



# Il Carpaccio

dal 1986





# Sehr geehrte Gäste,

herzlich Willkommen im Ristorante Il Carpaccio.  
Wir haben für Sie eine große Auswahl an täglich  
wechselnden Spezialitäten,  
bitte wenden Sie sich mit all Ihren Wünschen  
an unser Personal, wir werden sie Ihnen gerne erfüllen

## Aperitivi

<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	4 cl	6,50 €
<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	4 cl	7,90 €
<b>Martini</b> <sup>1</sup> bianco oder rosso	5 cl	5,90 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1</sup> Prosecco, Aperol, Mineralwasser	0,2 l	8,90 €
<b>Limoncello Spritz</b> Prosecco, Limoncello, Mineralwasser	0,2 l	8,90 €
<b>Prosecco</b>	0,1 l	6,50 €
<b>Prosecco (Valdo)</b>	0,7 l	42,50 €
<b>Crodino Biondo</b> <sup>1</sup> (alkoholfrei)	0,1 l	5,90 €
<b>San Bitter Rosso</b> <sup>1</sup> (alkoholfrei)	0,1 l	5,90 €

## Minestre (Suppen)

<b>1 Minestrone</b> Frische italienische Gemüsesuppe		7,50 €
<b>2 Crema di Pomodoro</b> <sup>J</sup> Tomatencremesuppe		7,50 €
<b>5 Zuppa di Pesce</b> <sup>G, C</sup> Fischsuppe		16,50 €

**Werte Gäste, sollten Sie Extrawünsche haben,  
fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter.**



## Antipasti (Vorspeisen)

- 10 Bruschetta** <sup>A, F</sup> **6,90 €**  
4 Scheiben Weißbrot mit eingelegten Tomaten und Zwiebeln
- 11 Carpaccio di Manzo** <sup>J, H</sup> **15,90 €**  
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischen Champignons, Parmesankäse und einer Spezi­alsauce auf Rucolabett mit Pizzabrot
- 12 Carpaccio di Salmone** <sup>G</sup> **15,90 €**  
Hauchdünne Rohlachsscheiben auf Rucolasalat mit Krabben, Zwiebeln & Kapern in einer Öl-Zitronen-Sauce mit Pizzabrot
- 13 Antipasto all' Italiana** <sup>F, J</sup> **16,90 €**  
Gemischte Vorspeise nach italienischer Art mit Pizzabrot
- 14 Insalata di Mare** <sup>G, C, P</sup> **17,50 €**  
Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch
- 15 Lumache al Forno** <sup>K, J, P</sup> **9,50 €**  
6 Achatschnecken mit Kräuterbutter und Knoblauch in einer Weißweinsauce - im Ofen überbacken
- 16 Mozzarella Caprese** <sup>J</sup> **11,50 €**  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- 17 Vitello Tonnato** <sup>J, G</sup> **15,90 €**  
Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce



## Insalate (Salate)

Die Salate werden mit unserer Hausgemacht Vinaigrette Sauce serviert.

- 21 Insalata Mista** <sup>H</sup> **8,50 €**  
Gemischter Salat
- 22 Insalata Tonno** <sup>H, G, N</sup> **12,50 €**  
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei
- 23 Insalata Pecorino** <sup>H, J</sup> **11,50 €**  
Gemischter Salat mit Käse nach Feta-Art
- 24 Insalata Salmone** <sup>H, G</sup> **16,90 €**  
Gemischter Salat mit gebratenem Lachs, Artischocken in einer Olivenöl-Zitronensauce
- 25 Insalata Pollo e Funghi** <sup>H</sup> **15,90 €**  
Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und frischen Champignons
- 26 Calamaretti su Rucola** **17,90 €**  
Baby Calamari Gebraten auf Rucolasalat und Cherrytomaten





## *Pasta della Mamma - Nudeln Gerichte*

- |                                                                                                                                       |            |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
| <b>30 Spaghetti Bolognese</b>                                                                                                         | A, J       | <b>12,50 €</b> |
| Spaghetti mit Fleischsauce                                                                                                            |            |                |
| <b>31 Spaghetti Carbonara</b>                                                                                                         | A, J, R, N | <b>12,90 €</b> |
| italienische Art mit Schweinebauchspeck, Parmesan und rohen Eiern                                                                     |            |                |
| <b>32 Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</b>                                                                                          | A          | <b>11,90 €</b> |
| Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl mit scharfen roten Peperonis                                                                     |            |                |
| <b>33 Spaghetti ai Frutti di Mare</b>                                                                                                 | A, C, G    | <b>17,90 €</b> |
| Spaghetti mit Meeresfrüchten und Knoblauch, in einer Tomatensauce                                                                     |            |                |
| <b>34 Spaghetti buon Gusto</b>                                                                                                        | J, A       | <b>17,90 €</b> |
| Spaghetti mit kleinen Rinderfiletspitzen, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Olivenöl, gedeckt mit Rucola und gehobelem Parmesankäse |            |                |
| <b>35 Penne dello Chef</b>                                                                                                            | J, A       | <b>17,50 €</b> |
| Penne (kurze Nudeln) mit Rinderfiletspitzen, frischen Champignons in einer Rahm-Sahne-Sauce                                           |            |                |
| <b>36 Lasagne al Forno</b>                                                                                                            | J, A       | <b>12,90 €</b> |
| Schichtblattnudeln mit Fleischsauce und Mozzarella überbacken                                                                         |            |                |
| <b>37 Ravioli Spinaci e Ricotta</b>                                                                                                   | A          | <b>15,90 €</b> |
| gefüllte Ravioli mit Ricotta und Spinat in leichter Tomatensauce mit gemischtem Gemüse                                                |            |                |
| <b>38 Tagliatelle alla Contadina</b>                                                                                                  | J, A       | <b>16,90 €</b> |
| Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons in einer Rahm-Sahne-Sauce                                               |            |                |
| <b>39 Tagliatelle Salmone e Gamberetti</b>                                                                                            | J, A, C, G | <b>17,50 €</b> |
| Bandnudeln mit Lachs und Shrimps in Hummer-Sahne-Sauce                                                                                |            |                |



## *Solo per Bambini - nur für Kinder*

- |                                                           |         |               |
|-----------------------------------------------------------|---------|---------------|
| <b>50 Pizza „Bambino“</b>                                 | A, J, R | <b>8,00 €</b> |
| Kinderpizza mit Plockwurst oder Champignons oder Schinken |         |               |
| <b>51 Spaghetti „Bambino“</b>                             | A, J    | <b>8,00 €</b> |
| Kinderspaghetti Bolognese                                 |         |               |
| <b>52 Milanese „Bambino“</b>                              | A, N    | <b>9,00 €</b> |
| Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes                      |         |               |
| <b>53 Patatine Fritte</b>                                 |         | <b>5,00 €</b> |
| Portion Pommes                                            |         |               |





## *Le Nostre Pizze - Steinofenpizzen*

Jede 32 cm-Pizza wird nach original „Italinischer Art“ mit Mozzarellakäse und frischer Tomatensauce zubereitet. Wir verwenden ausschließlich „00“-Mehl für Steinofenpizzen und bereiten den Teig täglich frisch zu.

Unsere von Hand ausgerollten Pizzen werden geschnitten serviert. (Außer zum mitnehmen)

<b>60 Pizza Margherita</b>	A, J	<b>9,90 €</b>
mit frischem Basilikum & Olivenöl		
<b>61 Pizza Piacere</b>	A, J, R	<b>11,90 €</b>
mit frischen Champignon oder Plockwurst oder Schinken		
<b>62 Pizza Mista</b>	A, J, R	<b>12,90 €</b>
mit Schinken, Plockwurst, frischen Champignons und milden Peperoni		
<b>63 Pizza Hawaii</b>	A, J, R	<b>12,50 €</b>
mit Schinken und Ananas		
<b>64 Pizza Tonno e Cipolle</b>	A, J, G	<b>13,90 €</b>
mit Thunfisch und Zwiebeln		
<b>65 Pizza Gorgonzola</b>	A, J	<b>13,90 €</b>
mit Gorgonzola und frischen Blättspinat		
<b>66 Pizza Vegetariana</b>	A, J	<b>13,90 €</b>
mit frischem Gemüse		
<b>67 Pizza 4 Formaggi</b>	A, J	<b>13,90 €</b>
mit vier verschiedenen Käsesorten		
<b>68 Pizza Sicilia</b>	A, J, G	<b>13,90 €</b>
mit Kapern, grüne Oliven, Sardellen & Knoblauch		
<b>69 Pizza Italia</b>	A, J	<b>13,90 €</b>
mit frischen Tomatenscheiben, gedeckt mit Mozzarellascheiben & Basilikum		
<b>70 Pizza Calzone</b>	A, J, R	<b>12,90 €</b>
Gefüllt mit Plockwurst, Schinken, frischen Champignons und Peperoni		
<b>71 Pizza Parma</b>	A, J	<b>15,90 €</b>
mit Parmaschinken, Rucolasalat, gehobeltem Parmesankäse & Olivenöl		
<b>72 Pizza Frutti di Mare</b>	A, C, G, J	<b>16,90 €</b>
mit Meeresfrüchten und Knoblauch		
<b>73 Pizza del Duca</b>	A, J	<b>15,90 €</b>
Eine Hälfte mit Parmaschinken, andere Hälfte mit scharfer Salami, gedeckt mit Rucolasalat und gehobeltem Parmesankäse		
<b>74 Pizza con Scampo</b>	A, C, G, J	<b>16,90 €</b>
mit einer Großgarnele, Shrimps und Knoblauch		
<b>75 Pizza Capricciosa</b>	A, J, R, N	<b>13,90 €</b>
mit gek. Ei, Schinken, Artischocken, grünen Oliven & frischen Champignons		
<b>76 Pizza Calabrese</b>	A, J	<b>15,90 €</b>
mit scharfer Salami, Rucolasalat und gehobeltem Parmesankäse		



## Secondi di Carne (Fleischgerichte)

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse,  
Rosmarinkartoffeln und einem Salat serviert

- |                                                                                |            |                |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
| <b>96 Scaloppa Bolognese</b>                                                   | A, J, R, N | <b>18,90 €</b> |
| Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken in einer Bolognese-Sauce  |            |                |
| <b>97 Scaloppa Parmigiana</b>                                                  | A, J, R, N | <b>18,90 €</b> |
| Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken in einer Rahm-Sahne-Sauce |            |                |
| <b>98 Filetto di Maiale ai Funghi</b>                                          | A, P       | <b>22,90 €</b> |
| Schweinefiletmedaillons mit Pilzen in einer Rahm-Sahne Sauce                   |            |                |

\*\*\*\*\*

- |                                                                             |      |                |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|----------------|
| <b>99 Medaglioni di Vitello al Vino Rosso</b>                               | A, P | <b>23,90 €</b> |
| Kalbsmedaillons mit Rotwein Sauce                                           |      |                |
| <b>100 Milanese di Vitello</b>                                              | A, P | <b>21,90 €</b> |
| Paniertes Kalbsschnitzel                                                    |      |                |
| <b>101 Saltinbocca alla Romana</b>                                          | A, P | <b>24,90 €</b> |
| Kalbsmedaillons mit Parmaschinken & frische Salbeiblätter in Weißwein-Sauce |      |                |

\*\*\*\*\*

Alle folgende gerichte werden auf dem Lavasteingrill, gegrillt

- |                                                                       |   |                |
|-----------------------------------------------------------------------|---|----------------|
| <b>102 Bistecca alla Griglia</b>                                      |   | <b>24,90 €</b> |
| Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone      |   |                |
| <b>103 Bistecca al Pepe Verde</b>                                     | J | <b>26,90 €</b> |
| Argentinisches Rumpsteak mit grünem Pfeffer in einer Rahm-Sahne-Sauce |   |                |
| <b>104 Bistecca al Gorgonzola</b>                                     | A | <b>26,90 €</b> |
| Argentinisches Rumpsteak mit in Gorgonzola-Sauce                      |   |                |
| <b>105 Misto di Carne alla Griglia</b>                                | J | <b>29,90 €</b> |
| Gemischter Fleischteller vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone      |   |                |

\*\*\*\*\*

- |                                                          |   |                |
|----------------------------------------------------------|---|----------------|
| <b>106 Filetto alla Griglia</b>                          | J | <b>33,90 €</b> |
| Arg. Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone |   |                |
| <b>107 Fegato alla Griglia</b>                           | J | <b>19,90 €</b> |
| Kalbsleberscheiben vom Grill mit Kräuterbutter & Zitrone |   |                |

\*\*\*\*\*

- |                                                          |      |                |
|----------------------------------------------------------|------|----------------|
| <b>108 Pollo alla Griglia</b>                            | J, H | <b>18,90 €</b> |
| Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter & Zitrone |      |                |



Sehr geehrter Gast extra auf Ihrem Wunsch  
eine Portion geröstete Zwiebeln 3,50 €



## *Secondi di Pesce* (Fischspezialitäten)

Alle Fischgerichte werden mit einem Salat serviert.

- |                                                                                                       |               |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| <b>150 Anelli di Calamari Fritti</b>                                                                  | A, D, H, J, N | <b>18,50 €</b> |
| Frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Remoulade und Zitrone                                   |               |                |
| <b>151 Salmone alla Griglia</b>                                                                       | J, G, H       | <b>23,50 €</b> |
| Lachsfilet vom Grill auf Rucolabett mit hausgemachter Remoulade, Zitrone. Rosmarinkartoffeln & Gemüse |               |                |
| <b>152 Salmone al Vino Bianco</b>                                                                     | J, G, P, H    | <b>25,50 €</b> |
| Lachsfilet mit Knoblauch in einer Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse                       |               |                |
| <b>153 Pesce misto alla Griglia</b>                                                                   | J, G, H       | <b>29,90 €</b> |
| Gemischter Fischteller vom Grill mit hausgemachter Remoulade, Rosmarinkartoffeln & Gemüse             |               |                |

\* \* \* \* \*

- |                                                                                                             |         |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|
| <b>170 Scampi alla Griglia</b>                                                                              | J, C, H | <b>26,90 €</b> |
| Großgarnelen (5 Stück Golden Dragon Qualität) vom Grill mit hausgemachter Remoulade und Zitrone             |         |                |
| <b>171 Scampi al Vino Bianco</b>                                                                            | C, P, H | <b>28,90 €</b> |
| Großgarnelen(5 Stück Golden Dragon Qualität) mit Knoblauch in Weißweinsauce                                 |         |                |
| <b>172 Scampi al Forno</b>                                                                                  | C, J, H | <b>28,90 €</b> |
| Großgarnelen (5 Stück Golden Dragon Qualität) mit Knoblauch und Rosmarin, im Ofen überbacken sowie Olivenöl |         |                |

Wir bereiten ausschließlich hochwertige Salzwasserscampi zu. Eine Spezialität, die nur in wenigen Restaurants angeboten wird. Schmecken Sie den Unterschied. Alle Scampigerichte werden mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und einem Salat serviert.





## Dolci - Dessert

<b>Tirami Sú</b> <sup>J, Z</sup> Hausgemacht	7,50 €
<b>Zabaglione</b> <sup>J, P, N</sup> Vanilleeis mit geschlagenem Ei, mit Marsala aromatisiert	7,50 €
<b>Lamponi caldi</b> <sup>J</sup> Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	9,90 €
<b>Fichi Flambati</b> <sup>J, P</sup> Flambierte Feigen mit Vanilleeis, grünem Pfeffer und Sahne	9,90 €
<b>Semi Freddo</b> <sup>J, M</sup> Hausgemachtes Mandelparfait	7,90 €
<b>Panna Cotta</b> <sup>J</sup> Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	7,90 €
<b>Crème Brûlée</b> <sup>J, P</sup> Flambierte Feigen mit Vanilleeis, grünem Pfeffer und Sahne	7,90 €
<b>Suffle al Cioccolato</b> <sup>J</sup> mit Choko oder Pistazien Füllung mit Vanilleeis	7,90 €

## Gelati - Eis

<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> <sup>J</sup>	7,00 €
<b>Tartufo nero</b> <sup>J</sup> Schwarzes Trüfeleis	7,90 €
<b>Cassata Siciliana</b> <sup>J</sup> Eis mit kandierten Früchten	7,90 €



## Bevande Analcoholici - Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola</b> <sup>1, 2, 5</sup>	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1, 2, 6</sup>	Fl. 0,2 l	3,50 €		
<b>Fanta</b> <sup>1, 5</sup>	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
<b>Sprite</b> <sup>1, 2, 5</sup>	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
<b>Spezi</b> <sup>1, 2, 5</sup>	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
<b>Fassbrause</b> <sup>1, 2</sup>	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
<b>Tonic Water</b> <sup>3</sup>	Fl. 0,2 l	3,50 €		
<b>Ginger Ale</b> <sup>1, 3, 7</sup>	Fl. 0,2 l	3,50 €		
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3, 4</sup>	Fl. 0,2 l	3,50 €		
<b>Orangensaft</b>	Fl. 0,2 l	3,50 €		
<b>Tomatensaft</b>	Fl. 0,2 l	3,50 €		
<b>Cranberrysaft</b>	Fl. 0,2 l	4,00 €		
<b>Apfelsaft</b> <sup>1</sup>	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
<b>Apfelschorle</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
<b>Malztrunk</b> <sup>1</sup>	Fl. 0,33 l	3,50 €		
<b>San Pellegrino (Mineral)</b>	Fl. 0,25 l	2,80 €	Fl. 0,75 l	7,50 €
<b>Acqua Panna (Still)</b>	Fl. 0,25 l	2,80 €	Fl. 0,75 l	7,50 €





## *Vini Aperti - Ofene Weine*

### **Rotweine**

<b>Lambrusco</b> Perlwein, süß	0,2 l	<b>6,50 €</b>	0,5 l	<b>15,50 €</b>	1 l	<b>29,50 €</b>
<b>Montepulciano</b> halbtrocken	0,2 l	<b>6,90 €</b>	0,5 l	<b>16,50 €</b>	1 l	<b>31,50 €</b>
<b>Chianti</b> trocken	0,2 l	<b>6,90 €</b>	0,5 l	<b>16,50 €</b>	1 l	<b>31,50 €</b>
<b>Primitivo</b> trocken	0,2 l	<b>6,90 €</b>	0,5 l	<b>16,50 €</b>	Fl. 0,7 l	<b>31,50 €</b>

### **Weißweine**

<b>Frizzantino</b> Perlwein, süß	0,2 l	<b>6,50 €</b>	0,5 l	<b>15,50 €</b>	1 l	<b>29,50 €</b>
<b>Pinot Grigio</b> trocken	0,2 l	<b>6,90 €</b>	0,5 l	<b>16,50 €</b>	1 l	<b>31,50 €</b>
<b>Chardonnay</b> halbtrocken	0,2 l	<b>6,90 €</b>	0,5 l	<b>16,50 €</b>	1 l	<b>31,50 €</b>
<b>Grillo Sicilia</b> trocken	0,2 l	<b>6,90 €</b>	0,5 l	<b>16,50 €</b>	Fl. 0,7 l	<b>31,50 €</b>

### **Roséweine**

<b>Roséwein</b> trocken	0,2 l	<b>6,90 €</b>	0,5 l	<b>16,50 €</b>	1 l	<b>31,50 €</b>
<b>Weinschorle</b> weiß, rot oder rosé	0,2 l	<b>4,90 €</b>				





## Bevande Analcoholici - Alkoholische Getränke

Bitburger vom Faß	0,3 l	3,70 €	0,5 l	5,50 €
Bitburger alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,90 €		
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33 l	3,90 €		
Gespritztes Biermischung	0,3 l	3,70 €	0,5 l	5,50 €
Berliner Weisse rot / grün <sup>1</sup>	Fl. 0,33 l	3,90 €		
Weihenstephan, Weizen Kristall			0,5 l	5,20 €
Weihenstephan, Weizen Hefe			0,5 l	5,20 €
Weihenstephan, Weizen Dunkel			0,5 l	5,20 €
Weihenstephan, Weizen alkoholfrei			0,5 l	5,20 €

## Spirituosen

Vecchia Romagna	4 cl	5,90 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Amaretto <sup>1</sup>	2 cl	3,50 €
Amaro Averna	4 cl	5,90 €
Ramazotti	4 cl	5,90 €
Fernet Branca <sup>1</sup>	4 cl	5,50 €
Fernet Menta <sup>1</sup>	4 cl	5,90 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Malteser Aquavit	4 cl	5,90 €
Wodka	4 cl	5,90 €
Baileys <sup>1, 2</sup>	4cl	5,90 €
Jägermeister	4 cl	5,90 €
Weißer Tequila	4 cl	5,90 €
Limoncello <sup>1</sup>	4 cl	5,90 €

## Bevande Calde - Warme Getränke

Espresso <sup>2</sup>	Tasse	2,80 €
Espresso kofeinfrei	Tasse	3,10 €
Doppio Espresso <sup>2</sup>	Tasse	4,70 €
Kaffee <sup>2, 1</sup>	Tasse	3,10 €
Cappuccino <sup>2, 1</sup>	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato <sup>2, 1</sup>	Glas	4,60 €
Tee	Glas	2,90 €
Glühwein <sup>P</sup>	Glas	5,90 €



### **Allergene:**

- A: enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)**
- B: enthält Sellerie oder Sellerierzeugnisse**
- C: enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse**
- D: enthält Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus**
- E: enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus**
- F: enthält Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse daraus**
- G: enthält Fisch oder Fischerzeugnisse**
- H: enthält Senf oder Senferzeugnisse**
- I: enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse**
- J: enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)**
- L: enthält Soja oder Sojaerzeugnisse**
- M: enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse (auch Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslansnuss)**
- N: enthält Eier oder Eierzeugnisse**
- P: enthält Schwefeldioxid und Sulfite**
- R: Vorderschinken**

### **Zusatzstoffe**

- 1: mit Farbstoff**
- 2: koffeinhaltig**
- 3: chininhaltig ~**
- 4: mit Konservierungsstoff**
- 5: geschwefelt**
- 6: geschwärzt**
- 7: phosphathaltig**

***Werte Gäste, sollten Sie Extrawünsche haben,  
fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter.***

**Alt Wittenau 39 13437 Berlin**

**Täglich von 12:00 Uhr - 23:00 Uhr für Sie geöffnet**

**Alle Speisen auch außer Haus**



