



RESTAURANTEMPFEHLUNG & PERSÖNLICHE KRITIK

IL GRAPPOLO

GROSSHANSDORF



Italienische Küche mit ehrlichem Handwerk und viel Geschmack

„Sehr gute Pizza, hervorragende gebackene Calamari und eine große Sommerterrasse - für mich eine klare 5-Sterne-Empfehlung.“

THORSTEN DAUB | TODO KOCHT

Persönlich. Unabhängig. Mit gastronomischer Erfahrung.

Il Grappolo in Großhansdorf

Ein klassisches italienisches Ristorante mit frisch zubereiteten Speisen, hausgemachter Pasta, Pizza, Fisch- und Fleischgerichten.

Meine Bewertung	Adresse	Küchenstil
 5 von 5 Sternen	Barkholt 65 22927 Großhansdorf	Klassisch italienisch Pizza, hausgemachte Pasta Fisch, Fleisch & Tageskarte

Restaurantvorstellung

Das Il Grappolo liegt im Barkholt in Großhansdorf und steht für eine klassische, gut verständliche italienische Küche. Die Speisekarte reicht von Antipasti, Salaten und Suppen über Pizza und täglich frisch hergestellte Pasta bis hin zu Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten. Zusätzlich sorgt eine wechselnde Tageskarte für saisonale Abwechslung.

Das Restaurant selbst beschreibt Frische und handwerkliche Zubereitung als wesentliche Grundlage seiner Küche. Genau dieser Ansatz passt zu meinem persönlichen Eindruck: Hier geht es nicht um übertriebene Effekte, sondern um bekannte italienische Gerichte, die sauber, geschmackvoll und mit einem erkennbaren Anspruch an Qualität serviert werden.

Die große Sommerterrasse

Ein besonderer Pluspunkt ist die großzügige Sommerterrasse. Sie liegt angenehm ruhig und bietet reichlich Platz. Wer die Sonne genießen möchte, findet einen passenden Tisch, zugleich gibt es genügend schattige Plätze für Gäste, die es an warmen Tagen lieber etwas geschützter mögen. Gerade im Sommer entsteht hier eine entspannte Atmosphäre, die sehr gut zu einem längeren italienischen Mittag- oder Abendessen passt.

„Das Il Grappolo vermittelt genau jene unkomplizierte italienische Gastlichkeit, bei der man gern länger sitzen bleibt und noch ein Glas Wein bestellt.“

Ein Auszug aus der offiziellen Speisekarte

Die Karte bietet italienische Klassiker in unterschiedlichen Größen sowie eine ergänzende Tageskarte mit saisonalen und hausgemachten Spezialitäten.

ANTIPASTI & SALATE

Antipasti Speciale - 14,90 €
 Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses.
 Carpaccio di Manzo - 14,90 €
 Hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan.
 Vitello Tonnato - 14,90 €
 Kalbfleisch mit Thunfischsauce.
 Insalata Mista - 7,90 €
 Großer gemischter Salat.
 Insalata di Mare - 15,50 €
 Meeresfrüchtesalat.
 Insalata della Casa - 14,50 €
 Haussalat mit Thunfisch, Käse und Ei.

HAUSGEMACHTE PASTA

Fettuccini con Spinaci - 11,90 / 13,90 €
 Hausgemachte Bandnudeln mit Blattspinat in Sahnesauce.
 Fettuccini al Salmone - 15,90 / 17,90 €
 Hausgemachte Bandnudeln mit Lachsstückchen.
 Fettuccini Mare e Monti - 15,90 / 17,90 €
 Mit Flusskrebse und Champignons in Safransauce.
 Lasagne al Forno - 12,90 / 14,90 €
 Hausgemachte, überbackene Lasagne.

PIZZA

Pizza Margherita - 8,90 / 10,90 €
 Tomatensauce, Fior di Latte und Oregano.
 Pizza Frutti di Mare - 12,50 / 14,90 €
 Tomatensauce, Fior di Latte und Meeresfrüchte.
 Pizza Prosciutto di Parma - 12,90 / 14,90 €
 Tomatensauce, Fior di Latte und Parmaschinken.
 Pizza Parma, Rucola e Parmigiano - 14,50 / 16,50 €
 Parmaschinken, Rucola und Parmesan.
 Pizza Scampi - 16,90 / 18,90 €
 Tomatensauce, Fior di Latte und Scampis.

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Calamari Fritti - 21,50 €
 Gebackene Tintenfischringe mit Rosmarinkartoffeln und Salat.
 Calamari alla Livornese - 22,50 €
 Mit Tomaten, Oliven, Kapern und weißen Bohnen.
 Scampi alla Griglia - 26,90 €
 Gegrillte Scampis.
 Scampi Aglio e Olio - 26,90 €
 Mit Olivenöl, Knoblauch und Paprika.

DESSERT

Tiramisu, Panna Cotta, Crème Caramel, Tartufo und Dessertvariation.

Quelle: offizielle Speisekarte des Il Grappolo, abgerufen am 30.07.2026. Angebot und Preise können sich ändern. Klein/groß beziehungsweise 26 cm/32 cm laut Speisekarte.

Meine kulinarische Bewertung

Warum das Il Grappolo für mich eine klare 5-Sterne-Empfehlung ist.

Die Pizza

Die Pizzen gehören für mich zu den klaren Stärken des Hauses. Der Boden ist angenehm gebacken, der Belag ausgewogen und die Zutaten harmonisieren miteinander, ohne dass die Pizza überladen wirkt. Sie schmeckt so, wie man sich eine gute, klassische italienische Pizza wünscht: aromatisch, frisch und handwerklich sauber umgesetzt.

Die gebackenen Calamari

Besonders hervorheben möchte ich die Calamari Fritti. Sie waren außen knusprig, innen zart und geschmacklich sehr überzeugend. Genau so kennt und liebt man gebackene Calamari aus guten Restaurants in Italien oder Spanien. Sie vermitteln nicht den typischen Eindruck standardisierter Tiefkühlkost, den man leider bei vielen anderen Anbietern bekommt, sondern wirken frisch, leicht und sorgfältig zubereitet.

Salate und Dressing

Auch die Salate haben mich überzeugt. Das Dressing ist sehr lecker, ausgewogen und unterstützt die frischen Zutaten, ohne sie zu überdecken. Gerade bei einem vermeintlich einfachen Salat zeigt sich, ob eine Küche mit Aufmerksamkeit arbeitet. Hier stimmt das Verhältnis von Säure, Würze und Frische.

Frische und Handwerk

Die Speisen wirken frisch und gut vorbereitet. Positiv ist außerdem, dass die Pasta nach Angaben des Restaurants täglich im eigenen Haus hergestellt wird. Die Speisekarte bietet eine gute Mischung aus bewährten Klassikern und wechselnden Gerichten der Tageskarte.

Ambiente und Terrasse

Die große Terrasse ist ein echtes Argument für einen Besuch in der warmen Jahreszeit. Die ruhige Lage, das großzügige Platzangebot und die Wahl zwischen Sonne und ausreichend Schatten machen sie besonders angenehm. Hier kann man entspannt sitzen, ohne das Gefühl zu haben, mitten im Trubel zu essen.

Gesamteindruck

Das Il Grappolo überzeugt nicht durch unnötige Inszenierung, sondern durch gute italienische Küche, ehrliche Portionen und ein stimmiges Gesamtbild. Besonders Pizza, Calamari und Salate zeigen, dass bekannte Klassiker bei sorgfältiger Zubereitung alles andere als gewöhnlich sein müssen.

5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
PIZZA	CALAMARI	SALATE	TERRASSE	QUALITÄT	GESAMT

Mein Fazit

Ein Italiener, den ich mit voller Überzeugung weiterempfehle.

Das Il Grappolo in Großhansdorf ist für mich eine sehr gute Adresse für klassische italienische Küche. Besonders die Pizzen überzeugen durch Geschmack, einen gelungenen Teig und eine ausgewogene Belegung. Hier wird ein vertrauter Klassiker so serviert, dass man ihn gern wieder bestellt.

Mein persönliches Highlight waren die gebackenen Calamari. Außen knusprig, innen zart und angenehm leicht erinnern sie an die Qualität, die man aus Italien und Spanien kennt. Sie heben sich wohltuend von jener gleichförmigen Tiefkühlqualität ab, die andernorts leider häufig angeboten wird.

Auch das sehr leckere Salatdressing verdient eine eigene Erwähnung. Es ist geschmackvoll abgestimmt und macht aus der Beilage einen echten Bestandteil des Essens. Zusammen mit der großen, ruhig gelegenen Sommerterrasse und den vielen schattigen Sitzmöglichkeiten entsteht ein rundes Restaurant-Erlebnis.

Wer gute Pizza, mediterrane Fischgerichte und klassische italienische Küche in entspannter Umgebung sucht, ist hier sehr gut aufgehoben. Für mich stimmt das Gesamtpaket aus Geschmack, Qualität, Auswahl und Atmosphäre.

MEINE PERSÖNLICHE BEWERTUNG: 5 VON 5 STERNEN



Sehr gute Pizza, hervorragende Calamari und eine ausgezeichnete Sommerterrasse.

IL GRAPPOLO GROSSHANSDORF

Barkholt 65 | 22927 Großhansdorf

Telefon: 04102 691140

E-Mail: grosshansdorf@ilgrappolo.com

Web: www.ilgrappolo.com

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag

12:00 bis 23:00 Uhr

Montag Ruhetag

Reservierung empfohlen

Bewertung von Thorsten Daub | todo kocht

Persönliche und unabhängige Restaurantempfehlung. Die geschilderten Eindrücke zu Speisen und Terrasse beruhen auf der persönlichen Erfahrung des Verfassers. Restaurantdaten, Öffnungszeiten und Angaben zur hausgemachten Pasta: offizielle Website des Il Grappolo. Speisen und Preise: offizielle Speisekarte, abgerufen am 30.07.2026.