



Aikido-Verband Niedersachsen e.V. · Technischer Leiter
Dr. Damian Magiera · Friedrich-Heinrich-Platz 5 · 29633 Munster

Aikido-Verband Niedersachsen e.V.
Technischer Leiter

Dr. Damian Magiera
Friedrich-Heinrich-Platz 5
29633 Munster

E-Mail:
technischer.leiter@aikido-niedersachsen.de

An die Vereine des AVNI

Munster, 08.09.2024

Einladung zum Aikido-Prüfungs-Workshop des AVNI

Lieber Aikidoka,

ich lade Euch hiermit zu unserem Aikido-Prüfungs-Workshop herzlichst ein.

Die Veranstaltung ist an die Aikido-Dane sowie angehende Aikido-Dane des AVNI gerichtet und findet am

05.10.2024 ab 09:00 Uhr im

Dojo der SG v. 1896 Misburg e.V.,

Ludwig-Jahn-Str., 30625 Hannover OT Misburg

statt.

Aufgrund der Übernahme einiger Kosten durch den AVNI (Fahrkosten für ein Fahrzeug pro Verein und Tagegeld/Mittagsverpflegung für sämtliche Teilnehmenden) wird die Teilnehmendenzahl an dieser Veranstaltung auf 20 Personen begrenzt.

Zur Erstellung der Reisekostenabrechnung vor Ort werden folgende Daten aller Teilnehmenden benötigt und sind bitte auch mitzubringen: BIC und IBAN des Bank-Kontos sowie KM-Stand des Fahrgemeinschaftsfahrzeugs für die einfache Fahrt zum Veranstaltungsort.

Vorläufiger Ablaufplan:

- 09:00 Uhr Anreise am Veranstaltungsort
- 09:15** Uhr Begrüßung, Vorstellung des Ablaufs
- 09:30 Uhr Theoretische Grundlagen
- 10:30** Uhr Aikido-Kyu-Prüfung
- 12:00 Uhr Aufbruch zum Restaurant Ischias
- 12:15** Uhr Mittagessen im Restaurant Ischias
- 13:30** Uhr Aufbruch zurück zur Halle
- 14:00 Uhr Auswertung der Prüfungsergebnisse
- 15:00 Uhr Aussprachen, Feedback
- 15:30** Uhr Ende

Um den Ablaufpunkt „Theoretischen Grundlagen“ nicht übermäßig zu strapazieren wird die Kenntnis folgender DAB Dokumente erwartet:

- Verfahrensordnung für Kyu-Prüfungen des DAB (VOK-DAB)
- Prüfungsordnung Kyu-Grade des DAB e.V. (POK-DAB)
- Prüfungsordnung Kyu-Dan

Einsehbar unter www.aikido-bund.de/downloads/

Anmeldung bitte Vereinsweise schriftlich an den Technischen Leiter des AVNI (E-Mail siehe Briefkopf) unter Angabe folgender Daten:

Betreff: Aikido-Prüfungs-Workshop 2024

Name, Vorname, Aikido-Grad, Essenswunsch (Bestellnummer der Speisekarte Ischia, anhängend).

Anmeldeschluss ist der 27.09.2024.

Ich wünsche allen Teilnehmenden eine gute Anreise sowie viel Spaß und Freude beim Workshop.


.....
(Dr. Damian Magiera, Technischer Leiter des AVNI)



RISTORANTE - PIZZERIA



Hannoversche Straße 2 • 30629 Hannover
Telefon (0511) 58 82 10 • Fax (0511) 35 71 007
E-Mail: service@restaurant-ischia-misburg.de
Internet: www.restaurant-ischia-misburg.de

Öffnungszeiten
Täglich von 12:00 bis 15:00 Uhr und 18:00 bis 22:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Gentili Signori e Signore, cari Bambini.

Herzlich willkommen. Gut, dass Sie da sind. Wir freuen uns auf Sie.

Erleben Sie eine angenehme Zeit in unserem Restaurant und lassen Sie sich mit dem Besten verwöhnen, was Küche und Weinkeller zu bieten haben. In unserer umfangreichen Karte werden Sie ganz bestimmt etwas Leckeres für sich finden. Und wenn Sie einmal einen Sonderwunsch haben, so werden wir ihn, sofern es uns möglich ist, gerne erfüllen. Ihnen wünschen wir einen entspannten und genussvollen Aufenthalt.

Ihr Team vom „Ristorante Ischia“





ANTIPASTI – VORSPEISEN

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1 BRUSCHETTA ^A | € 4,00 |
| Weißbrot mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Tomaten und Basilikum
White Bread with olive oil, fresh tomatoes and basil | |
| 2 PIZZA PANE | € 4,00 |
| Pizza Brot ^A mit Knoblauch
Pizza Bread with garlic | |
| 3 ANTIPASTO MARE ^{B,D} | € 12,00 |
| Meeresfrüchtesalat
Seafood salad | |
| 4 PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE ^L | € 12,00 |
| Parmaschinken mit Melone
Parma ham with melon | |
| 5 ANTIPASTO CASA | € 12,00 |
| Tagesfrische Vorspeise vom Buffet
Daily fresh appetizer from the buffet | |
| 8 ANTIPASTO SPECIALE ^{C,D,G,L} | € 15,50 |
| Carpaccio, Vitello Tonnato, Mozzarella mit Tomaten
Parmaschinken mit Melone und tagesfrische Vorspeisen vom Buffet
Mozzarella cheese, pork with tuna fish sauce
Fresh vegetable and Parma ham with melon | |
| 9 CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA ^G | € 12,50 |
| Rohe Rinderfiletscheiben mit hauchdünnen Parmesanblättern und Rucola
Raw slices fillet of beef with parmesan cheese and rocket | |
| 10 CAPRESE ^G | € 10,00 |
| Italienische Mozzarella mit frischen Tomaten und frischem Basilikum
Italian mozzarella with fresh tomatoes an fresh basil | |
| 11 VITELLO TONNATO ^{C,D,G} | € 11,50 |
| Gekochtes Kalbsfleisch, dünn geschnitten mit Thunfischpastetensauce
Boiler veal, thin cut with tuna sauce | |



ZUPPE – SUPPEN

- 20 MINISTRONE** € 5,50
Gemüsesuppe - Vegetable soup
- 21 STRACCIATELLA ALLA ROMANA** € 5,50
Fleischbrühe mit Parmesankäse und Ei
Meat broth with parmesan cheese an egg
- 22 CREMA DI POMODORO ^G** € 5,50
Tomatencremesuppe - Cream of tomato soup
- 23 TORTELLINI IN BRODO** € 5,50
Fleischbrühe mit gefüllten Nudelringen
Ravioli soup (meat broth with filled noodles)
- 24 CREMA DI GAMBERETTI ^{B,G}** € 6,50
Shrimps Cremesuppe - Shrimps cream soup

INSALATA – SALATE

- 30 INSALATA POMODORO CON CIPOLLA** € 6,00
Tomatensalat mit Zwiebeln - Tomato salad with onions
- 31 INSALATA POMODORO RUCOLA R PARMIGIANO ^G** € 7,50
Tomaten-Rucola-Salat mit Parmesanblättern
Tomato-rocket-salad with rubbed parmesan cheese
- 32 INSALATA MISTA** € 5,50
Gemischter Salat - Mixed salad
- 33 INSALATA MISTA CON TONNO ^D** € 6,50
Gemischter Salat mit Thunfisch - Mixed salad with tuna fish
- 34 INSALATA MISTA CON PECORINO ^G** € 6,50
Gemischter Salat mit Schafskäse - Mixed salad with sheep milk cheese
- 35 INSALATA ISCHIA ^{C,D,G,L}** € 11,50
Gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Thunfisch und Artischocken
Mixed salad with, ham. egg, tuna fish and artichokes
- 36 INSALATA ITALIANA ^G** € 13,00
Gemischter Salat mit Champignons, geriebenem Parmesankäse,
Hähnchenbrust - oder Lachs-^D oder Rinderfiletstreifen
Mixed salad with fresh mushrooms, rubbed parmesan cheese and stripes
of chicken or salmon stripes or meat-stripes
- 37 INSALATA VENIZIANA ^{B,E}** € 16,50
Gemischter Salat mit gegrillten Scampi, frische Champignons und Pinienkerne
Mixed salad with fried scampi, nuts whole aniseed and fresh mushrooms



PASTA – NUDELN

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 40 SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE^{A,L} | € 10,50 |
| In Tomaten-Fleisch-Sauce - In Tomatoe-meat-sauce | |
| 41 SPAGHETTI CARBONARA^{A,C,G,L} | € 10,50 |
| Mit Speck, Ei und Sahnesauce - With bacon, egg and cream-sauce | |
| 42 SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO^{A,C} | € 9,50 |
| mit Knoblauchöl und pikanten Peperoni - With garlic oil and hot peppers | |
| 43 RAVIOLI AL TOSCANA^{A,C} | € 12,00 |
| Hausgemachte Ravioli mit Käse-Spinatfüllung, Cherrytomaten u. Basilikumsauce
Handmade ravioli with fresh cheese-spinach, cherry tomatoes, fresh basil-sauce | |
| 44 GNOCCHI CON GORGONZOLA^{A,G} | € 12,00 |
| mit Gorgonzola und Trüffelcreme - With gorgonzola and truffles sauce | |
| 45 SPAGHETTI ALLA SILCILANA^{A,G} | € 12,00 |
| Mit Rindfleischstreifen, Zucchini, Cherrytomaten und Rucola
With beef, zucchini, cherry tomatoes and rocket | |
| 46 TAGLIOLINI AL SALMONE^{A,D,G} | € 13,00 |
| Bandnudeln mit frischem Lachs in Tomatensauce
Ribbon noodles with fresh salmon in cream-sauce | |
| 47 TAGLIOLINI ISCHIA^{A,G,L} | € 13,00 |
| Bandnudeln mit Parmaschinken, frischen Champignons u. Trüffeln in Sahnesauce
Ribbon noodles with Parma ham, fresh mushrooms and truffles in cream-sauce | |
| 48 TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO^{A,G,L} | € 12,00 |
| gefüllte Nudeln in Schinken-Sahnesauce - Stuffed noodles in ham-cream-sauce | |
| 49 PENNE ALL`ARRABBIATA^{A,G} | € 11,50 |
| Penne mit pikanter Tomatensauce - Penne with hot tomato sauce | |
| 50 PENNE AL FORNO CON VERDURE^{A,G} | € 12,50 |
| mit verschiedenen Gemüse, überbacken - With mixe vegetables - baked | |
| 51 PENNE ALLA CAMPAGNOLA^{A,G,I,L} | € 11,00 |
| mit Schinken, Pilzen und Erbsen in Bolognese-Sahnesauce
With ham, mushrooms and pea in meat-cream-sauce | |
| 52 LASAGNE AL FORNO^{A,G,I,L} | € 11,00 |
| Überbackener Nudelauflauf - Crowed roll noodles, baked | |
| 53 CANNELONI ALLA PALERMITANA^{A,C,G} | € 12,00 |
| Gefüllte Nudelteigrolle mit Frischkäse und Spinat auf Tomatensahnesauce
Noodle roll filled with fresh cheese and spinach, tomatoe cream sauce | |
| 54 TAGLIOLINI CATANIA^{A,H} | € 11,00 |
| Frische Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola
Fresh noodles with dry tomatoes, pine nuts and rocket | |
| 55 RAVIOLI PORCINI^{A,C,G} | € 13,50 |
| Ravioli mit Steinpilzfüllung und Trüffelsahnesauce
Ravioli filled with mushrooms on truffle cream sauce | |



PIZZA 28 cm Ø

Auf Wunsch alle Pizzen auch als XXL (Aufpreis)
Jede Pizza mit Tomatensauce und Käse ^G

100 NAPOLI ^{A,G}	€ 9,00
Tomatensauce und Käse – Tomatoe sauce and Cheese	
101 SALAME ^{A,G,L}	€ 10,00
Salami ^{1,2,3}	
102 ROMANA ^{A,D,G,L}	€ 11,50
Schinken ^{1,2,3} , Thunfisch - Ham ^{1,2,3} , Tuna fish	
103 HAWAII ^{A,G,L}	€ 11,00
Schinken ³ , Ananas - Ham ³ , Pineapple	
104 PROSCIUTTO	€ 10,00
Schinken ³ - Ham ³	
105 CLASSICA	€ 11,50
Salami, Pilze, Paprika - Salami, Mushrooms, Paprika	
106 PARMA	€ 12,50
Parmaschinken - Parma Ham	
108 VEGETARIA ^{A,G}	€ 11,50
Verschiedene Gemüse - Different vegetables	
110 AI FRUTTI DI MARE	€ 14,00
Meeresfrüchte - Seafood	
111 MILANO	€ 13,00
Gorgonzola, Rucola, Parmaschinken Gorgonzola, Arugula, Parma ham	
112 BOLOGNA	€ 11,50
Salami, Schinken ³ - Salami ³ , Ham	
113 QUATTRO STAGIONI ^{A,G,L} (VIER JAHRESZEITEN)	€ 12,00
Salami ^{1,2,3} - Champignons - Schinken ^{1,2,3} - Paprika Salami, Mushrooms, Parma, Paprika	

Weitere Zutaten ab € 1,00 – Käse ab € 2,00

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoffen, ³ mit Antioxidationsmitteln,
¹ mit Farbstoff, ² with preservative, ³ with anti oxidation preparation



PIZZA 28 cm Ø

Auf Wunsch alle Pizzen auch als XXL (Aufpreis)
Jede Pizza mit Tomatensauce und Käse ^G

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 115 MISBURG ^{A,C,G,L} | € 11,50 |
| Schinken ³ , Spaghetti, Spiegelei, Tomatensauce
Ham ³ , Spaghetti, fried egg, tomato-sauce | |
| 116 CAPRICCIOSA ^{A,D,G,L} | € 11,50 |
| Sardellen, Kapern, Knoblauch, frische Tomaten, Petersilie
Anchovy, Capers, Garlic, fresh tomatoes, Parsley | |
| 117 Venezia ^{A,B,G} | € 16,50 |
| Frische Paprika, Blattspinat, Scampi, Knoblauch
Fresh paprika, Spinach leaves, Scampi, Garlic | |
| 118 Ischia ^{A,C,G,L} | € 12,00 |
| Schinken ³ , Pilze, Paprika, Ei, Artischocken
Ham ³ , Mushrooms, Paprika, Egg, Artichoke | |
| 120 CALZONE ^{A,G,L} | € 11,50 |
| Gefüllt mit Schinken ³ und Pilzen
Stuffed with ham ³ and mushrooms | |
| 122 CALABRESE ^{A,D,G} | € 11,50 |
| Schinken ^{1,2,3} , Sardellen, Oliven ⁷ , Peperoni (scharf)
Ham, Anchovy, Olives, Peppers (hot) | |
| 124 BOMBA ^{A,G,L} | € 11,50 |
| Salami ^{1,2,3} , frische Champignon, Oliven und scharfe Peperoni
Salami, fresh mushrooms, olives and peppers (hot) | |
| 125 SICILIANA ^{A,G} | € 12,00 |
| Frische Champignon, Rindfleischstreifen und grünem Pfeffer
Fresh mushrooms, meat strip and green pepper | |
| 127 TONNO CIPOLLA ^{A,D,G} | € 11,50 |
| Thunfisch, Zwiebeln - Tuna fish, onions and cheese | |

Weitere Zutaten ab € 1,00 – Käse ab € 2,00

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoffen, ³ mit Antioxidationsmitteln,
¹ mit Farbstoff, ² with preservative, ³ with anti oxidation preparation



CARNE DI MAIALE - FLEISCH VOM SCHWEIN

- 160 SCALOPPINE AL VINO BIANCO, AL LIMONE o AL GORGONZOLA^{A,L,W} € 18,00**
3 Schnitzel in Weißwein- oder Zitronen- oder Gorgonzolasauce
3 escalopes in white wine or lemon or gorgonzola-sauce
- 161 SCALOPPINE PIZZAIOLA^L € 18,00**
3 Schnitzel in würziger Tomatensauce mit Oliven⁷ und Kapern
3 escalopes in spicy tomatoe-sauce with olives and capers
- 162 SCALOPPA VALDOSTANA^{G,L} € 18,00**
Schnitzel mit Schinken^{1,2,3}, Champignons und Käse² überbacken
escalope with ham, mushrooms and cheese - baked
- 163 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA^{G,L} € 18,00**
3 Schnitzel mit Parmaschinken und frischem Salbei in Rahmsauce
3 escalopes with Parma ham and fresh sage in cream-sauce
- 164 PICATA MILANESE^{C,G,L} € 20,00**
3 Schnitzel in Ei-Panade mit Spaghetti, Tomatensauce und Parmesan
3 escalopes with egg-panade, spaghetti, tomatoe sauce and parmesan

CARNE DI MANZO - FLEISCH VOM RIND

- 171 BISTECCA DIE MANZO ALLA GRIGLIA^{G,W} (ca. 200 gr.) € 24,00**
Rumpsteak gegrillt - Sirloin Steak grilled
- 172 BISTECCA DIE MANZO AL PEPE VERDE^{G,W} (ca. 200 gr.) € 25,50**
Rumpsteak in Rahmsauce mit grünem Pfeffer
Sirloin Steak in cream sauce with green pepper
- 173 TAGLIATA DI MANZO CON LETTO DI RUCOLA^{G,W} (ca. 200 gr.) € 25,50**
Geschnittenes Rumpsteak auf Rucola mit Pinienkernen u. Balsamicocreme
Cuttet Sirloin Steak on rucola with pine nuts and balsamico cream
- 174 FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA^{G,W} (ca. 200 gr.) € 26,00**
Rinderfilet gegrillt - Fillet of beef grilled
- 175 FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA^{G,W} (ca. 200 gr.) € 27,50**
Rinderfilet in Gorgonzola-Sahnesauce
Fillet of beef in gorgonzola-cream-sauce
- 176 FILETTO DI MANZO ALLA ISCHIA^{G,W} (ca. 200 gr.) € 27,50**
Rinderfilet mit frischen Champignons auf Rotweinsauce
Fillet of beef with fresh mushrooms on red wine sauce
- 177 GRIGLIATA DI CARNE MISTA^{G,W} € 27,50**
Gemischte Fleischsorten gegrillt - Mixed meat sorts grilled
sirloin steack roulade with parma ham

Als Beilage servieren wir Salat oder Gemüse und Kartoffeln
Salad or Vegetables and potatoes are served as a side dish



CARNE DI AGNELLO - FLEISCH VOM LAMM

- 186 COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA** € 27,50
Gegrillte Lammkoteletts mit einer Kräutersauce und Knoblauch
Grilled lamb choppy with herbs and garlic

CARNE DI POLLO - FLEISCH VOM HUHN

- 197 PETTI DI POLLO ALLA CREMA DI TARTUFO ^G** € 17,50
Hähnchenbrustfilet mit Trüffelpasten-Sauce
Chicken breast filled with truffles sauce

Als Beilage servieren wir Gemüse und Kartoffeln oder Salat.
Salad or Vegetables and potatoes are served as a side dish.

PESCE - FISCH

- 220 CALAMARI FRITTI ^{B,G}** € 18,50
Gebackener Tintenfisch - Squids baked
- 221 CALAMARI ALLA GRIGLIA ^{B,G}** € 18,50
Gegrillter Tintenfisch - Squids grilled
- 223 GAMBERI ALLA GRIGLIA ^{B,G}** € 22,50
Gegrillte Scampi - Scampi grilled
- 224 GAMBERI ALL`AGLIO ^{B,G}** € 23,50
gedünstete Scampi in Knoblauchsauce - Stewed scampi in garlic sauce
- 225 PIATTO DI PESCE MISTO ^{B,D}** € 27,50
Frische gemischte Fischplatte, gegrillt oder gedünstet, in verschiedenen Saucen
Fresh mixed fish plate, grilled or stewed in different sauces
- 226 SALMONE REALE ^{B,G,G}** € 22,50
Frischer Lachs mit Shrimps in Tomatensauce
Fresh salomon with shrimps in tomatoe sauce
- 227 FILETTI DI LUCCIOPERCA ^{B,D,G}** € 22,50
Zanderfilet in Senf-Sahne-Sauce Weißweinsauce
Pikeperch fillet in mustard cream sauce
- 228 MERLUZZO ^{B,D}** € 17,50
Rotbarschfilet auf Orangensauce - Redfish fillet in orange sauce

Alle Fischgerichte werden mit Salat oder Gemüse und Kartoffeln als Beilage serviert
All fish dish are served with salad or potatoes and vegetables



MENU PER BAMBINI

KINDER - SPEISEKARTE

Nur für Kinder und Jugendliche bis 12 Jahre

426	CREMA DI POMODORO Tomatencremesuppe Cream of tomato soup	€ 4,00
427	SPAGHETTI BOLOGNESE In Tomaten-Fleischaube In tomato-meat-sauce	€ 5,50
428	TORTELLINI Gefüllte Nudeln in Schinken-Sahnesauce Stuffed noodles in ham-cream-soup	€ 6,00
429	PENNE ALLA CAMPAGNOLA Mit Schinken, Pilzen und Erbsen in Bolognese-Sahnesauce With ham, mushrooms and pea in meal-cream-sauce	€ 5,50
430	SPAGHETTI NAPOLI In Tomatensauce In tomato-sauce	€ 5,00
431	KINDER-PIZZA NACH WAHL 25 cm Ø Kids – Pizza	€ 8,00
432	BISTECCA ALLA GRIGLIA Rumpsteak, gegrillt mit Kartoffeln Sirloin Steak, grilled with potatoes	€ 12,50
433	MILANES Paniertes Schnitzel mit Kartoffeln Escalope with potatoes	€ 10,50
434	INSALATA MISTA Gemischter Salat Mixed salad	€ 4,00
435	KROKETTEN	€ 3,50
436	POMMES FRITES	€ 3,50
437	GELATO MISTO Gemischtes Eis Mixed ice cream	€ 3,00



DESSERT

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 286 GELATO MISTO | € 5,50 |
| gemischtes Eis - Mixed ice-cream | |
| 289 TIRAMISU | € 5,50 |
| Ein italienisches Erlebnis - An Italian experience | |
| 290 ZABAIONE | € 5,50 |
| Eierschaum mit Marsalawein
Foamy wine sauce of egg-yolks, sugar and Marsala | |
| 291 TARTUFO BIANCO | € 6,50 |
| Zabaglione Eistrüffel mit Espresso
Ice-cream truffle with espresso coffee | |
| 292 TARTUFO SCURO NERO | € 6,50 |
| Schoko- und Zabaglione Eistrüffel mit Sahne und Eierlikör
Chocolate truffle with cream an liqueur | |
| 293 CASSATA | € 7,50 |
| Stück Eistorte mit Amaretto und Sahne
Ice-cream tart with amaretto and cream | |
| 294 AMORE CALDO | € 5,00 |
| Heiße Liebe – warmer Amaretto mit Sahne
Hot Amaretto with cream | |

FORMAGGIO - KÄSE

- | | |
|------------------------------------------------|---------|
| 295 FORMAGGIO MISTO | € 10,00 |
| Gemischte Käseplatte
Different cheese sorts | |
| 296 GRANA PARMESAN KÄSE | € 6,00 |
| Im Stück
Pieces of parmesan cheese | |
| 297 GORGONZOLA | € 6,00 |
| Blue mould cheese | |



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1,2} , Light ^{1,2,3} , Fanta ¹ , Sprite	0,20 l Flasche	€ 3,00
Coca-Cola light ^{1,2,3}	0,30 l	€ 3,00
Fanta ¹	0,30 l	€ 3,00
Spezi ¹	0,30 l	€ 3,00
Wasser	0,30 l	€ 3,00
Sprite	0,30 l	€ 3,00
Coca-Cola, Fanta ¹ , Sprite, Spezi ^{1,2}	0,50 l	€ 5,00
San Pellegrino Wasser	0,25 l	€ 2,80
San Pellegrino ohne Kohlensäure	0,25 l	€ 2,80
San Pellegrino Wasser	0,75 l	€ 6,00
San Pellegrino ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 6,00
Bitter Lemon ⁸	0,20 l	€ 3,00
Tonic Water	0,20 l	€ 3,00
Ginger Ale	0,20 l	€ 3,00
Apfelsaft	0,20 l	€ 3,00
Orangensaft	0,20 l	€ 3,00
Traubensaft	0,20 l	€ 3,00
Schorle (Apfel, Trauben, Orange)	0,25 l	€ 3,00

WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee	€ 2,50
Tasse Tee	€ 2,50
Espresso	€ 2,50
Espresso doppio	€ 4,00
Cappucino mit Milchschaum	€ 3,00
Latte Macchiato (Milchkaffee)	€ 4,00
Espresso Macchiato	€ 2,50
Espresso Coretto	€ 3,50



VINI APERTI - OFFENE WEINE

Weißwein, trocken (Hausmarke)	0,25 l	11,5 %	€ 5,50
Rosé, trocken (Hausmarke)	0,25 l	12,5 %	€ 5,50
Rotwein, trocken (Hausmarke)	0,25 l	11,5 %	€ 5,50
Frizzantino, lieblicher Weißwein	0,25 l	10,5 %	€ 5,50
Weinschorle (weiß, rosé oder rot)	0,25 l		€ 5,00

BIRRE - BIER

Ratskeller Premium Pils	0,30 l		€ 3,50
Ratskeller Premium Pils	0,50 l		€ 5,00
Alster	0,30 l		€ 3,50
Alster	0,50 l		€ 5,00

AUS DER FLASCHE

Franziskaner Weißbier (hell, dunkel, kristallklar, alkoholfrei)	0,50 l	5,3 %	€ 5,00
Becks - alkoholfrei	0,33 l		€ 3,50
Malzbier	0,33 l		€ 3,50

SPIRITUOSEN 0,2 cl

Baileys Cream	17,0 %	€ 4,50
Amaretto	25,0 %	€ 3,00
Sambuca	40,0 %	€ 2,50
Wodka	40,0 %	€ 3,00
Amaro Averna	29,0 %	€ 3,50
Ramazotti	30,0 %	€ 3,50
Fernet Branca	39,0 %	€ 3,00
Grappa della Casa	40,0 %	€ 4,50
Limoncello	28,0 %	€ 4,50



APERITIVO – APERITIF

850	APEROL ^{1,8}	4,0 cl	15,0 %	€ 3,50
851	APEROL ^{1,8} MIT SEKT	10,0 cl	15,0 %	€ 7,00
852	MARTINI BIANCO	5,0 cl	15,0 %	€ 4,50
853	MARTINI ROSSO	5,0 cl	15,0 %	€ 4,50
854	MARTINI EXTRA DRY	5,0 cl	15,0 %	€ 4,50
855	MARTINI D´ORO	5,0 cl	15,0 %	€ 4,50
856	MARTINI ROSATO (ROSÉ)	5,0 cl	15,0 %	€ 4,50
857	CAMPARI MIT SODA	20,0 cl	15,0 %	€ 5,50
858	CAMPARI MIT ORANGENSAFT	20,0 cl	15,0 %	€ 5,50
862	SHERRY MEDIUM	5,0 cl	17,0 %	€ 4,50
863	SHERRY DRY	5,0 cl	17,0 %	€ 4,50
864	PROSECCO (DOC) TROCKEN	10,0 cl	12,0 %	€ 4,00
865	KIR ROYAL	10,0 cl	15,0 %	€ 4,50

Unsere Speisen enthalten folgende Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmitteln
- 4 = mit Süßungsmitteln
- 5 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 = mit Säuerungsmitteln
- 7 = mit Schwärzungsmitteln
- 8 = Chininhaltig
- 9 = Koffeinhaltig

Unsere Speisen enthalten folgende Allergene:

- A = Weizen
- B = Krebstiere
- C = Ei
- D = Fisch
- F = Soja
- G = Milch
- H = Mandeln
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesam
- L = Schwefeldioxid/Sulphide
- M = Lupinen
- N = Weichtiere
- W = Weinhaltig



BRINGDIENST - LIEFERSERVICE

Täglich - außer Dienstags - zwischen 18:00 und 21:45 Uhr

Aufpreis pro Lieferung: € 1,00

Kostenlose Lieferung ab einem Bestellwert von € 10,00 nach

- **Misburg**
- **Anderten**
- **Roderbruch**
- **Heideviertel**

Andere Stadtteile auf Anfrage. Gerne liefern wir auch Getränke. Einfach mitbestellen. Bitte fragen Sie uns.

FÜR IHRE NÄCHSTE FEIER

ein italienisches Buffet, nach Ihren Wünschen zusammengestellt von unserem Küchenchef.

Was darf auf einem italienischen Buffet nicht fehlen? Neben Fisch und Fleisch zählen zu den Klassikern bei einem italienischen Buffet: Tomate-Mozzarella mit Käsecreme, Zucchini-Carpaccio, Feigen auf Parmaschinken und mediterranes Brot. Aber auch die Meeresfrüchte-Pizza oder die Salami-Pizza wird Ihren Gästen munden!

Vereinbaren Sie einen Besprechungstermin und lassen Sie sich beraten. Kostenlos und unverbindlich. Sie werden begeistert sein.