomato porcini cream	Ravioli gefüllt mit Oliven und Tomate Steinpilzcrème	
	A	
<hr/>		
<i>vegan</i> <b>Herb seedlings</b>	<b>Kräuterseitlinge</b> <i>vegan</i>	19
Cauliflower pearl barley   beetroot cream herb oil	Blumenkohl-Quinoa   Rote Beete Creme Kräuteröl	
	H, P	
<b>Duck Breast</b>	<b>Entenbrust</b>	28
turnip purée   Tondi-pasta filled with pear and chestnuts   balsamic jus	Steckrübenpurée   Tondi-Pasta gefüllt mit Birne und Maroni   Balsomico-Jus	
	A, H, P	
<b>braised ox cheek</b>	<b>Geschmorte Ochsenbacke</b>	26
wild broccoli   potato puree   jus	Wilder Broccoli   Erdapfelpüree   Jus	
	G	
<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>Wiener Schnitzel</b>	29
potato salat   cranberries   lemon	Kartoffelsalat   Preiselbeeren   Zitrone	
	A, C, M, O	
<b>Pikeperch</b>	<b>Zander</b>	27
Roasted on the skin   roasted radicchio balsamic lentils   beurre blanc	Auf der Haut gebraten   Radicchio Balsamicolinsen   Beurre Blanc	
	A, D, G	
<hr/>		
<i>vegan</i> <b>Coconut Panna Cotta</b>	<b>Kokos Panna Cotta</b> <i>vegan</i>	7,5
on fruit layer	mit Fruchtspiegel	
<b>Marzipan - Crème Brûlée</b>	<b>Marzipan - Crème Brûlée</b>	8,5
	C, G, H	

## PIZZA

---

<i>vegan</i> Saisonale	<b>Saisonale</b> <i>vegan</i>	14
pumpkin cream   balsamic onions   sage with Provola Affumicata	Kürbiscrème   Balsamicozwiebeln   Salbei mit Provola Affumicata	16
with Provola Affumicata and Nduja	mit Provola Affumicata und Nduja	18
<b>Porcini</b>	<b>Porcini</b>	16
Porcini mushrooms   bacon buffalo mozzarella   sage	Steinpilze   Bacon   Büffelmozzarella Salbei	
<b>Dolceamaro</b>	<b>Dolceamaro</b>	14
radicchio   pear   Gorgonzola	Radicchio   Birne   Gorgonzola	
<i>vegan</i> Marinara	<b>Marinara</b> <i>vegan</i>	9
tomato   garlic   cherry tomato oregano	Tomate   Knoblauch   Kirschtomaten Oregano	
<b>Margherita</b>	<b>Margherita</b>	10
tomato   mozzarella   basil	Tomate   Mozzarella   Basilikum	
<b>Salame</b>	<b>Salame</b>	13
tomato   mozzarella   salami	Tomate   Mozzarella   Salami	
<b>Napoli</b>	<b>Napoli</b>	14
tomato   mozzarella   anchovy   capers	Tomate   Mozzarella   Sardellen   Kapern	
<b>Diavola</b>	<b>Diavola</b>	14
tomato   mozzarella   olives   Nduja oregano	Tomate   Mozzarella   Oliven   Nduja Oregano	
<b>Fortuna</b>	<b>Fortuna</b>	14
tuna   mozzarella   red onions olives   chili	Thunfisch   Mozzarella   rote Zwiebeln Oliven   Chili	
<b>Buffala</b>	<b>Buffala</b>	16
tomato   buffalo mozzarella   basil olive oil	Tomate   Büffelmozzarella   Basilikum Olivenöl	
<b>4 Formaggi</b>	<b>4 Formaggi</b>	14
gorgonzola   mozzarella   provolone parmesan	Gorgonzola   Mozzarella   Provolone Parmesan	
<b>Crudo</b>	<b>Crudo</b>	16
air-dried ham   mozzarella   parmesan cherry tomato   rocket	luftgetrockneter Schinken   Mozzarella Parmesan Kirschtomaten   Rucola	

## KIDS (ONLY!)

---

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

## 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
	<i>*auf Wunsch mit Hafermilch</i>	
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   Familie 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>Montredon   IGP Pays d'Oc</b>	0,2	<b>6,5</b>
	Merlot, Cabernet Sauvignon   Domaine de Montredon   Languedoc Frankreich <i>Rund, mittelkräftig und fruchtig. Aromen von Kirsche, roten Beeren und einer feinen Note von grüner Paprika</i>	1	<b>26</b>
	<b>Lacrimus 5   DOC</b>	0,2	<b>8</b>
	Trempranillo   Rodriges 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 Gegertem, 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, Plattfirsichen 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 Grilltem, 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><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></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	

### 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	
<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	



## ALLERGENE

---

Gluten	Gluten	A
Crustaceans	Krebstiere	B
Eggs	Eier	C
Fish	Fisch	D
Peanuts	Erdnüsse	E
Soybeans	Sojabohnen	F
Milk	Milch	G
Nuts	Schalenfrüchte / Nüsse	H
Celery root	Sellerie	L
Mustard	Senf	M
Sesame seeds	Sesamsamen	N
Sulphur dioxides	Schwefeldiooxide	O
Lupins	Lupinen	P
Molluscs	Weichtiere	R