



Perle.Sardegna

CAFÉ | VINOTECA  
SARDISCHE SPEZIALITÄTEN



# Willkommen in der Perle Winterkarte

Wir freuen uns, Ihnen ein paar Köstlichkeiten von der wunderbaren Insel "Sardinien" präsentieren zu dürfen.

Jede unserer Perlen wird frisch und mit viel Liebe zubereitet. Bitte haben Sie Geduld, wenn es einen Moment länger dauern sollte.

**Neben unseren Wine Tastings richten wir auch gerne Events wie Geburtstage, Hochzeiten oder andere Feierlichkeiten für Sie aus.**

**Kommen Sie dafür gerne auf uns zu. :-)**

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit!

Ihre Perljaner



## APERITIV

APEROL SPRITZ	7.50
HUGO	7.50
LILLET WILD BERRY	7.50
ITALIENISCHER BITTER ALKOHOLFREI	3.50
ITALIENISCHER GINGER ALKOHOLFREI	3.50

## KLEINE PERLEN

### Supa'è Tramata

Tomatensuppe nach Art des Hauses

8,00

### Casu sa Domu

Ein Holzbrett, serviert mit verschiedenen sardischen Käsesorten, dazu frisches Brot

16,50

### Su Tadjeri

Gemischtes Brett bestehend aus Aufschnitt- und Käsesorten, Oliven, Antipasti und Gemüse, dazu leckeres italienisches Brötchen

19,50

### Casu Fundiu

Sardischer Käse geschmolzen & mit Honig verfeinert auf Salatbouquet

13,50

### Su Itellu Tonnau

Feines Kalbsfleisch mit hausgemachter Thunfischsoße

15,50

### Speciale

Gemischtes Brett mit besonders ausgefallenen Käse- und Aufschnittsorten (z.B. Trüffelkäse, Schafssalami, Pasta), dazu italienisches Brötchen

29,50

TIPP

## EXTRAS

### Pistoccu\* Guttiau

dünne "Knusperscheiben" mit Olivenöl und Meersalz verfeinert

3,50

### Pistoccu\* Carasau

"Reine" Rezeptur, rustikaler und dicker als das Guttiau. Wird mit Wasser leicht aufgeweicht

3,50

\*Pistoccu ist ein traditionelles sardisches Brot, das aus Hartweizenmehl, Wasser, Hefe und Salz hergestellt wird. Es hat eine flache Form und eine harte, knusprige Textur.



## GROSSE PERLEN

TIPP

### Culurgiones Tradizionali

Sardische Teigtaschen, gefüllt mit frischem und reifem Pecorino (Käse), Kartoffelpüree & einem Hauch von Knoblauch und Minze in einer traditionellen Tomatensauce (auf Wunsch auch ohne Minze in der Füllung)

16.50

### Culurgiones cun Olio e Casu

Sardische Teigtaschen mit Olivenöl und Pecorino Käse

16.50

### Gnocchi al Pecorino

Handgemachte sardische Gnocchi in einer Pecorino-Sauce verfeinert, mit einem Hauch Muskatnuss

16.50

### Ravioli Ricotta e Spinaci

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in einer Butter-Salbei-Sauce

16.50

### Tagliatelle al Ragout di Vitello

Frische Tagliatelle in Kalbsragout

21.50

### Boe cun Cardolino

Rinderfilet mit Pilzen, Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat

34.50

### Gamberonisi

Riesengarnelen mit frischen Beilagen

32.50

## INSALADASA E BERDURASA

### Insalada Mista

7.50

### Insalada cun Gamberusu

Salat mit Garnelen

19.50

### Fantasia di Verdura

Mediterranisches Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

14.50

Wir bieten regelmäßig wechselnde **Wochenperlen** an. Gerne können Sie beim Service die aktuelle Perle erfragen.

## SÜSSE PERLEN

TIPP

### Sebadas

Traditionelles sardisches Dessert (frittierte Teigtaschen gefüllt mit frischem sardischen Schafskäse), verfeinert mit Honig und Zitronen-/Orangenschalen

8,50

### Affogato al Caffé

Doppelter Espresso aus unserer Siebträgermaschine mit Vanilleeis

5,50

### Panna Cotta

7,00

### Tortino al Cioccolato

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokokern

7,50

### Torrone

Sardische Spezialität - weißer Nougat mit Honig und Mandel oder Nüssen

7,50

### Gelau

Eine Kugel Eis (Schokolade/Vanille/Haselnuss) mit Schoko-, Karamellsauce oder Sahne

2,00  
+50ct

TIPP

### Limoncello-Traum

Halbgefrorenes Zitroneneis mit einem Kern aus Limoncello, übergossen mit sardischem Limoncello

9,50



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SURGIVA WASSER 0,25L NATURELL / FRIZZANTE	3,50
SURGIVA WASSER 0,75L NATURELL / FRIZZANTE	7,50
FRITZ: KOLA / KOLA ZUCKERFREI / LIMO / APFELSCHORLE	3,50
FASSBRAUSE VELTINS (MANGO MARACUJA / EISTEE PFIRSICH)	4,50

## BIER

MAISEL'S WEISSE 0,5L	4,50
MAISEL'S WEISSE A-FREI 0,5L	4,50
VELTINS PILSENER A-FREI 0,33L	3,50
VELTINS PILSENER 0,33L	3,50
VELTINS RADLER 0,33L	3,50
ICHNUSA* CLASSICA	3,90
ICHNUSA NATURTRÜB	3,90
ICHNUSA LIMONE (RADLER)	3,90

\***ICHNUSA:** Sardisches Bier der Brauerei Birra Ichnusa. Wurde nach dem antiken Namen Sardinien, "Hyknusa", benannt. Das Bier wird aufgrund des erfrischenden Geschmacks und der Qualität sehr geschätzt

## SPIRITUOSEN

2cl

MIRTO*	3.50
LIMONCELLO	3.50
FILLU E FERRU*	4.00
FILLU E FERRU MIT MIRTO	4.50
AILIS NASCO (SARDISCHER DESSERTWEIN 5CL)	4.50
CENTELLES (SARDISCHER DESSERTWEIN 5CL)	4.50
AMARO DEI SARDI	3.50
GRAPPA ARNEIS	4.50

## SCHAUMWEINE

RIESLING SPUMANTE, ITALIENISCH (WELSCH) 0,1L	4.00
RIESLING SPUMANTE, ITALIENISCH (WELSCH) 0,75L	29.50
OHLIG TROCKEN 0,1L	4.00
OHLIG HALBTROCKEN 0,1L	4.00
OHLIG TROCKEN 0,2L	7.50
OHLIG HALBTROCKEN 0,2L	7.50
OHLIG TROCKEN 0,75L	29.50
OHLIG HALBTROCKEN 0,75L	29.50

**\*MIRTO:** Mirto ist ein traditioneller sardischer Likör, der auf Sardinien hergestellt und aus den Beeren des Myrtenstrauchs gewonnen wird. Er hat eine intensive, fruchtige Note und wird oft als Digestif nach dem Essen serviert.

**\*FILU E FERRU:** Ein traditioneller sardischer Grappa. Der Name bedeutet "Faden und Eisen" und bezieht sich auf den Prozess der Destillation, bei dem ein Faden (Filu) und ein Eisenstück (Ferru) verwendet werden, um die Qualität des Alkohols zu testen.

## ROTWEIN

0,2l 0,75l

### CANTINA OLIENA

#### Nepente di Oliena - Cannonau di Sardegna

11.00 36.50

Fruchtig mit Noten von Vanille und feiner aromatischer Gewürznote. Trocken, vollmundig und fruchtig. Weiche Tannine und ein Hauch von Säure verschleiern den starken Alkoholgehalt. Im Abgang Vanille und aromatische Gewürznoten.

#### Corrasi Nepente di Oliena Riserva

- 65.00

Reichhaltig und komplex. Noten von roten Früchten und Vanille. Entscheidender Geschmack, der mit der subtilen Säureader Raum für angenehm samtige und vollmundige Empfindungen lässt. Starke Geschmackswirkung, sehr anhaltend.

### MONTE ZARA

#### Mappale 17

- 51.00

Geruch: Fein und intensiv, mit einem Hauch von mediterraner Macchia und roten Früchten wie Kirschen und Johannisbeeren.  
Geschmack: Warm und weich. Mit guter aromatischer Nachhaltigkeit und harmonischem Abgang.

### ANTICA CANTINA DI MONSERRATO

#### Bastió - Cannonau di Sardegna

7.50 25.50

Reife rote Früchte mit typischen würzigen Nuancen. Trocken, herzhaft und mittelkräftig im Geschmack.



## PAULI'S

0,2l      0,75l

### Larentu von Paulis, Cannonau di Sardegna

7.50      25.50

Ätherische, reife rote Früchte, Gewürze. Trocken, fruchtig, mäßiger Körper.

## ARGIOLAS

### Is Solinas

-      58.00

Tiefrot in der Farbe, eigenständiges, fein würziges Bouquet, Anklänge an roten Früchten und balsamische Note. Erstaunliche Extraktfülle, dicht, weich, harmonisch, komplex und lang anhaltend.

11.50      38.00

### Iselis Rosso - Monica di Sardegna Superiore

Kraftvoller Wein mit Aromen von roten Früchten, Kirschen und Pflaumen, begleitet von Vanille und Zimt. Trocken, harmonisch und vollmundig. Dezent es Maß an samtigen Tanninen.

### Unser Hauswein (Poggio Domino)

7.00      23.50

Köstlich und dunkel. Pflaume, Brombeere und ein leichter Hauch von Kirsche sorgen für eine schöne runde Note. Weich, mild und passend zu allem.

Da wir den Großteil unserer Weine natürlich aus Sardinien beziehen, kann es in Ausnahmefällen aufgrund von Lieferschwierigkeiten zu einem reduzierten Angebot kommen. Sollte ein Wein ausverkauft sein, empfehlen wir gerne eine Alternative.

Ab und an haben wir Weine vorrätig, die noch nicht auf der Karte vermerkt sind. Lassen Sie sich gerne von uns beraten.

## WEISSWEIN

### CANTINA DEL GIOGANTINU

0,2l 0,75l

#### Vermentino di Gallura Superiore

7.50 25.50

Duft von mediterranen Gewürzen, frischen Blumen und manchmal sogar von Honignoten. Würziger, verlängerter und runder Geschmack, sehr angenehm.

### CANTINA OLIENA

#### Domine Lunae Isola dei Nuraghi

11.50 38.00

Aromen von Wildblumen, Mandeln und Rosen. Noten von Zitrusfrüchten, insbesondere Nektarinen und Wiesenkräutern. Angenehmer bitterer und mineralischer Abgang.

### PAULI'S

#### Vermentino 99

7.00 23.50

Kraftvoller Wein mit Aromen von roten Früchten, Marascakirschenn und Pflaumen begleitet von Vanille und Zimt. Trocken, harmonisch und vollmundig. Dezent es Maß an samtigen Tanninen.

### ARGIOLAS

#### Iselis Bianco

11.50 38.00

Voller Kraft und Geschmack. Harmonisch und vollmundig. Mineralisch mit einem großen "Schmelz" und im Abgang eine wunderbare Bittermandelnote. Dezent es Maß an samtigen Tanninen.

### TENUTA SANT'ANTONIO

#### Hida Bianco Tenuta Sant'Antonio

7.50 27.50

Frische Noten von weißen Blumen, Kirschen und Jasmin. Frisch und angenehm im Geschmack mit Noten von Zitrusfrüchten.

## WEISSWEIN

0,2l 0,75l

### CANTINA DEL VERMENTINO MONTI

#### Funtanaliras

11.50 38.00

Elegantes Bukett mit Noten von Quitte und Akazieblüten. Trocken, weich und ausgewogen mit zarten Bittermandelnoten im Nachhall.

#### Unser Hauswein (Poggio Domino)

7.00 23.50

Frisch und angenehm weich mit einem Hauch von goldenem Apfel, Pfirsich und blumigen Akaziennoten. Harmonische Struktur, knackig und erfrischend, mit Aromen von Zitrusfrüchten und Limette, abgerundet mit einem Mandelgeschmack.

## ROSÉWEIN

### CANTINA OLIENA

#### Jannas Vino Rosato

11.50 38.00

Das Bukett ist sehr fein und fruchtig mit floralen Noten. Am Gaumen frisch und weich mit einem langanhaltenden Abgang.

### ARGIOLAS

#### Serra Lori

7.00 23.50

Trockener Roséwein mit fruchtigen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren.

### CANTINA DEL GIOGANTINU

#### Nulvara IGT

7.00 23.50

Frisches und fruchtiges Aroma. Der Geschmack ist intensiv, leicht und sehr angenehm.

## HEISSE GETRÄNKE

CAPPUCCINO	3.60
CAFFÉ LATTE	4.00
LATTE MACCHIATO	4.00
ESPRESSO	2.60
ESPRESSO DOPPIO	4.50
ESPRESSO MACCHIATO	2.80
CAFFÉ CREMA	3.00
MILCHKAFFEE	4.00
VERSCHIEDENE TEESORTEN	3.50
EXTRAS: FLAVOUR (HASELNUSS, KARAMELL)	0.50