

SPEISEN UND GETRÄNKE

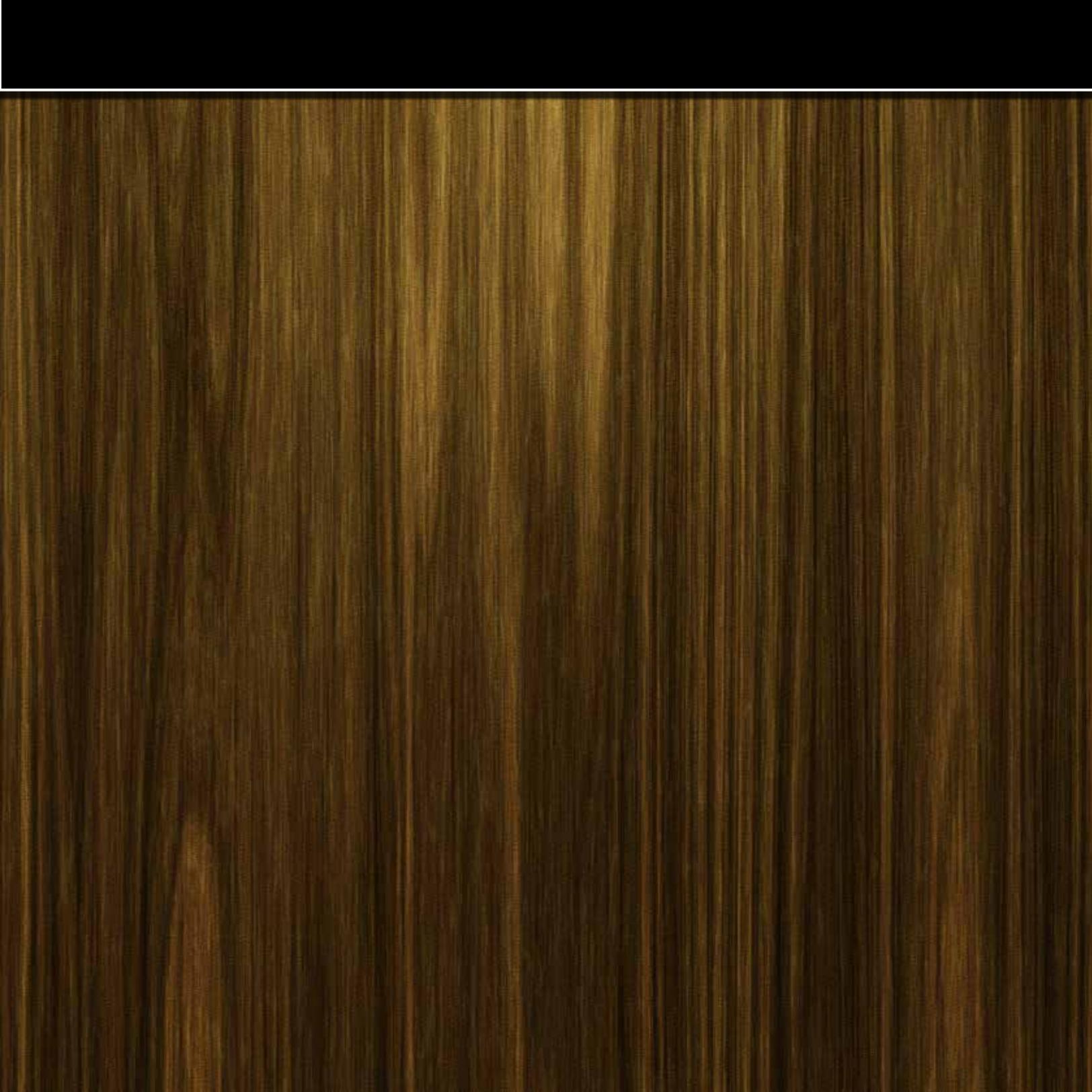
BISTRO · BAR · COCKTAIL

maximilian

by Benjamin Michaelis

Bürgermeister-Stahn-Wall 15 · 31582 Nienburg

SINCE 2012



Frühlingskarte

Herzhaft und lecker

Karotten Ingwer Suppe
mit Baguette 7,90 €

Tapas Teller 12,90 €
luftgetrockneter Schinken | Bergkäse | Oliven | Aioli | Baguette

Frühlingssalat 14,50 €
gegrillte Hähnchenbruststreifen | Wildkräutersalat | Tomaten | Gurken | Sonnenblumenkerne | Passionsfrucht vinaigrette

Classic Beef Burger 17,90 €
200 g Beef | Bacon | Cheddar | karamellierte Zwiebeln | Burger-sauce | Salat | Kringel Frites

Pasta „Primavera“ 17,50 €
Blattspinat | Kirschtomaten | Ricotta | Feta | Pinienkerne

Hähnchen Cordon Bleu 22,90 €
Spinat-Ricotta-Füllung | luftgetrockneter Schinken | Gemüse der Saison | Pommes

Pfannengerichte

Pfanne „Madagaskar“ 19,50 €
Pfeffersauce | Wintergemüse

Pfanne „Paris“ 19,50 €
Gorgonzolasauce | Birne | Walnusskerne
Gartensalat

Pfanne „Athen“ 19,50 €
überbacken mit Käse auf Metaxa-Soße | Gartensalat

Geschnetzeltes „Züricher Art“ 19,50 €
Waldpilzrahmsoße | Gartensalat

Pfanne „Mailänder Art“ 19,50 €
überbacken mit Tomate-Mozzarella auf Tomatensauce | Winterge-müse

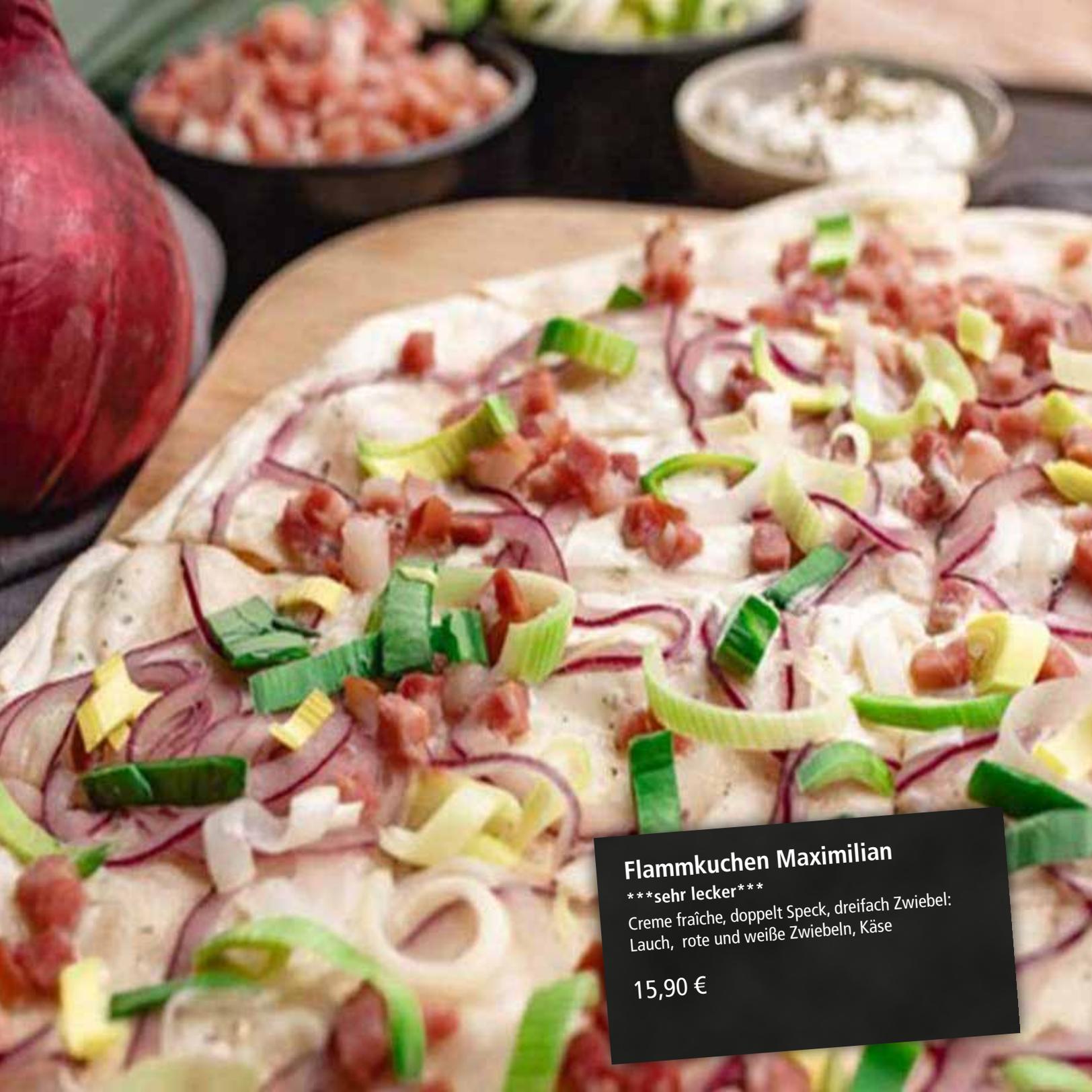
zu allen Pfannengerichten servieren wir wahlweise: mit Hähn-chen oder Schweinefilet und dazu Kroketten, Schwenkkartoffeln, Pommes Frites, Spätzle

Dessert

Vanilleeis mit Kürbiskernöl 5,90 €
2 Kugel Vanilleeis | Schlagsahne

Ofenfrischer Apfelstrudel 8,90 €
Vanillesauce | Zimt | Rosinen

Wahlweise mit Vanilleeis +2,00€



Flammkuchen Maximilian

sehr lecker

Crème fraîche, doppelt Speck, dreifach Zwiebel:
Lauch, rote und weiße Zwiebeln, Käse

15,90 €

Snacks

Bruschetta „Traditional“ 8,90 €
Tomatenwürfel auf vier gerösteten Baguettescheiben mit Basilikum und Olivenöl

Bruschetta „Avocado“ 9,90 €
vier gerösteten Baguettescheiben mit Avocado-creme, halbtrockneten Tomaten und frischem Parmesan

gebackener Schafskäse 11,90 €
mit mediterranem Gemüse, Peperoni und Baguette

gebackener Camembert mit Preiselbeeren 12,50 €
dazu Salat, Butter und Baguette

Süßkartoffelpommes 7,90 €
mit einem Dip nach Wahl

drei Rote Beete Puffer in Maispanade 13,90 €
Gartensalat | Avocado-Dip

Portion Pommes inkl. Dip 6,90 €

5 Hähnchennuggets mit Pommes und 2 Dips 9,90 €

Currywurst

wahlweise mit Pommes Frites oder Kartoffelspalten und einem Dip

Traditional⁷ 12,90 €

Pikante⁷ 13,90 €
mit frischen oder geschmorten Zwiebeln

Flammkuchen

Elsässer Art 14,50 €
Creme fraîche, Speck, Zwiebeln, Käse

Champignon & Speck 14,50 €
Creme fraîche, Speck, Zwiebel, frische Pilze, Käse

Pikante 14,50 €
Creme fraîche, Salsiccia, Peperoni, Käse

Lachs & Spinat 15,90 €
Creme fraîche, Räucherlachs, Blattspinat, Käse

Rotkäppchen 15,90 €
Creme fraîche, Camembert, Preiselbeeren, Käse

Salat- Bowls

Salat „Maximilian“ 16,50 €
gegrillte Hähnchenbruststreifen, Wildkräutersalat
Tomaten, Gurke, Mais, Sonnenblumenkerne,
Passionsfruchtvinaigrette

Salat „Athen“ 16,50 €
in Rosmarin und Honig gegrillte Hähnchenbruststreifen
mit knackig-buntem Salat, Oliven, Feta, Mais, Peperoni,
Balsamicodressing

Salat „Vegetarian“ 15,90 €
gebackener Schafskäse auf knackig-buntem Salat, Oliven,
Mais, Peperoni, Kirschtomaten, halbtrocknete Tomaten,
Gurke, Balsamicodressing



Mc Maximus XL

sehr lecker

2 x 200 g feinstes Rinderhackfleisch, 2 x Cheddar, 2 x Emmentaler, krosser Bacon, gebratene Champignons, Salat, Tomate und Gurke mit Senf und Ketchup dazu Pommes Frites oder Kartoffelspalten

19,80 €

Hauptspeisen

Pasta-Bowls

Bolognese 16,50 €

Tomaten-Harissabolognese mit frischem Parmesan

Formaggio 16,50 €

cremige Gorgonzolasauce mit Walnusskernen

Aglione 16,50 €

in Knoblauch und kaltgepresstem Olivenöl geschwenkt mit halbtrockenen Tomaten und Peperoni

Burger

wahlweise mit Pommes Frites, Kartoffelspalten, kleinem gemischten Salat oder Süßkartoffelpommes (+ 2,90 €)

Jumbo Cheese 17,90 €

mit 200 g saftigem Rinderhackfleisch, cremigem Cheddar¹, würzigem Emmentaler, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Senf und Ketchup

Big Western Burger 17,90 €

mit 200 g saftigem Rinderhackfleisch, krossem Bacon, geschmorten Zwiebeln, Gurke, Cheddar und rauchiger BBQ-Sauce

The Firehouse 17,90 €

mit 200 g saftigem Rinderhackfleisch, krossem Bacon, Cheddar, Jalapeños, Tomate, Gurke, Chillisauce und Mayonnaise

Couscous-Burger (vegan) 16,90 €

Gemüseburger, Avocadodip, Tomaten, Mais, Gurke und Salat

Burger des Monats auf Nachfrage

Jeden Monat Dein neuer Lieblingsburger im Angebot.

Schnitzel

Standard: 200 g als XL 350 g: + 4,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ 18,90 €

mit Zitronen

Schnitzel „Gonzo“ 19,90 €

mit Gorgonzolasauce

Schnitzel „Holsteiner Art“ 19,90 €

mit Spiegelei und geschmorten Zwiebeln

Jägerschnitzel 19,90 €

mit frischen Champignons in Rahmsauce

Cordon Bleu 22,50 €

mit Schinken und Käse gefüllt mit Sauce à la Hollandaise

zu unseren Schweineschnitzel servieren wir einen kleinen Salat und wahlweise Pommes Frites inkl. Dip, Kroketten oder Bratkartoffeln (+3,00 €)

Hähnchenschnitzel „Toscana“ 21,90 €

mit Tomaten / Mozzarella überbacken, dazu Tomatensalsa und Pasta

Dessert

Café Affogato 5,90 €

Espresso in einer Tasse Vanilleeis

Mangosorbet mit Prosecco 6,90 €

mit frische Minze

Der Kaffee muss heiß sein wie die Hölle,
schwarz wie der Teufel, rein wie ein Engel
und süß wie die Liebe.

Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord
französischer Diplomat, 1754-1838



Heißgetränke

Kaffee & Co.

Café Crema	normal	3,50 €
	groß	4,20 €
Espresso		3,00 €
Espresso Doppio		4,00 €
Espresso Macchiato		3,90 €
Cappuccino		4,50 €
Café au lait		4,50 €
Latte Macchiato		4,90 €
	extra groß	6,50 €
Café Coretto		6,90 €
eine Tasse Espresso mit einem Grappa		
Eiscafé		6,90 €
eiskalter Kaffee mit Vanilleeis ¹ und Sahne		

Tee

Darjeeling, grüner Tee, Fruchtgarten	4,40 €
Pfefferminz, Rooibus, Chai	

Schoko & Co.

heiße Schokolade mit Sahne	4,80 €
Baileys ¹ , Rum, Cointreau	+ 3,50 €
Eisschokolade	6,50 €
eiskalte Schokolade mit Vanilleeis ¹ und Sahne	
Aroma	+ 1,00 €
Vanille, Karamel, Haselnuss, Zimt, Kokos	

Kuchen & Dessert

Wir servieren frische, hausgebackene Kuchen und Torten der Saison:

Bitte fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung.

frische hausgemachte Waffel	
mit Puderzucker oder Zimt und Zucker	6,90 €
mit heißen Kirschen und Vanilleeis ¹	8,90 €

warmer Schokoladenbrownie	8,90 €
mit Amarenakirscheis	

Eisbecher 3-Kugeln	6,90 €
mit z.B. Vanille ¹ , Schokolade, Amarena Kirsch, Walnuss, Straciatella	





fritz-kola®

*Zwiebel kann man wohl trinken,
doch nie trinkt man genug.*

Gotthold Ephraim Lessing
deutscher Dichter der Aufklärung, 1729-1781

Erfrischendes

Softdrinks

Fritz Kola^{1,9} 0,33 l 3,90 €
Fritz zuckerfrei

Fritz Limo
Zitrone naturtrüb, Orange, Mischmasch (Spezi)

Fritz Bio-Schorle aus Dirketsaft
Bio Apfel naturtrüb, rote Traube, Rhabarber

Coca Cola, Coke zero 0,2 l 3,20 €
0,40 l 4,90 €

Almdudler 0,33 l 3,90 €
die Kräuterlimo aus Österreich

Vitamalz 0,33 l 3,90 €

Red Bull¹⁴ 0,25 l 4,50 €

Bitter Lemon¹⁰
Tonic Water 0,20 l 3,90 €
Spicy Ginger¹
Ginger Ale¹

Mineralwasser

Magnus Mineralbrunnen 0,25 l 3,50 €
medium oder naturell 0,75 l 7,50 €

Eistee

hausgemacht - sehr lecker, sehr erfrischend...

Sweet Peppermint Icetea 0,40 l 6,90 €
Limetten, frische Minze, Pfefferminztee,
Holunderblütensirup und Mineralwasser

African Orange Icetea 0,40 l 6,90 €
Orangen-, Maracujasaft, Rooibostee Vanille
und Grenadine¹

Passion Icetea 0,40 l 6,90 €
Dargeling-Tee, Passionsfrucht, Agavendicksaft,
Limetten, Mineralwasser, Rosmarin

Mango Yuzu * Icetea 0,40 l 6,90 €
Mango-Rosmarin-Tee, Lemon-Juice,
Yuzu-Püree, Mineralwasser

*Yuzu ist eine japanische Zitrusfrucht mit sehr intensivem Zitronengeschmack -
erinnert an Mandarine und Limette - besonders hoher Vitamin C-Gehalt

Säfte

Ananas, Banane, Cranberry, 0,20 l 3,50 €
Kirsch, KiBa, Mango, Maracuja,
Orange, Kiwi

als Schorle 0,30 l 4,80 €
0,40 l 5,50 €

frisch gepresster Orangensaft 0,20 l 5,00 €

A photograph of two glasses of beer. The glass on the left is a shorter, wider mug, and the one on the right is a taller, narrower glass. Both are filled with golden beer and topped with a thick head of white foam. The glasses are condensation-covered and sit on a dark wooden surface. In the foreground, there are several stalks of wheat. The background is a warm, golden glow.

Wen Bier hindert,
der trinkt es falsch.

Gottfried Benn
deutscher Dichter, 1886-1956

Fassbier

	<u>0,30l</u>	<u>0,50l</u>
Beck's Pils oder als Alster	4,00 €	5,90 €
Franziskaner Weizenbier	4,50 €	6,50 €
Budweiser Budvar das süffige Helle aus Tschechien	4,50 €	6,50 €
Kellerbier Franziskaner das naturtrübe Untergärige aus Bayern	3,80 € (0,25l)	6,50 €
Haake Beck Kräusen das naturtrübe Pils aus der Region	4,50 €	6,50 €

Bier des Monats
ob Maibock, Sommerpils,
Oktoberfestbier oder Winterbock

Bitte sprechen Sie uns an.

Spezialitäten & Flaschenbiere

Kellerbier-Bowle	0,30l	5,50 €
	0,50l	6,80 €
Franziskaner Weizenbier dunkel, kristall oder alkoholfrei	0,50l	6,50 €
Weizenbier mit Bananensaft	0,50l	6,80 €
Beck's Flaschenbier diverse Sorten z.B. Pils, Lemon Brew oder alkoholfrei	0,33l	4,00 €
Corona	0,33l	4,80 €
Diebels Alt	0,33l	4,00 €
Diebels Altbier-Bowle	0,33l	5,50 €
Lefte Blond belgisches Abteibier 6,6% Vol.	0,33l	4,80 €
Berliner Weiße Himbeer- oder Waldmeistergeschmack	0,33l	4,80 €





Wein & Prickelndes

Prosecco & Aperitifs

Prosecco	0,10 l	5,00 €
auf Eis	0,2 l	6,50 €
	0,75 l	27,50 €
Hugo	0,20 l	8,50 €
Aperol Spritz	0,20 l	8,50 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	8,50 €



Rotwein

Bardolino Italien	0,2 l	7,50 €
	Flasche	27,50 €
Merlot Italien	0,2 l	7,50 €
	Flasche	27,50 €
Spätburgunder Deutschland/Pfalz	0,2 l	7,90 €
	Flasche	28,50 €
Bordeaux Supérieur Frankreich	Flasche	29,50 €

Weißwein

Pinot Grigio Italien - trocken	0,2 l	7,50 €
	Flasche	27,50 €
Chardonnay Italien - trocken	0,2 l	7,50 €
	Flasche	27,50 €
Riesling No. 9 Deutschland/Pfalz - halbtrocken	0,2 l	7,90 €
	Flasche	28,50 €
Weißburgunder Deutschland/Pfalz - trocken	0,2 l	7,90 €
	Flasche	28,50 €
Sauvion Blanc trocken	0,2 l	8,50 €
	Flasche	29,50 €

Roséwein

Pink St. Laurent Deutschland/Pfalz - halbtrocken	0,2 l	7,90 €
	Flasche	28,50 €
Syrah Rosé Frankreich - trocken	0,2 l	8,50 €
	Flasche	29,50 €
Weinschorle rot / weiss	0,2 l	6,50 €

A close-up photograph of a glass filled with whiskey and several ice cubes. The glass is on a wooden surface, and the lighting is warm and golden, highlighting the texture of the wood and the clarity of the ice. The whiskey is a rich amber color. The ice cubes are clear and have a faceted appearance. The background is a soft, out-of-focus wooden surface.

Der Mensch lebt nicht von Brot allein.
Nach einer Weile braucht er einen Drink.

Woody Allen

US-amerikanischer Komiker, Filmregisseur, Autor und Schauspieler, *1935

Spirituosenauswahl

Rum (2 cl)

Brugal Rum	37,5 % vol	7,50 €
Pyrat Rum	40,0 % vol	9,50 €
Havana Master Selection	45,0 % vol	10,90 €
Ron Zacapa 23 years	40,0 % vol	10,90 €

Whiskey (2 cl)

Tullamore Dew	40,0 % vol	7,00 €
Jack Daniel's Single Barrel	40,0 % vol	8,90 €
Johnnie Walker Gold Label	40,0 % vol	9,50 €
Glenfiddich 12 years	40,0 % vol	10,90 €

Wodka (2 cl)

Three Sixty Black	40,0 % vol	5,50 €
Absolut 100	50,0 % vol	7,50 €
Grey Goose	40,0 % vol	8,50 €

Gin (2 cl)

Bombay - England	40,0 % vol	7,50 €
Hendrick's - Schottland	44,0 % vol	8,50 €
Monkey 47 - Schwarzwald	47,0 % vol	9,90 €
Gin Sul - Hamburg	43,0 % vol	9,90 €

Brände (2cl)

Lantenhammer	40,0 % vol	8,90 €
Sauerkirsch, Haselnuss, roter Williams Birne ungefiltert, Mirabelle		
Prinz' Hausschnaps Marille	35,0 % vol	4,80 €
Grappa Nonino	40,0 % vol	6,90 €
Waldler Himbeergeist	39,0 % vol	6,50 €

Longdrinkaufpreis 4cl Spirituose + Softdrink 0,2l: 6,00 €

Shots (2 cl)

Bailey's ¹	17,0 % vol	4,50 €
Molinari Sambuca	40,0 % vol	3,90 €
Metaxa 7*****	40,0 % vol	6,50 €
Tequila (Silver / Gold)	38,0 % vol	3,50 €
Ramazotti	30,0 % vol	3,90 €
Jägermeister	35,0 % vol	3,50 €
Flying Hirsch		4,50 €
Remy Martin VSOP	40,0 % vol	8,90 €
Sensenschluck	31,5 % vol	4,00 €
Bullenschluck	43,0 % vol	4,00 €
43er Likör	31,0 % vol	3,90 €
Ouzo	40,0 % vol	3,50 €
Jubiläumsaquavit	40,0 % vol	4,50 €

Longdrinks 4 cl

Bacardi	8,50 €
z.B. mit Cola, Maracujasaft oder Cranberrysaft	
Eristoff Wodka	8,50 €
mit Cola, Säften, Tonic, Ginger Ale, Almdudler	
Eristoff Wodka mit Red Bull	9,50 €
Mackenstedter Korn mit Cola oder Fanta	7,50 €
Grey Goose Wodka	14,50 €
mit Tonic oder Cranberrysaft	
Jack Daniel's Cola	9,50 €
Bombay Gin Tonic	9,50 €
43er mit Milch	8,50 €
3 years Havana Club Cola	8,50 €
7 years Havana Club Cola	12,50 €

Cocktails

Fancy & Coladas

Sex on the Beach 10,50 €
Wodka, Pepino Peach, Cassis, Lime Juice, Maracujasaft

Touch Down 10,50 €
Wodka, Apricot Brandy, Grenadine¹, Zitronen-Mango-, Maracujasaft, Lime Juice

Lady Killer 10,50 €
Wodka, Apricot Brandy, Lime Juice, Maracujasaft

Solero 10,50 €
Wodka, Likör 43, Vanille, Sahne, Maracuja-, Orangensaft

Bahama Mama* 12,50 €
brauner Rum, Old Pascas 73, Malibu, Kahúa, Ananassaft
Lime Juice

Pina Colada 10,30 €
Bacardi, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Caipi & Co.

Mojito 10,50 €
Havana Club, Lime Juice, frische Minze,
weißer Rohrzucker, Soda

Cuba Libre 9,50 €
Havana Club, Limetten, Lime Juice, Cola^{1,9}

Caipirinha 9,50 €
Cachaça, Limetten, weißer Rohrzucker, Lime Juice

Caipimara 9,50 €
Cachaça, Maracujasaft, Limetten, weißer Rohrzucker

Shortys*

B 52 6,90 €
Kahlúa, Bailey's¹, Old Pascas 73

Orgasmus 6,50 €
Sambuca mit Bailey's¹



Classic Drinks*

Espresso Martini 10,50 €
Wodka, Kaffeelikör, Espresso,

Tequila Espresso Martini 10,50 €
Espresso, Kaffeelikör, Espresso, Agavendicksaft

Pornstar Martini 10,50 €
Wodka, Limettensaft, Vanille, Passionsfrucht, Prosecco

Bloody Mary 10,50 €
Wodka, Tomatensaft, Zitrone, Tabasco, Worcestersauce
Salz, Pfeffer, Limette

Cocktails

Mules*

Moscow Mule 10,50 €
Wodka, Spicy Ginger, frischer Limettensaft

Munich Mule 10,50 €
Gin, Spicy Ginger, frischer Limettensaft

Jägermule 10,50 €
Jägermeister, Spicy Ginger, frischer Limettensaft



High Percent*

Zombie 14,50 €
drei verschiedene Sorten Rum, Triple Sec, Orangen-, Ananassaft, Lime Juice, Grenadine

Long Island Iced Tea 15,50 €
Bacardi, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Cola^{1,9}

Mai Tai 14,50 €
Bacardi Gold, Myers's Rum, Triple Sec, O-Saft, Ananassaft, Mandelsirup, Lime Juice, Zitrone

Turn off the lights 17,50 €
fruchtig starker Rumcocktail

Non-Alkohol

Ipanema 7,90 €
Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale

San Francisco 7,90 €
Ananas-, Maracuja-, Orangensaft, Lime Juice, Grenadine

Little Joey 7,90 €
Ananas-, Maracuja-, Orangensaft, Kokos, Zitrone, Blue Curaçao¹

Virgin Colada 7,90 €
Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Lime Juice

Wake Up 7,90 €
Maracuja-, Orangensaft, Lime Juice, Mandelsirup

Happy Hour täglich 17.00 - 20.00 Uhr



Jeden Donnerstag Cocktail-Genuss ab 17.00 Uhr für 7,50 € (*ausgenommen & Sonderveranstaltungen)

Feiern im Maximilian

Wir erarbeiten maßgeschneiderte Konzepte und Angebote für Firmen-Events oder private Feierlichkeiten.

Wir planen:

- Hochzeit - Konfirmation - Geburtstag - Taufe
- Betriebsfest - Sommerfest - Jubiläum
- Weihnachtsfeier - Präsentation - Tagung



Das Maximilian vereint exklusives Ambiente, traumhafte Lage und Spitzen-Catering an einem Ort – beste Voraussetzungen für eine Top-Eventlocation in der Innenstadt von Nienburg.

Auch außerhalb unserer Räumlichkeiten stehen wir gerne zur Verfügung.

Cateringservice

Wir unterstützen Sie ebenfalls mit unserem Catering-Service bei Ihrem Event. Ob mit leckeren Cocktails, köstlichem Barbecue, Showcooking oder einem Buffet ganz nach Ihren Wünschen...

...das Maximilian kommt auch zu Ihnen nach Hause, in die Firma oder eine Location Ihrer Wahl in Nienburg und Umgebung.

Zusätzlich zum Catering liefert unsere Eventabteilung auf Wunsch auch sämtliche Lösungen zu den Themen:

- Mobiliar: Loungemöbel, Bankettbestuhlung uvm.
- Personal: Köche, Barkeeper und Servicemitarbeiter
- Programm: vom bekannten Showact bis zum Bauchredner
- mobile Infrastruktur: ob Riesen-Barbecue-Grill oder Crêpes, ob Theken oder Zeltlandschaften
- Veranstaltungstechnik: laut und leise, hell und dunkel. Bühnen uvm.

Gerne erreichen Sie uns direkt unter 05021 - 608 666 oder www.bmeventin.de

Insider-Wissen



Gerne akzeptieren wir Ihre Kartenzahlung und SmartPay.



Nutzen Sie unseren kostenlosen Hotspot im Maximilian. Bitte sprechen Sie uns an.

Cocktails- oder Kaffeeschulung

Sie mögen Cocktails? Sie lieben Kaffee? Werden Sie einmal zum Barkeeper...

Erfahren Sie mehr über Ihre Lieblingsdrinks... Historie, Zutaten, Handwerk, Genuss.

In einem zweistündigen Kurs zeigen wir Ihnen die Grundkenntnisse des Cocktailshakens oder die Kunst des Baristas.

Speisen - Wissen wo's herkommt...

Frische und Qualität unserer Produkte ist uns sehr wichtig. So beziehen wir zum Beispiel unsere Eier vom Hühnerhof Noltemeier aus Wietzen, die Fleischprodukte zum Großteil von der Landschlachtereie Twachtmann aus Erichshagen/Wölpe und die Kartoffeln vom Biolandhof Magdalena Kern aus Nienburg.



Wir übertragen Großereignisse, Sportevents und die Fußballbundesliga live auf Großbildleinwand oder TV.

Das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe, die in Speisen und Getränke enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Die Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch Ziffern gekennzeichnet: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 7 - mit Phosphat, 9 - koffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 12 - enthält Phenylalaminquelle, 14 - mit Taurin.

Weitere Inhaltsstoffe und enthaltene Allergene erfahren Sie von unserem Servicepersonal.

maximilian

Café · Bar · Restaurant

Inhaber: Benjamin Michaelis

Bürgermeister-Stahn-Wall 15
31582 Nienburg / Weser
Telefon: 05021 - 604444

www.maximilian-nienburg.de