



Valla Vino

Natural Wine Shop & Bar

---

SPEISE - & GETRÄNKEKARTE

---



---

## SOFTDRINKS

---

Mineralwasser Naturell	Selters	0,5l - 4,50€
Mineralwasser Sprudel	Selters	0,5l - 4,50€
BioZisch Rhabarber	Voelkel I	0,33l - 3,00€
Fritz-Kola Original	Fritz- Kola I	0,33l - 3,00€

---

## KOMBUCHA

---

Equalizer	<u>Daluma I</u> mit Passionsfrucht und Basilikum, einzigartig frisch.	0,33l - 4,50€
Magic Mushroom	<u>Daluma I</u> Drachenfrucht, Salbei, Holunder & Reishi-Pilze	0,33l - 4,50€
Earlybird	<u>Bouche I</u> Darjeeling-Tee & Bergamotte, Karamelltöne & erdige Holznoten	0,33l - 4,50€
Hybiskus7	<u>Bouche I</u> floral, frisch, blumige Beerennoten einer Hibiskusinfusion & Jasmin Tee	0,33l - 4,50€

---

## Bier

---

Nastro Azzurro Peroni	0,33l - 3,50€
Münchner Helles Spaten	0,33l - 4,00€
Nastro Azzurro Peroni 0.0 %	0,33l - 3,50€
Pale Ale - Berliner Berg	0,33l - 4,00€

---

## LONGDRINKS & APÉRITIVO

---

Quince & Riesling Gin Tonic	Old Well Gin N°2   Old Well Distillery Ferdinand's Quince & Riesling Bitters Limette	9,00€
ODE Bright Lemon Spritz Apéritif	Einzigartiger Weinaperitif aus 7 Sorten Zitronen, begleitet von Aprikose, Pfirsich & belebenden Bitternoten. Sekt & Soda Zitronenschnitz	9,00€
Negroni Classic	Gin & Wermut & Campari	10,00€
Mezcal Negroni	Mezcal & Wermut & Campari	12,00€
Amaro Montenegro	Original seit 1885, zubereitet aus einer geheimen Mischung aus 40 Botanicals aus aller Welt Serviert auf Eis mit Zitrone	6,00€

---

## SPIRITUOSEN

---

Vodka	<u>Nico Vodka   Old Well Distillery</u> Ein herrlich weicher Vodka aus 100% regionalem Weizen.	2cl - 4,00€ 4cl 7,00€
Remzi's Absinth 65%	Old Well Distillery Ohne Zuckerzusatz.	2cl - 6,00€ 4cl 10,00€
Mallorquinische Persische Limette	<u>DSM - Premium Spirituosen „Made in Berlin“</u> Bio-Limettengeist: subtile Bitternoten, süßliche Zitrusaromen	2cl - 10,00 €
Mecklenburgische Konstantinopler Apfelquitte	<u>DSM - Premium Spirituosen „Made in Berlin“</u> Feines Aroma, süßlich-blumige Noten. Einzigartiger Spitzenbrand mit persistenter Komplexität.	2cl - 10,00 €
Moldauische Walnuss	<u>DSM - Premium Spirituosen „Made in Berlin“</u> Walnussgeist: Blätter, Schalen, Öl. Aus Moldawien stammende Bio-Walnüsse.	2cl - 10,00 €
Deutsche Fichtensprossen	<u>DSM - Premium Spirituosen „Made in Berlin“</u> Fichtensprossen-Geist: Junge, helle Triebe von Hand gepfückt, mazeriert. Frisch-würzige und zitronige Noten.	2cl - 10,00 €
Rhöner Bergwiesenheu	<u>DSM - Premium Spirituosen „Made in Berlin“</u> Sonngetrocknetes Bio-Heu aus der Rhön, Duft von Kräutern und Wildgräsern.	2cl - 10,00 €
Brandenburgischer Roter Herbstkalvill	<u>DSM - Premium Spirituosen „Made in Berlin“</u> Lokales Obst von Berliner Verein. Fokus auf alten Apfelsorten wie Roter Herbstkalvill. Fruchtiges Aroma. Erster sortenreiner Apfelbrand dieser alten Sorte.	2cl - 10,00 €

---

## FOOD & SNACKS

---

Brot & Butter   Olivenöl - Vegetarisch -	Köstliches Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Butter oder Öl	4,00€
Schälchen Oliven - Vegan -	Nocellara   Cerignola   Nere Greca	3,50€
Käseteller - Vegetarisch -	Vier ausgewählte Käsesorten - serviert mit Sauerteigbrot	12,00€
Antipasti Teller - Vegan -	Ausgewählte Antipasti - serviert mit Sauerteigbrot	12,00 €
Käse & Antipasti Teller - Vegetarisch -	Ausgewählte Antipasti & zwei Käsesorten serviert mit Sauerteigbrot	12,00 €
Wurstteller	Nordhessische Räucherwurstspezialitäten mit eingelegter Gurke, Brot, Butter & Senf, serviert mit Sauerteigbrot	15,00 €
Pfefferbeißer (Sausage)	Nordhessische Räucherwurst serviert serviert mit Sauerteigbrot, Butter & Senf	10,00€
Triple Grilled Cheese Sandwich - Vegetarisch -	Ausgewählte Käsesorten Dagurs hausgemachter Ketchup + Optional mit karamellisierten roten Zwiebeln	10,00€
Triple Grilled Cheese & Ham Sandwich	Ausgewählte Käsesorten + Schinken Dagurs hausgemachter Ketchup + Optional mit karamellisierten roten Zwiebeln	12,00 €

---

## SARDINENBAR

## Hochwertige Fischkonserven

---

Geräucherte Makrele in Olivenöl	Jose Gourmet - portugiesische Atlantikküste serviert mit Sauerteigbrot	9,00 €
Makrelenfilets in scharf gewürztem Olivenöl	NURI Conserveira Pinhais & Cia - Nordportugiesische Atlantikküste serviert mit Sauerteigbrot	9,00 €
Geräucherte Forelle in Olivenöl	Jose Gourmet - portugiesische Atlantikküste serviert mit Sauerteigbrot	9,00 €
Kleine geräucherte Sardinen in nativem Olivenöl	Jose Gourmet - portugiesische Atlantikküste serviert mit Sauerteigbrot	9,00 €
Sardinenfilets in scharf gewürztem Olivenöl	NURI Conserveira Pinhais & Cia - Nordportugiesische Atlantikküste serviert mit Sauerteigbrot	9,00 €
Kleine Sardinen in Bravo-Sauce (pikant, würzig)	Jose Gourmet - portugiesische Atlantikküste serviert mit Sauerteigbrot	10,00 €
Jahrgangssardinen 2022 in Olivenöl	Albert Ménès - französische Atlantikküste serviert mit Sauerteigbrot	12,00 €
Premium Thunfischbauchfilet	La Brújula - galizische Atlantikküste serviert mit Sauerteigbrot	10,00€
Schwertfischbauch in Olivenöl	ORPAGU - spanische Atlantikküste serviert mit Sauerteigbrot	12,00€
Gewürzter Oktopus mit Piri-Piri in Olivenöl	Jose Gourmet - portugiesische Atlantikküste serviert mit Sauerteigbrot	15,00€

---

## Selbstbedienung & Winepairing

Wir beraten Sie gerne an unserer Theke

Alle im Geschäft erhältlichen Weinflaschen können auch vor Ort zum Ladenpreis +15€ Korkengeld konsumiert werden.

### Allergenhinweis:

Die in unserem Restaurant zubereiteten Speisen können die folgenden Zutaten enthalten:  
Milch, Eier, Weizen, Erdnüsse und Walnüsse.

Reagieren Sie auf gewisse Lebensmittel allergisch, weisen Sie die Bedienung bitte darauf hin. Vielen Dank.

---