

## Antipasti di pesce

200	<b>Insalata Tonno</b> Blattsalat mit frischen Tomaten, Thunfisch, Zwiebelringe und gekochtem Ei	10,40 €
201	<b>Insalata Pescatore</b> Großer gemischter Salat mit dem Besten aus See und Meer	14,50 €
202	<b>Gambas e pomodori al olio</b> Drei ganze Garnelen mit frischen Tomaten in Olivenöl gebacken mit einem Hauch Knoblauch	12,50 €
203	<b>Insalata di Mare</b> Fischsalat mariniert mit Olivenöl und Zitrone	12,80 €
204	<b>Polpo e patate</b> Oktopus und Kartoffeln auf Blattsalat mit Cherry Tomaten und Oliven <sup>7</sup>	10,80 €
205	<b>Polpo alla griglia</b> Oktopus vom Grill mit Peperoni und Aijoli	8,50 €

## Antipasti Tradizionale

206	<b>Bruschetta</b> Geröstetes Brot mit Tomatenwürfel, frischem Basilikum und Olivenöl	6,50 €
207	<b>Pizzabrot mit Rosmarin–Olivenöl</b>	4,80 €
208	<b>Bruschetta Prosciutto</b> Geröstetes Brot mit Tomatenwürfel, frischem Basilikum und Parmaschinken	9,80 €
209	<b>Antipasti misto</b> Schinkenauswahl, Salami, Mozzarella und eingelegtes Gemüse	12,20 €
210	<b>Caprese con Mozzarella di bufala</b> Büffelmozzarella mit Tomaten auf einem Rucolabett	11,60 €
211	<b>Carpaccio</b> vom Rinderfilet mit Rucola und Grana Padano	11,80 €
212	<b>Salumi misto</b> Auswahl von italienischem Schinken und Salami	12,60 €
213	<b>Anitpasti Verdura</b> Eingelegtes Gemüse mit Dip	11,50 €

## Insalata

180	<b>Insalata Verde</b> Kleiner grüner Salat	5,80 €
181	<b>Insalata Mista</b> Kleiner gemischter Salat	6,30 €
182	<b>Insalata di Pomodori</b> Tomatensalat mit Zwiebeln an weißem Balsamico	6,50 €
183	<b>Insalata Contadina</b> Großer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Fetakäse und Paprika	10,80 €
184	<b>Insalata Sportiva</b> Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und Champignons	12,50 €

## Zuppa

190	<b>Crema di pomodori</b> Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	5,20 €
191	<b>Minestrone</b> Tomatisierte Gemüsesuppe mit Grana Padano	5,80 €
192	<b>Zuppa di pesce</b> Fischsuppe mit Garnelen	7,60 €

## Risotti

244	<b>Risotto Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten	13,50 €
245	<b>Risotto Certosino</b> mit Lachs, Garnelen und Spinat	13,30 €
246	<b>Risotto di Ratatouille</b> mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons	11,90 €
247	<b>Risotto di Porcini</b> mit Steinpilzen	13,50 €
248	<b>Risotto di Tacchino</b> mit Putenbruststreifen, Champignons, Oliven <sup>7</sup> und Tomaten	13,20 €

Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Pizzen und andere Gerichte nicht immer gleichzeitig serviert werden können.

Alle Pizzen werden im Steinofen gebacken und mit Mozzarella überbacken.

## Pizza

250	<b>Margherita</b>	8,80 €
251	<b>Funghi</b> mit Champignons	9,20 €
252	<b>Contadina</b> mit Vorderschinken <sup>4</sup> , Salami und Champignons	10,90 €
253	<b>Siciliana</b> mit scharfer Salami und Zwiebeln	10,90 €
254	<b>Capricciosa</b> mit Salami, Zwiebeln, Artischocken und Oliven <sup>7</sup>	11,20 €
255	<b>Quattro Stagione</b> mit Vorderschinken <sup>4</sup> , Champignons, Artischocken und Peperoni	11,20 €
256	<b>Napoli</b> mit Sardellen und Oliven <sup>7</sup>	10,10 €
257	<b>Tonno</b> mit Thunfisch und Zwiebeln	10,30 €
258	<b>Hawaii</b> mit Vorderschinken <sup>4</sup> und Ananas	11,20 €
259	<b>Parma</b> mit Parmaschinken	11,50 €
260	<b>Vegetaria</b> mit verschiedenen Gemüsesorten	10,50 €
261	<b>La Piazza</b> mit Gorgonzola, Spinat und Knoblauch	10,50 €
262	<b>Rucola</b> mit frischem Rucola und Grana Padano	10,50 €
263	<b>Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten und Garnelen	12,10 €
264	<b>Gamberi</b> mit Garnelen und Rucola	14,20 €
265	<b>Salmone</b> mit Lachsstreifen und Gorgonzola	12,30 €
266	<b>Calzone</b> Teigtasche mit Salami, Vorderschinken <sup>4</sup> und Champignons	11,50 €
267	<b>Quattro Formagi</b> mit 4 verschiedenen Käsesorte	11,10 €
268	<b>Salami</b>	10,20 €
269	<b>Prosciutto</b> mit Vorderschinken <sup>4</sup>	10,20 €
270	<b>Pollo</b> mit Hähnchenstreifen, Paprika und Zwiebeln	12,20 €
271	<b>Fiorentina</b> mit Artischocken, Fetakäse und scharfer Salami	12,20 €
272	<b>Bovino</b> mit Rinderstreifen, Fetakäse, Zwiebeln und Paprika	13,30 €
273	<b>Di bufala</b> mit Büffelmozzarella und Rucola	12,30 €
274	<b>Di Bresaolo</b> mit Rucola, Bresaolo und Grana Padano	13,50 €

## Pasta Tradizionale

220	<b>Spaghetti Napoli</b> in Tomatensauce mit frischem Basilikum	9,80 €
221	<b>Spaghetti Aglio e Pomodori</b> mit scharfer Peperoni, Knoblauch und Tomaten	10,50 €
222	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Rinderhackfleischsauce	11,20 €
223	<b>Spaghetti al Pesto Genovese</b> mit hausgemachten Basilikumpesto	10,80 €
224	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Speck und Ei an Sahnesauce	11,20 €
225	<b>Gnocchi Bolognese</b> mit Rinderhackfleischsauce	11,20 €
226	<b>Gnocchi Noce</b> mit Gorgonzola, Walnüsse und Rucola	11,30 €
228	<b>Tortellini alla Panna</b> mit Fleischfüllung und Vorderschinken <sup>4</sup> an Sahnesauce	11,30 €
229	<b>Tortellini Aurora</b> mit Fleischfüllung an Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken	10,80 €
230	<b>Tortellini Spinaci</b> mit frischem Spinat, Ricottakäse an Tomatensahnesauce	11,30 €
231	<b>Tagliatelle Buongustaia</b> mit Champignons, Cherry Tomaten und Parmaschinken an Sahnesauce	12,60 €
232	<b>Tagliatelle La Piazza</b> mit Speck, Zucchini und Fetakäse an Tomatensahnesauce	12,50 €
233	<b>Tagliatelle della Casa</b> mit Putenbruststreifen, Paprika und Oliven <sup>7</sup> an Tomatensauce	13,20 €
234	<b>Tagliatelle Funghi porcini</b> mit Steinpilzen	13,50 €
235	<b>Rigatoni a la Arrabbiata</b> mit Tomaten, Knoblauch und scharfer Peperoni	10,50 €
236	<b>Rigatoni al Forno</b> mit Rinderhackfleisch und Gemüse im Ofen überbacken	11,50 €
2235	<b>Pappardelle Anatra</b> mit geräucherter Entenbrust, Oliven <sup>7</sup> und Pilze an Tomatensahnesauce	12,80 €
2236	<b>Lasagne Bolognese</b> mit Rinderhackfleischsauce	10,80 €
237	<b>Lasagne Vegetaria</b> mit Gemüse der Saison	10,60 €

## Pasta pesce

238	<b>Spaghetti Scoglio</b> mit Meeresfrüchten an Tomatensugo	14,20 €
239	<b>Spaghetti Gamberi</b> mit Riesengarnelen an Tomatensauce	14,10 €
240	<b>Pappardelle Salmone</b> mit Lachswürfel	13,20 €
242	<b>Tagliatelle Gambas</b> mit Garnelen, Zucchini und Cherry Tomaten an Tomatensahnesauce	14,10 €
243	<b>Paccheri calamari</b> mit Calamari und Zucchiniastreifen an Weißweinsauce	13,60 €

## Carne

280	<b>Saltimbocca alla Romana</b> Schweineschnitzel mit Salbei und Parmaschinken an Weißweinsauce auf Risotto	19,80 €
281	<b>Maiale ai funghi</b> Schweinerückensteak auf Champignonrahm mit Pommes Frites	16,90 €
282	<b>Cotoletta Milanese</b> Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Beilagen Salat	16,80 €
283	<b>Bistecca alla Griglia ca. 240gr</b> Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	26,50 €
284	<b>Griglia Mista di carne</b> Gemischter Fleischsteller vom Grill dazu Gemüse	30,50 €

## Pezzo di carne

285	<b>Argentinisches Rumpsteak ca. 220gr</b>	22,00 €
286	<b>Schweinerückensteak ca. 200gr</b>	10,50 €
287	<b>Hähnchenbrust ca. 180gr</b>	13,80 €

## Accompagnamento di carne

290	<b>Portion Bandnudeln</b>	4,80 €
291	<b>Portion Risotto</b>	4,90 €
292	<b>Portion Pommes Frites</b>	4,70 €
293	<b>Portion Rosmarinkartoffeln</b>	5,00 €
294	<b>Portion Gemüse der Saison</b>	5,00 €
295	<b>Pfeffersauce</b>	1,70 €
296	<b>Champignonrahmsauce</b>	1,90 €
297	<b>Hausgemachte Kräuterbutter</b>	1,00 €

Für eine Beilagenänderung berechnen wir 1,00 €

## Pesce

300	<b>Salmone a la Griglia</b> Lachssteak auf Spinat a la Creme	19,20 €
301	<b>Griglia di Pesce</b> Gemischter Fischteller vom Grill dazu Gemüse vom Grill	31,50 €
302	<b>Frittura Mista</b> Frittierte Calamari und Garnelen mit Zitrone	20,50 €

## Pezzo di pesce

303	<b>Lachssteak ca. 200gr</b>	15,80 €
304	<b>Schwertfischsteak ca. 200gr</b>	16,20 €
305	<b>Gambas a la Griglia 5 Stück</b>	20,60 €

## Accompagnamento di pesce

290	<b>Portion Bandnudeln</b>	4,80 €
291	<b>Portion Risotto</b>	4,90 €
292	<b>Portion Pommes Frites</b>	4,70 €
293	<b>Portion Rosmarinkartoffeln</b>	5,00 €
294	<b>Portion Gemüse der Saison</b>	5,00 €
295	<b>Pfeffersauce</b>	1,70 €
296	<b>Champignonrahmsauce</b>	1,90 €
297	<b>Hausgemachte Kräuterbutter</b>	1,00 €

## Dolce

520	<b>Tiramisu</b> nach Art des Hauses	5,80 €
521	<b>Panna Cotta</b> garniert mit Früchten der Saison	5,20 €
522	<b>Zabaglione</b> von Marsala mit Vanilleeis	6,20 €

## Acqua Minerale

30	<b>Tafelwasser</b> ohne Kohlensäure	0,3l	<b>2,80 €</b>
32	<b>Tafelwasser</b> mit Kohlensäure	0,3l	<b>2,80 €</b>
34	<b>Gerolsteiner Naturelle</b> ohne Kohlensäure (wird in der Flasche serviert)	0,25l	<b>3,80 €</b>
35	<b>Gerolsteiner Naturelle</b> ohne Kohlensäure (wird in der Flasche serviert)	0,5l	<b>4,80 €</b>
36	<b>San Pellegrino</b> mit Kohlensäure (wird in der Flasche serviert)	0,5l	<b>4,70 €</b>
37	<b>San Pellegrino</b> mit Kohlensäure (wird in der Flasche serviert)	1,0l	<b>6,50 €</b>

## Limonata

40	<b>Coca Cola</b> <sup>1,4,10,15</sup>	0,3l	<b>3,40 €</b>
41	<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1,10,11,15</sup> (wird in der Flasche serviert)	0,33l	<b>3,50 €</b>
42	<b>Coca Cola light</b> <sup>1,10,11,15</sup> (wird in der Flasche serviert)	0,33l	<b>3,50 €</b>
43	<b>Fanta</b> <sup>1,4,11,15</sup>	0,3l	<b>3,40 €</b>
44	<b>Sprite</b> <sup>4,15</sup>	0,3l	<b>3,40 €</b>
45	<b>Spezi</b> <sup>1,4,10,11,15</sup>	0,3l	<b>3,40 €</b>
46	<b>Ice Tea Zitrone</b> <sup>15</sup>	0,3l	<b>3,40 €</b>
47	<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>4,15</sup>	0,3l	<b>3,40 €</b>
48	<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>1,15</sup> (wird in der Flasche serviert)	0,2l	<b>3,10 €</b>
49	<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>15</sup> (wird in der Flasche serviert)	0,2l	<b>3,10 €</b>
50	<b>Orangina Orange</b> (wird in der Flasche serviert)	0,2l	<b>3,10 €</b>
51	<b>Orangina Rouge</b> <sup>1</sup> (wird in der Flasche serviert)	0,2l	<b>3,10 €</b>
52	<b>Red Bull</b>	Dose 0,2l	<b>4,50 €</b>

## Succhi di frutta

Unsere Säfte kommen von der Firma Schlör aus Radolfzell am Bodensee.

60	<b>Saftschorle</b>	0,3l	<b>3,60 €</b>
70	<b>Maracujanektar</b>	0,3l	<b>3,60 €</b>
71	<b>Apfelsaft</b> <sup>4,15</sup>	0,3l	<b>3,60 €</b>
72	<b>Orangensaft</b>	0,3l	<b>3,60 €</b>
73	<b>Bananennektar</b> <sup>4,15</sup>	0,3l	<b>3,60 €</b>
74	<b>Kirschnektar</b>	0,3l	<b>3,60 €</b>
75	<b>Traubensaft</b>	0,3l	<b>3,60 €</b>
76	<b>Johannisbeernektar</b>	0,3l	<b>3,60 €</b>
77	<b>Tomatensaft</b> (wird in der Flasche serviert)	0,2l	<b>3,50 €</b>
78	<b>Kiba</b> (Kirsch- & Bananennektar) <sup>4,15</sup>	0,3l	<b>3,60 €</b>

## Aperitivo

80	<b>Martini Bianco, Rosso oder d´Oro</b>	5cl	<b>4,50 €</b>
81	<b>Sherry Dry Secco oder Medium Dry</b>	5cl	<b>4,50 €</b>
82	<b>San Bitter</b> <sup>1,15</sup>	0,1l	<b>3,50 €</b>
83	<b>Prosecco Scavy &amp; Ray</b>	0,1l	<b>4,50 €</b>
84	<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>5,80 €</b>
85	<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>5,80 €</b>
86	<b>Prosecco Pfirsich</b>	0,1l	<b>4,80 €</b>
87	<b>Prosecco Aperol</b> <sup>1</sup>	0,1l	<b>4,80 €</b>

## Bottiglia di Prosecco

88	<b>Scavy &amp; Ray</b>	<b>Flasche 32,50 €</b>
----	------------------------	------------------------



# DRINKS

## **Ramazotti Amore**

Der spritzige Drink mit der wilden Note

Ramazotti Rosato, Schweppes Russian Wild Berry, Prosecco und Eiswürfel

€ 6,50

## **Lillet**

Im Einklang mit Honig und Orangen

Russian Wild Berry, Prosecco, Lillet, Soda und Eiswürfel

€ 6,50

## **Hugo**

Wer es erfrischend und süß mag

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Soda und Eiswürfel

€ 6,50

## **Aperol Spritz**

Der spritzige Klassiker

Aperol, Prosecco, Soda und Eiswürfel

€ 6,50

# Vino – Flaschenweine 0,75l

## Vino Rosato

### **Rosato** (aus Nero D'Avola)

Feine Frucht, Duft nach Himbeere, sehr harmonisch

75 cl € 21,20

### **Rosé aus Spätburgunder** (WG Königschaffhausen, Baden-Deutschland)

Feinwürzige Lachsfarbe, fruchtiger Duft, „Bestseller“

75 cl € 23,90

## Vino Bianco

### **Grillo** (Feudo Arancio, Sizilien)

der „Superstar“, charaktervoll, harmonisch, sehr gut

75 cl € 21,50

### **Vermentino, IGP** (Venetien – 100 % Chardonnay)

Frisch und knackig, Duft nach Zitrus und Salbei

75 cl € 24,80

### **Lugana, DOC** (Weingut Zenato, Veneto-südl. Gardasee)

„Weltberühmt“, lecker aus säurearmen Trebbiano-Reben

75 cl € 26,50

### **Weißer Burgunder** (WG Königschaffhausen, Baden-Deutschland)

Elegante kernige Frische, feine Fruchtnoten, toll

75 cl € 23,50

## Vino Rosso

### **Negroamaro** (Cantina Vecchia Torre, Apulien-Italien)

Kurz im Barrique, feiner Vanille-Ton, perfekt zur Pasta

75 cl € 24,30

### **Chianti, Superiore, DOCG** (aus Sangiovese & Merlot Reben; Santa Cristina Antinori, Toskana-Italien)

Klassisch, rote Frucht und Vanille, weich, 6. Monate Holzfassreif

75 cl € 26,50

### **Barbera D'Asti, DOCG** (Roberto Sarotto, Piemont-Italien)

Echter Geheimtipp, dunkle Frucht, für jeden Tag

75 cl € 25,30

### **„Ölberg“ Spätburgunder, QbA mild** (WG Königschaffhausen, Baden-Deutschland)

Feinsaftig, sehr bekömmliche animierende Fruchtsüße

75 cl € 25,40

# Vino – offene Weine

## Vino Bianco

### **Hauswein Pinot Grigio Veneto IGT** (Venetien – 100 % Pinot Grigio)

Einladend zartfruchtig mit lebendiger Frische und dem typischen Ausdruck dieser Rebsorte.

20 cl **€ 4,80** 50 cl **€ 8,80**

### **Müller Thurgau Konstanzer Bürgertröpfle** (Spitalkellerei Konstanz)

Fein-blumig, typisch, aus unserer Heimat am Bodensee

20 cl **€ 4,70** 50 cl **€ 8,60**

### **Chardonnay Veneto IGT** (Venetien – 100 % Chardonnay)

Charaktervoll und herzhaft, dabei harmonisch und erfrischend mit jugendlichem Charme.

20 cl **€ 4,80** 50 cl **€ 8,50**

### **Sauvignon Blanc, Pays d'Oc IGP** (Cheval d'Or, Languedoc-Südfrankreich)

Lebhafte Säure, saftige Fruchtaromen, „Frisch zu Fisch“

20 cl **€ 4,70** 50 cl **€ 8,60**

## Vino Rosso

### **Hauswein Merlot Piave DOC** (Venetien – Merlot)

Robinrote Farbe, fruchtig weiniges Bukett. Voller und runder Geschmack.

20 cl **€ 4,80** 50 cl **€ 8,90**

### **Nero D'Avola, DOC** (Feudo Arancio, Sizilien)

Tiefdunkel und intensiv im Geschmack, ausgezeichnet.

20 cl **€ 5,50** 50 cl **€ 10,20**

### **Spätburgunder Rotwein QbA trocken** (Spitalkellerei Konstanz)

Die Nase ist geprägt von vollreifen roten Fruchtnoten. Im Mund zeigt er seine volle Kraft und Fülle.

20 cl **€ 4,80** 50 cl **€ 8,90**

### **Primitivo** Familia Farnese, Apulien-Italien

sanft und saftig, der Erfolgswein aus Süditalien

20 cl **€ 5,10** 50 cl **€ 9,10**

## Vino Rosato

**Rosato** (aus Pinot Nero & Merlot Reben; Villa Santa Flavia-Italien)

Fruchtig-zart, am Gaumen ausgewogen und blumig.

20 cl € 4,80    50 cl € 8,50

**Weißweinschorle süß oder sauer**

20 cl € 4,10

**Rotweinschorle süß oder sauer**

20 cl € 4,10



*In Vino veritas*

Im Wein liegt die Wahrheit.

## Birra

90	Königs Pilsner	0,3l	3,20 €
		0,4l	3,90 €
92	Benediktiner Hefe hell	0,3l	3,10 €
		0,5l	4,20 €
94	Cola Weizen <sup>1,4,10,15</sup>	0,5l	4,30 €
95	Radler	0,3l	3,20 €
		0,5l	4,30 €
97	Stuttgarter Hofbräu Export	0,3l	3,10 €
		0,5l	4,10 €
98	Bürgerstuben Kellerbier	0,3l	3,20 €
		0,5l	4,20 €

## Bottiglia di Birra

100	Maisels Weizen Kristall	0,5l	4,10 €
101	Maisels Weizen Dunkel	0,5l	4,10 €
102	Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,10 €
103	Bitburger Alkoholfrei	0,33l	3,50 €
104	Becks	0,33l	3,50 €

## Digestivo

105	Limoncello	2cl	3,50 €
106	Grappa Hausmarke	2cl	3,80 €
107	Grappa Riserva im Sherry Fass gereift	2cl	6,50 €
108	Grappa Riserva in Portwein Fass gereift	2cl	6,50 €
109	Grappa Riserva im Whiskey Fass gereift	2cl	6,50 €
110	Grappa No Nino	2cl	8,80 €

## Longdrink

120	<b>Cuba Libre</b> Brauner Rum, Coca Cola und Limetten	6,80 €
121	<b>Jack Daniel´s</b> mit Coca Cola	6,50 €
122	<b>Gin Tonic</b>	6,80 €
123	<b>Vodka Red Bull</b>	7,50 €

## Cocktails

125	<b>Caipirinha</b>	7,50 €
126	<b>Mojito</b>	7,80 €
127	<b>Long Island Ice Tea</b>	8,80 €

## Spiriti

130	<b>Vodka Absolut</b>	2cl	3,50 €
131	<b>Sambucca</b>	2cl	3,70 €
132	<b>Tequila Gold</b> mit Orange und Zimt	2cl	3,70 €
133	<b>Tequila Silber</b> mit Zitrone und Salz	2cl	3,70 €
134	<b>Obstwasser</b>	2cl	3,70 €
135	<b>Williams Birne</b>	2cl	3,70 €
136	<b>Remy Martin V.S.O.P</b>	4cl	4,50 €
137	<b>Calvados</b>	4cl	3,80 €
138	<b>Jack Daniel´s</b>	4cl	4,10 €
139	<b>Jim Beam</b>	4cl	4,50 €
140	<b>Amaretto di Saronno</b>	4cl	3,50 €
141	<b>Averna</b>	4cl	3,70 €
142	<b>Ramazotti</b>	4cl	3,70 €
143	<b>Fernet Branca</b>	4cl	3,70 €
144	<b>Baileys</b>	4cl	4,10 €
145	<b>Southern Comfort</b>	4cl	4,50 €
146	<b>Jägermeister</b>	4cl	3,70 €

## Caffé e Infuso

150	<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	2,40 €
151	<b>Espresso Doppio</b> <sup>10</sup>	3,80 €
152	<b>Espresso Coretto</b> <sup>10</sup>	4,20 €
153	<b>Cappuccino</b> <sup>10</sup>	3,40 €
154	<b>Große Schale Milchkafee</b> <sup>10</sup>	3,60 €
155	<b>Latte Macchiato</b> <sup>10</sup>	3,40 €
156	<b>Tasse Kaffee</b> <sup>10</sup>	2,50 €
157	<b>Kaffee Hag</b> (koffeinfrei)	2,60 €
159	<b>Kaffee mit Baileys</b>	4,20 €
158	<b>Heiße Schokolade</b> (Vollmilch, Dunkel oder Weiß)	3,20 €
161	<b>Heiße Schokolade mit Baileys</b>	4,20 €
162	<b>Moccacino</b> Heiße Schokolade mit Espresso und Sahne <sup>10</sup>	4,20 €
163	<b>Heiße Milch mit Honig</b>	3,10 €
170	<b>KEO Friesen Tee</b> Kräftig - Würzige Mischung erlesener Tees aus Indien und Ceylon	3,30 €
171	<b>KEO Chai Tee</b> Aromatischer Assam Tee, auf Wunsch original Indisch mit Milch und Honig	3,50 €
172	<b>KEO Fruchtgarten</b> Aprikose-Pfirsich-Aroma aus Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Zitronenblüten	3,30 €
173	<b>KEO Rooibos Caramel</b> Südafrikanischer Rotbusch abgerundet mit feinem Caramelaroma	3,30 €
174	<b>KEO Terra Vital</b> Feinster Kräutertee mit Grapefruitaroma und wertvollen Vitaminen	3,30 €
175	<b>KEO Grüner Tee</b> Erlesener, unfermentierter Tee aus China mit einer herben Note	3,30 €
176	<b>KEO Kamillen Tee</b> Mild und wohltuend aus einer der bekanntesten Heilpflanzen	3,30 €
177	<b>KEO Pfefferminz Tee</b> Anregend, erfrischend und bekömmlich	3,30 €

**Essen und genießen mit Verstand!**

**Gerade für Allergiker oder Personen mit Unverträglichkeiten sind Inhaltsstoffe ein wichtiger Teil einer verträglichen Ernährung.**

**Damit Sie mit gutem Gewissen und entspannt speisen können, finden Sie hier eine Auflistung der wichtigsten Inhaltsstoffe unserer Produkte.**

**Gerne bringen wir Ihnen eine gesonderte Allergene–Speisekarte.**

## **Zusatzstoffe**

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Nitritpökelsalz
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Milcheiweiß
- 10) koffeinhaltig
- 11) mit Süßungsmittel(n)
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) Süßungsmittel

**Wir haben unsere Kennzeichnung nach bestem Wissen und Gewissen ausgeführt. Wenn Sie Allergiker sind und unsicher, fragen Sie bitte vor der Bestellung unser Servicepersonal.**