

Die Taverne

Italienische & griechische Spezialitäten

Herzlich Willkommen!

Wie schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!
Genießen Sie reichhaltige Gerichte und
erlesene Weine in familiärer Atmosphäre.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen
und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Kumi

Familie Kumi
Erfurter Straße 45
07743 Jena
Telefon 03641 - 44 78 70
Mobil 0171 - 271 19 28
kumi77@hotmail.de
www.taverne-jena.de

Öffnungszeiten:
Montag Ruhetag
Dienstag bis Samstag 17-24 Uhr
Sonn- und Feiertage 11-15 Uhr und 17-24 Uhr

Für Serviceverpackungen berechnen wir pro Verpackung 1,00 €

Antipasti (Vorspeisen)

- | | |
|--|----------------|
| 1. Antipasto al Italiana | 10,50 € |
| gegrilltes Gemüse, Tomaten, Mozzarella ^(V) , Parmaschinken, Honigmelone, verschiedene Salami ^(1,2,4) | |
| 2. Prosciutto e melone | 9,50 € |
| Parmaschinken mit Honigmelone | |
| 3. Antipasto di mare | 10,50 € |
| Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch, Paprika, Oliven ⁽⁶⁾ , Zitrone | |
| 4. Carpaccio | 11,50 € |
| hauchdünne Rinderfiletstreifen mariniert, Rucola, Parmesanscheiben | |
| 5. Scampi-Cocktail | 8,80 € |
| Krabbencocktail | |
| 6. Mozzarella pomodoro | 7,80 € |
| Mozzarellakäse ^(V) mit Tomaten und Basilikum | |
| 7. Lachs-Carpaccio | 11,50 € |
| hauchdünne Lachsstreifen mariniert, Rucola, Zwiebeln | |
| 8. Flambierte Garnelen | 13,50 € |
| 4 Riesengarnelen in Cognacsoße flambiert | |
| 9. Vorspeise el Greco für 2 Personen | 16,50 € |
| Käse, Zaziki ^(V) , Peperoni ^(1,2,3,4) , Oliven ⁽⁶⁾ , Saganaki, panierte Champignons, Brokkoli, Artischocken | |
| 10. Antipasto Italiano für 2 Personen | 17,50 € |
| gegrilltes Gemüse, Tomaten, Mozzarella ^(V) , Parmaschinken, Honigmelone, verschiedene Salami ^(1,2,4) | |
| 20. Zaziki ^(V) | 5,00 € |



Antipasti Caldi (warme Vorspeisen)

11. Bruschetta al pomodoro	6,00 €
Knoblauch mit gewürfelten Tomaten, Oliven und Zwiebeln	
12. Saganaki	7,50 €
Schafskäse gebacken, mit Zaziki ^(V)	
13. Lumache al burro	7,50 €
12 Weinbergschnecken in Kräuterbutter	
14. Lumache provincial	8,50 €
12 Schnecken mit Tomatensoße und Kräuter der Provence	
15. Schafskäse überbacken	8,50 €
Schafskäse mit Tomatenscheiben, Zwiebeln und Olivenöl, Oliven ⁽⁶⁾	
16. Gamberetti al burro	9,50 €
Krabben in Kräuterbutter	
17. Gamberetti alla diavolo	9,50 €
Krabben in einer würzig-scharfen Tomatensoße	
18. Terra mare	10,50 €
Shrimps und Schnecken in Tomatensoße mit Kräuter der Provence	
302. Peperoni ^(1,2,3,4) gegrillt	7,50 €
mit Knoblauch und Zaziki ^(V)	
303. Dolmadakia	6,50 €
mit Reisfüllung eingerollte Weinblätter und Zaziki ^(V)	



Brodo (Suppen)

- | | |
|---|---------------|
| 21. Tortellini in brodo
Rinderbrühe mit Tortellini | 5,50 € |
| 22. Zuppa di cipolla al grate
Zwiebelsuppe mit Toast überbacken | 5,50 € |
| 23. Brodo „Stracciatella“
Rinderbrühe mit geschlagenem Ei | 5,50 € |
| 24. Crema di pomodoro con panna
Tomatensuppe mit Sahne | 5,50 € |
| 25. Crema di pomodoro al salmone
Tomatensuppe mit Lachsstreifen | 6,00 € |
| 26. Zuppa di funghi alla crema
Champignoncremesuppe | 5,50 € |
| 27. Zuppa di broccoli
Brokkolicremesuppe mit Shrimps | 6,00 € |



Insalata (Salate)

- | | |
|--|----------------|
| 61. Beilagensalat | 5,50 € |
| Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven ⁽⁶⁾ , Peperoni ^(1,2,3,4) , Zwiebeln, Öl, Essig | |
| 62. Tomatensalat | 7,50 € |
| mit Rucola, Öl, Essig | |
| 63. Tomatensalat | 8,00 € |
| mit Rucola, Thunfisch ⁽²⁾ , Öl, Essig | |
| 64. Krautsalat | 5,50 € |
| mit Öl, Essig | |
| 66. Insalata Mista | 7,50 € |
| Gemischter Salat aus grünem Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Dressing, Peperoni ^(1,2,3,4) | |
| 67. Insalata Italia | 11,50 € |
| Gemischter Salat, Krautsalat, Zwiebeln, gekochter Schinken ^(2,4) , Käse, Tomaten, Gurken, Ei, Thunfisch ⁽²⁾ , Artischocken, Oliven ⁽⁶⁾ , Dressing | |
| 68. Insalata Capricciosa | 11,50 € |
| Grüner Salat, Krautsalat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Artischocken, Ei, Oliven ⁽⁶⁾ , gekochter Schinken ^(2,4) , Käse, Dressing | |
| 69. Griechischer Bauernsalat | 10,50 € |
| Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven ⁽⁶⁾ , Öl, Essig, Peperoni ^(1,2,3,4) | |
| 72. Insalata Taverne | 13,00 € |
| Garnierter Salat mit Zwiebeln, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Ei, Artischocken, Oliven ⁽⁶⁾ , Parmaschinken, Mozzarella ^(V) , Champignons, Öl, Essig | |
| 73. Insalata Gamberetti | 12,50 € |
| Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Shrimps, Mozzarella ^(V) , Champignons, Öl, Essig | |
| 75. Chefsalat | 12,50 € |
| Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Putenstreifen, Zwiebeln, Oliven ⁽⁶⁾ , Ei, Dressing | |

Pizza Ø 30 cm

- | | |
|---|----------------|
| 34. Pizza Margherita
Tomatensoße, Käse | 8,90 € |
| 35. Pizza Salami
Tomatensoße, Käse, Salami ^(1,2,4) | 9,90 € |
| 36. Pizza Prosciutto
Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) | 9,90 € |
| 37. Pizza Funghi
Tomatensoße, Käse, Champignons | 9,90 € |
| 38. Pizza Prosciutto e Cipolla
Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) , Zwiebeln | 10,50 € |
| 39. Pizza Prosciutto e Funghi
Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) , Champignons | 10,50 € |
| 40. Pizza 4 Formaggi
Tomatensoße, 4 Käsesorten | 12,50 € |
| 41. Pizza Calzone
Tomatensoße, Käse, Paprika, gekochter Schinken ^(2,4) , Salami ^(1,2,4) | 12,50 € |
| 42. Pizza Sicilia
Tomatensoße, Käse, Sardellen ⁽²⁾ , Oliven ⁽⁶⁾ , Kapern | 11,50 € |
| 43. Pizza Camberetti
Tomatensoße, Shrimps, Knoblauch | 13,50 € |
| 44. Pizza al Greco
Tomatensoße, Gyros, Schafskäse | 13,50 € |
| 46. Pizza Caprese
Tomatenscheiben, Mozzarella ^(V) , Basilikum | 12,50 € |
| 47. Pizza Capricciosa
Tomatensoße, Käse, Salami ^(1,2,4) , gekochter Schinken ^(2,4) ,
Kapern, Artischocken, Paprika | 12,50 € |

Pizza Ø 30 cm

48. Pizza 4 Stagioni	12,50 €
Tomatensoße, Käse, Paprika, gekochter Schinken ^(2,4) , Salami ^(1,2,4) , Champignons	
49. Pizza Speciale	12,50 €
Tomatensoße, Käse, Salami ^(1,2,4) , Peperoni ^(1,2,3,4) , Champignons, gekochter Schinken ^(2,4)	
50. Pizza Mare	13,90 €
Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch	
51. Pizza o Sole Mio	12,50 €
Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) , Champignons, Ei	
52. Pizza Hawaii	12,50 €
Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) , Ananas	
53. Pizza Tonno	13,50 €
Tomatensoße, Käse, Thunfisch ⁽²⁾ , Zwiebeln	
54. Pizza Diavolo	12,50 €
Tomatenscheiben, scharfe Peperoni ^(1,2,3,4) , Paprika, Oliven ⁽⁶⁾	
55. Pizza Vegetaria	12,50 €
Tomatensoße, Käse, Champignons, Paprika, Artischocken, Oliven ⁽⁶⁾ , Brokkoli	
56. Pizza Taverne	13,50 €
Tomatensoße, Mozzarella ^(V) , Parmaschinken, Rucola	
57. Pizza Piero	12,50 €
Tomatensoße, Käse, Spinat, Ei	
58. Pizza alla Chef	16,50 €
Tomatensoße, Käse, Scampis, Knoblauch	
59. Pizzabrot	5,50 €
Extras	
gekochter Schinken ^(2,4) , Salami ^(1,2,4) , Oliven ⁽⁶⁾ , Champignons, Peperoni ^(1,2,3,4)	2,50 €
Gorgonzola, Shrimps, Thunfisch ⁽²⁾	3,50 €

Pasta (Teigwaren)

Alle Pasta-Gerichte werden mit Parmesan serviert

- | | |
|--|----------------|
| 76. Spaghetti Napoli
mit Tomatensoße | 9,50 € |
| 77. Spaghetti Bolognese
mit Hackfleischsoße | 10,50 € |
| 78. Spaghetti Matriciana
mit Zwiebeln, Speck, scharfer Tomatensoße | 10,50 € |
| 79. Spaghetti Mare
mit Meeresfrüchten, Tomatensoße, Knoblauch | 13,50 € |
| 81. Spaghetti Carbonara
mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Käse-Ei-Sahnesoße ^(V) | 10,50 € |
| 82. Spaghetti Aglio olio e Peperoncino
mit Knoblauch, Öl, scharfe Peperoni ^(1,2,3,4) | 9,50 € |
| 83. Spaghetti al Scampi
mit 6 Scampis, Tomatensoße, Knoblauch | 16,50 € |
| 84. Spaghetti Parmese
mit Parmaschinken, Rührei, Parmesan | 11,50 € |
| 85. Spaghetti al Pesto
mit Basilikum, Pesto-Sahnesoße ^(V) | 10,50 € |
|  | |
| 86. Gnocchi al Salmone
mit Lachs in Tomatensahnesoße ^(V) | 13,50 € |
| 87. Gnocchi Sorrentino
mit Tomatensoße, Basilikum, Mozzarella ^(V) | 11,50 € |
| 88. Gnocchi Gorgonzola
mit Gorgonzolasoße ^(V) | 11,50 € |
| 89. Canneloni
auf Spinatbett und Gorgonzolasoße ^(V) | 11,50 € |

Pasta (Teigwaren)

Alle Pasta-Gerichte werden mit Parmesan serviert

- | | |
|--|----------------|
| 92. Rigatoni Gorgonzola
mit Gorgonzolasoße ^(V) | 11,50 € |
| 93. Rigatoni alla Chef
mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Erbsen, Artischocken,
Tomatensahnesoße ^(V) | 11,50 € |
| 94. Rigatoni Siciliana
mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen ⁽²⁾ , Brokkoli, Oliven ⁽⁶⁾ , scharfe Tomatensoße | 11,50 € |
| 95. Rigatoni alla Primavera
mit Erbsen, gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Sahnesoße ^(V) | 11,50 € |
| 96. Rigatoni 4 Formaggi
mit 4 Käsesoßen ^(V) überbacken | 12,50 € |
| 98. Rigatoni Arrabiata
mit Oliven ⁽⁶⁾ , Zwiebeln, Tomatensoße (scharf) | 11,50 € |
|  | |
| 99. Tagliatelle ai Spinaci con Gorgonzola
mit Spinat und Gorgonzolasahnesoße ^(V) | 12,50 € |
| 100. Tagliatelle Pfifferlinge
mit Pfifferlingrahmssoße ^(V) | 13,50 € |
| 102. Tagliatelle al Salmone
mit Lachs in Tomatensahnesoße ^(V) | 13,50 € |
| 103. Tagliatelle della Mamma
mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Erbsen, Ei,
Bolognesesahnesoße ^(V) | 11,50 € |



Pasta (Teigwaren)

Alle Pasta-Gerichte werden mit Parmesan serviert

104. Tortellini Panna **11,50 €**
mit gekochtem Schinken ^(2,4) in Sahnesoße ^(V)

105. Tortellini Primavera **11,50 €**
mit gekochtem Schinken ^(2,4), Champignons, Erbsen, Sahnesoße ^(V)

106. Tri di Pasta **13,00 €**
Tortellini mit gekochtem Schinken ^(2,4) in Sahnesoße ^(V),
Rigatoni in Tomatensoße, Spaghetti mit Basilikum



107. Lasagne al Forno **10,50 €**
Nudelaufbau überbacken ^(V)

108. Rigatoni al Forno **11,50 €**
mit gekochtem Schinken ^(2,4), Champignons, Erbsen, Bolognesesahnesoße ^(V)

109. Tortellini al Forno **11,50 €**
mit gekochtem Schinken ^(2,4), Champignons, Erbsen, Bolognesesahnesoße ^(V)

110. Tri di Pasta al Forno **11,50 €**
Tortellini, Rigatoni, Lasagne überbacken, mit gekochtem Schinken ^(2,4),
Champignons, Erbsen, Bolognesesahnesoße ^(V)



Griechische Spezialitäten

115. Suzuki	13,50 €
Hackfleischbällchen mit Reis und Zaziki ^(V)	
116. Souvlaki	13,50 €
Fleischspieße mit Reis und Zaziki ^(V)	
117. Gyros	12,50 €
mit Reis und Zaziki ^(V)	
118. Putenbrustfilet (280g) mit Metaxasoße	15,50 €
mit Pommes Frites und Zaziki ^(V)	
119. Lammkoteletts	18,50 €
mit Folienkartoffel ^(V) , grünen Bohnen und Zaziki ^(V)	
120. Lammfilets	19,50 €
mit Folienkartoffel ^(V) , grünen Bohnen und Zaziki ^(V)	
121. Lammspieße	18,50 €
mit Pommes Frites und Zaziki ^(V)	
	
122. Lamm-Teller	19,50 €
Lammkoteletts, Lammspieß, Lammfilet, mit Reis, grünen Bohnen und Zaziki ^(V)	
123. Gyros-Platte	15,50 €
Gyros, Souvlaki, mit Reis und Zaziki ^(V)	
124. Ouzo-Platte	16,00 €
Gyros, Souvlaki, Suzuki mit Reis und Zaziki ^(V)	
125. Helena-Teller	15,50 €
Gyros, Suzuki mit Reis und Zaziki ^(V)	
126. Alexandros-Teller	16,50 €
Gyros, Souvlaki, Lammkotelett mit Reis und Zaziki ^(V)	

Griechische Spezialitäten

- | | |
|---|----------------|
| 127. Grill-Teller | 18,50 € |
| Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Suzuki, Schweinesteak,
mit Reis und Zaziki ^(V) | |
| 128. Spezial-Teller | 18,50 € |
| Suzuki, Lammkoteletts, Schweinesteak,
mit grünen Bohnen, Reis und Zaziki ^(V) | |
| 129. Metaxa-Platte mit Metaxasoße | 17,50 € |
| Suzuki, Souvlaki, Lammkotelett, Schweinesteak
mit Reis und Zaziki ^(V) | |
| 130. Taverne-Platte für 2 Personen | 39,50 € |
| Gyros, Suzuki, Lammkoteletts, Lammfilets,
mit grünen Bohnen, Bauchspeck, Reis und Zaziki ^(V) | |
| 131. Retsina-Platte für 2 Personen | 38,50 € |
| Gyros, Souvlaki, Lammkoteletts, Schweinesteaks,
mit Reis und Zaziki ^(V) | |
| 132. Hirtenplatte für 2 Personen | 42,50 € |
| Lammkoteletts, Lammspieße, Lammfilets,
mit Folienkartoffel ^(V) , grünen Bohnen, Zaziki ^(V) und Schafskäse ^(V) | |
|  | |
| 288. Gyros Spezial | 14,50 € |
| Gyros mit Metaxasoße ^(V) überbacken,
mit Pommes Frites und Zaziki ^(V) | |
| 289. Bifteki | 16,50 € |
| Hacksteak gefüllt mit Schafskäse ^(V) und Tomaten,
mit Reis und Zaziki ^(V) | |
| 134. Pezzetto di Carta | 16,50 € |
| Putenbrustschnitzel paniert ^(III, V) ,
mit Bratkartoffeln | |

Carne di Majale (Schweinefleischgerichte)

- 133. Schnitzel alla Bolognese** **15,50 €**
Schnitzel paniert ^(III, V), mit gekochtem Schinken ^(2,4), Käse, Bolognesesoße, mit Kroketten
- 135. Milanese** **14,50 €**
Schnitzel paniert ^(III, V), mit Pommes Frites
- 136. Scaloppina ai Spinaci con Gorgonzola** **16,50 €**
gegrillte Steaks mit Gorgonzolasoße ^(V) und Spinat, mit Herzoginkartoffeln
- 137. Scaloppina ai Funghi** **16,50 €**
gegrillte Steaks mit Champignonrahmsoße ^(V), mit Pommes Frites
- 138. Scaloppina ai Gorgonzola** **16,50 €**
gegrillte Steaks mit Gorgonzolasoße ^(V), mit Kroketten
- 139. Saltimbocca alla Romana** **16,50 €**
gegrillte Steaks mit gekochtem Schinken ^(2,4), Käse, Salbei in Weißweinssoße ^(V), mit Bratkartoffeln
- 140. Scaloppina al Limone** **16,50 €**
gegrillte Steaks in Zitronensoße ^(V), mit Herzoginkartoffeln
- 141. Scaloppina Siciliana** **16,50 €**
Schnitzel mit gekochtem Schinken ^(2,4), Parmesan, scharfer Tomatensoße ^(V), mit Spaghetti



Carne di Majale (Schweinefleischgerichte)

- | | |
|--|----------------|
| 142. Milanese alla Zingara | 15,50 € |
| Schnitzel paniert ^(III, V) mit Zigeunersoße (scharf),
mit Butterreis | |
| 143. Schnitzel Hawaii | 15,50 € |
| Schnitzel paniert ^(III, V) , mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Käse, Ananas,
mit Kroketten | |
| 144. Rahmschnitzel | 15,50 € |
| Schnitzel paniert ^(III, V) in Rahmsoße ^(V) ,
mit Herzoginkartoffeln | |
| 145. Spedino alla Zingara | 18,50 € |
| Lendenspieß mit Zigeunersoße (scharf) ^(V) ,
mit Butterreis | |
| 146. Filetto con Funghi | 18,50 € |
| Lende mit gerösteten Champignons,
mit Folienkartoffel ^(V) | |
| 147. Filetto Prugna | 18,50 € |
| Lende mit Backpflaumen und Armagnac, grüne Pfeffer-Cognac-Sahnesoße ^(V) ,
mit Herzoginkartoffeln | |
| 148. Filetto con Funghi | 18,50 € |
| Lende mit Champignonrahmsoße ^(V) ,
mit Herzoginkartoffeln | |



Carne di Manzo (Rindfleischgerichte)

vom Grill

- | | |
|---|----------------|
| 149. Bistecca Griglia | 19,50 € |
| Rumpsteak (250 gr.),
mit Folienkartoffel ^(V) und Kräuterbutter ^(V) | |
| 150. Bistecca Veneziana | 20,50 € |
| Rumpsteak (250 gr.), mit Zwiebelsoße
mit Kroketten | |
| 151. Bistecca Pizzaiola | 20,50 € |
| Rumpsteak (250 gr.) in Tomaten-Knoblauchsoße ^(V) ,
mit Sardellen ⁽²⁾ , Oliven ⁽⁶⁾ , Kapern und Kroketten | |
| 152. Bistecca Valdostana | 20,50 € |
| Rumpsteak (250 gr.) mit gekochtem Schinken ^(2,4) und Käse überbacken,
Tomatensoße ^(V) und Folienkartoffel ^(V) | |
| 153. Bistecca al Pepe | 20,50 € |
| Rumpsteak (250 gr.) in grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesoße ^(V) ,
mit Herzoginkartoffeln | |
| 154. Grigliata Mista für 2 Personen | 45,90 € |
| Rinderfilet, Rumpsteak, Lammfilet, Schweinelende,
mit Herzoginkartoffeln, Kroketten und Brokkoli | |
| 155. Bistecca al Diavolo | 20,50 € |
| Rumpsteak (250 gr.) mit scharfer Tomatensoße ^(V) ,
mit Zwiebeln und Kroketten | |



Carne di Manzo (Rindfleischgerichte)

vom Grill

- | | |
|--|----------------|
| 156. Filetto Griglia | 21,50 € |
| Rinderfilet,
mit Folienkartoffel ^(V) | |
| 157. Filetto Gorgonzola | 23,50 € |
| Rinderfilet mit Gorgonzolasoße ^(V) ,
mit Herzoginkartoffeln | |
| 158. Filetto Pfiffer | 23,50 € |
| Rinderfilet mit Pfifferlingrahmsoße ^(V) ,
mit Kroketten | |
| 159. Filetto ai Pepe Verde | 23,50 € |
| Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesoße ^(V) ,
mit Kroketten | |
| 160. Filetto con Funghi | 23,50 € |
| Rinderfilet mit Champignonrahmsoße ^(V) ,
mit Folienkartoffel ^(V) | |
| 161. Filetto con Funghi | 23,50 € |
| Rinderfilet mit gerösteten Champignons,
mit Folienkartoffel ^(V) und Brokkoli | |
| 162. Filetto Bistecca | 25,50 € |
| Rinderfilet und Rumpsteak vom Grill,
mit Kräuterbutter ^(V) und Reis | |



Frische Meeresfrüchte

Wir erhalten jeden Dienstag und Donnerstag frischen Fisch und frische Meeresfrüchte!

- | | |
|---|----------------|
| 60. Dorade (Goldbrasse)^(V) | 19,90 € |
| gegrillt, mit Folienkartoffel ^(V) und Spinat | |
| 163. Calamari Fritti | 16,90 € |
| Tintenfisch frittiert ^(I, III, V, VI) , mit Pommes Frites | |
| 164. Calamari Livornese | 17,50 € |
| Tintenfisch in Tomaten-Knoblauchsoße ^(V) , mit scharfer Peperoni ^(1,2,3,4) , mit Butterreis | |
| 165. Calamari Griglia | 17,50 € |
| Tintenfisch vom Grill, mit Folienkartoffel ^(V) | |
| 166. Fritto Misto | 23,50 € |
| 2 Scampi, Calamari Fritti, Calamari vom Grill, Zanderfilet, mit Butterreis | |
| 167. Filetto di Luccioerperca al Diavolo | 21,50 € |
| Zanderfilet in scharfer Tomatensoße ^(V) , mit Petersilienkartoffeln und Brokkoli | |
| 168. Filetto di Luccioerperca al Vino bianco | 21,50 € |
| Zanderfilet in Weißweinssoße ^(V) , mit Petersilienkartoffeln | |
| 169. Filetto di Luccioerperca Panata con Funghi | 21,50 € |
| Zanderfilet paniert mit Champignonrahmssoße ^(V) , mit Petersilienkartoffeln | |
| 170. Scampi Griglia | 21,50 € |
| 6 Riesengarnelen vom Grill, mit Petersilienkartoffeln | |
| 171. Scampi Aglio | 21,50 € |
| 6 Riesengarnelen in Knoblauchsoße ^(V) , mit Petersilienkartoffeln | |

Frische Meeresfrüchte

Wir erhalten jeden Dienstag und Donnerstag frischen Fisch und frische Meeresfrüchte!

- | | |
|---|----------------|
| 172. Scampi Mexicana | 21,50 € |
| 6 Riesengarnelen mexikanischer Art,
mit Paprika, Estragon, grünem Pfeffer (scharf) ^(V) und Butterreis | |
| 173. Schwertfisch vom Grill | 23,50 € |
| mit Spinat und Spaghetti Aglio Olio (scharf) | |
| 174. Lachsfilet vom Grill | 21,50 € |
| mit Folienkartoffel ^(V) | |
| 175. Lachsfilet Pfeffer | 21,50 € |
| mit grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesoße ^(V) und Herzoginkartoffeln | |
| 176. Fischplatte für 2 Personen | 41,50 € |
| 2 Zanderfilets, 4 Scampi, 2 Calamari vom Grill, 10 Calamari Fritti ^(I, III, V, VI) ,
mit Butterreis | |

Kinderteller

- | | |
|--|---------------|
| 177. Spaghetti | 6,50 € |
| mit Tomatensoße | |
| 178. Spaghetti | 6,50 € |
| mit Hackfleischsoße | |
| 179. Pinocchio-Teller | 7,50 € |
| Schnitzel paniert ^(III, V) , mit Pommes Frites | |
| 180. Biene Maja | 7,00 € |
| kleines Steak vom Grill, mit Pommes Frites | |
| 181. Kinderpizza | 7,50 € |
| mit gekochtem Schinken ^(2,4) , oder Salami ^(1,2,4) | |

Dessert

185. Käseplatte mit Obst	8,90 €
186. Tiramisu	5,50 €
187. Tartufo	5,50 €
188. Panna cotta ⁽¹⁾	5,50 €
189. Creme Brulee ⁽¹⁾	5,50 €
190. Apfelstrudel mit Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahne	5,90 €
191. Vanilleeis ⁽¹⁾ mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50 €
192. Bananensplit mit Vanilleeis ⁽¹⁾ , Schokosoße und Sahne	6,90 €
193. Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	6,90 €
194. Erdbeerbecher mit Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahne	6,90 €
195. Frischer Obstsalat und Sahne	6,50 €
196. Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	5,90 €



Warme Getränke

Glas Tee (Sorte: Eilles)	3,50 €
Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Schwarztee, Grüntee	
Tasse Espresso ⁽⁹⁾	2,20 €
Tasse Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	3,80 €
Tasse Cappuccino ⁽⁹⁾	3,10 €
Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	2,60 €
Tasse Heiße Schokolade	3,80 €
Latte Macchiato ⁽⁹⁾	3,50 €
Tasse Milchkaffee ⁽⁹⁾	3,50 €

Aperitifs

Campari ⁽¹⁾ Soda/ Orange	5,50 €
Martini weiß / rot	4,50 €
Sherry dry / medium / gold	4,50 €
Portwein	4,50 €
Kir mit Weißwein	4,90 €
Kir Royal mit Prosecco	5,50 €
Hugo	5,50 €
Prosecco Glas 0,1 l	4,30 €
Prosecco Aperol	5,50 €



Longdrinks (4 cl)

Bacardi Cola (1,3,9)	6,00 €
Whisky Cola (1,3,9)	6,00 €
Jack Daniel's Cola (1,3,9)	6,00 €
Wodka Cola (1,3,9)	6,00 €
Gin Tonic (10)	6,00 €
Batida Kirsch	6,00 €
Caipirinha	6,00 €

Fassbiere

	0,3 l	0,5 l
Ur-Krostitzer Pils (1,c)	3,90 €	4,90 €
Jever (1,c)	3,90 €	4,90 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier (1,c)	3,90 €	4,90 €
Hacker-Pschorr (1,c)	3,90 €	4,90 €
Paulaner Hefe (1,a,c)	3,90 €	4,90 €
Radler (2,1,c)	3,90 €	4,90 €
Diesel (1,3,9,1,c)	3,90 €	4,90 €
Bananenweizen (1,a,c)	3,90 €	4,90 €

Flaschenbiere

Paulaner Hefe dunkel (1,a,c)	0,5 l	4,50 €
Paulaner Kristall (1,c)	0,5 l	4,50 €
Paulaner Hefe alkoholfrei (1,a,c)	0,5 l	4,50 €
Jever Fun alkoholfrei (1,a)	0,33 l	4,50 €

Kräuter

	je 2 cl
Fernet Branca	2,50 €
Amaro Averna	2,50 €
Ramazotti	2,50 €
Jägermeister	2,50 €
Malteser	2,50 €
Underberg	3,00 €

Cognac

Metaxa	2,50 €
Vecchia Romagna	2,50 €
Asbach Uralt	2,50 €
Rémy Martin	3,50 €
Hennessy Cognac	3,50 €
Metaxa flambiert	3,00 €

Spirituososen

Ouzo	2,50 €
Grappa	2,50 €
Sambuca	2,50 €
Wodka	2,50 €
Jack Daniel's	3,00 €
Grappa 10 Jahre alt	6,00 €
Tequila silver oder gold	2,50 €
Williams Christ-Birne	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

		0,75 l
Flasche Mineralwasser, still		5,00 €
Flasche San Pellegrino		5,50 €
	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	2,00 €	3,50 €
Coca Cola ^(1,3,9)	2,60 €	4,60 €
Fanta ^(1,3)	2,60 €	4,60 €
Sprite ⁽²⁾	2,60 €	4,60 €
Spezi ^(1,2,3,9)	2,60 €	4,60 €
Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾ Schweppes	2,60 €	4,60 €
Ginger Ale ⁽¹⁾ Schweppes	2,60 €	4,60 €
Tonic Water ⁽¹⁾ Schweppes	2,60 €	4,60 €

Säfte von Fahner

Orangensaft	2,80 €	4,80 €
Apfelsaft	2,80 €	4,80 €
Saftschorle	2,80 €	4,80 €
Multivitaminsaft	2,80 €	4,80 €
Tomatensaft	2,80 €	4,80 €

Nektar von Fahner

Bananensaft	2,80 €	4,80 €
KiBa	2,80 €	4,80 €
Kirschsft	2,80 €	4,80 €
Johannisbeersaft	2,80 €	4,80 €

Offene Rotweine

	je 0,25 l
Chianti ⁽¹¹⁾ trocken	6,00 €
Valpolicella ⁽¹¹⁾ halbtrocken	6,00 €
Lambrusco ⁽¹¹⁾ süßer Perlwein	6,00 €
Bardolino ⁽¹¹⁾ trocken	6,00 €
Merlot ⁽¹¹⁾ trocken	6,00 €
Imiglykos ⁽¹¹⁾ lieblich	6,00 €

Offene Weißweine

	je 0,25 l
Samos ⁽¹¹⁾ süßer Wein	6,00 €
Frizzantino ⁽¹¹⁾ süßer Perlwein	6,00 €
Colli Albani ⁽¹¹⁾ Rosé, trocken	6,00 €
Weinschorle ⁽¹¹⁾	6,00 €
Retsina ⁽¹¹⁾ trocken	6,00 €
Pinot Grigio ⁽¹¹⁾ trocken	6,00 €
Chardonnay ⁽¹¹⁾ trocken	6,00 €
Imiglykos ⁽¹¹⁾ lieblich	6,00 €



Rotweine

Flasche je 0,75 l

„Nirvasco“ Barolo DOCG ⁽¹¹⁾

55,00 €

Bersano | Piemont

100 % Nebbiolo. Dieser klassische Barolo ist fleischig, kraftvoll im Geschmack und erinnert im Bouquet an Zimt und reife Pflaumen. Mit vom Tannin gebändigten Aromen.

Merlot IGT „La Cortigiana“ ⁽¹¹⁾

18,00 €

Sacchetto | Venetien

85% Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon. Ein kraftvoller im Barrique ausgebauter Einzellagen-Merlot. Sein dichter Aromaschmelz erinnert an Kirschen und schwarze Johannisbeeren. Er ist weich und saftig.

Valpolicella Ripasso DOC Classico superiore ⁽¹¹⁾

36,00 €

Bolla | Venetien

70 % Corvina & Corvinone, 30 % Rondinella. Dieser im Ripasso-Verfahren hergestellte Wein beeindruckt durch sein würziges Bouquet mit schönen Anklängen dunkler Früchte. 18-monatiger Ausbau in Fässern und Barriques.

Amarone della Valpolicella DOC Classico ⁽¹¹⁾

50,00 €

Bolla | Venetien

70% Corvina & Corvinone, 30 % Rondinella und ergänzende Rebsorten. Ein großartiger Amarone mit einem Bouquet von Sauerkirschen und Zitrusfrüchten. Drei Jahre in Eichenfässern gereift.

Chianti Colli Senesi DOCG „Tiolato Strozzi“ ⁽¹¹⁾

21,00 €

Guicciardini Strozzi | Toskana

80% Sangiovese, 20 % ergänzende Rebsorten. Rund, weich und gefällig ist dieser feine Chianti aus dem Hause Strozzi. Mit einem angenehmen Bouquet und einem saftigen Geschmack.

Brunello di Montalcino DOCG „Villa Poggio Salvi“ ⁽¹¹⁾

50,00 €

Poggio Salvi | Toskana

100% Sangiovese grosso. 30 Monate in slawonischer Eiche gereift. Feine, würzige Noten von Vanille offenbart sein Duft; im Geschmack ist er trocken, dennoch weich, mit einem langen, angenehmen Finale.

Weißweine

Flasche je 0,75 l

- „Gold“ Gavi DOCG del Comune di Gavi ⁽¹¹⁾** **21,00 €**
La Scolca | Piemont
100 % Cortese. Er zeichnet sich aus durch seine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen sowie durch das sortentypische Bouquet. Sein Geschmack ist frisch und harmonisch mit einem Anflug von Mandel.
- „Preludio“ Chardonnay delle Venezie IGT ⁽¹¹⁾** **14,80 €**
Sacchetto | Venetien
100 % Chardonnay. Der Chardonnay ist trocken und leicht mit einer eleganten, weichen Frucht, einer angenehmen Frische und einer ausgewogen zarten Säure.
- Pino Grigio Grave del Friuli DOC ⁽¹¹⁾** **18,20 €**
Sacchetto | Venetien
100 % Pinot Grigio. Mit seinem Duft nach Blüten und Honig, Aromen von Äpfeln und Mirabellen und seiner milden Frische bringt dieser Pinot Grigio garantiert unkomplizierte italienische Lebensfreude ins Glas.
- Lugana DOC ⁽¹¹⁾** **24,00 €**
Bolla | Venetien
100% Trebbiano di Lugano. Sein Bouquet ist voll und komplex und von außerordentlicher Eleganz. Wunderbar ausgewogen im Geschmack, verführt er mit einem angenehmen Nachhall von Mandeln.
- Riesling ⁽¹¹⁾ Rheintal | Deutschland** **17,00 €**
- Bardolino Chiaretto DOC ⁽¹¹⁾ Rosé** **18,00 €**
Bolla | Venetien
65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara und Rossignola.
Der Bardolino Chiaretto besticht durch sein blumiges Bouquet von Rosen und Märzveilchen sowie durch intensive Aromen von Brombeere und Blaubeere.

Schaumweine

- Moët Chandon** **54,00 €**
- Prosecco „Argento“ Veneto IGT Glera** **19,50 €**
Vino Frizzante ⁽¹¹⁾ Sacchetto | Venetien
100% Glera. Spritzig und frisch, leicht und bekömmlich, zeigt eine nachhaltige Perlage.

Lebensmittel-Kennzeichnung

Diese Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, können in unseren Speisen und Getränken enthalten sein. Wir bitten betreffende Personen, sich bei unserem Personal zu informieren.

I. Glutenhaltiges Getreide

namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:

- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1)
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1)
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- (1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

II. Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

III. Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse

IV. Fische

und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:

- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird.
- b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.

V. Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:

- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- b) Lactit

VI. Schalenfrüchte

namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* [Wagenh.] K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

VII. Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

VIII. Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe (sind beim Personal zu erfragen):

- (¹) mit Farbstoff, (²) mit Konservierungsstoff, (³) mit Antioxidationsmittel, (⁴) mit Geschmacksverstärker, (⁵) mit Süßungsmittel, (⁶) geschwärzt, (⁷) mit Phosphat, (⁸) mit Milcheiweiß, (⁹) koffeinhaltig, (¹⁰) chininhaltig, (¹¹) sulfithaltig