

RISTORANTE
Storchennest



Der Ort, an dem Sie sich gerade befinden, blickt auf eine lange und bewegte Geschichte zurück – voller schöner Erinnerungen, herzlicher Begegnungen und vieler gemeinsamer Momente.

Wir, das Team des Storchennests, möchten diese Geschichte fortsetzen – mit Leidenschaft, Gastfreundschaft und kulinarischen Erlebnissen, die bleiben.

Genießen Sie unsere sorgfältig zubereiteten Speisen, lassen Sie sich verwöhnen und erleben Sie neue unvergessliche Augenblicke.

Unser Restaurant



Mittagstisch

Von Dienstag bis Samstag verwöhnen wir Sie mit einem täglich wechselnden Mittagstisch. Es erwarten Sie zwei frische Menüs ab 13,90 €, liebevoll zubereitet und jeden Tag neu zusammengestellt.

Unser 3-Gänge-Menü umfasst wahlweise Salat oder Suppe, ein Hauptgericht sowie ein Überraschungsdessert. Das aktuelle Menü finden Sie jederzeit auf unserer Webseite: www.ristorante-storchennest.de

Feiern & Veranstaltungen

Ob Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Kommunionen, Trauerfeiern, Weihnachts- oder Betriebsfeiern – bei uns finden bis zu 160 Gästen den passenden Rahmen.

Für kleinere Anlässe steht unser Nebenraum für 40–50 Personen bereit – wahlweise mit kleiner Karte oder individuellem Buffet.



Sommerterrasse

In den warmen Monaten lädt unsere geöffnete Terrasse zum gemütlichen Verweilen im Freien ein. Es erwarten Sie sommerliche Drinks und köstliche Speisen, perfekt um einen sommerlichen Tag ausklingen zu lassen.

Parkmöglichkeiten

Direkt in der Nähe befindet sich das Parkhaus Süd in Bensheim.

Ab 18:30 Uhr sowie samstags, sonn- und feiertags ist das Parken dort kostenlos.



**Bewerten Sie uns
auf Google!**



@STORCHENNEST.DE

Folgen Sie uns auf Instagram um keine spannenden Veranstaltungen und Aktionen zu verpassen!

Öffnungszeiten: Mo: Ruhetag • Di - Sa: 11:30 - 14:30 Uhr & 17:30 - 23:00 Uhr • So: 11:30 - 22:00 Uhr

Alle Preise in dieser Speisekarte sind in Euro angegeben und enthalten die gesetzlich festgelegte Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen, Inhalts- und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.

Aperitifs

001	Prosecco ⁰	0,1 l	4,90 €
002	Aperol Spritz ^{1,10,11,0}	0,2 l	7,50 €
003	Lillet Wild Berry ^{1,2,3,5,10,11,12,0}	0,2 l	7,50 €
004	Hugo ⁰	0,2 l	7,50 €
005	Martini ⁰ (Bianco / Rosso / Rosatto)	5 cl	7,50 €
006	Campari Soda / Orange ⁰	0,2 l	7,50 €
007	Bitterino ⁰ (Orange / Soda / Alkoholfrei)	0,2 l	6,50 €
008	Limoncello Spritz ^{1,5,10,0}	0,2 l	7,50 €
009	Sarti Spritz ^{1,2,5,10,0}	0,2 l	7,50 €
010	Maracuja Spritz ^{1,2,3,5,10,16,17,0}	0,2 l	7,50 €

Suppen

015	Tomatencremesuppe ^G Hausgemachte italienische Tomatencremesuppe	6,90 €
016	Minestrone Frische italienische Gemüsesuppe	7,90 €
017	Stracciatella ^{C,G} Traditionelle italienische Suppe mit Ei und geriebenem Parmesankäse	6,90 €

Vorspeisen

- Rinder-Carpaccio** ^{1,3,G,L,O}
020 Hauchfein geschnittene Rinderfiletscheiben, angemacht mit Rucolasalat, Pilzen, Parmesankäse und Sellerie 14,90 €
- Gambas Pfännchen** ^B
021 Leckere gebratene Garnelen in mit Knoblauch und Kräutern abgeschmeckter Soße 14,90 €
- Vitello Tonnato** ^D
022 Fein geschnittenes Kalbfleisch bedeckt mit Thunfischcreme, angemacht mit Kapern und Sardellen 14,90 €
- Antipasto Misto** ^{D,F}
023 Auswahl leckerer mediterraner Vorspeisenspezialitäten, ständig wechselnde Zusammenstellung 14,90 €
- Caprese** ^G
024 Italienische Vorspeisenspezialität u.a. aus Tomatenscheiben, Mozzarellakäse und Basilikum 9,90 €
- Bruschetta** ^{Aw}
025 Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und bestem Olivenöl – klassisch und aromatisch 6,90 €
- Pizzabrot Napoli** ^{Aw,G}
026 Knusprige Pizza mit aromatischem Knoblauch und Tomaten 6,50 €
- Pizzabrot Klassisch** ^{Aw,G}
027 Knusprige Pizza mit Oregano und Olivenöl 5,90 €

Salate

Standardmäßig servieren wir unsere Salate mit Essig & Öl. Auf Wunsch auch gerne mit Joghurt-Dressing ^{G,L}

- | | | |
|-----|---|---------|
| 030 | Beilagensalat
Kleiner gemischter Beilagen-Salat | 5,90 € |
| 031 | Italienischer Salat ^{2,3,18,D,C}
Gemischter knackig-frischer Salat mit Tomate, Ei, Vorderschinken, Käse, Zwiebeln, Thunfisch und Oliven | 12,90 € |
| 032 | Calamaretti-Salat ^{R,L}
Leckerer leichter Fischgenuss in Form von Baby-Calamari, Gemischter Salat | 17,50 € |
| 033 | Gemischter Salat mit Rinderfilet ^{D,F}
Gebratene Rumpsteakstreifen an knackig frischem Salat | 17,50 € |
| 034 | Storchennest-Salat ^{B,D,L}
Herzhaft gebratene Garnelen und frisch gebratene Champignons, angerichtet an knackigem Salat | 17,50 € |
| 035 | Fitnesssalat
Herzhaft gebratene Putenbruststreifen und frisch gebratene Champignons mit knackigem Salat | 16,50 € |
| 036 | Bauernsalat ^{1,4,6,G}
Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, milden Peperoni, Karotten, Schafskäse, Artischocken, Paprika, roten Zwiebeln und Oliven | 12,50 € |
| 037 | Meeresfrüchte-Salat ^{B,D,R,L}
Zarter Mix aus Calamari, Garnelen und Muscheln, kombiniert mit frischem Sellerie, Cherrytomaten und roten Zwiebeln. Verfeinert mit Olivenöl und Zitronensaft | 16,90 € |

Pasta

Spaghetti

- 040 **Spaghetti Aglio e Olio** ^{Ah}
Zubereitet mit Olivenöl, Knoblauch und milder Pepperoni 11,90 €
- 041 **Spaghetti Bolognese** ^{Ah,6}
Mit hausgemachter Tomaten-Hackfleischsoße 12,50 €
- 042 **Spaghetti Carbonara Original** ^{Ah,C,G}
Mit in Olivenöl geschwenktem Speck und Ei nach originalem Rezept 12,90 €
- 043 **Spaghetti Marinara** ^{Ah,B,D,R}
Zubereitet mit frischen Meeresfrüchten, Olivenöl, Knoblauch und milder Pepperoni 15,90 €
- 044 **Spaghetti Gamberetti** ^{Ah,B}
Zubereitet mit Olivenöl, Knoblauch, milder Pepperoni und gebratenen Gamberetti 17,90 €

Tagliolini

- 050 **Tagliolini Mediterraneo** ^{Ah,C,G}
Italienische Nudel-Spezialität zubereitet mit frischen Cocktailtomaten, Mozzarellakäse, einem Hauch Knoblauch, Rucola und on top frisch gehobelte Scheiben vom Parmesankäse 14,90 €
- 051 **Tagliolini mit Lachs** ^{Ah,C,D,G}
Mit gebratenen Lachsstücken in cremiger Tomaten-Sahnesoße 16,90 €
- 052 **Tagliolini ‚Storchennest‘** ^{Ah,C}
Unsere pikant zubereiteten Tagliolini kommen mit gebratenen Rumpsteakstreifen, Zwiebeln, Paprika und Cocktailtomaten in Tomatensoße zu Ihnen an den Platz 17,90 €

Pasta

Penne

- 60 **Penne Tozza** ^{Ah,C,G}
Einfach lecker ... mit Aubergine & Mozzarella in Tomaten-Sahne-Soße 13,50 €
- 061 **Penne alla Casa** ^{Ah,B,C,D,G}
Mit gebratenem Lachs, frischen Champignons und Shrimps an feiner Tomaten-Sahnesoße 16,90 €

Frische Tortelloni

- 070 **Tortelloni Gorgonzola** ^{Aw,C,G,H}
Frische Tortelloni gefüllt mit Ricottakäse und Spinat. Mit würziger Gorgonzolasoße 16,50 €
- 071 **Tortelloni Salmone** ^{Aw,C,D,G}
Frische Tortelloni gefüllt mit Lachs serviert an mit Dill abgestimmter Tomaten-Sahne-Soße 16,90 €

Weitere Nudeln

- 080 **Gnocchi mit Steinpilzen** ^{Ah,G}
Frische Kartoffelnudeln gefüllt mit Steinpilzen serviert an fein abgestimmter Butter-Salbeisoße 15,90 €
- 081 **Tortellini alla Panna** ^{18,Ah,C,G}
Tortelloni gefüllt mit Fleisch. Mit Schinken in Käse-Sahnesoße 13,90 €
- 082 **Combinazione al forno** ^{Aw,G}
Freuen Sie sich auf verschiedene Nudelspezialitäten überbacken mit hausgemachter Bolognesesoße 14,90 €
- 083 **Lasagne** ^{Ah,L}
Lasagne mit hausgemachter Tomaten-Bolognesesoße nach italienischer Art und mit Käse überbacken 14,90 €

Pizza

Als Grundbelag - sofern nicht anders angegeben - immer Tomatensoße und Mozzarella ^{Aw,G}

090	Margherita Die klassische Variante. Auf Wunsch auch mit frischem Basilikum	10,90 €
091	Salami ^{2,3,7} Mit Salami	11,90 €
092	Peperoniwurst ^{2,3} Mit würzigier Peperoniwurst	11,90 €
093	Prosciutto ^{2,3,18} Mit Vorderschinken	11,90 €
094	Funghi Mit frischen Champignons	11,90 €
095	Tonno ^{D,F} Mit Thunfisch und Zwiebelringen	12,90 €
096	Vegetaria Mit frischem Gemüse	12,90 €
097	Popeye Mit Spinat, Schafskäse und ein Hauch von Knoblauch	12,90 €
098	Caprese Frische Tomatenscheiben, leckerer Mozzarellakäse und dazu Rucola	12,90 €
099	Diavolo (Scharf) ^{1,2,3,4} Mit Peperoniwurst, scharfen Peperoni, Zwiebeln und Paprika	13,90 €
100	Storchennest ^{2,3,13,15} Mit Knoblauchwurst, Ei und frischen Champignons	15,90 €
101	Lachs ^{D,G} Mit leckerem Lachs, Spinat und Knoblauch verfeinert	14,90 €
102	Hawaii ^{2,3,13,15} Mit Schinken und Ananas	11,90 €
103	Rustica ^{2,3,18} Mit Salami, Schinken und Champignons	14,90 €
104	Vier Jahreszeiten ^{2,3,18} Mit frischen Champignons, Artischocken, Paprika, Schinken und Salami	13,90 €
105	Quattro formaggi Mit vier verschiedenen Käsesorten	13,90 €
106	Hollandaise Mit Hähnchenstreifen, Brokkoli und Sauce Hollandaise	13,90 €

Fleisch-Gerichte

Schweine-Lendchen

- Madagaskar-Lendchen** ^L
110 Schweine-Lendchen mit würziger Pfeffersoße. Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse 21,90 €
- Champignon-Lendchen** ^L
111 Schweine-Lendchen mit frischen gebratenen Champignons und hausgemachter Rahmsöße. Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse 21,90 €
- Gorgonzola-Lendchen** ^L
112 Schweine-Lendchen mit würziger Gorgonzolasöße. Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse 22,50 €

Argentinische Rumpsteaks

- Kräuterbutter-Rumpsteak** ^G
120 Mit hausgemachter Kräuterbutter. Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse 25,90 €
- Zwiebel-Rumpsteak** ^L
121 Mit gerösteten Zwiebeln. Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse 28,90 €
- Madagaskar-Rumpsteak** ^{G,L}
122 Mit würziger grüner Pfeffersoße. Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse 28,90 €
- Champignon-Rumpsteak** ^{G,L}
123 Mit Champignons in Rahmsöße. Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse 28,90 €

Fleisch-Gerichte

Spezialitäten des Hauses

- Putenbruststeak vom Grill** ^G
- 130 Herzhaft gegrilltes Putensteak mit Butter-Salbeisoße. Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse 20,90 €
- Putenbruststeak ‚Madagaskar‘** ^{Aw,G}
- 131 Mit würziger grüner Pfeffersoße. Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse 21,90 €
- Kalbsleber ‚Butter-Salbei‘** ^{G,L}
- 132 Aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind verfeinert mit Butter-Salbeisoße. Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse 20,90 €
- Kalbsleber ‚Zwiebel‘**
- 133 Aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind mit gerösteten Zwiebeln. Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse 21,90 €
- Grill Mix**
- 134 Je ein Stück Putensteak, Schweinelende und Rumpsteak. Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse 32,90 €

Schnitzel

- Schnitzel Wiener Art** ^{Aw,C,G,L}
- 140 Paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenschnitte. Dazu servieren wir Ihnen Pommes und Gemüse 14,90 €
- Champignon-Schnitzel** ^{Aw,C,G,L}
- 141 Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsoße. Dazu servieren wir Ihnen Pommes und Gemüse 17,90 €
- Madagaskar-Schnitzel** ^{Aw,C,G,L}
- 142 Paniertes Schweineschnitzel mit würziger grüner Pfeffersoße. Dazu servieren wir Ihnen Pommes und Gemüse 17,90 €
- Bolognese-Schnitzel** ^{Aw,C,G,L}
- 143 Paniertes Schweineschnitzel mit Bolognesesoße und Käse überbacken. Dazu servieren wir Ihnen Pommes und Gemüse 20,90 €
- Puten-Schnitzel Wiener Art** ^{Aw,C,G,L}
- 144 Paniertes Putenschnitzel mit Zitronenschnitte. Dazu servieren wir Ihnen Pommes und Gemüse 17,90 €

Fisch & Meeresfrüchte

- 150 **Frisches Lachsfilet vom Grill** ^{D,G}
Lecker leichter Fischgenuss vom Grill. Mit hausgemachtem Mayonnaise-Knoblauch-Dip sowie Butter-Knoblauch-Soße. Dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und Grillgemüse 24,90 €
- 151 **Baby-Calamari** ^{G,R}
Die Baby-Calamari servieren wir Ihnen vom Grill und reichen dazu unsere hausgemachte Butter-Knoblauch-Soße. Dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und Grillgemüse 24,90 €
- 152 **Doradenfilet vom Grill** ^{D,G,O}
Ganze Dorade vom Grill in einer Salbei-Weißweinsauce. Dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und Grillgemüse 24,90 €
- 153 **Fischplatte für 2** ^{DIVERS}
Fang- und saisonabhängig stellt Ihnen unser Küchenchef eine köstliche Fischplatte mit passenden Beilagen zusammen. 59,00 €

Für die Kleinen

- 160 **Spaghetti Napoli** ^{Ah}
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensoße 6,90 €
- 161 **Pizza Margherita** ^{Aw,G}
Kleine Pizza mit Käse und Tomatensoße 6,90 €
- 162 **Portion Pommes Frites** ^C
Mit Ketchup oder Mayonnaise 4,90 €
- 163 **Chicken Nuggets** ^C
6 Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup oder Mayonnaise 9,90 €
- 164 **Kinder Schnitzel** ^{Aw,C,G,L}
Kleines paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes und Ketchup oder Mayonnaise 9,90 €

Desserts

- 170 **Tartufo Nero** ^{Ah1,11,Aw,C,G,H}
Herrlich leckere italienische Eisspezialität 7,50 €
- 171 **Lampone** ^{C,G}
Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,50 €
- 172 **Gemischtes Eis** ^{C,G}
3 Bällchen feine Eiscreme mit einem Sahnehäubchen 6,50 €
- 173 **Tiramisu** ^{9,Aw,G}
Hausgemachte italienische Desserts spezialität 7,50 €
- 174 **Panna Cotta** ^G
Erfrischend leckerer hausgemachter Genuss mit Erdbeersöße 7,50 €
- 175 **Soufflé** ^G
Das Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern 8,50 €
- 176 **Nutella Pizza** ^{Ad,F,G,H}
Frisch gebackene Pizza, bestrichen mit zartschmelzender Nutella 7,50 €

Getränke

Heißgetränke

180	Kaffee ⁹		3,20 €
181	Cappuccino ^{9,G}		3,90 €
182	Latte Macchiato ^{9,G}		4,50 €
183	Espresso ⁹		2,70 €
184	Espresso Doppio ⁹		4,50 €
185	Espresso Macchiato ^{9,G}		3,20 €
186	Heiße Schokolade ^G		4,50 €
187	Tee Earl Grey / Pfefferminz / Früchte / Grüner Tee-Minze ⁹⁹		3,50 €

Wasser

190	San Pellegrino Still	0,25 l	2,90 €
191	San Pellegrino Still	0,75 l	6,90 €
192	San Pellegrino Classic	0,25 l	2,90 €
193	San Pellegrino Classic	0,75 l	6,90 €

Alkoholfreie Getränke

195	Coca Cola ^{1,9} / Fanta ^{1,G} / Sprite / Spezi ^{1,9} (Light / Zero) ^{1,7,9,11,12}	0,3 l	3,90 €
196	Apfelsaft / -Schorle	0,3 l	4,50 €
197	Orangensaft / -Schorle	0,3 l	4,50 €
198	Maracujasaft / -Schorle	0,3 l	4,50 €
199	KiBa (Kirsch-Bananensaft)	0,3 l	4,50 €
200	Schweppes (Bitter Lemon ^{3,10} / Tonic Water ¹⁰ / Ginger Ale ¹ / Wildberry)	0,2 l	4,50 €

Biere

210 211	Krombacher Pils ^{Ag}	0,3 l	3,60 €	0,5 l	4,90 €
212 213	Starnberger Helles ^{Ag}	0,3 l	3,60 €	0,5 l	4,90 €
214	Peroni (Italien) ^{Ag}	0,3 l			4,50 €
215	Krombacher Alkoholfrei ^{Ag}	0,33 l			3,50 €
216	Krombacher Weizen Hell ^{Aw}			0,5 l	4,90 €
217	Krombacher Weizen Alkoholfrei ^{Aw}			0,5 l	4,90 €

Liköre / Spirituosen (2cl)

220	Amaretto				3,90 €
223	Sambuca				3,90 €
224	Fernet Branca				3,90 €
225	Ramazotti				3,90 €
226	Averna				3,90 €
227	Grappa				3,90 €
228	Limoncello				3,90 €
229	Bailey's ^{9,G}				3,90 €
230	Tequila				3,90 €
231	Jägermeister				3,90 €
232	Vodka				3,90 €
233	Jack Daniel's Whiskey				3,90 €

Prosecco

240 **Borgo Sanleo** °

Flasche 0,75 l

26,90 €

Offene Weine

Weißwein °

VILLA SASSI (Veneto)

“Pinot Grigio IGT”

Azienda Agricola Pecol Boin; Taurino di Spilimbergo. Trocken; helles Goldgelb; frische, fruchtige Art; leicht in der Säure; sortentyp. Aromen von Wiesenblumen, Mandel, etwas Honig; erfrischender, spritziger Wein

Glas 0,2 l 6,90 €

Karaffe 0,5 l 15,90 €

VILLA SASSI (Veneto)

“Chardonnay IGT”

Azienda Agricola Pecol Boin; Taurino di Spilimbergo. Trocken; helles Strohgelb; dezente, aber knackige Säure, dezenter, aber fruchtbetonter Wein mit Aromen von Mandeln, Holunderblüten; charmanter Tischwein

Glas 0,2 l 6,90 €

Karaffe 0,5 l 15,90 €

SANTA SOFIA (Veneto)

“Lugana”

Tenuta Santa Sofia; Pedemonte di Valpolicella - Verona. Trocken; helle, strohgelbe Farbe; frische, elegante Säure; Frische, ausladende floral-fruchtige Aromen von Zitrus, reifen, süßen Äpfeln, untermalt von einer feinen Mandelnote, die sich am Gaumen fortsetzt erfrischender, feinwürziger Wein vom Gardasee

Glas 0,2 l 7,90 €

Karaffe 0,5 l 18,90 €

Rotwein °

TORRE ORIENTALE (Friaul)

“Merlot DOC”

Azienda Agricola Pecol Boín; Taurino di Spilimbergo. Trocken; dunkles, kräftiges Rubinrot; ausgeprägte Tannin und eine kräftige Säurestruktur; elegantes Aromenspiel von Cassis, Kirsche und etwas Paprika; eleganter ausgeprägt aromatischer, kraftvoller Rotwein

Glas 0,2 l 6,90 €

Karaffe 0,5 l 15,90 €

Offene Weine

Rotwein ^o

BORGO SANLEO (Apulien)

“Primitivo IGT”

Casa Vinicola Zonin; Gambellara Trocken; dunkles Kirschtrot; weiche, milde Säure mit elegant-weichem Tannin; feines Aromenspiel von Cassis, Brombeere, Kirsche, etwas schwarzer Pfeffer und Muskatnuss; Aromatischer, runder Rotwein aus Apulien

Glas 0,2 l 6,90 €

Karaffe 0,5 l 15,90 €

VALLE D'ORO (Abruzzen)

“Montepulciano DOC”

Cantina Tollo; Tollo. Trocken, lebhaftes Rubinrot; reife, weiche Säure, tanninarm, Aromen von Brombeere, Sauerkirsche, etwas Schokolade und Gewürze; fruchtiger, aromatischer, samtiger Rotwein

Glas 0,2 l 6,90 €

Karaffe 0,5 l 15,90 €

CAVICCHIOLI (Emilia-Romagna)

“Lambrusco Rosso Emilia IGT”

Cantina Cavicchioli; San Prospero (Modena). Lieblich, helles Kirschtrot; frische lebendige Säure mit dezentem Tannin; Aromen von Süßkirsche, Veilchen etwas Banane Unkomplizierter, frischer Schoppenwein mit leichter Kohlensäure

Glas 0,2 l 6,90 €

Karaffe 0,5 l 15,90 €

Flaschen Weine

Weißwein

TORRE ORIENTALE (Friaul)

“Pinot Grigio Friuli DOC Grave”

Azienda Agricola Pecol Boïn; Spilimbergo. Trocken, kräftiges Goldgelb mit leichtem Kupferton; Dezente, leichte Säurestruktur; eleganter, feiner Pinot mit den typischen Aromen von Honig, reifem Apfel, etwas Mandel, Wiesenblumen

Flasche 0,75 l 22,50 €

Flaschen Weine

Weißwein

CÀ DEI FRATI (Veneto)

“Trebbiano di Lugana DOC”

Azienda Agricola Cà dei Frati; Lugana di Sirmione. Trocken; helles Strohgelb; elegante feine Säure; Zarte Aromen von Aprikosen, weißen Mandeln, feiner Anklang von Kräutern und Blumen; weicher, sanfter Abgang. Eleganter Klassiker vom Gardasee

Flasche 0,75 l 38,90 €

FONTANAFREDDA (Piemont)

“Gavi di Gavi”

Cantine Fontanafredda; Serralunga d’Alba. Trocken; elegantes Grüngelb; dezente, zarte Säure; fruchtiger, feinwürziger, leichter Wein mit Aromen von Limone, Zitrone und etwas Blütenhonig; der Klassiker unter den italienischen Weißweinen

Flasche 0,75 l 36,90 €

Rotwein

SANTA SOFIA (Veneto)

“Bardolino Classico DOC”

Rebsorten: Corvina-Molinara-Rondinella-Negrara. Tenuta Santa Sofia; Pedemonte di Valpolicella - Verona. Trocken; helles Kirschrot, frische, feine Säure mit sanftem Tannin; aus den regionalen, am Gardasee beheimateten o.g. Rebsorten wird ein eleganter feinfruchtiger, leichter Rotwein mit weicher Säure komponiert. Frischer Duft nach Kirschen und Johannisbeeren, leichter Anklang von Veilchen und Rosen.

Flasche 0,75 l 22,50 €

ZACCAGNINI (Abruzzen)

“Il Vino dal Tralchetto”

Montepulciano d’ Abruzzo DOC. Cantina Zaccagnini; Bolognano-Pescara. Trocken; intensives Rubinrot mit violetten Reflexen; dezente Säure mit angenehm weichem Tannin; Intensiver Duft von Kirsche, roten Waldbeeren, roten Blüten und Schokolade, sowie ein dezenter Anflug von Vanille; aromatisch, elegant eingebundenes Holz; voll und samtig am Gaumen; gehaltvoller Wein mit Ausdruckskraft.

Flasche 0,75 l 28,90 €

A 6 MANI (Apulien)

“Primitivo IGP”

A 6 Mani; Fragagnano / Puglia. Trocken; dunkles Kirschrot; weiche, milde Säure mit elegant-weichem Tannin; feines Aromenspiel von Cassis, Brombeere, Kirsche, etwas schwarzer Pfeffer und Muskatnuss; aromatischer, runder Rotwein aus Apulien

Flasche 0,75 l 24,90 €

Flaschen Weine

Rotwein

FONTANAFREDDA (Piemont)

“Barolo DOCG”

Nebbiolo Cantina Fontanafredda; Serralunga d'Alba. Trocken, kirschrote Farbe, kräftiges aber dennoch samtiges Tanningerüst, großes Aromenspiel von Kirsche, Pflaume, Kräuter und etwas Rose; tiefer, ausdrucksstarker Charakter. Ein großer Barolo aus einen der führenden Weingüter im Gebiet

Flasche 0,75 l 74,90 €

LA MANNELLA (Toskana)

“Brunello di Montalcino DOCG”

Sangiovese Azienda Agricola La Mannella di Marco. Cortonesi; Montalcino. Trocken; intensives Rubinrot; frisches Säuregerüst mit gut eingebundenen Tanninen; feine Aromen von Kirsche, Veilchen, Kräutern, etwas Leder- und Tabaknoten; eleganter, komplexer, fruchtbetonter Wein mit Klasse

Flasche 0,75 l 115,00 €

TENUTA PERANO (Toskana)

“Chianti Classico Riserva DOCG”

Sangiovese, Merlot. Tenuta perano / Frescobaldi; Gaiole in Chianti. Trocken; intensives Rubinrot mit glänzenden Violett-Schimmer; reichhaltige, frische und dichte Tanninstruktur; floraler Duft nach Veilchen, gefolgt von dunklen reifen Johannisbeeren, schwarzen Kirschen, kräftige Noten nach Pfeffer, Muskatnuss und einer Hand voll frischer Erde und einem Hauch von Tabak klassischer Sangiovese dieser Region, der 24 Monate in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut wurde

Flasche 0,75 l 89,00 €

CASTIGLIONI (Toskana)

“Chianti DOCG”

Sangiovese, Merlot. Tenuta Castiglioni / Frescobaldi; Montespertoli. Trocken; konzentriertes Rubinrot mit violetten Akzenten; elegantes, präsent Tannin; Bouquet nach Pflaumen und roten Kirschen, auch kleinen Walderdbeeren, gepaart mit etwas Milkschokolade und Zimt; reichhaltige Fruchtpalette am Gaumen, wiederum rotfruchtig geprägt, gepaart mit einer charakteristischen Sangiovese-Frische, die diesem Chianti viel Saftigkeit verleiht; gradlinig im fruchtbetonten, ausgesprochen samtigen Abgang

Flasche 0,75 l 34,90 €

Rosèwein

CÀ DEI FRATI - Rosa dei Frati (Veneto)

“Gropello-Marzemino-Sangiovese-Barbera”

zienda Agricola Cà dei Frati; Lugana di Sirmione. Trocken; kräftiges Altrosa, feine, filigrane Säure; elegante Noten von roten Früchten, mineralisch, auch Aromen von Rosen erkennbar; erfrischende, feine Kohlensäure am Gaumen, auch hier Mineralität und Frucht spürbar, sehr angenehm und cremig. Ein eleganter, ausdrucksvoller Rosé vom Gardasee

Flasche 0,75 l 38,90 €

Allergene, Inhalts- und Zusatzstoffe

Ad

Dinkel
Glutenhaltiges
Getreide und daraus
gewonnene Erzeugnisse

Af

Hafer
Glutenhaltiges
Getreide und daraus
gewonnene Erzeugnisse

Ag

Gerste
Glutenhaltiges
Getreide und daraus
gewonnene Erzeugnisse

Ah

Hartweizen
Glutenhaltiges
Getreide und daraus
gewonnene Erzeugnisse

Ar

Roggen
Glutenhaltiges
Getreide und daraus
gewonnene Erzeugnisse

Aw

Weizen
Glutenhaltiges
Getreide und daraus
gewonnene Erzeugnisse

B

Krebstiere
und daraus
gewonnene Erzeugnisse

C

Eier von Geflügel
und daraus
gewonnene Erzeugnisse

D

Fisch
und daraus
gewonnene Erzeugnisse

E

Erdnüsse
und daraus
gewonnene Erzeugnisse

F

Sojabohnen
und daraus
gewonnene Erzeugnisse

G

Milch von Säugetieren
und daraus
gewonnene Erzeugnisse

H

Schalenfrüchte
und daraus
gewonnene Erzeugnisse

L

Sellerie
und daraus
gewonnene Erzeugnisse

M

Senf
und daraus
gewonnene Erzeugnisse

N

Sesamsamen
und daraus
gewonnene Erzeugnisse

O

Schwefeldioxid und Sulfite

P

Lupinen
und daraus
gewonnene Erzeugnisse

R

Weichtiere
wie Schnecken, Muscheln,
Tintenfische und daraus
gewonnene Erzeugnisse

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff/en

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker/n

5 mit Schwefeldioxid

6 geschwärzt

7 mit Phosphat

8 mit Milcheiweiß

9 koffeinhaltig

99 teinhaltig

10 chininhaltig

11 mit Süßungsmittel

12 enthält eine phenylalaninquelle

13 gewachst

14 Taurin

15 mit Nitritpökelsalz

16 Sorbinsäure

17 Benzoesäure

18 Formfleischschinken