



TRATTORIA TOSCANA

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER
TRATTORIA TOSCANA
TELLOW

BEI UNS ERLEBEN SIE DIE ITALIENISCHE LEBENSART,
WIE MAN SIE AUS DER TOSKANA KENNT:

HERZLICHE GASTFREUNDSCHAFT, TRADITIONELLE
REZEPTE UND AUTHENTISCHE AROMEN.
UNSERE KÜCHE STEHT FÜR FRISCHE ZUTATEN,
HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN UND DIE LIEBE ZUR
ITALIENISCHEN KOCHKUNST.

GENIEßEN SIE ENTSPANNTE STUNDEN IN
MEDITERRANEM AMBIENTE - GANZ WIE IN DER
TOSKANA.

BUON APPETITO E BENVENUTI!



Antipasti • Vorspeisen

Antipasto Toscana 1-Person 16,90 €
 Vorspeisenvariation aus Fleisch-,
 Käse-, Wurst- und gebratenen, sowie 2-Personen 29,90 €
 eingelegten Gemüsespezialitäten

Vitello Tonnato 17,40 €

Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer
 fein pürierten Thunfischcrème überzogen
 dazu Toscana Brot

Carpaccio di Manzo 18,40 €

Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit
 Grana Padanokäse an einer weichen Vinaigrette

Caprese di Fior di Latte 12,90 €

Mozzarella mit reifen Tomaten und Basilikum-
 blättchen

Caprese di Burrata 16,90 €

Burratakäse mit reifen Tomaten und
 Basilikumblättchen dazu Oliven

Mozzarella di Burrata con 18,90 €

Crudo di Parma

Burratakäse, Cherrytomaten und Parma-
 schinken dazu Oliven

Antipasto Frutti di Mare 23,90 €

Frischen Meeresfrüchten dazu frittierten
 Calamari und hausgemachter Sauce

Le Insalate • Salate

Unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachten
 Salatdressing.

Insalata Mista 11,90 €

Gemischter Salat

Insalata Tonno 14,90 €

Gemischter Salat mit Rucola,
 Thunfischfilet und gekochtem Ei

Insalata con Pecorino 14,90 €

Gemischter Salat mit Rucola, Weiskäse,
 Wallnüssen

Insalata con Pollo 15,90 €

Gemischter Salat mit Rucola,
 tranchierter Hühnchenbrust, Cherrytomaten,
 und Grana Padano

Insalata Capricciosa 15,90 €

Gemischter Salat mit Rucola, Tunfisch,
 Weißkäse und Oliven und Cherrytomaten

Insalata Giovanni 16,90 €

getrocknete Tomaten, Oliven, Parmaschinken
 und Grana Padano

Caesar Salat 13,90 €

Salat mit Parmesan, Croutons und Caesar-
 Dressing

mit Crispy Chicken 16,90 €

CHEFS EMPFEHLUNG

Zuppa - Suppen

Minestrone Toscano 8,90 €

Traditionelle toskanische Gemüsesuppe mit
 saisonalem Gemüse und frischen Kräutern

Bruschette Classico

Geröstetes Brot mit frischen Tomatenwürfeln,
 Knoblauch, Rucola und Olivenöl extra vergine

2 Stück 5,90 €

4 Stück 7,90 €

6 Stück 8,90 €

8 Stück 10,90 €

10 Stück 11,90 €

Bruschetta Parlamento

Geröstetes Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Parmaschinken
 Parmesan Knoblauch, Rucola und Olivenöl extra vergine dazu

2 Stück 8,90 €

4 Stück 12,90 €

6 Stück 14,90 €

8 Stück 16,90 €

10 Stück 19,90 €



Pasta

Nudelgerichte für unsere Feinschmecker

Tagliatelle Pastore 21,90 €

mit Rinderfiletspitzen Cherrytomaten, Rucola dazu Weißkäse in einer würzigen Tomaten-Sauce

Pasta Mista 1-Person 23,90 €

2-Personen 38,90 €

Nudelplatte aus 3 verschiedenen Nudelsorten dazu leckere Saucen nach Kreationen des Chefkoches

Raviolone di Bufala alla Sienese 19,90 €

Ravioli gefüllt mit Büffel mozzarella und Spinat in einer delikaten Sauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen

Tagliatelle dello Chef 19,90 €

mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecrème-Sauce

Spaghetti alla Carbonara Original 18,90 €

Nach traditioneller italienischer Art mit Pancetta, Pecorino Romano, Eigelb und schwarzem Pfeffer zubereitet

Tortellini al Pomodoro e Burrata 23,90 €

Spinat-Ricotta-Tortellini in aromatischer Tomatensauce mit Kirschtomaten, frischem Rucola und cremiger Burrata

Tagliatelle Scampi Vino Bianco e Pomodorini 24,90 €

mit Garnelen, Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, abgelöscht mit Weißwein

Tagliolini al Salmone e Limone 23,90 €

mit zartem Lachsfilet in einer feinen Zitronen-Sahnesauce, veredelt mit frischen Kräutern.

Tagliatelle al Salmone 21,90 €

mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Tom.-Sahne-Sauce und Cherrytomaten

CHEFS EMPFEHLUNG

Tagliatelle Filetto e Funghi 26,90 €

Zarte Filet-Streifen mit Champignons und Kirschtomaten in einer cremigen Sahnesauce.

CHEFS EMPFEHLUNG

Tagliolini La Cesta al Tartufo 26,90 €

mit Trüffel, Parmigiano Reggiano und einer feinen Trüffelrahmsauce

mit Filetspitze 31,90 €

Specialità al Forno • Nudelgerichte

Cannelloni Ricotta Spinaci 17,90 €

Cannelloni gefüllt mit, Mozzarella Spinat und Ricotta, mit Mozzarella im Ofen gebacken

Verdure al Forno 17,90 €

Auberginen, Zucchini, Paprika und Kartoffeln mit Mozzarella überbacken

Lasagne al Ragout della Nonna 17,90 €

Teigschichtplatten mit herzhaftem Fleischragout und Mozzarella überbacken

Penne al Forno con Ragù alla Bolognese 17,90 €

Mit hausgemachter Bolognese-Sauce, Mozzarella und Parmesan überbacken.



PIZZA

Buon appetito! Purer Genuss aus dem Steinofen.

Für den Teig unserer Pizzen verwenden wir statt des üblichen Weißmehls eine besonders bekömmliche und kalorienärmere Mehlmischung, bestehend aus 5 Komponenten wie z.B. Cerealien-, Mais- und Sojamehl. Desweiteren benutzen wir Bio-Granulat-Hefe.

Außerdem verarbeiten wir für den Belag ausschließlich Zutaten aus Italien.

Pizza Burrata 16,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Basilikum, Rucola, Cherrytomaten

Pizza Margherita 12,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Basilikum, Olivenöl

Pizza Vincenzo 16,90 €

Tomaten, Fior di latte, Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, Brokkoli, Spinat

Pizza Salami 14,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Salami

Pizza Funghi 14,90 €

Tomaten, Fior di latte, frische Champignons

Pizza Diavola 16,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, scharfe Salami, Peperoni

PizzaTotti 17,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Rucola, Weißkäse, getrocknete Tomaten

Pizza Hawaii 15,90 €

Tomatensauce, Fior di latte gekochter Schinken, Ananas

Pizza La Via Del Muro 17,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Spinat, getrocknete Tomaten, Gotgonzola

Pizza La Cesta 16,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum

Pizza Frutti di Mare 19,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie

Pizza con Salmone 18,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Lachsfilet, Cherrytomaten

Pizza Tonno 17,90 €

Tomatensauce, Fior di latte Thunfisch, Zwiebeln

Pizza BBQ Chicken 19,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Hähnchenbruststreifen, Mais, Paprika

Pizza Parlamento 18,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Grana Padanokäse

Pizza Parma a Burratini 22,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Olivenöl Burrata, Cherrytomaten

Pizza Mista 17,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni

Pizza Manzo al Tartufo 22,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Trüffelcreme, zarte Rindersteakstreifen, Grana Padano

Pizza Polpo Mediterraneo 27,90 €

Tomatensauce, zarter Oktopus, feiner Knoblauch, Olivenöl extra vergine und frischer Rucola

Pizza Scampi 22,90 €

Tomatensauce, Fior di latte, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie

Pizze Calzone

Pizza Calzone Classico 18,90 €

gefüllt mit Tomatensauce, Fior di latte, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Salami

Pizze Bianche (Pizzen ohne Tomatensauce)

Focaccia 9,90 €

Toscana-Brot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl

Focaccia Pecorino 13,90 €

Fior di latte, Weißkäse, Cherrytomaten, Olivenöl



Specialità di carne • Fleischgerichte

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

CHEF EMPFEHLUNG

Bocconcini di Vitello ai 35,90 € Funghi freschi

Kalbsfiletgeschnitzeltes mit frischen Champignons, abgelöscht mit Weißwein, in einer cremigen Sahnesauce, serviert auf einem Bandnudelbett

Saltimbocca alla Romana 28,90 €

Kalbsfiletmedaillons belegt mit Parmaschinken in einer Butter-Salbei-Weißwein-Sauce

Medaglioni di Vitello 29,90 € con Rucola

Kalbsfiletmedaillons mit zartschmelzender Käsecrème-Sauce, belegt mit Rucola und Grana Padanospänen

Filetto di Vitello ai 35,90 € Funghi freschi

Kalbsfilet mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce

Filetto di Vitello Gorgonzola 35,90 €

Kalbsfilet an einer fein würzigen Gorgonzola-Crème-Sauce

Filetto di Vitello Madagascar 35,90 €

Kalbsfilet mit leicht würziger Sahne-Sauce und grünem Pfeffer

Medaglioni 22,90 €

Schweinerückenmedaillons, wahlweise mit

- grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce
- frischen Champignons in cremiger Sahnesauce
- oder delikater Gorgonzolasauce

Petto di Pollo 23,90 €

Hähnchenbrustfilet, wahlweise mit

- grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce
- frischen Champignons in cremiger Sahnesauce
- oder delikater Gorgonzolasauce

Original Cordon Bleu 28,90 € vom Kalb

Knusprig goldbraun ausgebacken, gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes Frites und Preiselbeer-Marmelade

Filetto di Vitello 35,90 € alla Luciano Pavarotti

Kalbsfilet, belegt mit Spinat und einer Scheibe Gorgonzola-Käse, gebacken, auf einem cremigen Saucenspiegel mit grünem Pfeffer, abgelöscht mit Cognac

CHEF EMPFEHLUNG

Original Wiener Schnitzel 26,90 €

Goldbraun ausgebacken, dazu Pommes Frites und Preiselbeer-Marmelade



Braceria • Grillspezialitäten

Specialità di Pesce • Fischgerichte

Unsere Fleischgerichte und Fischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Filetto di Vitello alla Griglia 33,90 €

Kalbsfilet vom Grill mit Kräuterbutter

Tagliata di Manzo 33,90 €

Tranchiertes argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill, auf einem Rucola-Cherrytomatenbett belegt mit Grana Padanospänen

Entrecôte alla Griglia 32,40 €

Argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill mit Kräuterbutter

Petto di Pollo alla Griglia 23,40 €

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter

CHEF EMPFEHLUNG

Entrecôte al Tartufo e Parmigiano 42,90 €

Mit Trüffel-Parmesan-Pommes und cremiger Rahmsauce

Salmone alla griglia 26,90 €

Lachsfilet vom Grill serviert mit frischem Gartenkräuter-Dip

Gamberoni alla Griglia 34,90 €

Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauch und Kräuteröl.

Orata alla Griglia 34,90 €

Ganze Dorade vom Grill, am Tisch fachgerecht filetiert, dazu frisches Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln.

CHEF EMPFEHLUNG

Filetto di Orata al Limone 36,90 €

Zartes Doradenfilet in leichter Zitronensauce, serviert mit Artischockenböden, Kirschtomaten, mediterranen Oliven und Rosmarinkartoffeln.

Trüffel Parmesan Pommes frites 8,90 €

Contorni • Beilagen

Pommes frites 4,40 €

Rosmarinkartoffeln 5,00 €

Kroketten 5,00 €

Beilagensalat 5,90 €

Oliven 5,40 €

Frisches Grillgemüse 7,90 €



Die Kennzeichnung der Allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe ist in einer gesonderten Karte einzusehen. Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an.

Alkoholfreie Getränke

	0.2 L	0.4 L
Apfelsaft	3,00 €	5,00 €
Apfelschorle	3,00 €	5,00 €
Kirschnektar	3,00 €	5,00 €
Bananennektar	3,00 €	5,00 €
Orangennektar	3,00 €	5,00 €
Maracujanektar	3,00 €	5,00 €

	0.3 L
Vio Schorle Johnnisbeere Vio	3,80 €
Schorle Rhabarber	3,80 €

	0.2 L	0.4 L
Ice Tea 'Lemon'	3,00 €	5,00 €
Ice Tea 'Peach'	3,00 €	5,00 €

	0.2 L	0.4 L
Pepsi-Cola	3,00 €	5,00 €
Pepsi-Cola Max	3,00 €	5,00 €
Mirinda	3,00 €	5,00 €
7up	3,00 €	5,00 €
Fassbrause	3,00 €	5,00 €

Malztrunk (0.3 L)	3,80 €
Ginger Ale	3,50 €
Tonic Water	3,50 €
Bitter Lemon	3,50 €

Mineralwasser Flaschen

	0.25 L	0.75 L
Selters Classic	3,00 €	7,00 €
Selters Naturell	3,00 €	7,00 €

Unsere Kaffeepezialitäten

Kaffee	3,00 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppio	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Milch Kaffee	4,50 €
Affagato	5,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Heiße Schokolade	4,00 €

Unsere Teespezialitäten

Pfefferminze	3,60 €
Bio Kamille Blüte	3,60 €
Grüner Asia Tee	3,60 €
Apfel Früchte	3,60 €
Sommerbeeren	3,60 €
Earl Grey	3,60 €
Assam Special	3,60 €
Kräuter Mischung	3,60 €



Alkoholische Getränke

Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner	3,40 €	5,20 €
Märkischer Landmann	3,40 €	5,20 €
Hefeweizen alkoholfrei	3,40 €	5,20 €
Schöffelhofer Weizen	3,40 €	5,20 €

Italienische Spezialität

Nastro Azzurro (italienisches Bier)	0,33l	4,80 €
--	-------	--------

Flaschenbier

	0,3l
Radeberger Pilsner alkoholfrei	3,90 €
Clausthaler alkoholfrei Schöffelhofer	3,90 €
Berliner Weisse (Himbeere/Waldmeister)	3,80 €
Schöffelhofer (Dunkel / Kristall)	0,5l 5,00 €

Offene Weißweine

		0,2l	0,5l	Karaffe 1,0l
Trebbiano (Levorato / Veneto)		7,50 €	14,50 €	24,50 €
Frizzantino (Riunite / Reggio Emilia)		7,50 €	14,50 €	24,50 €
Pinot Grigio (Cornaro / Veneto)		8,50 €	16,50 €	26,50 €
Chardonnay (Messana / Veneto)		7,50 €	14,50 €	24,50 €
Grillo (Cantine Paolini / Terre Siciliane)		7,50 €	14,50 €	24,50 €

Offener Roséwein

		0,2l	0,5l	Karaffe 1,0l
Rosato (Messana / Siciliane)		7,50 €	14,50 €	24,50 €

Offene Rotweine

		0,2l	0,5l	Karaffe 1,0l
Primitivo (Levorato / Puglia)		8,50 €	16,50 €	26,50 €
Nero d'Avola (Levorato / Terre Siciliane)		7,50 €	14,50 €	24,50 €
Lambrusco (lieblich) (Riunite / Reggio Emilia)		7,50 €	14,50 €	24,50 €
Chianti Riserva (Confalone / Firenze)		7,50 €	14,50 €	24,50 €

Arancini al Ragù

Knusprig frittierte Reisbällchen, gefüllt mit würzigem Ragù, Mozzarella und feinen Kräutern, serviert mit hausgemachter Tomatensauce.

2 Stück	8,00 €
4 Stück	14,00 €
8 Stück	20,00 €

Arancini Vegetariani

Goldbraun frittierte Reisbällchen mit cremiger Füllung aus Mozzarella und Gemüse, serviert mit hausgemachter Tomatensauce.

2 Stück	8,00 €
4 Stück	14,00 €
8 Stück	20,00 €

Arancini Salmone

Knusprig goldbraun frittierte Reisbällchen, gefüllt mit zartem Lachs und cremigem Käse

2 Stück	10,00 €
4 Stück	18,00 €
8 Stück	32,00 €

ARANCINI

Goldbraun frittierte Reisbällchen mit cremiger Füllung aus Mozzarella und Gemüse, serviert mit hausgemachter Tomatensauce.



Spezialitäten vom Barchef

Aperol Spritz 10,00 €

Prosecco | Aperol | Soda | Orangenscheibe

Amalfi Spritz 10,00 €

Prosecco | Limoncello | Soda | Minze

Mango-Maracuja Spritz. 12,00 €

Prosecco | Maracujasirup | Lillet | Minze | Mangowürfel

Lillet Wild Berry 12,00 €

Lillet Blanc | Wild-Berry | Schweppes | Soda

Rosé Spritz 10,00 €

oséwein, Prosecco und frische Beeren

Campari Spritz 10,00 €

Campari, Prosecco und Soda mit Orange

Pornstar Martini 12,00 €

Wodka | Passionsfrucht | Limette | Zuckersirup

Espresso Martini 12,00 €

Wodka | Kaffeelikör | Espresso | Zuckersirup

Cognac und Weinbrand 2cl
/ Whisky 4cl

Vecchia Romagna 5,00 €

Johnnie Walker 7,50 €

Ballentines 6,50 €

Chivas Regal 8,00 €

Jack Daniels Single Barrel 11,50 €

Jack Daniels 7,50 €

Digestifs und Liköre 2cl

Amaro Averna 4,00 €

Ramazotti 4,00 €

Jägermeister 4,00 €

Amaretto 4,00 €

Sambuca 4,00 €

Limoncello Baileys 4,00 €

BARCHEF EMPFEHLUNG

Sarti Spritz 12,00 €

Prosecco | Sarti Rosa | Soda | Limette



Dolci & Gelati

Tiramisù della Casa 8,50 €

Hausgemachtes Tiramisù nach traditioneller italienischer Art

Crème Brûlée alla Vaniglia 8,50 €

Feine Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste

Panna Cotta ai Frutti di Bosco 9,00 €

Vanille-Panna-Cotta mit warmen Waldbeeren.

Parfait alle Mandorle 8,50 €

Cremiges Mandelparfait, verfeinert mit karamellisierten Mandeln

Tiramisù alle Fragole 9,00 €

eine fruchtige Variante des italienischen Klassikers mit Mascarponecreme und frischen Erdbeeren

Dessert Misto della Casa 2-3 Personen 22,00 €

Variationen hausgemachter italienischer Desserts – ideal zum Teilen und Genießen.

Spaghetti-Eis Classico 10,00 €

Cremiges Vanilleeis mit Erdbeersauce und weißer Schokolade

Tartufo Nero 8,50 €

Feinstes Schokoladen- und Vanilleeis mit einem Herz aus flüssiger Schokolade, umhüllt von edlem Kakao.

Gelato Misto 8,50 €

Eine köstliche Auswahl aus Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis, serviert mit frischer Schlagsahne

je Kugel 3.00 €



CHEF EMPFEHLUNG

Tiramisù al Pistacchio 12,00 €

Hausgemachtes Pistazien-Tiramisù mit cremiger Mascarpone, feiner Pistaziencreme und gerösteten Pistazien.

Flaschenweine

Weißwein - Vini Bianchi

0,75l

Ca dei Frati - Lugana

48,00 €

Eleganter Lugana mit gelben Früchten, Pfirsich und mineralischer Frische.

Ca dei Frati - Vino Bianco Pratto

49,00 €

Aromatischer Weißwein mit exotischen Früchten, feiner Würze und ausgewogener Struktur.

Grillo

27,00 €

Frischer Sizilianer mit Zitrusfrüchten, tropischen Aromen und feiner Mineralität.

Pinot Grigio

33,00 €

Eleganter Pinot Grigio mit Aromen von Birne, Apfel und frischen Zitrusnoten.

Chardonnay

35,00 €

Vollmundiger Chardonnay mit reifen Früchten und einem Hauch von Vanille.

Sekt und Champagner

Moët & Chandon Rosé

109,00 €

Eleganter Rosé-Champagner mit feinen Noten von roten Beeren und einem harmonischen, frischen Finish.

Moët & Chandon

99,00 €

Klassischer Champagner mit Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und feiner Brioche.

Prosecco Valdo

34,00 €

Frischer, lebendiger Schaumwein mit Noten von Apfel, Birne und zarten Blütenaromen.

Prosecco Valdo Rose

39,00 €

Feinfruchtiger Rosé-Prosecco mit Aromen von roten Beeren, Zitrusfrüchten und eleganter Perlage.

Rotwein - Vini Rossi

0,75l

Ca dei Frati - Vino Rosso Ronchedone

64,00 €

Samtiger, vollmundiger Rotwein mit reifen roten Früchten und eleganten Gewürznoten.

Ca dei Frati Pietro dal Cero Amarone

134,00 €

Kräftiger Sizilianer mit Noten von dunklen Früchten, Kräutern und weichen Tanninen.

Chianti Riserva Toscana

34,00 €

Klassischer Toskaner mit Aromen von Kirschen, roten Beeren und feiner Würze.

Brunello di Montalcino

58,00 €

Komplexer, eleganter Rotwein mit dunklen Beeren, Gewürzen und langem Nachhall.

Primitivo

42,00 €

Kräftiger Rotwein mit Aromen von Pflaume, Kirsche und feinen Noten von Kakao und Vanille.

Barbera d'Asti DOCG (Piemont)

39,00 €

Fruchtbetonter Rotwein mit Aromen von Kirschen, Pflaumen und lebendiger Frische.

Rosewein - Vini Rosati

Rosa Ca Dei Frati Riviera del Garda Classico

48,00 €

Eleganter Rosé mit Aromen von roten Beeren, Blüten und einer feinen mineralischen Frische.

Miraval Rosé – Côtes de Provence

54,00 €

Feiner Provence-Rosé mit Noten von Erdbeeren, Zitrusfrüchten und floralen Akzenten.

Rosato Salento

27,00 €

Fruchtiger Rosé aus Apulien mit Aromen von Kirschen, Himbeeren und einem erfrischenden Abgang.