

APERITIF

	EURO
Martini - Bianco, Rosso, d'Oro	4,50
Campari - Soda oder Orange	5,00
Aperol - Spritz	5,50
Hugo - Prosecco, Minze, Holundersirup	5,50
Prosecco Frizzante auf Eis	4,50

	0,1l	0,75l
Prosecco Frizzante Bianca Vigna	3,50	22,50
Vino Spumante Brut Rosé Santa Barbara		38,00
Vino Spumante Brut Santa Barbara		38,00
Champagner Brut Moët Chandon		69,00

NON

Bad Pyrmonter Gourmet	0,2 l	1,90
oder Bad Pyrmonter Naturell	0,5l	4,50
	0,75 l	5,90
Apfel-, Orangen-, Trauben-, Maracuja-, Rhabarbersaft als Schorle	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,70
	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,50
Orangina**, San Bitter, Crodino**	0,25l	3,00
	0,1 l	3,50
Coca Cola, light **, Fanta	0,2 l	2,50

BIER

Herrenhäuser vom Fass/Alster	0,3 l	3,10
	0,4 l	3,90
Herrenhäuser alkoholfrei	0,33 l	3,10
Herrenhäuser Weizen	0,5 l	4,40
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,40

DIGESTIF

Averna, Ramazotti, Fernet Branca	2 cl	3,00
Limoncello	2 cl	3,00
Amaretto	2 cl	3,00
Sambucca	2 cl	3,00
Ligne Aquavit	2 cl	3,00
Brandy Vecchia	2 cl	3,00
Ricard(*)	2 cl	3,90
Calvados	2 cl	3,90
Cognac VSOP	2 cl	5,90
Grappa	2 cl	4,20
Grappa, Vino Nobile	2 cl	5,90
Grappa di Amarone	2 cl	6,90
Whisky, La gavulin	2 cl	11,50

GIN - Monkeys 47, Niemand, Gin Mare, Hendricks	6 cl	10,50
Z44, Südtirol	6 cl	15,50

TONIC - Schweppes, Goldberg, Fever Tree

(*) Farbstoff, (**) Zitronensäure, Aromastoffe

*Man nehme 12 Monate, putze sie ganz sauber
von Bitterkeit, Pedanterie und Angst
und zerlege jeden Monat in 30 oder 31 Teile, so
dass der Vorrat für ein ganzes Jahr reicht.*

*Es wird jeder Tag einzeln angerichtet aus 1
Teil Arbeit und 2 Teilen Frohsinn und Humor.*

*Man füge 3 gehäufte Esslöffel Optimismus
hinzu, 1 Teelöffel Toleranz, 1 Körnchen Ironie
und eine Prise Takt.*

*Dann wird die Masse sehr reichlich mit Liebe
übergossen!*

*Das fertige Gericht schmücke man mit
Sträußchen kleiner Aufmerksamkeiten und serviere
es täglich mit Heiterkeit und einem guten
Glas Rotwein.*

*Katharina Elisabeth,
Johann Wolfgang von Goethes Mutter*



find us on facebook
facebook.com/beckmannsweinhaus

Beckmann's
WEINHAUS • RESTAURANT

CALENBERGERSTRASSE 12 • 30169 HANNOVER
TEL. +49.511.131 68 91 • FAX +49.511.131 80 18
ÖFFNUNGSZEITEN MO. - SA. 18.00 UHR - 24.00 UHR

info@beckmanns-weinhaus.de • www.beckmanns-weinhaus.de



Speisen & Getränke

ANTIPASTI

		EURO
Kräuterbutter mit Brot		1,90
Oliven		2,90
Bruschetta, verschiedene		6,80
Büffelmozzarella mit Blattspinat		7,90
Gebackener Ziegenkäse mit Rosmarinhonig		8,90
Vitello Tonnato dünne Kalbfleischscheiben Thunfischsauce		12,90
Carpaccio gebeiztes Rinderfleisch mit Parmesan		12,90
Pulpo mit Apfel- Fenchelsalat		12,90
Antipasti misto - ital. Vorspeisen Teller mit versch. Gemüsen, Mozzarella, Parmaschinken und Vitello Tonnato	kl. gr.	10,90 15,90
SALATE		
Panzanella, toskanischer Brotsalat		5,90
Junge Blattsalate m. Tomaten		5,50
Salat mit gebratenem Speck und Ei		7,90
SUPPE		
Tagessuppe		6,40
PRIMI PIATTI		
Frische hausgemachte Spaghetti oder Bandnudeln:		
Basilikum Pesto, hausgemacht		9,90
Knoblauch und getrockneten Tomaten		9,90
Carbonara (Speck-Ei-Sahne Sauce)		10,90
Amatriciana (Speck-Tomate-pikant)		10,90
Bolognese (Kalb, Rind), hausgemacht		10,90
Spinat und Ziegenkäse		10,90
Kalbsleber und Salbei		11,50
Rindfleisch und Morcheln		12,90
Spaghettini mit schwarzem Trüffel		18,00

SECONDI PIATTI

		EURO
Piccata di Orecchietta (vegetarisch) mit Kartoffeln und Gemüse		17,50
Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Zwiebeln		18,50
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln		18,50
Maltagliata (dünne Entrecôte Scheiben) auf Ruccola und Parmesan		19,50
Saltimbocca vom Kalb mit Kartoffeln und Gemüse		22,50
Rinderfilet Maranello 150g mit Kartoffeln und Balsamicoemulsion pro 50g mehr		24,50 4,00
DESSERT		
Creme Brulee		5,90
Mousse au Chocolat		5,90
Panna Cotta		5,90
Tiramisu		5,90
Kugel hausgemachtes Sorbet		2,00
CAFÉ & CO.		
Espresso		2,10
Koffeinfreier Espresso		2,10
Espresso Macchiato		2,30
Doppelter Espresso		3,60
Cappuccino		2,90
Latte Macchiato		3,50
Tee ORGANIC LOV		2,50
Alle Preise in Euro, inklusive Service und gesetzlicher MwSt.		
Seit 2014 müssen Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung gekennzeichnet werden. Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter oder fragen Sie nach unserer mit Allergenen und Unverträglichkeiten gekennzeichneten Speisekarte.		

WEISSWEIN

	0,25l	0,75l
Weißweinschorle	4,00	
Bianco di Custoza Pasqua ´16 40% Toscano, 30% Garganega, 30% Tocai Friulano; Venetien	5,90	16,50
Pinot Grigio Pasqua `17 100% Pinot Grigio; Venetien	6,20	17,50
Marugale La Spinosa ´16 Malvasia, Trebbiano, Chardonnay; Toskana	7,50	21,50
Lugana Villa Borghetti ´17 100% Trebbiano; Venetien	8,00	23,00
Verdicchio Santa Barbara ´17 100% Verdicchio; Marken	8,50	24,00
Sauvignon Silvano Bolmida `15 100% Sauvignon; Piemont	9,30	27,00
Weißburgunder HOFSTATT ´16 100% Weißburgunder; Südtirol	9,50	28,00
Welschriesling `17 100% Riesling; Österreich		18,50
Grüner Veltiner `17 100% Grüner Veltiner, Österreich		22,00
Müller-Thurgau GRAUN ´15 100% Müller-Thurgau; Südtirol		28,00
Sauvignon KOFL ´16 100% Sauvignon blanc; Südtirol		30,00
DINA VOLINO ´15 Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux; Emilia Romagna ☞☞☞		45,00
AGENO ´11 ☞☞ 60% Malvasia di Candia, 40% Ortrugo und Trebbiano, Emilia Romagna		45,00
Gewürztraminer BRENTAL ´15 Riserva 100% Gewürztraminer; Südtirol ☞☞☞		45,00

ROSÉWEINE

	0,25l	0,75l
Bardolino Chiaretto Pasqua ´16 Corvina, Rondinella, Molinara; Venetien	6,50	18,50
Canto di Bacco La Spinosa ´15 Sangiovese, Canaiolo; Toskana	7,50	21,50
DESSERTWEIN		
ARUNA ´16 ☞☞ 30% Goldmuskateller, 70% Gewürztraminer, Südtirol	0,375l	45,00
USHAS Rosé ´15 100 % Rosenmuskateller	0,375l	45,00

Alle Weine auch für Sie außer Haus erhältlich!

☞☞ Mit zwei oder drei Gläsern ausgezeichnet im Gambero Rosso

ROTWEIN

	0,25l	0,75l
Bardolino Pasqua ´16 60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Molinara; Venetien	6,50	18,50
Chianti La Spinosa ´13 Sangiovese, Colorino, Canaiolo; Toskana	8,50	24,00
Merlot Curtis DOC ´16 80% Cabernet Merlot Riserva, 20% Cabernet Sauvignon; Südtirol	9,50	28,00
Montepulciano Dei ´17 90% Sangiovese, 5% Canaiolo Nero, 5% Merlot; Toskana	9,50	28,00
Dolcetto d´Alba ´16 100% Dolcetto; Piemont		30,00
Lagrein Riserva FRAUENRIGL ´15 100% Lagrein; Südtirol ☞☞	12,90	35,00
Chianti Riserva La Spinosa ´15 100% Sangiovese; Toskana		30,00
Prunaiolo La Spinosa ´12 Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon; Toskana		45,00
Barbera d´Alba Superiore ´15 100% Barbera; Piemont		38,00
ALTE REBEN Sankt Laurent ´15 100% Sankt Laurent; Österreich		45,00
TREBBIOLO ´15 60% Barbera, 40% Bonarda, Emilia Romagna ☞☞		26,00
MACCHIONA ´11 50% Barbera, 50% Bonarda, Emilia Romagna ☞☞☞		45,00
STOPPA ´05 Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux; Emilia Romagna ☞☞☞		45,00
Barbaresco ´13 DOCG 100% Nebbiolo; Piemont		50,00
SOMA ´15 40% Merlot, 60% Cabernet; Südtirol		45,00
AMARONE Familia Pasqua ´13 65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Negara; Venetien ☞☞☞		45,00
Barolo Bussia ´13 100% Nebbiolo; Piemont		59,00
Barolo Bussia Riserva ´07 Barolo Bussia Riserva ´10 100% Nebbiolo; Piemont		95,00 75,00
BRUNELLO DI MONTALCINO ´11 100% Sangiovese; Altesimo		120,00