



Ristorante

“*Boccaccio*”

Inh. L. Congiu

Rathausstraße 90 - 52222 Stolberg  
Telefon (02402) 2 31 06



# Wir empfehlen

---

## Vitello Tonnato

Dünne Kalbsfleischscheiben (kalt) mit einer delikaten Thunfischsauce

- 402.** kleine Portion 7,00 €  
**403.** große Portion 11,00 €

## Insalata di Mare <sup>2)5)</sup>

Frischer Fischsalat mit Pulpo, Calamari, Krebsfleisch, Krabben mit hausgemachter Vinaigrette

- 482.** kleine Portion 8,00 €  
**480.** große Portion 12,00 €

## **386.** Scaloppine Gorgonzola

Drei kleine Schnitzel mit Gorgonzola Käsesauce dazu Spaghetti und ein gem. Salat

13,00 €

## **388.** Lucioperca alla Livornese

frischer Zander, gebraten ohne Gräten in leichter Tomaten-Kräutersauce nach Livorneser Art, dazu Spaghetti und ein gem. Salat

17,50 €

## **409.** Tagliata alla Sarda

eine Spezialität aus Sardinien  
gegrilltes Rumpsteak geschnitten auf knusprig gerösteten Brotscheiben, mit fr. Kräutern und schwarzen Pfefferkörnern  
dazu Bratkartoffeln und ein gem. Salat

17,50 €

## **387.** Spaghetti Neri al Pescatore

Hausgemachte schwarze Spaghetti mit frischen Zanderstücken in Sahnesauce

13,00 €

## **410.** Involtini alla Morandi

Drei gefüllte Schweineröllchen mit Broccoli und Käse, in feiner Sauce dazu Fritten und ein gem. Salat

13,50 €

## **441.** Petto di Pollo alla Napolitana

Hähnchenbrustfilet gebraten nach ital. Art mit Mozzarella Käse und Cherrytomaten, in einer feinen Sauce, dazu Spaghetti und ein gem. Salat

12,50 €

## Wir empfehlen

---

- 500. Insalata con Pollo** 9,50 €  
Großer gem. Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Champignons, Artischocken und Ananas, in hausgemachter Vinaigretten Sauce
- 416. Branzino agli Aromi** 18,50 €  
Frischer Seewolf aus dem Mittelmeer  
gebraten ohne Gräten mit fr. Kräutern nach mediterraner Art  
dazu Bratkartoffeln, Gemüse und ein kleiner gem. Salat
- 411. Filetti di Maiale Modenese** 16,00 €  
Schweinefiletmedaillon in einer feinen Rotwein-Balsamico Sauce  
und Apfelstückchen dazu Kroketten und ein gem. Salat

### Aktion

- 383. Spaghetti Acqua Pazza** 13,50 €  
Eine Spezialität aus Neapel  
feine Spaghetti mit Scampi  
mit fr. Cherrytomaten und Kräutern in Cognacsauce
- 392. Bruschetta con Mozzarella** 8,50 €
- 419. Salmone Pepe Rosa** 18,00 €  
Gegrilltes Lachsfilet in roter Pfeffersauce  
dazu Bratkartoffeln und ein gem. Salat

# Vino - Wein

---

- 193. Chardonnay** 0,75 l 23,00 €  
Alto Adige, St. Michael-Eppan, Jahrgang 2012, 13 % Vol.,  
ein fruchtiger, frischer Weißwein aus Südtirol  
  
Ein Wein zu Vorspeisen und zu Fischgerichten
- 187. Pinot Grigio** 0,75 l 21,00 €  
Borgo Santo, Jahrgang 2012, 11,5 % Vol.,  
ein frischer, trockener Weißwein aus Friuli,  
seine Farbe ist ein grelles goldgelb  
  
Ein Wein zu ital. Vorspeisen und Fisch
- 197. Grotta Rossa** 0,75 l 23,50 €  
Carignano del Sulcis, Jahrgang 2013, 13 % Vol.,  
ein trockener Rotwein aus Sardinien mit einem vollen Bukett,  
kräftig und anhaltend im Nachklang  
  
Ein guter Wein zu Braten, Geflügel und Fleisch
- 199. Primitivo di Manduria** 0,75 l 24,50 €  
Masca, Jahrgang 2012, 14,5 % Vol.  
ein trockener Rotwein aus Pulien, seine Farbe ist ein intensives Rubinrot  
er hat ein gut ausgeprägtes Bukett im Geschmack  
er ist warm, voll weich und anhaltend im Nachklang  
  
Ein guter Wein zu Fleischgerichten
- 194. Chianti** 0,75 l 23,00 €  
Badia di Morrono, Jahrgang 2012, 12,5 % Vol.,  
ein trockener Rotwein aus der Toskana

# Aperitivo, Vino e Digestivo

---

... als Aperitif ...

**130. ein Glas trockenen ital. Prosecco di Conegliano** 5,00 €

**251. ein Glas trockenen Prosecco mit Aperol** 5,50 €

**187. Pinot Grigio** 0,75l 21,00 €  
Borgo Santo, 11,5 % Vol. Jahrgang 2012  
ein frischer trockener Weißwein aus Friuli

**186.** 0,25 l 6,50 €

**185.** Glas 3,50 €

**203. Nero D'Avola** 0,75 l 22,00 €  
Wein aus Sizilien, 13 % Vol. - Rosso  
Jahrgang 2012 trocken und ausgeglichen

**204.** 0,25 l 6,50 €

**205.** Glas 3,50 €

## Chianti Ponte Vecchio

Jahrgang 2012, trockener Rotwein aus der Toskana, 12 % Vol.  
mit feinem Geschmack und rubinroter Farbe

**214.** 0,25 l 6,00 €

**184.** Glas 3,50 €

... als Abschluss einen...

**255. Galiano di Treviso** 3,50 €  
ein milder ital. Kräuterlikör 35 % Vol., aus Norditalien mit und ohne Eis

**256. Mafioso** 5,00 €  
ein Glas Espresso mit Galiano, einem ital. Kräuterlikör und einer Sahnehaube

**259. Mirto della Sardegna** 4,00 €  
Digestivo aus Sardinien, ein Myrtenlikör 30 % Vol.,  
mit mediterranem Charakter,  
der nach eine Malte traditionellen Rezept nur auf Sardinien hergestellt wird

# Antipasti - Vorspeisen

---

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 1.  | <b>Artischockenherzen überbacken</b> <sup>5)</sup>  | 7,00 €  |
| 3.  | <b>6 Lumache alla Boscaiola</b><br>6 Weinbergschnecken in Tomaten-Sahnesauce mit frischen Champignons                                     | 7.50 €  |
| 4.  | <b>6 Lumache alla Francese</b><br>6 Weinbergschnecken nach franz. Art   | 7,00 €  |
| 5.  | <b>6 Lumache Napoli</b><br>6 Weinbergschnecken in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch   | 7,70 €  |
| 6.  | <b>Carpaccio</b><br>rohe Rinderfiletscheiben mit Sahne-Senfsauce  | 11,50 € |
| 8.  | <b>Funghi al Forno</b><br>fr. Champignons in Kräuterbutter mit Käse überbacken  | 6,50 €  |
| 10. | <b>Antipasto della Casa</b> <sup>2)5)</sup><br>Schnecken, Shrimps, Meeresfrüchte, frische Champignons in würziger Tomatensauce gratiniert | 12,50 € |
| 11. | <b>Cocktail di Gamberetti</b> <sup>1)2)</sup><br>Krabbencocktail  | 10,00 € |

## Insalate - Salate

---

- |            |   |         |
|------------|---|---------|
| <b>12.</b> | <b>Insalata Italiana</b> <sup>1)3)6)</sup><br>Gem. Salat mit Ei, Schinken, Käse, Peperoni   | 6,50 €  |
| <b>13.</b> | <b>Insalata di Tonno</b><br>Gem. Salat mit Thunfisch, Zwiebeln  | 6,00 €  |
| <b>14.</b> | <b>Insalata Capriccio</b> <sup>1)3)6)</sup><br>Gem. Salat mit Ei, Schinken, Käse, Peperoni Thunfisch,<br>Zwiebeln, fr. Champignons  | 7,00 €  |
| <b>15.</b> | <b>Insalata Speciale della Casa</b> <sup>2)5)</sup><br>Großer gem. Salatteller mit Tomaten, Gurken, Krabben, Palmen,<br>Artischockenherzen, fr. Champignons,<br>fr. Lachsstücken in lauwarmer Senfsauce | 12,50 € |
| <b>16.</b> | <b>Insalata Fantasia</b> <sup>1)3)4)5)6)</sup><br>Gem. Salat mit Ei, Schinken, Käse, Ananas,<br>Artischockenherzen und Gorgonzola   | 8,00 €  |
| <b>17.</b> | <b>Kleiner gem. Salat</b>   | 3,00 €  |

## Minestre – Suppen

---

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 18. | <b>Consomme di Manzo</b><br>Rinderkraftbrühe                    | 3,20 € |
| 19. | <b>Minestrone</b><br>Ital. Gemüsesuppe                          | 4,00 € |
| 21. | <b>Zuppa di Cipolle</b><br>Fr. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken | 4,00 € |
| 22. | <b>Crema di Pomodoro</b><br>Fr. Tomatencremesuppe               | 4,00 € |

## Specialita della Casa – Spezialitäten des Hauses

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 25. | <b>Fettucine al Salmone</b><br>Weiße Bandnudeln mit fr. Lachs in Sahnesauce   | 10,80 € |
| 26. | <b>Tortellini alla Panna</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Tortellini in Sahnesauce mit Schinken   | 7,50 €  |
| 27. | <b>Rigatoni al Forno</b><br>Röllchen - Nudeln mit fr. Champignons in Fleischtomatensauce, überbacken  | 7,00 €  |
| 28. | <b>Tortellini al Gorgonzola</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Tortellini mit Schinken, Gorgonzolakäse in Sahnesauce                                      | 8,50 €  |
| 30. | <b>Rigatoni all'Arrabiata</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Röllchen - Nudeln mit Pfefferpeperoni, Oliven, Kapern, Schinken,<br>in pikanter Tomatensauce | 7,50 €  |
| 31. | <b>Combinazione Speciale</b><br>Rigatoni, Spaghetti und Tagliatelle mit Fleischtomatensauce, überbacken   | 7,00 €  |
| 32. | <b>Fettuccine Boccaccio</b> <sup>5)</sup><br>Weiße Bandnudeln mit Pfifferlingen, fr. Speck, Artischocken, in Sahnesauce                           | 8,00 €  |



## Specialita della Casa – Spezialitäten des Hauses

---

- |            |  |         |
|------------|--|---------|
| <b>35.</b> | <b>Lasagne Verdi al Forno</b><br>Hausgemachte grüne Lasagne, überbacken  | 7,50 €  |
| <b>36.</b> | <b>Cannelloni alla Napoletana</b><br>Hausgemachte Nudelrolle mit Fleisch-Gemüsefüllung, in Sauce, überbacken                           | 6,50 €  |
| <b>37.</b> | <b>Combinazione al Gorgonzola</b><br>Tortellini, Cannelloni, Lasagne mit Gorgonzolakäsesauce überbacken                                | 8,00 €  |
| <b>38.</b> | <b>Spaghetti Carbonare</b> <sup>1)3)5)</sup><br>mit fr. Speck, Ei und Sahnesauce   | 6,50 €  |
| <b>39.</b> | <b>Spaghetti Bolognese</b><br>mit Tomatenfleischsauce  | 6,50 €  |
| <b>41.</b> | <b>Spaghetti al Pomodoro</b><br>mit Tomatensauce   | 6,00 €  |
| <b>43.</b> | <b>Tagliatelle Pasticciate</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>grüne Bandnudeln, fr. Champignons, Schinken und Fleischsauce mit Käse überbacken | 7,00 €  |
| <b>44.</b> | <b>Spaghetti ai Frutti die Mare</b> <sup>1)2)</sup><br>mit fr. Meeresfrüchten, Tomatensauce, Knoblauch                                 | 11,00 € |
| <b>45.</b> | <b>Spaghetti al Gorgonzola</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>mit Schinken, Gorgonzolakäse in Sahnesauce                                       | 7,50 €  |

# Pizza aus allen Teilen Italiens

---

46.	<b>Pizza Salami</b> <sup>1)2)12)</sup> Tomaten, Käse, Salami	6,50 €
47.	<b>Pizza Margherita</b> <sup>1)3)5)6)</sup> Tomaten, Käse, Ei, Schinken	7,00 €
48.	<b>Pizza Funghi</b> Tomaten, Käse, fr. Champignons	6,50 €
49.	<b>Pizza Salmone e Broccoli</b> Tomaten, Käse, fr. Lachsstreifen und Broccoli	8,50 €
50.	<b>Pizza Venezia</b> <sup>1)3)5)6)</sup> Tomaten, Käse, Schinken, Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln	6,80 €
51.	<b>Pizza Capri</b> Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	7,00 €
52.	<b>Pizza Milano</b> <sup>1)3)4)5)6)</sup> Tomaten, Käse, Ananas, Schinken, Peperoni	6,80 €
54.	<b>Pizza Gorgonzola</b> <sup>1)3)5)6)</sup> Tomaten, Käse, Broccoli, Schinken, Gorgonzolakäse	7,50 €
55.	<b>Pizza Salmone e Gamberetti</b> <sup>5)</sup> Tomaten, Käse, fr. Lachsstreifen, Krabben, und Artischocken	9,50 €
56.	<b>Pizza Hawaii</b> <sup>4)6)</sup> Tomaten, Käse, Ananas, Schinken	6,50 €

# Pizza aus allen Teilen Italiens

---

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 57. | <b>Pizza Firenze</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Tomaten, Käse, Artischocken, Schinken, Peperoni                   | 6,80 € |
| 58. | <b>Pizza Taormina</b> <sup>1)2)12)</sup><br>Tomaten, Käse, Salami, Peperoni, fr. Champignons, Ananas          | 7,30 € |
| 59. | <b>Pizza Modena</b><br>Tomaten, Käse, Krabben, Gorgonzolakäse   | 8,50 € |
| 60. | <b>Pizza 4 Stagioni</b> <sup>1)2)12)</sup><br>Tomaten, Käse, fr. Champignons, Sardellen, Ei, Salami           | 7,30 € |
| 61. | <b>Pizza al Mare</b> <sup>1)2)</sup><br>Tomaten, Käse, Meeresfrüchte  | 7,50 € |
| 62. | <b>Pizza Calzone</b> <sup>1)2)12)</sup><br>Tomaten, Käse, Peperoni, Salami, fr. Champignons, zugeklappt       | 7,00 € |
| 63. | <b>Pizza con Tutto</b> <sup>1)2)3)4)5)6)12)</sup><br>Mit allem  | 8,50 € |
| 64. | <b>Pizza Regina</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Tomaten Käse, Ananas, Schinken, Artischocken                       | 6,80 € |
| 65. | <b>Pizza Boccaccio</b> <sup>1)2)12)</sup><br>Tomaten, Käse, fr. Champignons, Ei, Knoblauch, Salami, Thunfisch | 7,50 € |
| 66. | <b>Pizza Spinaci</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Tomaten, Käse, Blattspinat, Schinken, Knoblauch                   | 7,00 € |

## Specialita di Carne – Italienische Fleischgerichte

---

- |            |   |         |
|------------|---|---------|
| <b>67.</b> | <b>Scaloppine al Pomodoro</b>   | 11,50 € |
|            | Drei kleine Schnitzel mit fr. Champignons in Tomatensauce<br>dazu Spaghetti und ein gem. Salat                  |         |
| <b>68.</b> | <b>Scaloppine Cantarello <sup>9)</sup></b>  | 12,50 € |
|            | Drei kleine Schnitzel mit Pfifferlingen, Zwiebeln, fr. Speck, in Sauce<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat |         |
| <b>69.</b> | <b>Scaloppine Marsala</b>   | 11,50 € |
|            | Drei kleine Schnitzel in milder Weinsauce<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat                              |         |
| <b>70.</b> | <b>Bistecca di Manzo alla Griglia <sup>9)</sup></b>   | 16,00 € |
|            | Rumpsteak, gegrillt<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat  |         |
| <b>71.</b> | <b>Bistecca al Pepe <sup>9)</sup></b>   | 18,00 € |
|            | Rumpsteak in schwarzer Pfeffersauce<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat                                    |         |
| <b>72.</b> | <b>Fegato alla Veneziana</b>  | 17,50 € |
|            | Kalbsleber in Weißweinsauce mit Zwiebeln<br>dazu Butterreis und ein gem. Salat                                  |         |
| <b>74.</b> | <b>Filetto ai Funghi</b>  | 22,50 € |
|            | Rinderfilet mit fr. Champignons in Cognac - Sahnesauce<br>Bratkartoffel und ein gem. Salat                      |         |
| <b>76.</b> | <b>Scaloppine Boccacio <sup>5)</sup></b>  | 12,50 € |
|            | Drei kleine Schnitzel mit fr. Champignons, Artischocken in Sahnesauce<br>dazu Bandnudeln und ein gem. Salat     |         |
| <b>77.</b> | <b>Scaloppine alla Mostarda</b>   | 12,00 € |
|            | Drei kleine Schnitzel in Senf - Sahnesauce<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat                             |         |
| <b>78.</b> | <b>Bistecca con Cipolle <sup>9)</sup></b>   | 17,50 € |
|            | Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat                                      |         |

## Specialita di Carne – Italienische Fleischgerichte

---

- 79. Filetto alla Pizzaiola** 21,50 €  
Rinderfilet in würziger Tomatensauce  
dazu Spaghetti und ein gem. Salat
- 80. Saltimbocca alla Romana** <sup>1)3)5)6)9)</sup> 12,50 €  
Drei kleine Schnitzel mit Schinken, Salbei, Madeirasauce  
dazu Pommes Frites und gem. Salat
- 81. Scaloppa Milanese** <sup>9)</sup> 12,00 €  
Schnitzel nach Wiener Art  
dazu Pommes Frites und ein gem. Salat
- 82. Filetto di Manzo alla Boscaiola** 18,50 €  
Rinderfiletmedaillons nach Sizilianischer Art  
mit fr. Champignons und roter Paprika in einer etwas pikanten Sauce  
dazu Spaghetti und ein gem. Salat
- 83. Bistecca al Gorgonzola** 18,00 €  
Rumpsteak mit Gorgonzolasauce  
dazu Spaghetti und ein gem. Salat
- 84. Bistecca Taormina** <sup>1)2)9)</sup> 18,50 €  
Rumpsteak mit fr. Meeresfrüchten in Sauce  
dazu Pommes Frites und ein gem. Salat
- 85. Filetto al Pepe Verde** <sup>9)</sup> 23,00 €  
Rinderfilet in fr. grüner Pfeffersauce  
dazu Pommes Frites und ein gem. Salat
- 86. Scaloppine Parmigiana** 12,00 €  
Drei kleine Schnitzel mit Käse überbacken in Sahnesauce  
dazu Spaghetti und ein gem. Salat
- 88. Filetto di Manzo alla Griglia** <sup>9)</sup> 19,50 €  
Rinderfilet gegrillt  
dazu Pommes Frites und ein gem. Salat
- 89. Filetto Boccacio** 23,50 €  
Rinderfilet mit Rotweinsauce und Kräuter dazu Bandnudeln und ein gem. Salat

## Pesce – Fischgerichte

---

- 92. Salmone alla Griglia** 16,50 €  
Frisches Lachsfilet gegrillt ohne Gräten mit zwei verschiedenen Saucen  
dazu Gemüse, Bratkartoffeln und ein gem. Salat
- 93. Scampi alla Griglia** 21,50 €  
Gegrillte Scampi mit Sauce Americaine und grüner Sauce  
dazu Bratkartoffeln und ein gem. Salat
- 94. Scampi Gratinati** 22,50 €  
Überbackene Scampi in Sauce  
dazu grüne Bandnudeln und ein gem. Salat
- 95. Scampi Pepe Verde** 22,50 €  
Scampi in fr. grüner Pfeffersauce  
dazu Reis und ein gem. Salat
- 96. Scampi alla Fiorentina** 23,50 €  
Salat Scampi in pikanter Tomatencremesauce mit Knoblauch  
dazu Reis und ein gem. Salat

# Dessert

---

<b>501.</b>	<b>Tiramisú</b> <sup>4)</sup> Hausgemachtes Tiramisu	6,50 €
<b>504.</b>	<b>Duetto Perfetto</b> <sup>4)</sup> eine kleine Portion Tiramisu mit Espresso	5,00 €
<b>356.</b>	<b>Espresso Macchiato</b> Ital. Espresso mit einer Milchschaumhaube	2,50 €
<b>359.</b>	<b>Latte Macchiato</b> Aufgeschäumte Milch mit einem Schuss Espresso	2,90 €
<b>107.</b>	<b>Gelato Mista</b> <sup>2)4)</sup> Gemischtes Eis	5,00 €
<b>108.</b>	<b>Zabaione</b> <sup>1)2)4)</sup> Geschlagene Eiercreme mit Zucker und Marsalawein	5,00 €
<b>109.</b>	<b>Zabaione Special</b> <sup>1)2)4)</sup> Zabaione mit Amaretto und Eis	5,50 €
<b>110.</b>	<b>Macedonia Fresca</b> <sup>1)2)4)</sup> Frischer Obstsalat mit verschiedenen Likören	6,00 €
<b>111.</b>	<b>Coppa di Gelata alla Frutta</b> <sup>1)2)4)</sup> Eis mit frischen Früchten und Sahne	6,80 €
<b>112.</b>	<b>Coppa Boccaccio</b> <sup>2)4)</sup> Überraschungsbecher	6,50 €
<b>120.</b>	<b>Dame Blanche</b> <sup>2)4)</sup> Vanille-Eis mit heißer Schokolade	6,00 €

# Getränke

## Aperitifs (5cl)

121.	Aperol <sup>2)</sup>	3,00 €
122.	Martini (Bianca/Dry/Rosso)	3,00 €
123.	Carpano Punt e Mes	3,00 €
124.	Cynar	3,00 €
125.	Pernod <sup>2)</sup>	3,00 €
126.	Campari Soda <sup>2)</sup>	3,50 €
127.	Campari <sup>2)</sup> mit fr. gepresstem Orangensaft	5,50 €
128.	Sherry (trocken/med.cream)	2,70 €
129.	Portwein	2,70 €
132.	Kir Royal	5,00 €
172.	Jim Beam	4,50 €

## Alkoholische Getränke (2cl)

150.	Malteser	3,00 €
151.	Grappa Prosecco (8 Jahre)	4,50 €
153.	Amaro Averna	3,00 €
154.	Sambuca	3,00 €
155.	Vecchia Romagna	3,50 €
157.	Asbach	3,00 €
158.	Jägermeister	3,00 €
159.	Grappa	3,00 €
160.	Amaretto di Saronno	3,00 €
161.	Ramazotti	3,00 €
162.	Fernet Branca	3,00 €
173.	Ballantines	4,00 €

## Alkoholfreie Getränke (0,3l)

304.	Wasser	2,20 €
303.	Limonade <sup>2)3)4)</sup>	2,20 €
302.	Coca Cola <sup>2)3)5)11)</sup>	2,20 €
336.	Coca Cola light <sup>2)3)5)11)</sup>	2,20 €
138.	Tonic Water <sup>8)</sup>	2,50 €
139.	Bitter Lemon <sup>8)</sup>	2,50 €
140.	fr. gepresster Orangensaft	3,50 €
309.	Apfelsaft	2,20 €
134.	Stilles Wasser	2,10 €

## Biere vom Fass (0,3l)

147.	Pils	2,50 €
148.	Dunkel Bier	2,50 €
149.	Schuss	2,50 €
333.	Alkoholfreies Bier	2,50 €

## Warme Getränke

175.	Tasse Kaffee <sup>11)</sup>	2,20 €
176.	Tasse Espresso <sup>11)</sup>	2,20 €
177.	Tasse Cappuccino <sup>11)</sup>	2,50 €
179.	Amaretto mit Sahne (warm)	3,50 €

## Offene Weine

143.	Weißwein	0,25l	4,80 €
144.	Rotwein	0,25l	4,80 €
145.	Roséwein	0,25l	4,80 €
146.	Lambrusco	0,25l	4,80 €

### Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide ( Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup> )

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte ( einschl. Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Wallnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup>, und Queenslandnuss<sup>9</sup> )

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere

### Zusatzstoffe

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel, 5) mit Säuerungsmitteln, Zitronen-, Phosphorsäure, 6) mit Formschinken, 7) Süßungsmittel Acesulfam, 8) chininhaltig, 9) eingelegter Pfeffer 10) enthält Phenylalaninquelle, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst,