



Guten Appetit!

Buon appetito!

promis-pinseria.de

promispinseria



MENU PROMIS

Promis Pinseria

Guten Appetit!

Buon appetito!

Since 2020

Aperitif



ADELE

0,1 L // 6,00 0,75 L // 28,00

Prosecco Martini Brut Spumante, Friaul

ANDREA BOCELLI

0,2 L // 6,50

Grüne Apfel-Ingwer-Limonade, alkoholfrei

TIGER WOODS

0,2 L // 9,50

Moscow Mule mit Grey Goose Vodka,
Limette, Ginger Beer¹⁰, Gurke, Ingwer

CLAUDIA SCHIFFER

0,2 L // 7,90

Aperol Spritz^{2,3} mit Prosecco,
Soda, Orangenscheiben

JENNIFER LOPEZ

0,2 L // 7,90

Lillet Spritz², mit Prosecco, Russian Wild
Berry, frischer Minze, Beeren

KIM KARDASHIAN

0,2 L // 7,50

Hugo mit Holundersirup, Prosecco,
frischer Minze, Limette, Beeren

LOUIS-FRANCOIS CARTIER

0,2 L // 7,00

Hugo alkoholfrei mit Ginger Ale²,
Holundersirup, Limette,
frischer Minze, Beeren

DAVID BECKHAM

0,2 L // 7,90

Ramazotti Rosato² Mio Spritz mit
Prosecco, Russian Wild Berry, Basilikum

NEYMAR DA SILVA SANTOS

0,2 L // 7,50

Hausgemachter Limoncello²
Spritz mit Prosecco, Soda,
Zitrone, Beeren

AUDREY HEPBURN

0,2 L // 6,50

Campari² Soda / Orange

JAMES BOND 007

5 CL // 6,00

Martini Bianco^{2,5} / Dry⁵ / Rosso⁵

JOHNNY DEPP FRUCHT PUNCH

0,3 L // 7,50

Alkoholfrei mit Ananassaft,
Maracujanektar, Orangensaft,
Mangonektar, Erdbeersirup²,
Zitronensaft

ADRIANA LIMA

0,3 L // 9,00

Pink Lady mit Bombay Bramble
Gin Blackberry & Raspberry,
Tonic Water³, Limette, Beeren

TOM CRUISE

0,2 L // 8,50

Promis Pinseria Rosmarin Spritz
mit Prosecco, hausgemachter
Rosmarinsirup, Limette, Beeren

SCARLETT JOHANSSON

0,2 L // 7,50

Amaretto² Spritz mit Prosecco,
Apfelsaft naturtrüb, Ingwer,
Apfelscheibe, Beeren

SALATE

VORSPEISEN



Tauchen Sie ein in die Welt der Promi's. Erleben Sie mit unseren Vorspeisen eine ganz neue Art der Frische & Kreativität.

FRANCESCO TOTTI²

Vorspeise // 7,50

Blattsalat, Karotten, Mais, Gurken und Tomaten in Traubenkern-Balsamico-Dressing

JUSTIN BIEBER²

Hauptgang // 17,70

Blattsalat mit gegrillten Hähnchenstreifen

DANIEL SWAROVSKI^{D,2}

Hauptgang // 20,70

Blattsalat mit gebratenem Wildlachs

CHRISTINA AGUILERA^{G,2}

Hauptgang // 21,90

Blattsalat mit Rinderstreifen in Kräuterbutter gegrillt

PINO DANIELE^G

Vorspeise // 15,90

Caprese mit Büffelmozzarella buntem Tomaten, Basilikum, kaltgepresstem Olivenöl aus Kalabrien

GIANLUIGI BUFFON^{D,C,2}

Hauptgang // 16,20

Großer italienischer Salat mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Schinken^{9,10,12}, Oliven⁶, Paprika, Mais, Karotten, Gurken, Tomaten

SALVADOR MARTIN^{D,C}

Vorspeise // 15,50

Unser Vitello Tonnato (Kalbsscheiben in Thunfischsoße mit Kapern)

KARL LAGERFELD^G

Vorspeise // 17,40

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, Kräutervinaigrette

PARIS HILTON^N

Vorspeise // 18,40

Gegrillte Babycalamari² mit frischen Kräutern und Rucola

SHAKIRA^{H,2}

Hauptgang // 18,50

Knackiger Rucolasalat mit gebratenen Steinpilzen, Parmesan, Pinienkernen, Kirschtomaten

VALENTINO GARAVANI^{A,D,G}

Vorspeise // 17,40

Promis Pinseria Wildlachstatar mit Avocado, Crème fraîche, Limetten-Dill-Dip, frittiertes Rucola und Pumpernickelbrot

SYLVIE VAN DER VAART^{B,2}

Vorspeise // 19,50

Garnelen gegrillt (geschält) mit Knoblauch, Rosmarin, Chili und Aioli Dip

NAOMI CAMPBELL^{G,H}

Vorspeise // 16,90

Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) mit Rucola, Tomaten, Parmesan und Vinaigrette

BRUCE LEE

Vorspeise // Pro Pers. 17,50

Unser Chefkoch Alessandro Falanga zaubert Ihnen seine genüssliche Vorspeisenplatte im Stil von Napoli

Suppen

LEONARDO DA VINCI // 8,90
Minestrone „Classic“

ANDRES INIESTA^G // 8,90
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum





FÜHLEN SIE SICH WIE IN ITALIEN!

Probieren Sie unsere „Pinsa Romana“, die Sie in die Zeit der alten Römer zurückversetzt. Sie ist der historische Vorgänger der „Pizza“. Unsere Pinsa besteht aus Reismehl, Sojamehl, Weizen, Sauerteig und

wird nach 72 Stunden Reifung zum kulinarischen Erlebnis! Die Zubereitung des Teigs sorgt für eine bessere Bekömmlichkeit, ist somit 25% kalorienarmer und enthält weniger Gluten als Pizza.



Pinsa vs. pizza

WARUM DIE PINSA BEKÖMMLICHER IST...

85%

WENIGER
FETT

72

STUNDEN RUHT
DER TEIG

80%

DES TEIGES
BESTEHT AUS
WASSER

3

MEHLSORTEN:
WEIZEN,
SOJA & REISMEHL
SAUERTEIG

48%

WENIGER ZUCKER
GLUTENARM

25%

WENIGER
KALORIEN



Durch die besondere Zubereitung des Teiges und die hochwertigen Zutaten ist die Pinsa bekömmlicher. Der Teig ist innen weich & luftig, die Außenseite kross & knackig!

KEVIN COSTNER // 9,40

Tomatensoße, Olivenöl, Oregano, Knoblauch

AL CAPONE^{A,G} // 12,20

Tomatensoße, Büffelmozzarella, Rucola

DEMI MOORE "VEGAN" // 13,90Tomatensoße, Artischocken, Paprika, Oliven⁶, Zucchini, Aubergine**GIANNI VERSACE^{A,G} // 14,90**

Tomatensoße, Saisongemüse, Mozzarella, Basilikum

SOTIRIOS VOULGARIS^{A,G} // 15,50

Tomatensoße, Mozzarella, Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Rucola

AL PACINO^{A,G} // 17,80

Kartoffelschaum, Mozzarella, Steinpilze, Rucola

JULIA ROBERTS^{A,D,G} // 15,50Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven⁶**SOPHIA LOREN^{A,D,G} // 18,70**Tomatensoße, Mozzarella, Frutti di Mare²**MARLON BRANDO^{A,D,G} // 19,50**

Tomatensoße, Mozzarella, Wildlachs, Zucchini

GEORGE CLOONEY^{A,B,G} // 21,10Mozzarella, Babygarnelen², Trüffelöl, am Tisch frisch gehobelter Trüffel**BUD SPENCER^{A,G} // 15,50 scharf**

Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia

EROS RAMAZZOTTI^{A,G} // 15,10Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken^{9,10,12}, Champignons, Oliven⁶, Artischocken**ENZO FERRARI^{A,G} // 14,50**Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken^{9,10,12}, Salami^{2,9,10}, Zwiebeln**JEAN RENO^{A,G} // 16,70**

Mozzarella, Chorizo, Gorgonzola

NICOLE KIDMAN^{A,G} // 17,30Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken¹⁰, Rucola, Kirschtomaten**DIEGO ARMANDO MARADONA^{A,D,G} // 16,20**Tomatensoße, Kapern, Sardellen, Oliven⁶, Knoblauch, Oregano, Basilikum**ANGELINA JOLIE^{A,J} // 18,30**BBQ-Soße², gegrillte Hähnchenstreifen, Brokkoli, Mozzarella, Mais, Kartoffelchips**JOHN TRAVOLTA^{A,G,H} // 18,90**

Burrata, Mortadella, Pistaziencreme, Mozzarella

SANDRA BULLOCK^{A,G} // 19,50

Burrata, Tomatensoße, Bresaola, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten

LEONARDO DI CAPRIO^A // 16,70

Spianata Calabrese | Salami pikant Gorgonzola | Mozzarella

JAMES FRANCO^{A,G} // 17,20

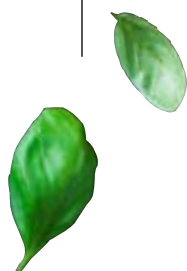
Rinder-Bolognese, Mozzarella, Crème fraîche, Kartoffelchips

MORGAN FREEMAN^{A,G,J} // 25,60BBQ-Soße², Dry Aged Teriyaki Rinder Spare Ribs Pulled, Broccoli, Scamorza (geräucherter Käse)**MARK WAHLBERG^{A,G} // 18,40**

Pecorinocreme, Mozzarella, Scamorza (geräucherter Käse), Steinpilze, Rucola, Cherrytomaten

PROMIS PINSERIA-BRUSCHETTA^{A,G,H} // 14,50

Handgemachte Pinsa mit Tomaten, roten Zwiebeln, Sellerie, Avocado, Basilikum, Oregano, Pinienkernen und kaltgepresstem Olivenöl aus Kalabrien

EXTRA TOPPING**+ 2,40 €**Rucola, Salami^{2,9,10}, Champignons, Cherrytomaten, Mais, Vorderschinken^{9,10,12}, Brokkoli, Spinat, Artischocken, Zucchini, Oliven⁶, Aubergine, Speck¹⁰**+ 3,40 €**Parmaschinken¹⁰, Thunfisch^D, Mortadella, Parmesan, Sardellen^D, Chorizo, Salsiccia, Kartoffelchips, Scamorza, Steinpilze, Gorgonzola, Bresaola**+ 5,60 €**Hähnchenstreifen, Wildlachs^D, Frutti di Mare^{B,2}, Rinderstreifen, Dry Aged Teriyaki Rinder Spare Ribs, Baby Garnelen^{B,2}, Büffelmozzarella^G, Burrata*Unser
Oscar!*

Pasta

Herzlich Willkommen in der Welt der Pasta! Mit Herz und Liebe entstehen unsere Pastasorten handgeformt von unserem Chefkoch Alessandro Falanga nach neapolitanischer Art! Probieren Sie und erkennen Sie den Unterschied zu herkömmlicher Pasta.



ZAC EFRON^{A.C.H} // 22,00

Tagliolini mit frisch gehobeltem Trüffel, Pinienkernen, Parmesan, Trüffelöl

THOMAS BURBERRY^{A.C} // 17,20 **scharf**

Penne mit Salsiccia in Tomatensoße, Parmesan

CRISTIANO RONALDO^{A.C.D.G} // 19,40

Tagliatelle mit Wildlachs in Tomatensahnesoße

WHITNEY HOUSTON^{A.G} // 14,90

Spaghetti „Carbonara“ Speck¹⁰, Sahnesoße, Parmesan

MARILIA MENDONCA^{A.G} // 16,90

Penne „Bolognese“ Rinderhackfleisch, Tomatensoße, Parmesan

LIONEL MESSI^{A.I} // 12,90 **scharf**

Spaghetti „Aglio e Olio“ mit Knoblauch, Chili, Petersilie, kaltgepresstem Olivenöl aus Apulien, Parmesan

JAMES DEAN^A // 14,40 **scharf**

Spaghetti „Calabria“ mit Zwiebeln, Oliven⁶, Kapern, Knoblauch, Tomatensoße, Oregano, Parmesan

TOM HANKS^{C.G} // 17,20

Gnocchi gefüllt mit Mozzarella, Basilikumpesto, Rucola, Parmesan

FRANK SINATRA^{A.C.G} // 17,80

Hausgemachte Tortelloni mit Spinat und Käse gefüllt, in Gorgonzola-Safran-Soße, Parmesan

SYLVESTER STALLONE^{A.C.G} // 17,80

Ravioli gefüllt mit Spinat und Käse, in Salbeibutter, Parmesan

WILL SMITH^{A.C.G} // 15,90

Lasagne „Bolognese“ (Rindfleisch), Parmesan

BRADLEY COOPER^{A.C.G.J} // 19,90

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Parmaschinken¹⁰ und Feige, Zitronensoße, Parmesan, Pinienkernen

MICHAEL B. JORDAN^{A.C.G.J} // 19,20

Tagliatelle mit Burrata, Cherrytomaten, Basilikum-Pesto, Pinienkernen, Rucola

VIN DIESEL^{A.C} // 18,90

Frittierte Gnocchi gefüllt mit Mozzarella, Arrabbiata-Soße, Rucola, Parmesan





Fisch

VORSICHT FRISCH, FRISCH, FRISCH!!!

> **BRUCE WILLIS^{D,G,J} // 28,00**
Gegrilltes Wildlachsfilet mit Dill-Senfsoße

> **EMMA STONE^{A,D,I,G} // 27,00**
Doradenfilet mit frischen Kräutern
gebraten in mediterraner Soße

Alle unsere Fischgerichte werden mit Blattspinat
und knusprigen Würfelpommes serviert.

Fleisch

SAMUEL L. JACKSON^G // 24,90

Kalbsleber auf venezianische Art
oder mit Salbeibutter

PATRICK SWAYZE^G // 38,70

Argentinisches „Green Feed“ Rinderfilet mit
grüner Pfefferrahmsoße
oder Gorgonzolasoße

SEAN CONNERY^G // 31,20

Argentinisches „Green Feed“ Rumpsteak
mit grüner Pfefferrahmsoße
oder Gorgonzolasoße



LIEBLINGSGERICHT DES HAUSES

DWAYNE „THE ROCK“ JOHNSON^G // 33,40

TAGLIATA VOM RIND

(Scheiben vom Roastbeef)
mit Parmesan, Rucola und Kirschtomaten



Unsere Fleischgerichte werden
mit knusprigen Würfelpommes
und mediterranem Gemüse serviert.



Risotto

LUST AUF LECKERES RISOTTO!

GISELE BÜNDCHEN^G // 14,70

Parmesan-Gemüse-Risotto

TINA TURNER^B // 21,20

Frutti di Mare²-Risotto
in Weisswein-Tomatensoße





KIDS MENÜ

MINION'S // 8,20

Pinsa Margherita für unsere lieben Kinder

SHREK'S POMMES FRITZ // 5,40

Ein großer Teller Pommes frites, goldgelb mit Ketchup oder Mayonnaise

MIRACULOUS LADYBUG^{A,C} // 8,30

Tagliatelle mit fruchtiger Tomatensoße

FEUERWEHRMANN SAM'S TRAUM^A // 8,40

Hähnchennuggets mit Pommes frites

SIGNOR ROSSI^A // 8,70

Spaghetti „Bolognese“

MASCHA & DER BÄR^{A,C} // 8,60

Knusprige Fischstäbchen aus frischem Seelachsfilet mit Pommes frites und Ketchup



Dessert



Die süße Peccato (Sünde)
Jetzt wird es süß und fruchtig!
Seien Sie gespannt und genießen Sie zum
Abschluss unsere hausgemachten Dessert-
Variationen!

UNSER HIGHLIGHT

PATTY PRAVO^{A,G,H} // 9,90

Pinsa mit Nutella, Raffaello, Kinder
Bueno und Früchten

CAMERON DIAZ^G // 9,70

Klassisches italienisches Tiramisù

HELENE FISCHER^{A,G,H} // 10,60

Schokoladensoufflé mit flüssigem
Pistazienkern und Pistazieneis

MARILYN MONROE^{A,G} // 10,10

Halbflüssiges Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis

ANNE HATHAWAY^{A,G,C,H} // 9,90

Tartufo Classico (Schokoladencreme
mit einem Zabaione-Kern, umhüllt
von Kakao und Haselnussstückchen)
mit Amaretto² aufgegossen

KANYE WEST // 7,80

Zitronensorbet in Zitronenschale

Softdrinks

S. PELLEGRINO / ACQUA PANNA
0,25 L // 3,00 0,75 L // 7,50

DETOX-WASSER STILL / SPRUDEL
Minze, Gurken, Zitronen, Ingwer
1,0 L // 7,50

PEPSI COLA^{1,2,9} / PEPSI LIGHT^{1,2,8,11} / PEPSI MAX (ZERO)^{1,2,8,10} /
SCHWIP SCHWAP^{1,2,9} / SEVEN UP / MIRINDA
0,33 L // 3,90

BITTER LEMON^{3,9} / TONIC WATER² / GINGER ALE²
0,2 L // 3,50

TRADE ISLANDS ICED TEA SUNNY PEACH
0,33 L // 4,00



Rapp's Fruchterlebnis

APFELSAFT / ORANGENSAFT / MANGONEKTAR / MARACUJANEKTAR /
JOHANNISBEERNEKTAR / RHABARBERNEKTAR / HOLUNDERMINZSCHORLE
0,4 L // 4,70



S. PELLEGRINO

ACQUA PANNA



HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE BRAUN



ESPRESSO EXCLUSIVE // 2,50
DOPPELTER ESPRESSO // 4,60
KAFFEE GRANDE CREMA // 3,00
CAPPUCCINO / MILCHKAFFEE // 3,50
LATTE MACCHIATO // 4,00

RONNEFELDT TEE
Große Teetasse 0,4 L // 4,00

Darjeeling Summer Gold / Assam Earl
Grey / Morgentau Grüner Tee / Berg
Kräutertee / Fruity Camomile / Refreshing
Mint / Orange und Cream Rooibostee



Bier vom Fass

› RADEBERGER PILSNER	0,3 L // 3,50	0,5 L // 4,90
› ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL	0,3 L // 3,50	0,5 L // 4,90
› SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,3 L // 3,50	0,5 L // 4,90



Schöffelhofer

Sion KÖLSCH



Flaschenbiere

SION KÖLSCH 0,33 L // 3,50

CLAUSTHALER PILS ALKOHOLFREI 0,33 L // 3,50

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5L // 4,90

Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten. Für Allergiker-Informationen sprechen Sie uns bitte an.

Hinweis Allergene: ¹Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²Krebstiere und Krebserzeugnisse, ³Eier und -erzeugnisse, ⁴Fisch und -erzeugnisse, ⁵Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, ⁶Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁷Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), ⁸Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁹Sellerie und -erzeugnisse, ¹⁰Senf und -erzeugnisse, ¹¹Sesam und -erzeugnisse, ¹²Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, ¹³Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁴Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

© 2024 designed by FINESTYLE – www.finestyle.eu

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. |



**CHAMPAGNER LAURENT-PERRIER
LA CUVÉE**

FLASCHE 0,75 L 99,00
MAGNUM 1,5 L 199,00

**CHAMPAGNER LAURENT-PERRIER
CUVÉE ROSÉ**

FLASCHE 0,75 L 129,00
MAGNUM 1,5 L 280,00

**CHAMPAGNER LAURENT-PERRIER
BLANC DE BLANCS**

FLASCHE 0,75 L 139,00
MAGNUM 1,5 L 290,00

**CHAMPAGNER LAURENT-PERRIER
GRAND SIÈCLE**

FLASCHE 0,75 L 249,00

**MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE BRUT IMPÉRIAL**

MAGNUM 1,5 L 199,00
JEROBOAM 3,0 L 599,00
SALMANAZAR 9,0 L 1.999,00
NEBUKADNEZAR 15,0 L 3.999,00

**MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE ICE IMPÉRIAL**

FLASCHE 0,75 L 119,00
MAGNUM 1,5 L 240,00

**CHAMPAGNER
RUINART „ROSÉ“**

FLASCHE 0,75 L 139,00

**CHAMPAGNER
BOLLINGER ROSÉ**

FLASCHE 0,75 L 149,00

**CHAMPAGNER
DOM PÉRIGNON VINTAGE**

FLASCHE 0,75 L 295,00
MAGNUM 1,5 L 699,00

**CHAMPAGNER
DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE**

FLASCHE 0,75 L 595,00

**CHAMPAGNER
DOM PÉRIGNON - P2**

FLASCHE 0,75 L 799,00

KRUG GRANDE CUVÉE

FLASCHE 0,75 L 299,00

**ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE BRUT GOLD**

FLASCHE 0,75 L 699,00

**ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ**

FLASCHE 0,75 L 899,00

Weine

OFFENE WEINE | WEISS | 0,2L

PINOT GRIGIO GIUSEPPE & LUIGI FRIAUL	0,2 L // 7,30
CHARDONNAY GIUSEPPE & LUIGI VENETIEN	0,2 L // 7,30
SAUVIGNON BLANC GIUSEPPE & LUIGI VENETIEN	0,2 L // 7,30
LUGANA DOC CANTINA SEITERRE VENETIEN	0,2 L // 7,80
PROMIS PINSERIA GRAUBURGUNDER RHEINHESSEN	0,2 L // 9,00
PROMIS PINSERIA RIESLING RHEINHESSEN	0,2 L // 8,00

OFFENE WEINE | ROSÉ | 0,2L

PROMIS PINSERIA PRIMITIVO ROSÉ APULIEN	0,2 L // 8,00
--	---------------

OFFENE WEINE | ROT | 0,2L

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FONTAMARA QUERCIANERA	0,2 L // 7,50
MERLOT MEZZADRO TERRE DI CHIETI	0,2 L // 7,50
PRIMITIVO COLLE AL VENTO PUGLIA	0,2 L // 7,50
CHIANTI VECCHIA CANTINA TOSCANA	0,2 L // 7,90
NERO D'AVOLA DOC PAOLINI SIZILIEN	0,2 L // 7,90



Flaschenweine

FLASCHENWEINE | ROSÉ | 0,75 L

MIRAVAL ROSÉ JOLIE PITT & PERRIN PROVENCE FRANKREICH	45,00	CUVÉE M ROSÉ ⁵ CHÂTEAU MINUTY M PROVENCE FRANKREICH	39,00
ROSÉ SAIGNER ⁵ WEINGUT MARKUS SCHNEIDER PFALZ	33,00	PROMIS PINSERIA ROSÉ ⁵ MOCAVERO APULIEN	28,00



FLASCHENWEINE | WEISS | 0,75 L

DEUTSCHLAND RHEINGAU

Sauvignon Blanc⁵ 34,00
WEINGUT JAKOB JUNG

DEUTSCHLAND RHEINHESSEN

Promis Pinseria 28,00
Riesling trocken⁵
WEINGUT WERNER

Promis Pinseria 31,50
Grauburgunder⁵
WEINGUT WERNER

Chardonnay QbA⁵ 35,00
WEINGUT SPIESS

DEUTSCHLAND PFALZ

Sauvignon Blanc Kaitui⁵ 38,00
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

Chardonnay⁵ 38,00
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

Weißburgunder &
Chardonnay⁵ 45,00
WEINGUT KNIPSER

Sauvignon Blanc Fumé⁵ 69,00
WEINGUT OLIVER ZETER

DEUTSCHLAND BADEN

Grauburgunder Oktav⁵ 38,00
WEINGUT HEGER

DEUTSCHLAND MOSEL

Schiefer Riesling⁵ 42,00
WEINGUT VAN VOLXEM

Weissburgunder QbA⁵ 45,00
WEINGUT MARKUS MOLITOR

DEUTSCHLAND FRANKEN

Silvaner Pur Mineral 37,00
VDP Gutswein⁵
WEINGUT RUDOLF FÜRST

DIE NEUE WELT

Chenin Blanc 65,00
Stellenrust⁵
53 BARREL FERMENTED | SÜDAFRIKA

Sauvignon Blanc⁵ 77,00
CLOUDY BAY | MARLBOROUGH |
NEUSEELAND

FRANKREICH

Chardonnay⁵ 35,00
ABBE ROUS |
LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sancerre Blanc A.O.C⁵ 49,00
DOMAINE BERNHARD REVERDY |
LOIRE

Chablis⁵ 47,00
PER ASPERA |
CHARLY NICOLLE | BURGUND

Pouilly Fumé AOC⁵ 65,00
CHATEAU DE TRACY | SAUVIGNON
BLANC | LOIRE

ITALIEN

Pinot Grigio DOC⁵ 31,50
COLUTTA | FRIAUL

Ruero Arneise DOCG⁵ 52,50
ANTERISIO | CASCINA CHICCO |
PIEMONTE

Sauvignon Blanc &
Lugana | Fior di Lago⁵ 31,50
BULGARINI | LOMBARDEI

Lugana DOC⁵ 38,00
CÁ DEI FRATI | LOMBARDEI

Gavi Di Gavi DOCG⁵ 69,00
LA SCOLCA | PIEMONTE

Sauvignon Blanc⁵ 85,00
RONCO DELLE MELE | FRIAUL

„Löwengang“ 99,00

Bio Chardonnay
Alto Adige DOC⁵
ALOIS LAGEDER | SÜDTIROL

SPANIEN

Baron de Ley White⁵ 34,00
RIOJA

Verdejo⁵ 39,00
FINCA LA CAPILLA | RUEDA

ÖSTERREICH

Grüner Veltiner 35,00
Pfaffl vom Haus⁵
WEINGUT PFAFFEL |
NIEDERÖSTERREICH

FLASCHENWEINE | ROT | 0,75 L

DEUTSCHLAND

Black Print Cuvée⁵	38,00
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER PFALZ	
Spätburgunder	28,00
WEINGUT THOMAS HENSEL PFALZ	
Erbacher Michelmark Merlot⁵	46,00
WEINGUT CRASS RHEINGAU	
Cabernet Sauvignon Reserva⁵	77,00
WEINGUT PHILIPP KUHN PFALZ	
Syrah-Holy Moly⁵	99,00
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER PFALZ	
Cuvée X⁵	110,00
WEINGUT KNIPSER PFALZ	

ÖSTERREICH

Pannobile⁵	77,00
CLAUS PREISINGER BURGENLAND	

FRANKREICH

Merlot⁵	31,50
GÉRARD BERTRAND HERITAGE 1130 LANGUEDOC	
Côtes du Rhône Réserve⁵	36,00
FAMILLE PERRIN RHONE	
Syrah⁵	44,00
GÉRARD BERTRAND LANGUEDOC	
Côte de Nuits Villages "Le Vaucrain"⁵	89,00
LOUIS JADOT BURGUND	
Châteauneuf du Pape⁵ Télégramme	98,00
VIGNOBLES BRUNIER RHÔNE	
Mercury 1er Cru „Clos du Roi"⁵	155,00
CHÂTEAU DE CHAMIREY BURGUND	
Château Haut-Batailley 5ème Cru Classé⁵	199,00
PAUILLAC BORDEAUX	

FRANKREICH

Château Canon-La-Gaffelière Grand Cru Classé⁵	290,00
SAIT EMILLION BORDEAUX	
Château Léoville-Barton Léoville-Barton 2ème Grand Cru⁵	590,00
SAINT JULIEN BORDEAUX	

SPANIEN

Tempranillo Toro⁵	39,00
MATZU „EL RECIO“	
AN/2 Barriques⁵	54,00
ANIMA NEGRA MALLORCA 1,5 118,00	
Rioja Gran Reserva⁵	69,00
BARON DE LEY VINA IMAS	
Aalto Tempranillo⁵	99,00
RIBERO DEL DUERO CASTILLA Y LEÓN	
Tempranillo & Merlot⁵	89,00
RIBERO DEL DUERO FINCA LA CAPILLA CASTILLA Y LEÓN	

DIE NEUE WELT

Malbec⁵	35,00
KAIKEN ESTATE MENDOZA ARGENTINIEN	
Kaapzicht Merlot & Cabernet Sauvignon⁵	44,00
STELLENBOSCH SÜDAFRIKA	
The Chocolate Block⁵	88,00
BOEKENHOUTSKLOOF SWARTLAND SÜDAFRIKA	
Kunjani Shiraz⁵	49,00
STELLENBOSCH SÜDAFRIKA	
Lodi Zinfandel⁵	58,00
RAVENSWOOD KALIFORNIEN	

ITALIEN

BIO PRIMITIVO⁵	31,50
ZENSA PUGLIA	
Chianti DOCG⁵	39,00
BARONE RICASOLI TOSKANA	

ITALIEN

Montepulciano D'Abruzzo⁵	31,50
MARRAMIERO ABRUZZEN	
Cannonau di Sardegna DOC⁵	44,00
SANTADI SARDINIEN	
Le Volte IGT⁵	55,00
TENUTA DELL'ORNELLAIA 1,5 120,00 TOSCANA 3,0 260,00	
Sessantanni Primitivo di Manduria DOC⁵	69,00
FEUDI DI SAN MARZANO APULIEN	
Barolo DOCG⁵	77,00
GIANFRANCO ALESSANDRIA PIEMONT	
Promis Rosso IGT⁵	79,00
CARDUCCI CA'MARCANDA ANGELO GAJA TOSCANA	
Bolla Amarone della Valpolicella Classico DOCG⁵	63,00
VENETIEN	
Allegrini Amarone Della Valpolicella Classico DOCG⁵	99,00
VENETIEN	
Le Serre Nuove Bolgheri Rosso DOC⁵	189,00
TENUTA DELL'ORNELLAIA	
Cá Dei Frati Amarone Della Valpolicella Classico DOC⁵	129,00
LOMBARDEI	
„Bricco dell'Uccellone“ Barbera d'Asti DOCG⁵	125,00
GIACOMO BOLOGNA BRAIDA PIEMONT	
Tignanello IGT⁵	249,00
MARCHESE ANTINORI TOSKANA	
Sassicaia Bolgheri 2017 DOC⁵	555,00
2015 DOC⁵	790,00
TENUTA SAN GUIDO TOSKANA	
Ornellaia Bolgheri Superiore DOC⁵	585,00
TENUTA DELL'ORNELLAIA TOSKANA	
Barbaresco DOCG⁵	359,00
ANGELO GAJA PIEMONT	



LONGDRINKS

GREY GOOSE VODKA LEMON ^{3,9} / ORANGE / MARACUJA	9,50
CUBA LIBRE ^{2,3} BACARDI ANEJO 4 JAHRE	9,00
JACK DANIEL'S + COLA ^{12,9}	9,50
BOMBAY SAPPHIRE / TANQUERAY HENDRICK'S GIN + TONIC ³	10,00
MONKEY 47 / GIN MARE / ELEPHANT LONDON DRY + TONIC ³	12,00

GRAPPA

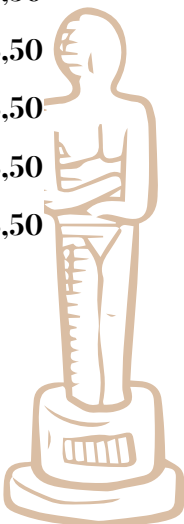
SARPA DI POLI	2 CL // 5,00
SARPA BARRIQUE DI POLI	2 CL // 5,50
TIGNANELLO ANTINORI	2 CL // 6,00
SASSICAIA JACOPO POLI	2 CL // 6,50
NONINO RISERVA	2 CL // 8,00
BAROLO BOCCHINO	2 CL // 9,00
AMARONE CLEOPATRA POLI	2 CL // 11,00

EDELBRÄNDE

WILLIAMS CHRISTBIRNE	2 CL // 4,50
ALTE PFLAUME	2 CL // 4,50
HIMBEERGEIST	2 CL // 4,50
OBSTLER	2 CL // 4,50

BITTER & SCHNÄPSE

RAMAZZOTTI	4 CL // 4,50
AVERNA	4 CL // 4,50
AMARO MONTENEGRO	4 CL // 4,50
FERNET BRANCA / MENTA	4 CL // 4,50
CYNAR ^{2,3}	4 CL // 4,50
AMARETTO ²	4 CL // 4,50
BAILEYS ²	2 CL // 4,50
HASELNUSSLIKÖR ²	4 CL // 4,50
VECCHIO AMARO DEL CAPO	4 CL // 4,50
LIMONCELLO ²	4 CL // 4,50
SAMBUCA	4 CL // 4,50





ROSENHOF

RESTAURANT & LOUNGE

RESTAURANT ROSENHOF

Gehen Sie auf eine
kulinarische Reise und
besuchen Sie uns in unserem
wunderschönen Ambiente
des Niedernberger Golfclubs

WWW.ROSENHOF-RESTAURANT.DE



Alte Schmiede

RESTAURANT ALTE SCHMIEDE

Genuss pur...

Besuchen Sie uns in der
ALTEN SCHMIEDE in Seligenstadt.

Nicht nur für Fleischliebhaber...
wir verwöhnen Sie auch mit Fisch- und
Nudelgerichten uvm.

WWW.ALTE-SCHMIEDE-SELIGENSTADT.DE



**GEHEN SIE AUF EINE KULINARISCHE REISE UND BESUCHEN SIE UNS
IN UNSEREM WUNDERSCHÖNEN AMBIENTE...**