

Herzlich willkommen im Via Nova II.

VIA NOVA: Neuer Weg (lat.)

Dies ist genau unsere Philosophie, welche wir unseren Gästen vermitteln wollen. Darum sei offen für etwas Neues und beschreite **neue Wege**. Wir bieten Ihnen internationale Spezialitäten, wöchentlich neue Wochenkarten und unsere sehr beliebten saisonalen Gerichte. Im **Via Nova II** kommen kulinarische Entdecker auf ihre Kosten.



Zur Mittagszeit freuen wir uns auf Ihren Besuch zum **Business-Lunch**.

Sei es zum **Brunchen, Lunchen** oder zum entspannten **Loungen**, wir servieren Ihnen ausgewählte Köstlichkeiten und erlesene Weine.

Seit 2004 bietet das **Via Nova II** kulinarischen Liebhabern eine neue, außergewöhnliche Location an. Das Restaurant zeichnet sich durch die zentrale Lage in Berlin Mitte, gegenüber der renommierten Humboldt Universität Berlin, inmitten des florierenden Büroviertels der Universitätsstraße aus.

Ob Business Meeting oder Lunch, Events oder den Abend in der hauseigenen Lounge bei einem exotischen Cocktail ausklingen lassen:

Im Via Nova II steht Ihnen dafür ein offener und einladender Gästeraum zur Verfügung, welcher sich über zwei verschiedene Ebenen erstreckt. Zudem können Sie gerne auf der Außenterrasse, Hofterrasse oder in unserem separaten Konferenzraum Platz nehmen.

Die außergewöhnlichen Reliefs an den Wänden, mit antiken Motiven des Künstlers Memo Design, vermitteln das historische Ambiente der nahe gelegenen Theater und der Museumsinsel.

Einen guten Appetit wünscht das Via Nova II Team!

Haben Sie sich bei uns wohl gefühlt? Hat es Ihnen geschmeckt? Oder haben Sie Verbesserungsvorschläge? Dann lassen Sie uns gerne eine Bewertung da.

Besuchen Sie uns auf unserer Website und finden Sie uns auf den folgenden Internetportalen um über alle Neuigkeiten informiert zu bleiben.



www.facebook.com/vianova2mitte



[vianova2_berlin](https://www.instagram.com/vianova2_berlin)



www.cafe-vianova.de/nova2

Wir weisen drauf hin, dass eine Kreuzkontamination der Speisen nicht zu verhindern ist!

FRÜHSTÜCK - BREAKFAST

BAUERN - OMELETTE
Mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln
with potatoes, bacon and onions

7,50 €

OMELETTE CON SPINACI E PECORINO
Mit Spinat und Schafskäse
with spinach and feta cheese

6,90 €

HUMBOLDT
Getoastetes Schwarzbrot mit Räucherlachs, Avocado, Salat, ein Spiegelei und Shakshuka
toasted black bread with smoked salmon, avocado, lettuce, fried egg and shakshuka

7,90

FRENCH KISS
2 geröstete Brote mit Ziegenkäse, Buttercroissant,
Joghurt mit Granola, Honig, Blaubeeren und Walnüssen
two roasted breads with goat's cheese, butter croissant,
yoghurt with granola, honey, blueberries and walnuts

7,50

SHAKSHUKA VEGETARISCH *(serviert mit Brot)*
Mit Spiegelei, Tomatensugo, frische Chilis, Peperoni, Zwiebeln und Petersilie
with fried egg, tomato sauce, fresh chilies, hot peppers, onions and parsley

6,90

MAX & MORITZ
2 Spiegeleier auf Schwarzbrot, Schinken, Salat und Gewürzgurken
two fried egg on bread, ham, salad and spice cucumbers

5,90

Frühstück nur bis 12 Uhr Mo bis Sa

Sonntags kein Frühstück da Brunch.

SPEZIALITÄTEN

CURRYWURST^{1,2,7,8,10,F}

mit Pommes

Currywurst with french fries

8,50 €

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART^{1,6,B+,G}

mit Speck und roten Zwiebeln

Tarte flambee with bacon and red onion

8,90 €

FLAMMKUCHEN^{1,6,B+,G,P}

mit Ziegenkäse, Datteln und Pinienkernen

Tarte flambee with goat cheese, dates and pine nuts

9,50 €

FLAMMKUCHEN^{1,6,10,B+,G,P}

mit Steinpilzen, Spinat, Parmesan und Trüffelöl

Tarte flambee with porcini mushrooms, spinach, parmesan and truffle oil

10,50

KARTOFFELRÖSTI^{B+,G,I}

mit Kräuterschmand und geräuchertem Lachs

Potato rösti with herb sour cream and smoked salmon

11,50 €

RINDERGULASCH^{9,10,A,B+,C,F,G,J,O}

mit Penne

Beef goulash with penne

14,90 €

ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES^{9,10,A,B+,C,F,G,J,O}

mit Rösti und Salat

Zurich veal meat cut into strips with rösti and salad

15,50 €

GEBRATENE KALBSLEBER

mit Zwiebeln, Apfel und Pfannengemüse dazu Rosmarinkartoffeln

Roasted veal liver with onions, apple and pan-fried vegetables with rosemary potatoes

16,50 €

SCHWEINEBRATEN^{1,6,B+,G,P}

mit Semmelknödel und Rosenkohl

Roast pork with bread dumplings and Brussels sprouts

16,90 €

WIENER SCHNITZEL^{B+,C,G,O}

Paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat

Wiener schnitzel, breaded veal schnitzel with lukewarm potato salad

17,90 €

VORSPEISEN - STARTERS

BRUSCHETTA (VEGETARISCH)^{6,G}

3 Scheiben mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln, nach Art des Hauses
3 slice with fresh tomatoes and red onions

4,90 €

MOZZARELLA CAPRESE (VEGETARISCH)

Mozzarella, Tomaten und Basilikum mit Olivenöl
Mozzarella, tomatoes and basil with olive oil

7,90 €

AVOCADO FARCITO (VEGETARISCH)

Avocado gefüllt mit Cherrytomaten, Champignons, Pesto, rote Zwiebeln und Sonnenblumenkernen

Avocado stuffed with cherry tomatoes, mushrooms, pesto, red onions and sunflower seeds

9,50 €

TRADITIONELLES RINDERCARPACCIO

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen, Trüffelöl, Rucola und Parmesan

Thinly sliced fillet of beef with fried porcini mushrooms, truffle oil, rocket and parmesan

13,50 €

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER

Gegrilltes, warmes Gemüse, Honigmelone mit Parmaschinken, Tomaten mit Mozzarella und Meeresfrüchten
Mixed starter plate with grilled, warm vegetables, honeydew melon with parma ham, tomatoes with mozzarella and seafood

Für 1 Person
for one person
10,90 €

Für 2 Personen
for two people
19,90 €

SUPPEN - SOUP

CREMA DI POMODORO
Cremige Tomatensuppe mit Basilikumöl
Creamy tomato soup with basil oil

5,50 €

ZUPPA DI PESCE^I
Mediterrane Fischsuppe
Mediterranean fish soup

7,50 €

SALATE - SALADS

STAGIONE (VEGAN)^{C,F}
Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette
Mixed salad of the season with homemade balsamic vinegar

6,90 €

POLLO^{2,6,11,C,F}
Gebratene Hähnchenbrust mit Champignons auf gemischtem Blattsalat mit einer warmen Balsamico-Honig-Sauce und Parmesan
Fried chicken breast with mushrooms on a mixed leaf salad with a warm balsamic honey sauce and parmesan

9,50 €

SFIZIOSA (VEGETARISCH)^{2,6,11,B+,C,F}
Gemischter Blattsalat mit Schafskäse, Cherrytomaten, Oliven und roten Zwiebeln mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette
Mixed leaf salad with feta cheese, cherry tomatoes, olives and red onions with homemade balsamic vinegar

9,50 €

DELLA CHEF^{9,10,B+,C,G,J,O}
Gegrillte Hähnchenbrust auf gemischtem Blattsalat mit Cherrytomaten, Mozzarella und Kräuterdressing
Grilled chicken breast on a mixed leaf salad with cherry tomatoes, mozzarella and herb dressing

9,90 €

SALMONE E SCAMPI^{C,F,I,L,P}
Gemischter Blattsalat mit gebratenem Lachs, Scampi und karamellisierten Nüssen mit Zitronendressing
Mixed leaf salad with fried salmon, scampi and caramelized nuts with lemon dressing

11,50 €

PIZZA

Unsere Pizzen werden im Steinofen extra frisch für Sie zubereitet. Danach werden sie mit unserer hauseigenen Tomatensauce bestrichen und mit Mozzarella belegt.

Our pizzas are freshly prepared for you in a stone oven and is topped with our homemade tomato sauce and mozzarella.

MARGHERITA (VEGETARISCH)^{10,B+,G,O}
mit Tomatensauce und Mozzarella
with tomato sauce and mozzarella

7,90 €

SALAME^{1,6,10,B+,G,O}
mit Salami
with salami

8,90 €

NAPOLI^{10,B+,G,I,O}
mit Sardellen, Kapern und Oliven
with anchovis, capers, olives

8,90 €

CAPRESE (VEGETARISCH)^{10,B+,G,O}
mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum
with tomatoes, mozzarella, basil and pesto

8,90 €

FIRENZE (VEGETARISCH)^{2,6,10,B+,G,O}
mit Gorgonzola, Spinat und Schafskäse
with gorgonzola, spinach and feta cheese

9,20 €

VIAREGGIO^{10,B+,G,I,O}
mit Thunfisch, rote Zwiebeln
with tuna, red onions

9,50 €

PISA^{1,6,10,B+,G,O}
mit pikanter Salami, Paprika und scharfer Peperoni
with spicy salami, peppers and hot red peppers

9,90 €

PIZZA

TORINO^{1,6,9,10,B+,G,O}

*mit Schinken, Salami, Artischocken, Oliven und Champignons
with ham, salami, artichokes, olives and mushrooms*

10,50 €

SICILIA (VEGETARISCH)^{10,B+,G,O}

*mit Champignons, Oliven, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Rucola und Parmesan
with mushrooms, olives, zucchini, broccoli, peppers, rocket salad and parmesan*

9,90 €

POLLO^{10,B+,G,O}

*mit Hähnchenbrust, Jalapeños, Rucola und Parmesan
with chicken breast, jalapeños, rocket and parmesan*

10,50 €

ROMA^{10,B+,G,I,L,M,O}

*mit Thunfisch, Meeresfrüchte und Knoblauch
with tuna, scampi, calamari, seafood and garlic*

10,90 €

BOLOGNA (VEGETARISCH)^{2,6,10,B+,G,O,P}

*mit Gorgonzola, Birnen, Walnüssen, Rucola
und geriebenem Schafskäse
with gorgonzola, pears, walnuts, rocket
and grated feta cheese*

10,90 €

PARMA^{10,B+,G,O}

*mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan
with parma ham, rocket salad and parmesan*

11,50 €

VIA NOVA^{10,B+,C,G,I,L,O}

*mit Crème- Fraîche, Lachs, Scampi, Spinat und Knoblauch
with crème fraîche, salmon, scampi, spinach and garlic*

11,90 €

NUDELGERICHTE - PASTA

AGLIO E OLIO (VEGETARISCH)^{2,5,7,G,J,O}

Spaghetti mit Knoblauch, Petersilie, scharfen Peperoni und Olivenöl extra vergine
Spaghetti with garlic, parsley, hot red peppers and extra virgine olive oil

7,90 €

ARRABIATA (VEGETARISCH)^{2,5,7,G,J,O}

Kurze Nudeln mit scharfer Peperoni, Knoblauch und frischem Basilikum in Tomatensauce
Short noodles with hot pepperoni, garlic and fresh basil in tomato sauce

8,90 €

ORTOLANA (VEGETARISCH)^{2,5,7,B+,G,J,O}

Bandnudeln mit frischem Gemüse in Tomatensahnesauce
Tagliatelle with fresh vegetables in tomato cream sauce

8,90 €

PESTO (VEGETARISCH)^{2,5,7,B+,G,J,O,P}

Spaghetti mit Rucolapesto, Parmesan und Pinienkernen
Spaghetti with rocket pesto, parmesan and pine nuts

8,90 €

DE LA CASA^{2,5,7,B+,G,J,O}

Kurze Nudeln mit Hähnchenbrust und Champignons in Tomatensahnesauce
Short noodles with chicken breast and mushrooms in tomato cream sauce

9,50 €

LASAGNE^{2,5,7,B+,G,J,O}

mit Bolognese (100% Rind) und Käse überbacken
with bolognese (100% beef) and gratinated with cheese

9,50 €

SCAMPI^{2,5,7,G,I,J,O}

Spaghetti mit Scampi, Artischocken, grünem Pfeffer, Knoblauch und Chili in leichter Estragon-Cherrytomatensauce
Spaghetti with scampi, artichokes, green pepper, garlic, and chili in light tarragon cherry tomato sauce

11,50 €

NUDELGERICHTE - PASTA

TAGLIATELLE SALMONE^{2,5,7,11,G,I,J,O}

Bandnudeln mit Lachs, Spinat, Knoblauch und Zwiebeln in einer Weißweincrèmesauce
Tagliatelle with salmon, spinach, garlic and onions in a white wine cream sauce

11,50 €

ZENZERO LIME^{2,5,7,G,I,L,O}

Bandnudeln mit Scampi, Chili und Rucola in einer Limettensauce mit Ingwer
Tagliatelle with scampi, chillies and rocket in a lime sauce with ginger

11,90 €

PENNE VIA NOVA^{2,5,7,9,A,B+,C,F,G,J,O}

Kurze Nudeln mit argentinischen Rinderfiletspitzen und Zwiebeln in einer Champignonrahmsauce
Short noodles with argentinian beef fillet tips and onions in a mushroom cream sauce

12,90 €

TAGLIATELLE DELLA CHEF^{2,5,7,F,G,J,O}

Bandnudeln mit argentinischen Rinderfiletspitzen, Gemüse und Cherrytomaten in einer Currycrèmesauce
Tagliatelle with argentinean beef fillet tips, vegetables and cherry tomatoes in a curry cream sauce

12,50 €

RISOTTO

RISOTTO RUCOLA (VEGETARISCH)^{2,6,B+}

mit frischen Kräutern, Rucola, getrockneten Tomaten und geriebenem Schafskäse
with fresh herbs, rocket salad, sun dried tomatoes and grated sheep cheese

8,50 €

RISOTTO AL FUNGHI (VEGETARISCH)^{9,A,B+,C,F,G,J}

mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch in Sahnerahmsauce
with mushrooms, onions and garlic in cream sauce

8,90 €

RISOTTO AL POLLO^{B+,F,G}

mit Hähnchenbrust, Gemüse und grünen Erbsen in Currysahnesauce
with chicken breast, vegetables and green peas in curry creamsauce

9,90

FLEISCH - MEAT

*Alle unsere Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse^{2,5,7,J,O} serviert.
All meat dishes are served with rosemary potatoes and pan-fried vegetables.*

POLLO ALLA GRIGLIA^{B+}

*Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit unserer hausgemachten Kräuterbutter auf Rucola
Grilled chicken breast with a homemade herb butter on rocket*

13,50 €

POLLO ALLA PIZZAIOLA^I

*Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Kapern, Oliven, Sardellen, Oregano, Knoblauch an Tomatensauce
Grilled chicken breast fillets with capers, olives, anchovies, oregano, garlic and tomato sauce*

14,50 €

MEDAGLION DI MAIALE^{9,A,B+,C,F,G,J,O}

*Schweinemedallions mit Champignons in Sahnerahmsauce
Pork medallions with mushrooms in cream sauce*

14,90 €

TOURNEDOS AL PEPE ROSA^{1,6,9,A,B+,C,F,G,J,O}

*Schweinemedallions im Speckmantel mit rosa Pfeffer und Rosmarin in Sahnerahmsauce
Pork medallions covered in bacon with pink pepper and rosemary in a cream sauce*

15,50 €

GEMISCHTE GRILLPLATTE^{B+}

*mit Schweinefilet, Rumpsteak und Hähnchenbrust mit Kräuterbutter
Mixed grill plate with pork fillet, rump steak and chicken breast with herb butter*

21,90 €

STEAK - STEAK

*Alle unsere Steaks werden mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse^{2,5,7,J,O} serviert.
All meat dishes are served with rosemary potatoes and pan-fried vegetables.*

COSTATA DI MANZO (200GR.)^{B+}
Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter
Grilled argentinean beef steak (200gr.) with herb butter

17,90 €

COSTATA DI MANZO BAROLO (200GR.)^{11,K}
Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Rotweinjus
Grilled beef steak (200gr.) with red wine jus

19,90 €

FILETTO DI MANZO (200GR.)^{B+}
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Kräuterbutter und Zitrone
Grilled argentinean beef fillet (200 gr.) with herb butter and lemon

23,50 €

FILETTO DI MANZO AL PEPE (200GR.)^{9,11,A,B+,C,F,G,J,O}
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Pfefferrahm - Cognacsauce
Grilled argentinean beef fillet (200 gr.) with herb butter and lemon

25,90 €

FISCH - FISH

*Alle unsere Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln und Spinat serviert.
All fish dishes are served with boiled potatoes and spinach.*

PERNOD^{11,L,P}
Gebratenes Zanderfilet mit Gemüse Julienne in einer Estragon-Pernod-Sauce
Fried pike-perch fillet with julienne vegetables in a tarragon pernod sauce

16,50 €

SALMONE ALLA GRIGLIA^{L,P}
Zart gegrilltes Lachsfilet mit Pinienkernen und Zitrone
Tenderly grilled salmon with pine nuts and lemon

16,90 €

SALMONE CON LIME^I
Zart gegrillter Lachs in einer Limettensauce mit Trüffelöl
Tender grilled salmon in a lime sauce with truffle oil

17,90 €

SORENTINA^{L,B+}
Gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch, Oliven, Cherrytomaten und Parmesan überbacken
Fried pike-perch fillet with garlic, olives, cherry tomatoes and parmesan

17,90 €

NACHSPEISEN - DESSERTS

TIRAMISU^{3,11,B+}

Italienisches Dessert (hausgemacht)
Typical Italian dessert (homemade)

5,50 €

PANNA COTTA^{12,B+}

Italienisches Sahnedessert (hausgemacht)
Italien dessert (homemade)

5,50 €

MANDORLE - CIOCCOLATO PARFAIT^{B+,C,O,P}

Hausgemachtes MANDEL - SCHOKO PARFAIT
Almond - chocolate parfait (homemade)

5,90 €

APFELSTRUDEL MIT VANILLESOSSE^{B+,G}

Apple strudel with vanilla ice cream

6,50 €

KAISERSCHMARRN MIT PFLAUMENKOMPOTT^{B+,C,G}

Kaiserschmarrn with plum compote

9,90 €

TARFUFO

Italienische Eisspezialität mit Eierlikör
Italian ice cream with eggnog

5,90 €

GETRÄNKE - DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soft drinks

Coralba naturale	0,25 l	2,50 €
<i>Wasser aus den italienischen Alpen, still</i>	0,75 l	6,50 €
Coralba frizzante	0,25 l	2,50 €
<i>Wasser aus den italienischen Alpen, sprudelig</i>	0,75 l	6,50 €
Coca Cola ^{2,3,5,9}	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,60 €
Fanta ^{1,2,5,6,7,9,10}	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,60 €
Sprite ^{5,9,10}	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,60 €
Coca Cola light ^{2,3,5,8,9,10}	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,60 €
Schweppes Bitter Lemon ^{4,5,6,9,10}	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,80 €
Schweppes Tonic Water ^{4,5,9,10}	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,80 €
Schweppes Ginger Ale ^{2,5,9,10}	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,60 €
Thomas Henry Ginger Beer (Vegan) ^{1,5,9}	0,2 l	2,80 €
<i>Ingwerlimonade</i>	0,4 l	4,80 €
Kraftmalz ^{5,14,G}	0,33 l	2,80 €
<i>Malztrunk</i>		
Red Bull ^{2,3,5,9,10}	0,25 l	4,00 €
<i>Energy Drink</i>		
Almdudler (Vegan) ¹⁴	0,35 l	3,50 €
<i>Kräuterlimonade</i>		
Paloma ^{1,6,9,14,}	0,35 l	3,50 €
<i>Grapefruitlimonade</i>		

SÄFTE - JUICES

SÄFTE UND NEKTARE VON DIETZ

<i>Apfelsaft (Trüb)</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Ananassaft ⁶</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Rhabarbernektar ⁶</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Grapefruitnektar ⁶</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Bananennektar ⁶</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Kirschnektar ⁶</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Mangonektar ⁶</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Maracujanektar ⁶</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Cranberrynektar ⁶</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Schwarzer Johannisbeernektar ⁶</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,80 €

EISTEES

Iced Teas

<i>Green Mango</i> <i>Grünertee, Mangosaft, Lime Juice</i>	0,4 l	4,60 €
<i>Black Lemon</i> <i>Earl Grey Tee, Zitrone, Zucker</i>	0,4 l	4,60 €
<i>Fruit Berry</i> <i>Früchtetee, Lime Juice, Zucker</i>	0,4 l	4,60 €

*Alle Säfte auch als Saftschorle erhältlich
Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich gerne an unser Personal.*

BIER - BEER

BIERE VOM FASS *Draft beer*

<i>Radeberger Pilsner</i> ^G	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,00 €
<i>Kloster Andechs Vollbier</i> ^G	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,20 €
<i>Berliner Kindl</i> ^G	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,00 €
<i>Paulaner Hefe-Weissbier</i> ^G	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,00 €

FLASCHENBIERE *Bottle beer*

<i>Paulaner Weissbier Kristallklar</i> ^G	0,5 l	4,00 €
<i>Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel</i> ^G	0,5 l	4,00 €
<i>Maisel & Friends IPA</i>	0,33 l	4,00 €
<i>Paulaner Alkoholfrei</i> ^G	0,5 l	4,00 €
<i>Jever Fun Alkoholfrei</i> ^G	0,33 l	3,50 €

HEISSGETRÄNKE - HOT DRINKS

KAFFEE *Coffee*

<i>Kaffee (auch entkoffeiniert)</i> ^{3,14}	2,20 €
<i>Großer Kaffee</i> ^{3,14}	3,50 €
<i>Espresso</i> ^{3,14}	2,20 €
<i>Doppelter Espresso</i> ^{3,14}	2,90 €
<i>Espresso Macchiato</i> ^{3,14,B+}	2,60 €
<i>Cappuccino</i> ^{3,14,B+}	2,90 €
<i>Milchkaffee</i> ^{3,14,B+}	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{3,14,B+}	3,50 €

Auf Wunsch servieren wir alle milchhaltigen Getränke auch Laktosefrei.

TEE VON EILLES *Tea*

<i>Ceylon Assam</i>	2,90 €
<i>Earl Grey</i>	2,90 €
<i>Grüntee</i>	2,90 €
<i>Roibos Vanille</i>	2,90 €
<i>Pfefferminz</i>	2,90 €
<i>Kamille</i>	2,90 €
<i>Früchtetee</i>	2,90 €

SPIRITUOSEN - SPIRITS

LIKÖRE UND BITTER

Liqueurs and bitter

<i>Sambuca</i>	2 cl	3,00 €
<i>Amaretto</i> ¹⁴	2 cl	3,00 €
<i>Bailey's</i> ^{1,9,10,14,B+}	2 cl	3,20 €
<i>Cointreau</i> ^{5,7}	2 cl	3,00 €
<i>Fernet Branca</i> ^{5,14}	2 cl	3,00 €
<i>Ramazotti</i> ^{5,14}	2 cl	3,00 €
<i>Averna</i> ^{5,14}	2 cl	3,00 €
<i>Jägermeister</i> ^{5,14}	2 cl	3,00 €
<i>Licor 43</i>	2 cl	3,00 €

KLARE

Clear alcohol

<i>Fürst Bismarck Korn</i>	2 cl	3,00 €
<i>Malteser Kreuz Aquavit</i>	2 cl	3,20 €
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	3,40 €

TEQUILA

Tequila

<i>El Jimador Blanco</i>	2 cl	3,60 €
<i>El Jimador Reposado</i>	2 cl	3,60 €

OBSTBRÄNDE

Trester

<i>Grappa Nonino Moscato</i>	2 cl	3,80 €
<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	2 cl	3,80 €
<i>Lantenhammer Marille</i>	2 cl	4,20 €
<i>Lantenhammer Himbeergeist</i>	2 cl	4,20 €
<i>Lantenhammer Williamsbirne</i>	2 cl	4,20 €
<i>Lantenhammer Kirschbrand</i>	2 cl	4,20 €
<i>Lantenhammer Hasselnuss</i>	2 cl	4,20 €

COGNAC / ARMAGNAC

Cognac / Armagnac

<i>Carlos I Gran Reserva</i>	2 cl	4,00 €
<i>Armagnac Clés des Ducs</i>	2 cl	4,20 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	2 cl	4,40 €
<i>Hennessy VSOP</i>	2 cl	4,00 €

SPIRITUOSEN - SPIRITS

WHISKY¹⁴

Whiskey

<i>Tullamore Dew</i>	2 cl	3,20 €
<i>Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey</i>	2 cl	4,60 €
<i>Lagavulin 16 Jahre</i>	2 cl	7,40 €
<i>Glenfiddich 12 Jahre</i>	2 cl	6,50 €

RUM¹⁴

Rum

<i>Havana 3 Jahre</i>	2 cl	3,00 €
<i>Havana 7 Jahre</i>	2 cl	5,60 €
<i>Zacapa Centenario</i>	2 cl	7,50 €
<i>Goslings Black Seal Dark</i>	2 cl	3,50 €

WODKA^G

Vodka

<i>Smirnoff Red Label</i>	2 cl	3,00 €
<i>Grasovka Büffelgraswodka</i>	2 cl	4,00 €
<i>Belvedere</i>	2 cl	6,00 €
<i>Grey Goose</i>	2 cl	6,00 €

GIN

Gin

<i>Hendrick's Gin</i>	2 cl	4,60 €
<i>Tanqueray London Dry Gin</i>	2 cl	5,90 €
<i>Monkey 47 Dry Gin</i>	2 cl	6,90 €

VERMUT

Vermouth

<i>Muntaner Rosso</i>	5 cl	5,50 €
<i>Muntaner Blanco</i>	5 cl	5,50 €

WEINE - WINE

OFFENER WEISSWEIN Open white wine

„Bischoffinger“ Grauer Burgunder , trocken Q.b.A. (Kaiserstuhl) ^K Mit seinen Nussaromen erweist sich dieser Grauburgunder Wein als sehr frisch im Körper und ausgewogen in Säure und Restzucker.	0,2 l	6,20 €
„Franken“ Silvaner , trocken, Q.b.A (Franken) ^K <i>Unkomplizierter Schoppensilvaner der sich gut als Speisebegleiter zu Gemüsegerichten macht.</i>	0,2 l	6,60 €
„Schumann Nögler“ Rheingau Riesling , trocken, Q.b.A (Pfalz) ^K Spritzig mit leichter, dezenter Fruchtnoten im Hintergrund, fruchtig, saftiger Schoppenwein, frisch und unkompliziert mit feiner Frucht.	0,2 l	6,90 €
„IL Mio“ Chardonnay delle Venezie , trocken IGT (Italien) ^K Die angenehme geschmackliche Fülle und die sanfte Cremigkeit des Chardonnay machen diesen Wein zum idealen Begleiter für die leichte italienische Küche.	0,2 l	6,20 €
„IL Mio“ Pinot Venezia , trocken IGT (Italien) ^K Ein sehr fruchtiger, saftiger Pinot Grigio. Er erinnert an gelbe Äpfel, reife Birne und frische Kräuter ist ein idealer Begleiter zur leichten italienischen Küche sowie Fischgerichten und Käse.	0,2 l	6,20 €
„de Neuville“ Sauvignon Blanc „Foliette“ , trocken A.C. (Frankreich) ^K Helles Messing, sehr animierender Duft von frischem Heu und Pampelmusen, lebendige volle Frucht, rassig und ausgesprochen würzig.	0,2 l	6,50 €
„Schmid“ Grüner Veltliner , leicht und trocken (Österreich) ^K Helles Gelb mit zarten Grünreflexen, sehr fruchtig und leicht am Gaumen, saftige Birnenaromatik mit frischem Säurespiel.	0,2 l	6,50 €

OFFENER ROTWEIN Open red wine

„Bischoffinger“ Spätburgunder , trocken Q.b.A (Kaiserstuhl) ^K Ein kräftiger mit einer Tanninstruktur dazu vollmundig im Geschmack. Er ist bestens geeignet als Essensbegleiter zu Pasta-Gerichten, kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Käse oder als Solist für jeden Anlass.	0,2 l	6,70 €
„IL Mio“ Primitivo Puglia , trocken IGT (Italien) ^K Typisch ist der fruchtige Charakter dieses Weines mit seinen leicht würzigen Akzent. Er ist dabei frisch und saftig er innert im Duft an dunkle Kirschen und zeigt ganz leichte würzige Noten.	0,2 l	6,30 €
„IL Mio“ Merlot Terre Siciliane , trocken IGT (Italien) ^K Intensiv beerige und fruchtige Aromen von Pflaume, Kirsche und Holunder begrüßen die Nase. Würzige Anklänge an Nelken und leicht erdige Töne runden das Bouquet ab.	0,2 l	6,30 €
„Confini“ Chianti , trocken D.O.C.G (Italien) ^K Verführerisch duftig und wunderbar saftig überzeugt dieser unkomplizierte Rotwein aus der Toskana mit ausgewogener Mineralik und zartem Tannin. Ein echter Allrounder und ein Genuss zu allerlei Fleisch- und Nudelgerichten.	0,2 l	6,90 €
Lambrusco Dell `Emilia Dolce , lieblich IGT (Italien) ^K Das feine Bukett ist fruchtig, mit blumiger Note. Am Gaumen süß, vollfruchtig mit ausgewogenen Tanninen. Ist ein perfekter Begleiter für alle Nudel-, Pizza- und Fleischgerichten.	0,2 l	5,50 €

WEINE - WINE

OFFENER ROSÉWEIN *Open rosé wine*

„de Neuville“ Rosé de Loire, trocken IGT (Italien) ^κ

0,2 l

6,50 €

Leichter, delikater trockener Roséwein aus der Loire.

Im Munde sehr sanft mit einer wahrnehmbaren Note von Himbeeren und Erdbeeren. Perfekt als Aperitif und für Sommersalate sowie zu Kaninchengerichte.

PROSECCO

FLASCHE PROSECCO *Bottle of prosecco*

Villa Sandi „Blanc de Blanc“^κ

0,75 l

25,00 €

Weißer Blüten, Zitrusfrüchte sowie Noten von Eisbonbons und reifen Birnen zeigen sich bei dem feinen italienischen Spumante.

Glas Prosecco

0,1 l

3,50 €

CHAMPAGNER

FLASCHE CHAMPAGNER *Bottle of champagne*

R de Ruinart Brut, herb (Frankreich)

0,75 l

149,00 €

Der Ruinart brut besticht durch seine goldgelbe Farbe, seinen schillernden Glanz und seine feine Perlung. Er hat eine zarte, frische und fruchtige Nase vorrangig von Birnen. Eine wundervolle Intensität umgibt diesen gut ausgeglichenen Wein.

WEISSWEIN - WHITE WINE

Grüner Veltliner „vom Haus“ , trocken (Österreich) ^κ <i>Anfangs Kornähren, Hülsenfrüchte, Heublumen, dann der sortentypische Zitronenpfeffer, auch grünfrüchtige Ansätze, fein akzentuiert, leichtfüßig, verspielt, sehr ansprechend.</i>	0,75 l	28,00 €
Sauvignon Blanc „Foliette“ A.C, trocken (Frankreich) ^κ <i>Helles Messing, sehr animierender Duft von frischem Heu und Pampelmusen, lebendige volle Frucht, rassig und ausgesprochen würzig.</i>	0,75 l	28,00 €
Riesling „Alte Reben“ 100% Riesling, trocken (Österreich) ^κ <i>Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Quitte und Mango, zudem würzig, kräuterige Noten und florale Akzente.</i>	0,75 l	32,00 €
Muscadet Sèvre et Maine sur lie- „Le Master“ , trocken (Frankreich) ^κ <i>Aromen von Grapefruit, Jasmin, Akazie, Melonen- und Aprikosenkonfitüre mit einer bezaubernden und dominanten Frische.</i>	0,75 l	32,00 €
„Toledana“ Gavi del Comune di Gavi , trocken D.O.C.G (Italien) ^κ <i>Dichter, vielschichtiger Duft mit Aromen nach exotischen Früchten und Wiesenblumen. Im Geschmack dominiert der mineralische Schmelz.</i>	0,75 l	42,00 €
„Buntsandstein“ Grauer Burgunder , trocken (Pfalz) ^κ <i>Duftiges Bukett mit Aromen von exotischen Früchten. Guave, Papaya, Mango und Zuckermelone.</i>	0,75l	44,00 €
Lugana „il Rivale 90/10“ , trocken D.O.C (Italien) ^κ <i>Mit reifer Birne und leicht exotischer Fruchtnoten, dezenter Holzanteil, reife Aprikosen- und Orangenesten. Im Geschmack vanillig-nussig.</i>	0,75 l	46,00 €

ROTWEIN - RED WINE

„Pfaffl „Zweigelt „vom Haus“, trocken (Österreich) ^K <i>Kirschfruchtig-pfeffriges Bukett, saftig am Gaumen und mit ausgewogenem, leicht würzigem Abgang.</i>	0,75 l	29,00 €
„Doppio Passo“ Primitivo Salento IGT, halbtrocken (Italien) ^K <i>Tiefdunkler, weicher und vollmundiger Rotwein mit einem verführerischen Hauch von süßer Beerenfrucht.</i>	0,75 l	27,00 €
„Cantalupi“ Salice Salentino Riserva, trocken DOC (Italien) ^K <i>Rote Früchte, Beeren- und Vanillearomen. Der kurze Barriqueaufenthalt lässt Aromen von reifen Kirschen und Schokolade wahrnehmen.</i>	0,75 l	33,00 €
Le Éclats Coteaux du Languedoc trocken DOC (Frankreich) ^K <i>Betörendes Bukett von Früchten und Kräutern, östliche, mineralische Noten, Aromen von frischen Beeren, üppig im Saft, dabei von großer Eleganz.</i>	0,75 l	36,00 €
Rosso di Montalcino trocken DOC (Italien) ^K <i>Holzwürzige Töne, Wahrnehmung von in Alkohol eingelegten Kirschen, gute Säure und daher sehr „süffig“.</i>	0,75 l	38,00 €
„Succule“ Barbera d’Alba, trocken DOC (Italien) ^K <i>Ein Feuerwerk von Aromen und Gewürzen. Hier wird auf eindrucksvolle Weise das Potenzial dieser Rebsorte dargebracht.</i>	0,75 l	39,00 €
„.....“ Black Print trocken DOC (Deutschland) ^K <i>Fruchtige und würzige Aromen von Kirsche, Brombeere, Schwarzer Johannisbeere, Schokolade, roter Paprika und Vanille.</i>	0,75 l	49,00 €

ROSEWEIN

Spätburgunder Blanc de Noir <i>Mit Honigmelone und Orangenblüte. Seine knackige frische mit einem spritzer Limette belebt und erfrischend</i>	0,75 l	32,00 €
„Aix“ Rosé - Provence A.O.C ^K <i>Ein duftender und ausgewogener Wein. AIX´s hypnotisierende lachsrosa Farbe zeigt die fruchtige Frische eines Premium Rosé. Die Nase ist lebhaft duftend, zart und jugendlich und bietet edle Noten von Wassermelone, Erdbeeren und Blumen.</i>	0,75 l	38,00 €

LONGDRINKS

LONGDRINKS UND HIGHBALLS

Aperol Spritz ^{2,4,11} <i>Prosecco, Aperol, Soda</i>	6,50 €	
Cuba Libre ^{2,3,5,9,11,14} <i>Limette, Havana 3 Jahre, Coca Cola</i>	7,00 €	
Flying Hirsch ^{2,3,5,9,10,11,14} <i>Jägermeister, Red Bull</i>	7,50 €	
Hugo ^{2,11} <i>Maison St-Germain, Prosecco, Minzblätter, Limette</i>	6,50 €	
Moskau Mule <i>Smirnoff Black Label Wodka, Thomas Henry Ginger Beer, Fever-Tree Premium Indian Tonic Water, Zitrone, Gurke,</i>	8,00 €	
Whisky Cola Cola ^{2,3,5,9,11,14} <i>Wahlweise mit :</i>	ab 7,00 €	
<i>Jack Daniel's Old No.7</i>	7,00 €	
<i>Jim Beam Kentucky Straight Bourbon</i>	7,50 €	
Wodka Schweppes Bitter Lemon ^{2,4,5,6,9,10,11,G} <i>Wahlweise mit :</i>	ab 7,00 €	
<i>Smirnoff Red Label Wodka</i>	7,00 €	
<i>Smirnoff Black Label Wodka</i>	7,50 €	
<i>Grey Goose Wodka</i>	9,00 €	
<i>Belvedere Wodka</i>	9,00 €	
Gin Tonic ^{4,5,9,10,11} <i>Wahlweise mit :</i>	ab 7,00 €	
<u>Gin</u>	<u>Tonic (Empfehlung)</u>	
<i>Tanqueray London Dry Gin</i>	<i>Schweppes Tonic Water</i>	7,00 €
<i>Hendrick's Gin</i>	<i>Fever-Tree Premium Indian Tonic Water</i>	9,00 €
<i>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin</i>	<i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	10,50 €

Variationen auf Wunsch

COCKTAILS

COCKTAILS

Caipirinha ⁵ <i>Pitú Premium do Brasil Rum, Limette, brauner Zucker</i>	8,50 €
Cosmopolitan <i>Smirnoff Red Label Wodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft</i>	8,50 €
Gin Basil Smash <i>Tanqueray London Dry Gin, Basilikum, Zitronensaft</i>	8,90 €
Ginger Passion <i>Smirnoff Red Label Wodka, Mandelsirup, Maracujasirup, frische Ingwer, Cranberrysaft</i>	7,90 €
Ging Eva <i>Tanqueray London Dry Gin, Creme de Cassis Likör, Pfirsichtlikör, Maracujasaft, Zitrone</i>	8,90 €
Martini Cocktail <i>Noilly Prat French Dry Vermouth, Tanqueray London Dry Gin</i>	8,50 €
Mojito <i>Limette, Zucker, frische Minze, Lime Juice, Havana Rum 3J., Soda</i>	8,50 €
Roots Mai Tai <i>Havana 3 J., Old Pascas Barbados Dark Rum 73 Mandelsirup, Zitronensaft</i>	9,50 €
Sex on the Beach <i>Smirnoff Red Label, Peachlikör, Cranberrysaft, Watermelon Likör, Zitronensaft, Ananassaft</i>	7,50 €
Rosalinde <i>Ramazotti Rosato, Rhabarbersaft, frische Limette, Schweppes Tonic Water</i>	6,50 €
White Russian <i>Smirnoff Red Label, Kahlúa, Sahne</i>	8,50 €
Long Island Ice Tea <i>Havana 3 J., Smirnoff Red Label, El Jimador Blanco, Trippel sec., Limettensaft, Coca Cola</i>	10,90 €
Urban Code <i>Tanqueray London Dry Gin, Brombeerenlikör, Zitronensaft, Cranbeerysaft</i>	8,50 €
Dark & Stormy <i>Goslings Rum, frische Limettensaft, Ginger Beer</i>	8,50 €

Diverse Cocktails auf Anfrage

COCKTAILS

SOUR COCKTAILS

Whisky Sour ¹⁴ <i>Four Roses Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft</i>	7,90 €
Aperol Sour <i>Aperol, Zitrone, Zucker</i>	7,90 €
Vodka Sour <i>Smirnoff Wodka Black Label, Zitrone, Zucker, Eiweiß</i>	7,90 €
Whisky Sour <i>Four Roses Bourbon Whisky, Zitrone, Zucker, Eiweiß, Four Roses</i>	7,90 €
Spring Sour <i>Maison St-Germain, frische Limettensaft, Apfelsaft (Trüb)</i>	

Diverse sour Cocktails auf Anfrage

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin cocktails

Ipanema ^{2,4,5} <i>Limette, Rohrzucker, Schweppes Ginger Ale</i>	5,90 €
Moskito ^{2,4,5} <i>Frische Minze, Limette, Rohrzucker, Schweppes Ginger Ale</i>	5,90 €
Fruchtbombe ^{1,2,5,7,9,10} <i>Kirschsafft, Ananassaft, Zitronensaft, Kirschsirup</i>	6,50 €
Mag & Soda <i>Maracujasirup, Apfelsaft (Trüb), Gurke, Soda</i>	6,50 €
Almcruser <i>Orangensaft, Maracujasaft, Mandelsirup, Kirschsafft</i>	5,90 €
Grape & Soda <i>Grapefruit Limonade, frischer Limettensaft, Soda</i>	6,50 €

Diverse alkoholfreie Cocktails auf Anfrage.

KENNZEICHNUNG ÜBER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Labelling on allergens and additives

ALLERGENE

ALLERGENS

<i>A</i>	<i>enthält Soja</i>
<i>B</i>	<i>enthält Milch ohne Laktose</i>
<i>B+</i>	<i>enthält Milch und Laktose</i>
<i>C</i>	<i>enthält Ei</i>
<i>D</i>	<i>enthält Sesamsamen</i>
<i>E</i>	<i>enthält Erdnüsse</i>
<i>F</i>	<i>enthält Senf</i>
<i>G</i>	<i>enthält glutenhaltiges Getreide: (w) = Weizen, (g) = Gerste, (r) = Roggen, (h) = Hafer</i>
<i>H</i>	<i>enthält Schalenfrüchte</i>
<i>I</i>	<i>enthält Fisch</i>
<i>J</i>	<i>enthält Sellerie</i>
<i>K</i>	<i>enthält Schwefeldioxid und Sulphite</i>
<i>L</i>	<i>enthält Krebstiere</i>
<i>M</i>	<i>enthält Weichtiere</i>
<i>N</i>	<i>enthält Lupine</i>
<i>O</i>	<i>enthält Stärke</i>
<i>P</i>	<i>enthält Nüsse</i>

ZUSATZSTOFFE

ADDITIVES

<i>1</i>	<i>Konservierungsstoffe</i>
<i>2</i>	<i>Farbstoffe</i>
<i>3</i>	<i>Koffein/Teein</i>
<i>4</i>	<i>Chinin</i>
<i>5</i>	<i>Süßungsmittel</i>
<i>6</i>	<i>Antioxidationsmittel</i>
<i>7</i>	<i>Geschmacksverstärker</i>
<i>8</i>	<i>Phenylalaninquelle (Milchweiß, bei Fleischerzeugnissen)</i>
<i>9</i>	<i>Aromastoffe</i>
<i>10</i>	<i>Säuerungsmittel</i>
<i>11</i>	<i>Alkohol</i>
<i>12</i>	<i>Gelatine (Rind)</i>
<i>13</i>	<i>geschwefelt</i>
<i>14</i>	<i>geschwärzt</i>
<i>15</i>	<i>gewachst</i>