

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 | 12,50 € |
| gegrilltes Gemüse, Tomaten, Mozzarella ^(V) , Parmaschinken, Honigmelone, verschiedene Salami ^(1,2,4) | |
| 2. Prosciutto e melone | 11,50 € |
| Parmaschinken mit Honigmelone | |
| 3. Antipasto di mare | 12,50 € |
| Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch, Paprika, Oliven ⁽⁶⁾ , Zitrone | |
| 4. Carpaccio | 13,50 € |
| hauchdünne Rinderfiletstreifen mariniert, Rucola, Parmesanscheiben | |
| 5. Scampi-Cocktail | 10,50 € |
| Krabbencocktail | |
| 6. Mozzarella pomodoro | 9,50 € |
| Mozzarellakäse ^(V) mit Tomaten und Basilikum | |
| 7. Lachs-Carpaccio | 13,50 € |
| hauchdünne Lachsstreifen mariniert, Rucola, Zwiebeln | |
| 8. Flambierte Garnelen | 16,50 € |
| 4 Riesengarnelen in Cognacsoße flambiert | |
| 9. Vorspeise el Greco für 2 Personen | 19,50 € |
| Käse, Zaziki ^(V) , Peperoni ^(1,2,3,4) , Oliven ⁽⁶⁾ , Saganaki, panierte Champignons, Brokkoli, Artischocken | |
| 10. Antipasto Italiano für 2 Personen | 19,50 € |
| gegrilltes Gemüse, Tomaten, Mozzarella ^(V) , Parmaschinken, Honigmelone, verschiedene Salami ^(1,2,4) | |
| 20. Zaziki ^(V) | 6,50 € |



Antipasti Caldi (warme Vorspeisen)

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



Brodo (Suppen)

- | | |
|---|---------------|
| 21. Tortellini in brodo
Rinderbrühe mit Tortellini | 6,50 € |
| 22. Zuppa di cipolla al grate
Zwiebelsuppe mit Toast überbacken | 6,50 € |
| 23. Brodo „Stracciatella“
Rinderbrühe mit geschlagenem Ei | 6,50 € |
| 24. Crema di pomodoro con panna
Tomatensuppe mit Sahne | 6,50 € |
| 25. Crema di pomodoro al salmone
Tomatensuppe mit Lachsstreifen | 7,00 € |
| 26. Zuppa di funghi alla crema
Champignoncremesuppe | 6,50 € |
| 27. Zuppa di broccoli
Brokkolicremesuppe mit Shrimps | 7,00 € |



Insalata (Salate)

- | | |
|--|----------------|
| 61. Beilagensalat | 6,50 € |
| Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven ⁽⁶⁾ , Peperoni ^(1,2,3,4) , Zwiebeln, Öl, Essig | |
| 62. Tomatensalat | 8,50 € |
| mit Rucola, Öl, Essig | |
| 63. Tomatensalat | 9,00 € |
| mit Rucola, Thunfisch ⁽²⁾ , Öl, Essig | |
| 64. Krautsalat | 6,50 € |
| mit Öl, Essig | |
| 66. Insalata Mista | 8,50 € |
| Gemischter Salat aus grünem Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Dressing, Peperoni ^(1,2,3,4) | |
| 67. Insalata Italia | 13,50 € |
| Gemischter Salat, Krautsalat, Zwiebeln, gekochter Schinken ^(2,4) , Käse, Tomaten, Gurken, Ei, Thunfisch ⁽²⁾ , Artischocken, Oliven ⁽⁶⁾ , Dressing | |
| 68. Insalata Capricciosa | 13,50 € |
| Grüner Salat, Krautsalat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Artischocken, Ei, Oliven ⁽⁶⁾ , gekochter Schinken ^(2,4) , Käse, Dressing | |
| 69. Griechischer Bauernsalat | 12,50 € |
| Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven ⁽⁶⁾ , Öl, Essig, Peperoni ^(1,2,3,4) | |
| 72. Insalata Taverne | 14,50 € |
| Garnierter Salat mit Zwiebeln, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Ei, Artischocken, Oliven ⁽⁶⁾ , Parmaschinken, Mozzarella ^(V) , Champignons, Öl, Essig | |
| 73. Insalata Gamberetti | 14,50 € |
| Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Shrimps, Mozzarella ^(V) , Champignons, Öl, Essig | |
| 75. Chefsalat | 14,50 € |
| Grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Putenstreifen, Zwiebeln, Oliven ⁽⁶⁾ , Ei, Dressing | |

Pizza Ø 30 cm

- | | |
|---|----------------|
| 34. Pizza Margherita
Tomatensoße, Käse | 10,50 € |
| 35. Pizza Salami
Tomatensoße, Käse, Salami ^(1,2,4) | 12,50 € |
| 36. Pizza Prosciutto
Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) | 12,50 € |
| 37. Pizza Funghi
Tomatensoße, Käse, Champignons | 12,50 € |
| 38. Pizza Prosciutto e Cipolla
Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) , Zwiebeln | 12,50 € |
| 39. Pizza Prosciutto e Funghi
Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) , Champignons | 12,50 € |
| 40. Pizza 4 Formaggi
Tomatensoße, 4 Käsesorten | 14,50 € |
| 41. Pizza Calzone
Tomatensoße, Käse, Paprika, gekochter Schinken ^(2,4) , Salami ^(1,2,4) | 14,50 € |
| 42. Pizza Sicilia
Tomatensoße, Käse, Sardellen ⁽²⁾ , Oliven ⁽⁶⁾ , Kapern | 13,50 € |
| 43. Pizza Camberetti
Tomatensoße, Shrimps, Knoblauch | 15,50 € |
| 44. Pizza al Greco
Tomatensoße, Gyros, Schafskäse | 15,50 € |
| 46. Pizza Caprese
Tomatenscheiben, Mozzarella ^(V) , Basilikum | 14,50 € |
| 47. Pizza Capricciosa
Tomatensoße, Käse, Salami ^(1,2,4) , gekochter Schinken ^(2,4) ,
Kapern, Artischocken, Paprika | 14,50 € |

Pizza Ø 30 cm

48. Pizza 4 Stagioni	14,50 €
Tomatensoße, Käse, Paprika, gekochter Schinken ^(2,4) , Salami ^(1,2,4) , Champignons	
49. Pizza Speciale	14,50 €
Tomatensoße, Käse, Salami ^(1,2,4) , Peperoni ^(1,2,3,4) , Champignons, gekochter Schinken ^(2,4)	
50. Pizza Mare	16,50 €
Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch	
51. Pizza o Sole Mio	14,50 €
Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) , Champignons, Ei	
52. Pizza Hawaii	14,50 €
Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken ^(2,4) , Ananas	
53. Pizza Tonno	15,50 €
Tomatensoße, Käse, Thunfisch ⁽²⁾ , Zwiebeln	
54. Pizza Diavolo	14,50 €
Tomatenscheiben, scharfe Peperoni ^(1,2,3,4) , Paprika, Oliven ⁽⁶⁾ , Salami ^(1,2,4)	
55. Pizza Vegetaria	14,50 €
Tomatensoße, Käse, Champignons, Paprika, Artischocken, Oliven ⁽⁶⁾ , Brokkoli	
56. Pizza Taverne	15,50 €
Tomatensoße, Mozzarella ^(V) , Parmaschinken, Rucola	
57. Pizza Piero	14,50 €
Tomatensoße, Käse, Spinat, Ei	
59. Pizzabrot	6,50 €
Extras	
gekochter Schinken ^(2,4) , Salami ^(1,2,4) , Oliven ⁽⁶⁾ , Champignons, Peperoni ^(1,2,3,4)	3,50 €
Gorgonzola, Shrimps, Thunfisch ⁽²⁾	4,50 €

Pasta (Teigwaren)

Alle Pasta-Gerichte werden mit Parmesan serviert

- | | |
|--|----------------|
| 76. Spaghetti Napoli
mit Tomatensoße | 11,50 € |
| 77. Spaghetti Bolognese
mit Hackfleischsoße | 12,50 € |
| 78. Spaghetti Matriciana
mit Zwiebeln, Speck, scharfer Tomatensoße | 12,50 € |
| 79. Spaghetti Mare
mit Meeresfrüchten, Tomatensoße, Knoblauch | 15,50 € |
| 81. Spaghetti Carbonara
mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Käse-Ei-Sahnesoße ^(V) | 12,50 € |
| 82. Spaghetti Aglio olio e Peperoncino
mit Knoblauch, Öl, scharfe Peperoni ^(1,2,3,4) | 11,50 € |
| 83. Spaghetti al Scampi
mit 4 Scampis, Tomatensoße, Knoblauch | 18,50 € |
| 84. Spaghetti Parmese
mit Parmaschinken, Rührei, Parmesan | 13,50 € |
| 85. Spaghetti al Pesto
mit Basilikum, Pesto-Sahnesoße ^(V) | 12,50 € |
|  | |
| 86. Gnocchi al Salmone
mit Lachs in Tomatensahnesoße ^(V) | 15,50 € |
| 87. Gnocchi Sorrentino
mit Tomatensoße, Basilikum, Mozzarella ^(V) | 13,50 € |
| 88. Gnocchi Gorgonzola
mit Gorgonzolasoße ^(V) | 13,50 € |
| 89. Canneloni
auf Spinatbett und Gorgonzolasoße ^(V) | 13,50 € |

Pasta (Teigwaren)

Alle Pasta-Gerichte werden mit Parmesan serviert

- | | |
|--|----------------|
| 92. Rigatoni Gorgonzola
mit Gorgonzolasoße ^(V) | 13,50 € |
| 93. Rigatoni alla Chef
mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Erbsen, Artischocken,
Tomatensahnesoße ^(V) | 13,50 € |
| 94. Rigatoni Siciliana
mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen ⁽²⁾ , Brokkoli, Oliven ⁽⁶⁾ , scharfe Tomatensoße | 13,50 € |
| 95. Rigatoni alla Primavera
mit Erbsen, gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Sahnesoße ^(V) | 13,50 € |
| 96. Rigatoni 4 Formaggi
mit 4 Käsesoßen ^(V) überbacken | 14,50 € |
| 98. Rigatoni Arrabiata
mit Oliven ⁽⁶⁾ , Zwiebeln, Tomatensoße (scharf) | 13,50 € |
|  | |
| 99. Tagliatelle ai Spinaci con Gorgonzola
mit Spinat und Gorgonzolasahnesoße ^(V) | 14,50 € |
| 100. Tagliatelle Pfifferlinge
mit Pfifferlingrahmssoße ^(V) | 15,50 € |
| 102. Tagliatelle al Salmone
mit Lachs in Tomatensahnesoße ^(V) | 15,50 € |
| 103. Tagliatelle della Mamma
mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Erbsen, Ei,
Bolognesesahnesoße ^(V) | 13,50 € |



Pasta (Teigwaren)

Alle Pasta-Gerichte werden mit Parmesan serviert

- | | |
|--|----------------|
| 104. Tortellini Panna
mit gekochtem Schinken ^(2,4) in Sahnesoße ^(V) | 13,50 € |
| 105. Tortellini Primavera
mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Erbsen, Sahnesoße ^(V) | 13,50 € |
| 106. Tri di Pasta
Tortellini mit gekochtem Schinken ^(2,4) in Sahnesoße ^(V) ,
Rigatoni in Tomatensoße, Spaghetti mit Basilikum | 14,50 € |
|  | |
| 107. Lasagne al Forno
Nudelaufbau überbacken mit Bolognesesahnesoße ^(V) | 12,50 € |
| 108. Rigatoni al Forno
mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Erbsen,
Bolognesesahnesoße ^(V) | 13,50 € |
| 109. Tortellini al Forno
mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Champignons, Erbsen,
Bolognesesahnesoße ^(V) | 13,50 € |



Griechische Spezialitäten

115. Suzuki	17,50 €
Hackfleischbällchen mit Tomatenreis und Zaziki ^(V)	
116. Souvlaki	17,50 €
Fleischspieße mit Tomatenreis und Zaziki ^(V)	
117. Gyros	16,50 €
mit Tomatenreis und Zaziki ^(V)	
118. Putenbrustfilet (280g) mit Metaxasoße	19,50 €
mit Pommes Frites und Zaziki ^(V)	
119. Lammkoteletts	23,50 €
mit Folienkartoffel ^(V) , grünen Bohnen und Zaziki ^(V)	
120. Lammfilets	24,50 €
mit Folienkartoffel ^(V) , grünen Bohnen und Zaziki ^(V)	
121. Lammspieße	22,50 €
mit Pommes Frites und Zaziki ^(V)	
	
122. Lamm-Teller	24,50 €
Lammkoteletts, Lammspieß, Lammfilet, mit Tomatenreis, grünen Bohnen und Zaziki ^(V)	
123. Gyros-Platte	19,50 €
Gyros, Souvlaki, mit Tomatenreis und Zaziki ^(V)	
124. Ouzo-Platte	20,00 €
Gyros, Souvlaki, Suzuki mit Tomatenreis und Zaziki ^(V)	
125. Helena-Teller	19,50 €
Gyros, Suzuki mit Tomatenreis und Zaziki ^(V)	
126. Alexandros-Teller	20,50 €
Gyros, Souvlaki, Lammkotelett mit Tomatenreis und Zaziki ^(V)	

Griechische Spezialitäten

- | | |
|---|----------------|
| 127. Grill-Teller | 22,50 € |
| Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Suzuki, Schweinesteak,
mit Tomatenreis und Zaziki ^(V) | |
| 128. Spezial-Teller | 23,50 € |
| Suzuki, Lammkoteletts, Schweinesteak,
mit grünen Bohnen, Tomatenreis und Zaziki ^(V) | |
| 129. Metaxa-Platte mit Metaxasoße | 21,50 € |
| Suzuki, Souvlaki, Lammkotelett, Schweinesteak
mit Tomatenreis und Zaziki ^(V) | |
| 130. Taverne-Platte für 2 Personen | 46,50 € |
| Gyros, Suzuki, Lammkoteletts, Lammfilets,
mit grünen Bohnen, Bauchspeck, Tomatenreis und Zaziki ^(V) | |
| 131. Retsina-Platte für 2 Personen | 45,50 € |
| Gyros, Souvlaki, Lammkoteletts, Schweinesteaks,
mit Tomatenreis und Zaziki ^(V) | |
| 132. Hirtenplatte für 2 Personen | 47,50 € |
| Lammkoteletts, Lammspieße, Lammfilets,
mit Folienkartoffel ^(V) , grünen Bohnen, Zaziki ^(V) und Schafskäse ^(V) | |
|  | |
| 288. Gyros Spezial | 18,50 € |
| Gyros mit Metaxasoße ^(V) überbacken,
mit Pommes Frites und Zaziki ^(V) | |
| 289. Bifteki | 21,50 € |
| Hacksteak gefüllt mit Schafskäse ^(V) und Tomaten,
mit Reis und Zaziki ^(V) | |
| 134. Pezzetto di Carta | 21,50 € |
| Putenbrustschnitzel paniert ^(III, V) ,
mit Bratkartoffeln (enthalten Zwiebeln und Speck) | |

Carne di Majale (Schweinefleischgerichte)

- | | |
|---|----------------|
| 133. Schnitzel alla Bolognese | 19,50 € |
| Schnitzel paniert ^(III, V) , mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Käse, Bolognesesoße, mit Kroketten (überbacken) | |
| 135. Milanese | 18,50 € |
| Schnitzel paniert ^(I, III, V) , mit Pommes Frites | |
| 136. Scaloppina ai Spinaci con Gorgonzola | 19,50 € |
| gegrillte Steaks mit Gorgonzolasoße ^(V) und Spinat, mit Kroketten | |
| 137. Scaloppina ai Funghi | 19,50 € |
| gegrillte Steaks mit Champignonrahmssoße ^(V) , mit Pommes Frites | |
| 138. Scaloppina ai Gorgonzola | 19,50 € |
| gegrillte Steaks mit Gorgonzolasoße ^(V) , mit Kroketten | |
| 139. Saltimbocca alla Romana | 19,50 € |
| gegrillte Steaks mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Käse, Tomatenscheiben, Salbei in Weißweinssoße ^(I, V) , mit Bratkartoffeln (enthalten Zwiebeln und Speck) | |
| 140. Scaloppina al Limone | 19,50 € |
| gegrillte Steaks in Zitronensoße ^(I, V) , mit Kroketten | |
| 141. Scaloppina Siciliana | 19,50 € |
| Steaks mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Parmesan, scharfer Tomatensoße ^(I, V) , mit Spaghetti | |



Carne di Majale (Schweinefleischgerichte)

- | | |
|---|----------------|
| 142. Milanese alla Zingara | 19,50 € |
| Schnitzel paniert ^(I, III, V) mit Zigeunersoße (scharf),
mit Butterreis | |
| 143. Schnitzel Hawaii | 19,50 € |
| Schnitzel paniert ^(I, III, V) , mit gekochtem Schinken ^(2,4) , Käse, Ananas,
mit Kroketten | |
| 144. Rahmschnitzel | 19,50 € |
| Schnitzel paniert ^(I, III, V) in Rahmsoße ^(V) ,
mit Kroketten | |
| 145. Spedino alla Zingara | 22,50 € |
| Lendenspieß mit Zigeunersoße (scharf) ^(V) ,
mit Butterreis | |
| 146. Filetto con Funghi | 22,50 € |
| Lende mit gerösteten Champignons,
mit Folienkartoffel ^(V) | |
| 147. Filetto Prugna | 22,50 € |
| Lende mit Backpflaumen und Armagnac, grüne Pfeffer-Cognac-Sahnesoße ^(V) ,
mit Kroketten | |
| 148. Filetto con Funghi | 22,50 € |
| Lende mit Champignonrahmsoße ^(V) ,
mit Kroketten | |



Carne di Manzo (Rindfleischgerichte)

vom Grill

- 149. Bistecca Griglia** **25,50 €**
Rumpsteak (250 gr.),
mit Folienkartoffel ^(V) und Kräuterbutter ^(V)
- 150. Bistecca Veneziana** **26,50 €**
Rumpsteak (250 gr.), mit Zwiebelsoße
mit Krokette
- 151. Bistecca Pizzaiola** **26,50 €**
Rumpsteak (250 gr.) in Tomaten-Knoblauchsoße ^(V),
mit Sardellen ⁽²⁾, Oliven ⁽⁶⁾, Kapern und Krokette
- 153. Bistecca al Pepe** **26,50 €**
Rumpsteak (250 gr.) in grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesoße ^(V),
mit Krokette
- 154. Grigliata Mista für 2 Personen** **52,50 €**
Rinderfilet, Rumpsteak, Lammfilet, Schweinelende,
mit Krokette und Brokkoli
- 155. Bistecca al Diavolo** **26,50 €**
Rumpsteak (250 gr.) mit scharfer Tomatensoße ^(V),
mit Zwiebeln und Krokette



Carne di Manzo (Rindfleischgerichte)

vom Grill

- | | |
|--|----------------|
| 156. Filetto Griglia | 28,50 € |
| Rinderfilet,
mit Folienkartoffel ^(V) | |
| 157. Filetto Gorgonzola | 29,50 € |
| Rinderfilet mit Gorgonzolasoße ^(V) ,
mit Kroketten | |
| 158. Filetto Pfiffer | 29,50 € |
| Rinderfilet mit Pfifferlingrahmssoße ^(V) ,
mit Kroketten | |
| 159. Filetto ai Pepe Verde | 29,50 € |
| Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesoße ^(V) ,
mit Kroketten | |
| 160. Filetto con Funghi | 29,50 € |
| Rinderfilet mit Champignonrahmssoße ^(V) ,
mit Folienkartoffel ^(V) | |
| 161. Filetto con Funghi | 29,50 € |
| Rinderfilet mit gerösteten Champignons und Brokkoli,
mit Folienkartoffel ^(V) | |
| 162. Filetto Bistecca | 32,50 € |
| Rinderfilet und Rumpsteak vom Grill,
mit Kräuterbutter ^(V) und Tomatenreis | |



Frische Meeresfrüchte

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

- | | |
|---|----------------|
| 60. Dorade Filet (Goldbrasse)^(V) | 22,90 € |
| gegrillt, mit Spinat und Knoblauch,
mit Folienkartoffel ^(V) | |
| 163. Calamari Fritti | 21,50 € |
| Tintenfisch frittiert ^(I, III, V, VI) , mit Knoblauch,
mit Pommes Frites | |
| 164. Calamari Livornese | 22,50 € |
| Tintenfisch in Tomaten-Knoblauchsoße ^(V) , mit scharfer Peperoni ^(1,2,3,4) ,
Knoblauch, mit Butterreis | |
| 165. Calamari Griglia | 22,50 € |
| Tintenfisch vom Grill, mit Knoblauch,
mit Folienkartoffel ^(V) | |
| 166. Fritto Misto | 28,50 € |
| 2 Scampi, Calamari Fritti, Calamari vom Grill, Zanderfilet, mit Knoblauch,
mit Butterreis | |
| 167. Filetto di Luccioperca al Diavolo | 25,50 € |
| Zanderfilet in scharfer Tomatensoße ^(V) , mit Knoblauch,
mit Petersilienkartoffeln und Brokkoli | |
| 168. Filetto di Luccioperca al Vino bianco | 25,50 € |
| Zanderfilet in Weißweinsoße ^(V) , mit Knoblauch,
mit Petersilienkartoffeln | |
| 169. Filetto di Luccioperca Panata con Funghi | 25,50 € |
| Zanderfilet paniert mit Champignonrahmsauce ^(V) , mit Knoblauch,
mit Petersilienkartoffeln | |
| 170. Scampi Griglia | 26,50 € |
| 6 Riesengarnelen vom Grill, mit Knoblauch,
mit Petersilienkartoffeln | |
| 171. Scampi Aglio | 26,50 € |
| 6 Riesengarnelen in Knoblauchsoße ^(V) , mit Knoblauch,
mit Petersilienkartoffeln | |

Frische Meeresfrüchte

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

- | | |
|---|----------------|
| 172. Scampi Mexicana | 26,50 € |
| 6 Riesengarnelen mexikanischer Art,
mit Paprika, Estragon, grünem Pfeffer (scharf) ^(V) , Knoblauch,
mit Butterreis | |
| 174. Lachsfilet vom Grill | 25,50 € |
| mit Knoblauch und mit Folienkartoffel ^(V) | |
| 175. Lachsfilet Pfeffer | 26,50 € |
| mit grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesoße ^(V) , mit Kroketten | |
| 176. Fischplatte für 2 Personen | 49,50 € |
| 2 Zanderfilets, 4 Scampi, 2 Calamari vom Grill, 10 Calamari Fritti ^(I, III, V, VI) ,
mit Knoblauch und mit Butterreis | |

Kinderteller

- | | |
|--|---------------|
| 177. Spaghetti | 7,50 € |
| mit Tomatensoße | |
| 178. Spaghetti | 7,50 € |
| mit Hackfleischsoße | |
| 179. Pinocchio-Teller | 8,50 € |
| Schnitzel paniert ^(III, V) , mit Pommes Frites | |
| 180. Biene Maja | 8,00 € |
| kleines Steak vom Grill, mit Pommes Frites | |
| 181. Kinderpizza | 8,50 € |
| mit gekochtem Schinken ^(2,4) , oder Salami ^(1,2,4) | |

Dessert

185. Käseplatte mit Obst	9,90 €
186. Tiramisu	6,50 €
187. Tartufo	6,50 €
188. Panna cotta ⁽¹⁾	6,50 €
189. Creme Brulee ⁽¹⁾	6,50 €
190. Apfelstrudel mit Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahne	6,90 €
191. Vanilleeis ⁽¹⁾ mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50 €
192. Bananensplit mit Vanilleeis ⁽¹⁾ , Schokosoße und Sahne	7,90 €
193. Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	7,90 €
194. Erdbeerbecher mit Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahne	7,90 €
195. Frischer Obstsalat und Sahne	7,50 €
196. Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	6,90 €
173. Warmes Schokoladensoufflé mit 1 Kugel Vanilleeis ⁽¹⁾	7,90 €



Warme Getränke

Glas Tee (Sorte: Eilles) Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Schwarztee, Grüntee	3,50 €
Tasse Espresso ⁽⁹⁾	2,50 €
Tasse Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	4,00 €
Tasse Cappuccino ⁽⁹⁾	3,50 €
Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	2,80 €
Tasse Heiße Schokolade	3,80 €
Latte Macchiato ⁽⁹⁾	3,80 €
Tasse Milchkaffee ⁽⁹⁾	3,80 €

Aperitifs

Campari ⁽¹⁾ Soda/ Orange	6,00 €
Martini weiß / rot	5,00 €
Sherry dry / medium / gold	4,50 €
Portwein	4,50 €
Kir mit Weißwein	5,00 €
Kir Royal mit Prosecco	6,00 €
Hugo	6,00 €
Prosecco Glas 0,1 l	4,50 €
Prosecco Aperol	6,00 €



Longdrinks (4 cl)

Bacardi Cola ^(1,3,9)	6,50 €
Whisky Cola ^(1,3,9)	6,50 €
Jack Daniel's Cola ^(1,3,9)	6,50 €
Wodka Cola ^(1,3,9)	6,50 €
Gin Tonic ⁽¹⁰⁾	6,50 €
Batida Kirsch	6,50 €
Caipirinha	6,50 €

Fassbiere

	0,3 l	0,5 l
Chiemseer Hell ^(1,c)	3,90 €	4,90 €
Jever ^(1,c)	3,90 €	4,90 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier ^(1,c)	3,90 €	4,90 €
Hacker-Pschorr Kellerbier ^(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	4,90 €
Paulaner Kristall ^(1,c)	0,5 l	4,90 €
Paulaner Hefe alkoholfrei ^(1,a,c)	0,5 l	4,90 €
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 €

Spirituosen

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 Fahren

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 Fahren

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

Offene Rotweine

	je 0,20 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 0,20 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⁾

75,00 €

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⁾

22,00 €

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⁾

41,00 €

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⁾

75,00 €

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⁾

24,00 €

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⁾

75,00 €

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⁾

28,00 €

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⁾

18,00 €

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⁾

21,00 €

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⁾

28,00 €

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

19,00 €

Bardolino Chiaretto DOC ⁽¹¹⁾ Rosé

21,00 €

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

120,00 €

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. Glutenthaltiges 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