



## Benvenuti

Herzlich Willkommen im Sole Mio.

Gemütlichkeit, Genuss und Lebensfreude –  
Dies bietet Ihnen das Sole Mio.

Unser Ziel ist es, Sie mit italienischen Köstlichkeiten zu verwöhnen und Ihnen ihren Aufenthalt so angenehm wie nur möglich zu gestalten, um Sie schon bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

In dieser gemütlichen Herrlichkeit,  
Genieße auch die Wartezeit.  
Sie dauert keine Ewigkeit.

Gern richten wir Ihre Feierlichkeiten aller Art aus!  
Nutzen Sie auch unseren Cateringservice!  
Alle Speisen auch außer Haus!

Sole Mio - Seeterrassen  
Hafenstraße 23  
04416 Markkleeberg

Telefon 0341 - 3542683

## Frühstück Seeterrassen

<b>“fit und gesund“</b> <sup>2,8,7</sup>	8,90 €
Müsli mit Joghurt und Obstsalat, Lachs mit Meerrettich, ein gekochtes Ei (7 min.), Butter und 2 Ciabatta oder Roggenbrötchen	
<b>“Sole Mio“</b> <sup>2,3</sup>	8,50 €
Italienische Salami, luftgetrockneter Schinken, Käse, Kräuterquark, Tomate mit Mozzarella, Butter und 2 Ciabatta oder Roggenbrötchen	
<b>“dolce“</b> <sup>7,8</sup>	7,50 €
2 Croissants, Marmelade, Honig, Nougatcreme, Obstsalat mit Joghurt	
<b>“Seeterrassen Frühstücksvariation“</b> <sup>2,3</sup>	11,90 €
Italienische Salami, luftgetrockneter Schinken, Lachs mit Meerrettich, Käse, Kräuterquark, Tomate mit Mozzarella, Honig, Marmelade, gekochtes Ei (7 min.), Butter und 2 Ciabatta oder Roggenbrötchen	
<b>“Superfood Frühstück“</b>	9,90 €
Vollkornbrot mit körnigem Frischkäse, Avocado, Joghurt mit Quinoa und Granatapfelkernen, Obstsalat	
<b>“Mailänder Frühstück“</b>	8,90 €
Spiegelei, Sardellen, Kapern, Tomaten, Weißbrot	
<b>“Acai Bowl“</b>	7,90 €
Joghurt, Früchte der Saison, Walnüsse, Kokos, Mandeln	

## Ei, Ei, Ei

### 3 Spiegeleier oder 3 Rühreier

inkl. Butter und 1 Ciabatta- oder Roggenbrötchen

Natur	4,50 €	Kräuter	4,70 €
Tomaten	4,90 €	Schinken	5,20 €
Champignons	4,90 €	Käse <sup>2</sup>	4,90 €
Lachs	7,10 €	Shrimps	7,10 €
Garnelen	9,90 €		

<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2l   4,80 €
	0,4l   6,90 €

Unser Frühstück erhalten Sie von 10 bis 13 Uhr.

## Getränke

<b>Kaffee klein   groß</b> <sup>11</sup>	2,50 €   3,80 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>11</sup>	3,80 €
<b>Cappuccino klein   groß</b> <sup>11</sup>	2,80 €   3,80 €
<b>Espresso einfach   doppelt</b> <sup>11</sup>	2,20 €   3,80 €
<b>Espresso macchiato</b> <sup>11</sup>	2,60 €
<b>Latte macchiato</b> <sup>11</sup>	3,80 €
<b>Latte macchiato Erdbeere</b> <sup>11</sup>	4,20 €
<b>Sirup von Monin</b> <sup>1</sup>	0,40 €
Mandel   Haselnuss   Kokos   Vanille   Karamell	
<b>Latte macchiato Baileys</b>	4,80 €
<b>Kalte Erdbeermilch</b>	2,90 €
<b>Tee von Ronnefeldt</b>	3,20 €
Earl Grey   Darjeeling   English Breakfast   Green Tea   Morgentau   Wellness Tea   Rooibos Orange   Sweet Berries   Refreshing Mint   Sweet Camomile	
<b>Chai Latte</b>	3,90 €
<b>Tee von frischer Minze</b>	3,90 €
<b>Tee von Ingwer   Minze   Limette</b>	3,90 €
<b>Heiße Zitrone</b>	2,80 €
<b>Trinkschokolade</b> <sup>8</sup>	3,80 €
<b>Weißer Schokolade</b> <sup>8</sup>	3,80 €
<b>Heiße Milch</b>	2,40 €
<b>Heiße Milch mit Honig</b>	2,80 €
<b>Chocochino</b> <sup>11</sup>	3,90 €
Trinkschokolade mit Espresso	

## Antipasti - Vorspeisen

<b>Bruschetta</b> <i>Vegan</i> geröstetes Ciabatta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl	5,90 €
<b>Avocado Bruschetta</b> <i>Vegan</i> geröstetes Ciabatta mit Guacamole, Knoblauch, und Olivenöl	6,90 €
<b>Avocado con Salmone</b> Avocado mit Lachs Tatar-Panko und Kräutercreme	10,90€
<b>Antipasti della Casa</b> <sup>2,3</sup> gegrilltes, pikant eingelegtes Gemüse und italienische Wurstspezialitäten	11,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße und Kapern	10,90 €
<b>Carpaccio di Manzo</b> mit Zitrone, Olivenöl, Champignons, Rucola und Parmesan	11,50 €
<b>Caprese</b> Strauchtomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum	8,90 €
<b>Sole Mio Bowl</b> Cous Cous, Avocado, Tomate, Rucola und Mozzarella	10,90 €

## Insalata - Salate

<b>Römischer Salat „Caesar“</b> in Parmesan marinierter Romanasalat mit Kirschtomaten, Speck, Croutons und gegrilltem Maishähnchen	14,50 €
<b>Pulpo - vom Grill</b> mit Knoblauch gegrillter Tintenfisch, marinierte Blattsalate, rote Zwiebeln und Croutons	15,50 €
<b>Superfood Salat</b> Frisée, Avocado, Tomaten, Granatapfel und körniger Frischkäse	12,50 €
<b>Halloumisalat</b> Blattsalate mit gebratenem Halloumi Käse, Paprika und Mango Dressing	12,50 €

Von **April bis Oktober** (11:00-14:00 und 17:00-22:00 Uhr) bieten wir Ihnen ein Salatbuffet mit Blattsalaten, Rohkost, Dressings und Toppings.

<b>Salatbuffet</b>	<b>klein</b> <b>groß</b> 6,50 €   9,50 €
--------------------	---

## Zuppe - Suppe

<b>Pomodoro e Basil</b> cremige Suppe aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikum	<b>klein</b> <b>groß</b> 4,50 €   6,50 €
<b>Zuppa di Pesce - toskanischer Fischtopf</b> tomatisierter Fischeintopf mit Muscheln, Zander und Lachs	7,50 €   10,50 €

## Unsere Pasta

<b>Auf Wunsch auch mit Garnelen.</b> 2 große Garnelen mit Schale	<b>+ 4,50 €</b>
<b>Mafaldine Pomodoro</b> mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum	8,50 €
<b>Spaghetti Pesto</b> <i>Empfohlen mit Garnelen</i> mit Basilikumpesto	9,50 €
<b>Spaghetti Puttanesca</b> <sup>6</sup> mit Knoblauch, Sardellen, Oliven und Kapern in einer pikanten Tomatensoße	9,50 €
<b>Spaghetti Bolognese con Vitello</b> Kalbshackfleisch in Tomatensoße	9,90 €
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> <i>Empfohlen mit Garnelen</i> mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	8,90 €
<b>Mafaldine al Salmone e Spinaci</b> mit Lachs in einer Spinat-Sahnesoße	12,50 €
<b>Mafaldine Scampi</b> mit Garnelen mit Knoblauch in einer Tomatensoße	13,90 €
<b>Maccheroncini con Punto di Filetto Manzo</b> mit Rinderfiletspitzen in Rotweinjus mit Steinchampignons	13,90 €
<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Speck, Ei und Sahne	10,50 €
<b>Cannelloni con Vitello</b> mit Kalbshackfleisch und Tomatensoße, mit Parmesan überbacken	12,90 €
<b>Maccheroncini con Pollo rosso</b> mit Hähnchenbruststreifen, Rucola und rotem Pesto	12,90 €
<b>Tagliatelle Nero</b> Schwarze Tagliatelle mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Sahnesauce	12,90 €
<b>Spaghetti Tartufo</b> Spaghetti mit Trüffel	<b>klein</b> 9,80 €   <b>groß</b> 18,50 €

## Pizza

Auf Wunsch auch mit Trüffelöl.

### Pizza Pane *Vegan*

Pizzabrot mit Kräuter- oder Knoblauchöl

### Pizza Margherita <sup>2</sup>

Tomatensoße, Mozzarella, Oregano und Basilikum

### Pizza Prosciutto <sup>2,3</sup>

Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken

### Pizza Salami <sup>1,2</sup>

Tomatensoße, Käse, Salami

### Pizza Salsiccia

Tomatensoße, Käse, Salsiccia (grobkörnige italienische Bratwurst) und Trüffelöl

### Pizza Hawaii <sup>2,3</sup>

Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken, Ananas

### Pizza Regina

Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken, Champignons

### Pizza Diavolo <sup>1,2</sup>

Tomatensoße, Käse, scharfe Salami, scharfe Peperoni, rote Zwiebelringe

### Pizza Tonno e Cipolla Rosso <sup>2</sup>

Tomatensoße, Käse, Thunfisch und rote Zwiebelringe

### Pizza Verdure <sup>1,2,4</sup> *Vegan*

Guacamole, Artischocken, Paprika, Champignons, Peperoni, Rucola, Pinienkerne

### Pizza „Seeterrasse“ <sup>2</sup>

Tomatensoße, Käse, Shrimps, Knoblauch und Rucola

### Pizza Capricciosa <sup>1,2,4</sup>

Tomatensoße, Käse, Artischocken, Paprika, Champignons, Peperoni, Salami, Schinken

### Pizza Salmone <sup>2,4</sup>

Tomatensoße, Käse, Räucherlachs und Rucola

### Pizza „Sole Mio“ <sup>1,2</sup>

Tomatensoße, Käse, Rucola, luftgetrocknetem Schinken und Parmesanhobel

### Pizza Frutti di Mare

mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten und Knoblauch

+ 1,00 €

5,50 €

7,90 €

10,40 €

10,40 €

12,90 €

11,50 €

10,90 €

11,50 €

11,50 €

11,50 €

13,90 €

12,90 €

12,90 €

13,50 €

13,90 €

## Menue per bambini - **Kindermenü**

7,90 €

1 alkoholfreies Getränk 0,2l

1 kleine Pasta oder Pizza nach Wunsch oder kleines Schnitzel mit Beilage

1 Kugel Eis

## Pesce - Fisch

### Luccioperca al Pepe bianco

Zanderfilet mit weißem Pfefferschaum

16,90 €

### Branzino con Aglio Spinaci

Wolfsbarschfilet mit Knoblauchspinat

18,90 €

### Dorade Royal salsa verde

mit Kräutern gefüllt aus dem Ofen

19,90 €

### Scampi al Forno

Garnelen in Olivenöl, mit Knoblauch, Petersilie und Tomaten

20,50 €

### Platto di pesce miste

Gemischte Fischplatte

23,90 €

## Carne - Fleisch

### Piccata alla Milanese con Spaghetti

Zarte Kalbsschnitzel in einer Parmesan-Ei-Hülle auf Tomatenspaghetti

16,90 €

### Filetto di Maiale con funghi e pepe verde

Schweinefilet mit Steinchampignons und grünem Pfeffer

17,50 €

### Guancia di Maiale

geschmorter Schweinebäckchen Kartoffelgratin und Speckbohnen

18,90 €

### Petto di Pollo con Risotto porcini

Maishähnchenbrust auf Trüffelrisotto

18,90 €

### Entrecôte – Rib-Eye-Steak

vom Grill

22,50 €

### Filetto di Manzo - Rinderfilet

vom Grill

28,50 €

### Surf ´n´turf

Filetsteak mit Black Tiger Garnelen, Knoblauchspinat und Spaghetti Aglio Olio

35,90 €

Zu allen Fisch- bzw. Fleischgerichten servieren wir gegrilltes Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln oder Reis.

## Dolce - Dessert

<b>Zabaione</b> mit Vanilleeis	6,90 €
<b>Panna Cotta</b> mit Erdbeercoulis	6,50 €
<b>Tiramisu</b> Bisquit mit Mascarpone	6,90 €
<b>Trentiner Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
<b>Gelato Misto</b> Erdbeere   Vanille   Schokolade Stracciatella   Joghurt-Zitrone	je Kugel 1,50 €
<b>Kuchen</b> Mohn-Streusel   Zwetschge-Streusel Apfel-Rahm   Marmor-Gugelhupf	je Stück 3,90 €

**Wir verwenden umweltschonende und biologisch abbaubare Verpackungsmaterialien. Für die Mitnahme von Speisen berechnen wir deshalb einen Unkostenbeitrag in Höhe von 0,50€.**

**Inhaltsstoffe:** (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Süßungsmittel (10) mit Phosphat (11) coffeinhaltig (12) chininhaltig (13) mit Nitrat (14) gentechnisch verändert (15) mit Farbstoff - Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte beim Personal. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

**Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

## Kaffee | Tee | Schokolade

<b>Kaffee klein   groß</b> <sup>11</sup>	2,50 €   3,80 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>11</sup>	3,80 €
<b>Cappuccino klein   groß</b> <sup>11</sup>	2,80 €   3,80 €
<b>Espresso einfach   doppelt</b> <sup>11</sup>	2,20 €   3,80 €
<b>Espresso macchiato</b> <sup>11</sup>	2,60 €
<b>Latte macchiato</b> <sup>11</sup>	3,80 €
<b>Latte macchiato Erdbeere</b> <sup>11</sup>	4,20 €
<b>Sirup von Monin</b> <sup>1</sup> Mandel   Haselnuss   Kokos   Vanille   Karamell	0,40 €
<b>Latte macchiato Baileys</b>	4,80 €
<b>Kalte Erdbeermilch</b>	2,90 €
<b>Tee von Ronnefeldt</b> Earl Grey   Darjeeling   English Breakfast   Green Tea   Morgentau   Wellness Tea   Rooibos Orange   Sweet Berries   Refreshing Mint   Sweet Camomile	3,20 €
<b>Chai Latte</b>	3,90 €
<b>Tee von frischer Minze</b>	3,90 €
<b>Tee von Ingwer   Minze   Limette</b>	3,90 €
<b>Heiße Zitrone</b>	2,80 €
<b>Trinkschokolade</b> <sup>8</sup>	3,80 €
<b>Weißer Schokolade</b> <sup>8</sup>	3,80 €
<b>Heiße Milch</b>	2,40 €
<b>Heiße Milch mit Honig</b>	2,80 €
<b>Chocochino</b> <sup>11</sup> Trinkschokolade mit Espresso	3,90 €



## Aperitifs

<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,7</sup> Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,2l   6,20 €
<b>Sole Mio Spritz</b> <sup>1,7</sup> Aperol, Prosecco, Soda, Rhabarbersaft, Minze	0,2l   6,60 €
<b>Sole Mio Royal</b> <sup>1,7</sup> Prosecco, Soda, Wassermelone, Minze, Zitrone	0,2l   6,60 €
<b>Sole Mio Sun</b> <sup>1,7</sup> Sanddornlikör, Prosecco, Pink Grapefruitsirup, Rhabarbersaft	0,2l   6,60 €
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette	0,2l   6,20 €
<b>Limoncello Spritz</b> <sup>1,7</sup> Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon	0,2l   6,60 €
<b>Mango- Maracuja Spritz</b> <sup>1,7</sup> Lillet blanc, Prosecco, Mangopüree, Maracujasaft	0,2l   6,60 €
<b>Lavendel pear</b> <sup>1,7</sup> Prosecco, Birnensaft, Lavendelsirup, Soda	0,2l   6,20 €
<b>Prosecco Aperol</b> <sup>1</sup>	0,1l   4,80 €
<b>Martini</b> Bianco	5cl   4,80 €

## Hausgemachte Limonaden

<b>Mango Limonade</b> Mangomark, Minzsirup, Zitronensaft, Soda	0,3l   4,90 €
<b>Fresh Garden Limonade</b> Basilikumsirup, Gurkensirup, Limettensaft, Soda	0,3l   4,90 €
<b>Birnen-Ingwer-Limonade</b> Birnensaft, frischer Ingwer, Soda	0,3l   4,90 €
<b>Mio Limonade</b> Yuzumark, Tonic Water, Soda, Grapefruitsirup	0,3l   4,90 €
<b>Himbeer- Holunder Limonade</b> Himbeerpüree, Holunderblütensirup, Soda	0,3l   4,90 €

## Wasser

<b>Tafelwasser</b> Still   Sprudel	0,2l   2,10 € 0,4l   3,80 €
<b>San Pellegrino</b> Sprudel	0,2l   2,40 € 0,75l   5,90 €
<b>Aqua Panna</b> Still	0,2l   2,40 € 0,75l   5,90 €
<b>Selters</b> Medium	0,2l   2,40 € 0,75l   5,90 €

## Softdrinks

<b>Coca Cola   Coca Cola Light</b> <sup>1,3,4,8,11</sup>	0,2l   2,60 € 0,4l   4,40 €
<b>Fanta   Sprite   Spezi</b> <sup>1,3,4,8,11</sup>	0,2l   2,60 € 0,4l   4,40 €
<b>ORGANICS by Red Bull</b> <sup>5,11,15</sup> Simply Cola   Bitter Lemon   Mate Ginger Ale   Tonic Water	0,25l   3,50 €
<b>Red Bull</b>	0,25l   4,00 €
<b>Red Bull Sugar Free</b>	0,25l   4,00 €

## Säfte

<b>Säfte und Nektare</b> Apfel   Orange   Kirsch   Banane   Rhabarber   Erdbeere Johannisbeere   Maracuja   Ananas	0,2l   2,90 € 0,4l   4,80 €
<b>Saftschorlen</b>	0,2l   2,60 € 0,4l   4,60 €
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2l   4,80 € 0,4l   6,90 €

## Bier

<b>Ur-Krostitzer Pilsner</b>	0,3l   3,20 €
	0,4l   3,90 €
<b>Radler   Diesel</b>	0,3l   3,20 €
	0,4l   3,90 €
<b>Schöffelhofer Hefe Hell</b>	0,3l   3,40 €
	0,5l   4,40 €
<b>Ur-Krostitzer Schwarzbier</b>	0,3l   3,20 €
	0,4l   3,90 €

## Flaschenbiere

<b>Schöffelhofer alkoholfrei</b>	0,5l   4,40 €
<b>Clausthaler alkoholfrei</b>	0,33l   3,60 €
<b>Schöffelhofer Maracuja <sup>7</sup></b>	0,33l   3,60 €
<b>Caldes Vaizen</b> Spanisches Hefe	0,5l   4,90 €

## Prosecco | Secco | Champagner

<b>Prosecco</b>	0,1l   4,00 €
	0,75l   19,90 €
<b>Prosecco auf Eis</b>	0,2l   5,80 €
<b>Moët &amp; Chandon Brut</b>	0,75l   65,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Rose</b>	0,75l   75,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Nectar</b>	0,75l   85,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Ice</b>	0,75l   105,00 €

## Liköre

<b>Limoncello</b>	4cl   3,90 €
<b>Bailey's</b>	4cl   3,90 €
<b>Frangelico Haselnuss</b>	4cl   3,90 €
<b>Amaretto Di Saranno</b>	4cl   3,90 €

## Gin & Tonic

	mit Schweppes	Goldberg	Fever tree
<b>Gin Mare</b> (Spanien) 4cl	8,50 €	9,50 €	10,00 €
<b>Larios</b> (Spanien) 4cl	8,50 €	9,50 €	10,00 €
<b>G- Vine Floraison</b> (Frankreich) 4cl	7,50 €	8,50 €	9,00 €
<b>Bombay Sapphire</b> (England) 4cl	6,50 €	7,50 €	8,00 €
<b>Sabatini Gin</b> (Toskana) 4cl	7,50 €	8,50 €	9,00 €
<b>Long Horn</b> (Leipzig) 4cl	7,50 €	8,50 €	9,00 €

## Klare Brände & Grappa

<b>Absolut Wodka</b>	4cl   3,90 €
<b>Obstler</b> Himbeer   Birne	4cl   5,40 €
<b>Hausgrappa Bianco</b>	4cl   4,40 €
<b>Grappa di Prosecco</b>	4cl   4,80 €
<b>Grappa Chardonnay</b>	4cl   4,80 €
<b>Grappa Moscato</b>	4cl   4,80 €
<b>Grappa Merlot „Poli“</b>	4cl   6,60 €
<b>Grappa „Dici Otto Lune“</b> 18 Monate im Fass gereift	4cl   6,60 €

## Dunkle Brände

<b>Vecchia Romagna</b>	4cl   3,80 €
<b>The Glenlivet 12 Jahre Scotch</b>	4cl   5,90 €
<b>Jim Beam</b>	4cl   3,90 €

## Digestif

<b>Ramazzotti</b>	4cl   4,20 €
<b>Jägermeister</b>	4cl   4,20 €
<b>Fernet Branca</b>	4cl   4,20 €
<b>Averna</b>	4cl   4,20 €
<b>Sambuca</b>	4cl   4,20 €

## Longdrinks

<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	6,20 €
<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	6,20 €
<b>Barcadi Cola</b> <sup>1,3,4</sup>	6,20 €
<b>Havana Cola</b> <sup>1,8,4</sup>	6,20 €
<b>Whiskey Cola</b> <sup>1,3,4</sup>	6,20 €
<b>Wodka Orange</b>	6,20 €
<b>Wodka Vanille Erdbeer</b>	6,20 €
<b>Tequila Sunrise</b> <sup>11</sup>	6,20 €

## Cocktails

<b>Mojito</b>	7,40 €
<b>Caipirinha</b>	7,40 €
<b>Piña Colada</b>	7,40 €
<b>Erdbeer Daiquiri</b>	7,40 €

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Virgin Caipirinha</b>	6,40 €
<b>Virgin Mojito</b>	6,40 €
<b>Strawberry Fun</b>	6,40 €
<b>Coconut Kiss</b>	6,40 €



## Weisswein<sup>1,5</sup>

**Chardonnay IGT 2016** 0,2l | 5,20 €

Vinicola Serena 0,5l | 12,80 €  
Italien | Veneto | Trocken  
angenehme Frische, leicht  
mit einer weichen Fruchtnote

**Pinot Grigio 2016** 0,2l | 5,60 €

Selezione del Dottore 0,5l | 13,80 €  
Italien | Trentino | Trocken  
hellgelbe Farbe, Fruchtbetont

### Freyburger

**Müller Thurgau 2016** 0,2l | 5,60 €

Trocken 0,5l | 13,80 €  
Weingut Deckert 1,0l | 24,80 €  
Saale-Unstrut  
zarte Muskat-Note, Duft von Ananas

### Grauburgunder

**Q.b.A. 2016** 0,2l | 6,80 €

Trocken 0,5l | 15,80 €  
Dr. Köhler Rheinhessen 0,75l | 19,90 €  
Florale Nuancen im Duft,  
anregende Art Macht Lust auf Mehr...

**Villa Pizano 2016** 0,2l | 5,60 €

Italien | Verolanuva | Lieblich 0,5l | 13,80 €  
besonders süffig, mit reizvoller Süße

**Weissweinschorle** 0,2l | 4,80 €

Trocken | Lieblich 0,5l | 10,50 €

## Roséwein<sup>1,5</sup>

### Sicilia Rosato

**I.G.T. 2016** 0,2l | 5,60 €

Corte del Mori 0,5l | 13,80 €  
Italien | Sizilien | Trocken 0,75l | 18,90 €

frische und klare Fruchttöne  
von Himbeer und Erdbeer, elegant

### Copperigde

**Zinfandel 2015** 0,2l | 5,60 €

Ernst & Gallo 0,5l | 13,80 €  
USA | Californien 0,75l | 18,90 €

Halbtrocken  
riecht nach frischen Beeren  
verführerisch duftend

## Rotwein<sup>1,5</sup>

### Sangiovese

**Fico Grande DOC 2016** 0,2l | 5,20 €

Poderi dal Nespole 0,5l | 12,80 €  
Italien | Emilia-Romagna | Trocken  
Noten von Kirsche und Veilchen  
mit sanften Tanninen

### Nero D'Avola

**Sicilia 2015** 0,2l | 5,60 €

Feudo Aranica Stemmari 0,5l | 13,80 €  
Italien | Sizilien | Trocken  
duftend, weich, angenehmer Ausklang

**Chianti D.O.C.G. 2016** 0,2l | 5,60 €

Straccali 0,5l | 13,80 €  
Italien | Toskana | Trocken  
purpurene Farbe, fruchtig, ausgewogen

### Primitivo Salento

**I.G.T. 2016** 0,2l | 6,90 €

Itynera 0,5l | 15,50 €  
Italien | Salentino | Trocken 0,75l | 20,90 €  
Aromen von Sauerkirschen  
langes Finale, weiche Tannine

### Riunite Lambrusco

**Rosso I.G.T.** 0,2l | 4,80 €

Italien | Emilia Romagna 0,5l | 10,90 €  
lieblich  
sehr aromatisch, mit einer gekonnten Frische  
und abgerundeter Süße

Jahrgänge können abweichen.

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.