

We deliver...



...food to your doors

**casa**  
**delicious**  
PASTERIA E LOUNGE-ESPRESSOBAR

[casa.delicious](#)

[Casa Delicious](#)



**Speise- & Getränkekarte**

# Benvenuti a casa delicious

Wir leben die Mediterrane Tradition....

Mediterran steht nicht nur für Lebensfreude, Gastfreundlichkeit und Temperament , sondern auch für eine ausgezeichnete Küche. Erleben Sie Mittelmeer pur bei uns im casa – delicious !

Aus frischen Zutaten und Spezialitäten zaubern wir unseren Gästen ganz besondere Köstlichkeiten.

Beginnend bei einer Vielfalt an Vorspeisen (Antipasti), über ofenfrische Pizzen , Pastagerichte und leckeren Fisch- oder Fleischspezialitäten, bis hin zu kleinen Sünden wie in unserem hausgemachten Tiramisu, schließt die kulinarische Reise durch Italien mit dem Empfinden, einen unvergesslichen Abend verbracht zu haben.

Selbstverständlich darf zu einem guten Essen auch ein Glas Wein oder ein erfrischender Cocktail nicht fehlen.

Unser geschultes Personal berät sie gerne!  
Lassen Sie sich bei uns in stillvollem Ambiente verwöhnen!

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen!

## INHALTSVERZEICHNIS

- 2** BRUNCH
- 6** ZUPPA
- 6** ANTIPASTI-VORSPEISEN
- 6** ZUM GENIESSEN
- 7** SALATE/INSALATE
- 8** PASTA
- 11** GNOCHI/RISOTTO/AL FORNO
- 11** BAMBINI
- 12** PIZZA
- 14** CARNE
- 14** PESCA
- 15** DOLCE /CREPÉS / GELATO
- 17** COKTAIL - CLASSICS
- 19** LONGDRINKS
- 19** LIKÖRE & DISTILLES
- 20** SIN ALCOHOL-ALKOHOLFREIES
- 21** BIERE
- 23** VINI & SPUMANTE - WEINE & CHAMPAGNER
- 25** WOI AUS DE PALZ
- 26** HEIßE GETRÄNKE
- 27** UNSERE APERETIF EMPFEHLUNG
- 27** BEDIBAS FREDDO
- 27** SCHOKO-SPEZIALITÄTEN

Küche täglich  
**09.00 - 22.00 Uhr**

Täglich  
wechselnde Gerichte

**SEHEN SIE UNSERE  
WOCHENKARTE**



• Delicious • Delicious • Delicious  
• Delicious • Delicious • Delicious

# NEW brunch in town

Täglich bis **15:00 Uhr**



# Delicious Brunch

Täglich von 9.00 bis 15.00 Uhr

## Kleines & Feines

095	<b>Süßer Morgen AG</b> Marmelade, Honig, Butter, kleiner Obstsalat, 2 Brötchen und eine Scheibe Frenchtoast, 1 warmes Getränk nach Wahl	9,90€
096	<b>Kleines &amp; Herzhaftes AG</b> Edamer Käse, Kochschinken, Salami, Butter, kleiner Obstsalat, 2 Brötchen und eine Scheibe Frenchtoast, 1 warmes Getränk nach Wahl	10,90€
097	<b>Ei oder Ei AGC</b> 2 Spiegeleier oder Rühreier mit Speck, Butter, kleiner Obstsalat, 2 Brötchen und eine Scheibe Frenchtoast, 1 warmes Getränk nach Wahl	11,90€

## Casa Delicious Classica

100	<b>Omelett vom Steinofen CAGF (mindestens 20 min.)</b> Omelett aus dem Steinofen mit Mediterranem Gemüse, Parmesan, 2 Brötchen, 1 warmes Getränk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft	14,90€
101	<b>Pfälzer Vesper CAGF</b> 2 Spiegeleier oder Rühreier mit Speck, Wurst oder Käse Aufschnitt, Marmelade, Butter, 2 Brötchen, 1 warmes Getränk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft	16,90€
102	<b>Bauernfrühstück CAGF</b> Omelett mit Schinken, Zwiebeln & Kartoffeln, Butter, 2 Brötchen, 1 warmes Getränk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft	15,90€
103	<b>Marktschreier CAGF</b> 1 dicke Scheibe Fleischkäse, 1 Spiegelei, Butter, Senf, 2 Brötchen, 1 warmes Getränk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft	15,90€
105	<b>Dutch Pfanne Eier CAGF</b> Pfännchen mit 3 Spiegeleier in Tomaten Sauce, Burrata, Basilikum, 2 Brötchen, 1 warmes Getränk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft	16,90€
106	<b>Delicious Frühstück DAGHLF</b> 3 Scheiben Räucherlachs auf Toastbrot, gekochte Eischeiben, Sahnemeerrettich, Mini Müsli-Obst Bowl, 2 Brötchen, 1 Croissant, Butter, Marmelade, 1 warmes Getränk nach Wahl, 1 Glas Orangensaft & 1 Glas Sekt	18,90€



2  vegetarisch

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“

# *Delicious Brunch*

Täglich von 9.00 bis 15.00 Uhr

## Süßes & Bowls

110	<b>Pancakes die Klassiker</b> ACG	11,90€
	Hausgemachte Pancakes mit Ahorn Sirup und Butter	
111	<b>Pancakes Vanille &amp; Beeren</b> ACG	13,50€
	Hausgemachte Pancakes mit Vanillesauce und frische Beeren	
112	<b>Crêpe Nutella</b> ACG	11,50€
	Frische Crepe mit Nutella und Erdbeeren	
113	<b>French Toast Croissant</b> ACG	12,90€
	French Smashed Croissant mit Creme Fraiche und frischen Beeren	
114	<b>Avocado &amp; Tahina Bowl</b> AGHN	14,90€
	Joghurt, Müsli, Honig, Tahina, Walnüsse, Avocado, Rosinen, schwarzer Sesam	
115	<b>Acai Vitamin Bowl</b> AGHN	15,50€
	Acaipüree, Joghurt, Hausgemachte Granola, Banane, Dattel, Erdbeeren, Kokoschips	
118	eine Kugel Eis dazu	2,00€
119	extra Sauce dazu	1,00€



## Brunch Cocktails

088	<b>Espresso Martini</b>	8,90€
	Wodka, Espresso, Kaffeelikör und Zuckersirup.	
089	<b>Morning Mule</b>	8,90€
	Frühstücks-Cocktail mit Wodka und Orange	
082	<b>Affogato al caffè</b>	6,90€
	Espresso mit Vanilleeis; Ein Dessert der italienischen Küche	

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“

vegetarisch

# ***Delicious Brunch*** Täglich von 9.00 bis 15.00 Uhr

## **Sandwichs & Toast & Mehr**

120	<b>Great Britain Club Sandwich</b> <small>AC</small>	16,90€
	Putenscheiben, Käse, Spiegelei, Tomate, Zwiebel, Rucola, BBQ Sauce, 1 warmes Getränk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft	
121	<b>Belegtes Bröchen</b> <small>AG</small>	8,90€
	Salami, Käse, Tomaten, Gurken, Blattsalat, Butter	
122	<b>Gravid Lachs Open Sandwich</b> <small>ACGFD</small>	17,50€
	2 geröstete Toastbrotscheiben, Avocado, gebeizter Lachs, Ei, Dill, Sesam, 1 warmes Getränk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft	
123	<b>Pancakes „DIE“</b> <small>ACGO</small>	12,90€
	Hausgemachte Pancakes mit Cheddar Creme, Bacon, BBQ Sauce und Salatgarnitur	
124	<b>French Toast Delicious</b> <small>ACGO</small>	11,50€
	French Toast von Brioche mit Edamer, Bacon, Mayo Ajoli und Salatgarnitur	
125	<b>French Croissant Ceasar</b> <small>ACGO</small>	13,90€
	French Smashed Croissant mit Romana Salat, Ceasar Dressing, Maishähnchen, Parmigiano Reggiano	
126	<b>Crepe Prosciutto</b> <small>ACGMO</small>	14,50€
	Frische Crepe mit Mozzarella, Parmeggiano Reggiano, Kochschinken, Mayo Ajoli und Rucola Salatgarnitur	
127	<b>Brunch zu Zweit</b> <small>ACEFGHMO</small>	44,90€
	2 mini Acai Bowls, Pancakes Klassiker, frisches Obst, French Toast Delicious, 2 Spiegeleier, Belegte Croissant mit Kräuter Rührei, kleiner Wurst & Käse Aufschnitt, Marmelade, Nutella, Butter, 2 Brötchen, 1 Croissant, 2 O-Saft, 2 Heiße Getränke nach Wahl	



 vegetarisch

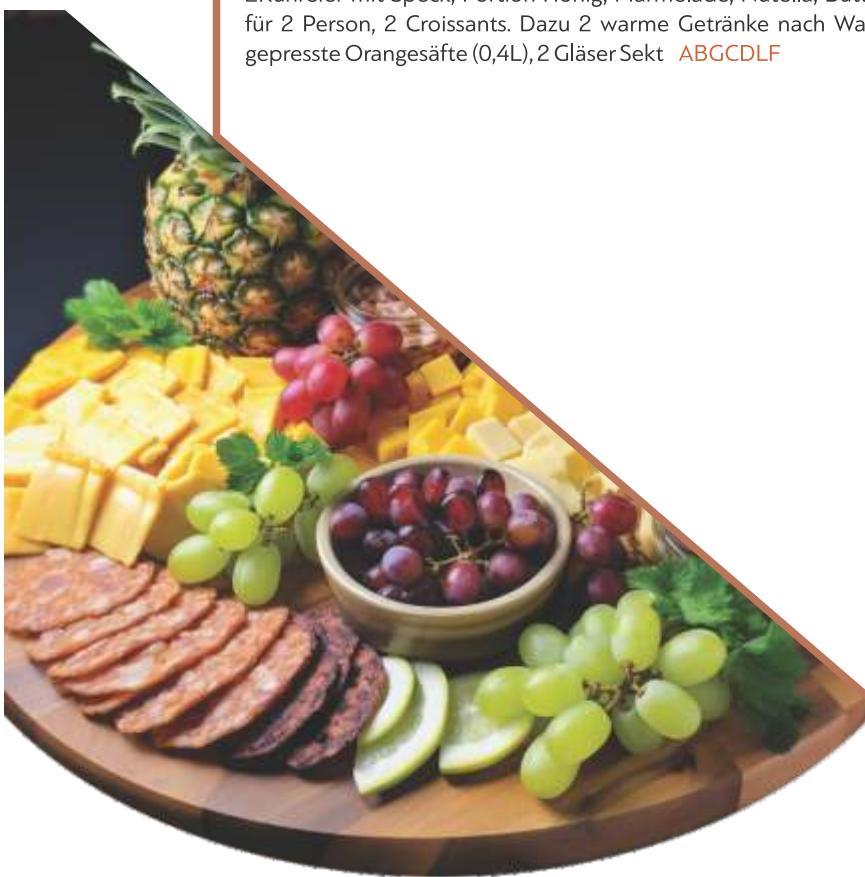
Genießen für Zwei (**auf Anfrage**)

99

**Delicious- Gourmet- Frühstück**

69,90€

Verschiedenene Schlemmereien : Käse & Wurst Variation, Garden & Obst Teller, Räucherlachs, 2 gegrillte Black Tiger Garnelen, 2 Spiegeleier und 2 Rühreier mit Speck, Portion Honig, Marmelade, Nutella, Butter, Brotkorb für 2 Person, 2 Croissants. Dazu 2 warme Getränke nach Wahl, 2 Frische gepresste Orangensaft (0,4L), 2 Gläser Sekt **ABGCDLF**



**Ergänzungen zum Frühstück**

501	Frisch gepresster Orangensaft	0,2L / 0,4L	4,90€ / 7,90€
130	Portion Marmelade, Honig, Nutella, Butter <b>GH</b>		1,50€
131	Croissant <b>AGF</b>		2,70€
132	Croissant belegt mit Rühreier und frischen Kräutern		8,40€
133	1 gekochtes Ei <b>C</b>		2,50€
134	Brötchen Stück <b>AF</b>		1,60€
✓ 135	Müsli Obst Bowl <b>GHEL</b> Joghurt, Müsli, Nüsse, Honig, Beeren, Banane, Minze		10,90€
✓ 136	Müsli mit Milch <b>GH</b>		4,90€
137	Portion Räucherlachs mit Meerrettich <b>DGL</b>		12,90€
138	Portion Frühstuckaufschnitt Wurst oder Käse <b>NLF</b>		11,90€
139	2 Spiegeleier oder Rühreier mit Speck mit Butter und 2 Brötchen <b>NALFC</b>		9,90€
✓ 140	Garden Teller (Gemüse Variation)		9,40€
✓ 141	Obst Teller (Obst Variation)		9,90€

vegetarisch

## ZUPPA

153	<b>Minestra di Patate</b> Cremige Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage, Hähnchenbrustfilet, Creme Fraiche, Kräuter dazu Brot	8,90€
-----	---	-------

## ANTIPASTI-VORSPEISEN

145	<b>Bruschetta Popolare</b> Geröstetes Knoblauchbrot, Tomaten - Basilikum Salat, Parmigiano Reggiano	7,90€
146	<b>Spiedo di Peperonata</b> Peperoni vom Grill, Knoblauchcreme, Petersilien Gremolata	8,90€
147	<b>Feta greca al Forno</b> Gebackener Feta Käse, rote Paprika, Zwiebel, Kalamata Oliven	10,90€
148	<b>Peperonata</b> Gegrillte Spitzpaprika, Cherry Tomaten, Ricotta, Kalamata Oliven, Focaccia	11,90€
149	<b>Salsicce al vino bianco</b> Salsicce Bratwurst vom Grill, Schmorzwiebel, Weissweinsauce, Focaccia	13,90€
150	<b>Vitello Tonato</b> Dünne Scheiben vom Kalbfleisch, Kapern, Thunfisch Mayo	17,90€
151	<b>Tartare di Salmone</b> Tartar aus gebeiztem Lachs, Ricotta, Avocado, Schnittlauch, Kapern	18,90€
152	<b>Carpaccio di Manzo</b> Rinder Carpaccio, Ruccola, Basilikum Pesto, Parmigiano Reggiano	18,90€

## ZUM GENIESSEN

154	<b>Piatto di Formaggi</b> Italienische Käse Variationen, Konfitüre, Grissini-Stanker, Trauben	18,90€
155	<b>Antipasti Italiani Classici</b> (für 2 Pers.) Wurst und Käse Variationen, Antipasti Gemüse, Olivenmix, Focaccia	31,90€

 vegetarisch

## SALATE / INSALATE *frisch & knackig*

160	<b>Insalata Piccola</b> M Kleiner Mista Salat	6,90€
161	<b>Insalata Mista</b> M Grüner Salat mix, Karotten-Gurken Rohkost Salat, Cherry Tomaten, Kalamata Oliven, Rote Zwiebel, Paprika, Balsamico Dressing	9,90€
162	<b>Insalata Panzanella</b> AM Geröstetes Brot, Tomaten-Gurken Salat, Oliven, Rote Zwiebel, Basilikum	13,90€
163	<b>Insalata Bowl di Tonno</b> ACMO Grüner Salatmix, Gurken, Mais, Karotten, Artischocken, Paprika, Ei, Kichererbsen und Thunfisch an Kräuter Dressing dazu Hausgemachte Focaccia	14,90€
164	<b>Insalata di Cesare</b> ACGMO Der "Delicious" Ceasar Salat mit Romana Salat, Croutons, Parmesan, Cherry Tomaten, Sardellen, Mais, Gegrilltes Maishähnchen Brust St., gepickelte Zwiebeln und Ceasar Dressing	17,90€
165	<b>Insalata Caprese</b> GH Cherry Tomaten Salat, Rucola, Burrata di Buffala, Basilikum Pesto, Balsamico	16,90€
166	<b>Insalta Arrosto di Manzo</b> ACGMO Rucola Salat mit Cherry Tomaten, Walnüsse, Rosinen, Balsamico Dressing und rosa gebratene Roastbeef Tagliata dazu hausgemachte Focaccia	24,90€
<b>EXTRA TOPPINGS</b>		
170	<b>Thunfisch</b> (180gr)	3,90€
171	<b>Räucherlachs oder Graved Lachs</b> (120gr)	5,90€
172	<b>Garnelen Black Tiger</b> 3 stk	7,90€
173	<b>Parmaschinken</b> 3 Scheiben	3,50€
174	<b>Burrata di Buffala</b> 1stk	5,90€
175	<b>Gegrilltes Maishähnchen Brust</b>	9,90€
176	<b>Roastbeef Streifen</b> (200gr)	14,90€
177	<b>Antipasti Gemüse</b> (180gr)	5,90€
178	<b>Feta Käse</b> (120gr)	3,50€



 vegetarisch

- Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt. -  
Eventuelle Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite angegeben

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“

# PASTA

## .....die Nudeln al dente kochen.....

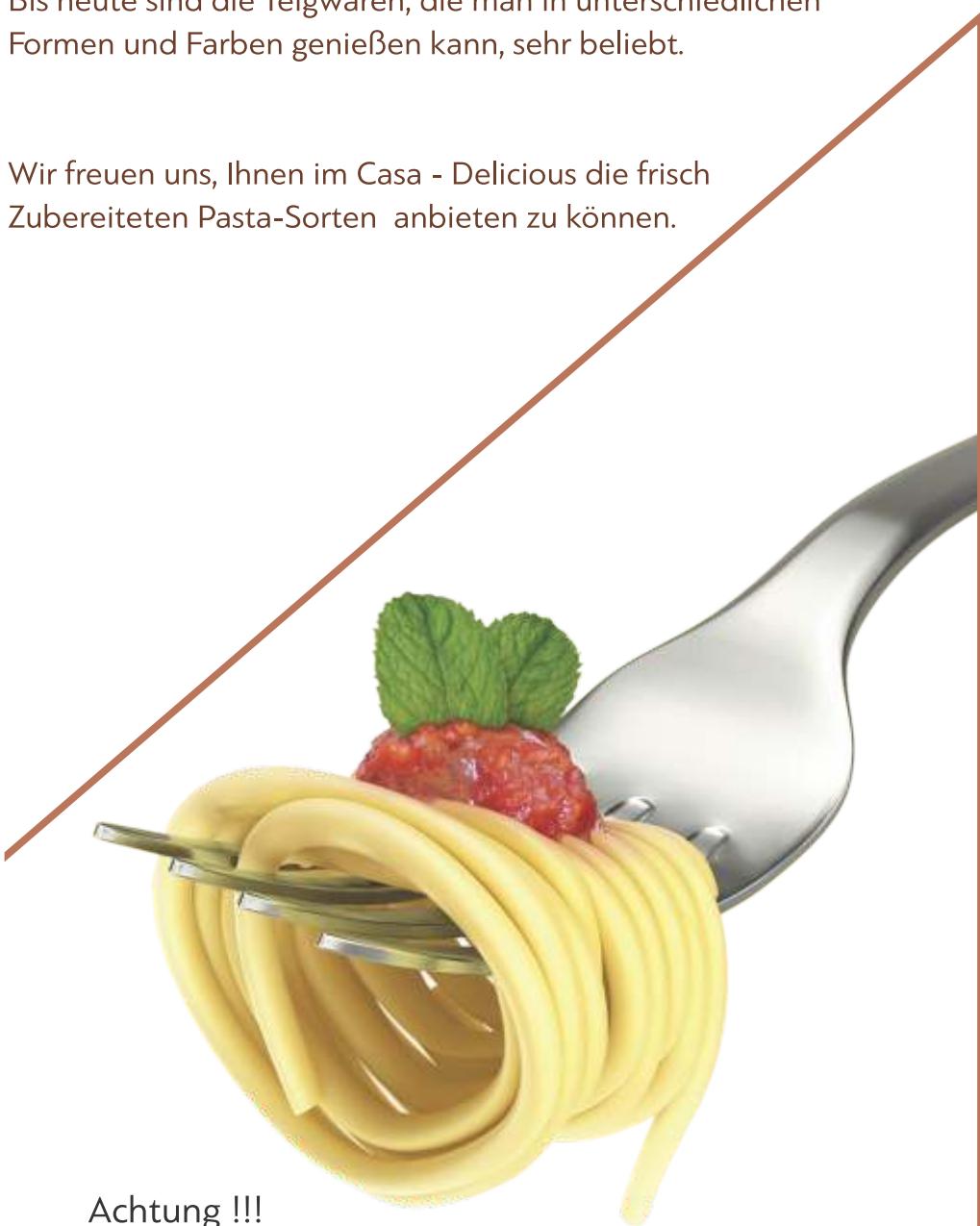
Wer an die Köstlichkeiten der italienischen Küche denkt, verbindet damit nicht zuletzt die leckeren „Pasta“ -Gerichte.

Obwohl teilweise die Ansicht vertreten wird, Marco Polo habe die „Nudel“ aus China mitgebracht, weiß man heute, dass Nudelgerichte schon in der griechischen Antike bekannt waren.

Auch in Etruskischen Gräbern, fand man unter anderem Abbildungen von Geräten zur Nudelherstellung.

Bis heute sind die Teigwaren, die man in unterschiedlichen Formen und Farben genießen kann, sehr beliebt.

Wir freuen uns, Ihnen im Casa - Delicious die frisch Zubereiteten Pasta-Sorten anbieten zu können.



Achtung !!!

\*\*\*Über gesetzliche Feiertage,  
versch. Veranstaltungen (Honky Tonk, Strohhutfest, Stadtfeste)  
ist die Wochenkarte, Happy Hour Karte und verschiedene tägliche Angebote nicht gültig!

## PASTA *frisch & lecker*

200 	<b>Spaghetti Napoli</b> ACGLO Tomatensauce, Basilikum, Parmigiano Reggiano	10,40€
201	<b>Spaghetti Bolognese</b> ACGLO Hausgemachtes Rinderragout	13,40€
202 	<b>Spaghetti Aglio olio</b> ACGLO Olivenöl, Knoblauch, Chilischoten, Cherrytomaten, Petersilie	12,90€
203	<b>Spaghetti Carbonara</b> ACGLO Speck, Pecorino Romano, Ei	13,40€
204	<b>Spaghetti Mare</b> ACGLORB Meeresfrüchte, Knoblauch, Tomatensauce	16,90€
205 	<b>Penne Pesto Verde</b> ACGLOH Hausgemachter Basilikum Pesto	13,40€
206 	<b>Penne Arrabiata</b> ACGLO Tomatensauce, Chilischoten, Knoblauch, Petersilie	13,40€
207 	<b>Penne Puttanesca</b> ACGLOD Scharfe Tomatensauce, Oliven, Kapern, Sardellen, Knoblauch	14,90€
208 	<b>Penne Ratatouille</b> ACGLO Mediterrane Gemüsesorten, Knoblauch, Tomatensauce	13,40€
209 	<b>Tagliatelle al gorgonzola</b> CAG Blattspinat, Gorgonzola/Sahnesauce	13,90€
210	<b>Tagliatelle Salmone</b> ACGLOD Frischer Lachs, Cherrytomaten, Tomaten-Sahnesauce	17,90€
211	<b>Tagliatelle Gamberoni</b> ACGLOB Black Tiger Garnelen, Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum	19,90€
212	<b>Tagliatelle Caruso</b> ACGLO Maishähnchen, Zwiebel, Pilzen, Cherrytomaten, Tomaten-Sahnesauce	17,90€
213	<b>Tagliatelle al Tartufo</b> ACGLO Sahnesauce, Parmesan, Schwarzer Trüffel	25,90€
214	<b>Tagliatelle di manzo</b> A Tagliatelle mit zarten Roastbeefstreifen, Tomatensauce und frischen Champignons	22,90€
215	<b>Tortellini alla panna</b> ACGLO Tortellini in einer Schinken-Sahnesauce, Parmigiano Reggiano	14,90€
217	<b>Rigatoni Burrata</b> ACGHL Rigatoni in Tomaten-Sahnesauce mit frischer Burrata und Basilikum	15,40€
219	<b>Rigatoni saltati al Forno</b> ACGLO Rigatoni in Rinderragout, Sahnesauce, Prosciutto Cotto, Erbsen mit Mozzarella überbacken	15,40€

- Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt. -  
Eventuelle Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite angegeben

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“



Liebe Gäste,

Geburtstage, oder besondere Anlässe, können Sie hier im \*\*\*\*\***Golden Casa Delicious** feiern und bis zu 50 Personen reservieren.

Viel Freude in unseren neuen Räumlichkeiten.

Danke



**GNOCCHI | RISOTTO | AL FORNO**

220	<b>Gnocchi al Pomodoro</b> ACGLO	15,90€
V	Frische Kartoffelgnocchi, Tomatensauce, Basilikum	
286	<b>Risotto e Verdure mediterrane</b>	17,90€
V	Mit verschiedenem mediterranen Gemüsesorten, Pesto Rosso GHLO	
287	<b>Risotto e Funghi</b>	18,90€
V	Mit Pilze, Trüffelnoten, Rucola GHLO	
225	<b>Lasagne al forno</b> ACGLO	15,90€
	Lasagne mit Rinderragout, Bechamelsauce mit Mozzarella überbacken	
227	<b>Penne al forno</b> ACGLO	15,90€
	Penne in Tomaten-Sahnesauce, Schinken, Pilze mit Mozzarella überbacken	

**BAMBINI**

<b>Hits for kids</b>		
250	<b>Pizza Vagabondo</b>	9,90€
	Tomaten, Käse AGHL	
251	<b>Pizza Abracadabra</b>	9,90€
	Schinken, Tomaten, Käse AGOL	
252	<b>Pinocchio</b>	9,90€
	Spaghetti mit Hackfleischsauce AGHOL	
253	<b>Dracula</b>	9,90€
	Spaghetti mit Tomatensauce CAL	



# PIZZA

Die Entstehungsgeschichte der traditionellen Pizza liegt weit zurück. Bereits im 18. Jahrhundert entstanden in Italien die ursprünglichen Pizzasorten. Grund dafür war nicht nur die Tatsache dass zu dieser Zeit die Tomate in Süditalien besonders populär wurde, sondern dass sich auch der Berufszweig der Pizzabäcker herauskristallisierte.



Da die meisten Haushalte keinen Ofen besaßen, den man auf die benötigte 400-500 Grad heizen konnte, wurde der rohe Teig zum Belegen und Backen zu einem nahe gelegenen Bäcker gebracht. Bald schon gab es die ersten „Pizzaiolos“. Der berühmteste seines Fachs war wohl Peppino Brandi. Nachdem er zu König Umberto I. und seiner Frau Margherita gerufen worden war, um eine Pizza zu servieren, belegte er diese aus reinem Patriotismus in den italienischen Nationalfarben rot, weiß und grün – mit Tomaten, Mozarella und Basilikum. Die Pizza Margherita war entstanden.

Heute kann man die leckere italienische Pizza in den verschiedensten Variationen genießen. Knusprig und duftend heiß aus dem traditionellen Pizzaofen serviert, wird sie zum unwiederstehlichen Geschmackserlebnis.

Überzeugen Sie sich selbst !!!!!!



# PIZZA *Frisch belegt!*

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

260	<b>Pizza Pane</b> AG Olivenöl, Oregano	8,40€
261	<b>Margherita</b> AG Tomaten, Mozzarella, Basilikum	11,40€
262	<b>Prosciutto</b> AG Tomaten, Mozzarella, Kochschinken	13,40€
263	<b>Salame</b> AG Tomaten, Mozzarella, Salami	13,40€
264	<b>Lucca</b> AG Tommaten, Mozzarella, Pilze, Salami, Schinken	14,40€
265	<b>Capricciosa</b> AG Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Artischocken, Oliven	14,40€
266	<b>Toscana</b> AG Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Spianata, Paprika, Oliven	13,40€
267	<b>Calzone</b> AG Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Pilze	15,40€
268	<b>Delicious</b> AG Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmigiano Reggiano	16,40€
269	<b>Tonno</b> AGD Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel, Knoblauch	15,40€
270	<b>Diavola</b> AG Tomaten, Mozzarella, Salami, Spianata, Chilischoten, Pilze	14,40€
271	<b>Ala Greccia</b> AG Tomaten, Mozzarella, Paprika, Zwiebel, Kalamata Oliven, Feta Käse	15,40€
272	<b>Burrata</b> AGH Tomaten, Burrata di Buffala, Basilikum Pesto, Rucola, Cherrytomaten AGH	16,40€
273	<b>Quattro formaggi</b> AGH Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano	15,40€
274	<b>Pizza pollo bianca</b> AFGL Creme Fraiche Sauce, Mozzarella, Champignons, Maishähnchen	14,40€
275	<b>Pizza frutti di mare</b> ADGHO Tomaten Sauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	16,40€
276	<b>Pizza Hawaii</b> AGL Schinken, Ananas, Tomaten, Käse	13,40€
<b>Extra Toppings</b>		
085	Extrawunsch	1,20€
086	Thunfisch, Lachs, Sardellen DB	3,90€
087	Mozzarella, Schafskäse, Gorgonzola FI	2,50€

## Flammkuchen

281	<b>Flammkuchen Banana Caramel (Banofee)</b> AG Mit Banane, Nutella und Karamell Sauce	14,90€
282	<b>Elsässer</b> AG mit Speck, Creme Fraiche und Zwiebeln	14,50€
283	<b>Mediterran</b> AG mit Oliven, Pepperoni, Creme Fraiche und Schafskäse	15,90€
284	<b>Norwegisch</b> DACG Creme Fraiche mit Spinat und Räucherlachs	15,90€

 vegetarisch

## Carne

240	<b>Piccata Milanese</b> Zartes Schweinelachs in einer würzigen Panade aus Parmesan bekommt einen herrlich italienischen <b>ALOC</b> <i>Touch durch eine mediterrane Sauce und Pasta!</i> <i>Die Piccata Milanese vom Schwein versetzt uns sofort in Urlaubslaune.</i>	22,90€
241	<b>Fileto al Forno con Pomodoro e Mozzarella</b> Schweinefilet in einer Auflaufform mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum, großzügig mit Salz, Pfeffer und italienische Kräuter gewürz. Dazu Spaghetti und Focaccia Brot <b>ALOC</b>	25,90€
242	<b>Pollo alla Cacciatora</b> Maishähnchenbrustfilet an einer Jägersauce nach italienischer Art , Tagliatelle dazu Beilagensalat <b>ALOC</b>	24,90€
243	<b>Scaloppine al Limone</b> Kalbsschnitzel, Zitrone-Weißwein-Sauce, Babykartoffeln dazu Beilagensalat <b>ALMO</b>	26,90€
244	<b>Bistecca di Manzo</b> Zartes Rumpsteak (250gr) vom Grill, Mediterranes Gemüse, Babykartoffeln dazu Beilagensalat <b>LMO</b>	31,90€
245	<b>Eat aly Burger</b> Gefüllter Rindfleisch Patty ca. 250 gr., mit schmelzender Mozzarella Füllung. Dazu Parmesankartoffeln aus dem Ofen, Zwiebeln, Mayonnaise, Ketchup, Pesto Rosso mit getrockneten Tomaten und knackiger Rucola. Das Ganze serviert in einem Ciabatta-Brötchen. <b>ALOC</b>	18,90€



## Pesca

247	<b>Filetto di Salmone alla Pesto Verdo</b> Gegrilltes Lachsfilet, Basilikum Pesto, Tagliatelle mit Gemüse, dazu Beilagensalat <b>ACHLOD</b>	27,90€
248	<b>Filetto di branzino</b> Wolfsbarschfilet vom Grill, Oliven-Kapern Gremolata, Knoblauchöl, Pellkartoffeln, dazu Beilagensalat <b>DLO</b>	26,90€
249	<b>Calamari alla Griglia</b> Gegrillter Calamares, dazu Linguine mit Gemüse und gemischter Salat <b>ACDGLO</b>	24,90€



**DOLCE****Süße Verführung**

400	<b>Tiramisu</b> Leichtes Biskuit-Mascarpone Dessert	7,90€
403	<b>Strudel di mele</b> Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne und Zimt	8,50€

**CREPÉS**

Wählen sie Ihre Sauce!!!

411	....Nutella, Banane, gemahlene Hasselnüssen	9,90€
414	....Vanilleeis, Zimt und Zucker	9,50€

*Noch mehr Süßigkeiten...***GELATO***Frisch aus der Delicious Dolce-Vitrine!!!*

601	<b>Eis &amp; Heiß</b> 1g 3 Kugeln Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne	8,40€
602	<b>Schokoladen - Becher</b> 1g 2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne	7,90€
607	<b>Bananen Split</b> 1g 3 Kugeln Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce, Sahne und Mandeln	7,90€
613	<b>Erdbeer - Becher</b> 1g 3 Kugeln Vanilleeis, Frische Erdbeeren, Sahne	8,90€

**Eissorten**

Vanille 1 g  
Erdbeeren g  
Schokolade g  
Zitronen Sorbet g  
Waldfrucht Sorbet g

614 Pro Kugel 2,30€  
615 Portion Sahne 0,90€

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“

BURGER HOUSE

LONDON

b-eat, drinks & more

Frankenthal's  
einzigartiger Burgergenuss...



# BURGERY

— LONDON —



E&D C Gastrofun GmbH

London Sports Bar

Wormserstr. 28, -67227 Frankenthal      Web: [www.sportsbar-frankenthal.de](http://www.sportsbar-frankenthal.de)  
Reservieren Unter: 06233/4908181 | 06233/4908180 Fax: 06233/4908182

## COKTAIL - CLASSICS

420	<b>Bloody Mary</b>	9,00€
	Vodka, Tomate, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcestershire Sauce, Zitrone. <b>OH</b>	
421	<b>Caipirinha</b>	9,00€
	Cachaca, Lime, brauner Zucker, Limetten. <b>OH</b>	
422	<b>Cuba Libre</b>	9,00€
	Havana Club, Limetten, Lime, Cola. <b>OH</b>	
423	<b>Gin Fizz</b>	8,90€
	Gin, Zitrone, Zucker, Lime, Soda. <b>OH</b>	
424	<b>Mai Tai</b>	9,00€
	Zwei Sorten Rum, Apricot, Brandy, Mandel Sirup, Ananas, Lime, Zitrone. <b>OH</b>	
425	<b>Mojito</b>	9,00€
	Havana Club, Zucker, Lime, frische Minze, Limetten, Soda. <b>OH</b>	
426	<b>Pina Colada</b>	9,00€
	Myer's Rum, Rum, Ananas, Kokos, Sahne. <b>OGH</b>	
427	<b>Platner's Punch</b>	9,50€
	wei Sorten Rum, Triple Sec, Zitrone, Lime, Ananas, Orange, Grenadine. <b>OH</b>	
428	<b>Sex on the Beach</b>	9,00€
	Vodka, Peach, Liqueur, Zitrone, Orange, Ananas, Grenadine. <b>OGH</b>	
429	<b>Swimming Pool</b>	9,00€
	Vodka, Rum, Blue Curacao1), Kokos, Ananas, Sahne. <b>OGH</b>	
430	<b>Tequila Sunrise</b>	8,90€
	Tequila, Zitrone, Orange, Grenadine. <b>OH</b>	
431	<b>Long Island Ice Tea</b>	9,00€
	Rum, Vodka, Gin, Agavenbrand, Triple Sec, Lime, Lemon, Zitrone, Cola. <b>OH</b>	
432	<b>Zombie</b>	9,00€
	Drei Sorten Rum, Apricot Brandy, Orange, Ananas, Lime, Zitrone. <b>OH</b>	
433	<b>Cosmopolitan</b>	8,90€
	Vodka, cointreau, Limettensaft. <b>OH</b>	
434	<b>Daiquiri</b>	9,00€
	weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup. <b>OH</b>	
670	<b>Margarita</b>	8,90€
	Tequila, Triple Sec, Zitronensaft. <b>OH</b>	

- Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt. - Eventuelle Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite angegeben

## Achtung !!!

\*\*\*Über gesetzliche Feiertage, versch.

**Veranstaltungen (Honky Tonk, Strohhutfest, Stadtfeeste) ist die Wochenkarte, Happy Hour Karte und verschiedene tägliche Angebote nicht gültig!**

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“

## COKTAILS ANALCOLICO / ALKOHOLFREIE COCKTAILS

435	<b>Virgin Caipirinha</b>	8,40€
	Ginger Ale, Lime, Rohrzucker und Limetten. <b>OH</b>	
436	<b>Virgincolada</b>	8,40€
	ein cremigsauberer Cocktail mit Ananas und Kokos. <b>OGH</b>	
437	<b>Tropical Mystery</b>	8,40€
	ein feueriger Cocktail mit Pfirsich, Bananen, Kiwi Ananas, Maracuja und Kakao. <b>OH</b>	
438	<b>Big Apple</b>	8,40€
	erfrischendes Coctail mit fruchtigem Aroma und grannys mit apfel und Orangen. <b>OH</b>	
439	<b>Red Berry</b>	8,40€
	eine fruchtige Kombination aus roten Beeren abgerundet mit Orangen und Zitronen verfeinert mit einem Hauch von Minze. <b>OH</b>	

## Happy Hour

und Täglich ab 22:30 Uhr

Genießen Sie alle **Cocktails für 7,50€**



THE CLASSIC  
**MOSCOW  
MULE**

## Empfehlung Des Hauses **9,80€**

Geschmack: klassisch, fruchtig  
4 cl Vodka, 2 cl frischer Limettensaft, 8 cl Gingerbeer. **OH**

GLAS: Kupferbecher  
GARNITUR: Gurkenscheiben & Limettenscheiben





218	<b>Chivas Regal 12 years old</b>	8,90€
	Premium Blended Scotch Whisky, 40 % Vol.	○
232	<b>MALIBU &amp; Ananas</b>	7,90€
	6 cl MALIBU, 12 cl Ananassaft.	○
233	<b>MALIBU Sunrise</b>	8,40€
	6 cl MALIBU, 1 cl Grenadine, 10 cl Orangensaft.	○
234	<b>MALIBU Brazil</b>	7,90€
	5 cl MALIBU, 1 cl Zitronensaft, Maracujanektar.	OG

### Cocktails en Vogue

195	<b>Prosecco Waldano</b>	0,25l 8,40€
	Prosecco, Waldmeister sirup & Lemon.	AOH
196	<b>Prosecco Venostano</b>	0,25l 8,40€
	Prosecco, Granatapfel & Zitrone.	AOH
197	<b>Prosecco Hugo</b>	0,25l 8,40€
	Prosecco, Holunderblüte & Limette.	AOH

237	<b>LILLET Vive</b>	8,40€
	5 cl Lillet Blanc, 10 cl Tonic, Garnitur: 1 dünne Gurkenscheibe, 1 Erdbeere, 1 Minzezweig.	OH
238	<b>LILLET Berry</b>	8,40€
	5 cl Lillet Blanc, 10 cl Russian Wild Berry, Eiswürfe. Garnitur: 1 Erdbeere.	OH
239	<b>LILLET Citrosé</b>	7,90€
	5 cl LILLET Rosé, 10 cl Zitronenlimonade, Minzblatt, Zitronenscheibe. Eiswürfel.	OH



## LONGDRINKS

440 **Batida Kirsch OG** 7,70€

441 **Campari long** 7,70€  
Campari wahlweise mit  
Orangensaft, Soda, Bitter Lemon,  
Tonic Water oder Maracujasaft. ○

442 **Gin Tonic ○** 7,70€

443 **Saffron Tonic** 13,50€  
Gin mit feiner Safrannote und  
Tonic Water. ○



**SCAVI & RAY**  
GRAPPA

## GRAPPA (2cl.)

444 **Southern Comfort** 7,70€  
Ginger ○

445 **Vodka Long** 7,50€  
Smirnoff mit wahlweise: Bitter  
Lemon, Tonic Water oder  
Orangensaft. ○

446 **Vodka Red Bull** 8,70€  
Smirnoff, Red Bull ○

447 **Whiskey Cola** ○ 7,50€

448 **Amaretto Apfel** 7,50€  
Amaretto di Saronno, Apfelsaft. ○

449 **Havanna-cola** ○ 7,70€

450 Grappa piave ○ 5,50€

451 Grappa vecchia prosecco ○ 6,50€

452 Nardini Bianca ○ 6,00€

453 Scavi & Ray Bianca ○ 9,00€

454 Scavi & Ray ORO PRESTIGE ○ 11,00€

## DIGESTI (4cl.)

455 Averna ○ 6,00€

456 Ouzo ○ (2cl) 4,70€

457 Pernod ○ 6,00€

458 Ramazotti/Menta ○ 6,00€



*El Ron de Cuba*



## LIKÖRE & DISTILLES (4cl.)

460 Amaretto di Saronno ○ 6,00€

461 Baileys Irish Cream OG 5,70€

462 Sambuca Molinari ○ (2cl) 4,70€

463 Jack Daniels ○ 6,20€

464 Ballantines ○ 6,80€

465 Smirnoff Vodka ○ 6,20€

466 Tequila Cuervo ○ (2cl) 4,70€

467 Havana Club 3 Anos ○ 6,80€

469 Martini  
Rosso, Extra Dry, D'oro ○ 5,70€

470 Angel d' Or -orange- ○ 6,70€

459 ... Snaps ○ (2cl) 4,70€

## SIN ALCOHOL-ALKOHOLFREIES

80/800	El Puro Feinperling	○	0,25L / 0,75L	3,50€ / 6,90€
81/810	El Puro Naturell	○	0,25L / 0,75L	3,50€ / 6,90€

- ohne Kohlensäure-

- 19 Das Laufende Wasser Des Hahns  
Wird Kostenlos Angeboten

EL  
PURO



70	Zitronenlimonade	○	0,2L / 0,4L	3,50€ / 4,90€	
71	Cola	○	0,2L / 0,4L	3,50€ / 4,90€	
72	Cola light	○	0,2L / 0,4L	3,50€ / 4,90€	
73	Orangenlimonade	○	0,2L / 0,4L	3,50€ / 4,90€	
76	Cola Mix	○	0,2L / 0,4L	3,50€ / 4,90€	
69	Orangina Blond oder Rouge	○	0,2L	4,50€	
39	Pepsi MAX		○	0,2L / 0,4L	3,50€ / 4,90€
90	Goldberg Bitter Lemon	○	0,2L Fl	4,90€	
91	Goldberg Ginger Ale	○	0,2L Fl	4,90€	
92	Goldberg Tonic Water	○	0,2L FL	4,90€	
93	Goldberg Ginger Beer	○	0,2L FL	4,90€	



4,90€

## Sugo e nettare

501	Frisch gepresster Orangensaft	0,2L / 0,4L	4,50€ / 7,50€
30	Apfel	0,2L / 0,4L	3,50€ / 4,90€
31	Orange	0,2L / 0,4L	3,50€ / 4,90€
32	Tomate	0,2L / 0,4L	3,90€ / 6,30€
33	Ananas	0,2L / 0,4L	3,50€ / 4,90€
34	Maracuja	0,2L / 0,4L	3,90€ / 5,30€
35	Bananennectar	0,2L / 0,4L	3,90€ / 5,30€
36	Johannisbeernectar	0,2L / 0,4L	3,90€ / 5,30€
37	Kirsch	0,2L / 0,4L	3,90€ / 5,30€
38	Pfirsich	0,2L / 0,4L	3,90€ / 5,30€
500	Ice Tea (Zitrone oder Pfirsisch)	0,4L	5,00€
502	Red Bull energy	0,25L	5,00€
77	Saftschorle (Saft nach Wahl)	0,2L / 0,4L	3,50€ / 4,90€

## BIERE

....löschen prompt den Durst					
50	VELTINS Pilsener OA		VELTINS Brauerei seit 1828	0,30 L / 0,50 L	3,50€ / 4,90€
51	Warsteiner Premium Pilsener OA		WARSTEINER	0,30 L / 0,50 L	3,50€ / 4,90€
52	Warsteiner Alkoholfrei OAP		WARSTEINER	0,33 L	3,90€
58	Oberbräu Hell OA		0,33 L		3,90€
59	Herforder OA		Herforder	0,33 L	3,90€
53	Frankenheim Altbier		Frankenheim Alt	0,33 L	3,90€
54	Maisel's Weissbier Naturtrüb vom Fass OA			0,30 L / 0,50 L	3,50€ / 4,90€
55	Maisel's Dunkel Weissbier OA			0,50 L	4,90€
56	Maisel's Kristallklar OA			0,50 L	4,90€
57	Maisel's Weissbier Alkoholfrei OAP			0,50 L	4,90€
68	Fruitage by Rodenbach			0,25 L	6,90€

**Rodenbach Fruitage** ist ein sanftsaures Fruchtbier basierend auf jungen Rodenbach Bieren.  
Als Apéritif oder Cocktail mit Eis, einer Limettenscheibe und Minzblatt. Sehr perlig und spritzig. Bei Frauen sehr beliebt, lässt es sich auch im Sommer herrlich als Erfrischung zwischendurch genießen

**RODENBACH**

## BIERE-MIX-GETRÄNKE

....Von jedem Etwas					
60	Radler OA			0,30 L / 0,50 L	3,50€ / 4,90€
61	Krefelder OA			0,50 L	5,30€
62	Cola-Bier OA			0,30 L / 0,50 L	3,50€ / 4,90€
63	Hefe-Radler OA			0,50 L	4,90€
64	Bananen-Weizen OA			0,50 L	5,30€

## Interbiere

65	Corona México OA		0,33 L	5,00€	
66	Desperados Frankreich OAP		0,33 L	5,00€	
67	Estrella Galicia OA		0,33 L	5,00€	

94 | Salitos OA 0,33 L



5,00€



„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“



# LUXURY PACK

HO.RE.GA SUPPLIERS

Lambsheimerstraße 37, 67227 Frankenthal

T: +49 6233 54471

[www.luxury-pack.de](http://www.luxury-pack.de) | [info@luxurypack.de](mailto:info@luxurypack.de)

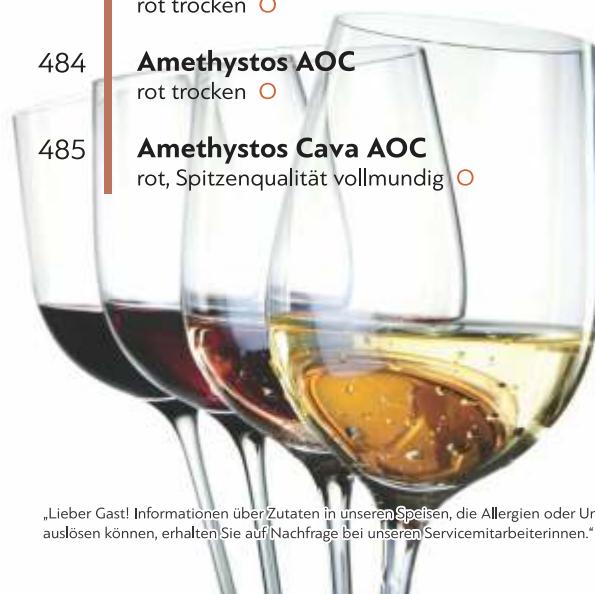
## VINI & SPUMANTE - WEINE & CHAMPAGNER

### Bianco / Weiss

471	<b>Athos</b> (Landwein aus Berg Athos trocken)	0,25 L / 0,50 L	5,50€ / 9,50€
472	<b>Chardonnay Pinot Grigio «Il Mio»</b> (Weinbergslagen rund um den Gardasee. Mittelkräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase dominieren die reifen Fruchtaromen des Chardonnay über die leicht würzigen Noten des Pinot Grigio. Im Geschmack wohltuend harmonisch durch Restssüße.)	0,25 L / 0,50 L	5,50€ / 9,50€
473	<b>Chardonnay IGT</b> (Braidot,Tanuta Viscone, Friaul, Italien Delikat, strohgelb,samtig,trocken.)	0,25 L / 0,75 L	5,50€ / 15,00€
474	<b>Samos OPE</b> (Landwein aus insel Samos -süß)	0,25 L / 0,50 L	8,00€ / 14,00€
475	<b>Gavi di gavi DOCG</b> (Fattoria Cascani Bruni, Alba , Italien Ausdrucksvoll,frische Fruchtnase und florale Aromen.)	0,25 L / 0,75 L	6,00€ / 15,50€
476	<b>Amethystos AOC</b> weiß oder rosè trocken	0,75 L	34,90€

### Rosso / Rot

477	<b>Rosso della casa - Merlot</b> ○ EL 02 BIO ÖKOLOGISCHEN WEINBAU ZERTIFIZIERUNG PHYSIOLOGIKE	0,25 L / 0,50 L	6,00€ / 11,00€
478	<b>Kokinelli</b> ○ (Tafelwein halbsüß)	0,25 L / 0,50 L	6,00€ / 11,00€
479	<b>Naousa Qualitätswein trocken AOC</b> ○	0,25 L / 0,50 L	6,00€ / 11,00€
480	<b>Mavrodaphne OPE</b> (Landwein aus Pelloponisos süß)	0,25 L / 0,50 L	8,00€ / 14,50€
481	<b>Bardolino Classico DOC</b> (Rocca, Sveva,Venetien, Italien Fruchtiges Bukett aus Erdbeeren und Himbeeren,weich und elegant.)	0,25 L / 0,75 L	7,00€ / 17,40€
482	<b>Villa Antinori rosso toscana IGT</b> (Rosso die Toscana IGT. Weinhaus Marchesi Antinori, Toscana, Italien, Tief rubinrot, ausdrucksstark mit reifer Beerenfrucht und Anklägen an Eichenholz,komplex,extrareich und herrlich zu trinken. Ein toskanischer Wein von Meisterhand.)	0,75 L	69,50€
483	<b>Rapsani VQPRD</b> rot trocken ○	0,75 L	44,50€
484	<b>Amethystos AOC</b> rot trocken ○	0,75 L	44,50€
485	<b>Amethystos Cava AOC</b> rot, Spitzenqualität vollmundig ○	0,75 L	94,50€



„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“

## Rosé

486	<b>Ricardelle Rosé</b> (Narbonne im Languedoc. Zartes Rosa mit leichten rubinen Reflexen, duftend nach Aprikosen und Strohblume, weich und harmonisch im Geschmack.)	0,25L / 0,50L	6,40€ / 11,40€
487	<b>Roditis</b> (Landwein aus Macedonia trocken)	0,25L / 0,50L	6,40€ / 11,40€
488	<b>Fino</b> (Tafelwein halb süß)	0,25L / 0,50L	6,40€ / 11,40€
490	<b>Sangría/Alkoholisches Getränk aus Spanien</b> Grundzutaten sind Wein, Fruchtsaft und Spirituose(n)	0,25L / 0,50L	7,00€ / 11,00€
491	<b>Portwein</b> ... ein relativ süßer und schwerer, Südwine aus Portugal	0,25L	9,40€



## Il Modo Elegante Di Bere Il Prosecco Bottiglie Selezionate



### Prosecco

492	Prosecco JOSI -spumante-	0,75L	44,90€
494	Prosecco auf Eis	0,25L	7,80€
495	Prosecco Bellini -mit Pfirsichsirup-	0,10L	6,40€
496	Proseccorol mit Aperol	0,25L	7,40€

### Secco Holz Weisbrodt

497	Freepearl Alkoholfreier Secco	0,10L / 0,75L	5,50€ / 27,40€
498	Secco Verde „Grün“ trocken	0,10L / 0,75L	5,50€ / 27,40€
499	Secco Rosé trocken	0,10L / 0,75L	5,50€ / 30,40€

### Champagner

295	Veuve Clicquot	0,20L / 0,75L	49,90€ / 140,00€
-----	----------------	---------------	------------------

## JOSI Prosecco

Die Elegante Art, Prosecco Zu Trinken

## Woi aus de Palz

### WEINSCHORLE

290	Riesling-Schorle	○	0,25 L / 0,50 L	3,90€ / 5,00€
291	Weißherbst-Schorle	○	0,25 L / 0,50 L	3,90€ / 5,00€
1802	Persching Weißherbst mit Orangelimo	○	0,25 L / 0,50 L	3,90€ / 5,00€

### OFFENE WEINE

297	<b>Riesling halbtrocken</b>	0,25 L	6,00€
Qualitätswein GOLDENE Kammerpreism ünze 2010. Dropsige Aromatik mit gelben Früchten, Apfel, Birne. Etwas mineralischer, knackiger Riesling mit herrlichem Süße- / Säurespiel.			
298	<b>Portugieser Weißherbst halbtrocken</b>	0,25 L	6,00€
Qualitätswein SILBERNE Kammerpreism ünze 2010. Ein unkomplizierter Wein. Birnen-Aromatik mit zarten Karamelltönen kombiniert. Unsere Empfehlung: frischer, leichter „Spaßmacher“.			
299	<b>Cuvée Augenblick trocken</b>	0,25 L	6,90€
Qualitätswein b.A. „DER AUGENBLICK IST ZEITLOS“ bemerkte einst Leonardo da Vinci. Man könnte meinen, er hätte unser Cuvée Augenblick gekannt! Denn Merlot, Dornfelder und Spätburgunder vereinen dieses ansprechende Rotweincuvée zu einem Geschmackserlebnis.			

### FLASCHENWEINE

190	Riesling weinART rium trocken	0,75 L	28,90€
Qualitätswein b.A. / Friedelsheimer. Erfrischend klar in Farbe und Geschmack. Typische Rieselingaromen wie Pfirsich, grüner Apfel und Zitrusfrüchte machen diesen Wein zu einem ganz besonderen Tropfen. Dieser Wein stammt aus den privaten Weinbergen des Pfarrers Ottmar Fischer „Der mit de Peiff in die Kärch geht“.			
191	Merlot Blanc de Noir trocken	0,75 L	30,90€
Qualitätswein b.A. GOLDENE Kammerpreism ünze 2010 Klar, fast weiß in der Farbe mit Pastelltönen, die an Weinbergspfirsich erinnern. Fruchtige Frische, mit ausgeprägtem Stachelbeeraroma. Kerniger Fruchtgeschmack und Johannisbeeraromen machen diesen außergewöhnlichen Wein sehr lebendig. Passt gut zu: Zur festlichen Tafel mit leichten Fleisch- und Fischgerichten.			
193	Chardonnay weinART rium trocken	0,75 L	28,90€
Qualitätswein b.A. SILBERNE Kammerpreism ünze 2010 Leicht Gelb schimmernd empfängt er in der Nase mit frischer Banane, dezenten Zitrusaromen und saftiger Papaya. Cremig zarter Abgang.			

## HEIßE GETRÄNKE

....in der Gegend vom Siedepunkt

1	Kaffee (Sch�mli)	3,50�
2	Entcoffeinierter Kaffee	3,50�
3	Espresso	3,30�
4	Espresso Macchiato <small>G</small>	3,80�
5	Espresso Doppio	5,00�
6	Espresso Coretto (mit Grappa)	5,80�
7	Café au Lait <small>G</small> (Milchkaffee)	4,00�
8	Cappuccino <small>G</small>	4,00�
9	Cappuccino mit Sahne <small>G</small>	4,00�
10	Cappuccino flavoured* <small>G</small>	4,50�
11	Latte Macchiato <small>G</small>	4,00�
12	Mocca	4,00�
26	Moccacino	4,50�
13	Tee	3,90�

VERLANGEN SIE NACH UNSERER  
**TEEKARTE**

## DELICIOUS ERSTE HILFE

15	Espresso (mit Zitronetropfen) bei Kopfschmerzen	3,80�
16	Heiße Milch mit Honig <small>G</small> bei Hei�erkeit	4,50�
17	Heiße Zitrone bei Erkaltung	4,50�
19	<b>Das Laufende Wasser Des Hahns</b> <b>Wird Kostenlose Angeboten</b>	

**Kaffee-Schoko-Spezialitäten to go!  
Zuhause genießen!!!  
Alle Getränke auch zum mitnehmen!!!**



## UNSERE APERETIF EMPFEHLUNG

336	Aperetivo Delicious Prosecco mit Erdbeersirup auf Eis	0,1 L	5,50€
337	Golden Delicious Prosecco mit Orangesirup auf Eis	0,1 L	5,90€



### \* BEKENNEN SIE FLAVOUR !

(Wählen Sie unter Karamell, Haselnuss, Amaretto oder Vanille-Geschmack!)

28	FLAVOUR ○ Aufschlag je	1,30€
29	...mit Schuss ○ Aufschlag je -2cl alkoholisches Getränk-	2,00€

14	Lactosefrei Aufschlag je alle Kaffee-Spezialitäten	1,00€
18	...Kaffee to Go	



## BEDIBAS FREDDO

20	Nescafe - Frappe	4,50€
21	Espresso Freddo	4,50€
22	Cappuccino Freddo G	4,90€
23	Eiskaffe	6,90€
24	Eisschokolade G	6,90€
25	Milchshakes	6,90€
	Aus verschiedenen Milch -und Frucht- eis-Sorten frisch gemixt! Erdbeer, Schokolade oder Vanille. G	

## SCHOKO-SPEZIALITÄTEN

40	Heiße Schokolade G	3,90€
41	Heiße Schokolade mit Sahne G	4,50€
42	... extra bitter G	5,90€
47	Weisse Schokolade G	5,90€



## Weitere Zusatzstoffe .....

## Weitere enthaltene Allergene .....

Allergene: (s. 15-16)

a enthält glutenhaltige

Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gerste

a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fische

e enthält Erdnüsse

f enthält Sojabohnen

g enthält Milch

h enthält Schalenfrüchte

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff

2 mit Alkohol

3 mit Süßungsmitteln

4 enthält eine Phenylalaninquelle

5 mit geschwefelten Zutaten

6 mit Antioxidationsmittel

7 mit Konservierungsstoffe

8 mit Geschmacksverstärker

Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne weitere Informationen über Zutaten und Inhaltsstoffe in unseren Produkten.

h1 enthält Mandeln

h2 enthält Haselnüsse

h3 enthält Walnüsse

h4 enthält Cashewnüsse

h5 enthält Pecannüsse

h6 enthält Paranüsse

h7 enthält Pistazien

h8 enthält Macadamianüsse

h9 enthält Queenslandnüsse

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesamsamen

l enthält SO2

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

## Allergene

(A) Glutenhaltiges Getreide	(B) Krebstiere	(C) Eier	(D) Fisch
(E) Erdnuss	(F) Soja	(G) Milch oder Laktose	(H) Schalenfrüchte
(I) Sellerie	(M) Senf	(N) Sesam	(O) Sulfite
(P) Lupinen	(R) Weichtiere		

### Zusatzstoffe/Geschmacksverstärker

Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat:

Salami, Schinken, Dörrfleisch, BBQ- Soße, Suppen, Soßen

Farbstoff: Schwärzungsmittel

Schwarze Oliven

Konservierungsstoff: Kaliumsorbitat:

Salatsoße

Konservierungsstoff: Natriumnitrit/ Pökelsalz:

Schinken, Dörrfleisch, Salami, Fleischkäse, Kochschinken, Putenaufchnitt, sonstige Wurst, Fleischkäse

Farbstoffe in Getränken:

Martini, Campari, Baileys, Pernod & Anisgetränk, Mangosirup, Limesirup, Erdbeersirup, Curacao, Ouzo, Ginger Ale, Pepsi light, Pepsi Cola, Mirinda, Creme de Cacao, Red Bull

Farbstoffe in Speisen: Beta- Carotin, Echtes Karmin:

Butter, Salami, Suppen, alle Eissorten, Fleischkäse

Phosphorsäure:

Pepsi-Cola

Koffein:

Cola, Redbull

Taurin: Redbull

Chinin: Tonic Water, Bitterlemon

Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)

Pepsi light, Tomatenketchup, Ananas, Mayonnaise, Vanilleeis, Himbeersoße, Salatsoße

Säuerungsmittel: Zitronensäure:

Pepsi-cola, Pepsi light, Mirinda, Bananennektar, Tonicwater, Ginger Ale, Limonade, Cocoscreme, Grenadine, Mangosirup, Limesirup, Erdbeersirup

Konservierungsstoffe:

Alle Suppen, Ananas, Champignons, Thunfisch, Peperoni

Stabilisator: Johanniskernmehl:

Alle Eissorten, Salatsoße

Verdickungsmittel: Xanthau:

Salatsoße

Stabilisator: Disphosphat:

Kochschinken, Fleischkäse

Antioxidationsmittel:

Kochschinken, Salami, Fleischkäse

Säuerrungsmittel:

Kochschinken, Salatsoße

## Wochenkarte

Montag ab 18:00 Uhr

### meat & meet

Argentinisches Rumpsteak  
mit Mediterran-Gemüse

**17,90€**

Dienstag ab 11:30 Uhr

### Pizza Festival

Alle Pizzas 20% Günstiger  
seite 13

Mittwoch ab 11:30 Uhr

Nudelabend

Alle Nudelgerichte 20% Günstiger  
seite 9

Donnerstag ab 11:30 Uhr

### Slim & Fit

Alle Salate 20% Günstiger  
seite 7

Freitag ab 11:30 Uhr

### Paris-Feeling

Alle Flammkuchen 20% Günstiger  
seite 13





## GESCHENKGUTSCHEIN

Ob als Weihnachts-, Geburtstagsgeschenk, oder einfach nur,

um lieben Menschen eine Freude zu bereiten.

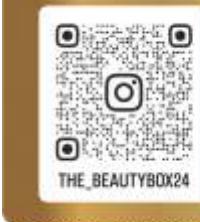
Mit unseren Gutschein-Angeboten haben wir bestimmt das Richtige,

um Freude zu schenken und ein paar schöne Stunden bei uns im

Pasteria e lounge-espresso bar "Casa Delicious"

zu verbringen.

*mit uns feiern!*



- WAXING
- POWDERBROWS
- MAKE-UP
- AQUAFACIAL
- LASER HAARENTFERNUNG

THE BEAUTY BOX

Inh. Suna Cartiera

Edigheimerstr.43 | 67069 Ludwigshafen

Tel: +49176 72752984 | [www.the-beautybox.de](http://www.the-beautybox.de) | [Info@the-beautybox.de](mailto:Info@the-beautybox.de)



FESTER BISS.  
DOPPELTE PORTION!



Mein Zahnarzt, Dr. Kadir Aksogan  
Zahnmedizin und Implantologie  
Welschgasse 14  
67227 Frankenthal  
06233 60 70 700



# BELLEVIE

AESTHETIK IN PERFEKTION

WILLKOMMEN IM BELLEVIE ÄSTHETIK & SKIN CARE STUDIO,  
EINEM ORT DER ENTSPANNUNG UND SCHÖNHEIT.  
ENTDECKEN SIE UNSERE VERWÖHNBEHANDLUNGEN UND  
GENIEßEN SIE EINE AUSZEIT.

Eisenbahnstraße 28  
67227 Frankenthal

0176/21030729

[www.bellevie-institut.de](http://www.bellevie-institut.de)

## AUTOZENTRUM FRANKENTHAL



**Autozentrum Frankenthal Showroom**  
Mörscher Straße 129 - D-67227 FRANKENTHAL  
Tel: 06233 30 41 20-0 Fax: 06233 30 41 20-9

Email: [info@autozentrum-frankenthal.de](mailto:info@autozentrum-frankenthal.de)

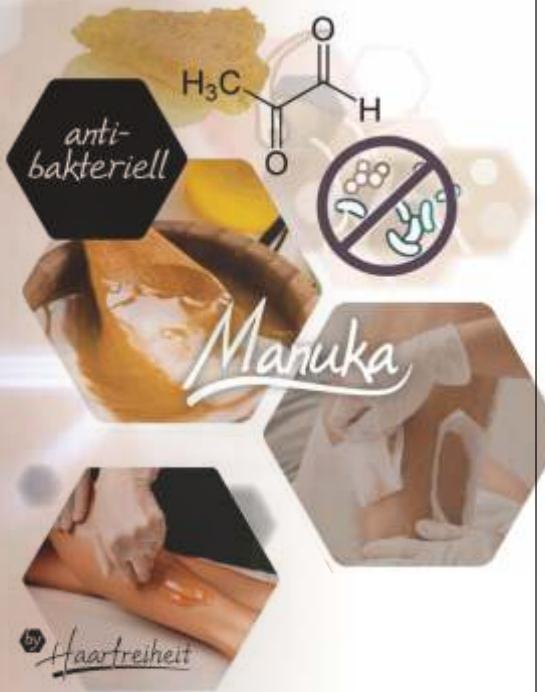
[www.autozentrum-frankenthal.de](http://www.autozentrum-frankenthal.de)



Wormser str. 109, 67227 Frankenthal

T: 06233-4591931

[www.daccord-frankenthal.de](http://www.daccord-frankenthal.de)



# Haarfreiheit Mannheim

**DAUERHAFTE  
HAARENTFERNUNG**  
in Mannheim

Institut Mannheim  
M7, 16-18  
68161 Mannheim  
T. 0621 / 58 67 490  
[info@haarfreiheit-mannheim.de](mailto:info@haarfreiheit-mannheim.de)

