

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

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

10 % Rabatt

Holt eure Bestellung ab und
spart **10 %** auf alle Speisen!
(Gültig Mo - Sa. 12 - 22 Uhr)
Ab 40,- Mindestumsatz!

(Nicht gültig für Mittagskarte)

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

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!

10 % Studentenrabatt

Nicht gültig:

Sonntags & Feiertage sowie Mittagskarte!

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^{AC}

602. Insalata di Stagione 13,90

Gemischter Salat der Saison mit einer Zutat nach Wahl:

1.) Fetakäse, 2.) Thunfisch, 3.) Gebratenem Hähnchenbrustfilet (Dressing ¹⁵⁶⁸)

wahlweise: Hausgemachter Honig-Senf oder Balsamico Essig und Olivenöl

PASTA

606. Penne Pomodoro 9,90

Pasta mit Tomatensauce-Basilikum Sauce ^{CB}

607. Linguine aglio e olio 9,90

Pasta mit Knoblauch, Peperoni in Olivenöl ^{AC018}

608. Penne spinaci e gorgonzola 13,90

Pasta mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesauce ^{CJ1NH}

609. Penne Shrimps 13,90

Pasta mit Zucchini, Shrimps in Tomatensauce leicht pikant ^{BACH}

610. Lasagne Bolognese 14,90

Lasagne mit Rindfleisch Bolognese, Käse-überbacken ^{BACH}

PIZZA

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

612. Pizza Salami 9,90

Salami, Mozzarella¹⁵²

614. Pizza Margherita 9,00

Tomatensauce, Mozzarella & Gouda-Käse ^{ACH8}

615. Pizza Diavolo 13,50

Salami, Zwiebeln, Peperoni, Mozzarella ¹⁵²

616. Pizza Rustica 13,90

Schinken, fr. Champignons, Tomaten, Mozzarella ¹⁰⁵²

617. Pizza Tonno e Cipolla 13,90

Thunfisch und Zwiebeln, Mozzarella ^{ACH158}

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 18,90

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 0,75l | 19,-

POESIE SOAVE

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



Rotwein 0,75l | 24,-

Appassimento

GRAND MAESTRO

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



Rosé 0,75l | 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 ^{BHJL}
8 pi. prawns, garlic, hot peppers and fresh bread

6. Caprese Burrata ^V 12,90

Tomatenscheiben, Burrata auf Rucolabett und Basilikum Pesto ^{c1}
Tomatoes and burrata mozzarella on rucola and fresh basil, olive oil

7. Carpaccio Di Manzo 13,90

Carpaccio vom Rind, Rucola, Champignons, Parmesan ¹⁵
Beef Carpaccio with rocket salad, mushrooms and parmesan

8. Bruschetta con Pomodori ^V 6,90

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

9. Pizzapane Aglio Rosmarino ^V 5,90

Pizzabrot mit Rosmarin und Knoblauchöl ^{ACH}
Pizzabread with rosemary and garlic oil

+ Schafskäse 3,- €

Für unsere kleinen Gäste

36. Liyana ^V 7,50

Kleine Portion Nudeln mit Buttersauce + Capri - Sun

37. Massimo ^V 8,50

Kleine Pizza Margharita + Capri-Sun ^{2ACBH}

38. Liam 8,90

6 x Chicken Nuggets, Pommes + Capri - Sun ^{18ACDKLH}



Suppen

15. Crema di Pomodoro ^V 7,90

Hausgemachte Tomatencremesuppe / Cream of tomato soup ^{18c}

16. Zuppa Funghi ^V 8,90

Frische Champignoncremesuppe / Mushroom soup ^{18c}

17. Zuppa Minestrone ^V ^{Vegan} 7,90

Gemüsesuppe mit fr. Saisongemüse/ Vegetable soup ¹⁸



Flammkuchen/ Tarte

127. Elsässer Art 13,90

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

128. Thunfisch und Fetakäse 14,90

Tarte with Tuna and feta cheese ^{1BCH}

129. Gorgonzola and Rucola ^V 14,50

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



Insalata / Salate

Dressing wahlweise: Honig-Senf ¹⁵⁶⁸, 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 16,90

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. Fitnessteller 19,-

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 ✓ 12,90

Basil - tomato sauce 18 c

41. Bolognese-Sauce 14,90

Rinderhackfleisch | Beef bolognese sauce CH D 8

42. Frutti di Mare Tomaten-Sauce 15,90

Meeresfrüchte und Knoblauch | Seafood tomato garlic Sauce J 8 8

43. Kochschinken-

Champignons in Sahne-Sauce 14,90

Ham, Mushroom and cream sauce C, D, K 1 8 5

47. Funghi-Sahne-Sauce ✓ 14,-

Frische Champignons in Sahnesauce | Mushroom cream sauce C 8

Pasta Specials

55. Linguine Aglio, Olio e Peperoncini ✓ 13,90

Linguine mit Knoblauch, Peperoni in Olivenöl H

Linguine with garlic, spicy pepperoni olive oil

56. Linguine Scoglio e Spinaci 17,90

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 17,90

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 ✓ 13,90

Penne in pikanter Tomatensauce mit Peperoni und Zwiebeln 1 CH

Penne with tomato sauce with hot peppers and onions

60. Penne Shrimps 15,50

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 Pollo 14,90

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 15,90

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 ^{ACH8}
 P.Margherita auf Wunsch Vegane + 1,5 € extra! Solange der Vorrat reicht!

Preis pro Belag

Aubergine 2,00
 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
 Meeresfrüchte 4,00
 Parmaschinken 4,00
 Hähnchenbrust 3,50
 Salami 2,00 ¹⁰
 Kochschinken 2,00

Extra Käse 3,00

- Gouda ^{AC}
- Feta ^c
- Mozzarella ^c
- Gorgonzola ^{AC}
- Parmesan ¹⁵⁸
- Veganer Käse ¹






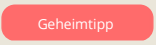




*Für unseren Teig verwenden wir ausschließlich italienisches Mehl
 Wir kreieren unsere Tomatensauce nach unserem Hausrezept!
 Knuspriger, lange reifender Teig nach italienischem Originalrezept!
 Wir verwenden echte Italienische Mozzarella / fior di Latte!*



Pizza

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

Ø30 cm

- 90. Pizza Margherita**  **10,90**  Auf Wunsch auch als Vegane möglich!
 Tomatensauce, Mozzarella, Goudakäse
 Tomato sauce and Mozzarella cheese
 Solange der Vorrat reicht! +1,5 € Extra
- 91. Pizza Diavolo** **15,50**
 Edelsalami, Zwiebeln, Peperoni ^{1 5 2}
 Salami, onions, spicy peppers
- 93. Pizza Frutti di Mare** **17,50**
 Meeresfrüchte, Knoblauch ^{B N}
 Seafood, garlic
- 94. Pizza Rucola e Pinoli**  **15,50**  P.Rucola e Pinoli
 Mozzarella, Pinienkerne, Rucolasalat, fr. Tomaten ¹⁵
 Mozzarella, pine nuts, arugula salad, tomatoes
 Auf Wunsch auch als Vegane
 möglich! +1,5 €
- 95. Pizza con Salmone e Spinaci** **16,50**
 Lachsstreifen, Knoblauch, Blattspinat ^B
 Salmon, garlic, Leaf spinach
- 96. Pizza Olli Speciale**  **17,50**  Geheimtipp
 Blattspinat, Gorgonzola, Peperoni, fr. Knoblauch Tomatenscheiben, Zwiebeln ^{C 5 8}
 Leaf spinach, gorgonzola, spicy peppers, fr. garlic, tomatoes, onions
- 97. Pizza Rustica** **15,50**
 Schinken, fr. Champignons, Tomatenscheiben ^{10 15}
 Ham, fresh mushrooms, tomatoes
- 98. Pizza Tiffany's Speciale** **17,90**  CHEF'S EMPFEHLUNG
 Schinken, Edelsalami, Peperoni, Oliven, fr. Champignons, Knoblauch, Rucola ^{10 15 2}
 Ham, salami, spicy peppers, olives, fr. mushrooms, garlic, arugula salad
- 99. Pizza Parma e Rucola** **16,50**
 Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan ^{15 8}
 Mozzarella, parma ham, arugula salad, Parmesan cheese
- 100. Pizza Tonno e Cipolla** **15,50**
 Thunfisch und Zwiebeln ^{15 8}
 Tuna and onions
- 101. Pizza Bianca**  **17,90**  NEU!
 mit Creme fraiche, Spargelstücken, Walnüssen, Honig, und Rucola ^{1 A C}
 with goat cheese, walnuts, honey, creme Fraiche, Asparagus and fresh arugula
- 102. Pizza Amici Miei** **16,50**  CHEF'S EMPFEHLUNG
 Hähnchenbrust, fr. Champignons, Sauce Hollandaise, Oregano ¹⁵
 Chicken breast, fresh, mushrooms, hollandaise sauce

Für unseren Teig verwenden wir ausschließlich italienisches Mehl



114. Geschmorte Lammhaxe mit Erbsen dazu Rosmarinkartoffeln

Fleischgerichte

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 20,90

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

114. Geschmorte Lammhaxe mit Erbsen 23,90

dazu Rosmarinkartoffeln ^{a,c,o}
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 7,50

mit Kaffee getränkte Löffelbiskuits und Mascarponecreme,
Bestäubt mit Kakaoapulver ohne Alkohol ^{a,c,f,g,1}

CHEF'S EMPFEHLUNG

Soufflé al Cioccolato 7,90

Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern
serviert mit einer Kugel Vanilleeis ^{a,c,f,g}

Wahlweise mit:

^{a,c,f,g} Braunen Schokoladenkern oder ^{a,c,f,g,1} Pistazienkern 8,90

Tartufo Eis 7,90

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 8,90

Kugel Eis 2,00

Wahlweise: 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
Pott 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

Specials

Eiskaffee 6,90

Cremiges Vanilleeis aufgefüllt mit Kaffee, Garniert mit Sahne und Schokoladenraspeln

Eisschokolade 6,90

Cremiges Vanilleeis aufgefüllt mit Trinkschokolade, garniert mit Sahne und Kakao

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	3,60
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,4 l	5,00
Tafelwasser mit Kohlensäure Karaffe mit Fr. Minze & Limette	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
Schweppes:	0,4 l	5,20
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

wird leicht Kohlensäure, Eiswürfel und frische Minze serviert

Limonade

Hausgemischt in Geschmacksorten: unser Geheimtipp

Ingwer - Minze 0,4 l **6,90**

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..

Spaten vom Fass	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,60
Hasseröder Pilsener vom Fass	0,3 l	4,10
Alsterwasser	0,4 l	4,90
<small>Mischgetränk aus Pilsner und Zitronenlimonade</small>	0,5 l	5,60
Beck's alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,50
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33 l	4,50
Aktien Zwick'l Kellerbier	Fl. 0,5 l	6,30

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



Offene Weine

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

Weißweine

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

Rotweine

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

Karaffen

0,5 l	19,-
1 l	34,-

Flaschen Weine

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

Weißweine

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



Rotweine

Passimento - Nero D'Avola 0,75 l	25,-
<small>Passimento ist ein sizilianischer Rotwein, trocken, frisch, samtig ovm mittlerem Körper</small>	
Appassimento 0,75 l	24,-
GRAND MAESTRO	
<small>Cielo e Terra Gran Maestro Appassimento Rosso IGT - Apulien / Italien. Weicher Rotwein mit reifer Frucht Note, trocken</small>	
POESIE Valpolicella 0,75 l	26,-
<small>Cantina di Soave Poesie Valpolicella Nord Italien, Vollmündiger Rotwein Fruchtbetonter, leichter Valpolicella, Frische Kirsche- und Beerennoten, weich und zugänglich.</small>	
Rosé	
Schneider Pfaffmann 0,75 l	26,-
<small>Roséwein / Pfalz / Deutschland. Trockener, eleganter Rosé mit feiner Frucht. Belebende Frische. Einfach ein perfekter Begleiter zu einem geselligen Abend.</small>	
Villa JL Spätburgunder Rosé 0,75 l	21,-
<small>Halbtrocken, Leicht & 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 FI.0,75 l

Prosecco MASCHIO, Brut **22,-**

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

Rotari Rosé **36,-**

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

Moët & Chandon Impérial Brut **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)

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.

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

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

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



Flaschen

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

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

Alkoholfreie

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

Aperetifs / Longdrinks

(mit je 4cl der Spirituose)

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

**10% 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

