



**Gourmet**

# Biere

	0,2l	0,33l	0,50l
Veltins vom Fass	€ 2,50	€ 3,50	€ 5,50
Alster	€ 2,50	€ 3,50	€ 5,50
Jever alkoholfrei, Flasche		€ 3,50	
Weizenbier <sup>A</sup> alkoholfrei, Flasche			€ 4,10
Bananenweizenbier <sup>A</sup> , Flasche			€ 4,90
Weizenbier hell oder dunkel, Flasche			€ 4,10
Berliner Weiße <sup>A</sup> , Flasche		€ 3,50	
<small>Himbeere, Erdbeere, Waldmeister</small>			
Köstritzer, Flasche		€ 3,50	

# Digestif

Grappa Nonino	2 cl	€ 4,50	
Grappa Kaffee		€ 3,50	
Obstler, Nonino		€ 4,90	4 cl
Amaro del Capo <small>(Kräuterlikör eisgekühlt)</small>			€ 4,50
Amaro Averna/Ramazzotti			€ 4,50
Sambuca			€ 4,50
Amaro Montenegro			€ 4,50
Lakritz Likör			€ 4,50
Limoncello <small>(Zitronenlikör eisgekühlt)</small>			€ 4,50

Weitere Spirituosen finden Sie in unserer Cocktail Karte

# Erfrischende Lemonade

<b>Fresh Garden Lemonade</b>	0,4l	€ 5,50
Basilikumsirup, Gurkensirup, Lemonade, Apfelsaft, Wasser		
<b>Pink Lemonade</b>	0,4l	€ 5,50
Grapefruitsirup, Hibiskussirup, Lemonade, Wasser		
<b>Mango Lemonade</b>	0,4l	€ 5,50
Mangosirup, Lemonade, Mineralwasser		
<b>Erdbeer Minz Lemonade</b>	0,4l	€ 5,50
Minze, Erdbeersirup, Cranberry Saft, Mineralwasser		
<b>Wassermelone Sunshine Lemonade</b>	0,4l	€ 5,50
Wassermelonesirup, Orangensaft, Ananasaft, Limettensaft		



# Softgetränke

<b>Coca Cola</b> <sup>1,5,7</sup> / <b>Cola Zero</b> <sup>1,5,7</sup>	0,2l	€ 3,00	0,5l	€ 5,00
<b>Fanta</b> <sup>1,7</sup>	0,2l	€ 3,00	0,5l	€ 5,00
<b>Sprite</b>	0,2l	€ 3,00	0,5l	€ 5,00
<b>Spezi</b> <sup>1,5,7</sup>	0,2l	€ 3,00	0,5l	€ 5,00
<b>Kiba</b>	0,2l	€ 3,50		
<b>Orangensaft</b>	0,2l	€ 3,50		
<b>Apfelsaft</b>	0,2l	€ 3,50		
<b>Vitamalz Flasche</b>	0,33l	€ 3,50		
<b>Apfelschorle</b>	0,2l	€ 3,00		
<b>Eistee Zitrone</b> (nur im Sommer)	0,2l	€ 3,00		
<b>Eistee Pfirsich</b> (nur im Sommer)	0,2l	€ 3,00		
<b>Wasser</b>				
<b>Acqua Morelli</b>	0,25l	€ 3,50	0,75l	€ 6,90

Liebe Gäste!

Sollten Sie fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen in unserer Speisekarte haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



A photograph of three different aperitif drinks. On the left is an Aperol Spritz in a snifter glass, garnished with orange slices, cinnamon sticks, and a sprig of rosemary. In the center is a Prosecco Limoncello in a wine glass, filled with raspberries, blackberries, and blueberries. On the right is a Lillet Wild Berry in a tall flute glass, garnished with a sprig of rosemary and a lime wheel. The background features a bottle of Lillet Blanc, a vase of flowers, and a shaker with ice.

## Aperitivs

**Aperol Spritz** \_\_\_\_\_ 0,2l \_\_\_\_\_ € 7,50  
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

**Prosecco Limoncello** \_\_\_\_\_ 0,2l \_\_\_\_\_ € 7,90  
Prosecco, Limoncello Likör, Minz

**Lillet Wild Berry** \_\_\_\_\_ 0,2l \_\_\_\_\_ € 8,90  
Lillet Blanc (Schweppes Russian Wild Berry, Eiswürfel  
und frische Beeren)

# AMO ITALIA



## HOLZBRETT 1,2,3,9,A,G,L

Für 2 Personen  
Wurst, Käse Platte, 1 Flasche rot oder  
Weißwein mit Pizzabrot

€ 45,00

### UNSERE EMPFEHLUNG

PRIMITIVO ODER CHARDONNAY  
Rotwein <sup>l</sup>, fruchtig      Weißwein <sup>l</sup>, halbtrocken



# Weine

## Rotwein

Gl. 0,2 l Flasche 0,75 l  
**RIPASSO SUPERIORE** € 12,50 € 37,50

weich, aber mit guten Tanninen, leicht gewürzt mit süßen Noten von reifen Früchten und schwarzen Kirschen

**FUDORA** € 9,50 € 29,50

voll, strukturiert, mit einer guten und balancierten Alkoholgehalt, die Tannine sind rundig und elegant.

**NERO D'AVOLA** € 6,50 € 21,50

Es ist frisch und duftend und mit einem weichen Tannin, das seine Angenehmheit verstärkt.

**CHIANTI CLASSICO DOCG** € 6,90 € 23,50

reich, intensiv und fruchtig.

**PRIMITIVO IGP PUGLIA** € 6,50 € 21,50

reich an Waldfrüchten und leicht würzigen Noten.

**DRAGONARA TANNAT** € 8,50 € 27,50

voll, einhüllend, weich mit einem hervorragenden Kontrast zwischen Mineralität, Säure und Tannin, der ihn angenehm anhaltend und intensiv macht.

**Lambrusco** <sup>L</sup> rot, lieblich € 5,50

## Weißwein

Gl. 0,2 l Flasche 0,75 l  
**LUGANA DOC** € 6,50 € 23,50

Reichhaltiges, akzentuiertes Aroma und eine gute Struktur, die die Säure begleitet.

**NOTTURNA** € 7,50 € 24,50

entschlossen, frisch schafft eine gute Balance des Geschmacks, angenehm lang und herzhaften Abgang Noten von Zitrusfrüchten und frischen gelben Früchten

**Chardonnay D.O.C Friuli Colli Orientali** € 6,50 € 20,00

Erinnerung an Apfel- und Akazienblüten.

**GARDA CLASSICO CHIARETTO** € 6,50 € 20,50

zart, herzhaft, fruchtig mit Noten von rosa Grapefruit, schwarzer Kirsche und roter Johannisbeere.

**Frizzantino** weiß, lieblich € 5,50



# BRUSCHETTA DELLA CASA

Traditionelle Bruschetta <sup>A.C.</sup>  
mit Rinderschinken, Artischocken  
Creme, Soleggiati Tomaten,  
Rucola, Balsamico  
und Grana Padano

€ 9,80

# FLAVORS OF NATURE



Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet

# KALTE UND WARME VORSPEISEN

Bruschetta (3 Stücke)

## Tradizionale

geröstetes Brot <sup>A,C</sup> mit Knoblauch,  
Tomaten, Zwiebeln und Kräutern

€ 5,90

## Verdura

Traditionelle Bruschetta <sup>A,C</sup>  
mit gegrilltem Gemüse

€ 7,90

## Mozzarella

Traditionelle Bruschetta <sup>A,C</sup>  
mit Mozzarella <sup>G</sup> überbacken

€ 7,50

## Parma

Traditionelle Bruschetta <sup>A,C</sup>  
mit Parmaschinken <sup>1,2,3,9</sup>

€ 7,90

## Nordsee

Traditionelle Bruschetta <sup>A,C</sup>  
mit Nordsee-Krabben <sup>B</sup>

€ 12,50



# CAPRESE GOURMET

Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet

# KALTE UND WARMER VORSPEISEN

## Caprese Gourmet

Mezzoro halbdrocknet Tomaten,  
Büffelmozzarella <sup>G</sup>, Gewürze  
Basilikum Pesto <sup>1,7,11,12,C,G,H</sup>

€ 10,90 mit Parmaschinken <sup>1,2,3,9</sup> +€ 2,00

## Antipasto Misto

Parmaschinken <sup>1,2,3,9</sup> auf Melone,  
versch. ital. Wurst <sup>1,2,3,9</sup>- und Käsespezialitäten <sup>7,G</sup>,  
eingelegtes Gemüse und Pizzabrot <sup>A</sup>

€ 16,90

## Schafskäse „Mediterrane Art“ (warm)

Oliven <sup>8</sup>, eingelegte Tomaten,  
Pesto <sup>1,7,11,12,C,G,H</sup> und Zwiebeln

€ 11,50

## Italienisches Tris

Oliven <sup>8</sup>, eingelegte Tomaten,  
Artischocken mit Pizzabrot <sup>A</sup>

€ 9,90

## PANE CUNZATO <sup>A</sup>

Pizza Brot, Olivenöl, Pfeffer,  
Oregano, Grana Padano <sup>7,G</sup>

€ 6,90



## UNSERE EMPFEHLUNG

### PRIMITIVO

Rotwein <sup>L</sup>, fruchtig

Glas: € 6,50/Flasche: € 21,50

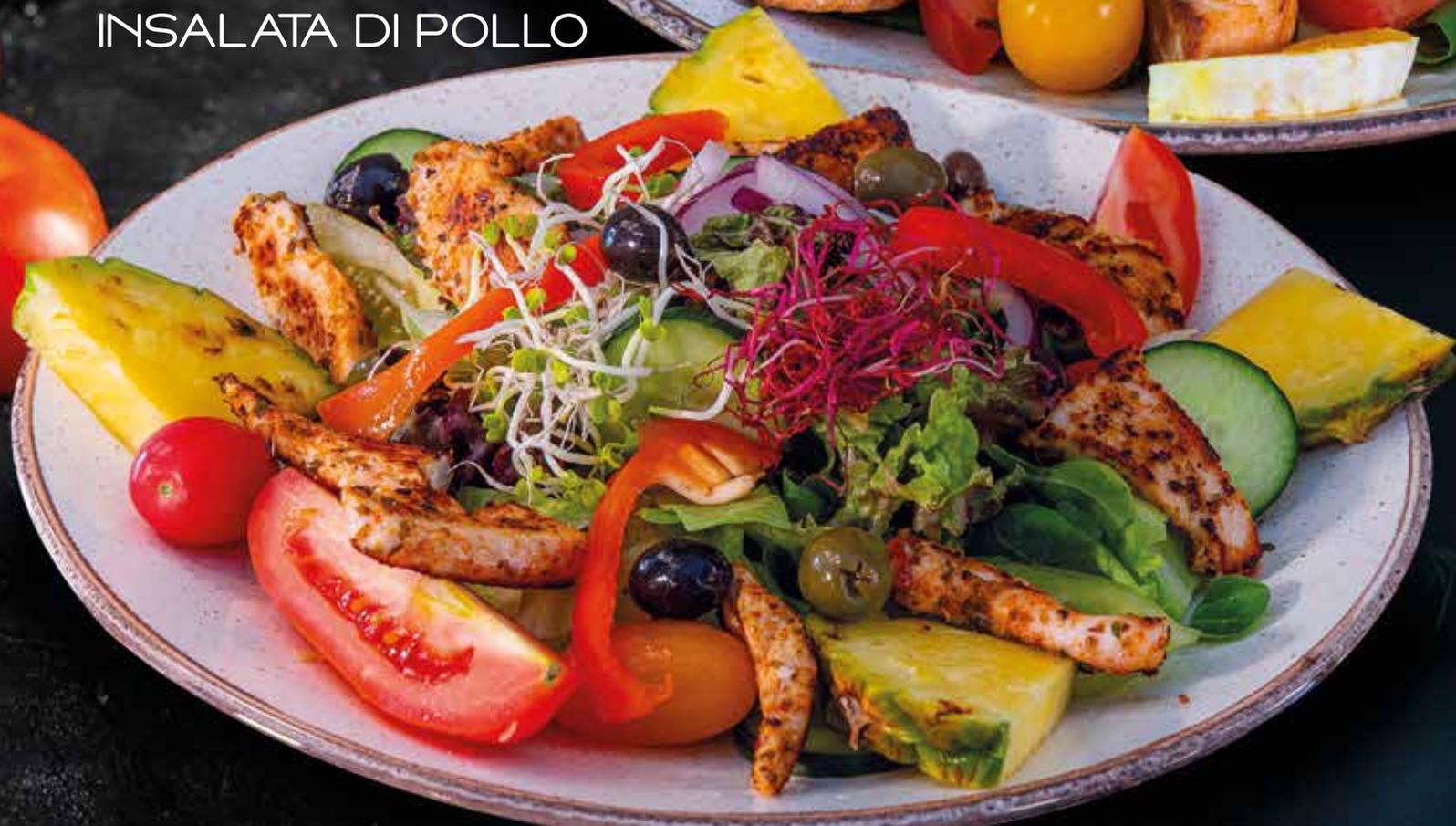


Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet

INSALATA ESOTICA



INSALATA DI POLLO



# INSALATA

## **Insalata del Pescatore**

bunter Salat mit Thunfisch <sup>D</sup>, Mais,  
Pomodori rustici, Cherry-Tomaten, Paprika

€ 12,90

## **Insalata di Pollo**

bunter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet,  
Oliven <sup>8</sup>, Cherry-Tomaten, Paprika, Ananas

€ 14,50

## **Insalata Gamberi e Avocado**

bunter Salat mit gebratenem Garnelen <sup>B</sup>,  
Avocado, Radieschen, Cherry-Tomaten,  
Paprika

€ 14,90

## **Insalata Esotica**

bunter Salat mit gebratenem Lachs <sup>D</sup>,  
Orangen, Karotten, Cherry-Tomaten,  
Paprika

€ 14,90

auch kleine  
- € 2,00  
weniger

Alle Pizzen auch mit veganem Käse (zzgl. €4,00) und/oder  
glutenfrei (zzgl. €4,50) erhältlich

## PIZZA <sup>A</sup> PROSCIUTTO GOURMET

Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>,  
Fiordilatte Mozzarella<sup>G</sup>, Kochschinken<sup>1,2,3,9</sup>,  
gebratene Kartoffelscheiben, Oliven<sup>8</sup>,  
Basilikum Pesto<sup>1,7,11,12,CGH</sup>, Grana Padano<sup>7,G</sup>

€ 15,50



## PIZZA <sup>A</sup> MORTADELLA

Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>,  
Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, Mortadella <sup>1,2,3,9</sup>,  
Pistaziensauce<sup>1,H</sup>, ganze Büffel-Mozzarella,  
eingelegte Tomaten

€ 15,50

*auch kleine*  
-€ 2,00  
*weniger*

Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet

auch kleine  
- € 2,00  
weniger

Alle Pizzen auch mit veganem Käse (zzgl. €4,00) und/oder  
glutenfrei (zzgl. €4,50) erhältlich

## PIZZA <sup>A</sup> SALMONE E AVOCADO

Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>,  
Fiordilatte Mozzarella<sup>G</sup>, gegrillter Lachs<sup>D</sup>,  
Frischkäse<sup>G</sup>, Avocado, Guacamole Salsa<sup>3</sup>

€ 17,50



### PIZZA <sup>A</sup> BRESAOLA

Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>,  
Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, Rinderschinken <sup>1,2,3,9</sup>,  
Rotkohl-Salsa <sup>G,H,I</sup>, Cherry-Tomaten,  
Rucola, eingelegte Tomaten

€ 15,50

### PIZZA <sup>A</sup> AI QUATTRO FORMAGGI

Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>,  
4 Käsesorten <sup>7,G</sup>, Walnüsse, Grana Padano <sup>7,G</sup>,  
Feige-Salsa <sup>1,H</sup>

€ 15,90

### PIZZA <sup>A</sup> PATATE SALSICCIA CON BROCCOLI

Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>,  
Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>,  
Salsiccia <sup>1,2,3,9</sup> (köstliche Bratwurst),  
Broccoli, gebratene Kartoffelscheiben

€ 13,50

### PIZZA <sup>A</sup> BOLOGNESE E SALSICCIA

Bolognese, Pecorino <sup>7,G</sup>, Salsiccia <sup>1,2,3,9</sup>,  
Zwiebeln, Oregano

€ 14,90



Unsere Empfehlung

Lugana

Weißwein <sup>L</sup>, halbtrocken

Glas: € 6,50/Flasche: € 23,50

auch kleine  
- € 2,00  
weniger

### PIZZA <sup>A</sup> AL TONNO AFFUMICATO <sup>A</sup>

Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>,  
Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, gelbe Cherry Tomaten,  
geräucherter Thunfisch, verfeinert mit  
einem Rotkohl Sauce

€ 17,90

### PIZZA <sup>A</sup> CACIO E PEPE

Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>,  
Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>,  
Spianata Calabrese, Cacio  
e pepe, sauce, Paprika,  
Rucola, Grana Padano

€ 15,90

Alle Pizzen auch mit veganem Käse (zzgl.€4,00) und/oder  
glutenfrei (zzgl. €4,50) erhältlich



Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet



Alle Pizzen auch mit veganem Käse (zzgl. €4,00)  
und/oder glutenfrei (zzgl. €4,50) erhältlich

*auch kleine*  
- € 2,00  
*weniger*

## PIZZA <sup>A</sup> GAMBERONI

Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>,  
5 Scampi, Knoblauch

€ 26,00

Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet

auch kleine  
-€ 2,00  
weniger

# PIZZA

Jede Pizza als glutenfrei gegen Aufpreis von € 4,50 erhältlich

PIZZA <sup>A</sup> GYROS \_\_\_\_\_ € 13,90  
Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Fiordilatte Mozzarella<sup>G</sup>,  
Gyros, Schafskäse<sup>G</sup>

PIZZA <sup>A</sup> GYROS \_\_\_\_\_ € 12,90  
Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Fiordilatte Mozzarella<sup>G</sup>,  
Gyros, entweder mit Zwiebeln, Paprika oder Champignons

PIZZA <sup>A</sup> MARGHERITA \_\_\_\_\_ € 9,90  
Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Fiordilatte Mozzarella<sup>G</sup>

PIZZA <sup>A</sup> BRUSCHETTA \_\_\_\_\_ € 10,90  
Tomaten, Knoblauch, Rucola, Mozzarella<sup>G</sup>, Grana Padano<sup>7G</sup>

PIZZA <sup>A</sup> PESTO <sup>1,7,11,12,C,G,H</sup> E SPINACI \_\_\_\_\_ € 10,90  
Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Cherry-Tomaten,  
Blattspinat, Knoblauch, Fiordilatte Mozzarella<sup>G</sup>

• MIT GARNELEN <sup>B</sup> \_\_\_\_\_ € 4,90

• MIT GEBRATENEM LACHS <sup>D</sup> \_\_\_\_\_ € 4,90

PIZZA <sup>A</sup> RUCOLA E POLLO \_\_\_\_\_ € 14,50  
Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Rucola,  
Cherry-Tomaten, Hähnchenfleisch, Fiordilatte Mozzarella<sup>G</sup>

PIZZA <sup>A</sup> PARMA \_\_\_\_\_ € 14,90  
Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Fiordilatte Mozzarella<sup>G</sup>,  
Parmaschinken <sup>1,2,3,9</sup>, Rucola, gehobelter Grana Padano<sup>7G</sup>

PIZZA <sup>A</sup> MARE MIX \_\_\_\_\_ € 17,90  
Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Fiordilatte Mozzarella<sup>G</sup>,  
Thunfisch<sup>D</sup>, Nordsee-Krabben<sup>B</sup>, Garnelen<sup>B</sup> und Knoblauch

PIZZA <sup>A</sup> CAPRESE \_\_\_\_\_ € 14,90  
Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Oliven<sup>8</sup>,  
Mezzoro getrocknete Tomaten halbiert,  
Mozzarella-Kugel, Basilikum

Alle Pizzen auch mit veganem Käse (zzgl.€4,00)  
und/oder glutenfrei (zzgl. €4,50) erhältlich

Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet

auch kleine  
- € 2,00  
weniger

Alle Pizzen auch mit veganem Käse (zzgl. €4,00)  
und/oder glutenfrei (zzgl. €4,50) erhältlich

### PIZZA <sup>A</sup> MAMMA ROSA

Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Acciughe,  
Pecorino Siciliano, rote Zwiebeln,  
Oliven, Oregano, Gewürze

€ 12,50





auch kleine  
-€ 2,00  
weniger

Unsere Empfehlung  
**ROSATO**  
Roséwein <sup>L</sup>, halbtrocken  
Glas: € 6,50/Flasche: € 20,50



PIZZA <sup>A</sup> NORDSEE Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, Nordsee-Krabben <sup>B</sup>, \_\_\_\_\_ € 17,90  
Knoblauch und rote Zwiebeln

PIZZA <sup>A</sup> SALAMI Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, Salami <sup>1,3,7</sup> \_\_\_\_\_ € 10,90

PIZZA <sup>A</sup> BUONA SERA Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, Salami <sup>1,3,7</sup>, Oliven <sup>8</sup>, \_\_\_\_\_ € 12,50  
Peperoni, Zwiebeln, Artischocken

PIZZA <sup>A</sup> DOLCE VITA Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 10,90  
Spaghetti, Knoblauch, Salami <sup>1,3,7</sup>

PIZZA <sup>A</sup> MICHELE Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 10,90  
Schinken <sup>1,2,3,9</sup>, Salami <sup>1,3,7</sup>

PIZZA <sup>A</sup> VULCANO Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, \_\_\_\_\_ € 11,50  
Spianata calabrese (scharf) <sup>1,3,7</sup>, rote Zwiebeln, Paprika

PIZZA <sup>A</sup> 4 STAGIONI Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, \_\_\_\_\_ € 12,50  
Schinken <sup>1,2,3,9</sup>, Salami <sup>1,3,7</sup>, Artischocken, Champignons, Paprika

PIZZA <sup>A</sup> HAWAII Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>, Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, Ananas, Schinken <sup>1,2,3,9</sup> \_\_\_\_\_ € 10,90



## PIZZA <sup>A</sup> MESSICANA

Tomatenfleisch-Polpavera<sup>1</sup>,  
Fiordilatte Mozzarella<sup>6</sup>,  
Spianata Calabrese (scharfe Wurst)  
Paprika, Kidney Bohnen, Tortillas,  
Guacamole Sauce oder scharfsauce

€ 14,90

*auch kleine*  
- € 2,00  
*weniger*

auch kleine  
- € 2,00  
weniger

# PIZZA

Jede Pizza als glutenfrei gegen Aufpreis von € 4,50 erhältlich

Alle Pizzen auch mit veganem Käse (zzgl. €4,00)  
und/oder glutenfrei (zzgl. €4,50) erhältlich

PIZZA <sup>A</sup> AMORE	€ 10,90
Tomatenfleisch-Polpavera <sup>1</sup> , Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup> , Thunfisch <sup>D</sup> , Zwiebeln	
PIZZA <sup>A</sup> MILANO	€ 10,90
Tomatenfleisch-Polpavera <sup>1</sup> , Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup> , Champignons, Salami <sup>1,3,7</sup>	
PIZZA <sup>A</sup> DANTE	€ 11,90
Tomatenfleisch-Polpavera <sup>1</sup> , Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup> , Champignons, Schafskäse <sup>G</sup> , Zwiebeln	
PIZZA <sup>A</sup> GRECA	€ 10,90
Tomatenfleisch-Polpavera <sup>1</sup> , Schafskäse <sup>G</sup> , frische Tomaten, Rucola	
PIZZA <sup>A</sup> IMPERATORE	€ 10,90
Tomatenfleisch-Polpavera <sup>1</sup> , Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup> , Schinken <sup>1,2,3,9</sup> , Champignons	
PIZZA <sup>A</sup> PARMIGIANA	€ 12,90
Tomatenfleisch-Polpavera <sup>1</sup> , Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup> , Auberginen, Rucola, gehobelter Parmesan <sup>7,G</sup>	
PIZZA <sup>A</sup> FLORENTINA	€ 13,50
Tomatenfleisch-Polpavera <sup>1</sup> , Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup> , Spinat, Gorgonzola <sup>G</sup> , Rucola, Knoblauch	
PIZZA <sup>A</sup> POPAYE	€ 15,00
Tomatenfleisch-Polpavera <sup>1</sup> , Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup> , Spinat, Zucchini, Knoblauch, Scampi <sup>B</sup>	
PIZZA <sup>A</sup> VEGGIE	€ 12,90
Tomatenfleisch-Polpavera <sup>1</sup> , Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup> , Grillgemüse	

Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet

Alle Pizzen auch mit veganem Käse (zzgl.€4,00) und/oder  
glutenfrei (zzgl. €4,50) erhältlich

# PIZZA BIANCA

PIZZA <sup>^</sup> ESPLOSIVA \_\_\_\_\_ € 12,90

Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, scharfe Salami, Dorati-Kirschtomaten, Basilikum,  
Friarielli (Stangenkohl)

PIZZA <sup>^</sup> FRIARIELLI E SALSICCIA \_\_\_\_\_ € 13,90

Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, Provola-Käse <sup>G</sup>, Friarielli (Stangenkohl), Salsiccia-Wurst <sup>1,2,3,9</sup>,  
Kartoffelscheiben, Dorati-Kirschtomaten

PIZZA <sup>^</sup> GUANCIALE E PROVOLA \_\_\_\_\_ € 13,50

Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, Provola-Käse <sup>G</sup>, Rucola, Käsecreme <sup>7,G</sup>, Bacon

PIZZA <sup>^</sup> ROASTBEEF E ZENZERO \_\_\_\_\_ € 17,90

Fiordilatte Mozzarella <sup>G</sup>, Käsecreme <sup>7,G</sup>, Roastbeef, Birne-Ingwer-Salsa <sup>3</sup>, Rucola,  
Grana Padano <sup>7,G</sup>



Unsere Empfehlung

ROSATO

Roséwein <sup>1</sup>, halbtrocken

Glas: € 6,50/Flasche: € 20,50



Unser Teig wird **täglich frisch zubereitet**  
aus besten Zutaten

auch kleine  
- € 2,00  
weniger

Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet



auch kleine  
- € 2,00  
weniger

FIOCCHI <sup>A</sup> GORGONZOLA E PERE <sup>7,G,H</sup>  
Gefüllte Teigtasche mit Gorgonzola-Sauce <sup>G</sup>,  
Grana Padano <sup>7,G</sup>, Rucola, Birne  
€ 16,90



Unsere Empfehlung  
Chardonnay

Weißwein <sup>L</sup>, halbtrocken  
Glas: € 6,50/Flasche: € 20,00



auch kleine  
- € 2,00  
weniger

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti mit Guanciale <sup>1,2,3,9</sup>,  
Grana Padano <sup>7,6</sup>, Ei, Gewürze

€ 13,90

ITALIANO





auch kleine  
- € 2,00  
weniger

# PASTA ÜBERBACKEN

PENNE <sup>A</sup> AL FORNO \_\_\_\_\_ € 11,90  
Fleis sauce<sup>1</sup>, Käse <sup>7,G</sup>  
in Sahnesauce <sup>G</sup> überbacken

PENNE <sup>A</sup> MOZZARELLA \_\_\_\_\_ € 11,90  
Käsecreme <sup>7,G</sup>, Schinken <sup>1,2,3,9</sup>,  
Mozzarella <sup>G</sup> in Sahnesauce <sup>G</sup> überbacken

PENNE <sup>A</sup> PECORINO \_\_\_\_\_ € 11,90  
Käsecreme <sup>7,G</sup>, Schinken <sup>1,2,3,9</sup>, Schafskäse  
in Sahnesauce <sup>G</sup> überbacken

PENNE <sup>A</sup> PRIMAVERA \_\_\_\_\_ € 12,90  
Käsecreme <sup>7,G</sup>, Gemüse, Mozzarella <sup>G</sup>  
in Sahnesauce <sup>G</sup> überbacken

LASAGNE <sup>A</sup> AL FORNO \_\_\_\_\_ € 12,50  
Schichtnudeln <sup>A,C</sup> mit Fleischsauce <sup>1</sup>, Käse <sup>7,G</sup>  
in Sahnesauce <sup>G</sup> überbacken

CANNELLONI <sup>A</sup> AL FORNO \_\_\_\_\_ € 12,50  
Fleischgefüllte Teigrollchen mit Fleischsauce<sup>1</sup>,  
Käse <sup>7,G</sup> in Sahnesauce <sup>G</sup> überbacken

CANNELLONI <sup>A</sup> AI FUNGHI \_\_\_\_\_ € 12,50  
Fleischegefüllte Teigrollchen,  
mit frischen Champignons, Käse <sup>7,G</sup>  
in Sahnesauce <sup>G</sup> überbacken

CANNELLONI <sup>A</sup> SPINACI \_\_\_\_\_ € 12,50  
Fleischgefüllte Teigrollchen, mit Spinat und Knoblauch,  
in Sahnesauce <sup>G</sup> überbacken



## Unsere Empfehlung Vermentino

Weißwein <sup>L</sup>, halbtrocken  
Glas: € 6,90/Flasche: € 22,50

auch kleine  
-€ 2,00  
weniger

### TAGLIOLINI POLPETTE

Bandnudeln <sup>AC</sup>, Tomaten Sauce,  
Hausgemachte Fleischbällchen

€ 16,90



Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet



auch kleine  
- € 2,00  
weniger

## UND TEIGWAREN

Jede Pasta als glutenfrei gegen Aufpreis von € 4,00 erhältlich

BANDNUDELN <sup>A</sup> BOLOGNESE mit hausgemachter Fleischsauce <sup>1</sup>	_____	€ 10,90
SPAGHETTI <sup>A</sup> POMODORO E RUCOLA Tomatensugo <sup>1</sup> , Rucola	_____	€ 10,90
PENNE <sup>A</sup> AL PESTO <sup>1,7,11,12,C,G,H</sup> Basilikum-Pesto, Grana Padano, Pinienkerne, Olivenöl <sup>8</sup>	_____	€ 10,90
RAVIOLI <sup>A</sup> ALLE NOCI <sup>1,7,G,H</sup> Gorgonzolacreme <sup>G</sup> , Walnusscreme <sup>3,E,G,H</sup> , Grana Padano <sup>7,G</sup> , Birne, Walnuss	_____	€ 16,90
TAGLIATELLE <sup>A</sup> MARE MIX Bandnudeln <sup>A,C</sup> , leichte Tomatensugo <sup>1</sup> , Cherry-Tomaten, Meeresfrüchte <sup>D,N</sup>	_____	€ 17,90
TORTELLINI <sup>A</sup> AI 4 FORMAGGI mit 4 versch. Käsesorten <sup>7,G</sup> , Büffelmozzarella <sup>G</sup> , Pesto <sup>1,7,11,12,C,G,H</sup>	_____	€ 15,50
PENNE <sup>A</sup> CREMA DI FUNGHI frische Austernpilze und Champignons, verfeinert mit Weißwein <sup>L</sup> , Sahnesauce <sup>G</sup> , frischer Petersilie	_____	€ 12,50
SPAGHETTI <sup>A</sup> NORDSEE Nordsee-Krabben <sup>B</sup> , Knoblauch, Kirschtomaten, Weißwein <sup>L</sup> , Tomatensugo <sup>1</sup> , Zwiebeln	_____	€ 18,50
GNOCCHI ALLA SORRENTINA <sup>A</sup> Tomaten Sauce, Buffel Mozzarella <sup>7,G</sup> , Basilikum	_____	€ 15,90
TAGLIOLINI <sup>A</sup> AI GAMBERI Dünne Bandnudeln <sup>A,C</sup> , Cherry-Tomaten, Garnelen <sup>B</sup> , Weißwein <sup>L</sup> , Knoblauch	_____	€ 20,50
PENNE ALLA PUTTANESCA <sup>A</sup> Würzige Tomaten Sauce, Speck <sup>1,2,3,9</sup>	_____	€ 12,90

auch kleine  
-€ 2,00  
weniger

LINGUINE <sup>A</sup>  
CACIO E PEPE <sup>1,7,G,H</sup>  
Cacio e Pepe Sauce <sup>C,G</sup>,  
Grana Padano <sup>7,G</sup>, Pfeffer,  
Ingwer-Birne-Salsa <sup>3</sup>  
€ 15,50



Unsere Empfehlung  
Chardonnay  
Weißwein <sup>L</sup>, halbtrocken  
Glas: € 6,50/Flasche: € 20,00



TAGLIATELLE <sup>A</sup> AL SALMONE

Bandnudeln <sup>A,C</sup>, leichte Sahne Sauce <sup>G</sup>,  
Cherry-Tomaten, gegrillter Lachs <sup>D</sup>

€ 17,90 mit Spinat + € 2,00



auch kleine  
- € 2,00  
weniger

Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet



auch kleine  
-€ 2,00  
weniger

SPAGHETTI <sup>A</sup>  
AGLIO, OLIO  
E PEPERONCINO <sup>1,7,G,H</sup>  
Olivenöl <sup>8</sup>, Chili, Knoblauch,  
Petersilie, Grana Padano <sup>7,G</sup>

€ 10,90



Unsere Empfehlung  
Chardonnay  
Weißwein <sup>L</sup>, halbtrocken  
Glas: € 6,50/Flasche: € 20,00

# EXTRAS ZUR PASTA

- Mit zarter Hähnchenbrust \_\_\_\_\_ € 4,50
- mit zartem Roastbeef \_\_\_\_\_ € 4,90
- mit Garnelen <sup>B</sup> \_\_\_\_\_ € 4,90
- mit gebratenem Lachs <sup>D</sup> \_\_\_\_\_ € 4,90
- mit gebratenem Gemüse \_\_\_\_\_ € 3,50

Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet

# Gourmet

## PESCE

FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI SPEZIE \_\_\_\_\_ € 21,50  
Gebackener Lachs <sup>D</sup> in einer würzigen Panier-Kruste <sup>A,C</sup>

GAMBERONI ALLA GRIGLIA \_\_\_\_\_ € 24,50  
6 gegrillte Riesenscampi <sup>B</sup> mit Pizzabrot <sup>A</sup>, Salat und Dip

FILETTO DI SALMONE  
ALLA SICILIANA  
Leichte Tomaten Sauce, weiße Wein  
und Oliven

€ 23,50



# CARNE DI MANZO

RUMPSTEAK vom Grill mit Kräuterbutter <sup>G,1,11,12</sup>

€ 23,50

Unsere Empfehlung  
Chianti

Rotwein <sup>L</sup>, Trocken

Glas: € 6,90/Flasche: € 23,50

## FILETTO ROMANA

Weißer Weinsauce, Parmaschinken <sup>2,3,9</sup>  
Salbei

€ 19,90

Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert.  
Eine Beilage nach Wahl: Pommes, mediterrane Gemüse

# CARNE DI MAIALE

FILETTO ORANGE \_\_\_\_\_ € 18,90  
Schweinemedallions in einer leckeren Orangensauce <sup>G</sup>

FILETTO DI GORGONZOLA E FUNGHI  
Schweinemedallions, Gorgonzola-Champignonsauce <sup>G</sup>  
€ 18,90

Unsere Empfehlung  
Chianti

Rotwein <sup>L</sup>, Trocken  
Glas: € 6,90/Flasche: € 23,50



Alle Gerichte werden immer mit frischen Kräutern zubereitet

# CARNE DI POLLO

POLLO AL GORGONZOLA \_\_\_\_\_ € 19,90  
Hähnchenbrustfillet in Gorgonzola-Sauce <sup>G</sup> mit Penne <sup>A</sup>

POLLO ALLA DIAVOLA \_\_\_\_\_ € 19,90  
Hähnchenbrustfillet in würziger Tomatensugo <sup>1</sup> mit Penne <sup>A</sup>

POLLO AL CURRY  
Hähnchenbrustfillet mit Curry Sauce,  
mit Ananas und Reis, garniert  
€ 19,90

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert.  
Eine Beilage nach Wahl: Pommes, mediterrane Gemüse

Alle Gerichte werden immer mit frischen  
Kräutern zubereitet





## BEILAGE

Eine Beilage nach Wahl: Pommes, mediterrane Gemüse, Kartoffeln Eke



Unsere Empfehlung  
Eine Apfelschorle



## KINDERGERICHTE

KLEINE PENNE <sup>A</sup> BOLOGNESE \_ € 5,50  
mit Fleischsauce <sup>1</sup>

PORTION POMMES <sup>A</sup> \_\_\_\_\_ € 3,50

KLEINE PIZZA SALAMI <sup>1,3,7,A,G</sup> \_\_\_ € 4,90

# BURGER SELBSTGEMACHT!

CHICKENBURGER \_\_\_\_\_ € 14,90  
Hähnchenschnitzel, Salat, Tomaten,  
Curry-Salsa <sup>C,J,1,3,7,12</sup>, Pommes

HAMBURGER  
Rindfleisch, Bacon <sup>1,2,3,9</sup>, Käse <sup>7,G</sup>, rote Zwiebeln,  
Hamburger Sauce <sup>C,J,1,7</sup>, Salat, Tomaten, Pommes  
€ 14,90

## Unsere Empfehlung

Eine kühle Cola oder  
ein Bier für Erwachsene



# HAUSGEMACHTES DESSERT

TORTA RICOTTA E FICO <sup>A,C,G,H</sup>

Torten mit Ricotta und Feigen

€ 6,90

CHOCOLADE TEMPTATION <sup>C,F,G,H</sup>

Fluffiger saftiger Schokoladenkuchen  
in Komposition mit Vanilleeis  
und garnierter Früchten

€ 7,50



CANNOLO SICILIANO <sup>A,G,H</sup>  
€ 6,90 Pro Stück

TARTUFO AL PISTACCHIO  
CON SALSA DI LAMPONE <sup>A,G,H</sup>  
Trüffel aus Pistazieneis, an feiner  
Himbeersauce, Krokant  
€ 7,50



DESSERT WEIN  
MOSCATO D' ASTI  
Weißwein <sup>L</sup>, Lieblich  
Glas: € 6,50/Flasche: € 22,50

# HAUSGEMACHTES DESSERT

TIRAMISÙ <sup>5,A,C,G,H</sup>

Klassiker aus Italien

€ 7,50



# HAUSGEMACHTES DESSERT



DESSERT WEIN  
MOSCATO D' ASTI  
Weißwein <sup>L</sup>, Lieblich  
Glas: € 6,50/Flasche: € 22,50

WAFFEL ERDBEER <sup>A,C,G,H</sup>  
heiße frische Waffel mit frische Erdbeeren, Vanilleeis,  
Sahne und Soße

€ 5,40



TASSE ESPRESSO	€ 2,70
DOPPELTER ESPRESSO	€ 3,80
DOPPELTER ESPRESSO mit Sahne <sup>G</sup>	€ 4,30
ESPRESSO CORRETTO <sup>*</sup>	€ 4,00
ESPRESSO AMORE <sup>*</sup> mit Amaretto Likör und Sahne <sup>G</sup>	€ 4,30
ESPRESSO NAPOLI <sup>*</sup> mit Sambuca Likör und Sahne <sup>G</sup>	€ 4,30
ESPRESSO KROKANT <sup>t</sup> mit Krokant <sup>AH</sup> und Sahne <sup>G</sup>	€ 4,30
ESPRESSO SPEZIAL <sup>*</sup> mit Baileys Likör, Sahne <sup>G</sup> und Krokant <sup>AH</sup>	€ 4,30
MOKAMBA ESPRESSO mit Vanilleeis <sup>G</sup>	€ 3,70
MACCHIATONE ESPRESSO	€ 3,30



# Coffee



Probieren Sie unsere  
MOKA EXPRESS  
3 Kaffee für € 7,00

# WARME GETRÄNKE

TASSE CAPPUCCINO mit Sahne<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 3,30  
CAPPUCCINO ITALIANO<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 3,60  
CAPPUCCINO BAILEYS<sup>\*G</sup> \_\_\_\_\_ € 4,60  
CAPPUCCIONE<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 4,70

LATTE MACCHIATO<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 4,60  
LATTE MACCHIATO FIRENZE mit Zimt<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 5,30  
LATTE MACCHIATO SARONNO<sup>\*G</sup> mit Amaretto<sup>A</sup> \_\_\_\_\_ € 5,30  
LATTE MACCHIATO VERONA<sup>G</sup> mit Karamell<sup>7</sup> \_\_\_\_\_ € 5,30  
LATTE MACCHIATO VENEZIA<sup>G</sup> mit Vanille \_\_\_\_\_ € 5,30  
LATTE MACCHIATO PIEMONTE<sup>G,H</sup> mit Nuss \_\_\_\_\_ € 5,30

TASSE KAFFEE \_\_\_\_\_ € 2,80  
KAFFEE HAG \_\_\_\_\_ € 3,00  
MILCH KAFFEE<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 4,00  
BAILEYS KAFFEE \_\_\_\_\_ € 6,00  
Kaffee, Baileys, Schokosirup<sup>7</sup>, Sahne<sup>G</sup>

SCHOKO BAILEYS \_\_\_\_\_ € 6,00  
heiße Schokolade, Baileys, Sahne<sup>G</sup>

TASSE SCHOKOLADE \_\_\_\_\_ € 4,00  
TASSE SCHOKOLADE mit Sahne<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 4,80  
ITAL. SCHOKOLADE \_\_\_\_\_ € 4,30

PHARISÄER<sup>\*</sup> Kaffee, Rum, Sahne<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 5,70  
RÜDESHEIMER KAFFEE Kaffee, Asbach, Sahne<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 5,70  
IRISH COFFEE<sup>\*</sup> Kaffee, Whisky, Sahne<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 5,90  
RUSSISCHE SCHOKOLADE<sup>\*</sup> Kakao, Rum, Sahne<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 6,00  
HEIßER AMARETTO mit Sahne<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ € 6,30  
HEIßE ZITRONE \_\_\_\_\_ € 3,30



## RIPASSO SUPERIORE

**Weingut:** Corte Scaletta.

**Region:** Venetien. **Rebsorte:** Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%.

**Anbaugebiet:** Marcellise (VR)

**Farbe:** intensives Rubinrot.

**Duft:** rote Früchte wie Himbeere und Brombeere.

**Geschmack:** weich, aber mit guten Tanninen, leicht gewürzt mit süßen Noten von reifen Früchten und schwarzen Kirschen.

Glas 0,2 l € 12,50 Flasche 0,75 l € 37,50

## FUDORA

**Weingut:** Pranu Tuvara. **Region:** Sardinien.

**Rebsorte:** Cannonau di Sardegna 100%.

**Anbaugebiet:** auf dem Berge von Cardedu.

**Farbe:** durchscheinendes Rubinrot, leicht in Richtung Granat tendierend.

**Duft:** Noten von reifen und konservierten roten Früchten wie Pflaumen, Sauerkirschen und Granatapfel, rote Blumen wie Veilchen, Noten von mediterraner Macchia und holzige Anklänge starker Gewürze.

**Geschmack:** voll, strukturiert, mit einer guten und balancierten Alkoholgehalt, die Tannine sind rundig und elegant.

Glas 0,2 l € 9,50 Flasche 0,75 l € 29,50

## NERO D'AVOLA

**Weingut:** Valle delle Ferle. **Region:** Sizilien.

**Rebsorte:** 100% Nero d'Avola.

**Anbaugebiet:** Caltagirone.

**Farbe:** rubinrot mit violetten Reflexen.

**Duft:** intensive blumige Noten von Veilchen und Rose sowie fruchtige Noten von Himbeere und Erdbeere

**Geschmack:** Es ist frisch und duftend und mit einem weichen Tannin, das seine Angenehmheit verstärkt.

Glas 0,2 l € 6,50 Flasche 0,75 l € 21,50

## CHIANTI CLASSICO DOCG

**Weingut:** Alberto Longo. **Region:** Toskana.

**Rebsorte:** Primitivo 100%: 90% Sangiovese, 10% Merlot. **Anbaugebiet:** Mercatale V.P. (FI).

**Farbe:** intensives Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen.

**Duft:** nach Kirschkonfektüre, Hagebutte, Vanille und Himbeere. Geschmack: reich, intensiv und fruchtig.

Glas 0,2 l € 6,90 Flasche 0,75 l € 23,50

## PRIMITIVO IGP PUGLIA

**Weingut:** Alberto Longo. **Region:** Apulien.

**Rebsorte:** Primitivo 100%. **Anbaugebiet:** auf dem Land von Manduria-Taranto. **Farbe:** Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. **Duft:** intensiv und hartnäckig.

**Geschmack:** reich an Waldfrüchten und leicht würzigen Noten.

Glas 0,2 l € 6,50 Flasche 0,75 l € 21,50

## DRAGONARA TANNAT

**Weingut:** De Gregorio. **Region:** Sizilien.

**Rebsorte:** Tannat 100%.

**Anbaugebiet:** Südwestliches Sizilien, Sciacca, Carboj Islands.

**Farbe:** Rotwein

**Duft:** gute Struktur und Körper, ausgewogen, wo Säure, Alkohol und Tannine koexistieren.

**Geschmack:** voll, einhüllend, weich mit einem hervorragenden Kontrast zwischen Mineralität, Säure und Tannin, der ihn angenehm anhaltend und intensiv macht.

Glas 0,2 l € 8,50 Flasche 0,75 l € 27,50

*Rotreihe*

# Weißweine

## LUGANA DOC

**Weingut:** Colli Vaibò. **Region:** Lombardei.

**Rebsorte:** 100% Turbiana.

**Anbaugebiet:** Pozzolengo.

**Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

**Duft:** fruchtige und blumige Noten, ein Hauch von Birne und Pfirsich und einige Gewürze wie Safran. **Geschmack:** Reichhaltiges, akzentuiertes Aroma und eine gute Struktur, die die Säure begleitet.

Glas 0,2 l € 6,50

Flasche 0,75 l € 23,50



## NOTTURNA

**Weingut:** Cocci Grifoni. **Region:** Marken. **Rebsorte:** 100% Passerina.

**Anbaugebiet:** Messieri, Colle Vecchio, Vigneto Madre Pecorino, Grandi Calanchi.

**Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen, von schöner Intensität und Lebendigkeit.

**Duft:** gute Intensität und angenehme blumige Note von frischen weißen Blumen, gefolgt von Zitrusnoten von Limette und Mandarine und gelben Früchten von Mispeln und frisch reifen Aprikosen.

**Geschmack:** entschlossen, frisch schafft eine gute Balance des Geschmacks, angenehm lang und herzhaften Abgang Noten von Zitrusfrüchten und frischen gelben Früchten

Glas 0,2 l € 7,50

Flasche 0,75 l € 24,50



## CHARDONNAY

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

**Weingut:** Dodis **Region:** Friaul. **Rebsorte:** 100% Chardonnay.

**Anbaugebiet:** Hügeln des orientalischen Friauls.

**Farbe:** Strohgelb mit goldenen Reflexen.

**Duft:** fein und feinfruchtig.

**Geschmack:** Erinnerung an Apfel- und Akazienblüten.

Glas 0,2 l € 6,50

Flasche 0,75 l € 20,00



## GARDA CLASSICO CHIARETTO

**Weingut:** Colli Vaibò. **Region:** Lombardei.

**Rebsorte:** 65% Groppello, 25% Marzemino,

10% Cabernet Sauvignon. **Anbaugebiet:** Pozzolengo.

**Farbe:** rosa mit einem Hauch von violetten Reflexen.

**Duft:** Parfums von Rosenblättern und Lavendel.

**Geschmack:** zart, herzhaft, fruchtig mit Noten von rosa Grapefruit, schwarzer Kirsche und roter Johannisbeere.

Glas 0,2 l € 6,50

Flasche 0,75 l € 20,50





**Burgstraße 4  
26736 Pewsum**

**Telefon: 04923/92 73 179**

**Email: [virgacarmelo3@gmail.com](mailto:virgacarmelo3@gmail.com)**

## **Speise- & Getränkerte gültig ab April 2024**

Änderungen und Irrtümer in der Speisekarte vorbehalten.  
Mit der neuen Speisekarte sind alle alten Karten  
und Flyer ungültig.

Liebe Gäste!

Sollten Sie fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen in unserer Speisekarte haben,  
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

### **Folgende allergene Stoffe können die gekennzeichneten Produkte enthalten:**

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse),  
B: Krebstiere (Garnelen, Krabbenmehl), C: Eier (Flüssigei, Eigelb), D: Fisch (alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar), E: Erdnüsse (Erdnussbutter,  
Erdnusscreme), F: Soja (Sojasprossen, Tofu), G: Milch incl. Milchzucker (Butter, Joghurt, Sahne, Käse), H: Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,  
Kaschu-/Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse), I: Sellerie (Gewürzmischungen, Brühren),  
J: Senf (Senfkörner, Gewürze), K: Sesamsamen (Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste), L: Schwefeldioxid/Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder 1  
(Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)), M: Lupinen (Lupinenkerne, Lupinenmehl), N: Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch)

### **Folgende Zusatzstoffe sind in den gekennzeichneten Produkten enthalten:**

1: Konservierungsstoff (z.B. Benzoesäure, Nitrit), 2: Geschmacksverstärker (z.B. Glutamate), 3: Antioxidationsmittel (z.B. Ascorbinsäure), 4: Phosphate, 5: Koffeinhaltig, 6: Geschwefelt,  
7: Farbstoff (z. B. Beta-Carotin), 8: Geschwärtzt (z. B. Eisen-II-Gluconat), 9: Schinken= Formfleisch aus Vorderschinken, 10: Chininhaltig, 11: Milchsäure,  
12: Süßungsmittel (n) (z. B. Sorbit), 13. Phenylalaninquelle