

NAPOLETANA

PIZZA Ø 32

NEAPEL'S CHOICE  **11.5**
Hausgemachte Tomaten-Base, Knoblauch, Oregano, italienisches Olivenöl

FUNGHI CON SALAME **17.5**
Hausgemachte Tomaten-Base, Fior di Latte, Champignons, Salami, rote Zwiebeln

MARGHERITA  **12.5**
Hausgemachte Tomaten-Base, Fior di Latte, Basilikum, italienisches Olivenöl

BUFALINA  **15.5**
Hausgemachte Tomaten-Base, Mozzarella di Bufala, Basilikum, Olivenöl

BACON **19**
Hausgemachte Tomaten-Base, Krosser Bacon, Champignons, Fior Di Latte, Provolone, rote Zwiebeln

BRESAOLA **20**
Parmigiano-Base, Bresaola, Walnüsse, Cherrytomaten, Ricotta di Bufala, Luca's Pesto di Basilico

TINA TUNA **19.5**
Hausgemachte Schmand-Base, rote Zwiebeln, Fior di Latte, Thunfisch, Pistazien

VEGANER  **18**
Mit 4 Zutaten Deiner Wahl auf einer Tomatenbase
Charly Paprika (pikant), Rucola, Pilze, Aubergine, Knoblauch, Birne, Babyspinat, Kalamata, Cherry-Tomaten, Basilikum, rote Zwiebeln, Walnüsse, Radicchio, vegane Käsealternative, Kapern, Artischocken

CAPRA  **18.5**
Schmand-Base, Ziegenkäse, Rote Zwiebeln, Ziegenkäsecreme, Kürbis, Honig, Rosmarin, Birne, Rucola

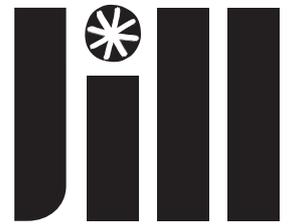
SALAME NAPOLI ODER FINOCCHIONA **18.5**
Hausgemachte Tomaten-Base, Salame Napoli oder Finocchiona (Fenchel-Salami), Fior di Latte

LUCA'S PICANTE **19**
Hausgemachte Tomaten-Base, pikante Chorizo, Chili-Fäden, Stracciatella di Bufala, Basilikum, Kalamata Oliven, Cherry-Tomaten

BURRATINA  **19.5**
Hausgemachte Artischocken-Base, getrocknete Tomaten, Fior di Latte, Artischocken, Rucola, Kalamata Oliven, ganze Burratina

CHORIZO **19**
Hausgemachte Tomaten-Base, Fior di Latte, Chorizo pikant, Pimentón de la Vera, hausgemachter Chili-Honig

TRÜFFELSCHWEIN **TAGESPREIS**
Hausgemachte Trüffel-Base, Parmigiano, frischer Trüffel, pikante Chorizo
auch vegetarisch möglich



PIZZA Ø 32

FRIARIELLI **19**
Fior di Latte, Friarielli, Salsiccia, Provolone

CERVO **20**
Parmigiano-Base, Pinienkerne, Hirschschenken (aus der Region wild-royal.de), Karamellierte Balsamico-Zwiebeln, Rucola, Preiselbeeren

STRACCIATELLA DI BUFALA  **19.5**
Hausgemachte Pesto, Kirschtomaten, Fior di Latte, Stracciatella di Bufala
**hat nichts mit dem Eis zu tun. Abgeleitet von „zerrissener Käse“, wird dieser Kern der Burrata nach dem Backen auf die Pizza gelegt.*

SPINAT  **16.5**
Hausgemachte Schmand-Base, Gruyère, Fior di Latte, Babyspinat, Knoblauch

CHEESIE  **18.5**
Parmigiano-Base, Fior di Latte, Gorgonzola, Parmigiano, Provolone
** mit Salsiccia + 2,00*

PARMA **20**
Hausgemachte Tomaten-Base, Parma, Fior di Latte, Parmigiano, Olivenöl, Rucola, Oregano
** auf Wunsch mit Bresaola Di Bufalo (100% Büffel) statt Parma*

EDAMAME  **18**
Edamame-Base, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Oliven, Aubergine, Walnüsse, Basilikum

PISTACCHIO **20**
Mozzarella di Bufala, Mortadella, Pistazien, Ricotta, Basilikum

PIZZA BAMBINI Ø 16 **9**
Margherita | Funghi (Pilze) | Salame Napoli

**Pizza glutenfrei* möglich
+ 4,50**

*kann Spuren von Gluten enthalten

 vegetarisch

 vegan

Extrawünsche? Fragt uns gerne!

Allergene auf Nachfrage

ANTIPASTI

VORSPEISEN

BEL TAGLIERE VEGETARIANO  19.5
Burratina, Parmigiano, Oliven, getrocknete Tomaten, frisches Brot,
Petersilienpesto, Artischocken *(für 2 Personen)*

BEL TAGLIERE MISTO 19.5
Parma, Salame, Burratina, Parmigiano, Oliven, getrocknete Tomaten,
frisches Brot, Petersilienpesto *(für 2 Personen)*

VITELLO TONNATO 17

ANTIPASTI DEL GIORNO TAGESPREIS

SALAT

SALAT KLEIN / GROSS

ZIEGIG  12.5 / 15.5
Dreierlei Salat, flambierter Ziegenkäse, Honig, Birne, Cranberries,
Haselnuss-Crunch, hausgemachtes Himbeerdressing

BEETE LOVE  12.5 / 15.5
Dreierlei Salat, Rote Beete, Sprossen, rote Zwiebeln, Kürbiskerne
karamellierte Apfelspalten, Haselnuss-Crunch, hausgemachtes
Balsamico-Honig-Dressing

CAPRESE DI BUFALA  15
Mozzarella di Bufala 125g, Tomaten, Basilikum, Olivenöl

+ PIZZABROT 5 / 7
Frisch gebackenes Pizzabrot mit Olivenöl & Oregano



DOLCE VITA

SÜSSES

JILL'S TIRAMISU IM GLAS 7
Nach Nonna's Rezept aus Italien

JILL'S KAREMELL KISS 7
Auf Biskuite mit zweierlei Creme aus Mascarpone & Karamell
und einem Kakao-Crunch

NUTELLA PIZZA 9
Ein Nutella-Bananen-Duett mit Walnüssen

SPEKULATIUS PIZZA  9
mit Walnüssen



OHNE ALKOHOL

0,0%

VILSA WASSER BIO 3.5 / 7.8
Naturelle / Medium

HOMEMADE LEMONADE 5.8
1. „Grumpy“ mit Grapefruit
2. „Apple Fresh“ mit Gurke, Ingwer
3. „Rosie“ mit Rhabarber, Rosenblütenextrakt
4. „Deep“ mit Brombeere, Minze

ELEPHANT BAY EISTEE 4.3
Blueberry oder Peach 0,33L

PROVIANT SCHORLE 4.3
Apfelschorle naturtrüb oder Rhabarberschorle 0,33L

PROVIANT COLA 4.3
Cola oder Cola zuckerfrei 0,33L

ORIGINAL SPEZI 4.3
0,33L

THOMAS HENRY TONIC 3.9
Tonic Water, Cherry Blossom, Ginger Beer, Ginger Ale 0,2L



BIER

VOM FASS 0,3L / 0,4L

CARLSBERG 4.7 / 5.5

ASTRA 4.7 / 5.5

DUCKSTEIN ORIGINAL 5.8
0,5L

MIT ALKOHOL

APÉRO & DRINKS

SPRITZ'S 10.5
Aperol | Sarti | Limoncello | Pampelle | Ramazotti Rossi | uvm.

VERMOUTH TONIC 9.5
Antica Formular, Tonic Water, auf Eis serviert

ESPRESSO MARTINI 13.5
Vodka, Kaffeelikör, Espresso

MOSKOW MULE 13.5
Vodka, Ginger Beer, frische Limette, Gurke

SOUR'S 13.5
Whiskey | Aperol | Frangelico | Pisco | Limoncello

NEGRONI 13.5

AUS DER FLASCHE

PERONI 0,33L 4.7

STÖRTEBEKER 4.7
Pils, Natur Radler, alkoholfrei 0,33L

STÖRTEBEKER NORDISCH HELL 6.2
Lagerbier 0,5L

ERDINGER 5.8
Hefeweizen, Dunkel, alkoholfrei 0,5L

GIN & TONIC

GIN HAUSBERG NO.2 12

Bremer Gin, der durch Mandarinen und Sanddorn besticht

THE PERFECT SERVE GIN MARE 12

Feine Aromen des spanischen Zitrus & verschiedene Kräuter

GIN TONKA 11

Süße Vanille & herbe Bittermandel

GIN HENDRICKS 12.5

Ausgeprägte Wacholder- und Gurken Note

GIN SUL 12.5

Hamburger Gin mit Zitrusnote

GIN TANQUERAY 12.5

Zitrusfrüchte, Kamille & Wachholder

GIN TANQUERAY SEVILLA 12.5

Fruchtig, leicht

SCHNAPS

SHOTS 2CL

HELBING 3.9

VODKA 3.9

JÄGERMEISTER 3.9

SAMBUCA 3.9

FRANGELICO 4

LIMONCELLO 4

GRAPPA CHARDONNAY 5

AVERNA 4.5

auf Eis & Zitrone 4CL

FRÄULEIN BRÖSELS 3.8

Haselnuss, Mandel, Johannisbeere

HEISS

KAFFEE

AMERICANO 4.2

ESPRESSO 3

ESPRESSO DOPIO 4.2

CAPPUCCINO 4.8

TEE

SAMOVA TEE 4.5

Bio-Rooibostee, Bio-Früchtetea, Bio-Grüntee, Bio-Schwarztee

FRISCHER INGWERTEE 5

FRISCHER MINZTEE 5

HEISSE ZITRONE MIT HONIG 5



WEISSWEIN

0,2L / 0,75L

JILL'S GRAUBURGUNDER RHEINHESSEN

9.5 / 35

In Kooperation mit dem Weingut Schittler Becker. Ein Burgunder, wie man ihn sich wünscht. Tolle Aromen von Mandeln und Honigmelone in der Nase, am Gaumen kräftig und voll mit einem langen Abgang. Dieser Wein bringt Spaß!

WEINGUT GROH SCHEUREBE / RHEINHESSEN

10 / 37

Ihr müsst bei Scheurebe an Eure Oma denken!? Jung, frisch, knackig und Trinkfluss ohne Ende.

WEINGUT GROH SAUVIGNON BLANC / RHEINHESSEN

10 / 37

Wie eine Weltreise. Eine Handvoll Gras aus Frankreich gepaart mit einem Korb voller exotischer Früchte aus Neuseeland und in Deutschland in eine Flasche gepackt.

SCHITTLER BECKER WEISSER BURGUNDER

9.5 / 35

Filigraner Begleiter, mit einem leichten nussigen Aroma und frischer Säure. Ein toller Begleiter zu unseren Salaten.

SCHITTLER JULIA CHARDONNAY

9.5 / 35

Besticht durch feine Aromen der Quitte und Vanille. Ein toller Begleiter zu unseren Salaten.

MARKUS MOLITOR RIESLING BLAUSCHIEFER QBA / MOSEL

10 / 37

Trocken, leicht und frisch

SCHWEDHELM GRAUBURGUNDER GUTSEIN TROCKEN

10 / 37

Der Grauburgunder ist als solcher unverkennbar.

SCHWEDHELM RIESLING WOTANFELD ERSTE LAGE

12 / 45

Im jungen Stadium zeigt er sehr erdige und salzige Noten. Er strotzt geradezu vor Kraft und bleibt lang im Abgang.

BAUER MIAMI WEISSBURGUNDER TROCKEN

9.5 / 35

Am Gaumen überzeugt seine feine Balance zwischen angenehm fülligen Fruchtaromen und die stützende - wie Martin Bauer sie nennt - „geile Säure“.

BAUER WOW WOW GRAUBURGUNDER TROCKEN

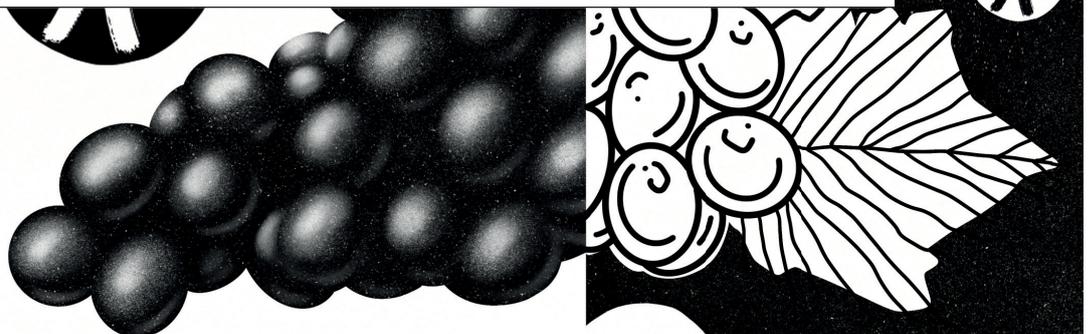
9.5 / 35

Mit einem einfachen „Wow“ lässt sich dieser Grauburgunder beschreiben.

BAUER BUMM SAUVIGNON BLANC TROCKEN

9.5 / 35

Er überzeugt mit einer lebendigen und üppigen Aromatik, die wie der Name es schon sagt „BUMM“ macht.





ROTWEIN		0,2L	/	0,75L
A6MANI (A SEI MANI)	LIFILI NEGROAMARO SALENTO / APULIEN	9.5	/	35
Drei Frauen und die Liebe für ihr Land. Wild, dunkle Beeren und am Ende weich im Abgang.				
A6MANI (A SEI MANI)	LIFILI PRIMITIVO SALENTO / APULIEN	9.5	/	35
Sechs Hände und viel Leidenschaft für einen fantastischen Rebensaft. Dicht, elegant, und eine seidige Struktur.				
A6MANI (A SEI MANI)	FAMILIAE PRIMITIVO DI MANDURIA / APULIEN	11	/	41
Drei Cousinen und ihre Hommage an die Familie, mehr Primitivo geht nicht. Kirschen, Pflaumen, mit einer Prise Vanille und Kakao, am Ende samtig weich mit einer dezenten Süße.				
DOMAINE DE LA MADONE	BEAUJOLAIS VILLAGES AOP	10	/	37
Aromen aus Kirschen, Lakritz, Rosen und Feilchen. Im Betontank ausgebaut. 92 Punkte von Robert Parker.				
IL PALAGIO (BIO)	CHIANTI / WHEN WE DANCE / TOSKANA	10	/	37
Balancierte Säure. Rubinrot. Verspielt. Nachklingend.				

BUBBLES		0,2L	/	0,75L
KLUMPP	RIESLING BRUT	-	/	36
Lebendig und frisch, zarte Kräuterwürze verleihen diesem Riesling Brut Stil, Charme und Tiefe.				
JÜLG	CRÉMANT BRUT	-	/	39
Dieser Crémant wird nach den strengsten Kriterien hergestellt, die für den Champagner gelten.				
JÜLG	CRÉMANT ROSÉ	-	/	39
Am Gaumen überzeugt seine feine Balance zwischen angenehm fülligen Fruchtaromen und die stützende - wie Martin Bauer sie nennt - „geile Säure“.				
PROSECCO		9.5	/	35

ROSÉ		0,2L	/	0,75L
JILL'S BLANC DE NOIR	RHEINHESSEN	9.5	/	35
Der weiße Merlot besticht mit fruchtigen Komponenten. Frisch und mineralisch. Der ideale Sommerwein.				
SCHWEDHELM	BLANC DE NOIR / ZELLERTAL	9	/	33
Frühling im Glas. Leichte und frische Aromen von Beeren.				
KLUMPP (BIO)	ROSÉ	9.5	/	35
Mit Farbe, Tiefe, Geschmack & toller Frucht. Der perfekte Begleiter zu unserer Caprese Di Bufala.				
METZGER PRACHTSTÜCK	BLANC DE NOIR	9.5	/	35
Duftig-herbe Akzente & volle Fruchtaromen.				