



**MUSTANG**  
RESTAURANT - CAFÉ - COCKTAILBAR  
WWW.MUSTANG-BERLIN.DE

*Samstags & Sonntags*

**BRUNCH  
BUFFET**

15.50  
€p.P.

10:00-15:00 UHR

**FEIERTAGS  
BRUNCH**

17.50  
€p.P.



*Montag-Freitag*

3-gängiges

**BUSINESS LUNCH**

12.90  
€p.P.

1. Tagessuppe oder kleiner Salat
2. Alle Pizza oder Pastagerichte
3. Kleines Dessert

Oder alle **Pizza** und  
**Pastagerichte**

9.90  
€p.P.

10:00-16:00 UHR  
(Ausgenommen Feiertage)



*Montag-Freitag*

**FRÜHSTÜCKS  
BUFFET**

9.90  
€p.P.

09:00-12:00 UHR

(Ausgenommen Feiertage)



**DJ LIVE MUSIK . DANCE FLOOR  
PARTY . FINEST DRINKS**

**JEDEN  
FREITAG & SAMSTAG**

**AB 22 UHR  
FREIER EINTRITT**

RESERVIERUNG : 030 74302230

MARIENDORFER DAMM 296, 12107 BERLIN



mustangrestaurantberlin

mustangberlin



## APERITIF

**Canonita de Mallorca - Aperitivo de Naranjas, 18% Vol** *auf Eis* 8,90€  
*sowohl für den puren Genuss auf Eis als auch zum Mixen mit Sekt oder Tonic* *gemixt* 10,90€

## SCHAUMWEINE / SPARKLING WINES

**Prosecco Spumante „Argeo“** 0,75 l 49,00€  
**Ruggeri, Venetien, Treviso, Italien**

*elegantes Bukett mit blumigen Noten; am Gaumen harmonisch mit feinen Apfelaromen; dabei frisch, angenehm prickelnd & zart mit langem Abgang*

**Prosecco Spumante Rosé brut „Argeo“** 0,75 l 55,00€  
**Ruggeri, Venetien, Valdobbiadene, Italien**

*fruchtige Nase nach Pfirsich, Aprikose und roter Johannisbeere; am Gaumen spritzig und harmonisch, mit feiner Perlage und guter Länge*

**Champagner Cuvée brut** 0,375 l 0,75 l 55,00€ 89,00€  
**Piper-Heidsieck, Champagne, Frankreich**

*feinperliger Champagner mit klarer, goldener Farbe und fruchtigem Geschmack nach Birne, weißem Pfirsich und Orangenblüten; im Gaumen dominieren Toast-Aromen und ein Hauch von Mandel*

## WEISSWEINE / WHITE WINES

**Weißwein Cuvée, trocken „Grohsartig“** 0,1 l 0,75 l 5,50€ 36,90€  
**Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland**

**Rebsorten: Weißburgunder & Chardonnay**

*charaktervolle Cuvée; im Gaumen zeigen sich Pfirsich, Zitrus- und gelbe Früchte, sowie eine feine Säure und zarte, mineralische Würze*

**Sauvignon Blanc, trocken** 5,50€ 36,90€

**„If you are racist, a terrorist or just an asshole - don't drink may Sauvignon Blanc“**

**Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland**

*jugendlicher und unkomplizierter Sauvignon mit dem typischen Duft nach Stachelbeere, Kiwi und Limette, knackig und fruchtig, mit erfrischender Art und angenehmer Länge*

**Sulzfelder Silvaner, trocken** 6,50€ 39,90€

**„Muschelkalk“ -BIO- Weingut Zehnthof, Franken, Deutschland**

*vielschichtige Fruchtfülle; reife Aromen von Apfel, Mirabelle und exotischen Früchten; blumig, stoffig, gradlinig, mit feiner, frischer Säure*

**Grillo „Costadune“** 5,50€ 36,90€

**Mandarossa, Sizilien, Italien**

*intensive Aromen von Grapefruit, sowie ein Hauch Basilikum; im Mund dann typisch fruchtige Noten, verbunden mit einem leichten Kräuterton*

**Chardonnay „Laguna Secca“** 5,50€ 36,90€

**Mandarossa, Sizilien, Italien**

*in der Nase Aromen von Orangenschale sowie reife Kaktusfeige sowie ein Hauch Oleander; am Gaumen kraftvoll mit einer aufregenden Mineralität*

**Bianco Verona „Fresco di Masi“ -BIO/vegan-** 39,90€

**Masi, Venetien, Italien**

**Rebsorten: Pinot Grigio**

*üppige Nase nach Birnen, untermalt von floralen Anklängen; am Gaumen dominiert Ananasfrucht; voll, frisch, fruchtig und säurearm*

**Pomino Bianco** 42,90€

**Frescobaldi - Castello di Pomino, Toskana, Italien**

**Rebsorten: Chardonnay & Pinot Bianco**

*Anklänge von Apfel und Banane sowie Aromen von weißen Blüten wie Weißdorn in der Nase; am Gaumen voller Finesse und Eleganz, ergänzt um feine mineralische Noten*

**Lugana „Beldosso“ -BIO/vegan** 55,90€

**Masi, Venetien, Italien**

**Rebsorte: Trebbiano**

*intensive Düfte nach Passions- und Zitrusfrüchten, mit dezenten Noten nach Vanille; im Mund dann voll und ausdrucksstark; die schöne Säure besteht lange am Gaumen, mit einem verführerischen Finale*

## ROSÉWEINE / ROSÉ WINES

**Rosé, trocken „Wilhelm“** 0,1 l 0,75 l 6,50€ 39,90€

**Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland**

**Rebsorten: Schwarzriesling & Spätburgunder**

*sommerliche Aromen in Nase und Gaumen erinnern an Johannisbeeren, Kirschen und Erdbeeren; hinterlässt einen fruchtig-mineralischen Eindruck; der Name „Wilhelm“ steht für den ersten Enkel der Familie Bauer*

**Cerasuolo d'Abruzzo Rosé** 6,50€ 39,90€

**Talamonti, Abruzzen, Italien**

*betörender Duft nach Himbeere, Brombeere und Johannisbeere, mit frischen Aromen von kaum gereifter Maraska-Kirsche; am Gaumen komplexe Noten von roten Früchten mit angenehmer Frische und ausgewogener Säure*

## ROTWEINE / RED WINES

**Negroamaro Salento „LIFILI“** 0,1 l 0,75 l 5,90€ 36,90€

**A6mani, Apulien, Italien**

*vielschichtiges Bukett mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Wildobstduft, begleitet von balsamischen Anklängen und Vanillenoten; am Gaumen voll, weich und balanciert*

**Montepulciano d'Abruzzo „ModÁ“** 5,90€ 36,90€

**Talamonti, Abruzzen, Italien**

*intensive Duftnoten nach Kirsche, Pflaume und frischen Himbeeren; voller Geschmack kleiner roter Früchte; besitzt eine gute Struktur*

**Primitivo Salento „LIFILI“** 6,50€ 39,90€

**A6mani, Apulien, Italien**

*Dichte, Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige Struktur; Harmonie in Kombination mit langem Nachhall*

**Nero d'Avola „Costadune“** 6,50€ 39,90€

**Mandarossa, Sizilien, Italien**

*üppiger Duftstrauch aus schwarzen Kirschen, Waldbeeren und feinen mediterranen Kräutern; besticht mit seiner frischen, ausbalancierten Art „Peperino“*

**Teruzzi, Toskana, Italien** 6,90€ 43,90€

**Rebsorten: Sangiovese & Merlot**

*ein Bukett von großer Intensität mit angenehmer Holznote, welche gut mit der feinen Fruchtigkeit verbunden ist; angenehmer Geschmack mit gut einverlebten Tanninen und einem eleganten Abgang*

**Chianti**

**Frescobaldi - Tenuta Castiglioni, Toskana, Italien** 6,50€ 39,90€

**Rebsorten: Sangiovese & Merlot**

*Düfte von Beerenfrüchten; am Gaumen warm und weich, mit angenehmer Säure; hervorragend ausgewogen mit gut eingebundenen, feinen Tanninen; im Abgang deutlich fruchtbetont und sehr harmonisch*

**Rosso Verona „Fresco di Masi“ -BIO/vegan-** 42,90€

**Masi, Venetien, Italien**

**Rebsorten: Corvina & Merlot**

*delikate Kirschnoten; ein herrlicher junger und lebhafter Eindruck in der Nase und am Gaumen; geschmacklich intensiv und gleichzeitig schlicht mit reiner Frucht und frischer Säure*

**Rosso del Veronese „Brolo Campofiorin -Oro-“** 55,90€

**Masi, Venetien, Italien**

**Rebsorten: Corvina, Oseleta & Rondinella**

*in der Nase fruchtiges Beerenobst, Konfitüre und Vanille; im Geschmack reichhaltig, mit Noten von gebackenen Früchten und einem Hauch von Kakao im Abgang; ein komplexer und raffinierter Rotwein*

Weine enthalten Sulfite