

UNSERE WEINE

CHAMPAGNER UND SEKT

RIESLING SEKT	0,1 l	0,75 l
Wegeler, Rheingau	5.90	29.00
RUINART CHAMPAGNER		
Brut		79.00
Brut Rosé		99.00

APERITIF

SARTI SPRITZ	0,2 l	7.90
fruchtiger Aperitif aus Sarti Rosa, Prosecco und Mineralwasser		
APEROL SPRITZ	0,2 l	7.90
fruchtig herber Aperitif aus Aperol, Prosecco und Mineralwasser		
CAMPARI SPRITZ	0,2 l	7.90
erfrischend herber Aperol mit Campari, Prosecco, Mineralwasser und Orange		
FRANGELICO LIME	0,2 l	8.90
perfekte Balance zwischen Säure und Süße: Frangelico mit Limettensirup und frischem Limettensaft		
LIMONCELLO SPRITZ	0,2 l	7.90
fruchtig-spritziger Drink aus Zitronenlimoncello und Prosecco		
DI CAPRI TONIC	0,2 l	7.90
Zitrus trifft auf Tonic: Limoncello Di Capri mit Tonic, Minze und Zitrone		
DI CAPRI BASIL SMASH	0,2 l	8.90
Limoncello Di Capri gepaart mit Gin, Zitronensaft und frischem Basilikum		
ALKOHOLFREIE APERITIFS		
CRODINO SPRITZ	0,2 l	6.90
fruchtig-würziger Aperitif aus Crodino mit Orangenscheibe und Mineralwasser		
ALKOHOLFREIER HUGO	0,2 l	6.90
erfrischender Cocktail aus Rhabarbersaft, Mineralwasser, Holunderblütensirup, frischer Minze und Limettenstücken		

WEIßWEINE	0,2 l	0,75 l
WEIßWEINSCHORLE	7.00	
mit Weissburgunder		
DREISSIGACKER WEISSBURGUNDER Bio	7.00	34.00
trocken / Dreissigacker / Rheinhessen		(1,0 l)
Aromen von Äpfeln und Zitrusfrucht, sehr feine Würze		
RIESLING	8.00	28.50
feinherb / Wegeler / Mosel		
frische Aromen von Granny Smith, Limette, Pampelmuse und Weinbergs-Pfirsich		
CHARDONNAY	11.00	39.50
trocken / Cloudy Bay / Neuseeland		
goldgelb strahlend, am Gaumen kräftig mit zartem Schmelz. Komplex und langanhaltend		
SAUVIGNON BLANC	7.50	27.50
trocken / Buitenverwachting / Südafrika		
Bouquet von reifen Stachelbeeren und tropischen Früchten – vielseitiger Begleiter		
DREISSIGACKER VINTAGES RIESLING Bio	9.00	33.50
trocken / Dreissigacker / Rheinhessen		
aromatisch mit Noten von Zitrus, grünem Apfel, Pfirsich und frischem Gras – feine Mineralität		

ROSÉWEINE

DOKTORSPIELE ROSÉ	6.50	24.00
trocken / Dr. Köhler / Rheinhessen		
Cuvée aus Frühburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder – unkomplizierter Rosé der Lust auf „Meer“ macht		
LEOPARD'S LEAP	6.00	23.00
Cuvée / trocken / Leopard's Leap / Südafrika		
Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir – verwöhnt mit einem Bukett von Cranberry und Granatapfel		
HIPPY BY ROUBINE IGP	8.50	31.00
trocken / Château Roubine / Südfrankreich		
lebendiger und fruchtiger Rosé aus Grenache Noir – leichter Genuss zu jeder Gelegenheit		

ROTWEINE

NEPRICA / PRIMITIVO PUGLIA	8.00	28.50
trocken / Tormaresca / Italien		
Aromen von Zwetschgen, mit zarten Noten von Schokolade und Vanille mit fruchtigem Finale		
EARTHGARDEN BIO / PINOT NOIR	7.50	27.50
trocken / Villa Maria / Neuseeland		
fruchtige Aromen von Kirschen und dunklen Waldbeeren		
PASSO ADAGIO / MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	7.00	49.00
trocken/Italien		(1,5 l)
fruchtig-frisch, kräftige Aromen von Beeren, vollmundig mit weichen Tanninen		
TERRAZAS DE LOS ANDES / MALBEC BIO	9.00	33.00
trocken/ Argentinien		
frische Aromen von roten und schwarzen Früchten, feine Veilchennoten und subtile Aromen von gerösteter Eiche		

BIERE

FASSBIER	0,3 l	0,5 l
VELTINS	3.60	5.50
ALSTERWASSER	3.60	5.50
PÜLLEKEN HELL	3.60	5.50
FLASCHENBIER		
PERONI NASTA AZZURRO	0,33 l	3.50
MAISELS WEISSE ORIGINAL	0,5 l	5.50
PERONI ALKOHOLFREI	0,33 l	3.50
MAISELS WEISSE ALKOHOLFREI	0,5 l	5.50



ALKOHOL-FREIES

34 WASSER IN DER KARAFFE	0,5 l	3.90
laut/leise	1,0 l	4.90
HAUSGEMACHTE LIMONADEN		0,4 l
ZITRONEN-HOLUNDER-LIMONADE		4.90
MANGO-MARACUJA-LIMONADE		4.90
BLAUBEER-LIMETTEN-LIMONADE		4.90
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	0,2 l	2.90
	0,4 l	4.90
PAULANER SPEZI	0,33 l	3.90
PAULANER ORANGE	0,33 l	3.90
SCHWEPPE	0,2 l	3.90
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer		
SÄFTE VON GRANINI / SAFTSCHORLEN	0,2 l	2.90
	0,4 l	4.90

GIN AND TONIC MIT 4 CL GIN

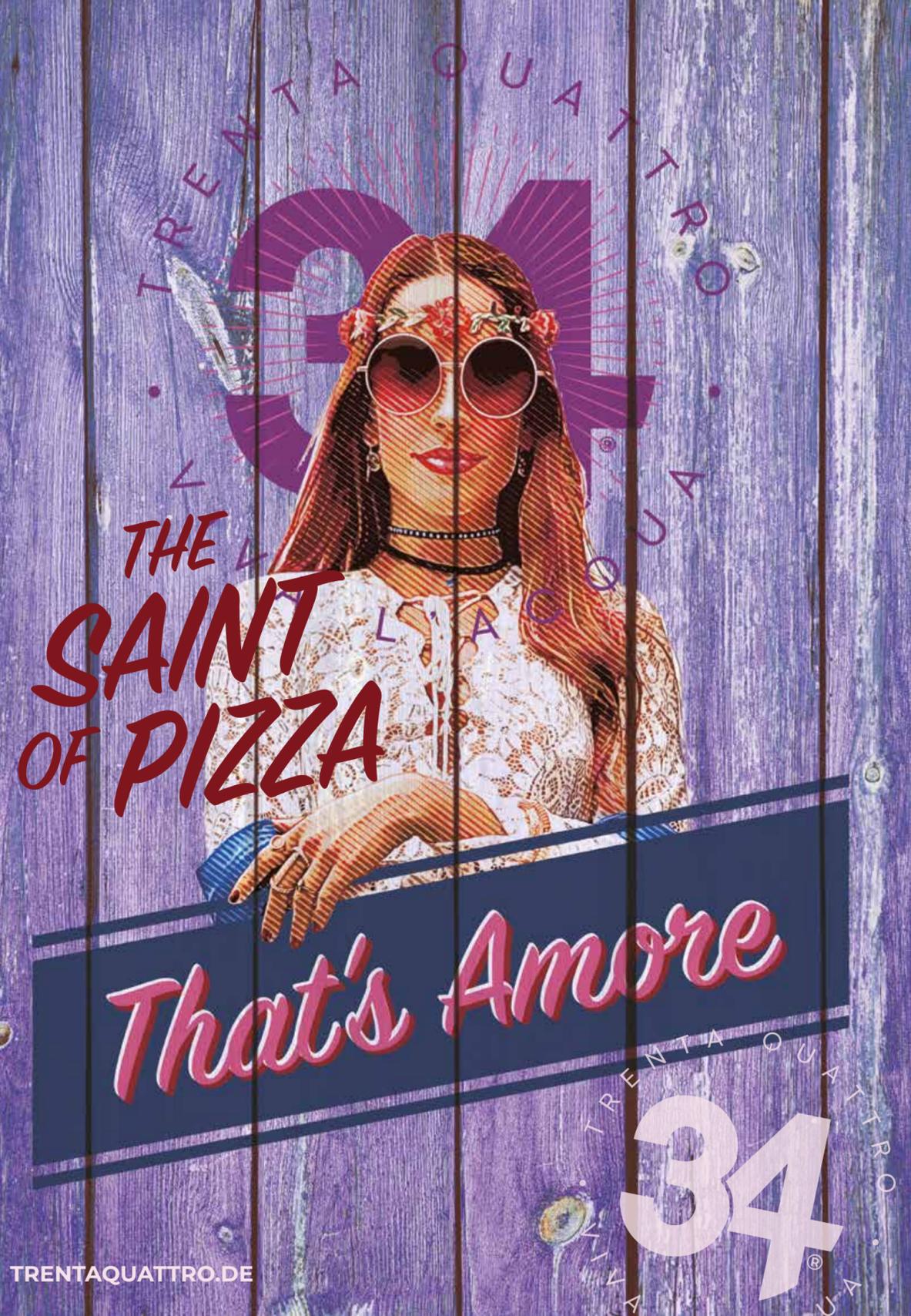
GIN SUL & TONIC – HAMBURG	9.50
Gin Sul ist der Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln – eine hochprozentige Liebeserklärung an das kleine Land am Rande Europas	
INVERROCHE & TONIC – SÜDAFRIKA	10.00
spiegelt die Komplexität und Fülle der südafrikanischen Natur sowohl in ihren Tiefen als auch den floralen Kopfnoten wider	
GIN KONKANI 34 & TONIC – GOA/INDIEN	10.50
saftige Mango untermalt von einer frischen Zitrusnote und abgerundet mit einem Hauch von Wacholder	

SPIRITUOSEN

BELUGA VODKA	40% vol	4 cl	6.00
RAMAZZOTTI AMARO	30% vol	4 cl	5.00
AVERNA AMARO	29% vol	4 cl	5.00
GLENMORANGIE 10 YO	40% vol	4 cl	6.50
ARDBERG 10 YO	46% vol	4 cl	8.00
HENNESSY	40% vol	4 cl	9.50
SAMBUCA MOLINARI	40% vol	4 cl	4.00
WILLIAMS CHRIST	40% vol	4 cl	5.50
HELBING AQUAVIT	42% vol	4 cl	3.50

KAFFEE, ESPRESSO UND TEE

Bio-Essensbohnen von J.J. Darboven. Gerne servieren wir Ihnen unsere Heißgetränke auch koffeinfrei.	
Tasse Café Crème	3.40
Espresso	2.60
Espresso Doppio	3.50
Espresso Macchiato	2.70
Cappuccino, Bio	3.90
Milchkaffee	4.60
Latte Macchiato, Bio	4.20
lactosefrei	+ 0.50
Heiße Schokolade	3.90
Cocaya Premium Bio Fairtrade Kakao	
Heiße Schokolade mit Sahne	4.40
Tee von Eilles im Kännchen	4.90



ANTIPASTI UND SALATE

BRUSCHETTA 6.90
marinierte Tomaten, Basilikum, Rucola und Parmigiano Reggiano auf zwei Scheiben geröstetem Ciabattabrot

PIZZABROT 7.90
Pizzabrot mit bestem Olivenöl und Parmigiano, dazu unsere hausgemachte Aioli

CAPRESE DI BURRATA 14.90
cremiger Burrata, Tomatensugo, halbtrocknete Tomaten, Pistazien-crumble und Oliven

BURRATA DI LIMON 15.90
cremiger Burrata, Zucchini, Amalfi-Zitrone, Olivenöl, Mandeln und Fleur de Sel

ANTIPASTI PER DUE 29.90
FÜR 2 PERSONEN
hausgemachtes Antipasti, Parmaschinken, marinierte Oliven, Bruschetta, cremiger Burrata, Garnelen, ofenfrisches Pizzabrot mit Dip

INSALATA DI CAPRA 13.90
gebrannter Ziegenkäse, Birne, Rote Beete, Blattsalat, Karamell-Balsamico-Dressing, Feigensenf und geröstete Walnüsse

CAESAR SALAD 14.90
Romana Salat Herzen mit Caesar-Dressing, Parmigiano, Bruschetta-Tomate und krossen Ciabatta Chips

EXTRAS ZUM SALAT
PARMESAN HÜHNCHEN
5.50

GARNELEN AGLIO & PEPERONCINO
6.50



PIZZA 34

MARGHERITA 12.90
»Mama Mia« Tomate, Fior di Latte Mozzarella, frischer Basilikum, Parmigiano und bestes Olivenöl

BURRATA 17.90
Tomate, cremiger Burrata, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Pesto und aromatisches Basilikum

SALAME 15.90
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Mailänder Salami, Basilikum und bestes Olivenöl

PESTO CON SPINACHI 14.90
Basilikum-Pesto, Fior di Latte Mozzarella, Blattspinat und frische Bruschetta-Tomaten

PARMA 17.90
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmigiano und bestes Olivenöl

PIZZA CON FIGGI 18.90
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Feigen, Parmaschinken und Akazienhonig

PIZZA CARBONARA 13.90
Crème aus Eiern, Parmigiano, Sahne und Schnittlauch, belegt mit noch mehr Parmigiano und schwarzem Pfeffer

CRISPY GUANCIALE + 3.00
besten Speck für den original Carbonara-Kick

BRUSCHETTA 15.90
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Bruschetta-Tomaten, Parmigiano, Basilikum und bestes Olivenöl

EXTRAS ZUR PIZZA

BRUSCHETTA TOMATEN + 2.00

PARMASCHINKEN + 4.00

GEBRATENE GARNELEN + 6.50

TRENTA QUATTRO
34
QUATTRO

PASTA UND BASTA

GNOCCHI PESTO GENOVESE 12.90
luftige Kartoffelgnocchi, Basilikum-Pesto, Parmigiano, Tomate und frisch geröstete Walnüsse

STROZZAPRETI PUTTANESCA 14.90
Pasta, Pomodorosauce, Oliven, rote Zwiebel, Knoblauch, Peperoncini, Sardellen, Kapern, Rucola und Parmigiano Reggiano

TAGLIOLINI 21.90
DI ZUCCHINO & GAMBERI
Pasta, Zucchini, Amalfi-Zitrone, Knoblauch, Tomate, Petersilie und gebratene Garnelen

CARBONARA TARTUFATA 19.80
Spaghetti in Trüffelbutter und Guanciale geschwenkt, klassisch mit Ei, schwarzem Pfeffer und extra viel Parmigiano Reggiano

SPAGHETTI 18.90
NEW YORK MEATBALLS
Spaghetti mit drei leckeren Fleischbällchen, Pomodoro Sauce, Parmigiano und bestem Olivenöl

TAGLIOLINI SAGGIO 16.90
Pasta mit frischem Salbei, halbtrockneten Tomaten und fein-würzigem Ziegenkäse

FISCH UND FLEISCH

SALTIMBOCCA 29.80
TRENTA QUATTRO
saftiges Kalbsfilet, Parmaschinken und frischer Salbei, dazu Kartoffelgnocchi, Tomaten und Walnusskerne

TUNA & LIMON 32.90
beschwipstes Thunfischfilet mit Limoncello, knackfrischer Zucchini, Risotto und Peperoncini

GOURMET BUGER

TRENTA QUATTRO 18.90
HOMESTYLE BURGER
200 gr. Beef im Brioche Bun, mit ewig gekochter Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Rucola und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano

BURGER DI CAPRA 19.80
200 gr. Beef im Brioche Bun, mit Burger Sauce, Fior di Latte Mozzarella und Ziegenkäse, Birne, Feigensenf und frischem Rucola

CRISPY CHICKEN BURGER 17.90
knuspriges Hähnchen Patty im Brioche Bun, mit Tomaten Relish, Chili-Honig Sauce und frischem Rucola

UMAMI VEGGIE BURGER 17.90
vegetarischer Gemüsebratling im Brioche Bun, mit Umami Burger Sauce, Bruschetta-Tomaten und frischem Rucola

ZU ALLEN BURGERN SERVIEREN
WIR UNSERE POMMES ROT-WEISS

»DULCE« UNSERE DESSERTS

TORTA CAPRESE 9.80
– glutenfrei –
saftiger Mandel-Schoko-Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne und Karamellsauce

TIRAMISU 7.90
der italienische Klassiker

SCHOKO-KUCHEN 9.80
Chocolate Lover's Schokokuchen mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne und Schokosauce

THAT'S AMORE 6.90
Vanilleeis und Limoncello, dazu frisch aufgeschlagene Sahne

