

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

KALTE & WARME VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

Dünn geschnittenes und Niedrigtemperatur gegartes
Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern Soße

Thinly sliced veal cooked at low temperature with tuna and caper sauce

19,00 €

BURRATA

Burrata mit Tomaten auf einer gerösteten Tomaten Creme und Croutons

Burrata with tomatoes on a roasted tomato cream and croutons

18,00 €

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio vom Rind mit Scheiben von Parmesan und Rucola

Beef carpaccio with slices of Parmesan cheese and rocket salad

21,00 €

ZUPPE & CONSOMMÉ

SUPPEN & CONSOMMÉ

Zuppa di Zucca

Kürbissuppe mit Salbei, Nüsse, Kürbiskernöl und Kürbiskernen
Pumpkin soup with sage, nuts, pumpkin oil and pumpkin seeds

10,00 €

Insalata Mista

Blattsalate mit Paprika und Karotten, serviert mit Balsamico-
Dressing und gehobeltem Parmesan

Leafy salad with peppers and carrots, served with balsamic dressing
and shaved Parmesan cheese

9,00 €

RISOTTO

RISOTTO

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Parmesan-Risotto mit Tomatensauce mit Basilikumpesto und
gebratenen Auberginen

Parmesan-risotto Tomatoes coulies, basil pesto and fried aubergines

27,00 €

PASTA

NUDELSPEZIALITÄTEN

LINGUINE CON GAMBERONI

Linguine mit gegrillten Garnelen, Knoblauch, nativem Olivenöl, Fischfond und Peperoncino

(1988 – ein Pastagericht, das mich seit meinen Anfängen in Bonn-Buschdorf begleitet.)

Linguine with grilled prawns, garlic, extra virgin olive oil, fish stock and chilli pepper

(1988 – a pasta dish that has been with me since my early days in Bonn-Buschdorf.)

26,00 €

TAGLIATELLE

Tagliatelle begleitet von einem Entenragout und gehobeltem Parmesan

Tagliatelle accompanied by duck ragout and shaved Parmesan cheese

27,00 €

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Tagliolini in Butter-Parmesan-Sauce mit frischem Trüffel (5 Gr.)

Tagliolini in butter and Parmesan sauce with fresh truffles (5 g)

42,00 €

PACCHERI ARRABBIATA

Paccheri in pikanter Tomatensauce mit Burrata und Basilikum-Pesto

Paccheri in spicy tomato sauce with burrata and basil pesto

24,00 €

SPECIALITÀ DEL MEDITERRANEO

MITTELMEER-FISCHSPEZIALITÄTEN

DORADEN FILET

Premium Doradefilet mit Kräutern, aromatischer Riso Venere,
Fenchel und Orangensalat

Premium dorate filet with herbs, aromatic riso venere, fennel and
orange salad

39,00 €

GUAZZETTO DI PESCE

Mediterraner Fischeintopf mit Fregola Sarda
mediterranean fish stew with fregola sarda

35,00 €

CARNE

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

FILETTO DI MANZO

Gegrilltes geschnittenes Rinderfilet auf Gnocchi alla Romana,
sautiertem Tagesgemüse und Jus

Grilled beef fillet on gnocchi alla Romana, sautéed vegetables of the
day and gravy

49,00 €

wahlweise mit Trüffel (5 Gr.)

+30,00 €

POLLO ALLA PIZZAIOLA

Maishähnchenbrust mit frischem Oregano, kleinen Kartoffeln
und rustikaler Tomatensauce

Corn feed chicken breast, rustic tomato sauce and fresh oregano, baby
potatoes

32,00 €

DOLCI

DESSERT

TIRAMISÙ AL CAFFÈ

Kaffee Tiramisù

Coffee Tiramisu

15,00 €

DESSERT DES TAGES

Dessert of the day

15,00 €

FORMAGGI

KÄSE

ASSAGGIO DI FORMAGGI CON PANE DI FRUTTA SECCA

Komposition aus italienischen Käsesorten mit Früchtebrot und
Feigensenf

Assortment of Italian cheeses with fruit bread and fig mustard

19,00 €

GETRÄNKEKARTE

APERITIF

Aperol Spritz	14.5 €
Limoncello Spritz	14.5 €
Campari Spritz	14.5 €
Hugo Naturno	14.5 €
Lillet Wildberry	14.5 €
Negroni (Campari, Gin, Vermouth)	14.5 €
Americano	16.5 €
(Campari, Vermouth, Soda)	19.5 €
Garibaldi (Campari, Orangensaft)	16.5 €

Alkoholfreie Aperitifs

Martini Vibrante Spritz	13.5 €
Martini Floreale Tonic	13.5 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,2 l	5.5 €
Coca Cola zero	0,2 l	5.5 €
Sprite	0,2 l	5.5 €
Ginger Ale Fevertree	0,2 l	5.5 €
Ginger Beer Fevertree	0,2 l	5.5 €
Tonic Water Fevertree	0,2 l	5.5 €
Bitter Lemon Fevertree	0,2 l	5.5 €
Aqua Panna - still -	0,25 l	5.5 €
Aqua Panna - still -	0,75 l	10.5 €
San Pellegrino - sprudelnd -	0,25 l	6.5 €
San Pellegrino - sprudelnd -	0,75 l	10.5 €

BIERE

0,33L

Peroni	5.2 €
Peroni - alkoholfrei -	5.2 €
Preussen Pils	4.8 €

PROSECCO & CHAMPAGNER

0,1L 0,75L

Conca d'oro Prosecco Cuvée Oro	9 €	75 €
Conca d'Oro Prosecco Rosé Millesimato	9 €	85 €
Moët & Chandon Imperial Brut		165 €
Moët & Chandon Rosé Imperial Brut		185 €

GIN & TONIC

Malfy Gin Originale	19.5 €
Malfy Arancia	19.5 €
Malfy Rosa	19.5 €
Hendricks Orbium	17.5 €
Roku Gin, Japan	19.5 €
Vodka Soda Limette	19.5 €
Tonka Gin - alkoholfrei -	19.5 €

GETRÄNKEKARTE

GRAPPA

4 cl

Grappa Nonino Chardonnay / Moscato / Merlot / Prosecco / Vulsinar / Amaro	13 €
Grappa Merlot Nonino	13.5 €
Grappa La Donna	21 €
Grappa Andrea Ponte Prosecco	14.5 €
Grappa Tignanello	16.5 €
Grappa Reserva 8 Anni	34.5 €

DIGESTIF

4 cl

Amaro Averna	9.5 €
Amaro Montenegro	9.5 €
Frangelico	9.5 €
Amaro Ramazotti	9.5 €
Düsseldorfer Killepitsch	9 €
Sambuca	10 €
Limoncello di Capri	10 €
Baileys	10 €
Fernet-Branca	9.5 €
Branca Menta	9.5 €

RUM

4 cl

Ron Zacapa Sistema Solera	11.5 €
Botucal Ron Antiguo	11.5 €
Facundo Exquisito Rum	14.5 €

WHISKY

4 cl

Jack Daniels Gentlemen Jack	14.5 €
Wild Turkey Rye	11.5 €
Four Roses Singel Barrel	12.5 €

HEISSGETRÄNKE

Café Americano	5.5 €
Espresso / Espresso Macchiato	4,5 €
Espresso Coretto mit Sambucca	8.5 €
Espresso Coretto mit Grappa	8.5 €
Espresso Coretto mit Baileys	8.5 €
Cappuccino	6.5 €
Latte Macchiato	7.5 €
Tee (Glas)	6€

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

	0,2L	0,75L
Riesling Schwedhelm	15.5	45
Grauburgunder M. Schneider	15.5	50
Pinot Grigio Vigneto Campo	12.5	35
Lugana Feliciana Felugan	15.5	45
La Croix Canat Sancerre Blanc Vendangette	25	80
Berthier Chardonnay	14	40
Jose Pariente Verdejo	19.5	65

ROSÉWEINE

	0,2L	0,75L
Dreissigacker Rosé Rheinhessen	17.5	55
Bardolino Chiaretto	13.5	45

ROTWEINE

	0,2L	0,75L
Tank 32 Primitivo	14.5	45
Mandrarossa Cartagho	22.5	70
La Trinite St. Emilion	23.5	70
La Circulade Merlot Bio	13	40
Hohlreiter Spätburgunder	20	65
Conde Valdemar Gran Reserva	28	85
7 Castillos Rioja Crianza	14.5	45

Eine weitere Auswahl an Weinen und Raritäten finden Sie in unserer AQ Weinkarte.

WEINKARTE

WEISSWEINE

0,75L

2022	Hofmann, Grauer Burgunder, Rheinhessen	50.5 €
2021	Custoza Bianco – Cavallina DOC Az.Agr. Cavallina – Veneto	49,5€
2022	Chardonnay – Alto Adige DOC Alois Lageder – Südtirol	59.5 €
2022	Cordero di Montezemolo Langhe Arneis, Piemonte	68 €
2018	Etna Bianco Salisire, Contrada Martinella Vivera, Carricante, Sicilia	82.5 €
2022	Masseria dei Carmelitani Vite Colte Gavi di Gavi	65 €
2022	Cantina Terlan “Terlaner Cuvee“, Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Alto Adige	64 €
2021	Cantina Terlan “Kreuth“, Chardonnay, Alto Adige	72 €

ROSÉWEINE

2022	Etna Rosato Rosato di Marinella, Linguaglossa, Sizilien	62 €
------	--	------

Eine weitere Auswahl an Weinen und Raritäten finden Sie in unserer AQ Weinkarte.

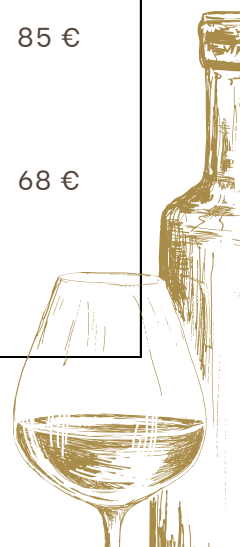
WEINKARTE

ROTWEINE

0,75L

2021	Valpolicella Ripasso, Ripasso Classico Superiore Marano di Valpolicella Denominazione di Ordine Controllata	58 €
2022	Primitivo di Manduria, San Gaetano' DOP Cantine Due Palme - Apulien	54 €
2021	Italien Abruzzen Syrah 'Fosso Corvo' - Sicilia IGP	42.5 €
2020	Bolgheri Rosso Superiore 'Ornellaia' Tenuta dell'Ornellaia, Toscana	550 €
2021	Montepulciano d'Abruzzo 'Corte de Briganti' DOP Cantine Terre Nel Mezzo - Abruzzen	68 €
2016	Etna Rosso 'Martinella' Vivera, Nerello Mascalese, Sicilia	85 €
2018	Brunello Di Montalcino, Denominazione di origine controllata e garantita, Tenuta Luce	310 €
2018	Amarone della Valpolicella, Classico Reserva, Caterina Zardini	160 €
2018	Col D'Orcia, Brunello Di Montalcino (Bio), Denominazione di Orgine controllata e Garnantita	130 €
2020	Marchese Antinori, Chianti Classico, Riserva	135 €
2017	Amarone della Valpolicella, Denominazione di Orgine controllata e Garnantita, Classico Reserva	85 €
2017	Indio Montepulciano d'Abruzzo	68 €

Eine weitere Auswahl an Weinen und Raritäten finden Sie in unserer AQ Weinkarte.



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst
- 13 genetisch verändert
- 14 enthält eine Quelle von Phenylalanin

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges 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 Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse