

*Modigliani*



SPEISEN  
&  
GETRÄNKE



CAFÉ, BAR RESTAURANT

Modigliani

## Speisen & Getränke

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte den Service.  
Vegetarische/vegane Speisen sind mit Symbol gekennzeichnet.

vegetarisch  vegan 

**Alle Preise incl. Mehrwertsteuer und Bedienung.  
KEINE KARTENZAHLUNG. CASH ONLY !**

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

TÄGLICH AB 17:00 BIS DIE KÜCHE SCHLIEBT

---

Hausgemachte Aioli & Brot 	
Knoblauchcrème & Brot <sup>(3)</sup>	4.9
Eingelegte Oliven  	
m. Kräutern der Provence, Knoblauch, Olivenöl & Brot	3.9
Hausgemachtes Tsatsiki 	
Yoghurt mit Gurke, Knoblauch, Olivenöl & Brot	4.9
Hausgemachte rote Schafskäsecrème 	
Schafskäse, Paprika, Chili, Knoblauch & Brot	5.9
Hausgemachter Hummus  	
Kichererbsenpürée, mit Tahin, Olivenöl, Zitrone, Cumin & Brot <sup>(k)</sup>	4.9
Vegetarischer Vorspeisenteller 	
saisonale Auswahl mediterraner Gemüse, verschiedene Salsas & Brot <sup>(k,3)</sup>	10.9
Portion Brot 	1.9

Bitte beachten sie weitere Angebote auf der  
wechselnden Wochenkarte

# KLASSIKER

TÄGLICH VON 17:00 BIS DIE KÜCHE SCHLIEßT

---

Zwei Spiegeleier (vom Markt) mit Bratkartoffeln, Tsatsiki & Salat	9.9
Hähnchenschnitzel mit Bratkartoffeln, Tsatsiki & Salat	12.9
Grüner Pfannkuchen  mit Tomate, Feta & Kräutern	9.9
Speckpfannkuchen mit kleinem gemischtem Salat <sup>(3)</sup>	10.9
Pasta   mit grünem Pesto	9.9
Griechischer Bauernsalat  Tomaten, Paprika, Oliven, Gurke, Schafskäse, rote Zwiebeln, Oregano & Brot	9.9
Gratiniertes Ziegenkäse  auf buntem Salat, Honig, Nüsse & Brot	11.9

Unser Huhn kommt je nach Marktlage von Kikok  
oder aus dem französischen Département Landes.  
(Info [kikok.de](http://kikok.de) und [fairfleisch.de](http://fairfleisch.de))



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Flasche Wasser (laut oder leise)	0,75 l	4.8
Mineralwasser laut	0,25 l	2.5
Mineralwasser still	0,25 l	2.5
Schweppes Bitter Lemon <sup>(5)</sup>	0,2 l	2.5
Schweppes Tonic Water <sup>(5)</sup>	0,2 l	2.5
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2.5
Krombacher Fassbrause Zitrone	0,33 l	2.8
<b>Fritz</b> Cola <sup>(1)</sup>	0,33 l	2,9
<b>Fritz</b> Schorlen <sup>(1,3)</sup>		
Apfel, Rhabarber, Traube, Zitrone, Orange	0,33 l	2,9
Orangina, Orange, Zitrone <sup>(1)</sup>	0,2 l	2,5

## WARME GETRÄNKE TEES

---

English Breakfast		2.8
Darjeeling		2.8
Assam		2.8
Earl Grey		2.8
Rote Früchte		2.8
Frische Minz		3.0
Ingwer Orange		3.0
Chai Latte		3.2



## WARME GETRÄNKE

---

Espresso	2.2
Doppio	3.2
Espresso macchiato	2.6
Cappuccino	2.8
Café Latte	3.0
Latte macchiato	3.2
Café Crema	2.5
- mit Sirup	
Vanille, Nuß, Caramel	0.5
- mit Sahne	0.5
- mit Hafermilch /laktosefrei Milch	0.5
Heiße Schokolade 55 %	3.5

## WARME GETRÄNKE (ALKOHOLISCH)

---

Café Amaretto <sup>(1)</sup>	3.5
Café Coretto <sup>(1)</sup> (mit Grappa)	4.0
Café au lait Bailey's	3.5
Café m. 2cl. Calvados <sup>(1)</sup>	5.5
Russische Schokolade	5.5
Tee mit Rum	4.0
Lumumba Kakao m. Bacardi	5.5
Irish Cofé m. 4cl. Tullamore	8.0



## BIERE VOM FASS

---

<b>Kürzer</b> Alt	0,25 l / 0,4 l	2.4/4.2
Jever Pilsener	0,30 l / 0,5 l	2.8/4.6
Schöfferhofer Weizen	0,5 l	4.2

## FLASCHENBIER

---

Flensburger	0,33 l / Fl.	3.0
Pilsener Urquell	0,33 l / Fl.	3.1
Lammsbräu Bio Edelpils	0,33 l / Fl.	3.1
Lammsbräu Bio Radler	0,33 l / Fl.	3.1
Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l / Fl.	3.1
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,33 l / Fl.	3.2

# DEUTSCHE WEINE

---

Weißer Burgunder, Weingut Hauck  
Rheinhessen

fruchtbetont, frisch, süffig

0,2 l/5.2 Fl. 1 l/25.0

Grauer Burgunder, Weingut Hauck  
Rheinhessen

fruchtbetont und erfrischende Art  
mit feinem Nachhall

0,2 l/5.2 Fl. 1 l/25.0

Riesling, Weingut Hauck,  
Rheinhessen

feinduftiger Riesling mit feiner Säure

0,2 l/5.2 Fl. 1 l/25.0





## FRANZÖSISCHE WEINE

---

ROT

Merlot, Paul Mas

weiches Tannin, fruchtig, samtig

0,2 l/5.5 Fl. 0,75 l/19.0

WEIß

Sauvignon, Touraine, Domaine Bellevue

aromatische Fülle

0,2 l/5.8 Fl. 0,75 l/20.0

## ITALIENISCHE WEINE

---

ROT

Primitivo, Imuri

Fülle, harmonisch mit würzigem Abgang

0,2 l/6.2 Fl. 0,75 l/22.0

WEIß

Grillo, Stemmari, Sizilien

trocken, frisch, fruchtig

0,2 l/5.4 Fl. 0,75 l/19.0

## **SPANISCHE WEINE**

---

ROT

Care Cariñena, Grenache-Syrah

Kräftig im Geschmack mit weichem Nachhall.

Sehr altes Weinanbaugebiet südlich von Rioja 0,2 l/5.2 Fl. 0,75 l/18.0

ROSÉ

Care Solidarity, Cabernet Sauvignon-Tempranillo

trocken, frisch, fruchtig

0,2 l/5.2 Fl. 0,75 l/18.0

## **PORTUGISISCHE WEINE**

---

Vinho Verde

fruchtig, spritzig, leicht moussierend, süffig 0,2 l/4.8 Fl. 0,75 l/17.0

## BIOWEINE

---

### WEIß

Weißburgunder, Schwan

Kräftig im Geschmack mit weichem Nachhall.

Schlank mit typischer, lebendiger Säure

0,2 l/5.4 Fl. 0,75 l/19.0

### ROT

Nero d'Avola, Ragazza, Villa San Giorgio

typische Würze, kräftige Aromen von Trockenfrüchten

0,2 l/5.4 Fl. 0,75 l/19.0

## HAUSWEINE

---

- rosé Cuveé d'Amandiers 0,2 l/ 4.0 Fl. 0,75 l/14.0
- rosé Paul Mas 0,2 l/ 4.0 Fl. 0,75 l/14.0
- weiß Cavazza Pinot Grigio 0,2 l/4.0
- rot Montepulciano d'Abruzzo 0,2 l/4.0
- Weinschorle m. Pinot Grigio 0,2 l/4.0

## CIDRE

---

Val de Rance,

cru breton 100% brut

0,2l/4.0 Fl. 0,75l/14.0

# INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

---

Pernod <sup>(3)</sup>	40%	2cl /2.8
Ingrid`s Ouzo	38%	2cl /2.0
Moskovskaya	38%	2cl/2.8
Tequila	38%	2cl/2.8
Jubiläums–Aquavit	40%	2cl/2.8
Jägermeister	35%	2cl/2.8
Sambuca	40%	2cl/2.8
Williams Christ Birne	40%	2cl/2.8

## GIN

---

Gordon`s London Dry Gin	37,5%	2cl/2.8
Bombay Sapphire London Dry Gin	40%	2cl/3.8
Tanqueray Dry Gin	47,3%	2cl/4.50



## RUM

---

Bacardi Puerto Rico	37,5%	2cl/3.3
Captain Morgan Jamaica	35%	2cl/3.3
Havana Club Especial Kuba	40%	2cl/4.0
El Ron Prohibido Mexico	47,3%	2cl/4.5

## GRAPPA

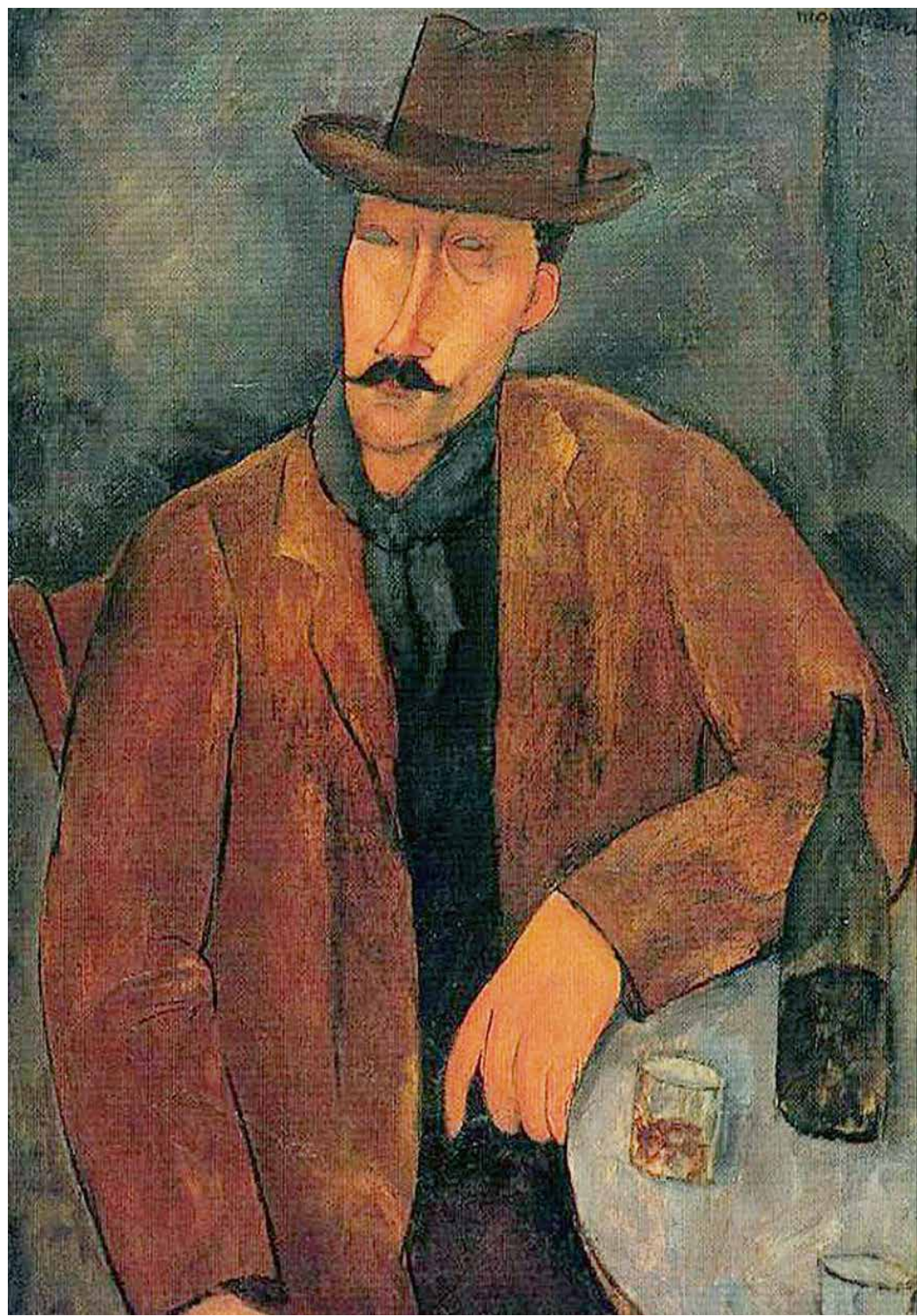
---

Grappa Lugana	40%	2cl/4.0
Grappa Brunello golden	40%	2cl/4.0

## LOKALE SPEZIALITÄTEN

---

Killepitsch	42%	2cl/3.0
Edel-Korn Schmittmann	40%	2cl/2.5
Düsseldorfer Korn Schmittmann	32%	2cl/2.0
Düsseldorfer Kirsche Schmittmann	15%	2cl/2.8



## BRANDY & COGNAC

---

Cognac Hennessy	40%	2cl/4.5
Napoléon Grand Fine Champagne von 1802. Auf Vorbestellung solange der Vorrat reicht		Fl/21.995.0
Metaxa ★★★★★	38%	2cl/2.8
Osborne Veterano	30%	2cl/2.4
Calvados Dauphine o. Pere M.	40%	2cl/4.0

## WHISKY

---

Tullamore Dew	40%	2cl/4.0
Jack Daniels	40%	2cl/4.5
Dimple	40%	2cl/5.5

## LIKÖRE

---

Amaretto di Saronno	28%	2cl/2.8
Bailey's Irish Cream <sup>(1)</sup>	17%	2cl/2.8
Batida de Coco	16%	2cl/2.4
Cointrau	40%	2cl/3.5
Düsseldorfer Kirsche	24%	2cl/2.8

## SCHAUMWEINE

---

Prosecco Piccolo Treviso	Fl.0,2l/ 5.5
Brut Dargent Piccolo Chardonnay	Fl.0,2l/ 5.5
Prosecco	Fl.0,75/18.0
Cremant Arthur Metz brut	Fl.0,75/28.0
MM-Jahrgangssekt	Fl.0,75/18.0

## APERITIF /DIGESTIF

---

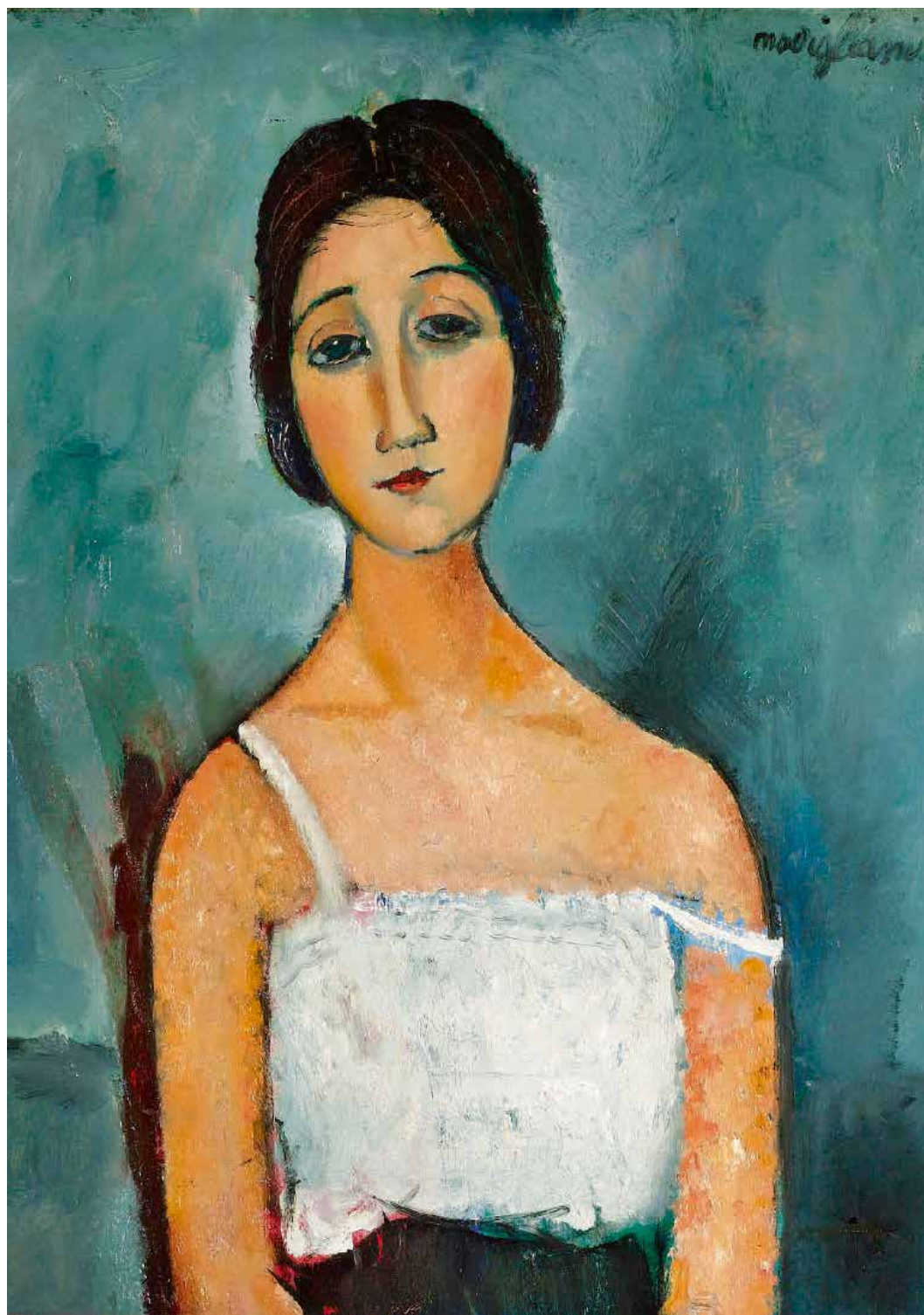
Martini bianco o. Rosso	14,4%	5cl/3.5
Portwein medium	30%	5cl/3.2
Pernod <sup>(1)</sup>	40%	4cl/5.2
Sherry medium	15%	5cl/3.2
Ramazotti <sup>(1)</sup>	30%	2cl/2.5
Ramazotti <i>doppelter</i> <sup>(1)</sup>	30%	4cl/4.5

## LONGDRINKS

---

Campari Soda <sup>(1)</sup>	4cl	5.5
Campari Orange <sup>(1)</sup>	4cl	5.5
Wodka Moskovskaya Lemon <sup>(5)</sup>	2cl	5.0
Wodka Moskovskaya Lemon <i>doppelter</i> <sup>(5)</sup>	4cl	7.0
Gin-Tonic Gordon`s <sup>(1,5)</sup>	2cl	5.5
Gin-Tonic Gordon`s <i>doppelter</i> <sup>(1,5)</sup>	4cl	7.5
Gin-Tonic Bombay Sapphire <sup>(1,5)</sup>	2cl	6.5
Gin-Tonic Bombay Sapphire <i>doppelter</i> <sup>(1,5)</sup>	4cl	8.5





# COCKTAILS

---

Aperol Spritz	
4cl Api m. Weißwein o. Prosecco <sup>(1)</sup>	6.0
Hugo	
Holundersirup mit Prosecco	6.0
Lillet d'amour à la Modi	
4cl Lillet, Tonic, Früchte <sup>(5)</sup>	6.0
Caipirinha	
5cl Cachaca Limette, Rohrzucker, Soda	7.5
Negroni	
2cl Gin - 2cl Campari - 2cl Martini rot <sup>(1)</sup>	7.5
Cuba Libre	
5cl Bacardi- Coke- 1 cl Limettensaft <sup>(1)</sup>	7.5
Mojito	
5cl Rum, Limette, Rohrzucker, Minze	7.5

## Erläuterungen der Ziffern / Zusatzstoffe

(1) = mit Farbstoff

(2) = mit Konservierungsstoff

(3) = mit Antioxidationsmittel

(4) = mit Geschmacksverstärker

(5) = chininhaltig

(b) = Krebstiere

(d) = Fisch

(e) = Erdnüsse

(f) = Soja

(i) = Sellerie

(k) = Sesam

