

# Kleines Restaurant

WE   
PIZZA

\* vegetarisches Gericht; \*\* Qualitätsfleisch aus besonders artgerechter und umweltschonender Tierhaltung der Metzgerei Fehrenbacher; \*\*\* Wildfang

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.

Donnerstag, Freitag & Samstag  
18:00 Uhr bis „ausgetrunken“

Zweite Liebe  
Kleines Restaurant im Jungbusch  
Beilstraße 3, 68159 Mannheim  
06 21 / 43 723 702  
willkommen@zweitelie.be

zweitelie.be

## 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 €**

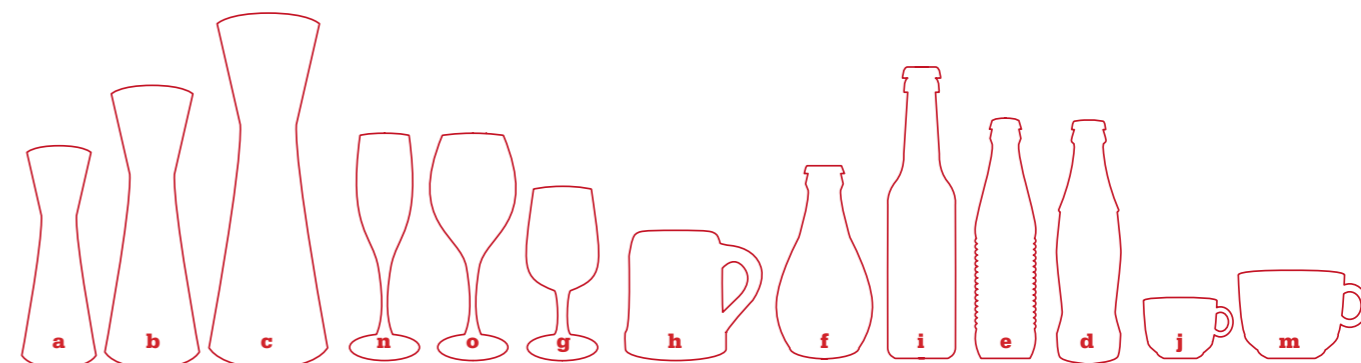
**d** Tonic Water <sup>5</sup> / Bitter Lemon <sup>5</sup> / Ginger Ale <sup>4</sup> 0,2 l **4 €**

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

## Spiritouzen

**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 €** | **e** Sambuca Molinari 40 % 4 cl **5 €**

**e** Ouzo 12 38 % 4 cl **5 €** | **g** Bauer 40 % 2 cl **6 €**

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

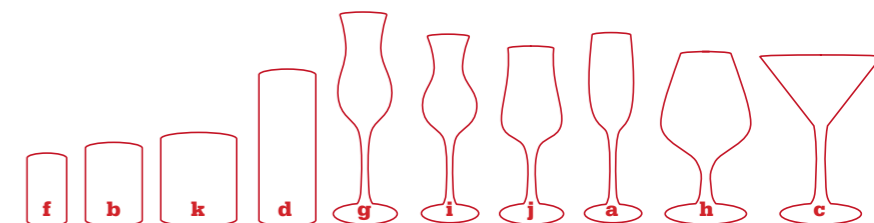
**i** Nardini Bianco/Riserva 50 % 2 cl **8 €** | **i** Sarpa Oro di Poli „Big Mama“ 50 % 2 cl **9 €**

**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.

# Vorspeisen

Vor dem Hintergrund unserer geringen Anzahl an Tischsitzplätzen möchten wir Sie höflichst um Verständnis bitten, dass eine Belegung den Verzehr einer Hauptspeise erfordert.

<b>Salat*</b>	gezupfter, bunter Marktsalat je nach Jahreszeit, Carotte rapée, Hausdressing im Kännchen . . . . .	<b>7 €</b>
<b>Avocado*</b>	Guacamole zum „selber machen“ im Stößel, frisches Brot aus unserer Pizzaküche . . . . .	<b>12 €</b>
<b>Vesper</b>	Käse-Salami- Schinken-Büffelmozzarella- Oliven-Teller . . . . .	<b>14 €</b>
<b>Tatar**</b>	Rinderfilet „hand cut“, mit buntem Salat, Hausdressing . . . . .	<b>13 €</b>
	<b>als Hauptgang mit Pommes Julienne</b> . . . . .	<b>19 €</b>
<b>Pulpo</b>	natur gekocht und nach Art des Hauses . . . . .	<b>12 €</b>
	<b>als Hauptgang</b> . . . . .	<b>16 €</b>
<b>Crevetten***</b>	blanchierte und auf Romanasalat mit klassischem Cocktail-Dip . . . . .	<b>11 €</b>
<b>Sardellen</b>	eingelegt in Olivenöl, Chilis, Knoblauch & Petersilie . . . . .	<b>6 €</b>

# Hauptspeisen

<b>Nudeln*</b>	Ravioli geschwenkt in Salbeibutter, dazu Honigtomaten . . . . .	<b>14 €</b>
<b>Huhn</b>	gebr. Maispoularde suprême mit Jus, Apfelrotkraut, hausgem. Serviettenknödel & Maronenen . . . . .	<b>21 €</b>
<b>Fisch***</b>	Zanderfilet auf der Haut gebraten, Zitronenbutter-Sauce, Mandel-Spinat-Risotto . . . . .	<b>21 €</b>
<b>Rinderfilet**</b>	Sauce béarnaise oder Pfeffersauce, Pommes Juliennes	
	<b>180 g Ladies Cut</b> . . . . .	<b>28 €</b>
	<b>250 g Men's Cut</b> . . . . .	<b>34 €</b>
<b>Meeresfrüchte***</b>	Calamaritos & Sepia im Tempurateig ausgebacken, serviert mit Aioli und Salat-Mix . . . . .	<b>19 €</b>

# Pizza Napoletana



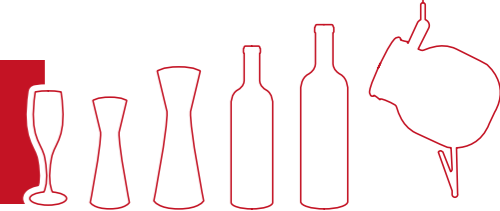
Handgefertigter italienischer Pizzaofen von Cuppone dal 1963, 48 Stunden Teigruhe, Temperatur 450 Grad, Backzeit 90 Sekunden, Mehl Molina Caputo Typ 00, Mutti San Marzano, Mozzarella Fior di latte, Olivenöl Le Sciare Olio extravergine di Oliva

<b>Regina*</b>	Tomaten, <b>Büffelmozzarella aus Kampanien</b> , Basilikum . . . . .	<b>8 €</b>
<b>Rosso</b>	Tomaten, Kapern, Sardellen, Basilikum (ohne Käse) . . . . .	<b>7 €</b>
<b>Verdure*</b>	Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Spinat, Parmesan, Basilikum . . . . .	<b>8 €</b>
<b>Carne</b>	Tomaten, Mozzarella, Spinata Calabrese, Prosciutto, Salbei . . . . .	<b>9 €</b>
<b>Mare</b>	Tomaten, Mozzarella, Scampi, Knoblauch, Petersilie . . . . .	<b>10 €</b>
<b>Bianco</b>	Gorgonzola, Wallnuss, Birne (ohne Tomaten) . . . . .	<b>9 €</b>

# Dessert

<b>Dolce – Pizza</b>	Cioccolato, Erdbeeren & Minze . . . . .	<b>6 €</b>
<b>Zweite Liebe</b>	hausgemachtes Tiramisu (ohne Alkohol) . . . . .	<b>5 €</b>

# Wein & Perlendes



			0,1 l	0,25 l	0,5 l	0,75 l	1,5 l	Dekanter
<b>Weiss</b>				<b>7 €</b>	<b>13 €</b>			
2016	Meßmer	Weissburgunder, tr., Burrweiler, Pfalz						
2015	Reichsrat von Buhl	Riesling, tr., Deidesheim, Pfalz				<b>29 €</b>		
2014	Willems-Willems	Riesling Schiefer, tr., Oberremmel, Saar				<b>31 €</b>		
2014	Knipser	Riesling Kalkmangel, tr., Laumersheim, Pfalz				<b>39 €</b>		
2015	Meßmer	Grauburgunder Muschelkalk, tr., Burrweiler, Pfalz				<b>28 €</b>		
2015	Bergdolt-Reif & Nett	Weißburgunder, tr., Duttweiler, Pfalz				<b>21 €</b>		
2016	Georg Mosbacher	Sauvignon Blanc, tr., Forst, Pfalz				<b>29 €</b>		
2016	Bassermann-Jordan	Blanc de Noir, tr., Deidesheim, Pfalz				<b>29 €</b>		
<b>Rosé</b>				<b>7 €</b>	<b>13 €</b>			
2014	Meßmer	Spätburgunder, tr, Burrweiler, Pfalz						
2015	Phillipp Kuhn	Rosé, Cuvée, tr., Laumersheim, Pfalz				<b>27 €</b>		
<b>Rot</b>				<b>7 €</b>	<b>13 €</b>	<b>19 €</b>	<b>39 €</b>	✓
2014	Rocca delle Macie	Chianti Vernaiolo, Castellina, Toskana, Italien						✓
2013	Barbera d'Alba	Palladino Seralunga di Alba, Piemont, Italien				<b>26 €</b>		✓
2011	Lesegut	Bodegas Pagos de Familia, Valdepusa, Spanien				<b>28 €</b>		✓
2011	Coto de Imaz	Reserva DOC, Bodega Coto de Imaz, Rioja, Spanien				<b>32 €</b>		✓
2014	Fabelhaft	Niepoort, Villa Nova de Gaia, Portugal				<b>28 €</b>		✓
<b>Prosecco</b>				<b>4 €</b>		<b>21 €</b>		
Spumante		Casa Vinicola Bosco Malera, Italien						
<b>Champagner</b>						<b>110 €</b>	<b>200 €</b>	
Ruinart		R				<b>140 €</b>		
Ruinart		blanc de blanc				<b>305 €</b>		
Dom Ruinart		brut 2004				<b>140 €</b>		
Ruinart		rosé						