



**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 Eisenbeton skelett 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 Höm, 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 Intimsbühne 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 bestimmten.

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

Rumpsteak 200g | 35,50€  
Rumpsteak 300g | 42,50€

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.

**79,00€ für 2 Personen**

Bitte sprechen Sie unseren Service an!

# APERITIFS

<b>Limoncello Spritz</b>	<b>8,30</b>
Limoncello, Soda, Prosecco	
<b>Port &amp; Tonic</b>	<b>8,30</b>
White Port, Tonic Water, Limetten	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>8,30</b>
Aperol, Prosecco, Soda	
<b>Lillet Rose Wildberry</b>	<b>8,30</b>
Lillet Blanc, Schweppes Wildberry	
<b>Hugo</b>	<b>8,30</b>
Holunderblütsirup, Prosecco, Limetten, Minze, Soda	

# KALTE VORSPEISEN

<b>Bruschetta Classico</b> <small>4,6</small> (4 Stk.)	<b>9,90</b>
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Parmesan	
<b>Carpaccio</b> <small>4,6</small>	<b>18,90</b>
Rinderfilet hauchdünne geschnitten auf Rucola mit Parmesan	
<b>Antipasti</b> <small>4</small> vegetarisch gegrilltes und eingelegtes Gemüse-Antipasti	<b>14,50</b>
<b>Mix von Land und Meer</b> <small>2,4</small> gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Fleisch und Fisch	<b>17,90</b>

# SUPPEN

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



# WARME VORSPEISEN

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

# 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>	<b>15,50</b>
<b>Avocado – Feta</b>	Tomatenscheiben, Avocado und Schafskäse auf Rucola <sup>6</sup>	<b>14,90</b>
<b>Carprese</b>	mit Tomaten und Mozzarellascheiben auf Rucola mit frischem Basilikum <sup>6</sup>	<b>11,90</b>
<b>Ziegenkäse</b>	auf Rucola mit Cherrytomaten <sup>6</sup>	<b>14,90</b>
<b>Thunfisch</b>	gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>2,6</sup>	<b>14,90</b>
<b>Calamari</b>	gegrillte Calamari auf Rucola und Cherrytomaten <sup>1,13</sup>	<b>19,90</b>
<b>Garnelen</b>	gemischter Salat mit gegrillten Großgarnelenschwänzen und Cherrytomaten <sup>3</sup>	<b>20,90</b>
<b>Hähnchenbrust</b>	gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbrust	<b>18,90</b>



# 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 Rindern und wird auf unserem  
Holzkohlegrill zubereitet.

## Rumpsteak

Aus dem Roastbeef geschnitten mit typischem Fettrand  
und kräftigem Geschmack

**200g 27,50  
300g 34,50**

## Rib-Eye-Steak

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

**200g 27,50  
300g 34,50**

## Huftsteak

Das fettfreie Steak mit herhaftem Eigengeschmack

**200g 23,50  
300g 29,50**

## Filetsteak

Der zarteste und wertvollste Teil vom Rind

**180g 33,50  
250g 45,50**

## Putensteak

**200g 21,50**

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

Argentinisches Rinderfilet und Calamarispieß mit Saisongemüse,  
dazu Röstkartoffeln und Kräuterbutter

**47,50**

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

Rinderfilet auf Trüffelsauce mit Saisongemüse und Tagliatelle

**47,50**



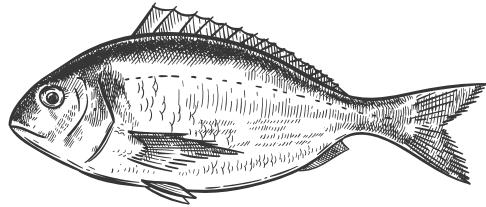
# GRILLKARTOFFEL

<b>Pute</b> <small>4,6</small>	<b>17,40</b>
gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen, Sour Cream und Grillkartoffel	
<b>Räucherlachs</b> <small>2,4,6</small>	<b>18,40</b>
gemischter Salat mit Grillkartoffel, Räucherlachs, Sour Cream und Grillkartoffel	
<b>Lachsfilet</b> <small>2,4,6</small>	<b>19,40</b>
gemischter Salat mit gegrillten Lachsfiletstreifen, Sour Cream und Grillkartoffel	
<b>Rind</b> <small>4,6</small>	<b>19,40</b>
gemischter Salat mit gebratenen Rinderstreifen, Sour Cream und Grillkartoffel	
<b>Vegetarisch</b> <small>4,6</small>	<b>13,90</b>
gemischter Salat mit Grillkartoffel und Sour Cream	

# BEILAGEN & SAUCEN

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

# FISCH



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

<b>Lachsfilet<sup>1,2</sup></b> gegrilltes, mariniertes Lachsfilet serviert mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage und Aioli Dip	<b>26,90</b>
<b>Zanderfilet<sup>2,9</sup></b> gegrilltes Zanderfilet serviert mit Gemüse der Saison und Sauce Hollandaise dazu Röstkartoffeln	<b>27,50</b>
<b>Lachs und Zanderfilet<sup>2,6</sup></b> gegrilltes Lachs und Zanderfilet auf Blattspinat in Rahm dazu Röstkartoffeln	<b>28,50</b>
<b>Curry von Edelfischen<sup>2</sup></b> verschiedene Fischfilets in Currysauce, dazu Bastmatireis	<b>26,50</b>
<b>Dorade Royal<sup>2</sup></b> gegrillte Dorade im Ganzen, gefüllt mit frischen Kräutern dazu Röstkartoffeln und Aioli Dip	<b>26,50</b>
<b>Calamari<sup>13</sup></b> Gegrillte Babycalamari mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage und Aioli Dip	<b>24,50</b>
<b>Garnelen Pfanne Aglio<sup>3</sup></b> 10 Garnelen in einer Cherrytomatensauce mit Knoblauch und frischen Kräutern, in einer Pfanne serviert, dazu Röstkartoffeln	<b>26,50</b>
<b>Fischsteller<sup>2,3,13</sup></b> Filets von Lachs, Zander und Seehecht mit einem Garnelen/Calamarispieß auf Kartoffel-Gemüse-Beilage Sauce Hollandaise	<b>30,50</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>24,50</b>
<b>Champignon</b>	mit Champignons Sauce und einer Kartoffel-Gemüse-Beilage <sup>6</sup>	<b>24,90</b>
<b>Schnitzel</b>	mit Champignonsauce und Pommes <sup>1,6</sup>	<b>21,90</b>

## Lammfilet

<b>Balsamico</b>	mit Pilzgemüse in Balsamico Sauce und Süßkartoffel-Pommes	<b>30,50</b>
<b>Spinat &amp; Feta</b>	auf Spinat mit Feta überbacken mit Süßkartoffelpommes <sup>6</sup>	<b>31,50</b>
<b>Lammragout</b>	Andalusischer Art, serviert mit Reis	<b>25,50</b>

## Hähnchenbrustfilet

<b>Gegrillt</b>	mit Sauce Hollandaise und Kartoffel-Gemüse-Beilage <sup>6,9</sup>	<b>21,90</b>
<b>In Grana Padano</b>	paniert auf Tomatensahnesauce mit Kartoffel-Gemüse-Beilage	<b>21,90</b>
<b>Spieße</b>	mit Röstgemüse und Folienkartoffel	<b>22,90</b>

**Fuego Pfanne**<sup>6,9</sup> **28,90**  
gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Saisongemüse,  
dazu Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

**Fuego Grillteller**<sup>a,b</sup> **27,90**  
Medaillons von Rind, Schwein, Pute und Lamm mit Chorizo auf Chimi Churi  
dazu Bratkartoffeln

**Fuego Burger**<sup>6</sup> **19,90**  
Rinderpatty mit Champignons, Zwiebeln, Rucola, Cheddar und Burgersauce,  
dazu Steakhouse Pommes



# PIZZA

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

<b>Margherita</b>	mit frischem Basilikum	<b>14,50</b>
<b>Salami</b>	Milano <sup>b</sup>	<b>15,90</b>
	Calabria <sup>b</sup> (scharf)	<b>16,90</b>
<b>Prosciutto</b>	mit Schinken <sup>b</sup>	<b>15,90</b>
<b>Hawaii</b>	mit Schinken und Ananas <sup>b</sup>	<b>16,90</b>
<b>Funghi</b>	mit Champignons	<b>15,50</b>
<b>Spinaci</b>	mit Spinat und Gorgonzola	<b>15,90</b>
	mit Spinat und Feta <sup>b</sup>	<b>15,90</b>
<b>Tonno e Cipolle</b>	mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>2</sup>	<b>14,90</b>
<b>Quattro Formaggi</b>	mit Feta, Gorgonzola, Mozzarella und Parmesan <sup>6</sup>	<b>15,90</b>
<b>Quattro Stagioni</b>	mit Salami, Schinken, Champignons und Artischocken <sup>b1</sup>	<b>15,90</b>
<b>Caprese</b>	mit Tomaten, Mozzarellascheiben und Basilikum <sup>6</sup>	<b>15,50</b>
<b>Diavolo</b> (scharf)	mit scharfer Salami, Champignons und Peperoni <sup>a,b</sup>	<b>17,90</b>
<b>Rucola e Grana Padano</b>	mit Rucola, Grana Padano und Cherrytomaten	<b>15,90</b>
<b>Salmone e Spinaci</b>	mit Lachs, Spinat und Crème Fraîche <sup>2</sup>	<b>16,90</b>
<b>Garnelen</b>	mit Garnelen, Rucola und Crème Fraîche <sup>3</sup>	<b>17,90</b>
<b>Hähnchen</b>	mit Hähnchen, Brokkoli und Sauce Hollandaise <sup>3</sup>	<b>19,90</b>





# 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.

29,50€

Bitte sprechen Sie unseren Service an!

# PASTA

Spaghetti <sup>1</sup>	<b>Aglio e Olio</b> <sup>4,6,9</sup>	
	mit Olivenöl, Knoblauch, Rucola, Cherrytomaten	
	<b>Vegetarisch</b>	<b>14,90</b>
	<b>mit Garnelen</b> <sup>3</sup>	<b>19,90</b>
Tagliatelle <sup>1</sup>	<b>Bolognese</b> <sup>4,6</sup>	<b>15,50</b>
	mit Hackfleisch in Tomatensauce und Grana Padano	
	<b>Salmone</b> <sup>2,4,6</sup>	<b>18,50</b>
	mit Lachs in cremiger Hummersauce	
Penne <sup>1</sup>	<b>Hähnchen</b> <sup>2,3,4,13</sup>	<b>17,50</b>
	mit Brokkoli in Sahnesauce & Grana Padano	
	<b>Tartufo</b> <sup>4,6</sup>	<b>23,90</b>
	mit schwarzem Trüffel in Sahnesauce	
Arrabiata <sup>1</sup>	<b>Arrabiata</b> (scharf) <sup>4</sup>	<b>15,50</b>
	mit Zwiebeln in würziger Tomatensauce	
	<b>Gorgonzola</b> <sup>4,6</sup>	<b>15,50</b>
	mit Spinat in einer Gorgonzola-Sahnesauce	
Fuego <sup>1</sup>	<b>Fuego</b> <sup>4,6</sup>	<b>17,50</b>
	mit Rinderstreifen, Champignons und Tomatensahnesauce	
	<b>Vegetariano</b> <sup>4</sup>	<b>14,50</b>
	mit frischem Gemüse in Tomatensahnesauce, überbacken mit Mozzarella	
Lasagne <sup>1,6</sup>	<b>Bolognese</b> <sup>4,6</sup>	<b>15,90</b>
	mit Hackfleisch in Tomatensahnesauce, überbacken mit Mozzarella	
	<b>Salmone</b> <sup>2,3,4,6</sup>	<b>16,90</b>
	mit Lachs und Spinat in Hummersauce, überbacken mit Mozzarella	

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

### Ravioli Porcini <sup>6</sup>

Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelcreme mit Grana Padano

**17,50**

### Crespelle <sup>6</sup>

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

überbacken

**16,50**

# BIER VOM FASS

Radeberger Pils	0,3l. 3,90	0,5l. 6,20
Fuego Dunkel	0,3l. 4,10	0,5l. 6,20
Alsterwasser <sup>b</sup>	0,3l. 3,90	0,5l. 5,90

# FLASCHENBIER

Quilmes – Argentinisches Bier	0,33l. 4,90
Peroni – Italienisches Bier	0,33l. 4,90
Jever	0,33l. 4,30
Vitamalz	0,33l. 4,30
Schöfferhöfer Hefeweizen <sup>1</sup>	0,5l. 6,20
Schöfferhöfer Hefe alkoholfrei <sup>1</sup>	0,5l. 6,20

# SOFTDRINKS

Selters Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 0,25l. 3,40 Fl. 0,75l. 7,90
Granini Fruchtschorlen Apfel, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeer, Kirsch, Ananas	0,4l. 5,20
Säfte & Nektare* Apfel, Rhabarber*, Orange, Maracuja*, Kirsche*, Banane*, Ananas, schwarze Johannesbeere, KiBa*	0,2l. 3,60 0,4l. 5,60
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>	Fl. 0,33l. 4,20
Schweppes Ginger Ale <sup>a,b</sup> , Tonic Water <sup>e</sup> , Bitter Lemon <sup>b,e</sup>	0,4l. 5,20



# HOMEMADE LEMONADES



Tai Style	Orangensaft, Maracujasaft, Mandelsirup, Soda	6,20
Pina Style	Ananassaft, Kokosnusssirup, Pfirsichsaft, Soda	6,20
Beach Style	Orangensaft, Cranberryensaft, Minze, Soda	6,20
Basil Style	Limetten, Minze, Basilikum, Soda	6,20
Porn Star	Maracuja, Vanille, Soda	6,20

## LONGDRINKS 0,3l.

Bacardi Superior & Cola <sup>a,c</sup>	8,90
Havanna 3 Jahre & Cola <sup>a,c</sup>	9,90
Havanna 7 Jahre & Cola <sup>a,c</sup>	11,90
Bombay Sapphire & Tonic <sup>e</sup>	8,90
Hendricks Gin & Tonic <sup>e</sup>	11,90
Mare Gin & Tonic <sup>e</sup>	10,90
Vodka Absolut & Orange	9,90
Jack Daniels & Cola <sup>a,c</sup>	9,90
Jim Beam & Cola <sup>a,c</sup>	8,90



## 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.	5,90
Martini Bianco <sup>4</sup>	5 cl.	5,90
Legui (Argentinien) <sup>4</sup>	5 cl.	5,90

## 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
Grappa Riserva <sup>4</sup>	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

<b>Hauswein Grauburgunder   Pfalz</b>		0,2l. 6,90
Trocken		0,5l. 15,50
		0,7l. 24,90
<b>Chardonnay IGT   Veneto</b>		0,2l. 6,90
Trocken, saftig und ausdrucksvooll 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 4

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 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>	28,00
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, Wasserminze 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

### 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 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

Lieblich, 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

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.

**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 Brombeernote 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 Chiaretto – 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

<b>Mojito</b>	Bacardi, Limette, Minze, Soda	<b>10,90</b>
<b>Gin Smash</b>	Gin, Limette, Minze, Soda	<b>10,90</b>
<b>Mai Tai</b>	Brauner Rum, Orange, Ananas, Mandel	<b>10,90</b>
<b>Porn Star</b>	Maracuja, Vanille, Vodka, Prosecco	<b>10,90</b>
<b>Porn Star Jäger</b>	Maracuja, Vanille, Jägermeister, Orange	<b>10,90</b>
<b>Pina Colada</b>	Bacardi, Cocos, Ananas, Sahne <sup>6</sup>	<b>10,90</b>
<b>Rhabarber Colada</b>	Bacardi, Cocos, Ananas, Sahne, Rhabarber <sup>6</sup>	<b>10,90</b>
<b>Sex on the Beach</b>	Vodka, Orange, Grenadine, Peachtree	<b>10,90</b>
<b>Mexican Beach</b>	Tequila, Orangensaft, Grenadine, Peachtree	<b>10,90</b>

# MOCKTAILS

<b>Virgin Colada</b>	Ananas, Kokosnussirup, 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, Kirschsaft	<b>7,90</b>
<b>Virgin Porn Star</b>	Maracuja, Vanille	<b>7,90</b>



# HEIßE GETRÄNKE

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

# DESSERTS

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

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

**Allergene** <sup>1</sup> 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

