

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem griechischen Restaurant.

Unser Haus und dessen gepflegte Gastlichkeit sollen dazu beitragen,
Ihnen Stunden der Entspannung zu bieten.

Die Zeit, die Sie bei uns verbringen, soll von köstlichen Gerichten
und von hervorragenden Weinen gekrönt werden...

Die Qualität der Speisen hängt nicht nur von der Zubereitung ab.
Die Qualität beginnt schon beim Einkauf.

Wir legen daher äußerst hohen Wert auf die Herkunft
und die Frische aller verwendeten Zutaten.

Unser griechischer Koch wird alles ganz frisch nach original
griechischen Rezepten für Sie zubereiten.

Für eventuelle Wartezeiten werden Sie mit ausgezeichneten Gerichten belohnt.
Trotzdem bitten wir hierfür um Ihr Verständnis.

Wir danken für Ihren Besuch und würden uns freuen,
Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

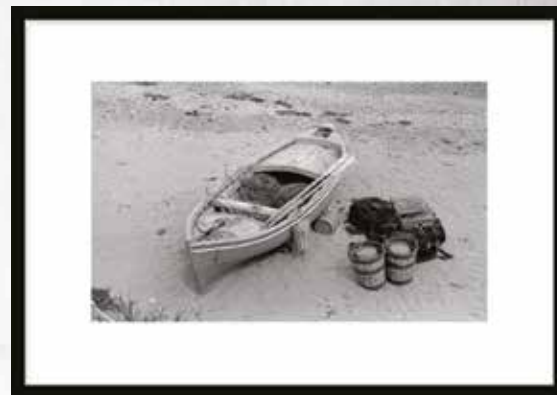
Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag von 11.30 - 15.00 Uhr
und von 17.00 - 24.00 Uhr
Die Küche ist bis 23.00 Uhr geöffnet
Montag Ruhetag

APERITIFS

Ouzo Plomari (Flasche)	0,2l-FI	8,50€
Ouzo	2cl	2,50€
Ouzo Feige ⁽²⁾	2cl	3,00€
Martini ⁽¹⁾ Rot oder Weiß	5cl	3,80€
Campari ⁽¹⁾ mit Soda oder Orange	4cl	3,90€ 4,50€
Pernod	5cl	3,50€
Sekt mit Crodino ⁽¹⁾	0,2l	4,90€
Sekt-Orange	0,2l	3,00€
Kir Royal	0,2l	3,90€

COCKTAILS

Caipirinha Limette, Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker,		4,90€
Tequila Sunrise Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine		4,90€
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Limetten Minze	4cl	4,90€



BIER VOM FASS

Hoepfner Pils	0,3 l	2,70€
	0,4 l	3,20€
Hoepfner Hefeweißbier	0,5 l	3,30€
Radler	0,3 l	2,70€
	0,4 l	3,20€
Cola-Bier ^(1,11)	0,3 l	2,70€
	0,4 l	3,20€

FLASCHENBIERE

Hoepfner Alkoholfrei	0,3 l	2,90€
Hefeweißbier Alkoholfrei	0,5 l	3,30€
Hoepfner Kristall	0,5 l	3,30€

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

VORSPEISEN

Shrimps - Pfännchen ^(12,B,F,K)	10,90€
kleine gebratene Garnelen an einer feinen Butter-Wein-Zitronen-Marinade mit frischen Kräutern und Knoblauch nach Art der Chefin	
Vorspeisenkombination ^(F)	10,90€
Selektion aus warmen Vorspeisen: Peperoni, gegrillte Champignons u. gegrillter Schafskäse	
Mezes ^(1,2,3,A,C,F,L)	15,80€
Zusammenstellung aus unserem kalten Vorspeisenrepertoire	
Gegrillte Champignons	7,50€
mit Knoblauch	
Gefüllte Champignons ^(F)	7,90€
mit Kräuter-Schafskäse-Creme	
Gegrillte Peperoni	5,80€
mittelscharfe, mit Knoblauch	
Gigantes (Weiße Dicke Bohnen)	5,80€
vom Backofen, in Tomatensauce ^(2,3,F)	
Tzatziki ^(F)	4,80€
Joghurt, Salatgurken u. Knoblauch	
Feta (Schafskäse) ^(F)	7,80€
in Folie gegrillt, mit Tomaten und Peperoni	
Saganaki (Schafskäse) ^(1,2,3,A,C,F,L)	7,20€
paniert, mit Tomatenscheiben	
Dolmadakia (Gefüllte Weinblätter) ^(F)	5,80€
gefüllt mit Reis, in Käsesauce	
Skordopsomo (Knoblauchbrot) ^(2,A,F,L)	4,20€
mit Tomaten, Schafskäse, Tzatziki und frischem Knoblauch	

FISCH-VORSPEISEN

Oktapodi (Oktopus vom Grill) ^(M)	13,80€
mit Olivenöl-Essig-Marinade	
Kalamarakia-Salata	8,40€
eingelegte Tintenfische	



SALATE

Gemischter Salat	4,20€
Salatplatte	8,90€
Choriatiki (Bauernsalat) ^(F)	9,50€
mit Schafskäse	
Grüner Salat	3,00€
Feinschmecker-Salat	12,80€
mit Champignons und Putenstreifen	
Gyros-Salat ^(F)	10,80€
Gyros mit Knoblauch-Joghurt-Sauce und frischen Kräutern auf Salatbouquet	
Chef-Salat	15,80€
verschiedene Blattsalate der Saison, mit Rumpsteakstreifen und Tomaten	

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Bifteki (Hack-Steak) ^(F) 12,80€
aus gemischtem Hackfleisch, überbacken mit Käse
oder gefüllt mit Schafskäse

Suzukakia (Hackfleischröllchen) 11,80€
aus gemischtem Hackfleisch

Gyros ^(F) 11,80€
mit Tzatziki

Gyros Spezial ^(12,F) 13,80€
in Metaxa-Sauce mit Käse überbacken

Dimi-Teller ^(F,A) 15,80€
zartem Schweinelendenfleisch, gegrillt,
serviert mit Käsesauce

Metaxa-Steak ^(12,A,F,K) 15,80€
zarte Lende in feiner Metaxa-Sauce

Schweineschnitzel ^(1,2,3,A,C,F,L) 10,80€
paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken



SPIESS-VARIATIONEN VOM SCHWEIN

Souvlaki 10,80€
3 Schweinespieße aus zartem Schweinefleisch
mit Gemüse

Bauern-Spieß ^(12,A,F,K) 14,20€
zarte Schweinelende, mit Peperoni und
Zwiebeln gegrillt

Lenden-Spieß 13,80€
aus zartem Schweinefilet

Olympia-Spieß ^(A,F) 15,80€
aus der Schweinelende, mit Tomaten,
Paprika und Käsesauce

Teufels-Spieß 15,80€
Zarte Schweinelende in scharfer Chili-Sauce

EL GRECO-Spieß 17,80€
Gefülltes Lamm und Schweinefilet

Herkules-Spieß 15,80€
Schweinefleisch mit Peperoni und Zwiebeln,
in pikanter Sauce

Alle Gerichte mit Salat und mit Beilagen nach Wunsch.
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Azofarbstoffen, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 alkohohlhaltig, 15 mit Süßungsmitteln, 16 enthält Phenylalaninquelle, Allergene: A enthält glutenhaltige Getreide, B enthält Krebstiere, C enthält Ei, D enthält Erdnüsse, E enthält Soja, F enthält Milch (Laktose), G enthält Schalenfrüchte, H enthält Sellerie, I enthält Senf, J enthält Sesam, K enthält SO₂/Sulfit, L enthält Lupine, M enthält Weichtiere, N enthält Fisch

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

Sikoti (Gegrillte Leber) ^(A) mit Pfannenzwiebeln und Zitrone	12,80€
Argentinisches Rumpsteak ^(F) mit Kräuterbutter ^(F)	20,50€
Argentinisches Rumpsteak ^(2,A,12,K) mit gerösteten Zwiebeln und Kräuter-Weinsauce	21,80€
Argentinisches Rumpsteak ^(2,A,12,K) mit Rahm-Champignons	21,80€
Ochsenpieß vom Rumpsteak	18,20€



SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

Pidakia (Lammkrone) vom Grill, mit Knoblauch, und gegrilltem Gemüse in feiner Kräuter-Weinsauce ^(12,A,K)	19,80€
Lamm-Filet medium gegrillt, sehr zart, in einer leckeren Cognac-Pfeffer-Rahm-Sauce ^(12,A,F,K)	20,80€
Lamm-Spieß Lammfilet mit Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln, mit Käse überbacken ^(F)	20,80€
Castello-Teller 2 Lammfilets, 2 Lammkoteletts, 1 Lammspieß	22,90€

Steaks werden medium gegrillt, falls nicht anders gewünscht
Alle Gerichte mit Salat und Beilagen nach Wunsch.
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

FISCH-SPEZIALITÄTEN

Zander-Filet ^(12,A,F,K) in Wein-Rahm-Sauce	17,80€
Lachs-Filet ^(12,A,F,K) in Lauch-Sahnesauce	17,80€
Kalamari (frischer Tintenfisch) ^(A,F) gegrillt, mit Tzatziki	16,80€
Scampis (Riesengarnelen) ^(12,B,K) gegrillte mit Weinsauce und Knoblauch	22,80€
Tagliatelle mit Lachsstreifen ^(A,C,F) in einer feinen Curcuma-Sahnesauce	15,80€
Frisch Platte 1 Lachsfilet, 2 Riesengarnelen, 1 Kalamaris 1 Zander filet	22,80€



Alle Gerichte mit Salat und Beilagen nach Wunsch
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Azo-farbstoffen, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 alkohohlhaltig, 15 mit Süßungsmitteln, 16 enthält Phenylalaninquelle, Allergene: A enthält glutenhaltige Getreide, B enthält Krebstiere, C enthält Ei, D enthält Erdnüsse, E enthält Soja, F enthält Milch (Laktose), G enthält Schalenfrüchte, H enthält Sellerie, I enthält Senf, J enthält Sesam, K enthält SO2/Sulfit, L enthält Lupine, M enthält Weichtiere, N enthält Fisch

TELLER-VARIATIONEN (für 1 Person)

Dorf-Teller ^(F) 14,90€
1 Spieß, 1 Steak, Gyros (alles vom Schwein) und Tzatziki

Kreta-Teller 14,90€
Gyros, Suzukakia und Rinderleber

Apollon-Teller ^(1,F) 14,80€
1 Schweinespieß, 1 Bifteki, Gyros und Tzatziki (1,F)

Rhodos-Teller ^(2,12,A,F,K) 20,80€
1 Scampi, 1 Lammkotelett, 1 kleines Rumpsteak, 1 Schweinemedallion mit Käsesauce und Kräuterbutter

El Greco-Teller ^(2,12,A,F,K) 20,80€
1 Lammkotelett, 1 Schweine filet 1 Putensteak
1 Rumpsteak mit Käsesauce und Kräuterbutter

SPEZIALITÄTEN VON DER PUTE

Puten-Steak ^(F) 13,80€
gegrillt mit Kräuterbutter

Puten-Schnitzel ^(2,A,C,F,L) 12,80€
paniert

Puten-Spieß ^(F) 14,80€
gegrillt, mit Paprika, Tomaten und Käsesauce

Putenbrust vom Grill ^(F) 16,80€
Zarte Putenbrust saftig gegrillt, mit Schafskäse, Kräutern und Tomaten überbacken (F)



PLATTEN-VARIATIONEN (für 2 Personen)

Saloniki-Platte 38,20€
2 Hähnchenbrust-Filets, 2 Schweinesteaks, 2 Bifteki, 2 Lammkoteletts, 2 Spieße und Gyros, dazu verschiedene Saucen (2,12,A,F,K)

Lamm-Platte 44,80€
4 Lammkoteletts, 2 Spieße mit Tomaten und Zwiebeln, 1 Lammhaxe mit Knoblauchsauce, 2 Putensteaks

El Greco-Platte ^(2,12,A,F,K) 35,80€
2 Putensteaks, 2 Rinderleber, 4 Suzukakia
2 Spieße und Gyros

Alle Gerichte mit Salat und Beilagen nach Wunsch
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Azofarbstoffen, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 alkohohlhaltig, 15 mit Süßungsmitteln, 16 enthält Phenylalaninquelle, Allergene: A enthält glutenhaltige Getreide, B enthält Krebstiere, C enthält Ei, D enthält Erdnüsse, E enthält Soja, F enthält Milch (Laktose), G enthält Schalenfrüchte, H enthält Sellerie, I enthält Senf, J enthält Sesam, K enthält SO₂/Sulfit, L enthält Lupine, M enthält Weichtiere, N enthält Fisch

PFANNENGERICHTE

Puten-Pfanne ^(F) 13,80€
mit Champignons und Käse-Sahnesauce

Leber-Pfanne ^(12,K) 13,80€
geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln
und Mavrodafne-Wein verfeinert

AUS DEM BACKOFEN

Kokkinisto Gigantes ^(A,C,F) 16,80€
Lammkeule in pikanter Sauce mit dicken Bohnen,
mit Käse überbacken

Kokkinisto Fassolakia 16,80€
Lammkeule m. griech. Nudeln, grünen Bohnen,
und mit Käse überbacken ^(A,C,F)

Mousakas (Auberginen-Kartoffel-Auflauf) 12,80€
mit gemischtem Hackfleisch und Bechamelsauce

VEGETARISCHE GERICHTE

Lachanika (Gemüseplatte) ^(F) 12,80€
mit Schafskäse, gegrillten Champignons,
grünen Bohnen, griech. Bohnen und a. Gemüse

Feta (Schafskäse) aus dem Backofen ^(F) 10,50€
in pikanter Tomaten-Sahnesauce überbacken
und Salat

Nudel-Auflauf ^(A,C,F) 10,80€
mit Broccoli, frischen Champignons und Salat

Kartoffeltaschen auf buntem Salat ^(A,C,F) 10,80€
~~auf buntem Salat~~

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Paniertes Schnitzel ^(1,2,3,4,15,A,C,F,L) 7,80€
mit Pommes Frites und Ketchup

Paniertes Puten-Schnitzel ^(1,2,3,4,15,A,C,F,L) 7,80€
mit Pommes Frites und Ketchup

Souvlaki (2 Fleischspieße) ^(1,2,3,4,15,A) 7,80€
mit Pommes Frites und Ketchup

Gyros ⁽³⁾ 7,80€
mit Pommes Frites ⁽³⁾

Dino-Teller (Suzukakia) ^(1,2,3,4,15,A,C,F,L) 7,80€
mit Pommes Frites und Gemüse

EXTRA-BEILAGEN

Pommes Frites ⁽³⁾ 2,50€

Kroketten ^(1,2,3,4,A,C,F,L) 2,50€

Kritharaki (Griechische Nudeln) ^(A) 2,50€

Reis 2,50€

Bratkartoffeln mit Käse ^(3,F) 2,50€

Bandnudeln ^(A,C) 2,50€

EXTRA-SAUCEN

Tzatziki (kl. Port.) ^(F) 2,50€

Käse-Sauce ^(F) 2,80€

Champignon-Sauce ^(F) 2,80€

Metaxa-Sauce ^(12,A,F,K) ^(12,A,F,K) 2,80€

Teufels-Sauce ^(A,F) 2,80€

Pfeffer-Sauce 2,80€

Herkules-Sauce 2,80€

Alle Gerichte mit Salat und Beilagen nach Wunsch
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärtzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Azo-farbstoffen, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 alkohohlhaltig, 15 mit Süßungsmitteln, 16 enthält Phenylalaninquelle, Allergene: A enthält glutenhaltige Getreide, B enthält Krebstiere, C enthält Ei, D enthält Erdnüsse, E enthält Soja, F enthält Milch (Laktose), G enthält Schalenfrüchte, H enthält Sellerie, I enthält Senf, J enthält Sesam, K enthält SO₂/Sulfit, L enthält Lupine, M enthält Weichtiere, N enthält Fisch

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser classic	0,3l	2,00€
	0,4l	2,20€
San Pellegrino Mineralwasser Medium	0,75l	4,20€
Acqua Panna Still Stilles Wasser v. Pellegrino	0,5l	3,30€
Sprite ^(2,3,15)	0,3l	2,50€
	0,4l	2,90€
Fanta ^(1,2,3)	0,3l	2,50€
	0,4l	2,90€
Mezzo-Mix ^(1,2,3,11)	0,3l	2,50€
	0,4l	2,90€
Coca Cola ^(1,2,3,11)	0,3l	2,50€
	0,4l	2,90€
Coca Cola light ^(1,2,3,11)	0,3l	2,50€
	0,4l	2,90€
Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,3l	2,80€
	0,4l	3,20€
Apfelsaft	0,3l	3,10€
	0,4l	3,50€
Apfelsaft-Schorle	0,3l	2,50€
	0,4l	2,90€
Orangensaft	0,3l	3,10€
	0,4l	3,50€
Orangensaft-Schorle	0,3l	2,30€
	0,4l	2,80€
Johannisbeer-Nektar	0,2l	2,50€
Johannisbeer-Schorle	0,3l	2,80€
	0,4l	3,20€

Traubensaft-rot	0,2l	2,50€
Traubensaft-Schorle	0,3l	2,80€
	0,4l	3,20€
Sauerkirschnectar	0,2l	2,50€
Sauerkirsch-Schorle	0,3l	2,80€
	0,4l	3,20€

SONSTIGE SPIRITUOSEN

Whisky-Cola ^(1,2,3,11)	5cl	4,90€
Bacardi-Cola ^(1,2,3,11)	5cl	4,90€
Wodka-Lemon ⁽¹⁰⁾	5cl	4,90€

SEKT UND PROSECCO

Prosecco Glas	0,2l	2,80€
Schloss Wachenheim 0,7l	0,2l	18,50€

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

OFFENE WEINE AUS GRIECHENLAND

WEISSWEINE

Retsina 0,25l 4,80€
TROCKEN
traditionell geharzter Tafelwein, fruchtiges Aroma,
frischer Geschmack

Makedonikos 0,25l 4,80€
HALB-TROCKEN
süffiger Qualitätswein aus Mazedonien

Samos 0,25l 4,80€
SÜSSER Qualitäts-Likörwein aus Moskatis-Trauben

Demestica 0,25l 4,80€
HALB-TROCKEN
Tafelwein aus Peloponnes

Anthos 0,25l 4,80€
TROCKEN
Tafelwein

Logado 0,25l 4,80€
TROCKEN
Tafelwein aus Nord-Kreta mit elegantem Aroma

ROSÉWEINE

Imiglikos 0,25l 4,80€
LIEBLICH
Tafelwein mit blumigem Aroma,
fruchtiger, voller Geschmack

Logado 0,25l 4,80€
TROCKEN
Tafelwein aus dem Norden Kretas

Makedonikos rosé 0,25l 4,80€
HALB-TROCKEN
süffiger Qualitätswein aus Mazedonien

ROTWEINE

Kokkineli 0,25l 4,80€
LIEBLICH Tafelwein mit fruchtigem Aroma

Mafrodafne aus Patras 0,25l 4,80€
SÜSS
Qualitätswein aus Nord-Peloponnes

Demestica 0,25l 4,80€
HALB-TROCKEN
Tafelwein aus Peloponnes

Anthos 0,25l 4,80€
TROCKEN
Tafelwein

Logado 0,25l 4,80€
TROCKEN
Tafelwein aus Nord-Kreta

Naussa 0,25l 4,80€
TROCKEN
Qualitätswein aus Makedonien

Makedonikos, rot 0,25l 4,80€
HALB-TROCKEN
süffiger Qualitätswein aus Mazedonien

Hauswein 0,25l 4,80€
FRUCHTIG-TROCKEN

WEIN-SCHORLE

ROT / WEISS 0,25l 3,50 €
0,50l 4,30 €

Alle Weine können Allergene Nr. K - Sulfite/SO2 enthalten
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Azofarbstoff(en), 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 alkoholhaltig, 15 mit Süßungsmittel(n), 16 enthält eine Phenylalaninquelle
Kennzeichnung von Allergenen: A enthält glutenhaltige Getreide, B enthält Krebstiere, C enthält Ei, D enthält Erdnüsse, E enthält Soja, F enthält Milch (Laktose), G enthält Schalenfrüchte, H enthält Sellerie, I enthält Senf, J enthält Sesam, K enthält SO2/Sulfit, L enthält Lupine, M enthält Weichtiere, N enthält Fisch

GRIECHISCHE FLASCHEN-WEINE

WEISSWEINE

Amethystos 0,75l

25,80€

TROCKEN

Der Landwein aus den Trauben der berühmten Rebsorte

„Chardonnay“ stammt aus dem Tal von Atalante in Mittelgriechenland. Seine gelbgrüne Farbe und sein frisches Aroma erinnern an Frühlingsblüten.

Biblia Chora 0,75l

32,20€

Ein Weisswein mit einer hellen gelbgrünlichen Farbe und einem bestechenden Funkeln. Ein sehr gelungenes

Zusammenspiel der kraftvollen griechischen Assyrtiko

Traube mit der aromatischen Rebsorte Sauvignon Blanc,

die dem Wein Frische und ein intensives Fruchtroma verleiht, das an Pfirsich, exotische Früchte und Zitrusfrüchte erinnert.

Ein frischer, fruchtiger und körperreicher Wein, mit einer

ausgezeichneten Struktur, einer angenehmen Säure und

einem langen, sehr aromatischen Nachhall.

Chardonnay Chatzimichali 0,75l

25,90€

Leuchtende hellgelbe Farbe mit einem leicht grünlichen

Schimmer. Angenehme Aromen gelber Früchte, Zitronen in Harmonie mit einem exotischem Hauch und Zitrusblüten im Hintergrund. Erfrischend und elegant auf der Zunge mit

solider Säure und einem langen fruchtigen Abgang.

ROSÉWEINE

Rosé Lazaridi 0,75l

22,50€

HALB-TROCKEN

Landwein aus den Trauben der „Cabernet Sauvignon“, mit prächtiger Farbe und einer Bouquetkombination aus reifen Früchten und dem milden Duft eines Rosenstraußes,

stammt aus dem Gebiet Drama in Nordgriechenland.



Alle Weine können Allergene Nr. K - Sulfite/SO2 enthalten
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Azofarbstoff(en), 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 alkoholhaltig, 15 mit Süßungsmittel(n), 16 enthält eine Phenylalaninquelle
Kennzeichnung von Allergenen: A enthält glutenhaltige Getreide, B enthält Krebstiere, C enthält Ei, D enthält Erdnüsse, E enthält Soja, F enthält Milch (Laktose), G enthält Schalenfrüchte, H enthält Sellerie, I enthält Senf, J enthält Sesam, K enthält SO2/Sulfit, L enthält Lupine, M enthält Weichtiere, N enthält Fisch

GRIECHISCHE FLASCHEN-WEINE

ROTWEINE

Imiglykos-Olympias 0,75l

15,80€

LIEBLICH

Berühmter kretischer Tafelwein der Rebsorten „Kotsifali“ und „Mandilari“. Dezent es Aroma mit vollem Körper und elegantem Bouquet.

Amethystos 0,75l

26,80€

TROCKEN

Ein samtweicher Rotwein, der aus der harmonischen Kombination von Cabernet Sauvignon und Merlot mit der griechischen Limnio hervorgeht. Das komplexe und herausfordernde Aroma von roten Waldfrüchten vervollständigt den vollmundigen Geschmack. Er reift für 12 Monate in französischen Eichenholzfässern.

Naoussea 0,75l

17,80€

TROCKEN

Gereifter Qualitätswein aus Nordgriechenland, gewonnen aus der Rebsorte „Xynomavro“, heimisch in Ramnista und Naoussa. Die tiefrote Farbe, reiches Aroma von getrockneten Früchten verbunden mit Kakao- und Kaffee-Geschmack, prägen den vollmundigen Wein mit weichem Abgang.

Cabernet Sauvignon 0,75l

24,50€

TROCKEN

Gereifter Landwein aus harmonisch gemischten Cabernet-Sorten. Seine glänzende Purpur-Farbe und sein volles Bouquet machen diesen mittellgriechischen Wein aus der Gegend von Opountia und Lokris so einmalig.

Château Lazaridi 0,75l

25,80€

TROCKEN

Landwein aus den Sorten „Cabernet Sauvignon“, „Merlot“, „Cabernet Franc“ und „Limnio“, die die dunkle Rubinfarbe mit intensivem Früchtebouquet ergeben. Mit der Zeit entfaltet sich ein Geruch von exotischen Gewürzen. Seine Heimat ist Drama in Nordgriechenland.

Biblia Chora 0,75l

35,00€

TROCKEN

Eine gelungene Rotwein - Cuvée mit einer tiefen dunkelroten Farbe, der 12 Monate lang in kleinen französischen Barriquefässern ausgebaut wurde und reifte. Komplexe und klare Aromen nach schwarzer Johannisbeere, reifen Pflaumen, Karamell und Schokolade mit pikanten Gewürznoten im Abgang zeichnen diesen konzentrierten Wein aus.

Ein körperreicher Wein, am Gaumen rund, weich und vielschichtig, mit gut eingebundenen Tanninen, die ihm einen lange anhaltenden Abgang und ein gutes Alterungspotential verleihen.



Alle Weine können Allergene Nr. K - Sulfite/SO2 enthalten
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärtzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Azofarbstoff(en), 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 alkoholhaltig, 15 mit Süßungsmittel(n), 16 enthält eine Phenylalaninquelle
Kennzeichnung von Allergenen: A enthält glutenhaltige Getreide, B enthält Krebstiere, C enthält Ei, D enthält Erdnüsse, E enthält Soja, F enthält Milch (Laktose), G enthält Schalenfrüchte, H enthält Sellerie, I enthält Senf, J enthält Sesam, K enthält SO2/Sulfit, L enthält Lupine, M enthält Weichtiere, N enthält Fisch

DESSERT

Gemischte Eiscreme ^(1,2,F)	3,90€
Früchtebecher ^(1,2,F) frische Früchte mit Vanille-Eis	5,20€
Himbeer-Becher ^(1,2,F) Vanille-Eiscreme mit heißen Himbeeren	4,50€
Schokoladen-Becher ^(1,2,F) Vanille-Eiscreme mit heißer Schokoladensauce	4,50€
Galaktoburico ^(1,2,A,F) Blätterteig, gefüllt mit Vanille-Creme und frischem Obst	5,80€
Bananensplit	5,80€
Griechischer Joghurt ^(D,F) mit Honig und Walnüssen	5,20€



DIGESTIFS

Grappa	3,10€
Fernet Branca	2,50€
Ramazotti	3,00€
Kirschwasser	2,50€
Williams	2,50€
Baileys	3,20€
Wodka Feige	3,50€
Jägermeister	2,50€
Underberg	2,50€
Metaxa*****	3,80€
Metaxa*****	3,50€
Metaxa "40 Jahre"	6,20€

HEISSE GETRÄNKE

Griechischer Mocca das Original, von Hand gerührt ⁽¹¹⁾	2,50€
Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾	2,80€
Espresso ⁽¹¹⁾	2,20€
Cappuccino ^(11,F)	2,50€
Latte Macchiato ^(11,F)	2,80€
Tee verschiedene Sorten	2,50€