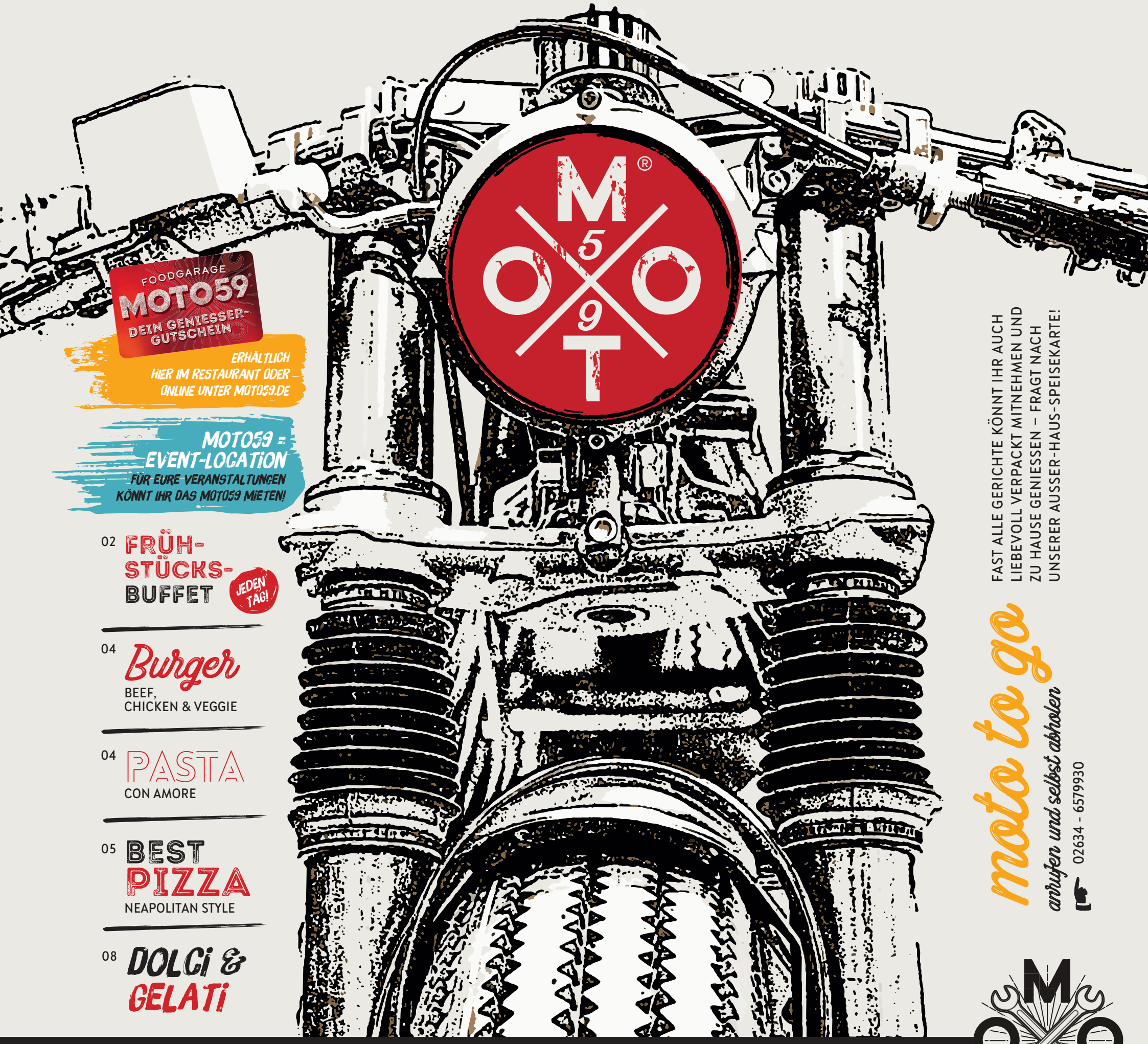
FOODGARAGE MOTO59

TIME TO ENJOY THE TASTE OF MOTO59

OBERHONNEFELD



FOODGARAGE MOTO59 DEIN GENIESSER-GUTSCHEIN

ERHÄLTLICH HIER IM RESTAURANT ODER ONLINE UNTER MOTO59.DE

MOTO59 = EVENT-LOCATION

FÜR EURE VERANSTALTUNGEN KÖNNT IHR DAS MOTO59 MIETEN!

02 FRÜH-STÜCKS-BUFFET JEDEN TAG!

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

Buon Giorno al dente

MIT VOLLGAS IN DEINEN GUTEN MORGEN!

FRÜHSTÜCKS-BUFFET

UNSER »GUTEN-MORGEN-GENUSS-VERWÖHN-PREIS« NUR 9,9

täglich Montag bis Freitag
8.00–12.00 Uhr

ALLES WAS DEIN ♥ BEGEHRT:
Brötchenauswahl, ofenfrische Landbrote, Croissants, Cerealien, Milch und Hafertrunk, Konfitüren, Joghurt und Quark, frische Eierspeisen, Wurst- und Schinkenvariationen, Käseauswahl, Obst, Salate ...

WOCHENEND-FRÜHSTÜCKS-BUFFET 14,9

jeden Samstag, Sonntag und an Feiertagen
9.00–12.30 Uhr

MIT NOCH MEHR LECKEREIEN WIE:
Pancakes, Räucherlachs, knackfrische Salate, süße Naschereien und noch vieles mehr!
Lasst euch überraschen!

Frühstücks-Secco 2,8

jedes 0,1 l Glas Vino Frizzante zum Frühstück

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 & -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 Darjeeling | Earl Grey | Kamille | Grüner Tee | Waldbeere	3,8
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 Bitter Lemon | Ginger Ale | Indian Dry Tonic Water			Fl. 0,2 l	3,4
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 Apfel | Ananas | Banane | Johannisbeere | Kirsche | Maracuja | Orange | Rhabarber			0,3 l	4,5
Alle Säfte als Schorle			0,4 l	4,5

hausgemachte Limonaden

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

MOTO59 Eistee

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

Mangiare Speisen

UNSERE SAUCEN SIND HAUSGEMACHT

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 Vorspeisenteller 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 — 7,9
mit Rucola-Öl und ofenfrischem Pizzabrot

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE vegan — 6,9
mit Basilikum und ofenfrischem Pizzabrot

Insalate

FRESCO & DELIZIOSO

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, karamellisierte 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

ALLE PREISE IN EURO.

Pasta

INGRESSO
LA PRIMA

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO (vegetarisch) 9,9
große Portion Spaghetti, in geröstetem Knoblauch geschwenkt, dazu Kirschtomätchen 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 »All'Amatriciana« 17,8
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.

MOTO59-SPECIALS

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

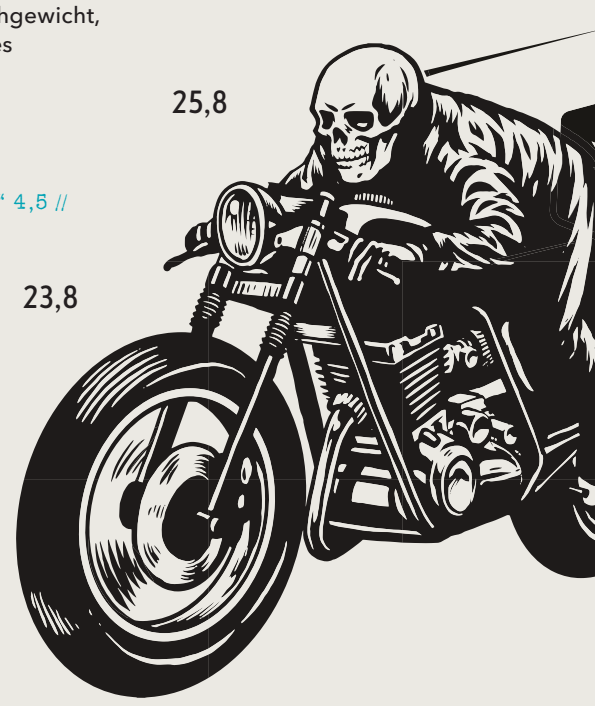
COTOLETTA DI POLLO MILANESE 19,4
saftiges Hähnchenschnitzel in Parmesan-Ei-Panade, dazu Marinara-Tomatensauce, Spaghetti, Trüffelbutter und Parmesan

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

JETZT NEU: **MOTO59 Burger-Upgrade** – Picklestick zu jedem Burger!

MOTO59-BURGER 15,6
grob gewolftes Beef-Patty, Tomaten- und dirty Umami-Sauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano mit Blattsalaten im Brioche Bun

BBQ-CHILI CHEESE-BURGER 16,6
Beef-Patty, BBQ-Sauce, Jalapeños, Pink Onions, Cheddar, dirty Umami-Sauce und Blattsalate im Brioche Bun

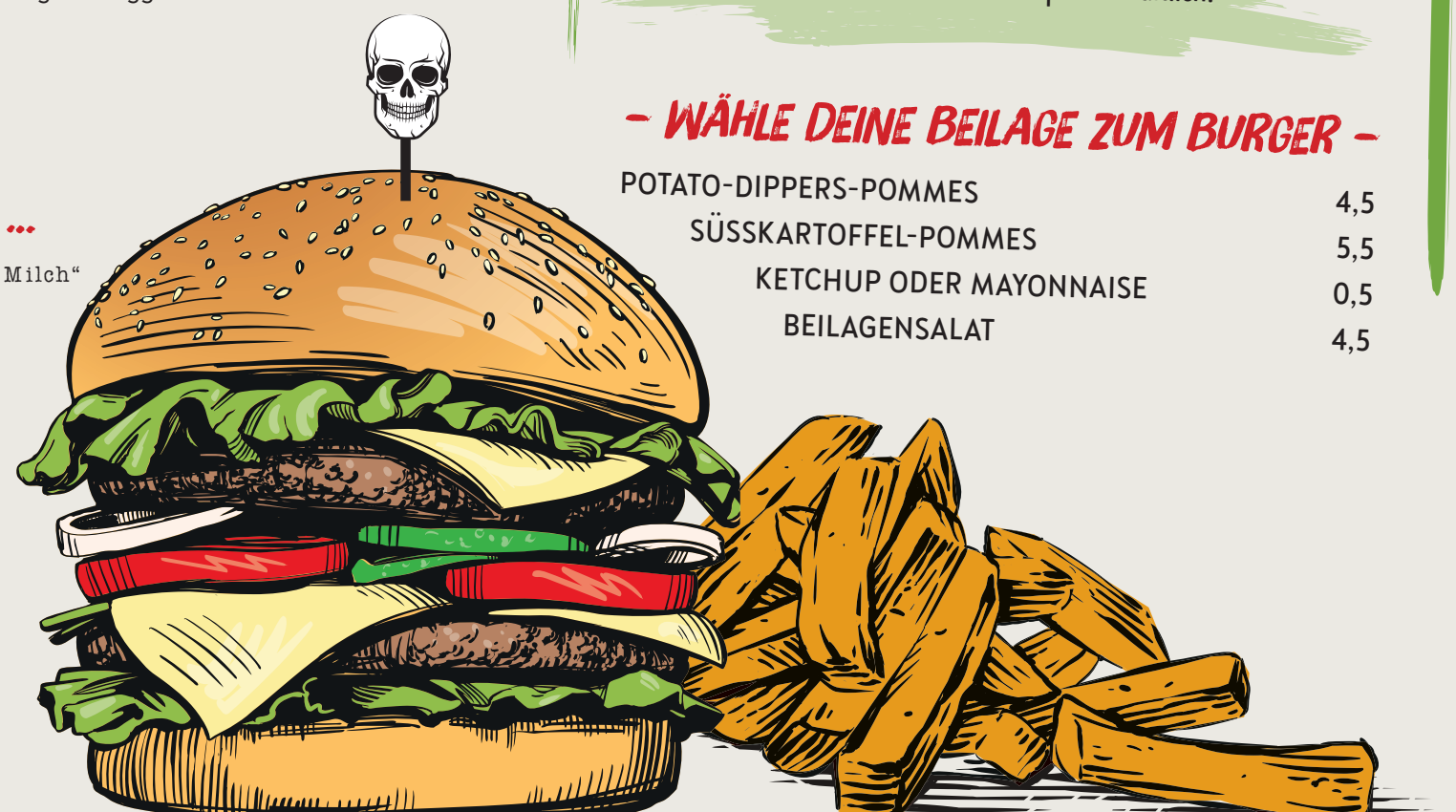
GOAT CHEESE-BURGER 16,9
Beef-Patty, Tomaten- und dirty Umami-Sauce, Ziegenkäse, Birnen-Ingwer-Chutney und Chili-Honig mit Blattsalaten im Brioche Bun

CRISPY CHICKEN-BURGER 13,9
Knusper-Hähnchen, Sweet-Chili-Remoulade, Guacamole und Blattsalate im Brioche Bun

VEGGIE-BURGER
Alle deine Lieblingsburger auch mit veganem Patty – statt Beef oder Hähnchen – ohne Aufpreis erhältlich!

– WÄHLE DEINE BEILAGE ZUM BURGER –

POTATO-DIPPERS-POMMES	4,5
SÜSSKARTOFFEL-POMMES	5,5
KETCHUP ODER MAYONNAISE	0,5
BEILAGENSALAT	4,5



MOTO59 PIZZA

+++ NEAPOLITANISCHE PIZZA ORIGINALE +++

MARINARA (vegan) 9,9
Tomaten, Knoblauch, Oregano und
ein kräftiger Schuss Olivenöl – ohne Käse
MOTO-Tipp dazu: „Moto Driver“ 8,5

MARINARA PIMPED 11,5
Tomaten, Alici aus Cetara (Sardellen), Knoblauch, Oliven,
Oregano und ein kräftiger Schuss Olivenöl – ohne Käse
+ Mozzarella + 3,0
MOTO-Tipp dazu: „Aperol Spritz“ 8,5

MARGHERITA (vegetarisch) 11,6
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 18,2
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) 18,2
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) 17,8
»Erste Sahne« Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum,
Parmigiano Reggiano und ordentlich Olivenöl
MOTO-Tipp dazu: „Bombay Sapphire & Tonic“ 9,8

SALAME 15,9
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 18,9
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) 14,5
„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) + 3,0
für den original Carbonara-Kick

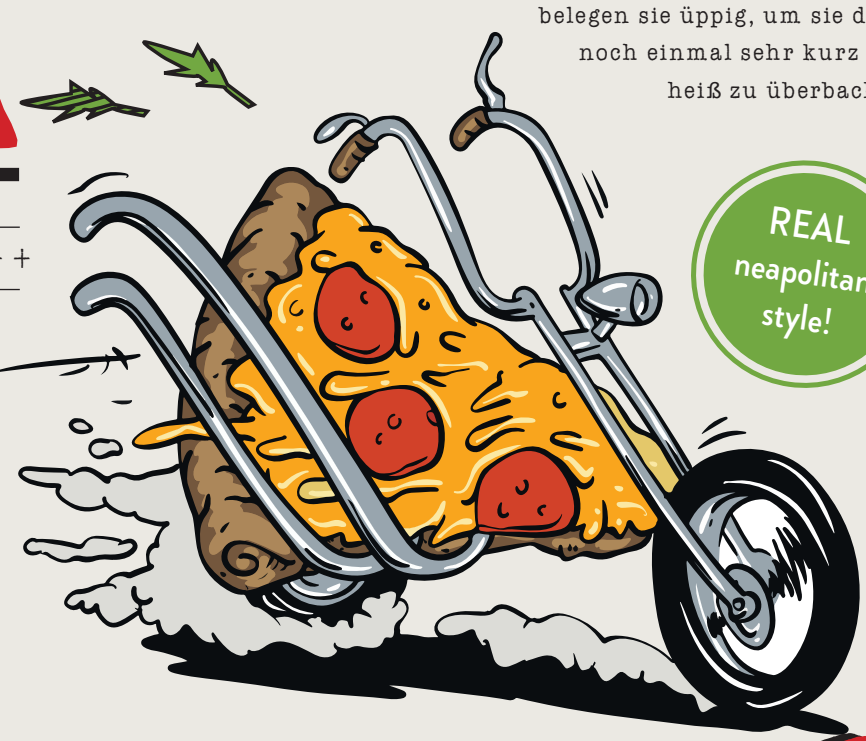
PIZZA BBQ-CHICKEN 16,8
Cherry-Tomaten, BBQ Sauce, gegrilltes Hähnchen,
Fior di Latte Mozzarella und Ofenpaprika
MOTO-Tipp dazu: „Lugana Limne Stelvin DOC“ // Glas 9,8 // Flasche 34,3

TESTAROSSA (scharf) 17,8
Tomaten, Ofenpaprika, scharfe Nduja-Wurst,
Salsiccia, scharfer Honig, geräucherter Mozzarella,
Parmigiano Reggiano und Olivenöl
MOTO-Tipp dazu: „Matadero & Tonic“ 11,8

GIARDINO (vegan) 17,2
Tomaten, Ofenpaprika, Grillgemüse, bunte Bete, Cherry-Tomaten,
Oliven und Mandelparmesan – nach dem Backen Zitronenaioli,
dazu ein ordentlicher Schuss Olivenöl

PANUOZZO ... FANTASTICO

Panuozzo 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.



REAL neapolitan style!

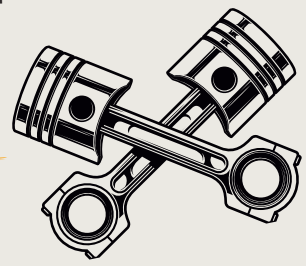
PANUOZZO

ORTOLANO (vegetarisch) 16,3
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« 21,3
gefüllt mit gegrilltem Hüftsteak, Coleslaw,
Sweet-Chili-Remoulade und Cherry-Tomaten

»CAESARE« 17,9
gefüllt mit gegrilltem Hähnchen, Romanasalat,
Fior di Latte Mozzarella, Caesar-Dressing,
Cherry-Tomaten und Parmesan
MOTO-Tipp dazu: „Limoncello Spritz“ 8,5

AUTOGRILL 17,9
gefüllt mit roten und gelben Kirschtomaten, geräuchertem
Mozzarella, Prosciutto cotto (gekochtem Schinken),
feiner Soppresina Salami, Ofenpaprika, Rucola und dem
obligatorischen Schuss Olivenöl



BAMBINI

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE (vegetarisch) 4,9
Spaghetti, Kirschtomaten-Sauce und mildes Olivenöl
+ ein Meatball + 1,9

BAMBINI BURGER 8,9
Beef Patty mit Ketchup auf Brioche Bun, dazu eine kleine Portion
Potato-Dippers-Pommes mit Ketchup und Mayo
+ Cheddarkäse + 1,0

KINDERPIZZA MIT SALAMI 5,9
Salami auf Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum,
Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl

KINDERPIZZA MARGHERITA (vegetarisch) 4,9
Tomaten, Mozzarella

PIZZA NOCCIOLATA (vegetarisch) 5,9
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

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 11,8
UNSER ABSOLUTER LIEBLING
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

ALLE PREISE IN EURO.

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

LIMONCELLO 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) ... unser Geheim-Tipp zum Espresso!	38%	2 cl	3,0
Amaro Della Donna Selvatica leckerer italienischer Bitterlikör auf Kräuterbasis	30%	2 cl	3,5
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 ONIA

DRINK & FOODGARAGE

BIANCHI

Grillo Sicilia DOC
0,2 l 6,7
0,75 l 23,5

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.

IL CLASSICO

Pinot Grigio delle Venezie D. O. C.
0,2 l 6,9
0,75 l 24,2

Gorgo | Venetien

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

Lugana Limne Stelvin DOC
0,2 l 9,8
0,75 l 34,3

Tenuta Roveglia | 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.

Sauvignon Blanc I.G.T. Lazio
0,2 l 7,9
0,75 l 27,8

Vannelli Vino | Latium, Mittelitalien

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

Chardonnay Venezia DOC
0,2 l 6,9
0,75 l 24,2

Cantine Borga | Venetien

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

Rosati

Roséveryday
0,2 l 7,2
0,75 l 25,2

Cantine Borga | Venetien

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

CHIARETTO DI BARDOLINO DOC
0,2 l 8,4
0,75 l 29,4

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.

WEINSCHORLE

Weiß- oder Roséweinschorle
0,2 l 6,5

ROSSI

Merlot delle Venezie DOC
0,2 l 7,4
0,75 l 25,9

Cantine Borga | Venetien

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

Primitivo Puglia IGT
0,2 l 7,9
0,75 l 27,8

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.

»NERD« NERO D'AVOLA SICILIA DOC
0,2 l 7,9
0,75 l 27,8

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.

Chianti Riserva DOCG
0,75 l 42,5

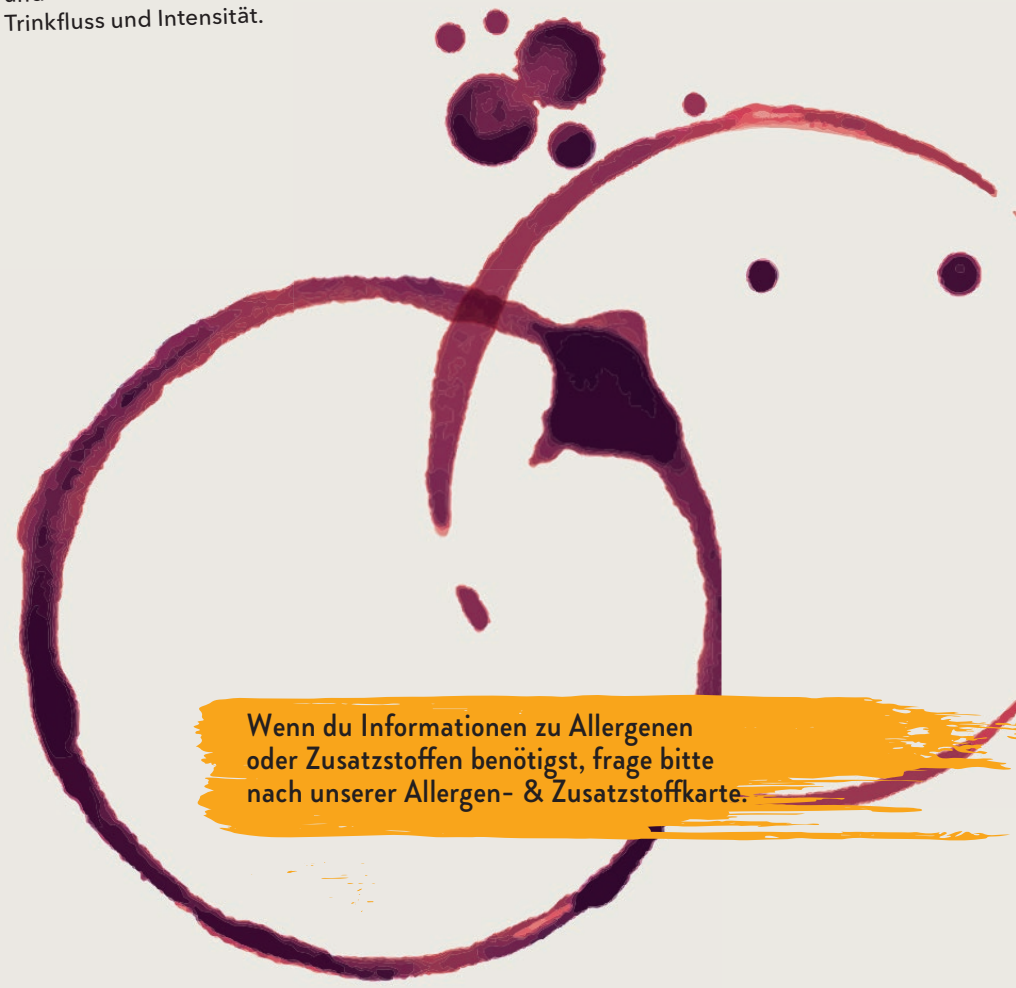
Cantina Carlo Gentili | Toscana

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.

Montepulciano d'Abruzzo DOC
0,75 l 39,5

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.



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

+ + + GIORNALE DEL GUSTO FANTASTICO + + +

MOTO59®

DOLCE & GELATO

"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

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

>>Cool Power<< ICE-ICE-BABY

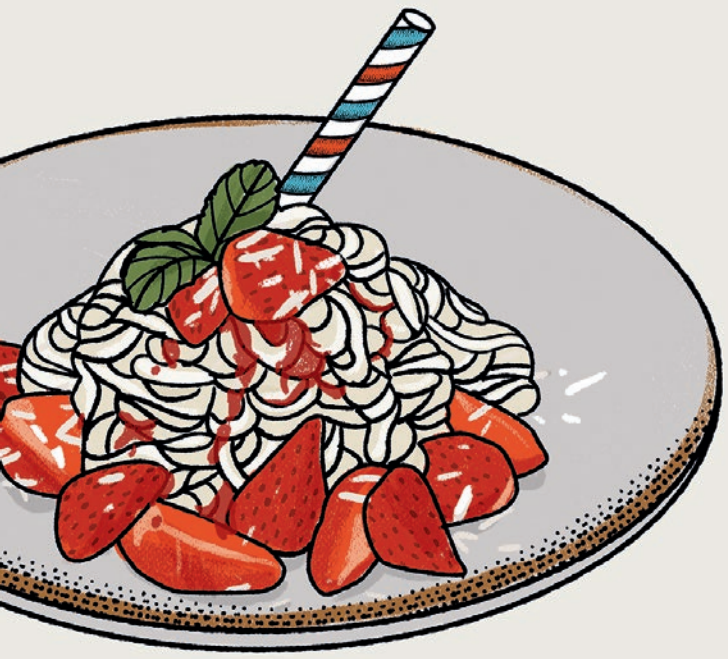
MANGO-LIMONEN-BECHER 7,9
fruchtiger Mix aus 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Limoneneis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Mangowürfeln, getoppt mit Sahne und Mangosauce

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



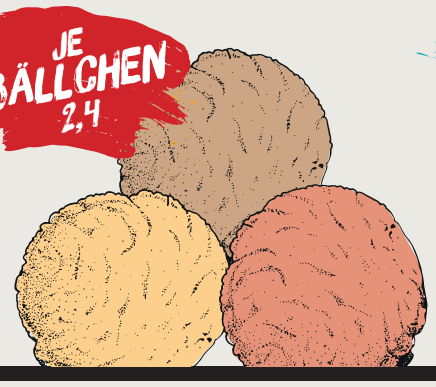
YOUR RACE – YOUR CHOICE

EIS NACH WAHL

unsere Eissorten:

ERDBEERE	TIRAMISU
VANILLE	SCHOKOLADE
LIMONE	COOKIES

JE BÄLLCHEN 2,4



[PS] POWER-SWEETS

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

TIRAMISU 5,9
unser absolute Klassiker

LIMONEN TÖRTCHEN 6,8
Rührkuchenboden mit fruchtig frischem Limonencreme-Topping, Erdbeersauce und einer feinen Kugel Vanilleeis

hausgemachte Kuchen

NY CHEESECAKE 4,9
mit Erdbeersauce

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

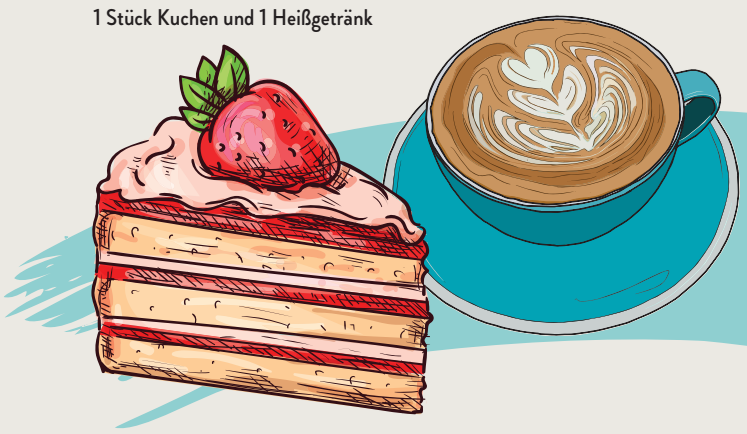
SCHOKOLADEN-FONDANTKUCHEN 4,9
Schokotraum mit viel guter Schokolade und leckerer Schokosauce

TORTA DELLA NONNA 4,9
Rührkuchen mit Puddingfüllung und Caramelsauce

APFELKUCHEN 4,9
mit jeder Menge Apfelstücke und Caramelsauce

Fragen Sie uns auch nach unserem wechselnden Kuchenangebot!

Kaffee & Kuchen nur 7,2
1 Stück Kuchen und 1 Heißgetränk



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