KATE& KON '87 WACKENHUT

SIGNATURE

Angelo's Choice
87' PORNSTAR *
Three Sixty Vodka, Malibu, Passionsfrucht, Kokossirup, Zitrone *15 €*

ESPRESSO MARTINI
Vodka, Mr. Black Coffee Liqueur, Espresso, Rohrzucker *14 €*

LIMONCELLO YUZU MOJITO
Limoncello, Rum, Limette, Soda, Zucker, Minze, Yuzu-Schaum *16 €*

APEROL SOUR *
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Grand Marnier *15 €*

GIN BASIL SMASH *
Gin, Basilikum, Zitrone, Rohrzucker *15 €*

Roberto's Choice
PASSION MOJITO *
Rum, Passoa , Passionsfrucht, Limette, Soda, Zucker, Sirup *15 €*

MR. MULE *
Gin, Limette, Holunder, Minze, Thomas Henry Ginger Beer *14 €*

87' DRAGONE
Salrosa Arancia, Zitronen- & Drachenfruchtsaft *15 €*

JUNGLE KISS
Vodka, Pepino Peach, Solrosa, Zitronensaft, Ananassaft, Erdbeersirup *16 €*

LOS MUERTOS
Rum, Mango Tonic, Maracuja, Minze, Zimtstange *16 €*

APERITIVO

PROSECCO AUF EIS
auch als Rosé *10 €*

APEROL SPRITZ *
Aperol, Prosecco, Soda *11 €*

CAMPARI SPRITZ
Campari, Prosecco, Soda *13 €*

SARTI SPRITZ
Sarti, Prosecco, Soda, Limette *13 €*

LIMONCELLO SPRITZ
Prosecco, Limoncello, Soda, Minze *13 €*

CRODINO SPRITZ *
Prosecco, Crodino, Soda *11 €*

PASSION SPRITZ *
Aperol, Passoa, Passionsfrucht, Prosecco, Soda *13 €*

LILLET WILDBERRY *
Lillet Blanc, Beeren, Minze, Thomas Henry Wildberry *13 €*

RASPBERRY LADY *
Belzasar Rose Vermouth, Himbeere, Minze, Prosecco, Soda *14 €*

HOMEMADE DRINKS

ICE TEA
Schwarztee, Apfel, Zitrone, getrockneter Pfirsich *7 €*

LIMONADEN
Soda with 100% Freshness *8.50 €*
(Ingwer, Basilikum oder Zitrone)

*Auch ohne Alkohol mit * gekennzeichnet.*

KATE& KON '87 WACKENHUT

ITALIAN STREET FOOD

Sharing is Caring.

VITELLO TONNATO

The very best.

Dünn geschnittenes Kalbfleisch, Tunacreme, Kapern, Kresse, Barolo Jus *22 €*

BRUSCHETTA ALLA CAPRESE veggi

Ital. Holzofenbrot, Pomodoro Marmelade, Datterini al Forno, Smashed Burrata Homemade Rucola Pesto *19 €*

OKTOPUSSALAD

Modern Dish.

Gebackener Oktopus, Koriander, Minze, Asia Dressing, Green Chili *24 €*

FRITTO MISTO

Calamari, Gamberoni, Pimientos de Padrón, Safran Aioli *21 €*

87' TACOS

Pulled Beef, Romana, Secret Sauce, Rote Zwiebel, Koriander *26 €*

PARMIGIANA DI MELANZANE veggi

Napoli Style.

Auberginenauflauf, Salsa di Pomodoro, Parmesancreme, Basilikumöl *23 €*

NEW YORK BEEF TATAR

Rinderfilet ganz fein gewürfelt, Trüffel, Tomatenmarinade, Japanische Mayo, Kresse *26 €*

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI

Dünn geschnittener Prosciutto di Parma DOP, Grissini, grüne Oliven, Burrata aus Kampanien *24 €*

BURRATA DI CAMPANIA veggi

Cremige Burrata aus Kampanien, lauwarme Caponata, Basilikum-Rucola Pesto *18 €*

MIESMUSCHELN

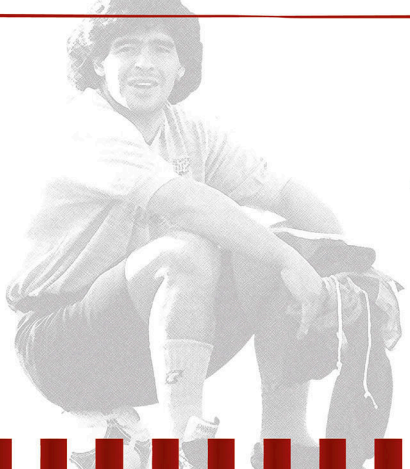
Frische Miesmuscheln Alla Provence oder Vino Bianco *23 €*

ANTIPASTI DELLA CASA

Prosciutto di Parma DOP, Salame Milano, eingelegtes mediterranes Gemüse, Grissini, Pecorino Romano *19 €*
(auch vegetarisch möglich)

CARPACCIO DI MANZO

Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio, Trüffelschmand, Rucola, frischer Trüffel *24 €*
(mit Tagliolini Tartufo +12 €)



SALADS

GAMBA

Blattsalate, gebratene Gambas, Gurke, marinierte Tomaten, Sweet Chili Mayo, Guacamole, Rote Zwiebeln, Parmesan *26 €*

INSALATA DI CAMPO

Badischer Feldsalat, Himbeerdressing, Guanciale, Croûtons *18 €*
(auch vegetarisch möglich mit Kürbis)

KATE& KON '87 WACKENHUT

PASTA

LASAGNE 87' STYLE
Legend.
Gebratene Lasagne, Salsa di Pomodoro, Parmesancreme, Basilikumöl *22 €*

Angelo's Choice SHORT RIB *
Frische Tagliolini, Slow Braised Short Rib, Hollandaise, Trüffel, Jus *30 €*

GAMBERONI *
Spaghetti, gebratene Gambas, Salsa Pomodoro, Datterini, Petersilie, Weißwein *26 €*

RAVIOLI veggi
Gefüllt mit Ricotta & Spinat, Salsa di Pomodoro, Parmesancreme, Basilikumöl *19 €*

TAGLIOLINI AL TARTUFO * veggi
Frische Tagliolini, Trüffel, Parmigiano Reggiano D.O.P 26 M. Trüffel Velouté *29 €*
(mit tranchiertem Rindersteak +20 €)

PISTACCHIO E VONGOLE *
Spaghetti, Pistaziencreme, Venusmuscheln, Pistaziengrieß *28 €*

RAGÙ ALLA GENOVESE *
Rigatoni, Kalbsragout Genovese Art, Zwiebeln, Petersilie, Parmigano *24 €*

87' SOCIAL MEDIA
500K auf TikTok & Instagram. GRAZIE!

THE BEST CARBONARA *
Spaghetti, Eigelb, Pecorino, Guanciale, Pfeffer *23 €*

SALSICCIA *
Rigatoni, Salsiccia, Datterini, Mascarpone, Smashed Burrata *24 €*

VODKA * veggi
The Famous Pasta Dish from New York.
Rigatoni, Belvedere Vodka, Parmigiano, Tomatensugo, Smashed Burrata *22 €*
(mit tranchiertem Rindersteak +20 €)

FISH

SALMONE
Gebratenes Lachsfilet, Kartoffelpüree, Mediterranes Gemüse, Ricotta, Beurre Blanc *33 €*

PESCE MISTO SINCE 1987
Lachs, Pulpo, Gamba, Dorade, Muscheln, Safran Schaum, Kartoffel-Spinat Püree *40 €*

POLPO 'AUTUMN EDITION'
Gebratener Oktopus, Kürbiscreme, Ofenkürbis, marinierter Kürbis, Kernöl, Pimientos de Padrón, Safranschaum *37 €*

BEEF

STEAK TAGLIATA
The only way to eat Tagliata.
Tranchiertes Simmentaler Rumpsteak, Marinierter Rucola, Datterini, Parmigiano, Barolo Jus *38 €*

FILETO AL PEPE TUSCANY STYLE
Rinderfilet in Pfefferkruste, Mediterranes Gemüse, Kartoffel-Trüffel Püree, Hollandaise, Barolo Jus *42 €*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Kalbsrückenscheiben, Prosciutto di Parma, Salbei, Barolo Jus, Tagliolini al Burro *33 €*

BISTECCA
250 g Rumpsteak vom Simmentaler Rind, Pfefferrahmsauce, Café de Paris Butter, Fries *40 €*

CHATEAUBRIAND FOR TWO & MORE
Rinderfilet, Barolo-Jus, Hollandaise *18 € (pro 100 g)*

SMASHBURGER SIGNATURE
Martin's Bun, 2x90 g Beef, Cheddar, Romana, Senf-Mayo, Schalotten, Cornichons *21 €*
(mit Fries +7 € | mit Truffle Fries +10 €)

SIDES
Big Rocket Salad *10 €* | Little Salad *8 €* | Med. Gemüse *8 €*
Kartoffelpüree *8 €* | Getrüffeltes Kartoffelpüree *12 €*

*Für unsere Pasta verwenden wir Rummo – italienische Tradition & Qualität. Auch glutenfrei mit * gekennzeichnet +2,50 € Aufschlag.*

KATE& KON '87 WACKENHUT

PIZZA NAPOLETANA

48h Gehzeit und die Besten Produkte aus Napoli. Pimp your Pizza mit Hot Honey Chili Oil +3 €.

CLASSIC

HOT HONEY
From New York to 87'
Fior di Latte, Spicy Salami, Hot Honey, Parmigiano, Basilikum *22 €*

REGINA
Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Parmesan *19 €*

BUFALINA veggi
Mozzarella di Bufala, San Marzano Tomatensugo, Basilikum, Parmesan *16 €*

NONNA LINAS PARMIGIANA veggi
Our Grandma.
Mozzarella di Bufala, Basilikum, gebackene Aubergine, Parmigiano Reggiano *20 €*

DON DIABLO
Fior di Latte Mozzarella, Jalapeños, Spicy Salami, Basilikum, San Marzano Tomatensugo, Mozzarella di Bufala, Peperoni *20 €*

GIALLO
Mozzarella di Bufala, gelbes Tomatensugo, Spicy Salami *21 €*

MARGHERITA 2.0 veggi
San Marzano Tomatensugo, Smashed Burrata, Basilikum Pesto, Pfeffer *20 €*

BIANCHE

MARADONA 'THE LEGEND'
Fior di Latte, Crispy Salsiccia, Basilikum, San Marzano Tomaten, Smashed Burrata *23 €*

MALAFEMMENA
Fior di Latte, San Marzano Tomaten, Parmaschinken, Rucola, alter Balsamico, Parmigiano Reggiano *22 €*

MARE
Fior di Latte, Tuna, Kapern, Oliven, Oregano, Sardellen *21 €*

LEGENDS

THE BUD SPENCER
Fior Di Latte, Rinderhackfleischbällchen, Basilikum, San Marzano Tomatensugo, Parmigiano Reggiano *22 €*

TARTUFO NEXT LEVEL
Fior Di Latte, Trüffel, Trüffelcreme, San Daniele Crudo, Mozzarella di Bufala *25 €*
(auch vegetarisch möglich)

4 SEASON
Giallo - Mamma Lina - Speciale - Tartufo *23 €*

PISTACCHIO E BURRATA veggi
Fior di Latte, Pistaziencreme, Smashed Burrata *22 €* (mit San Daniele Parma +6 €)

YELLOW PARMA
Fior di Latte, gelbes Tomatensugo, Basilikum, Mozzarella di Bufala, Parmaschinken *24 €*

PIZZA STAR
Fior di Latte, San Marzano Tomate, Mozzarella di Bufala, Basilikum, Rand gefüllt mit San Daniele Crudo *22 €*

LA NOSTRA FAMIGLIA

TORTORA BROTHERS veggi
Je 1/3: Tartufo & Pasta, Yellow Margherita, Bufalina *25 €*

DON VINCENZO TORTORA JUNIOR
Fior di Latte, Rindercarpaccio, marinierter Rucola, Smashed Burrata *25 €*

DON EDOARDO TORTORA JUNIOR
Fior di Latte, San Marzano Tomatensugo, Spicy Salami, Ricotta Salata, Basilikum *21 €*

EL PRESIDENTE TORTORA GRANDPA
Fior di Latte, tranchiertes Roastbeef, Tomaten, marinierter Rucola, Parmigiano Reggiano *33 €*
(mit Trüffel-Nudeln on top +12 €)