



Herzlich Willkommen

MEDITERRANE & INTERNATIONALE KÜCHE IM RESTAURANT VESUVIUS

Gutes Essen bringt Familie und Freunde an einen Tisch. Unsere Wurzeln liegen in der mediterranen Esskultur, doch für uns bedeutet zeitgemäße Gastronomie vor allem Vielfalt, Offenheit und ehrliche Gastfreundschaft.

Neben italienischen Pizza- und Pasta-Klassikern servieren wir Ihnen sorgfältig zubereitete internationale Favoriten – von saftigen Burgern über knusprige Schnitzel bis hin zu feinen Fisch- und Fleischgerichten. Ob für Groß oder Klein: Bei uns findet jeder sein Lieblingsgericht.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Aromen des Südens und fühlen Sie sich wie zu Hause bei Freunden.

Öffnungszeiten

Montag:	17:00 – 23:00 Uhr
Dienstag:	Ruhetag (Geschlossen)
Mittwoch:	17:00 – 23:00 Uhr
Donnerstag:	17:00 – 23:00 Uhr
Freitag:	17:00 – 23:00 Uhr
Samstag:	12:00 – 23:00 Uhr
Sonntag:	12:00 – 22:00 Uhr

„Guten Appetit und herzlich willkommen bei uns!“

IHR VESUVIUS-TEAM



Antipastí / Vorspeisen

Klassische italienische Vorspeisen & feine Suppen

Antipastí

Bruschetta ai Pomodorini^A	8,90 €
<i>Geröstetes Brot mit Kirschtomaten, Knoblauch und Olivenöl</i>	
Carpaccio di Manzo Classico^G	12,90 €
<i>Hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan-Flocken und Rucola</i>	
Carpaccio di Manzo Classico e mare^{B,G,J}	18,40 €
<i>Hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesanflocken, Rucola, mit Crevetten in Senfsauce</i>	
Insalata Caprese^G	10,90 €
<i>Reife Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum</i>	
Antipasto Misto della Casa^{2,G}	12,50 €
<i>Eine Auswahl feiner italienischer Schinken, Salamis und eingelegtem Gemüse</i>	
Gamberoni al Sugo^{A,B}	12,50 €
<i>Gegrillte Riesengarnelen in einem Sugo aus sonnengereiften Tomaten, Knoblauch, Chili und Ciabattabrot</i>	

Suppen

Crema di Pomodoro^{A,G}	6,90 €
<i>Cremige Tomatensuppe mit frischem Basilikum-Pesto und Croûtons</i>	
Zuppa di Pesce (Fischsuppe)^{B,D}	11,50 €
<i>Mediterrane feine Fischsuppe mit Meeresfrüchten und frischen Kräutern</i>	



Insalate / Vegetarisch

Knackige Salate & feine vegetarische Spezialitäten

Insalate / Salate

Insalata Mista^J 8,50 €

Ein frischer Mix der Saison mit verschiedenen Blattsalaten, Gurken, Tomaten und einer feinen Vinaigrette

Insalata Rucola e Tonno^{D,J} 11,50 €

Rucola-Salat mit zarten Thunfischstücken, Kirschtomaten und einer würzigen Zitronen-Öl-Vinaigrette

Caesar Salad^{A,C,G,J} 14,50 €

Klassischer Caesar Salad mit knackigem Römersalat, Parmesan-Hobel, Croûtons und unserem hausgemachten Caesar-Dressing

Caesar Salad mit gebratener Hähnchenbrust^{A,C,G,J} 18,50 €

Großer Caesar Salad zusätzlich veredelt mit saftig gebratener Hähnchenbrust

Vegetarisch

Käsespätzle^{A,C,G} 12,50 €

Traditionelle Spätzle mit einer würzigen Käsemischung und knusprigen Röstzwiebeln

Spaghetti alle verdure Fresche^A 12,50 €

Al dente gekochte Spaghetti in einer leichten Olivenöl-Knoblauch-Emulsion, veredelt mit buntem Pfannengemüse der Saison und frischen Kräutern



Pizzen

Traditionell aus dem Steinofen mit Tomatensauce und feinem Goudakäse

Le Nostre Pizze

Pizza Margherita ^{A,G}	9,00 €
Fruchtige Vesuvius-Tomatensauce, Goudakäse, frisches Basilikum und natives Olivenöl extra	
Pizza Tonno e Cipolla ^{A,D,G}	11,00 €
Zarter Thunfisch, rote Zwiebeln, Tomatensauce und Goudakäse	
Pizza Prosciutto e Funghi ^{2,3,A,G}	11,50 €
Eine traditionelle Mischung aus gekochtem Schinken, frischen Champignons und Goudakäse	
Pizza Vesuvio ^{1,2,3,6,A,G}	14,50 €
Unsere Spezialität des Hauses: scharfe Salami, Kirschtomaten, Oliven, Goudakäse und ein Hauch von Chiliöl	
Pizza Salami ^{1,2,3,A,G}	12,00 €
Milde oder scharfe italienische Salami, reichhaltige Tomatensauce und herzhafter Goudakäse	
Pizza Vegetariana ^{A,G}	12,00 €
Eine farbenfrohe Mischung aus gegrillten Auberginen, Zucchini, gerösteten Paprikaschoten, Tomatensauce und Goudakäse	
Pizza Funghi ^{A,G}	12,00 €
Eine Mischung aus frischen Zucht- und wilden Steinpilzen, Knoblauch, Petersilie und Goudakäse	
Pizza Quattro Formaggi ^{A,G}	13,50 €
Vier italienische Klassiker: Gorgonzola, Provolone, Parmesan und feiner Goudakäse	
Pizza Quattro Stagioni ^{2,3,6,A,G}	14,50 €
Die vier Jahreszeiten: Champignons, gekochter Schinken, Artischocken und Oliven, verteilt auf vier Abschnitte	
Pizza Napoli ^{6,A,D,G}	13,50 €
Würzige Sardellen, aromatische Oliven, Tomatensauce und herzhafter Goudakäse	
Pizza alla Casa ^{A,B,G}	16,50 €
Mit verschiedenen Zutaten nach Art des Hauses, belegt mit saftig gebratenen Gambas und feinem Käse	



Primi Piatti / Pasta

Hausgemachte italienische Pastakreationen

Pasta-Spezialitäten

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino^{A,B} 11,50 €

Klassische Spaghetti mit feinem Olivenöl, viel Knoblauch, scharfen Peperoncini und frischer Petersilie (auf Wunsch mit Garnelen in Knoblauch-Olivenöl + 6,50 €)

Penne con Gamberetti e Panna al Curry^{A,B,G} 15,90 €

Zarte Penne-Nudeln in einer cremigen Tomaten-Sahnesauce mit feinen Gamberetti und einer Prise indischem Curry

Spaghetti allo Scoglio^{A,B,D} 15,90 €

Spaghetti mit einer reichhaltigen Auswahl an frischen Meeresfrüchten, veredelt mit Tomaten und Kräutern

Spaghetti alle verdure (vegi)^A 12,50 €

Frische Spaghetti mit einer Auswahl an sonnengereiftem Saison Gemüse in einer leichten Tomatensoße

Penne con Pollo e Panna^{A,G} 13,90 €

Klassische Penne-Nudeln in einer cremigen Sahnesoße mit gebratener Hähnchenbrust und Parmesan

Tagliatelle ai Funghi^{A,C,G} 14,50 €

Feine Tagliatelle in einer cremigen, aromatischen Waldpilz-Sahnesoße, veredelt mit frisch gehobeltem Parmesan und feinen Kräutern

Penne all'Arrabbiata^A 10,90 €

Zarte Penne-Nudeln feurig-pikant zubereitet auf Vesuvius Art



Schnitzel & Burger

Knusprige Schnitzelvariationen & saftige Burger im Brioche-Bun

Schnitzelgerichte

Schnitzel Wiener Art ^{A,C}

14,90 €

Knusprig paniertes Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen, goldbraun ausgebacken und serviert mit frischer Zitrone, wahlweise Pommes oder Bratkartoffeln

Schnitzel Jäger Art ^{A,C,G}

16,90 €

Knusprig gebratenes Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen in einer herzhaften Champignon-Rahmsauce, wahlweise Pommes oder Bratkartoffeln

Schnitzel vagabund ^{2,A,C,G}

18,50 €

Knusprig gebratenes Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen, belegt mit würzigem Parmaschinken und zart schmelzendem Mozzarella, wahlweise Pommes oder Bratkartoffeln

Burger-Variationen (im Brioche-Bun mit Pommes)

Klassischer Burger ^{A,C,G,J}

14,90 €

Saftiges Rindfleisch mit knackigem Salat, frischen Tomaten, geschmolzenem Käse und feiner BURGERSAUCE im Brioche-Bun, serviert mit Pommes

Chicken Burger ^{A,C,G,J}

14,00 €

Zartes Hähnchenfilet, knackiger Salat, frische Tomaten und feine BURGERSAUCE im Brioche-Bun, serviert mit Pommes

Vegí Burger ^{A,C,G,J}

12,50 €

Mit feinem Feta-Käse, knackigem Salat, frischen Tomaten und Sauce im Brioche-Bun, serviert mit Pommes



Fisch- & Fleischgerichte

Erlesene Meeres- und Grillspezialitäten nach traditioneller Rezeptur

Fischgerichte

Salmone alla Griglia^D	21,90 €
<i>Gegrilltes Lachsfilet naturell vom Grill, serviert mit einer Beilage aus Reis oder Spinat nach Wahl</i>	
Salmone alla Senape^{A,D,G,J}	24,90 €
<i>Zartes Lachsfilet in einer feinen Senfsoße mit milder Würze, serviert mit Pasta und Salzkartoffeln</i>	
Calamari Livornese^{6,A,D}	19,80 €
<i>Zarte Tintenfischtuben in einer würzigen Tomatensoße mit Oliven, Kapern und Knoblauch, serviert mit Pasta und Salzkartoffeln</i>	
Sandra Pizzaiola (Zanderfilet)^{A,D}	25,60 €
<i>Zanderfilet in einer würzigen Tomatensauce mit Oregano, Knoblauch und Olivenöl, serviert mit Pasta und Salzkartoffeln</i>	

Fleischgerichte (serviert mit Pommes oder Bratkartoffeln)

Bistecca alla Griglia^G	24,50 €
<i>Saftiges Rumpsteak vom Grill mit klassischer Kräuterbutter (Auf Wunsch mit Pfeffersauce oder Champignonrahmsauce gegen Aufpreis + 4,50 €)</i>	
Scaloppina al Pomodoro e Mozzarella^G	24,90 €
<i>Zarte Kalbsschnitzel, überbacken mit fruchtiger Tomatensoße und cremig schmelzendem Mozzarella, serviert mit Pommes oder Bratkartoffeln</i>	
Saltimbocca alla Romana²	26,90 €
<i>Zarte Kalbsschnitzel, raffiniert umhüllt mit feinem Parmaschinken und frischem Salbei, serviert mit Pommes oder Bratkartoffeln</i>	
Pollo alla Cacciatore⁶	22,50 €
<i>Saftiges Hähnchen geschmort in einer aromatischen Tomatensoße mit frischen Kräutern, Knoblauch, Kapern und Oliven, serviert mit Pommes oder Bratkartoffeln</i>	



Kinderkarte & Desserts

Für unsere kleinen Gäste & feine süße Abschlüsse

Kinderkarte

Chicken Nuggets mit Pommes^A 8,50 €

Knusprige Hähnchen-Nuggets serviert mit einer Portion Pommes frites

Spaghetti Tomatensauce^A 7,50 €

Klassische Spaghetti serviert mit feiner hausgemachter Tomatensauce

Desserts

Panna Cotta^G 8,50 €

Das cremige Sahnedessert, verfeinert mit einer fruchtigen Beerensoße für einen sanften, süßen Genuss

Vesuvio^{A,C,G} 7,50 €

Unser warmes Schokosoufflé mit weichem, flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis

Eis Kugel (pro Kugel)^G 1,80 €

Wählbare Sorten: Vanille, Schoko, Erdbeer (Extra Schlagsahne + 1,50 €)

Käseteller^{A,G} 12,50 €

Verschiedene feine Käsesorten, garniert mit Weintrauben und frischem Ciabattabrot



Saucen & Beilagen

Herzhafte Extras & frisch zubereitete Beilagen

Hausgemachte Saucen

Champignonsauce ^G	3,50 €
<i>Cremig gerahmte Champignonsauce</i>	
Pfeffersauce ^G	3,50 €
<i>Pikante grüne Pfeffersauce</i>	
Samurai Sauce ^{C,J}	1,50 €
<i>Feurig-würzige Mayonnaisen-Spezialsauce</i>	
Mayonnaise / Ketchup ^C	0,50 €
<i>Portion feine Mayonnaise oder fruchtiger Tomatenketchup</i>	

Beilagen

Bratkartoffeln	3,50 €
<i>Goldbraun gebratene Kartoffelscheiben</i>	
Pommes frites	3,50 €
<i>Knusprig frittierte Kartoffelstäbchen</i>	
Kleiner Beilagensalat ^J	4,50 €
<i>Frischer Marktsalat der Saison mit Haus-Dressing</i>	



Soft Drinks & Mineralwasser

Erfrischende alkoholfreie Getränke & feines Tafelwasser

Mineralwasser

Apollinaris (still oder spritzig)	2,70 € / 6,50 €
Flasche 0,25 l / 0,75 l	
San Pellegrino (spritzig)	2,70 € / 6,50 €
Flasche 0,25 l / 0,75 l	
Acqua Panna (still)	2,70 € / 6,50 €
Flasche 0,25 l / 0,75 l	

Erfrischungsgetränke (0,2 l: 2,60 € | 0,4 l: 4,20 €)

Coca Cola / Coca Cola Zero / Coca Cola Light ^{1,9,11}	2,60 € / 4,20 €
Klassische Cola, zuckerfrei oder kalorienarm 0,2 l / 0,4 l	
Fanta / Sprite ^{1,3}	2,60 € / 4,20 €
Fruchtige Orangenlimonade oder Zitronen-Limetten-Erfrischung 0,2 l / 0,4 l	
Spezi ^{1,3,9}	2,60 € / 4,20 €
Erfrischender Cola-Orangen-Mix 0,2 l / 0,4 l	

Bitter & Eistee

Bitter Lemon / Tonic Water ¹⁰	2,90 €
Herbe Bitterklassiker 0,2 l	
Ginger Ale / Wild Berry ¹	2,90 €
Würziger Ginger Ale oder fruchtige Wild Berry 0,2 l	
Eistee Pfirsich / Eistee Zitrone	4,50 €
Erfrischender Eistee serviert mit Zitrone und Eiswürfeln 0,4 l	



Säfte & Hausgemachte Limonaden

Fruchtige Erfrischungen & frisch gemixte Limonaden

Leckere Säfte (0,4 l - alle auch als Schorle erhältlich)

Apfelsaft / Apfelschorle	4,50 €
0,4 l	
Orangensaft / Orangenschorle	4,50 €
0,4 l	
Rhabarbersaft / Rhabarberschorle	4,50 €
0,4 l	
Kirschnektar / Kirschschorle	4,50 €
0,4 l	
Bananensaft / Bananennektar	4,50 €
0,4 l	
Maracujasaft / Maracujaschorle	4,50 €
0,4 l	
Pfirsichsaft / Pfirsichschorle	4,50 €
0,4 l	
KiBa (Kirsch-Bananen-Nektar)	4,50 €
0,4 l	

Hausgemachte Limonaden (0,4 l frisch zubereitet)

Limonade Orange-Maracuja	5,50 €
Frisch zubereitet auf Eis mit frischen Früchten und Minze 0,4 l	
Limonade Limette-Pfirsich	5,50 €
Spritzige Limette trifft süßen Pfirsich auf Eis 0,4 l	
Limonade Limette-Maracuja	5,50 €
Erfrischender Tropen-Mix mit Minze 0,4 l	



Biere vom Fass

Frisch gezapfte Bierspezialitäten & alkoholfreie Biere

Biere vom Fass

Bitburger Premium Pils / Radler / Alster^A 2,30 € / 4,20 €

Frisch gezapft 0,2 l / 0,4 l

Bolten Alt / Bolten Ur-Alt^A 2,30 € / 4,20 €

Frisch gezapft 0,2 l / 0,4 l

Franziskaner Weizen vom Fass^A 5,20 €

Frisch gezapftes Weißbier 0,5 l

Franziskaner Helles vom Fass^A 3,20 € / 5,50 €

Frisch gezapft 0,3 l / 0,5 l

Alkoholfreie Biere

Bitburger 0,0 % Alkoholfrei^A 3,50 €

Flasche 0,33 l

Bitburger Radler Alkoholfrei^A 3,50 €

Flasche 0,33 l

Franziskaner Weizen Alkoholfrei^A 5,50 €

Flasche 0,5 l



Aperitivi / Aperitifs

Zur Einstimmung auf einen genussvollen Abend

Aperitiv-Klassiker

Prosecco^L	5,50 €
<i>Feinperliger italienischer Schaumwein, gut gekühlt serviert 0,1 l</i>	
Prosecco O-Saft^L	6,00 €
<i>Prickelnder Prosecco verfeinert mit sonnengereiftem Orangensaft 0,1 l</i>	
Campari auf Eis¹	3,50 €
<i>Der italienische Bitter-Klassiker serviert auf Eiswürfeln mit Orangenzeste 2 cl</i>	
Martini Bianco^L	3,00 €
<i>Süßer weißer Wermut mit feiner Vanillenote auf Eis 2 cl</i>	
Martini Rosso / Extra Dry^{1,L}	3,00 €
<i>Klassischer italienischer Wermut, wahlweise herb oder rot-aromatisch 2 cl</i>	



Longdrinks & Whiskey

Klassische Highballs, Spritz-Varianten & erlesener Whiskey

Longdrinks & Spritz (0,3 l)

Hugo^L	7,50 €
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette und Soda 0,3 l</i>	
Orange Spritz / Aperol Spritz^{1,10,L}	7,50 €
<i>Spritzig serviert mit Prosecco, Soda und frischer Orangenscheibe 0,3 l</i>	
Limoncello Tonic Water¹⁰	7,50 €
<i>Italienischer Zitronenlikör auf Eis mit erfrischendem Tonic Water 0,3 l</i>	
Lillet Blanc Wild Berry^L	7,50 €
<i>Lillet Blanc mit Schweppes Russian Wild Berry und Waldbeeren 0,3 l</i>	
Jack Daniel's No. 7 Cola^{1,9}	7,80 €
<i>Der Tennessee-Klassiker auf Eis mit Cola 0,3 l</i>	
Vodka / Rum Longdrink	7,80 €
<i>Mit Beigetränk nach Wahl auf Eis serviert 0,3 l</i>	
Vodka Red Bull^{1,9,12}	8,20 €
<i>Premium Vodka serviert mit Red Bull Energy 0,3 l</i>	
Vodka Lemon¹⁰	7,80 €
<i>Vodka serviert mit herber Bitter Lemon auf Eis 0,3 l</i>	
Campari Orange / Campari Spritz^{1,L}	7,80 €
<i>Auf Eis serviert mit Orangensaft oder spritzigem Prosecco 0,3 l</i>	

Whiskey & Bourbon (2 cl)

Jack Daniel's No. 7 (40 % vol.)	3,00 €
<i>Tennessee Whiskey 2 cl</i>	
Ballantine's Finest Scotch	3,00 €
<i>Blended Scotch Whisky 2 cl</i>	
Johnnie Walker Red Label	3,00 €
<i>Klassischer Blended Scotch Whisky 2 cl</i>	
Johnnie Walker Black Label 12 Y.	3,50 €
<i>12 Jahre gereifter Premium Scotch Whisky 2 cl</i>	



Spirituosen & Liköre

Traditionelle Brände, edle Aquavite & italienische Liköre

Brände & Spirituosen (2 cl)

Deutscher Korn	2,50 €
2 cl	
Obstler	3,00 €
2 cl	
Williams Christ Birne	4,50 €
2 cl	
Kirschwasser	4,50 €
2 cl	
Wodka	3,00 €
2 cl	

Liköre (2 cl)

Ouzo	2,50 €
2 cl	
Sambuca	2,50 €
2 cl	
Baileys ^G	2,50 €
2 cl	
Limoncello	2,50 €
2 cl	

Aquavit & Bitter (2 cl)

Jubiläums Aquavit	3,00 €
2 cl	
Linie Aquavit	3,20 €
2 cl	
Malteser Aquavit	3,00 €
2 cl	
Fernet Branca	3,00 €
2 cl	
Fernet Menta	3,00 €
2 cl	
Jägermeister	3,00 €
2 cl	

Allergene: G Milch/Laktose (in Baileys)



Vini / Weinkarte

Erlesene Weiß-, Rosé- und Rotweine aus Spitzenlagen

Weißwein (0,2 l / 0,75 l)

Pinot Grigio trocken^L <i>Frisch, elegant und fruchtig</i>	6,20 € / 22,50 €
Lugana^L <i>Feinmineralisch und ausgewogen</i>	7,50 € / 32,50 €
Chardonnay^L <i>Harmonisch mit feinem Schmelz</i>	6,80 € / 30,50 €
Riesling^L <i>Feine Fruchtsäure und Rasse</i>	6,50 € / 30,00 €
Regaleali Bianco^L <i>Sizilianischer Spitzenweißwein</i>	7,50 € / 35,50 €

Roséwein (0,2 l / 0,75 l)

Regaleali Rosé^L <i>Frisch, fruchtbetont mit feinen Beerennoten</i>	7,00 € / 31,50 €
Les Terrasses Rosé^L <i>Empfehlung des Hauses – elegant und finessenreich</i>	8,50 € / 38,00 €

Rotwein (0,2 l / 0,75 l)

Chianti Classico^L <i>Traditionsreicher toskanischer Rotwein</i>	6,50 € / 21,50 €
Montepulciano d'Abruzzo^L <i>Vollmundig, samtig und dunkelbeerig</i>	7,50 € / 32,50 €
Primitivo^L <i>Kräftig, warm und gehaltvoll</i>	8,00 € / 34,50 €
Barolo DOCG^L <i>König der Weine aus dem Piemont (Flasche 0,75 l)</i>	44,50 €
Chianti Riserva^L <i>Edel gereifter Klassiker (Flasche 0,75 l)</i>	39,00 €

Allergene: L Enthält Sulfite (Schwefeldioxid)



Kaffee & Heißgetränke

Italienische Kaffeekultur, Kakao & aromatische Tees

Kaffeespezialitäten

Café Crema	2,50 €
Aromatischer schwarzer Bohnenkaffee	
Milchkaffee^G	3,20 €
Große Tasse mit reichlich heißer Milch	
Cappuccino^G	3,20 €
Mit samtig-weichem Milchschaum	
Espresso	2,50 €
Kräftiger italienischer Röstkaffee mit feiner Crema	
Espresso Macchiato^G	2,80 €
Espresso mit einem Tupfer cremigem Milchschaum	
Latte Macchiato^G	3,50 €
Im hohen Glas in drei Schichten serviert	

Heißgetränke

Kakao^G	3,20 €
Cremig heiße Schokolade	
Kakao + Sahne^G	3,70 €
Heiße Schokolade mit feiner Sahnehaube	
Kakao + Amaretto^G	6,20 €
Veredelt mit einem Schuss Amaretto	
Heiße Milch mit Honig^G	2,50 €
Wohlfühl-Klassiker mit echtem Bienenhonig	

Tee

Darjeeling / Fruchtetee / Gruntee	3,00 €
Im Kännchen serviert	
Ingwer Zitrone	3,50 €
Heißer Tee mit frischem Ingwer und Zitrone	
Frische Zitrone mit Minze	3,80 €
Mit frischen Minzblättern und Zitronenscheiben	
Frische Minze	3,50 €
Aufgebrühte frische Minzblätter	

Allergene: G Milch/Laktose



Feiern im Vesuvius

Unvergessliche Feste & Besondere Momente

Der Ort für die ganz besonderen Momente. Das Restaurant Vesuvius bietet Ihnen den stilvollen Wohlfühl-Rahmen für Ihre privaten und geschäftlichen Feierlichkeiten.

Anlässe, die wir für Sie gestalten:

- **Betriebsfeste & Geschäftsessen** – stilvoll tagen & genießen
- **Weihnachtsfeiern & Neujahrsempfänge** – gesellige Festtage mit köstlichen Menüs
- **Trauungen & Hochzeitsfeiern** – romantische Atmosphäre & herzlicher Service
- **Geburtstage & Jubiläen** – entspannt feiern mit Familie und Freunden
- **Junggesellen- / Junggesellinnen-Abschiede** – stimmungsvolle Abende

Unser Service für Ihre Veranstaltung:

- **Perfekt abgestimmte Menü- oder Buffetauswahl** nach Ihren persönlichen Wünschen
- **Große Getränkevielfalt** mit erlesenen Weinen, Bieren & Cocktails
- **Druckservice** für individuelle Menü- und Tischkarten
- **Großzügiger Außenbereich / Terrasse** für Sektempfänge bei schönem Wetter
- **Persönliche Beratung & verlässliche Kostenplanung**

*Unser erfahrenes Team steht Ihnen bei allen Fragen zur Seite.
Wir sorgen dafür, dass Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird!*

Sprecht uns einfach an – unser Serviceteam berät Euch gerne persönlich!