



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 Interimsbühne 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 großer 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€
Rumpsteak 300g | 41,50€

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 Tagesangebot mit Kartoffel-Gemüse-Beilage, Salat, argentinischem Chimichurri und Sauce Hollandaise.

75,00€ für 2 Personen

Bitte sprechen Sie unseren Service an!

APERITIFS

Limoncello Spritz Limoncello, Soda, Prosecco	7,90
Port & Tonic White Port, Tonic Water, Limetten	7,90
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	7,90
Lillet Rose Wildberry Lillet Blanc, Schweppes Wildberry	7,90
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten, Minze, Soda	7,90

KALTE VORSPEISEN

Bruschetta Classico ^{4,6} (3 Stk.) mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Parmesan	8,90
Carpaccio ^{4,6} Rinderfilet hauchdünn geschnitten auf Rucola mit Parmesan	16,90
Antipasti ⁴ vegetarisch gegrilltes und eingelegtes Gemüse-Antipasti	14,50
Mix von Land und Meer ^{2,4} gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Fleisch und Fisch	16,90

SUPPEN

Tomatencremesuppe ^{4,6} auch vegan möglich	7,90
Karotten-Ingwer-Suppe ^{4,6} mit frischer Sahne	9,50



WARME VORSPEISEN

Provoleta ⁶ Argentinischer Grillkäse	7,90
Choripan ^{1,4,a,b} Argentinische Wurst vom Holzkohlegrill mit Chimi-Churi im Ciabatta	9,90
Matrimonio: Chorizo & Morcilla ^{4,a,b} Hochzeit von Argentinischer Wurst und Blutwurst	8,90
Empanadas ^{1,6,9} Südamerikanische Teigtaschen gefüllt mit:	
Carne (Rindfleisch)	4,50
Jamon y Queso (Schinken und Käse) ^b	4,50
Queso y Cebollas (Käse und Zwiebel)	4,50
Platte mit 3 verschiedenen Empanadas ^b	12,00
Baby Calamari ^{1,13} gegrillt mit Olivenöl, Cherrytomaten, Knoblauch und Kräutern	12,90

SALATE

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing angerichtet.
Auf Wunsch servieren wir diesen auch mit Olivenöl und Balsamicoessig⁴

Mediterran	gemischter Salat mit Fetakäse, Oliven und Peperoni ⁶	14,50
Avocado – Feta	Tomatenscheiben, Avocado und Schafskäse auf Rucola ⁶	13,90
Carpese	mit Tomaten und Mozzarellascheiben auf Rucola mit frischem Basilikum ⁶	10,90
Ziegenkäse	auf Rucola mit Cherrytomaten ⁶	13,90
Thunfisch	gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln ^{2,6}	13,90
Calamari	gegrillte Calamari auf Rucola und Cherrytomaten ^{1,13}	18,90
Garnelen	gemischter Salat mit gegrillten Großgarnelenschwänzen und Cherrytomaten ³	19,90
Hähnchenbrust	gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbrust	17,90



STEAK



Zu allen Steaks servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing,
sowie eine Grillkartoffel mit Sour Cream ^{4,6}

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht. Unser Rindfleisch stammt
von ausgesuchten argentinischen Rindern und wird auf unserem
Holzkohlegrill 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 20,50

Steak and Seafood ³

Argentinisches Rinderfilet und Calamarispieß mit Saisongemüse,
dazu Röstkartoffeln und Kräuterbutter

46,50

Rinderfilet al Tartufo ¹

Rinderfilet auf Trüffelsauce mit Saisongemüse und Tagliatelle

46,50



GRILLKARTOFFEL

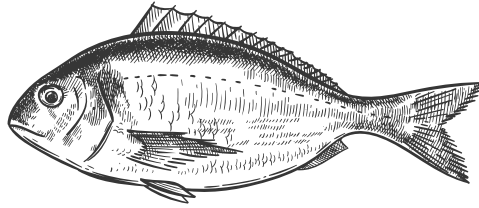
Pute ^{4,6} gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und Sour Cream	16,90
Räucherlachs ^{2,4,6} gemischter Salat mit Grillkartoffel, Räucherlachs und Sour Cream	17,90
Lachsfilet ^{2,4,6} gemischter Salat mit gegrillten Lachsfiletstreifen und Sour Cream	18,90
Rind ^{4,6} gemischter Salat mit gebratenen Rinderstreifen und Sour Cream	18,90

BEILAGEN & SAUCEN

Grillkartoffel mit Sour Cream ^{4,6}	5,90
Steakhouse Pommes	5,90
Champignons und Zwiebeln	5,90
Blattspinat	4,90
Reis	4,90
Gedämpftes oder gebratenes Gemüse	5,90
Süßkartoffelpommes	6,50
Pommes Provencale	6,50
Bratkartoffeln	5,90
Pfeffersauce ^{4,6}	4,50
Champignonsauce ^{4,6}	4,50
Sour Cream ^{4,6}	3,90
Aioli-Dip ^{4,6,9}	3,90
Sauce Hollandaise ^{4,6,9}	3,90
Kräuterbutter	1,50



FISCH



Zu allen Fischgerichten servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing⁴

Lachsfilet^{1,2} **25,90**
gegrilltes, mariniertes Lachsfilet serviert
mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage und Aioli Dip

Zanderfilet^{2,9} **26,50**
gegrilltes Zanderfilet serviert mit Gemüse der Saison und Sauce Hollandaise
dazu Röstkartoffeln

Lachs und Zanderfilet^{2,6} **27,50**
gegrilltes Lachs und Zanderfilet auf Blattspinat in Rahm
dazu Röstkartoffeln

Seehecht² **22,50**
Gegrilltes Filet vom Seehecht mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage, dazu
Sauce Hollandaise

Dorade Royal² **25,50**
gegrillte Dorade im Ganzen, gefüllt mit frischen Kräutern
dazu Röstkartoffeln und Aioli Dip

Calamari¹³ **23,50**
Gegrillte Babycalamari mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage und Aioli Dip

Garnelen Pfanne Aglio³ **26,50**
10 Garnelen in einer Cherrytomatensauce mit Knoblauch und frischen Kräutern,
in einer Pfanne serviert, dazu Röstkartoffeln

Fischteller^{2,3,13} **29,50**
Filets von Lachs, Zander und Seehecht mit einem Garnelen/Calamarispieß
auf Kartoffel-Gemüse-Beilage Sauce Hollandaise



SPEZIALITÄTEN

Zu allen Spezialitäten servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing⁴

Schweinefilet

Gorgonzola	mit Gorgonzolasauce und einer Kartoffel-Gemüse-Beilage ⁶	23,50
Champignon	mit Champignons Sauce und einer Kartoffel-Gemüse-Beilage ⁶	23,90
Schnitzel	mit Champignonsauce und Pommes ^{1,6}	20,90

Lammfilet

Balsamico	mit Pilzgemüse in Balsamico Sauce und Süßkartoffeln	29,50
Spinat & Feta	auf Spinat mit Feta überbacken mit Süßkartoffelpommes ⁶	30,50
Lammragout	Andalusischer Art, serviert mit Reis	24,50

Hähnchenbrustfilet

Gegrillt	mit Sauce Hollandaise und Kartoffel-Gemüse-Beilage ^{6,9}	20,90
In Grana Padano	paniert auf Tomatensahnesauce mit Kartoffel-Gemüse-Beilage	20,90
Spieße	mit Röstgemüse und Folienkartoffel	21,90

Fuego Pfanne^{6,9} **27,90**
gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Saisongemüse, dazu Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

Fuego Grillteller^{a,b} **26,90**
Medaillons von Rind, Schwein, Pute und Lamm mit Chorizo auf Chimi Churi dazu Bratkartoffeln

Fuego Burger⁶ **18,90**
Rinderpatty mit Champignons, Zwiebeln, Rucola, Cheddar und BURGERSAUCE, dazu Steakhouse Pommes



PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella ⁶ belegt
und haben einen Durchmesser von 32 cm ^{1,4,6}

Margherita	mit frischem Basilikum	13,50
Salami	Milano ^b	14,90
	Chorizo ^b	15,90
	Calabria ^b (scharf)	15,90
	Rind ^b	15,90
Prosciutto	mit Schinken ^b	14,90
Hawaii	mit Schinken und Ananas ^b	15,90
Funghi	mit Champignons	14,50
Spinaci	mit Spinat und Gorgonzola	14,90
	mit Spinat und Feta ^b	14,90
Tonno e Cipolle	mit Thunfisch und Zwiebeln ²	15,90
Quattro Formaggi	mit Feta, Gorgonzola, Mozzarella und Parmesan ⁶	14,90
Quattro Stagioni	mit Salami, Schinken, Champignons und Artischocken ^{b 1}	14,90
Caprese	mit Tomaten, Mozzarellascheiben und Basilikum ⁶	14,50
Diavolo (scharf)	mit scharfer Salami, Champignons und Peperoni ^{a,b}	16,90
Rucola e Grana Padano	mit Rucola, Grana Padano und Cherrytomaten	14,90
Salmone e Spinaci	mit Lachs, Spinat und Crème Fraîche ²	17,90
Garnelen	mit Garnelen, Rucola und Crème Fraîche ³	18,90
Hähnchen	mit Hähnchen, Brokkoli und Sauce Hollandaise ³	16,90





Pasta im Parmesanlaib

Feinste Tagliatelle werden direkt am Tisch in einem großen Parmesanlaib flambiert, wodurch der Käse eine herrlich cremige Konsistenz erhält. Veredelt mit edlem Trüffel entfaltet sich ein intensives, aromatisches Geschmackserlebnis.

28,50€

Bitte sprechen Sie unseren Service an!

PASTA

Spaghetti¹

Aglione e Olio^{4,6,9}

mit Olivenöl, Knoblauch, Rucola, Cherrytomaten

Vegetarisch

13,90

mit Garnelen³

18,90

Bolognese^{4,6}

14,50

mit Hackfleisch in Tomatensauce und Grana Padano

Tagliatelle¹

Salmone^{2,4,6}

17,50

mit Lachs in cremiger Hummersauce

Hähnchen^{2,3,4,13}

16,50

mit Brokkoli in Sahnesauce & Grana Padano

Tartufo^{4,6}

22,90

mit schwarzem Trüffel in Sahnesauce

Penne¹

Arrabiata (scharf)⁴

14,50

mit Zwiebeln in würziger Tomatensauce

Gorgonzola^{4,6}

14,50

mit Spinat in einer Gorgonzola-Sahnesauce

Fuego^{4,6}

16,50

mit Rinderstreifen, Champignons und Tomatensahnesauce

Lasagne^{1,6}

Vegetariano⁴

14,50

mit frischem Gemüse in Tomatensahnesauce, überbacken mit Mozzarella

Bolognese^{4,6}

15,90

mit Hackfleisch in Tomatensahnesauce, überbacken mit Mozzarella

Salmone^{2,3,4,6}

16,90

mit Lachs und Spinat in Hummersauce, überbacken mit Mozzarella

Specials^{1,6}

Ravioli Porcini⁶

Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelcreme mit Grana Padano

16,50

Crespelle⁶

Fein gebackene, goldbraune Pfannkuchen gefüllt mit Spinat & Ricotta in Tomatensahnesauce, Grana Padano und Mozzarella überbacken

15,50

BIER VOM FASS

Radeberger Pils	0,3l. 3,90	0,5l. 5,90
Fuego Dunkel	0,3l. 3,90	0,5l. 5,90
Alsterwasser ^b	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 ¹	0,5l. 5,90
Schöfferhöfer Hefe dunkel ¹	0,5l. 5,90
Schöfferhöfer Hefe alkoholfrei ¹	0,5l. 5,90

SOFTDRINKS

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



HOMEMADE LEMONADES



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

LONGDRINKS 0,3l.

Bacardi Superior & Cola^{a,c}	7,90
Havanna 3 Jahre & Cola^{a,c}	8,90
Havanna 7 Jahre & Cola^{a,c}	10,90
Bombay Sapphire & Tonic^e	8,90
Hendricks Gin & Tonic^e	10,90
Mare Gin & Tonic^e	9,90
Vodka Absolut & Orange	8,90
Jack Daniels & Cola^{a,c}	9,90
Jim Beam & Cola^{a,c}	8,90



DIGESTIFS

Oldesloer Korn ¹	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 ^a	2 cl.	4,30
Ramazotti ^a	2 cl.	4,30
Amaretto	2 cl.	3,90
Bailey's ⁶	4 cl.	4,90

GRAPPA

Grappa Nonino ⁴	2 cl.	5,90
Grappa Nonino Chardonnay Barrique ⁴	2 cl.	6,90
Grappa Di Gavi ⁴	2 cl.	6,90

WHISKY & BRANDY

Ballantines	2 cl.	3,90
Jim Beam	2 cl.	3,90
Jack Daniel's	2 cl.	4,90
Osborne Veterano	2 cl.	3,90



WEIßWEIN ⁴

Hauswein Grauburgunder | Pfalz

Trocken

0,2l. 6,90
0,5l. 15,50
0,7l. 24,90

Chardonnay IGT | Veneto

Trocken, saftig und ausdrucksvoll mit blumigen Noten

0,2l. 6,90
0,5l. 14,90

Pinot Grigio – De Stefani | Veneto

Trocken, frisch, belebend mit freier Fruchtnote

0,2l. 6,90
0,5l. 14,90

Grauburgunder – Villa Wolf | Pfalz

Trocken, Aromen von Limonen, wunderschön ausbalanciert

0,2l. 7,90
0,5l. 15,90

Sauvignon Blanc – Pfaffmann | Pfalz

Trocken, Aromen von gelben Früchten mit charakterstarken Säure

0,2l. 7,90
0,5l. 15,90

Cuvée – Sissi & Franz | Pfalz

Lieulich, Cuvée aus Silvaner, Rivaner, Scheurebe, Aromen von Apfel, Birne, Grapefruit Cassis, Orangenzen, Melisse, Minze und florale Aromen

0,2l. 6,90
0,5l. 14,90

Weissburgunder – Bickensohl | Baden

Feinherb, frisch, Aromen von Apfel und Birne

0,2l. 7,90
0,5l. 15,90

Flaschen ⁴

0,75l.

Pinot Grigio von De Stefani | Veneto

Trocken

Dieser Pinot Grigio der Extraklasse zeigt sich mit feinem und fruchtigem Duft, sehr zart und vollmundig und erinnert an gereiften Früchten und Mandeln

28,00

Vigne Alte Lugana von Cantina Zeni | Veneto

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.

34,50

Grauburgunder VDP vom Weingut Winter | Rheinhessen

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

28,00

Weissburgunder Illyr von Gamlitz | Südsteiermark

Trocken

Reife Aromen von Maracuja und gelber Stachelbeere bei frischer Säure und Moderatem Alkohol, machen diesen Wein zum puren Trinkvergnügen

38,50

Cuvée– Sissi & Franz vom Weingut Hammel | Pfalz

Lieulich – Cuvée: Cuvée Silvaner, Rivaner, Scheurebe

Aromen von Apfel, Birne, Grapefruit, Cassis, Orangenzen, Melisse, Wassermintze und florale Aromen. Am Gaumen saftig, aromatisch, dichte Frucht, feines Spiel, viel Charme und ein langer Nachhall.

24,50

Champagner ⁴

Moët Chandon Brut Impérial

Fl. 0,75l. 125,50

Moët Chandon Rosé Impérial

Fl. 0,75l. 145,00

ROTWEIN ⁴

Hauswein Rot | Pfalz

Trocken - Cuvée Schneider & Pfaffmann

0,2l. 6,90

0,5l. 15,50

0,7l. 24,90

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 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

Lieblig, Portugieser, Dornfelder, Aromen von Himbeeren

Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Mandeln

0,2l. 7,90

0,5l. 18,00

Los Cardos Malbec - Donna Paula | Mendoza

Trocken, 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. 6,50

0,5l. 14,50

Flaschen 4

0,75l.

Cuvée Sissi & Franz vom Weingut Hammel | Pfalz

24,50

Lieulich – 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.

Amarone della Valpolicella von Cantina Zeni | Veneto

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!

Merlot von De Stefani | Veneto

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.

Primitivo Di Manduria von San Marzano | Apulien

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

Tempranillo von Felix Solis | Ribera del Duero

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.

Big Game Malbec von Mare Magnum | Argentinien

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 4

Vigne Alto Bardolino Charetto – Cantina Zeni | Veneto

0,2l. 7,50

Vollmundig, fruchtig-intensiv und frischer Charakter

0,5l. 16,90

Fl. 0,75l. 25,50

Weinschorle (Weis/Rot/Rosé)

0,2l. 5,90

Prosecco Maschio Treviso Frizzante

0,1l. 3,90

Fl. 0,75l. 26,50

COCKTAILS

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

MOCKTAILS

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



HEIßE GETRÄNKE

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

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu ^{1,6,9}	8,50
Eis & Heiß ^{4,6}	8,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	
Schokoladen Soufflé mit Vanille-Eis ^{1,6,9}	8,50
Crème Brûlée ^{4,6}	7,90
Hausgemachte Panna Cotta mit Beerenfrüchten ^{6,9}	7,90
Churros mit heißer Schokoladensauce & Vanilleeis ^{1,6,9}	8,90
Hausgemachter Tres Leches ^{1,6,9}	6,50
Luftiger Biskuitkuchen, getränkt mit einer Mischung aus der verschiedenen Milchsorten und Karamell verfeinert	

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

Allergene ¹ 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

