

Neustädter Str. 2a - 31515 Wunstorf

## STARTER

Vorspeisen oder kleine Hunger

**Pane con Aioli e Olive**  €4,30

Knoblauchcreme <sup>2,CJ</sup> mit Oliven <sup>9</sup>  
& Steinofenbrot <sup>A1</sup>

**Tortillas con tres Salsas**  €5,50

Nachos <sup>A1,G</sup> mit vers. Dips

**Nachos Jalapeños**  €7,90

Nachos <sup>A1,G</sup> mit scharfen Jalapeños  
überbacken mit Cheddar<sup>G</sup>, dazu  
vers. Dips

**Bruschetta**  €6,50

Kirschtomaten, Pesto, Rucola,  
Parmesan & Balsamico

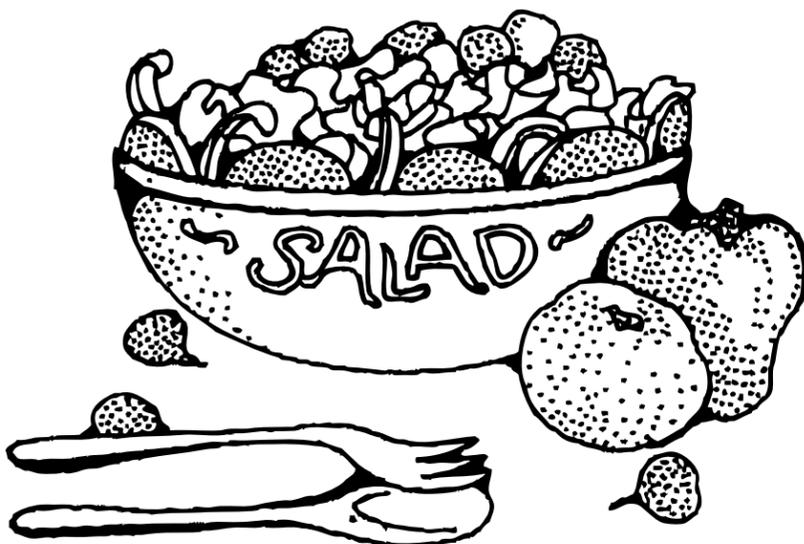
**Caprese**  €7,50

Mozzarella, Tomaten, Rucola,  
Crema di Balsamico

**Carpaccio di Manzo** €12

Rindercarpaccio, Rucola, Olivenöl <sup>9</sup>

**\*Täglich warme Suppe auf Anfrage**



## SALATE

**Kleine Beilagensalat**  €4,90

Blattsalat, Gurke, Mais, Tomaten,  
Rucola

**S1. Gemischter Salat**  €7

Blattsalat, Gurke, Mais, Kidney  
Bohnen, Tomaten, Paprika

**S2. Salat Classic**  €8,50

Gemischter Salat mit Käse

**S3. Salat Griechisch**  €9,50

Gemischter Salat mit Fetakäse<sup>G</sup>  
Peperoni<sup>2</sup> & Oliven<sup>9</sup>

**S4. Salat Steinhuder Meer** €9,90

Gemischter Salat mit Thunfisch  
Zwiebeln & Peperoni<sup>2</sup>

**S5. Salat Asia Fitness** €9,90

Gemischter Salat mit saftig  
gebratenen Hähnchenstreifen,  
Champignons & frischen Kräutern.

**Dressing nach Wahl:**

Balsamico  
Kräuterjoghurt<sup>G</sup>  
Hausdressing<sup>2,4,1</sup>



## CALZONE

mit Edamer Käse & Tomaten Sauce

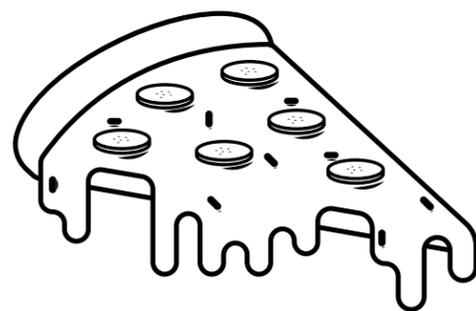
|  |            |              |
|--|------------|--------------|
| <b>Gefüllte mit Salami</b>             | A1,G,1,2,6 | <b>€11</b>   |
| <b>Gefüllte mit Schinken</b>           | A1,G,2,5,6 | <b>€11</b>   |
| <b>Gefüllte mit Salami Champignon</b>  |            | <b>€12</b>   |
|  | A1,G,1,2,6 |              |
| <b>Gefüllte mit Schinken Ananas</b>    |            | <b>€12</b>   |
|  | A1,G,2,5,6 |              |
| <b>Gefüllte mit Thunfisch Zwiebeln</b> |            | <b>€12,8</b> |
|  | A1,G,D     |              |

## EXTRA

|   |  |                   |
|---|--|-------------------|
| Peperoni/ Oliven/ Zwiebeln/ Kapern/<br>Paprika/ Kidney Bohnen/ Rucola/<br>Jalapeños/ Mais/ Artischocken/ Ananas/<br>Knoblauch/ Champignon/ Spinat/ Brokkoli/<br>Tomaten/ China Gemüse 2,9 |  | <b>€1,50/1,70</b> |
| Salami/ Schinken/ Räucherschinken 1,2,5,6   |  | <b>€1,90/2,10</b> |
| Tsatziki/ Crème Fraîche/ Sauce Café de<br>Paris/ Hollandaise C,G,I  |  | <b>€2,20/2,60</b> |
| Sardellen/ Käse/ Mozzarella/ Feta/<br>Bolognese Sauce   |  | <b>€2,70/3,20</b> |
| Räucherlachs D  |  | <b>€4/5</b>       |
| Meeresfrüchte 1,B,D,N,2,6<br>Hähnchen/ Gyros/ Serano  |  | <b>€4/4,50</b>    |
| Krabben/ Gorgonzola/ Thunfisch D  |  | <b>€3,50/4</b>    |

## PASTA

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| <b>Spaghetti Bolognese</b> A1,G                           |  | <b>€9,9</b>  |
| in Rindfleisch Gemüse-<br>Tomatensauce nach Bolognese Art |  |              |
| <b>Penne Gorgonzola-Sauce</b> G                           |  | <b>€12,5</b> |
| mit Kochschinken 2,5,6                                    |  | <b>€14,5</b> |
| mit Hähnchen  |  | <b>€16</b>   |
| <b>Tagliatelle Formaggio</b> G                            |  | <b>€12,5</b> |
| mit Käse-Sahnesauce                                       |  | <b>€14,5</b> |
| und mit Kochschinken 2,5,6                                |  | <b>€15,5</b> |
| oder mit Hähnchen   |  | <b>€16,5</b> |
| oder mit Lachs D  |  | <b>€16,5</b> |
| <b>Spaghetti Pesto- Sahnesauce</b> G                      |  | <b>€12,5</b> |
| mit Kochschinken 2,5,6                                    |  | <b>€14,5</b> |
| mit Hähnchen  |  | <b>€15,5</b> |
| mit Lachs D   |  | <b>€16,5</b> |
| mit Riesengarnelen  |  | <b>€16,5</b> |
| <b>Spaghetti Napoli</b> G                                 |  | <b>€12,5</b> |
| mit Kochschinken 2,5,6                                    |  | <b>€14,5</b> |
| mit Hähnchen  |  | <b>€15,5</b> |
| mit Lachs D   |  | <b>€16,5</b> |
| mit Riesengarnelen  |  | <b>€16,5</b> |
| <b>Spaghetti aglio e olio</b> G                           |  | <b>€12,5</b> |
| Knoblauch & Austernpilze                                  |  | <b>€14,5</b> |
| und mit Kochschinken 2,5,6                                |  | <b>€15,5</b> |
| oder mit Hähnchen   |  | <b>€16,5</b> |
| oder mit Lachs D  |  | <b>€16,5</b> |
| oder mit Riesengarnelen B                                 |  | <b>€16,5</b> |
| <b>* Überbacken</b>                                       |  |              |
| Käse/ Mozzarella G  |  | <b>+€3,5</b> |
| Gorgonzola G  |  | <b>+€5</b>   |



## PIZZA

Alle Pizza sind 24 oder 28cm groß, mit Edamer oder Mozzarella Käse & vers. Sauce

|   | 24cm/28cm  |
|---|------------|
| 1. Margherita <sup>A1,G</sup> 🌿   | €8,5/9,5   |
| 2. Fr. Champignon <sup>A1</sup> 🌿   | €9,5/10,8  |
| 3. Salami <sup>1,2,6,A1,G</sup>   | €10/11,9   |
| 4. Schinken <sup>2,5,6,A1,G</sup>   | €10/11,9   |
| 5. Thunfisch Zwiebeln <sup>A1,D,G</sup>   | €10/12,5   |
| 6. Salami, fr. Champignon <sup>1,2,6,A1,G</sup>   | €10,2/12,5 |
| 7. Salami, fr. Champignon, fr.Paprika <sup>1,2,6,A1,G</sup>                                     | €10,5/12,9 |
| 8. Salami, Schinken, fr. Champignon, fr.Paprika <sup>1,2,5,6,A1,G</sup>                         | €10,9/13,5 |
| 9. Sardellen, Salami, Schinken, fr. Champignon, fr.Paprika & Peperoni <sup>1,2,5,6,D</sup>      | €12/14,9   |
| 10. Salami, Schinken, Thunfisch fr. Champignon, fr.Paprika & Zwiebeln <sup>1,2,5,6,A1,G,D</sup> | €12/14,9   |
| 11. Schinken & Ananas <sup>2,5,6,A1,G</sup>   | €10/12,9   |
| 12. Meeresfrüchte & Knoblauch <sup>1,A1,B,D,G,N</sup>   | €12/14,5   |
| 13. Fr. Champignon, Zwiebeln, Mais <sup>A1,G</sup> 🌿  | €9,9/12,5  |
| 14. Tomaten Mozzarella <sup>A1,G</sup> 🌿  | €11/13,5   |
| 15. Spinat Knoblauch <sup>A1,G</sup> 🌿  | €10/12,9   |
| 16. Gorgonzola, Brokkoli & Mandelblättern <sup>A1,G</sup> 🌿                                     | €12/14,9   |

\*mit Dinkelteig + €0,50

## PIZZA SPECIALS

|  | 24cm/28cm  |
|--|------------|
| 17. Chili con carne <sup>A1,G,2,6</sup><br>mit Bolognese Sauce,<br>Kidneybohnen, Mais, Jalapeños                       | €11,9/14,5 |
| 18. Gyros <sup>A1,G</sup><br>Gyros, Tzatziki & Zwiebeln  | €12,9/14,9 |
| 19. Spaghetti <sup>A1,G</sup><br>Spaghetti in Bolognese Sauce  | €11,3/14   |
| 20. Asia Fitness <sup>A1,G</sup><br>Sweet-Chilli Sauce, fr. Paprika,<br>Mais, Hähnchen, Sojasprossen &<br>Currygewürzt | €13/15,9   |
| 21. Mit Spargel <sup>A1,G</sup><br>mit Hollandaise <sup>C,G,I</sup> , Kochschinken <sup>2,5,6</sup><br>& fr. Spargel   | Nachfragen |
| 22. Lachspizza<br>Café de Paris Sauce, Mozzarella &<br>Rucola <sup>G,D</sup>   | €14,9/17,9 |
| 23. Serano <sup>A1,G,2,6</sup><br>Tomaten Sauce, Mozzarella, fr.<br>Tomaten, Serrano & Rucola                          | €13,7/15,9 |
| 24. Pulled Pork <sup>A1,G,1,2</sup><br>BBQ Sauce & rote Zwiebeln   | €13/15,5   |
| 25. Vierkäse <sup>A1,G</sup><br>Tomaten Sauce, Mozzarella, Feta,<br>Gorgonzola & Edamer Käse                           | €14/16,5   |
| 26. Chicken Hollandaise <sup>A1,C,G,I</sup><br>Hähnchen, Brokkoli & Mais   | €14,5/16,9 |
| 27. Flammkuchen <sup>A1,G,2,6</sup><br>Crème Frâiche, Räucherschinken<br>& Zwiebeln                                    | €10,5/12,9 |
| *** Knoblauchfladen <sup>A1,G</sup> 🌿<br>Ohne Käse mit Knoblauchöl &<br>Kräuter der Provenve                           | €4,6/5,9   |



## SOFTDRINKS

|  | 0,3l. | 0,75l. |
|--|-------|--------|
| <b>Premium Wasser</b><br>*Naturell oder Sprudel  | €3    | €6,5   |
| <b>Cola</b> , <b>Cola Zero</b> , <b>Fanta</b><br><b>Sprite</b> , <b>Spezi</b> , <b>Bitter Lemon</b><br><b>Ginger Ale</b> | €3,2  |        |

## HEISSES

|                              |      |
|------------------------------|------|
| <b>Café Crema</b>            | €3   |
| <b>Cappuccino</b>            | €3,5 |
| <b>Espresso</b>              | €2,8 |
| <b>Espresso Doppio</b>       | €4   |
| <b>Tee ver. Sorten</b>       | €3   |
| <b>Zitronengras Limetten</b> | €4   |
| <b>Orangen Minze Ingwer</b>  | €4   |

## SÄFTE

|  |      |
|--|------|
| <b>Apfelsaft Naturtrüb,</b><br><b>Maracuja-, Johannisbeer-</b><br><b>Rhababer- &amp; Bananensaft</b> | €3,7 |
| <b>Als Saftschorle</b>   | €3,2 |

## DESSERT

|   |      |
|---|------|
| <b>Klein hausgemachtes Tiramisu</b>   | €3,5 |
| aus Mascarpone, Eigelb, Eiweiß und in etwas Alkoholischem und Kaffee getränkten Biskuits hergestellte schaumige, gekühlt servierte Süßspeise. |      |
| <b>Kleine Panna Cotta</b>   | €3,5 |
| in Waldfrüchten   |      |
| <b>Black lava cake</b>  | €5,5 |
| Warmer Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern   |      |

## KENNZEICHNUNG

1. mit Farbatoff / 2. mit Konservierungsstoffen / 3. enthält eine Phenylalaninquelle / 4. mit Süßungsmittel / 5. mit Phosphat / 6. mit Antioxidationsmittel / 7. mit Geschmacksverstärker / 8. Chillinghaltig / 9. geschwärzt / A1. enthält glutenhaltigen Weizen / A2. enthält Eier / G. enthält Milch (Laktose) / I. enthält Sellerie / J. enthält Senf / N. enthält Weichtiere / K. enthält Sulfite



## BIER VOM FASS

|                  | 0,3l. | 0,5l. |
|------------------|-------|-------|
| Gilde Ratskeller | €3,5  | €5    |
| Alster           | €3,5  | €5    |
| Paulaner Weizen  | €3,5  | €5    |
| Bananenweizen    |       | €5,5  |

## BIERFLASCHE

|                             |      |    |
|-----------------------------|------|----|
| Gilde Free                  | €3,5 |    |
| Paulaner Weizen Alkoholfrei |      | €5 |
| Zitron Weizen Alkoholfrei   |      | €5 |

## DIGESTIVOS

2cl. €2,7

Grappa  
Sambuca  
Limocello <sup>1</sup>  
Amaretto <sup>1</sup>  
Ramazotti  
OUZO 12  
Averna auf Eis  
Roter Hengst  
Mackenstedter  
Weizenkorn

## DIGESTIVOS

0,2L. €6,5

### Aperol Spritz <sup>1,8,K</sup>

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenschnitz

### Sarti Spritz <sup>K</sup>

Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limettenscheibe

### Limocello Spritz <sup>1</sup>

Limocello, Prosecco, Soda, Limettenscheibe

### Crodino Spritz Alkoholfrei <sup>1</sup>

Crodino, Soda, Orangenschnitz

### Secco on Ice <sup>K</sup>



0,1l.      0,2l.      0,5l.

## WEISSWEIN

### Grauer Burgunder <sup>K</sup>

€3,9      €6,5      €13,5

**“Ein Starkes Stück” Grauburgunder**

**Eine Eigenabfüllung für Wedevini, Trauben werden zum Teil im Edeltank aber auch zum kleinen Teil im Holzfass vergoren. Das Resultat ist ein Grauburgunder mit klarer Frucht, Finesse und einem erstaunlich langen Abgang.**

Klare Frucht, mittelschwer, leichte Mineralität

Noten von Apfel, Birne & etwas Grapefruit

Weingut: Winzergenossenschaft Königsschaffhausen - Kiechlingsbergen

Region: Baden (Genauer: Kaiserstuhl), Rebsorte: Grauburgunder

### Colombelle <sup>K</sup>

€3,5      €5,9      €12

**Mit dem Colombard hat man eine Resorte im Glas, welche durch eine blumige Nase und offensiver Frucht einen regelrecht entgegen springt! Dazu ist dieser Wein iedrig im Alkohol und trotzdem trocken.**

Trocken 11% Alkohol, blumige Nase & offensive Frucht

Floraler, intensiver Duft. Noten von reifer Ananas, weißer Pfirsich, etwas Citrus.

Weingut Plaimont, Region Gascogne, Rebsorte Coombard, Ugni blanc.

### Chardonnay Veneto <sup>K</sup>

€3,2      €5,2      €11

**Dieser Wein wurde mit der Hand gelesenen, vorsichtig gepresst und dann temperaturkontrolliert vergoren. Die Fülle und Kraft macht diesen Chardonnay zu einem tollen Essensbegleiter und passt ausgezeichnet zu pikanten Speisen.**

Trocken 12,5% Alkohol. Strohgelb, harmonisch eingebundene Säure.

Noten von Banana, Melone, Honig.

Weingut Campagnona, Region Venetien. Rebsorte Chardonnay.

### Raza Vinho Verde weiß Portugal <sup>K</sup>

€3,5      €5,9      €12

**Frische Vinho Verde entzückt mit Prickel und Leichtigkeit. Ideal für Frizzante Liebhaber\*innen!**

Trocken, 11,5% Alkohol. Etwas prickelnd, frisch, leicht. Noten von Zitrus, Pfirsich, Aprikose.

Weingut Quinta da Raza. Region Vinho Verde (Basto). Rebsorten Arinto, Azal, Trajadura.

### Als Weinschorle 0,2l. <sup>K</sup>

€5

\* Weinsorten Aussuchen + €1



## ROSEWEIN

### Pino Verde Rosé Portugal <sup>K</sup>

Ein garantierter Trinkfluss durch frische und leichter Prickel. Dieser fruchtiger Rosé ist der perfekte Begleiter für leichte Vorspeisen an warmen Sommerabenden.

Trocken 11,5% Alkohol. Erdbeerrosa, etwas prickelnd, süffig.

Noten von roten Früchten.

Weingut Quinta da Raza. Region Vinho Verde (Basto). Rebsorten Vinho, Padeiro, Espadeiro.

0,1l. 0,2l. 0.5l.

€3,5 €5,9 €12

### Chiaretto Di Bardolino <sup>K</sup>

Ausgewählte und handgelesene Trauben aus den Bardolino Hanglagen am Gardasee ergeben ein erfrischend komplexes rosé Cuvée.

Trocken, 12% Alkohol. Harmonisch, lebhaft, würzig. Noten von Kirsche,rote Früchte

€3,2 €4,9 €10,5

## ROTWEIN

### Merlot Brolo Colli Euganei <sup>K</sup>

Die Trauben für dieser reinsortigen Merlot stammen von den Colli Euganei, welche sich in den Provinzen Padova und Vicenza befinden.

Trocken, 12,5% Alkohol. Rubinrot, weich mit dezenten Pfefferaromen. Ausgewogene Fruchteten, Pflaume.

Weingut Campagnola. Region Venetien. Rebsorte Merlot.

€3,3 €5,5 €11,5

### Barocco Primitivo Puglia <sup>K</sup>

Nach der sorgsamem Lese per Hand und dem sanften Pressen der Trauben erfolgt der Ausbau bei kontrollierten Temperaturen in Tanks aus Edelstahl. Im Anschluss findet der Feinschliff für mehrere Monate in Holzfässern statt.

Trocken. 13,5% Alkohol. Ausgewogenes Tanin, marmeladig, geschmeidig. Aromen von Feige, Johannisbeere, etwas Schokolade.

Weingut Campagnola. Region Apulien. Rebsorten Primitivo.

€3,5 €5,9 €12

### Pont Neuf rouge <sup>K</sup>

Von den Hängen des Mont Baudile in Südfrankreich kommt dieses Cuvée und überzeugt mit einer langhaltender Frucht mit feiner, ganz leichter Restsüßer.

Fast Trocken. 13,5% Alkohol. Tiefrot, rund, weich. Noten von Kirsche, gereifer Brombeere, etwas Kräuter.

Weingut Les Vins de Saint Sartunin. Region Languedoc (Mont Baudile). Rebsorte Syrah, Grenache Noir, Cinsault, Carignan.

€3,3 €5,5 €11,5