

ANTIPASTI

Bruschetta ^{5,a}	5 €
Focaccia ^a Rosmarin / Knoblauch - Olivenöl / Meersalz	5 €
Tomatensuppe ⁵ Tomaten / Olivenöl / Basilikum	6 €
Mozzarella di Bufala ^{5,6,i} Tomaten / Büffelmozzarella / Basilikum / Olivenöl	10 €
Carpaccio di manzo ⁵ Rindercarpaccio / Zitronen - Olivenöl / Bergpfeffer / Meersalz / Champignons / Rucola / Grana Padano	11 €
Pulpo ^m Marinierter Tintenfisch / Artischocken / Knoblauch / Olivenöl / Zitrone / Petersilie	13 €
Calamaretti ^m Marinierte Baby - Calamari / Artischocken / Knoblauch / Olivenöl / Zitrone / Petersilie	13 €
Insalata Mista ⁱ Gemischter Blattsalat / Gurken / Zwiebeln / Balsamicodressing + Hähnchen 4	10 €

PIZZA

Pizza Margherita ^{5,a,d}	9 €
Pizza Salame Spianata ^{5,6,a,d} Salame Spianata (pikant)	12 €
Pizza Parma ^{5,6,a,d} Rucola / Parmaschinken / Parmesan	13 €
Pizza Tonno ^{5,a,d} Thunfisch / rote Zwiebeln	12 €
Pizza Proscuitto Cotto ^{5,6,a,d} Gekochter Schinken / Champignons	12 €
Pizza Formaggio di Capra ^{5,a,d} Ziegenkäse / Babyspinat / Rosmarinhonig	14 €

PASTA

Spaghetti Puttanesca ^{a,l}	12 €
Tomatensauce (pikant) / Kapern / Oliven / Sardellen / Knoblauch	
Spaghetti Bolognese ^{a,h}	11 €
Rinderhackfleisch / Karotten / Sellerie	
Caserecci di Pollo ^{a,d}	13 €
Hähnchenbruststreifen / rote Zwiebeln / Champignon - Rahmsauce	
Gnocchi alla Sorrentina ^{a,d}	12 €
Gnocchi / Tomaten - Sahnesauce / Mozzarella / Basilikum	
Ravioli vegetariana ^{a,c,d}	12 €
Ravioli mit Ricotta - Spinatfüllung / Pesto - Sahnesauce	
Lasagne al forno ^{a,c,d,h}	12 €
Pastablätter / Bolognesesauce / Sahnesauce / Mozzarella	
Spaghetti Frutti di Mare ^{5,a,b,m}	15 €
Meeresfrüchte / Spaghetti / Weißwein / Olivenöl	

FISCH

Salmone alla griglia ^{5,b,d} **20 €**
Lachsfilet / La Ratte Kartoffeln / Zucchini /
Estragon / Sauce Hollandaise

FLEISCH

Filetto di manzo ^d **25 €**
Rinderfilet 200 Gramm / mediterranes Gemüse /
La Ratte Kartoffeln / Kräuterbutter

DESSERT

Panna Cotta ^d **6 €**
Hausgemacht / mit Erdbeersauce

Tiramisu della nonna ^{1,d} **6 €**
Klassisches hausgemachtes Tiramisu

Dessertvariation della Rosa ^{3,5,d} **9 €**
Warmer Schokobrownie / Vanilleeis / Mango - Chutney

APERITIVO

HUGO Holunderblütensirup / Prosecco / Soda Minze / Limette	6,5 €
Aperol Sprizz Aperol / Prosecco / Soda / Orange	6,5 €
Campari / Campari Orange	3,5 € / 6,5 €

ALKOHOLFREI

Spree-Champagner Tafelwasser mit oder ohne Kohlesäure	0,4l	3,5 €
Auqa Panna stilles Wasser	0,25l / 0,75l	2,9 € / 5,9 €
San Pellegrino kohlenensäurehaltiges Wasser	0,25l / 0,75l	2,9 € / 5,9 €
Säfte von Bauer , auch als Schorle Orange / Apfel / Kirsche	0,2l	2,9 €
Coca-Cola classic ^{1,3} oder light ^{1,2,3,9}	0,2l	2,9 €
Fanta ^{3,6} / Sprite	0,2l	2,9 €
Schweppes Ginger Ale ^{3,4} / Bitter Lemon ² / Tonic Water ²	0,2l	3,5 €

KAFFEE

Café Crema ¹	2,7 €
Café Latte ^{1,d}	3,9 €
Cappuccino ^{1,d}	3,5 €
Espresso ¹	2,0 €
Espresso Doppio ¹	3,5 €
Espresso Macchiato ^{1,d}	2,5 €
Moccacino ^{1,d}	3,5 €
laktosefreie Milch	+ 0,5 €
Eiskaffee ^{1,d}	5 €

TEE

aus dem Hause Dallmayr, im Glas

Earl Grey / Darjeeling / Grüntee / Kamille / Waldbeere / Pfefferminze	3,2 €
Heiße Zitrone	3,2 €
Frischer Ingwertee	3,5 €
Chai Tee ^{1,d}	3,5 €

SCHOKOLADE

Heiße Schokolade mit Sahne ^d	3,9 €
Baileys Schokolade ^d	5,5 €
Heiße Milch mit Honig ^d	3,2 €
Eisschokolade ^d	5 €

BIER

VOM FASS

Craft Bier „Progusta“	0,3l	4,9 €
Berliner Pilsner	0,3l / 0,5l	3,9 € / 4,9 €
Büble Hefeweizen	0,5l	4,9 €

AUS DER FLASCHE

Jever Fun alkoholfrei	0,33l	3,8 €
Weihenstephaner dunkel oder alkoholfrei	0,5l	4,9 €
Radler mit Sprite	0,5l	4,9 €
Berliner Weiße ³ rot oder grün	0,33l	4,5 €

DIGESTIVO

Ramazotti	4cl	3,5 €
Averna	4cl	3,5 €
Grappa	4cl	3,5 €
Martini rosso / bianco / extra dry	5cl	4 €
Sambuca	4cl	3,5 €
Amaretto	4cl	3,5 €
Limoncello	4cl	3,5 €

SPIRITUOSEN

Alle Spiritouesen sind auch als Londdrinks erhältlich. 6,5 €

WHISKEY

Johnnie Walker Red Label	4cl	3,5 €
Jameson	4cl	4 €
Jack Daniels	4cl	3,5 €

RUM

Bacardi	4cl	3,5 €
Havana 3 Jahre	4cl	4 €

WODKA

Smirnoff	4cl	3,5 €
-----------------	-----	-------

GIN

Gordons Gin	4cl	3,5 €
--------------------	-----	-------

ZUSÄTZE & ALLERGENE

Zusätze

- 1 Koffeinhaltig
- 2 Chininhaltig
- 3 Farbstoffe
- 4 Ingwer-Auszug
- 5 Konservierungsstoffe
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Geschwefelt
- 8 Geschwärzt
- 9 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 Mit Süßungsmittel
- 11 Mit Phosphat
- 12 Enthält Geschmacksverstärker
- 13 Enthält Alkohol

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Schalentiere
- c Eier
- d Milch (einschließlich Laktose)
- e Schalenfrüchte
- f Erdnüsse
- g Soja
- h Sellerie
- i Senf
- j Sesam
- k Lupinen
- l Fisch
- m Weichtiere
- n Sulfit

Bitte beachten Sie, dass einige unserer Eissorten, Toppings und Backwaren verschiedene oder alle Spuren der nachfolgenden Allergene enthalten:

glutenhaltiges Getreide, Eier, Haselnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen.

Wenn Sie weitere Informationen über Allergene oder Zutaten wünschen, die in unseren Produkten enthalten sind, wenden Sie sich bitte vor dem Verzehr an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir EC- und Kreditkarten (VISA, Mastercard) erst ab einem Betrag von 10,00 Euro annehmen. Pro Tisch / pro Rechnung kann mit maximal 2 EC- oder Kreditkarten bezahlt werden.

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen und richten Ihre Veranstaltung aus.

Erste Informationen finden Sie im Internet:
www.bmb-gruppe.de

Hier dürfen Sie auch gerne Lob und Kritik an uns richten.