

Wa Bene

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT klein/groß € 3,90/ € 5,90

ITALIENISCHER SALAT € 7,90

Mais, Thunfisch, Schinken, Zwiebeln, Oliven, Mozzarella

ANTIPASTI-TELLER Wa Bene klein € 8,50
Käse, Wurst, Gemüse& Dips groß € 12,50

KÜRBISCREMESUPPE (Vegan) € 6,90

GEBRATENER ZIEGENKÄSE € 9,50
rote Bete-Carpaccio, Walnüsse und Rucola

HAUSGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI € 6,50

Kräutersaitlinge, Parmesan

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL Vorspeise: € 7,90

Butter, Mandeln und Parmesan Hauptgang: € 12,90

Wa Bene

HAUPTGÄNGE

KNACKIGES AUS DEM WOK (Vegan) € 12,50

Udon-Nudeln, Gemüse, Cashewkerne, Hoisin-Sesamsauce

mit Hähnchenfleisch € 14,90

ENTRECÔTE € 20,90

mediterranes Gemüse, Beilagen Salat und Kräuterbutter

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET € 18,90

Kürbis-Kartoffelstampf, Speckbohnen, Jus

KLASSIKER

SCHNITZEL WIENER ART

mit Pommes, Salat und Preiselbeeren € 12,90

PULLED PORK BURGER MIT WEDGES € 14,50

Coleslaw, Tomaten, Essiggurke, BBQ-Sauce

Wa Bene

FOCCACIA

TOMATE/MOZZARELLA

€ 7,50

mit Rucola, Basilikumpesto und kleinem Salat

Mit Parmaschinken

€ 8,50

THAICURRY

mit Jasminreis (vegan)

€ 11,50

mit gebratenem Lachs in Teriyakisauce

€ 14,50

PASTA

GNOCCHI MIT GORGONZOLASAUCE

€ 13,90

Birnen, karamellisierten Walnüssen, Rucola

SCHWARZE TAGLIATELLE AL SALMONE

€ 14,50

In Weißwein-Sahnesauce , Babyspinat und

Cocktailtomaten

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

€ 11,90

PENNE AL ARRABIATA

€ 10,90

Wa Bene

PIZZA

PIZZABROT € 3,50

PIZZA MAGHARITA € 6,50

PIZZA CAPRESE € 7,50
mit Mozzarella, Tomatenscheiben
und Basilikumpesto

PIZZA DIAVOLO (SCHARF) € 8,50
mit Mozzarella, Peperoniwurst, Zwiebeln
und Peperoni

PIZZA SPEZIALE € 8,50
mit Mozzarella, Salami, Schinken, Pilze
und Zwiebeln

PIZZA TONNO € 9,00
mit Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

Wa Bene

NACHWUCHSSPIELER

KINDERSCHNITZEL MIT POMMES	€ 6,90
NUDELN MIT TOMATENSUGO	€ 4,90
PIZZA MAGHARITA	€ 4,00
PIZZA MIT SALAMI	€ 5,00
PIZZA MIT SCHINKEN	€ 5,00
PORTION POMMES	€ 3,00
KUGEL EIS	€ 1,00

DESSERTS

TARTUFO NERO mit Beerenkompott, Pistazie und Sahne	€ 6,00
SCHOKOLADENSOUFFLE MIT VANILLEEIS	€ 6,50

Wa Bene

WASSER

GEROLSTEINER

Still/Sprudel	0,75l	€ 4,90
	0,25l	€ 1,90

SOFTDRINKS

Cola	0,33l	€ 2,90
Cola Zero	0,33l	€ 2,90
Fanta	0,33l	€ 2,90
Sprite	0,33l	€ 2,90
Mezzo Mix	0,33l	€ 2,90

SCHWEPPE

Bitter Lemon, Ginger Ale

Tonic Water	0,33l	€ 2,90
-------------	-------	--------

SÄFTE/SCHORLEN

Apfel, Mango, Traube, Orange	0,3l	€ 2,90
	0,5l	€ 3,50

Wa Bene

KAFFEE/LAVAZZA

Espresso	€ 2,00
Espresso Doppelt	€ 3,00
Espresso Macchiato	€ 2,50
Tasse Kaffee	€ 2,50
Milchkaffee	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,00
Heiße Schokolade	€ 3,00

TEE

Verschiedene Sorten	
Tasse Tee	€ 2,00

Wa Bene

BIER

Königspilsener vom Fass	0,2l	€ 2,00
	0,3l	€ 2,50
	0,5l	€ 3,90
Benediktiner Weizen	0,5l	€ 3,90
Benediktiner Alkoholfrei	0,5l	€ 3,90
Licher Isotonisch Alkoholfrei	0,33l	€ 2,50
Radler vom Fass	0,3l	€ 2,50
	0,5l	€ 3,90
Russ	0,3l	€ 2,50
	0,5l	€ 3,90

Wa Bene

APERITIF

Aperol Spritz		€ 4,90
Gin Tonic		€ 5,90
Lillet Wild Berry		€ 4,90
Prosecco	0,2l	€ 4,90
	0,75l	€ 15,00
San Bitter Spritz		€ 4,90

SCHNAPS

Ramazotti	2cl	€ 3,50
Fernet Branca	2cl	€ 3,50
Grappa	2cl	€ 4,50
Averna	2cl	€ 3,50
Williams Christ	2cl	€ 3,00
Walnuss-Likör von Haub (bio/vegan)	2cl	€ 4,50
Rosé-Chili-Likör von Haub (bio/vegan)	2cl	€ 4,50

Wa Bene

WEISSWEIN

Monte Pietroso Bianco 0,2l € 4,50
(2017, Sizilien) 0,75l € 15,00

Weißwein mit sizilianischen Charakter, überzeugt mit einem feinen Fruchtkörper und ausgewogenen Säuren

Papillon Blanc 0,2l € 4,00
(halbtrocken,2018, Pfalz) 0,75l € 12,50

Voller Geschmack nach sonnengereiften, süßen Trauben. Sehr ausgewogen und weich im Abgang

Do'Nin von Haub 0,2l € 5,40
(trocken,2018; Rheinhessen) 1,0l € 22,50

Ein außergewöhnliches Cuvee von großem Winzerhandwerk. Der weiche Fruchtkörper und die feinen Säuren des Weißburgunders werden hervorragend durch die Kraft des Gewürztraminers ergänzt

Riesling-Chardonnay von Haub 0,2l € 4,90
(feinherb;2018, Rheinhessen, Bio/Vegan) 0,1l € 21,50

Ein hervorragendes Cuvee, Volles säureloses Fruchtbouquet mit weichem vollmundigem Abgang nach sonnengereiften Trauben.

Wa Bene

<u>Grauburgunder von Haub</u>	0,2l	€ 6,10
<u>(2018, Rheinhessen; Bio/Vegan)</u>	0,75l	€ 20,00

Ein junger Wein, der bereits jetzt durch seine Kraft und Mineralien überzeugt, ergänzt durch harmonisch feine Säuren. Leichte aromatische Anflüge von Vanille und Veilchen und den Aromen von Zitrusfrüchten.

Rosé

<u>Blauer Spätburgunder von Haub</u>	0,2l	€ 5,90
<u>(feinherb,2018, Rheinhessen)</u>	0,75l	€ 18,50

Intensive Veilchen-Aromen werden sanft ergänzt durch Anflüge von Passionsfrucht und sonnengereiften Erdbeeren.

<u>Blauer Spätburgunder Weißherbst</u>	0,2l	€ 6,10
<u>(feinherb,2018, Rheinhessen; von Haub)</u>	0,75l	€ 20,00

Feinste florale Aromen und ein samtig weicher Fruchtkörper machen diesen Wein zu einem hervorragenden Sommerbegleiter.

ROTWEIN

Lunatico Tre Autoctoni

(Primitivo, Montepulciano, Nerello Mascalese) 0,2l € 4,90
(2016, Apulien, Abruzzen, Sizilien) trocken 0,75l € 16,00

Wein mit weichen Tanninen und würziger Note von Vanille und Schokolade. Substanzreich und saftig am Gaumen, butterweich und fruchtig im lang anhaltenden Finale.

Empfehlung: Kräftigen Vorspeisen und rotem Fleisch

Borgo Mastro Negroamaro und Primitivo 0,2l € 5,90
(2016, Apulien) trocken 0,75l € 18,50

Durch die Sonne Italiens erhält der Wein ein leuchtendes Rot. Am Gaumen sehr weich und cremig. So schmeckt der Wein nach reifen Früchten, Vanille und frischer Erdbeermarmelade.

Empfehlung: Nudelgerichte, gebratenem oder gedünstetem Fleisch

Monte Pietroso Primitivo 0,2l € 5,50
(2017, Italien) trocken 0,75l € 17,50

Klassisch rassiger Rotwein aus Sizilien. Sehr angenehmer Fruchtkörper und weiche Barrique-Aromen verleihen diesem Wein sein Charakter.

Empfehlung: rotem Fleisch, Pasta, Pizza und Reisgerichte

Wa Bene

<u>Chefsache von Haub</u>	0,2l	€ 6,90
<u>(2017, Rheinhessen)</u>	0,75l	€ 22,00

Ein herausragendes Cuvee mit vollem Ausbau von roten Früchten. Feine Geschmacksnote und eine angenehm ausgewogene Säure, die an sonnengereifte Johannisbeeren erinnert.

<u>Masso Antico Primitivo</u>		
<u>(2017, Apulien)</u>	0,75l	€ 25,00

99 Luca Maroni Punkte..

Duft von vollreifen Brombeeren und Pflaumen. Feine Anklänge von Vanille und roten Blüten. Ein weicher Wein mit imposantem Geschmacksauftritt, der aromatisch und vollmundig ist.

Empfehlung: Fleisch- und Pastagerichten