

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

Finden Sie uns und  
 liken Sie uns bei :



tiffanys.hannover



Tiffanys-Cocktailbar



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

Irrtümer vorbehalten

## Zahlungsarten:

Bar

EC ab 15,00 €

Kreditkarte ab 50,00 €

**Gebührenpflichtig:**

Nich EU-Karten sowie Geschäftskontokarten 3,75%

## Zum Mitnehmen

Verpackung + 0,80

Einwegbecher + 0,20



- Familienbetrieb seit April 1997
- IHK geprüfter & anerkannter Ausbildungsbetrieb seit 2006

# „Herzlich willkommen“ UNSERE SPECIALS

## Spritz - Tag

Mo. Fr. & Sa.

Aperol Spritz /  
Limoncello Spritz

Nur 5,-

## Mittwoch - Samstag

Cocktail Happy Hour  
19 bis 21 Uhr

Alle Cocktails

je 8,90

## Abholer Special

**20 % Rabatt**

Holt eure Bestellung ab und  
spart 20 % auf alle Speisen!  
(Gültig Mo - Sa. 12 - 22 Uhr)  
Ab 40,- Mindestumsatz!

(Nicht gültig für Mittagkarte)

## Ihre Veranstaltung im Tiffany´s

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

Anfragen unter: 0511 282461  
Mail: [info@tiffanys-hannover.de](mailto: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. Antioxidationsmittel, 6. Süßungsmittel,  
7. Phenylalaninquelle, 8. Geschmacksverstärker, 9. Phosphat,  
10. Formfleischvorderschinken

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

## 20 % Studentenrabatt

**Nicht gültig:**

**Sonntags & Feiertage sowie Mittagkarte!**

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

Gültig für alle Studenten aus Hannover von  
Montag bis Samstag 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr!



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 Pizzagerichten Gluten enthalten sind.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

# Mittagskarte

Gültig von Montag bis Freitag 12:00 - 16:00 Uhr, außer Feiertage

Täglich frisch zubereitet, preiswert und schnell. Wir bieten abwechslungsreiche Küche. Gerne erhalten Sie unsere Mittagsgerichte auch zum Mitnehmen - einfach vorbestellen und abholen!

## 601. Bruschetta 6,90

3-Scheiben Geröstetes Brot, Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan<sup>AC</sup>

## 602. Insalata di Stagione 13,90

Gemischter Salat der Saison mit einer Zutat nach Wahl:

**1.) Fetakäse, 2.) Thunfisch, 3.) Gebratenem Hähnchenbrustfilet** (Dressing <sup>1.568</sup>)

wahlweise: Hausgemachter Honig-Senf oder Balsamico Essig und Olivenöl

## PASTA

### 606. Penne Pomodoro 9,90

Pasta mit Tomatensauce-Basilikum Sauce <sup>CB</sup>

### 607. Linguine aglio e olio 9,90

Pasta mit Knoblauch, Peperoni in Olivenöl <sup>AC018</sup>

### 608. Penne spinaci e gorgonzola 13,90

Pasta mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesauce <sup>CJ1NH</sup>

### 609. Penne Shrimps 13,90

Pasta mit Zucchini, Shrimps in Tomatensauce leicht pikant <sup>BACH</sup>

### 610. Lasagne Bolognese 14,90

Lasagne mit Rindfleisch Bolognese, Käse-überbacken <sup>BACH</sup>

## PIZZA

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

### 612. Pizza Salami 9,90

Salami, Mozzarella <sup>1.52</sup>

### 614. Pizza Margherita 8,90

Tomatensauce, Mozzarella & Gouda-Käse <sup>ACH8</sup>

### 615. Pizza Diavolo 13,50

Salami, Zwiebeln, Peperoni, Mozzarella <sup>1.52</sup>

### 616. Pizza Rustica 13,90

Schinken, fr. Champignons, Tomaten, Mozzarella <sup>1.052</sup>

### 617. Pizza Tonno e Cipolla 13,90

Thunfisch und Zwiebeln, Mozzarella <sup>ACH158</sup>

Nudel als Beilage + 3,50!

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

## Fisch & Fleisch

### 618. Schwertfischsteak gegrillt 18,90

Dazu gemischter Salat der Saison als Beilage

### 619. Kalbsleber mit Zwiebeln 16,90

Dazu gemischter Salat der Saison als Beilage

# SAISONKARTE

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einer raffinierten Fusion aus frischer Pasta, herzhaften Pizzen und dem delikaten Aroma von Trüffeln..

Solange der Vorrat reicht !

Unsere Empfehlungen!

## 18. Gambas Al Ajillo 14,90

8 St. Gambas, Knoblauch, Peperoni, Weissbrot B H J L

## 20. Linguine mit Seeteufel & Pfifferlingen 22,90

Pasta mit Seeteufel, Pfifferlingen, Kirschtomaten, Petersilie in Olivenöl, leicht scharf A.B.C.D.H.1.2

## 22. Ravioli mit Lachs und Spargel 18,90

Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta Käse, Schnittlauch, Lachs und Spargel  
Stücken in Rosé Sauce (Tomaten & Sahnesauce) A.C.O.G.H.7.K.L.M.1.8

## 23. Walnuss Ravioli 18,90

Frische Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, Walnuskerne, rote Pesto-  
Butter - Parmesan Sauce A.C.O.G.H.7.K.L.M.1.8

## 24. Ravioli mit Steinpilzen & Trüffel 19,50

Frische Ravioli gefüllt mit Steinpilzen in Trüffel-  
Parmesan Sauce, Rucola A.C.O.G.H.7.K.L.M.1.8

## 25. Pizza Burrata mit Pesto & Walnüssen 18,50

Mit Tomatensauce, Burrata, fr. Pesto, Kirchtomaten, Walnüssen &  
fr. Rucola salat A.C.D.G.H.7.K.L.M.1.2.8

## 26. Pizza Bianca mit Spargel 17,90

Mit Frischkäse, Ziegenkäse & Spargelstücken,  
Walnüssen, Honig & Rucola A.C.D.G.H.7.K.L.M.1.2.8

## 27. Schwertfisch Steak Gegrillt 21,90

Dazu gemischter Salat der Saison oder Pasta als Beilage

## 28. Doradenfilet in Zitronensauce 21,90

Bazu gemischter Salat der Saison oder Pasta als Beilage



**Weißweine** 0,75 l | 19,-

**POESIE SOAVE**

Cantina di Soave, Veneto Gardasee Italien Fruchtiger, zugänglicher Weißwein mit Aromen von weißem Blüten und zarter Zitrusfrische. Leicht und trinkfreundlich



**Rotwein** 0,75 l | 24,-

**Appassimento**

GRAND MAESTRO

Cielo e Terra Gran Maestro Appassimento Rosso IGT - Apulien / Italien. Weicher Rotwein mit reifer Frucht Note, trocken



**Rosé** 0,75 l | 26,-

**Schneider | Pfaffmann**

Roséwein / Pfalz / Deutschland Trockener, eleganter Rosé mit feiner Frucht. Belebende Frische. Einfach ein perfekter Begleiter zu einem geselligen Abend.

**ESSEN. TRINKEN. WOHLFÜLEN.**

GENIEßEN SIE UNSERE MEDITARRANEN SPEISEN IN EINER GEMÜTLICHEN ATMOSPHÄRE.

„ IHRE EMPFEHLUNG IST UNSER ZIEL „



## Antipasti / Vorspeisen

### 4. Gambas Al Ajillo 14,90

8 Stk. Gambas, Knoblauch, Peperoni und fr. Weissbrot <sup>BHJL</sup>  
8 pi. prawns, garlic, hot peppers and fresh bread

### 6. Caprese Burrata ✓ 12,90

Tomatenscheiben, Burrata auf Rucolabett und Basilikum Pesto <sup>c1</sup>  
Tomatoes and burrata mozzarella on rucola and fresh basil, olive oil

### 7. Carpaccio Di Manzo 13,90

Carpaccio vom Rind, Rucola, Champignons, Parmesan <sup>15</sup>  
Beef Carpaccio with rocket salad, mushrooms and parmesan

### 8. Bruschetta con Pomodori ✓ 6,90

Geröstetes Brot mit Tomaten, Oliven, Knoblauchöl, Rucola und Parmesan  
Bread with tomatoes, olives, garlic oil, rucola and parmesan <sup>ACH</sup>

### 9. Pizzapane Aglio Rosmarino ✓ 5,90

Pizzabrot mit Rosmarin und Knoblauchöl <sup>ACH</sup>  
Pizzabread with rosemary and garlic oil

+ Schafskäse 3,- €

## Für unsere kleinen Gäste

### 36. Liyana ✓ 7,-

Kleine Portion Nudeln mit Buttersauce + Capri - Sun

### 37. Massimo ✓ 8,50

Kleine Pizza Margharita + Capri-Sun <sup>2ACBH</sup>

### 38. Liam 8,90

6 x Chicken Nuggets, Pommes + Capri - Sun <sup>18ACDKLH</sup>



## Suppen

### 15. Crema di Pomodoro ✓ 7,90

Hausgemachte Tomatencremesuppe / Cream of tomato soup <sup>18c</sup>

### 16. Zuppa Funghi ✓ 8,90

Frische Champignoncremesuppe / Mushroom soup <sup>18c</sup>

### 17. Zuppa Minestrone ✓ <sup>Vegan</sup> 7,90

Gemüsesuppe mit fr. Saisongemüse/ Vegetable soup <sup>18</sup>



## Flammkuchen/ Tarte

### 127. Elsässer Art 12,90

mit Lauchzwiebeln und Speck | Tarte with leek onions and bacon <sup>1AC</sup>

### 128. Thunfisch und Fetakäse 14,50

Tarte with Tuna and feta cheese <sup>1BCH</sup>

### 129. Gorgonzola and Rucola ✓ 13,50

Tarte with gorgonzola cheese and arugula salad <sup>1ACH</sup>



## Insalata / 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 14,90

Gemischter Salat mit einer Zutat nach Wahl: Fetakäse, Thunfisch, gebratenem Hähnchenbrustfilet  
Mixed salad with one extra Feta cheese, Tuna or Chicken breast, or baked potato and sourcream

### 32. Insalata Tiffany's 16,50

Saisonsalat mit Ziegenkäse, Orangen, Walnüssen, Honig, Rucola dazu unser hausgemachtes 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

### 35. Fitnesssteller 18,90

Gebratenem Hähnchenbrustfilet, Saison Gemüse und gemischtem Salat der Saison  
grilled chicken breast fillet with vegetables and seasonal mixed salad

CHEF'S EMPFEHLUNG

Wir kreieren unsere Tomatensauce nach einem echten Italienischen Rezept!



## Pasta Specials

Jedes Pasta-Gericht wird wahlweise mit **Penne** oder **Linguine** serviert!  
Sie bekommen bei uns ebenfalls glutenfreie Pasta (Spaghetti)  
Solange der Vorrat reicht!

### 40. Tomaten-Basilikum-Sauce 11,90

Basil - tomato sauce 18 c

### 41. Bolognese-Sauce 14,50

Rinderhackfleisch | Beef bolognese sauce CH D 8

### 42. Frutti di Mare Tomaten-Sauce 15,50

Meeresfrüchte und Knoblauch | Seafood tomato garlic Sauce J 8 8

### 43. Schinken-Sahne-Sauce 13,50

Ham sauce with cream c 1 10 5

### 47. Funghi-Sahne-Sauce 13,50

Frische Champignons in Sahnesauce | Mushroom cream sauce c 8

## Pasta Specials

### 55. Linguine Aglio, Olio e Peperoncini 12,90

Linguine mit Knoblauch, Peperoni in Olivenöl H

Linguine with garlic, spicy pepperoni olive oil

### 56. Linguine Scoglio e Spinaci 17,50

Linguine mit Garnelen (geschält), Knoblauch, Blattspinat und frischen Tomaten in Olivenöl, pikant H 8

Linguine with prawns, garlic, spinach and tomatoes olive oil, spicy

### 57. Linguine Amici Miei 17,50

Linguine mit Rindersteakstreifen, Kirschtomaten, fr. Champignon, Pinienkerne, Knoblauch, Tomaten und Parmesan, Peperoni / Linguine with steak strips, fresh mushrooms, garlic, tomatoes, pine nuts, parmesan and olive oil - spicy CH 1 5 2

CHEF'S EMPFEHLUNG

### 58. Linguine Spinaci e Gorgonzola 14,90

Linguine mit Spinat, Knoblauch in Gorgonzolasauce A H C

Linguine with spinach, garlic and gorgonzola

### 59. Penne all'arrabbiata 13,50

Penne in pikanter Tomatensauce mit Peperoni und Zwiebeln 1 C H

Penne with tomato sauce with hot peppers and onions

### 60. Penne Shrimps 14,90

Penne mit Zucchini, Shrimps in Olivenöl, Tomatensauce - leicht pikant C J 1 N H

Penne with courgette, shrimps, spicy olive oil and tomato sauce

### 61. Penne Speziale 13,90

Penne mit Fetakäse, Olivenöl, getrockneten Tomaten und Basilikum - pikant

Penne with feta cheese, olive oil, sun-dried tomatoes, basil and spicy oil CH 1

### 62. Penne Pollo 13,90

Penne mit Hähnchenbrust, Brokkoli, Curry Sahnesauce A C D H 2

Penne with chicken breast, broccoli and curry creme sauce

CHEF'S EMPFEHLUNG

CHEF'S EMPFEHLUNG



## Überbacken

### 80. Lasagne all'italiana 15,50

Lasagne mit Rindfleisch Bolognese, Käse überbacken 8 A C H

with beefground meet (halal), baked with cheese



## Wunsch – Pizza

### 90. Pizza Margherita 10,5

Tomatensauce, Mozzarella, Goudakäse / Tomato sauce and Mozzarella cheese <sup>ACHS</sup>  
P.Margherita auf Wunsch Vegane + 1,5 € extra! Solange der Vorrat reicht!



#### Preis pro Belag

Aubergine 2,50

Artischocken in Öl. 2,50

Brokkoli 2,00

Blattspinat 1,50

Frische Champignons 1,50

Zwiebeln 0,90

Knoblauch 0,90

Frische Tomaten 1,50

Rucola 2,50

Grüne Oliven 1,00

Peperoni scharf 1,00

Paprika 1,50

Mais 1,00

Zucchini 2,00

Pinienkerne 2,50

Spiegelei 1,50

Sardellen in Öl 1,50

Thunfisch in Öl 3,50

Shrimps / Garnelen 4,00

Lachsstücke 4,00

Meeresfrüchten 4,00

Parmaschinken 4,00

Hähnchenbrust 3,50

Salami 2,00 <sup>10</sup>

Gekochter Schinken 2,00

Extra Käse 3,00

- Gouda <sup>AC</sup>
- Feta <sup>c</sup>
- Mozzarella <sup>c</sup>
- Gorgonzola <sup>AC</sup>
- Parmesan <sup>158</sup>
- Veganer Käse <sup>1</sup>







*Für unseren Teig verwenden wir ausschließlich italienisches Mehl  
Wir kreieren unsere Tomatensauce nach unserem Hausrezept!  
Knuspriger, lange reifender Teig nach italienischem Originalrezept!  
Wir verwenden echte Italienische Mozzarella / fior di Latte!*



## Pizza

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

Ø30 cm

- 90. Pizza Margherita**  **10,50**  Auf Wunsch auch als Vegane möglich!  
Tomatensauce, Mozzarella, Goudakäse <sup>2ACBH</sup>  
Tomato sauce and Mozzarella cheese  
Solange der Vorrat reicht! +1,5 € Extra
- 91. Pizza Diavolo** **14,50**  
Edelsalami, Zwiebeln, Peperoni <sup>1 5 2</sup>  
Salami, onions, spicy peppers
- 93. Pizza Frutti di Mare** **16,50**  
Meeresfrüchte, Knoblauch <sup>BN</sup>  
Seafood, garlic
- 94. Pizza Rucola e Pinoli**  **14,50**  P.Rucola e Pinoli  
Mozzarella, Pinienkerne, Rucolasalat, fr. Tomaten <sup>15</sup>  
Auf Wunsch auch als Vegane  
Mozzarella, pine nuts, arugula salad, tomatoes  
möglich! +1,5 €
- 95. Pizza con Salmone e Spinaci** **15,50**  
Lachsstreifen, Knoblauch, Blattspinat <sup>B</sup>  
Salmon, garlic, Lead spinach
- 96. Pizza Olli Speciale**  **16,50** Geheimtipp  
Blattspinat, Gorgonzola, Peperoni, fr. Knoblauch Tomatenscheiben, Zwiebeln <sup>C 5 8</sup>  
Lead spinach, gorgonzola, spicy peppers, fr. garlic, tomatoes, onions
- 97. Pizza Rustica** **14,50**  
Schinken, fr. Champignons, Tomatenscheiben <sup>10 15</sup>  
Ham, fresh mushrooms, tomatoes
- 98. Pizza Tiffany's Speciale** **16,50** CHEF'S EMPFEHLUNG  
Schinken, Edelsalami, Peperoni, Oliven, fr. Champignons, Knoblauch, Rucola <sup>10 15 2</sup>  
Ham, salami, spicy peppers, olives, fr. mushrooms, garlic, arugula salad
- 99. Pizza Parma e Rucola** **15,50**  
Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan <sup>15 8</sup>  
Mozzarella, parma ham, arugula salad, Parmesan cheese
- 100. Pizza Tonno e Cipolla** **14,50**  
Thunfisch und Zwiebeln <sup>15 8</sup>  
Tuna and onions
- 101. Pizza Amore**  **16,50** NEU!  
mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig, Creme fraiche, getrockneten Tomaten und fr. Rucola Oregano  
with goat cheese, walnuts, honey, creme fraiche, sun-dried tomatoes, and fresh arugula <sup>1A,C</sup>
- 102. Pizza Amici Miei** **15,-** CHEF'S EMPFEHLUNG  
Hähnchenbrust, fr. Champignons, Sauce Hollandaise, Oregano <sup>15</sup>  
Chicken breast, fresh, mushrooms, hollandaise sauce

**Für unseren Teig verwenden wir ausschließlich italienisches Mehl**



114. Geschmorte Lammhaxe mit Erbsen dazu Rosmarinkartoffeln

## Fleischgerichte

### 110. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 16,50

mit Salat Beilage  
Grilled chicken breast with little mixed salad

### 111. Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce 17,90

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

### 112. Saltimbocca alla Romana 19,90

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

### 114. Geschmorte Lammhaxe mit Erbsen 23,90

dazu Rosmarinkartoffeln ACO  
Stewed lamb shank with peas and rosemary potatoes

CHEF'S EMPFEHLUNG

### 116. Gegrillte Kalbsleber mit Zwiebeln 17,90

mit Salat Beilage  
Grilled calfs liver with salad, and also with onions



## DOLCE / DESSERT

### Tiramisú 6,50

mit Kaffee getränkte Löffelbiskuits und Mascarponecreme,  
Bestäubt mit Kakaopulver ohne Alkohol A,C,F,G,1

CHEF'S EMPFEHLUNG

### Soufflé al Cioccolato 6,90

Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern  
serviert mit einer Kugel Vanilleeis A,C,F,G

Wahlweise mit:

A,C,F,G A,C,F,G,1  
Braunen Schokoladenkern oder Pistazienkern 7,90

### Tartufo Eis 6,90

Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit  
Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstücken. A,C,G,1

Wahlweise mit:

G,H  
Brauner Schokolade, Limoncello, Pistazien 7,90

### Kugel Eis 2,00

Wahlweise: Erdbeere, Vanille oder Schokolade A,C,F,G



## Warme Getränke

Alle unsere Kaffeespezialitäten werden mit von uns ausgewählten Bohnenmischung (60% Arabica, 40% Robusta) der Saquella Rösterei aus Italien zubereitet.

Tasse Kaffee Crema	3,50
Große Tasse Kaffee Crema	4,70
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,70
Milchkaffee	4,90
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,50
Keo Tee BIO	4,20

Darjeeling | Grüner | Kräuter | Pfefferminz | Rooibos Vanille |

Früchte - Pflaume-Zimt | Winterkräutertee mit Zimt- Vanille-Geschmack

Heiße Limette <small>Mit frische Minze (Frisch gepresste Limette)</small>	3,80
Heiße Schokolade <small>mit Sahnehaube +0,70</small>	4,20
Heiße Milch <small>mit Honig</small>	3,20
BAILEY's Latte	3,50
BAILEY's Hot Chocolate	6,50
Lamumba	6,00

Kakao mit Schuss brauner Rum oder Amaretto

## CHAI MATCHA 3,90

Der David Rio Power Chai Matcha kombiniert aromatischen Schwarztee mit hochwertigem japanischem Matcha und einer fein abgestimmten Gewürzmischung. Zubereitet mit Heißem Wasser und Milchschaum.



## Specials

Eiskaffee	5,90
<small>Cremiges Vanilleeis aufgefüllt mit Kaffee, Garniert mit Sahne und Schokoladenraspeln</small>	
Eisschokolade	5,90
<small>Cremiges Vanilleeis aufgefüllt mit Trinkschokolade, garniert mit Sahne und Kakao</small>	
Schokoccino	6,50
<small>(Heiße Schokolade mit Espresso)</small>	
Kalter Latte Macchiato	5,20

Wahlweise Sirup: + 0,70  
Karamell, Vanille, Amaretto, weiße Schokolade  
Mit Hafermilch + 0,70  
Portion Honig + 0,50

## To go..

0,2l - 4,50  
0,3l - 5,50



## Softdrinks und Limonade

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2 l	3,50
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,4 l	5,00
Tafelwasser mit Kohlensäure Karaffe <b>mit Fr. Minze &amp; Limette</b>	1,0 l	7,80
Stilles Wasser (Flasche)	0,25 l	3,60
Stilles Wasser (Flasche)	0,75 l	6,50
Coca Cola / Light / Zero / Fanta / Spezi / Sprite	0,2 l	3,70
	0,4 l	5,20
Schweppes:		
Indian Tonic Water / Bitter lemon / Ginger Ale	0,2 l Fl.	3,50
<u>Voelkel BioZisch</u>	0,33 Fl.	4,80
Rhabarber / Holunderblüte		
28 Black Energy Drink	0,25 l	5,00
Geschmacksorten: ACAI, ZERO, SOUR CHERRY, LIMETTE MINZE,		



## Säfte | Schorlen

Ananassaft   Apfelsaft   Bananennektar   Cranberrynektar	0,2 l	3,90
Kirschnektar   Mangonektar   Maracujanektar	0,4 l	5,50
Rhabarbernektar   Traubensaft   KiBa - (Kirsch Bananen Nektar)		

## Eistee

Geschmacksorten:	0,2 l	3,90
• Apfel - Mango		
• Pfirsich	0,4 l	5,50
• Zitrone		

wird leicht Kohlensäure, Eiswürfel und frische Minze serviert

## Limonade

<i>Hausgemischt in Geschmacksorten:</i>	unser Geheimtipp	
Ingwer - Minze	0,4 l	6,50
Sprudel mit fr.Minze, Monin Ingwer Sirup und Zitrone, Eiswürfeln		
Himbeer - Limo		
Sprudel mit Beeren, Monin Himbeere Sirup und fr.Minze, Eiswürfeln		
Wassermelone - Minze		
Sprudel mit Monin Wassermelonen Sirup, fr.Minze, Limette, Eiswürfeln		

# Fass und Flaschenbiere

Fragen Sie uns gerne nach dem Bier des Monats..

<b>Spaten vom Fass</b>	0,3 l	<b>3,90</b>
	0,5 l	<b>5,50</b>
<b>Hasseröder Pilsener vom Fass</b>	0,3 l	<b>3,90</b>
<b>Alsterwasser</b>	0,4 l	<b>4,80</b>
<small>Mischgetränk aus Pilsner und Zitronenlimonade</small>	0,5 l	<b>5,50</b>
<b>Beck's alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	<b>4,40</b>
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	Fl. 0,33 l	<b>4,40</b>
<b>Aktien Zwick'l Kellerbier</b>	Fl. 0,5 l	<b>5,90</b>

<b>Vitalmalz</b>	Fl. 0,33 l	<b>4,50</b>
<b>Franziskaner Weizen</b>	0,5 l	<b>5,90</b>
<small>Kristallweizen   Dunkles Weizen   Franziskaner alkoholfrei</small>		
<b>Franziskaner alkoholfrei</b>	Fl. 0,5 l	<b>5,90</b>
<b>Corona Bier</b>	Fl. 0,33 l	<b>4,50</b>
<b>Heineken Bier</b>	Fl. 0,25 l	<b>3,50</b>



## Offene Weine

Glas - 0,2 l | Alle Weine 0,1 l - 4,5

### Weißweine

<b>Chardonnay - Venezie</b>	<b>6,90</b>
<small>harmonisch, guter Körper, langanhaltend</small>	
<b>Grauer Burgunder</b>	<b>7,90</b>
<small>Gehaltvoll, anhaltend, elegant, trocken, fruchtig</small>	
<b>Lugana D.O.C.</b>	<b>8,50</b>
<small>trocken, fruchtig und weich, Der Tip vom Gardasee</small>	
<b>Pinot Grigio - Venezie</b>	<b>7,50</b>
<small>Gehaltvoll, anhaltend, elegant, trocken, fruchtig</small>	

### Rotweine

<b>Nero D'Avola - Secilia</b>	<b>7,50</b>
<small>trocken, frisch, samtig, von mittlerem Körper</small>	
<b>Primitivo - Süditalien</b>	<b>7,90</b>
<small>trocken, frisch, samtig, von mittlerem Körper</small>	
<b>Rosé</b>	<b>7,50</b>
<small>frische Säure, Elegant</small>	
<b>Lambrusco</b>	<b>6,90</b>
<b>Weinschorle</b>	<b>5,90</b>
<small>Weinschorle mit Eiswürfeln</small>	

### Karaffen

0,5 l	<b>19,-</b>
0,1 l	<b>34,-</b>

## Flaschen Weine

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

### Weißweine

<b>Lugana Bulgarini</b> 0,75 l	<b>29,-</b>
<small>von Cantina Bulgarini. Region Lugana in Norditalien, trocken, fruchtig und weich</small>	
<b>Schneider   Pfaffmann</b> 0,75 l	<b>26,-</b>
<b>Grauer Burgunder</b>	
<small>Pfalz / Deutschland, Vollundiger, trocken, fruchtig und elegant. Deutscher Qualitätswein</small>	
<b>Schneider   Pfaffmann</b> 0,75 l	<b>26,-</b>
<b>Weissburgunder</b>	
<small>Pfalz / Deutschland, Vollundiger, trocken, fruchtig und weich. Deutscher Qualitätswein</small>	
<b>POESIE SOAVE</b> 0,75 l	<b>19,-</b>
<small>Cantina di Soave, Veneto Gardasee Italien Fruchtiger, zugänglicher Weißwein mit Aromen von weißem Blüten und zarter Zitrusfrische. Leicht und trinkfreundlich</small>	
<b>071 Pino Grigio</b> 0,75 l	<b>19,-</b>
<b>Zerosestantuno</b>	
<small>Cantine Sacchetto, trocken, gehaltvoll, anhaltend, elegant</small>	



### Rotweine

<b>Passimonto - Nero D'Avola</b> 0,75 l	<b>25,-</b>
<small>Passimonto ist ein sizilianischer Rotwein. trocken, frisch, samtig ovm mittlerem Körper</small>	
<b>Appassimento</b> 0,75 l	<b>24,-</b>
<b>GRAND MAESTRO</b>	
<small>Cielo e Terra Gran Maestro Appassimento Rosso IGT - Apulien / Italien. Weicher Rotwein mit reifer Frucht Note, trocken</small>	
<b>POESIE Valpolicella</b> 0,75 l	<b>26,-</b>
<small>Cantina di Soave Poesie Valpolicella Nord Italien, Vollmundiger Rotwein Fruchtbetonter, leichter Valpolicella. Frische Kirsch- und Beerennoten, weich und zugänglich.</small>	
<b>Rosé</b>	
<b>Schneider   Pfaffmann</b> 0,75 l	<b>26,-</b>
<small>Roséwein / Pfalz / Deutschland. Trockener, eleganter Rosé mit feiner Frucht. Belebende Frische. Einfach ein perfekter Begleiter zu einem geselligen Abend.</small>	
<b>Villa JL Spätburgunder Rosé</b> 0,75 l	<b>21,-</b>
<small>Halbtrocken, Leicht &amp; fruchtiger Rosé. Aromen von frischen Beeren, elegante Säure. Perfekt als Aperitif oder zu leichten Speisen.</small>	



EMPFEHLUNG

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

## Glas

**Prosecco** 0,1 l 5,90

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

**Prosecco auf Eis** 0,2 l 7,90

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



## Flaschen

**Prosecco MASCHIO, Brut** Fl.0,75 l 22,-

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

**Rotari Rosé** Fl.0,75 l 36,-

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

**Moët & Chandon Impérial Brut** Fl. 0,75 l 120,-

12 % Vol.

# Spirituosen

**Grappa di Moscato** 2 cl 3,50

40 % Vol.

**Vodka Finlandia** 2 cl 3,-

40 % Vol.

**Remy Martin VSOP** 2 cl 4,50

40 % Vol.

**Osborne** 2 cl 3,-

36 % Vol.

**Vecchia Romagna Brandy** 2 cl 3,50

40 % Vol.

**Jubiläumsaquavit** 2 cl 3,-

42 % Vol.

**El Jimador** 2 cl 3,-

(Blanco oder Repasado, 38 % Vol.

**Sambuca Molinari** 2 cl 3,-

40 % Vol.

**Pernod** 2 cl 3,-

40 % Vol.

**Ouzo 12** 2 cl 3,-

28 % Vol.

**Jägermeister** 2 cl 3,-

35 % Vol.

**Ramazotti** 4 cl 4,50

30 % Vol.

**Amaro Averna** 4 cl 4,50

32 % Vol.

**Botucal Rum** 2 cl 3,50

40 % Vol.

**Erdbeer limes** 2 cl 2,50

15 % Vol.

**Grey Goose** 2 cl 5,50

40 % Vol.

**Martini** 2 cl 5,50

Bianco, Rosso, Dry 15 % Vol.

# Whiskey/ Bourbon/ Irish Whisky/ Scotch Whisky

Mengenangabe 4 cl

**Ballantines** 4 cl 8,-

Leicht, süßlich, 40 % Vol.

**Cardhu Highland** 4 cl 8,-

Mild, malzig, süß, 40 % Vol. (12 Years)

**Chivas Regal** 4 cl 8,-

Mild, 40 % Vol. (12 Years)

**Glenfiddich** 4 cl 10,-

Malzig, 40 % Vol. (14 Years)

**Fettercairn Highland** 4 cl 8,-

Mild, nussig, 40 % Vol. (12 Years)

**Glenlivet** 4 cl 10,-

Blumig, Pfirsichartig, 40 % Vol. (12 Years)

**Knockando** 4 cl 10,-

Weich, cremig, 43 % Vol. (12 Years)

**Weitere Single Malt Whisky:** 4 cl 10,-

**Singleton** 4 cl 8,-

(Süßholz, Toffee, Sherry, 40 % Vol. (12 Years)

**Talisker Skye** 4 cl 8,-

Rauchig, malzig, süß, 45,8 % Vol. (10 Years)

**Jameson** 4 cl 8,-

Würzig- 40 % Vol.

**Johnny Walker red label** 4 cl 7,-

Weich, rauchig, malzig 40, % Vol.

**Jack Daniel's** 4 cl 8,-

Tennessee Fire, 35 % Vol. Rye 45 % Vol.

**Gentleman Jack** 4 cl 8,-

Weich, rauchig, 40 % Vol.

**Jim Beam** 4 cl 7,-

Üppig, süß, 40 % Vol.

**Canadian Club** 4 cl 8,-

Herb, trocken, 40 % Vol.

**Woodford Reserve** 4 cl 10,-

Weich, cremig, 43,2 % Vol.

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

## Liköre

<b>Amaretto</b> 27 % Vol.	4 cl	4,-
<b>Cointreau</b> 40 % Vol.	4 cl	5,-
<b>43er</b> 31 % Vol.	4 cl	4,-
<b>Bailey's</b> 17 % Vol.	4 cl	4,-
<b>Limoncello</b> 26 % Vol.	2 cl	2,90
<b>Frangelico</b> 20% Vol.	4 cl	4,-



## Flaschen

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

<b>Grey Goose</b>	40 % Vol.	110,-
<b>Finlandia Vodka</b>	40 % Vol.	69,-
<b>Jack Daniel's</b>	40 % Vol.	75,-
<b>Jim Beam</b>	40 % Vol.	60,-
<b>Havana 3 Jahre</b>	40 % Vol.	69,-
<b>Larios Gin</b>	40 % Vol.	69,-

## Best of Drink Special

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

## Alkoholfreie

<b>Déjà-Vu Tonic</b> Alkoholfrei - Déjà-Vu, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin	0,2l	8,90
<b>Déjà-Vu Wild Berry</b> Alkoholfrei Déjà-Vu, frische Johannisbeeren, Schweppes Wildberry		8,90
<b>Knut Hansen Gin &amp; The Basil</b> Alkoholfrei - Gin, Soda Libre, The Basil, Basilikum, Zitrone		8,90
<b>Aperol - Spritz</b> Alkoholfreier Aperol, Tonic Water, Orangenscheibe		7,90

## Aperetifs / Longdrinks

(mit je 4cl der Spirituose)

<b>Hugo</b> ca. 15 % Vol. Prosecco, Limette, Minze, Holunderblütensirup, Soda	7,90
<b>Aperol - Spritz</b>	7,90
<b>SARTI - Spritz</b>	7,90
<b>Lillet WILD BERRY</b>	7,90
<b>Campari fresh Orange</b> Campari, Orangensaft / Soda	7,90
<b>Limoncello - Spritz</b>	7,90
<b>SPRIZZ 28</b> Aperol, 28 BLACK Sour Mango - Kiwi, Sekt	9,00
<b>206. Jack Dankiel´s - Cola</b>	8,90
Jack Daniel's Ginger	8,90
<b>207. Jim Beam - Cola</b>	8,90
<b>209. Finlandia - Vodka</b> Redbull oder Bitter Lemon	8,90
<b>210. Havana Club - Cola</b>	8,90
<b>211. Bacardi - Cola</b> Baccardi Oakheart, Cola	8,90
<b>212. Blanco 43</b> Likör 43, frische Milch	8,90
<b>213. Osborne - Cola</b>	8,90
<b>214. Gin - Tonic</b> Larios 12 + Tonic oder Larios Rose	8,90

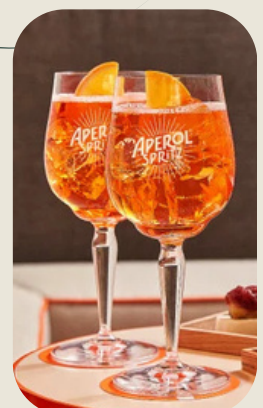


Neu

**APEROL SPRITZ- TAG**

Jeden Mo.Fr.& Sa.  
Aperol | Limoncello Spritz

nur **5,-€**





## Longdrinks Exklusiv

(Thomas Henry / Fever Tree Tonic Water + 1,50)

**215. Bombay, Brokers, Bulldog, 9,50**  
**Tanqueray Gin, Larios 12, Fords Gin**  
 mit Schweppes Indian Tonic Water

**216. Gin nach Wahl 10,50**  
 Brokers, Bulldog, Tanqueray, The Botanist, Friedrichs,  
 Mombasa, Elephant, Fords Gin, The London N 1, Cucumberland,  
 Knut Hansen  
 mit Standard Tonic Water Schweppes Indian Dry

**217. Hendrick's, Monkey 47, Elephant Gin, 11,-**  
**Saffron, ROKU, Knut Hansen** Knut H. auch Alkoholfrei 0,0 %  
 Thomas Henry Tonic Water oder Fever Tree Tonic

**218. Gin Mare 13,-**  
 Thomas Henry oder Fever Tree Tonic Water

**219. Moscow Mule 10,50**  
 Vodka, Minze, Lime Juice, Ginger Beer, Gurke

**222. Grey Goose 11,50**  
 Cranberry, Maracuja, Red Bull, Schwarze Dose



## Alkoholfreie Cocktails Jumbos

Je 8,50

**224. Coconut Kiss**  
 Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft

**225. Ipanema**  
 Limette, brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale

**226. Tahiti**  
 Maracujasaft, Ananassaft, Bananensaft

**227. Tiffany's Virgin**  
 Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Erdbeersirup, Grenadine

**228. Solero**  
 Mangosaft, Maracujasaft, Sahne, Vanillesirup

## Cocktails Coladas Jumbos

Je 10,50

**246. Piña Colada**  
 Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

**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



**COCKTAIL  
HAPPY HOUR**  
Mittwoch - Samstag  
19 Uhr bis 21 Uhr  
JUMBOS je 8,90 €

# Cocktails **Jumbos**

## 229. Caipirinha + Variationen **Je 10,50**

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

## 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, Spritzige 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

## 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 Whiskey, 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

**20% Rabatt auf Speisen  
für Schüler & Studenten**

**Nicht gültig an Sonn- und Feiertagen sowie für  
Mittagskarte!**

Bitte vor der Bestellung die Schüler oder  
Studentenausweis vorzeigen!

Gültig für alle Studenten aus Hannover von  
Montag bis Samstag  
12:00 Uhr bis 22:00 Uhr!

## Studentenspezial mit Bier!

**Pitcher 1,5l + 2 gratis Shots**  
**Pils vom Fass nur 15,00 €**  
**Shots: Erdbeerlimes oder Berliner Luft**

