




SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

			
HAUTE CABRIÈRE MCC BRUT cremig & elegant mit Aromen von Zitrone, Pfirsich & gebrandete Mandeln	8,50 0,1 l	59,00 0,75 l	125,00 1,50 l
HAUTE CABRIÈRE MCC BRUT ROSÉ cremig & elegant mit Aromen von Himbeere, Erdbeere & Kirsche	8,50 0,1 l	59,00 0,75 l	
RUINART BRUT trocken & komplex mit Aromen von Aprikose, Zitrone & gerösteten Mandeln	21,50 0,1 l	130,00 0,75 l	350,00 1,50 l
RUINART BLANC DE BLANC trocken & einzigartig mit Aromen von Ananas, Pfirsich & Zitrone		150,00 0,75 l	395,00 1,50 l
RUINART ROSÉ fruchtig & cremig mit Aromen von Himbeere, Erdbeere & Granatapfel		150,00 0,75 l	395,00 1,50 l

WEISSWEINE

			
MAX & MORITZ 1. STREICH erfrischend & leicht mit Aromen von Birne, Zitrus & Apfel	4,80 0,1 l	9,60 0,2 l	36,00 0,75 l
KLEIN CONSTANTIA SAUVIGNON BLANC UNSER BESTSELLER frisch & fruchtig mit Aromen von Birne, Ananas & Melone	5,10 0,1 l	10,20 0,2 l	38,00 0,75 l
RICKETY BRIDGE CHENIN BLANC trocken & frisch mit Aromen von Ananas, Pfirsich & Melone	5,10 0,1 l	10,20 0,2 l	38,00 0,75 l
HAUTE CABRIÈRE HAUTE COLLECTION CHARDONNAY (Barrique) üppig & vollmundig mit Aromen von Zitrus, Vanille & Butter	12,90 0,1 l	25,80 0,2 l	95,00 0,75 l
SCHEU WEISSBURGUNDER leicht & frisch mit Aromen von Birne, Zitrusfrüchte & Kräutern	5,70 0,1 l	11,40 0,2 l	42,00 0,75 l
VON BUHL HERRGOTTSACKER RIESLING mineralisch & fruchtig mit Aromen von Aprikose, Mirabelle & Pfirsich	7,50 0,1 l	15,00 0,2 l	56,00 0,75 l
KLEIN CONSTANTIA CHARDONNAY (Barrique) komplex & ausgewogen mit Aromen von Orange, Vanille & Butter	8,50 0,1 l	17,00 0,2 l	62,00 0,75 l
CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC fruchtig & elegant mit Aromen von Ananas, Birne & Melone			69,00 0,75 l




ROSÉWEINE

				
MAX & MORITZ 2. STREICH FRISCH & SPRITZIG trocken & frisch mit Aromen von Erdbeere, Blaubeere & Minze	4,80 0,1 l	9,60 0,2 l	36,00 0,75 l	78,00 1,50 l
PETER FALKE BLANC DE NOIR ROSÉ cremig & fruchtig mit Aromen von Erdbeere, Nektarine & Granatapfel	5,30 0,1 l	10,60 0,2 l	40,00 0,75 l	
HOLDEN MANZ HIRO ROSÉ MAGNUM trocken & frisch mit Aromen von Melone, Erdbeere & Pfirsich				95,00 1,50 l

SUMMER SPECIAL

CHATEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL ROSÉ trocken & fruchtig mit Aromen von Erdbeere, Nektarine & Zitrus	8,00 0,1 l	16,00 0,2 l	120,00 1,50 l	240,00 3,00 l
--	---------------	----------------	------------------	------------------

ROTWEINE

			
HOLDEN MANZ VERNISSAGE 2020 trocken & elegant mit Aromen v. Johannisbeere, Pflaume & Brombeere	5,90 0,1 l	11,80 0,2 l	43,00 0,75 l
BOEKENHOUTSKLOOF THE CHOCOLATE BLOCK 2022 trocken & würzig mit Aromen von dunklen Früchten & Schokolade	8,90 0,1 l	17,80 0,2 l	65,00 0,75 l
ANTINORI TIGNANELLO 2020 trocken & kräftig mit Aromen von reifen Früchten (Kirsche, Erdbeere & Brombeere)			219,00 0,75 l

DESSERTWEIN

RICKETY BRIDGE NOBLE LATE HARVEST BEERENAUSLESE lieblich & fruchtig mit Aromen von Ananas, Pfirsich & Zitrone	9,50 0,1 l	19,00 0,2 l	35,00 0,375 l
---	---------------	----------------	------------------

ALKOHOLFREI

KOLONNE NULL RIESLING trocken & elegant mit Aromen von Apfel, Zitrone & Honig	5,50 0,1 l	11,00 0,2 l	39,00 0,75 l
KOLONNE NULL ROSÉ fruchtig & fein mit Aromen von Aprikose & Himbeere	5,50 0,1 l	11,00 0,2 l	39,00 0,75 l
SAN PELLIGRINO SPRUDELWASSER 750 ML			7,90
ACQUA PANNA STILLES WASSER 750 ML			7,90

WINE TASTINGS (MO - FR)

SIGNATURE TASTING Drei Weine die wir lieben - persönlich empfohlen von Max & Moritz	20,00 3x 0,1 l
ROSÉ ALL DAY TASTING Drei Roséweine - frisch & fruchtig	20,00 3x 0,1 l
RED WINE LOVERS TASTING Drei Rotweine - kräftig & elegant	25,00 3x 0,1 l

RARITÄTEN & GROSSFLASCHEN

DOM PERIGNON VINTAGE 2015 aromatisch & vielseitig mit Aromen von Orange, Minze & leichter Würze	295,00 0,75 l	
LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2016 erfrischend & leicht mit Aromen von Birne, Apfel & weißen Blüten	350,00 0,75 l	
HOLDEN MANZ CHARDONNAY RESERVE MAGNUM vollmundig & elegant mit Aromen von Zitrone, Pfirsich & Stachelbeere	160,00 1,50 l	
HANSEN AVANTGARDE GRAUBURGUNDER trocken & vollmundig mit Aromen von Birne, Honigmelone & grünem Apfel	115,00 1,50 l	240,00 3,00 l

Weine enthalten Sulfite

SPEISEKARTE



MI SCUSI

MO-SA: AB 12:30 UHR

SPEISEN



TRIS DI BRISCHETTE
Dreierlei Bruschetta (A/K/D/2A)

9.50€



ANTIPASTO MI SCUSI (FÜR ZWEI)
verschiedene gemischte Vorspeisenspezialitäten (A/K/D/G)

28.50€



PIZZA MARGHERITA
Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Basilico (A/G/15)

12.50€



PIZZA NEW MARGHERITA
Pomodoro San Marzano, Gezupfte Burrata, Kirschtomaten (A/G/15)

14.50€



PIZZA PIKANTE SALAMI
Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Pikante Salami (A/G/M/1A/15)

13.50€



PIZZA CRUDA
Pomodoro San Marzano, Fior di Latte,
Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan (A/G/M/1A/15)

18.50€



PIZZA ROSSA MELANZANE
Pomodoro San Marzano, Frittierte Aubergine,
Karamellisierte Zwiebeln, Gezupfte Büffel Mozzarella (A/G/15)

16.50€

SO FUNKTIONIERT'S

- 1** Gebe Deine Bestellung im **MI SCUSI** (Restaurant schräg rechts gegenüber) an der Theke auf. Auch die **Bezahlung** erfolgt **direkt im MI SCUSI**.
 - 2** Das **MI SCUSI** Team bringt Dir Dein Gericht zu uns in die Bar.
- Wichtig:** Bitte bringe Dein Geschirr nach Gebrauch wieder ins **MI SCUSI** zurück.
- i** **Verlängerte Zubereitungszeit:** Bitte habe Verständnis, dass bei hohem Andrang die Zubereitung im **MI SCUSI** etwas länger dauern kann.

Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide, C: Eier, D: Fisch, G: Milch oder Laktose, K: Senf, M Schwefeldioxid und Sulfide
Zusatzstoffe: 1A: Farbstoffe, 2A: Konservierungsstoffe, 3: Antioxidationsmittel, 15: Säuerungsmittel
Falls Du Dir unsicher bist, frag gerne das MI SCUSI Team um Hilfe.

POSEIDON AM VIRTUALIENMARKT

MO-FR: BIS 18 UHR, SA: BIS 16 UHR

SPEISEN



AUSTER - FINES DE CLAIRES
salzig - Normandie - Atlantik

4,20€/ Stück



AUSTER - SPECIALES DE CLAIRES
fleischig - Normandie - Atlantik

4,50€/ Stück



THUNFISCH CARPACCIO
mariniert in einer Limetten-Lauch-Vinaigrette

18,00€



FISCHSUPPE
gebundene Suppe mit Croûtons und Rouille

7,10€



BOUILLABAISSE
Fischfond & Fischsuppe mit marinierten Fischfilets,
Crôtons und Rouille

19,00€



SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN
Muscheln, Tintenfisch, Shrimps, Tomate, Fischfond

19,00€



FRANZÖSISCHE KÄSEPLATTE
verschiedene französische Käsesorten, Trauben,
Feigensenf, Walnüsse & Butter

16,00€

SO FUNKTIONIERT'S

- 1** Gebe Deine Bestellung im **Poseidon** (Restaurant gegenüber) an der Selbstbedienungstheke auf. Auch die **Bezahlung** erfolgt **direkt im Poseidon**.
 - 2** Das **Poseidon** Team bringt Dir Dein Gericht zu uns in die Bar.
- Wichtig:** Bitte bringe Dein Geschirr nach Gebrauch wieder ins **Poseidon** zurück.
- i** **Verlängerte Zubereitungszeit:** Bitte habe Verständnis, dass bei hohem Andrang die Zubereitung im **Poseidon** etwas länger dauern kann.

In den Speisen können folgende Allergene enthalten sein:
Allergene: Gluten - Krebstiere - Eier - Fisch - Erdnüsse - Soja - Milch - Schalenfrüchte - Sellerie - Senf -
Sesam - Sulfite - Lupine - Weichtiere
Falls Du Dir unsicher bist, frag gerne das Poseidon Team um Hilfe.

WEINKARTE

