

“ DA ENZO “

TRATTORIA-PIZZERIA-HOTEL

Wöllsteinerstr.17, 55599 Siefersheim

Täglich warme Küche: 17:00-22:00 Uhr Dienstag Ruhetag **Tel. 06703-3076088**

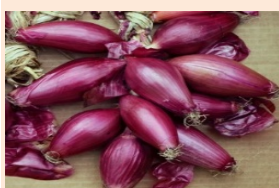
Sonn. u. Feiertage 12:14-17:00-22:00 Uhr Für Feierlichkeiten u. sonst Events nach Vereinbarung

E-mail: daenzo.siefersheim@yahoo.com oder **www.daenzo-siefersheim.de**

Willkommen in unserer italienischen **Atmosphäre** nicht wie beim Italiener, sondern wie in Italien
Unser Lokal bevorzugt die mediterrane, kulinarische Küche mit viel mehr Aufmerksamkeit auf die kalabrische, weil wir aus dieser Region kommen

Kalabrien: für die UNESCO die Hauptstadt der Mittelmeerdiet

Die Mittelmeerküche basiert auf einem Mix aus frischem Obst und Gemüse, Olivenöl Getreideerzeugnissen, Hülsenfrüchten, Fisch und Milchprodukten



Tropea rote Zwiebeln
eine geschützte Spezialität



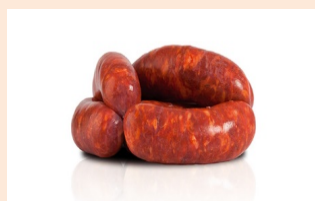
Filejanudeln: Nudelgericht
aus Kalabrien hausgemachte



kalabrischen Käse vom
Schafe , Ziegen und Kuhe



Nduja:(viagra calabrese)
scharfe Wurst aus Schweinemette



Salsiccia Fresca Piccante
frische Grillwurst aus Kalabrien



Salami aus Kalabrien
einer der besten salami europaweit

MEINE GESCHICHTE

Schon als Kind half ich meiner Mutter beim Nudelmachen. Aufgewachsen bin ich in einem kleinen Ort in Kalabrien dort unterstützte ich meinen Vater und Großvater beim Schlachten und Herstellen von würziger Salami und feinstem Schinken.

1974 begann mein Lehrgang in der Gastronomie zuerst in Turin u. dann in Genua (Italien)

1979 - im Alter von 21 Jahren – übernahm ich in Kriegsfeld das Restaurant „La Lanterna“ und präsentierte zum ersten Mal meine eigene Küche.

1981 – kaufte ich das Hotel Restaurant „Germania“ in Wöllstein u. verwöhnte meine Gäste mit einer italienischen u. internationalen Küche.

1990 - kehrte ich mit meiner Familie nach Italien (Kalabrien) zurück u. für etwa 20 Jahre, verbesserte ich meine Erfahrungen in der kalabrischen, kulinarischen Küche.

2012 - zurück in Deutschland eröffnete ich das “ Piccolo ristorante“ in Wöllstein mit Delikatessen u. hausgemachten Spezialitäten.

2014 kaufte ich das Weingut u. Gasthaus „Zum Golden Hirsch „in Siefersheim, nach langer Renovierung, zum Jahresende 2015 realisierte ich meinen Traum u. eröffnete eine Location mit Hotel, Restaurant, Pizzeria u. einer rustikalen Scheune mit Kreuzgewölbe für jede Art von Feier. Bei uns fühlen Sie sich nicht wie beim Italiener, sondern wie in Italien, unter dem Namen „**Da Enzo Hotel-Trattoria-Pizzeria**“, mit einer kulinarischen Küche. Ich freue mich, Ihnen meine Interpretation von Mamas u. Omas ursprünglicher Küche vorstellen zu dürfen und wünsche Ihnen genussreiche Stunden in unserem mediterranischen Ambiente.

wir freuen uns auf Ihren Besuch: Familie Enzo Santaguida

ANTIPASTI-VORSPEISEN:

100)Caprese (Allergenkennzeichnung): A) G)	€ 8,50
Mozzarella, Tomaten, Basilikum, u. natives Olivenöl dazu Brot	
107)Antipasto calabrese A) G) I)	11,00
Schmackhafte kalabrische Vorspeise vom Haus, mit kalabrischen gemischten Salamispezialitäten kalabrischem Schafskäse, Oliven u. eingelegten Auberginenstreifen in nativem Olivenöl, dazu Brot	
108)Antipasto vegetariano A) G) I)	10,00
Frisches Gemüse wie, Paprika, Auberginen, Zucchini, u. Champignons, frische Tomaten u. Mozzarella , getrocknete Tomaten, Knoblauch u. natives Olivenöl dazu Brot	
109)Pecorino al forno A) G)	7,50
Fetaschafskäse überbacken mit getrockneten u. frischen Tomaten, Oliven, Oregano, Knoblauch u. nativem Olivenöl dazu Brot	
110)Bruschetta Classica A) G)	5,50
klassischer Bruschettateller	

FEINKOSTSALATE:

102)Insalata di pomodori alla calabrese A) D)	8,50
Tomatensalat nach kalabrischer Art mit Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Oliven, Oregano, Salz u. nativem Olivenöl dazu Brot	
103)Insalata mista della casa A) C) D) G) L)	8,00
Salat nach Art des Hauses mit grünem Salat, gekochtem Ei, Tomaten, Thunfisch, Oliven, Mozzarella gewürfelt, Mais, hausgemachtem Dressing oder Essig u. nativem Olivenöldressing dazu Brot	
104)Insalata alla Enzo A) D) G))	9,50
Salat nach Enzos Art mit Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Thunfisch, Basilikum, Oregano, Knoblauch u. nativem Olivenöl dazu Brot	
111)Insalata Italia:I A) C) D) G) L)	8,00
italienischer Salat mit Saisonsalat,gek. Schinken, gek.Ei, gewürfeltem Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, hausgemachtem Dressing oder Balsamico-Vinaigrette, dazu Brot	
119)Beilagensalat	3,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

937)Spaghetti Bolognese A) I) mit Hackfleischsauce u. Granakäse	5,90
934)Spaghetti al pomodoro A) mit Tomatensauce u. Basilikum	4,50
941)Paniertes Schnitzel dazu Pommes A) L) C) G)	7,50
942)Mini Pizza Margherita - Tomaten,Mozzarella A) G)	3,50
131)Portion Pommes frites mit ketchup o. mayonnaise	3,50

PIZZA:(Unter dem Motto ich bin ein echter Italiener) Teig original u. ohne Milchprodukte aus einem gemischten Mehl von italienischen Firmen, Unsere Philosophie ist es, unseren Kunden eine echte italienische Originalpizza zu bieten mit einem 36 Stunden gegärten Pizzateig. Das Ergebnis ist eine leichte und sehr bekömmliche Pizza. Die Beläge sind reichhaltig aber vorallem sehr vielseitig: wir verwenden bei unseren Belägen nur Mozzarella u. Tomaten, geniessen Sie auch mit Zwiebelthunfischcreme, Pistazien u. Mortadella, rohem Schinken u Büfelmozzarella, Ricottakäse, gemischten Gemüse, Kartoffeln, Kürbis, frische Salsicciawurst, Nüsse, Mandeln, Pistazien u. andere Kompositionen, nach Jahreszeit u. Lust u. Laune der Küche.

KLASSISCHE PIZZA:	Pizzagrößen in cm ca.:	Klein	Gross	Maxi
300) Margherita - Tom. Mozz. (Allergenkennzeichnung): A) G)		24	29	34
		4,50	5,50	7,50
301) Salami - Tom. Mozz. Salami A) G)		5,50	6,50	9,50
302) Peperoni – Tom. Mozz. Peperoniwurst A) G)		5,50	6,50	9,50
303) Funghi - Tom. Mozz. frische Champignons A) G)		5,50	6,50	9,50
304) Prosciutto – Tom. Mozz. gek. Schinken A) G)		5,50	6,50	9,50
306) Speciale - Tom. Mozz. Salami,frische Champignons,gek. Schinken A) G)		7,50	8,50	13,50
305) Viagra- Tom. Mozz. N’duja (kalabrische Mettwurst leicht scharf A) G)		7,00	8,00	11,00
307) 4 Stagioni - Tom. Mozz. gek.Schinken,frische Champignons,Paprika,Artischocken A) G)		8,50	9,50	15,00
309) Pazza: Tom. Mozz. Salami,gek.Schinken,Zwiebeln, frische Paprika, scharfe Pfefferoni A) G)		8,50	9,50	15,00
313) 4 Formaggi - Tom. Mozz. u. 3 verschiedene Käsesorten A) G)		7,50	8,50	15,00
315) Vegetariana – Tom. Mozz. Frischen Zucchini, Auberginen, Paprika,Champignons A) G)		8,50	9,50	15,00
316) Porcini - Tom. Mozz. Steinpilze,Knoblauch A) G)		8,50	9,50	13,00
317) San Daniele - Tom. Mozz. roher Schinken,Rucola, gehobelter Granakäse A) G)		8,50	9,50	14,00
318) Tropeana: Tom. Mozz. kalabrische frische Salsicciawurst leicht scharf u. rote Zwiebeln		8,50	9,50	14,00
319) Pizza Hawaii- Tom. Mozz. Schinken, Ananas A) G)		7,00	8,00	11,00
325) Pizza Popeye- Tom. Mozz. Schinken, Spinat A) G)		7,00	8,00	11,50

PIZZEN EMPFEHLUNGEN VON UNSEREM TEAM:

344)Pizza Daniela:Mozzarella, Brokkoli, geräucherter Lachs, Schafskäseflocken A) G) D)		9,00	10,00	14,00
345)Pizza Marcello:Mozzarella, Sahne, Gorgonzola, Fetakäse, Spargel, Kürbiskerne A) G)		9,00	10,00	14,00
346)Pizza Rossella: Tomatensauce, Mozzarella, Mortadella Büfelmozzarella, und Pistazienkörner A) G)		9,00	10,00	15,00
347)Pizza Claudia:Tomatensauce, Mozzarella, Brikäse, Shrimps, u. Zucchini A) G)		9,00	10,00	14,00
348)Pizza Antonio: Mozzarella,Steinpilze, frische Salsicciawurst, Rucola Kirschtomaten, Schafskäseflocken A) G)		9,00	10,00	14,50
349)Pizza Maikol: Tomatensauce, Mozzarella, Würstchen u.Pommes A) G)		8,50	9,50	13,00
350)Pizza Jasmine: Tomatensauce, Mozzorella, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanflocken u. Balsamico-Creme A) G)		8,50	9,50	13,00
351)Pizza Aneta Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch u.Pommes A) G)		9,00	10,00	14,00
322) PARTYPIZZA 40X60 CM NACH WAHL (NUR ZUM MITNEHMEN)		ab €		14,00

<u>BESONDERE PIZZAS</u>	Piccola	Grande	Maxi
333)Pizza bufalina : Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Zwiebeln, Sardellen, Olivenöl und Oregano	9,00	10,00	14,00
334)Mammarella: Tomatensauce, Büffelmozzarella, Artischockenherzen, Capocollo (Kammschinken) aus Kalabrien, Schafskäseflocken A) G)	9,00	10,00	14,00
335)Primo amore: Tomatensauce, Büffelmozzarella, kalabrische Soppressata(Salami) leicht scharf, Rucola, Kirschtomaten, A) G)	9,00	10,00	13,50
336)Sfiziosa bianca: Mozzarella, Crème fraîche, Birnenscheiben, Gorgonzola und Mandelflocken A) G)	8,50	9,50	13,00
340)Esilerante bianca: Mozzarella, Brokkoli, Ricottakäse, Peperoniwurst A) G)	8,50	9,50	13,50
341)Nocina bianca: Mozzarella, Gorgonzola, Speck und Walnüssen A) G) E)	8,50	9,50	13,50
342)Alla Enzo bianca: Mozzarella, Zwiebeln, Kürbiskerne, Crème fraîche, Fetakäse, Parmesankäseflocken u. Rucola A) G)	9,00	10,00	13,50
343)Pizza Amsterdam bianca: Sauce Hollandaise, Mozzarella, weißem Spargel, rohem Schinken A) G)	8,50	9,50	13,50
344)Pizza Sofia Loren: Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, gek. Schinken, 2 Spiegeleier A) C) G)	8,50	9,50	13,50
<u>PIZZA MIT FISCH:</u>	Piccola	Grande	Maxi
326)Pizzo: Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Lachs, Knoblauch, Petersilie u. Origano, A) D) G)	9,00	10,00	13,50
327)Zambrone: mit Sahne, Mozzarella, Lachs, Spinat, Knoblauch, Petersilie A) D) G)	8,50	9,50	13,50
328)Reggio: Tomatensauce, Sahne, Mozzarella, Zucchini, Shrimps, Spargel, Knoblauch, Pfeffer u. Petersilie, A) D) G)	9,00	10,00	13,50
329)Del Capo: Mozzarella, Shrimps, Ricotta, Spargel und Gorgonzola A) G) D)	9,00	10,00	14,00
314)Marinara: Sardellen, Kapern, Oregano, Knoblauch, ohne Käse A) D) G)	7,00	8,00	11,50
310)Al Tonno - Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, gek. Ei, Zwiebeln, A) C) D) G)	8,50	9,50	13,50
311)Mare – Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch u. Käse A) D) G)	9,50	10,50	14,00
312)Mare e Monti - Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Champignons A) D) G)	10,50	11,50	15,50
338)Francesina bianca Mozzarella, Kartoffelscheiben, Zwiebeln, geräucherter Lachs, Crème fraîche A) G) D)	10,00	11,00	13,50
<u>FOCACCE (PIZZABROT)</u>			
320) Caprese - frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum, natives Olivenöl A) G)	7,50	8,50	12,00
321) Meraviglia - Kirschtomaten, roher Schinken, Rucola, gehobelter Granakäse A) G)	7,50	8,50	12,00
322) Calabrese – rote Zwiebeln, N'duja (kalabrische Mettwurst leicht scharf A) G)	6,50	7,50	11,00
323) Aglio, olio e peperoncino - Knoblauch, natives Olivenöl, Pfefferschoten, A) G) frische Tomaten u. gehobelter Granakäse	5,50	6,50	10,00
<u>CALZONI</u>			
330)Napoli – Tomaten, Mozzarella, gek. Schinken A) G)	6,50	7,50	11,50
331)Speciale - Tomaten, Mozzarella, Salami, frische Champignons, gek. Schinken A) G)	8,00	9,00	13,00
322) PARTYPIZZA 40X60 CM NACH WAHL (NUR ZUM MITNEHMEN)	ab €		14,00

PASTA AL FORNO: ÜBERBACKEN NUDELN

238)Rigatoni al forno: mit Hackfleischrahmsauce Bechamel, Parmesankäse u. Mozzarella im Ofen überbacken : A) G) I)	8,50
239)Spaghetti al forno: mit Hackfleischrahmsauce Parmesankäse u. Mozzarella im Ofen überbacken A) G) I)	8,50
230)Tortelloni al forno: Tortelloni gefüllt mit Spinat u. Ricottakäse in Hackfleischrahmsauce Parmesankäse u. Mozzarella im Ofen überbacken A) G) I)	9,50
237)Tortelloni panna al forno Tortelloni gefüllt mit Spinat u. Ricotta, in einer Sauce aus Sahne, gekochtem Schinken, Parmesankäse u. Mozzarella im Ofen überbacken A) G) I)	9,50
224)Fileja Parmiggiana al forno: Hausmacher Filejanudeln mit Hackfleischrahmsauce, Auberginen, gek. Schinken, gek.Ei, Basilikum, Oreganum, Parmesankäse u. Mozzarella im Ofen überbacken A) G) I)	10,50
227)Paccheri al forno : Große Hausmacher Röhrennudeln mit Hackfleischrahmsauce, Parmesankäse, Bechamel, u.Mozzarella im Ofen überbacken A) G) I) C)	10,50
232)Combinazione: verschiedene Nudeln mit Hackfleischrahmsauce Parmesankäse u. Mozzarella im Ofen überbacken A) G) I)	8,50

FILEJA: KALABRISCHE HAUSMACHER PASTA SPEZIALITÄTEN (Spezialität des Hauses)

Die Fileja sind ein typisches Nudelgericht aus Kalabrien. Es handelt sich um eine hausgemachte Teigware, die mit Wasser und Hartweizenmehl zubereitet wird. Sie werden um die "Virgula" (Stöcklein) gerollt.

202)Fileja con N´duja (Viagra) Filejanudeln mit Tomatensauce, u. Nduja Calabrese (Unsere Nduja Calabrese ist eine frische Wurstspezialität aus Kalabrien, die kalabrische Wurst eine wahre Delikatesse. Sie ist eine excellente und sehr würzige/pikante, weiche streichbare Salami Rohwurst die Ihren Gaumen zu Geschmacksexplosion bringt. Sie wird auch viagra calabrese genannt) gewürzt mit Oregano, Fenchel, u. Peperoncino (Chili) A) G) I)	9,50
203)Fileja Rucolana Filejanudeln mit Thunfisch, Pesto, Sahne, Rucola u. gehobeltem kalabischem Schafskäse A) D) G)	9,50
205)Fileja con salsiccia calabrese Filejanudeln mit hausgemachter frischer kalabrischer Salsicciawurst , Oregano, Fenchel, Tomatensauce leicht scharf u. gehobeltem kalabischem Schafskäse A) G)	9,50
206)Fileja zucchine e gamberoni in salsa rosa Filejanudeln mit Scampi, Zucchini, Tomatensauce, Sahne, Knoblauch u. Petersilie A) B) D) G) N)	11,50
209)Fileja alle verdure Filejanudeln mit frischen Zucchini, Auberginen, Paprika u. Kartoffeln, Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, wildem Oregano u. gehobeltem kalabischem Schafskäse A) G)	9,50
210)Fileja ragu´e panna Filejanudeln mit Hackfleischrahmsauce u. Granakäse, A) G) I)	9,50

PACCHERI SPEZIALITÄTEN:*grosse hausmacher Röhrennudeln gehören zu den süditalienischen Köstlichkeiten*

226)Paccheri Marinara: Große Hausmacher Röhrennudeln, mit Sardellen, Thunfisch, Kapern, Oliven, Kirschtomaten,Knoblauch, Petersilie, Oregano, Pfefferschoten u. aromatisiertem geröstetem Brot A) D)	12,50
228)Paccheri della nonna: A) G) I) Große Hausmacher Röhrennudeln, mit Bohnen, kalabrischer Salsicciawurst, Zwiebeln, Nduja(kalabrischer scharfe Mettwurst), Tomatensauce, Basilikum, natives Olivenöl u. gehobeltem Schafskäse	11,50

PASTASPEZIALITÄTEN AUS VERSCHIEDENEN REGIONEN ITALIENS

211)Spaghetti aglio, olio e peperoncino (Allergenkennzeichnung): A) G)	8,50
Spaghetti mit Knoblauch,nativem Olivenöl,Pfefferschoten, getrockneten u. frischen Tomaten u. gehobeltem Granakäse	
212)Spaghetti alla carbonara	8,50
Original zubereitet- Spaghetti mit Speck, Ei, schwarzem Pfeffer u. gehobeltem Granakäse A) C) G)	
213)Spaghetti allo scoglio	12,00
Spaghetti in einer Sauce mit Meeresfrüchten , Kirschtomaten , Weißwein , Knoblauch, Peperoncino(leicht scharf), Petersilie, Oregano, schwarzem Pfeffer u.nativem Olivenöl A) B) D) N) P)	
216)Spaghetti Bolognese	8,50
Spaghetti mit Hackfleischsauce u. Granakäse A) I)	
217)Spaghetti al pomodoro	7,00
Spaghetti mit Tomatensauce u. Basilikum A)	
219)Rigatoni al salmone in salsa rosa	9,50
Rigatoninudeln mit geräuchertem Lachs, nativem Olivenöl, Weisswein, Tomatensauce, Sahne, Knoblauch u. Petersilie A) D G) N)	
220)Rigatoni Amatriciana	8,50
Rigatoninudeln mit Zwiebeln, Speck in Tomatensauce, Basilikum u. gehobeltem Schafskäse A) G) N)	
222)Rigatoni prosciutto cotto e panna	8,50
Rigatoninudeln in einer Sauce aus Sahne, gekochtem Schinken, u. gehobeltem Granakäse A) G)	

DEUTSCH-ITALIENISCHE SCHNITZEL-SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN:

422)Rahmschnitzel: Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce dazu Pommes u. Salat A) L) C) G)	12,50
416)Jägerschnitzel: Paniertes Schnitzel dazu Pommes u. Salat A) L) C) G)	12,50
417)Zwiebelschnitzel: Paniertes Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln dazu Pommes u. Salat A) L) C) G)N)	12,50
418)Milanese: Paniertes Schnitzel dazu Pommes u. Salat A) L) C) G)	11,50
419)Parmiggiana: Paniertes Schnitzel mit Hackfleischsauce u. Parmesankäse dazu Nudeln u. Salat A) L) C) G)N)	14,50
413)Saltimbocca alla romana: Dünne Schnitzel natur vom Schweinerücken mit rohem Schinken, Weisswein u. Salbeisauce dazu Nudeln u. Salat A) L) G) N)	14,50

RUMPSTEAKS VOM GRILL Ca. 300 g

401) Rumpsteak mit Schmorzwiebeln dazu Pommes u. Salat A) L) N)	19,00
402) Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes u. Salat A) G) L)	19,00
403) Rumpsteak mit Schmorzwiebeln u. Champignons dazu Pommes u. Salat A) L) N)	19,50

MEDITERRANE FRISCHE FISCHGERICHTE (solange der Vorrat reicht)

504) Totano in umido (Todarodes sagittatus) : A) B) D) G) L) **22,50**

Großer **Pfeilkalmar** (Tintenfischtube mit Kopf) aus der Pfanne mit einer ital. Sauce aus Weisswein, nativem Olivenöl, Kirschtomaten, Knoblauch, Oregano, Pfeffer u. Petersilie, als Beilagen Nudeln u. Salat

505) Frittura di Totano (Todarodes sagittatus) : A) L) D) P) B) **19,00**

Pfeilkalmarringe (Tintenfischringe) knusprig mit Hartweizengrieß frittiert, dazu einen Dip hausgemachtem Knoblauchdressing, als Beilagen Brot u. Salat

506) Frittura di pesce: A) L) D) P) B) **19,00**

Knusprige Fischplatte mit Hartweizengrieß frittiert: (Scampi, Heringsfilets, Tintenfischringe) dazu einen Dip hausgemachtem Knoblauchdressing Brot u. Salat

507) Frittura di sarde impanate A) L) D) P) B) C) **17,00**

Knusprig frittierte panierte Sardine dazu einen Dip hausgemachtem Knoblauchdressing Kartoffelsalat u. Salat

Beläge Extra:

Oliven, Kapern, Kräuterbutter, Pfefferoni, Brot, Zwiebeln, Käse, Bacon, Rucola, Sahne, Salami, gek. Schinken, Peperoniwurst, N'duja, Champignons, Paprika, frische Tomaten Kirschtomaten, Zucchini, Auberginen, Artischocken, Gorgonzola, Granakäse, Ananas, Schafskäse, Tomatensauce, Spinat, Eier, getrocknete Tomaten, Brokkoli, Kartoffeln, Maionaise, Ketchup, **Mortadella, Brickäse, Spiegeleier, Crème fraîche, Sauce Hollandaise,**

	Mini	Klein/Gross	Maxi	Party
€	0,50	1,00	2,00	3,00

Feta, Mozzarella, Miesmuscheln, Pasta, Sardellen, Scampi (1stck.), roher Schinken, Steinpilze, Thunfisch Hackfleischsauce, Capocollo, Soppressata, Krabben, geräucherter Lachs, Bresaola, Gemüse, Pommes, Salsiccia, Calamaristreifen, Vongole, Pommes, Kartoffeln, **Shrimps, Spargel, Pistaziencreme, Würstchen, Büffelmozzarella, Bolognese, Pesto, Crème fraîche)**

	Mini	Klein/Gross	Maxi	Party
€	1,00	2,00	3,00	5,00

Inhaltsstoffe: (Aufschlüsselung siehe unten)

Salami u. geräucherter Lachs **3, 4, 9**; Schinken **1, 2, 3, 4, 8, 9**; Oliven **10**; Sahne **2, 7**; Gorgonzola **7**; Käse **3, 5**; Saucen **2**; Dressing **8**; Kaffee **11**; Cola **9, 11**; Bitter Lemon **9, 12**; Fanta/Spezi **9**; Tee **13**; Tiramisu **2, 3, 5, 7, 11, 14**; Cassata **2, 3, 5, 7, 14** Tartufo nero **2, 3, 5, 7, 14**

1=Formfleischvorderschinken mit **15%** Fremdwasser, Pflanzenstärke u. Phosphat,

2= Geschmacksverstärker, **3=** Konservierungsstoffe, **4=** Antioxidationsmittel, **5=** Farbstoffe **6=** Säuerungsmittel, **7=** Stabilisator, **8=** Phosphat, **9=** Säuerungsmittel, **10=** Geschwärtzt, **11=** Koffeinhaltig, **12=** Chininhaltig, **13=** Teein, **14=** Alkoholhaltig, **15=** Sulfite, **16=** Geschwefelt, **17=** Gewachst, **18=** Milcheiweiß

Alle Gerichte mit Allergenkennzeichnung: (Aufschlüsselung siehe unten: A) Glutenhaltige Getreide, B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H) Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Peca, Para. I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, L) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse M) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N) Schwefeldioxid und Sulfite O) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, P) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Spezialitäten der Speisekarte auch zum Mitnehmen mit 1€ Rabatt/pro Gericht (in Originalgröße)