

Café art

Restaurant - Café - Bar

Öffnungszeiten:

Mo - Mi - Fr

17:00 Uhr - 23:00 Uhr
(Küche bis 22:30 Uhr)

Sa

11:00 Uhr - 23:00 Uhr
(Küche bis 22:30 Uhr)

Do

11:00 Uhr - 14:00 Uhr
17:00 Uhr - 23:00 Uhr
(Küche bis 22:30 Uhr)

So & Feiertage

11:00 Uhr - 22:00 Uhr
(Küche bis 21:30 Uhr)

Dienstag ist Ruhetag

Café art

Restaurant - Café - Bar

• SUPPEN •

Tomatensuppe

6,20 €

• VORSPEISEN •

Büffelmozzarella^{G,6,1,0}

Tomaten, Büffelmozzarella und Rucola 11,50 €

Ital. Antipasti^{G,6}

Italienischer Schinken mit Melone, Artischocken, Grana Padana,
Oliven, milde Peperoni, Tomaten, Mozzarella 13,50 € G, 6

Garnelen mit Knoblauch^{R,D}

gebacken in Olivenöl und mit
Baguette serviert - 13,90 €

Gebackener Weichkäse^{G,6}

mit hausgemachtem Aioli Dip 11,50 €

Pizzabrot^A

mit Tomatensauce oder Knoblauch 6,00 €

Pizzabällchen^A

6,00 €

Pizzabällchen^A

gefüllt mit Käse 8,00 €

Liebe Gäste,
wir weisen Sie darauf hin, das wir unsere Speisen stets frisch zubereiten.
Deshalb kann es bei Hochbetrieb auch mal zu längeren Wartezeiten kommen.
Vielen Dank für Ihr Verständniss.

Café art

Restaurant - Café - Bar

• SALATE •

Beilagen Salat

Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln 6,20 €

Gemischter Salat^s

Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Oliven 10,20 €

Putensalat^{s,G}

Grüner Salat, Putenstreifen, Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven und Käse 15,80 €

Italienischer Salat^{s,2,3,15,C,D,G}

Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schinken, Ei, Mais, Thunfisch, Käse und Oliven 15,50 €

Weichkäsesalat Salat^{s,G}

Grüner Salat, Weichkäse, Paprika, Oliven, Gurken und Tomaten 13,20 €

Salat Frutti di Mare^{s,L,R,B}

Meeresfrüchte, Cocktailtomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven 18,50

Salat Café Art^{G,s,I,J,M,O}

Gegrillte Rinderstreifen auf buntem Salat, Gurken, Oliven, Cocktailtomaten, Weichkäse, unsere Empfehlung dazu Honig-Senf-Dressing 18,90 €

Liebe Gäste,

*unsere Salate werden Wahlweise mit Honig- Senfdressing^{1,3,GM},
Joghurt¹ oder Balsamico & Olivenöl^{1,3,0} serviert.*

Extra Rinderstreifen 10,50€

Extra Putenstreifen 6,00€

Café art

Restaurant - Café - Bar

• PIZZA •

Pizza Ø30cm. Für die Herstellung des Teigs verwenden wir ausschließlich Mehl, Hefe, Olivenöl & Salz

01. Pizza Margherita^A

Tomatensauce, Käse 8,50 €

02. Pizza Salami^{A,1,2,3}

Tomatensauce, Käse, Salami 10,40 €

03. Pizza Peperoniwurst^{A,1,2,3}

Tomatensauce, Käse, Peperoniwurst 10,90 €

04. Pizza Schinken^{A,2,3,15,18}

Tomatensauce, Käse, Schinken 10,40 €

05. Pizza Mix^{A,1,2,3,15,18}

Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Peperoniwurst,
frische Champignons 11,80 €

06. Pizza Champignons^A

Tomatensauce, Käse, frische Champignons 10,20 €

07. Pizza Hawaii^{A,2,3,15,18,G}

Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas 11,00 €

08. Pizza Sucuk^{A,1,2,3}

Tomatensauce, Käse, türkische Knoblauchwurst 11,50 €

09. Pizza Spinat-Käse^{A,G}

Tomatensauce, Käse, Spinat, Weichkäse, Knoblauch 11,80 €

10. Pizza Tomate Mozzarella^{A,G}

Tomatensauce, Käse, Tomaten, Mozzarella, Basilikum 12,20 €

11. Pizza Thunfisch^{A,D,F}

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln 12,90 €

Café art

Restaurant - Café - Bar

• PIZZA •

12. Pizza Calzone^{A,1,2,3,15}

Füllung wie Pizza Mix 12,90 €

13. Pizza Salmone^A

Tomatensauce, Käse, Spinat, Weichkäse, frischer Lachs, Knoblauch 15,20 €

14. Pizza Vulcano^A

Tomatensauce, Käse, Salami, Peperoniwurst, Schinken, frische Champignons, Zwiebeln, Paprika, Ei 13,20 €

15. Pizza Calabria^A

Tomatensauce, Käse, Peperoniwurst, Zwiebeln, Oliven, scharfe Peperoni 11,80 €

16. Pizza Quattro Formaggi^A

Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Weichkäse, Gorgonzola 13,20 €

17. Pizza Vegetarisch^{A,1}

Tomatensauce, Käse, Paprika, Zucchini, Broccoli, Oliven, Knoblauch 12,50 €

18. Pizza Café art^A

Tomatensauce, Käse, Artischocken, Sardellen, Oliven, scharfe Peperoni 12,80 €

19. Pizza Rucola^{A,1,2,15,G}

Tomatensauce, Käse, italienischer Schinken, Rucola und Grana Padano 14,50 €

20. Pizza Schrimps^{A,D}

Tomatensauce, Käse, Schrimps und Knoblauch 14,20 €

EXTRA BELAG:

Zwiebeln, Mais, Knoblauch, scharfe Peperoni, Erbsen 1,00 €
Champignons, Oliven, Zucchini, Broccoli, Ananas, Spinat, Paprika,
Rucola, Artischocken Salami, Schinken, Peperoniwurst, Sucuk 2,00 €
Käse, Mozzarella, Weichkäse, Gorgonzola, Grana Padano 2,50 €
Thunfisch, Sardellen 4,00 €
Schrimps, italienischer Schinken 5,00 €
Garnele, Lachs 6,00 €

Café art

Restaurant - Café - Bar

• PENNE •

25. Penne Mama Rosa A,C,G,FAH,M

*in Bolognesesahnesauce mit frischen Champignons, Erbsen,
Schinken und Parmesan 13,60 €*

26. Penne Shrimps A,C,G,FAH,M

*in Tomatensahnesauce mit Cocktailtomaten, Zucchini,
Paprika, Lauchzwiebeln und Knoblauch 15,90 €*

27. Penne Arrabiata A,C,RAH,M

*in Tomatensauce mit Oliven, scharfen Peperoni, Knoblauch
und Parmesan 13,70 €*

28. Penne Arrabiata mit Rinderstreifen A,C,G,FAH,M

*in Tomatensauce mit Oliven, scharfen Peperoni, Knoblauch,
dazu Rucola und Parmesan 19,50 €*

29. Penne Broccoli A,C,G,FAH,M

in Sahnesauce mit Cocktailtomaten und Knoblauch 13,70 €

30. Penne Broccoli mit Rinderstreifen A,C,G,FAH,M

in Sahnesauce mit Cocktailtomaten, Knoblauch 19,50 €

• TORTELLINI •

35. Tortellini Panna e Prosciutto A,C,G,EM,1B

in Sahnesauce und Schinken 13,50 €

Extra Rinderstreifen 10,50€

Extra Putenstreifen 6,00€

Café art

Restaurant - Café - Bar

• TAGLIATELLE •

31. Tagliatelle Lachs^{A,C,D,G,R,F,M,B}

in Tomatensahnesauce mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten 16,20 €

32. Tagliatelle Shrimps^{A,C,D,G,R,F,M,B}

*in Tomatensahnesauce mit Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln,
frischen Champignons und Knoblauch 16,20 €*

33. Tagliatelle Thunfisch^{A,C,D,G,R,F,M,B}

in Sahnesauce mit Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten, Knoblauch 15,50 €

34. Tagliatelle Steinpilze^{A,C,G,R,F,M,B}

in Sahnesauce mit Cocktailtomaten und Knoblauch 15,20 €

• ÜBERBACKENES •

36. Lasagne Bolognese^{A,C,G,F,M}

Hausgemachte Bolognesesauce mit Rinderhackfleisch mit Käse überbacken 15,50 €

37. Penne mit frischem Gemüse überbacken^{A,C,G,F,AH,M}

*in Tomatensahnesauce, mit Broccoli, Paprika, Zucchini, frischen Champignons,
Cocktailtomaten, Knoblauch, mit Käse überbacken 15,70 €*

38. Penne a la Café art^{A,C,G,F,AH,M}

*in Tomatensahnesauce mit Putenfleisch, frischen Champignons,
Cocktailtomaten und mit Käse überbacken 16,50 €*

39. Gnocchi Mozzarella^{A,G,M,R}

in Tomatensahnesauce mit Basilikum und Mozzarella überbacken 14,50 €

Café art

Restaurant - Café - Bar

• SPAGHETTI •

40. Spaghetti aglio olio^{A,M,F}

Knoblauch, Cocktailtomaten und Olivenöl (scharf) 12,80 €

41. Spaghetti Carbonara^{2,3,15,A,C,G,M,F}

in Sahnesauce mit Schinken und Ei 13,20 €

42. Spaghetti Napoli^{A,M,F}

in Tomatensauce 11,50 €

43. Spaghetti Bolognese^{A,G,M,F}

Hausgemachte Bolognesesauce mit Rinderhackfleisch und Grana Padano 14,80 €

44. Spaghetti Pesto^{A,G,M,F}

mit hausgemachtem Pesto und Grana Padano 14,80 €

45. Spaghetti Frutti di Mare^{A,B,D,R,M,F}

mit Meeresfrüchten, Garnelen, Cocktailtomaten und Knoblauch 18,90 €

• GNOCCHI •

46. Gnocchi Gorgonzola^{A,G,M,F}

14,20 €

47. Gnocchi in Bolognesesauce^{A,G,M,F}

hausgemachte Bolognesesauce mit Rinderhackfleisch und Parmesan 14,80 €

Café art

Restaurant - Café - Bar

• FLEISCH •

50. Schnitzel vom Schwein^{A,G}

mit Pommes 13,50 €

51. Schnitzel von der Pute^{A,G}

mit Pommes 15,80 €

52. Argentinisches Rumpsteak^G

mit Kräuterbutter & Pommes 300g 36,50 € 250g 31,50 €

53. Lammkotelett

mit Pommes, nicht immer vorrätig. Bitte fragen Sie unser Personal 27,50 €

54. Argentinisches Entrecôte^G

mit Kräuterbutter, Pommes 250g oder 300g
Nicht immer vorrätig. Bitte fragen Sie unser Personal

55. Irisches Entrecôte^G

mit Kräuterbutter, Pommes 250g oder 300g
Nicht immer vorrätig. Bitte fragen Sie unser Personal

56. Australisches Entrecôte^G

mit Kräuterbutter, Pommes 250g oder 300g
Nicht immer vorrätig. Bitte fragen Sie unser Personal

HAUSGEMACHTE BEILAGEN & SAUCEN ZU DEN FLEISCHGERICHTEN

Beilagen Salat + 5,20 €

Ofenkartoffel mit Schmand (statt Pommes)^G + 3,80 € - Einzeln 6,50 €

Twisterkartoffeln (statt Pommes) +1,00 €

Gebratene Zwiebeln +2,50 €

Gebratene Champignons +2,50 €

Gebratenes Gemüse +5,50 € - Einzeln 8,00 €

Jägersauce, ^G +3,50 €

Rahmsauce, ^G +3,50 €

Pfefferrahmsauce, ^G + 3,50 €

Café art

Restaurant - Café - Bar

• BURGER •

Unsere Burger Patties bestehen ausschließlich aus Black Angus Rind ca.200g

Art Classic Burger A,M,C,G,1,2,11

Hausgemachte Burgersauce, knackiger Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln 12,50 €

Art Cheese Burger A,M,C,G,1,2,11

Hausgemachte Burgersauce, knackiger Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Cheddar Cheese 13,00 €

Art BBQ Burger A,M,C,G,1,2,11

Hausgemachte Burger & BBQ Sauce, knackiger Salat, Tomate, Gurke, karamellierte Zwiebeln, Cheddar Cheese 13,50 €

Art Chicken Burger A,M,C,G,1,2,11

Hausgemachte Burgersauce, knackiger Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln 11,50 €

Beilagen

Pommes 4,50 €

Dippers 5,20 €

Twister 5,20 €

Süßkartoffel-Pommes 5,50 €

Dips & Extras

Sour Cream 1,50 € G

BBQ Sauce 1,50 € 1,2,11

Burgersauce 1,50 € 1,2,11

Ketchup 0,80 € 1,2,11

Majo 0,80 € 1,2,11,6,C

Karamellierte Zwiebeln 1,80 €

Cheddar Cheese 1,20 € G

Bacon 1,80 €

Aioli Dip 1,80 € G

Jalapeños 1,50 €

Café art

Restaurant - Café - Bar

• DESSERT •

Schokoladen-Soufflé mit heißen Himbeeren & Vanilleeis^{A,C,E}

7,90 €

Schokoladen-Soufflé weiß mit heißen Himbeeren & Vanilleeis^{A,C,E}

7,90 €

3 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren^G

7,90 €

Tartufo Nero^{1,M,E,A}

italienische Eisspezialität 6,90 €

Tartufo Pistazie^{1,M,E,A}

italienische Eisspezialität 6,90 €

Tiramisu^{1,M,E,A}

nur solange Vorrat reicht. 8,50 €

UNSERE HAUSGEMACHTEN KUCHEN FINDEN SIE SAMSTAGS UND SONNTAGS
IN UNSERER KUCHENTHEKE!

Liebe Gäste,

wir verwenden bei der Zubereitung unserer Speisen Zutaten,
die allergische Reaktionen auslösen können.

Die Liste aller Allergene erhalten Sie auf Nachfrage, bei unserem Personal.
Vielen Dank.

Café art

Restaurant - Café - Bar

• SOFTS •

Afri Cola ^{1,3,9}	0,2 Fl.	2,90 €	0,4 L	4,60 €
Afri Zero ^{1,2,9}	0,2 Fl.	2,90 €	0,4 L	4,60 €
Bluna ²	0,2 Fl.	2,90 €	0,4 L	4,60 €
Bluna Mix ^{1,3,9}	0,2 Fl.	2,90 €	0,4 L	4,60 €
Sprite ²	0,2 Fl.	2,90 €	0,4 L	4,60 €
Bitter Lemon ³	0,2 L	2,90 €	0,4 L	4,60 €
Ginger Ale ³	0,2 L	2,90 €	0,4 L	4,60 €
Tonic ³	0,2 L	2,90 €	0,4 L	4,60 €
Selters classic	0,2 L	2,40 €	0,75 L	6,80 €
Selters still	0,2 L	2,40 €	0,75 L	6,80 €
Red Bull ^{1,3,4}	0,33L	4,50 €		
Ice Tea Peach	0,33L	3,80 €		
Bionade Holunder	0,33L	3,80 €		
Bionade Ingwer-Orange	0,33L	3,80 €		

• NEKTAR •

Kiba (Kirsch-Banane)	0,2 L	2,90 €	0,4 L	4,80 €
Maracuja	0,2 L	2,90 €	0,4 L	4,80 €
Kirsch	0,2 L	2,90 €	0,4 L	4,80 €
Johannisbeer	0,2 L	2,90 €	0,4 L	4,80 €
Apfel	0,2 L	2,90 €	0,4 L	4,80 €
Orange	0,2 L	2,90 €	0,4 L	4,80 €
Schorle	0,2 L	2,70 €	0,4 L	4,60 €

Alles auch als Scharie erhältlich.

Café art

Restaurant - Café - Bar

• VOM FASS •

Jever Pilsner ^{AG}	0,3 L	3,40 €	0,4 L	4,40 €
Jever Radler ^{AG}	0,3 L	3,40 €	0,4 L	4,40 €
Jever Cola ^{AG,1,3,9}	0,3 L	3,40 €	0,4 L	4,40 €
Löwenbräu (<i>dunkles Bier</i>)	0,3 L	3,60 €	0,5 L	4,80 €
Franziskaner Weissbier ^A	0,3 L	3,60 €	0,5 L	4,80 €
Cola-Weizen ^{AG,1,3,9}	0,3 L	3,60 €	0,5 L	4,80 €
Bananen-Weizen ^A	0,3 L	3,60 €	0,5 L	4,80 €
RUSS (<i>Hefe+Sprite</i>) ^A	0,3 L	3,60 €	0,5 L	4,80 €

• FLASCHENBIER •

Franziskaner Weissbier Kristallklar ^A	0,5 L	4,60 €
Franziskaner Hefe-Weissbier Dunkel ^A	0,5 L	4,60 €
Franziskaner Hefe-Weissbier alkoholfrei ^A	0,5 L	4,60 €
BECK'S ^{AG}	0,33 L	3,50 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33 L	3,50 €
Jever Fun Radler alkoholfrei	0,4 L	4,20 €

• OFFENE WEINE •

Weißweine

Riesling ^o	0,2 L	6,90 €
Pinot Grigio ^o	0,2 L	6,70 €
Chardonnay ^o	0,2 L	6,70 €
Weißweinschorle ^o	0,2 L	6,50 €

Café art

Restaurant - Café - Bar

• OFFENE WEINE •

Rotweine

Merlot ^o	0,2 L	6,70 €
Montepulciano ^o	0,2 L	6,70 €
Primitivo Nudo ^o	0,2 L	6,90 €
Rosé ^o	0,2 L	6,70 €

• APFELWEIN •

Apfelwein <i>pur/ sauer/ süß (gelbe Lima)</i>	0,25 L	2,90 €	0,5 L	4,20 €
Panzersprit ^{1,9,3}			0,5 L	4,20 €

• MIXGETRÄNKE •

Bacardi Cola ^{1,9,3}	4 cl	8,00 €
Jim Beam Cola ^{1,9,3}	4 cl	8,00 €
Campari O-Saft	4 cl	8,00 €
Jacky Cola ^{1,9,3}	4 cl	8,00 €
Vodka Red Bull ^{1,9}	4 cl	8,00 €

Mojito	9,50 €
<i>Rum (weiß), Soda, Limette, Minzweig, Rohrzucker</i>	
Caipirinha	9,50 €
<i>Cachaca, brauner Zucker, Limette</i>	
Cuba Libre ^{1,9,3}	9,50 €
<i>Rum, Limette, Cola</i>	

Café art

Restaurant - Café - Bar

• SPIRITUOSEN •

Vodka	2 cl	3,80 €
Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Bailey´s	4 cl	4,50 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Martini Bianco / Rosso	5 cl	4,00 €
Tequila weiß / braun	2 cl	3,20 €
Vecchia Romagna	4 cl	4,80 €
Himbeergeist	2 cl	3,60 €
Frangelico Nusslikör	2 cl	3,60 €
Williams	2 cl	3,60 €
Mirabellenschnaps	2 cl	3,60 €
Obstler	2 cl	3,60 €
Beyler Beyi Raki	2 cl	4,80 €
Grey Goose Vodka	2 cl	5,80 €

• WHISKEY •

Johnny Walker - Red Label	2 cl	3,20 €
<i>Blended Scotch Whiskey 40% vol.</i>		
Johnny Walker - Black Label	2 cl	3,80 €
<i>Blended Scotch Whiskey 40% vol. 12 Years</i>		
Jack Daniel´s	2 cl	3,60 €
<i>American Tennessee 40% vol.</i>		
Chivas Regal	2 cl	3,80 €
<i>Scotch Whiskey 40% vol.</i>		
Tullamore Dew	2 cl	3,40 €
<i>Irish Whiskey 40% vol.</i>		

Café art

Restaurant - Café - Bar

• WHISKEY •

Bushmills	2 cl	4,20 €
<i>Single Malt Irish Whiskey 40% vol. 10 Years</i>		
Woodford Reserve	2 cl	5,90 €
<i>Kentucky Whiskey Bourbon 43,2 % vol.</i>		
Glenfarclas	2 cl	5,90 €
<i>Single Malt Scotch Whiskey 12 Years 43,0 % vol.</i>		
Laphroaig	2 cl	6,60 €
<i>Islay single Malt Scotch Whiskey Triple Wood 48% vol.</i>		
Lagavulin	2 cl	7,60 €
<i>Islay single Malt Scotch Whiskey Triple Wood 16 Years 43% vol.</i>		
Bruichladdich	2 cl	6,20 €
<i>Islay single Malt Scotch Whiskey classic laddie 50% vol.</i>		
Glengoyne	2 cl	6,20 €
<i>Single Malt Scotch Whiskey 12 Years 43% vol.</i>		
Jim Beam	2 cl	3,80 €
<i>American Bourbon 40% vol.</i>		

• COGNAC •

Baron Otard	2 cl	6,80 €
<i>Cognac 40% vol.</i>		
Remy Martin Mature Cask	2 cl	7,60 €
<i>Finish Cognac 40% vol.</i>		
Hennesy	2 cl	6,80 €
<i>Fine de Cognac 40% vol.</i>		

Café art

Restaurant - Café - Bar

• RUM •

Havana - Black Label	2 cl	4,80 €
<i>Havana Club Añejo 7 años Rum 40% vol.</i>		
Botucal Reserva Exclusiva	2 cl	4,80 €
<i>Ron Antiguo 40% vol.</i>		
Santiago de Cuba	2 cl	4,20 €
<i>Cuna del Ron Ligerero 40% vol.</i>		
Malecon	2 cl	8,20 €
<i>Reserva Imperial Añejo 25 años 40% vol.</i>		
Ron Espero	2 cl	5,80 €
<i>Extra XO Anejo 40% vol.</i>		
Ron Zacapa	2 cl	6,80 €
<i>Sistema 23 solera</i>		

• GIN •

Monkeys	4 cl	15,80 €
Hendricks	4 cl	14,50 €
Gin Mare	4 cl	15,50 €
Bombay	4 cl	12,50 €
Tanqueray	4 cl	13,50 €

serviert mit Thomas Henry Tonic

Café art

Restaurant - Café - Bar

• SEKT & PROSECCO •

Prosecco	0,1 L	4,50 €
Prosecco Spritz (Aperol, Hugo)	0,2 L	8,00 €
Lillet Wildberry	0,2 L	8,00 €
Mionetto Prosecco Spumantizzato	0,75 L	29,50 €

• WARMER GETRÄNKE •

Café Crema ⁹	3,20 €
Entkoffeinierter Kaffee	3,20 €
Espresso ⁹	2,50 €
doppelter Espresso ⁹	4,50 €
Espresso Macchiato ⁹	2,80 €
Cappuccino mit Milch ^{9,6}	3,50 €
Milchkaffee ^{9,6}	4,50 €
Latte Macchiato ^{9,6}	4,50 €
<i>aromatisiert mit Karamel¹¹ / Vanille¹¹ / Nuss¹¹ + 0,50 €</i>	
Latte Macchiato ¹ mit Baileys ^{9,6}	5,90 €
Latte Macchiato ¹ mit Kahlua (Kaffeelikör) ^{9,6}	5,90 €
Heiße Schokolade ⁶	4,20 €
Laktosefreie Milch + 0,50 €	
Pfefferminztee	3,20 €
English Breakfast (schwarzer Tee, kräftig)	3,20 €
Kräutertee	3,20 €
Grüner Tee	3,20 €

1 Koffein 2 Farbstoff 3 Chinin 4 Taurin 5 Antioxidationsmittel
6 enthält eine Phenylalaninquelle 7 Süßungsmittel

• Weißweine •

Lorenz - Riesling Valentin^o

Region: Nahe • Rebsorte: Riesling • Alkoholgehalt: 12,0 % vol

Limonengelbe Farbe mit einem Hauch von spritziger Kohlensäure. Trockene Komposition, im Bukett Aromen von Steinobst und weißen Blüten aber auch rauchig-würzig. 0,75l - 25,50 €

Tollo - Pinot Grigio Rocca Ventosa^o

Region: Abruzzen • Rebsorte: Pinot Grigio • Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Ausgesprochen fruchtiger Wein, mit viel frischem Obst, begleitet von eleganten floralen Noten. Harmonisch und voll im Geschmack mit exotischer, lebendiger Struktur. 0,75l - 24,00 €

Tollo - Chardonnay Rocca Ventosa^o

Region: Abruzzen • Rebsorte: Chardonnay • Alkoholgehalt: 13,0 % vol

Ein absoluter "Klasse-Chardonnay", in dieser Preiskategorie ein echtes "Highlight". Feines aromatisches Bouquet mit Noten exotischer Früchte und dezent blumigen Noten. Fruchtig und frisch im Geschmack, auch hier wieder Nuancen exotischer Früchte. 0,75l - 24,00 €

Willems - Grüner Veltliner UNIKAT^o

Region: Mosel - Saar • Rebsorte: Grüner Veltliner • Alkoholgehalt: 13,0 % vol

Der erste Grüne Veltliner von der Saar. Außergewöhnliche, spannende und überzeugende Neuinterpretation des Klassikers aus Österreich. Intensiv und anregend im Duft mit deutlichen Noten nach Zitrusfrüchten und frischer Ananas, etwas Mandarine und dezent würzigen Noten. Angenehm exotischer Fruchtmix im Nachhall. 0,75l - 26,50 €

Ca dei Frati - Lugana^o

Region: Lombardei • Rebsorte: Trebbiano di Lugana • Alkoholgehalt: 13,0 % vol

In der Nase offenbaren sich Erinnerungen an frisch geschnittene Blumen, reife Birnennoten und etwas Zitrusfrucht. Schmackhaft und erfrischend am Gaumen mit einer ausgewogenen Mischung von Blütenaromen gepaart mit fruchtigen und elegante, mineralischen Nuancen. 0,75l - 39,50 €

Villabella - Lugana^o

Region: Venetien • Rebsorte: Trebbiano di Lugana, Chardonnay • Alkoholgehalt: 12,5 % vol

In der Nase offenbaren sich Erinnerungen an frisch geschnittene Blumen, reife Birnennoten und etwas Zitrusfrucht. Schmackhaft und erfrischend am Gaumen mit einer ausgewogenen Mischung von Blütenaromen gepaart mit fruchtigen und elegante, mineralischen Nuancen. 0,75l - 34,50 €

• Rosé •

Rosso Montepulciano Cerasuolo Rocca Ventosa^o

Region: Abbruzzen • Rebsorte: Montepulciano • Alkoholgehalt: 13,0 % vol

Frisches, einladendes Bouquet mit Tönen junger Trauben und Erdbeeren. Harmonisch und frisch im Geschmack mit herrlich fruchtigen Tönen und perfekt platzierter Säure. 0,75l - 24,00 €

• Rotweine •

Montepulciano D Abruzzo Rocca Ventosa^o

Region: Abbruzzen • Rebsorte: Pinot Grigio • Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Angenehm fruchtig im Duft mit Erinnerungen an kleine rote Beeren und Amarenokirschen.

Warm und weich im Geschmack mit Nuancen roter Beeren, weiche warmer Tannine und perfekter Säurestruktur. 0,75l - 24,00 €

Merlot Rocca Ventosa IGP^o

Region: Abbruzzen • Rebsorte: Merlot • Alkoholgehalt: 13,0 % vol

Komplexes und aufregendes Bouquet mit süßen Duftaromen von Waldfrüchten und eleganten balsamischen Noten. Voll, rund und ausgewogen strukturiert am Gaumen mit samtigen Tanninen. Fruchtlige und würzige Komponenten in perfekter Harmonie. 0,75l - 24,00 €

NUDO Primitivo Puglia^o

Region: Apulien • Rebsorte: Primitivo • Alkoholgehalt: 13,0 % vol

Komplexer, sehr anregender Duft mit Erinnerungen an Pflaume, Kirsche, etwas Rosmarin und Vanille. Körperreicher, weicher und harmonischer Wein, der sich einfach und angenehm trinken lässt. 0,75l - 25,50 €

Linteo - Nero d' Avola^o

Region: Sizilien • Rebsorte: Nero d' Avola • Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Ein Wein dessen Trauben am Rebstock angetrocknet werden! Elegantes und Einladendes Bouquet mit fruchtiger Ausprägung, rote Frucht trifft feines Blütenaroma, gefolgt von Waldboden und mediterranen Gewürzen. Würze und Frucht spielen mit leicht balsamischen Noten. 0,75l - 27,50 €

Cantine Riondo - Castelforte Corvina Veronese^o

Region: Venetien • Rebsorte: Corvina • Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Im Duft präsentieren sich kraftvolle Fruchtnoten mit Erinnerungen an reife Kirschen, Brombeeren, begleitet von dezenten Noten nach Vanille und orientalischen Gewürzen. Trocken und vollmundig verwöhnt er den Gaumen mit seinen ausgeprägten, dunklen Fruchtnoten und feinen Gewürzen. 0,75l - 26,50 €

Girolamo - Monte dei Cocci Primitivo^o

Region: Lombardei • Rebsorte: Trebbiano di Lugana • Alkoholgehalt: 15,0 % vol

Der Ausbau erfolgt über 6 Monate im Barrique aus französischer Eiche, gefolgt von 6 Monaten Flaschenreife. Vielfältige Aromen wie kandlierte Orangen, Trockenpflaumen, gekochte Waldbeeren, wild-vegetale Wahrnehmungen und sinnliche Würznoten erfreuen die Nase.

Am Gaumen zeigt er sich warm, körperreich mit fruchtiger Schwere und herzhafter Tanninstruktur. 0,75l - 42,50 €

Kennzeichnungs-Informationen

Alle Informationen zu Allergenen, Inhalts- und Zusatzstoffen auf der Speisekarte des Cafe Arts in Gelnhausen

Inhalts- und Zusatzstoffe

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoff
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Geschmacksverstärker/n
- 5: Schwefeldioxid
- 6: geschwärzt
- 8: mit Milcheiweiss
- 9: koffeinhaltig
- 11: mit Süßungsmittel
- 12: enthält eine Phenylalaminquelle
- 13: gewachst
- 15: mit Nitritpökelsalz
- 16: Sorbinsäure
- 17: Benzoesäure
- 18: Hinterschinken
- 99: teinhaltig

Café art

Restaurant - Café - Bar

Allergene

Wir möchten darauf hinweisen, dass es so gut wie unmöglich ist, in der Gastronomie ein Gericht ohne Allergie auslösende Stoffe zu zubereiten. Das liegt daran, dass bereits viele Grundzutaten und Rezepturen frische Lebensmittel voraussetzen, die Allergien auslösen können (wie beispielsweise Butter, Eier, Fisch, Mehl oder Milch). Im Einzelnen:

A: Glutenhaltiges Getreide: Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ad: Glutenhaltiges Getreide: Dinkel und daraus gewonnene Erzeugnisse

Af: Glutenhaltiges Getreide: Hafer und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ag: Glutenhaltiges Getreide: Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ah: Glutenhaltiges Getreide: Hartweizen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ar: Glutenhaltiges Getreide: Roggen 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 sowie Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse

P: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln oder Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Café art

Restaurant - Café - Bar

Wussten sie schon...

...dass wir uns auch gerne um Ihr feiliches Wohl und das Ihrer Gäste kümmern?

Mit unserem Burger-Catering können Sie Ihre nächste Veranstaltung, ob privat oder geschäftlich, zu einem echten Highlight machen.

Unser freundliches und professionelles Team kümmert sich um alles. Von der Vorbereitung bis zur Reinigung.

Wir sind stolz darauf, Ihnen einen erstklassigen Service zu bieten und sicherzustellen, dass Ihre Gäste satt und glücklich sind.

Unsere Burger sind aus hochwertigen Zutaten hergestellt und in verschiedenen Varianten erhältlich.

Von saftigen Rindfleisch-Burgern bis hin zu vegetarischen oder veganen Optionen bieten wir für jeden Geschmack das Passende.

Geniessen Sie frisch, vor Ort für Sie zubereitete Burger.

Unser professionelles Team sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird!



Sprechen Sie uns gerne an.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Cafe Art Team

Café art
Restaurant - Café - Bar

Tel. 06051 8877792

www.cafeart-gelnhausen.de

Obermarkt 6, 63571 Gelnhausen