

casa delicious

PASTERIA | E LOUNGE-ESPRESSOBAR

casa.delicious

Besuchen Sie unsere Website

Benvenuti a Casa Delicious!

Mediterraner Genuss ist für uns mehr als nur gutes Essen - er ist ein Lebensgefühl.

Er steht für Leidenschaft, Leichtigkeit und echte Gastfreundschaft.

Im Casa Delicious bringen wir dieses Gefühl direkt auf Ihren Teller.

Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise rund ums Mittelmeer –frisch, authentisch und mit viel Liebe zubereitet.

Von raffinierten Antipasti über ofenfrische Pizzen und aromatische Pastagerichte bis hin zu ausgewählten Fisch- und Fleischspezialitäten.

Unsere Küche verbindet Tradition mit modernem Geschmack.

Und weil ein perfekter Abend erst mit dem richtigen Abschluss vollendet wird, erwarten Sie auch feine Desserts – hausgemacht und unwiderstehlich.

Dazu empfehlen wir Ihnen erlesene Weine und kreative Cocktails, die Ihren Besuch perfekt abrunden.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Casa Delicious – mediterran erleben.



INHALTSVERZEICHNIS

5 BRUNCH

6 ZUPPA

6 ANTIPASTI-VORSPEISEN

6 ZUM GENIESSEN

7 SALATE/INSALATE

8 PASTA

11 GNOCCHI/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
bis
15:00
Uhr
Delicious • Delicious • Delicious • Delicious • Delicious • Delicious •
NEW
brunch
in town



KLEINES & FEINES

Täglich von 9.00 bis 15.00 Uhr

095. Süßer Morgen AG
Marmelade, Honig, Butter, kleiner Obstsalat, 2 Brötchen und eine Scheibe Frenchtoast, 1 warmes Getränk nach Wahl € 10,90

096. Kleines & Herzhaftes AG
Edamer Käse, Kochschinken, Salami, Butter, kleiner Obstsalat, 2 Brötchen und eine Scheibe Frenchtoast, 1 warmes Getränk nach Wahl € 12,50

097. Ei oder Ei AGC
2 Spiegeleier oder Rühreier mit Speck, Butter, kleiner Obstsalat, 2 Brötchen und eine Scheibe Frenchtoast, 1 warmes Getränk nach Wahl € 13,60

CASA DELICIOUS CLASSICA

100. Omelett vom Steinofen CAGF (mindestens 20 min.)
Omelett aus dem Steinofen mit Mediterranem Gemüse, Parmesan, 2 Brötchen, 1 warmes Getränk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft € 15,40

101. Pfälzer Vesper CAGF
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. Bauernfrühstück CAGF
Omelett mit Schinken, Zwiebeln & Kartoffeln, Butter, 2 Brötchen, 1 warmes Getränk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft € 16,90

103. Marktschreier CAGF
1 dicke Scheibe Fleischkäse, 1 Spiegelei, Butter, Senf, 2 Brötchen, 1 warmes Getänk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft € 16,90

104. Sienna Frühstück AGOF
1 warmes Getränk nach Ihrer Wahl, 2 Scheiben Toast mit Salami, Tomaten und Mozzarella überbacken. € 14,90

105. Dutch Pfanne Eier CAGF
Pfännchen mit 3 Spiegeleier in Tomaten Sauce, Burrata, Basilikum, 2 Brötchen, 1 warmes Getränk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft € 17,90

106. Delicious Frühstück DAGHLF
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 € 20,90



SÜßES & BOWLS

Täglich von 9.00 bis 15.00 Uhr

095. Süßer Morgen AG
Marmelade, Honig, Butter, kleiner Obstsalat, 2 Brötchen und eine Scheibe Frenchtoast, 1 warmes Getränk nach Wahl € 10,90

096. Kleines & Herzhaftes AG
Edamer Käse, Kochschinken, Salami, Butter, kleiner Obstsalat, 2 Brötchen und eine Scheibe Frenchtoast, 1 warmes Getränk nach Wahl € 12,50

097. Ei oder Ei AGC
2 Spiegeleier oder Rühreier mit Speck, Butter, kleiner Obstsalat, 2 Brötchen und eine Scheibe Frenchtoast, 1 warmes Getränk nach Wahl € 13,60

110. Pancakes die Klassiker ACG
Hausgemachte Pancakes mit Ahorn Sirup und Butter € 12,50

111. Pancakes Vanille & Beeren ACG
Hausgemachte Pancakes mit Vanillesauce und frische Beeren € 13,90

112. Crêpe Nutella ACG
Frische Crepe mit Nutella und Erdbeeren € 12,40

113. French Toast Croissant ACG
French Smashed Croissant mit Creme Fraiche und frischen Beeren € 13,40

114. Avocado & Tahina Bowl AGHN
Joghurt, Müsli, Honig, Tahina, Walnüsse, Avocado, Rosinen, schwarzer Sesam € 14,90

115. Acai Vitamin Bowl AGHN
Acaipüree, Joghurt, Hausgemachte Granola, Banane, Dattel, Erdbeeren, Kokoschips € 15,90

118. eine Kugel Eis dazu € 2,50
119. extra Sauce dazu € 1,50

Delicious • Delicious • Delicious • Delicious • Delicious • Delicious •
NEW brunch in town



BRUNCH COCKTAILS

088. Espresso Martini
Wodka, Espresso, Kaffeelikör und Zuckersirup. € 8,90

089. Morning Mule
Frühstücks-Cocktail mit Wodka und Orange € 8,90

082. Affogato al caffè
Espresso mit Vanilleeis;
Ein Dessert der
italienischen Küche € 6,90



SANDWICHS & TOAST & MEHR

Täglich von 9.00 bis 15.00 Uhr

120. Great Britain Club Sandwich AC
Putenscheiben, Käse, Spiegelei, Tomate, Zwiebel, Rucola, BBQ Sauce,
1 warmes Getränk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft € 16,90

121. Belegtes Bröchen AG
Salami, Käse, Tomaten, Gurken, Blattsalat, Butter € 8,90

122. Gravid Lachs Open Sandwich ACGFD
2 geröstete Toastbrotscheiben, Avocado, gebeizter Lachs, Ei, Dill, Sesam,
1 warmes Getränk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft € 18,50

123. Pancakes „DIE" ACGO
Hausgemachte Pancakes mit Cheddar Creme, Bacon, BBQ Sauce
und Salatgarnitur € 12,90

124. French Toast Delicious ACGO
French Toast von Brioche mit Edamer, Bacon, Mayo Ajoli und
Salatgarnitur € 12,40

125. French Croissant Ceasar ACGO
French Smashed Croissant mit Romana Salat, Ceasar Dressing,
Maishähnchen, Parmigiano Reggiano € 13,90

126. Crepe Prosciutto ACGMO
Frische Crepe mit Mozzarella, Parmeggiano Regiano, Kochschinken, Mayo
Ajoli und Rucola Salatgarnitur € 14,90

127. Brunch zu Zweit ACEFGHMO
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 € 46,90



GENIEßEN FÜR ZWEI **(VORBESTELLUNG)**

99. Delicious- Gourmet- Frühstück ABGCDLF
Verschidenene 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 Orangesäfte (0,4L), 2 Gläser Sekt € 69,90



ERGÄNZUNGEN ZUM FRÜHSTÜCK

501. Frisch gepresster Orangensaft 0,2L / 0,4L € 4,90 / € 7,90

130. Portion Marmelade, Honig, Nutella, Butter GH € 1,50

131. Croissant AGF € 2,70

132. Croissant belegt mit Rühreier und frischen Kräutern € 8,40

133. 1 gekochtes Ei C € 2,50

134. Brötchen Stück AF € 1,60

135. Müsli Obst Bowl GHEL € 10,90
Joghurt , Müsli, Nüsse, Honig, Beeren, Banane, Minze

136. Müsli mit Milch GH € 4,90

137. Portion Räucherlachs mit Meerrettich DGL € 12,90

138. Portion Frühstuckaufschnitt Wurst oder Käse NLF € 11,90

139. 2 Spiegeleier oder Rühreier
mit Speck mit Butter und 2 Brötchen NALFC € 9,90

140. Garden Teller (Gemüse Variation) € 9,40

141. Obst Teller (Obst Variation) € 9,90

vegetarisch

… man gönnt sich ja sonst nichts …

ZUPPA

153. Minestra di Patate AG
Cremige Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage, Hänchenbrustfilet, Creme Fraiche, Kräuter dazu Brot € 8,90

ANTIPASTI-VORSPEISEN

145. Bruschetta Popolare AG
Geröstetes Knoblauchbrot, Tomaten - Basilikum Salat, Parmigiano Reggiano € 7,90

146. Spiedo di Peperonato CM
Peperoni vom Grill, Knoblauchcreme, Petersilien Gremolata € 8,90

147. Feta greca al Forno G
Gebackener Feta Käse, rote Paprika, Zwiebel, Kalamata Oliven € 10,90

148. Peperonata AGLOP
Gegrillte Spitzpaprika, Cherry Tomaten, Ricotta, Kalamata Oliven, Focaccia € 11,90

150. Vitello Tonato CDOL
Dünne Scheiben vom Kalbfleisch, Kapern, Thunfisch Mayo € 17,90

151. Tartare di Salmone DC
Tartar aus gebeiztem Lachs, Ricotta, Avocado, Schnittlauch, Kapern € 18,90

152. Carpaccio di Manzo FGH
Rinder Carpaccio, Ruccola, Basilikum Pesto, Parmigiano Reggiano € 18,90

ZUM GENIESSEN

154. Piatto di Formaggi AGH
Italienische Käse Variationen, Konfitüre, Grissini-Stanker, Trauben € 18,90

155. Antipasti Italiani Classici (für 2 Pers.) AGH
Wurst und Käse Variationen, Antipasti Gemüse, Olivenmix, Focaccia € 31,90



vegetarisch

SALATE / INSALATE

160. Insalata Piccola M
Kleiner Mista Salat € 7,90

161. Insalata Mista M
Grüner Salat mix, Karotten-Gurken Rohkost Salat, Cherry Tomaten, Kalamata Oliven, Rote Zwiebel, Paprika, Balsamico Dressing € 10,90

162. Insalata Panzanela AM
Geröstetes Brot, Tomaten-Gurken Salat, Oliven, Rote Zwiebel, Basilikum € 13,90

163. Insalata Bowl di Tonno ACMO
Grüner Salatmix, Gurken, Mais, Karotten, Artischocken, Paprika, Ei, Kichererbsen und Thunfisch an Kräuter Dressing dazu Hausgemachte Focaccia € 16,90

164. Insalata di Cesare 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. Insalata Caprese GH
Cherry Tomaten Salat, Rucola, Burrata di Buffala, Basilikum Pesto, Balsamico € 16,90

166. Insalta Arrosto di Manzo ACGMO
Rucola Salat mit Cherry Tomaten, Walnüsse, Rosinen, Balsamico Dressing und rosa gebratene Roastbeef Tagliata dazu hausgemachte Focaccia € 25,90

vegetarisch



EXTRA TOPPINGS

170. Thunfisch (180gr) € 3,90
171. Räucherlachs oder Graved Lachs (120gr) € 6,90
172. Garnelen Black Tiger 3 stk € 8,90
173. Parmaschinken 3 Scheiben € 3,50
174. Burrata di Buffala 1stk € 6,90
175. Gegrilltes Maishähnchen Brust € 9,90
176. Roastbeef Streifen (200gr) € 14,90
177. Antipasti Gemüse (180gr) € 5,90
178. Feta Käse (120gr) € 3,50

DRESSINGWAHL

180. Balsamico
181. Zitrus / Kräuter
182. Senf-Honig
183. Olivenöl- Essig
184. Cesare Dressing

PASTA

… al dente

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

Ob schlicht oder raffiniert – Pasta begeistert in unzähligen Formen, Farben und Kombinationen.

Bei uns wird sie frisch interpretiert: mit ausgewählten Zutaten, viel Liebe zum Detail und natürlich – perfekt *al dente*.



SPAGHETTI

200. Spaghetti Napoli ACGLO
Tomatensauce, Basilikum, Parmigiano Reggiano € 10,90

201. Spaghetti Bolognese ACGLO
Hausgemachtes Rinderragout € 14,90

202. Spaghetti Aglio olio ACGLO
Olivenöl, Knoblauch, Chilischoten, Cherrytomaten, Petersilie € 14,50

203. Spaghetti Carbonara ACGLO
Speck, Pecorino Romano, Ei € 14,90

204. Spaghetti Mare ACGLORB
Meeresfrüchte, Knoblauch, Tomatensauce € 16,90

PENNE

205. Penne Pesto Verde ACGLOH
Hausgemachter Basilikum Pesto € 14,50

206. Penne Arrabiata ACGLO
Tomatensauce, Chilischoten, Knoblauch, Petersilie € 14,70

207. Penne Puttanesca ACGLOD
Scharfe Tomatensauce, Oliven, Kapern, Sardellen, Knoblauch € 15,40

208. Penne Ratatouille ACGLO
Mediterrane Gemüsesorten, Knoblauch, Tomatensauce € 14,50

TAGLIATELLE

209. Tagliatelle al gorgonzola CAG
Blattspinat, Gorgonzola/Sahnesauce € 14,90

210. Tagliatelle Salmone ACGLOD
Frischer Lachs, Cherrytomaten, Tomaten-Sahnesauce € 17,90

211. Tagliatelle Gamberoni ACGLOB
Black Tiger Garnelen, Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum € 19,90

212. Tagliatelle Caruso ACGLO
Maishähnchen, Zwiebel, Pilzen, Cherrytomaten,
Tomaten-Sahnesauce € 17,90

213. Tagliatelle al Tartufo ACGLO
Sahnesauce, Parmesan, Schwarzer Trüffel € 25,90

214. Tagliatelle di manzo A
Tagliatelle mit zarten Roastbeefstreifen, Tomatensauce und
frischen Champignons € 23,90

TORTELLINI

215. Tortellini alla panna ACGLO
Tortellini in einer Schinken-Sahnesauce, Parmigiano Reggiano € 15,90

RIGATONI

217. Rigatoni Burrata ACGHL
Rigatoni in Tomaten-Sahnesauce mit frischer Burrata und Basilikum € 15,60

219. Rigatoni saltati al Forno ACGLO
Rigatoni in Rinderragout, Sahnesauce, Prosciutto Cotto, Erbsen mit
Mozzarella überbacken € 16,40

golden casa delicious
PASTERIA E LOUNGE-ESPRESSOBAR

Liebe Gäste,

ob Geburtstage, Familienfeiern oder besondere Anlässe – in unserem stilvollen Golden Bereich bieten wir Ihnen den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente.

Für Gesellschaften mit bis zu 60 Personen reservieren wir gerne einen passenden Bereich und sorgen dafür, dass Sie Ihren besonderen Tag in entspannter Atmosphäre genießen können.





GNOCCHI | RISOTTO | AL FORNO

220. Gnocchi al Pomodoro ACGLO
Frische Kartoffelgnocchi, Tomatensauce, Basilikum € 15,90

286. Risotto e Verdure mediterrane GHLO
Mit verschiedenem mediterranen Gemüsesorten, Pesto Rosso € 17,90

287. Risotto e Funhgi GHLO
Mit Pilze, Trüffelnoten, Rucola € 18,90

225. Lasagne al forno ACGLO
Lasagne mit Rinderragout, Bechamelsauce
mit Mozzarella überbacken € 16,40

227. Penne al forno ACGLO
Penne in Tomaten-Sahnesauce, Schinken, Pilze
mit Mozzarella überbacken € 16,40



BAMBINI

Pizza Vagabondo AGHL
Tomaten, Käse € 10,50

Pizza Abracadabra AGOL
Schinken, Tomaten, Käse € 10,50

Pinocchio AGHOL
Spaghetti mit Hackfleischsauce € 10,50

Dracula CAL
Spaghetti mit Tomatensauce € 10,50

PIZZA

Tradition aus Napoli.

Die Geschichte der Pizza beginnt in Napoli – einer Stadt voller Leben, Leidenschaft und mediterraner Genusskultur.

Dort entstand aus wenigen, einfachen Zutaten eines der beliebtesten Gerichte der Welt: knuspriger Teig, fruchtige Tomaten, feines Olivenöl und frische Kräuter.

Ursprünglich war die Pizza ein unkompliziertes Essen der neapolitanischen Bevölkerung.

Mit der Zeit entwickelte sie sich jedoch weit über die Grenzen Italiens hinaus zu einem Symbol italienischer Lebensfreude und echter Handwerkskunst.

Bis heute lebt diese Tradition weiter, ob klassisch belegt oder modern interpretiert – Pizza begeistert durch ihre Vielfalt und ihren unverwechselbaren Geschmack.

Bei uns wird jede Pizza frisch zubereitet und mit ausgewählten Zutaten verfeinert.

Im Steinofen gebacken, goldbraun und knusprig serviert, entsteht aus echter Tradition ein mediterraner Genussmoment.

Denn eine gute Pizza ist mehr als nur ein Gericht – sie bringt Menschen zusammen.



PIZZA

260. Pizza Pane AG
Olivenöl, Oregano € 8,70

261. Margherita AG
Tomaten, Mozzarella, Basilikum € 11,50

262. Prosciutto AG
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken € 14,50

263. Salame AG
Tomaten, Mozzarella, Salami € 15,80

264. Lucca AG
Tommaten, Mozzarella, Pilze, Salami, Schinken € 16,50

265. Capricciosa AG
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Artischocken, Oliven € 16,50

266. Toscana AG
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Spianata, Paprika, Oliven € 16,50

267. Calzone AG
Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Pilze € 18,90

268. Delicious AG
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmigiano Reggiano € 16,40

269. Tonno AGD
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel, Knoblauch € 15,60

270. Diavola AG
Tomaten, Mozzarella, Salami, Spianata, Chilischoten, Pilze € 15,40

271. Ala Greccia AG
Tomaten, Mozzarella, Paprika, Zwiebel, Kalamata Oliven, Feta Käse € 15,40

272. Burrata AGH
Tomaten, Burrata di Buffala, Basilikum Pesto, Rucola, Cherrytomaten € 16,40

273. Quattro formaggi AGH
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano € 16,40

274. Pizza pollo bianca AFGL
Creme Fraiche Sauce, Mozzarella, Champignons, Maishähnchen € 15,40

275. Pizza frutti di mare ADGHO
Tomaten Sauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblach, Oregano € 16,40

276. Pizza Hawaii AGL
Schinken, Ananas, Tomaten, Käse € 14,40

EXTRA TOPPINGS

085. Extrawunsch € 1,50

086. Thunfisch, Lachs, Sardellen DB € 3,90

087. Mozzarella, Schafskäse, Gorgonzola FI € 3,00

FLAMMKUCHEN

281. Flammkuchen Banana Caramel (Banofee) AG
Mit Banane, Nutella und Karamell Sauce € 14,90

282. Elsässer AG
mit Speck, Creme Fraiche und Zwiebeln € 15,60

283. Mediterran AG
mit Oliven, Pepperoni, Creme Fraiche und Schafskäse € 16,40

284. Norwegisch DACG
Creme Fraiche mit Spinat und Räucherlachs € 16,90

CARNE

240. Piccata Milanese ALOC
Zartes Schweinelachs in einer würzigen Panade aus Parmesan bekommt einen herrlich italienischen Touch durch eine mediterrane Sauce und Pasta! Die Piccata Milanese vom Schwein versetzt uns sofort in Urlaubslaune € 22,90

241. Fileto al Forno con Pommodoro e Mozzarella ALOC
Schweinefilet in einer Auflaufform mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum, großzügig mit Salz, Pfeffer und italienische Kräuter gewürz. Dazu Spaghetti und Focaccia Brot € 25,90

242. Pollo alla Cacciatore ALOC
Maishähnchenbrustfilet an einer Jägersauce nach italienischer Art, Tagliatelle dazu Beilagensalat € 24,90

243. Scaloppine al Limone ALMO
Kalbsschnitzel, Zitrone-Weißwein-Sauce, Babykartoffeln dazu Beilagensalat € 26,90

244. Bistecca di Manzo LMO
Zartes Rumpsteak (250gr) vom Grill, Mediterranes Gemüse, Babykartoffeln dazu Beilagensalat € 31,90

245. Eat aly Burger ALOC
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 € 18,90

PESCA

247. Filetto di Salmone alla Pesto Verdo ACHLOD
Gegrilltes Lachsfilet, Basilikum Pesto, Tagliatelle mit Gemüse, dazu Beilagensalat € 28,90

248. Filetto di branzino DLO
Wolfsbarschfilet vom Grill, Oliven-Kapern Gremolata, Knoblauchöl, Pellkartoffeln, dazu Beilagensalat € 27,90

249. Calamari alla Griglia ACDGLO
Gegrillter Calamares, dazu Linguine mit Gemüse und gemischter Salat € 25,90



DOLCE

400. Tiramisu AGH
Leichtes Biskuit-Mascarpone Dessert € 7,90

403. Strudel di mele CAGH
Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne und Zimt € 8,50

CREPÉS

Wählen sie Ihre Sauce!!!

411. ....Nutella, Banane, gemahlene Hasselnüssen CAGH € 10,90

414. ....Vanilleeis, Zimt und Zucker CAG € 10,50



GELATO

601. Eis & Heiß 1, G
3 Kugeln Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne € 8,50

602. Schokoladen - Becher 1, G
2 Kugeln Schokoladenes, 1 Kugel Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne € 8,90

607. Bananen Split 1, G
3 Kugeln Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce, Sahne und Mandeln € 8,90

613. Erdbeer - Becher 1, G
3 Kugeln Vanilleeis, Frische Erdbeeren, Sahne € 8,90

614. Pro Kugel € 2,30

615. Portion Sahne € 0,90

Eissorten

Vanille 1, G | Erdbeeren G | Schokolade G | Zitronen Sorbet G | Waldfrucht Sorbet G

BURGER HOUSE
LONDON
b-eat, drinks & more

Frankenthal's einzigartiger Burgergenuss...





Gourmet executive BURGERS

BURGERY
LONDON



E&D C Gastrofun GmbH
London Sports Bar

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

COKTAIL - CLASSICS

420. Bloody Mary OH
Vodka, Tomate, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcestershire Sauce, Zitrone € 9,00

421. Caipirinha OH
Cachaca, Lime, brauner Zucker, Limetten € 9,00

422. Cuba Libre OH
Havana Club, Limetten, Lime, Cola € 9,00

423. Gin Fizz OH
Gin, Zitrone, Zucker, Lime, Soda € 8,90

424. Mai Tai OH
Zwei Sorten Rum, Apricot, Brandy, Mandel Sirup, Ananas, Lime, Zitrone € 9,00

425. Mojito OH
Havana Club, Zucker, Lime, frische Minze, Limetten, Soda € 9,00

426. Pina Colada OGH
Myer's Rum, Rum, Ananas, Kokos, Sahne € 9,00

427. Platner's Punch OH
wei Sorten Rum, Triple Sec, Zitrone, Lime, Ananas, Orange, Grenadine € 9,50

428. Sex on the Beach OH
Vodka, Peach, Liquer, Zitrone, Orange, Ananas, Grenadine € 9,00

429. Swimming Pool OGH
Vodka, Rum, Blue Curacao, Kokos, Ananas, Sahne € 9,00

430. Tequila Sunrise OH
Tequila, Zitrone, Orange, Grenadine € 8,90

431. Long Island Ice Tea OH
Rum, Vodka, Gin, Agavenbrand, Triple Sec, Lime, Lemon, Zitrone, Cola € 9,00

432. Zombie OH
Drei Sorten Rum, Apricot Brandy, Orange, Ananas, Lime, Zitrone € 9,00

433. Cosmopolitan OH
Vodka, cointreau, Limettensaft € 8,90

434. Daiquiri OH
weißer Rum, Limmetensaft, Zuckersirup € 9,00

670. Margarita OH
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft € 8,90

HAPPY HOUR • Täglich ab 22:30 Uhr
Genießen Sie alle Coktails für 7,50€

COKTAILS ANALCOLICO / ALKOHOLFREIE COKTAILS

435. Virgin Caipirinha OH
Ginger Ale, Lime, Rohrzucker und Limetten € 8,40

436. Virgincolada OGH
ein cremmigsueßer Coktail mit Ananas und Kokos € 8,40

437. Tropical Mystery OH
ein feueriger Coktail mit Pfirsch, Bananen, Kiwi Ananas, Maracuja und Kakao € 8,40

438. Big Apple OH
erfrischendes Coctail mit fruchtigem Aroma und grannys mit apfel und Orangen € 8,40

439. Red Berry OH
eine fruchtige Kombination aus roten Beeren abgerundet mit Orangen und Zitronen verfeinert mit einem Hauch von Minze € 8,40



671. Empfehlung Des Hauses
OH
Geschmack: klassisch, fruchtig 4 cl Vodka, 2 cl frischer Limettensaft, 8 cl Gingerbeer.
GLAS: Kupferbecher
GARNITUR: Gurkenscheiben & Limettenscheiben € 9,80

GETRÄNKE

218. Chivas Regal 12 years old O
Premium Blended Scotch Whisky, 40 % Vol. € 8,90

232. MALIBU & Ananas O
6 cl MALIBU, 12 cl Ananassaft € 7,90

233. MALIBU Sunrise O
6 cl MALIBU, 1 cl Grenadine, 10 cl Orangensaft € 8,40

234. MALIBU Brazil OG
5 cl MALIBU, 1 cl Zitronensaft, Maracujanektar € 7,90

COCKTAILS EN VOGUE

195. Prosecco Waldano0,25l AOH
Prosecco, Waldmeister sirup & Lemon € 8,40

196. Prosecco Venostano0,25l AOH
Prosecco, Granatapfel & Zitrone € 8,40

197. Prosecco Hugo0,25l AOH
Prosecco, Holunderblüte & Limette € 8,40

237. LILLET Vive OH
5 cl Lillet Blanc, 10 cl Tonic, Garnitur: 1 dünne Gurkenscheibe, 1 Erdbeere, 1 Minzezweig € 8,40

238. LILLET Berry AOH
5 cl Lillet Blanc,10 cl Russian Wild Berry, Eiswürfe.
Garnitur: 1 Erdbeere € 8,40

239. LILLET Citrosé OH
5 cl LILLET Rosé,10 cl Zitronenlimonade, Minzblatt, Zitronenscheibe.
Eiswürfel € 7,90



LONGDRINKS

440. Batida Kirsch OG € 7,70

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

442. Gin Tonic O € 7,70

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

444. Southern Comfort O
Ginger € 7,70

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

446. Vodka Red Bull O
Smirnoff, Red Bull € 8,70

447. Whiskey Cola O € 7,50

448. Amaretto Apfel O
Amaretto di Saronno, Apfelsaft € 7,50

449. Havanna-cola O € 7,70

LIKÖRE & DISTILLES (4cl.)

460. Amaretto di Saronno O € 6,00

461. Baileys Irish Cream OG € 5,70

462. Sambuca Molinari (2cl) O € 4,70

463. Jack Daniels O € 6,20

464. Ballantines O € 6,80

465. Smirnoff Vodka O € 6,20

466. Tequila Cuervo (2cl) O € 4,70

467. Havana Club 3 Anos O € 6,80

469. Martini Rosso, Extra Dry, D'oro O € 6,20

470. Angel d' Or -orange- O € 6,70

459. ... Snaps (2cl) O € 4,70

GRAPPA (2cl.)

450. Grappa piave O € 5,50

451. Grappa vecchia prosecco O € 6,50

452. Nardini Bianca O € 6,00

453. Scavi & Ray Bianca O € 9,00

454. Scavi & Ray ORO PRESTIGE O € 11,00

DIGESTI (4cl.)

455. Averna O € 6,00

456. Ouzo (2cl) O € 4,70

457. Pernod O € 6,00

458. Ramazotti/Menta O € 6,00

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

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



The Soda Company GOLDBERG & Sons

€ 4,50



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.	Bananennektar	0,2L / 0,4L	€ 3,90 / € 5,30
36.	Johannisbeernektar	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

50. VELTINS Pilsener OA		0,30L / 0,50L	€ 3,50 / € 4,90
51. Warsteiner Premium Pilsener OA		0,30L / 0,50L	€ 3,50 / € 4,90
52. Warsteiner Alkoholfrei OAP		0,33L	€ 3,90
58. Oberbräu Hell OA		0,33L	€ 3,90
59. Herförder OA		0,33L	€ 3,90
53. Frankenheim Altbier OA		0,33L	€ 3,90
54. Maisel's Weissbier Naturtrüb vom Fass OA		0,30L / 0,50L	€ 3,50 / € 4,90
55. Maisel's Dunkel Weissbier OA		0,50L	€ 4,90
56. Maisel's Kristallklar OA		0,50L	€ 4,90
57. Maisel's Weissbier Alkoholfrei OAP		0,50L	€ 4,90

68. Fruitage by Rodenbach	0,25L	€ 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

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

INTERBIERE

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



94. Salitos OA	0,33L	€ 5,00



....löschen prompt den Durst



WINE & CHAMPAGNER

BIANCO / WEISS

471. Athos 0,25L / 0,50L € 6,00 / € 11,00
(Landwein aus Berg Athos trocken) ○

472. Chardonnay Pinot Grigio «Il Mio» 0,25L / 0,50L € 6,00 / € 11,00
(Weinbergslagen rund um den Gardasee. Mittelkräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen, in derr Nase dominieren die reifen Fruchtaromen des Chardonnay über die leicht würzigen Noten des Pinot Grigio. Im Geschmack wohltuend harmonisch durch Restsüße.) ○

473. Chardonnay IGT 0,25L / 0,75L € 6,50 / € 17,50
(Braidot,Tanuta Viscone, Friaul, Italien Delikat, strohgelb,samtig,trocken.) ○

474. Samos OPE 0,25L / 0,50L € 8,00 / € 14,00
(Landwein aus insel Samos -süß) ○

475. Gavi di gavi DOCG 0,25L / 0,75L € 6,50 / € 17,50
(Fattoria Cascani Bruni, Alba , Italien Ausdrucksvoll,frische Fruchtnase und florale Aromen.) ○

476. Amethystos AOC 0,75L € 39,90
weiß oder rosè trocken

ROSSO / ROT

477. Rosso della casa - Merlot 0,25L / 0,50L € 6,50 / € 12,00
El 02 Bio Ökologischen Weinbau Zertifizierung Physiologike ○

478. Kokinelli 0,25L / 0,50L € 6,00 / € 11,00
(Tafelwein halbsüß) ○

479. Naousa Qualitätswein trocken AOC ○ 0,25L / 0,75L € 6,50 / € 12,00

480. Mavrodaphne OPE 0,25L / 0,50L € 8,00 / € 14,50
(Landwein aus insel Samos -süß) ○

481. Bardolino Classico DOC 0,25L / 0,75L € 7,00 / € 17,40
(Rocca, Sveva,Venetien, Italien Fruchtiges Bukett aus Erdbeeren und Himbeeren,weich und elegant.) ○

482. Villa Antinori rosso toscana IGT 0,75L € 69,50
(Rosso die Toscana IGT. Weinhaus Marchesi Antionori, Toscana, Italien, Tief rubinrot, ausdrucksstark mit reifer Beerenfrucht und Anklägen an Eichenholz,komplex,extrareich und herrlich zu trinken. Ein toskanischer Wein von Meisterhand.) ○

483. Rapsani VQPRD 0,75L € 44,50
rot trocken ○

484. Amethystos AOC 0,75L € 44,50
rot trocken ○

485. Amethystos Cava AOC 0,75L € 44,50
rot, Spitzenqualität vollmundig ○



ROSÉ

486. Ricardelle Rosé 0,25L / 0,50L € 6,40 / € 11,40
(Narbonne im Languedoc. Zartes Rosa mit leichten rubinen Reflexen, duftend nach Aprikosen und Strohblume, weich und harmonisch im Geschmack.) ○

487. Roditis 0,25L / 0,50L € 6,40 / € 11,40
(Landwein aus Macedonia trocken) ○

488. Fino 0,25L / 0,75L € 6,40 / € 11,40
(Tafelwein halb süß) ○

490. Sangría/Alkoholisches Getränk aus Spanien 0,25L / 0,50L € 7,00 / € 11,00
Grundzutaten sind Wein, Fruchtsaft und Spirituose(n) ○

491. Portwein 0,25L € 9,40
... ein relativ süßer und schwerer, Südwein aus Portugal ○

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 € 6,00 / € 34,90

498. Secco Verde „Grün" trocken ○ 0,10L / 0,75L € 6,00 / € 34,90

499. Secco Rosé trocken ○ 0,10L / 0,75L € 6,00 / € 34,90



CHAMPAGNER

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

WEINSCHORLE

290. Riesling-Schorle ○ 0,25L / 0,50L € 3,90 / € 5,00

291. Weißherbst-Schorle ○ 0,25L / 0,50L € 3,90 / € 5,00

292. Persching Weißherbst mit Orangelimo ○ 0,25L / 0,50L € 3,90 / € 5,00

OFFENE WEINE

297. Riesling halbtrocken 0,25L € 6,50
Qualitätswein GOLDENE Kammerpreism ünze 2010. Dropsige Aromatik mit gelben Früchten, Apfel, Birne.Etwas mineralischer, knackiger Riesling mit herrlichem Süße- / Säurespiel. ○

298. Portugieser Weißherbst halbtrocken 0,25L € 6,50
Qualitätswein SILBERNE Kammerpreism ünze 2010. Ein unkomplizierter Wein. Birnen-Aromatik mit zarten Karamelltönen kombiniert. Unsere Empfehlung: frischer, leichter „Spaßmacher". ○

299. Cuvée Augenblick trocken 0,25L € 7,90
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 Rotweincuveé zu einem Geschmackserlebnis. ○



FLASCHENWEINE

190. Riesling weinART rium trocken 0,75L € 34,50
Qualitätswein b.A. / Friedelsheimer. Erfrischend klar in Farbe und Geschmack. Typische Rieslingaromen 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 0,75L € 35,50
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 0,75L € 34,50
Qualitätswein b.A. SILBERNE Kammerpreism ünze 2010Leicht Gelb schimmernd empfängt er in der Nase mit frischer Banane, dezenten Zitrusaromen und saftiger Papaya. Cremig zarter Abgang. ○



1. Kaffee € 3,60
(Schümli)

2. Entcoffeinierter Kaffee € 3,60

3. Espresso € € 3,50

4. Espresso Macchiato G € 3,80

5. Espresso Doppio € 5,00

6. Espresso Coretto € 5,80
(mit Grappa)

7. Cafè au Lait G € 4,20
(Milchkaffee)

8. Cappuccino G € 4,20

9. Cappuccino mit Sahne G € 4,40

10. Cappuccino flavoured* G € 4,50

11. Latte Macchiato G € 4,20

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 G
bei Heißerkeit € 4,50

17. Heiße Zitrone
bei Erkältung € € 3,50

19. Das Laufende Wasser
Des Hahns
Wird Kostenlos Angeboten

UNSERE APERETIF EMPFEHLUNG

336. Aperetivo Delicious 0,1 L
Prosecco mit Erdbeersirup auf Eis € 5,50

337. Golden Delicious 0,1 L
Prosecco mit Orangesirup auf Eis € 5,90

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

28. FLAVOUR O Aufschlag je € 1,30

29. ...mit Schuss O Aufschlag je € 2,00
-2cl alkoholisches Getränk-

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

18. ...Kaffee to Go

Julius Meinl
Vienna 1862

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 G € 6,90
Aus verschiedenen Milch -und Frucht- eis
-Sorten frisch gemixt!
Erdbeer, Schokolade oder Vanille.



SCHOKO-SPEZIALITÄTEN

40. Heiße Schokolade G € 4,20

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
L 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: Kaliumsorbat:
Salatsoße
Konservierungsstoff: Natriumnitrit/ Pökelsalz:
Schinken, Dörrfleisch, Salami, Fleischkäse, Kochschinken, Putenaufschnitt, sonstige Wurst, Fleischkäse
Farbstoffe in Getränken:
Martini, Campari, Baileys, Pernod & Anisgetränke, 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, Limessirup, Erdbeersirup
Konservierungsstoffe:
Alle Suppen, Ananas, Champignons, Thunfisch, Peperoni
Stabilisator: Johanniskernmehl:
Alle Eissorten, Salatsoße
Verdickungsmittel: Xanthau:
Salatsoße
Stabilisator: Disphosphat:
Kochschinken, Fleischkäse
Antioxidationsmittel:
Kochschinken, Salami, Fleischkäse
Säuerungsmittel:
Kochschinken, Salatsoße

casa delicious
PASTERIA E LOUNGE-ESPRESSOBAR

Montag ab 18:00 Uhr

| MEAT & MEET |

Argentinisches Rumpsteak
mit Mediterran-Gemüse € 22,90

Dienstag ab 11:30 Uhr

| PIZZA FESTIVAL |

Alle Pizzas 20% Günstiger

seite 17

Mittwoch ab 11:30 Uhr

| NUDELABEND |

Alle Nudelgerichte 20% Günstiger

seite 13



Donnerstag ab 11:30 Uhr

| SLIM & FIT |

Alle Salate 20% Günstiger

seite 11



Freitag ab 11:30 Uhr

| PARIS-FEELING |

Alle Flammkuchen 20% Günstiger

seite 17

casa delicious
PASTERIA E LOUNGE-ESPRESSOBAR



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-espressobar "Casa Delicious"
zu verbringen.

mit uns feiern!

13 SKULLZ TATTOO

Schwetzinger Straße 154
68165 Mannheim
Tel.: +49621 17829030

Haarfreiheit

Mannheim • Frankenthal • Heidelberg

Institut Mannheim
M7, 16-18
68161 Mannheim
T. 0621 / 58 67 490
info@haarfreiheit-mannheim.de



FULHAIRFREE
by Fulya
FULHAIRFREEBYFULYA

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 **www.autozentrum-frankenthal.de**

D'ACCORD

mediterran - hellenic cucine

Wormser str. 109, 67227 Frankenthal
T: 06233-4591931
www.daccord-frankenthal.de


BRAUTCOUTURE
BRAUTCOUTURE
by Claudia Caccamo
DEIN
BRAUTMODENHAUS
IN FRANKENTHAL
BRAUTKLEIDER •
STANDESAMTKLEIDER •
KOMMUNIONKLEIDER •
ACCESSOIRES •
Jetzt online Termin vereinbaren.
www.brautcouture.de
BIS ZU
50%
RABATT AUF DEN ORIGINALPREIS
NAMHAFTER DESIGNER
Scan me
INFO & TERMINVEREINBARUNG
ÜBER UNSERE WEBSEITE
www.BRAUTCOUTURE.de


CACCAMO
anpassen & erhalten
- seit 1978 -
ÄNDERUNGSSCHNEIDEREI
ÄNDERUNGEN UND REPARATUREN
VON KLEIDUNG UND HEIMTEXTILIEN SOWIE
HERRENANZÜGE UND BRAUTKLEIDER.
KÜRZEN, ERWEITERN, VERENGEN
VON KLEIDUNG
EINNÄHEN UND REPARATUR
VON REIßVERSCHLÜSSEN
ANPASSEN VON BRAUT- UND
ABENDKLEIDERN SOWIE HERRENANZÜGEN
GARDINEN KÜRZEN ODER
AUF MAß NÄHEN
HOSEN SCHRITT NÄHEN
AUS ALT MACH NEU, NACHHALTIGKEIT
WIRD BEI UNS GROßGESCHRIEBEN
CLAUDIA CACCAMO
INHABERIN
BAHNHOFSTRASSE 36 · 67227 FRANKENTHAL
TEL: 06233 20359 • 0176 13423552