

Voi

BAR | RESTAURANT

Mittagstisch

Montag- Freitag 11:30-14:30 Uhr

Abendessen

Täglich ab 17:00

VORSPEISEN

Tagessuppe (frag uns) 8,90

Bruschetta Focaccia 9,90

Tomate | Zwiebeln | Basilikum | Parmesan | Rucola

Gratinierter Ziegenkäse 16,90

Wildkräutersalat | Honig | Pistazien

Vitello Tonnato 18,90

Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Kapern | Rucola

Rote Beete Carpaccio (Vegan) 12,90

Himbeer-Vinaigrette | Walnuss | Granatapfel

Carpaccio vom Rind 16,90

Olive | Zitrone | Pinienkerne | Parmesan | Rucola

Ciabatta 7,90

Olive | Zitronen-Aioli

HAUPTSPEISEN

Wildkräutersalat Burratta (vegan möglich) 22,90

Himbeer-Vinaigrette | Avocado | Granatapfel 18,90

Walnuss | Croutons

Gnocchi 19,90

Basilikumpesto | Pinienkerne | Rucola

Zitronen Risotto (auch veg. möglich) 21,90

Erbsen | Parmesan | Pinienkerne | Rucola

Tagliatelle Trüffel 25,90

Frischer Trüffel | Parmesan | Pinienkerne | Rucola

Tagliatelle Garnele 26,90

Tomate | Parmesan | Pinienkerne | Rucola

Tagliatelle Limone mit gebratener Hähnchenbrust 24,90

Zitronen | Parmesan | Pistazien | Rucola

Gebackene Süßkartoffel 22,90

Schafskäse | Salat | Granatapfelkerne | Avocado Pommes

Zitronenmajo

Gratiniertes Lachsfilet 27,90

Zitronen-Beurre Blanc | Ratatouille | Kartoffel-püree

gebratener Zander 29,90

Zitronen-Beurre Blanc | mediterranes Grillgemüse | Kartoffel-Püree

Argentinisches Rumpsteak 220 Gramm 32,90

Portweinsjus | Chimichurri | mediterranes Grillgemüse

Rosmarin-Drillinge

Gebratene Hähnchenbrust 25,90

Portweinsjus | Ratatouille | Kartoffel-Püree

Smashed Beefburger (Dry Aged) 22,90

Cheddar | Tomate | Zwiebel | Honig-Senfsoße |

Rosmarin-Drillinge | Aioli

Beyond Meatburger Brioche (Vegan) 21,90

Tomate | Zwiebel | Salat | Rosmarin-Drillinge | Ketchup

DESSERT

Weißer Schokoladenmousse

8,90

Früchte | Pistazien | Himbeer-Püree

Crème Brûlée

9,90

Vanille | Kekscrumble | Himbeer-Püree

Tiramisu im Glas

8,90

Mascapone | Espresso | Kekscrumble | Himbeer-Püree

Maracuja-Parfait

9,90

Früchte | Pistazien | Himbeer-Püree

SOFTDRINKS

Wasser	0,30l / 2,90	0,75l / 5,90
Säfte (Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber)	0,25l / 3,90	0,40l / 5,30
Alle Säfte als Schorle	0,25l / 3,00	0,40l / 4,80

BIER (0,33)

Carlsberg (vom Fass)	0,33l / 3,90	0,50l / 5,40
Alsterwasser	0,33 l/ 3,90	0,50l / 5,40
Beck's(alkoholfrei)	0,33l / 3,50	
Hefeweizen mit/ohne		0,50l / 5,40

HEISSGETRÄNKE

Espresso/Doppelt	2,70	3,90
Cappucino		3,90
Latte Machiatto		5,40
Caffe Crema		2,90
Frischer Tee		3,90
Ingwer / Zitrone / Minze		

HAUSGEMACHTE LIMO (0,5 l)

Green Garden

Basilikum, Gurke, Soda 6,90

Passionfruit

Maracuja, Zitrone, Soda 6,90

Ginger-Lemon

Ingwer, Zitrone, Soda 6,90

Holunder-Lime

Holunder, Limette, Soda 6,90

Granatapfel

Granatapfel, Zitrone, Soda 6,90

Peach Tree

Pfirsich, Zitrone, Soda 6,90

OFFENE WEINE WEISS (0,2 l)

Grauburgunder	7,90
Chardonnay	8,20
Riesling	7,90

OFFENE WEINE ROSÉ (0,2 l)

Rosé	6,90
------	------

OFFENE WEINE ROT (0,2 l)

Rioja	7,90
Merlot	7,90
Sangiovese	7,40

APERITIF

Aperol Spritz *	8,40
Lillet Whitepeach	8,40
Lillet Wildberry	8,40
Hugo *	8,90
Limoncello Spritz	8,90
Campari Soda	
Campari, Soda, Orange	7,90
Sarti Spritz	8,90
Skin-Gin mit Tonic (Steinkirchen)	10,90

* (auch alkoholfrei erhältlich)

COCKTAILS

Altländer Mule

Skin Gin | Lime | Ginger Beer | Ingwer 12,40

Moskow Mule

Smirnoff Vodka | Curke | Limette | Ingwer | Spicy Ginger 10,40

Mojito/Raspberry Mojito

Bacardi Carta Blanca | Limette | Rohrzucker | Minze | Soda 10,40

Caipirinha/Raspberry Caipirinha

Cachacha | Limette | Rohrzucker 9,40

Pornstar Martini

Vanille Vodka | Zitrone | Passionfruit | Prosecco 14,90

Negroni

Gin | Campari | Wermuth 9,90

Gin Basil-Smash

Gin | Basilikum | Zitronen | Zucker 12,90

Espresso Martini

Vodka | Kahlua | Espresso 10,90

Whiskey Sour

Whiskey | Zitrone | Zucker 10,50

Amaretto Sour

Amaretto | Zitrone | Zucker 10,50

Ipanema (alkoholfrei)

Limette | Rohrzucker | Ginger Ale 8,90

White Passion (alkoholfrei)

White Peach | Maracuja | Zitronen 8,90