

paparazzi



ZUPPE / SUPPEN

		€
1	CAPPUCCINO DI POMODORO 	7,9
	Fruchtige Tomatensuppe verfeinert mit Pesto	
4	MINISTRONE	8,5
	Original, italienische Gemüsesuppe	
3	PAPARAZZI'S ZUPPA DI PESCE	9,9
	Feine Fischsuppe nach Art des Hauses	

ANTIPASTI / VORSPEISEN



50	BRUSCHETTA ORIGINALE 	5,9
	Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	
49	BRUSCHETTA CON FORMAGGIO DI CAPRA 	7,9
	Bruschetta original mit Ziegenkäse und Balsamico-Creme	
52	BURRATA 	14,9
	Buttriger Mozzarella verfeinert mit Balsamico-Creme, hausgemachtem Pesto und Kirschtomaten	
54	ANTIPASTO VEGETALE 	12,9
	Gegrillte und marinierte Saisongemüse, Oliven, Balsamicozwiebeln, getrockneten Tomaten und Kapernäpfel	
55	CARPACCIO DI FILETTO	13,9
	Rinderfilet, hauchdünn aufgeschnitten verfeinert mit Olivenöl und Zitrone an Rucola und Grana Padano	
56	VITELLO TONNATO ⁵	13,9
	Tranchen von gebratenem Kalbfleisch mit Kapern in hausgemachter Thunfischsauce	
57	SCAMPI AGLIO E OLIO PEPERONCINO	14,9
	Marinierte Garnelen aus dem Steinofen verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch und Chili	
60	INSALATA FRUTTI DI MARE	14,9
	Gebratene, frische Meeresfrüchte verfeinert mit Knoblauch und Kirschtomaten	
59	ANTIPASTI PER DUE	32,5
	Vitello Tonnato, Bruschetta Originale, Prosciutto crudo, Salami piccante, sonnengetrocknete Tomaten, Grana Padano, Saisongemüse	

INSALATA / SALATE


200	INSALATA MISTA 	9,5
	Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, rote Zwiebeln und Balsamico Dressing	
201	INSALATA DI RUCOLA CON POLLO	14,5
	Knackiger Rucola mit Kirschtomaten, Grana Padano, gebratener Hähnchenbrust und hausgemachtem Balsamico Dressing	
203	CAESARS SALAT CON POLLO	14,9
	Knackiger Romana Salat, Grana Padano, gebratener Hähnchenbrust und hausgemachtem Caesars Dressing	
204	CAESARS SALAT CON SCAMPI	18,9
	Knackiger Romana Salat, Grana Padano, gebratenen Garnelen und hausgemachtem Caesars Dressing	
216	INSALATA TROPICAL 	18,9
	Gemischter Blattsalat mit frischem Obst, Grana Padano, frischem, gebratenem Lachsfilet und Balsamico-Dressing	

paparazzi

NUDELGERICHTE / PASTASCIUTTA

		€
300	SPAGHETTI AGLIO E OLIO PEPERONCINO  Spaghetti mit Knoblauch und Chili in feinem Olivenöl mit Kirschtomaten und knackigem Rucola	10,9
301	SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti mit Speck, Grana Padano und Eigelb	12,5
302	SPAGHETTI MARE E MONTI Spaghetti mit Garnelen, Steinpilzen und Knoblauch in Weißwein-Butter-Sauce	19,5
303	SPAGHETTI MARINARA Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, Knoblauch und Zwiebellauch in tomatisierter Weißwein Sauce	16,9
304	TAGLIATELLE SALMONE Bandnudeln mit Lachs und Kirschtomaten in Pesto-Sahne-Sauce	18,9
305	TAGLIATELLE VEGETALE  Bandnudeln mit frischem Saisongemüse, Kirschtomaten und Knoblauch in fruchtiger Tomatensauce mit Rucola	14,9
306	TAGLIATELLE PAPARAZZI Bandnudeln mit Filetstücken vom Duroc Schwein in Gorgonzola-Sahne-Sauce, verfeinert mit frischem Spinat und sonnengetrockneten Tomaten	19,9
307	PENNE ARRABBIATA  Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce mit Zwiebeln und Knoblauch	10,9
308	PENNE CON TONNO Röhrennudeln mit Thunfisch, Kapern und Oliven verfeinert mit Knoblauch und Oregano, leicht pikant	15,9
309	PENNE CON POLLO Röhrennudeln mit gebratener Hähnchenbrust und Paprika in Balsamico-Sahne-Sauce verfeinert mit Rucola und Haselnüssen	17,9
312	LASAGNE RICETTA DELLA NONNA Lasagne Bolognese nach original Rezept	14,9
313	TAGLIATELLE CON LUCIOPERCA Bandnudeln in Zitronensauce an frischem Baby Spinat und gebratenem Zanderfilet	18,9

KINDERGERICHTE

		klein	groß
500	SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce	5,9	10,5
501	SPAGHETTI AL POMODORO  Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce	4,5	9,5
503	POLLO ALLA GRIGLIA Gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Möhrchen in Rahm		9,5
507	PESCE FRITTO Kleines, gegrilltes Dorschfilet mit Kartoffelpüree und Möhrchen in Rahm		10,5

paparazzi

BURGER		€
600	CLASSICO Angus Beef, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, hausgemachte Burgersauce	13,5
601	SURF & TURF Angus Beef, gebratene Garnelen, pikante Sauce und hausgemachte Burgersauce	17,9
602	GORGONZOLA Angus Beef, würziger Gorgonzola, Rucola, frische Birne, Preiselbeeren und BBQ-Sauce	16,5
603	BELLA ITALIA Gegrillte Hähnchenbrust, knuspriger Prosciutto crudo knackiger Römervalat, Caesars Dressing, Tomate und Grana Padano	16,5
606	CHILI CHEESE Angus Beef, Salat, Tomate, rote Zwiebeln, hausgemachte Burgersauce, Jalapeños, Bacon und Käse	16,9

Zum Burger dazu:

Käse ⁵	2,0 €	Bacon	2,0
Angus Beef	6,9€	Jalapeños	1,5

Unsere Burger servieren wir mit hausgemachten, doppelt frittierten Pommes frites.

SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE



650	FILETTO DI DUROC Gegrilltes Filet vom Duroc Schwein in Grüner-Pfeffer-Sauce an Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse	21,5
652	VITELLO ALLA MILANESE Knusprig paniertes Kalbsschnitzel mit doppelt frittierten Pommes, Preiselbeeren und Beilagensalat	27,5
653	GUANCE DI VITELLO Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotwein Jus an hausgemachtem Kartoffelpüree und frischem Gemüse	27,5
654	ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA 300 gr. saftiges Rib Eye vom Lavastein-Grill, mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse	29,9

SECONDI DI MARE / MEERESFRÜCHTE

800	FILETTO DI LUCIOPERCA Frisches, gebratenes Zanderfilet an Dijon-Senf-Sauce mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne	26,9
803	SCAMPI FRITTI Gebratene Garnelen verfeinert mit Kirschtomaten, Knoblauch, frischen Kräutern, Kartoffeln und Zitrone	27,5
804	SALMONE ALLA GRIGLIA Frisches, gebratenes Lachsfilet mit Bruschetta-Tomaten an getrüffeltem Kartoffelpüree und gegrilltem, grünen Spargel	27,9
805	CALAMARI ALLA PAPARAZZI Frische, gegrillte Baby Calamari an gebratenem Mangold mit Kartoffeln und Cherrytomaten	21,5
806	FILETTO DI MERLUZZO Frisches, gebratenes Dorschfilet mit Kräuterkruste, geschmolzenen Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	22,9

paparazzi

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

		€
900	PIZZA GINA LOLLOBRIGIDA  Tomatensauce, Mozzarella	9,9
901	PIZZA SERGIO LEONE ^{2,3,5} Salami, Tomatensauce, Mozzarella	11,9
902	PIZZA SOPHIA LOREN Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	12,5
903	PIZZA MARCELLO MASTROIANNI ^{2,3,5} Salami, Kochschinken, Champignons, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	15,5
904	PIZZA MONICA BELUCCI  Gorgonzola, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella	13,9
905	PIZZA BRIGITTE BARDOT  Champignon, Paprika, Brokkoli, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella	14,9
906	PIZZA JAMES DEAN Lachs, Kräuter-Crème-fraîche, Oregano, Tomatensauce, Mozzarella	16,5
907	PIZZA ROBERTO BENIGNI ^{2,3,5} Salami piccante, Chili, Brokkoli, Gorgonzola Tomatensauce, Mozzarella	15,9
908	PIZZA MARLON BRANDO Marinierte Garnelen, Kräuter-Crème-fraîche, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella, leicht pikant	16,9
909	PIZZA AUDREY HEPBURN Rote Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella	11,9
910	PIZZA CLAUDIA CARDINALE ^{2,3} Rucola, Cherrytomaten, Prosciutto crudo, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
911	PIZZA ADRIANO CELENTANO Marinierte, frische Meeresfrüchte, Peproncini, pikant Tomatensauce, Mozzarella	15,9
912	PIZZA GRACE KELLY  Gorgonzola, Grana Padano, Ziegenkäse, Mozzarella, Tomatensauce	15,9
913	PIZZA ORNELLA MUTI Ananas, Kochschinken, Mozzarella, Tomatensauce	11,9
914	PIZZA GARY COOPER Mariniertes Rinderhack, Mais, rote Zwiebeln, hausgemachte BBQ Sauce, Mozzarella, Tomatensauce	15,9

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich, Pizzen auch als Calzone bestellbar.

1000	Pizzamozzarella	2,5	1011	Frutti di mare	4,5	1022	Zwiebeln	0,5
1001	Gorgonzola	3,0	1012	Thunfisch	2,5	1023	Knoblauch	0,5
1002	Ziegenkäse	2,5	1013	Lachs	4,5	1024	Oliven	1,0
1003	Grana Padano	2,0	1014	Garnelen	6,5	1025	Ananas	1,0
1004	Ricotta	1,5	1015	Sardellen	1,5	1026	Peperoni	1,5
1005	Kräuter-Crème	2,0	1016	Cherrytomaten	1,5	1027	Artischocken	2,0
1006	Kochschinken	2,0	1033	Mais	0,5	1028	Paprika	2,0
1007	Salami	3,5	1018	Peperoncini	2,0	1029	Spinat	2,0
1008	Prosciutto crudo	3,5	1019	Rucola	2,0	1030	Kapern	1,0
1009	Salami piccante	3,0	1020	Champignons	1,5	1031	Brokkoli	2,0
1010	Rindersalami	3,0	1021	Oregano	0,5	1032	Pizzabrot	5,5

Liste der Inhaltsstoffe

1 Geschmacksverstärker; 2 Konservierungsstoff; 3 Antioxidationsmittel; 4 Phosphat;
5 Farbstoff; 6 Süßungsmittel; 7 geschwärzt; 8 geschwefelt; 9 gewachst; 10 chininhaltig;
11 koffeinhaltig; 12 enthält eine Phenylalaninquelle; 13 gentechnisch verändert;
14 aus Fleischstücken zusammengefügt; 15 mit Zucker und einem Süßungsmittel

Eine separate Karte mit den Allergenen Stoffen, erhalten Sie bei unseren
freundlichen Servicemitarbeitern.

paparazzi

DESSERT

		€
1100	HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ ^{11,15} 🌱 Lockerer Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone	7,9
1101	PANNA COTTA ¹⁵ 🌱 Dessertcreme mit karamellisierter Erdbeeren	7,9
1103	TORTINO AL CIOCCOLATO ¹⁵ 🌱 Schokoküchlein mit frischen Beeren und Vanilleeis	8,9
1105	PERA CON CREMA DI FORMAGGIO 🌱 Halbe, pochierte Birne mit Roquefort-Mascarpone-Creme Feigensenf, Nüssen und Grissinis	8,9
1106	BROWNIE ¹⁵ 🌱 Schoko Brownie mit salziger Karamell-Sauce und einer Kugel Eis	8,9

WARME GETRÄNKE

CAFFE CREMA	¹¹	3,8
MILCHKAFFEE		4,5
ESPRESSO	¹¹	2,8
DOPPELTER ESPRESSO	¹¹	4,9
ESPRESSO CORRETTO	¹¹	5,9
ESPRESSO MACCHIATO	¹¹	3,4
CAPPUCCINO	¹¹	4,5
LATTE MACCHIATO	¹¹	4,5
HEISSE SCHOKOLADE		4,5
GLÜHWEIN	³	4,5
BIO-SANDDORNNEKTAR		4,4

KAFFEE- UND SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN

IRISH COFFEE		7,9
Kaffee, Whiskey, Rohrzucker, Sahne		
BAILEYS COFFEE		6,9
Kaffee, Baileys, Sahne		
MEXICAN COFFEE		7,9
Kaffee, Rum, Kahlua, Rohrzucker, Sahne		
LUMUMBA		6,9
Heisse Schokolade, Rum, Sahne, Schokosplitter		

DIGESTIF 2 cl

JUBILÄUMS AQUAVIT	40 Vol.-%	3,0
MALTESER	38 Vol.-%	3,0
ROSTOCKER KÜMMEL	38 Vol.-%	3,0
SAMBUCA MOLINARI	42 Vol.-%	3,9
AMARETTO DI SARONNO	28 Vol.-%	3,0
BAILEYS	⁵ 17 Vol.-%	3,0
VECCHIA ROMAGNA	36 Vol.-%	3,5
LIMONCELLO	⁵ 36 Vol.-%	3,5

AMARO / KRÄUTER 4 cl

FERNET BRANCA	42 Vol.-%	5,9
RAMAZZOTTI	35 Vol.-%	5,9
AVERNA	32 Vol.-%	5,9

paparazzi

LONGDRINKS

	€
GRÜNE WIESE ⁵	6,9
BATIDA DE COCO-KIRSCH ¹⁵	6,9
CAMPARI ORANGE / SODA	6,9
WODKA LEMON / COLA ^{3,5,10,11,15}	7,9
BACARDI COLA ^{5,11,15}	7,9
CUBA LIBRE – HAVANA-COLA ^{5,11,15}	7,9
JACK DANIEL'S-COLA ^{5,11,15}	7,9

GLAS EILLES-TEE

Blatt- und Broken-Tee in Premiumqualität, serviert im pyramidenförmigen Seidensachet, 0,3 l

DARJEELING ROYAL First Flush Schwarztee	2,8
ASSAM SPECIAL Schwarztee	2,8
SONNE ASIENS Grüntee aromatisiert	2,8
SOMMERBEEREN Früchteteemischung	2,8
KRÄUTERGARTEN Kräuterteemischung	2,8
PFEFFERMINZ Kräutertee	2,8
KAMILLE Kräutertee	2,8

SÄFTE / NEKTAR 0,2 l

APFELSAFT	3,2
ORANGENSAFT	3,2
RHABARBERSAFT	3,2
PFIRSICHNEKTAR ¹⁵	3,2
BANANENNEKTAR ¹⁵	3,2
KIRSCHNEKTAR ¹⁵	3,2
TOMATENSAFT ¹⁵	3,2
KIBA – KIRSCH-BANANENNEKTAR ¹⁵	3,2
BIO-SANDDORNNEKTAR ¹⁵	4,4
MARACUJANEKTAR	3,2
MANGONEKTAR	3,2
ANANASSAFT	3,2
CRANBERRYNEKTAR	3,2

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3 l	0,4 l
SINALCO COLA ^{5,11}	3,5	4,6
SINALCO COLA LIGHT ^{5,6,11}	3,5	4,6
SINALCO ZITRONE	3,5	4,6
SINALCO ORANGE ^{2,3}	3,5	4,6
SPEZI ^{2,3,5,11}	3,5	4,6
APFELSCHORLE	3,5	4,6
VITAMALZ ⁵ 0,33 l		3,5
COCA COLA 0,2l		3,5
RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l		3,6
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l		3,6

SOFT DRINKS 0,2 l

THOMAS HENRY BITTER LEMON ^{3,10,15}	3,8
THOMAS HENRY GINGER ALE ^{5,15}	3,8
THOMAS HENRY TONIC WATER ^{10,15}	3,8
THOMAS HENRY SPICEY GINGER ^{5,15}	3,8
FEVER TREE TONIC ^{10,15}	4,8

paparazzi

MINERALWASSER

	€
SAN PELLEGRINO medium 0,25 l	2,9
SAN PELLEGRINO medium 0,75 l	7,9
AQUA PANNA still 0,25 l	2,9
AQUA PANNA still 0,75 l	7,9

FASSBIERE

ROSTOCKER PILS	0,3 l	3,6
ROSTOCKER PILS	0,4 l	4,8
ROSTOCKER DUNKEL	0,3 l	3,6
ROSTOCKER DUNKEL	0,4 l	4,8
ALTLANDSBERGER EDEL HELL	0,3 l	4,3
ALTLANDSBERGER EDEL HELL	0,4 l	5,3
SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	5,5
ALSTER ¹⁵ helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	3,6
ALSTER ¹⁵ helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	4,8
KREFELDER ^{5,11,15} helles Bier mit Cola	0,3 l	3,6
KREFELDER ^{5,11,15} helles Bier mit Cola	0,4 l	4,8

FLASCHENBIERE

SCHÖFFERHOFER kristall	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER dunkel	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	5,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,3

GRAPPA 2 cl

HAUSGRAPPA 40 Vol.-% **3,80 €**
Nonino Vendemmia aus Montevitigno, Pinot-, Tocai- und Malvasi-Trauben, weich, elegant Duftnoten von Aprikose, grünem Apfel und Rosine

NONINO CHARDONNAY 41 Vol.-% **4,80 €**
Chardonnay-Traube, fein, weich und elegant mit Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste

MARZADRO DICCIOTTO LUNE 41 Vol.-% **5,80 €**
Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote

GRAPPA DI PROSECCO 42 Vol.-% **5,80 €**
Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet

POLI MIELE 35 Vol.-% **5,80 €**
Tresterbrand mit Akazienblütenhonig und feinen Kräutern aromatisiert, weich mit balsamischer Note und einem Anflug von Süße am Gaumen

paparazzi

OFFENE WEISSWEINE

	0,2 l	0,5 l
HAUSWEIN	6,8	16,8
Trebiano d'Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch		
CHARDONNAY	7,8	19,5
Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch		
GRILLO	7,8	19,5
Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur		

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l	0,5 l
HAUSWEIN	6,8 €	16,8
Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure		
LAMBRUSCO	6,8	16,8
Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch		
ROSSO SALENTO	7,8	19,5
Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tannin Gerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti		

OFFENER ROSÈWEIN

	0,2 l	0,5 l
HAUSWEIN	6,8	16,8
Cerasuolo d'Abruzzo, trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, sehr gut zu Pizza und Käse oder zwischendurch		

PROSECCO

GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l	6,9
GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l	39,5
Chardonnay, 28 Monate auf der Hefe gereift, nach Champagnerverfahren hergestellt, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst	
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,1 l	6,9
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,75 l	39,5
Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate auf der Hefe gereift, nach Champagnerverfahren hergestellt zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, im Geschmack trocken, frisch und voll	

paparazzi

FLASCHENWEINE WEISS 0,75 l

PINOT GRIGIO

Italien, Friaul, trocken, fruchtig, ausgewogen, zu leichten Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch

POMINO BIANCO

Italien, Toscana, Chardonnay, Pinot Bianco strohgelb mit leicht goldenem Schimmer, würziges Bouquet mit äußerst fruchtigem Finale

GAVI DEL COMUNE DI GAVI, TERRADAVINO

Italien, Piemont, Gavi mit besonders beachtenswerter Struktur, entfaltet ein fein-fruchtiges Bouquet. Im Geschmack lang anhaltend, vollmundig, samtig und harmonisch

DER FISCH MUSS SCHWIMMEN, PFAFFMANN

Deutschland, Pfalz, rassig-spritziges Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder, Aromen von Äpfeln, Pfirsichen und exotischen Früchten mit einem Hauch Zitrus, saftig und frisch

GELBER MUSKATELLER, LERGENMÜLLER

Deutschland, Pfalz, feinherb, eindrucksvoll aromatisch mit charakteristischer Frucht von Holunder und Litschis in zartem Schmelz, körperreich mit reifer Säure

FLASCHENWEINE ROT 0,75 l

CHIANTI DOP, FRATELLI SENSI

Italien, Toscana, kräftiges Rubinrot mit unwiderstehlichem Veilchenduft und saftigen Aromen von reifen Kirschen, Beeren und deutlichen Gewürznoten

GRAN MAESTRO ROSSO APPASSIMENTO

Italien, Apulien, Cielo e Terra SpA, Sangiovese & Primitivo Reicher Körper mit weichen, süßen Tanninen mit wundervollen Bukett reifer, roter Früchte, hergestellt nach traditioneller Appassimento-Methode

BARBERA PASSITO APPASSIMENTO

Italien, Piemont, San Silvestro, Barbera, kräftiges Rubinrot, harmonisch mit angenehmen Nachhall, am Gaumen Vanille und Himbeere mit Nuancen von Backpflaume und Schokolade

TRITO

Italien, Sizilien, Nero d'Avola-Syrah, rubinrot mit Anklängen von Brombeeren, Kirschen und Blaubeeren, zu herzhaftem Fleisch und gereiften Käsesorten

FLASCHENWEINE ROSÉ 0,75 l

MONFERRATO CHIARETTO

Piemont, Cantine San Silvestro Aroma von Rosenknospen, Pfirsichblüten, roten Johannisbeeren und Litschi, sanft am Gaumen

SOPHIE HELENE, HAMMEL

Deutschland, Pfalz, aromatischer und fruchtig-duftender Rosé aus Cabernet und Dornfelder mit anregender, starke Aromen von Beeren und Kirschen am Gaumen, volle Frucht im langen Finale

ALIE, FRESCOBALDI

Italien, Toscana, zart rosa im Glas, feines Bouquet von Rosen und Pfirsich, Aromen von reifen Johannisbeeren und Litschis, fein-fruchtig mit gut ausbalancierter Säure

paparazzi

PRE DINNER	€
MARTINI BIANCO weiß herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,3
MARTINI ROSSO würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,3
MARTINI EXTRA DRY ² hell, extra trocken	5,3
MARTINI DRY COCKTAIL ^{2,5,8,10} Gin, Martini extra dry, Olive	7,5
COSMOPOLITAN ⁸ Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry	7,5
DARLINGTON ^{5,15} Aperol, Peach Tree, Zitronensaft	7,5
GIPSY MARTINI ⁸ Gin, Aperol, Lillet, Lime, Elderflower, Rhabarber	7,9
LILLET VIVE ⁸ Lillet, Tonic, Gurke	7,9
LILLET WILD BERRY Lillet, Wild Berry, frische Beeren	7,9
PINK SPRITZ ⁸ Gordons pink Gin, frische Beeren, Soda, Limonade	7,9

APERITIVI DI PROSECCO

APEROL SPRITZ ^{2,5,8,10} Prosecco, Aperol, Orange	7,9
ROSATO SPRITZ ⁸ Prosecco, Martini Rosato, Orange	7,9
SANDDORN SPRITZ ^{5,15} Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	7,9
INGO ^{5,15} Ingwersirup, Limette, Minze, Prosecco	7,9
HUGO ⁸ Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	7,9
PAMPELLE SPRITZ ⁸ Prosecco, Pampelle, Soda, Grapefruit	8,3
BLACK HUGO ^{5,15} Creme de Cassis, Minze, Prosecco	8,3
HEMINGWAY ^{5,15} Bacardi, Triple sec, Zitrone, Prosecco	8,3

CRUSHED/CAIPI/MOJITO/FROZEN

CAIPIRINHA ^{2,15}	8,0
Cachaca, Limetten, Rohrzucker	
STRAWBERRY CAIPI ^{2,15}	8,5
Cachaca, Limetten, Erdbeerpüree, Rohrzucker	
MOJITO ^{2,15}	9,0
Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda	
MOJITO BLUEBERRY ^{2,15}	9,9
Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda, Heidelbeersirup	
CAIPI D'ORANGE ^{2,15}	8,5
Triple sec, Rohrzucker, Orangensaft, Orangen, Soda	
CAIPIVODKA ^{2,15}	8,5
Vodka, Rohrzucker, Limetten, Lime Juice, Zitronensaft	
CAIPIROL ^{2,15}	8,5
Aperol, Sprite, Rohrzucker, Orange, Limetten	
STRAWBERRY DAIQUIRI ^{2,15}	9,9
Rum, Rohrzucker, Erdbeerpüree, Zitronensaft	

FANCYS

PIÑA COLADA ¹⁵	8,5
Havana, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
STRAWBERRY PIÑA COLADA ¹⁵	8,9
Havana, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Erdbeerpüree	
TEQUILA SUNRISE ^{2,15}	8,0
Tequila silver, Lemon Squash, Orangensaft, Grenadine	
SEX ON THE BEACH ^{3,5,15}	8,9
Vodka, Peachtree, Zitrone, Cranberry, Maracuja	
SWIMMINGPOOL ¹⁵	8,9
Rum, Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	

paparazzi

FANCYS

	€
KINGSTON ¹⁵	8,9
Malibu, Apricot Brandy, Erdbeerpüree, Sahne, Maracujasaft	
WOLKE 7 ^{2,15}	8,9
Baileys, Batida de Coco, Grenadine, Ananassaft	
MALIBU BEACH ^{3,5,15}	8,9
Malibu, Blue Curacao, Zitrone, Limette, Banane, Ananas	
LADIES DREAM ^{2,15}	8,9
2 Sorten Rum, Kokos, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine Sahne	
HAVANA HEAT ^{3,5,15}	8,9
Bacardi, Aperol, Maracujasirup, Zitronensaft, Maracujanektar	

STRONGER

MAI TAI ^{2,5,15}	12,9
Havana, Meyers, Triple sec, Mandel, Zitrone, Orange, Ananas	
PLANTERS PUNCH ¹⁵	12,9
2 Sorten Rum, Zitronensaft, Rohrzucker, Orangensaft, Grenadine	
ZOMBI ^{2,15}	12,9
3 Sorten Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Zitrone, Orangensaft	
LONG ISLAND ICE TEA ^{3,5,15}	12,9
Vodka, Rum, Tequila, Gin, Triple sec, Zitronensaft, Cola	

SOUR

WHISKEY, RUM, VODKA ODER GIN ^{2,15}	9,9
Rohrzuckersirup und Zitronensaft	

SHOOTERS/AFTER DINNER

B52 ^{2,15}	6,9
Kahlua, Baileys, Old Pascas	
ORGASMUS ^{2,15}	6,9
Sambuca, Baileys	
WHITE RUSSIAN ¹⁵	6,9
Vodka, Kahlua, Sahne	

NON ALCOHOLIC'S

CAIPI LIGHT ^{2,15}	6,9
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	
MOJITO LIGHT ^{2,15}	6,9
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Minze, Ginger Ale	
ANGEL ¹⁵	6,9
Limette, Rohrzucker, Maracujanektar	
VIRGIN COLADA ¹⁵	6,9
Cocos, Sahne, Ananassaft	
STRAWBERRY VIRGIN COLADA ^{2,5,15}	6,9
Kokossirup, Erdbeerpüree, Sahne, Ananassaft	
FRUITY PUNCH ^{3,10,15}	6,9
Pfirsichsaft, Limettensaft, Erdbeersaft, Maracujanektar	
LOVE ^{2,5,15}	6,9
Kokos, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Sahne	
PRETTY LADY ^{2,5,15}	6,9
Pfirsich, Orange, Ananas, Limette, Grenadine, Cranberry	

paparazzi

GIN & TONIC

€

BOMBAY SAPPHIERE 40% VOL.

Thomas Henry Tonic, Gurke und Eis

9,9

Aromen von Koriander, Wachholder und Zitrone, einem Hauch Vanille abgerundet mit der frischen Gurke

MONKEY 47 DRY GIN 47% VOL.

Thomas Henry Tonic, Orange und Eis

14,5

Kräuter lastiger Gin aus dem Schwarzwald mit 47 unterschiedlichen Botanicals mit zitronig-floralen Aromen

BROCKMANS GIN 40% VOL.

Fever Tree Tonic, Blaubeeren und Eis

14,9

aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note

TANQUERAY TEN 47,3% VOL.

Fever Tree Tonic, Limettenspalt und Eis

12,9

Fein und aromatisch, leichte Anklänge von Wachholder und Fichtennadeln mit besonderen Zitrusnoten

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 41,3% VOL.

Fever Tree Tonic, Orangenzeste und Eis

14,9

Fruchtig-pikant mit honigsüßen Anklängen, mediterranes Aroma bittersüßer Sevilla Orangen

HENDRICKS 44% VOL.

Fever Tree Tonic, Gurken, Pfeffer und Eis

12,9

Kräuter lastiger Gin mit Nuancen bulgarischer Rosen, Salatgurken und schwarzem Pfeffer

GIN SUL 43% VOL.

Mit Thomas Henry Tonic, Gurke und Eis

14,9

Ein von Hand gefertigter, botanical-lastiger Gin aus Norddeutschland mit portugiesischen Einflüssen

GIN MARE 42,7% VOL.

Thomas Henry Tonic, Rosmarin und Eis

14,9

Kräuter lastiger spanischer Gin mit 47 unterschiedlichen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen

ELEPHANT LONDON DRY GIN 45% VOL.

Fever Tree Tonic, Apfel und Eis

14,5

Hamburger Gin, destilliert mit 14 verschiedenen afrikanischen Kräutern, Blüten und Wurzeln und deutschen Botanicals wie z.B. Äpfeln

THE DUKE 45% VOL.

Fever Tree, Salbei, Zitrone und Eis

13,9

Gebrannt in München, besticht durch ein sehr intensives Aroma mit betont frischen und herb-fruchtigen Komponenten

ADLER BERLIN DRY GIN 42% VOL.

Thomas Henry Tonic, Zitrone und Eis

13,9

Blumig, fruchtige Nuancen von Lavendel und Ingwer, vollmundig mit harmonischer Eleganz

BEEFEATER LONDON DRY GIN 47% VOL.

Thomas Henry Tonic, Zitrone und Eis

12,9

überraschend milder Gin mit angenehm würzig-süßem Aroma