

C A F E

# van der Helm

1 9 5 7

**Dear guest:  
If you require information about the  
presence of any allergens in the menu,  
please ask our staff.**

*Sehr geehrter Gast:  
Wenn Sie Informationen zu Allergenen in der  
Speisekarte benötigen, wenden Sie sich bitte  
an unsere Mitarbeiter.*



**GLUTEN**  
GLUTEN



**FISH**  
FISCH



**DRIED FRUITS**  
TROCKENFRÜCHTE



**SESAME**  
SESAM



**CRUSTACEANS**  
KRUSTENTIERE



**PEANUTS**  
ERDNÜSSE



**CELERY**  
SELLERIE



**E-X**  
SULPHITES  
SULFITE



**EGG**  
EIER



**SOYA**  
SOJA



**MUSTARD**  
SENF



**MOLLUSCS**  
WEICHTIERE



**DAIRY PRODUCTS**  
MILCHPRODUKTE



**LUPIN**  
LUPINEN

# vaumar

C A F E

1 9 5 7

Until the late 20th century, in Sa Pobla, going to “es vaumar” meant going to the square, to the social and urban centre of the town.

The square was called the “Plaça d’es Vaumar” because of the many mallows - vamues - that grow there spontaneously. a vaumar is a place where lots of these plants grow.

Until the end of the 19th century, the premises that now house the “Vaumar Cafè” were the popular “forn de Can Neca” bakery.

After this, over the years, various business people successively set up cafés.

In 1957 Joan Marroig bought it off Sebastià Planes and opened it with the name “Bar Vaumar”.

Fifty years later, following a careful interior refurbishment, the premises have reopened as the “Vaumar Cafè”, preserving the historical charm of the premises’ name.

The walls of the “Vaumar Cafè” display mementoes of a unique history, parties, dances, concerts and cultural discussions that often hid political meetings.

Many of Sa Pobla’s democratic hopes were forged at the “Vaumar Cafè”.

In fact, for over a century, there has been a cafe here on this site in the old “Plaça d’es Vaumar”.

Many generations of people from sa Pobla and visitors to the town have passed through its doors.

With its new atmosphere, distinguished and attentive but maintaining the old family style, you are always welcome at the “Vaumar Cafè”.

Bis zum Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts bedeutete „es vaumar“ in Sa Pobla, auf den Hauptplatz, das städtische und gesellschaftliche Zentrum, zu gehen.

Der Platz hieß “Plaça d’es Vaumar”(Platz der Malven), aufgrund der zahlreichen Malven („vamues“), die hier wild wachsen. Ein „Vaumar“ ist ein Ort, an dem viele Malven wachsen.

Das Lokal, in dem sich heutzutage das “Vaumar Cafè” befindet, war bis Ende des 19. Jhd. die bekannte Bäckerei „Forn de Can Neca“.

Später haben dann mehrere Unternehmer hier nacheinander erfolgreich Cafés eröffnet.

1957 kaufte es Joan Marroig das Café von Sebastià Planes und eröffnete es unter dem Namen “Bar Vaumar”.

Fünfzig Jahre später, nach einem sorgfältigen Umbau der Innenräume, hat das Lokal als „Vaumar Cafè“ erneut seine Türen geöffnet und den historischen Charme seines Namens bewahrt.

Die Wände des “Vaumar Cafè” sind Zeugen einer einzigartigen Vergangenheit, von Festen und Bällen, Konzerten und Kulturtreffen, die oftmals als Deckmantel politischer Versammlungen dienten.

Viele der demokratischen Hoffnungen in Sa Pobla wurden im “Vaumar Cafè” geschmiedet.

In der Tat gibt es seit mehr als einem Jahrhundert ein Café an dieser Stelle des alten “Plaça d’es Vaumar”.

Zahlreiche Generationen von Dorfbewohnern und Besuchern sind durch seine Türen getreten.

Mit seiner neuen, weltmännischen und freundlichen Atmosphäre, aber unter Beibehaltung des alten familiären Stils, heißt Sie das “Vaumar Cafè” stets willkommen.

Bon profit !!

**Alexandre Ballester**

If you suffer any allergy, please get in contact the Maître. Thank you.

# STARTERS / VORSPEISEN

## SNACKS AND DISHES TO SHARE / ZUM KNABBERN UND TEILEN

### **Cured meat and cheese board • Wurst-und Käseplatte** **13,70**

Mahón cheese, serrano ham, camaïot sausage, salami, cherry tomatoes, pepperoni, olives and Emmental (2 p.p).

*Mahon-Käse, Serrano-Schinken, Camaïot (mallorquinische Wurstspezialität), Salami, Kirschtomaten, Peperoni, Oliven und Emmentaler (2 p.p.).*

### **Beef carpaccio • Carpaccio vom Rind** **13,70**

Thin slices of beef, with mushrooms, rocket and Parmesan cheese, dressed with a lemon vinaigrette.

*Hauchdünne Rindfleischscheiben mit Champignons, Rucola, Parmesankäse und Zitronenvinaigrette.*

### **Focaccia with beef carpaccio • Focaccia mit Carpaccio vom Rind** **16,20**

Focaccia with thin slices of beef, with mushrooms, rocket and Parmesan cheese, dressed with a lemon vinaigrette.

*Focaccia mit hauchdünnen Rindfleischscheiben, Champignons, Rucola, Parmesankäse und Zitronenvinaigrette.*

### **Provolone cheese baked in a wood-fired oven** **12,20**

*Provolone-Käse aus dem Holzofen*

An earthenware pot filled with Italian cheese, flavoured with confit onion, herbs and cooked au gratin in our wood-fired oven.

*Tontöpfchen mit italienischem Käse, karamellisierten Zwiebeln, Kräutern, das Ganze gratiniert in unserem Holzofen.*

### **Bruschetta "all'italiana"** **un. 2,70**

Toasted bread, tomato dressed with fresh basil, garlic, olive oil, oregano, parsley and Parmesan.

*Toast, Tomate mit frischem Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Oregano, Petersilie und Parmesan.*

### **White focaccia • Weiße Focaccia** **8,80**

Pizza base with mozzarella, oregano and garlic oil.

*Pizzateig mit Mozzarella, Oregano und Knoblauchöl.*

### **Liver and olive spears • Leber-Oliven-Spießchen** **0,60**

### **Homemade croquettes • Hausgemachte Krokette** **1,20**

# SALADS / SALATE

### **Rocket Salad • Rucolasalat** **10,20**

With rocket, cherry tomatoes, Parmesan shavings, lemon and olive oil.

*Mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspänen, Zitrone und Olivenöl.*

### **Vaumar Café 1957 Salad • Vaumar Café 1957-Salat** **13,30**

A bouquet of warm salad with prawns, bacon, egg, tomato, sesame and grilled green asparagus.

*Lauwarmer Salat mit Garnelen, Speck, Eiern, Tomaten, Sesam und gegrilltem grünen Spargel.*

### **Caprese Salad • Caprese-Salat** **11,30**

Slices of fresh tomato, fresh mozzarella, black olives, basil and oregano.

*Scheiben frischer Tomaten, frischer Mozzarella, schwarze Oliven, Basilikum und Oregano.*

### **Tuna Salad • Thunfischsalat** **12,30**

Lettuce iceberg, fresh tomato, tuna, onion and black olives.

*Kopfsalat Iceberg, frische Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln und schwarze Oliven.*

### **Warm Caesar Salad with King Prawn Tails** **13,30**

*Lauwarmer Caesar-Salat mit Garnelenschwänzen*

Lettuce iceberg, Caesar sauce, Parmesan shavings, croutons and sautéed king prawn tails.

*Kopfsalat Iceberg, Caesar-Soße, Parmesanspäne, Croutons und sautierte Garnelenschwänze.*

### **Chicken Salad • Hähnchensalat** **12,70**

Lettuce iceberg, fresh tomato, onion, grilled chicken breast and sesame.

*Kopfsalat Iceberg, frische Tomaten, Zwiebeln, gegrillte Hähnchenbrust und Sesam.*

### **Mela verde salad • Mela verde-Salat** **12,60**

Lettuce iceberg, carrot, Mahón cheese, green apple, walnuts, cherry tomatoes.



*Kopfsalat Iceberg, Karotten, Mahon-Käse, grüner Apfel, Walnüsse, Kirschtomaten.*




### **Salmon Salad • Lachssalat** **14,20**

Smoked salmon, fresh mozzarella, cherry tomatoes, rocket, Parmesan shavings and balsamic vinegar.


*Räucherlachs, frischer Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanspäne und Balsamico-Essig.*


# RICE DISHES / REISGERICHTE


**Risotto de Porcini**   **16,60**  
 Rice, porcini mushrooms, cherry tomato, parsley, white wine and Parmesan.  
*Reis, Steinpilze, Kirschtomaten, Petersilie, Weißwein und Parmesan.*

**Risotto nero**    **17,80**  
 Rice, peeled prawns, squid rings, mussels, white wine, butter, parsley, squid ink, Parmesan cheese, salt and pepper.  
*Reis, geschälte Garnelen, Tintenfischringe, Miesmuscheln, Weißwein, Butter, Petersilie, Tintenfischtinte, Parmesankäse, Salz und Pfeffer.*

# FISH / FISCH




**Grilled cuttlefish • Sepia vom Grill**  **17,10**  
 Cuttlefish, salad, tomato, onion, carrot and sweetcorn and chips.  
*Sepia, Salat, Tomate, Zwiebel, Karotten und Mais und Pommes frites.*

**Grilled sole • Seezunge vom Grill**  **21,00**  
 Sole, salad, tomato, onion, carrot, sweet corn and chips.  
*Seezunge, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Mais und Pommes frites.*

**Grilled swordfish • Gegrillter Schwertfisch**  **19,00**  
 Swordfish, salad, tomato, onion, carrot, sweet corn and chips.  
*Schwertfisch, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Mais und Pommes frites.*

# MEAT / FLEISCH

**Grilled beef sirloin • Rinderfilet vom Grill** **23,90**  
 Served with salad and chips · *Beilagen: Salat und Pommes frites.*

**Chicken with honey and pine nuts**    **15,90**  
*Hähnchen mit Honig und Pinienkernen*  
 Chicken breasts, butter, pine nuts, cream, honey, salt, pepper, Served with salad and chips.  
*Hähnchenbrust, Butter, Pinienkerne, Sahne, Honig, Salz, Pfeffer, Beilagen mit Salat und Pommes frites.*

**100% grilled veal burger • 100% Rindfleisch-Burger vom Grill** **16,00**  
 Side of chips, bacon, lettuce, cheese, tomato and onion  
*Beilage: Pommes frites, Speck, Salat, Käse, Tomate und Zwiebel*

**Grilled entrecote • Entrecôte vom Grill** **22,00**  
 Served with salad and chips. · *Beilagen: Salat und Pommes frites.*

**Grilled chicken breast • Gegrillte Hähnchenbrust** **12,10**  
 Served with salad and chips. · *Beilagen: Salat und Pommes frites.*

# PA AMB OLI

		1/2	1
<b>Ham / Kochschinken</b>		6,50	9,70
<b>Mahón cheese / Mahón-Käse</b>	 	6,80	10,90
<b>Serrano ham / Serrano-Schinken</b>		7,80	11,00
<b>Mixed serrano ham and cheese</b> <i>Serrano-Schinken und Käse</i>	 	8,20	11,40
<b>Camaiot sausage / „Camaiot“-Wurst</b>		8,60	11,80
<b>Sobrassada sausage / Sobrassada-Wurst</b>		7,30	11,50
<b>Tuna / Thunfisch</b>	 	7,20	10,80
<b>Pork "pepito" / Schnitzel-„Pepito“</b>	 	8,90	11,50

Pork loin, bacon, cheese, chopped olives and sea fennel  
*Schweinelende, Speck, Käse, gespaltene Oliven und Meeresfenchel*

**Aperitif**  **3,10**

Aioli, chopped olives and bread sticks  
 Knoblauchmayonnaise, gespaltene Oliven und Grissini

**Extra ingredient / Zusätzliche Zutat** **1,00/3,00**

**Mozzarella without lactose** **1,00**  
*Mozzarella ohne Laktose*

If you suffer any allergy, please get in contact the Maître. Thank you.

# PIZZAS

<b>Margherita</b>	 	<b>10,20</b>
Tomato, mozzarella and oregano. <i>Tomate, Mozzarella und Oregano.</i>		
<b>Prosciutto</b>	 	<b>11,90</b>
Tomato, mozzarella, ham and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Kochschinken und Oregano.</i>		
<b>Funghi</b>	 	<b>12,00</b>
Tomato, mozzarella, mushrooms and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Champignons und Oregano.</i>		
<b>Bacon · Speck</b>	 	<b>12,30</b>
Tomato, mozzarella, smoked bacon and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Räucherspeck und Oregano.</i>		
<b>Salami</b>	 	<b>12,30</b>
Tomato, mozzarella, cured salami and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, rohe Salami und Oregano.</i>		
<b>Napolitana</b>	 	<b>12,80</b>
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Anchovis, Kapern, schwarzen Oliven und Oregano.</i>		
<b>Tuna · Thunfisch</b>	  	<b>13,30</b>
Tomato, mozzarella, tuna, onion and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano.</i>		
<b>Salmon · Lachs</b>	  	<b>15,30</b>
Tomato, mozzarella, smoked salmon, rocket, cherry tomato and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Räucherlachs, Rucola, Kirschtomaten und Oregano.</i>		
<b>Funghi e Prosciutto</b>	 	<b>13,30</b>
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Champignons, Kochschinken und Oregano.</i>		
<b>Quattro Stagioni</b>	 	<b>14,30</b>
Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, olives, red pepper, ham and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Oliven, roter Paprika, Kochschinken und Oregano.</i>		
<b>Quattro formaggi</b>	 	<b>13,40</b>
Tomato, mozzarella, gorgonzola, Emmental, Parmesan and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Parmesan und Oregano.</i>		
<b>Calzone tradizionale</b>	 	<b>13,80</b>
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olive oil and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Olivenöl und Oregano.</i>		
<b>Norma</b>	 	<b>13,80</b>
Tomato, mozzarella, aubergines, cured goats cheese and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Auberginen, gereifter Ziegenkäse und Oregano.</i>		
<b>Parma</b>	 	<b>15,40</b>
Tomato, mozzarella, serrano ham, Parmesan shavings, rocket, cherry tomatoes, truffle oil and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Serrano-Schinken, Parmesanspäne, Rucola, Kirschtomaten, Trüffelöl und Oregano.</i>		
<b>Bismarck</b>	  	<b>14,10</b>
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Ei und Oregano.</i>		
<b>Frutti di Mare</b>	    	<b>15,80</b>
Tomato, mozzarella, mussels, squid, clams, prawns, king prawn and oregano. <i>Tomate, Mozzarella, Miesmuscheln, Tintenfisch, Venusmuscheln, Garnelen, Riesengarnelen und Oregano.</i>		
<b>Capricciosa</b>	 	<b>13,70</b>
Tomato, mozzarella, bacon, salami and oregano <i>Tomate, Mozzarella, Speck, Salami und Oregano.</i>		

- Spinach**   **13,20**  
Tomato, mozzarella, creamed spinach and oregano.  
*Tomate, Mozzarella, Rahmspinat und Oregano.*
- Tropical**   **13,70**  
Tomato, mozzarella, pineapple, ham and oregano.  
*Tomate, Mozzarella, Tropische Ananas, Kochschinken und Oregano.*
- Dates and bacon · Datteln und Speck**   **14,20**  
Tomato, mozzarella, dates, bacon and oregano.  
*Tomate, Mozzarella, Datteln, Speck und Oregano.*
- Alla Bolognese**     **14,80**  
Tomato, mozzarella, Bolognese sauce and oregano.  
*Tomate, Mozzarella, Bolognesesoße und Oregano.*
- Green dough vegetarian · Vegetarisch mit grünem Teig**  **15,30**  
Pizza base dough made with spinach  
Tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables, asparagus and oregano.  
*Pizzateig mit Spinat.*  
*Tomatensauce, Mozzarella, Saisongemüse, Spargel und Oregano.*
- Majorcan · Mallorquinisch**   **15,80**  
Tomato, mozzarella, camaïot sausage, sobrassada sausage, mushrooms, artichokes and oregano.  
*Tomate, Mozzarella, "Camaïot"-Wurst, "Sobrasada"-Wurst, Pilze, Artischocken und Oregano.*
- Sea and land · Meer und Land**    **15,90**  
Tomato, mozzarella, mushrooms, black olives, seafood and oregano.  
*Tomate, Mozzarella, Pilze, schwarze Oliven, Meeresfrüchte und Oregano.*
- Vaumar Café**    **15,80**  
Tomato, mozzarella, courgette, spinach, mushrooms, prawns, king prawns, asparagus, artichokes and oregano.  
*Tomate, Mozzarella, Zucchini, Spinat, Champignons, Garnelen, Spargel, Artischocken und Oregano.*
- El Dimoni**   **13,30**  
Tomato, mozzarella, spicy Italian salami, chilli oil and oregano.  
*Tomate, Mozzarella, pikante italienische Salami, scharfes Öl und Oregano.*
- Sant Jaume**   **15,30**  
Tomato, mozzarella, aubergines, pork loin, red pepper, garlic oil, parsley and oregano.  
*Tomate, Mozzarella, Auberginen, Schweinefilet, roter Paprika, Knoblauchöl, Petersilie und Oregano.*
- Capri**   **12,90**  
Tomato, mozzarella, fresh tomato, fresh mozzarella, basil, black olives and oregano.  
*Tomate, Mozzarella, frische Tomaten, frischer Mozzarella, Basilikum, schwarze Oliven und Oregano.*
- Chicken · Hähnchen**   **14,00**  
Tomato, mozzarella, onion, chicken breast, black olives, red pepper and oregano.  
*Tomate, Mozzarella, Zwiebel, Hähnchenbrust, schwarze Oliven, roter Paprika und Oregano.*
- Pizza Parmigiana (created for the town festival)**    **15,90**  
*(speziell kreiert für den Jahrmarkt)*  
Tomato, mozzarella, ham, aubergine, boiled egg, Parmesan and oregano.  
*Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Auberginen, gekochtes Ei, Parmesan und Oregano.*
- Pizza Carbonara**    **15,30**  
Mozzarella, bacon, egg, onion, Parmesan and oregano.  
*Mozzarella, Speck, Ei, Zwiebel, Parmesan und Oregano.*



# PASTA / NUDELGERICHTE

<b>Spaghetti carbonara</b>	   	<b>13,30</b>
With bacon, cream and egg yolk. · <i>Mit Speck, Sahne, Eigelb.</i>		
<b>Spaghetti with Pesto</b>	 	<b>12,80</b>
With homemade pesto made with basil and pine nuts, walnuts, Parmesan cheese, onion and black pepper. <i>Mit Pesto aus Basilikum, Pinienkernen, Walnüssen, Parmesan, Zwiebeln und schwarzem Pfeffer (hausgemacht).</i>		
<b>Spaghetti alla bolognese</b>	   	<b>13,30</b>
With minced beef and tomato sauce. <i>Mit Rinderhack und Tomatensoße.</i>		
<b>Spaghetti frutti di mare</b>	  	<b>16,00</b>
Spaghetti frutti di mare with tomato sauce, garlic, parsley, white wine and fish stock. <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten, Tomatensoße, Knoblauch, Petersilie, Weißwein und Fischbrühe.</i>		
<b>Macherroni alla puttanesca</b>	  	<b>13,30</b>
Tomato, capers, anchovies, black olives, garlic and parsley. <i>Tomate, Kapern, Sardellen, schwarze Oliven, Knoblauch und Petersilie.</i>		
<b>Macherroni with tuna · Macherroni mit Thunfisch</b>	 	<b>13,30</b>
Tomato, tuna, black olives. <i>Tomate, Thunfisch, schwarze Oliven.</i>		
<b>Macherroni all'arrabiata</b>	  	<b>12,50</b>
Tomato sauce, garlic, hot chilli and parsley with Parmesan shavings. <i>Tomatensoße, Knoblauch, Peperoni und Petersilie mit Parmesanspänen.</i>		
<b>Tagliatelle zucchini e gamberetti</b>	  	<b>13,90</b>
Tagliatelle with courgette, tomato sauce, prawns and white wine, garlic and parsley. <i>Bandnudeln mit Zucchini, Tomaten, Garnelen und Weißwein, Knoblauch und Petersilie.</i>		
<b>Tagliatelle ai 4 formaggi</b>	 	<b>13,90</b>
Tagliatelle with four cheese sauce. · <i>Bandnudeln mit einer Soße aus 4-Käsesorten.</i>		
<b>Tagliatelle "alle vongole"</b>	  	<b>13,90</b>
Sautéed tagliatelle with clams, tomato, white wine, garlic and parsley. <i>Sautierte Bandnudeln mit Venusmuscheln, Tomate, Weißwein, Knoblauch und Petersilie.</i>		
<b>Tagliatelle Porcini</b>	 	<b>13,90</b>
Porcini mushroom sauce, cherry tomato, garlic, parsley, white wine and Parmesan shavings. <i>Steinpilzsoße, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie, Weißwein und Parmesanspäne.</i>		
<b>Pappardelle di manzo</b>	 	<b>15,20</b>
Wide tagliatelle with sirloin tips, garlic, parsley, tomato and rosemary sauce. <i>Breite Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Knoblauch, Petersilie, und Tomaten-Rosmarin-Soße.</i>		
<b>Pappardelle del ortolano</b>	 	<b>15,20</b>
Wide tagliatelle with sautéed seasonal vegetables, white wine, garlic and parsley. <i>Breite Bandnudeln mit sautiertem Saisongemüse, Weißwein, Knoblauch und Petersilie.</i>		
<b>Ravioli di carne "dues illes"</b>	  	<b>15,70</b>
Stuffed with beef, served with a sauce containing sobrasada sausage and Mahón cheese, white wine, garlic and parsley. <i>Mit Fleischfüllung, Sobrasada-Soße und Mahón-Käse, Weißwein, Knoblauch und Petersilie.</i>		
<b>Ravioli di salmone with spinach sauce</b>	  	<b>15,80</b>
Salmon ravioli with spinach sauce. <i>Mit Lachsfüllung und Spinatsoße.</i>		
<b>Ravioli di ricotta e spinaci · Ravioli di salmone mit Spinatsoße</b>	  	<b>15,40</b>
Stuffed with ricotta and spinach, served with 4 cheeses sauce. <i>Mit Ricotta-Spinat-Füllung serviert mit 4 Käsesauce</i>		
<b>Salmon ravioli · Lachs-Ravioli</b>	   	<b>15,80</b>
Ravioli stuffed with salmon and ricotta, served in a sauce of salmon, asparagus, white wine, cream, parsley, Parmesan and cherry tomatoes. <i>Ravioli mit Lachs-Ricotta-Füllung und einer Soße aus Lachs, Spargel, Weißwein, Sahne, Petersilie, Parmesan und Kirschtomaten.</i>		
<b>Raviolis Vaumar Café</b>	  	<b>15,90</b>
Beef ravioli with a mushroom, bacon, white wine, cream and Parmesan sauce. <i>Ravioli mit Fleischfüllung und einer Soße aus Champignons, Speck, Weißwein, Sahne und Parmesan.</i>		



# GNOCCHI & LASAGNA

- Gnocchi gorgonzola e noci**  **13,70**  
With gorgonzola (blue cheese) sauce walnuts, cream and Parmesan.  
*Gorgonzolasoße (Blauschimmelkäse) Walnüsse, Sahne und Parmesan.*
- Gnocchi gratinati**  **13,70**  
With a tomato, garlic, parsley, basil and mozzarella, cooked au gratin in our wood-fired oven.  
*Mit einer Soße aus Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Mozzarella und gratiniert in unserem Holzofen.*
- Lasagna "Alla Bolognese"**  **14,20**  
Salsa boloñesa (Carne picada de ternera y tomate), bechamel y mozzarella.  
*Salsa bolonyesa (Carn picada de vedella i tomàquet), beixamel i mozzarella.*
- Lasagna "Di Verdure"**  **14,30**  
With fresh seasonal vegetables: spinach, mushrooms, aubergine, red pepper, béchamel sauce, tomato and mozzarella.  
*Lasagne mit frischem Saisongemüse: Spinät, Champignons, Auberginen, Paprika, Bechamel, Tomaten und Mozzarella.*



# DESERTS / NACHSPEISEN

- Lemon sorbet**  **3,90**  
*Zitronensorbet*
- Traditional tiramisu, home-made from mascarpone and coffee**  **6,00**  
*Traditionelles, hausgemachtes Tiramisu aus Kaffee und Mascarpone*
- House panna cotta with wild fruit sauce**  **5,50**  
*Hausgemachte Pana cotta mit Waldfruchtsoße*
- Coulant with vanilla ice cream and chocolate sauce**  **5,90**  
*Coulant mit Vanilleeis und Schokoladensoße*
- Chocolate cake**  **5,70**  
*Schokoladenkuchen*
- Cheese cake**  **5,80**  
*Käsekuchen*
- Nata con nueces (ice cream with walnuts – La Menorquina)**  **5,60**  
*Sahne mit Nüssen (La Menorquina)*
- Medio coco helado (coconut ice cream – La Menorquina)**  **3,90**  
*Halbe gefrorene Kokosnuss (La Menorquina)*
- Bombón Mallorquí (La Menorquina)**  **3,10**
- Bombón 57 (La Menorquina)**  **3,50**
- Chocolate pizza**  **8,50**  
*Schokoladen-Pizza*
- Ice cream ball**  **2,00**  
Chocolate, vanilla.  
*Schokolade, Vanille*
- Copa Vaumar Café**  **6,00**  
Chocolate, vanilla, strawberry.  
*Schokolade, Vanille, Erdbeere.*

# WINES / WEINE

## RED ROTWEINE

		Bottle Flasche	Glass Glas
<b>Viña Pomal</b>		18,00	3,00
Rioja			
<b>GVIVM</b>		18,00	
Pla i Llevant de Mallorca			
<b>Protos Tinto Roble</b>		18,00	3,00
Ribera del Duero			
<b>Lambrusco</b>		10,00	
Italia			


## WHITE WEISSWEINE

		Bottle Flasche	Glass Glas
<b>GVIVM</b>		15,00	
Pla i Llevant de Mallorca			
<b>Monopole Blanco Seco</b>		13,00	3,00
Rioja			
<b>K-Naia</b>		15,00	3,00
Rueda			
<b>Ribeiro Pazo</b>		12,00	3,00
Galicia			
<b>Torres Viña Sol</b>		14,00	3,00
Cataluña			
<b>Mar de Ons</b>		18,00	3,00
Albariño			

## ROSÉ ROSÉWEINE

		Bottle Flasche	Glass Glas
<b>Marqués de Cáceres</b>		12,50	3,00
Rioja			
<b>Lambrusco</b>		10,00	
Italia			

## CAVAS & CHAMPAGNE

		Bottle Flasche	Small bottle Piccolo
<b>Prima Vides, Codorniu</b>		20,00	4,00
Cava			



**Straight to your table from our wood-fired oven,  
the distinctive flavour of a traditional Italian  
stone-baked pizza.**

*Aus unserem Holzofen direkt auf Ihren Tisch:  
der unvergleichliche Geschmack einer traditionellen  
italienischen Steinofen-Pizza.*

