



Golfo Mediterraneo & Restaurant
da Enzo

Aperitifs

Prosecco	0,1l	6.-
Champagner	0,1l	12.-
Sherry dry, medium, cream	4 cl	6.-
Campari ² Soda, Orange	0,2l	6.-
Hugo, Aperol Spritz	0,2l	8.-
Pernod ² , Puntemes	4 cl	6.-
Martini Bianco, Rosso, Dry	4 cl	6.-

Aperitifs Alkoholfreie

Hugo, San P. Cocktail ²	0,2l	6.-
San Bitter ²	0,1l	6.-

Alkoholfreie

San Pellegrino	0,75l	6,50
Acqua panna	0,75l	6,50
San Pellegrino, acqua panna	0,25l	2,50
Selters	0,70l	6.-
Coca Cola / C. Light ^{1,2,3}	0,3l	3.-
Fanta ^{2,3} , Spezi ^{1,2,3} , Sprite ^{1,2}	0,3l	3.-
Orangensaft frisch gepresst	0,2l	4.-
Apfelsaft ² , Tomatensaft	0,2l	3.-
Johannesbeere Saft	0,2l	3.-
Apfelsaftschorle ²	0,3l	3,50
Johannesbeeresaftschorle ²	0,3l	3,50
Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water ⁴	0,2l	3.-



Golfo Mediterraneo & Restaurant
da Enzo

Biere

Radeberger von Fass	0,3l	3,50
Clausthaler (alkoholfreie)	0,33l	3,50
Radler	0.3l	3.50
Schöffelhofer Weizenbier	0,5l	4.-
Kristall, Hefe, Hefe Alkfr.		

Spirituosen

Averna, Ramzotti, Fernet	2 cl	4.-
Vodka, Sambuca, Amaretto	2 cl	4.-
Baileys, Linie, Malteser	2 cl	4.-
Williams, Limoncello, Arancello	2 cl	6.-

Grappa

Giovanni Poli Moscato,	2 cl	6.-
S.Massenza, Nosiola		
Müller Thurgau, Marzemino	2 cl	6.-
Vecchia Riserva (Barrique)	2 cl	8.-

Cognac

Courvoisier V.S.O.P	2 cl	6.-
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	6.-
Comte Joseph V.S.O.P	2 cl	6.-



Golfo Mediterraneo & Restaurant
da Enzo

Scotch & Malt Whisky

Ballantines,	2 cl	6.-
Chiwass Regal	2 cl	8.-
Glenmorangie, Cardhu,		
Macallan 18 old	2 cl	8.-
Black Label	2 cl	6.-
Blue Label	2 cl	10.-
Irish Whisky		
Tullamore Dew, Paddy	2 cl	6.-

Brandy

Corlos I, Gran Duque Dalba	2 cl	6.-
Vecchia Romagna,	2 cl	5.-
Cles des Ducs(Armagnac)	2 cl	6.-

Offene Weine

Weiss, Rose, Rot	0,2l	7.-
Weinschorle	0,3l	4.-

Heise Getränke

Espresso ⁵ , Tasse Kaffee ⁵		2.-
Doppelte Espresso ⁵		3,50
Tee (Schwarz, Minze, Grün)		2.-

Zusatzstoffe:

1. Koffeeihaltig 2. Farbstoff(e)

3. Antioxidationsmittel

4. Chininhaltig

5. Taurin