

Menu



Große Str. 16-20

22926 Ahrensburg

Tel. 041026789980

Öffnungszeiten

Montag

Dienstag - Sonntag

Warme Küche bis

Ruhetag

12:00 - 22:00 Uhr

21:00 Uhr





Unsere Wein-Empfehlung



TERRESCURE
ITALIA



Silei Toscana

0,2l Gl

8,50 €

0,75l

29,90 €

Rebsorte: Sauvignon, Vermentino Elegante Nase mit einem schönen Blumenbouquet, mit Noten von Birne, Ananas und Steinfrüchten. Mund: Ein herrlich gewichteter Gaumen, reich und opulent im Moment, wo bleibt erfrischend und raffiniert, mit einer guten Länge.



Bernardeschi Toscana

0,2l Gl

8,50 €

0,75l

29,90 €

Rebsorte: Sangiovese, Merlot

Der Wein zeigt eine konzentrierte Nase mit Aromen von Sauerkirschen, Dörripflaumen, Heidelbeerkonfit, Schokolade, Myrrhe, Zimt, Nelken, Orangenesten, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen fleischig, sehr samtig, feine Säure, viel dunkle Frucht, feinwürzig, süßlicher Kern, charmant, süffig und lange anhaltend.



Aperitivo - Aperitif

Prosecco	0,1L	5,50 €
Aperol Spritz ¹⁰	0,2L	7,50 €
Rosatio Mio	0,2L	7,50 €
Hugo ¹⁰	0,2L	7,50 €
Campari Orange ^{1, 2}	0,2L	7,50 €
Lillet Wild Berry ^{g, 2, 15}	0,2L	7,50 €
Martini Bianco, Dry, Rosso	5CL	6,90 €



Prosecco Venetien Millessimato 33,00 €

Ein Reinsortiger Grillo von hell strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen Frisches, feines Bukett mit Noten von Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen lebendig mit saftig frischer Frucht und leichter mineralischer Note.



Prosecco Rosé Venetien Millessimato 35,00 €

Aus 85% Glera und 15% Pinot Nero. Zart rosa Farbe Feine anhaltende Perlage. Fruchtiges Bukett mit Noten von Apfel und Himbeere. Am Gaumen leicht und ausgewogen.





Antipasti – Vorspeisen

- | | |
|--|----------------|
| 01. Carpaccio di Vitello ^{a, g, h, 4} | 14,90 € |
| Hauchdünne, roh servierte Rinderhüftscheiben mit Rucola und Parmesan | |
| 02. Mozzarella Caprese ^{g, 2, 15} | 13,90 € |
| Büffelmozzarella mit feinen Kirschtomaten und frischem Basilikum | |
| 03. Antipasti Caprese ^{a, e, f, g, i, k, 1, 2, 3, 9, 15, 17} | 12,90 € |
| Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses | |
| 04. Vitello Tonnato ^{c, d, g, 2, 3, 17} | 14,50 € |
| Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern | |
| 05. Bruschetta | 6,90 € |
| Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ruccola | |

Insalate - Salate

- | | |
|--|----------------|
| 06. Insalata di Pomodoro ^{5, 15} | 7,50 € |
| Tomatensalat mit Zwiebeln | |
| 07. Insalata Mista ^{d, e, f, 2, 17} | 7,90 € |
| Gemischter Salat | |
| 08. Insalata sapori d'Italia ^{c, g, 8, 15, 16} | 18,90 € |
| Gemischter Salat mit Rinderfilet und Parmesan | |
| 09. Insalata Rucola, Tacchino ^{d, e, f, 2, 17} | 18,90 € |
| Gemischter Salat mit Garnelen und Parmesan | |





Zuppe – Suppen

- | | |
|---|---------------|
| 10. Minestrone ^{a,g,i,3,4}
Italianische Gemüsesuppe | 7,90 € |
| 11. Zuppa di pomodoro ^{a,1,2,3,4,6,8,15,16}
Tomatensuppe | 7,50 € |

Pasta – Nudeln

- | | |
|---|----------------|
| 12. Spaghetti alla Napoletana ^{a,1,2,3,4,5,7,12,16}
Mit hausgemachter Tomatensauce und Basilikum | 12,90 € |
| 13. Spaghetti Aglio e Olio ^{a,h,5,7}
In Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch und Chilli | 12,90 € |
| 14. Spaghetti Scampi in aglio e olio ^{a,h,5,7}
In Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch, Chilli und Gambas | 18,90 € |
| 15. Spaghetti al Cartoccio ^{a,b,d,n,1,2,3,5,8,10,15,17}
In Tomatensauce und Meeresfrüchten (leicht Pikant) | 17,90 € |
| 16. Spaghetti Bolognese ^{a,c,e,g,1,2,3,4,5,18,16}
Mit würziger Hackfleischsauce | 14,50 € |





Pasta – Nudeln

- | | | |
|--|-----------------------------------|----------------|
| 17. Rigatoni | a,c,f,g,1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 15 | 14,90 € |
| Original mit Ei & Guanciale | | |
| 18. Spaghetti Carbonara | a,c,f,g,1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 15 | 14,90 € |
| Original mit Ei & Guanciale | | |
| 19. Tortellini alla Panna | a,c,f,g, 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 15 | 13,90 € |
| In cremiger Sahnesauce, Schinken | | |
| 20. Penne all' Arrabbiata | a,c,g,i,s | 13,90 € |
| Mit Tomatensauce, Knoblauch, Chilli | | |
| 21. Penne con Tacchino | a, 1, 2, 3, 4, 5, 7, 12, 16 | 15,50 € |
| Mit Tomaten, Sahnesauce, Putenstreifen, Champignons | | |
| 22. Penne alla Matriciana | a, 1, 2, 3, 4, 5, 7, 12, 16 | 15,00 € |
| Spak Zwiebeln, Tomatensoße | | |
| 23. Tagliatelle al Pesto | d,e,g,h 2, 3, 5, 7, 8, 10, 15 | 16,50 € |
| Mit hausgemachtem Basilikumpesto, Rucola, Pinienkernen mit Putenstreifen | | |
| 24. Tagliatelle al Salmone | a,d,g,n, 1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 16 | 17,90 € |
| Mit Tomaten-Sahnesauce und Lachs | | |
| 25. Lasagne al forno | a,c,g,f, 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10 | 15,50 € |
| Überbacken nach Art der Hauses | | |





Pizza

- | | |
|--|----------------|
| 26. Pizza Margherita <small>a,g, 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10</small>
Hausgemachte Tomatensauce, frisches Basilikum und Mozzarella-Fior di Latte | 10,90 € |
| 27. Pizza Funghi <small>a,g,1, 2, 3, 4, 5, 8, 10</small>
Frische Champignons und Mozzarella-Fior di Latte | 12,90 € |
| 28. Pizza Salami <small>a,f,g, 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10</small>
Salami und Mozzarella-Fior di Latte | 12,90 € |
| 29. Pizza all Napoletana <small>a,d,g, 1, 2, 3, 4, 5, E, 7, 10, 16</small>
Sardellenfilets, Oliven, Kapern und Mozzarella-Fior di Latte | 13,50 € |
| 30. Pizza Quattro Stagioni <small>a,g,1, 2, 3, 4, 5, 7, 10, 16</small>
Schinken, Salami, Champignon, Artischocken und Mozzarella-Fior di Latte | 14,50 € |
| 31. Pizza Vegetariana <small>a,g,1, 2, 3, 4, 5, 7, 10, 15, 16</small>
Gemüse und Mozzarella-Fior di Latte | 13,50 € |
| 32. Pizza Tonno <small>a,d,n, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 15, 16</small>
Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella-Fior di Latte | 13,90 € |
| 33. Pizza Prosciutto e Funghi <small>a,g, 1, 2, 3, 5, 8, 10</small>
Schinken, Champignons und Mozzarella-Fior di Latte | 14,50 € |
| 34. Pizza Parma e Rucola <small>a,b,d,g, 1, 2, 3, 4, 5, 8, 15, 16</small>
Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Mozzarella-Fior di Latte | 17,90 € |
| 35. Pizza Prosciutto <small>a,f,g, 1, 2, 3, 4, 5, 8, 15, 16</small>
Schinken und Mozzarella-Fior di Latte | 12,90 € |
| 36. Pizza Quattro Formaggi <small>a,g, 2</small>
Parmesan, Gorgonzola, Schafskäse und Mozzarella-Fior di Latte | 15,90 € |
| 37. Pizza sapori d'Italia <small>a,b,d,g,n, 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 16</small>
Scampi, Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella-Fior di Latte | 17,90 € |
| 38. Pizza Hawaii <small>a,f,g, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 16</small>
Schinken, Ananas und Mozzarella-Fior di Latte | 14,50 € |
| 39. Pizza al cartoccio <small>a,b,d,g, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 16</small>
Meeresfrüchte und Mozzarella-Fior di Latte | 16,90 € |





Pesce – Fisch

- | | |
|--|----------------|
| 40. Calamari alla Griglia ^{a,d,n, 10}
Tintenfisch gegrillt | 21,90 € |
| 41. Calamaretti Fritti ^{a,d,n, 10}
Cocktailsauce | 20,90 € |
| 42. Calamaretti alla Livornese ^{d,n, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10}
Tintenfisch mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Chilli | 22,50 € |
| 43. Salmone Red Pepper ^{d,g, 1, 2, 3,4, 5, 10, 15}
Lachsfilet mit red pepper sauce | 25,90 € |
| 44. Scampi alla Griglia ^{b,d,n, 5, 10}
Gegrillte Scampis | 25,50 € |
| 45. Scampi Aglio e Olio ^{b,d,n, 5, 7, 10}
Scampis in Olivenöl mit Knoblauch, Paprika, Chilli | 25,50 € |

Carne – Fleisch

- | | |
|--|----------------|
| 46. Scaloppina ai Funghi ^{a,g,5,8,10,16}
Kalbsmedaillons in Champignonsauce | 23,90 € |
| 47. Scaloppina al Lmone ^{a,g, F, 5, 8, 10, 16}
Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce | 24,90 € |
| 48. Saltimbocca alla Romana ^{a,g,1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 16}
Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei | 25,90 € |
| 49. Tagliata alla griglia con rughetta ^{g, 5, 6, 7}
Rumpsteak grillen | 26,90 € |
| 50. Bistecca alla Pizzaiola ^{g, 5, 6, 7, 8, 16}
Rumpsteak mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Oregano | 27,90 € |
| 51. Filetto al pepe verde ^{g, 5, 6, 7, 8, 16}
grüner Pfeffer sahne soße | 28,90 € |
| 52. Filetto alla griglia
Rucola und pesto | 28,90 € |





Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25L	3,40 €
	0,75L	6,90 €
Acqua Panna	0,25L	3,40 €
	0,75L	6,90 €
Coca-Cola/Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix (Flasche)	0,20L	3,50 €
Fruchtsaftschorle	0,40L	4,20 €
Schweppes	0,20L	4,50 €

**Einmalig Erfrischend, Unsere Hausgemachten Limonaden Und Eistees
Mit Köstlichen Früchten Auf Eis.**





Hausweine

Weinschorle		0,2L	5,90 €
Pinot Grigio	Venetien	0,2L	5,90 €
		0,5L	13,50 €
Rosato di Primitivo	Apulien	0,2L	5,90 €
		0,5L	13,50 €
Montepulciano	Abruzzen	0,2L	5,90 €
		0,5L	13,50 €
Lambrusco	Emilia Romagna	0,2L	5,90 €
		0,5L	13,50 €

Birra – Bier

König Pilsner ^a	0,3L	3,90 €
König Pilsner ^a	0,4L	4,90 €
Alsterwasser a ^{16, 17}	0,3L	3,50 €
	0,4L	4,50 €
Weißbier ^a	0,5L	5,20 €
Weißbier Alkoholfrei ^a	0,5L	5,20 €
Duckstein Bier ^a	0,5L	4,50 €





Weißweine

0,20L

0,75L

Chardonnay I Gadi

Venetien

6,90 €

23,90 €

Gekeltet aus 75% Riesling und 25% Durella, angebaut auf vulkanischem Boden. Gelbe Farbe, blumiges Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten und Kräutern. Weich und klar im Geschmack mit guter Frische und reichhaltigem Aroma.

Grillo Roceno

Sizilien

7,60 €

25,90 €

Ein Reinsortiger Grillo von hell strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen Frisches, feines Bukett mit Noten von Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen lebendig mit saftig frischer Frucht und leichter mineralischer Note.

Grauburgunder

Pfalz

8,90 €

29,50 €

Dieser 100%ige Grauburgunder ist mit seinem Schmelz und der üppiger Frucht, die vollreifer Birnen und Honigmelone zeigt, der perfekte Allrounder. Er begleitet spielend ein ganzes Menü, angefangen bei Fisch bis hin zu kräftigem Fleisch.

Riesling

Pfalz

8,90 €

29,50 €

100% Riesling. Würzig-mineralisch Nase mit reifem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Im Mund saftig mit präsender und gut eingebundener Säure und intensiv mineralischem Nachhall Lebendig-frischer und feingliedrig-verpielter Riesling-Typus.

Vermentino i Fiori Pala Sardinien

29,50 €

Gekeltet aus 75% Riesling und 25% Durella, angebaut auf vulkanischem Boden. Gelbe Farbe, blumiges Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten und Kräutern. Weich und klar im Geschmack mit guter Frische und reichhaltigem Aroma.

Gavi di Gavi Scrimaglio Piemont

34,50 €

Ein klassischer Gavi gekeltet aus 100% Cortese Rebe. Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Reiches und volles Bukett mit Noten von Kamille, Heu und grünem Tee. Im Geschmack angenehm trocken und klar, voll und tief mit Noten von Aprikose und Pfirsich.

Lugana Perla del Garda Lombardei

37,00 €

Gekeltet aus 100% Trebbiano di Lugana. Ein Wein von kräftig strohgelber. Farbe mit elegantem Aromaspektrum. Fruchtiges Bukett mit Noten von Akazie und Pfirsich. Am Gaumen weich und ausgewogen mit frischer Note.

Refebianco Terrescure Toskana

39,50 €

Rebsorte: Malvasia ,Sauvignon

Intensive gelbe Farbe mit grünen Reflexen.Große Intensität und Geruchsvielfalt dank der Reife der Trauben. Sehr breiter Gaumen mit ausgezeichneter erfrischender Säure. Intensive Noten von Orangenblüten, Pfirsich, Zitrusfrüchten und Kräutern.

Regaleali

7,90 €

29,90 €

Vigne selezionate dalla famiglia toscana D' Almerita.





Roséweine

0,20L

0,75L

Negroamaro Cantale Apulien

28,50 €

Ein reiner Negroamaro Rosé. Bukett von Rose und Geranie mit Noten von Erdbeere, Kirsche und Granatapfel. Am Gaumengeschmeidig mit leichter lebhafter Frische. Elegantes intensives Finale.

Rotweine

Primitivo Viglione Apulien

7,50 €

25,50 €

Gekeltert aus 100 % Primitivo Traube. Klare rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Frischer und intensiver Duft nach Kirschen und Pflaumen mit Noten reifer Früchte. Am Gaumen klar, warm und abgerundet mit weichen Tanninen.

Barbera Scrimaglio Piemont

34,50 €

Intensives Rubinrot. Duft nach kleinen roten Früchten, Kirschen und typischen Kräuteraromen. Diese Aromen wiederholen sich im Geschmack und transportieren Struktur und Weichheit 100% Cabernet Franc. Kirschrot mit rubinroten Reflexen.

Lotto Unico Terrescure Toskana

39,50 €

90% Sangiovese, 10% andere Trauben. Ein Wein von rubinroter Farbe. Ausgewogenes vielschichtiges Bukett mit Noten von Veilchen. Am Gaumen harmonisch mit Nachhall von Früchten und reifer Pflaume. Würzig mit leichten Tanninen

Chianti Castello di Radda Toskana

42,50 €

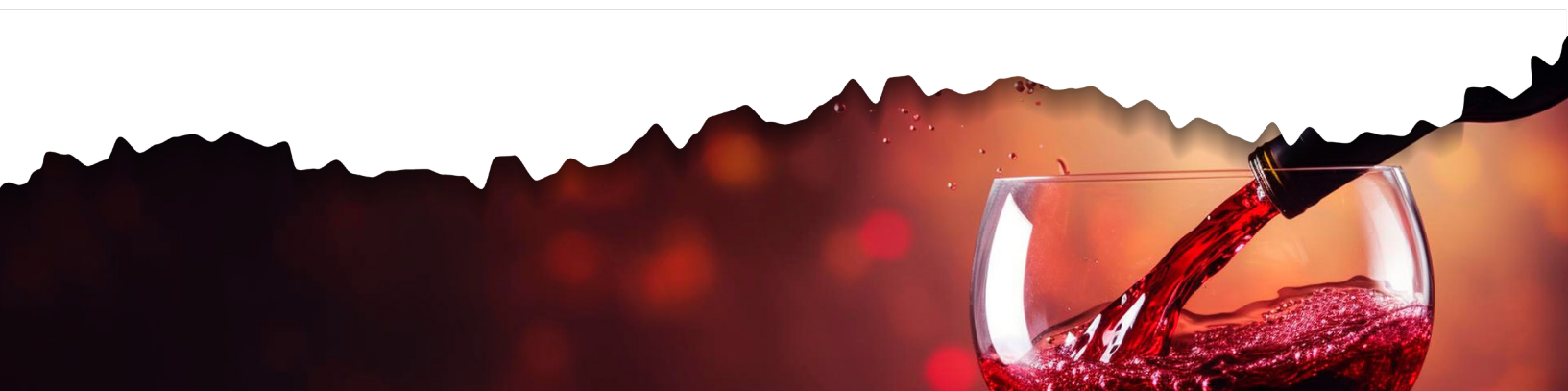
90% Sangiovese, 10% andere Trauben. Ein Wein von rubinroter Farbe. Ausgewogenes vielschichtiges Bukett mit Noten von Veilchen. Am Gaumen harmonisch mit Nachhall von Früchten und reifer Pflaume. Würzig mit leichten Tanninen.

Regaleali

7,90 €

29,90 €

Vigne selezionate dalla famiglia toscana D' Almerita.





ALLERGENE

- A: Glutenhaltige Getreide, Weizen
- B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Ausnahmen gelten für einige verarbeitete Erzeugnisse, z.B. Glukosesirup auf Weizenbasis raffiniertes Sojaöl.
- H: Schalenfrüchte mit ihrem Namen, z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Erzeugnisse daraus
- I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L: Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder > 10 mg/l
- M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Antioxidationsmittel
- 3: mit Geschmacksverstärker
- 4: gewachst
- 5: geschwärzt
- 6: geschwefelt
- 7: mit Phosphat
- 8: mit Süßungsmitteln
- 9: enthält Phenylalaninquelle
- 10: chininhaltig
- 11: koffeinhaltig
- 12: mit Konservierungsstoff bzw. konserviert