



Buongiorno!

Herzlich willkommen im Il Castello!



Doch bevor Sie eine Auswahl in der Karte treffen, lesen Sie bitte was wir Ihnen über dieses Gasthaus zu berichten haben:

Sie befinden sich in einem typisch italienischen Ristorante, aber auch in einem typischen brandenburgischen Gasthausgebäude in der historischen Mitte von Berlin-Buch.

Dieser ehemalige SCHLOSSKRUG hat eine weit in die Geschichte des Ortes zurückreichende Vergangenheit. Er war schon immer ein Platz der Geselligkeit und der Begegnungen. Theodor Fontane, zum Beispiel, kehrte hier im Juni 1860 während seiner frühen Wanderungen durch die Mark Brandenburg ein. Er sammelte Informationen für seine Geschichten aus den Schlössern, Gutshäusern, Kirchen und Dörfern. Und er fand sie auch im „Dorf Buch“, das damals noch „zwei Meilen nördlich von Berlin“ lag. „Ich bin die Mark Brandenburg durchzogen und habe Sie reicher gefunden, als ich zu hoffen gewagt hatte“. Ein Kompliment auch an Buch und seine interessante Geschichte. Fontane übernachtete hier in diesem Gasthaus. Die Schilderung der Umstände dieser Nacht auf einem „Strohlager“ gehört zu den lustigsten Episoden in seinem „Kapitel Buch“. Darüber, und über manches andere, können Sie sich im „Theodor-Fontane-Zimmer“, gleich hier im Haus informieren.



Ihre Veranstaltung im Il Castello

Hochzeiten • Geburtstage • Jubiläen • Firmenfeiern

Als italienisches Ristorante mit angeschlossenem Lokal im Kastaniengarten richten wir für Sie Events für bis zu dreihundert Personen aus. Aber auch intime kleine Feiern sind möglich. Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, je nach Wunsch, Anlass und Jahreszeit, drinnen und draußen zu feiern. Wählen Sie zwischen unserem großem Veranstaltungsraum – dem „Theodor-Fontane-Zimmer“, dem gemütlichen Kaminzimmer oder dem Gartenlokal – wir bereiten alles für Sie vor!

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:
Tel. 030 - 941 37 40 • E-Mail: il-castello@web.de • www.il-castello-berlin.de



RISTORANTE • PENSION • EVENTLOCATION
Mehr Infos unter www.il-castello-berlin.de



Die Kurzgeschichte des Gasthauses

Der SCHLOSSKRUG gehört zu den als Denkmal geschützten Bauten im Ort, die sich im Laufe der Zeit rund um das ehemalige BUCHER SCHLOSS (eher ein Herrenhaus), entwickelt haben: der GUTSHOF, die ORANGERIE, die SCHLOSSKIRCHE, das PARKPORTAL, das GEMEINDE- und das KÜSTERHAUS sowie die AUSSPANNE am Krug. Dazu der Park und die Panke.

Diese Bauten sind auch heute noch, gut erkennbar, die historische Mitte von Berlin-Buch. Nur das Schloss und die Orangerie gibt es nicht mehr. Beide Gebäude wurden 1963 -1964 abgetragen.

Der ursprüngliche „Krug“ in Buch wurde bereits in einem „Landbuch“ von 1375 genannt. Um 1800 wird er vom Gutshof gekauft. Ein Feuer im Ort zerstört den Gasthof im Oktober 1822. Der danach errichtete Neubau - in dem Fontane vom 16. zum 17. Juni 1860 übernachtete - ist, bis auf wenige An- und Umbauten, noch so erhalten geblieben wie Sie ihn heute sehen.

1898 wird der Schlosskrug, als Teil der Bucher Besitzungen des Georg Graf von Voß, von ihm an die Stadt Berlin verkauft.

Ab Beginn des 20. Jahrhunderts entstehen im Umland von Buch große Rieselfelder, die Krankenhausanstalten werden gebaut, die Verkehrswege entwickeln sich, und dann wird am 1. Oktober 1920 das märkische Dorf Buch Teil der Hauptstadt Berlin.

Der Schlosskrug wird ein bei Berlinern beliebtes Ausflugslokal. Der Biergarten wird angelegt und mit dem Pavillon erweitert. Der Krug in Buch ist Ziel für Kremserfahrer. Ab 1929 gibt es sogar eine Haltestelle für den Bus der Linie A 42, der, von Weißensee kommend, in der Karower Straße hält.

Den II. Weltkrieg hat das Gebäude recht gut „überlebt“. Zunächst für kurze Zeit ist es Klassenzimmer, später auch Verkaufsraum. Ab 1960 ist das Haus wieder Treffpunkt für die Bucher mit Restaurant und Tanz. HO Gaststätte SCHLOSSKRUG BUCH.

Ein Jahr nach der politischen Wende 1989/90 ist es still in der Gaststätte und im Biergarten. Die Küche bleibt kalt und der Pavillon leer.

Der Neuanfang im Februar 1995. Aus dem Schlosskrug ist das IL CASTELLO geworden. Seit dieser Zeit gibt es die italienische Gastlichkeit im Herzen von Berlin-Buch.



Und nun verehrter Gast treffen Sie Ihre Wahl aus der umfangreichen Speise- und Getränkekarte des Hauses. Genießen Sie die mediterrane Frische der Küche und die Getränke der Theke.

Buon appetito und Salute. Guten Appetit und Prost!

Idee und Text kommen von den Fontane-Freunden aus Berlin-Buch, Adolf und Rosemarie Henke.

Fotos: A. Henke, das Archiv Pankow, die Sammlung Willy Manns und Fotostudio Trabert.

Design der Karte: Jayben Graphics - www.jayben.de



RISTORANTE • PENSION • EVENTLOCATION

Mehr Infos unter www.il-castello-berlin.de



Apéritivi

Aperitif

1.	Prosecco ¹² Italienischer Schaumwein	0,10l	5,70 €
2.	Apéritivo della casa ^{8,12} Prosecco-Aperol	0,10l	5,50 €
3.	Martini ¹² bianco, rosso ¹ , dry oder d´Oro	5 cl	5,00 €
4.	Sherry ¹² medium, dry oder rich golden	5 cl	4,50 €
5.	Cynar ¹	5 cl	5,00 €
6.	Aperol Spritz ^{1,8} mit Weißwein, Prosecco, Mineralwasser und Orangenscheiben	4 cl	7,80 €
7.	Pernod ¹	4 cl	5,00 €
8.	Campari-Soda ¹ mit Mineralwasser	4 cl	6,90 €
9.	Campari-Orange ¹ mit Orangensaft	4 cl	6,90 €

Terra e Acqua

Vorspeisen

10.	Carpaccio di manzo ^{G,J} Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola, Zitronen-Vinaigrette und gehobeltem Parmesan	15,00 €
11.	Antipasto Il Castello ^{D,G,N} Gemischter Vorspeisenteller mit Parmaschinken, Salami Calabrese, Tomaten, Mozzarella, Gemüsemarinade, Oliven, getrockneten Tomaten	16,00 €
12.	Vitello tonnato ^{D,N} Dünn aufgeschnittener Kalbstafelspitz mit Thunfischcreme und Kapern	14,50 €
13.	Antipasto vegetale Vegetarischer Vorspeisenteller alla Chef, frisch und vielfältig	11,00 €
14.	Mozzarella Caprese ^G Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und frischem Basilikum	10,50 €
15.	Bruschetta Frisch geröstete Brotscheiben (3 Stück) mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frische Petersilie und Olivenöl	7,50 €
16.	Scampi Cocktail Garnelencocktail mit Ananas, Honigmelone, Kirschtomaten, Cocktailsauce	12,50 €





Minestre

Suppen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 17. | Zuppa di pomodoro ^G
Tomatencremesuppe | 6,50 € |
| 18. | Minestrone ^{A,C,F,G,I,J,4}
Frische Gemüsesuppe | 6,50 € |
| 19. | Zuppa d'aglio ^{A,C,F,G,I,J,4}
Knoblauchsuppe | 7,50 € |

I Sapori dell'Orto

Salate

Alle Salate werden mit Balsamico-Vinaigrette ¹² serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 20. | Insalata mista ^{J,3}
Großer gemischter Salat | 8,50 € |
| 21. | Insalata Sarda ^{G,J}
Gemischter Salat mit Schafskäse und roten Zwiebeln | 10,50 € |
| 22. | Insalata tonno ^{G,J}
Gemischter Salat mit Thunfischstücken | 12,50 € |
| 23. | Rucola con Parmigiano ^{G,J}
Rucolasalat mit Kirschtomaten,
frischen Champignons und Parmesan | 11,50 € |
| 24. | Insalata con salmone ^{D,H,J}
Gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken
und gerösteten Pinienkernen | 15,50 € |
| 25. | Insalata al pollo ^{H,J,L}
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
gerösteten Pinienkernen und Balsamico-Juice | 14,50 € |
| 26. | Insalata „Fegato“ ^{G,J}
Frischer Rucolasalat mit gebratener Kalbsleber,
Champignons, Kirschtomaten, Parmesan
und Balsamico-Vinaigrette | 15,50 € |





Pizza di Qualità

Pizza

- | | | |
|-----|--|---------|
| 27. | Pizza Margherita ^{A,G}
Pizza mit Tomaten und Mozzarella | 10,00 € |
| 28. | Pizza Funghi ^{A,G}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella
und frischen Champignons | 11,00 € |
| 29. | Pizza Salami ^{A,C,F,G,I,3,5,9}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Salami | 11,00 € |
| 30. | Pizza Prosciutto ^{A,G,3,5,6,13,14}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella
und gekochten Schinken | 11,00 € |
| 31. | Pizza Mista ^{A,C,F,G,I,J,1,3,5,6,9,13,14}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, gekochten Schinken,
Salami, Champignons und Peperoni | 13,50 € |
| 32. | Pizza Quattro Formaggi ^{A,G}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella und 4 Käsesorten | 14,00 € |
| 33. | Pizza Hawaii ^{A,G,I,3,5}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella,
gekochten Schinken und Ananas | 11,50 € |
| 34. | Pizza Napoli ^{A,D,G,3,5}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella,
Sardellen, Oliven und Kapern | 12,50 € |
| 35. | Pizza Tonno e Cipolla ^{A,B,G,3,5}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella,
Thunfischstücken und Zwiebeln | 12,50 € |
| 36. | Pizza Calzone ^{A,C,G,1,3,5,6,9,13,14}
Pizzatasche gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Salami,
gekochten Schinken, Ei und Peperoni | 14,00 € |
| 37. | Pizza Calzone Spinaci Pecorino ^{A,G}
Pizzatasche gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Spinat
und Schafskäse, dazu gegrillte Zucchini | 14,00 € |
| 38. | Pizza Teresa ^{A,G}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Champignons,
Broccoli und Gorgonzola-Käse | 14,00 € |





Pizza di Qualità

Pizza

- | | | |
|-----|--|---------|
| 39. | Pizza Vegetariana ^{A,G}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella
und frischem Saisongemüse | 11,50 € |
| 40. | Pizza Salmone ^{A,D,G}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella,
frischem Lachs und Kirschtomaten | 15,50 € |
| 41. | Pizza Scampi ^{A,B,G}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen,
Knoblauch und Cocktailtomaten | 16,50 € |
| 42. | Pizza Factory ^{A,B,D,G}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen,
frischem Lachs, Kirschtomaten und Rucola | 16,50 € |
| 43. | Pizza Diavolo ^{A,B,D,G,N}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, ital. scharfer Salami,
Paprikaschoten, Zwiebeln und Peperoni | 15,50 € |
| 44. | Pizza San Daniele ^{A,G,3,5,9}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken,
Rucola und frischem Parmesan | 16,00 € |
| 45. | Pizza Alina ^{A,C,F,G,1,3,5,9}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami,
getrockneten Tomaten, Schafskäse, Zucchini,
Rucola und Parmesan | 16,00 € |
| 46. | Pizza dello Chef ^{A,C,F,G,1,3,5,9}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, ital. scharfer Salami,
Rucola, Champignons, Paprika und Parmesan | 16,00 € |
| 47. | Pizza Gorgonzola e Noci ^{A,G,H}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola,
Pinienkernen und Walnüssen | 15,50 € |
| 48. | Pizza Italia ^{A,C,F,G,I,J,1,3,5,6,9}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken,
scharfer Salami, Pinienkernen, Rucola, Parmesan
und Gorgonzola aus Norditalien | 17,00 € |





Pasta Classica

Klassische Nudelgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 49. | Penne all'arrabbiata ^{A,C}
Kurze Nudeln mit Peperoncini, Knoblauch
und Petersilie in Tomatensauce (scharf) | 11,00 € |
| 50. | Spaghetti Bolognese ^{A,L,O}
Spaghetti mit klassischer Bolognese Sauce und Parmesan | 12,50 € |
| 51. | Spaghetti aglio, olio e peperoncini ^A
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl,
Petersilie und Peperoncini (scharf) | 11,50 € |
| 52. | Spaghetti Carbonara ^{A,C,F,G,I,J,3,5,6,9,13}
Spaghetti mit Vorderschinken und Ei
in einer feinen Sahnesauce | 12,50 € |
| 53. | Penne Alfredo ^{A,B,G,I,N,13}
Kurze Nudeln mit Schweinefilet, Champignons
und Tomaten-Sahnesauce | 14,50 € |
| 54. | Spaghetti alla Caprese ^{A,G}
Spaghetti mit Kirschtomaten, Mozzarella,
frischem Basilikum und Olivenöl | 12,50 € |
| 55. | Spaghetti al pesto ^{A,G,H}
Spaghetti mit grüner Sauce aus Basilikum,
Knoblauch, Pinienkernen und Parmesankäse | 12,50 € |
| 56. | Tagliatelle alla cardinale ^{A,C,D,F,G,I,J,N,1,4,13}
Hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs
und grünem Spargel in Hummer-Sahnesauce | 16,50 € |
| 57. | Tagliatelle Castello ^{A,C,F,G,I,J,4}
Frische Bandnudeln mit Filetspitzen und
frischen Champignons in Rahmsauce | 18,50 € |
| 58. | Tagliatelle Pollo al Curry ^{A,C,G,I}
Hausgemachte Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Zucchini,
in Curry-Sahnesauce, gerösteten Mandeln, Rucola und Parmesan | 15,00 € |
| 59. | Ravioli con ricotta e spinaci ^{A,C,G}
Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, Spinat, Cocktailtomaten,
Parmesan und gerösteten Pinienkernen
in Butter-Salbeisauce (Delikatesse) | 15,50 € |
| 60. | Gnocchi alla Sorrentina ^{A,G}
Kartoffelklößchen mit Mozzarella
und Basilikum in Tomatensauce | 12,50 € |
| 61. | Lasagne all'Emiliana ^{A,C,G,I}
Schichtnudeln mit Hackfleischsauce
und Käse im Ofen überbacken | 13,50 € |





I Secondi di Casa mia (Terra)

Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 62. | Scaloppine ai funghi ^{A,C,F,G,I,J,1,12,13}
Schweinefiletmedaillons mit frischen
Champignons in Rahmsauce | 21,00 € |
| 63. | Scaloppine Spinaci al gorgonzola ^{A,G,4,12}
Schweinefiletmedaillons mit Spinat in Gorgonzolasauce | 21,00 € |
| 64. | Piccata alla Sorrentina ^{A,C,F,G,I,J}
Schweinefiletmedaillons in Parmesanhülle,
mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken | 21,00 € |
| 65. | Cotolette d'agnello alla griglia ^G
Lammkarree-Koteletts vom Grill
mit Knoblauch und Rosmarin | 28,00 € |
| 66. | Cotolette di Balsamico
Lammkarree-Koteletts in delikater
Honig-Balsamico-Rotweinsauce | 29,90 € |
| 67. | Bistecca alla griglia ^G
Frisches argentinisches Rumpsteak (220g)
vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone | 26,90 € |
| 68. | Bistecca al Pepe
Frisches argentinisches Rumpsteak (220g) vom Grill
in feiner madagaskargrünen Pfeffersauce | 27,90 € |
| 69. | Bistecca con cipolle ^G
Frisches argentinisches Rumpsteak (220g) vom Grill
mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter und Zitrone | 27,90 € |
| 70. | Filetto Aida ^G
Frisches argentinisches Filetsteakmedaillons (2 Stück 220g)
vom Grill, mit Parmaschinken in Gorgonzolasauce | 34,90 € |
| 71. | Filetto al Porcini ^G
Frisches argentinisches Filetsteakmedaillons (2 Stück 220g)
vom Grill mit Steinpilzen in Rotweinjuice | 34,90 € |
| 72. | Fegatto toscana ^{A,C,F,I,J,12}
Frische Kalbsleber mit Zwiebeln
und Salbei in Butter gebraten | 24,90 € |





I Secondi di Casa mia (Acqua)

Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 73. | Salmone alle aragosta ^{A,D,F,I,4,12} | 25,90 € |
| | Frisches Lachsfilet in Hummer-Sahnesauce und frischen Kräutern | |
| 74. | Salmone Porcini ^{A,D,F,I,4,12} | 25,90 € |
| | Frisches Lachsfilet mit Steinpilzen, Kirschtomaten und frischen Kräutern nach italienischer Art zubereitet | |
| 75. | Scampi alla griglia ^D | 24,90 € |
| | Großgarnelenschwänze vom Grill auf Rucolabett mit Zitrone | |
| 76. | Scampi al forno ^B | 25,90 € |
| | Großgarnelenschwänze mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch im Ofen gebacken | |
| 77. | Scampi Calabreze ^{A,B,C,F,G,I,J} | 26,90 € |
| | Großgarnelenschwänze mit Feigen und grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce | |
| 78. | Scampi alla diavola ^{A,B,C,F,G,I,J,N,1,13} | 26,90 € |
| | Großgarnelenschwänze mit Knoblauch, Oliven und Kapern in Kirschtomatensauce (pikant) | |

Wir verwenden Salzwasser Black Tiger Garnelen!

Pollo Speciale

Hähnchengerichte

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 79. | Pollo alla Sicialiana ^H | 19,90 € |
| | Hähnchenbrust gebraten mit Paprika, Kapern, frischen Kräutern, gerösteten Mandeln in Tomatensauce, dazu Kroketten | |
| 80. | Pollo Gorgonzola ^G | 19,90 € |
| | Hähnchenbrust in einer cremigen Gorgonzolasauce, dazu Nudeln | |
| 81. | Pollo ai Funghi ^{A,C,F,G,I,J,1,12,13} | 19,90 € |
| | Hähnchenbrust in einer cremigen Champignonsahnesauce, dazu Kroketten | |





Per Bambini

Für Kinder

- | | | |
|-----|--|--------|
| 82. | Spaghetti Bambino ^{A,I}
Tomatensauce oder Bolognesesauce | 7,50 € |
| 83. | Pizza Bambino ^{A,C,F,G}
Käse und Salami oder gek. Schinken ^{4,5,9} | 7,50 € |
| 84. | Scaloppa Bambino ^{A,C}
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes | 9,50 € |

Formaggio

Käse

- | | | |
|-----|--|---------|
| 85. | Formaggio misto ^G
Gemischte Platte mit verschiedenen Käsesorten | 11,00 € |
|-----|--|---------|

Per la Gioia dei grandi

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 86. | Gelato misto ^{A,C,E,F,G,H,1,4,9}
Gemischte Eiscreme | 7,00 € |
| 87. | Gelato misto con panna ^{A,C,E,F,G,H,1,4,9,10}
Gemischte Eiscreme mit Sahne | 8,00 € |
| 88. | Cassata Siciliana ^{A,C,F,G,H12}
mit Maraschino | 8,00 € |
| 89. | Tartufo ^{A,C,F,G,H}
Eiskugel mit Kakaopulver bestreut und Eierlikör | 8,00 € |
| 90. | Tiramisu ^{A,C,G,1,2} | 8,00 € |
| 91. | Coppa lamponi ^{G,H,9}
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | 9,00 € |
| 92. | Fichi Caldi ^{A,C,F,G,H}
Flammierte Feigen mit grünem Pfeffer und Vanilleeis | 9,00 € |
| 93. | Eiskaffee ^{G,2}
aus Kaffee und weiteren Zutaten zubereitetes Kaltgetränk | 5,90 € |
| 94. | Eisschokolade ^{G,H,9}
aus Kakaopulver und weiteren Zutaten zubereitetes Kaltgetränk | 5,90 € |





Bevande calde Heiße Getränke

95. Espresso ²	Tasse	2,80 €
96. Doppio Espresso ²	Tasse	4,50 €
97. Espresso Corretto ²	Tasse	3,50 €
98. Kaffee ²	Tasse	3,00 €
99. Cappuccino ^{2,G}	Tasse	3,50 €
100. Cafe Latte ^{2,G}	Schale	4,50 €
101. Latte Macchiato ^{2,G}	Glas	4,90 €
102. Cioccolata calda ^G	Tasse	4,90 €
103. Tee verschiedene Sorten	Glas	3,00 €

Bevande analcoliche

Alkoholfreie Getränke

	0,20l	0,40l
104. Coca-Cola ^{1,2,4}	2,70 €	4,90 €
105. Coca-Cola light ^{1,2,4,6,7}	2,70 €	4,90 €
106. Fanta ^{1,3,4,9}	2,70 €	4,90 €
107. Sprite ⁴	2,70 €	4,90 €
108. Fassbrause ^{1,A}	2,70 €	4,90 €
109. Spezi ^{1,2,3,4,9}	2,70 €	4,90 €
110. Apfelschorle ^{1,2,4,6,7} Mischgetränk	2,70 €	4,90 €
111. Apfelsaft	2,90 €	5,20 €
112. Orangensaft	2,90 €	5,20 €
113. KiBa Kirschsafft mit Bananennektar	2,90 €	5,20 €
114. Tomatensaft	2,90 €	5,20 €
115. Pfirsichnektar	2,90 €	5,20 €
116. Kirschfruchtsaftgetränk	2,90 €	5,20 €
117. Bananennektar	2,90 €	5,20 €
118. Selters Mineralwasser	2,40 €	4,50 €
119. San Pellegrino Ital. Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,90 €
120. San Pellegrino Ital. Mineralwasser	Fl. 0,75l	6,50 €
121. Schweppes Tonic Water ^{4,8}	2,90 €	5,20 €
122. Schweppes Bitter Lemon ^{3,4,8}	2,90 €	5,20 €
123. Schweppes Ginger Ale ^{1,4}	2,90 €	5,20 €
124. Braumeister Kraftmalz ^A Malztrunk	Fl. 0,33l	4,00 €
125. Clausthaler alkoholfrei	Fl. 0,33l	4,00 €





Birre

Biere

170.	Lübzer Pils vom Fass^A	0,30l	3,70 €
171.	Lübzer Pils vom Fass^A	0,50l	4,80 €
172.	Duckstein Rotblond Original vom Fass^A	0,30l	3,90 €
173.	Duckstein Rotblond Original vom Fass^A	0,50l	4,90 €
174.	Budweiser Budvar Premium vom Fass^A LAGER	0,30l	3,80 €
175.	Budweiser Budvar Premium vom Fass^A LAGER	0,50l	4,90 €
176.	Erdinger Weißbier^A Kristall, Hefe, dunkel oder Hefe alkoholfrei	Fl. 0,50l	4,80 €
177.	Lübzer Alkoholfrei^A	Fl. 0,33l	4,10 €
178.	Peroni Nastro Azzurro^A Italienisches Bier	Fl. 0,33l	4,50 €
179.	Berliner Weiße^A Rot oder grün	Fl. 0,33l	4,10 €

Vini sfusi

Weine

Alle Weine enthalten Sulfite		0,25l	0,50l
134.	Pinot Grigio Friaul - trocken, fruchtig, jugendhaft, frisch	8,00 €	14,50 €
135.	Trebbiano Abruzzo Trocken, süffig, mild, von großer Reinheit	7,00 €	12,50 €
136.	Rosato Rosé, trocken	7,00 €	12,50 €
137.	Chianti Toscana - trocken, samtig, reifer Waldfruchtgeschmack	8,80 €	15,50 €
138.	Montepulciano Farbintensiv, samtig, vollmundig, extraktreich	8,00 €	15,00 €
139.	Lambrusco Perlwein rot oder weiß, lieblich	7,00 €	13,50 €
Weinhaltiges Mischgetränk:			
140.	Schorle	6,50 €	12,50 €





Alcolici

Spirituosen

141. Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,50 €
142. Russischer Vodka ^A	2 cl	3,50 €
143. Deutscher Vodka ^A	2 cl	3,50 €
144. Williamsbirne	2 cl	4,50 €

Liquori & Amari

Liköre & Bitterkräuter

145. Amaretto ^{1,H}	2 cl	3,00 €
146. Sambuca	2 cl	3,00 €
147. Baileys Irish Cream ^{1,2,G}	2 cl	4,00 €
148. Limoncello ¹	2 cl	3,50 €
149. Ramazotti	2 cl	3,50 €
150. Amaro Averna ¹	2 cl	3,50 €
151. Jägermeister ¹	2 cl	3,50 €
152. Fernet Branca	2 cl	3,50 €

Brandy & Cognac

153. Vecchia Romagna ¹² Italienischer Brandy	2 cl	4,50 €
154. Carlos Primero ^{1,12} Spanischer Brandy	2 cl	5,50 €
155. Rémy Martin ¹² Cognac	2 cl	6,50 €

Whisky

156. Jim Beam ^A Bourbon	2 cl	5,50 €
157. Jack Daniels ^A	2 cl	5,50 €
158. Ballantines ^{1,A} Scotch	2 cl	5,50 €
159. Chivas Regal ^{1,A} Scotch, 12 Jahre alt	2 cl	7,50 €





Longdrinks

Alle mit Softdrink auf 0,20l aufgefüllt.

160. Vodka Bitter-Lemon ^{3,4,8,A}	2 cl	6,50 €
161. Gin-Tonic ^{4,8}	2 cl	6,50 €
162. Bacardi-Cola ^{1,2,4}	2 cl	6,50 €
163. Whisky-Cola ^{1,2,4,A}	2 cl	7,50 €

Prosecco & Champagner

Alle Prosecco und Champagner enthalten Sulfite.

164. Prosecco Italienischer Schaumwein, trocken	Fl. 0,75l	35,50 €
165. Ferrari brut DOC Italienischer Sekt, Metodo classico	Fl. 0,75l	85,00 €
166. Berlucchi Rosé, Champenoise-Verfahren	Fl. 0,75l	75,00 €
167. Moët & Chandon Champagner, Brut	Fl. 0,75l	125,00 €
168. Veuve Clicquot Champagner, Brut	Fl. 0,75l	125,00 €

Allergene:

- A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- C** enthält Eier oder Eierzeugnisse
- D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- N** enthält Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

- 1** mit Farbstoff • **2** koffeinhaltig • **3** mit Antioxidationsmittel • **4** Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel • **6** mit Süßstoff • **7** enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig • **9** Stabilisatoren • **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul • **11** Taurin
12 enthält Sulfite • **13** Geschmacksverstärker • **14** geschwärzt

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Rechtschreibfehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Design der Karte: JAYBEN Graphics - www.jayben.de

