

## VORSPEISEN

### **Steckrüben-Carpaccio**

Ziegenkäse | Kürbis | Karotte | Mango | Amarant

8,00 €

### **Chicorée, Blutorange & Haloumi**

Feldsalat | gelbe Beete | Granatapfel | Quinoa

9,00 €

### **Raviolo : Süßkartoffel, Schafskäse & Eigelb**

Schalotte | Kopfsalat | Gurke

7,50 €

### **Tatar vom Kalbsfilet & Ahornrauch**

Eigelb | grüne Tomate | Feige | Parmesan | Trüffel

10,50 €

### **Seeteufel & Avocado-Eiscreme**

Junge Bete | Fenchel | Aprikose | Forellenkaviar

11,50 €

### **Antipasti-Variation**

Käse | Wurst | gegrilltes & gefülltes Gemüse | Olive

KLEIN 8,00 € GROSS 14,00 €

## SUPPEN

### **Sauerampfersuppe**

Spinat | Schalotte | Wachtelei | Comté

5,50 €

### **Fischkonsommee**

Steinbutt | Seeteufel | Saibling | Tomate | Hirse

6,50 €

## ZWISCHENGERICHTE

### **Gebackener Blumenkohl & geräucherter Mozzarella**

Rucola | Kresse | Walnussöl

8,00 €

### **Geräucherter Petershainer Stör**

Gemüsebouillon | Lauch | Kräuter | Salbeiöl

10,50 €

## RISOTTO & PASTA

### **Polenta-Ravioli : Frischkäse & Artischocke**

Tomatensalsa | Trüffelbutter

10,00 €

### **Buchweizen-Risotto**

Rote Beete | Bärlauch | Feta | Pinienkerne

10,50 €

### **Orecchiette & Maishähnchen**

Chorizo | Erbse | Ochsenherztomate | Parmesan

11,00 €

### **Kurkuma-Süßkartoffel-Gnocchi & Garnele**

Shiitake | Petersilie | Bouillon

11,50 €

## HAUPTGERICHTE

UNSERE HAUPTGERICHTE STEHEN AUF DER NÄCHSTEN SEITE.

## DESSERT & KÄSE

### **Dreierlei Eiscreme & Sorbet**

5,00 €

### **Limetten-Käsekuchen & Yuzu-Sorbet**

Passionsfrucht | Zitronenverbene | Amarant

5,50 €

### **Bananenparfait & Kakaobohne**

Granatapfel-Eiscreme | Rhabarber

6,00 €

### **Karamell & Schokolade**

Valrhona Schokolade 70 % | Haselnuss  
weiße Schokoladen-Sanddorn-Eiscreme

6,50 €

### **Mediterraner Käse**

Feigensenf | Olive | Weintraube

KLEIN 7,00 € GROSS 13,00 €

## TRADITIONELL

nach traditioneller Rezeptur.

### FISCH *traditionell*

#### **Petershainer Saibling & grüner Spargel**

Saisongemüse | Kartoffel | Butter | Rosmarin

15,50 €

#### **Steinbutt & Miesmuschel**

Zucchini | Gurke | Kartoffelgratin | Beurre blanc

17,50 €

### FLEISCH *traditionell*

#### **Maishähnchen-Ragout**

Saisongemüse | brauner Champignon  
junge Kartoffel | Rosmarin | Thymian

15,50 €

#### **Entenbrust & Orange**

Chicorée | rote Bete | Polenta | Cointreau

17,00 €

#### **Lammrücken & Shepherd's Pie**

Karotte | Babyspinat | Thymianjus

18,00 €

#### **Entrecôte á la Bordelaise**

Petersilienwurzel | Champignon | Ochsenchwanz  
Schalotte | Rotwein

20,00 €

## MODERN

neue Zubereitungsart und Kombination.

### FISCH *modern*

#### **Petershainer Saibling & Seespargel**

Weißer Bohne | Belugalinse | Erbse | Aioli  
grüne Salsa

16,50 €

#### **Steinbutt, Herzmuscheln & Nordseeshrimp**

Stangensellerie | Romanesco | Alge | Sepia  
Schalentier-Velouté

18,50 €

### FLEISCH *modern*

#### **Maishähnchen-Filet Supreme**

Buchweizen | Kohlrabi | Brokkoli | Austernpilz  
Pancetta

16,50 €

#### **Entenbrust, Radicchio & Ananas**

Mais | Frühlingszwiebel | Karottengnocchi  
Teriyakisauce

17,50 €

#### **Lammrücken & Morchel**

Sommergemüse | Schwarzwurzel | Wirsingkohl  
Perlzwiebel | Kaktusfeige

19,50 €

#### **Entrecôte "Surf 'n' Turf"**

Hummer | rote Paprika | Pommes frites | Weißwein

22,00 €

VEGANE & KINDERGERICHTE, SOWIE EINE KARTE  
MIT ALLERGENHINWEISEN KÖNNEN SIE BEIM  
PERSONAL ERFRAGEN.

## APERITIFS

### **Crodino**

Italienischer Aperitif ohne Alkohol.

9,8 cl 4,00 €

### **Martini**

BIANCO, EXTRA DRY, ROSSO

5 cl 4,50 €

### **Lillet**

5 cl 7,00

### **Emilio Lustau Sherry**

MEDIUM DRY, DRY

5 cl 6,00 €

### **Ramazotti Rosato Mio**

5,00 €

### **Americano**

6,00 €

### **Prosecco Frizzante**

0,1 l 3,50 € 0,75 l 21,00 €

### **Crémant d'Alsace Brut | Rosé**

0,1 l 4,00 € 0,75 l 25,00 €

## SOFTDRINKS

### **ACQUA MORELLI still & spritzig**

0,25 l 2,50 € 0,75 l 5,00 €

OPPACHER

### **Mineralwasser still & spritzig**

0,75 l 4,00 €

LAUSITZER SÄFTE

**Apfel | Orange | Mango | Johannesbeere**

**Kirsche | Banane**

0,3 l 3,00 €

### **Saftschorle**

0,3 l 3,00 €

OPPACHER

**Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale**

0,25 l 2,50 €

### **Coca Cola | Sprite**

0,3 l 2,50 €

## BIERE

LANDSKRON

**Pilsner** vom Fass

0,3 l 2,50 € 0,5 l 3,50 €

### **Radler**

0,3 l 2,50 € 0,5 l 3,50 €

### **Hefeweizen**

0,5 l 3,50 €

### **Pupen Schulzes Schwarzes**

0,5 l 3,50 €

### **BECKS blue** alkoholfrei

0,3 l 2,50 €

### **PAULANER Hefeweizen** alkoholfrei

0,5 l 3,50 €

## MIXGETRÄNKE

### **Aperol Spritz**

6,00 €

### **Hugo**

6,00 €

### **Lillet La Vie en Rose**

6,00 €

### **Gin Tonic**

6,00 €

### **Wodka Lemon**

6,00 €

### **Campari Soda | Orange**

6,00 €

### **Caipirinha**

6,00 €

### **Mojito**

6,00 €

### **Cuba Libre**

6,00 €

## OFFENE WEISSWEINE

### ITALIEN

SIZILIEN – SALLIER DE LA TOUR

#### **2016 GRILLO DOC**

Grüner Apfel | Zitrusfrucht | Salbei  
frisch | anhaltend | lebendige Mineralik

0,1 | 2,60 € 0,2 | 5,00 € 0,75 | 17,00 €

MARKEN – VELENOSI VINI

#### **2016 'FALERIO' PECORINO DOC**

Exotische Früchte | Zitrus | Akazienblüte | Jasmin  
Kräuter | frisch | leichte Süße

0,1 | 2,70 € 0,2 | 5,40 € 0,75 | 18,00 €

UMBRIEN – LUNGAROTTI

#### **2016 'L'U' BIANCO DELL'UMBRIA IGT**

Vermentino & Chardonnay | Apfel | Pfirsich  
Zitrusfrüchte | nussig | würzig | fruchtig

0,1 | 3,00 € 0,2 | 6,00 € 0,75 | 20,00 €

LOMBARDEI – CÀ MAIOL

#### **2015 'PRESTIGE' LUGANA DOP**

Trebbiano di Lugana | grüner Apfel | Mirabelle  
Limette | wilder Thymian | frisch | mineralisch

0,1 | 3,50 € 0,2 | 6,90 € 0,75 | 23,00 €

TRENTINO – TENUTA SAN LEONARDO

#### **2016 'VETTE' SAUVIGNON BLANC IGT**

Weißer Pfirsich | grüner Pfeffer | Salbei | lebendig  
frisch | mineralisch

0,1 | 3,60 € 0,2 | 7,10 € 0,75 | 24,00 €

PIEMONTE – LA SCOLCA

#### **2015 'ETICHETTA BIANCA' GAVI DEI GAVI DOCG**

Papaya | Mirabelle | Maracuja | Limette | Mandel  
feinfruchtig | mineralisch | würzig

0,1 | 3,60 € 0,2 | 7,10 € 0,75 | 24,00 €

## OFFENE ROSÉWEINE

### ITALIEN

MARKEN – VELENOSI VINI

#### **2016 ROSÉ**

Montepulciano | Rose | Veilchen | Johannesbeere  
Himbeere | blumig | frisch | mineralisch

0,1 | 2,60 € 0,2 | 5,00 € 0,75 | 17,00 €

### SPANIEN

NAVARRA – BODEGAS MARCO REAL

#### **2015 HOMENAJE ROSADO**

Garnacha | Himbeere | Erdbeere | Kirsche  
Orangenschale | fruchtig | frisch

0,1 | 2,60 € 0,2 | 5,00 € 0,75 | 17,00 €

## OFFENE ROTWEINE

### ITALIEN

SIZILIEN – SALLIER DE LA TOUR

#### **2014 NERO D'AVOLA DOC**

Rote Früchte | Pflaume | Vanille | Kokos  
frisch | fruchtig

0,1 | 2,60 € 0,2 | 5,00 € 0,75 | 17,00 €

TOSKANA – COLTIBUONO

#### **2015 'COLLEBELLO' IGT**

Sangiovese Cuvée | Kirsche | Pflaume | Gewürze  
weiche Tannine | leicht | biologischer Anbau

0,1 | 2,70 € 0,2 | 5,40 € 0,75 | 18,00 €

APULIEN – CARUSO & MININI

#### **2015 'APPASSIMENTO' PRIMITIVO PUGLIA IGT**

Kirsche | dunkle Beeren | Gewürze | Pfeffer  
vollmundig | kräftig | harmonische Tannine

0,1 | 3,00 € 0,2 | 6,00 € 0,75 | 20,00 €

ABRUZZEN – FARNESE

#### **2014 'PIPOLI' AGLIANICO DEL VOLTURE DOC**

Sauerkirschen | rote Beeren | Veilchen | Lakritz  
balsamisch | süße & reife Tannine

0,1 | 3,20 € 0,2 | 6,30 € 0,75 | 21,00 €

UMBRIEN – LAMBORGHINI

#### **2011 'TREScone' IGT**

Sangiovese Cuvée | Pflaume | rote Beeren | Kirsche  
balsamisch | mineralisch | süße Tannine

0,1 | 3,30 € 0,2 | 6,60 € 0,75 | 22,00 €

### SPANIEN

RIOJA – BARÓN DE LEY

#### **2012 RIOJA DOC RESERVA**

Tempranillo | dunkle Waldbeeren | Gewürze |  
konzentriert | fleischig & satte Tannine

0,1 | 3,60 € 0,2 | 7,10 € 0,75 | 24,00 €

EIN ERLESENES SORTIMENT GESCHLOSSENER WEINE  
FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE.

## DIGESTIFS

### **2015 Moscato d'Asti DOCG**

Dessertwein aus dem Piemont.

0,1 l 4,50 €

### **Limoncello**

2 cl 2,00 €

### **Baileys**

2 cl 2,50 €

### **Ramazotti**

2 cl 2,00 €

### **Herbeder Tropfen**

2 cl 2,00 €

### **Bombay Sapphire Gin**

2 cl 2,50 €

### **Russian Standard Vodka**

2 cl 2,00 €

### **Belvedere Vodka**

2 cl 4,50 €

### **Grappa**

2 cl 3,00 €

PRIVATBRENNEREI SONNENSCHNITT - WITTEN

### **Marillenlikör | Mirabellen- & Williams-Birnen-Brand**

2 cl 3,00 €

SCHLOSS PROSCHWITZ - MEISSEN

### **Himbeer- & Schlehengeist | Williams-Birnen-Brand**

2 cl 5,50 €

### **Rémy Martin VSOP Cognac**

2 cl 3,50 €

## GRAPPA BOCCHINO

### **Grappa di Barolo Cask Finish**

Weißer Blumen | kandierter Orangen | Gewürze

2 cl 6,00 €

### **Grappa di Moscato Sauterne Cask Finish**

Vanille | Aprikosen | Jasmin

2 cl 6,00 €

## RUM

### **Ron Botucal Reserva Exclusiva**

(Ron Diplomatico) 12 Jahre gereift

Schokolade | Vanille | Fruchtaromen

4 cl 7,00 €

### **Zacapa 23 Solera Gran Reserva**

Schokolade | Kaffee | Toffee

4 cl 9,00 €

## WHISKY

### **Connemara, 12 years**

Seidig | fruchtig | Honig | Vanille | Malz | Torfrauch

4 cl 6,00 €

### **Glenlivet French Oak, 15 years**

Würzig | fruchtig | floral | Zimt | Mandeln | Eiche

4 cl 8,00 €

### **Lagavulin, 16 years**

Torfrauch | kraftvolle Süße | Meeresaromen | Holz

4 cl 9,50 €

## KAFFEE & TEE

ALFREDO

### **Espresso | Espresso doppio**

2,50 €      3,50 €

### **Espresso corretto**

mit einem Schuss Grappa oder Amaretto

3,50 €

### **Caffé Crème**

2,50 €

### **Cappuccino**

3,50 €

### **Milchkaffee**

3,50 €

EILLES

### **Tee** verschiedene Sorten

2,50 €

# Herzlich Willkommen im



Das VINO E CULTURA wurde im Oktober 2013 als Weinbar und Theater eröffnet. Inzwischen hat es sich zu einem Restaurant mit mediterraner Küche entwickelt. Unser ausgezeichnete Küchenchef Tomasz Trabski und sein Team zaubern Ihnen köstliche Kreationen. Brot und Pasta werden von ihnen hausgemacht. Ergänzend dazu servieren wir erlesene Tropfen des Mittelmeerraumes aus unserem Weinkeller.

Im Theater des Obergeschosses können Sie regelmäßig Lesungen, Theateraufführungen und Konzerten mit erstklassigen Musikern, Künstlern sowie bedeutenden Persönlichkeiten unserer Zeit genießen.

Das angrenzende Böhme-Zimmer zeigt seltene Erstausgaben des deutschen Naturphilosophen und Mystikers Jakob Böhme, aber auch Ausstellungen aktueller Künstler.

Dieses einmalige Haus bietet Ihnen ein wundervolles Ambiente für angeregte Diskurse mit Freunden oder Gleichgesinnten, sowie für Familienfeste, Hochzeiten und Firmenevents.

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag – Sonntag von 17.00 – 0.00 Uhr

Samstag & Sonntag von 12.00 – 14.30 Uhr

Auf Anfrage stehen wir Ihnen auch außerhalb dieser Zeiten zur Verfügung.