

ABENDKARTE

ANTIPASTI

- PROSCIUTTO SAN DANIELE - fein geschnittener luftgetrockneter Schinken 18
- OLIVE & PARMIGIANO - gemischte Oliven / Parmigiano 15
- PARMIGIANA DI MELANZANE - Aubergine / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Mozzarella Fior di Latte 17
- INSALATA DI PISELLI - Blattsalat / süße Erbsen / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Birnenchutney / Parmigiano / Brotcrumble / Gorgonzola-Birnen-Dressing 18
- BURRATA & TARTARE DI POMODORO - Burrata di Puglia / marinierte Kirschtomaten / Basilikum 19
- VITELLO TONNATO - Rosa Kalb / Tonno Creme Originale / Kapern 19
- ARANCINETTE TARTUFO - Gebackene Reiskügelchen / Parmesansauce / frischer Trüffel 17
- FRITTO MISTO - Garnelen / Sepia / Calamaretti / Zitrone / Citrus-Mayo 21
- SPICY TARTARE DI TONNO - Thunfisch / Oliven / gelbe Chili 21
- PATATE CARPACCIO TARTUFO - Hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben / Parmigiano / frischer Trüffel / Trüffelschaum 19
- TARTARE DI MANZO - Handgeschnittenes Rinderfilet / Parmesancreme / Kapern 25

HANDMADE PASTA

- RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA - San Marzano Tomaten / Chili / Knoblauch / Crema di Stracciatella 17
- TAGLIATELLE AL RAGÙ - Geschmortes Rind / San Marzano Tomaten / Parmigiano 19
- PACCHERI FRUTTI DI MARE - Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein / Kirschtomaten / Petersilie / Brotcrumble 23
- TRUFFLE TAGLIOLINI - Trüffelbutter / Parmigiano / frischer Trüffel 27
- LASAGNE DI MANZO - hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Basilikum 18

SECONDI

- CAVOLO A PUNTA - Spitzkohl gegrillt & geschmort / Nussbutter-Mayonnaise / Petersilien-Erdnuss-Pesto / gepickelte Zwiebeln / geröstete Erdnüsse 19
- SALMONE AL SALMORIGLIO - Lachs / Mugnoli / Rosmarinkartoffeln / Zitronen-Kräuter-Sauce 29
- GUANCIA DI MANZO - langsam geschmorte Rinderbackchen / Kartoffelpüree / Caponata / Primitivo-Jus 42
- FILETTO & TARTUFO - tranchiertes Filet vom deutschen Weiderind 160g / getrüffelter Kartoffelpüree / frischer Trüffel / Röstzwiebeln / Jus 49
- MOULES FRITES BIANCO ODER DIAVOLA - Miesmuschel, Superfino Fries, Weißweinsugo oder Tomatensugo mit Chili 25
- STEAK FRITES - Entrecôte 200g, Superfino Fries, Kräutersauce 35

CONTORNI

- Insalata Mista // Superfino Fries // Rosmarinkartoffeln // Mugnoli // wilder Brokkoli // Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen 6.5



PINSA ROMANA

pin|sa ro|mal|na

Die Pinsa - auch Pinsa Romana genannt - war bereits im antiken Rom typisch für die römische Küche und wurde, wie auch heute noch, in Trattorien serviert. Natürlicher Gärprozess (72 Stunden), sorgfältig ausgewählte Mehlsorten, Reismehl und Sojamehl. Knusprig und lecker, perfekt zum Starten und Teilen...

- LA MARINARA 15
Tomatensugo / Kirschtomaten / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Leccino Oliven
- PROSCIUTTO 17
Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte
- PATATE, OLIVE & ROSMARIN 17
Kartoffelcarpaccio / Leccino Oliven / Pistazien-Minz-Pesto / Rosmarin
- LA BUFALA 18
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum
- LA CALABRESE 18
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Salame Ventricina / Mozzarella di Bufala / Rucola
- TARTUFO 21
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo
- REGINA ROYAL 23
Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo
- MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO 23
Mozzarella Fior di Latte / Mortadella / Pistazien / Mozzarella di Bufala / Pistaziensauce
- TUNA SASHIMI 24
Tomatensugo / mariniertes Thunfischfilet / Avocado / Kapern / Minze / Limette
Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis 22

DINNER

ANTIPASTI

PROSCIUTTO SAN DANIELE - thinly sliced air-dried San Daniele ham 18

OLIVE & PARMIGIANO - mixed olives / Parmigiano G,6 15

PARMIGIANA DI MELANZANE - eggplant / San Marzano tomato / Parmigiano / mozzarella fior di latte A1,G 17

INSALATA DI PISELLI - lettuce / sweet peas / prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi / pear chutney /
Parmigiano / bread crumble / gorgonzola pear dressingg A1,G 18

BURRATA & TARTARE DI POMODORO - Burrata di Puglia / marinated cherry tomatoes / basil G 19

VITELLO TONNATO - rose-pink veal / tuna sauce / capers B,C,D 19

ARANCINETTE TARTUFO - baked rice balls / parmesan sauce / fresh truffel A1,G 17

FRITTO MISTO - shrimp / cuttlefish / baby calamari / lemon / citrus mayo A1,B,C,O 21

SPICY TARTARE DI TONNO - tuna / olives / yellow chili D 21

PATATE CARPACCIO TARTUFO - thinly sliced gratinated potatoes / parmesan / fresh truffle / truffle foam G 19

TARTARE DI MANZO - hand-cut beef fillet / parmesan cream / capersn A1,A3,C,D,F,G,I,K 25

HANDMADE PASTA

RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA - San Marzano tomatoes / chili / garlic / crema di stracciatella A1,G 17

TAGLIATELLE AL RAGÙ - braised beef / San Marzano tomatoes / Parmigiano A1,C,G,I,M 19

PACCHERI FRUTTI DI MARE - vongole / shrimp / calamari / chili / garlic / white wine / cherry tomatoes / parsley / bread crumble A1,B,O 23

TRUFFLE TAGLIOLINI - truffle butter / Parmigiano / fresh truffle A1,C,G 27

LASAGNE DI MANZO - homemade beef lasagna / mozzarella / San Marzano tomatoes / Parmigiano / basil A1,C,G,I 18

SECONDI

CAVOLO A PUNTA - sweetheart cabbage grilled & braised / brown butter mayo / parsley peanut pesto / pickled onions / roasted peanuts C,E,G,2,3 19

SALMONE AL SALMORIGLIO - salmon / mugnoli / rosemary potatoes / lemon-herb sauce D 29

GUANCIA DI MANZO - slow-braised beef cheeks / potatoe purée / caponata / primitivo jus G 42

FILETTO & TARTUFO - sliced fillet of german pasture-raised beef 160g / truffled potatoe purée / fresh truffle / roasted onions / jus A1,G 49

MOULES FRITES BIANCO OR DIAVOLA - mussels, Superfino Fries, white wine sugo or spicy tomato sugo A1,O 25

STEAK FRITES - Entrecôte 200g, Superfino Fries, herb sauce A3,C,D,F,G,I,H3,K 35

CONTORNI

Insalata Mista K // Superfino Fries // rosemary potatoes // mugnoli // wild broccoli //

Caponata - sicilian style eggplant with pine nuts I 6.5



PINSA ROMANA

pin|sa rolmalna

Pinsa - also called Pinsa Romana - was typical of Roman cuisine in ancient Rome and was served in trattorias, as it is today. It consists of a natural fermentation process (72 hours) and carefully selected types of flour, including rice flour and soy flour. Crunchy and delicious, perfect as a starter and also for sharing...

LA MARINARA A1,D,F 15
tomato sauce / cherry tomatoes / basil / garlic / anchovy fillets / Leccino olives

PROSCIUTTO 2,3,A1,FG 17
tomato sauce / prosciutto cotto / mozzarella fi or di latte

PATATE, OLIVE & ROSMARIN (vegan) 2,3,A1,F,H7 17
thinly sliced potatoes / Leccino olives / pistachio mint pesto / rosemary

LA BUFALA A1,FG 18
tomato sauce / mozzarella fi or di latte / mozzarella di bufala / basil

LA CALABRESE 2,3,A1,FG 18
tomato sauce / mozzarella fi or di latte / spicy salami / mozzarella di bufala / arugula

TARTUFO A1,FG 21
tomato sauce / mozzarella fi or di latte / fresh truffle / truffle oil

REGINA ROYAL 2,3,A1,FG 23
tomato sauce / prosciutto cotto / mozzarella fior di latte / fresh truffle / olio di tartufo

MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO A1,FG,H7 23
mozzarella fi or di latte / mortadella / pistachios / mozzarella di bufala / pistachio sauce

TUNA SASHIMI A1,D,F 24
tomato sauce / marinated tuna sashimi / avocado / capers / mint / lime
also available with vegan tuna (VEGAN) A1,F 22

DOLCI

AFFOGATO _G	7
<i>Vanilleeis mit Espresso</i>	
TIRAMISU _{A1, C, G}	11
ITALIAN PORNSTAR CHEESECAKE TO SHARE _{A1, G} FOR TWO	19
<i>Mascarpone / Passionsfrucht / weiße Schokolade / Biscotti</i>	
TARTUFO	13
<i>Tartufo Pistacchio _{G, H7} oder Mango (VEGAN)</i>	

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO _G	2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO _G	5 / 5.5
CAPPUCCINO _G	4.5
LATTE MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTlich
MIT HAfer ¹⁴



DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	5
AMARO DEL CAPO	4 cl	6
AMARO MARTINA	4 cl	8
SAN MARZANO AMARO	4 cl	5.5
AMARO DENTE DI LEONE	4 cl	7
AMARETTO	4 cl	5
BERGAMOTTE AUS KALABRIEN _{42%}	2 cl	8
MANDARINE AUS SIZILIEN _{42%}	2 cl	8
BLUTORANGE AUS SIZILIEN _{42%}	2 cl	8
SAMBUCA	4 cl	6
BAILEYS _G	4 cl	6
FRANGELICO	4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA	4 cl	5.5

GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	4 cl	8

YOU'RE MISSING YOUR
FAVORITE DRINK?
LET US KNOW AND WE
WILL SEE WHAT
WE CAN DO!

DOLCI

AFFOGATO _G <i>vanilla ice cream with espresso</i>	7
TIRAMISU _{A1,C,G}	11
ITALIAN PORNSTAR CHEESECAKE TO SHARE _{A1,G} FOR TWO <i>mascarpone / passion fruit / white chocolate / biscotti</i>	19
TARTUFO <i>Tartufo Pistacchio _{G,H7} or Mango (VEGAN)</i>	13

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO _G	2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO _G	5 / 5.5
CAPPUCCINO _G	4.5
LATTE MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

ALSO AVAILABLE
WITH OAT ^{AA}



DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	5
AMARO DEL CAPO	4 cl	6
AMARO MARTINA	4 cl	8
SAN MARZANO AMARO	4 cl	5.5
AMARO DENTE DI LEONE	4 cl	7
AMARETTO	4 cl	5
BERGAMOT FROM CALABRIA 42%	2 cl	8
MANDARIN FROM SICILY 42%	2 cl	8
BLOOD-ORANGE FROM SICILY 42%	2 cl	8
SAMBUCA	4 cl	6
BAILEYS _G	4 cl	6
FRANGELICO	4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA	4 cl	5.5

GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	4 cl	8

YOU'RE MISSING YOUR
FAVORITE DRINK?
LET US KNOW AND WE
WILL SEE WHAT
WE CAN DO!

VINO

SPARKLING	PROSECCO FILACORTA, Ca’ del Sette, Venetien	0,75	39
	RIESLING SEKT BRUT, Reichsrat von Buhl, Pfalz	0,75	59
	FRANCIACORTA DOCG BRUT, Santus, Lombardei	0,75	79
CHAMPAGNE	BRUT INTUITION, Legras & Haas, Champagne	0,75	115
	BRUT ROSÉ, Legras & Haas, Champagne	0,75	125
	RUINART ,R’ BRUT, Ruinart, Champagne	0,75	140
	RUINART ROSÉ BRUT, Ruinart, Champagne	0,75	180
ROSE	ROSÉ AMORE SENZA FINE, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
	MIRABEAU X ROSÉ, Mirabeau, Provence	0,75	42
	LQLC - JOHN MALKOVICH, Les Quelles de la Coste, Provence	0,75 1,5	49 95
	SICILIA ROSATO, Serra Ferdinanda, Sizilien	0,75	55
	WHISPERING ANGEL, Château d’Esclans, Provence	0,75 1,5	59 110
	LAMBRUSCO RADICE, Paltrinieri, Emilia Romagna	0,75	65
WHITE	LUGANA AMORE SENZA FINE, Ca’ del Sette, Venetien	0,75	39
	SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
	GRAUBURGUNDER AMORE SENZA FINE, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
	FIANO PUGLIESE, Castello Monaci, Apulien	0,75	43
	VERDICCHIO ,LE VAGLIE', Santa Barbara, Marken	0,75	44
	LUGANA DOC, Palladio, Venetien	0,75	49
	CHARDONNAY DOC KALK, Nals Margreid, Trentino - Südtirol	0,75	49
	TREBBIANO D'ABRUZZO, Nicodemi, Abruzzen	0,75	49
	GAVI DI GAVI, Vite Colte, Piemont	0,75	52
	CHARDONNAY EDDA BIANCO SALENTO, Feudi San Marzano, Apulien	0,75	52
	GRÜNER VELTLINER ,FEDERSPIEL', Knoll, Wachau	0,75	55
	TERLANER CLASSICO DOC, Cantina Terlan, Südtirol	0,75	59
	WEISSBURGUNDER, Van Volxem, Mosel	0,75	69
	PINOT GRIGIO, Nals Margreid, Südtirol	0,75	79
	RIESLING SPÄTLESE ,GRAACHER HIMMELREICH', Joh. Jos. Prüm, Mosel	0,75	119
	RIESLING DEIDESHEIMER PARADIESGARTEN, Von Winning, Pfalz	1,5	145
RED	PRIMITIVO AMORE SENZA FINE, Terrecasiche, Apulien	0,75	39
	SYRAH TERRE SICILIANE IGT, Cusumano, Sizilien	0,75	39
	CABERNET SAUVIGNON / MERLOT ,FASS 23', Pfannebecker, Rheinhessen	0,75	42
	PINOT NERO, Tenuta Casate, Trentino	0,75	49
	CHIANTI CLASSICO DOCG, Badia a Coltibuona, Toskana	0,75	55
	PRIMITIVO, Feline, Apulien	0,75	57
	MONTEPULCIANO COLL. TERAMANE DOCG, Nicodemi, Abruzzen	0,75	59
	BARBERA PIANI, Pelissero, Piemont	0,75	69
	TAURASI DOC ROSAMILIA, Feudi di San Gregorio, Avellino	0,75	77
	BOLGHERI ROSSO DOC, Grattamacco, Toskana	0,75	79
	LUCENTE, Tenuta Luca, Toskana	0,75	95
	GUIDALBERTO BOLGHERI IGT, San Guido, Toskana	0,75	119
	SAFFREDI, Fattoria Le Pupille, Toskana	0,75	165

Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß Enzymen versehen sein. Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca’ del Sette, Venetien	0,1	6
BRUT INTUITION Legras & Haas, Champagne	0,1	16.5
BRUT ROSÉ Legras & Haas, Champagne	0,1	18

OPEN WINE

GRAUBURGUNDER AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1 0,2	6.5 12
SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1 0,2	6.5 12
LUGANA AMORE SENZA FINE Ca’ del Sette, Venetien	0,1 0,2	6.5 12
CHARDONNAY EDDA BIANCO SALENTO Feudi San Marzano, Apulien	0,1 0,2	8 15
ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1 0,2	6.5 12
WHISPERING ANGEL ROSÉ Château d’Esclans, Provence	0,1 0,2	9.5 18
PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apulien	0,1 0,2	6.5 12
SYRAH TERRE SICILIANE IGT Cusumano, Sizilien	0,1 0,2	6.5 12
CABERNET SAUVIGNON / MERLOT ,FASS 23’ Pfannebecker, Rheinhessen	0,1 0,2	8 15

BEERS

HACKER PSCHORR	0,4	5
VOM FASS A3	0,25	3
RADLER A3 Hacker Pschorr vom Fass & Zitronenlimonade	0,4	5
HOPF WEISSBIER A1,A3	0,5	6
HOPF DIE ALKOHOLFREIE A1,A3	0,5	6
PERONI NASTRO AZZURO A3	0,33	5
PERONI NASTRO AZZURO 0,0% A3	0,33	5
NOAM A3	0,34	6

SOFT DRINKS

ACQUA FIORDILINO (Frizzante / Naturale)	0,75	7.9
SCHORLE Apfel, Johannisbeere, Maracuja	0,3	4.5
SCHWEPPE Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 1, Bitter Lemon 3	0,2	4.5
COCA COLA 1 / ZERO 1,8,9	0,2	4.5
FANTA 1,3	0,2	4.5
PAULANER SPEZI VOM FASS 1,3	0,3	5
RED BULL 1	0,25	6
SAN BITTER 1	0,1	5
CRODINO 1	0,1	5

HOT DRINKS

ESPRESSO / MACCHIATO 6	2.8 / 3.5
DOPPIO / MACCHIATO 6	5 / 5.5
CAPPUCCINO 6	4.5
LATTE MACCHIATO 6	5.5
AMERICANO	4
TEA	6.5

Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß Enzymen versehen sein. Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhältet ihr auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

APERITIVO

AMALFI SPRITZ ^M 11
Ramazzotti Rosato / Grapefruit / Prosecco / Soda

BELLEZZA SPRITZ ^{1,2,7,C,G} 11
Limoncello / Lemon Curd / Zitrone / Prosecco / Soda

VIOLETTA SPRITZ ^{1,2,7,M} 12
Lavendellikör / Gin / Supasawa / Limette / Tonic Water

AMOURO SPRITZ ⁶ 11
Amouro Aperitivo / Prosecco / Soda

SPICY SOLSTICE ⁵ 13
Galliano Vanilla / Apfel / Lebkuchen / Prosecco / Ingwer / Soda / Tabasco

SUPERNOVA SPRITZ ^M 12
Lillet Blanc / Cranberry / Hibiskus / Zitrone / Minze

SIGNATURE DRINKS

ITALIAN PORNSTAR MARTINI ^{1,2,M} 15
Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Zitrone / Proseccoshot

TIRAMISU ESPRESSO MARTINI ^{1,C,G,M} 14
Baileys / Vodka / Espresso / Tonkabohne / Mascarponeschaum

BERRY BACIO ^{1,C,F,G,H1} 15
Amaretto / Himbeere / Cranberry / Zitrone / Holunder / weiße Schokolade

APERITIVO

ALL DAY NEGRONI!

NEGRONI ^{1,2,3,M} 14
Gin / Campari / Blend of Wermut

NEGRONI ROSÉ ^{1,2,3,M} 14
Gin / weißer Wermut / Sarti Rosa

NEGRONI SBAGLIATO ^{1,2,3,M} 13
Campari / Blend of Wermut / Prosecco

AMERICANO ^{1,2,3,M} 13
Campari / Blend of Wermut / Soda

NATALE NEGRONI ^{1,2,3,M} 14
Campari / Gin / Cointreau

SOURS

MEZCAL HIBISKUS SOUR ^M 13
Mezcal / Hibiskus / Limette

WINDU SOUR ^{1,M} 14
Vodka / Sarti Rosa / Lavendellikör / Zitrone / Zucker

SWEET CHERRY SOUR 13
Kirschlikör / Erdbeere / Zitrone / Tonka

LAVENDER SOUR ^{1,2,M} 12
Gin / Lavendellikör / Limette / Lavendel / Thymian

CLASSIC SOURS 13

CHOOSE YOUR FAVORITE: Whiskey, Gin, Amaretto, Rum, Aperol ^{1,M},
Zafferano, Mandarine or Mezcal + Zitrone / Zucker

CLASSICS

COCKTAILS

HAZELNUT FASHIONED ^{1,H2} 13

Bourbon / Haselnusslikör / Chocolate Bitters / Orange

PUMPKIN-SPICE FLIP ^{1,2,7,M} 13

Pumpkin-Spice / Bourbon / Amaretto / Zimt

WINTER DAIQUIRI ^{1,2,M} 13

Spiced Rum / Cointreau / Cranberry / Zitrone / Zimt

SPICY 6-7 ^{1,2,H1,F,M} 14

Amaretto / Maracuja / Vanille / Zitrone / Tabasco / Ingwer / Tonka

APFELSTRUDEL ^{1,C,F,H1} 14

Bourbon / Apfel / Zimt / Zitrone / Eiweiß / weiße Schokolade

DARK AND STORMY ² 13

Rum / Zitrone / spicy Ginger Beer

PALOMA 12

Tequila / Zitrone / Grapefruit / Zucker / Tonic Water

YOU'RE MISSING YOUR FAVORITE DRINK?
LET US KNOW AND WE WILL SEE WHAT WE CAN DO!

COCKTAILS

MOCKTAILS

VIRGIN VIOLETTA ¹ 12

alkoholfreier Gin / Lavendel / Limette / Rosmarin / Tonic Water

CRODINO TONIC ^{1,M} 10

Crodino / Orange / Limette / Ingwer / Holunder / Minze / Tonic Water

EMBER ^{1,2,7} 11

Sanbittè / Bitter Lemon / Zitrone / Zimt

VIRGIN APFELSTRUDEL ^{1,C,F,H1} 11

Apfel / Lebkuchen / Zitrone / Eiweiß / weiße Schokolade

WINTER WARMERS

ORANGE HOTTIE (ALKOHOLFREI) 10

Orange / Ingwer / Honig / Zimt / Minze

SPICY PEAR ^{1,2,7} 13

Spiced Rum / Birne / Ingwer / Zimt / Zitrone

SPECIALS