

Buon Appetito

108 FLORA

VORWORT

hausgemacht

Wir heißen dich herzlich willkommen und laden dich ein, dir eine Auszeit vom Alltag zu gönnen und bei uns eine genussvolle Zeit zu verbringen. Schön dass du da bist!



**10
08**

CAFÉ FLORA

GASTGEBER

Florentina W. & Oliver W.



Goodbye
Kroon

108 FLORA

WICHTIGER HINWEIS

Alles, was du siehst, ist käuflich!

Entdecke die Schönheit des 108 FLORA

Liebe Gäste des 108 FLORA,

Wir freuen uns, dich in unserem einzigartigen Restaurant willkommen zu heißen, wo nicht nur exquisites Italienisches Essen, sondern auch die Kunst und die Atmosphäre im Vordergrund stehen.

Um dir ein Stück 108 FLORA, mit nach Hause zu nehmen, freuen wir uns, dir mitteilen zu können, dass alle Artikel, die du hier sehen, zum Verkauf stehen!

Von den Stühlen, auf denen du sitzt, bis zu den einzigartigen Bildern, Büchern, Vasen, Tischsets uvm. – jeder Gegenstand in unserem Restaurant könnte somit dein Eigen sein.

Tauche ein in die Welt des 108 FLORA und lasse dich von unseren sorgfältig ausgewählten Artikeln und kunstvollen Gegenständen inspirieren.

Jedes Buch, jede Blume und jede Vase könnte dein Zuhause bereichern.

Alle Preise sind deutlich ausgezeichnet, und falls du Fragen haben oder ein Preis nicht sofort ersichtlich ist, zögere nicht, unser aufmerksames Personal zu fragen.

Wir stehen dir gerne zur Verfügung und freuen uns darauf, dir ein unvergessliches Einkaufserlebnis zu bieten.

Um deinen Besuch im 108 FLORA noch einfacher und angenehmer zu gestalten, lade dir gerne unsere App [„108 Flora“](#) herunter.

Bestelle dein Lieblingsgericht für unterwegs und sammle Treuepunkte für zukünftige Besuche.

Wir freuen uns darauf, dich näher kennenzulernen und wünschen dir einen wunderschönen Aufenthalt sowie einen guten Appetit!

Herzliche Grüße, schön dass du da bist!

Dein 108 FLORA Team

Unsere Vorspeise

VORSPEISE

BURRATA

11

Perfekt abgestimmt, mit frischen knackigen Tomaten, der cremigen Burrata (oder Feta) ,frischen Zwiebeln, Honig und Oliven bringen wir dir einen Hauch italienische Leichtigkeit.

1|3

Wir empfehlen hierzu ein frisches Pizzabrot

BRUSCHETTA

10

Knusprig geröstetes Pizzabrot mit einem Belag aus sonnengereiften Tomaten, frischem Feta, erstklassigem Olivenöl, deftigem Knoblauch...die perfekte Vorspeise.

1

- wahlweise mit Serrano-Schinken on top 5

CARPACCIO

14

Sein Name war Vittore Carpaccio. Das Original Rinder-Carpaccio Rezept mit einer kalten Flora Haus Sauce aus Mayonnaise und Olivenöl, on Top gehobeltem Parmesan und einem warmen, süßem Brioche serviert. Vittore wäre stolz auf uns!

1|3

Unser Hauptgang

HAUPTGERICHT

NEAPOLITANISCHE PIZZA

Pizzabrot à la Flora 6

Neapolitanische Pizza aus dem Steinofen,
mit der Original San-Marzano-Tomate

Margherita 9

je 1 € on top

- Salami
- Schinken
- Champignons
- Thunfisch (Zwiebel)
- Mais
- Oliven (mit Kern)
- Mozzarella
- Serano
- Gorgonzola
- feurige Jalapenos

Master Style | 24K Echtgold on Top 3

2|3|4|8|9*

|

PIZZA R.E.D Realy Extrem Delicious 18

Kalte Tomate ,Honig, Serano, Ruccola, Burrata, Zwiebeln & Pesto

R.E.D. Realy Extrem Delicious

Rot gebackene Pizza mit einer kalten top Topping Variation. Dazu ein Glas Wein und es könnte passieren das du Deutsch verlernst. Ein sagenhaft leckerer Gamenüberbrücker bis zum nächsten Italy Urlaub.

2|3|4|8|9*

Wir empfehlen hierzu unseren FLORA Wein

Unsere Feinheiten

FEINE LECKEREIEN

SASKIA BIANCO | WEISS 16

Eine der besten Pizzen, wie wir finden. Die Pizza hat einfach alles, mit Crème fraîche, Burrata, Aprikosenmarmelade, Serrano-Schinken und Pfirsich ist sie nicht nur der Social-Media-Star im 108, sondern auch noch eine echte Gaumenexplosion und somit ganz klar von Saskia empfohlen.

Wir empfehlen hierzu einen eiskalten Hugo 6*

FLORENTINA 16

Eine gut gefüllte "Hose" Calzone mit frischen Champignons & Oliven (mit Kern), gekochtem Schinken, feinsten Ital. Salami, sonnengereiftem Mais, frischem Mozzarella und Ricotta-Rand ist dieses Meisterwerk nicht nur ein wahrlich italienischer Liebesgruß aus der Küche sondern auch die Empfehlung der Gastgeberin.

NEŞE 14

Ein osmanischer Pizzatraum mit der beliebtesten & leckersten Rindersalami, die Mehmet der Zweite vermutlich zu bieten hatte.

Mit ordentlich Knoblauch, frischer Olive, einer leichten Schärfe und einem hauch 24K Echtgold, ist sie die Top-Empfehlung von unserer geliebten Nese an euch.

Unsere Feinheiten

FEINE LECKEREIEN

WELLE HAWAII

13

Mozerella, Schinken, Ananas

Die Kombination aus Schinken und Ananas ist der Pizzabelag. Dass diese Pizza nicht aus Italien kommt, mag daher logisch klingen. Auf Hawaii aber wurde sie auch nicht erfunden. Ein Grieche aus Kanada droppte die Kombi, einfach wild.

6*

GREEN DAY

14

Mozerella, Serano, Rucola, Pesto

Mit regionalem Rucola, Pesto und rohem Serrano-Schinken ist diese Pizza nicht nur ein Klassiker, sondern auch unser Liebesgruß an alle Klassik-Freunde, mit einem Hauch vom grünen Glück zum Genießen.

FERRARI



20

Adults only

Diese Pizza, ab 18 Jahren, hat es in sich und ist nur von Profis zu bezwingen. Mit frischer Salami, Schinken, Champignons, Oliven (mit Kern), Serano Schinken, Jalapenos und Chili Öl, hat diese Pizza ordentlich Feuer.

ACHTUNG!

Wenn es brennt: Ruhe bewahren!

Unsere Feinheiten

FEINE LECKEREIEN

MAJOR TOM

21

Gründlich durchgecheckt steht sie da und wartet auf den Start, alles klar! Experten streiten sich, um ein paar Daten. Die Crew hat da noch ein paar Fragen. "Völlig losgelöst von der Erde" ist diese Pizza allemal. Mit feinstem geräucherten Lachs, Crème fraîche, Honig-Senf, Spinat, Pesto, Zwiebel, frischer Zitrone und dem Ricotta-Rand fliegt diese Pizza jeden Mittwoch und Samstag ein. Ein Muss für jeden Lachs Lover, sagt unser Tom!

Jeden Mittwoch und Samstag*
gerne auch mit Chili Öl 2|3|4|8|9*

DISH OF THE DAY

Lieber Gast, bei uns steht Frische und höchste Qualität an erster Stelle. Um sicherzustellen, dass du nur das Beste auf deinem Teller hast, präsentieren wir zudem unsere Wochen bzw. Tageskarte. Unsere Servicekräfte bringen dir diese in Form einer Tafel, direkt an den Tisch. Von delikaten Pasta-Gerichten, weiteren verlockenden Pizza-Variationen passend zur Saison oder himmlischen Dessert-Variationen. Hier ist für jeden Gaumen etwas dabei! Da wir großen Wert darauf legen, nur die frischesten Zutaten zu verwenden, kann es vorkommen, dass nicht alle Gerichte jeden Tag verfügbar sind. Das ist unser Versprechen an dich, nur das Beste auf den Teller zu zaubern und unsere Qualitätsstandards stets zu gewährleisten.

Unsere Desserts

10
08
CAFÉ FLORA

DESSERT

OMAS KUCHEN

3

Codewort #Kuchen | Stück Sandkuchen

3

ICH DENK AN DICH

5

0 Kalorien mit süßem Nachgeschmack



NUTELLA PIZZA

12

Pizza mit Nutella, Vanilleeis und Himbeeren

1,3,12

ORIGINAL TIRAMISU

5

Hausgemachtes Tiramisu von Oma

1,3



SIR WILLIAM



14

Zitroneneis | Limoncello Crema (17%)

1,3

COCO JAMBO

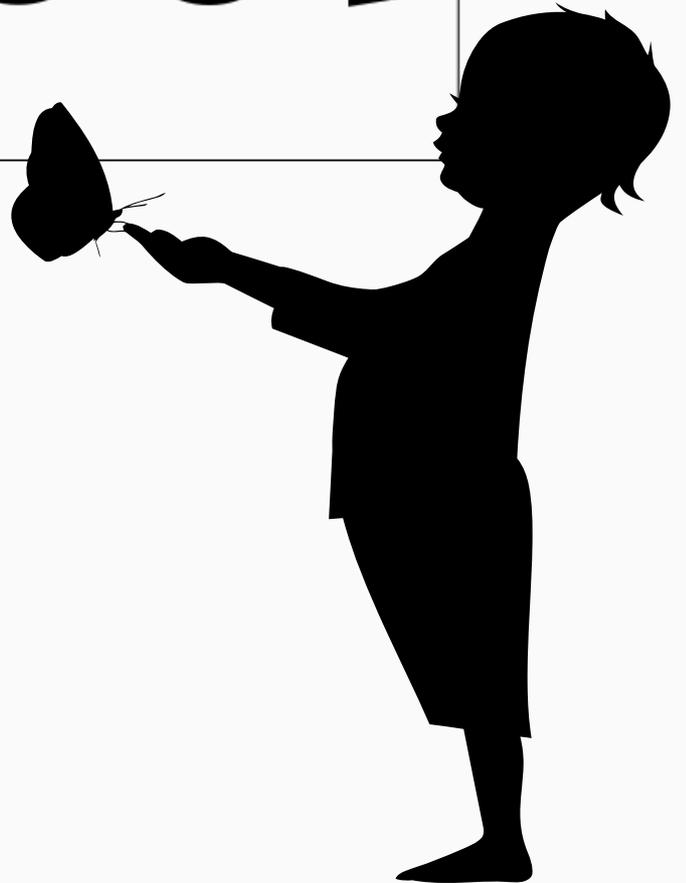


15

kokosnuss eis | Pina Colada (10,1%)

1,2,4,7,8,11

Getränkemarkt



Unsere Kaffees

KAFFEE

- Kaffee Crema 3
- Espresso 2
- Cappuccino 4
- Latte Macchiato 4
- Babyccino mit einem Schuss Liebe 1

MILCH

- Kuhmilch
- Laktosefreie Milch
- Mandelmilch
- Soja Milch
- Sahne Laktosefrei

TEE

- Schwarzer Tee 3
- Japanische Kirschblüte
- New York Sweet Honey Lemon
- Italienische Limone

Unsere Getränke

10
08
CAFÉ FLORA

GETRÄNKE

SOFTDRINKS 0,2 L 3

- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Fanta
- Sprite
- Red Bull
- Red Bull Sugarfree
- Wild Berry Goldberg
- Flora Wasser 0,7l

SÄFTE 0,2 L 4

- Bio Apfelsaft Naturtrüb
- Orangensaft
- Maracujasaft
- Traubensaft

NEW WAY ICE TEA 0,33 L 4

- Orange -Mandarine
- Zitrone
- Limette Minze
- Mango Maracuja

Unsere Getränke

GETRÄNKE

BIERE 0,5L

5

- Grüner Hell
- Gutmann Weizen
- Gutmann Weizen Alkoholfrei
- Grüner Radler

WEISSWEIN | 0,75L

- Hauswein Flora le blanc 19
- Lugana | Monte Zovo LeCivaie 29
- Chardonnay | Weingut Geins 29
- Pinot Grigio Lamis 25
- 2020 | Rock Riesling Trocken 25

Offener | Glas 0,25l

- Flora Weißwein le blanc 7
- Flora Weißweinschorle 5

ROTWEINE | 0,75L

- Cuv´ee 25
- Primitivo 19

Offener | Glas 0,25l

- Flora Rotwein Cuv´ee 7

Unsere Getränke

10
08
CAFÉ FLORA

GETRÄNKE

108 COCKTAILS

7

- Sex on the Beach

New England Highballs. Das wohl bekannteste Rezept aus den Vereinigten Staaten, mit Cranberry-Nektar, Wodka, Pfirsichlikör und Orangensaft gemixt.

- Pina Colada

unsere Sahnige Verführung mit Rum, Cream of Coconut und Ananassaft

- Caipirinha

Limettig fruchtig frisch, Cachaça mit dem vollen Geschmack Brasilins

- Swimming Pool

Cremig süßer Cocktail mit Sahne, Wodka, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananas

NO ALKOHOL

6

- Angel | Orange & Maracuja
- Virgin Colada | Coconut & Ananassaft
- Strawberry Colada | Erdbeer & Kokos

Unsere Getränke

10
08
CAFÉ FLORA

GETRÄNKE

APERETIVE

7

- Aperol
- Sarti Aperitif
- Lillet Blanc
- Hugo

CHAMPAGNER

MOET & CHANDON

0,75 L

- Brut Imperial 90
- Brut Imperial Rose 110

- ICE IMPÉRIAL 130
- Ruinart Rose 160

*Vorbestellung | Präsentation mit Set 6 -
Moet & Chandon Champagnergläser
möglich | Aufpreis 99€

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an
unseren Service.

1 | mit Farbstoff
2 | mit Konservierungsstoff
3 | mit Antioxidationsmittel
4 | mit Geschmacksverstärker
5 | Geschwefelt
6 | geschwärzt
7 | gewachst
8 | mit Phosphat
9 | mit Süßungsmittel
10 | Süßungsmittel enthält eine Phenylalaninquelle
11 | Coffeinhaltig
12 | chininhaltig

Weitere Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte
bei unserem Service an. Wir halten an der Theke weitere
Informationen für Sie bereit.

Alle Preise sind Euro Preise.

ti auguro buon Appetito...



KONTAKT

108 FLORENTINA MG GMBH

www.108flora.de
info@108flora.de

Tel.: 0911 431 81447

Ein Unternehmen der
MGD Mediengruppe Deutschland.





Exklusiv Feiern im

108 FLORA

EINZIGARTIGE EVENTLOCATION

Egal ob für Feiern, Events, Workshops oder klassisch ,Feier Exklusiv im 108!

Feiern Sie mit uns Ihre betriebliche Firmen-Weihnachts - Geburtstagsfeier im exquisiten Rahmen.

Unser Restaurant zeichnet sich nicht nur durch seine zentrale Lage aus, sondern besticht auch mit einem optischen Highlight, das seinesgleichen sucht in der Metropolregion. Derzeit gilt es als absoluter Geheimtipp und wurde bereits mit zwei renommierten Preisen ausgezeichnet.

Mit einer Kapazität von ca. 55 Personen bietet das 108 Flora Fürth die perfekte Location, um Ihre betriebliche oder Private Feier zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen.

Unser erfahrenes Team steht Ihnen zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihre Veranstaltung reibungslos verläuft und all Ihre Wünsche erfüllt werden.

Genießen Sie ein exquisites Menü, fein abgestimmt auf Ihre individuellen Vorlieben, in einer Atmosphäre, die Eleganz und Gemütlichkeit perfekt vereint.

Lassen Sie sich von unserem professionellen Service verwöhnen und erleben Sie eine unvergessliche Feier im 108 Flora Fürth.

Sprechen Sie uns einfach an!



KONTAKT

108 FLORENTINA MG GMBH

www.108flora.de
info@108flora.de

Tel.: 0911 431 81447



Ein Unternehmen der
MGD Mediengruppe Deutschland.