

Durchgehend warme
Küche!

Verpasse keine Angebote
mehr und folge uns auf:

 tiffanys.hannover

 Tiffanys-Cocktailbar

Zahlungsarten:

- Bar
- EC ab 15,00 €
- Kreditkarte ab 50,00 €

www.tiffanys-hannover.de

Irrtümer vorbehalten

Öffnungszeiten:
Mo.- Do. 10:30 - 23:00 Uhr
Fr. - Sa. 11:00 - 24:00 Uhr
So. Ruhetag

Familienbetrieb
seit 1997

Herzlich willkommen UNSER SPECIALS

Aperol Sprizz Tag

Jeden Montag

- Aperol Sprizz
- Limoncello Sprizz
- Sarti Sprizz

Nur 5,-

Mittwoch - Samstag

Cocktail Happy Hour
19 bis 21 Uhr

Alle Cocktails

je 7,9

10 % Rabatt Abholer Special

Holt eure Bestellung ab und
spart 10 % auf alle Speisen!
(Gültig Mo - Sa. 15 - 22 Uhr)

(außerhalb Mittagkarte)

Ihre Veranstaltung im Tiffany´s

Das stilvolle Ambiente des
Tiffany´s bietet den idealen
Rahmen für jeden Anlass.
(Buffet, Fingerfood,
Getränkepauschale

Anfragen unter: 0511 282461
Mail: info@tiffanys-hannover.de

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 22:00 Uhr

Samstag von 17:00 Uhr bis 21:00 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.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

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 Mittagsgерichte 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

9,9

Dienstag

Pizza Parma e Rucola mit Mozzarella Parmaschinken, Rucola, Parmesan

13,5

Mittwoch

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

11,5

Donnerstag

Flammkuchen Elsässer Art mit Lauchzwiebeln und Speck

10,5

Freitag

Doradenfilet in Zitronensauce dazu gemischter Salat der Saison als Beilage

16,9

601. Bruschetta 5,5



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

602. Insalata di Stagione 13,5

Gemischter Salat der Saison mit einer Zutat nach Wahl:

1.) Fetakäse, 2.) Thunfisch, 3.) Gebratenem Hähnchenbrustfilet (Dressing wahlweise: Hausgemachte Honig-Senf oder Balsamico Essig und Olivenöl)

PASTA

606. Gnocchi Pomodoro 9,9



Kartoffelnudeln mit Tomatensauce-Basilikum Sauce

607. Linguine Funghi 10,9



mit Fr.Champignons in Sahnesauce

608. Ravioli Gorgonzol 13,9



mit Spinatfüllung in Gorgonzola-Sahnesauce

CJ1NH

609. Penne Shrimps 13,5

mit Zucchini, Shrimps in Olivenöl Leicht Pikant

8ACH

610. Lasagne Bolognese 14,5

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,-



Tomatensauce, Mozzarella & Gouda-Käse

615. Pizza Diavolo 12,5

152

Salami, Zwiebeln, Peperoni, Mozzarella

616. Pizza Rustica 13,5

1015

Schinken, Fr. Champignons, Tomaten, Mozzarella

617. Pizza Tonno e Cipolla 12,9

ACH18

Thunfisch und Zwiebeln, Mozzarella

CHEF'S EMPFEHLUNG

618. Pizza Amici Mieì 14,5

Hähnchenbrust, fr. Champignons, Hollandaise, Oregano

Fleisch

619. Kalbsleber mit Zwiebeln 15,5

dazu gem. Salat der Saison als Beilage

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



DOLCE / DESSERT

Tiramisú ^{A, C, F, G, 1} 6,5

mit Kaffee getränkte Löffelbiskuits und Mascarponecreme, Besiebt mit Kakaopulver ohne Alkohol

CHEF'S EMPFEHLUNG

Soufflé al Cioccolato ^{A, C, F, G} 6,9

Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern serviert mit einem Kugel Vanilleeis

Wahlweise mit: braunen Schokoladenkern, ^{A, C, F, G}weißen Schokoladenkern, ^{A, C, F, G, 1}Karamellkern, ^{A, C, F, G}Pistazienkern

Tartufo Eis 6,9

Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnusstückchen.

Wahlweise mit: braunen Schokolade, ^{A, C, F, G, H}weißen Schokolade, ^{A, C, G, 1}Limoncello, ^{A, C, F, G, 1}Pistazien ^{G, H}

Crocante al Pistacchio oder all'Amarena ^{A, C, F, G, H, 1} ^{A, C, G, H, 1} 7,9

Pistazien-Halbgefrorenes mit weichem Pistazienkern auf Biskuitboden, umhüllt mit karamellisierten Mandelstückchen



Antipasti / Vorspeisen

4. Borrani Vegetaria [✓] 11,5

Gebr. Auberginen auf Quarksauce, Knoblauch, Brot ^{CAH}
Fried eggplants on quark sauce, garlic, bread

6. Caprese Mozzarella di Bufala [✓] 11,9

Tomatenscheiben, Büffelmozzarella auf Rucolabett und frischem Basilikum

Tomatoes and buffalo mozzarella on rucola and fresh basil, olive oil
(auch mit Burrata erhältlich)

7. Carpaccio Di Manzo 13,9

Carpaccio vom Rind, Rucola, Champignons, Parmesan ¹⁵

Beef Carpaccio with rocket salad, mushrooms and parmesan

8. Bruschetta con Pomodori [✓] 5,9

Geröstetes Brot mit Tomaten, Oliven, Knoblauchöl, Rucola und Parmesan ^{ACH}

Bread with tomatoes, olives, garlic oil, rucola and parmesan

9. Pizzapane Aglio Rosmarino [✓] 6,5

Pizzabrot mit Rosmarin und Knoblauchöl ^{ACH}

Pizzabread with rosemary and garlic oil

Suppen



15. Crema di Pomodoro 6,9

Hausgemachte Tomatencremesuppe / Cream of tomato soup 18 C

16. Zuppa Funghi 7,9

Frische Champignoncremesuppe / Mushrooms soup 18 C

17. Zuppa Minestrone 6,9

Gemüsesuppe mit fr. Saisongemüse/ Vegetable soup 18 C

Für unsere kleinen Gäste

36. Liyana 5,5

Kleine portion Nudeln mit Buttersauce, Capri - Sun

38. Liam 6,5

5 x Chicken Nuggets, Pommes, Capri - Sun

Flammkuchen/ Tarte



127. Elsässer Art 12,-

mit Lauchzwiebeln und Speck | Tarte with leek onions and bacon ^{1AC}

128. Thunfisch und Fetakäse 14,-

Tarte with Tuna and feta cheese ^{1BCH}

129. Gorgonzola and Rucola 13,-

Tarte with gorgonzola cheese and arugula salad ^{1ACH}



Insalata / Salate

Dressing wahlweise: Honig-Senf_{1,5 6 8}, Essig & Öl /-Honey-Mustard Olive Oil

30. Insalata Mista 7,5

Gemischter Salat der Saison / Mixed salad of the season

31. Insalata di Stagione 14,5

Gemischter Salat mit einer Zutat nach Wahl: Fetakäse_c, Thunfisch₁, gebratene Hähnchenbrustfilet, Ofenkartoffeln + Sour Creme
Mixed salad with one extra Feta cheese, Tuna or Chicken breast, or baked potato and sourcream

32. Insalata Tiffany's 15,9

Saisonsalat mit Ziegenkäse, 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

CHEF'S EMPFEHLUNG

34. Saison Salat 15,-

Gemischter Salat der Saison mit Fetakäse_c, gebr. Hähnchenbruststreifen, gehobeltem Parmesan und Honig-Senf Dressing

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

35. Fitnesssteller 17,9

gebr. Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und gemischtem Salat der Saison

grilled chicken breast fillet with vegetables and seasonal mixed salad

CHEF'S EMPFEHLUNG



Pasta / Nudeln

Jedes Pasta-Gericht wird wahlweise mit **Penne** oder **Linguine** serviert!
Aufpreis 1 Euro (extra) für Frische Bandnudeln! 8 H A

40. Tomaten-Basilikum-Sauce 10,5

Basil - tomato sauce

41. Bolognese-Sauce 13,5

Rinderhackfleisch Helal | Beef bolognese sauce CHD 8

42. Frutti di Mare Tomaten-Sauce 15,9

Meeresfrüchte und Knoblauch | Seafood tomato garlic Sauce JB 8

CHEF'S EMPFEHLUNG

43. Schinken-Sahne-Sauce 12,9

Ham sauce with cream C1 105

44. Carbonara-Sauce 12,5

Schinken, Eigelb in Sahnesauce | Bacon egg cream sauce (Ham, egg yolk in cream sauce) AC1 105

47. Funghi-Sahne-Sauce 12,5

FrISChe Champignons in Sahnesauce | Mushroom cream sauce C 8



Pasta Specials

55. Linguine Aglio, Olio e Peperoncini 10,5

Linguine mit Knoblauch, Peperoni in Olivenöl ^H

Linguine with garlic, spicy pepperoni olive oil

56. Linguine Allo Scoglio 16,5

Linguine mit Garnelen (geschält), Knoblauch und frischen Tomaten in Olivenöl, pikant ^{H B}

Linguine with prawns, garlic and tomatos olive oil, spicy

57. Penne all'arrabbiata 12,5

Penne in pikanter Tomatensauce mit Peperoni und Zwiebeln ^{1 CH}

Penne with tomato sauce with hot peppers and onions

58. Penne Shrimps 14,5

Penne mit Zucchini, Shrimps in Olivenöl - leicht pikant ^{C J 1 NH}

Penne with courgette, shrimps, spicy olive oil

CHEF'S EMPFEHLUNG

59. Penne Speziale 13,9

Penne mit Fetakäse, Olivenöl, getrockneten Tomaten und Basilikum - pikant ^{CH 1}

Penne with feta cheese, olive oil, sun-dried tomatoes, basil and spicy oil

60. Penne Pollo 13,9

Penne mit Hähnchenbrust, Brokkoli, Curry Sahnesauce ^{ACDH 2}

Penne with chicken breast, broccoli and curry creme sauce

CHEF'S EMPFEHLUNG

61. Linguine Amici Miei 17,5

Linguine mit Rindersteakstreifen, Kirschtomaten, Fr. Champignon, Pinienkern, Knoblauch, Tomaten und Parmesan, Peperoni ^{α, H 1 5 2}

Linguine with steak strips, fresh mushrooms, garlic, tomatoes, pine nuts, parmesan and olive oil - spicy

CHEF'S EMPFEHLUNG

65. Linguine Spinaci e Gorgonzola 14,9

Linguine mit Spinat, Knoblauch in Gorgonzolasauce ^{AHC}

Linguine with spinach, garlic and gorgonzola

66. Linguine Spinaci e Scampi 17,5

Linguine mit Garnelen (geschält), Blattspinat, Knoblauch in Sahnesauce ^{AHC 8}

Linguine with cream sauce, big shrimps, spinach, garlic



Überbacken

80. Lasagne all'italiana 14,5

Lasagne mit Bolognese vom Rindfleisch (Halal), Käse überbacken ^{8ACH}

with beefground meet (halal), baked with cheese

unsere
Geheimtipp



Pizza

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

Standert Ø30 cm
alle Pizzen auch in Klein erhältlich Ø22cm

- 90. **Pizza Margherita**  **10,-**
Tomatensauce, Mozzarella, Goudakäse
Tomato sauce and Mozzarella cheese
- 91. **Pizza Diavolo** **13,5**
Edelsalami, Zwiebeln, Peperoni 1 5 2
Salami, onions, spicy peppers
- 92. **Pizza Aubergine**  **13,5**
Aubergine, Knoblauch, Fetakäse 10 1 5
ried eggplants, garlic, Feta cheese
- 93. **Pizza Frutti di Mare** **15,-**
Meeresfrüchte, Knoblauch B N
Seafood, garlic
- 94. **Pizza Rucola e Pinoli**  **13,9**
Mozarella, Pinienkerne, Rucolasalat, fr. Tomaten 1 5
Mozarella, pine nuts, arugula salad, tomatoes
- 95. **Pizza con Salmone e Spinaci** **15,-**
Lachsstreifen, Knoblauch, Blattspinat B
Salmon, garlic, Lead spinach
- 96. **Pizza Olli Speciale**  **15,5**
Blattspinat, Gorgonzola, Peperoni, fr. Knoblauch Tomatenscheiben C 5 8
Lead spinach, gorgonzola, spicy peppers, fr. garlic, tomatoes, onions
- 97. **Pizza Rustica** **14,-**
Schinken, fr. Champignons, Tomatenscheiben 10 1 5
Ham, fresh mushrooms, tomatoes
- 98. **Pizza Tiffany's Speciale** **16,-**
Schinken, Edelsalami, Peperoni, Oliven, fr. Champignons, Knoblauch, Rucola 10 1 5 2
Ham, salami, spicy peppers, olives, fr. mushrooms, garlic, arugula salad
- 99. **Pizza Parma e Rucola** **14,9**
Mozarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan 1 5 8
Mozarella, parma ham, arugula salad, Parmesan cheese
- 100. **Pizza Tonno e Cipolla** **13,5**
Thunfisch und Zwiebeln 1 5 8
Tuna and onions
- 101. **Pizza Amore**  **15,9**
mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig, Schmand, Getrockneten Tomaten und Fr. Rucola Oregano
with goat cheese, walnuts, honey, creme Fraiche, sun,dried tomatoes, and fresh arugula
- 102. **Pizza Amici Miei** **14,5**
Hähnchenbrust, fr. Champignons, Hollandaise, Oregano 1 5
Chicken breast, fresh, mushrooms, hollandaise sauce


P.Margherita als Vegane
möglich!


P.Diavolo als Vegane möglich!
Mit Vegane Salami und Käse!


P.Rucola e Pinoli als Vegane
möglich!

CHEF'S EMPFEHLUNG

CHEF'S EMPFEHLUNG

CHEF'S EMPFEHLUNG

CHEF'S EMPFEHLUNG



Wunschpizza - Selbst zusammenstellen

90. Pizza Margherita 10,-

Pizza belegt mit Tomatensauce, Mozzarella ^{ACH8}
Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese

 P.Margherita als Vegane
möglich!

Preis pro Belag 1,-

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

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

Preis pro Belag 2,-

Kochschinken¹⁰ / Salami/ Artischocken/ Parmesankäse/ Pinienkerne/ Sardellen in Öl
Cooked ham/ Salami/ Spinach/ Artichokes/ Parmesan cheese/ Pine nuts/ Anchovies in oil

Preis pro Belag 2,5

Extra Käse - Gaúda /Schafskäse /Mozzarella /Gorgonzola /Thunfisch in Öl /Schrimps /Lachs /Meeresfrüchte /
Parmaschinken/ Hähnchenbrust¹⁵⁸
Extra cheese: Gauda/ sheep's cheese/ Mozzarella/ Gorgonzola /Tuna in oil /Shrimps /Salmon / Seafood /Parma ham /
Chicken breast



114. Geschmorte Lammhaxe mit Erbsen
dazu Rosmarinkartoffeln als Beilage

Fleischgerichte

110. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 16,-

mit Salat Beilage
Grilled chicken breast with little mixed salad

111. Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce 17,5

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

112. Saltimbocca alla Romana 18,5

Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Schinken dazu gebr. Champignons, Kartoffel ^{ACO}
und Käse überbacken
Grilled chicken breast with ham and grilled mushrooms, potatoes, gratinated cheese,

unsere
Geheimtipp

114. Geschmorte Lammhaxe mit Erbsen 22,5

dazu Rosmarinkartoffeln ^{ACO}
Stewed lamb shank with peas and rosemary potatoes

CHEF'S EMPFEHLUNG

115. Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce 16,9

dazu Rosmarinkartoffeln ^{AC}
Pork medallions in gorgonzola sauce and rosemary potatoes

116. Gegrillte Kalbsleber 17,9

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

CHEF'S EMPFEHLUNG



Warme Getränke

Tasse Kaffee 3,5

Pott Kaffee (Extragroße Tasse) 4,2

Cappuccino 3,5

Cappuccino mit Hafermilch 4,2

Latte Macchiato 4,5

Latte Macchiato mit Hafermilch 4,9

Milchkaffee 4,2

Milchkaffee mit Hafermilch 4,9

Espresso / Espresso Macchiato 2,7

Doppelter Espresso 4,-

Keo Tee BIO 4,-

Schwarzer Tee-Darjeeling | Grüner | Kräuter | Pfefferminz | Rooibos Vanille |
Früchte - Pflaume-Zimt | Winterkräutertee mit Zimt- Vanille-Geschmack

Heiße Zitrone (frisch gepresst) 3,-

Heiße Schokolade 4,-

Heiße Schokolade mit Sahnehaube 4,5

Heiße Milch mit Honig 3,-

BAILEY's Latte 6,5

BAILEY's Hot Chocolate 6,5

Lamumba 6,-

HOT DRINKS TO GO
0,2l - 3,- | 0,3l - 4,- | 0,4l - 5,-

auch mit weißer
Schokolade
möglich!

Softdrinks und Limonade

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2 l	3,5
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,4 l	5,-
Tafelwasser mit Kohlensäure Karaffe mit Fr. Minze und Zitrone	1,0 l	7,5
Stilles Wasser (Flasche)	0,25 l	3,5
Stilles Wasser (Flasche)	0,75 l	6,5
Coca Cola / Light / Zero / Fanta / Spezi / Sprite	0,2 l	3,5
Schweppes: Indian Tonic Water / Bitter lemon / Ginger Ale	0,4 l	5,-
Voelkel BioZisch 0,33 l		5,-
Rhabarber oder Holunderblüte (Flasche)		
Hausgemachte Limonade 0,4 l		6,-
Geschmacksorten:		
Ingwer - Minze		
<small>Sprudel mit Fr.Minze, Monin Ingwer Sirup und Zitrone, Eiswürfeln</small>		
Himbeer - Limo		
<small>Sprudel mit Beeren, Monin Grenadine Sirup und Fr.Minze, Eiswürfeln</small>		
Wassermelone - Minze		
<small>Sprudel mit Monin Wassermelonen Sirup, Fr.Minze, Limette, Eiswürfeln</small>		
Gurke - Minze		
<small>Sprudel mit Monin Gurken Sirup, Fr.Minze, Limette, Eiswürfeln</small>		
28 Black Energy Drink 0,25 l		5,-
<small>Geschmacksorten: ACAI, ZERO, SOUR CHERRY, LIMETTE MINZE,</small>		

unsere
Geheimtipp



28 BLACK

Säfte / Schorlen

Ananassaft Apfelsaft Bananennektar Cranberrynektar	0,2 l	3,5
Kirschnektar Mangonektar Maracujanektar	0,4 l	5,-
Rhabarbernektar Traubensaft KiBa - (Kirsch Bananen Nektar)		

Fass und Flaschenbiere

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

Spaten vom Fass	0,3 l 3,9	0,5 l 5,3		
Hasseröder Pilsener vom Fass			0,3 l 3,7	
			0,4 l 4,5	
			0,5 l 5,-	
Alsterwasser				
Mischgetränk aus Pilsner und Zitronenlimonade				
Beck's alkoholfrei			Fl. 0,33 l 4,-	
Köstritzer Schwarzbier			Fl. 0,33 l 4,-	
Vitamalz			Fl. 0,33 l 4,-	
Franziskaner Weizen vom Fass			0,5 l 5,7	
Kristallweizen Dunkles Weizen Franziskaner alkoholfrei			Fl. 0,5 l 5,7	
Corona Bier			Fl. 0,33 l 4,5	
Heineken Bier			Fl. 0,25 l 3,3	

Offene Weine

Glas - 0,2 l

Rotweine

Nero D'Avola - Scilia 7,-

von Cantine Paolini D.O.C. aus Sicilia dieser Wein präsentiert sich typisch für die Rebsorte: kräftig und vollmundig. Aromen von dunklen Früchten, weich am Gaumen und angenehm, Ideal zu Fleischgerichten oder Vorspeisen. trocken, fruchtig 12 % vol

Primitivo - Süditalien 7,5

von Cantine Due Palme Salento ist ein kraftvoller und intensiver Rotwein aus Apulien. Aromen von Früchten wie Kirschen Brombeeren und Pflaumen begleitet von würzigen Noten von Zitrus, Nelken und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen zeigt er sich samtig, vollmundig und angenehmen Restsüße. Perfekter Begleiter zu gegrilltem Fleisch, Wildgerichten. trocken 13,5 % vol

Weißweine

Chardonnay - Venezie 6,5

von Cantine Donini ist ein eleganter und harmonischer Weißwein er bietet Aromen von reifen Früchten wie Apfel, Birne und Ananas, begleitet von einem Hauch von Zitrusnoten. Leichte frische, weich und ausgewogen mit einer angenehmen Säure. Ein vielseitiger Wein, der gut zu Fisch, weißem Fleisch oder leichten Vorspeisen passt. Weißwein, halbtrocken, fruchtig, leicht 12 % vol

Pinot Grigio - Venezie 7,-

der Cantina di Castelnuovo del Garda ist ein leichter, trockener Weißwein mit floralen Aromen und einem harmonischen frischen Geschmack. Er zeigt Noten, die an grüne Äpfel und Birnen erinnern. Am Gaumen präsentiert sich eine blass strohgelbe Farbe und entfaltet in der Nase Aromen von weißen Blüten wie Ginster und Akazie sowie von Früchten wie Birne. Am Gaumen präsentiert er sich harmonisch und frisch. Dieser Wein eignet sich hervorragend als Alltagswein und passt gut zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und weißem Fleisch. Trocken, fruchtig, Aromatisch 12 % vol.

Grauer Burgunder 7,5

von Thomas Rath aus Rheinhessen ist ein trockener Weißwein, leichte Frische und Fruchtigkeit. In der Nase entfaltet er leichte blumige Aromen, begleitet von fruchtigen Noten, die an grüne Äpfel und Birnen erinnern. Am Gaumen präsentiert sich der Wein harmonisch mit einer gut eingebundenen Säure, die ihm Lebendigkeit verleiht. Ein leichter und angenehmer Begleiter. Dieser Grauburgunder passt hervorragend zu leichten Sommergerichten, Vorspeisen, Salaten oder zum Grillen. Seine frische und fruchtige Charakteristik harmonisiert besonders gut mit milden Speisen und macht ihn zu einem vielseitigen Wein für gesellige Runden. Fruchtigkeit und Säure, ein typischer Qualitätsweine aus der Region Rheinhessen Deutschland. 11,5 % vol.

Lugana D.O.C. 7,9

von Cantina Bulgarini ist ein trockener Weißwein aus der Region Lugana in Norditalien, hergestellt aus 100% Turbiana-Trauben farblich strohgelb mit grünlichen Reflexen. Aroma: Typisch und fruchtig, mit zarten Noten von Pfirsich, Aprikose, tropischen Früchten wie Ananas und Grapefruit. Mit der Zeit entwickeln sich mineralische Nuancen. Am Gaumen frisch und würzig, mit guter Struktur und lang anhaltendem Geschmack. Der Abgang weist eine leichte Mandelnote auf. Ideal zu Gemüse Vorspeisen, rohen Fischgerichten, leicht gewürztem weißem Fleisch und frischen, cremigen Kuhmilchkäsen. Dieser Wein spiegelt die Qualität und das Terroir der Lugana-Region wider und ist ein hervorragender Begleiter für vielfältige kulinarische Erlebnisse. 12,5 % vol.

Rosé

Rosé 7,-

ein trockener Roséwein aus der Region Bardolino, Gardasees in Norditalien. Hergestellt wird er hauptsächlich aus den Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara. Der Wein präsentiert sich in einem zarten, blassrosa Farbton, der an Pfirsichblüten erinnert. In der Nase entfaltet er ein komplexes Bouquet mit Aromen von Beeren, Grapefruit und Wildblumen. Leichte fruchtigen Noten, am Gaumen zeigt der Valmarone Rosé eine erfrischende Frische und Fruchtigkeit, unterstützt von einer feinen Säurestruktur. Dieser Roséwein harmonisiert hervorragend mit leichten Sommergerichten, Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten sowie mild gewürzten weißen Fleischgerichten. Der Valmarone Rosé Chiaretto di Bardolino spiegelt die Qualität und das Terroir der Bardolino-Region wider und ist ein exzellenter Begleiter für vielfältige kulinarische Erlebnisse. 12 % vol

Lambrusco 6,9

Lambrusco Perlwein ist ein italienischer, leicht prickelnder Rot- oder Roséwein aus der Lambrusco-Traube. Er zeichnet sich durch fruchtige Aromen von Beeren, eine erfrischende Säure und ein spritziges Mousse aus. Der Geschmack reicht von trocken bis süß, und er wird oft kühl serviert. Ideal als Aperitif oder zu leichten Gerichten.

Weinschorle 5,9

alle weine auch in
erhältlich 0,1 l
5,-

Karaffen

0,5 l	1,0 l
17,-	31,-
18,5	34,-

Flaschenweine

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

Weißweine

Lugana Bulgarini 0,75l 29,-

von Cantina Bulgarini ist ein trockener Weißwein aus der Region Lugana in Norditalien, hergestellt aus 100% Turbiana-Trauben farblich Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Aroma: Typisch und fruchtig, mit zarten Noten von Pfirsich, Aprikose, tropischen Früchten wie Ananas und Grapefruit. Mit der Zeit entwickeln sich mineralische Nuancen. Am Gaumen frisch und würzig, mit guter Struktur und lang anhaltendem Geschmack. Der Abgang weist eine leichte Mandelnote auf. Ideal zu Gemüse Vorspeisen, rohen Fischgerichten, leicht gewürztem weißen Fleisch und frischen, cremigen Kuhlmlchkäsen. Dieser Wein spiegelt die Qualität und das Terroir der Lugana-Region wider und ist ein hervorragender Begleiter für vielfältige kulinarische Erlebnisse. 12,5 % vol.

Grauer Burgunder 0,75l 25,-

von Achkarren ist ein trockener Weißwein, leichte Frische und Fruchtigkeit. In der Nase entfaltet er leichte blumige Aromen, begleitet von fruchtigen Noten, die an grüne Äpfel und Birnen erinnern. Am Gaumen präsentiert sich der Wein harmonisch mit einer gut eingebundenen Säure, die ihm Lebendigkeit verleiht. Ein leichter und angenehmer Begleiter. Dieser Grauburgunder passt hervorragend zu leichten Sommergerichten, Vorspeisen, Salaten oder zum Grillen. Seine frische und fruchtige Charakteristik harmonisiert besonders gut mit milden Speisen und macht ihn zu einem vielseitigen Wein für gesellige Runden. Fruchtigkeit und Säure, ein typischer Qualitätsweine aus der Region Baden Kaiserstuhl Deutschland. 12,5 % vol.

Brezza 0,75l 23,-

Der **Brezza Bianco** von Lungarotti ist ein frischer, leicht zu trinkender Weißwein aus Umbrien. Er präsentiert sich in hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen und duftet nach weißen Früchten sowie zarten Blütennoten. Am Gaumen zeigt er sich lebhaft mit einer feinen Säure, mittlerem Körper und einem weichen, fruchtigen Abgang, der erfrischend nachklingt. Dieser Wein wird aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Grigio und Grechetto vinifiziert und eignet sich hervorragend als Begleiter zu leichten Fischgerichten, Pasta sowie Vorspeisen.

Rotweine

Passimento - Nero D'Avola 0,75l 32,-

Der Eghemon Passiminto ist ein sizilianischer Rotwein, der aus den autochthonen Rebsorten Nero d'Avola und Frappatogekeltert wird. Er zeichnet sich durch ein intensives, leuchtendes Rot und ein ausgeprägtes Bouquet mit Noten von roten Beeren aus. Am Gaumen präsentiert er sich samtig und vollmundig, mit harmonischer Säure und weichen, eleganten Tanninen. Dieser Wein passt hervorragend zu Nudelgerichten, würzigen Fleischgerichten und nicht allzu stark gereiftem Hartkäse.

Appassimento 0,75l 29,-

von Cantina Conte di Campiano ist ein intensiver Rotwein aus Apulien, Italien, hergestellt aus 100% Negroamaro-Trauben, die nach dem traditionellen Appassimento-Verfahren verarbeitet werden. Tiefes Rubinrot mit karminroten Glanzlichtern. Aroma: Intensive und komplexe Noten von reifen Früchten, insbesondere Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, ergänzt durch Anklänge von Trockenfrüchten wie Datteln und Rosinen sowie kräutrig Nuancen. In Geschmack ist der Vollmundig und samtig mit einer exzellenten Balance aus delikaten Tanninen, feiner Fruchtsüße und einer würzig-zarbitteren Aromatik im Abgang. Der Wein passt hervorragend zu würzigen Nudelgerichten, rotem Fleisch oder gereiftem Hartkäse. Dieser Wein spiegelt die Tradition und Leidenschaft des apulischen Weinbaus wider und bietet ein intensives Geschmackserlebnis. 14 % vol., Jahrgang 2022

Montepulciano d. Abruzz 0,75l 24,-

Montepulciano d'Abruzzo ist ein vollmundiger Rotwein aus den Abruzzen, Italien, aus der **Montepulciano-Traube**. Er zeichnet sich durch **dunkelrote Farbe**, Aromen von Kirschen, Pflaumen und Gewürzen aus. Am Gaumen ist er weich, mit moderaten Tanninen und einem harmonischen, leicht würzigen Abgang. Perfekt zu Pasta, Pizza und gegrilltem Fleisch.

Rosé

Aragosta Rosé 0,75l 26,-

Der **Aragosta Rosé Alghero 2023** von **Cantina Santa Maria La Palma** ist ein trockener Roséwein aus Sardinien, Italien.. Die Rebsorten Cannonau, Cabernet Sauvignon und Sangiovese. Farblich leicht Leuchtendes Rosa. Aromatisch Fruchtlige Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Hagebutte. Geschmacklich ist der Frisch, harmonisch und schmackhaft mit einer ausgewogenen Säure. Ideal als Aperitif sowie zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Pizza und vegetarischen Speisen. Dieser Roséwein spiegelt die Frische und Lebendigkeit der sardischen Weintradition wider und eignet sich hervorragend für gesellige Anlässe. 13% vol.

Bitte haben Sie Verständnis, dass Weine aus kleinen und selektierten Kellereien unseres Sortiments schon vor Neuabfüllung ausgetrunken sein können. Sollten gereifte Jahrgänge unseres Kellers ausverkauft sein, reichen wir Ihnen das optimale Folgejahr.

*Alle Weine enthalten Sulfite



Schaumweine

Prosecco 0,1l 5,7

Prosecco Brut D.O.C | Venetien, 11% vol, Enthält Sulfite

Prosecco auf Eis 0,2l 8,9

Flaschen

Prosecco Teresa Rizzi, Brut Fl.0,75l 27,5

Prosecco Brut D.O.C | Venetien, 1% vol, Enthält Sulfite

Rotari Rosé Fl.0,75l 36,-

Brutt D.O.C | Trentino - Südtirol 12,5% vol, Enthält Sulfite

Moët & Chandon Impérial Brut Fl. 0,75l 125,-

12 % Vol.



Spirituosen

Grappa di Moscato 40 % Vol. **3,5**

Vodka Finlandia 40 % Vol. **3,-**

Remy Martin Cognac 40 % Vol. **3,5**

Osborne 36 % Vol. **3,-**

Vecchia Romagna Brandy 40 % Vol. **3,5**

Jubiläumsaquavit 42 % Vol. **3,-**

El Jimador (Tequila, blanco, Repasado) 38 % Vol. **3,-**

Sambuca Mollinari 40 % Vol. **3,-**

Pernod 40 % Vol. **3,-**

Ouzo 12 28 % Vol. **3,-**

Jägermeister 35 % Vol. **3,-**

Martini blanco, rosso, dry 15 % Vol. 5 cl **4,5**

Ramazotti 30 % Vol. **3,-**

Amaro Averna 32 % Vol. **3,-**

Botucal Rum 40 % Vol. **3,5**

Erdbeer limes 15 % Vol. **3,-**

Grey Goose Vodka 40 % Vol. **5,-**

Mengenangabe
2 cl

Wiskey/ Bourbon/ Irish Whisky/ Scotch Whisky

Ballantines (leicht, süßlich) 40 % Vol. **5,5**

Cardhu Highland (mild, malzig, süß) 40 % Vol. (12 Years) **7,-**

Chivas Regal (mild) 40 % Vol. (12 Years) **8,-**

Glenfiddich (malzig, leicht rauchig) 40 % Vol. (14 Years) **8,-**
Glenfiddich Project XX

Fettercairn Highland (mild, nussig) 40 % Vol. (12 Years) **8,-**

Glenlivet (bumig, pfirsichartig) 40 % Vol. (12 Years) **8,-**

Knockando (weich, cremig) 43 % Vol. (12 Years) **8,-**

Singleton (süßholz, Toffee, Sherry) 40 % Vol. (12 Years) **7,9**

Talisker Skye (rauchig, malzig, süß) 45,8 % Vol. (10 Years) **8,-**

Jameson (würzig) 40 % Vol. **6,-**

J.Walker red label (weich, rauchig, malzig) 40 % Vol. **5,5**

Mengenangabe
4 cl

Wiskey/ Bourbon/ Irish Whisky/ Scotch Whisky

Jack Daniel's Tennessee Fire 35 % Vol. Rye 45 % Vol. **6,5**

Mengenangabe
4 cl

Gentleman Jack (weich, rauchig) 40 % Vol. **8,-**

Jim Beam(üppig, süß) 40 % Vol. **5,5**

Canadian Club (herb, trocken) 40 % Vol. **7,-**

Woodford Reserve (weich, cremig) **8,-**
43,2 % Vol.

Weitere Single Malt Whisky: 12,- €

4 cl

Single Malt (40% 12J.), Glenlivet (43% 18J.), Glenmorangie (40% 10J.), Highland Park (40% 12J.), Cardhu (40% 12J.), Sylts (40%).
weitere Auswahl direkt an der Bar!

Liköre

Amaretto 27 % Vol. **3,-**

2 cl

Cointreau 40 % Vol. **3,-**

43er 31 % Vol. **3,-**

Bailey's 17 % Vol. **3,5**

Limoncello 26 % Vol. **2,7**

Flaschen

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

Gray Goose

40 % Vol.

110,-

Finlandia Vodka

40 % Vol.

69,-

Jack Daniel's

40 % Vol.

75,-

Jim Beam

40 % Vol.

60,-

Havana 3 Jahre

40 % Vol.

69,-

Larios Gin

40 % Vol.

69,-



Best of Drink Special

Déjà-Vu Tonic **7,9**

Oriental Déjà-Vu, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin

Déjà-Vu Wild Berry **7,9**

Oriental Déjà-Vu, Wildberry, frische Johannisbeeren

Friedrichs Gin & The Basil **8,9**

Friedrich Dry Gin, Soda Libre, The Basil, Basilikum, Zitrone

Three Sixty Basil **8,9**

Three Sixty Vodka, Soda Libre, The Basil, Basilikum, Zitrone



0,2l

Longdrinks / Spritz

(mit je 4cl der Spirituose)

APEROL SPRIZZ- TAG

Jeden Montag

Aperol | Limoncello | Sarti - Spritz

nur **5,-**

Hugo Prosecco, Limette, Minze, Holunderblütensirup, Soda

Aperol - Spritz 7,9

SARTI - Spritz

Lillet WILD BERRY

Campari fresh Orange Campari, Orangensaft / Soda

Limoncello - Spritz

SPRIZZ 28 Aperol, 28 BLACK Sour Mango - Kiwi, Sekt 9,-



28 BLACK

206. Jack Daniel's Ginger

207. Jim Beam Cola 8,9

209. Finlandia Vodka Redbull oder Bitter Lemon

210. Havana - Cola

211. Bacardi - Cola Baccardi, Cola, Oakheart, Cola

212. Blanco 43 Likör 43, frische Milch

213. Osborne Cola

214. Gin Tonic Larios 12 + Tonic oder Larios Rose



Longdrinks Exlusive

(Thomas Henry / Fever Tree Tonic Water + 1 €)

215. Bombay | Brokers | Bulldog | Tanqueray Gin | Fords Gin | Larios 12 9,5

Bombay Gin, Schwepes Indian Tonic Water

216. Gin nach Wahl 10,5

Brokers, Bulldog, Tanqueray, The Botanist, Friedrichs, Mombasa, Elephant, Fords Gin, The London N 1, Cucumberland, mit Standard Tonic Water Schwepes Indian Dry

217. Hendrick's | Monkey 47 | Elephant Gin | Saffron | ROKU | Knut Hansen 11,-

Thomas Henry Tonic Water oder Fever Tree Tonic auch Alkoholfrei 0,0 %

218. Gin Mare 13,-

Thomas Henry oder Fever Tree Tonic Water

219. Moscow Mule 11,9

Vodka, Minze, Lime Juice, Ginger Beer, Gurke

222. Gray Goose 11,5

Cranberry, Maracuja, Red Bull, Schwarze Dose



COCKTAIL HAPPY HOUR

Mittwoch - Samstag

19 Uhr bis 21 Uhr

JUMBO je 7,90 €

Cocktails JUMBOS

229. Calpirinha + Variationen

Cachaca oder andere Spirituose, Rohrzucker, Limetten, Lime Juice | Erfrischend, Süß, Sauer

10,-

230. Mojito

Weißer Rum, Rohrzucker, Limetten, Minze, Lime Juice | Erfrischend, Minzig, Süß, Sauer

231. Cosmopolitan 8,9

Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberrysaft | Fruchtig, leicht herb, Sprizige Note der Limette

232. Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine | Exotisch, Süß, Fruchtig

233. Planters Punch

Brauner & Weißer Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine | Erfrischend, Vollmundig, Mischung aus Süßer Fruchtigkeit

234. Long Island Ice Tea

Weißer Rum, Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Cola || Kräftig und erfrischend, Süß, Sauer, Teeähnliches Aroma geschmack

235. Mai Tai

Brauner & Weißer Rum, Amaretto, Triple Sec, Mandelsirup, Lime Juice, Ananassaft | Exotisch, Spritzigen Säure von Limette, Nussig

10,-

236. Fords Bramble

Gin, Zitronensaft, Chambord Black, Zuckersirup | Fruchtig, spritzigen Säure von fr.Zitrone der milden Süße von Zuckersirup

237. Sex on the Beach

Gin, Peach Tee, Maracujasirup, Mangosirup, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine | Fruchtig, Erfrischend, Spritzig

238. Zombie

Brauner Zucker & Weißer Rum, Amaretto, Triple Sec, Cherry Hering, Lime Juice, Orangensaft, Grenadine | Fruchtig, erfrischende Süße, Nussig

239. Woodford Old Fashioned

Bourbon Wiskey, Zuckersirup, Angostura Bitter | Malzigen Süße leichten Bitterkeit der Aromatik des Angostura Bitter, leicht Süße

240. Cuba Libre

Limetten, Weißer Havana Rum, Cola

241. Lynchburg Lemonade

Jack Daniels, Triple Sec, Zitronensaft, Sprite

242. Tiffany's Julep

Vodka, Triple Sec, Erdbeersirup, Limetten, Minze, Rohrzucker

245. SOURS - (Spirituose nach Wahl)

Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft



Alkoholfreie Cocktails

JUMBOS

224. Coconut Kiss

Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft

8,-

225. Ipanema

Limette, Brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale

226. Tahiti

Maracujasaft, Ananassaft, Bananensaft

227. Tiffany's Virgin

Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Erbeersirup, Grenadine

228. Solero

Mangosaft, Maracujasaft, Sahne, Vanillesirup

Cocktails Coladas

JUMBOS

246. Piña Colada

Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

10,-

247. Swimming Pool

Vodka, Kokossirup, Ananassaft, Blue Curacao, Sahne

248. Baileys Colada

Baileys, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

249. Spain

Likör 43, Vodka, Maracujasaft, Grenadine, Sahne

250. Tiffany's Wings

Likör 43, Vodka, Orangensaft, Mangosirup, Sahne

251. Strong Solero

Vodka, Mangosaft, Maracujasaft, Sahne, Vanillesirup



Schüler & Studentenkarte

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

Mo. - Fr. 12:00 - 22:00 Uhr

Sa. 17:00 - 22:00 Uhr

135. Insalata Mista 6,9

Gemischter Salat der Saison

136. Insalata di Stagione 12,5

Mit einer Zutat nach Wahl: Fetakäse/ Thunfisch/ Hähnchenbruststreifen

Pasta ^{AH8}

Jedes Pasta - Gericht wird wahlweise mit Penne oder Linguine serviert

137. Tomaten - Basilikum - Sauce/ tomato sauce 8,9

138. Bolognese - Sauce ^{CD} 11,9

139. Schinken - Sahnesauce/ ham sauce with cream ¹⁵¹⁰ 11,9

140. Pesto ^{1CJ} - Sahnesauce/ with cream sauce, basil pesto 11,9

141. Funghi ^C - Sahnesauce/ mushrooms cream sauce 10,9

142. Linguine Aglio e Olio e Peperoncini 8,9

MUSIKHOCHSCHULE SPECIAL

Täglich von 15 - 18 Uhr

2 x Pizzen mit 2 Belägen + 2 Softdrinks 0,2l

Belagauswahl: Salami / Schinken / Champignons

- **Exklusiv für nur 24,90 €!** 5,10 € Sparen!

MUSIKHOCHSCHULE
- SPECIAL -



~~30,00 €~~

2 Pizzen mit 2 Belägen + 2 Softdrinks 0,2l
- Exklusiv für nur 24,90€, statt 30€!

Pizza ^{BACH}

Alle Pizzen mit Tomatensauce, Gouda,- Mozzarella - Käse Oregano

145. Pizza Margherita ^{Vegan}

mit Tomatensauce, Gouda,- Mozzarella

P.Margherita als Vegane möglich! **9,-**

146. Pizza Diavolo ^{Vegan}

Salami, Zwiebeln, Peperoni

P.Diavolo als Vegane möglich!
Mit Vegane Salami und Käse! **12,5**

147. Pizza Amici Miei 12,5

Hähnchenbrust, fr. Champignons, Hollandaise, Oregano

148. Pizza Rustica ¹⁰ 13,5

Schinken, Fr. Champignons, Fr. Tomatenscheiben

Studentenspezial mit Bier!



Pitcher 1,5l + 2 gratis Shots
Pils 15,00 € ~~statt 21,00 €~~
Shots: Erdbeerlimes oder Berliner Luft