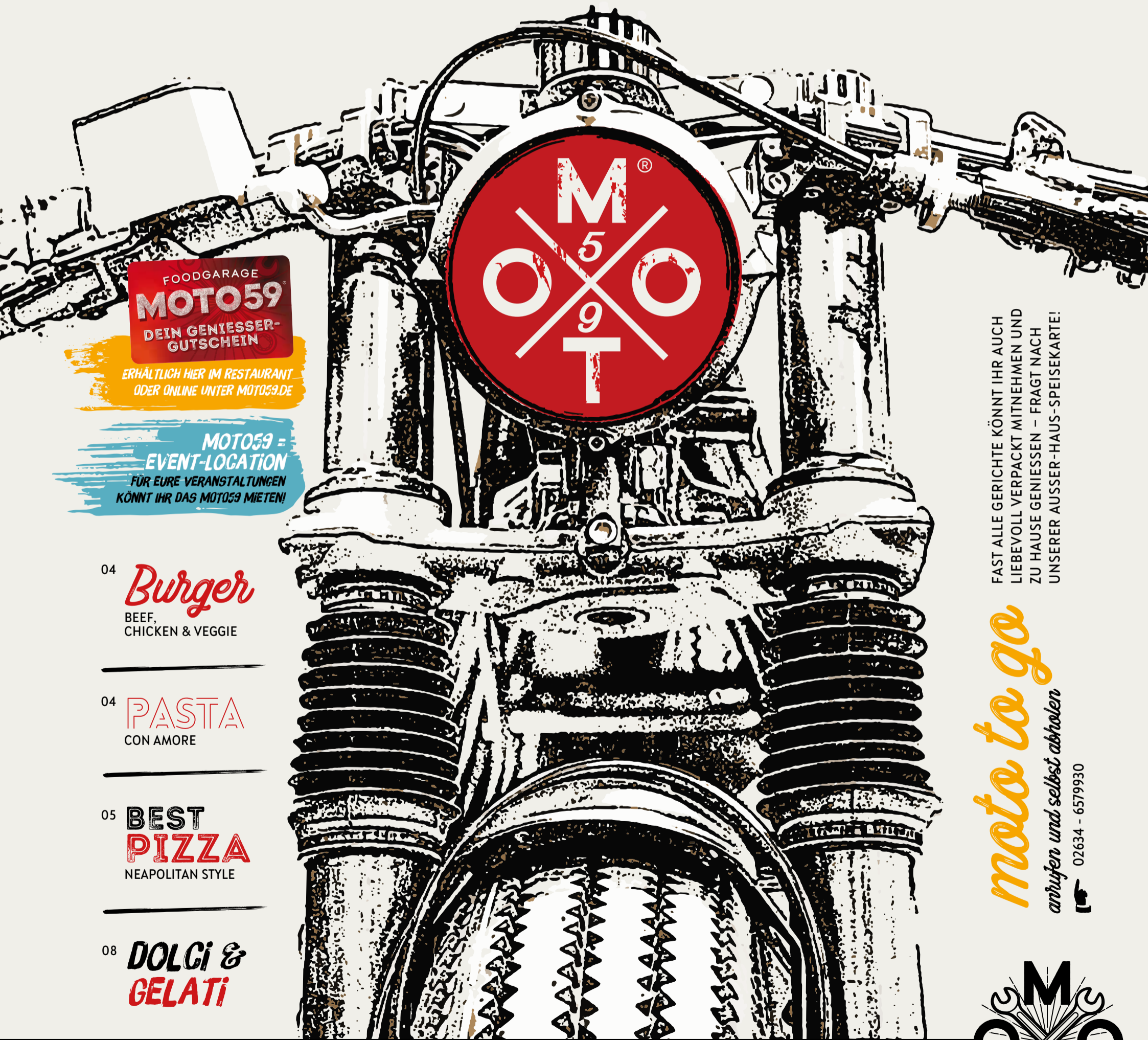


FOODGARAGE

MOTO59®

TIME TO ENJOY THE TASTE OF MOTO59

©BERHONNEFELD



FOODGARAGE
MOTO59
DEIN GENIESSER-
GUTSCHEIN

ERHÄLTICH HIER IM RESTAURANT
ODER ONLINE UNTER MOTO59.DE

MOTO59 =
EVENT-LOCATION
FÜR EURE VERANSTALTUNGEN
KÖNNT IHR DAS **MOTO59** MIETEN!

04 *Burger*
BEEF,
CHICKEN & VEGGIE

04 *PASTA*
CON AMORE

05 **BEST**
PIZZA
NEAPOLITAN STYLE

08 **DOLCI &**
GELATI

FAST ALLE GERICHTE KÖNNT IHR AUCH
LIEBEVOLL VERPACKT MITNEHMEN UND
ZU HAUSE GENIESSEN – FRAGT NACH
UNSERER AUSSER-HAUS-SPEISEKARTE!

moto to go
anrufen und selbst abholen

02634 - 6579930

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo bis Do 8.00–23.00 Uhr,
Fr und Sa 8.00–0.00 Uhr,
So & Feiertage 9.00–23.00 Uhr

Westerwaldstraße 10
56587 Oberhonnefeld

Tel.: 02634 - 6579930
info@oberhonnefeld.moto59.de

 [www.instagram.com/
moto59_oberhonnefeld](http://www.instagram.com/moto59_oberhonnefeld)



Buon Giorno al dente

FRÜHSTÜCK

WOCHENEND-FRÜHSTÜCKSBUFFET 14,9

jeden Samstag von 8.00-11.30 Uhr und
an Sonn- und Feiertagen von 9.00-12.30 Uhr

ALLES WAS DEIN HERZ BEGEHRT:

Brötchenauswahl, ofenfrische Landbrote, Croissants, Cerealien, Milch und Hafertrunk, Konfitüren, Schokocreme, Joghurt und Quark, frische Eierspeisen, Pancakes, Wurst- und Schinkenvariationen, Käseauswahl, Obst, Räucherlachs, knackfrische Salate, süße Naschereien und noch vieles mehr!

FRÜHSTÜCKSBUFFET 7,6

Montag bis Freitag von 8.00-11.30 Uhr
fast soviel Auswahl wie am Wochenende
und genauso frisch und lecker

MIT VOLLGAS
IN DEINEN
GUTEN MORGEN!

MATTINATA VELOCE 4,8

» der schnelle Morgen «
Croissant mit Erdbeerkonfitüre, Butter und einem
Heißgetränk nach Wahl - nur von Montag bis Freitag

FRÜHSTÜCKSBUFFET-SECCO 2,8

jedes 0,1 l Glas Vino Frizzante zum Frühstück

IL BUONGIORNO
SI VEDE DAL
MATTINO



Wenn Du Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen benötigst,
frage bitte nach unserer separaten Allergen- & Zusatzstoffkarte.

CAFFÈ & TÈ

Caffè Espresso	2,6
Espresso Doppio	4,4
Espresso Macchiato	2,9
Caffè Crema	3,4
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	3,9
Caffè Macchiato /Milchkaffee	3,9
Heiße Schokolade	3,9
Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich	+0,5

Alle Kaffee-
spezialitäten
auch
koffeinfrei!

MOTO59-KAFFEE UND -ESPRESSO JETZT AUCH ZUHAUSE GENIESSEN

Espressobohnen » Rocketfuel «1 kg ganze Bohne	22,5
Kaffeebohnen » Morning Glory «1 kg ganze Bohne	22,5

Tee im Glas	3,8
Darjeeling Earl Grey Kamille Grüner Tee Waldbeere	
Frischer Minztee mit Honig	4,2
Frischer Ingwertee mit Honig und frischer Zitrone	4,2

Bibite

Afri Cola / Afri Cola ohne Zucker,			
Bluna Orange oder Zitrone	0,3 l	3,6	0,4 l 4,6
Bitburger Fassbrause Zitrone	Fl. 0,33 l		3,9
Kandi Malz alkoholfrei	Fl. 0,33 l		3,9
Schweppes	Fl. 0,2 l		3,4
Bitter Lemon Ginger Ale Indian Dry Tonic Water			
Gerolsteiner Gourmet Medium	Fl. 0,25 l		3,0
	Fl. 0,75 l		6,6
Gerolsteiner Gourmet Still	Fl. 0,25 l		3,0
	Fl. 0,75 l		6,6
Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure	1,0 l		5,4
Vaihinger Säfte	0,3 l		4,5
Apfel Ananas Banane Johannisbeere Kirsche Maracuja Orange Rhabarber			
Alle Säfte als Schorle	0,4 l		4,5

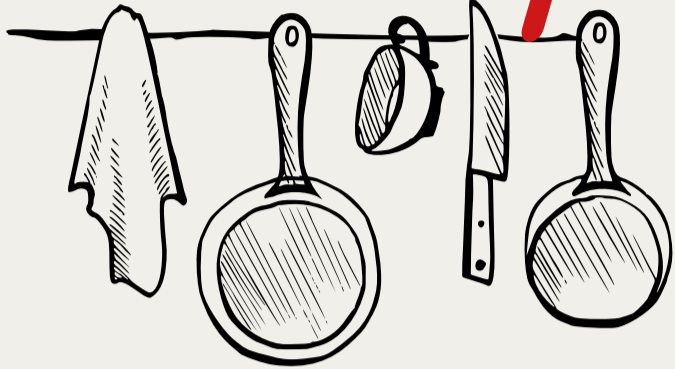
hausgemachte Limonaden

Lemon Splash	0,4 l	5,9
Zitronensaft und -sirup, Soda		
MARACUJA-HEIDELBEER-LIMONADE	0,4 l	5,9
Heidelbeer-Sirup, Zitronensaft, Maracujanektar und Soda		
Minz-Limonade	0,4 l	5,9
Minzsirup, frische Minze, Limettensaft und Soda		
Apfel-Maracuja Limonade	0,4 l	5,9
Apfelsirup, Maracujanektar und Soda		

MOTO59 Eistee

Maracuja Eistee	0,4 l	5,9
schwarzer Tee, Maracujanektar und Zitronensaft		
Zitronen Eistee	0,4 l	5,9
schwarzer Tee, Zitronensaft und -sirup		

Mangiare Speisen



UNSERE SAUCEN SIND HAUSEGEMACHT

MOTO59 Ketchup, unsere leckere Mayonnaise, Zitronen-Aioli und Trüffelmayo ... alles mit viel Liebe für Euch hausgemacht.

MOTO-TIPP:

Unsere Getränke-Tipps zu den Gerichten.
Probiert es mal aus!

VORSPEISEN

PICCOLI PIATTI

- BRUSCHETTA AL POMODORO** *vegetarisch* 8,2
Amuse-Kirschtomaten mit Balsamico, Basilikum, Rucola, Parmesan und Olivenöl auf unserem gerösteten, selbstgebackenen Brot
- TRE TIPI DI BRUSCHETTE** 10,6
drei verschiedene Bruschettas:
- mit marinierten Amuse-Kirschtomaten und Rucola
- mit karamelisierter Ziegenkäsecreme, Honig und Feigen
- mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

SALUMI MISTI PERFEKT ZUM TEILEN 19,8
gemischter Vorspeiseteller mit Salami, Parmaschinken, Ventrecina Piccante Salami, Ofenoliven, Burrata, Parmigiano Reggiano, Mozzarella Affumicata (geräuchert), Grillgemüse, dazu ofenfrisches Pizzabrot
✦ **MOTO-Tipp dazu:** „Der alkoholfreie Spritz“ 8,5

- OLIVE AL FORNO** *vegan* 5,9
Schälchen gemischte Ofenoliven mit Petersilie
- »POLPETTE DELLA NONNA«** 9,3
2 NY-Meatballs, Pomodoro, Parmesan und ofenfrisches Ciabatta
- CAPRESE BURRATA** *vegetarisch* 13,4
cremige Burrata, Rucola, Amuse-Kirschtomaten, Pesto, dazu ofenfrisches Pizzabrot
- SCAMPI AGLIO** 9,8
gebratene Garnelen mit bestem Olivenöl, Chili, Knoblauch, Kräutern und geröstetem Brot

- PIZZABROT** *vegan* 6,8
frisch gebacken, warm aus dem Ofen
- WÄHLE DEINEN LIEBLINGS-GENUSS-DIP ZUM PIZZABROT**
- + Zitronen-Aioli *vegan* 2,9
- + Guacamole *vegan* 2,9
- + MOTO59 Salsa Picante *vegan* 2,9

SUPPEN

- PARMESANSUPPE** *vegetarisch* 8,6
mit Rucola-Öl und ofenfrischem Pizzabrot
- FRUCHTIGE TOMATENSUPPE** *vegan* 7,4
mit Basilikum und ofenfrischem Pizzabrot

Insalate



- INSALATA MISTA** *vegan* 8,9
knackige Blattsalate, Balsamico-Dressing, Bruschetta-Tomaten und ofenfrisches Pizzabrot
- BARBABIETOLE AL FORNO**
CON FORMAGGIO DI CAPRA *vegetarisch* 11,9
knackfrische Blattsalate, bunte Bete aus dem Ofen, Balsamico-Dressing, karamellierte Walnüsse, cremiger Ziegenkäse, Olivenöl und ofenfrisches Pizzabrot
- INSALATA ALLA »CESARE«** 12,2
Romanasalat mit cremigem Caesar-Dressing, Kirschtomaten, Croûtons, Parmigiano Reggiano, feines Olivenöl und Zitronen, dazu unser ofenfrisches Pizzabrot
- WILDKRÄUTERSALAT »I BUFALINA«** *vegetarisch* 14,8
mit Balsamico-Dressing, gezupftem Büffelmozzarella, Bruschetta-Tomaten, Basilikum-Pesto und ofenfrischem Pizzabrot

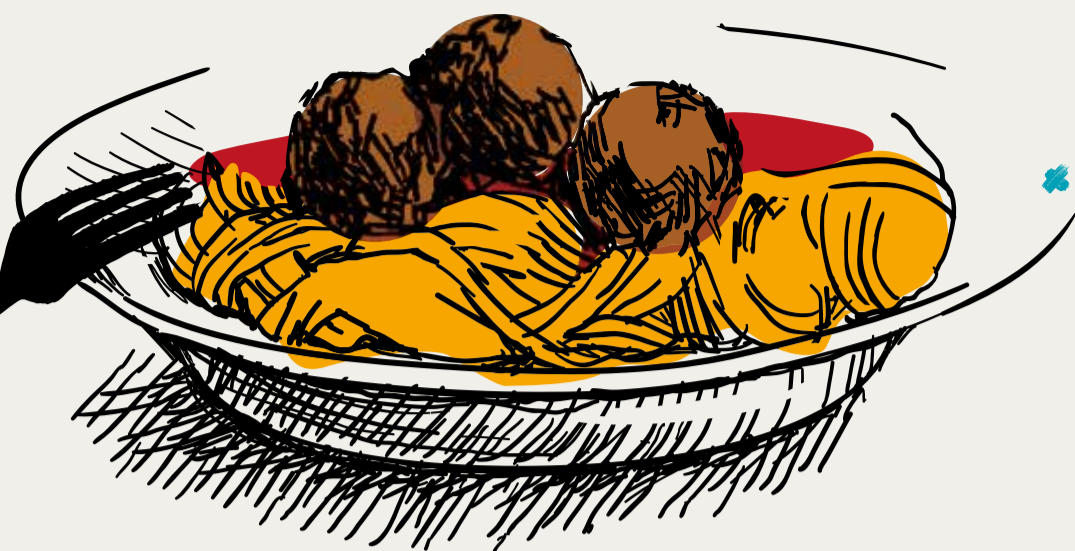
PIMP MY SALAD:

- + gegrillte Hähnchenbrust 5,4
- + knusprige Hähnchenbrust im Parmesanmantel 6,8
- + gebratene Garnelen mit Chili und Knoblauch 8,2
- + unser sous-vide gegarter Thunfisch 7,9
- + gebratene Rindfleischstreifen 8,2

Follow me to our
ENGLISH MENU



MOTO59-SPECIALS



PASTA INGRESSO LA PRIMA

- SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO (vegetarisch)** 10,7
große Portion Spaghetti, in geröstetem Knoblauch geschwenkt, dazu Kirschtomaten und eine anständige Chili-Verschärfung
- SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E GAMBERI** 17,9
... zusätzlich mit gebratenen Garnelen
MOTO-Tipp dazu: „Grillo Sicilia DOC“ // Glas 6,7 // Flasche 23,5
- GNOCCHI VERDURA (vegetarisch)** 14,7
luftige Gnocchi in Cherry-Tomaten-Sauce mit Grillgemüse, Basilikum und Parmesan
- PACCHERI SORRENTINA (vegetarisch)** 15,2
frische Paccheri, Kirschtomaten-Sauce und unser legendärer Fior di Latte Mozzarella, dazu Olivenöl und Basilikum
- SPAGHETTI POMODORO E BURRATA (vegetarisch)** 16,5
Spaghetti in fruchtiger Kirschtomaten-Basilikum-Sauce mit Burrata, Rucola und Olivenöl
- PACCHERI MIT FENCHEL-SALSICCIA** 17,8
»All'Amatriciana«
frische Paccheri mit italienischer Fenchel-Bratwurst in scharfer Tomaten-Guanciale-Sauce und Parmigiano Reggiano
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 13,2
Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese, knackfrischem Rucola und gehobeltem Parmesan
- SPAGHETTI & MEATBALLS** 17,8
drei große „Polpette“-Meatballs vom Landschwein und Weiderind, in Marinara-Tomatensauce geschmurgelt, auf Spaghetti mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl
MOTO-Tipp dazu: „Primitivo Puglia IGT“ // Glas 7,9 // Flasche 27,8
- CARBONARA TARTUFATA** 16,9
Spaghetti in Trüffelbutter und Guanciale (bester Speck) geschwenkt, klassisch mit Ei, schwarzem Pfeffer und extra viel Parmigiano Reggiano
MOTO-Tipp dazu: „Chardonnay Venezia DOC“ // Glas 6,9 // Flasche 24,2
- GNOCCHI MIT ZITRONEN-PESTO (vegetarisch)** 13,8
zarte Gnocchi, Basilikum-Pesto mit feinen Zitronen, frischen Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano und einem kräftigen Schuss Olivenöl

👉 FIOR DI LATTE ...

... bedeutet „Blüte der Milch“ und ist die klassische Alternative zum Büffelmozzarella.



ALLE PREISE IN EURO.

RIB EYE STEAK (350 GRAMM) 32,5
mit unserer Rucola-Pfeffer-Butter, Potato-Dippers-Pommes, Trüffelmayonnaise, Parmesan und einem kleinen Haussalat

MOTO-Tipp dazu: „NERD Nero d'Avola Sicilia DOC“ // Glas 7,9 // Flasche 27,8

COTOLETTA DI POLLO MILANESE 19,4
saftiges Hähnchenschnitzel in Parmesan-Ei-Panade, dazu Marinara-Tomatensauce, Spaghetti, Trüffelbutter und Parmesan

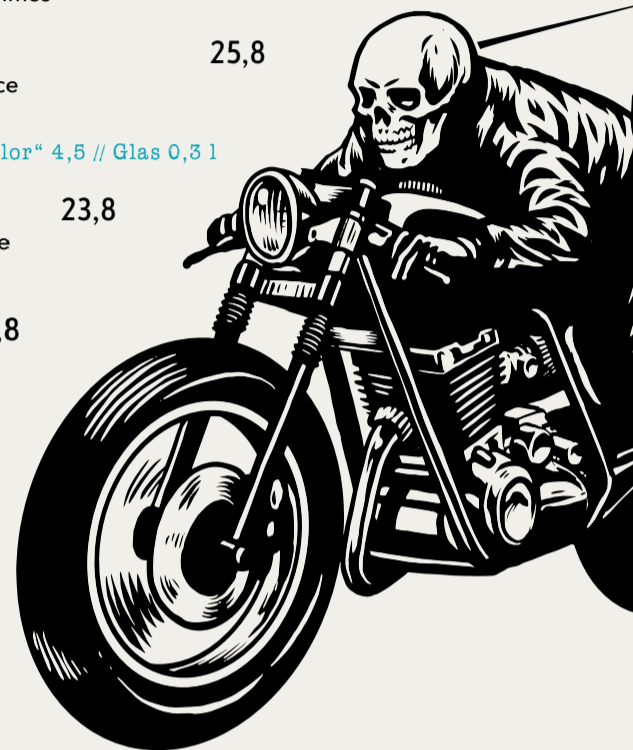
DUROC-KOTELETT 29,9
gegrilltes Kotelett vom Duroc-Schwein min. 420 g Rohgewicht, Chimichurri, Grillgemüse und Potato-Dippers-Pommes

BBQ KALBS-SPARE-RIBS 25,8
Kalbs-Spare-Ribs ca. 400 g mit Coleslaw, BBQ Sauce und Süßkartoffel-Pommes

MOTO-Tipp dazu: „Crew Republic Drunken Sailor“ 4,5 // Glas 0,3 l

BISTECCA DI MANZO 23,8
Minuten-Steak von der Rinderhüfte auf Grillgemüse in Tomatensauce, dazu Potato-Dippers-Pommes

POLLO & PATATE 18,8
Hähnchenschnitzel Piccata mit Tomatensauce, Potato-Dippers-Pommes und Zitronen-Aioli



GREAT BURGERS

unsere Burger gehen mit Potato-Dippers Pommes mit Ketchup und Mayonnaise und leckerem Picklestick an den Start

MOTO59-BURGER 20,5
grob gewolfte Beef-Patty, gebuttertes Brioche Bun, Tomaten- und Dirty Umami-Sauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano

BBQ-CHILI CHEESE-BURGER 22,5
Beef-Patty, BBQ-Sauce, Jalapeños, Pink Onions, Cheddar, Dirty Umami-Sauce und Blattsalate im Brioche Bun

GOAT CHEESE-BURGER 21,8
Beef-Patty, Tomaten- und Dirty Umami-Sauce, Ziegenkäse, Brioche Bun, Birnen-Ingwer-Chutney und Chili-Honig

CRISPY CHICKEN-BURGER 20,5
Knusper-Hähnchen, Sweet-Chili-Remo und Guacamole im Brioche Bun

VEGGIE-BURGER
ALLE BURGER AUCH MIT VEGANEM PATTY – STATT BEEF ODER HÄHNCHEN – OHNE AUFPREIS ERHÄLTlich

- YOUR STYLE, YOUR BURGER -

SÜSSKARTOFFEL-POMMES mit Ketchup und Mayonnaise oder ein kleiner BEILAGENSALAT statt POTATO DIPPERS POMMES + 2,0

MOTO59 PIZZA

+++ NEAPOLITANISCHE PIZZA ORIGINALE +++

MARINARA (vegan)

Tomaten, Knoblauch, Oregano und ein kräftiger Schuss Olivenöl - ohne Käse

MOTO-Tipp dazu: „Moto Driver“ 8,5

MARINARA PIMPED

Tomaten, Alici aus Cetara (Sardellen), Knoblauch, Oliven, Oregano und ein kräftiger Schuss Olivenöl - ohne Käse + Mozzarella

MOTO-Tipp dazu: „Aperol Spritz“ 8,5

MARGHERITA (vegetarisch)

Die Mutter aller Pizzen: Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Hugo“ 8,5

PIZZA PARMA

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Rucola, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl, nach dem Backen hauchdünn geschnittener Parmaschinken obendrauf

MOTO-Tipp dazu: „Sarti Rosa Spritz“ 8,5

POLPETTE NAPOLETANE

(Neapolitanische Meatballs)

ewig gekochte Tomatensauce, gerupfte Meatballs aus Landschwein und Weiderind, Knoblauch, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Sauvignon Blanc I.G.T. Lazio“ Glas 7,9 // Flasche 27,8

BUFALINA (vegetarisch)

»Erste Sahne« Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ordentlich Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Bombay Sapphire & Tonic“ 9,8

SALAME

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Olivenöl und erst nach dem Backen: dünn geschnittene Mailänder Salami

MOTO-Tipp dazu: „Benediktiner Hell“ 5,3 // Glas 0,5 l

TONNO VENTRESCA

sous-vide gegarter Thunfisch, Tomaten, wilde Kapern, Oliven, rote Zwiebeln, Parmigiano Reggiano, ein ordentlicher Schuss Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Martini Fiero & Lemon“ 8,5

CARBONARA (vegetarisch)

„Pizza Bianca“ mit feiner Creme aus Eiern, Parmigiano und Sahne, Schnittlauch, nach dem Backen noch mehr Parmigiano Reggiano und schwarzer Pfeffer on top

+ Crispy Guanciale (bester Speck)

für den original Carbonara-Kick

PIZZA BBQ-CHICKEN

Cherry-Tomaten, BBQ Sauce, gegrilltes Hähnchen, Fior di Latte Mozzarella und Ofenpaprika

MOTO-Tipp dazu: „Lugana Limne Stelvin DOC“ // Glas 9,8 // Flasche 34,3

TESTAROSSA (scharf)

Tomaten, Ofenpaprika, scharfe Nduja-Wurst, Salsiccia, scharfer Honig, geräucherter Mozzarella, Parmigiano Reggiano und Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Matadero & Tonic“ 11,8

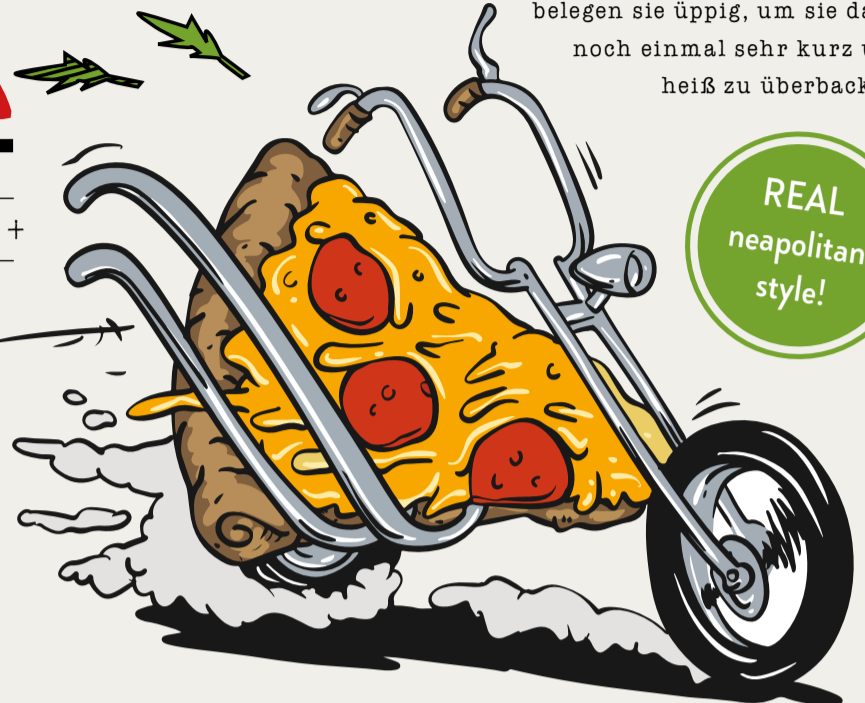
GIARDINO (vegan)

Tomaten, Ofenpaprika, Grillgemüse, bunte Bete, Cherry-Tomaten, Oliven und Mandelparmesan - nach dem Backen Zitronenaioli, dazu ein ordentlicher Schuss Olivenöl

☞ PANUOZZO ... FANTASTICO

Panuzzo ist die „Pizza-to-go“ des Neapolitaners.

Wir backen dafür Brote aus Pizzateig, belegen sie üppig, um sie dann noch einmal sehr kurz und heiß zu überbacken.



PANUOZZO

ORTOLANO (vegetarisch)

gefüllt mit Ofengemüse und geräuchertem Mozzarella, frischem Rucola, Parmigiano Reggiano, dem extra Schlückchen Olivenöl und schwarzem Pfeffer

MOTO-Tipp dazu: „Wildberry Racer“ 8,5

»PANUOZZO AMERICANO«

gefüllt mit gegrilltem Hühftsteak, Coleslaw, Sweet-Chili-Remoulade und Cherry-Tomaten

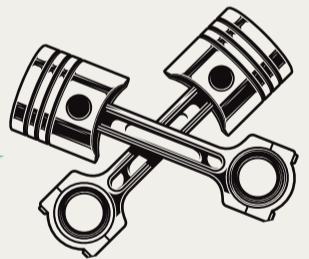
»CAESARE«

gefüllt mit gegrilltem Hähnchen, Romanasalat, Fior di Latte Mozzarella, Caesar-Dressing, Cherry-Tomaten und Parmesan

MOTO-Tipp dazu: „Limoncello Spritz“ 8,5

AUTOGRILL

gefüllt mit roten und gelben Kirschtomaten, geräuchertem Mozzarella, Prosciutto cotto (gekochtem Schinken), feiner Soppressina Salami, Ofenpaprika, Rucola und dem obligatorischen Schuss Olivenöl



BAMBINI

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE (vegetarisch)

Spaghetti, Kirschtomaten-Sauce und mildes Olivenöl

+ ein Meatball

BAMBINI BURGER

Beef Patty mit Ketchup auf Brioche Bun, dazu eine kleine Portion Potato-Dippers-Pommes mit Ketchup und Mayo

+ Cheddarkäse

KINDERPIZZA MIT SALAMI

Salami auf Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl

KINDERPIZZA MARGHERITA (vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella

PIZZA NOCCIOLATA (vegetarisch)

unser Pizzateig mit Nutella und Haselnuss-Krokant

☞ GUANCIALE (BESTER SPECK)

... ist eine fette luftgetrocknete Schweinebacke, gewürzt mit Pfeffer oder Peperoncino. Ihr unverwechselbarer Geschmack ist die geheime Superkraft von Italo-Klassikern wie Carbonara oder All'amatriciana.



Cin cin

Alla vostra Salute

- 06 -

BIRRE

Bitburger Premium Pils	0,3 l	3,7
	0,5 l	5,3
Benediktiner Hell	0,3 l	3,7
	0,5 l	5,3
Benediktiner Weißbier naturtrüb	0,5 l	5,3
Crew Republic Drunken Sailor	0,3 l	4,5
Bitburger 0,0 alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,8
Bitburger Radler naturtrüb alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,8
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,3

APERITIVI

Martini Prosecco Spumante	0,75 l	32,5
Vino Frizzante	0,1 l	3,6
Sanbitter	0,1 l	3,6
Martini Fiero / Bianco / Rosso	5 cl	4,5
Campari Soda oder Orange	5 cl	6,9

LONGDRINKS & COCKTAILS

MOTO59 Mojito	9,8
Bacardi Cuatro, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	
Bombay Sapphire & Tonic	9,8
Bombay Sapphire Gin, Schweppes Tonic und Zitrone	
MATADERO & TONIC <small>UNSER ABSOLUTER LIEBLING</small>	11,8
Matadero handcrafted Dry Gin, Schweppes Tonic und Orange	
Caipiriñha	9,8
Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda	
Limoncello Tonic	9,8
Limoncello, Schweppes Tonic, Zitronensirup, Zitrone	
Cuba Libre	9,8
Bacardi Cuatro, Limettensaft, Limetten und Afri Cola	
Pina Colada	9,8
Bacardi Carta Blanca, Ananassaft und Kokossirup	
Blueberry Mule	9,8
42 Below Vodka, Limettensaft, Blaubeersirup, Ginger Ale und Waldbeeren	
American Dream	9,8
Frangelico, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	
Ladies Night	9,8
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzuckersirup	
NEGRONI SBAGLIATO	9,8
Campari, Martini Rosso, Vino Frizzante	

Moto Driver (ohne Alkohol)	8,5
Maracujanektar, Limette, Rohrzucker, Minze und Ginger Ale	
Ipanema (ohne Alkohol)	8,5
Limette, Rohrzucker, Maracujanektar und Ginger Ale	
Wildberry Racer (ohne Alkohol)	8,5
Waldbeerenmix, Limettensaft, Minze, Johannisbeernektar und Soda	



SPRITZ

DER ALKOHOLFREIE SPRITZ	8,5
Martini Floreale, Schweppes Wild Berry, Beeren und Minze	
Crodino Spritz (alkoholfrei)	8,5
Crodino, Soda	
Martini Fiero & Lemon	8,5
Martini Fiero, Schweppes Bitter Lemon	
Aperol Spritz	8,5
Aperol, Vino Frizzante, Soda	
Maracuja Aperol – der exotische Spritz	8,5
Aperol, Vino Frizzante, Maracujasirup, Mango, Soda	
LIMONGELLO SPRITZ	8,5
Limoncello, Zitronensirup, Schweppes Bitter Lemon	
Hugo	8,5
frische Minze, Holunderblütensirup, Limettensaft, Vino Frizzante	
Wildberry Lillet	8,5
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry und Beeren	
SARTI ROSA SPRITZ	8,5
Sarti Rosa Aperitif, Vino Frizzante und Soda	
Campari Spritz	8,5
Campari, Vino Frizzante und Soda	



DIGESTIVI

Borsci San Marzano Elisir (Kräuterlikör)	38%	2 cl	3,0
... unser Geheim-Tipp zum Espresso!			
Amaro Della Donna Selvatica	30%	2 cl	3,5
leckerer italienischer Bitterlikör auf Kräuterbasis			
Limoncello Pisoni	30%	2 cl	3,0
Baileys Irish Cream auf Eis	17%	4 cl	4,5
Jägermeister	35%	2 cl	3,0
Sambuca	40%	2 cl	3,0
Ramazzotti Amaro	30%	4 cl	4,5
Patrón Tequila Reposado	40%	2 cl	5,6
Grey Goose Vodka	40%	2 cl	4,9
Maker's Mark Bourbon Whiskey	45%	4 cl	6,5
Talisker 10 yo Single Malt Scotch	47,8%	4 cl	7,9
Frangelico Haselnusslikör	20%	2 cl	3,2
GRAPPE			
Nardini Grappa	50%	2 cl	4,5
Nardini Grappa Riserva 3 Jahre	50%	2 cl	6,9

VINO NONIA



BIANCHI

Grillo Sicilia DOC

Terre di Campo Sasso | Sizilien

Nur im Klima Siziliens wächst die Rebsorte Grillo, interessanter als ein Pinot Grigio und aromatischer als jeder Chardonnay. Zitronige Note mit einem Hauch Grapefruit und wunderbar reifer Säure.

0,2l 6,7
0,75l 23,5

Pinot Grigio delle Venezie D. O. C.

Gorgo | Venetien

Frische Aromatik von Birne und Quitte, frischen Kräutern und Zitrusfrüchten - spritziger und erfrischend fruchtiger Grauburgunder vom Gardasee.

0,2l 6,9
0,75l 24,2

Lugana Limne Stelvin DOC

Tenuta Rovaglia | Lombardei

Frisch und mit einer wunderbaren Süffigkeit erzeugt dieser Lugana ganz einfach Urlaubsgefühle. Milde Frucht und feine Säure machen ihn zum idealen Begleiter leichter Gerichte.

0,2l 9,8
0,75l 34,3

Sauvignon Blanc I.G.T. Lazio

Vannelli Vino | Latium, Mittelitalien

Typische Sauvignon-Aromen mit tollem Duft und schöner Fruchtigkeit - ausbalanciert, weich und frisch im Geschmack.

0,2l 7,9
0,75l 27,8

Chardonnay Venezia DOC

Cantine Borgia | Venetien

Borga, der Draufgänger unter den Chardonnays - ausdrucksstark und strahlend.

0,2l 6,9
0,75l 24,2

Rosati

Roséveryday

Cantine Borgia | Venetien

Weißer Pfirsich und zarte Aromen von Waldbeeren und Zitrusfrüchten - ausgewogen mit einer frischen Säure und Saftigkeit - einfach für jeden Tag!

0,2l 7,2
0,75l 25,2

CHIARETTO DI BARDOLINO DOC

Azienda Agricola Gorgo | Gardasee

Junge, unkomplizierte Leichtigkeit trifft auf volle Kirsch- und Beerenaromen. Einer der besten Weine für laue Sommerabende, der einfach gute Stimmung verbreitet.

0,2l 8,4
0,75l 29,4

WEINSCHORLE

Weiß- oder Roséweinschorle

0,2l 6,5

ROSSI

Merlot delle Venezie DOC

Cantine Borgia | Venetien

Der Gute-Laune Typ - weich, saftig und ein wenig würzig. Tritt das Pedal durch und mach eine Spritztour.

0,2l 7,4
0,75l 25,9

Primitivo Puglia IGT

Terre di Campo Sasso | Apulien

Überaus gefälliger und charmanter Rotwein mit harter Schale und weichem Kern. Säure und Tannine werden durch die tiefe Fruchtigkeit und große Fülle auf das Allerbeste ergänzt.

0,2l 7,9
0,75l 27,8

»NERD« NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Ferro 13 | Sizilien

Dieser Wein ruht sechs Monate im Stahltank auf seinen eigenen Hefen. Entlang der Küste von Syrakus wachsen auf einer Höhe von nur fünfzig Metern über dem Meeresspiegel Trauben für diesen Nero d'Avola.

0,2l 7,9
0,75l 27,8

Chianti Riserva DOCG

Cantina Carlo Gentili | Toscana

18 Monate Reifezeit in Barrique-Fässern, sowie 4 Monate in der Flasche. Der aus den Top-Lagen von Gentili produzierte Riserva überrascht mit Aromen von Kirschkonfitüre, sowie balsamischen und kräuterwürzigen Tönen.

0,75l 42,5

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Azienda Agricola Contesa | Abruzzen

Durch 12 Monate Holzfass-Ausbau gewinnt dieser Montepulciano nochmals deutlich an Aromatik und Finesse - ideale Kombination von weichem Trinkfluss und Intensität.

0,75l 39,5

DRINK & FOODGARAGE

Wenn du Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen benötigst, frage bitte nach unserer Allergen- & Zusatzstoffkarte.



MOTO59®

DOLCE & GELATO



>>Cool Power<< ICE-ICE-BABY

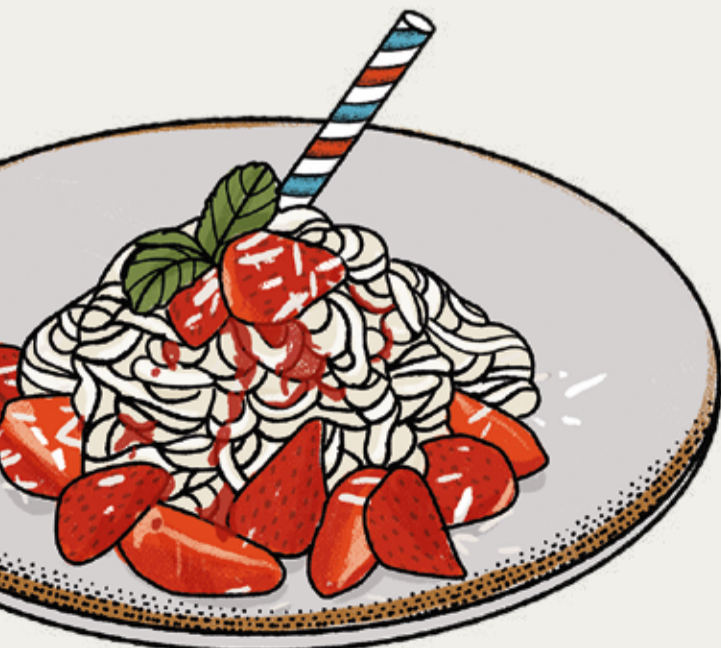
MANGO-LIMONEN-BECHER 7,9
fruchtiger Mix aus 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Limoneneis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Mangowürfeln, getoppt mit Sahne und Mangosauce

ERDBEER-BECHER 7,9
süßer Genuss aus 2 Kugeln Erdbeereis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Erdbeeren, getoppt mit Sahne und Erdbeersauce

TIRAMISU-BECHER 7,9
der italienische Genuss mit 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Tiramisu-Eis auf Mascarpone-Joghurt-Creme und Löffelbiskuit, getoppt mit Sahne und Schokosauce

COOKIE-BECHER 7,9
keksige Versuchung mit 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Cookies-Eis und Cookiebröseln, getoppt mit Sahne und Schokosauce

SPAGHETTI-EIS 7,9
DER VANILLEEIS-VOLLGAS-GENUSS
mit Erdbeeren, Sahne, Erdbeersauce und geraspelter weißer Schokolade



"FREAKY HIGHWAY" Shakes

ERDBEER-SHAKE 7,6
fruchtig-frischer Mix aus 2 Kugeln Erdbeereis mit Milch und Erdbeersauce, getoppt mit Sahne

VANILLE-MANGO-SHAKE 7,6
lecker-luftiger Shake aus 2 Kugeln Vanilleeis mit Milch und Mangosauce, getoppt mit Sahne



FREAKSHAKE
Vanille-Mango



FREAKSHAKE
Erdbeer

YOUR RAGE - YOUR CHOICE

EIS NACH WAHL

unsere Eissorten:

- ERDBEERE
- VANILLE
- LIMONE
- TIRAMISU
- SCHOKOLADE
- COOKIES

JE
BÄLLCHEN
2,4



**KAFFEE
UND KUCHEN**
1 Stück Kuchen und
1 Heißgetränk
nur 6,8



Classics

"On the road again"

EISKAFFEE 7,6
eisgekühlter Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis, Caramelsauce und Sahne

EISSCHOKOLADE 7,6
eisgekühlter Kakao mit 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Schokosauce und Sahne

POWER-SWEETS

PIZZA NOCCIOLATA 5,9
unser Pizzateig mit traditioneller italienischer Nussnougatcreme veredelt und mit Haselnuss-Krokant bestreut

TIRAMISU 5,9
unser absolute Klassiker

RICOTTA-LIMONEN TÖRTCHEN 6,8
Rührkuchenboden mit fruchtig frischem Ricotta-Limonen Topping, Erdbeersauce und einer Kugel Vanilleeis

Hausgemachte KUCHEN

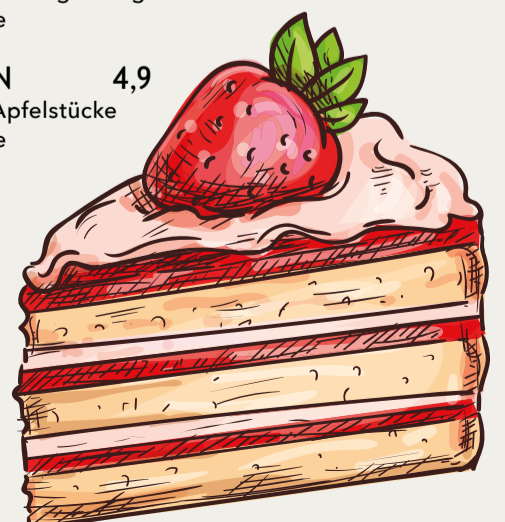
NY CHEESECAKE 4,9
mit Erdbeersauce

TORTA CAPRESE 4,9
feuchter Mandel-Schoko-Kuchen mit Caramelsauce

SCHOKOLADEN-FONDANTKUCHEN 4,9
Schokotraum mit viel guter Schokolade und leckerer Schokosauce

TORTA DELLA NONNA 4,9
Rührkuchen mit Puddingfüllung und Caramelsauce

APFELKUCHEN 4,9
mit jeder Menge Apfelstücke und Caramelsauce



Mo bis Do 8.00-23.00 Uhr,
Fr und Sa 8.00-0.00 Uhr,
So & Feiertage 9.00-23.00 Uhr

Westerwaldstraße 10
56587 Oberhonnefeld

02634 - 6579930
info@oberhonnefeld.moto59.de