

## Mittagstisch

Mo. - Fr. 12 Uhr - 15 Uhr

Zahlungsarten:

EC, Kreditkarte, Bar

[www.tiffanys-hannover.de](http://www.tiffanys-hannover.de)

Irrtümer vorbehalten



Verpasse keine Angebote mehr und folge uns auf:

 [tiffanys.hannover](https://www.instagram.com/tiffanys.hannover)

 [Tiffanys-Cocktailbar](https://www.facebook.com/Tiffanys-Cocktailbar)

Sonntags im Sommer ab 17 Uhr geöffnet!

# Herzlich willkommen UNSERE SPECIALS

## Montag

Longdrinktag  
17 bis 21 Uhr  
Alle Longdrinks  
(ausgeschlossen exkl.  
Longdrinks)

je 7,90 €

## Mittwoch-Samstag

Cocktail Happy Hour  
19 bis 21 Uhr

Alle Cocktails

je 7,90 €

## Täglich

Studenten-Special  
Pitcher 1,5l + 2 gratis Shots  
Pils 15 €  
Weizen 16 €

Shots: Erdbeerlimes, Berliner Lufts

## Tiffany's zu mieten

für diverse Anlässe bis zu 70  
Personen Büffet mit Getränke  
(Pauschale möglich)

(Buffet, Fingerfood, Flying  
Food)

**Liebe Gäste**, wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass in unseren Speisen und Getränken einige Zusatzstoffe enthalten sind. Diese sind wie folgt gekennzeichnet:

1. Konservierungsstoffe, 2. Farbstoffe, 3. Geschwefelt,
4. Geschwärzt, 5. Antioxydationsmittel, 6. Süßungsmittel,
7. Phenylalaninquelle, 8. Geschmacksverstärker, 9. Phosphat,
10. Vormfleischvorderschinken

Bitte bedenken Sie, dass in all unseren Pasta und Pizzagerichten Gluten enthalten ist!

### Studentenrabatt

Bitte (nur) vor der Bestellung die Schüler- oder Studentenkarte vorzeigen!

(gültig für alle Studenten aus Hannover)  
Montag bis Freitag 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr  
Samstag von 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr

\*Sonntags & Feiertage nicht gültig! **Unsere Studentenkarte finden Sie auf der letzten Seite!**



Vegane Speisen bereiten wir Ihnen frisch vor. Sprechen Sie uns einfach an!



Unsere vegetarischen Speisen sind mit diesem Symbol markiert!

A) Eier; B) Fisch; C) Milch; D) Sellerie; E) Sesamsamen; F) Schwefeldioxid & Sulfite;  
G) Erdnüsse; H) Glutenhaltiges Getreide; J) Schalenfrüchte; K) Senf; L) Sojabohnen;  
M) Weichtiere; N) Krebstiere; O) Aromen; P) Lupine

Bitte bedenken Sie, dass in all unseren Pasta und Pizza Gerichten Gluten enthalten sind.

# Mittagskarte

Gültig von Montag bis Freitag 12:00 - 15:00 Uhr, außer Feiertage

Taglich frisch zubereitet, preiswert und schnell. Wir bieten abwechslungsreiche Küche. Gerne erhalten Sie unsere Mittagsgerichte auch zum Mitnehmen - einfach vorbestellen und abholen oder über unsere Partner Lieferando liefern lassen.

## Montag

Hähnchengeschnitzeltes mit Champignons, Paprika, Zwiebeln in Tomatensauce dazu Basmati Reis

je 9,90 €

## Mittwoch

Qorma Zardak:  
Zarte Karotten und goldene Spalterbsen mit Zwiebeln und fr. Ingwer in einer süß-pikanten Tomatensauce, serviert mit Basmati-Reis.



je 9,90 €

## Freitag

Fischtag: Doradenfilet in Zitronensauce dazu gemischter Salat der Saison als Beilage

je 16,90 €

### 601. Bruschetta 6,50 € <sup>1AC</sup>

3-Scheiben Geröstetes Brot, Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan

### 602. Insalata di Stagione 13,50 €

Gemischter Salat der Saison mit einer Zutat nach Wahl:

1.) Fetakäse<sup>C</sup>, 2.) Thunfisch<sup>1</sup>, 3.) Gebratenem Hähnchenbrustfilet (Dressing wahlweise: Hausgemachte Honig-Senf oder Balsamico Essig und Olivenöl<sup>1568</sup>)

## PASTA

### 606. Linguine Pomodore 8,90 € <sup>8HA</sup>

mit Tomatensauce-Basilikum Sauce

### 607. Linguine Funghi 10,90 € <sup>C8</sup>

mit Fr.Champignons in Sahnesauce

### 608. Ravioli Gorgonzol 13,90 € <sup>AC018</sup>

mit Spinatfüllung in Gorgonzola-Sahnesauce

### 609. Penne Shrimps 13,50 € <sup>CJ1NH</sup>

mit Zucchini, Shrimps in Olivenöl Leicht Pikant

### 610. Lasagne Bolognese 14,50 € <sup>8ACH</sup>

Lasagne mit Bolognese vom Rindfleisch (Halal), Käse-überbacken

## PIZZA

Ø 30 Alle Pizzen gibt es mit Tomatensauce, Gauda-Käse und Oregano

### 614. Pizza Margherita 9,00 € <sup>ACH8</sup>

Tomatensauce, Mozzarella & Gouda-Käse

### 615. Pizza Diavolo 12,50 € <sup>152</sup>

Salami, Zwiebeln, Peperoni, Mozzarella

### 616. Pizza Rustica 13,50 € <sup>1015</sup>

Schinken, Fr. Champignons, Tomaten, Mozzarella

### 617. Pizza Tonno e Cipolla 12,90 € <sup>ACH18</sup>

Thunfisch und Zwiebeln, Mozzarella

## FLEISCH

### 618. Gebrilltes Hähnchenbrustfilet 15,50 €

mit gem. Salat der Saison als Beilage

### 619. Kalbsleber mit Zwiebeln 15,50 €

dazu gem. Salat der Saison als Beilage

Erklärungen zu den Zusatzstoffen finden Sie in der Hauptkarte. Für weitere Infos bitte beim Service melden.



## Antipasti/ Starters

### 4. Borrani<sup>CAH</sup>

Gebr. Auberginen auf Quarksauce, Knoblauch, Rinderhackfleisch + Brot  
Fried eggplants on quark sauce, garlic, ground beef + bread

11,50 €

### 6. Caprese Bufala<sup>C</sup> (auch mit Burrata erhältlich)

Tomaten, Büffelmozzarella auf Rucolabett und frischem Basilikum  
Tomatoes and buffalo mozzarella on rucola and fresh basil, olive oil

12,50 €

### 7. Carpaccio di manzo<sup>15</sup>

Carpaccio vom Rind, Rucola, Champignons, Parmesan  
Beef Carpaccio with rocket salad, mushrooms and parmesan

12,90 €

### 8. Bruschetta<sup>ACH</sup>

Geröstetes Brot mit Tomaten, Oliven, Knoblauchöl, Rucola und Parmesan  
Bread with tomatoes, olives, garlic oil, rucola and parmesan

7,90 €

### 9. Pizzabrot<sup>ACH</sup>

Pizzabrot mit Rosmarin und Knoblauchöl  
Pizzabread with rosemary and garlic oil

6,50 €

# Suppen



**15. Crema di Pmodoro** <sup>18C</sup>  
Tomatencremesuppe / Cream of tomato soup

7,50 €

**16. Zuppa Funghi** <sup>18C</sup>  
Champignoncremesuppe / Mushrooms soup

7,90 €

**17. Zuppa Minestrone** <sup>18C</sup>  
Gemüsesuppe / Vegetable soup

6,90 €

## Flammkuchen/ Tarte

**127. Klassik** <sup>1AC</sup>  
Wahlweise mit Lachszwiebeln oder Speck (beide Zutaten + 1,50)  
Tarte with leek onions or bacon

11,50 €

**128. Thunfisch und Fetakäse** <sup>1BCH</sup>  
Tarte with Tuna and feta cheese

12,90 €

**129. Gorgonzola and Rucola** <sup>1ACH</sup>  
Tarte with gorgonzola cheese and arugula salad

12,90 €

# Salate



Dressing wahlweise: Honig-Senf<sup>1568</sup>, Essig & Öl /-Honey-Mustard Olive Oil

## 30. Insalata Mista

7,90 €

Gemischter Salat der Saison / Mixed salad of the season

## 31. Insalata di Stagione

14,50 €

Gemischter Salat mit einer Zutat nach Wahl:

Fetakäse<sup>c</sup>, Thunfisch<sup>1</sup>, Calamarisringe<sup>18</sup> oder gebratene Hähnchenbrustfilet, Ofenkartoffeln + Sour Creme<sup>18c</sup> oder zwei Backcamembert mit Preiselbeere

Mixed salad with one extra Feta cheese, Tuna or Calamari or Chicken breast, or baked potato and sourcream or 2 baked camembert with cranberry

## 32. Insalata Tiffany's

15,90 €

Gemischter Salat der Saison mit Ziegenkäse<sup>c</sup>, Orangen, Walnüssen, Honig Rucola dazu unsere hausgemachte Honig-Senf Dressing

Mixed salad of the season with goat cheese, oranges, walnuts, honey arugula served with our homemade honey mustard dressing

## 34. Saison Salat

15,90 €

Gemischter Salat der Saison mit Fetakäse<sup>c</sup>, gebr. Hähnchenbruststreifen, gehobeltem Parmesan<sup>c</sup> und Honig-Senf Dressing

Mixed salad with chicken breast strips, Parmesan and feta cheese and honey mustard dressing

## 35. Fitnesssteller

17,90 €

gebr. Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und gemischtem Salat der Saison  
grilled chicken breast fillet with vegetables and seasonal mixed salad



# Pasta

Jedes Pasta-Gericht wird wahlweise mit **Penne** oder **Linguine** serviert! <sup>8 HA</sup>

Aufpreis 1 Euro (extra) für Bandnudeln oder Tortellini mit Rindfleischfüllung!

## 40. Tomaten-Basilikum-Sauce

Basil - tomato sauce

9,90 €

## 41. Bolognese-Sauce (Rind) <sup>CHDB</sup>

Beef bolognese sauce

13,50 €

## 42. Frutti di Mare Tomaten-Sauce <sup>JB8</sup>

Seafood tomato garlic Sauce

13,90 €

## 43. Schinken-Sahne-Sauce <sup>C1 105</sup>

Ham sauce with cream

12,90 €

## 44. Carbonara-Sauce <sup>AC1 105</sup> (Schinken, Eigelb in Sahnesauce)

Bacon egg cream sauce (Ham, egg yolk in cream sauce)

13,50 €

## 47. Funghi-Sahne-Sauce <sup>C8</sup>

Mushroom cream sauce

12,50 €



## 80. Lasagne all'italiana <sup>8ACH</sup>

Lasagne mit Bolognese vom Rindfleisch (Halal), Käse überbacken  
with beefground meet (halal), baked with cheese

14,90 €



# Pasta Specials

## 55. Linguine aglio olio <sup>H</sup>

Linguine mit Knoblauch, Peperoni in Olivenöl  
Linguine with garlic, spicy pepperoni olive oil

9,90 €

## 56. Linguine allo scoglio <sup>HB</sup>

Linguine mit Garnelen, Knoblauch und frischen Tomaten in Olivenöl, pikant  
Linguine with prawns, garlic and tomatoes olive oil, spicy

15,90 €

## 57. Penne all'arrabbiata <sup>1CH</sup>

Penne in pikanter Tomatensauce mit Peperoni und Zwiebeln  
Penne with tomato sauce with hot peppers and onions

12,50 €

## 58. Penne Shrimps <sup>CJ1NH</sup>

Penne mit Zucchini, Shrimps in Olivenöl - leicht pikant  
Penne with courgette, shrimps, spicy olive oil

13,90 €

## 59. Penne Speziale <sup>CH1</sup>

Penne mit Fetakäse, Olivenöl, getrockneten Tomaten und Basilikum - pikant  
Penne with feta cheese, olive oil, sun-dried tomatoes, basil and spicy oil

13,90 €

## 60. Penne Pollo <sup>ACDH2</sup>

Penne mit Hähnchenbrust, Brokkoli, Curry Sahnesauce  
Penne with chicken breast, broccoli and curry creme sauce

13,90 €

## 61. Penne Rumpsteak <sup>CH152</sup>

Penne mit Streifen vom argentinischen Rumpsteak, Knoblauch, Tomaten und  
Parmesan - leicht pikant  
Penne with steak strips, garlic, tomatoes, parmesan and olive oil - spicy

17,90 €

## 65. Linguine Spinaci e Gorgonzola <sup>AHC</sup>

Linguine mit Spinat, Knoblauch in Gorgonzolasauce  
Linguine with spinach, garlic and gorgonzola

14,90 €

## 66. Linguine Spinaci e Scampi <sup>AHCB</sup>

Linguine mit Riesengarnelen, Blattspinat, Knoblauch in Sahnesauce  
Linguine with cream sauce, big shrimps, spinach, garlic

16,90 €

## 67. Linguine con Salmone e Spinaci <sup>ACHB</sup>

Linguine mit Lachsstückchen, Blattspinat, Knoblauch Sahnesauce  
Linguine with salmon, spinach, garlic and cream sauce

16,90 €

## 70. Gnocchi <sup>ACHB</sup>

Kartoffelnudeln mit Gorgonzola- oder Tomatensauce  
Potato noodles with gorgonzola cream sauce or tomato sauce

12,90 €



# Pizza

Alle Pizzen gibt es mit Tomatensauce, Käse und Oregano <sup>2 A C 8 H</sup>  
 (You will get all pizzas with tomato, cheese and oregano)

Groß. Ø30 cm	Klein. Ø22cm		Groß. Ø30 cm	Klein. Ø22cm
90.	190.	<b>Pizza Margherita</b> 	9,90 €	8,90 €
		Tomatensauce, Mozzarella Tomato sauce and Mozzarella cheese		
91.	191.	<b>Pizza Diavolo</b> <sup>1 5 2</sup>	13,50 €	12,50 €
		Edelsalami, Zwiebeln, Peperoni Salami, onions, spicy peppers		
92.	192.	<b>Pizza Hawaii</b> <sup>1 0 1 5</sup>	13,50 €	12,50 €
		Schinken, Ananas Ham, pineapple		
93.	193.	<b>Pizza Frutti di Mare</b> <sup>B N</sup>	14,90 €	13,50 €
		Meeresfrüchte, Knoblauch Seafood, garlic		
94.	194.	<b>Pizza Rucola e Pinoli</b> 	13,90 €	12,90 €
		Mozarella, Pinienkerne, Rucolasalat, fr. Tomaten Mozarella, pine nuts, arugula salad, tomatoes		
95.	195.	<b>Pizza con Salmone e Rucola</b> <sup>B</sup>	14,90 €	13,90 €
		Lachsstreifen, Knoblauch, Rucolasalat Salmon, garlic, arugula salad		
96.	196.	<b>Pizza Olli Speciale</b> <sup>C 5 8</sup> 	15,90 €	14,50 €
		Blattspinat, Gorgonzola, Peperoni, fr. Knoblauch Tomatenscheiben, Zwiebeln Lead spinach, gorgonzola, spicy peppers, fr. garlic, tomatoes, onions		
97.	197.	<b>Pizza Rustica</b> <sup>10 15</sup>	13,90 €	12,90 €
		Schinken, fr. Champignons, Tomatenscheiben Ham, fresh mushrooms, tomatoes		
98.	198.	<b>Pizza Tiffany's Speciale</b> <sup>10 15 2</sup>	15,90 €	14,50 €
		Schinken, Edelsalami, Peperoni, Oliven, fr. Champignons, Knoblauch, Rucola Ham, salami, spicy peppers, olives, fr. mushrooms, garlic, arugula salad		
99.	199.	<b>Pizza Parma e Rucola</b> <sup>15 8</sup>	14,90 €	13,90 €
		Mozarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan Mozarella, parma ham, arugula salad, Parmesan cheese		



Groß. Klein.  
Ø30 cm Ø22cm

Groß. Klein.  
Ø30 cm Ø22cm

**100. 200. Pizza Tonno e Cipolla**

Thunfisch und Zwiebeln  
Tuna and onions

**13,50 € 12,50 €**

**102. 202. Pizza Amici Miei<sup>c</sup>**

Hähnchenbrust, fr. Champignons, Hollandaise, Oregano  
Chicken breast, fresh, mushrooms, hollandaise sauce

**14,50 € 13,50 €**

## Wunschkpizza - selbst zusammenstellen

**90. Pizza Margherita Ø30 cm<sup>A CH 8</sup>**

Pizza belegt mit Tomatensauce, Mozzarella  
Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese

**9,90 €**

**Preis pro Belag**

Fr. Champignons, Zwiebeln, fr. Tomaten, Oliven (grün), Peperoni scharf, Ei gekocht oder Spiegelei, Rucola, Paprika, Mais, Brokkoli, Spinat

Fresh mushrooms, onions, fresh tomatoes, olives (green), hot peppers, boiled egg or fried egg, rocket, peppers, sweet corn, broccoli, spinach

**1,00 €**

**Preis pro Belag**

Kochschinken<sup>10</sup>, Salami, Artischocken, Parmesankäse, Pinienkerne, Sardellen in Öl

Cooked ham, salami, spinach, artichokes, parmesan cheese, pine nuts, anchovies in oil

**1,50 €**

**Preis pro Belag**

Extra Käse: Gauda<sup>AC</sup>/Schafskäse<sup>E</sup>/Mozarella<sup>E</sup>/Gorgonzola<sup>AC</sup>, Thunfisch in Öl, Schrimps, Lachs, Meeresfrüchte, Parmaschinken<sup>15B</sup>, Hähnchenbrust

Extra cheese: Gauda/sheep's cheese/Mozarella/Gorgonzola, tuna in oil, shrimps, salmon, seafood, Parma ham, chicken breast

**2,00 €**



114. Geschmorte Lammhaxe mit Erbsen



## Fleischgerichte

### 110. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

mit Salat Beilage  
Grilled chicken breast with little mixed salad

16,90 €

### 111. Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce<sup>C</sup>

mit Rosmarinkartoffeln als Beilage  
Grilled chicken breast with mushrooms cream sauce and rosemary potatoes

17,50 €

### 112. Saltimbocca alla Romana<sup>ACO</sup>

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Schinken dazu gebr. Champignons, Kartoffel und Käse überbacken  
Grilled chicken breast with ham and grilled mushrooms, potatoes, gratinated cheese,

17,90 €

### 114. Geschmorte Lammhaxe mit Erbsen<sup>ACO</sup>

dazu Rosmarinkartoffeln  
Stewed lamb shank with peas and rosemary potatoes

19,90 €

### 115. Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce<sup>AC</sup>

dazu Rosmarinkartoffeln  
Pork medallions in gorgonzola sauce and rosemary potatoes

16,90 €

### 116. Gegrillte Kalbsleber

mit Salat Beilage, auf Wunsch mit Zwiebeln  
Grilled calfs liver with salad, on request also with onions

16,90 €



## Heißgetränke (auch to go)

Tasse Kaffee	3,50 €
Pott Kaffee	4,30 €
Cappuccino	3,90 €
Cappuccino mit Hafermilch	4,00 €
Latte Macchiato	4,40 €
Latte Macchiato mit Hafermilch	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Milchkaffee mit Hafermilch	4,70 €
Espresso / Espresso Macchiato	2,90 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Tee wahlweise: <b>Schwarz, Grün, Kräuter, Pfefferminz, Rooibos, Früchte</b>	3,60 €
Heiße Zitrone (frisch gepresst)	2,90 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	4,70 €
Heiße Milch mit Honig	2,90 €
BAILEY's Latte	5,90 €
BAILEY's Hot Chocolate	5,90 €
Lamumba ( <b>Kakao mit Schuss Rum oder Amaretto</b> )	5,90 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2 l	3,10 €
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,4 l	5,00 €
Tafelwasser mit Kohlensäure Karaffe	1,0 l	7,50 €
Stilles Wasser (Flasche)	0,25 l	3,10 €
Stilles Wasser (Flasche)	0,75 l	6,50 €
Fanta (Flasche) <sup>12</sup>	0,2 l	3,20 €
Spezi <sup>127</sup>	0,2 l	3,20 €
Coca-Cola (Flasche) <sup>17</sup>	0,2 l	3,20 €
Coca-Cola light/zero (Flasche) <sup>1567</sup>	0,2 l	3,20 €
Sprite (Flasche) <sup>253</sup>	0,2 l	3,20 €
Loona Tonic Water <sup>4</sup>	0,25 l	3,30 €
Loona Bitter lemon <sup>4</sup>	0,25 l	3,30 €
Loona Ginger Ale <sup>4</sup>	0,25 l	3,30 €
Biozonisch von Voelkel in 2 leckeren Sorten: Rhabarber, Holunderblüte (Flasche)	0,33 l	4,70 €
Coca, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	5,00 €
28 Black	0,25 l	4,50 €



**28 BLACK**

## Säfte / Shorlen

Ananas, Apfel, Bananennektar, Cranberrynektar, Kirschnektar, Mango/Maracujanektar,	0,2 l	3,20 €
Rhabarbernektar, Kiba (Kirsch Bananen Nektar) Traubensaft	0,4 l	5,00 €

# Fass- und Flaschenbiere

Fragen Sie uns gerne nach dem Bier des Monats, z.B. Sparten vom Fass oder San Miguel und etc.

<b>Spaten vom Fass</b>	0,3 l	<b>3,90 €</b>
<b>Spaten vom Fass</b>	0,5 l	<b>5,20 €</b>
<b>Hasseröder Pilsener vom Fass</b>	0,3 l	<b>3,70 €</b>
<b>Hasseröder Pilsener vom Fass</b>	0,4 l	<b>4,30 €</b>
<b>Hasseröder Pilsener vom Fass</b>	0,5 l	<b>5,00 €</b>
<b>Alsterwasser</b>	0,3 l	<b>3,70 €</b>
<b>Alsterwasser</b>	0,4 l	<b>4,30 €</b>
<b>Alsterwasser</b>	0,5 l	<b>5,00 €</b>
<b>Beck's alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	<b>3,90 €</b>
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	Fl. 0,33 l	<b>3,90 €</b>
<b>Vitamalz</b>	Fl. 0,33 l	<b>3,90 €</b>
<b>Franziskaner Weizen vom Fass</b>	0,3 l	<b>4,30 €</b>
<b>Franziskaner Weizen vom Fass</b>	0,5 l	<b>5,60 €</b>
<b>Franziskaner Kristallweizen</b>	Fl. 0,5 l	<b>5,60 €</b>
<b>Dunkles Weizen</b>	Fl. 0,5 l	<b>5,60 €</b>
<b>Franziskaner alkoholfrei</b>	Fl. 0,5 l	<b>5,60 €</b>
<b>Corona Bier</b>	Fl. 0,33 l	<b>4,50 €</b>
<b>Heineken Bier</b>	Fl. 0,25 l	<b>3,30 €</b>

## Offene Weine

Rotweine	<b>Nero D'Avola/ Sicilia</b> Rotwein, trocken, fruchtig,	0,1 l <b>4,70 €</b>	0,2 l <b>6,70 €</b>
	<b>Primitivo/ Süditalien</b> trocken	0,1 l <b>5,00 €</b>	0,2 l <b>6,90 €</b>
Weißweine	<b>Chardonnay</b> Weißwein, halbtrocken, fruchtig, leicht	0,1 l <b>4,50 €</b>	0,2 l <b>6,10 €</b>
	<b>Pinot Grigio/ Venezie</b> Weißwein, trocken, fruchtig,	0,1 l <b>4,70 €</b>	0,2 l <b>6,70 €</b>
	<b>Grauer Burgunder</b> Baden, trocken, fruchtig (QW)	0,1 l <b>5,50 €</b>	0,2 l <b>6,90 €</b>
	<b>Lugana</b> Aromen von Blüten, Limette, duftiger Aprikose und gelber Birne, trocken	0,1 l <b>5,30 €</b>	0,2 l <b>7,50 €</b>
	<b>Rosé (Pont Neuf Prestige)</b> trocken, Weingut	0,1 l <b>4,70 €</b>	0,2 l <b>6,50 €</b>
	<b>Lambrusco</b> lieblich	0,1 l <b>4,00 €</b>	0,2 l <b>5,90 €</b>
	<b>Weinschorle</b> mit Eis		0,2 l <b>5,90 €</b>

Alle Weine enthalten Sulfite.

# Karaffen

	0,5 l	1 l
<b>Sangiovese/Soave/Rosé/Lambrusco</b>	<b>13,00 €</b>	<b>25 €</b>
<b>Nero D'Avola/Pinot Grigio</b>	<b>13,50 €</b>	<b>26 €</b>

## Flaschenweine

Wir haben auch weitere Weine in unseren Sortiment. Sprechen Sie uns an!

Weißweine	<b>Lugana Bulgarini</b> 12,5 % Vol.	0,75 l	<b>29,00 €</b>
	<b>Grauer Burgunder</b> Königschaffhausen-Kiechlinsbergen (13% Vol.)	1,0 l	<b>29,00 €</b>
	<b>Riesling Staatsweingut</b> mit Johannitergut (11,0% Vol.)	1,0 l	<b>28,00 €</b>
Rotweine	<b>Merlot</b> 2020 Indication Geographique Protegee Pays D'oc (13,5%)	0,75 l	<b>22,50 €</b>
	<b>2016 Il Pozzo Barolo</b> (14,0% Vol.)	0,75 l	<b>23,50 €</b>
	<b>2019 Inurrieta Sur Roble</b> (14,5% Vol.)	0,75 l	<b>23,50 €</b>
Rosé	<b>Primitivo Salento Rosé</b> (14,5% Vol.)	0,75 l	<b>25,00 €</b>
	<b>Aragosta Cantina Santa Maria La Palma trocken</b>	0,75 l	<b>27,00 €</b>

\*Alle Weine enthalten Sulfite

## Champagner

<b>Prosecco</b> 11,0 % Vol. (Enthält Sulfite)	0,1 l	<b>4,90 €</b>
<b>Prosecco auf Eis</b> 11,0 % Vol.	0,2 l	<b>6,90 €</b>
<b>Veuve Pelletier &amp; Fils Brut</b> 12,5 % Vol.	Fl. 0,75 l	<b>55,00 €</b>
<b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut</b> 12 % Vol.	Fl. 0,75 l	<b>105,00 €</b>

# Spirituosen

<b>Grappa di Moscato</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>Vodka Finlandia</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>Remy Martin Cognac</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Osborne</b> 36 % Vol.	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>Vecchia Romagna Brandy</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>Jubiläumsaquavit</b> 42 % Vol.	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>El Jimador(Tequila, blanco, Repasado)</b> 38 % Vol.	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Sambuca Mollinari</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Pernod</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Ouzo 12</b> 28 % Vol.	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Jägermeister</b> 35 % Vol.	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Martini blanco, rosso, dry</b> 15 % Vol.	5 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Ramazotti</b> 30 % Vol.	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Amaro Averna</b> 32 % Vol.	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Botucal Rum</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Erdbeer limes</b> 15 % Vol.	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Grey Goose Vodka</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>4,50 €</b>

## Wiskey/ Bourbon/ Irish Whisky/ Scotch Whisky

<b>Ballantines (leicht, süßlich)</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Cardhu Highland (mild, malzig,süß)</b> 40 % Vol. (12 Years)	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Chivas Regal (mild)</b> 40 % Vol. (12 Years)	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Glenfiddich (malzig, leicht rauchig)</b> 40 % Vol. (14 Years)	2 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Glen Grant Highland (mild, nussig)</b> 40 % Vol. (10 Years)	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Glenlivet (bumig, pfirsichartig)</b> 40 % Vol. (12 Years)	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>J.Walker red label (weich, rauchig, malzig)</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Knockando (weich, cremig)</b> 43 % Vol. (12 Years)	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Singleton (süßholz, Toffee, Sherry)</b> 40 % Vol. (12 Years)	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Talisker Skye (rauchig, malzig, süß)</b> 45,8 % Vol. (10 Years)	2 cl	<b>5,60 €</b>
<b>Jameson (würzig)</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>3,90 €</b>

<b>Jack Daniel's</b> Tennessee Fire 35 % Vol. Rye 45 % Vol.	2 cl	<b>3,70 €</b>
<b>Gentleman Jack (weich, rauchig)</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Jim Beam(üppig, süß)</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Canadian Club (herb, trocken)</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Woodford Reserve (weich, cremig)</b> 43,2 % Vol.	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Weitere Single Malt Whisky:</b>	2 cl	<b>7,00 €</b>
Dalmore Single Malt (40% 12J.), Glenlivet (43% 18J.), Glenmorangie (40% 10J.), Highland Park (40% 12J.), Cardhu (40% 12J.), Sylts (40%)		

## Liköre

<b>Amaretto</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Cointreau</b> 40 % Vol.	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>43er</b> 31 % Vol.	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Bailey's</b> 17 % Vol.	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Sourz Apple</b> 15 % Vol.	2 cl	<b>2,60 €</b>

## Flaschen (inkl. 2 Liter Filler oder 6 Dosen Red Bull)

<b>Finlandia Vodka</b>	40 % Vol.	0,7l	<b>65 €</b>
<b>Gray Goose</b>	40 % Vol.	0,7l	<b>110 €</b>
<b>Jack Daniel's</b>	40 % Vol.	0,7l	<b>75 €</b>
<b>Jim Beam</b>	40 % Vol.	0,7l	<b>65 €</b>
<b>Havana 3 Jahre</b>	40 % Vol.	0,7l	<b>75 €</b>
<b>Larios Gin</b>	40 % Vol.	0,7l	<b>65 €</b>

## Best of Drink Special

<b>Déjà-Vu Tonic</b>	0,2l	<b>7,50 €</b>
Oriental Déjà-Vu, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin		
<b>Déjà-Vu Wild Berry</b>	0,2l	<b>7,50 €</b>
Oriental Déjà-Vu, Wildberry, frische Johannisbeeren		
<b>Friedrichs Gin &amp; The Basil</b>	0,2l	<b>8,90 €</b>
Friedrich Dry Gin, Soda Libre, The Basil, Basilikum, Zitrone		
<b>Three Sixty Basil</b>	0,2l	<b>8,90 €</b>
Three Sixty Vodka, Soda Libre, The Basil, Basilikum, Zitrone		



## Longdrinks / Spritz (mit je 4cl der Spirituose)

**Montag: Longdrinktag  
(17-21 Uhr)**

0,3 l

**7,90 €**

<b>243. Hugo</b> Prosecco, Limette, Minze, Holunderblütensirup, Soda	<b>7,90 €</b>
<b>344. Aperol Spritz Sarti Spritz</b>	<b>7,90 €</b>
<b>204. Campari fresh Orange</b> Campari, Orangensaft	<b>7,90 €</b>
	<b>8,90 €</b>
<b>206. Jack Daniel's Ginger</b>	<b>8,90 €</b>
<b>207. Jim Beam Cola</b>	<b>8,90 €</b>
<b>208. Vodka - Lemon</b> Vodka, Bitter Lemon	<b>8,90 €</b>
<b>209. Finlandia Vodka</b> Redbull	<b>9,00 €</b>
<b>210. Havana Cola</b>	<b>8,90 €</b>
<b>211. Bacardi Cola</b> Bacardi, Cola, Oakheart, Cola	<b>8,90 €</b>
<b>212. Blanco 43</b> Likör 43, frische Milch	<b>8,90 €</b>
<b>213. Osborne Cola</b>	<b>8,90 €</b>
<b>214. Gin Tonic</b> Larios 12 + Tonic oder Larios Rose	<b>8,90 €</b>

## Longdrinks Exclusive (Thomas Henry Tonic Water + 1 €)

<b>215. Bombay/Brokers/Bulldog/Tanqueray Gin/ Fords Gin</b> Bombay Gin, Loona Tonic Water	<b>9,50 €</b>
<b>216. Gin nach Wahl</b> Brokers, Bulldog, Tanqueray, The Botanist, Friedrichs, Mombaa, Elephant, Fords Gin Saffron mit Standard Tonic Water Loona oder Schweppes Dry	<b>10,50 €</b>
<b>217. Hendrick's / Monkey 47/ Elephant Gin</b> Thomas Henry Tonic Water	<b>11,00 €</b>
<b>218. Gin Mare</b> Thomas Henry Tonic Water	<b>12,90 €</b>
<b>219. Moscow Mule</b> Vodka, Minze, Lime Juice, Ginger Beer, Gurke	<b>10,90 €</b>
<b>222. Gray Goose</b> Cranberry, Maracuja, Red Bull, Schwarze Dose	<b>11,50 €</b>



**Mittwoch - Samstag  
Cocktail Happy Hour  
19 Uhr bis 21 Uhr  
je 7,90 €**

## Alkoholfreie Cocktails

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>224. Coconut Kiss</b><br>Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft                                      | <b>6,90 €</b> |
| <b>225. Ipanema</b><br>Limette, Brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale                                      | <b>6,90 €</b> |
| <b>226. Tahiti</b><br>Maracujasaft, Ananassaft, Bananensaft   | <b>6,90 €</b> |
| <b>227. Tiffany's Virgin</b><br>Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Erbeersirup, Grenadine | <b>7,90 €</b> |
| <b>228. Solero</b><br>Mangosaft, Maracujasaft, Sahne, Vanillesirup  | <b>7,90 €</b> |

## Cocktails

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>229. Calpirinha + Variationen</b><br>Cachaca oder andere Spirituose, Rohrzucker, Limetten, Lime Juice | <b>9,90 €</b> |
| <b>230. Mojito</b><br>Weißer Rum, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda                                      | <b>9,90 €</b> |
| <b>231. Cosmopolitan</b><br>Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberrysaft                                 | <b>8,90 €</b> |
| <b>232. Tequila Sunrise</b><br>Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine                             | <b>9,90 €</b> |
| <b>233. Planters Punch</b><br>Brauner & Weißer Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine                 | <b>9,90 €</b> |
| <b>234. Long Island Ice Tea</b><br>Weißer Rum, Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Cola         | <b>9,90 €</b> |
| <b>235. Mai Tai</b><br>Brauner & Weißer Rum, Amaretto, Triple Sec, Mandelsirup, Lime Juice, Ananassaft   | <b>9,90 €</b> |

<b>236. Fords Bramble</b>	9,90 €
Fords Gin, Zitronensaft, Chambord Black, Zuckersirup	
<b>237. Sex on the Beach</b>	9,90 €
Gin, Peach Tee, Maracujasirup, Mangosirup, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	
<b>238. Zombie</b>	9,90 €
Brauner Zucker & Weißer Rum, Amaretto, Triple Sec, Cherry Hering, Lime Juice, Orangensaft, Grenadine	
<b>239. Woodford Old Fashioned</b>	9,90 €
Bourbon Wiskey, Zuckersirup, Angostura Bitter	
<b>240. Cuba Libre</b>	9,90 €
Limetten, Weißer Rum, Cola	
<b>241. Lynchburg Lemonade</b>	9,90 €
Jack Daniels, Triple Sec, Zitronensaft, Sprite	
<b>242. Tiffany's Julep</b>	9,90 €
Vodka, Triple Sec, Erdbeersirup, Limetten, Minze, Rohrzucker	
<b>245. Sours (Spirituose nach Wahl)</b>	9,90 €
Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft	

## Cocktails Coladas

<b>246. Piña Colada</b>	9,90 €
Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
<b>247. Swimming Pool</b>	9,90 €
Weißer Rum, Vodka, Kokossirup, Ananassaft, Blue Curacao, Sahne	
<b>248. Baileys Colada</b>	9,90 €
Baileys, Kokossirup, Maracujasaft, Sahne	
<b>249. Spain</b>	9,90 €
Likör 43, Vodka, Maracujasaft, Grenadine, Sahne	
<b>250. Tiffany's Wings</b>	9,90 €
Likör 43, Vodka, Orangensaft, Mangosirup, Sahne	
<b>251. Strong Solero</b>	9,90 €
Vodka, Mangosaft, Maracujasaft, Sahne, Vanillesirup	



# Schüler & Studentenkarte

(Gültig für Schüler und Studenten aus Hannover - Ausweis bitte vor der Bestellung vorzeigen)

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>135. Insalata Mista</b><br>Gemischter Salat  | <b>6,90 €</b>  |
| <b>136. Insalata di Stagione</b><br>Mit einer Zutat nach Wahl: Fetakäse/ Thunfisch/ Calamaris/ Hähnchen | <b>12,50 €</b> |

## Pasta <sup>AH8</sup>

Jedes Pasta - Gericht wird wahlweise mit Penne oder Linguine serviert

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>137. Tomaten - Basilikum - Sauce/ tomato sauce</b>                        | <b>8,90 €</b>  |
| <b>138. Bolognese - Sauce <sup>CD</sup></b>                                  | <b>11,90 €</b> |
| <b>139. Schinken - Sahnesauce/ ham sauce with cream <sup>1510</sup></b>      | <b>11,90 €</b> |
| <b>140. Pesto <sup>1CJ</sup> - Sahnesauce/ with cream sauce, basil pesto</b> | <b>11,90 €</b> |
| <b>141. Funghi <sup>C</sup> - Sahnesauce/ mushrooms cream sauce</b>          | <b>10,90 €</b> |
| <b>142. Linguine aglio olio</b>  | <b>8,90 €</b>  |

## all forno / gratin

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>143. Lasagne all'italiana (Rindfleisch) <sup>BACH</sup></b> | <b>14,50 €</b> |
|--|----------------|

## Pizza <sup>BACH</sup>

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>145. Pizza Margherita</b><br>Tomatensauce, Käse, Tomaten, Oregano          | <b>9,00 €</b>  |
| <b>146. Pizza Diavolo</b><br>Salami, Zwiebeln, Paprika                        | <b>12,50 €</b> |
| <b>147. Pizza Hawaii <sup>10</sup></b><br>Schinken, Ananas                    | <b>12,50 €</b> |
| <b>148. Pizza Rustica <sup>10</sup></b><br>Schinken, Champignons, fr. Tomaten | <b>13,50 €</b> |

(Gültig für Schüler und Studenten aus Hannover  
- Ausweis bitte vor der Bestellung vorzeigen)  
Mo - Fr 12:00 - 21:00 Uhr  
Sa 17:00 - 20:00 Uhr

Studentenspezial mit Bier



Pitcher 1,5l + 2 gratis Shots  
Pils 15 € / Weizen 16 €  
Shots: Erdbeerlimes, Berliner Lufts