



**WILLKOMMEN**  
**im**  
**FUEGO DEL SUR**

# Die Geschichte der Halle400

Im Oktober 1938 waren Howaldts Deutsche Werke voll ausgelastet und brauchten dringend neue Arbeits- und Lagerflächen. Ein brachliegendes Gelände an der Hörn sowie Konstruktionspläne, die bereits aus Zeiten der Krupp-Germaniawerft stammten, boten sich für den Neubau geradezu an. Das in den Plänen vorgesehene Eisenbetonskelett war für Kiel und die damalige Zeit neu, und so wurde die Halle400 Anfang 1939 als erstes Kieler Gebäude dieser Bauart vollendet. Weil der Zweite Weltkrieg kurz bevorstand, verfügt die Halle über einen großen Luftschutzbunker, der 1500 Personen fasst.

In der Halle befanden sich eine Kupferschmiede, eine Zinnerei sowie Werkstätten für Kompressoren und Motoren für den Schiffsbedarf. Im Krieg wurde beinahe das gesamte Werftgelände zerstört. Nur wenige Gebäude an der Hörn, darunter die Halle400, blieben erhalten. Nach dem Krieg wurde die Halle länger nicht genutzt, da die restliche Werft erst wieder aufgebaut werden musste. Zudem war Deutschland der Bau von Kriegsschiffen untersagt. Nachdem diese Beschränkung aufgehoben wurde, diente die Halle400 HDW bis 1989 für den U-Boots-Bau. Bis zu diesem Zeitpunkt hatte sich das Werftgelände jedoch deutlich weiter weg von der Hörn nach Osten verlagert, so dass die Halle nun ungünstig gelegen war. Daher verkaufte HDW die Halle400 1991 an die Stadt Kiel, die daraus ein Medienhaus machen wollte.

1993 zog ein privater Radiosender in die vorher umgebauten oberen Stockwerke ein und nahm den Sendebetrieb auf. Das Erdgeschoss rückte erst ab 1995 in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit, als das Kieler Schauspielhaus umgebaut werden sollte. Der Spielbetrieb sollte weitergehen, man brauchte nur einen Veranstaltungsort geeigneter Größe.

Nach einigen Umbauarbeiten im Erdgeschoss der Halle diente diese bis 1998 als Interimbühne für viele Theaterstücke und Konzerte.

Im Jahr 2000 gingen der Stadt die Mittel für den Unterhalt der Konzerthalle aus. Daher waren jetzt private Investoren gefragt, die mit einem guten Konzept die Halle400 zu einem beliebten Anlaufpunkt innerhalb der Kai-City Kiel machen sollten. Im Dezember 2000 wurde der Kaufvertrag von der Stadt und einer Gruppe privater Investoren unterschrieben. Sie planten einen Veranstaltungsort in der Größe zwischen Ostseehalle und MAX, für den es in der Landeshauptstadt Bedarf gab.

Es folgten umfassende Umbau- und Sanierungsarbeiten. In deren Rahmen wurde unter anderem eine zweite Ebene in das Erdgeschoss eingezogen, um eine möglichst große Veranstaltungsfläche zu schaffen. Hierbei handelt es sich um eine Empore, von der aus die Bühne gut einsehbar ist. Bei der Sanierung blieb viel von dem historischen industriellen Charme der Halle400 erhalten, unter anderem ein Ladekran der HDW. Alte und neue Elemente wurden kombiniert, um die Halle400 an moderne Anforderungen anzupassen. Im Mai 2002 wurde die Halle400 wiedereröffnet, sie dient seither als multifunktionales Veranstaltungszentrum. Dank des modularen Raumkonzepts sind die vier Haupträume der Halle400 sowohl als kleine, voneinander unabhängige Einheiten mit separatem Eingang als auch als große Veranstaltungsvenue nutzbar.

Noch im gleichen Jahr eröffnete das Fuego del Sur, das in die Halle integrierte Restaurant mit großer Außengastronomie. Die Freianlage ist die zweitgrößte Kiels und erhält durch ihre unmittelbare Nähe zur Hörn einen ganz besonderen Reiz.



# Steak vom Lavastein

Genießen Sie argentinisches Premium Rumpsteak vom heißen Lavastein in stimmungsvoller Atmosphäre.

Wir servieren Ihnen das gewünschte Rumpsteak direkt an den Tisch und Sie haben die Möglichkeit, Ihr saftiges Steak selbst zu grillen.

Der Lavastein wird auf ca. 400 Grad erhitzt und Sie können den Garpunkt selbst bestimmen.

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Steaksauce, traditionell argentinisches Chimichurri, einen kleinen Salat und eine Beilage nach Wahl.

## Rumpsteak 200g | 34,50€

Inklusive Saucen, einem kleinen Salat & Beilage nach Wahl

**Bitte sprechen Sie unseren Service an!**



# Land & Meer MIX

Für 2 Personen

Genießen Sie unsere Land & Meer Mix Platte für 2 Personen.

Wir servieren Ihnen frischen Fisch und Fleisch Medaillons nach Tages-angebot mit Kartoffel-Gemüse-Beilage, Salat, argentinischem Chimichurri und Sauce Hollandaise.

**75,00€ für 2 Personen**

**Bitte sprechen Sie unseren Service an!**

# APERITIFS

<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, Soda	7,90
<b>Port &amp; Tonic</b> White Port, Tonic Water, Limetten	7,90
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda	7,90
<b>Lillet Rose Wildberry</b> Lillet Blanc, Schweppes Wildberry	7,90
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten, Minze, Soda	7,90

# KALTE VORSPEISEN

<b>Bruschetta Classico</b> <sup>4,6</sup> mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Parmesan	8,90
<b>Carpaccio</b> <sup>4,6</sup> Rinderfilet hauchdünn geschnitten auf Rucola mit Parmesan	15,50
<b>Antipasti</b> <sup>4</sup> vegetarisch gegrilltes und eingelegtes Gemüse-Antipasti	13,90
<b>Mix von Land und Meer</b> <sup>2,4</sup> gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Fleisch und Fisch	15,50

# SUPPEN

<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>4,6</sup> auch vegan möglich	7,90
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b> <sup>4,6</sup> mit frischer Sahne	9,50



# WARME VORSPEISEN

<b>Provoleta</b> <sup>6</sup> Argentinischer Grillkäse	7,90
<b>Choripan</b> <sup>1,4,a,b</sup> Argentinische Wurst vom Holzkohlegrill mit Chimi-Churi im Ciabatta	8,90
<b>Matrimonio: Chorizo &amp; Morcilla</b> <sup>4,a,b</sup> Hochzeit von Argentinischer Wurst und Blutwurst	8,90
<b>Empanadas</b> <sup>1,6,9</sup> Südamerikanische Teigtaschen gefüllt mit:	
<b>Carne</b> (Rindfleisch)	4,30
<b>Jamon y Queso</b> (Schinken und Käse) <sup>b</sup>	4,30
<b>Queso y Cebollas</b> (Käse und Zwiebel)	4,30
<b>Platte mit 3 verschiedenen Empanadas</b> <sup>b</sup>	11,50

# SALATE

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing angerichtet.  
Auf Wunsch servieren wir diesen auch mit Olivenöl und Balsamicoessig<sup>4</sup>

<b>Mediterran</b>	gemischter Salat mit Fetakäse, Oliven und Peperoni <sup>6</sup>	12,50
<b>Avocado – Feta</b>	Tomatenscheiben, Avocado und Schafskäse auf Rucola <sup>6</sup>	11,90
<b>Carpese</b>	mit Tomaten und Mozzarellascheiben auf Rucola mit frischem Basilikum <sup>6</sup>	10,90
<b>Ziegenkäse</b>	auf Rucola mit Cherrytomaten <sup>6</sup>	12,50
<b>Thunfisch</b>	gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>2,6</sup>	13,90
<b>Calamari</b>	gegrillte Calamari auf Rucola und Cherrytomaten <sup>1,13</sup>	18,90
<b>Garnelen</b>	gemischter Salat mit gegrillten Großgarnelenschwänzen und Cherrytomaten <sup>3</sup>	19,90



# STEAK



Zu allen Steaks servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing,  
sowie eine Grillkartoffel mit Sour Cream <sup>4,6</sup>

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht. Unser Rindfleisch stammt von ausgesuchten argentinischen Black Angus Rindern und wird auf unserem Holz-  
kohlegrill zubereitet.

## Rumpsteak

Aus dem Roastbeef geschnitten mit typischem Fettrand  
und kräftigem Geschmack

200g 26,50  
300g 33,50

## Rib-Eye-Steak

Das saftige Stück aus dem vorderen Teil der Hochrippe  
mit intensivem Geschmack durch das Fettauge

200g 26,50  
300g 33,50

## Huftsteak

Das fettfreie Steak mit herzhaftem Eigengeschmack

200g 22,50  
300g 28,50

## Filetsteak

Der zarteste und wertvollste Teil vom Rind

180g 32,50  
250g 44,50

## Putensteak

200g 19,50

## Steak and Seafood <sup>3</sup>

Argentinisches Rinderfilet und Garnelenspieß mit Saisongemüse,  
dazu Röstkartoffeln und Kräuterbutter

45,50

## Rinderfilet al Tartufo <sup>1</sup>

Rinderfilet auf Trüffelsauce mit Saisongemüse und Tagliatelle

45,50



# GRILLKARTOFFEL

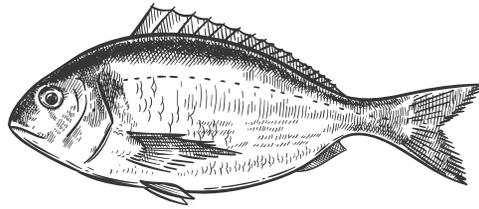
<b>Pute</b> <sup>4,6</sup>	16,90
gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und Sour Cream	
<b>Räucherlachs</b> <sup>2,4,6</sup>	17,90
gemischter Salat mit Räucherlachs und Sour Cream	
<b>Lachsfilet</b> <sup>2,4,6</sup>	18,90
gemischter Salat mit gegrillten Lachsfiletstreifen und Sour Cream	
<b>Rind</b> <sup>4,6</sup>	18,90
gemischter Salat mit gebratenen Rinderstreifen und Sour Cream	

# BEILAGEN & SAUCEN

<b>Grillkartoffel mit Sour Cream</b> <sup>4,6</sup>	5,90
<b>Steakhouse Pommes</b>	5,90
<b>Champignons und Zwiebeln</b>	5,90
<b>Blattspinat</b>	4,90
<b>Reis</b>	4,90
<b>Gedämpftes oder gebratenes Gemüse</b>	5,90
<b>Süßkartoffelpommes</b>	6,50
<b>Pommes Provencale</b>	6,50
<b>Pfeffersauce</b> <sup>4,6</sup>	4,50
<b>Champignonsauce</b> <sup>4,6</sup>	4,50
<b>Sour Cream</b> <sup>4,6</sup>	3,90
<b>Aioli-Dip</b> <sup>4,6,9</sup>	3,90
<b>Sauce Hollandaise</b> <sup>4,6,9</sup>	3,90
<b>Kräuterbutter</b>	1,50



# FISCH



Zu allen Fischgerichten servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing<sup>4</sup>

<b>Lachsfilet</b> <sup>1,2</sup> gegrilltes, mariniertes Lachsfilet serviert mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage	<b>23,50</b>
<b>Zanderfilet</b> <sup>2,9</sup> gegrilltes Zanderfilet serviert mit Broccoli und Sauce Hollandaise dazu Röstkartoffeln	<b>26,50</b>
<b>Lachs und Zanderfilet</b> <sup>2,6</sup> gegrilltes Lachs und Zanderfilet auf Blattspinat in Rahm dazu Röstkartoffeln	<b>27,50</b>
<b>Seehecht</b> <sup>2</sup> Gegrilltes Filet vom Seehecht mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage	<b>20,50</b>
<b>Dorade Royal</b> <sup>2</sup> gegrillte Dorade im Ganzen, gefüllt mit frischen Kräutern dazu Röstkartoffeln	<b>25,50</b>
<b>Calamari</b> <sup>13</sup> Gegrillte Babycalamari mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage	<b>23,50</b>
<b>Garnelen Pfanne Aglio</b> <sup>3</sup> 10 Garnelen in einer Cherrytomatensauce mit Knoblauch und frischen Kräutern, in einer Pfanne serviert, dazu Röstkartoffeln	<b>26,50</b>
<b>Fischteller</b> <sup>2,3,13</sup> Filets von Lachs, Zander und Seehecht mit einem Garnelen/Calamarispieß auf Röstgemüse und Kartoffeln.	<b>29,50</b>



# SPEZIALITÄTEN

Zu allen Spezialitäten servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing<sup>4</sup>

## Schweinefilet

<b>Gorgonzola</b>	mit Gorgonzolasauce und einer Kartoffel-Gemüse-Beilage <sup>6</sup>	<b>23,50</b>
<b>Champignon</b>	mit Champignons Sauce und einer Kartoffel-Gemüse-Beilage <sup>6</sup>	<b>23,90</b>
<b>Spinat</b>	auf Spinat mit Mozzarella überbacken und Röstkartoffeln <sup>6</sup>	<b>24,90</b>

## Lammfilet

<b>Balsamico</b>	mit Pilzgemüse in Balsamico Sauce und Süßkartoffelpommes	<b>29,50</b>
<b>Spinat &amp; Feta</b>	auf Spinat mit Feta überbacken mit Süßkartoffelpommes <sup>6</sup>	<b>30,50</b>
<b>Lammragout</b>	Andalusischer Art, serviert mit Reis	<b>24,50</b>

## Hähnchenbrustfilet

<b>Gegrillt</b>	mit Sauce Hollandaise und Kartoffel-Gemüse-Beilage <sup>6,9</sup>	<b>20,90</b>
<b>In Grana Padano</b>	paniert auf Tomatensahnesauce mit Kartoffel-Gemüse-Beilage	<b>20,90</b>
<b>Spieße</b>	mit Röstgemüse und Folienkartoffel	<b>21,90</b>

**Fuego Pfanne<sup>6,9</sup>** **26,90**  
gegrillte Filets von Rind, Schwein und Pute mit Saisongemüse, dazu Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

**Fuego Grillteller<sup>a,b</sup>** **26,90**  
Medaillons von Rind, Schwein, Pute und Lamm mit Chorizo auf Chimi Churi dazu Bratkartoffeln

**Fuego Burger<sup>6</sup>** **18,90**  
Rinderpatty mit Champignons, Zwiebeln, Rucola, Cheddar und Burgersauce, dazu Steakhouse Pommes



# PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt  
und haben einen Durchmesser von 32 cm <sup>1,4,6</sup>

<b>Margherita</b>	mit frischem Basilikum	<b>12,50</b>
<b>Salami</b>	mit Salami <sup>b</sup>	<b>14,90</b>
<b>Prosciutto</b>	mit Schinken <sup>b</sup>	<b>14,90</b>
<b>Funghi</b>	mit Champignons	<b>13,90</b>
<b>Spinaci e Gorgonzola</b>	mit Spinat und Gorgonzola	<b>14,90</b>
<b>Tonno e Cipolle</b>	mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>2</sup>	<b>15,90</b>
<b>Capricciosa</b>	mit Kochschinken, Champignons und Artischocken <sup>b</sup>	<b>14,90</b>
<b>Quattro Formaggi</b>	mit Feta, Gorgonzola, Mozzarella und Parmesan	<b>14,90</b>
<b>Quattro Stagioni</b>	mit Salami, Schinken, Champignons und Artischocken <sup>b1</sup>	<b>14,90</b>
<b>Caprese</b>	mit Tomaten, Mozzarellascheiben und Basilikum	<b>13,90</b>
<b>Calabra</b>	mit scharfer Salami aus Calabrien <sup>a,b</sup>	<b>15,90</b>
<b>Diavolo</b> (scharf)	mit scharfer Salami, Champignons und Peperoni <sup>a,b</sup>	<b>16,90</b>
<b>Napoli</b>	mit Sardellen, Kapern und Oliven <sup>2</sup>	<b>14,90</b>
<b>Chorizo</b>	mit argentinischer Wurst und Paprika <sup>a,b</sup>	<b>14,90</b>
<b>Rucola e Grana Padano</b>	mit Rucola, Grana Padano und Cherrytomaten	<b>14,90</b>
<b>Salmone e Spinaci</b>	mit Lachs, Spinat und Crème Fraîche <sup>2</sup>	<b>17,90</b>
<b>Parma</b>	mit Parmaschinken, Rucola und Grana Padano	<b>17,90</b>
<b>Scampi</b>	mit Scampi, Rucola und Crème Fraîche <sup>3</sup>	<b>18,90</b>



# PASTA

## Spaghetti <sup>1</sup>

### **Aglio e Olio** <sup>4,6,9</sup>

mit Olivenöl, Knoblauch, Rucola, Cherrytomaten und Scampi

<b>Vegetarisch</b>	<b>13,90</b>
<b>mit Garnelen</b> <sup>3</sup>	<b>18,90</b>

### **Bolognese** <sup>4,6</sup>

mit Hackfleisch in Tomatensauce und Parmesan

**14,50**

### **Carbonara** <sup>6,9</sup>

mit Speck, Ei in Sahnesauce

**15,50**

## Tagliatelle <sup>1</sup>

### **Salmone** <sup>2,4,6</sup>

mit Lachs in cremiger Hummersauce

**17,50**

### **Frutti di Mare** <sup>2,3,4,13</sup>

mit Meeresfrüchten in Cherrytomatensauce

**18,50**

### **Tartufo** <sup>4,6</sup>

mit schwarzem Trüffel in Sahnesauce, auf einem Parmesannetz serviert

**20,90**

## Penne <sup>1</sup>

### **Arrabiata** (scharf) <sup>4</sup>

mit Zwiebeln in würziger Tomatensauce

**14,50**

### **Gorgonzola** <sup>4,6</sup>

mit Spinat in einer Gorgonzola-Sahnesauce

**14,50**

### **Fuego** <sup>4,6</sup>

mit Rinderstreifen, Champignons und Tomatensahnesauce

**16,50**

## Lasagne <sup>1,6</sup>

### **Vegetariano** <sup>4</sup>

mit frischem Gemüse in Tomatensahnesauce, überbacken mit Mozzarella

**14,50**

### **Bolognese** <sup>4,6</sup>

mit Hackfleisch in Tomatensahnesauce, überbacken mit Mozzarella

**15,90**

### **Salmone** <sup>2,3,4,6</sup>

mit Lachs und Spinat in Hummersauce, überbacken mit Mozzarella

**15,90**

## BIER VOM FASS

Radeberger Pils	0,3l. 3,90	0,5l. 5,90
Fuego Dunkel	0,3l. 3,90	0,5l. 5,90
Alsterwasser <sup>b</sup>	0,3l. 3,90	0,5l. 5,90

## FLASCHENBIER

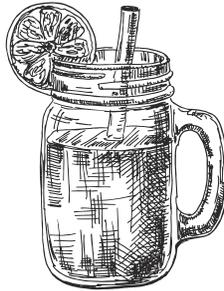
Quilmes – Argentinisches Bier	0,33l. 4,50
Peroni – Italienisches Bier	0,33l. 4,50
Jever	0,33l. 3,90
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l. 3,90
Vitamalz	0,33l. 3,90
Schöfferhöfer Hefeweizen <sup>1</sup>	0,5l. 5,90
Schöfferhöfer Hefe dunkel <sup>1</sup>	0,5l. 5,90
Schöfferhöfer Hefe alkoholfrei <sup>1</sup>	0,5l. 5,90

## SOFTDRINKS

<b>Selters Mineralwasser</b> mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 0,25l. 3,40 Fl. 0,75l. 7,90
<b>Granini Fruchtschorlen</b> Apfel, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeer, Kirsch, Ananas	0,4l. 4,90
<b>Säfte &amp; Nektare*</b> Apfel, Rhabarber*, Orange, Maracuja*, Kirsche*, Banane*, Ananas, schwarze Johannesbeere, KiBa*	0,2l. 3,60 0,4l. 5,60
<b>Coca-Cola<sup>a,c</sup> / Light<sup>a,c,f</sup> / Zero<sup>a,c,f</sup> Fanta<sup>a,b</sup>, Mezzo – Mix<sup>a,b</sup>, Sprite<sup>b</sup></b>	Fl. 0,33l. 3,90
<b>Schweppes</b> Ginger Ale <sup>a,b</sup> , Tonic Water <sup>e</sup> , Bitter Lemon <sup>b,e</sup>	0,4l. 4,90



# HOMEMADE LEMONADES



<b>Tai Style</b>	Orangensaft, Maracujasaft, Mandelsirup, Soda	<b>5,90</b>
<b>Pina Style</b>	Ananassaft, Kokosnusssirup, Pfirsichsaft, Soda	<b>5,90</b>
<b>Beach Style</b>	Orangensaft, Cranberrysaft, Minze, Soda	<b>5,90</b>
<b>Basil Style</b>	Limetten, Minze, Basilikum, Soda	<b>5,90</b>

## LONGDRINKS 0,3l.

<b>Bacardi Superior &amp; Cola<sup>a,c</sup></b>	<b>7,90</b>
<b>Havanna 3 Jahre &amp; Cola<sup>a,c</sup></b>	<b>8,90</b>
<b>Havanna 7 Jahre &amp; Cola<sup>a,c</sup></b>	<b>10,90</b>
<b>Bombay Sapphire &amp; Tonic<sup>e</sup></b>	<b>8,90</b>
<b>Hendricks Gin &amp; Tonic<sup>e</sup></b>	<b>10,90</b>
<b>Mare Gin &amp; Tonic<sup>e</sup></b>	<b>9,90</b>
<b>Vodka Absolut &amp; Orange</b>	<b>8,90</b>
<b>Jack Daniels &amp; Cola<sup>a,c</sup></b>	<b>9,90</b>
<b>Jim Beam &amp; Cola<sup>a,c</sup></b>	<b>8,90</b>



# COCKTAILS

<b>Mojito</b>	Bacardi, Limette, Minze, Soda	<b>8,90</b>
<b>Gin Smash</b>	Gin, Limette, Minze, Soda	<b>8,90</b>
<b>Mai Tai</b>	Brauner Rum, Orange, Ananas, Mandel	<b>8,90</b>
<b>Planters Punch</b>	Brauner Rum, Orange, Limette, Grenadine	<b>8,90</b>
<b>Pina Colada</b>	Bacardi, Cocos, Ananas, Sahne <sup>6</sup>	<b>8,90</b>
<b>Rhabarber Colada</b>	Bacardi, Cocos, Ananas, Sahne, Rhabarber <sup>6</sup>	<b>8,90</b>
<b>Sex on the Beach</b>	Vodka, Orange, Grenadine, Peachtree	<b>8,90</b>
<b>Mexican Beach</b>	Tequila, Orangensaft, Grenadine, Peachtree	<b>8,90</b>

# MOCKTAILS

<b>Virgin Colada</b>	Ananas, Kokosnusssirup, Sahne	<b>7,90</b>
<b>Tai Orange</b>	Orange, Ananas, Mandel	<b>7,90</b>
<b>Virgin Mojito</b>	Limetten, Minze, Soda	<b>7,90</b>
<b>Safer Sex on the Beach</b>	Orangensaft, Pfirsichsaft, Grenadine	<b>7,90</b>
<b>Cherry Punch</b>	Orangensaft, Limettensaft, Grenadine, Kirschsafte	<b>7,90</b>



## DIGESTIFS

Oldesloer Korn <sup>1</sup>	2 cl.	3,90
Absolut Vodka	2 cl.	3,90
Tequila Silver	2 cl.	3,90
Tequila Gold	2 cl.	3,90
Jägermeister	2 cl.	3,90
Sambuca Molinari	2 cl.	3,90
Jubiläums Aquavit	2 cl.	3,90
Helbing Kümmel	2 cl.	3,90
Averna <sup>a</sup>	2 cl.	4,30
Ramazotti <sup>a</sup>	2 cl.	4,30
Amaretto	2 cl.	3,90
Bailey's <sup>6</sup>	4 cl.	4,90
Martini Bianco <sup>4</sup>	5 cl.	4,90

## GRAPPA

Grappa Nonino <sup>4</sup>	2 cl.	5,90
Grappa Nonino Chardonnay Barrique <sup>4</sup>	2 cl.	6,90
Grappa Di Gavi <sup>4</sup>	2 cl.	6,90

## WHISKY & BRANDY

Ballantines	4 cl.	3,90
Jim Beam	4 cl.	3,90
Jack Daniel's	4 cl.	4,90
Osborne Veterano	4 cl.	3,90



# HEIßE GETRÄNKE

Espresso <sup>c</sup>	2,90
Doppelter Espresso <sup>c</sup>	4,50
Café Crema <sup>c</sup>	3,40
Cappuccino <sup>c,6</sup>	3,90
Latte Macchiato <sup>c,6</sup>	4,20
Milchkaffee <sup>c,6</sup>	4,00
Tee	3,90
Darjeeling <sup>c</sup> , Earl Grey <sup>c</sup> , Grüner Tee <sup>c</sup> , Pfefferminze, Früchtetee, Rooibos-Vanille, Zitrone-Ingwer	
Frischer heißer Minztee	5,30
Heiße Schokolade	4,50

# DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu <sup>1,6,9</sup>	8,50
Eis & Heiß <sup>4,6</sup>	8,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	
Schokoladen Soufflé mit Vanille-Eis <sup>1,6,9</sup>	8,50
Crème Brûlée <sup>4,6</sup>	7,90
Panna Cotta mit Beerenfrüchten <sup>6,9</sup>	7,90
Churros mit heißer Schokoladensauce & Vanilleeis <sup>1,6,9</sup>	8,90

**Zusatzstoffe** | a mit Farbstoffen, b mit Antioxidationsmittel, c koffeinhaltig,  
e chininhaltig, f mit Süßungsmittel

**Allergene** 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen), 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide und Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch und Laktose, 7 Sesamsamen, 8 Nüsse, 9 Eier, 10 Senf, 11 Weichtiere, 12 Soja, 14 Erdnüsse Zusatzstoffe



# WEIßWEIN <sup>4</sup>

<b>Chardonnay IGT   Veneto</b>	0,2l. 6,90
Trocken, saftig und ausdrucksvoll mit blumigen Noten	0,5l. 14,90
<b>Pinot Grigio   De Stefani   Veneto</b>	0,2l. 6,90
Trocken, frisch, belebend mit freier Fruchtnote	0,5l. 14,90
<b>Grauburgunder – Villa Wolf   Pfalz</b>	0,2l. 7,90
Trocken, Aromen von Limonen, wunderschön ausbalanciert	0,5l. 15,90
<b>Sauvignon Blanc – Pfaffmann   Pfalz</b>	0,2l. 7,90
Trocken, Aromen von gelben Früchten mit charakterstarken Säure	0,5l. 15,90
<b>Cuvée – Sissi &amp; Franz   Pfalz</b>	0,2l. 6,90
Lieblich, Cuvée aus Silvaner, Rivaner, Scheurebe, Aromen von Apfel, Birne, Grapefruit Cassis, Orangenzesten, Melisse, Minze und florale Aromen	0,5l. 14,90
<b>Weissburgunder – Bickensohl   Baden</b>	0,2l. 7,90
Feinherb, frisch, Aromen von Apfel und Birne	0,5l. 15,90

## Flaschen <sup>4</sup>

	0,75l.
<b>Pinot Grigio von De Stefani   Veneto</b>	28,00
Trocken Dieser Pinot Grigio der Extraklasse zeigt sich mit feinem und fruchtigem Duft, sehr zart und vollmundig und erinnert an gereiften Früchten und Mandeln	
<b>Vigne Alte Lugana von von Cantina Zeni   Veneto</b>	34,50
Trocken Intensiv fruchtiges und blumig – elegantes Bouquet nach Aprikosen, Zitrus Blüten und dezente Noten von Nuss und Butter. Trocken, frisch, elegant im Geschmack mit angenehmer Säure.	
<b>Grauburgunder VDP vom Weingut Winter   Rheinhessen</b>	25,00
Trocken Ein Everybody's Darling, der zu jeder Gelegenheit passt und dabei auch Charakter zeigt. Elegant und voller Trinkvergnügen, mit dem Geschmack saftiger gelber Früchte, leichter Würze und feinem Schmelz	
<b>Weissburgunder Illyr von Gamlitz   Südsteiermark</b>	38,50
Trocken Reife Aromen von Maracuja und gelber Stachelbeere bei frischer Säure und Moderatem Alkohol, machen diesen Wein zum puren Trinkvergnügen	
<b>Cuvée– Sissi &amp; Franz vom Weingut Hammel   Pfalz</b>	24,50
Lieblich – Cuvée: Cuvée Silvaner, Rivaner, Scheurebe Aromen von Apfel, Birne, Grapefruit, Cassis, Orangenzesten, Melisse, Wassermintze und florale Aromen. Am Gaumen saftig, aromatisch, dichte Frucht, feines Spiel, viel Charme und ein langer Nachhall.	

# Champagner 4

**Moët Chandon Brut Impérial** Fl. 0,75l. 125,50

**Moët Chandon Rosé Impérial** Fl. 0,75l. 145,00

## ROTWEIN 4

### **Merlot IGT | Veneto**

Trocken, fruchtiger, lebendiger, Aromen von Pflaume & Waldbeere

0,2l. 7,50

0,5l. 15,90

### **Costalago Rosso Veronese – Cantina Zeni | Veneto**

Trocken – Cuvée: Corvina, Merlot. Kräftiges Rubinrot im Glas. Aromen von Kirschen, Pflaumen und Veilchen durchströmen Mund und Nase.

Ein intensiver, blumig – fruchtiger Wein mit samtigen Tannin und langem Nachhall – ein „kleiner“ Amarone.

0,2l. 8,50

0,5l. 16,90

### **Chianti – Fratelli Sensi | Toskana**

Trocken, Aroma an Kirschen, Brombeeren, etwas Cassis, Vanille

0,2l. 7,50

0,5l. 15,90

### **Negroamaro & Primitivo – Sol Mio | Apulien**

Trocken, Bouquet nach reifen roten Früchten, Kirsche, Brombeere

0,2l. 6,90

0,5l. 14,90

### **Montepulciano d’Abruzzo | Abruzzen**

Trocken, vollmundig und harmonisch mit deutlichen Fruchtnoten

0,2l. 7,50

0,5l. 16,90

### **Cuvée Sissi & Franz- Weingut Hammel| Pfalz**

Lieulich, Portugieser, Dornfelder, Aromen von Himbeeren  
Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Mandeln

0,2l. 7,90

0,5l. 18,00

### **Los Cardos Malbec – Donna Paula | Mendoza**

Halbtrocken, Regent & Dornfelder, mild und samtig mit gehaltvollem Aroma

0,2l. 8,50

0,5l. 17,90

### **Lambrusco**

Der Lambrusco wird in der Emilia Romagna aus der gleichnamigen roten Rebsorte gekeltert. Es ist ein perlender und fruchtiger Rotwein.

Lambrusco wird kalt getrunken. Die Kälte betont die spritzige Natur und hebt seine fruchtigen Noten hervor.

0,2l. 5,90

0,5l. 14,50



## Flaschen <sup>4</sup>

	0,75l.
<b>Cuvée Sissi &amp; Franz vom Weingut Hammel   Pfalz</b>	24,50
Lieblich - Cuvée: Dornfelder, Spätburgunder mit Aromen von Himbeeren, Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Mandeln und Veilchen. Am Gaumen erfreut sich mit dichter saftiger Frucht, zarter Würze und viel Charme mit einem langen und fruchtigen Nachhall.	
<b>Amarone della Valpolicella von Cantina Zeni   Veneto</b>	65,00
Trocken - Cuvée: Cuvée Corvina, Molinara, Rondinella Ein wahrer Kraftprotz! Der Wein hat eine dunkle, tief rubinrote Farbe und intensives Bouquet mit Aromen von eingekochten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein voll und sehr weich!	
<b>Merlot von De Stefani   Veneto</b>	27,50
Trocken DS Merlot hat eine samtige rubinrote Farbe und faszinierende Aromen von rotbeerigen Früchten von schwarzkirsche bis Pflaume, von Johannisbeere bis Heidelbeere, mit der typischen kräuterigen und erdigen Note.	
<b>Primitivo Di Manduria von San Marzano   Apulien</b>	34,00
Trocken Komplexe und fruchtige Nase von reifen, roten und schwarzen Früchten mit Anklängen Von Kakao und Vanille. Körperreich und vollmundig im Geschmack. Mit langem Nachhall	
<b>Tempranillo von Felix Solis   Ribera del Duero</b>	38,00
Trocken Der Felix Solis Tempranillo reift 409 Tage in französischen Eichenfässern. Glänzendes, tiefes Rubinrot mit violetten Schattierungen, Bouquet voller Blaubeer- und Brombeernoten mit milden getoasteten Aromen und der süßen Würze eleganter Eiche. Am Gaumen süße Tannine, gut integrierte Säure und Vollmundigkeit.	
<b>Big Game Malbec von Mare Magnum   Argentinien</b>	34,00
Trocken Der Wildwein aus den Anden - vollfruchtig und samtig mit den Aromen nach reifen Beeren und Kirschen am Gaumen. Herrliche Würznoten im vollmundigen Finale. Kraftvolles und fruchtiges Aroma mit einem Hauch von Pflaume, Kräuter und gerösteter Eiche	

## Rosé <sup>4</sup>

<b>Vigne Alto Bardolino Chiaretto - Cantina Zeni   Veneto</b>	0,2l.	7,50
Vollmundig, fruchtig-intensiv und frischer Charakter	0,5l.	16,90
	Fl. 0,75l.	25,50
<b>Weinschorle (Weis/Rot/Rosé)</b>	0,2l.	5,90
<b>Prosecco Maschio Treviso Frizzante</b>	0,1l.	3,90
	Fl. 0,75l.	26,50

