

## Kaffee

Unseren Kaffee erhalten wir von einer kleinen Rösterei aus Plagwitz, der Brühbar. Deren Motto:

„Deine beste Tasse des Tages? Komm zu uns! frisch geröstet - frisch gemahlen - frisch gebrüht“

haben uns überzeugt.

Mit viel Liebe zum Detail bei der Auswahl der Rohstoffe, der ausgewogenen Zusammenstellung der Kaffeemischungen und natürlich beim Rösten wird ein wunderbarer Kaffeegenuss geschaffen.

Unsere Espressospezialitäten werden aus einer Mischung von Arabica-Bohnen aus Brasilien und Honduras für Sie frisch gemahlen und gebrüht.

Der Café crème wird aus einer Mischung von Arabica-Bohnen aus Brasilien, Guatemala und Honduras zubereitet.

Nehmen Sie sich die Zeit und genießen Sie Ihren Kaffee, gern mit selbst gebackenen Kuchen und Keksen von unserem Kuchenbüffet.

Ihr FachWerk-Team

## Kaffee

Espresso	2,50 €
Espresso groß	4,10 €
Café crème	2,80 €
Café crème groß	4,60 €
Cappuccino klein (mit Aroma) <i>(Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamell)</i>	3,50 € (4,00 €)
Cappuccino groß (mit Aroma) <i>(Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamell)</i>	5,80 € (6,30 €)
Café au lait (mit Aroma) <i>(Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamell)</i>	4,20 € (4,70 €)
Latte Macchiato (mit Aroma) <i>(Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamell)</i>	4,40 € (4,90 €)

## Kaffee-Spezialitäten

Café Corretto <i>(Espresso mit 2cl Grappa verfeinert)</i>	4,50 €
Irish Coffee <i>(mit Rohrzucker leicht gesüßter Kaffee, veredelt mit 4cl Irish Whisky und einer Sahnehaube)</i>	5,80 €
Pharisäer Coffee <i>(mit Rohrzucker leicht gesüßter Kaffee, veredelt mit 4cl braunem Rum und einer Sahnehaube)</i>	5,80 €
Cappuccino „Bistro GREC“ klein	4,20 €
Cappuccino „Bistro GREC“ groß <i>(mit Honig und Zimt verfeinerter Cappuccino)</i>	6,60 €

## Schokolade

Trinkschokolade	3,10 €
Rumschokolade <i>(eine mit 4cl braunem Rum und leichter Sahnehaube verfeinerte Trinkschokolade)</i>	5,80 €
Moccachino <i>(mit Espresso verfeinerte Trinkschokolade)</i>	5,20 €

## Tee

Darjeeling 3,20 €

Eine fein-elegante Komposition erlesener Blatt-Tees aus den besten Teegärten Darjeelings. Goldgelb in der Tasse entfaltet er sein besonders zartes, blumiges Aroma.

Earl Grey 3,20 €

Eine edle Mischung aus hochwertigem Asam- und feinstem Ceylon-Tee, fein veredelt mit dem Aroma der Bergamotte für einen besonders blumig-frischen, vollaromatischen Tee-Genuss.

Marsala Chai 3,20 €

Die Vereinigung von kräftigem Assam-Tee mit einer außergewöhnlichen Gewürzkomposition sorgt für ein besonders aromatisches Chai-Geschmackserlebnis.

Kräutertee 3,20 €

Eine Komposition aus südafrikanischem Rooibos und würzigem Fenchel, Anis, Zitronenverbene, Süßholz, Zimt, Kamille und Sonnenblumenblüten verleihen diesem Tee seinen mild-harmonischen Geschmack.

Rooibos mit Orange und Karamell 3,20 €

Eine bestechende Komposition aus mild-aromatischen Rooibos-Tees und dem cremig-sahnigen Aroma von Karamell. Die Note fruchtiger Orange rundet das Geschmackserlebnis raffiniert ab.

Grüner Tee mit Lemonmyrte 3,20 €

Fein aromatischer Grüntee mit Lemonmyrte als raffinierte Verfeinerung zeichnet sich durch seine herbe Frische aus.

Hibiskus-Himbeer-Früchteteer 3,20 €

Diese harmonische Früchtemischung besticht durch eine betonte Hibiskus-Himbeer-Note. Ein unvergleichlich fruchtig-frisches Geschmackserlebnis.

Pfefferminze 3,20 €

Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten überzeugt durch ihre besondere Frische.

Kamille 3,20 €

Hochwertige, sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden, wohltuenden Kamillenteer

## Flaschenbier



### Pils

Urkröstitzer Pils 0,33l 3,40 €

Clausthaler alkoholfrei 0,33l 3,40 €

### Schwarzbier

Köstritzer Schwarzbier 0,33l 3,40 €

### Hefeweizen

Erdinger Hefe naturtrüb 0,50l 4,60 €

Erdinger Hefe alkoholfrei 0,50l 4,60 €

Erdinger Hefe dunkel 0,50l 4,60 €

### Bier - Mix

Radler 0,20l 2,90 €  
0,50l 5,20 €

Diesel 0,20l 2,90 €  
0,50l 5,20 €

## alkoholfreie Getränke



### Wasser

Lichtenauer Mineralwasser  
pur / medium 0,25l 2,60 €  
0,75l 6,20 €

### Saft und Nektar

#### Sachsenobst

Apfelsaft, Orangensaft,  
Johannisbeer-, Bananen-,  
Kirsch-, Mango- und  
Pfirsichnektar 0,25l 3,30 €  
0,50l 5,60 €

Apfelsaftschorle,  
sonstige Saftschorle 0,25l 2,80 €  
0,50l 4,80 €

### Softgetränke

Vita Cola schwarz 0,25l 2,90 €  
0,40l 4,80 €

#### Lichtenauer Limonaden

Orangen Limonade,  
Citrus Limonade 0,20l 2,60 €  
0,40l 4,80 €

Tonic, Ginger Ale,  
Bitter Lemon 0,25l 2,90 €  
0,40l 4,80 €

**Hausgemachte Limonade** 0,25l 3,50 €  
Sorte je nach Angebot 0,50l 5,90 €

## Weine trocken

<b>Weißwein – Deutschland, Saale-Unstrut</b>	0,25 l	9,80 €
	0,50 l	19,00 €
<b>Dorndorfer Rappental, Riesling Spätlese</b>	0,75 l	28,40 €

Weingut Klaus Böhme, Kirchscheidungen

Rebe: Riesling

Elegant und leicht wie ein Spätsommernachmittag mit einem leichten Prosecco gewürzt mit dem Spritzer des Martini bianco und einer Scheibe Zitrone, voll aromatisch und dennoch trocken und leicht

<b>Weißwein – Italien, Lugana, Südufer Gardasee</b>	0,25 l	8,70 €
	0,50 l	16,80 €
<b>Lugana, DOC, Vigne Alte</b>	0,75 l	25,10 €

Cantina F. Ili Zeni, Museo del Vino Bardolino

Rebe: Trebbiano di Lugana, Handlese

Ein Spaziergang durch Pfirsich- und Zitrusplantagen mit Blick auf den See, welcher das Licht der Sonne reflektiert, frisch und mit vollem Aroma

<b>Weißwein – Italien, Veneto, Provinz Verona</b>	0,25 l	9,80 €
	0,50 l	19,00 €
<b>Costalago IGT Bianco Tre venezie</b>	0,75 l	28,40 €

Cantina F. Ili Zeni, Museo del Vino Bardolino

Rebe: Garganega, Chardonnay, Handlese

Wie der Genuss reifer, exotischer Früchte mit leichten Zitrusaromen auf einer Terasse voller duftender Sommerblumen, langanhaltend

<b>Roséwein – Italien, Bardolino</b>	0,25 l	8,70 €
	0,50 l	16,80 €
<b>Chiaretto Classico Bardolino, DOC</b>	0,75 l	25,10 €

**Vigne Alte**, Italien Venetien, Ostufer des

Gardasees im Gebiet des Bardolino Classico

Cantina F. Ili Zeni, Museo del Vino Bardolino

Rebe: Corvina, Rondella, Handlese

Ein Korb vollreifer Erdbeeren und Himbeeren in einem Garten voller blühender Mandel- und Pfirsichbäume und frisch geschnittenen Rosenblüten am Morgen mit dem ersten Prosecco des Tages, trocken fruchtig, unaufdringlich, perfekt

## Wein

### Unsere Hausweine

**Die Rebe und Herkunft variiert nach Angebot.**

<b>Weißwein und Rotwein, jeweils trocken</b>	0,10 l	3,80 €
	0,25 l	7,10 €
	0,50 l	13,60 €

<b>Weinschorle vom Hauswein</b>	0,25 l	5,10 €
	0,50 l	9,60 €

### Weine halbtrocken

<b>Weißwein - Spanien Katalonien</b>	0,25 l	8,20 €
	0,50 l	15,80 €
<b>Vina Esmeralda, DO Katalonien</b>	0,75 l	23,60 €

Miguel Torres

Rebe: 85% Muscat d'Alexandria, 15% Gewürztraminer

Wie ein Spaziergang in der spanischen Morgensonne durch Obstplantagen und Kräuterwiesen, warm, frisch und aromatisch

<b>Roséwein - Österreich Burgenland</b>	0,25 l	7,90 €
	0,50 l	15,60 €
<b>Blaufränkischer Rosé</b>	0,75 l	23,10 €

Qualitätswein, Burgenland

Weingut Günter und Regina Triebaumer, Rust

Rebe: Blaufränkisch

Erinnert an ein leichtes Himbeer-Sahnetörtchen beim Picknick auf einer Bergwiese, leicht, frisch, fruchtig

<b>Rotwein - Italien Sizilien</b>	0,25 l	7,90 €
	0,50 l	15,60 €
<b>Barone Montalto, IGT, Cantina Minini</b>	0,75 l	23,10 €

Rebe: Nero d'Avola

Der Genuß einer leichten Crème Caramel mit dunklen Früchten und kandiertem Obst in der Nachmittags-Sonne unter einem Feigenbaum

## Weine trocken

<b>Rotwein – Italien, Ostufer des Gardasees</b>	0,25 l	8,70 €
	0,50 l	16,80 €
<b>Bardolino Classico, DOC</b>	0,75 l	25,10 €

Cantina F. Ili Zeni, Museo del Vino Bardolino

Rebe: Corvina, Rondinella, Handlese

Leuchtendes Rubinrot wie ein Sonnenuntergang über dem See, dazu ein Glas Rotwein, der typischer und traditioneller nicht schmecken könnte wie hier, angenehm, harmonisch und im Sommer gern auch gekühlt als perfekte Erfrischung

<b>Rotwein – Italien, Veneto, Provinz Verona</b>	0,25 l	9,80 €
	0,50 l	19,00 €
<b>Costalago, IGT, Rosso Veronese</b>	0,75 l	28,40 €

Cantina F. Ili Zeni, Museo del Vino Bardolino

Rebe: Corvina, Merlot, selektive Handlese

Kurzes Trocknen der frischen Trauben in der Sonne, Ausbau 12 bis 24 Monate in Eichenholzfässern. Ein Bouquet vollreifer Früchte auf einem Tuch aus dunklem roten, weichem Samt. Das Aroma der reifen, roten Trauben bleibt lang im Munde.

<b>Rotwein - Italien Apulien</b>	0,25 l	9,80 €
	0,50 l	19,00 €
<b>Costarossa, DOC, Primitivo di Manduria</b>	0,75 l	28,40 €

Weingut Surani, Taranto, Apulien

Rebe: Primitivo

Kraftvoll und warm wie der Sommerwind Apuliens, der die Aromen dunkler Früchte und Süßholz mit sich bringt, dunkel und weich wie Kirschmost, ein warmherziger, eleganter Begleiter für den Abend

<b>Rotwein - Spanien Rioja</b>	0,25 l	12,20 €
	0,50 l	24,80 €
<b>Barón de Ley Reserva, DOCa Rioja</b>	0,75 l	36,60 €

Rebe: 90% Tempranillo, 10% Cabernet-Sauvignon

2 Jahre Barrique-Reife

Vereint die Sonne Spaniens mit dem Wind vom Meer, warm und voll Leichtigkeit. Ein Brombeer-Törtchen mit leichter Vanille-Sahne und der Hauch von Süßholz

## Secco/Prosecco/Spumante

<b>Secco - Deutschland</b>	0,10 l	5,90 €
	Flasche	35,40 €

**„Sommerfrische“, Deutscher Perlwein**

Saale-Unstrut, feinherb

Weingut Klaus Böhme, idyllisches Bauerndorf  
Kirchscheidungen

Rebe: leichtes perlendes Vergnügen aus Müller-Thurgau, Silvaner und Bacchus – Cuveè

Ein fein perlender Secco aus unserer Region, der es vermag, ganzjährig den Gedanken an den Sommer zu erhalten. Ein Spaziergang über eine blühende Sommerwiese mit Kräutern und Lavendel, die sich leicht im Sommerwind wiegt und dennoch elegant, um auf keiner Terrasse an einem Sommerabend fehlen zu dürfen.

<b>Prosecco - Italien</b>	0,10 l	5,90 €
	Flasche	35,40 €

**Zeni, Prosecco Spumante DOC**

Provinz Treviso, extra dry

Cantina Fam. Ili Zeni, Museo del Vino Bardolino

Rebe: Zweite Gärung des weißen Weines aus  
Glera-Trauben, einige Monate Ausbau inahltanks.

Der fein perlende morgentliche Tau auf einer reich blühenden Frühlingwiese in den sanften Hügeln des Treviso. Mit seinem spritzigen Strohgelb ein frischer, feiner, charakteristischer Prosecco, gefällig und nicht zu trocken.

<b>Spumante Rosato - Italien</b>	0,10 l	5,90 €
	Flasche	35,40 €

**Zeni, Chiaretto Bardolino Spumante DOC**

Ostufener des Gardasees, brut

Cantina Fam. Ili Zeni, Museo del Vino Bardolino

Rebe: Corvina, Rondinella, Handlese der besten, reifen Trauben, sanfte Pressung, langsame Gärung, 6 Monate Ausbau auf der Flasche

Spritzig leichter, fruchtiger Spumante, der in seinem intensiven Rosé an Erdbeeren und Himbeeren erinnert, wie eine süßige, leichte Bowle. Einfach rund und elegant, mit dem Potential, beim Genießen den Sommer in Gedanken zu erhalten.

## Klassik Aperitif

Glas 5 cl

### Ricard - Frankreich

7,50 €

#### Pastis de Marseille

Klassischer Anis-Aperitif aus Frankreich mit Aromen von Süßholz und Kräutern der Provence.

Wir servieren Ihnen Ricard Pastis traditionell mit einer Karaffe Wasser.

### Martini - Italien

5,10 €

#### Aperitivo Torino

Ein Wein-Aperitif aromatisiert mit 40 Botanicals aus der ganzen Welt

Bianco - weiß, lieblich

Rosso - rot, trocken

Extra Dry - weiß, extra trocken

#### “FachWerk Martini Dry Cocktail”

6,50 €

Gin, Martini Extra Dry, Olivenwasser, Olive, Rosmarin, auf Eis

### Sherry - Spanien

#### Manzanilla

5,60 €

*Barbadillo "Solear" trocken*

*"der ultimative Manzanilla" reift länger als alle anderen Manzanillas unter dem Flor*

#### Amontillado medium

5,60 €

Hidalgo "medium de Heredad de Hidalgo" reifes Goldbraun, eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln, Walnüssen, Honig und etwas Karamell, leichte Süße

#### Cream sweet

7,50 €

Fernando de Castilla Cream "Premium" eleganter Cream mit Noten von Karamell und Schokolade

Weitere interessante Angebote finden Sie in unserer Hausbar, wir beraten Sie gern.

## Spirituosen

2 cl 4 cl

### Spezialitäten von Horn aus Leipzig

Long Horn Gin

Echter Leipziger Allasch

Kräuter Wilhelm

3,10 € 6,00 €

### Edles von Fischer und Bunge aus Leipzig

Brotschnaps

Himbeergeist

Williams Birne

Mirabellenbrand

Wildberrylikör

3,10 € 6,00 €

### Anis

4 cl

Pastis Ricard

6,50 €

dazu reichen wir klassisch eine Karaffe klaren Wassers

### Bitter

2 cl 4 cl

Aperol

3,70 € 7,20 €

Underberg

3,10 €

### Gin

Finsbury London Dry Gin

3,80 € 7,40 €

### Brandy

Carlos Nr. 1

3,80 € 7,40 €

### Whisky

Tullamore Dew

3,90 € 7,60 €

### Grappa

Celina d'Oro

3,80 € 7,40 €

Sibona

4,10 € 8,00 €

### Liköre

Eierlikör

2,90 € 5,60 €

Amarula

3,10 € 6,00 €

Gurktaler Alpenkräuter

3,10 € 6,00 €

## Dessertweine

### Italien – Toskana, Fattoria La Vialla

Die Fattoria La Vialla bei Arezzo entstand auf den Ruinen verfallener Bauernhöfe und ist heute das größte Unternehmen biodynamischer Landwirtschaft in Europa. Nahe gelegen der kleinen altertümlichen Stadt Castiglion Fibocchi, zugleich Einfallstor in eine Toskana abseits der Touristenrouten. Die einzigartige Geschichte der Familie Lo Franco begann vor 40 Jahren und umfasst heute 23 ehemalige, verlassene Bauernhöfe. Vielen Dank Familie Lo Franco und ein Salute an Sie!

#### Vin de Terre Siciliane

samtig süß

„Passito“ I.G.T.

Rebe: Cuvée aus 80% Zibibbo, 10% Grillo, 10% Sauvignon-Blanc

intensive goldgelbe Farbe mit honigartiger Konsistenz,

Noten von reifem Obst, Aprikose,

Feige, Sultanine, Vanille und Konfitüre

1 Jahr Reife im Barrique

(Bio, vegan)

Glas 5 cl

4,00 €

Flasche 375ml

22,00 €

#### Vin Santo del Chianti

dicht, cremig süß

“Ochio di pernice” Riserva D.O.C

Rebe: Cuvée aus 90% Sangiovese, 10% Malvasia Bianca

kräftiges bernsteinfarbiges Gelb, schokoladenfarbige Reflexe

Noten von getrockneten Feigen, Honig, Vanille, Whisky, Schokolade

und weißem Trüffel

5 Jahre Reife in Caratelli-Fässern - kleine

Fässer aus Eiche und Kastanie

(Bio, vegan)

Glas 5 cl

6,00 €

Flasche 500 ml

54,00 €

# Unser Haus -

## Aperitif



Fach  
Werk  
= MIMOSA =

Fein perlender  
Prosecco,  
gespritzt mit  
hausgemachtem  
Orangen-Rosmarin-  
Sirup,  
leicht kandierte  
Orangenschale  
und frischer  
Rosmarin

## Sprizz`es

### **PIMM`s No.1 Cup**

#### **PIMM`s No.1 CUP Royal**

PIMM`s No.1, Gurke, Orange,  
Zitrone, Eis, Prosecco

Glas

6,90 €

#### **PIMM`s No.1 CUP**

PIMM`s No.1, Gurke, Orange,  
Zitrone, Ginger Ale

6,60 €

### **Sprizz APEROL**

#### **Spritz Aperol de Veneto Classico**

Aperol, Orange, Eis, Prosecco

6,90 €

#### **Spritz Aperol**

Aperol, Orange, Eis, Weißwein, Mineralwasser

6,90 €

#### **Spritz Aperol Soda**

Aperol, Orange, Eis, Mineralwasser  
- auch alkoholfrei mit Monin Bitter

6,60 €

6,60 €

#### **Spritz Aperol Orange**

Aperol, Orange, Eis, Orangensaft  
- auch alkoholfrei mit Monin Bitter

6,60 €

6,60 €

#### **Limoncino Sprizz**

Limoncino-Likör, Zitrone, Eis, Prosecco

6,90 €

#### **Martini Sprizz**

Martini Bianco, Zitrone, Eis, Mineralwasser

6,60 €

#### **Sherry Sprizz**

Sherry medium, Limette, Eis, Ginger Ale

7,40 €

Unser Haus -

*Aperitif*



Fach  
Werk  
= MIMOSA =

*Fein perlender  
Prosecco,  
gespritzt mit  
hausgemachtem  
Orangen-Rosmarin-  
Sirup,  
leicht kandierte  
Orangenschale  
und frischer  
Rosmarin*



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

**Allergene [ ]**

Glutenhaltiges Getreide	a
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	b
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	c
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	d
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	e
Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	f
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	g
Schalenfrüchte (Nüsse)	h
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	i
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	j
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	k
Schwefeldioxid und Sulfite	l
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	m
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	n

**Zusatzstoffe [ ]**

mit Farbstoff	1	mit Phosphat	7
mit Konservierungsstoff	2	mit Milcheisweiß	8
mit Antioxidationsmittel	3	koffeinhaltig	9
mit Geschmacksverstärker	4	chininhaltig	10
geschwefelt	5	mit Süßungsmittel	11
geschwärzt	6	gewachst	13

Antipasti

*Ideal als Vorspeise, allein, zum Teilen oder als Snack für zwischendurch, wann immer Sie möchten, perfekt zum Lieblingswein oder Bier. Die Zusammenstellung variiert je nach Angebot und begeistert Sie so immer wieder aufs Neue.*

vegetarische Antipastiplatte	klein	10,20 €
	groß	18,80 €
gemischte Antipastiplatte	klein	10,20 €
	groß	18,80 €

Dazu reichen wir frisches, hausgebackenes FachWerk-Brot.

Zusätzliche Portion FachWerk-Brot [a] 2,50 €

**Salat**

Panzanella Marinara - Salat mit geröstetem Brot und Antipastigemüse (vegan) [l, 1, a]

klein	6,80 €
groß	12,90 €

Salat „Caprese“- Rustico di Bufala, aromatische Tomaten und Büffel-Mozzarella an Blattsalaten, verfeinert mit FachWerk-Basilikum-Pesto, Olivenöl, Weisweinessig, frisch gemahlener Pfeffer [g]

klein	8,80 €
groß	15,80 €

**Suppe**

Fruchtiges Tomatensüppchen, gezupfter Büffel-Mozzarella, FachWerk-Basilikum-Pesto, frisches Basilikum [g, 3]

7,60 €



**Tramezzini**

*Ursprünglich aus Turin stammende Variante eines Sandwiches aus Weißbrot in Dreiecksform, welches wir für Sie nach original-italienischem Rezept aus Manitoba-Mehl backen - jedes für Sie frisch gegrillt [c, a]*

**Tramezzini „Caprese“** – aromatische Strauchtomaten, Büffel-Mozzarella, Rucola, hausgemachtes FachWerk-Basilikum-Pesto [g]  
10,50 €

**Tramezzini „Marinara“** - Antipasti-Grillgemüse, Salat, hausgemachtes FachWerk-Salbei-Zitronen-Pesto (vegetarisch)[3, 1, 1, 2]  
10,50 €

**Tramezzini „Prosciutto crudo“** - italienischer Schinken, aromatische Strauchtomaten, Rucola, Grana Padano, hausgemachtes FachWerk-Tomaten-Pesto [2, g, c, 3]  
10,50 €

**Tramezzini „Prosciutto cotto e formaggio“** - italienischer Kochschinken, Taleggio, aromatische Strauchtomaten, Salat, hausgemachtes FachWerk-Tomaten-Pesto [g, 2, 3]  
10,50 €

**Tramezzino doppia porzione**

Wähle zwei Deiner Lieblings-Tramezzini für die doppelte Portion Genuß  
18,20 €

**Tramezzini come club sandwich** - Dein Lieblings-Tramezzini in Art eines Club-Sandwich mit Salat und Beilage  
15,20 €

**Tramezzini in compagnia** - Drei Deiner Lieblings-Tramezzini in kleine Dreiecke geschnitten, auf einer großen Platte angerichtet, als Snack für zwischendurch zum Teilen mit Deinen Freunden  
21,40 €

**Spaghetti aglio e olio**

gerösteter Knoblauch, Peperoncini, frische Petersilie [a]  
11,80 €

**Spaghetti Genovese**

hausgemachtes FachWerk-Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, geröstete Sonnenblumenkerne, Oliven, Rucola [a]  
14,20 €

**Spaghetti arrabiata e Prosciutto**

Tomatensauce (scharf) mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch und Chili, Tranchen vom Prosciutto, wahlweise mit luftgetrocknetem oder gekochtem Schinken [a, 2, 3]  
14,20 €

**Gnocchi Salvia e Limone**

hausgemachte FachWerk-Gnocchi, hausgemachtes Salbei-Zitronen-Pesto, knusprige Salbeiblätter [a, c, 1, 2, 3]  
15,60 €

**Gnocchi alla boscaiola** - hausgemachte FachWerk-Gnocchi, frische Pilze nach aktuellem Angebot, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Kirschtomaten, Kräuter [a, c, 1, 2, 3]  
16,80 €

**FachWerk-Piccata** – kleine Schnitzel vom Schwein in Grana Padano-Ei-Panade an Spaghetti, Tomatensauce mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, Kirschtomaten, hausgemachtes FachWerk-Basilikum-Pesto [2, g, c, a, f, 3, i]  
18,80 €

**Pollo alla salvia** – Spieß von der Salbei-marinierten Hähnchenbrust – frisch vom Grill, Grillgemüse, hausgemachte FachWerk-Gnocchi [2, 3, 1, a, c]  
19,60 €

**Pesce alla griglia** – gebratenes Heilbuttfilet, Tomaten, Kapern-Oliven-Gemüse, Kräuter-Kartoffeln [a, 2, 3, 1, g]  
21,80 €

*Zu allen Pasta-Gerichten reichen wir Grana Padano ! [g, c, 2]*

## Kindergerichte

Spaghetti,  
Tomatensauce und Reibekäse [a, i, 3, g, c, 2]

7,80 €

Hausgemachte FachWerk-Gnocchi,  
Tomatensauce und Reibekäse [a, c, l, 2, 3, i, g, c]

9,20 €

Kid`s FachWerk-Piccata  
Ein kleines Schnitzelchen vom Schwein in Grana  
Padano-Ei-Panade an Tomatenspaghetti [2, 3, a, c, f, g, i]

10,90 €

