

# non Solo-pane

Die Architektur des Raumes im Stile eines Grand Café hat uns inspiriert, diese Atmosphäre aufzunehmen und uns an diesem Ort auf zwei wesentliche Dinge guten Lebensgefühls zu konzentrieren:

## Begegnung & Genuss

Wir möchten Sie einladen, zwanglos zu verweilen, zu plaudern, zu entspannen, zu trinken und zu speisen – einfach in Ruhe zu genießen.

Wenn Ihnen der Rahmen des Non Solo Pane und unsere kulinarischen Kreationen so gut gefallen, dass Sie gerne Ihre private oder geschäftliche Feier bei uns veranstalten möchten, sprechen Sie uns gerne an.

Seit dem 13. Dezember 2014 besteht eine gesetzliche Kennzeichnungspflicht für Hauptallergene wie z.B. Mehl, Eier, Milch, Fisch und Nüsse.

Für betroffene Gäste halten wir eine separate Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen bereit, bitte fragen Sie hierfür unseren Service.

Wir weisen an dieser Stelle darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Speise und Getränke potentiell allergene Stoffe enthalten können.

# Frühstück – täglich bis 15 Uhr

<b>Französisches Frühstück</b>	€ 6,90
2 Croissants, Butter, handgerührte Konfitüre, Nutella, Honig, Glas frischer Orangensaft	
<b>Bircher Müsli (vegan)</b>	€ 3,50
hausgemachte Spezialität nach Schweizer Rezept	
- mit zusätzlich Naturjoghurt	+€ 1,50
- mit zusätzlich Vanille-Quark	+€ 1,50
- mit zusätzlich frischen Früchten	+€ 2,20
<b>Scones with clotted cream</b>	€ 6,90
Eine englische Spezialität von uns im Hause gebacken, mit handgerührter Konfitüre und Doppelrahmcreme	
<b>Kleines Frühstück</b>	€ 6,90
Glas frischer Orangensaft 0,1l, zwei Brötchen, Butter, luftgetrockneter Serranoschinken, Mailänder Salami, Käse, handgerührte Konfitüre	
<b>Großes Frühstück</b>	€ 10,90
Kleines Heißgetränk, Glas frischer Orangensaft 0,1l, zwei Brötchen, ein Croissant, ein gekochtes Ei, Butter, luftgetrockneter Serranoschinken, Mailänder Salami, Käse, handgerührte Konfitüre und eine kleine Portion frischer Obstsalat	
<b>Kleines vegetarisches Frühstück</b>	€ 6,90
Glas frischer Orangensaft 0,1l, zwei Brötchen, Butter, hausgemachter Eiersalat, Radieschenquark, Käse, handgerührte Konfitüre	
<b>Großes vegetarisches Frühstück</b>	€ 10,90
Kleines Heißgetränk, Glas frischer Orangensaft 0,1l, zwei Brötchen, ein Croissant, ein gekochtes Ei, Butter, Honig, hausgemachter Eiersalat, Radieschenquark und Rucola-Frischkäse, Käse, handgerührte Konfitüre und eine kleine Portion frischer Obstsalat	
<b>Englisches Frühstück</b>	€ 10,90
Kleines Heißgetränk, Glas frischer Orangensaft 0,1l, ein Brötchen, Butter, Konfitüre Rostbratwürstchen, Tomaten-Zwiebel-Rührei mit gebratenem Bacon	
<b>Gute Laune Frühstück</b>	€ 11,90
Kleines Heißgetränk, Glas Prosecco 0,1l, zwei Brötchen, ein Croissant, ein gekochtes Ei, Butter, Gravad Lachs mit Meerrettich-Creme, kleine Portion Rührei, luftgetrockneter Serranoschinken, hausgemachter Radieschenquark und eine kleine Portion frischer Obstsalat	

# Frühstück rund ums Ei – täglich bis 15 Uhr

## 2 Spiegeleier mit Scheibe Brot oder ein Brötchen nach Wahl und Butter

- Natur, mit Schnittlauch € 3,90
- mit gebratenem Bacon und Schnittlauch € 4,90

## Rührei aus 3 Eiern mit Scheibe Brot oder ein Brötchen nach Wahl und Butter

- Natur, mit Schnittlauch € 4,90
- mit gebratenem Bacon und Schnittlauch € 5,90

## Vitalomelett aus 3 Eiern

mit frischem Marktgemüse, Kräutern, Sprossen, Kürbiskernen, dazu eine Scheibe Brot oder ein Brötchen nach Wahl und Butter

€ 6,90

## Extras zum Selber Zusammenstellen oder zum dazu bestellen

2 Scheiben Brot oder 1 Brötchen	€ 1,00
Croissant	€ 1,90
Gekochtes Ei	€ 1,00
Portion Butter	€ 0,50
Portion handgerührte Konfitüre, Honig oder Nutella	€ 1,00
Portion Radieschenquark, Rucola-Frischkäse oder Eiersalat	€ 1,50
Kleine Portion handgeschnittener Obstsalat	€ 2,50
Große Portion handgeschnittener Obstsalat	€ 3,90
Portion Käse oder Aufschnitt	€ 2,50
Portion luftgetrockneter Serranoschinken	€ 3,50
Portion gebeizter Graved Lachs mit Meerrettichcreme	€ 3,80
Portion hausgemachter Krabbensalat	€ 3,80

## Belegte Brötchen

jederzeit frisch auf Bestellung und nach Ihren Wünschen, bitte fragen Sie unseren Service

ab € 1,90

## Kleinigkeiten – täglich ab 11.30 Uhr

<b>Portion Brot mit Aioli</b>	€ 4,50
<b>Ziegenkäsetaler</b> mit Honig gratiniert, dazu Preiselbeer Chutney, Feldsalat, Baguette und Butter	€ 11,90
<b>Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten</b> Saftige Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, dazu hausgemachtes Basilikum Pesto und Baguette	€ 9,80
<b>Garnelen al aioli</b> 8 Garnelen in Knoblauch gebraten, dazu Baguette und Aioli	€ 8,90
<b>Kleine Tapas-Auswahl</b> Fetakäse, marinierte Oliven, Peperoni, Champignons, Baguette und Aioli	€ 6,90
<b>Karotten Ingwer Suppe</b> cremig mit frischen Möhren und Ingwer gekocht, dazu Baguette	€ 5,90
<b>Kokos Kürbis Suppe</b> cremig mit Hokaido-Kürbis püriert, Kokosmilch und Zitronengras, dazu Baguette - mit zusätzlich einem Garnelenspieß	€ 5,90 +€ 3,00

## Flammkuchen

<b>Klassik</b> Sauerrahm, gewürfelter Speck, Zwiebeln	€ 7,90
<b>Gratinee</b> Sauerrahm, gewürfelter Speck, Zwiebeln, mit Käse gratiniert	€ 8,40
<b>Rucola</b> Sauerrahm, Rucola, Kirschtomaten, Zwiebeln	€ 8,90
<b>Ziegenkäse</b> Sauerrahm, Ziegenfrischkäse, Paprika, Zwiebeln	€ 8,90
<b>Serrano</b> Sauerrahm, Serranoschinken, Rucola, Zwiebel	€ 8,90
<b>Hähnchenfilet</b> Sauerrahm, Hähnchenbrust, Sweet Chilli Sauce, Kirschtomaten, feine Erbsen	€ 8,90
<b>Lachs</b> Sauerrahm, Räucherlachsstreifen, Kirschtomaten, feine Erbsen	€ 9,90
<b>Garnelen</b> Sauerrahm, kleine Garnelen, Kirschtomaten, feine Erbsen	€ 9,90

# Salate – täglich ab 11.30 Uhr

## Beilagensalat

Kleiner gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, Gurken und Paprika

€ 4,90

## Caesars Salad

knackiger Römersalat, mariniert mit original Caesars Dressing,  
feine Kräuter Croutons, Parmesan

€ 9,90

- mit zusätzlich einem Hähnchenspieß

+€ 3,00

## Vitalsalat

Blattsalate der Saison, mit Kirschtomaten und Streifen von Gurke und Paprika

€ 6,90

## Beilagen zum Vitalsalat:

### Vegetarisch

- Büffelmozzarella, frische Früchte, Sonnenblumenkerne, Basilikum
- eingelegerter Schafskäse, marinierte Oliven, Peperoni, dunkle Trauben
- gebratene Champignons, Ziegenfrischkäse, Avocado-Hälften
- Ziegenkäsetaler, mit Honig und Rosmarin gratiniert, Avocadohälfte

+€ 4,50

+€ 4,50

+€ 4,50

+€ 5,50

### Fisch

- auf der Haut gebratenes Lachsfilet
- kleine, in Knoblauchöl gebratene Garnelen

+€ 5,90

+€ 4,90

### Geflügel

- gebratenes Hähnchenbrustfilet, frische Früchte, Sonnenblumenkerne, Basilikum
- Hähnchenbruststreifen, Zuckerschoten, Kirschtomaten, Bambus, Sesam  
in exotischer Honig-Thai-Soße

+€ 5,90

+€ 5,90

### Rind

- gebratene Streifen vom Rumpsteak mit lauwarmen Spargelsalat  
und geschmolzenen Kirschtomaten
- gebratene Streifen vom Rumpsteak mit Champignons  
und geschmorten roten Zwiebeln

+€ 6,90

+€ 6,90

## Wählen Sie das Dressing zu Ihrem Salat

Hausdressing(Joghurt-Kräuter), Balsamico, Vinaigrette, Caesars Dressing

## Hinweis

Zu allen großen Salaten reichen wir Baguette.

Für die Nachbestellung einer weiteren Portion Baguette berechnen wir

€ 1,50

# Non Solo Pane Klassiker – täglich ab 11.30 Uhr

<b>Räucherlachs mit Kartoffelreibekuchen</b> Scheiben vom Gravad Lachs, frisch gebratene Kartoffelreibekuchen, Meerrettich, Feigensenf, kleine Salatbeilage	€ 11,90
<b>Holsteiner Bauernfrühstück</b> Krosse Bratkartoffeln umhüllt mit Rührei, zwei Scheiben Katenschinken, Gewürzgurke, kleine Salatbeilage	€ 9,80
<b>Club Sandwich</b> Großes getoastetes Dreifach-Sandwich-Brot mit Sandwich-Creme (Eiersalat), gebratene Hähnchenbrust, krosser Bacon, Tomaten, Gurke, kleine Salatbeilage	€ 8,90
<b>NSP Sandwich</b> Großes getoastetes Dreifach-Sandwich-Brot mit Remouladen-Soße, Roastbeef, roten Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, Eischeiben, kleine Salatbeilage	€ 9,50
<b>Matjes Hausfrauenart</b> Drei Röllchen zartes Matjesfilet, cremige Apfel-Zwiebel-Soße, Bratkartoffeln, kleine Salatbeilage	€ 12,90
<b>Roastbeef kalt</b> Scheiben medium gebratenes Roastbeef, hausgemachte Remouladen-Soße, Bratkartoffeln, kleine Salatbeilage	€ 13,90
<b>Sauerfleisch</b> Gepökelter Schweine-Nacken, eingelegt in süß-sauer-Marinade, Bratkartoffeln, Remouladen-Soße, Senf, kleine Salatbeilage	€ 12,90
<b>Saft Schnitzel</b> <i>vom Schwein</i> Ausgebackenes Schnitzel mit mediterraner Panierung, tomatisierten Champignon-Rahm, Pommes Frites aus dem Backofen	€ 12,90
<b>Original Wiener Schnitzel</b> <i>vom Kalb</i> Ausgebackenes Schnitzel mit krosser Panierung, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeer- Chutney und Garnitur	€ 17,90

## Pasta – täglich ab 11.30 Uhr

### Tagliatelle nur mit Soße

€ 6,90

#### Bitte wählen Sie

- Cremige Tomatensoße mit frischen Basilikum und Kräutern
- Hausgemachtes Basilikum-Pesto
- Erdnuss-Kokos-Soße

### Tagliatelle mit...

#### Vegetarisch

- geschmolzener Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum
- Champignons, knackige Erbsen, Kirschtomaten

€ 8,90

€ 8,90

#### Fisch

- auf der Haut gebratenes Lachsfilet, dazu Broccoli-Röschen
- kleine, gebratene Garnelen, Erbsen und Kirschtomaten

€ 12,90

€ 11,90

#### Geflügel

- Hähnchenbruststreifen, Champignons, Broccoli, Kirschtomaten
- Hähnchenbruststreifen, grüner Spargel, Erbsen, Kirschtomaten

€ 11,50

€ 11,50

#### Rind

- gebratene Streifen vom Rumpsteak, rote Zwiebeln, Champignons
- gebratene Streifen vom Rumpsteak, grüner Spargel, Kirschtomaten

€ 12,90

€ 12,90

#### Lasagne al forno

Schichten von Nudelplatten, Soße Bolognese aus Rinderhack, Bechamelsoße und geriebenen Parmesan

€ 9,90

## Steaks – täglich ab 11.30 Uhr

### **Rumpsteak**

Kräftig im Geschmack, mit dem charakteristischen kleinen Fettrand.  
Dazu knusprige Bratkartoffeln, Champignon-Zwiebelgemüse, hausgemachte Jus,  
Kräuterbutter und einen kleinen Salat

€ 19,50

### **Rumpsteak & Salat**

Kräftig im Geschmack, mit dem charakteristischen kleinen Fettrand.  
Dazu unseren großen Vitalsalat, mit Dressing nach Wahl und Baguettebrot

€ 18,90

### **Huftsteak**

Fettfrei und aromatisch, mit seinem typischen Geschmack, aus der Rinderkeule.  
Dazu knusprige Bratkartoffeln, Champignon-Zwiebelgemüse, hausgemachte Jus,  
Kräuterbutter und einen kleinen Salat

€ 17,50

### **Huftsteak & Salat**

Fettfrei und aromatisch, mit seinem typischen Geschmack, aus der Rinderkeule.  
Dazu unseren großen Vitalsalat, mit Dressing nach Wahl und Baguettebrot

€ 16,90

### **NSP Steak-Auswahl**

Kleines Rumpsteak, Huftsteak und Hähnchenbrustfilet.  
Dazu knusprige Bratkartoffeln, Champignon-Zwiebelgemüse, hausgemachte Jus,  
Kräuterbutter und einen kleinen Salat

€ 18,90

### **NSP Steak-Auswahl & Salat**

Kleines Rumpsteak, Huftsteak und Hähnchenbrustfilet.  
Dazu unseren großen Vitalsalat, mit Dressing nach Wahl und Baguettebrot

€ 17,90

# Kinderkarte – für alle Kinder bis 10 Jahre!

...denn auch Kinder haben Geschmack!

<b>Pasta</b> mit fruchtiger Tomatensauce	€ 3,90
<b>Kleines Schnitzel</b> <i>vom Schwein</i> mit Pommes Frites aus dem Ofen und Ketchup	€ 6,90
<b>Zwei Kartoffelpuffer</b> mit Zimtucker	€ 3,50
<b>Pfannkuchen</b> mit Zimtucker oder Nutella	€ 4,50

## Dessert – täglich ab 11.30 Uhr

<b>Dunkle Mousse au Chocolate</b> Hausgemachte französische Nachspeise, schokoladig und herrlich luftig, auf einem Fruchtspiegel aus roten Beeren serviert	€ 6,90
<b>Tiramisu</b> Italienische Nachspeise aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuit mit Espresso und Amaretto aromatisiert und einer Mascarponecreme	€ 6,90
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Apfel und Rosinen gefüllter Strudelteig, dazu eine Kugel Vanille-Eiscreme und frische Sahne	€ 6,90
<b>Frisch gebackene Pfannkuchen</b> - mit Puderzucker	€ 3,90
- mit einer Kugel Vanille-Eiscreme	€ 4,90
- mit Nutella	€ 4,90
<b>Eis &amp; Heiß</b> Zwei Kugeln Vanille-Eiscreme mit heißen Kirschen	€ 5,90



*non Solo-pane*

# Kaffee und Schokolade

Espresso	€ 1,90
Doppelter Espresso	€ 2,80
Tasse Filterkaffee oder Kaffee Crema	€ 2,20
Große Tasse Filterkaffee oder Kaffee Crema	€ 2,80
Cappuccino	€ 2,80
Großer Cappuccino	€ 3,60
Kleiner Latte Macchiato	€ 2,20
Latte Macchiato	€ 3,20
Großer Milchkaffee	€ 3,40
Großer Milchkaffee (mit doppeltem Espresso)	€ 3,90
Chaipur Latte Klassik (Mischung aus heißer Milch mit Schwarztee)	€ 3,80
Matcha Latte (Mischung aus heißer Milch und Grüntee)	€ 3,80
Moccachino (Heiße Schokolade mit Espresso)	€ 3,50
Große Tasse dunkle oder weiße Schokolade	€ 3,60
Große Tasse dunkle oder weiße Schokolade mit Schlagsahne	€ 3,80
Glas heiße Schokolade mit Baileys & Schlagsahne	€ 4,90
Glas heiße Schokolade mit Amaretto & Schlagsahne	€ 4,90

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch **koffeinfrei**

**Sirup / Flavour** nach Wunsch – Haselnuss, Karamell oder Vanille +€ 0,50

Alle Getränke auch mit **lactosefreier Milch** oder **Sojamilch** +€ 0,50

## Kaffeespezialitäten mit Eis

**Eiskaffee** – feiner Kaffee mit Vanille-Eiscreme und Schlagsahne € 4,90

**Eisschokolade** – Schokolade mit Vanille-Eiscreme und Schlagsahne € 4,90

**Tee** für höchste Ansprüche – im Kännchen

**‘Tee weckt den guten Geist und weise Gedanken. Er erfrischt unser Gemüt‘**

Kaiser Shen Nung – ca. 2700 v. Chr.

Wir verwenden ausschließlich losen Tee in Premiumqualität, weil lose Blatt- und Brokentees das höchste Geschmackserlebnis bieten.

### **Schwarztee**

#### **Darjeeling Royal Second Flush**

€ 3,50

Aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese zartblumige, hocharomatische Sommerpflückung mit goldroter Tassenfarbe

**Ziehzeit** 3-4 Minuten für eine angenehm blumige Tasse

#### **Assam Special**

€ 3,50

Kräftiger Edeltee aus den Plantagen Nordindiens mit gehaltvollem, malzigem Aroma und kupferroter Tassenfarbe

**Ziehzeit** 3-4 Minuten für eine angenehm malzige Tasse

#### **Earl Grey**

€ 3,50

Edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte – meistgetrunkener Klassiker unter den Aromatees

**Ziehzeit** 3-4 Minuten für eine aromatische Tasse

### **Grüntee**

#### **Bio Grüntee Wulu Cha Yantou**

€ 3,50

Biologisch angebauter Spitzentee der Frühlingspflückung aus zertifizierten Gärten Chinas mit duftig-blumiger Note und zartgelber Tassenfarbe

**Ziehzeit** 3-4 Minuten für eine aromatische Tasse

#### **Sencha Ecolada Royal**

€ 3,50

Zarter, leichter Secha-Grüntee mit Ananas- und Erdbeerstücken und sahnig-fruchtigem Erdbeer-Colada-Aroma verfeinert

**Ziehzeit** 2-3 Minuten für eine zart-fruchtige Tasse

#### **White Fu**

€ 3,50

Mischung aus Topqualitäten weißer Tees, Sencha und Chun Mee Grüntees sowie Oolongs, vermischt mit Fruchtstücken und zartem Aroma tropischer Früchte.

Erlesene Gourmet-Tee-Komposition, die ihresgleichen sucht!

**Ziehzeit** 2-4 Minuten für eine aromatische Tasse

## **Früchteteemischungen**

### **Bio Tee Früchte Natur**

Unsere naturbelassenen Früchtemischungen aus Apfelstücken, Weinbeeren, Karottenstücken, Hibiskus und Rote Bete überzeugen durch einen erfrischend-aromatischen Geschmack

**Ziehzeit** 5-10 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,50

### **Sommerbeeren**

Gehaltvolle Früchtetee-Komposition aus Apfelstücken, Hibiskus, Fliederbeeren, Hagebuttenschalen, Erdbeer- und Himbeerstücken mit lieblichem Erdbeer-Himbeer-Vanille-Aroma

**Ziehzeit** 5-10 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,50

## **Kräutertee**

### **Rooibos Vanille**

Südafrikanischer Rotbusch versetzt mit Vanillestücken und Vanillearoma mit süßlicher Geschmacksnote und rotbrauner Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und koffeinfrei

**Ziehzeit** 5-10 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,50

### **Tea Spa Ayurviva – Energy Wellness Tee**

Eine würzig-frische Kräutermischung aus Ingwer, Zitronengras, Rooibos, Apfelstücken, Eisenkraut, schwarzem Pfeffer, Zimtrinde, Kamillen-, Sonnenblumen-, und Malvenblüten mit sommerlich-frischem Apfel-Zitronenaroma.

Vitalisiert Geist und Körper für pure Energie

**Ziehzeit** 4-8 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,50

### **Tea Spa Magica – Refresh Wellness Tee**

Eine traumhaft fruchtige Teekomposition aus mildem Rooibos, stimulierenden Brennesselblättern, Apfelstücken, Sonnenblumenblüten und Apfel-Quitten-Aroma. Eine Immunstärkung für Alltagskämpfer.

**Ziehzeit** 4-8 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,50

### **Bio Tee Vervenia**

Eine wohltuende und erfrischende Kräuterkomposition aus Verbene, Zitronenmelisse und Lemonmyrtle. Bietet sich durch seine komplexe Aromavielfalt auch wunderbar als Digestif an.

**Ziehzeit** 5-10 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,50

### **Pfefferminztee**

Die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter sind besonders aromatisch und erfrischend.

**Ziehzeit** 5-10 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,50

# Erfrischungsgetränke

Mineralwasser medium (feinperlig) oder naturell (still)	0,25 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 3,90
	0,75 l	€ 5,90
Coca-Cola, Coca-Cola light, Spezi	0,30 l	€ 3,40
	0,50 l	€ 4,40
Bio-Limonade (naturtrüb & ohne Zusatzstoffe) Orange, Zitrone oder Zitrone-Ingwer	0,33 l	€ 3,20
Bionade Holunder, Litschi, Ingwer-Orange	0,33 l	€ 3,20
Frizz Melonen Brause	0,33 l	€ 3,20
Squash-Wasser	0,30 l	€ 3,40
	0,50 l	€ 4,40
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Soda	0,20 l	€ 3,20
<b>Saftschorlen</b>		€ 3,50
Apfel, Kirsch, Banane, Rhababer, Maracuja, Johannisbeere	0,30 l	€ 4,50
	0,50 l	
Frisch gepresster Orangensaft		€ 2,90
	0,20 l	

# Bier

Veltins vom Fass	0,25 l	€ 2,70
	0,40 l	€ 3,70
Alsterwasser	0,25 l	€ 2,70
	0,40 l	€ 3,70
<b>Flaschenbier</b>		
Veltins V+Lemon, Veltins alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	€ 3,50
Hefeweizen hell, dunkel oder alkoholfrei	0,50 l	€ 4,50

# Prosecco – Champagner

<b>Prosecco</b>	0,10 l	€ 2,90
Weingut Villa Sandi, Italien	0,20 l	€ 4,90
Trocken, fruchtig, bekömmlich, Duft nach grünen Äpfel	0,75 l	€ 17,90
<b>Champagner</b>	0,20 l	€ 24,50
Moet & Chandon Brut	0,75 l	€ 65,00

# Aktionswein

Wir haben ständig wechselnde Aktionsweine für Sie im Angebot.  
Bitte Fragen Sie gerne bei unserem Service nach.

# Roséwein

Weingut Ryter`s Bin , Südafrika -Robertson	0,10 l	€ 3,40
Mild , fruchtiges Bouquet und spritziger Geschmack	0,20 l	€ 5,40
	0,75 l	€ 18,90

# Weißwein

<b>Weinschorle</b>	0,20 l	€ 3,80
<b>Sauvignon Blanc</b>	0,10 l	€ 3,90
Weingut Heinrich Gies, Deutschland – Pfalz,	0,20 l	€ 5,90
prämierter Topwein, trocken, spritzig, kraftvoll	0,75 l	€ 21,90
und mit langem aromatischen Nachhall		
<b>Grauer Burgunder – Non Solo Pane Hauswein</b>	0,10 l	€ 3,80
Weingut Manz, Deutschland - Rheinhessen	0,20 l	€ 5,80
Trocken, Aroma nach Birne, Ananas, Apfel, kraftvoll, elegant	0,75 l	€ 19,90
<b>Riesling by the glass</b>	0,10 l	€ 3,80
Weingut Villa Huesgen, Deutschland – Mosel	0,20 l	€ 5,90
Klassisch trocken mit feiner, leicht saftig-fruchtiger Note	0,75 l	€ 21,90
<b>Weißer Burgunder</b>	0,10 l	€ 3,50
Weingut Tesch, Deutschland - Mosel	0,20 l	€ 5,90
Trocken mit fruchtig exotischen Aromen von Südfrüchten	1,00 l	€ 25,90

# Rotwein

<b>Montepulciano</b>	0,10 l	€ 3,20
Weingut St. Barthelmeh, Italien - Abruzzen	0,20 l	€ 5,70
Trocken, einfacher rustikaler Trinkgenuss	0,75 l	€ 21,90
<b>Rioja-Tempranillo</b>	0,10 l	€ 3,80
Weingut Bodegas San Petro, Spanien	0,20 l	€ 5,70
Trocken, gut strukturiert, reifes Tannin, präsent, feine Textur	0,75 l	€ 21,90
<b>Shiraz</b>	0,10 l	€ 3,90
Weingut Rolling, Australien	0,20 l	€ 5,90
Trocken, fruchtig, Pflaumen und Schwarzkirschen, Süßholz	0,75 l	€ 19,90
<b>Merlot</b>	0,10 l	€ 2,90
Weingut Heinrich Gies, Deutschland - Pfalz	0,20 l	€ 4,90
Trocken, kraftvoll, reife Fruchtaromatik, vielschichtig	0,75 l	€ 18,90

*non Solo-pane*

# Barkarte

<b>Aperol Wildberry</b> Schweppes Russian Wildberry, Weißwein, Aperol	€ 5,90
<b>Ginsalabim</b> Melonenlimonade, Gin, Holunderblütenlikör, Limettensaft, Honig	€ 5,90
<b>Hugo</b> Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda, Minze, Limette	€ 5,90
<b>Prosi Aperol</b> Prosecco, Aperol, Soda, Orange	€ 5,90
<b>Caipirinha</b> Cachaca, Limette, brauner Zucker, Lime Juice	€ 5,90
<b>Cuba Libre</b> Weisser Rum, frische Limette, Coke	€ 5,90
<b>Gin Tonic</b> Gin, Schweppes Tonic	€ 6,90

...für weitere Cocktails fragen Sie unseren Service

## Hochprozentiges

<b>Averna</b>	4 cl	€ 3,90	<b>Ramazotti</b>	4 cl	€ 3,90
<b>Bacardi</b>	4 cl	€ 3,90	<b>Rum</b>	4 cl	€ 3,90
<b>Baileys</b>	4 cl	€ 3,90	<b>Sambuca</b>	4 cl	€ 3,90
<b>Gin</b>	4 cl	€ 4,50	<b>Tequila</b>	4 cl	€ 3,90
<b>Grappa</b>	4 cl	€ 3,90	<b>Whiskey</b>	4 cl	€ 4,50
<b>Jägermeister</b>	4 cl	€ 3,90	<b>Wodka</b>	4 cl	€ 3,90
<b>Jubiläums Aqvavit</b>	4 cl	€ 3,90			

...für weitere Spirituosen fragen Sie unseren Service