

Bar & Ristorante



Speisen & Getränke

*Liebe Gäste,
wenn Ihr einen schönen Abend
mit Freunden
bei gutem Essen
und Getränken
verbringen möchtet,
seid ihr genau richtig bei uns!*



*Als Gast kommen ~
als Freund gehen.*

Antipasti/Vorspeisen

- 1. Bruschette con Mozzarella** 5,00
Ciabattabrot mit frischen Tomaten, Mozzarellakäse und Basilikum
- 2. Caprese** 6,50
Mozzarellakäse, Tomaten und Basilikum
- 3. Lumache della Casa** 7,50
Schnecken nach Art des Hauses
- 4. Lumache alla Dinellis** 7,50
Schnecken mit Cognac-Sahnesauce
- 5. Insalata di Frutti di Mare** 10,00
Meeresfrüchte mariniert in Knoblauch-Olivenöl mit Zitronensauce
- 7. Carpaccio di Vitello** 10,00
Rindfleisch mit Rucola und Parmesankäse
- 8. Focaccia** 5,00
Pizzateig, Tomaten, Knoblauch, pikant
- 9. Pizzabrötchen mit Knoblauchcreme** 3,80
- 10. Pizzaschnecken** 8,50
- 11. Camembert** 8,50
Birne, Rucola, Preisselbeeren
- 12. Antipasti della Casa** ab 28,00
verschiedene Vorspeisen, ab 4 Personen
- 13. Antipasti Mediteran** 7,50
Zucchini, Paprika, schwarze Oliven, mit Schafskäse überbacken

Suppen

- 20. Zuppa di pomodoro** 5,00
Tomatensuppe mit Sahne und Gin
- 21. Stracciatella alla Romana** 5,00
Brühe mit Ei und Parmesankäse
- 22. Minestrone** 5,00
Gemüsesuppe
- 23. Zuppa di Cipolla con czostini** 5,00
Zwiebelsuppe mit Croutons

Insalate

- 30. Insalata Mista** 5,00
gemischter Salat
- 31. Insalata al Tonno** 7,00
gemischter Salat mit Thunfisch
- 32. Insalata Arlecchino** 9,50
gemischter Salat, Paprika, Thunfisch, Ei, Käse, Schinken*
- 33. Insalata Rucola** 9,50
Tomaten, Rucola, Mozzarella, Parmesan
- 34. Insalata Capricciosa** 9,50
gemischter Salat, milde Peperoni, Fetakäse, Ei, Artischocken, Schinken, schwarze Oliven
- 35. Insalata Speciale** 10,50
gemischter Salat, Artischocken, Käse, Paprika, Ei, Thunfisch, Schinken, auf frischem warmen Pizzateig
- 36. Insalata Speciale** 7,00
gemischter Salat, Artischocken, Käse, Paprika, Ei, Thunfisch, Schinken, auf frischem warmen Pizzateig

- 37. Hawaii Salat 9,50**
gemischter Salat, Ananas, Kiwi,
Schinken, Hähnchenbrust paniert,
Käse
- 38. Insalata Della Casa 12,50**
Rucola, Paprika, Tomaten,
Honigmelone, Mozzarella,
Parmaschinken, Parmesankäse
Salat-Dressing wahlweise:
Joghurt, Essig, Öl, dazu Pizzabrötchen

Prima Piatti / Hauptgericht

- 50. Lasagne 8,50**
- 51. Cannelloni con Ricotta e spinaci 8,50**
Eiernudeln gefüllt mit Ricottakäse
und Spinat, Tomatensauce,
Mozzarella, überbacken
- 52. Penne al forno 8,50**
Nudeln mit Bolognese,
Sahnesauce überbacken
- 53. Tris di Pasta al forno 8,50**
eine Kombination von drei
verschiedenen Nudelgerichten
mit Bolognesesauce
- 54. Penne Romana al forno 9,00**
Kurznudeln mit Pilze, Schinken,
Erbsen und Tomaten-
Sahne-Sauce überbacken
- 55. Penne Cardinale 8,50**
Nudeln mit Auberginen und
Gorgonzolakäse, Tomaten, Sahne
- 57. Penne alla Catalana 10,40**
Nudeln mit Hähnchenbruststreifen,
Tomatensahnesauce, Curry
- 60. Spaghetti Bolognese 7,50**
mit Hackfleischsauce

- 61. Spaghetti Frutti di Mare 9,50**
mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten,
Olivenöl, Knoblauch
- 62. Spaghetti 8,50**
Rucola, Parmesan, Kirschtomaten
- 64. Tortellini al forno 8,50**
mit Bolognesesauce,
Sahne überbacken
- 65. Tortellini al Gorgonzola 8,50**
mit Gorgonzolasauce, Sahnesauce
- 66. Tortellini Porcini 9,00**
mit Steinpilzen und Sahnesauce
- 67. Tagliatelle con Porcini Carne 10,40**
Bandnudeln mit Steinpilzen,
Rinderstreifen, Kirschtomaten
- 68. Tagliatelle con Vongole Scampi 10,40**
Bandnudeln mit Venusmuscheln
und Scampis an Kirschtomaten
- 69. Tagliatelle Salmone e Spinaci 10,40**
Bandnudeln mit Lachs, Spinat,
Rosesauce
- 71. Pesto Mediteran 10,40**
Bandnudeln mit rotem Pesto,
Rucola und Parmesan
- 73. Tagliatelle Porcini e Scampi 11,50**
Bandnudeln mit Steinpilzen,
Olivenöl, Knoblauch und Scampis
- 74. Paccheri Laks 13,00**
mit Lachs, Kirschtomaten + Rucola
- 75. Paccheri alla Carne e Porcini 13,00**
Filetstreifen, Steinpilze, Kirsch-
tomaten und Parmesankäse

76. Paccheri Calamaro 13,00
mit Calamaris und Kirschtomaten

Bei Nudelgerichten servieren wir auf Wunsch Pizzabrötchen.

Alle Nudelgerichte auch als kleine Portion erhältlich.

Cerne die Maile / Fleisch vom Schwein

100. Scaloppina alla Milanese 9,50
2 Schnitzel Wiener Art

102. Scaloppina alla Zingara 12,50
2 Zigeunerschnitzel

103. Scaloppina Cipolla e Funghi 12,50
2 Schnitzel gebraten, Pilze, Zwiebeln, Käse überbacken

104. Scaloppina alla Fiorentina 12,50
2 Schnitzel mit Spinat, Pilze, Käse überbacken

105. Scaloppina alla Caprese 12,50
2 Schnitzel mit frischen Tomaten, Mozzarella überbacken

106. Scaloppina ai Funghi 12,50
2 Schnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce

107. Scaloppina al Pepe Verde 12,50
2 Schnitzel mit grüner Pfeffersauce

109. Scaloppina Mornay 13,50
2 Schnitzel natur, mit frischen Champignons in Rahmsauce

Alle Schnitzelgerichte auch mit 1 Schnitzel erhältlich.

Unsere „scharf“ kalkulierten Preisenthalten u.a.:

die gesetzliche Mehrwertsteuer, Bedienungssteuer, Lohnsteuer, Einkommenssteuer, Gewerbesteuer, Schankerlaubnisgebühren, Kirchensteuer, Ökosteuer, Grundsteuer, Kaffeesteuer, Teesteuer, Biersteuer, Branntweinsteuer, Salz- und Gewürzsteuer, Denkmalschutzsteuer, Automatensteuer, Vergnügungssteuer, Leuchtmittelsteuer, Feuerschutzgebühren, Feuerlöscher, GEMA-Gebühren, Gesundheitszeugnisgebühren, Getränkeleitungsreinigungsgbühren, Schornsteinfegergebühren, Kanalgebühren, Müllabfuhr, Besteckungsgelder, Sondermüllgebühren, Mietabgaben, Maklergebühren, Telefongebühren, O190er-Zuschläge, Sondererlaubnisgebühren, Beiträge zur Berufsgenossenschaft, Sozialversicherung, Krankenversicherung, Rentenversicherung, Arbeitslosenversicherung, Solidaritätszuschlag, Haftpflichtversicherung, Rechtsschutzversicherung, Feuer-, Leitungswasser-, Vandalismus-, Sturm-, Einbruch-, Diebstahlversicherung, Betriebsunterbrechungsversicherung, Wachhund, Zinsen aller Art, Vermögensbildende Leistungen, Energiekosten, Werbekosten, Material und Getränkeverschleiß, Kreditkarten, Disagio, Spenden, Löhne und Lohnfortzahlungen, Steuerberatungskosten, Bruch und Schwund durch tolpatschiges Personal, KFZ-Kosten, Benzin, Parkhaus- und Parkplatzgebühren, Strafzettel für zu schnelles fahren, Lagerhaltung, Farbstoffe und Konservierungsmittel, Seifen- und Duftspender, Toilettenpapier, Pauschalumlagen für Altersversorgung, Kammerjäger, Kosten für Handtuchrollen, Fußmattenreinigungskosten, Zuzahlungen an Psychiater für Beratungsgespräche wegen der 450-Euro-Jobs und wie wir uns gegen das dauernde Gefühl wehren können, unsere Preise nicht zu erhöhen.

Daher ist es auch nicht möglich, regelmäßige Lohnzahlungen an den Betreiber zu entrichten.

Filetto di Maiale / Vom Schweinefilet

- 150. Filetto alla Griglia** 16,00
gegrilltes Schweinefilet
- 151. Filetto Monte Bianco** 17,00
2 Medaillons mit Pfirsich in
einer Käse-Sahnesauce
- 152. Filetto al Pepe Verde** 17,00
3 Medaillons in Pfeffersauce
- 153. Filetto al Gorgonzola** 17,00
3 Medaillons mit Gorgonzolasauce
- 155. Filetto ai Funghi** 17,50
3 Medaillons mit frischen
Champignons in Rahmsauce
- 157. Filetto Dinellis** 18,50
Filetstreifen mit Paprika,
Zucchini in süß-saurer Sauce
- 159. 3 Medaillons** 17,50
mit roter Weinsauce und
roten Zwiebeln karamelisiert
- Zu allen Fleischgerichten servieren wir als
Beilage: Pommes, Kroketten oder Salat

Petto di Pollo / Hähnchenbrust

- 200. Petto di Pollo
alla Caprese** 12,50
Hähnchenbrust mit frischen
Tomaten und Mozzarella
- 201. Petto di Pollo
con Melanzane** 12,50
Hähnchenbrust, Auberginen,
Mozzarella überbacken
- 202. Petto di Pollo
alla Romana** 12,50
Hähnchenbrust mit Parmaschinken
in Weissweinsauce

- 203. Petto di Pollo
alla Limone** 12,50
Hähnchenbrust mit Prosecco,
in Zitronengeschmack
- 204. Petto di Pollo alla Curry** 14,00
Hähnchenbrust mit Obst,
Currysauce und Reis
- 205. Petto di Pollo Chef** 12,50
Filetstreifen mit Paprika,
Zucchini in süß-saurer Sauce

Argentinisches Black Angus Fleisch

- 300. Bistecca alla Griglia** 19,00
gegrilltes Rumpsteak
mit Kräuterbutter
- 302. Bistecca ai Porcini** 21,50
Rumpsteak mit Steinpilzen,
Sahnesauce
- 303. Bistecca alla Contadina** 21,50
Rumpsteak mit Pfifferlingen
- 304. Bistecca al Gorgonzola** 21,50
Rumpsteak mit Gorgonzolasauce
- 305. Bistecca al Pepe Verde** 21,50
Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce
- 306. Bistecca ai Funghi** 21,50
Rumpsteak mit frischen
Champignons in Rahmsauce
- 307. Filetsteak** auf Anfrage

Zu allen Fleischgerichten servieren wir
als Beilage: Bratkartoffeln, Pommes,
Kroketten oder Salat

In der Küche wird nicht gebrüllt.

Wir nennen es

„klare Ansagen“.

Pesce / Fisch

- 401. Calamari alla Griglia** 12,00
Tintenfisch vom Grill
- 402. Calamari al Pepe Verde** 13,00
mit grüner Pfefferrahmsauce
- 403. Salmone alla Griglia** 18,00
gegrillter Lachs
- 404. Salmone al Pepe Verde** 19,00
Lachs in Pfeffersauce
- 405. Scampi alla Griglia** 18,00
gegrillte Scampis
- 406. Pesce Spada
alla Marinaia** 18,00
Schwertfisch mit Oliven, Kapern,
Tomaten
- Bei allen Fischgerichten servieren wir als
Beilage Reis oder gemischten Salat

Pizza

- | | <i>klein</i> | <i>groß</i> |
|---|--------------|-------------|
| 500. Pizza Margherita | 5,00 | 6,50 |
| Tomaten, Käse, Oregano | | |
| 501. Pizza Salami | 5,50 | 7,50 |
| Tomaten, Käse, Salami | | |
| 502. Pizza Prosciutto | 5,50 | 7,50 |
| Tomaten, Käse, Schinken | | |
| 503. Pizza Prosciutto
funghi | 6,00 | 7,50 |
| Tomaten, Käse, Schinken,
frische Champignons | | |
| 504. Pizza Tonno
e cipolla | 6,50 | 9,00 |
| Tomaten, Käse, Thunfisch,
Zwiebeln | | |
| 505. Pizza Popey | 6,00 | 8,00 |
| Tomaten, Käse, Spinat, Spiegeleier | | |

- 506. Pizza Hawaii** 6,00 8,00
Tomaten, Käse, Ananas, Schinken
- 507. Pizza Diavolo** 6,50 9,00
Tomaten, Käse, Champignons,
scharfe Salami
- 508. Pizza Deliziosa** 6,50 9,00
Tomaten, Käse, Erbsen, Thunfisch,
Champignons
- 509. Pizza Spaghetti** 6,50 9,00
Tomaten, Käse, Bolognese, Spaghetti,
Doppelkäse
- 510. Pizza Julia** 7,00 10,00
Tomaten, Käse, Knoblauchcreme,
Thunfisch, Zwiebeln, Doppelkäse
- 511. Pizza 4 formaggi** 6,50 9,00
Tomaten, Käse, 4 versch. Käsesorten
- 512. Pizza frutti di mare** 6,50 9,50
Tomaten, Käse, Meeresfrüchte
- 513. Pizza Lachs** 6,00 9,00
mit Lachs und Zwiebeln
- 514. Pizza Sorrento** 6,50 8,50
mit frischen Tomaten
und Mozzarella
- 515. Pizza Parma** 7,00 10,00
mit Rucola, Mozzarella,
Parmaschinken, Parmesankäse
- 516. Pizza Della Casa** 7,00 10,00
Tomaten, Käse, Paprika,
Salami, Schinken, Zwiebeln,
Thunfisch, Artischocken
- 517. Pizza Gamberetti** 7,00 9,00
Tomaten, Käse, Krabben
- 518. Calzone** 9,50
gefüllt mit Pilzen, Salami,
Schinken, Käse

519. Pizza Gyros	6,50	8,50
Tomaten, Käse, Gyros, Zwiebeln, Peperoni mild		
520. Pizza Vegetale		8,50
Artischocken, Paprika, Spinat, Pilze, Tomaten, Käse		
521. Pizza alla Melanzane		9,50
Tomaten, Mozzarella, Käse, Auberginen, Parmesankäse		
523. Pizza Bama Blanca	6,50	11,50
Mais, Schinken, Sauce Mornay		
Familienpizza Ø 40 cm belegt nach Wunsch.		

Paninos

602. Panino Tonno		7,50
Thunfisch, Zwiebeln, Käse, Knoblauchcreme		
603. Panino Parma		7,50
Parmaschinken, Rucola, Mozzarella		

Kindergerichte

700. Spaghetti Bolognese		6,50
701. Tortellini alla Panna		7,50
702. Schnitzel mit Pommes		7,00

Dessert

800. Panna Cotta		4,50
Italienischer Sahnepudding mit heissen Himbeeren		
801. 3 versch. Eissorten		4,50
mit Sahne und Schokosauce		

802. Schokotörtchen		5,00
mit diversen Früchten		
804. Vanillepudding		5,00
mit Karamelsauce + Waldfrüchten		

Extra-Beilagen:

Pommes frites	2,00
Kroketten	2,00
Salatbeilage	2,50
Spinat	3,00
Mediterrangemüse	4,00
Mayonnaise	0,50
Ketchup	0,50
Knobimayonnaise	1,00
Zigeunersauce	2,50
Pfeffersauce	3,00
Käse-Sahne-Sauce	3,00
Reis	3,00
Nudeln	4,00

- Gouda und Kräuterdressing: Farbstoff
- Salami: Antioxidationsmittel, Nitritpökelsalz
- Vorderschinken: Milcheiweiss, Antioxidationsmittel, Nitritpökelsalz, 20% H.Art, Würzlake
- Oliven: geschwärzt
- Artischocken: Antioxidationsmittel
- Panadeteig: Antioxidationsmittel, Farbstoff, Geschmacksverstärker
- Tortellini: Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker
- Gnocchi: Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe

Über Verträglichkeit und Allergene informieren wir Sie gern, sprechen Sie uns an.



Bier vom Fass

Veltins	0,2 l	1,70
Veltins	0,3 l	2,50
Veltins	0,4 l	3,20
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	2,70
Veltins Alkoholfrei Radler	0,33 l	2,80
Veltins Malz	0,33 l	2,80
Fass Brause Zitrone	0,33 l	2,80
Fass Brause Holunder	0,33 l	2,80
Grevensteiner	0,2 l	1,70
Grevensteiner	0,3 l	2,50
Potts Landbier	0,2 l	1,70
Potts Landbier	0,3 l	2,50
Potts Landbier	0,4 l	3,20
Potts Radler naturtrüb alkoholfrei	0,33 l	2,80
Krefelder	0,2 l	1,70
Krefelder	0,3 l	2,50
Krefelder	0,4 l	3,20
Altbier Bowle	0,3 l	3,20
Radler	0,2 l	1,70
Radler	0,3 l	2,50
Radler	0,4 l	3,20
Alster	0,2 l	1,70
Alster	0,3 l	2,50
Alster	0,4 l	3,20
Potts Weizenbier	0,3 l	2,70
Potts Weizenbier	0,5 l	4,10

Potts Weizenbier alkoholfrei 0,5 l **4,10**

Potts Weizenbier mit Bananensaft 0,5 l **4,30**

Alkoholfrei

Afri Cola 0,3 l **2,80**

Afri Cola light 0,3 l **2,80**

Bluna Orange 0,3 l **2,80**

Bluna Zitrone 0,3 l **2,80**

Afri Cola 0,5 l **4,30**

Afri Cola light 0,5 l **4,30**

Bluna Orange 0,5 l **4,30**

Bluna Zitrone 0,5 l **4,30**

Apfelschorle 0,3 l **2,80**

Eistee 0,3 l **2,80**

BonAqua 0,3 l **2,70**

Gesaris Mineralwasser Fl. 0,33 l **2,80**

Gesaris Mineralwasser Fl. 0,66 l **5,10**

San Pellegrino Fl. 0,70 l **5,10**

Red Bull 0,25 l **3,70**

Schweppes Bitter Lemon 0,2 l **2,70**

Schweppes Tonic Water 0,2 l **2,70**

Schweppes Ginger Ale 0,2 l **2,70**

Schweppes Citrus Summer 0,2 l **2,70**

Schweppes Wild Berry 0,2 l **2,70**

Säfte

Apfelsaft 0,3 l **3,20**

Ananassaft 0,3 l **3,20**

Bananennektar 0,3 l **3,20**

Kiba 0,3 l **3,20**

Kirschnektar 0,3 l **3,20**

Maracujanektar 0,3 l **3,20**

Rhabarbernektar 0,3 l **3,20**

Johannisbeernektar 0,3 l **3,20**

Alle Säfte auch als Schorle 0,3 l **3,20**

Schorlen gross 0,4 l **4,30**

Spirituosen

Doppelkorn 2 cl **1,70**

Jägermeister 2 cl **2,50**

Fernet Branca 2 cl **2,50**

Southern Comfort 4 cl **4,00**

Linie 2 cl **3,00**

Malteser 2 cl **2,50**

Asbach 2 cl **3,00**

Wodka Gorbatschow 2 cl **2,50**

Moskovskaya 2 cl **2,50**

Baileys 4 cl **3,00**

Sambuca 2 cl **2,50**

Batida de Coco 2 cl **2,50**

Amaretto 2 cl **2,50**

Gordon's Dry Gin 2 cl **2,50**

Licor 43	2 cl	3,50
Bacardi	2 cl	2,50
Havanna Club	4 cl	4,50
Tequila silver	2 cl	2,50
Tequila gold	2 cl	2,50
Averna	4 cl	3,50
Ramazotti	4 cl	3,50
Kümmerling	2 cl	2,00
Ouzo	2 cl	2,50
Zwiesel Nusslikör	4 cl	3,50
Waldmeisterlikör	2 cl	2,50
Alle Spirituosen auch als Longdrink erhältlich		5,50

Cognac

Metaxa	4 cl	4,50
Asbach	4 cl	4,50
Veterano	4 cl	4,50
Hennessy	4 cl	5,00
Remy Martin	4 cl	5,00

Whiskey / Scotch

Ballantine's	4 cl	4,50
Jonny Walker Red Label	4 cl	4,50
Chivas Regal	4 cl	5,00
Dimple	4 cl	5,00
Remy Martin	4 cl	5,00



Bourbon / Malt +Tennessee

Jeam Beam 4 cl **4,50**

Jack Daniel's 4 cl **4,50**

Aperitif

Campari 4 cl **3,70**

Martini Bianco 4 cl **3,70**

Pernod 4 cl **3,70**

Cream Sherry 4 cl **3,70**

Aperol 4 cl **3,70**

Digestiv

Grappa hell 4 cl **4,50**

Grappa braun 4 cl **4,50**

Williams 4 cl **4,50**

Obstler 4 cl **4,50**

Cocktails

Caipirinha **6,50**

Pitu, Rohrzucker, Lime Juice, Limetten

Sex on the Beach **7,00**

Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry Nektar, Orangensaft

Bei Cocktails dosieren
wir den Alkohol immer
nach dem gleichen Prinzip.

Oh, Ups, naja.

Summer Dream **8,00**

Malibu, Tequila, Mangosirup, Zitronensaft,
Maracuja, Orangensaft, Ananassaft

Tequila Sunrise **6,50**

Tequila, Orangensaft, Grenadine

Swimming Pool **8,00**

Rum, Wodka, Blue Curacao,
Cocossirup, Ananassaft, Sahne

Mai Tai **8,00**

Rum, brauner Rum, Ananassaft,
Mandelsirup, Zitronensaft, Apricot, Brandy

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema **5,00**

Ginger Ale, Rohrzucker, Limetten

Coconut Shell **5,50**

Bananennektar, Kirschnektar,
Sahne, Cocossirup

Safer Sex on the Beach **6,00**

Maracuja, Ananas, Orangensaft,
Cocossirup, Zitronensaft, Grenadine

Green Snake **6,00**

Zitronensaft, Limettensirup, Limettensaft,
Orangensaft, Maracujasaft

Sekt

Mumm 0,2l **4,50**

Prosecco 0,2l **4,00**

Hugo 0,2l **5,50**

Sprizitt 0,2l **5,50**

Lillet 0,2l **6,00**



Weisswein

Weisser Burgunder, halbtrocken	Glas	4,50
Grauer Burgunder, trocken	Glas	4,50
Pinot Grigio, trocken	Glas	4,50
Salve Mosel Riesling Feinherb	Glas	5,00

Alle Weissweine auch als Schorle.

Rotwein

Merlot trocken / Italien	Glas	4,50
Rioja Vina Collada, trocken / Spanien	Glas	5,00
Trollinger Württemberg, halbtrocken	Glas	4,50
Merlot trocken, Nederburg / Südafrika	Glas	4,50

Rose

Spätburgunder Weissherbst	Glas	4,50
----------------------------------	------	-------------

Ich trinke

jeden Tag ein

Glas Wein

für meine Gesundheit.

Den Rest der Flasche

trinke ich,

weil ich gern

betrunken bin.

Wer die

Wahrheit

im Wein finden will,

darf die Suche

nicht gleich

beim ersten Glas aufgeben.

Immer hören wir,

der Wein muss atmen.

Den sollten Sie trinken,

nicht widerbeleben.

Meine Laune

ist im Keller.

Ich hoffe, Sie

bringt Wein

mit.

AZUL

K A F F E E

k e o

Berührt die Sinne



Kaffee

Espresso	2,00
Kaffee	2,20
Cappucino	2,70
Milchkaffee	2,90
Latte Macchiato	2,80
Heisse Schokolade	2,80
Heisse Schokolade mit Sahne	3,00
Kaffee Special	4,00
mit Bananenlikör, Baileys, Amaretto	

**TEE WÄRMT
DAS HERZ**

KAFFEE

**WÄRMT
DIE SEELE**



Tee

Früchtetee	2,50
Heisse Zitrone	2,50
Schwarzer Tee	2,50
Earl Grey	2,50
Pfefferminze	2,50
Grüner Tee	2,50
Waldbeere	2,50

Fragen Sie uns auch nach anderen Teesorten.



Unsere Schmunzelecke:

Mein Verstand sagt Salat.
Mein Herz und Bauch
sagen Pizza.
Demokratie ist nicht gut
für die Figur.

Ich habe mich endlich
entschieden und sage:
vielleicht diese Nr.

Die drei schönsten Worte
der Welt:
Essen ist fertig.

Vernünftig ist wie tot,
nur vorher.

Der leckerste Fisch
ist immer noch
der Schnitzel!

Bei uns arbeiten keine
Kellnerinnen, sondern nur
Geschmacksträger.

Kinder können nie
ihre Schuhe finden,
aber das kleinste Stück
Zwiebeln im Essen
finden sie.

Ein Leben
ohne Gastronomie
und Gäste ist möglich,
aber langweilig und sinnlos.

Heute ist der Tag
des Mitdenkens,
schade dass ihn so wenige
feiern können.

Zwischen dem was
der Service sagt, und dem,
was die Küche gehört
und verstanden hat,
können Welten liegen.

Wer unseren Koch kennt,
sollte vor dem Essen das beten
nicht vergessen!



Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 17:00 Uhr bis 1:00 Uhr | Sonntag ab 11:00 Uhr

☎ 02938 / 97 99 76

Mail: dinellis@gmx.de / www.dinellis.de

Unser Getränkeliieferant: Getränke Spitthof Ense

Unser Weinlieferant: Weingut Josef Ambs, Kaiserstuhl