

Vino e Gusto

FEINES ITALIENISCHES ESSEN
IN DER MÜNCHNER ALTSTADT

Herrnstraße 52,
im Hause Hochbrückenstr. 14
80539 München
Tel: 089 210 288 388

www.vino-e-gusto.com



Vino e Gusto

Aperitivi

	0,1l	
Prosecco D.O.C. Spumante Borgo Gritti Extra Dry Millesimato / Rosé Extra Dry ¹²	€ 7,90 / 8,90	
Spumante Ferrari Brut Metodo Classico Trento DOC Brut / Rosé ¹²	€ 11,90 / 12,90	
Franciacorta Berlucchi Cuvée Imperiale Brut / Max Rosé ¹²	€ 13,90 / 14,90	
Champagner Taittinger Brut Réserve / Prestige Rosé ¹²	€ 16,90 / 17,90	
Champagner Louis Roederer Brut Collection / Brut Rosé Vintage ¹²	€ 18,90 / 20,90	
		0,2l
Aperol / Veneto Sprizz (Aperol, Prosecco/Chardonnay, Soda & Orange) ^{12,a} , als Aperol Orange	€ 9,90 / 8,90	
Sanbitter Sprizz (Sanbitter, Prosecco, Soda und Orange) ^{12,a} , auch als Virgin Tonic	€ 9,90 / 8,90	
Hugo (Hollunder, Chardonnay, Soda, Minze) ^{12,a} , auch als Virgin Hugo	€ 9,90 / 7,90	
Tintoretto Veneziano (Prosecco, Granatapfelsaft, Triple Sec) ^{12,a}	€ 9,90	

...und zum Apéro:

Eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot - mit dem Mehl von der traditionellen Hofbräuhaus Kunstmühle in der Nachbarschaft – und mit dem ökologischen

Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Castello di Albola ^{1,v}	€ 5,90
Ein Schälchen Olive Grande mit Peperoncini ^v	€ 4,90
Ein Teller Olive Grande mit Pezzo di Parmigiano ^{7,v}	€ 11,90

I vini bianchi al bicchiere

	0,1l	0,2l	0,75l	1,5l
Lugana Valmarone, Lombardei ¹²	€ 6,25	€ 12,50	-	€ 85
Lugana superiore Ottella, Lombardei ¹²	€ 7,80	€ 15,60	€ 52	-
Chardonnay delle Venezie DOC, Anselmi ¹²	€ 4,95	€ 9,90	€ 38	-
Pinot Grigio delle Venezie IGT, Anselmi ¹²	€ 4,95	€ 9,90	€ 38	-
Sauvignon Blanc Marco Bonfante ^{II} , Piemont ¹²	€ 6,40	€ 12,80	€ 45	-
Gavi di Gavi DOCG, Marco Bonfante ^{II} , Piemont ¹²	€ 6,40	€ 12,80	€ 45	-
Roero Arneis DOCG, Marco Bonfante ^{II} , Piemont ¹²	€ 6,40	€ 12,80	€ 45	-
Regaleali, Tasca d'Almerita, Sizilien ¹²	€ 7,15	€ 14,25	€ 50	-
Ribolla Gialla, Ralf Schumacher Selection, Friaul	€ 7,15	€ 14,25	€ 50	-
Sauvignon Blanc, Ralf Schumacher Selection, Friaul	€ 7,15	€ 14,25	€ 50	-
Chardonnay, Ômina Romana ^{III} , Lazio ¹²	€ 8,75	€ 17,50	€ 59	-
Viognier, Ômina Romana ^{III} , Lazio ¹²	€ 9,40	€ 18,80	€ 64	-
Olmèra IGT ^{IV} (Tocai und Sauvignon), De Stefani ^{IV} , Veneto ¹²	€ 8,75	€ 17,50	€ 59	-
Weinschorle ¹²		€ 6,50		

I vini rosati al bicchiere

	0,1l	0,2l	0,75l	1,5l
Rosato Ca'Ernesto DOC, Trentino ¹²	€ 5,80	€ 11,50	€ 39	-
Regaleali Le Rose, Tasca d'Almerita, Sizilien ¹² (Gambero Rosso Oscar Qualità/Prezzo, Wine Spectator 82/100, I Vini Rosati del Gambero Rosso 3 Rose)	€ 7,15	€ 14,25	€ 50	-
11 Minutes, Pasqua, Veneto ¹² (James Suckling 91/100, Decanter 90/100, Luca Maroni 92/100, Concours Mondial de Bruxelles Gold)	€ 8,20	€ 16,40	€ 54	-

I vini rossi al bicchiere

	0,1l	0,2l	0,75l	1,5l
Sernej Monferrato DOC ¹² (Barbera und Cabernet Sauvignon), Marco Bonfante ^{II} , Piemont	€ 10,40	€ 20,80	€ 72	-
Primitivo Negroamaro ¹² (Negromamaro und Primitivo), Luna Argenta, Puglia (Mundus Vini Silver, Decanter World Wine Awards Bronze, International Wine Challenge Silver)	€ 7,80	€ 15,60	€ 52	-
Barbera D'Asti Stella Rossa DOCG ¹² , Marco Bonfante ^{II} , Piemont	€ 8,80	€ 17,60	€ 60	-
Appassimento Rosso ¹² , Negrar, Veneto	€ 8,40	€ 16,80	€ 57	-
Montepulciano d'Abruzzo DOC ¹² , Casal Bordino	€ 4,95	€ 9,90	€ 38	-
Nero d'Avola DOC ¹² , Feudo Arancio, Sicilia (Mundus Vini Gold, Luca Maroni II miglioni vini italiani)	€ 4,95	€ 9,90	€ 38	-
Primitivo I Muri ¹² , Vigneti del Salento, Puglia (Mundus Vini Silver, Decanter World Wine Awards Silver)	€ 7,20	€ 14,40	€ 48	-
Cabernet Sauvignon ¹² , Ômina Romana ^{III} , Lazio (Decanter Silver)	€ 11,50	€ 23,00	€ 79	-
Toscana IGT Luce della Vite (Merlot- und Sangiovese) (James Suckling 97/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100, Luca Maroni 92/99, Gambero Rosso	€ 25	€ 50	€ 182	-
Baron de Ley Reserva ¹² , Rioja DOC, Mendavia, Spanien (International Wine Challenge Silver, International Wine & Spirit Competition Bronze)	€ 11,00	€ 22,00	€ 78	-
Weinschorle ¹²		€ 6,50		



Die besondere Empfehlung – exklusive Spitzenweine im offenen Ausschank mittels Wine-Dispenser-Technologie:

	0,1l	0,2l	0,75l
Tignanello Toscana IGT ¹² , Toscana 2019 Erzeuger: Antinori – Tenuta Tignanello Rebsorten 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc (James Suckling 97/100, Robert Parkers Wine Advocate 97/100, Galloni 98/100, Wine Spectator 97/100)	€ 29	€ 58	€ 210
Marchese Antinori Chianti Classico ¹² DOCG, Toscana 2018 Erzeuger: Antinori – Tenuta Tignanello Rebsorte 100% Sangiovese (James Suckling 93/100, Robert Parkers Wine Advocate 92+/100, Wine Spectator 93/100, Wine Enthusiast 89/100, I Vini Di Veronelli Super Tre Stelle, Antonio Galloni 91/100, International Wine & Spirit Competition Silver)	€ 13,80	€ 27,60	€ 96
Amarone della Valpolicella DOCG ¹² , Veneto 2017 Erzeuger: Tommasi Rebsorten 50% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Corvinone, 5% Oseleta (James Suckling 92/100, Robert Parkers Wine Advocate 92/100, Wine Spectator 91/100, Wine Enthusiast 92/100, Gambero Rosso )	€ 13,30	€ 26,60	€ 92
Bricco Bonfante Nizza Riserva, Barbera d’Asti DOCG, Piemont 2015 Erzeuger: Marco Bonfante ^{II} Rebsorten: 100% Barbera Superiore (Concours Mondial de Bruxelles 2015 Gold, Vinibuoni d'Italia 2013 Golden Star)	€ 12,20	€ 24,20	€ 84

Wünschen Sie die ausführlichere Weinkarte mit Flaschenweinen, verfügbaren Jahrgängen, Beschreibungen einzelner Weingüter sowie weiteren Rezensionen – so steht diese bereits auf Ihrem Tisch!

Vino e Gusto

Principi – Vorspeisen

Prosciutto San Daniele servito con cipolle al balsamico “Borretane” ^{a,e}	€ 18,90
San Daniele Schinken, mit in Balsamico-Essig eingelegten Borretane-Zwiebeln	klein € 12,90
L'antipasto della casa “Bellavista” dalla vetrina ^{2,9,c}	€ 18,90
Vorspeisen des Hauses “Bellavista” aus der Vitrine	klein € 12,90
Bruschetta classica con pomodoro ^{1 v}	€ 8,90
Klassische Bruschetta vom hausgemachten Brot mit Tomaten	
Bruschetta pomodoro mozzarella ^{1,7 v}	€ 9,90
Bruschetta vom hausgemachten Brot mit Tomaten und Mozzarellawürfeln	
Bruschetta alla Romana ^{1,4}	€ 10,90
Bruschetta vom hausgemachten Brot mit Tomaten, Oliven und Sardellen	
Mozzarella di Buffala di Masseria Lupata su un letto di verdure alla griglia ^{7,9 v}	€ 18,90
Büffel-Mozzarella der Masseria Lupata auf einem Bett aus gegrillten Gemüsen	
Insalata Caprese con Mozzarella di Buffala di Masseria Lupata ^{7v}	€ 17,90
Caprese-Salat mit frischen Tomaten, Büffel-Mozzarella der Masseria Lupata und frischem Basilikum	
Vitello Tonnato fatto in casa ⁴	€ 18,90
Unsere hochgelobten sous-vide-zubereiteten Kalbfleischscheiben auf Thunfisch-Kapern-Sauce	
Carpaccio di manzo italiano con rucola e parmigiano oppure con tartufo nero ⁷	€ 19,90 / € 23,90
Klassisches hausgemachtes Rindercarpaccio vom italienischen Filet mit Rucola und Parmesan-Spänen, ohne oder mit schwarzem Trüffel	
Tartare di manzo tagliata a mano da filetto italiano con rucola, capperi e scaglie di parmigiano	€ 24,90
Handgeschnittenes Tartar vom italienischen Filet mit Rucola, Kapernbeeren und Parmesan-Spänen	
Carpaccio di pesce tonno marinato agli agrumi con rucola e pomodorini	€ 20,90
Hausgemachtes Thunfisch-Carpaccio mariniert mit Zitrusfrüchten an Rucola und Kirschtomaten	
Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot mit dem Mehl von der traditionellen Hofbräuhaus Kunstmühle in der Nachbarschaft ^{1,v} , eine weitere Bestellung zu	
	€ 1,90
Und für den besonderen Gaumen: Das ökologische Olio Extra Vergine di Oliva Italiano vom Castello di Albola ^{1,v}	0,1l € 3,90

Zuppe – Suppen

Crema di pomodoro ^{9 v}	€ 10,90
Hausgemachte Tomatencrème-Suppe	
Minestrone ^{9 v}	€ 12,90
Hausgemachte Gemüse-Suppe aus saisonalen Gemüsen	

Vino e Gusto

Insalate – Salate

Insalata verde ¹⁰ V Grüner Salat	€ 8,50
Insalata mista ^{9,10} V Gemischter Salat	€ 9,90
Insalata di pomodoro ramato e cipolla ¹⁰ V Tomaten-Salat mit roten Zwiebeln	€ 9,90
Insalata di rucola selvatica con parmigiano e pomodorini ^{7,10} V Rucola-Salat mit Parmesanspänen und Kirschtomaten	€ 15,90
Insalata Cesare con parmigiano e croutons ^{1,4,7} V / in chiave moderna con pollo ^{1,4,7} Ceasar's Salat mit Parmesanspänen und hausgemachten Croutons / mit Hühnchenstreifen vom Grill	€ 18,90/€ 20,90
Insalata con Gamberi ^{2,10,h} Gemischter Salat mit Garnelen vom Grill	€ 22,90
Und für den besonderen Gaumen: Das ökologische Olio Extra Vergine di Oliva Italiano vom Castello di Albola ^{1,V}	0,1l €...3,90

Pasta e basta – Nudeln

Penne Napoli ¹ V Penne mit Tomaten-Sauce	€ 11,90
Penne Arrabbiata ¹ V Penne in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch	€ 12,90
Penne all' Amatriciana ^{1,h} Penne mit Tomaten-Speck-Zwiebel-Sauce	€ 14,90
Spaghetti di Gragnano con aglio, olio e peperoncino ^{1,d} V Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	€ 14,90
Tagliatelle Romagnole alla Bolognese ¹ Tagliatelle mit Tomaten-Rinderhackfleisch-Sauce	€ 16,90
Spaghetti con gamberoni e pomodori pachino al vino bianco ^{1,2,h,12} Spaghetti mit Garnelen und Rispentomaten in Weissweinsauce	€ 20,90
Penne alla Petroniana ¹ Penne mit italienischen Filet-Spitzen und Cocktailtomaten	€ 19,90
Spaghetti Carbonara ^{1,3,7} V Frisch zubereitete original Spaghetti Carbonara mit Guanciale-Speck, Eiern und Parmesan	€ 20,90
Spaghetti alla Forma di Parmigiano, senza oppure con tartufo nero ^{1,7} V Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit oder ohne schwarzem Trüffel, vor Ihren Augen zubereitet	€ 19,90 / € 24,90

Da wir alles frisch zubereiten, gehen wir gerne auf Ihre zusätzlichen Zutaten-Wünsche ein für € 4,50
Gerne bereiten wir auch kleine Pasta-Portionen auf Ihren Wunsch hin zu, und reduzieren den Preis um 20%

Vino e Gusto

Pesce – Fisch

Cozze di Castella Mare al vino bianco (1000gr) ^{12,14} Miesmuscheln in Weissweinsauce mit geröstetem Hausbrot	€ 22,90
Gamberoni Diavola con salsa di pomodoro piccante con contorno di verdure di stagione ^{2,9,h} Sizilianische Garnelen mit separat servierter scharfer Tomatensauce mit sautierten Gemüsen der Saison	€ 30,90
Bistecca di tonno (ca. 300gr) alla griglia con contorno di verdure di stagione ^{4,9} Atlantik-Thunfisch-Steak vom Grill mit sautierten Gemüsen der Saison	€ 33,90
Mazzancolle selvatica alla griglia con contorno di verdure di stagione ^{2,9,h} Wildfang-Riesengarnelen vom Grill mit sautierten Gemüsen der Saison	€ 35,90
Orata ai ferri (ca. 700gr) con contorno di patate arrostate e verdure di stagione ^{4,9} Gegrillte Dorade mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln	€ 36,90
Orata ai ferri royale con scampi e contorno di patate arrostate e verdure di stagione ^{2,4,9,h} Gegrillte Dorade mit Garnelen sowie sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln	€ 38,90
Grigliatissima di pesce "Mare Nostrum" con contorno di patate arrostate e verdure di stagione per due persone ^{4,9,14} Gemischte Edelfische vom Grill "Mare Nostrum" mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln für zwei Personen	€ 79,90
Da wir alles frisch zubereiten, gehen wir gerne auf Ihre zusätzlichen Zutaten-Wünsche ein für	€ 4,50

Carne – Fleisch

Straccetti di manzo (ca. 200gr) e aglio, olio, peperoncino su un letto di rucola e parmigiano ^{7,d} Strachetti vom it. Rinderfilet mariniert mit Knoblauch, Öl und Peperoncino auf Rucola und Parmesan	€ 30,90
Entrecote (ca. 350gr) alla griglia con verdure di stagione e patate arrostate al rosmarino ⁹ Italienisches Entrecote vom Grill mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln	€ 32,90
Filetto di Bue (ca. 300 gr) alla griglia con contorno di patate arrostate e verdure di stagione ⁹ Filetsteak vom italienischen Weiderind, vom Grill mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln	€ 37,90
im Ladies Cut (ca. 150 gr)	€ 24,90
Filetto di Bue (ca. 300 gr) con salsa di pepe verde con contorno di patate arrostate e verdure ⁹ Filetsteak vom italienischen Weiderind an hausgemachter Grüner-Pfeffer-Sauce mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln	€ 39,90
im Ladies Cut (ca. 150 gr)	€ 26,90
Chateaubriand (ca. 600 gr) per due persone con contorno di patate arrostate e verdure ⁹ Chateaubriand vom italienischen Weiderind für zwei Personen mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln	€ 79,90
Bistecca Fiorentina grigliata (ca. 1400-1600gr) con contorno di patate arrostate e verdure ⁹ à 100gr. Original importiertes Bistecca Fiorentina vom Grill mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln	€ 7,50
Da wir alles frisch zubereiten, gehen wir gerne auf Ihre zusätzlichen Zutaten-Wünsche ein für	€ 4,50

Vino e Gusto

Dessert

Tirami su - a scelta: con salsa al cioccolato oppure con polvere di caffè espresso ^{1,3,7,a} V Hausgemachtes Dessert aus Löffelbiskuit, Mascarpone-Creme und Amaretto-Espresso - nach Ihrer Wahl: Mit Schokoladen-Sauce oder mit Espresso-Pulver	€ 9,90
Tortino al cioccolato nero con gelato alla vaniglia ^{1,3,7,a} V , (ca. 8 min) Hausgemachtes lauwarmes dunkles Schokoladentörtchen mit Vanilleeis	€ 12,90
Tortino al cioccolato bianco con gelato alla cioccolato ^{1,3,7,a} V , (ca. 8 min) Hausgemachtes lauwarmes helles Schokoladentörtchen mit Schokoladeneis	€ 12,90
Sorbetto al Limone ⁷ V Zitronensorbet	€ 6,90
Parfait al torrone e cioccolato fatto in casa ^{1,3,7,8} V Hausgemachtes Torrone-Schokoladen-Parfait mit gerösteten Haselnüssen	€ 12,90
Crema Catalana ^{3,7} V Hausgemachte Sahne-Dessertcrème mit knuspriger Karamellschicht	€ 11,90
Panna Cotta ^{3,7} Hausgemachter italienischer Sahne-Pudding	€ 8,90
Tartufo al Limoncello ^{3,7,a} V Halbgefrorenes Zitronen-Limoncello-Trüffeleis	€ 10,90
Scroppino al Limone ^{7,12} V À la minute aufgeschlagenes Zitronensorbet mit Prosecco und Wodka oder mit Limoncello	€ 16,90
“Klein & Fein”: Affogato (Espresso & Vanille-Eis) oder Punto! (Espresso & ein Löffel Tirami Su)	€ 6,00
Selezione di formaggi pregiati della vetrina con le nostre mostarde miste ^{1,7,10} V Auswahl von feinen Käsesorten aus der Vitrine mit unseren Senfsaucen	€ 18,90 klein € 12,90

Dessert-Weine: Ideal zu Desserts, besser noch zum Käse

Rot:

Le Filere di Maria Grazia, Marco Bonfante^{II}, 100% Brachetto-Traube ¹²,
gekühlt, mit typischer „Perlage“ € 5,90

Refrontolo passito 2013, De Stefani^{IV}, 100% Marzemino-Traube ¹² € 6,90
Schon Mozart liebte und verewigte diesen Wein in seiner Oper "Don Giovanni" als Eccellente Marzemino!
Rubinrot, intensives Bukett nach reifen Waldfrüchten und Veilchen, voll im Geschmack nach Sauerkirschen
und reifen Brombeeren

Weiss:

Moscato D'Asti DOCG, Marco Bonfante^{II}, 100% Moscato-Traube ¹²,
gekühlt, mit typischer „Perlage“ € 5,90

Vino e Gusto

Longdrinks und Aperitivi

Campari Soda ^a , Campari Orange ^a , Aperol Orange ^a	€ 8,90
Negroni ^{12,a} (Gin, Vermouth, Campari)	€ 12,90
Americano ^{12,a} (Campari, Martini, Angostura)	€ 12,90
Gin Tonic Bombay Sapphire mit Zitrone	€ 12,90
Gin Tonic Mare mit Wacholderbeeren und Rosmarin	€ 15,90
Wodka Lemon / Cuba Libre ⁱ	€ 11,50
Martini Bianco ^{12,a} / Martini Rosso ^{12,a}	€ 8,90
Bellini ¹² (Prosecco mit Pfirsichnektar)	€ 9,90
Crodino ^a / San Bitter ^a	€ 5,90

Caffetteria

Espresso / Caffè	€ 2,90
Espresso doppio	€ 5,30
Espresso macchiato ⁷	€ 3,40
Espresso corretto	€ 6,20
Cappuchino / Latte macchiato ⁷	€ 4,50
Heisser Tee (versch. Sorten)	€ 5,00
Heisse Schokolade ⁷	€ 5,00

Amari – Bitter

Amari del Capo/Lucano/Montenegro ^{12,a}	€ 8,50
Averna/Ramazotti/Cynar Bitter ^{12,a} 4cl	€ 8,50
Fernet Branca/Branca Menta ^{12,a} 4cl	€ 8,50
Sambuca ¹² , Limoncello 4cl ^a	€ 8,50

Grappe ...

Nonino Grappa Prosecco ¹² 4cl	€ 8,90
Nonino Grappa Chardonnay ¹² 4cl	€ 8,90
Nonino Grappa Il Moscato ¹² 4cl	€ 8,90
Nonino Grappa Williams ¹² 4cl	€ 9,00
Marco Bonfante Grappa di Nebbiolo ¹²	€ 9,00
Marco Bonfante Grappa di Moscato ¹²	€ 9,00
Marco Bonfante Grappa Baribbio ¹² 4cl	€ 10,00
Marco Bonfante Gr. di Barolo Riserva ¹²	€ 10,00
Marco Bonfante Gr. Albarone 2007 ¹² 4cl	€ 15,00

Bevande

San Pellegrino/Acqua Panna 0,25l	€ 3,90
San Pellegrino/Acqua Panna 0,5l	€ 5,80
San Pellegrino/Acqua Panna 0,75l	€ 7,90
Leitungswasser still / mit Kohlensäure 0,3l	€ 2,00
Cola/Cola light ¹ /Fanta 0,2l	€ 4,20
SchwippSchwapp Cola Orange ^a 0,3l	€ 4,50
Schweppes Bitter Lemon ^a /Ginger Ale ^a 0,2l	€ 4,90
Thomas Henry Tonic Water 0,2l	€ 4,90

Succhi, nettare –

Säfte, Nektare

Apfelsaft 0,3l	€ 5,20
Granatapfel-Nektar 0,3l	€ 5,20
Johannisbeer-Nektar 0,3l	€ 5,20
Maracuja-Nektar 0,3l	€ 5,20
Orangensaft 0,3l	€ 5,20
Rhabarber-Nektar 0,3l	€ 5,20
Saft-Schorle 0,3l	€ 3,90

Birre – Biere

Tegernseer Helles vom Fass ¹ 0,3l	€ 4,50
Erdinger Weißbier ¹ / alkoholfrei ¹ 0,3l	€ 4,90
Krombacher Pils ¹ 0,33l	€ 4,50
Beck's Blue Helles alkoholfrei	€ 4,50
Radler ¹ 0,3l	€ 3,90

...und Brände

Dewars Scotch 12 yrs ¹² 4cl	€ 12,00
Glenmorangie Scotch ¹² 4cl	€ 12,00
Pike Creek Whisky 10 yrs ¹² 4cl	€ 11,00
Maker's Mark Bourbon Whisky ¹² 4cl	€ 10,00
Grant's Blended Scotch Whisky ¹² 4cl	€ 10,00
Monkey Shoulder Malt Scotch ¹² 4cl	€ 10,00
Jack Daniels Whiskey No.7 ¹² 4cl	€ 10,00
Vecchia Romagna ¹² 4cl	€ 8,50
Lepanto Brandy Solera Gran Res. ¹² 4cl	€ 9,00
Armagnac Comtal V.S. ¹² 4cl	€ 8,50
Cognac Baron Otard V.S.O.P. ¹² 4cl	€ 11,50
Calvados Dauphin hors d'age ¹² 4cl	€ 11,50
Baileys Irish Cream ¹² 4cl	€ 8,30

Kennzeichnung der 14 Hauptallergene in unserer Karte

Mit dieser Übersicht möchten wir Menschen mit entsprechenden Unverträglichkeiten eine Hilfestellung geben – jedoch sind wir keine Mediziner sondern Gastgeber, und daher

- muss diese Liste ohne Gewähr verstanden werden
- bitten wir Sie, uns im Zweifel auf die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke anzusprechen.

In unserer Karte bedeuten die folgenden Nummern 1-14 das Vorhandensein folgender Hauptallergene:

1. Glutenhaltiges Getreide wie Weizen (z.B. Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Kamut, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere und -erzeugnisse wie Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer
3. Eier und Ei-Erzeugnisse
4. Fische und Fisch-Erzeugnisse wie Anchovis, Kaviar
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose) und Milch-Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte wie Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschun-, Pecan-, Para-, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
10. Senfkörner und -sprossen sowie Senf-Erzeugnisse wie Senfpulver
11. Sesamsamen und Erzeugnisse wie Sesamöl, Sesammehl
12. Schwefeldioxid und Sulphite, E220 - E228 (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen und Erzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinenprotein
14. Weichtiere und Erzeugnisse wie Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch

Kennzeichnung der 9 Hauptzusatzstoffe in unserer Karte

In unserer Karte bedeuten die folgenden Buchstaben a-i das Vorhandensein folgender Hauptzusatzstoffe:

- a „mit Farbstoff“ für die Stoffe mit den E-Nummern 100 – 180,
- b „mit Konservierungsstoff“ für die E-Nummern E 200 – E 219, E 234,
- c „mit Antioxidationsmittel“ für E 300- E 321, E 385, E 392, E 586,
- d „mit Geschmacksverstärker“ für E 355 – E 357, E 508 – E 511, E 620 – E 640,
- e „geschwefelt“ für die E-Nummern E 220 – E 228,
- f „geschwärzt“ für 579 und E 585,
- g „gewachst“ für die E-Nummern E901 – E 904, E 912, E 914,
- h „mit Phosphat“ für E 338 – E 341, E 450 – E 452,
- i „mit Süßungsmittel“ für E 420, E 421, E 950 – E 955, E 957, E 959 – E 962, E 964 – E 968

Kommt es trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zu einer allergischen Reaktion wie Ausschlag, Juckreiz, Schwellung, verändertem Puls, Atemnot, Krampf oder Kreislaufproblemen so

- fragen wir Sie nach Medikamenten die Sie vielleicht bei sich haben und die Ihnen helfen könnten,
- und rufen gegebenenfalls sofort den Notruf 112!