



Bruschetta Tomate, di Genova-Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl	6,50
Antipasti della casa Gebratene Champignons, Zucchini-Taler, marinierte di Genova-Zwiebeln, Parmaschinken, italienische Salami, Ciabatta, Aioli	8,90
Goudawürfel Mittelalter Gouda, doppelt paniert & frisch frittiert, mit Wildpreiselbeeren und Ciabatta	6,00
D.Bars Zwei goldgelb ausgebackene "Barren" Hirtenkäse mit Wildpreiselbeeren, dazu knackig frischer Salat und hausgemachtes Honig-Senf-Dressing	8,50



Salat Fiorentina Lollo rosso & bionda, Rucola, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Radieschen und Filetstreifen von der Maispoulardenbrust	11,50
Salat Provence Lollo rosso & bionda, Rucola, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Radieschen und gebratene Champignons & Zucchini	10,00
Salat al mare Lollo rosso & bionda, Rucola, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Radieschen und gebratene argentinische Rotgarnelen	13,50



Polpette della nonna Frische Tagliatelle mit Hackbällchen von Eifelrind & Rheinschwein in fruchtiger Tomaten-Basilikum-Sauce, auf Wunsch mit frisch geriebenem Parmesan	11,50
Tagliatelle A.O.P. con gamberoni Frische Bandnudeln mit Knoblauch, Kirschtomaten, Chili und argentinischen Rotgarnelen in Jordan-Olivenöl, auf Wunsch mit frisch geriebenem Parmesan	14,50
Pasta Ratatoville Strozzapreti mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebeln in pikanter Tomatensauce, auf Wunsch mit frischem Parmesan	9,50
Tagliatelle villagio Bandnudeln mit Champignons, Filet von der Maispoularde in Curry-Sahne-Sauce, auf Wunsch mit frischem Parmesan	13,00
Burger The crispy chicken Brustfilet von der Maispoularde in Panko-Kräuter-Panade, karamellisierte Zwiebeln, Jalapenos und	14,90
hausgemachte Honig-Joghurt-Majo. Mit Beilage & Dip/Dressing nach Wahl. The Italian Beefburger vom Eifelrind mit Parmaschinken, knackigem Rucola, Büffelmozzarella und crema di balsamico. Mit Beilage & Dip/Dressing nach Wahl.	14,90
The Duke Beefburger vom Eifelrind mit Bacon vom Rheinschwein, frischem irischen Cheddar, karamellisierten Zwiebeln & BBQ-Sauce. Mit Beilage & Dip/Dressing nach Wahl.	14,90
The Goatie goes nuts Beefburger vom Eifelrind mit mildem Ziegenfrischkäse, kandierten Walnüssen und Feigenmousse. Mit Beilage & Dip/Dressing nach Wahl.	14,90
The Al Capone Beefburger vom Eifelrind mit Steinpilzen in Rahmsauce, knackigem Rucola und frisch geriebenem Parmesan.	14,90



The very berry muffin hausgemachter Blaubeermuffin mit Mascarponecreme und Limetten-Erdbeer-Jus	5,00
Griechischer Joghurt mit Imkerhonig, Walnüssen, Pistazien und buttercrumble	5,00
Tiramisu mit Kaffee, Amaretto, Mascarpone–Creme und Löffelbiskuit	5,00
Brownie Schoko-Tarte hausgemacht mit Nusssplittern und Vanillesauce	5,00

Bier vom Fass			Flaschenbiere		
	0,3 1	0,5 I		0,33 l	0,5
Krombacher Pils	2,60	4,00	Krombacher Kellerbier (dunkel)	2,80	
Krombacher Kellerbier (hell)	2,60	4,00	Corona	3,50	
Krombacher Weizenbier (hell)	2,60	4,00	Desperados	3,50	
Staropramen Lager	2,60	4,00	Krombacher Weizenbier		4,00
			(dunkel oder alkoholfrei)		
			Tut Gut Malz	2,80	

(I) Weille		
	0,2	0,75 I
Primitivo Mandorla (rot)	5,80	21,50
Bordeaux Chateau des Maurins (rot)	5,60	21,00
Rioja Pueblo Viejo (rot)	5,60	21,00
Lugana Bulgari (weiß)	5,80	21,50
Riesling Heinrich Vollmer (weiß)	5,60	21,00
Grauburgunder Schittler (weif3)	5,60	21,00
Rose Arrogant	5,60	21,00

Softdrinks/Schorlen			
	0,3 I	0,5 1	
Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Light	2,60	4,00	
LemonAid, ChariTea (0,33 I) versch. Sorten	3,20		
Apfel, Orange, Kirsche, Banane	2,60	4,00	
Johannisbeere, Maracuja,			
Rhabarber			



Marabu - Malibu, Maracuja	7,00
Southern Swing – Southern Comfort, Thomas Henry Ginger Ale	7,00
Tequila Sunrise – Jose Cuervo, Orange, Grenadine	7,00
Blanco 43 - Licor 43, Milch	7,00
Gin Tonic – Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic	7,00
Batida Cherry – Batida de Coco, Kirsche	7,00
Moscow Mule – Moskovskaya, Thomas Henry Spicy Ginger, Gurke	7,00
Big Lebowski – Moskovskaya, Kahlúa, Milch	7,00
Wodka Energy – Moskovskaya, Effect	7,00
Frizzantino – Schloss Biebrich Sekt auf Eis	7,00
Lynchburg Lemonade – Jack Daniels, Triple Sec, Sprite, Limette, Zitrone	7,00
Aperol Spritz – Aperol, Schloss Biebrich Sekt, Soda	6,00
Hugo – Schloss Biebrich Sekt, Holundersirup, Soda, Minze	6,00



Spirits 4 cl

Glenlivet 12 Jahre	8,00
Glenlivet 18 Jahre	9,00
Glenmorangie 10 Jahre	7,50
Lagavullin 16 Jahre	9,00
Glenmorangie Lasanta	8,50
Laphroaig 10 Jahre	7,50
Jura 10 Jahre	7,50
Bruichladdich 10 Jahre	8,00
Glenkinchie 12 Jahre	8,00
Botucal Reserva Exclusiva	7,50
Cardenal Mendoza	8,00
Baileys	4,00
Ramazzotti	4,00
Averna	4,00
Nonino Grappa di Merlot	8,00
Nonino Grappa di Prosecco	9,00



Shots 2 cl

Hausgemachter Mexikaner	2,30
Ouzo Plomari	2,30
Jägermeister	2,30
Sambuca Molinari	2,30
Schladerer Obstbrände	2,80
(Birne, Kirsche, Himbeere)	
Schladerer Haselnuss	3,50
Hierbas Mezcladas	2,30
Genever	2,30
Turnschuh (Sambuca & Baileys)	2,30
Tequila Jose Cuervo (gold & silver)	2,30