



HERZLICH *Willkommen* IM ARGENTA LIVING

🌿 Ihrem Ort für mediterranen Genuss 🌿

Erleben Sie bei uns die Vielfalt der italienischen Küche:
von Steinofen-Pizza über aromatische Pastagerichte bis hin zu liebevoll zubereiteten
Vorspeisen und verlockenden Desserts. Frische Zutaten, traditionelle, kreative und
eigene Rezepte machen jeden Besuch zu etwas Besonderem.

In den Sommermonaten lädt unsere großzügige Terrasse zum Verweilen und Genießen
unter freiem Himmel ein. Darüber hinaus bieten wir den perfekten Rahmen für Ihre
besonderen Anlässe – Geburtstage, Firmen- oder Weihnachtsfeiern sowie Hochzeiten.

Sprechen Sie uns gerne an.

UNSERE *Öffnungszeiten*

DIENSTAG - SAMSTAG
tuesday - saturday

17:00 - 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

🌿 Restaurant • Bar • Lounge

SONNTAG
sunday

12:30 - 21:00 Uhr
Küche bis 20:30 Uhr

🌿 Montag ist Ruhetag

ETAGEREN-FRÜHSTÜCK
breakfast

08:00 - 11:00 Uhr

Montag Ruhetag / monday is rest day

nur mit Reservierung ab 4 P. / only with reservation 🌿



BEWERTEN
Google



FOLGEN
Instagram

☎ 0661 942 649 25

✉ INFO@ARGENTA-LIVING.DE

🌐 ARGENTA-LIVING.DE

VORSPEISEN

STARTER

- 01 CARPACCIO** ^{2, c, g, j} **17,90 €**
 hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl,
 Champignons, Rucola & geraspeltem Grana Padano
*fine beef fillet slices with olive oil,
 champignons, rocket and grated parmesan*
- 02 VITELLO TONNATO** ^{1, 2, 3, c, d, g, h3, j} **17,90 €**
 feine Kalbfleischscheiben auf einer hausgemachten
 Thunfischcreme, mit Kapern und Walnüssen
*fine slices of veal served on a homemade tuna cream,
 finished with capers and walnuts*

Antipasti Spezial **32,50 €**

GEM. PLATTE FÜR 2 *mixed plate for 2*

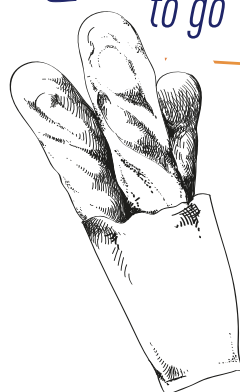
Carpaccio, Vitello Tonnato, Antipasti-Gemüse, Caprese

Antipasti-Platten für mehrere Personen auf Vorbestellung!

- 04 FETA AUF OFENGEMÜSE** ^g **12,90 €**
 mit ofenfrischem Ciabatta ^a
gratinated sheep cheese with fresh bread
probiere das mit Rinderfiletstreifen +7,50 €
try it with strips of beef fillet
- 05 SCAMPIPFANNE** ^{7, b} **11,90 €**
 6 Scampi mit einer Soße aus Knoblauch,
 Olivenöl & Chilischoten, dazu ofenfrisches Ciabatta
*6 pan roasted scampi with garlic, olive oil and chili
 with oven-fresh ciabatta*

Mehr davon? 1 Scampi +2,00 €
you need more?

Zum Mitnehmen
to go



CIABATTA ^a **6,90 €**
 frisch aus dem Ofen

OLIVEN ³ **5,90 €**
 selbst eingelegt



! auf Vorbestellung !

SALATE

SALADS

- 20 BEILAGENSALAT** ^g **6,90 €**
 mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke, Karotte
*side salad with mozzarella, bell pepper, tomatoes,
 carrot and cucumber*
- 21 GEMISCHTER SALAT** ^g **9,90 €**
 mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke, Karotte
*small mixed salad with mozzarella, bell pepper, tomatoes,
 carrot and cucumber*
- 22 INSALATA DI TONNO** ^g **15,90 €**
 gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke,
 Karotte und Thunfisch
*mixed salad with mozzarella, bell pepper,
 tomatoes, carrot, cucumber and tuna*
- 23 INSALATA VERDURA** ^g **15,90 €**
 gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke,
 Karotte und warmen Antipastigemüse
*mixed salad with mozzarella, bell pepper,
 tomatoes, carrot, cucumber and warm antipasti vegetables*
- 24 INSALATA DI POLLO** ^g **16,50 €**
 gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke,
 Karotte und Hähnchenbruststreifen
*mixed salad with mozzarella, bell pepper,
 tomatoes, carrot, cucumber and chicken strips*
- 25 INSALATA AL SALMONE** ^{d, g} **17,90 €**
 gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke,
 Karotte und Lachsfiletwürfel
*mixed salad with mozzarella, bell pepper,
 tomatoes, carrot, cucumber and salmon strips*
- 26 INSALATA DI CARNE** ^g **18,90 €**
 gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke,
 Karotte und Rinderfiletstreifen
*mixed salad with mozzarella, bell pepper,
 tomatoes, carrot, cucumber and beef filet strips*

! alle Salate werden mit Grana Padano ^g,
 Essig-Öl-Dressing ^{1,3,j,i} & frischem Brot ^a serviert
*all salads are served with Grana Padano,
 vinegar oil dressing and freshly baked bread*

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

NUDELN — NOODLES

- 31 SPAGHETTI AGLIO E OLIO** *scharf* ^{7, a1, b} **17,90 €**
mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl & Chilischoten
with scampi, garlic, olive oil and chili (hot)
- 32 SPAGHETTI LACHS** ^{a1, d, g} **16,90 €**
in Sahnesoße mit Lachs & Kirschtomaten
in cream sauce with salmon and cherry tomatoes
- 33 PENNE ALLA CHEF** ^{7, a1, b, d} **18,50 €**
mit Garnelen, Scampi und Kirschtomaten in
roter Thaisauce (leicht scharf)
*penne with prawns, scampi and cherry tomatoes in
a red thaisauce (slightly spicy)*
- 34 PASTA SEA** ^{b, n} **19,90 €**
Linguine mit Scampi, Garnelen, Flusskrebse, Calamari,
Kirschtomaten, Knoblauch und roten Peperoni (leichte
Schärfe) in einer leichten Olivenöl-Tomatensauce
*linguine with scampi, prawns, crayfish, calamari,
cherry tomatoes, garlic and red chili peppers (slightly
spicy) in a light olive oil and tomato sauce*
- 35 PASTA RIND** ^{3, a1, c} **19,90 €**
Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, getrockneten
Tomaten, Rucola & Pinienkernen in Tomatensauce
*tagliatelle with beef fillet strips, dried tomatoes,
rocket and pine nuts in a tomato sauce*
- 36 RAVIOLI FEIGEN** *hausgemacht* ^{a1, c, g, h1, j, l} **17,90 €**
mit Pecorino (Schafskäse), frischen Feigen und
Pinienkernen in Feigensoße mit einem Hauch Salbei
*homemade ravioli with pecorino (hard cheese), fresh figs
and pine nuts in a fig sauce with a hint of sage*
- 37 TORTELLONI SPINAT** *hausgemacht* ^{a1 c, f, g, i} **17,90 €**
mit Ricotta-Spinat-Füllung und Kirschtomaten
in einer leicht scharfen Tomatensauce
optional: mit Salbei-Butter-Sauce ^g
*tortelloni filled with ricotta and spinach, with cherry
tomatoes in a mildly hot tomato sauce*
- 38 TRÜFFELPASTA** ^{a1, g} **22,90 €**
Spaghetti mit cremiger Trüffel-Pastasauce
aus dem Parmesanlaib mit frischen Trüffelsplittchen
*spaghetti with creamy truffle pasta sauce from
the loaf of parmesan with fresh truffle slivers*

RISOTTO — RISOTTO

- 42 RISOTTO PILAW** ^g *Zubereitungszeit: 20 Min.* **17,90 €**
mit Hähnchenbrust und Gemüse
with chicken breast and vegetables

FISCH — FISH

- 45 CALAMARI** *leicht paniert* ^{a1, c, n} **23,90 €**
mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat
calamari with rosemary potatoes and a side salad

FLEISCH — BEEF

- 50 ROASTBEEF** ^{250g} **29,90 €**
mit Rosmarinkartoffeln und warmem Antipastigemüse
wahlweise: gegrillt mit Kräuterbutter ^g
oder mit Gorgonzolasoße ^g
*roastbeef with rosemary potatoes and vegetable antipasti
optionally: grilled with herb butter
or with gorgonzola sauce*
- 51 KALBSSCHNITZEL** *paniert* ^{a1, c, g} **24,90 €**
mit Rosmarinkartoffeln und Preiselbeeren
veal escalope with rosemary potatoes and cranberries

NACHSPEISEN

DESSERTS

- 61 TIRAMISU** *hausgemacht* ^{10, a1, c, g} **8,90 €**
ohne Alkohol, ohne Ei
- 62 CRÈME BRÛLÉE** *hausgemacht* ^{10, c, g} **8,50 €**
- 63 SCHOKO-SOUFFLÉ** *hausgemacht* ^{10, a1, c, g} **8,90 €**
mit Vanilleeis ^{1, 16, g}
homemade chocolate soufflé with vanilla ice cream
- 64 AFFOGATO AL CAFFÉ** ^{1, 13, 16, g} **6,50 €**
Espresso mit Vanilleeis
espresso with vanilla ice cream
- 65 KUGEL EIS** **1,40 €**
Vanille ^{1, 16, g, American Cookies} ^{3, 16, a1, c, g, h2}



LIFE IS SHORT
EAT DESSERT FIRST

KREIERE DEINE EIGENE *Pizza*

CREATE YOUR OWN

JEDE PIZZA WIRD MIT TOMATENSAUCE
UND MOZZARELLA ZUBEREITET

*each pizza is prepared with tomato sauce
and mozzarella*

PIZZA MARGHERITA ^{a, g}
mit Tomatensauce und Mozzarella

Basispreis

10,50 €

+ WÄHLE DEINE BELÄGE

choose your toppings

» Salami ^{1, 2, 3} » <i>salami</i>	1,50 €
» Hinterschinken ^{2, 3} » <i>ham</i>	1,50 €
» Peperonisalami ^{1, 2} » <i>chilli sausage</i>	1,50 €
» Fenchelsalami ^{2, 3} » <i>fennel salami</i>	2,50 €
» Spianata Salami (pikant) ^{2, 3} » <i>spianata salami (slightly spicy)</i>	2,50 €
» Parmaschinken ² » <i>parma ham</i>	2,50 €
» Thunfisch ^d » <i>tuna</i>	2,00 €
» Sardellen ^d » <i>anchovies</i>	2,00 €

» Lachs ^d » <i>salmon</i>	3,00 €
» Meeresfrüchte ^{a1, b, d, f, n} » <i>seafood</i>	3,00 €
» Kapern » <i>capers</i>	1,50 €
» Rucola » <i>rocket</i>	1,50 €
» Zwiebeln » <i>onions</i>	1,00 €
» Tomaten » <i>tomatoes</i>	1,50 €
» Champignons » <i>mushrooms</i>	1,50 €
» Paprika » <i>red pepper</i>	1,00 €

» Oliven ³ » <i>olives</i>	2,00 €
» Peperoni (grün) ^{3, 15} » <i>chillies</i>	1,50 €
» Antipasti-Gemüse » <i>vegetable antipasti</i>	3,00 €
» Spinat » <i>spinach</i>	2,00 €
» Brokkoli » <i>broccoli</i>	1,00 €
» Ananas » <i>pineapple</i>	2,00 €
» Rote Bete ^j » <i>beetroot</i>	2,00 €
» Walnüsse » <i>walnuts</i>	2,50 €

+ WÄHLE DEINEN KÄSE ^{zusätzlich}

choose your cheese on top

» Mozzarella ^g » <i>mozzarella</i>	1,50 €
» Feta ^g » <i>sheep cheese</i>	1,50 €
» Gorgonzola ^g » <i>gorgonzola</i>	1,50 €
» Parmesan ^g » <i>parmesan</i>	1,50 €

+ WÄHLE DEIN SPECIAL

choose your specials

» Basilikum (frisch) » <i>fresh basil</i>	1,00 €
» Trüffelöl » <i>truffle oil</i>	1,50 €

+ WÄHLE DEINE GEWÜRZE

choose your spices

» Chili » <i>chili</i>
» Knoblauch » <i>garlic</i>
» Oregano » <i>oregano</i>



WARM

CAFÉ CREMA ¹³	3,50 €
CAPPUCCINO ^{13, g}	3,90 €
LATTE MACCHIATO ^{13, g}	4,20 €
ESPRESSO ¹³	2,90 €
ESPRESSO DOPPIO ¹³	3,90 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{13, g}	3,50 €

GLAS TEE	2,90 €
----------	--------

5 cups bio

3-fach Minze | Kräuter | Früchte | Grüntee

dallmayr bio

Kamille | Kräuter d. Provence | Schwarztee Assam

glas of tea: triple mint, camomile,
herbs, fruits, green and black tea

FRISCHER TEE	4,20 €
--------------	--------

Ingwer-Zitrone oder Pfefferminz
fresh ginger-lemon or peppermint tea



SOFT DRINKS

ALKOHOLFREI
NON-ALCOHOLIC

RHÖN SPRUDEL ^{water} classic, medium, naturell	0,3 L 3,50 €
	0,75 L 7,90 €

COCA COLA ^{1,13,15} LIGHT ^{1,10,15} / ZERO ^{1,10,15}	0,3 L 3,90 €
--	--------------

FANTA ^{1,3,15}	0,3 L 3,90 €
-------------------------	--------------

SPRITE ^{10,15}	0,3 L 3,90 €
-------------------------	--------------

SPEZI ^{1,3,13,15}	0,3 L 3,90 €
----------------------------	--------------

SCHWEPES ^{1,3,13,15}	0,3 L 3,90 €
-------------------------------	--------------

Bitter Lemon ^{3,9,15} / Tonic Water ^{9,15}
Ginger Ale ^{1,2,10,15} / Wild Berry ^{1,15} / White Peach ^{1,3,15}

SAFT ^{juice}

Apfel / Orange / Maracuja	0,3 L 4,20 €
---------------------------	--------------

Kirsche / Ananas / Johannisbeere

apple, orange, passion fruit, cherry,
pineapple or currant

SCHORLEN ^{spritzer}	0,3 L 3,90 €
------------------------------	--------------

Apfel / Maracuja / Rhabarber

Kirsche / Ananas / Johannisbeere

apple, passion fruit, cherry, pineapple, currant

BIER BEER

vom FASS ^{on} DRAUGHT

KULMBACHER PILS ^{a3}	0,3 L 3,80 €
	0,5 L 4,90 €

MÖNCHSHOF KELLERBIER ^{a3}	0,3 L 3,80 €
	0,5 L 4,90 €

aus der FLASCHE ^{out of the} BOTTLE

HOCHSTIFT DRIVE ^{a3} alkoholfrei ^{non-alcoholic}	0,3 L 3,50 €
---	--------------

ERDINGER HEFEWEIZEN ^{a1} wheat beer	0,5 L 4,90 €
---	--------------

COLA WEIZEN ^{a1,1,13,15} wheat beer with cola	0,5 L 4,90 €
---	--------------

GIBT ES AUCH
ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC
IS POSSIBLE

was GEMISCHTES ^{mix} IT

RADLER ^{a,15} beer with lemonade	0,3 L 3,90 €
	0,5 L 4,90 €

COLA BIER ^{a,1,13,15} beer with cola	0,3 L 3,90 €
	0,5 L 4,90 €

APERITIF

KIR ROYAL ^{1,1}	5,90 €
--------------------------	--------

Crème de Cassis (Johannisbeeren), Prosecco

LILLET WILD BERRY ^{1,10,1}	8,50 €
-------------------------------------	--------

LILLET ROSÉ WHITE PEACH ^{1,3,15}	8,50 €
---	--------

HUGO ¹	8,50 €
-------------------	--------

ROSATIVO TONIC ^{9,15} oder WILD BERRY ^{1,15}	8,50 €
--	--------

Rhabarber, Holunder, Orange - erfrischt die Sinne

BELLINI	6,90 €
---------	--------

Der Klassiker aus Venedig

MARTINI ¹ on the rocks	5,20 €
-----------------------------------	--------

BIANCO oder ROSSO oder EXTRA DRY

PROSECCO ¹	5,50 €
-----------------------	--------

ROSÉ PROSECCO ¹	5,90 €
----------------------------	--------

Flasche PROSECCO ¹	36,00 €
----------------------------------	---------



UNSERE Spritzigen
FINDEST DU AUF DER NÄCHSTEN SEITE

ALL YOU NEED IS A Spritz

JE
8,50 €

Aperol SPRITZ 1,9,1

aperitivo seit 1919.

essenz der freude - lebendiges orange, bittersüß, kräuter, orangengeschmack

Limoncello SPRITZ 1

bella italia.

für heiße sommertage - intensiver zitrusgeschmack, leichte süße, erfrischend

Sarti SPRITZ 1,1

the unexpected spritz from italy.

ciao! wir trinken pink - sizilianische blutorange, fruchtig, süß und herb

Pampelle SPRITZ 1,1

bonjour. parlez-vous français?

summertime, anytime - grapefruit, süß, fruchtig, leicht bitter

Lav'a Belle SPRITZ 1,1

handverlesene lavendelblüten & kräuter der provence.

trendfarbe lila - lavendel, kräuter, süß und herb

Canonita SPRITZ 1,1

königin der orangen.

erlebe mallorca - fruchtig, bittersüße note, einzigartig

ALKOHOLFREI

Crodino SPRITZ 1,9,15,1

königin der orangen.

erlebe mallorca - fruchtig, bittersüße note, einzigartig

7,50 €

it's always spritz o'clock somewhere

DIGESTIF

2cl 3,90 €

AHA	FRANGELICO
OUZO	JÄGERMEISTER
AVERNA	TEQUILA GOLD
BAILEYS	TEQUILA SILVER
SAMBUCA	FERNET BRANCA
RAMAZZOTTI	AMARO MONTENEGRO
LIMONCELLO	VECCHIO AMARO DEL CAPO

Schlitzer *Milde Obstbrände* 4,20 €
Haselnuss, Willy, Himbeere, Marille, Zwetschge

Barrique gereift
Grappa 4,80 €

bei fragen helfen wir gerne weiter // please ask if you have questions

COCKTAILS

CAIPIRINHA ¹¹ Cachaça, Limette, Rohrzucker	8,90 €
MOJITO ¹¹ Havana Club, Limette, Minze, Soda, Rohrzucker	8,90 €
ESPRESSO MARTINI ^{1,13} Espresso, Vodka, Kaffeeликör, Zuckersirup	9,90 €
MIDORI SOUR ¹ Melonenlikör, Vodka, Limettensaft, Soda, Zuckersirup	8,90 €
WHISKEY SOUR Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	9,50 €
BLUE LAGOON ^{1,10,15} Vodka, Blue Curacao, Limettensaft, Sprite	8,90 €
SINGAPORE SLING ³ Gin, Cherry Brandy, Ananassaft, Zitronensaft	10,50 €
GIN BASIL SMASH Gin, Basilikum, Zitronen, Zuckersirup	9,90 €

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO ^{1,2,10,11,15} Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker	6,90 €
VIRGIN CAIPIRINHA ^{1,2,10,11,15} Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	6,90 €
SUMMERBREEZE ^{1,15} Kirschsaft, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine	6,90 €
ARGENTA SPEZIAL ^{3,9,11,15} Maracujasaft, Bitter Lemon, Limette, Rohrzucker	6,90 €
SHIRLEY TEMPLE ^{1,2,3,10,15} Ginger Ale, Zitronensaft, Grenadine	6,90 €
GIN AND JUICE ^{2,10,15} 0.0% Gin, Cranberrysaft, Zitronensaft	7,50 €

LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE	7,90 €
CUBA LIBRE ^{1,11,13,15}	8,90 €
VODKA LEMON ^{3,9}	7,90 €
VODKA ORANGE	7,90 €

Gin Selection

4cl

GORDON'S London Dry Gin 37,5 %	5,90 €
GORDON'S 0.00%	5,90 €
TANQUERAY London Dry Gin 41,3 %	6,90 €
TANQUERAY Blackcurrent 41,3 %	6,90 €
MALFY Con Limone 41,0 %	6,90 €
MALFY Gin Rosa 41,0 %	6,90 €
WILHELM Rhöner Gin 44,0 %	7,90 €
BURGEN Bio Dry Gin 45,0 %	7,90 €
HENDRICK'S Scottish Gin 44,0 %	8,90 €
GIN MARE Mediterranean Gin 42,7 %	8,90 €
MONKEY 47 Schwarzwald Gin 47,0 %	9,90 €
WINDSPIEL Premium Dry Gin 47,0 %	9,90 €

+ Tonic Water

Schweppes ^{9,15}
Thomas Henry ^{3,9,15}

= gin tonic

+ 2,50 €
+ 4,50 €

Whiskey Selection

4cl

BALLANTINE'S Blended Scotch 40,0 %	5,90 €
JACK DANIELS Tennessee Whiskey 40,0 %	6,50 €
BULLEIT Kentucky Straight Bourbon 45,0 %	6,90 €
GENTLEMAN JACK Double Mellowed Tennessee 40,0 %	7,50 €
JAMESON CASKMATES Irish Whiskey, IPA Edition 40,0 %	8,90 €
TALISKER STORM Single Malt Scotch 45,8 %	9,90 €
SLYRS Single Malt Whisky 43,0 %	11,50 €
KILCHOMAN Islay Single Malt Scotch 46,0 %	12,90 €

+ Coca Cola ^{1,13,15}

= whiskey cola + 2,50 €

Premium Weine

WEINGUT MARCEL CLASS RHEINHESSEN

Unser Weingut ist in Vendersheim (Rheinhessen) verwurzelt. Hier vereinen wir auf 15 ha Weinreben, im eher kühlen Teil Rheinhessens, tiefgründige Kalksteinböden mit einer nahezu einmaligen Südausrichtung für besonders mineralische Weine gewachsen 250 m ü.M. Biologischer Anbau und selektive Handlese sind dafür eine wichtige Voraussetzung.

Unsere Weine spielen mit der Tradition, schaffen aber auch Raum für neue Perspektiven. Sie haben Ecken und Kanten. Sind keine Sprinter, eher die Langstreckenläufer, die mit zunehmender Reife ihre wahre Klasse offenbaren. Wir möchten mit unseren Weinen charakterstarke, außergewöhnliche Botschafter der rheinhessischen Weinkultur anbieten, die dem Genießer bei jedem Schluck ein Stück unserer Heimat an den Gaumen zaubern.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genuss unserer Weine!

WEISSWEIN

WHITE WINE

0,2 L 0,75 L

RIESLING *BIO feinherb, 2025* 8,90 € 28,00 €
feines Süße-Säurespiel - everybodys darling!

WEISSBURGUNDER *BIO trocken, 2025* 9,90 € 34,00 €
Pinot Blanc - mineralisch, Birne mit floraler Note

SAUVIGNON BLANC *BIO trocken, 2025* 9,90 € 34,00 €
fruchtig, Cassis, reifer Pfirsich, Holunderblüten

VENDERSHEIM GRAUBURGUNDER 10,90 € 36,00 €
VOM KALKMERGEL *BIO trocken, 2025*
vollmundig & elegant -
die Antwort auf Lugana aus der Region

CHARDONNAY RÉSERVE *BIO trocken, 2025* 68,00 €
feiner Rauch, Honigmelone, Safran, Aprikose
im Holzfass vergoren

ROTWEIN

RED WINE

0,2 L 0,75 L

VENDERSHEIM SPÄTBURGUNDER *BIO trocken, 2025* 10,90 € 36,00 €
Floraler Pinot Noir mit Tiefgang
6 Monate im Barrique gereift
Brombeere, Schokolade, schwarze Johannisbeere,
kräftige Röstaromen

CABERNET SAUVIGNON 72,00 €
RÉSERVE *BIO trocken, 2023*
24 Monate im Eichenfass gereift
kräftige Struktur, weicher Abgang

ROSÉ

PINOT NOIR ROSÉ *BIO trocken, 2025* 9,90 € 34,00 €
Pinot Noir - grüne Stachelbeere, Erdbeere, Litschi

Genießen Sie unsere exklusive Weinauswahl auch zuhause - alle Weine zum Mitnahmepreis erhältlich.
Sprechen Sie uns gerne an!

ZEITLOSE WEINKLASSIKER

WEISSWEIN

WHITE WINE

0,2 L 0,75 L

FRIZZANTINO *süß* 6,90 €
PINOT GRIGIO *trocken* 6,90 €
CHARDONNAY *halbtrocken* 6,90 €
LUGANA *halbtrocken* 9,90 € 34,00 €

APFELWEIN 0,25 L 3,50 €
cider 0,5 L 4,90 €
WEISSWEINSCHORLE 0,2 L 5,90 €
white wine spritzer

ROTWEIN

RED WINE

0,2 L 0,75 L

LAMBRUSCO *süß* 6,90 €
ROSÉ *trocken* 6,90 €
MONTEPULCIANO *halbtrocken* 6,90 €
PRIMITIVO *trocken* 8,90 €
LAGREIN *trocken* 9,90 € 34,00 €
PRIMITIVO 2018 *trocken* 9,90 € 34,00 €
CHIANTI *trocken* 10,90 € 36,00 €
PLANETA PLUMBAGO *halbtrocken* 10,90 € 36,00 €
BARBERA D'ALBA *halbtrocken* 10,90 € 36,00 €
TENUTA CARRETTA

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS AND ADDITIVES

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

ALLERGENE *ALLERGENS*

- | | | | |
|---|---|--|---|
| a glutenhaltiges Getreide
<i>cereal containing gluten</i> | d Fisch/-Erzeugnisse
<i>fish</i> | h3 Walnüsse/-Erzeugnisse
<i>walnuts</i> | j Senf/-Erzeugnisse
<i>mustard</i> |
| a1 Weizen/-Erzeugnisse
<i>wheat</i> | e Erdnüsse/-Erzeugnisse
<i>peanuts</i> | h4 Cashewnüsse/-Erzeugnisse
<i>cashew nuts</i> | k Sesamsamen/-Erzeugnisse
<i>sesame seeds</i> |
| a2 Roggen/-Erzeugnisse
<i>rye</i> | f Sojabohnen/-Erzeugnisse
<i>soybeans</i> | h5 Pecannüsse/-Erzeugnisse
<i>pecans</i> | l Schwefeldioxid und Sulfite
<i>sulfur dioxide and sulfites</i> |
| a3 Gerste/-Erzeugnisse
<i>barley</i> | g Milch/-Erzeugnisse, Laktose
<i>milk and lactose</i> | h6 Paranüsse/-Erzeugnisse
<i>Brazil nuts</i> | m Lupinen/-Erzeugnisse
<i>lupines</i> |
| a4 Hafer/-Erzeugnisse
<i>oats</i> | h Schalenfrüchte
<i>edible nuts</i> | h7 Pistazien/-Erzeugnisse
<i>pistachios</i> | n Weichtiere/-Erzeugnisse
<i>molluscs</i> |
| b Krebstiere/-Erzeugnisse
<i>crustacean</i> | h1 Mandeln/-Erzeugnisse
<i>almonds</i> | h8 Macadamianüsse/-Erzeugnisse
<i>macadamia nuts</i> | |
| c Eier/-Erzeugnisse
<i>eggs</i> | h2 Haselnüsse/-Erzeugnisse
<i>hazelnuts</i> | i Sellerie/-Erzeugnisse
<i>celery</i> | |

ZUSATZSTOFFE *ADDITIVES*

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1 mit Farbstoffen
<i>contains colorings</i> | 5 geschwefelt
<i>sulfured</i> | 9 chininhaltig
<i>contains quinine</i> | 13 koffeinhaltig
<i>contains caffeine</i> |
| 2 mit Konservierungsstoff(en)
<i>contains preservatives</i> | 6 geschwärzt
<i>blackened</i> | 10 mit Süßungsmittel
<i>contains sweeteners</i> | 14 gentechnisch verändert
<i>genetically modified</i> |
| 3 mit Antioxidationsmittel
<i>contains antioxidants</i> | 7 mit Phosphat
<i>contains phosphate</i> | 11 gewachst
<i>waxed</i> | 15 mit Säuerungsmitteln
<i>contains acidifier</i> |
| 4 mit Geschmacksverstärker(n)
<i>contains flavor enhancer</i> | 8 mit Milcheiweiß
<i>contains milk protein</i> | 12 mit Nitritpökelsalz
<i>contains nitrite curing salt</i> | 16 mit Stabilisatoren
<i>contains stabilizers</i> |