

Benvenuto!
Herzlich Willkommen!

Wir heißen Sie herzlich Willkommen und freuen uns sehr,
Sie in unserem Ristorante begrüßen zu dürfen.

Bereits seit 1984 geben wir täglich unser Bestes, um
Ihnen den Genuss und die Vielfalt der italienischen Küche
zu präsentieren. Alle Gerichte werden nach Ihrer Bestellung
frisch zubereitet. Dabei legen wir sehr viel Wert auf
Qualität und guten Geschmack.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und mit
uns eine schöne Zeit verleben. Vielen Dank für das uns
entgegengebrachte Vertrauen – auf eine kulinarische
Freundschaft!

Buon Appetito!
Guten Appetit!

Filippo und Katja Errante Parrino

de Filippo



Antipasti . Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 1. | CAPRESE ^{G-1-2-3}
Tomaten und Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum | 11,00 |
| 2. | BRUSCHETTE ^{A-1-2-3}
Vier geröstete Bratscheiben mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum | 9,50 |
| 3. | ANTIPASTO DI VERDURE ^{A-C-G-1-1-2-3-4}
Vegetarisch: gemischte Gemüsevariationen, täglich frisch | 15,00 |
| 4. | INSALATA DI POLPO ^{D-1-2-3}
Gekochter Oktopus mit Sellerie, Karotten, Olivenöl, Petersilie und gespritzt mit Zitrone | 17,50 |
| 5. | CARPACCIO SPECIALE ^{G-1-2-3}
Hauchdünnes, mariniertes Rinderfilet mit Rucola und geraspeltcm Parmesankäse | 14,50 |
| 6. | ANTIPASTO MISTO ^{A-C-G-S-1-2-3-4}
Carpaccio, Vitello Tonnato und Caprese | 16,50 |
| 7. | VITELLO TONNATO ^{A-C-1-2-3-4}
Zarte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischpaste und Kapern | 14,50 |
| 8. | INSALATA FRUTTI DI MARE ^{A-B-D-1-2-3-4}
Meeresfrüchtesalat auf einem Rucolabett | 16,50 |
| 9. | CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA ^{G-1-2-3}
Büffel-Mozzarella mit Tomaten mit Olivenöl und Basilikum | 15,50 |
| 10. | OLIVE ITALIANE ¹⁻²⁻³
Italienische Oliven aus Sizilien | 8,50 |

Zuppe . Suppen

- | | | |
|-----|--|------|
| 11. | MINESTRONE ^{A-I-1-2-3-4}
Italienische Gemüsesuppe – ein Klassiker | 7,50 |
| 12. | STRACCIATELLA ALLA ROMANA ^{C-G-1-2-3-4}
Klare Brühe mit Ei | 7,50 |
| 13. | CREMA DI POMODORO ^{A-G-I-1-2-3-4}
Feine Tomatencremesuppe | 8,00 |

Insalate . Salate

- | | | |
|-----|--|-------|
| 14. | INSALATA MISTA
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika | 9,50 |
| 15. | INSALATA DI POMODORO
Tomatensalat mit Zwiebeln und Thunfisch | 10,50 |
| 16. | INSALATA DELLA CASA ^{C-G}
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Thunfisch, Schinken, Mais, Käse und Ei | 15,50 |
| 17. | INSALATA TACCHINO ^{C-G}
Gemischter Salat mit Putenstreifen, Käse, Ei, Mais und frischen Champignons | 17,50 |
| 18. | INSALATA KATJA ^{G-H-L-1-2-3}
Rucolasalat, Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan in einer Balsamico-Olivenölmarinade | 11,50 |
| 19. | INSALATA DI RUCOLA E GAMBERETTI ^{D-B-G}
Rucolasalat, Kirschtomaten, Garnelen und Grana Padano | 16,50 |

dz tilippo

de tilippo

Pasta . Nudelgerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 20. | SPAGHETTI AL POMODORO ^{A-G-1-2-3-4}
Spaghetti mit Tomatensauce | 12,50 |
| 21. | SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE ^{A-G-1-1-2-3-4}
Spaghetti mit Hackfleischsauce | 15,50 |
| 22. | SPAGHETTI ALLA CARBONARA ^{A-C-G-1-2-3}
Spaghetti mit Sahne, Speck und Ei | 14,50 |
| 23. | SPAGHETTI AI GAMBERETTI ^{A-B-D-G-1-1-2-3-4}
Spaghetti mit Krabben, Öl und Knoblauch | 16,50 |
| 24. | SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ^A – pikant
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoni | 14,50 |
| 25. | SPAGHETTI ALLA SCOGLIERA ^{A-B-D-G-1-1-2-3-4}
Spaghetti mit Öl, Knoblauch, Peperoni,
Meeresfrüchten und einem Scampi | 18,50 |
| 26. | SPAGHETTI CON
RUCOLA E SCAMPI ^{A-B-D-G-1-1-2-3-4}
Spaghetti mit Rucola, Basilikum, Öl, Knoblauch,
Tomatenstückchen und Scampi | 18,50 |

Pasta fatte in Casa

Hausgemachte Nudeln

27. **TAGLIATELLE ALLA PESCATORE** ^{A-C-G-D-1-2-3} 17,50
Bandnudeln mit Kirschtomaten und Garnelen (pikant)
28. **TAGLIATELLE MARE E MONTI** ^{A-B-C-D-G-1-2-3-4} 18,50
Bandnudeln mit Scampi und Trüffel in einer Sahnesauce
29. **TAGLIATELLE AL TARTUFO** ^{A-C-G-1-2-3-4} 18,50
Bandnudeln mit Trüffel, Zwiebeln, Butter, Parmesan und Parmaschinken
30. **TAGLIATELLE NERI AL GRANCHIO** ^{A-B-C-D-I-1-2-3-4} 18,50
Schwarze feine Bandnudeln verfeinert mit Krebsfleisch und Tomaten in einer Tomatensahnesauce
31. **TAGLIATELLE PORCINI E SCAMPI** ^{A-B-C-D-G-H-1-2-3-4} 17,50
Bandnudeln mit Steinpilzen und Scampi in einer Gamberetti-Pesto-Sahnesauce
32. **TAGLIATELLE CON PORCINI E ZUCCHINE** ^{A-C-G-1-2-3-4} 17,50
Bandnudeln mit einer Sauce aus Steinpilzen, Zucchini, Gorgonzola, Knoblauch, Safran, Zwiebeln und Weißwein
33. **TAGLIATELLE VERONA** ^{A-C-D-1-2-3-4} 18,50
Bandnudeln mit Zanderfilet, Pesto mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Oliven in einer Weißweinsauce
34. **TAGLIATELLE SALMONE** ^{A-C-D-G-1-2-3-4} 18,50
Bandnudeln mit frischem Lachs in einer Weinbrand-Sahnesauce
35. **TAGLIATELLE MANZO E FUNGHI** ^{A-C-G-1-2-3-4} 18,50
Bandnudeln mit Rindfleisch an einer Sauce aus getrockneten Pilzen, Zwiebeln, Sahne, Petersilie, Knoblauch und Weißwein
36. **TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO** ^{A-C-G-1-2-3-4} 15,50
Gefüllte Nudeln mit Sahne und Schinken

de filippo

- | | | |
|-----|--|-------|
| 37. | RAVIOLI SALMONE <i>A-C-D-G-I-1-2-3-4</i>
Mit Lachs gefüllte Nudeln an Zuckerschoten und Krabben
in einer feinen Sahnesauce | 17,50 |
| 38. | RAVIOLI RUSTICI <i>A-C-D-G-1-2-3</i>
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln an Butter und Salbei | 16,50 |
| 39. | RAVIOLI VERDE CORALLO <i>A-B-C-D-G-1-2-3-4</i>
Mit Lachs und Spinat gefüllte Nudeln in einer
Shrimps-Sahne-Sauce | 18,50 |
| 42. | MACCHERONI ALLA SALSICCIA <i>A-G-1-2-3-4</i>
Maccheroni mit italienischer Bratwurst, Zwiebeln,
Kirschtomaten an Tomatensauce | 16,50 |
| 43. | GNOCCHI AGLI SCAMPI <i>A-C-G-H-I-1-2-3-4</i>
Kartoffelnudeln mit Scampi, Sahne, Pesto,
verfeinert mit Weinbrand | 17,50 |
| 45. | RAVIOLI ALLA FILIPPO <i>A-C-G-1-2-3-4</i>
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in einer
Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum | 17,50 |

Pasta al Forno

Überbackene Nudeln

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 51. | LASAGNA AL FORNO <i>A-C-G-1-2-3-4</i>
Nudelblätter mit Tomatensauce, Hackfleisch
und Käse überbacken | 15,50 |
| 52. | MACCHERONI AL FORNO <i>A-G-1-2-3-4</i>
Maccheroni mit Tomatensauce, Hackfleisch, Pilzen,
Schinken, Erbsen und Sahne mit Käse überbacken | 15,50 |
| 53. | PIATTO MISTO DI PASTA <i>A-C-G-1-2-3-4</i>
Gemischter Nudelteller mit Käse überbacken
Vier verschiedene Sorten Nudeln und Sauce
Für 2 Personen | 20,50
26,50 |
| 54. | PENNE ALL GIOVANNI <i>A-C-G-1-2-4</i>
Frische kurze Nudeln mit frischen Champignons
und Zwiebeln in einer leichten Sahnesauce | 15,50 |
| 55. | PENNE VEGETARIANO <i>A-G-1-2-3</i>
Maccheroni mit Paprika, Zucchini, Aubergine,
Spinat an Tomatensahnesauce | 15,50 |
| 56. | PENNE ALLA SICILIANA <i>A-1-2-3</i>
Schmetterlingsnudeln mit pikanter Salami,
Kirschtomaten und Knoblauch an Tomatensauce | 15,50 |

Carne . Fleischgerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 61. | PICCATA ALLA MILANESE ^{A-C-G-1-2-3}
Paniertes Schnitzel mit einer Tomaten-Sahne- Sauce,
Anislikör und Spaghetti | 24,50 |
| 62. | TACCHINO ALLA GRIGLIA
Gegrillte Putenbrust mariniert mit Tomaten,
Knoblauch und Basilikum | 23,50 |
| 63. | COSTOLETTE DI AGNELLO
Lammkotelett mit Knoblauch und Rosmarin | 27,50 |
| 64. | FEGATO ALLA VENEZIANA ^{A-1-2-3-4}
Kalbsleber mit Weißwein und Zwiebeln | 24,50 |
| 65. | FILETTO ALLA NONNA ^{G-1-2-3-5}
Schweinefilet verfeinert mit Senf und Mohn
in einer cremigen Weißweinsauce | 23,50 |
| 66. | FAGOTTINI DI FILETTO
DI MAIALE E PANCETTA ^{A-1-2-3-4}
Schweinefilet in Tiroler Speck gerollt, mit Butter, Olivenöl,
Zwiebeln und Schnittlauch an Rotwein-Sorbet | 24,50 |
| 67. | GRIGLIATA MISTA DI CARNE ^A
Gemischte Grillplatte | 33,50 |
| 68. | PICCATA AI FUNGHI ^{A-C-G-1-2-3}
Paniertes Schnitzel mit Champignons und Zwiebel
an einer Bratensauce | 25,50 |

dz tilippo

Carne di Manzo

Fleischgerichte vom Rind

- | | | |
|-----|---|-------|
| 70. | SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{A-1-2-3-4}
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei | 27,50 |
| 71. | SCALOPPINA AL GORGONZOLA ^{A-G-1-2-3-4}
Kalbsmedaillons mit Gorgonzolasahnesauce | 27,50 |
| 72. | SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA ^{A-1-2-3-4}
Kalbsmedaillons mit Oliven und Knoblauch
in einer Tomatensauce | 27,50 |
| 73. | TAGLIATA DI MANZI ^{A-G-1-2-3}
Rumpsteak, 250g, in feine Scheiben geschnitten an Rucola,
Kirschtomaten und geraspeltem Parmesankäse | 29,50 |
| 74. | BISTECCA ALLA GRIGLIA
Gegrilltes Rumpsteak, 250gr | 29,00 |
| 75. | BISTECCA AL PEPE ^{A-G-1-2-3}
Pfeffersteak, 250gr | 28,50 |
| 77. | FILETTO ALLA GRIGLIA
Gegrilltes Rinderfilet, 250 gr | 37,50 |
| 78. | FILETTO ALLA FILIPPO ^A
3 Rinderfiletmedaillons mit Spaghetti, Öl,
Knoblauch und Peperoni | 37,50 |
| 79. | FILETTO AL PEPE ^{A-G-1-2-3}
Rinderfiletsteak, 250 gr, mit Pfeffersauce | 38,50 |
| 80. | FILETTO AI PORCINI ^{A-G-1-2-3-4}
Rinderfiletsteak, 250 gr, mit frischen Steinpilzen, Trüffel
an einer leichten Sahnesauce dazu selbstgemachte Spaghetti | 38,50 |
| 81. | FILETTO AL BAROLO ^{A-1-2-3-4}
Rinderfiletsteak, 250 gr, an einer Barolo-Rotweinsauce
und Trüffel | 39,50 |

*Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen verschiedene
Tagesbeilagen. Immer frisch, saisonal wechselnd.*

*Außerhalb der Karte bieten wir ab Freitags saisonal
frischen Fisch – sprechen Sie uns gerne an!*

Pesce . Fischgerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 82. | PESCE SPADA ALLA PALERMITANA ^{D-1-2-3}
Schwertfisch mit Oliven, Kapern, Sardellen,
Weißwein, Tomatensauce und Knoblauch | 28,50 |
| 83. | SALMONE AL PEPE VERDE ^{D-G-1-2-3-4}
Lachs mit grünem Pfeffer, Brandy und Sahne | 28,50 |
| 84. | LUCCIO ALLÉ ERBE ^{A-D-G-1-2-3-4}
Zanderfilet in einer hellen Weißweinsauce,
verfeinert mit italienischen Kräutern an Rucolabett | 26,50 |
| 85. | CALAMARI FRITTI ^{A-C-H-1-2-3}
Frittierte Tintenfischringe | 23,50 |
| 86. | CALAMARI ALLA GRIGLIA ^G
Gegrillter Tintenfisch gefüllt mit Rosmarin,
Kräuterbutter und Tomaten | 24,50 |
| 87. | SCAMPI AL COGNAC ^{A-G-1-2-3-4}
Gegrillte Scampi an einer Cognacsauce | 31,50 |
| 88. | SCAMPI ALL' AGLIO ^{B-1-2-3}
Gegrillte Scampi an einer Knoblauchsauce | 29,50 |
| 89. | ORATA ALLA GRIGLIA ^{A-C-D-G-1-2}
Gegrillte Dorade (auf Wunsch filetiert oder ganz),
gefüllt mit Rosmarin, Knoblauch und Tomatenstücke
an Pesto-Spaghetti | 29,50 |

*Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen
einen kleinen gemischten Salat.*

de filippo

Pizza Speziale Die besondere Pizza

91. **PIZZA CON CRUDO** ^{A-G-1-2-3} 17,50
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten,
Parmaschinken und Parmesanstreifen
92. **PIZZA 4 FORMAGGI** ^{A-C-1-2-3} 15,50
Tomatensauce und 4-Käsesorten
93. **PIZZA DEL PIZZAIOLO** ^{A-G-1-2-3} 16,50
Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben,
Carpaccio, Rucola und Parmesanstreifen
94. **PIZZA PICCANTE** ^{A-G-1-2-3} 16,50
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami und Champignons

JEDEN DONNERSTAG AB 18 UHR PIZZA-TAG!

Jede **PIZZA CLASSICO** nur 10,50 Euro
Jede **PIZZA SPEZIALE**
und 100, 102, 105 nur 12,50 Euro

Pizza Classico Die Klassiker

- | | | |
|------|---|-------|
| 96. | PIZZA MARGHERITA ^{A-G-1-2-3} | 11,50 |
| | Tomatensauce, Käse und Oregano | |
| 97. | PIZZA SALAME ^{A-G-1-2-3} | 13,50 |
| | Tomatensauce, Käse und Salami | |
| 98. | PIZZA PROSCIUTTO ^{A-G-1-2-3} | 13,50 |
| | Tomatensauce, Käse und Schinken | |
| 99. | PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{A-G-1-2-3} | 15,50 |
| | Tomatensauce, Käse, Pilzen, Schinken, Paprika und Salami | |
| 100. | PIZZA DELLA CASA ^{A-C-D-G-1-2-3} | 17,50 |
| | Tomatensauce, Käse, Pilzen, Schinken, Thunfisch, Zwiebeln, Paprika, Artischocken und Ei | |
| 101. | PIZZA TONNO E CIPOLLA ^{A-D-G-1-2-3} | 15,50 |
| | Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln | |
| 102. | PIZZA FRUTTI DI MARE ^{A-B-D-G-1-2-3} | 17,50 |
| | Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchten | |
| 103. | PIZZA SICILIANA ^{A-D-G-1-2-3} | 14,50 |
| | Tomatensauce, Käse, Kapern, Sardellen, Oliven und Zwiebeln | |
| 104. | PIZZA CALZONE ^{A-G-1-2-3} | 15,50 |
| | Gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Pilzen | |
| 105. | PIZZA VEGETARIANA ^{A-G-1-2-3} | 15,50 |
| | Tomatensauce, Käse und Gemüse | |
| 106. | PIZZA HAWAI ^{A-G-1-2-3} | 15,50 |
| | Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas | |
| 107. | PIZZABROT ^A | 8,50 |
| | mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch | |

Extra Beilagen

2,00

Dolce e Dessert

Süßes und Nachspeisen

- | | | |
|------|--|------|
| 140. | PANNA COTTA ^{G-1-2-3} | 8,50 |
| | Sahnecreme mit Waldfrüchten | |
| 141. | CREMA CATALANA ^{G-1-2-3} | 8,50 |
| | Gebrannte Creme | |
| 144. | TIRAMISÚ ^{A-G-1-2-3} | 8,50 |
| 145. | TARTUFO ^{A-G-H-1-2-3} | 8,50 |
| | Mit Amaretto und Sahne | |
| 146. | GELATO MISTO ^{A-C-G-1-2-3} | 7,50 |
| | 3 Kugeln gemischtes Eis, mit oder ohne Sahne | |
| 147. | CASSATA ^{A-C-G-H-1-2-3} | 9,50 |
| | Sizilianisches Halbgefrorenes mit kandierten Früchten | |
| 148. | ZABAIONECREME ^{C-G-H-1-2-3} | 9,50 |
| | Weinschaumcreme mit Marsala und einer Kugel Vanilleeis | |

ALLERGENE . ZEICHENERKLÄRUNG

^A Glutenthaltiges Getreide

^B Krebstiere

^C Eier

^D Fische

^E Erdnüsse

^F Sojabohnen

^G Milch

^H Schalenfrüchte

^I Sellerie

^S Senf

^K Sesamsamen

^L Schwefeldioxid + Sulphite

^M Lupinen

^N Weichtiere

¹ mit Farbstoff

² mit Konservierungsstoff

³ mit Antioxidationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker

⁵ Koffeeinhaltig

⁶ Chininhaltig

⁷ Süßstoff

⁸ Phenylalaninquelle bei Asparatam

⁹ Taurin

das tippo

Bevande . Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{4,6}	0,2l	3,50
	0,4l	4,80
Coca Cola light ^{2,4,6,7}	0,2l	3,50
	0,4l	4,80
Coca Cola zero ^{2,4,6,7}	0,2l	3,50
	0,4l	4,80
Fanta/Sprite ^{2,3}	0,2l	3,50
	0,4l	4,80
Spezi ^{4,6}	0,2l	3,50
	0,4l	4,80
SÄFTE: Orange, Apfel, Traube, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Banane	0,2l	3,80
	0,4l	5,30
SCHORLEN: Orange, Apfel, Traube, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, KiBa	0,2l	3,50
	0,4l	4,80
Ginger Ale	0,2l	3,50
Bitter Lemon ⁵	0,2l	3,50
Bitterino	0,2l	3,50
San Pellegrino	0,2l	3,50
	0,75l	8,50

WARMER GETRÄNKE

Kaffee ⁴	3,50
Cappuccino ⁴	3,80
Latte Macchiato ⁴	4,50
Espresso ⁴	3,00
Espresso doppio ⁴	5,00
Espresso Corretto ⁴	6,50
Tee	3,50

Bevande . Getränke

BIER

Pils, Einbecker ¹	0,3l	4,10
Pils, Einbecker ¹	0,4l	4,80
Alkoholfreies Bier, Einbecker	0,3l	4,10
Kristallweizen, Weihenstephaner ¹	0,5l	5,50
Hefeweizen, Weihenstephaner ¹	0,5l	5,50
Hefeweizen dunkel, Weihenstephaner ¹	0,5l	5,50
Malzbier ¹	0,2l	3,90
Alster, Einbecker ¹	0,2l	3,90
	0,4l	5,50
Birra Moretti ¹	0,33l	5,00

PROSECCO

Italienischer Prosecco, Theresa Rizzi weiß oder rosé, trocken ¹	0,1l	6,50
	0,75l	32,50

OFFENE WEINE

Sizilianischer Weißwein, trocken ¹	0,2l	7,50
	0,75l	15,50
Rosé ¹	0,2l	7,50
	0,75l	16,50
Frizzantino, lieblich ¹	0,2l	6,50
	0,75l	15,50
Sizilianischer Rotwein, trocken ¹	0,2l	7,50
	0,75l	15,50
Lambrusco ¹	0,2l	6,50
	0,75l	15,50
Weinschorle ¹	0,2l	7,00

(in Karaffen)

Für eine umfangreiche Auswahl an erlesenen Weinen
reichen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.

Bevande . Getränke

APERITIFS

Campari-Orangensaft ¹	8,50
Martini Bianco ¹	6,00
Prosecco ¹ (Theresa Rizzi) 0,1l	8,00
Aperol Sprizz ¹	8,50
Gin Tonic ¹	9,50

SPIRITUOSEN

Vecchia Romagna (Brandy) ¹	4,50
Grappa ¹	4,50
Sambucca ¹	4,50
Malteser ¹	4,50
Ramazotti ¹	4,50
Averna ¹	4,50
Fernet Branca ¹	4,50
Amaretto ¹	4,50
Amaretto Caldo ¹	4,50
Warm, mit Sahne ¹	5,00

Erlesene Grappen auf Anfrage ¹ ab 8,50

dz tilippo

¹ Mit Alkohol

² Mit Konservierungsstoff Benzoesäure

³ Mit B-Karotin gefärbt

⁴ Koffeinhaltig

⁵ Chininhaltig

⁶ Mit Farbstoff

⁷ Mit Süßstoff Aspartam, enthält Phenylalanin

Le vostre feste!
Ihre Feier!

Sie können unsere Spezialitäten auch außerhalb genießen.

Ganz gleich ob für eine private Familienfeier oder eine geschäftliche Veranstaltung! Unser Party- und Buffet-Service versorgt Ihre Feier; ab 10 bis 200 Personen.

Natürlich können Sie auch bei uns im Restaurant oder, im Sommer, auf unserer Terrasse feiern. Eine individuelle Planung des Menüs ist für uns selbstverständlich.

Auch Ihre persönlichen Wünsche berücksichtigen wir und zaubern für Sie Außergewöhnliches.

Ein individuelles Menü gibt es bei uns ab 25,00 Euro pro Person. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein persönliches Angebot für Ihre Feierlichkeit.

Machen Sie Ihr Fest zu einem kulinarischen Erlebnis!

Sprechen Sie uns an – wir freuen uns darauf, Sie bei Ihren Planungen zu unterstützen.

de Filippino