

Benvenuti a La Mia Mamma

Willkommen in unserem kleinen Stück Italien -
einem Ort, an dem Tradition und Leidenschaft auf den Teller kommen.
Unsere Speisekarte ist eine Hommage an die italienische Küche:
authentisch, mit besten Zutaten zubereitet und stets mit einer
Prise Amore verfeinert.

Ob hausgemachte Pasta, raffinierte Antipasti oder herzhafte Klassiker -
jedes Gericht erzählt eine Geschichte von mediterranem Genuss.
Unsere Gerichte werden frisch und mit viel Liebe für Sie zubereitet,
sollte es mal etwas länger dauern, bitten wir um Ihr Verständnis -
es ist keinesfalls beabsichtigt, sondern ein Zeichen unserer
Sorgfalt und Hingabe für gutes Essen.

Wussten Sie schon... ?

...das Dohna die zweitälteste
Stadt Sachsens ist.

2040 wird Dohna auf
1000 Jahre urkundliche
Erwähnungen
zurückblicken
können.



...das die erste klassische Pizza,
die Pizza Margherita war.

Sie entwickelte sich im
18. und 19. Jhd. in Neapel
und wurde nach
König Margherita
benannt. Von dort aus
verbreitete sich die Pizza
im 20. Jhd. weltweit.

...das Italien die meisten
Vulkane Europas hat.

3 der Vulkane sind heute
noch aktiv: der Vesuv,
der Ätna und der Stromboli.
Der letzte Vulkanausbruch
war am 21. Februar
2022.



Wir würden uns über eine
positive Google Bewertung
von Ihnen freuen.

Buon appetito!

Aperitivi (Aperitiv)

Sanbittèr / Orange (alkoholfrei)	0,11	6,9
Scavi & Ray Spumante	0,11	6,5
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	5 cl	6,9
Hugo (alkoholfrei)	0,21	6,9
Campari Orange / Sodal	0,21	7,9
Aperol Spritz	0,21	7,9
Hugo	0,21	7,9
Ramazotti Rosato MIO	0,21	7,9
Sarti Lemon	0,21	8,9

Antipasti (Vorspeisen)

Vitello Tonato	16,9
Unser italienischer Klassiker aus dem Piemont. Hauch dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, übergossen mit unserer hausgemachten Thunfisch-Kapern Sauce	
Bruschetta	8,9
Saftige Kirschtomaten mit Knoblauch, serviert auf frischem Pizzabrot, mit Basilikum und Oregano getoppt	
Carpaccio	16,9
Hauchdünnes, zartes Rinderfilet, gedeckt mit frischen Champignons, Rucicola und zwölf Monate gereiften Parmesanhobeln	
Antipasti Misto e Formaggi	17,9
Kalte Vorspeisenplatte mit knackigem, mediterranen Gemüse, italienischer Salami und per Hand gebundenem Kochschinken, getoppt mit einer Variation aus Käsespezialitäten	





Insalate (Salate)

Insalata la Mia Mamma 17,9

Knackiger Blattsalat aus Lollo Rosso, Lollo Bianco, Romana und Ruccola mit frischen Tomaten, Gurke, Paprika, italienischen Oliven, Ei, hausgemachten Kräutercroutons, zwölf Monate gereiften Parmesan-hobeln und Thunfisch (80g) aus den subtropischen Meeren

Insalata Mista 11,5

Knackiger Blattsalat aus Lollo Rosso, Lollo Bianco und Romana mit frischen Tomaten, Gurke, Paprika und hausgemachten Kräutercroutons

Insalata Caprese 16,5

Frischer Mozzarella vom Büffel, serviert auf sizilianischen Marinda-Tomaten mit frischem Basilikum getoppt und italienischem Olivenöl verfeinert

Le Zuppe (Suppen)

Crema di Pomodoro 8,9

Tomatencremesuppe nach traditionellem sizilianischen Rezept, perfekt abgerundet mit Sahne, Kräutern und frischem Basilikum

Minestrone Vegetale 11,5

Traditionelle frische Gemüsesuppe, aromatisiert mit frischen Kräutern

Bambini (für die kleinen Gäste)

Spaghetti Pomodoro 5,9
Spaghetti mit Tomatensauce

Rigatone Bolognese 6,9
Rigatoni mit Bolognesesauce

Piccola Pizza 7,9
Margherita, Salami, Prosciutto oder Funghi

Pasta (Nudelgerichte)

Tagliatelle la Mia Mamma 19,9

Frische Zucchini mit zartem Kalbfleisch, Zwiebeln und einer feinen Pasta, mit italienischem Olivenöl abgerundet

Spaghetti Carbonara 16,9

Das Paradegericht der römischen Küche. Spaghetti mit einer cremigen Sauce verfeinert, bestehend aus Guanciale (Schweinebacke), frischen Eiern und Peccono Romano

Tagliatelle Mare e Monti 19,9

Feine Pasta, kombiniert mit zartem Lachsfilet und frischen Champignons, abgerundet mit einer leichten Rosé-Sauce

Spaghetti alla Genovese 18,9

Feine Pasta mit einem hausgemachten Pesto aus frischem Basilikum, gerösteten Pinienkernen, Parmigiano und mit einer zarten Note von Knoblauch und cremigen Burrata verfeinert

Rigatone Bolognese 14,9

Feine Pasta mit einer traditionellen frischen Tomatensauce und Ragout, aus zartem Kalbs- und Rindfleisch, verfeinert mit frischen Kräutern

Spaghetti Pomodoro 13,9

Feine Pasta mit einer Sauce aus neapolitanischen Tomaten nach MAMMA's Art, verfeinert mit frischen Cocktail-Tomaten und mit Basilikum abgerundet

Rigatone Calabrese 19,9

Feine Pasta mit einer pikanten Tomatensauce, frischen Peperoni und saftigem Rindfleisch, Zwiebeln und Knoblauch (Scharf)

Spaghetti Frutti di Mare 19,9

Feine Pasta mit einer leichten Tomatensauce, Meeresfrüchten aus dem Mittelmeer, frischen Kräutern und einer zarten Note von Knoblauch

* Wechselnde Angebote auch außerhalb der Karte.





Lasagne

16,9

Nudelplatten geschichtet an einer traditionellen frischen Tomatensauce und Ragout aus zartem Kalb- und Rindfleisch, gratiniert mit feinstem fior di latte

Pizza nach neapolitanischer Art (48h Reifung)

Salmone e Spinaci

19,5

Feine Tomatensauce, fior di latte, feiner Räucherlachs und zarter Blattspinat

Calzone

17,5

Pizza in Form eines Halbmondes mit frischer Tomatensauce, fior di latte, handgebundenem Kochschinken, frischen Champignons und zwölf Monate gereiftem Parmesan

Prosciutto

14,9

Feine Tomatensauce, fior di latte und saftiger von Hand gebundener Kochschinken vom Schwein

Funghi e Gamberoni

19,5

Feine Tomatensauce, fior di latte, Cocktail Garnelen und frische Champignons, abgerundet mit einer feinen Note Knoblauch

Funghi

14,2

Feine Tomatensauce, fior di latte und frische Champignons

Frutti di Mare

18,5

Feine Tomatensauce, fior di latte, bunter Mix aus Meeresfrüchten, abgerundet mit einer zarten Note Knoblauch

Hawaii

15,2

Feine Tomatensauce, fior di latte, saftiger von Hand gebundener Kochschinken vom Schwein und süße Ananasstücke

Quattro Formaggi

18,5

Feine Tomatensauce, fior di latte, vier erlesene Sorten Käse, Gorgonzola aus der Lombardei, Tallegio aus Bergamo und zwölf Monate gereiftem Parmesan



Tonno e Cipollo 18,5

Feine Tomatensauce, fior di latte, Thunfisch aus subtropischen Meeren, verfeinert mit milder Zwiebel und grünen Kapern

Gorgonzola e Spinaci 18,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, Gorgonzola aus der Lombardei und zarter Blattspinat

Salami 15,5

Feine Tomatensauce, fior di latte, hochwertiger Salami, luftgetrocknet vom Rind

Pizza Diavolo 17,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, pikante Salami vom Schwein, bunter Paprika und sizilianische Oliven

Parma 19,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, luftgetrockneter Prosciutto Crudo, knackiger Ruccola und zwölf Monate gereifte Parmesanhobel

Margherita 13,9

Feine Tomatensauce, fior di latte getoppt mit frischem Basilikum

La Mia Mamma 20,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, feiner Räucherlachs, luftgetrockneter Prosciutto Crudo, abgerundet mit Mascarpone





Carne (Fleisch)

Costlette d'Agnello 29,9

Lammkotelett bestehend aus dem Lendenstück und dem Filet zart
gegrillt an einer feinen Butter-Salbeisauce

Scalopine alla Griglia 28,9

Zart gegrilltes Kalbfleisch aus Kalbsrücken mit einer feinen
Zitronensauce

Rumpsteak alla Griglia 31,9

Marmoriertes argentinisches Rindfleisch vom Angusrind aus dem
Hinterviertel, saftig gegrillt

Rumpsteak con Pepe Verde 33,9

Marmoriertes argentinisches Rindfleisch vom Angusrind aus dem
Hinterviertel, saftig gegrillt, an einer Amazonas Grün Pfeffersauce

Pesce (Fisch)

Salmone alla Griglia 29,9

Glasig gebratenes Lachsfilet vom Grill

Gamberoni alla Griglia 32,9

8/12 Black Tiger Garnelen ohne Kopf, karamellisiert vom Grill

Gamberoni con Vino 34,9

8/12 Black Tiger Garnelen ohne Kopf, karamellisiert vom Grill,
an einer Weißweinsauce

Unsere Fleisch- & Fischgerichte werden mit saisonalem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln als Beilage serviert. Für einen Aufpreis von 6,9
bekommen sie einen Beilagesalat oder eine Beilagepasta dazu.

* Wechselnde Angebote auch außerhalb der Karte.



Formaggio (Käse)

Gemischter Käseteller bestehend aus drei verschiedenen Käsespezialitäten	16,9
Tallegio Ein Weichkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	8,5
Gorgonzola Ein Blauschimmelkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	8,5
Parmigiano Reggiano Ein kräftiger Extrahartkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	8,5

Dolci (Dessert)

Tiramisu Italienische Süßspeise aus Mascarponecreme und Kaffeegetränkten Biskuits, abgerundet mit feinen Noten des Vecchia Romagna	9,5
Panna Cotta Löffelfester Sahnepudding nach italienischer Art mit frischer Vanille und hausgemachter Erdbeersoße	8,5

Gelato (Eis)

Schokobecher Gemischtes Eis mit Sahne und Schokoladensauce	8,9
Heiß auf Eis Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	9,9
Erdbeerbecher (saisonal) Gemischtes Eis, frische Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce	10,9
Bananasplit Gemischtes Eis, frische Banane, Sahne und Schokosauce	10,9





Bevande calde (heiße Getränke)

Kaffee	3,4	Cappuccino	4,6
Kaffee entkoffeiniert	3,4	Café Latte	4,8
Espresso	3,4	Latte Macchiato	5,2
Espresso doppio	4,9		
Espresso macchiato	3,9	Kakao	4,9
Espresso corretto (mit Grappa oder Sambuca)	5,2		

Tee

Schwarzer Tee	4,2
Ein Lobgesang auf den Tee, Frühlings- und Sommerpflückung aus dem Hochland Darjeelings. Ziehzeit: 2-4 Minuten	
Kräutertee	4,2
Aromatisiert mit frischer Minze und saftiger Erdbeere. Ziehzeit: 5-10 Minuten	
Kamillenblüten Tee	4,2
Ein sanfter mit goldener Aufguss mit blumigen Aroma und beruhigender Wirkung. Ziehzeit: 5-10 Minuten	
Grüner Tee	4,2
Feiner Grüntee aus China mit zart-süßer Geschmacksnote. Ziehzeit: 3-5 Minuten	
Früchtete	4,2
Außergewöhnlicher Geschmack frischer Äpfel, Birnen, Gojibeeren und Honigmelone. Aromatisiert. Ziehzeit: 5-10 Minuten	
Pfefferminztee	4,2
Erfrischende Pfefferminzblätter und köstliche Zitronenmelisse, sind ein perfektes Genuss-Duo. Ziehzeit: 5-10 Minuten	

Bier vom Fass

	0,2l	0,4l
König Pilsner	3,4	4,9
	0,3l	0,5l
Benediktiner Weißbier naturtrüb	4,2	5,8

Flaschenbier

Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,9
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,2
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,8
Benediktiner Weißbier dunkel	0,5l	5,2
Köstritzer Kellerbier	0,5l	4,9
Peroni Nastro Azzurro	0,33l	4,9





Alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,75l
Acqua Morelli naturale	3,9	7,9
Acqua Morelli frizzante	3,9	7,9
	0,2l	
Coca-Cola	3,4	
Sprite	3,4	
Fanta	3,4	
Mezzo Mix	3,4	
Coca-Cola Zero	3,4	
Thomas Henry Ginger Ale	4,2	
Thomas Henry Tonic Water	4,2	
Thomas Henry Bitter Lemon	4,2	
Fuze Tea (0,3L)	4,2	
Schwarzer Tee Pfirsich		
Red Bull / Sugar Free (0,25l)	5,9	
	0,2l	0,4l
Heide Apfelsaft	3,9	5,2
Heide Orangensaft	3,9	5,2
Heide Kirschsft	3,9	5,2
Heide Bananennektar	3,9	5,2
Heide Rhabarbersaft	3,9	5,2
Saftschorlen	3,4	4,9
mit jeweiligen Saft erhältlich		



Vino Bianco (Hauswein)

	0,25l	0,5l
Villa Santa Flavia IGT Veneto Pinot Grigio (trocken)	7,9	14,9

Vino Rosato (Rosé Hauswein)

	0,25l	0,5l
Villa Santa Flavia Chiaretto IGT Veneto Bardolino (trocken)	7,9	14,9

Vini Rossi (offene Rotweine)

Mondo del Vino/Toscana	0,25l	0,5l	0,75l
Riunite Lambrusco Frizzantino Dolcezza Rosso „Emilia“ IGT (lieblich)	8,9		29,9
Fattoria Montellori DOCG Toscana Chianti (trocken)	7,9	14,9	
Unsere Rot-, Weiß- und Roséwein, können Sie auch als Weinschorle erhalten.	6,5	12,5	





Bottiglia Bianco (Weißweine)

Cantine Vesevo Kampanien

Vesevo Falanghina Beneventano IGP

Glas (0,2l) 11,5 Flasche (0,75l) 36,5

Falanghina kann als halbaromatische Sorte betrachtet werden. Die intensive und saftige Frucht sowie die ausgewogene Säure sorgen für Länge und Frische am Gaumen. Mittelkräftig, gut ausbalanciert, ziemlich intensiv und anhaltend.
Alkohol: 12,0% vol | Geschmack: Trocken

Azienda Agricola Pratello Lombardei

Pratello Lugana DOC Catulliano

Glas (0,2l) 10,9 Flasche (0,75l) 34,9

Die Nase zeigt blumige und fruchtige Empfindungen mittlerer Stärke, deren Seidigkeit sehr sauber über Empfindungen von Wacholderbeeren, dann Golden Delicious Apfel und in einem schönen Ausklang von Williams Birne wahrgenommen wird. Der Geschmack von Pfirsich, Apfel und weissen Rosenblüten, die unverkennbar wahrgenommen werden.
Alkohol: 12,0% vol | Geschmack: Trocken

Bertani Venetien

Velante "Due Uve" Bianco Friuli DOC

Flasche (0,75l) 38,9

Eine strohgelbe Farbe. Die typischen Aromen des Sauvignon sind spritzig in der Nase; Salbei, reifer Pfirsich, Holunderblüten und grüner Pfeffer. Der Pinot Grigio dominiert am Gaumen, mit guter Balance zwischen Würze und knackiger Säure. Ein anhaltender Nachgeschmack. Alkohol: 12,5% vol | Geschmack: Trocken

Alois Lageder Südtirol

Lageder Chardonnay Alto Adige DOC

Flasche (0,75l) 44,9

Strohgelb mit blassgrünen Reflexen. In der Nase ein delikates und fruchtiges, sortentypisches Bouquet mit Noten von reifen exotischen Früchten. Am Gaumen ist er vollmundig, die Säure ist frisch und lebendig, der Nachgeschmack von mittlerer Persistenz. Alkohol: 12,0% vol | Geschmack: Trocken



Fantini Abruzzo

Fantini Edizione Bianco

Flasche (0,75l) 49,9

Der Fantini Edizione Bianco vereint drei außergewöhnliche Rebsorten – Pecorino, Fiano und Grillo – aus den besten Regionen Italiens: Abruzzo, Basilicata und Sizilien. Dieser Weißwein beeindruckt durch sein komplexes Bouquet mit fruchtigen Noten von Mango, Papaya, Limette und roter Grapefruit, die von erfrischenden Kräutern wie Zitronengras, Minze und grünem Tee ergänzt werden.

Alkohol: 13,0% vol | Geschmack: trocken

Eine Hommage an unser Lokale Weinregion.....

Weingut Schloss Proschwitz Sachsen

Schloss Proschwitz Grauburgunder VDP. Ortswein

Flasche (0,75l) 35,9

Ein helles Goldgelb mit grünen Reflexen leuchtet im Glas. Verführerische Blüten- und Haselnussaromen strömen in die Nase, begleitet von exotischen Anklängen. Ananas, Orangenschale und Passionsfrucht werden immer fordernder. Unterlegt ist das Ganze von edlen orientalischen Gewürzen und geräuchertem Speck. Am Gaumen beschert dieser Grauburgunder durch seine saftige Fruchtfülle einen wunderschönen Trinkfluss.

Alkohol: 12,0% vol | Geschmack: trocken

Bottiglia Rosato (Roséweine)

Marchesi Frescobaldi Toskana

Frescobaldi ALIÈ Maremma Toscana DOC

Tenuta Ammiraglia Magliano

Glas (0,2l) 11,9 Flasche (0,75l) 38,9

Aliè, die Meerjungfrau, Symbol für Eleganz und Schönheit. Aliè, ein eleganter, klarer Rosé mit zarten Rubinreflexen. Raffiniertes Gleichgewicht zwischen Syrah und Vermentino, deren Potenziale dank ihrer Lage am Meer zur vollen Entfaltung gelangen. Mit Aromen von weißen Blüten, Walderdbeeren und Zitruschalen. Seine delikate Struktur mit terroirtypischen mineralischen Spitzen mündet in einen langen, reichhaltigen Abgang. Wie geschaffen für einen Aperitif oder zu Pasta mit Freunden.

Alkohol: 12,0% vol | Geschmack: Trocken





Cantina di Custoza 1968 Venetien

Val dei Molini Bardolino Chiaretto Classico DOC

Flasche (0,75l) 31,9

Dieser Chiaretto ein trocken, fruchtig-spritziger Roséwein vom Gardasee, der sich dennoch mit einem milden Geschmack präsentiert. Der Bardolino Classico Chiaretto Rosé ist ein idealer Sommerwein.

Alkohol: 12,0% vol | Geschmack: Trocken

Bottiglia Rosso (Rotweine)

Cantine Capuzzimati Apulien

Dueterre Rosso d'Italia

Glas (0,2l) 14,9 Flasche (0,75l) 47,9

Mit größter Sorgfalt hergestellt, vereint der DUETERRE Rosso d'Italia Cuvée das Beste aus zwei Weinanbauregionen Italiens: Apulien und Kalabrien. Nach über 12 Monaten in besten französischen Barriquefässern und mindestens sechs Monaten Flaschenreifung, entsteht ein Wein, der weich, samtig, komplex aber vor allem einzigartig ist. Die Rebsorten Primitivo, Gaglioppo und Magliocco vereinen sich hier zu einem fruchtigen, fast weinigen und trotz Komplexität, sehr weichem süditalienischen Rotwein, der herrlich nach Beeren und exotischen Früchten duftet. Im Geschmack ist der Dueterre vollmundig, fruchtig, frisch und harmonisch und überzeugt mit einem guten, strukturierten Abgang. Alkohol: 15,0% vol | Geschmack: Trocken

Bertani Venetien

Bertani Amarone della Valpolicella Classico DOC

Flasche (0,75l) 79,9

Intensives Rot mit violetterem Rand. In der Nase geben sich klar und deutlich die intensiven Düfte von sehr reifer Kirsche, Trockenpflaume, Waldbeeren und Kakao zu erkennen. Am Gaumen sind die Tannine, die dem Wein Dichte verleihen, weich, und im Geschmack kehren die roten Früchte wider, die von einer intensiven Würzigkeit begleitet werden. Alkohol: 15,0% vol | Geschmack: Trocken

Azienda Agricola Masseria Tagaro Apulien

Tagaro "Cinquenoci" Primitivo IGP Trulli

Glas (0,2l) 10,5 Flasche (0,75l) 34,5

Volles Rot mit violetten Reflexen. Der Geschmack ist intensiv und anhaltend, die Note von Pflaumenmarmelade gemischt mit einem Hauch von gut ausgewogener schwarzer Johannisbeere ist sehr deutlich. Alkohol: 15,0% vol | Geschmack: Trocken

Musita Sizilien

"Rabàh" Nero d'Avola Sicilia DOC

Flasche (0,75l) 31,9

Mit einer lebhaften, tief rubinroten Farbe, mit Noten von Kirsche und Sauerkirsche, zeichnet er sich durch die Eleganz und Harmonie seiner Tannine aus.

Alkohol: 14,0% vol | Geschmack: Trocken

Alois Lageder Südtirol

Conus Mitterberg Lagrein Riserva IGT

Flasche (0,75l) 49,9

Kirschrot im Glas, Duft nach Pflaume, am Gaumen saftige dunkle Früchte. Kraftvoll aber nicht überladen, Aromen von Süßkirsche, alles von den reifen Gerbstoffen strukturiert – die Lage Mitterberg bei Bozen hat ein sehr spezielles Mikroklima, die vulkanischen Böden bringen diese frischen mineralischen Noten. Ein Rotwein für den Sommer, der auch leicht gekühlt eine „Bella Figura“ macht.

Alkohol: 11,5% vol | Geschmack: Trocken

* alle Weine enthalten Sulfite





Liköre

		2cl	4cl
Sambuca - Hausmarke	40,0 %	3,8	5,8
Poli Kreme 17 Bomb Eierlikör mit Grappa	17,0 %	4,8	7,8
Scavi Limoncello	32,0 %	3,9	5,9
Amaretto di Saronno	28,0 %	3,9	5,9
Frangelico Haselnusslikör	20,0 %	3,9	5,9
Ramazzotti Cappuccino Crema	17,0 %	3,9	5,9

Kräuter

		2cl	4cl
Averna Amaro Siciliano	32,0 %	3,8	5,8
Amaro Montenegro	23,0 %	3,8	5,8
Fernet Branca	40,0%	3,8	5,8
Ramazzotti	30,0%	3,8	5,8



Grappa

		2cl	4cl
Hausmarke	40,0 %	4,2	5,8
Grappa Chardonnay			
Familia Saleri - Villa Colonna (Lombardei) Grappa di Brunello di Montalcino	40,0 %	7,9	12,9
Villa de Varda (Trentino) Grappa Amarone Riserva aged in Barriques Bertani	40,0 %	9,9	16,9
Destilleria Bocchino (Piemont)			
Grappa Gran Moscato	40,0 %	5,8	9,5
Grappa Bocchino della Cantina Privata 12 J.	45,0 %	10,9	17,9
Poli Destilleria (Venetien)			
Po di Poli Aromatica Traminer	40,0 %	6,9	10,9

Cognac - Brandy

		2cl	4cl
Hennessy VS	40,0 %	5,2	8,5
Vecchia Romagna Etichetta Nera	38,0 %	4,2	6,8

Rum

		2cl	4cl
Havana Club Light 3 Jahre, Kuba	40,0 %	4,5	6,9

Whisky

		2cl	4cl
Jameson Standard	40,0 %	3,9	6,5
Tullamore Dew 12 Jahre	40,0 %	4,5	7,2
Chivas Regal 12 Jahre	40,0 %	4,9	7,8
Johnnie Walker Red Label	40,0 %	4,2	6,8





Vodka

		2cl	4cl
Absolut Vodka	40,0 %	3,9	6,8
9 Mile Vodka	40,0 %	5,5	8,8

Gin

		2cl	4cl
Mermaid Gin	42,0 %	4,9	8,2
Puerto de Indias Strawberry Gin	37,5 %	3,9	6,8
Marconi 46 Poli Italian Gin	46,0 %	4,9	8,2

Obstbrände Fassbind Vieille

		2cl	4cl
Barrique Framboise	40,0 %	5,2	7,9
Barrique Cerise	40,0 %	5,2	7,9
Barrique Poire	40,0 %	4,8	7,5
Barrique Prune	40,0 %	4,8	7,5

Longdrinks mit 4cl

Vodka mit Cola, Juice oder Bitter Lemon	10,9
Rum mit Cola oder Juice	10,9
Scotch Whisky mit Cola	10,9
Aperol mit Tonic oder Orangensaft	10,9
Poli Gin mit Tonic	10,9
Mermaid Gin mit Tonic	10,9



Prosecco e Spumanti

Mille Bolle Rosé	0,75l
33,9	
Scavi & Ray Spumante Brut Prosecco	31,9
Scavi & Ray ice prestige Piccolo (0,2l)	9,5

Champagner

0,75l	
Veuve Clicquot	115,0

Alle Weine, Prosecco, Vermouth und Champagner enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen 19% Mehrwertsteuer.

Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe für Speisen

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en) | 6. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | 7. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 8. gewachst |
| 4. mit Schwefeldioxid | 9. Geschmacksverstärker |
| 5. geschwärzt | 10. Phosphat |

Liste Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe für Getränke

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en) | 7. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | 8. Chininhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 9. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 10. mit Taurin |
| 5. geschwärzt | 11. mit Süßungsmittel |
| 6. enthält Koffein | 12. mit Säuerungsmittel |

