

**JEDEN MITTWOCH**  
SALAT, PIZZA, DESSERT & WEIN  
19,- €

**POT LIGHT PIZZA**

**Zweite Liebe**  
Kleines Restaurant  
im Jungbusch



## Zweite Liebe

Kleines Restaurant  
im Jungbusch

Beilstraße 3  
68159 Mannheim

06 21 / 43 723 702  
(an Öffnungstagen ab 17 Uhr)

willkommen@zweitelie.be  
zweitelie.be

Mittwoch bis Samstag  
18 Uhr bis „ausgetrunken“

Warme Küche bis 23 Uhr

\* vegetarisches Gericht; \*\* Qualitätsfleisch aus besonders artgerechter und umweltschonender Tierhaltung der Metzgerei Fehrenbacher  
1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel, 5 chininhaltig, 6 enthält eine Phenylalaninquelle  
Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.; Keine getrennte Rechnung. Wir akzeptieren EC-Karte und Kreditkarten.  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

## Getränke

**Wasser mit/ohne** | **a** Karaffe 0,25 l **3 €** | **b** Karaffe 0,5 l **6 €** | **c** Karaffe 1,0 l **8 €**

**d** Cola <sup>1,2</sup> / Cola light <sup>1,2,4,6</sup> / Cola zero <sup>1,2,4</sup> 0,2 l **3 €** | **f** Orangina 0,25 l **4 €**

**a** Apfel-/Orangensaft 0,25 l **4 €** | Schorle Karaffe 0,25 l **4 €**

**d** Tonic Water <sup>5</sup> / Bitter Lemon <sup>5</sup> / Ginger Ale <sup>4</sup> 0,2 l **4 €**

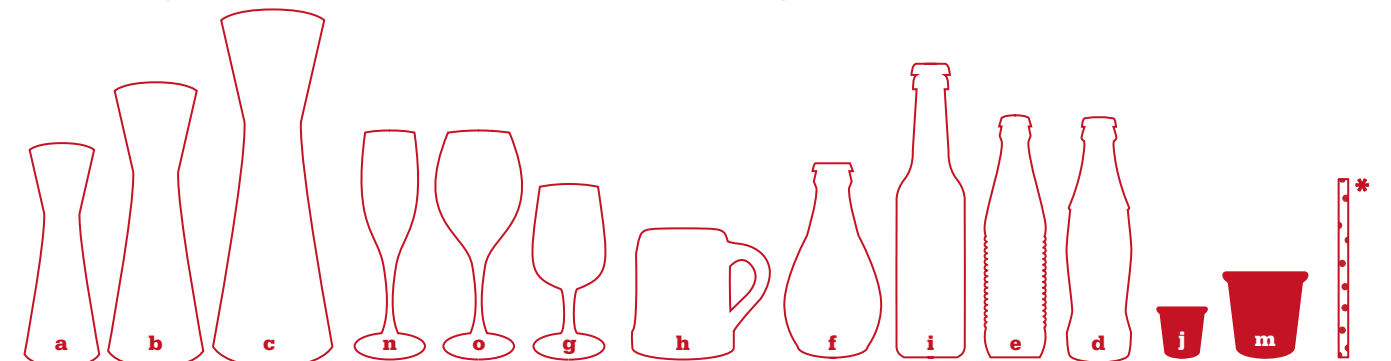
**g** Pils / Radler 0,2 l **3 €** | **h** Pils / Radler 0,3 l **4 €** | **h** Weizen / Radler 0,3 l **4 €** | **h** Pils alkoholfrei 0,3 l **4 €**

**i** **Birra Moretti 0,33 l 4 €** | **i** **Nastro Azzurro 0,33 l 4 €**

**j** Espresso **2 €** | **m** Espresso doppio **3 €** | **j** Espresso macchiato **3 €** | **m** Cappuccino **4 €**

**n** Prosecco 0,1 l **4 €** | **o** Prosecco auf Eis 0,25 l **6 €** | **o** Prosecco mit Aperol <sup>1,10</sup> 0,25 l **7 €**

**o** Wild Berry – Lillet blanc mit Minze, Erdbeeren & Wild Berry Tonic **8 €**



Unser Wasser ist von **Peterstaler** unserer Softdrinks sind von **Coca-Cola** und **Schweppes**  
und unsere Biere von **ASTRA** von **HOLSTEN** und **ERDINGER**

**\*NO PLASTICS**  
Wir verwenden Bio-Strohhalme aus Papier.

**b** Averna 29 % 5 cl **5 €** | **b** Cynar 16,5 % 5 cl **5 €** | **b** Ramazzotti 30 % 5 cl **5 €**

**b** Fernet Branca 39 % 5 cl **5 €** | **b** Branca Menta 28 % 5 cl **5 €**

**c** Martini 14,4 % 5 cl **5 €** | **d** Campari Soda/Orange 25 % 5 cl **6 €**

**d** Pernot 43 % 5 cl **5 €** | **d** Bardouin 45 % 5 cl **6 €** | **c** Sambuca Molinari 40 % 4 cl **5 €**

**e** Ouzo 12 38 % 4 cl **5 €** | **g** Ziegler 43 % 2 cl **7 €**

**h** Gran Duque D'Alba 40 % 4 cl **7 €** | **h** Lepanto 40 % 4 cl **9 €**

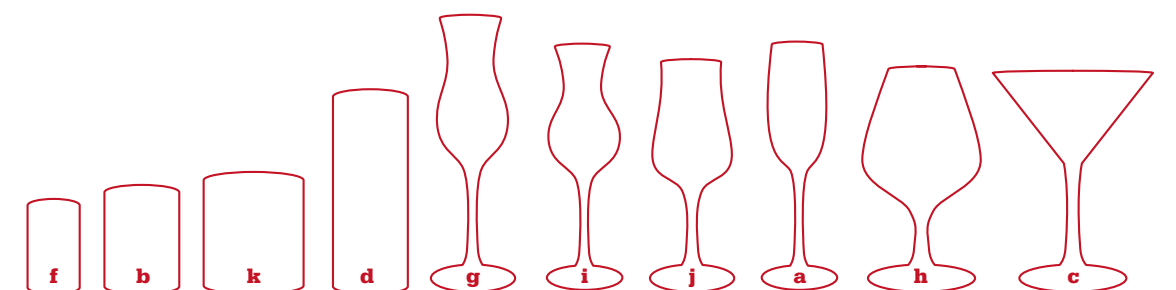
**i** Nardini Bianco/Riserva 50 % 2 cl **8 €** | **i** Sarpa Oro di Poli „Big Mama“ 50 % 2 cl **9 €**

**j** Talisker 10 Jahre 43 % 2 cl **7 €** | **j** Lagavulin 16 Jahre 40 % 2 cl **10 €** | **j** Oban 14 Jahre 43 % 2 cl **12 €**

**k** Bulleit 40 % 2 cl **7 €** | **k** Knob Creek 50 % 2 cl **8 €**

**d** Monkey 47 % 4 cl **9 €** | **d** Hendrick's 44 % 4 cl **9 €** | **d** Ferdinands 44 % 4 cl **10 €** | **d** No. 209 46 % 4 cl **12 €**

**d** Absolut 40 % 4 cl **8 €** | **d** Grey Goose 40 % 4 cl **11 €** | **d** Belvedere 40 % 4 cl **12 €**



Unser Gin und Wodka wird Ihnen als Longdrink mit Beigetränk Ihrer Wahl serviert.

# Weine & Perlendes



<b>Weiss</b>		0,1 l	0,25 l	0,5 l	0,75 l	1,5 l	Dekanter
2016	Meßmer, Weissburgunder, tr., Burrweiler, Pfalz		7 €	13 €			
2015	Sanroch Roero Arneis, Azienda Agricola Ceste, Piemont, Italien				21 €		
2015	Bergdolt-Reif & Nett, Weißburgunder, tr., Duttweiler, Pfalz				21 €		
2015	Meßmer, Grauburgunder Muschelkalk, tr., Burrweiler, Pfalz				28 €		
2016	Georg Mosbacher, Sauvignon Blanc, tr., Forst, Pfalz				29 €		
2016	Bassermann-Jordan, Blanc de Noir, tr., Deidesheim, Pfalz				29 €		
2014	Knipser, Riesling Kalkmergel, tr., Laumersheim, Pfalz				39 €		
<b>Rosé</b>			7 €	13 €			
2014	Meßmer, Spätburgunder, tr, Burrweiler, Pfalz						
2015	Phillipp Kuhn, Rosé, Cuvée, tr., Laumersheim, Pfalz				27 €		
<b>Rot</b>			7 €	13 €	19 €	39 €	✓
2014	Rocca delle Macie, Chianti Vernaiolo, Castellina, Toskana, Italien				21 €		✓
2015	Porta 6, Vidigal, Vinho Regional, Lisboa, Portugal				24 €		✓
2015	El Coto Crianza, Bodega El Coto, Rioja, Spanien				27 €		✓
2013	Lesegut DDO, Bodegas Pagos de Familia, Valdepusa, Spanien				28 €		✓
2015	Fabelhaft DOC, Niepoort, Vila Nova de Gaia, Portugal				29 €		✓
2012	Contado Riserva, Di Majo Norante, Molise, Italien						✓
<b>Prosecco</b>			4 €		25 €		
Spumante, Casa Vinicola Bosco Malera, Italien							
<b>Champagner</b>					110 €	200 €	
Ruinart, R							
Ruinart, blanc de blanc							
Dom Ruinart, brut 2004							
Ruinart, rosé							

# Vorspeisen

**Zu alle Speisen servieren wir unser selbstgebackenes Pizzabrot.**

<b>Salat*</b>	Gemischte Blattsalate, Paprika, Parmesan, Gurke, Tomate, Hausdressing. ....	7 €
<b>Caprese*</b>	Burrata italienischer Frischkäse, Tomaten, Olivenöl, frischer Basilikum .....	9 €
<b>Paprika*</b>	Pimientos-Teller, ausgebacken serviert mit Meersalz-Crème fraîche .....	7 €
<b>Avocado*</b>	Guacamole zum „selber machen“ im Stößel, frisches Brot aus unserer Pizzaküche .....	9 €
<b>Crevetten</b>	blanchierte und auf Romanasalat mit klassischem Cocktail-Dip .....	11 €
<b>Pulpo</b>	Fangfrischer Pulpo serviert und nach Art des Hauses .....	10 €
<b>Vesper</b>	Käse-Salami-Schinken-Tomaten-Büffelmozzarella-Oliven-Tablett, für 2 Personen .....	14 €

# Hauptspeisen

<b>Pasta*</b>	<b>Gemüse-Lasagne</b> hausgemacht „al forno“ serviert mit buntem Blattsalat .....	12 €
<b>Fritto Misto</b>	<b>Meeresfrüchte</b> Calamaritos, & Sepia ausgebacken im Tempura-Teig, hausgem. Aioli, serviert mit buntem Blattsalat .....	12 €
<b>Rind**</b>	<b>Filet 220 g</b> gebraten, serviert mit Sauce béarnaise & Pommes julienne .....	29 €
	<b>Tatar 180 g</b> handcut, serviert mit buntem Blattsalat, Hausdressing & Pommes julienne .....	19 €
<b>Geflügel</b>	<b>Maispoularde</b> suprême Qualität, fein angebraten, serviert mit hausgemachter Ratatouille & Couscous .....	19 €
<b>Fisch</b>	<b>Dorade</b> zwei Doradenfilets im Ofen gegart mit buntem Gemüse & Reis. ....	21 €

# Pizza

<b>Pizza Onkel Otto*</b>	Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien, Basilikum .....	9 €
<b>Pizza Kapitän*</b>	Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Pilze, Parmesan, Basilikum .....	8 €
<b>Pizza Fata Morgana</b>	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami aus Kalabrien, Schinken, Salbei .....	10 €
<b>Pizza Sackbendel</b>	Tomaten, Mozzarella, Scampi, Knoblauch, Petersilie .....	10 €
<b>Pizza Vulkan</b>	Tomaten, Kapern, Sardellen, Basilikum (ohne Käse) .....	7 €
<b>Pizza Pirat*</b>	Gorgonzola, Walnüsse, Birne, Rucola (ohne Tomaten) .....	9 €

# Nachspeisen

**Sorbet . . . . . 5 € • Tiramisu . . . . . 6 € • „Süße“ Pizza . . . . . 7 €**