



*Ein Hauch Italien*



**WILLKOMMEN**

*Pizzeria Italia Mastrangelo*

**Fliegender Holländer 31**

*24159 Kiel-Schilksee*

*Telefon:*

**0431/37691**

**[www.pizzeria-schilksee.de](http://www.pizzeria-schilksee.de)**



# Welcome



**BENVENUTO** Wir sind ein Familienunternehmen seit 1981. Italia ist das nördlichste Ristorante, die nördlichste Pizzeria und die nördlichste Italienische Küche von Kiel. Wir wollen, dass sich unsere Gäste wie unsere Freunde wohl fühlen und den Stress des Alltags vergessen.



# Mangiare!

Vorspeisen

Appelizers



## Mastrangelo Antipasti

*Aussprache [bru'sketta].*

**2. Bruschetta.....7,90€**

3 geröstete Brotscheiben mit Tomate, Knoblauch, Basilikum & Olivenöl extra vergine

3 pieces of toasted bread with tomato, garlic, basil & extra virgin olive oil



NEW

**4. Antipasti Classico.....10,90€**

Gegrilltes Gemüse: Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignon & getrocknete Tomate dazu hausgemachtes Brot

Marinated zucchini, eggplant, bell peppers, mushrooms and sun-dried tomatoes, served with bread



OPTIONAL

+ Italienische Wurst- & Schinkenspezialitäten 4,50€

+ Burrata 4,50€



**5. Carpaccio Manzo.....16,40€**

Hauchdünnes rohes Rinderfilet, Rucola, gehobelter Parmesan & Vinaigrettesauce

Wafer-thin raw beef fillet, arugula, shaved parmesan & vinaigrette sauce



**6. Focaccia mit 3 Dips .....9,90€**

Frisch gebackenes italienisches Fladenbrot mit Knoblauchcreme, Avocado-creme und Getrocknete-Tomaten-Feta-Creme

Freshly baked Italian flatbread with garlic cream, avocado cream and sun-dried tomato feta cream

**8. Caprese.....9,90€**

Mozzarella mit frischen Tomaten & Basilikum

Mozzarella with fresh tomatoes & basil



**10. Gamberi All Aglio.....14,90€**

Gebratene Garnelen, Knoblauchbrot & Knoblauchcreme

Fried prawns, garlic bread & dip



*Non si vive di solo pane*





# Gallina vecchia fa buon brodo

## Zuppa

**11. Minestrone e Parmigiano.....8,90€**

Italienische Gemüsesuppe, vor dem servieren wird Parmesan Käse in die Suppe gerieben

Italian vegetable soup is grated into the soup before serving Parmesan cheese

**14. Zuppa Pomodoro.....8,90€**

Tomatencremesuppe mit einer fluffigen Sahnekrone!

Tomato cream soup with a fluffy cream crown!

*Nonno's Tip*



*Super fresh!*

## Insalata



**21. Insalata Promodori 9,90€**

Tomatensalat mit Oliven, Hirtenkäse, Ruccola & Zwiebeln

Tomato salad with olive, Chees, rocket & onions

**22. Insalata Mista.....8,90€**

Gemischter Salat

Mixed Salad

**23. Insalata al Tonno.....15,90€**

Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Roten Zwiebeln & Oliven

MixMixed salad with tuna, boiled eggs, red onions and olives, served with dressing

**24. Insalata Capricciosa .....14,80€**

Gemischter Salat mit Hirtenkäse, Oliven & Peperoni

Mixed Salad with herder's cheese, Olives & green peppers



*Always bread with salad*

# Mastrangelo Pizza

Hier wird die Pizza noch von Hand gemacht!  
 Der Teig besteht aus: Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Olivenöl  
 & einer geheimen Zutat und das schon seit  
 45 Jahren gleich. Wie bei Nonna gelernt!

Pizza klein  
 2€ weniger vom  
 normal Preis  
 ↻ 22€

Belissimo



↻ 30€



**51. Pizza Margherita** ..... 10,90€  
 Tomatensauce & Mozzarella  
 tomato sauce & mozzarella

**52. Pizza Salame** ..... 12,90€  
 Tomatensauce, Mozzarella & Salami  
 tomato sauce, mozzarella & Salami



**53. Pizza Funghi** ..... 12,90€  
 Tomatensauce, Mozzarella & frische Champignons  
 tomato sauce, mozzarella & fresh mushrooms



**54. Pizza Napoli** ..... 14,90€  
 Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen & Oliven  
 tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies & olives

**55. Pizza Diavolo** ..... 15,90€  
 Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebeln,  
 Hirtenkäse & Chili  
 tomato sauce, mozzarella, spicy salami, onions, feta cheese & chili



**56. Pizza Prosciutto** ..... 12,90€  
 Tomatensauce, Mozzarella & Schinken  
 tomato sauce, mozzarella & ham

**57. Pizza Hawaii** ..... 14,90€  
 Tomatensauce, Mozzarella, Schinken & Ananas  
 tomato sauce, mozzarella, ham & pineapple

**58. Pizza Vegetaria** ..... 14,90€  
 Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Brokkoli & Mais  
 tomato sauce, mozzarella, peppers, zucchini, onions, broccoli & corn



Super  
 Lecker



**61. Pizza Tonno e Cipolle** .....14,90€

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch & rote Zwiebeln  
tomato sauce, mozzarella, tuna & red onions



NEW

**63. Pizza Mario** .....14,90€

Tomatensauce Schinken, Ei & würzige Salami  
tomato sauce, mozzarella, Juicy ham, spicy salami and a egg

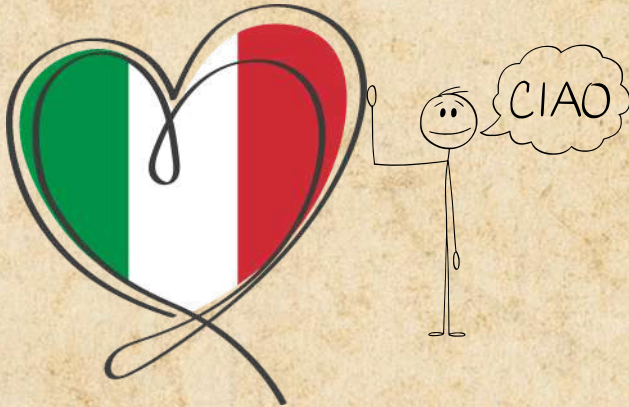


**65. Pizza Muffa Blue** .....15,90€

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola & pikante Salami  
tomato sauce, mozzarella, gorgonzola & spicy Salami

**66. Calzone** .....14,90€

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Pilze, Peperoni & Schinken  
tomato sauce, mozzarella, Salami, mushrooms, pepperoni & ham



**68. Pizza Capitano** .....18,90€

Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Lachs & Spinat  
tomato sauce, mozzarella, Scampi, smoked salmon & spinach

**69. Pizza Parma** .....17,90€

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesan  
tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket & parmesan

NEW

**72. Pizza Sailaway**.....18,90 €

Tomatensauce, Käse, napoletanische pikante Salami,  
gebackener Parmaschinken, Ruccola und gehobelter Parmesan  
tomato sauce, mozzarella, Neapolitan spicy salami, baked Parma  
ham, arugula and shaved Parmesan



# Magnifico!

Pasta  
Glutenfrei möglich  
zuzüglich 2 €

Hauptspeise

Main course

## Mastrangelo Pasta



**31. Strozzapreti alla Salciccia .....15,90€**

In einer pikanten Tomatensauce mit Zwiebeln, Chili einer Italienischen gehackten Bratwurst und einer Ricotta Haube. (pikant)

In a spicy tomato sauce with onions, chili, an Italian minced sausage and a ricotta topping. (spicy)

**32. Spaghetti Bolognese .....13,50€**

Mit Tomatensoße und gemischtem Hackfleisch

Minced meat mixed with tomato meat sauce

**33. Spaghetti Carbonara .....13,90€**

Parmesan-Sahnesauce mit Schinken und Eigelb

Cream sauce with ham and egg yolk

**34. Spaghetti Aglio E Olio .....12,90€**

Mit Olivenöl, Knoblauch, frischer Petersilie & Chili

With olive oil, garlic, Fresh parsley & chillies

+ 6 Scampie 5,90 €



**37. Lasagne Bolognese .....15,50€**

Mit Tomatensoße gemischtem Hackfleisch, Bechamel Sauce & Käse überbacken

Baked with tomato meat sauce (mixed minced meat), bechamel sauce & cheese





**41. Strozzapreti all Ortolana .....14,90€**  
 Mit Zucchini, Paprika, Brokkoli, Spinat in einer hausgemachten Tomatensauce  
 With zucchini, bell pepper, broccoli, spinach in a homemade tomato sauce



**46. Tagliatelle Salmone .....18,50€**  
 Mit Lachs und Spinat in einer cremigen Sahne-Sauce die einfach zum dahinschmelzen ist  
 With salmon and spinach in a creamy sauce that is easy to melt away



**47. Tagliatelle del Nonno con Vongole. ....17,90€**  
 in feinem Olivenöl-Weißwein-Sud mit Venusmuscheln, Knoblauch, Chili und glatter Petersilie.  
 in a delicate olive oil and white wine broth with vongole, garlic, chili and flat-leaf parsley.



**48. Pasta al Forno della Casa .....15,50€**  
 Pasta in cremiger Hackfleisch-Sahnesauce mit zartem Schinken und frischen Champignons, mit Käse überbacken.  
 Pasta in a creamy minced meat and cream sauce with tender ham and fresh mushrooms, topped with melted cheese.



*Buon appetito*



**49. Tortellini Panna .....13,90€**  
 gefüllt mit Ricotta & Spinat in einer Schinkensahnesauce  
 filled with ricotta & spinach in a ham cream sauce

# Delizioso!

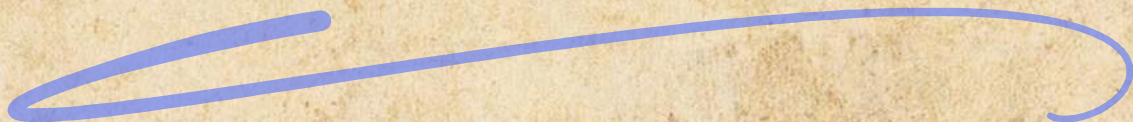
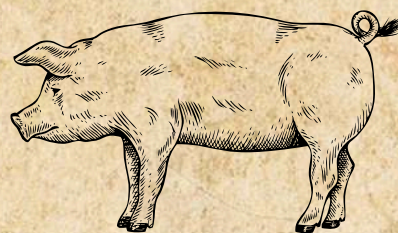
## Mastrangelo Griglia

### Maiale Schwein/ pig

**153. Jägerschnitzel.....19,90€**  
Paniertes Schnitzel unter Champignon-Rahmsauce dazu Pommes  
*Breaded schnitzel under mushroom topping sauce with fries*

**154. Wiener Art Schnitzel.....17,90€**  
Paniertes Schnitzel dazu Pommes  
*Breaded schnitzel with fries*

**166. Currywurst .....12,90 €**  
mit einer Currysauce & Pommes



### Pollo Hähnchen/ chicken

**97. Pollo alla Griglia.....18,90€**  
Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln  
*Griled chicken breast on Mediterranean vegetables & rosemary potatoes*

**NEW 98. Pollo Alfredo.....20,90€**  
Knusprig paniertes Hähnchen auf Pasta in cremiger Alfredo-Sauce  
*Crispy breaded chicken on pasta with creamy Alfredo sauce*



Beilagensalat  
2,90€



Amore  
0,00€

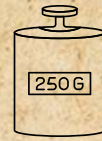
*Zusätzlich für  
alle Fleischgerichte*

# Delizioso!

## Mastrangelo Griglia

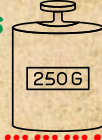
### Manzo

Rindfleisch / Beef



**91. Controfiletto di manzo alla griglia .....26,90€**

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter & Rosmarinkartoffeln  
Grilled rump steak with herb butter & rosemary potatoes



**92. Controfiletto di manzo con crema di Gorgonzola .....28,90€**

Rumpsteak vom Grill mit Gorgonzolasauce & Rosmarinkartoffeln  
Grilled rump steak with gorgonzolasauce & rosemary potatoes



NEW

**93. Controfiletto di manzo mare e monti con scampi.....34,90€**

Rumpsteak & Scampi vom Grill mit Kräuterbutter & Rosmarinkartoffeln

Grilled rump steak & scampi with herb butter & rosemary potatoes



### Vitello

Kalbs / Veal

NEW

**87. Scaloppina di Vitello alla Saltimbocca.....27,90€**

ein italienischer Klassiker - Kalbsrücken, luftgetrockneter Schinken und Salbeiblätter in Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln

An Italian kitchen classic made from veal breast, air-dried ham and sage leaves in white wine sauce with rosemary potatoes

NEW

**88. Involtini di vitello.....29,50€**

Kalbsrücken Röllchen gefüllt mit Spinat, Käse, Knoblauch und Zwiebeln, in Weißweinsauce und Rosmarinkartoffeln

Veal rolls stuffed with spinach, cheese, garlic, and onions, in white wine sauce

### Agnello

Lamm / Lamb



NEW

**89. Costolette di agnello alla griglia .....28,90€**

Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln

Grilled lamb chops with rosemary potatoes

Beilagensalat  
2,50€



# Tutto dall'acqua!

## Mastrangelo Pesce



- 112. Salmone Cardinale** .....26,90€  
Lachssteak in Hummersauce mit Rosmarinkartoffeln und Salat  
*Salmon in lobster sauce with rosemary potatoes and salad*



- 113. Orata** .....22,90€  
ganze Goldbrasse vom Grill mit Rosmarinkartoffeln & Salat  
*Whole grilled sea bream with rosemary potatoes & salad*

*lecker*

**NEW**

- 114. Merluzzo al forno du verdure mediterrane** ...19,90€  
Kabeljaufilet aus dem Ofen auf mediterranem Ofengemüse, verfeinert mit frischen Kräutern und Olivenöl  
*Oven-baked cod fillet on Mediterranean roasted vegetables, finished with fresh herbs and olive oil*



- 115. Calamari Griglia** .....23,90€  
Tintenfisch vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salat  
*Grilled octopus with rosemary potatoes and salad*

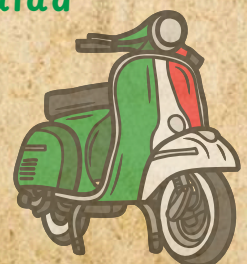


**NEW**



- 116. Matjes all'italiana - Piatto Principale**.....17,90€  
Marinierter Matjes auf Rucola, gebratenen Kirschtomaten und roten Zwiebeln, verfeinert mit Olivenöl, Zitronensaft und frischen Kräutern, dazu Rosmarienkartoffeln  
*Marinated matjes herring on arugula with sautéed cherry tomatoes and red onions, finished with olive oil, lemon juice, fresh herbs, served with baby potatoes*

- 117. Gambas alla Griglia (5 Stück)**.....30,90€  
Riesen Garnelen vom Grill mit Schale und einem gemischten Salat  
*Grilled king prawns with shell and a mixed salad*

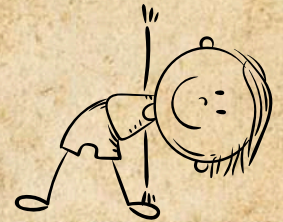
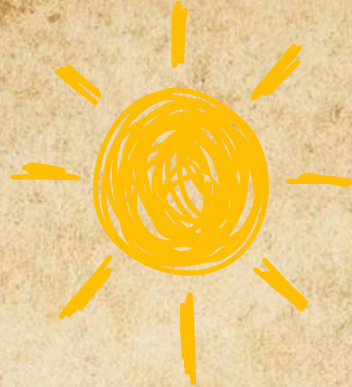


*Kinder*

*Kids*

## Mastrangelo Bambino

*lecker*  
le



### Hauptgerichte

### Main courses

**133. Pizza Margherita** ..... 6,20€

Kleine Pizza 22cm  $\emptyset$  mit Tomatensauce & Käse

Small pizza 22cm with tomato sauce & cheese



**131. Spaghetti Bolognese** ..... 6,20€

Mit Tomaten Hackfleischsauce

With tomato minced meat sauce



**132. Scaloppa Bambini** ..... 9,90€

Paniertes Schnitzel mit Pommes

Breaded schnitzel with fries



**134. Spaghetti Napoli** ..... 5,50€

Mit Tomatensauce

With tomato sauce



### Nachtisch

### Dessert

**Schatztruhe** ..... 4,50€

Eine Kiste gefüllt mit leckerem Schokoladeneis und Eis mit Vanillegeschmack. Mit kleiner Überraschung.

A box filled with delicious chocolate ice cream and vanilla-flavored ice cream. With a little surprise.





*Nachtisch*

*Dessert*

## Mastrangelo Dolce



**202. Eiskaffe .....7,90€**

Vanilleeis mit kaltem Kaffee, Sahne und Schokoladensauce  
Vanilla ice cream with cold coffee, cream and chocolate sauce

**204. Tiramisu Hausgemacht .....6,90€**

Geschichtete in Kaffee und Amaretto getränkte Löffelbiskuits und Mascarponecreme mit Kakaopulver besiebt.  
Mit Sahne und Schokoladensauce  
Layered coffee and amaretto soaked ladyfingers and mascarpone cream with Cocoa powder sieved. With cream and chocolate sauce

**205. Cassata .....8,40€**

Sizilianische Eisspeise aus einer Lage Zabaione- und Schokoladeneiscreme und einer Eiscreme mit kandierten Früchten und Haselnussstückchen. Mit Sahne Amaretto und Schokoladensauce verfeinert.

Sicilian ice cream dish from a single layer of zabaglione- and chocolates-ice cream and an ice cream with candied fruit and hazelnut pieces. Refined with cream, amaretto and chocolate sauce.



**206. Tartufo Schoko .....6,80€**

Halbgefrorenes Eis aus Zabaione - und Schokoladeneis, bedeckt mit Kakaopulver und Haselnussstückchen, mit Sahne.  
Semi-frozen zabaglione ice cream - and chocolate ice cream, covered with cocoa powder and hazelnut pieces, with cream.



**208. Panna Cotta .....5,90€**

Klassische italienische Sahnespezialität, sanft gebunden und cremig, serviert mit fruchtigem Beeren- oder Fruchtspiegel.  
Classic Italian cream dessert, delicately set and silky smooth, served with a fruity berry or fruit coulis.



**209. Torta al Papaver.....5,50€**

Saftiger Mohnkuchen, serviert mit feiner Sahne  
Moist poppy seed cake, served with delicate cream



**209. Dolci Misti.....10,90€**

Gemischte Dessertvariation aus klassischem Tiramisu, feiner Panna Cotta und Mohnkuchen.  
Assorted dessert plate with classic tiramisu, delicate panna cotta and .



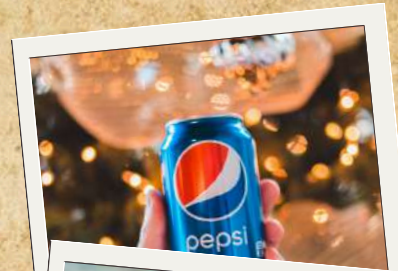
*Alkoholfrei*

*Nonalcoholic*

## **Mastrangelo Bevande**

### **Softdrinks:**

- Pepsi Cola: 0,2 l - 3,10 €
- Pepsi Cola: 0,4 l - 5,10 €
- Orangenlimonade: 0,2 l - 3,10 €
- Orangenlimonade: 0,4 l - 5,10 €
- Zitronenlimonade: 0,2 l - 3,10 €
- Zitronenlimonade: 0,4 l - 5,10 €
- Cola Zero: 0,2 l - 3,10 €
- Cola Zero: 0,4 l - 5,10 €
- Spezi: 0,2 l - 3,10 €
- Spezi: 0,4 l - 5,10 €
- Wild Berry: 0,2 l - 4,10 €
- Tonic Water: 0,2 l - 4,10 €
- Bitter Lemon: 0,2 l - 4,10 €



### **Flaschen Aqua Morelli Wasser:**

- Laut: 0,25 l - 3,60 €
- Laut: 0,75 l - 6,90 €
- Leise: 0,25 l - 3,60 €
- Leise: 0,75 l - 6,90 €

### **Saft / Nektar:**

- Apfel, Banane, Kirsche, Kiba, Maracuja, Rhabarber, Johannesbeere:
  - 0,2 l - 3,40 €
  - 0,4 l - 5,50 €
- Saftschorlen:
  - 0,2 l - 3,20 €
  - 0,4 l - 5,20 €



*Kaffe*

*Coffee*

## **Mastrangelo Bevande**



- **Heißgetränke**

- Tee: 3,30 €
- Espresso: 2,50 €
- Caffè Crema: 2,90 €
- Cappuccino: 3,80 €
- Latte Macchiato: 4,30 €
- Heiße Schokolade mit Sahne: 4,90 €



- **Heißgetränke mit Alkohol**

- Cappuccino Amaretto: 5,80 €
- Grog: 4,60 €
- Heiße Schokolade mit Rum: 7,50 €
- Heißer Amaretto mit Sahne: 4,90 €



**Genießen Sie diese köstlichen  
Warmmacher! Selbst der frostigste  
Wintertag wird durch heiße Schokolade  
zu einem Genuss!**

*Bier/Aperitifs*

*Beer/aperitifs*

## Mastrangelo Bevande



### Aperitifs

- Limoncello Spritz (0,1 l) - 4,30 €
- Aperol Spritz (0,2 l) - 8,20 €
- Martini Rot (5 cl) - 6,50 €
- Martini Weiß (5 cl) - 6,50 €
- Campari Spritz (0,2 l) - 8,20 €
- Sarti Spritz (0,2l) - 8,20 €
- Prosecco (0,1 l) - 4,90 €
- Prosecco (0,2l) - 6,90 €
- Crodino Spritz Alk. Frei - 7,20 €
- Fl. Champagna

NEW

NEW

Dry

Bernard Remy Champagna (0,75l) - 49,90 €

Bernard Remy Champagna (0,37L) - 32,90 €



### Fassbier

- Holsten (0,3 l) - 3,80 €
- Holsten (0,4 l) - 4,80 €
- Duckstein (0,3 l) - 3,90 €
- Duckstein (0,5 l) - 6,30 €
- Carlsberg (0,25 l) - 3,60 €
- Carlsberg (0,5 l) - 6,10 €

*Keep calm and two  
Aperol Sprizz, Please*



### Mixbier

- Alster (0,3 l) - 3,80 €
- Alster (0,4 l) - 4,80 €
- Alster (alkoholfrei) (0,5 l) - 6,10 €



### Flaschenbier

- Carlsberg (alkoholfrei) (0,33 l) - 3,80 €
- Carlsberg (0,33 l) - 3,80 €
- Weissbier (0,5 l) - 5,30 €
- Weissbier Dunkel (0,5 l) - 5,30 €
- Weissbier Kristall (0,5 l) - 5,30 €
- Weissbier (alkoholfrei) (0,5 l) - 5,30 €

*Alkohol*

*Alcohol*

## **Mastrangelo Bevande**

### **Long Drinks**

- Cuba Libre (4 cl) - 7,90 €
- Whisk(e)y Cola (4 cl) - 8,50 €
- Gin Tonic (4 cl) - 8,50 €
- Wodka Lemon (4 cl) - 7,80 €

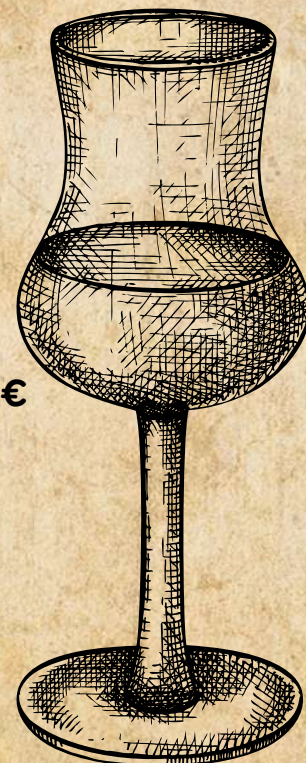
### **Spirituosen**

*"Wer nicht genießt, ist ungenießbar."*

- Ramazotti (2 cl) - 3,10 €
- Averna (2 cl) - 3,10 €
- Aquavit (2 cl) - 3,90 €
- Korn (32 %) (2 cl) - 2,50 €
- Sambucca (2 cl) - 3,10 €
- Amaretto (2 cl) - 3,30 €
- Italienischer Weinbrand (2 cl) - 5,30 €
- Baileys (4 cl) - 4,90 €
- Limoncello (2 cl) - 3,40 €
- Helbing Kümmel (2cl) - 3,50 €

### **Grappa**

- Stravecchia (2 cl) - 3,90 €
- 309 Barrique (2 cl) - 5,30 €
- Of Bonollo Amarone (2 cl) - 6,20 €
- Baciodelle Muse (2 cl) - 5,40 €
- Sarpa Barrique di Poli (2 cl) - 5,50 €
- Caffè Grappa (2 cl) - 4,50 €



# Offene Weine *Wines by the glass* **Mastrangelo Bevande**

## Vino Bianco / Weißwein

- Weinschorle (0,2 l) - 5,40 €
- Chardonnay trocken (0,2 l) 12% - 6,10 €

Bei der Verkostung hat der Chardonnay del Veneto eine sehr helle strohgelbe Farbe, ein weiches und substanzielles Geruchsprofil: Er duftet nach reifen Früchten, Zitrusfrüchten, Mandeln und Butter. Im Mund ist er ausgewogen und duftend, dank des schönen sauren Schwungs in der Unterstützung und der zarten Mineralität

- Pinot Grigio trocken (0,2 l) 12% - 6,50 €

Der „Prodigio del Sole Pinot Grigio“ von Tagaro SRL ist ein hervorragendes Beispiel für die Frische und Lebhaftigkeit apulischer Weine. Dieser Weißwein aus der Region Puglia IGP zeigt saftige Aromen von Apfel und frischen Kräutern, ergänzt durch einen schmeichelnden Schmelz. Die Fruchtaromatik bleibt dabei stets präsent.

## Vino Rosso / Rotwein

- Chianti trocken (0,2 l) 13,5% - 6,90 €

Ein richtiger Premium-Chianti - kräftiges Rubinrot mit einem unwiderstehlichen Veilchenduft und den saftigen Aromen von reifen Kirschen, Beeren und deutlichen Gewürznoten, komponiert zu einem intensiven Geschmackserlebnis.

Ein lebendiger und frischer Roter mit echter "Mediterration".

- Primitivo trocken (0,2 l) 13,5% - 8,40 €

Pflaumen- und Kirschkonfitüre, sowie etwas Tabak und Gewürze in der Nase. Am Gaumen angenehm vollmundig, mit intensiven dunklen Früchten, seidiger Textur und perfekt balancierten Tanninen.

- Montepulciano trocken (0,2 l) 13% - 6,40 €

Vollmundiger Rotwein mit Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen und feinen Kräutern. Weiche Tannine und ein harmonischer Abgang.

NEW

- Lambrusco lieblich (0,2 l) 7,5% - 6,40 €

Animierende himbeerrote Farbe, prickelnd und süß, ohne zu kleben - Lambrusco wie er sein soll.

## Rosé

- Colle del Sole Rosé (0,2 l) 12% - 5,90 €

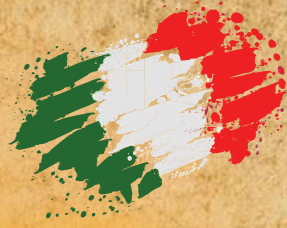
Frischer italienischer Rosé mit feinen Aromen roter Beeren, saftig, ausgewogen und trocken. Ideal zu leichten Speisen oder als erfrischender Aperitif.

Lass uns die Gläser heben und die Weine feiern! Ob spritzig, fruchtig oder vollmundig - hier ist für jeden Gaumen etwas dabei! 🍷🌟

Für Flaschenweine fragt gerne nach  
der aktuellen Weinkarte!

*Wine  
time*





## Zusätze

### Zusatzstoffe:



1. **\*\*Farbstoffe\*\***
  - Salami, Käse, Cola, Fanta, Mezzo Mix, Campari, Cola Light
2. **\*\*Konservierungsstoffe\*\***
  - Hinterkochen, Räucherlachs, Peperoni, Salami, Cola, Mezzo Mix, Cola Light
3. **\*\*Antioxidationsmittel\*\***
  - Salami, Hinterkochen, Peperoni, Ananas, Artischocken
4. **\*\*Geschmacksverstärker\*\***
  - Salami, Cola, Fanta, Mezzo Mix
5. **\*\*Koffeinhaltige Produkte\*\***
  - Cola, Fanta, Mezzo Mix
6. **\*\*Chininhaltige Produkte\*\***
  - Tonic Water, Bitter Lemon
7. **\*\*Geschwärzte Produkte\*\***
  - Oliven

