



MESTOLO

ITALIAN SRI-LANKAN FUSION

Schwachhauser Heerstraße 84 - 28209 Bremen

Reservierungen über

+49 421 84732522 oder ilmestolobremen@gmail.com

Italien trifft auf Sri-Lanka

Genießen Sie bei uns italienische Küche und sri-lankische Spezialitäten.

Bitte werfen Sie auch einen Blick auf unsere Abendkarte und unseren Angeboten. Sprechen Sie gerne unser Servicepersonal drauf an.

Unsere Öffnungszeiten sind wie folgt:

Montag bis Freitag

von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Montag bis Sonntag

ab 17:30

Wir bieten Catering & Partyservices für Gruppen und Firmen ab 30 Gästen an, ebenso für Hochzeiten, Trauerfeiern etc. Sprechen Sie uns gerne an, um ein individuelles Angebot zu erhalten. Fragen Sie gerne nach unserer Catering-Karte.

Aperitif



Mestola

Aperol Spritz ¹	0,2 l	8,50
Campari Orange ¹	0,2 l	8,50
Lillet Wild Berry ^{1,8}	0,2 l	8,50
Martini Pomegranate ^{1,8}	0,2 l	8,50
Prosecco trocken	0,1 l	4,00
Aperitif Rosato	0,1 l	6,00
Martini (<i>Bianco, Rosso</i>¹)	5 cl	6,00
Sherry (<i>Medium, Dry</i>)	5 cl	6,00

Vorspeisen



Mestola

Antipasti Italiano ^{c,o}	22,90 / 12,90
große oder kleine Portion gemischter italienischer Vorspeise	
Antipasti Sri Lanka ^{a,c,m}	24,90 / 13,90
Tandoori-Hähnchen, Gambas, Samosa, Papadam und Dips	
Melanzane e Zucchini al forno ^{1,2,c}	13,90
Auberginen und Zucchini mit Tomaten, Mozzarella und Knoblauch, überbacken mit Käse	
Mozzarella Carprese ^c	13,90
Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	
Carpaccio Manzo ^{c,o,2}	15,90
vom Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und Parmesan	
Vitello Tonnato ^{c,k,o}	15,90
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch überzogen mit Thunfischsauce und Kapern	
Bruschetta ^a	7,90
geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	

Suppen

Zuppa di Pomodoro ^c	7,90
Tomatensuppe mit Basilikumpesto	
Minestrone	8,90
italienische Gemüsesuppe	
Zuppa di pollo ^c	9,90
Hühnersuppe mit Kokosmilch, Chili und Lauch	
Fischsuppe alla Mestolo ^{k,m}	13,90
Suppe mit Fisch und Meeresfrüchten	

Salat



Mestola

Insalata Mista ^f	5,90
kleiner gemischter Salat	
großer gemischter Salat	8,90
Insalata con Tonno ^{c,f,k}	12,90
mit Thunfisch und Zwiebeln	
Insalata con Pollo ^f	14,90
mit gegrillter Hähnchenbrust	
Insalata con Manzo ^{c,f}	16,90
mit Rindersteakstreifen, Kirschtomaten und Parmesan	
Insalata con Gamberoni ^{f,m}	19,90
mit 4 großen Gambas, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	

Pizza



Mestola

All unsere Pizzen sind mit unserer hausgemachten Tomatensauce und Mozzarella belegt.

Pizza Salami ^{a,c} mit italienischer Salami	12,90
Pizza Tonno e Cipolla ^{a,c,k} mit Thunfisch und Zwiebeln	13,90
Pizza Quattro Stagioni ^{a,c} mit Salami, Schinken, Paprika und Champignons	14,90
Pizza Diavolo ^{a,c} mit Hähnchenbrust, Peperoni und roten Zwiebeln	15,90
Pizza Bellinea ^{a,c} mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	15,90
Pizza Manzo ^{a,c} mit Rindersteakstreifen, Rucola und Kirschtomaten	16,90
Pizza Carpaccio ^{a,c} mit dünn aufgeschnittenem Rinder-Carpaccio, Rucola und Parmesan	19,90
Pizza Caprese ^{a,c} mit frischen Tomaten und Büffelmozzarella	13,90
Pizza Carciofo ^{a,c} mit Artischocken, Champignons und Oliven	14,90
Pizza Spinaci ^{a,c,k} mit Spinat und Gorgonzola (wahlweise auch mit Lachs + 3,00)	14,90
Pizza Verdura ^{a,c} mit gegrilltem Gemüse	14,90
Pizza Jaffna ^{a,c,f} mit einem Hähnchencurry nach Wahl	16,90

Pasta



Mestola

Spagetti alla Carbonara ^{a,c,d}	15,90
mit Schweinebäckchen und Eigelb	
Spagetti con Verdure ^{a,c}	16,90
mit mediterranem Gemüse in leichtem Olivenöl und Tomatensauce, sowie Parmesan	
Spagetti con Gambas ^{a,c,m}	20,90
mit 5 gegrillten Gambas und Kirschtomaten in Cognacsahnesauce	
Tagliatelle al Salmone ^{a,c,k}	18,90
mit Lachs und Kirschtomaten in Hummersauce	
Tagliatelle al Gorgonzola ^{a,c}	20,90
mit Kalbfleischstreifen in Gorgonzolasauce und Kirschtomaten	
Rigatoni Diavolo ^{a,c}	16,90
mit Hähnchenbruststreifen und Champignons in scharfer Tomaten- und Sahnesauce	
Rigatoni con Manzo ^{a,c}	19,90
mit Rindersteakstreifen und Champignons in Trüffelsauce	
Ravioli ^{a,c}	20,90
gefüllt mit Steinpilzen und Trüffel, dazu Kräuterseitlinge und Rindersteakstreifen	
Gnocchi ^{a,c}	16,90
gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse in Salbeibutter	
Hausgemachte Saccontini ^{a,c}	16,90
gefüllt mit Käse und Birnen, mit Champignons in Trüffelsauce	

Fleischgerichte



Mestola

Saltimbocca alla Romana ^{c,j} **26,90**

zartes Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

Medaillons Marsala ^{c,j} **26,90**

zarte Kalbsmedaillons mit Champignons in Marsalasauce

Scaloppina al Gorgonzola ^c **22,90**

zartes Schweinesteak in cremiger Gorgonzola-Sauce

Scaloppina al pepe verde ^{c,l} **22,90**

zartes Schweinesteak in würziger Pfeffersauce

Pollo alla Diavolo ^o **18,90**

gegrillte Hähnchenbrust in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch

Pollo alla Parmigiano ^{c,l} **18,90**

saftiges Hähnchenfilet in Parmesan-Senf-Sauce

Bistecca alla griglia **29,90**

gegrilltes 200 gr. Rumpsteak mit Pilzen und Zwiebeln

Filetto di Agnello **29,90**

gegrilltes Lammfilet mit Parmesan-Rosmarin-Sauce

**Fleisch und Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse der
Saison serviert**

Fisch



Mestola

Zander ^k **24,90**

gegrillt auf italienischem Gemüse in Tomatensauce

Lachs ^{c,k} **26,90**

tranchiert und gegrillt in Hummersauce

Gambas Teller ^{a,f,m} **26,90**

10 Gambas in Olivenöl gebraten, mit Salat und verschiedenen Dips

Fischplatte ^{a,f,k,m} **29,90**

mit Zander, Lachs, Gambas, mit Salat, dazu Pesto, Aioli und Ofenbrot

- für 2 Personen - **54,90**

für unsere kleinen Gäste

Pizza Piccola ^{a,c} **7,90**

mit Mozzarella, Salami oder gekochtem Schinken

Pasta alla Sesamstraße ^{a,c} **7,90**

Penne mit hausgemachter Tomatensauce

Fischstäbchen Käpt'n Blaubär **7,90**

mit Pommes und Ketchup



Mestola

Currys

Coconut Chicken ^{c,f}	17,90
gebratenes Hähnchen in einer Kokonussauce	
Butter Chicken ^{c,f}	18,90
saftiges Hähnchen, eingelegt in Joghurt in indischem Buttercurry	
Kirai Chicken ^{c,f}	16,90
gebratenes Hähnchen mit frischem Spinat in einer Currysauce	
Mango Chicken ^{c,f}	17,90
gebratenes Hähnchen in einer Mangocurrysauce	

Jedes Curry ist ebenfalls mit Gemüse, mit Rind (+ 2,00) oder mit Lamm (+ 3,00) erhältlich. Wir bereiten jedes Curry frisch mit Tomaten und Zwiebeln zu. Serviert wird dazu Reis.

Biryani

Biryani ist ein aromatisches Reisgericht, das aus Indien stammt und mit Gewürzen und Kräutern zubereitet wird. Es wird traditionell in einem Topf geschichtet und langsam gegart.

Chicken Biryani ^{c,e,f}	17,90
mit geschmortem Hähnchencurry, Cashewnüssen und Rosinen	
Lamm Biryani ^{c,e,f}	20,90
mit geschmortem Lammcurry, Cashewnüssen und Rosinen	
Raal Biryani ^{c,e,f,m}	22,90
mit geschmortem Garnelencurry (4 Stück), Cashewnüssen und Rosinen	

Spezial-Currys



Mestolo

Unsere Spezial-Currys werden nach eigener Rezeptur zubereitet. Sie werden verfeinert mit Gewürzen der Familie aus Sri Lanka. Serviert wird dazu Reis.

Madras Vegetable Curry ^{c,f}	15,90
gebratenes Gemüse in einem Kokoscurry	
Jaffna Chicken Curry ^{c,f}	17,90
gebratenes Hähnchenfleisch mit Tomaten und Zwiebeln, in einer pikanten Currysauce	
Bombay Beef Curry ^{c,f}	19,90
gebratenes Rindfleisch in einer Gewürzmischung in südindischer Currysauce	
Chennai Lamb Curry ^{c,f}	21,90
gebratenes Lammfleisch mit Gemüse in einer speziellen Currycremesauce	
Fisch Curry Mestolo ^{c,f,k,m}	22,90
gebratene Fischfilets und Garnele mit Gemüse in einem scharfen Kokosmilch-Curry	

zu unseren Currys empfehlen wir

Raita (Joghurt mit Gurken und Tomaten)	2,00
Papadam (2 Stück)	2,00
Mango Lassi	0,2 l 5,00

Desserts



Mestola

Hausgemachtes Tiramisu ^{a,c,d,10} **7,90**
mit Kaffee getränkte Löffelbiskuits und Mascarponecreme, besiebt mit Kakaopulver

Hausgemachtes Mango Parfait ^c **6,90**
cremigtes Dessert mit fruchtiger Mango Note

Zitronen Sorbet ^c **7,90**
erfrischendes Dessert mit intensiver Zitrusnote

Cassata al Pistaccio ^{c,g} **8,90**
sizilianische Eiscremespeise aus Zabaione, mit Pistazien, Orangen und Haselnuss

Tartufo Classico ^{c,g} **8,90**
halbgefrorener Eistrüffel mit Zabaione- und Schokoladencreme, Kakao und kandierten Haselnussstücken

Tartufo Limoncello ^{c,g} **8,90**
halbgefrorener Eistrüffel mit Limonencreme, Limonenlikör-Kern und Limonen-Baiserstücken

Heißgetränke



Mestola

Tasse Kaffee ^{c,10}	3,50
Milchkaffee	4,50
Espresso ¹⁰	2,50
Espresso Macchiato ¹⁰	3,00
Espresso Doppio ¹⁰	4,50
Cappuccino ^{c,10}	4,00
Latte Macchiato ^{c,10}	5,00
Heiße Schokolade ^{a1}	3,80
Bio-Tee	3,80

Schwarzer Tee, Früchte-Tee, Rooibos-Tee, Minze Kräuter-Tee, Chai Tee, Grüner Tee

Bier vom Fass



Mestola

Beck's Pilsener ^{a3}	0,3 l	4,50
Beck's Pilsener ^{a3}	0,4 l	5,50
Alster ^{a3,3}	0,3 l	4,00
Alster ^{a3,3}	0,4 l	5,00

Flaschenbiere

Beck's Alkoholfrei ^{a3}	0,33 l	4,90
Franziskaner Hefe-trüb ^{a1}	0,5 l	5,90
Franziskaner Dunkel ^{a1}	0,5 l	5,90
Franziskaner Alkoholfrei ^{a1}	0,5 l	5,90

Alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet (still, medium)	0,25 l	2,90
Vilsa Gourmet (still, medium)	0,75 l	6,90
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1,3,10}	0,33 l	4,00
Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry ^{1,3,11}	0,20 l	4,00
Vitamalz	0,33 l	4,00

Säfte und Nektare



Mestola

Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Grapefruit, Johannisbeere

0,20 l 3,00

0,40 l 4,20

Spirituosen

Ramazotti ¹ 30% 2 cl 3,50

Averna ¹ 29% 2 cl 3,50

Fernet Branca 35% 2 cl 3,50

Fernet Menta 28% 2 cl 3,50

Cynar ¹ 16,5% 2 cl 3,50

Amaretto ¹ 20% 2 cl 4,00

Baileys ¹ 17% 2 cl 4,00

Frangelico ¹ 20% 2 cl 4,00

Grappa und Calvados

Grappa 41% 2 cl 4,00

Grappa di Prosecco 38% 2 cl 6,00

Sambuca 40% 2 cl 3,00

Limoncello 30% 2 cl 3,00

Vecchia Romagna 38% 2 cl 4,00

Calvados 40% 2 cl 4,00



Mestola

Longdrinks

Bacardi – Coca-Cola ^{1,3,10}	4 cl	8,50
Ballantines – Coca-Cola ^{1,3,10}	4 cl	8,50
Havanna Club 3 Anos – Ginger Ale ^{1,3}	4 cl	8,50
Vodka – Bitter Lemon ^{1,3,11}	4 cl	8,50

Whisky

Ballantines ¹	2 cl	5,00
Jack Daniel's ¹	2 cl	5,00
Chivas ¹	2 cl	6,00

Zutaten und Allergien



Mestola

- a) Glutenthaltiges Getreide (a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste)
- b) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- c) Milch und Milcherzeugnisse
- d) Eier und Eierzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Schalenfrüchte und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten
- h) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- i) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- j) Schwefeldioxid und Sulfite
- k) Fisch und Fischerzeugnisse
- l) Senf und Senferzeugnisse
- m) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- n) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- o) Histaminhaltig

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) mit Phosphat
- 10) koffeinhaltig
- 11) chininhaltig
- 12) mit Taurin
- 13) enthält eine Phenylalaninquelle

