

## *Vorspeisen, Salate, Käse und Suppen*

|   |               |
|---|---------------|
| <b>01. Salat</b> Tzatziki, Bohnen.- und Krautsalat *6,7   | <b>3,00 €</b> |
| <b>02. Krautsalat</b> *6,7  | <b>3,00 €</b> |
| <b>03. Bohnensalat</b> *6,7   | <b>3,00 €</b> |
| <b>04. Tarama</b> Fischrogensalat griechische Art   | <b>4,50 €</b> |
| <b>05. Tzatziki</b> besser bekommt Ihr es nirgendwo   | <b>3,50 €</b> |
| <b>06. Chtipiti</b> Schafskäsecreme oder Schafskäsecreme mit Paprika  | <b>4,50 €</b> |
| <b>07. Olivenpaste</b>  | <b>4,50 €</b> |
| <b>08. Peperoni und Oliven</b>  | <b>4,00 €</b> |
| <b>09. Peperoni gebraten</b> mit Schafskäse   | <b>4,00 €</b> |
| <b>10. Tomaten- und Gurkensalat</b>   | <b>4,00 €</b> |
| <b>11. Weinblätter</b> gefüllt mit Reis   | <b>6,00 €</b> |
| <b>12. Thunfischsalat</b> auf Blattsalat, Tomaten, Gurken und Ei  | <b>6,00 €</b> |
| <b>13. Riesenbohnen</b> in Tomatenöl mit Schafskäse   | <b>6,00 €</b> |
| <b>14. Bauernsalat</b> wie ihn die Griechen mögen   | <b>8,00 €</b> |
| <b>15. Speziatsalat</b> gemischter Vorspeisenteller<br>(Bohnen, Tomaten, Gurken- u. Krautsalat, Tzatziki,<br>Käsecreme, Thunfisch, Weinblätter, Scampi u. Paprika gebraten) | <b>9,50 €</b> |
| <b>16. Auberginen</b> frisch gebraten, mit Tzatziki, Salat, Schafskäse  | <b>8,00 €</b> |
| <b>17. Zucchini</b> frisch gebraten, mit Tzatziki, Salat, Schafskäse  | <b>8,00 €</b> |

**Zu unseren Vorspeisen erhalten Sie keinen Salat.**

\*1= vom Schwein, \*2= vom Rind, \*3= vom Lamm, \*4 Geflügel\* 5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch  
 \*6= mit Konservierungsstoff, \*7= mit Geschmacksverstärker, \*8=mit Phosphat

## *Vorspeisen, Salate, Käse und Suppen*

- |            |                      |   |               |
|------------|----------------------|---|---------------|
| <b>18.</b> | <b>Paprika</b>       | frisch gebraten, mit Tzatziki, Salat, Schafskäse  | <b>8,00 €</b> |
| <b>19.</b> | <b>Sirtakissalat</b> | mit Putenstreifen, Mais, Paprikawürfel, Tomaten und Gurken<br>an einem Rose-Island-Dressing       | <b>9,50 €</b> |
| <b>20.</b> | <b>Gyrossalat</b>    | *1 nach „Art des Hauses“<br>Gyros, Gurken, Paprika, Tomaten, gemischter Salat mit Vinigrettesauce | <b>9,50 €</b> |

**Zu unseren Vorspeisen erhalten Sie keinen Salat.**

### *Käsespezialitäten*

- |            |                      |  |               |
|------------|----------------------|--|---------------|
| <b>21.</b> | <b>Feta</b>          | Schafskäse garniert  | <b>5,50 €</b> |
| <b>22.</b> | <b>Feta gegrillt</b> | in Folie garniert  | <b>8,50 €</b> |
| <b>23.</b> | <b>Saganaki</b>      | panierter gebratener Schafskäse  | <b>8,50 €</b> |
| <b>24.</b> | <b>Saganaki</b>      | mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,<br>Mit Beilagen: wahlweise Reis oder Pommes | <b>9,50 €</b> |
| <b>25.</b> | <b>Saganaki</b>      | mit gebratenen Zwiebeln und Steaksauce<br>Mit Beilagen: wahlweise Reis oder Pommes   | <b>9,50 €</b> |

### *Suppen*

- |            |                     |                          |               |
|------------|---------------------|--------------------------|---------------|
| <b>26.</b> | <b>Bohnensuppe</b>  | *7 nach serbischer Art   | <b>4,00 €</b> |
| <b>27.</b> | <b>Zwiebelsuppe</b> | *7 nach Art des Hauses   | <b>4,00 €</b> |
| <b>28.</b> | <b>Hühnersuppe</b>  | *7 nach griechischer Art | <b>4,00 €</b> |
| <b>29.</b> | <b>Gulaschsuppe</b> | *7 nach ungarischer Art  | <b>4,00 €</b> |
| <b>30.</b> | <b>Tomatensuppe</b> | *7                       | <b>4,00 €</b> |

\*1= vom Schwein, \*2= vom Rind, \*3= vom Lamm, \*4 Geflügel\* 5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch  
 \*6= mit Konservierungsstoff, \*7= mit Geschmacksverstärker, \*8=mit Phosphat  
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

## *Steaks, Filet und andere Spezialitäten vom Grill*

- |             |   |                |
|-------------|---|----------------|
| <b>100.</b> | <b>Rindersteak</b> *2 mit gebratenen Zwiebeln   | <b>18,50 €</b> |
| <b>101.</b> | <b>Rindersteak</b> *2 mit gebratenen Zwiebeln, Knoblauchsauce   | <b>18,50 €</b> |
| <b>102.</b> | <b>Rindersteak</b> *2 mit gebratenen Zwiebeln, Steaksauce   | <b>18,50 €</b> |
| <b>103.</b> | <b>Rindersteak</b> *2 mit Metaxasauce   | <b>18,50 €</b> |
| <b>104.</b> | <b>Filetto</b> *1 Filet mit Kräuterbutter   | <b>14,00 €</b> |
| <b>105.</b> | <b>Filetto</b> *1 Filet mit gebratenen Zwiebeln in Steaksauce   | <b>15,50 €</b> |
| <b>106.</b> | <b>Filetto</b> *1 Filet mit gebratenen Zwiebeln, Champignons in Steaksauce                                      | <b>15,50 €</b> |
| <b>107.</b> | <b>Filetto gefüllt</b> *1 mit Reis, Paprika, Tomaten und Schafskäse<br>Die Zubereitungszeit beträgt ca. 40 min. | <b>16,00 €</b> |
| <b>108.</b> | <b>Filetto „Special“</b> *1<br>mit Auberginen, Paprika, Tomaten und Schafskäse überbacken                       | <b>16,00 €</b> |
| <b>109.</b> | <b>Schweinefilet</b> *1 mit gebratenen Zwiebeln und Champignons   | <b>15,50 €</b> |
| <b>110.</b> | <b>Schweinefilet</b> *1 mit Sahnesauce und Champignons  | <b>15,50 €</b> |
| <b>111.</b> | <b>Filetteller</b> *1*3 zwei Schweineschnitzel und zwei Lammfilets  | <b>18,50 €</b> |

**Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.**  
**Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian**

\*1= vom Schwein, \*2= vom Rind, \*3= vom Lamm, \*4 Geflügel

\*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch

Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.



*Original vom Lamm*
  
*Filet-Spezialitäten*

- |             |   |                |
|-------------|---|----------------|
| <b>112.</b> | <b>Lammfilet</b> *3 mit Kräuterbutter   | <b>15,00 €</b> |
| <b>113.</b> | <b>Lammkotelettchen</b> *3 mit Knoblauchsauce   | <b>16,50 €</b> |
| <b>114.</b> | <b>Lammfilet</b> *3 mit gebratenen Zwiebeln, Knoblauchsauce                                 | <b>18,50 €</b> |
| <b>115.</b> | <b>Lammfilet „Hellas“</b> *3 mit Kräuterbutter und Schafskäse überbacken                    | <b>18,50 €</b> |
| <b>116.</b> | <b>Lammfilet</b> *3 mit gebratenen Zwiebeln und Champignons                                 | <b>18,50 €</b> |
| <b>117.</b> | <b>Lammfilet</b> *3 mit gemischtem Gemüse in Tomatensauce                                   | <b>18,50 €</b> |
| <b>118.</b> | <b>Lammfilet</b> *3 mit gebratenen Zwiebeln in Steaksauce                                   | <b>18,50 €</b> |
| <b>119.</b> | <b>Lammfilet „Special“</b> *3<br>mit Auberginen, Tomaten, Paprika und Schafskäse überbacken | <b>18,50 €</b> |
| <b>120.</b> | <b>Lammlachs</b> *3 mit Okra-Schoten extra fein in Tomatensauce                             | <b>19,00 €</b> |
| <b>121.</b> | <b>Lammlachs</b> *3 mit Metaxasauce   | <b>19,00 €</b> |
| <b>122.</b> | <b>Lammlachs</b> *3 mit grünen Bohnen in Tomatensauce                                       | <b>19,00 €</b> |
| <b>123.</b> | <b>Lamm-Teller</b> *3 1x Lammfilet, 2x Lammkotelettchen, 1x Lammlachs                       | <b>19,00 €</b> |

**Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.**
  
**Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian**

\*1= vom Schwein, \*2= vom Rind, \*3= vom Lamm, \*4 Geflügel

\*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch

Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

## *Spezialitäten aus Grill, Ofen und Pfanne*

- |             |  |                |
|-------------|--|----------------|
| <b>124.</b> | <b>Gyros*1</b>   | <b>10,00 €</b> |
| <b>125.</b> | <b>Gyros und Hackfleischröllchen*1</b>                         | <b>13,00 €</b> |
| <b>126.</b> | <b>Gyros und Leber*1</b>                                       | <b>12,00 €</b> |
| <b>127.</b> | <b>Gyros überbacken*1</b> mit Schafskäse, Paprika und Tomaten  | <b>12,00 €</b> |
| <b>128.</b> | <b>Gyros*1</b> mit gebratenen Zwiebeln und Champignon          | <b>12,00 €</b> |
| <b>129.</b> | <b>Gyros und Souvlaki*1</b>                                    | <b>13,00 €</b> |
| <b>130.</b> | <b>Gyros und Lammkotelett*1*3</b>                              | <b>15,00 €</b> |
| <b>131.</b> | <b>Gyros und Lammsfilet*1*3</b>                                | <b>15,00 €</b> |
| <b>132.</b> | <b>Gyros*1 „Metaxa“</b> mit Parmesan und Metaxasauce           | <b>13,50 €</b> |
| <b>133.</b> | <b>Gyros*1</b> mit Ananas, Parmesan und Metaxasauce            | <b>13,50 €</b> |
| <b>134.</b> | <b>Souvlaki*1</b> Fleischspieß                                 | <b>12,00 €</b> |
| <b>135.</b> | <b>Bifteki*5</b> Hacksteak                                     | <b>8,00 €</b>  |
| <b>136.</b> | <b>Bifteki*5</b> Hacksteak gefüllt mit Schafskäse und Peperoni | <b>12,00 €</b> |

**Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.**  
**Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian**

\*1= vom Schwein, \*2= vom Rind, \*3= vom Lamm, \*4 Geflügel  
 \*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch  
 Alle Preise incl. Bedienung und Mws

## *Spezialitäten aus Grill, Ofen und Pfanne*

- |             |  |                |
|-------------|--|----------------|
| <b>137.</b> | <b>Bifteki*5</b> Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Paprika     | <b>12,00 €</b> |
| <b>138.</b> | <b>Leber vom Schwein*1</b>   | <b>8,00 €</b>  |
| <b>139.</b> | <b>Leber vom Schwein*1</b> mit Metaxasauce                                 | <b>11,00 €</b> |
| <b>140.</b> | <b>Leber vom Schwein*1</b> mit gebratenen Zwiebeln in Steaksauce           | <b>11,00 €</b> |
| <b>141.</b> | <b>Cordon bleu*1</b> Schweineschnitzel gefüllt                             | <b>13,00 €</b> |
| <b>142.</b> | <b>Cordon bleu*4</b> Geflügelschnitzel gefüllt                             | <b>13,00 €</b> |
| <b>143.</b> | <b>Mousaka*5</b>   | <b>10,00 €</b> |
| <b>144.</b> | <b>Putenbrustfilet*4</b> mit Kräuterbutter                                 | <b>11,00 €</b> |
| <b>145.</b> | <b>Putenbrustfilet*4</b> mit gebratenen Pfifferlingen in Sahnesauce        | <b>13,50 €</b> |
| <b>146.</b> | <b>Putenbrustfilet*4</b> mit Jäger.- Sahnesauce                            | <b>13,50 €</b> |
| <b>147.</b> | <b>Putenbrustfilet*4</b> mit Metaxasauce und Champignons                   | <b>13,50 €</b> |
| <b>148.</b> | <b>Hähnchenbrustfilet*4</b> mit Käse, Tomaten und Paprika überbacken       | <b>13,50 €</b> |
| <b>149.</b> | <b>Hähnchenbrustfilet*4</b> Ananas, Hollandaise-Sauce mit Gouda überbacken | <b>13,50 €</b> |

**Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.**  
**Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian**

\*1= vom Schwein, \*2= vom Rind, \*3= vom Lamm, \*4 Geflügel  
 \*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch  
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.



*Klein aber Fein*

- |             |  |                |
|-------------|--|----------------|
| <b>150.</b> | <b>Leber vom Schwein</b> *1 gebratene Zwiebeln und Champignons               | <b>7,50 €</b>  |
| <b>151.</b> | <b>Hacksteak</b> *1 mit gebratenen Zwiebeln und Steaksauce                   | <b>11,00 €</b> |
| <b>152.</b> | <b>Schweinemedallions</b> *1 gebratene Zwiebeln und Champignons              | <b>11,00 €</b> |
| <b>153.</b> | <b>Schweinemedallions</b> *1 mit gebratenen Champignons in Rahmsauce         | <b>11,00 €</b> |
| <b>154.</b> | <b>Schweinemedallions</b> *1 in Jäger.- Sahnesauce                           | <b>11,00 €</b> |
| <b>155.</b> | <b>Gegrillte Schweinemedallions</b> *1 Tomaten, Paprika, überbacken mit Käse | <b>11,00 €</b> |
| <b>156.</b> | <b>Souvlaki</b> *1 gefüllt mit Schafskäse und Paprika                        | <b>14,00 €</b> |
| <b>157.</b> | <b>Putenbrustfilet</b> *4 überbacken mit Käse, Tomaten und Paprika           | <b>13,50 €</b> |
| <b>158.</b> | <b>Lammfilet</b> *3 mit gebratenen Zwiebeln und Champignons                  | <b>15,50 €</b> |

**Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.  
 Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian**

\*1= vom Schwein, \*2= vom Rind, \*3= vom Lamm, \*4 Geflügel  
 \*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch  
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

*Seniorenteller*

- 
- 159. Gyros\*1** und Beilagen **8,00 €**
- 160. Souvlaki\*1** ein Schweinespieß und Beilagen **8,00 €**
- 161. Hackfleischröllchen\*5** und Beilagen **8,00 €**
- 162. Schweinemedailon\*1** mit Kräuterbutter und Beilagen **8,00 €**
- 163. Schnitzel\*1** paniert und Beilagen **8,00 €**
- 164. Hähnchenbrustfilet\*4** in Bernaisesauce und Beilagen **9,00 €**
- 165. Schnitzel\*1** paniert mit Ananas, Gouda und Hollandaisesauce überbacken und Beilagen **9,50 €**

**Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.  
Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian**

\*1= vom Schwein, \*2= vom Rind, \*3= vom Lamm, \*4 Geflügel  
\*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch  
Alle Preise incl. Bedienung und Mwst



## *Nudelgerichte und Kinderteller*

### *Nudelgerichte*

- |             |  |               |
|-------------|--|---------------|
| <b>166.</b> | <b>Spaghetti mit Hackfleisch*5</b> mit Tomatensauce und Parmesan                             | <b>7,00 €</b> |
| <b>167.</b> | <b>Spaghetti Spezial*1</b> Gyros, Tomaten und Paprika<br>überbacken mit Schafskäse und Gouda | <b>8,00 €</b> |
| <b>168.</b> | <b>Lasagne *5</b>  | <b>7,00 €</b> |
| <b>169.</b> | <b>Gorgonzola Spinat</b> mit gebratenen Mandeln und Parmesan                                 | <b>7,00 €</b> |

**Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat**

### *Kinderteller*

- |             |  |               |
|-------------|--|---------------|
| <b>170.</b> | <b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce und Parmesan               | <b>2,50 €</b> |
| <b>171.</b> | <b>Psaraki Teller</b> vier Fischstäbchen mit Pommes          | <b>3,50 €</b> |
| <b>172.</b> | <b>Chicken Sticks*4</b> Hähnchen-Sticks mit Pommes           | <b>3,50 €</b> |
| <b>173.</b> | <b>Gyros-Burger*1</b> mit Pommes                             | <b>4,50 €</b> |
| <b>174.</b> | <b>Pommes oder Reis</b>                                      | <b>2,00 €</b> |
| <b>175.</b> | <b>Extra Sauce</b> (Metaxa, Rahm, Hollandaise oder Bernaise) | <b>2,50 €</b> |

**Zu unseren Kindertellern servieren wir Gurkensalat und Tzatziki.**

\*1= vom Schwein, \*2= vom Rind, \*3= vom Lamm, \*4 Geflügel

\*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch

Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

## *Grillplatten*

### **200. Olympia-Platte**

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Lammkotelett und Gyros\*1\*3

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 1 Pers. 17,00 € | 3 Pers. 51,00 € |
| 2 Pers. 34,00 € | 4 Pers. 68,00 € |

### **201. Akropolis-Platte**

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Schnitzel und Gyros\*1\*3\*5

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 1 Pers. 15,00 € | 3 Pers. 45,00 € |
| 2 Pers. 30,00 € | 4 Pers. 60,00 € |

### **202. Saloniki -Platte**

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Leber und Gyros\*1\*5

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 1 Pers. 15,00 € | 3 Pers. 45,00 € |
| 2 Pers. 30,00 € | 4 Pers. 60,00 € |

### **203. Athen-Platte**

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Lammfilet und Gyros\*1\*3\*5

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 1 Pers. 17,00 € | 3 Pers. 51,00 € |
| 2 Pers. 34,00 € | 4 Pers. 68,00 € |

### **204. Sirtaki-Platte**

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Leber, Lammfilet und Putenbrust\*1\*3\*4\*5

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 1 Pers. 17,00 € | 3 Pers. 51,00 € |
| 2 Pers. 34,00 € | 4 Pers. 68,00 € |

**Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.  
 Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian**

\*1= vom Schwein, \*2= vom Rind, \*3= vom Lamm, \*4 Geflügel  
 \*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch  
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

*Fischgerichte*

- 
- 400. Sardinen\*\*** in der Pfanne gebraten **14,00 €**
- 401. Calamares\*\*** Tintenfischringe im Backteig **13,00 €**
- 402. Scampis\*\*** paniert mit Blattsalat **13,00 €**
- 403. Rotbarschfilet\*\*** in der Pfanne gebraten mit Kartoffelspalten **14,00 €**
- 404. Alaska-Seelachs\*\*** überbacken  
mit Champignons, Hollandaise-Sauce und Gouda und Kartoffelspalten **14,00 €**
- 405. Kalamarakia\*\*** ganze Tintenfischtuben gebraten **13,50 €**
- 406. Fischplatte\*\*** Mini Sepien, Scampies und Calamares **13,50 €**

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Fischgerichten auf Wunsch Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel für 1,00 € Aufpreis pro Gericht.

\*als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat

\*\*Fischsauce nach Wahl: Senfsauce, Knoblauchsauce oder Remouladensauce



*Nachspeise*

- 
- 500. Griechischer Joghurt** mit Honig und Sesam **3,00 €**
- 501. Äpfel im Teigmantel** mit Vanillesauce\*1 **3,00 €**
- 502. Pfannkuchen** mit Wallnusseis und Karamellsauce\*1 **4,00 €**
- 503. Pfannenkuchen** mit Ananas-Marmelade und Schokoladensauce\*1 **4,00 €**
- 504. Eis nach Wahl** drei Kugeln (Vanille.-, Erdbeer.- oder Schokoladeneis) \*1\*8\*11 **3,00 €**
- 505. Schokoladenkuchen** nur Freitag, Samstag, Sonntag und an Feiertagen **4,00 €**

**Gerne erfüllen wir Ihre persönlichen Sonderwünsche.  
Bitte sprechen Sie uns an !**

**Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserer Extra-Karte.**

## *Original griechische Rosè & Rotweine*

- |             |  |                      |
|-------------|--|----------------------|
| <b>600.</b> | <b>Flasche Qualitätswein „Hausmarke“</b>   | <b>0,7 L 15,00 €</b> |
| <b>601.</b> | <b>Kurtaki</b><br>trockener Rosèwein mit kräftigem Aroma und vollem Geschmack von frischen Trauben               | <b>0,2 L 4,50 €</b>  |
| <b>602.</b> | <b>Kurtaki</b><br>trockener Rosèwein mit kräftigem Aroma und vollem Geschmack von frischen Trauben               | <b>0,5 L 8,50 €</b>  |
| <b>603.</b> | <b>Imiglykos</b><br>lieblicher vollaromatischer Wein aus der elegantesten Rebsorte Griechenlands                 | <b>0,2 L 4,00 €</b>  |
| <b>604.</b> | <b>Imiglykos</b><br>lieblicher vollaromatischer Wein aus der elegantesten Rebsorte Griechenlands                 | <b>0,5 L 7,50 €</b>  |
| <b>605.</b> | <b>Tsantali „Makedonikos“</b><br>ein purpurroter, reicher gehaltvoller und aromatischer Wein                     | <b>0,2 L 4,50 €</b>  |
| <b>606.</b> | <b>Tsantali „Makedonikos“</b><br>ein purpurroter, reicher gehaltvoller und aromatischer Wein                     | <b>0,5 L 8,50 €</b>  |
| <b>607.</b> | <b>Tsantali „Naoussa“</b><br>ein Schmuckstück unter den griechischen Weinen. Trocken, eleganter Duft und tiefrot | <b>0,2 L 4,50 €</b>  |
| <b>608.</b> | <b>Tsantali „Naoussa“</b><br>ein Schmuckstück unter den griechischen Weinen. Trocken, eleganter Duft und tiefrot | <b>0,5 L 8,50 €</b>  |
| <b>609.</b> | <b>Apelia „Black“</b><br>ein fruchtiger vollmundiger und lieblicher Rotwein aus Griechenland                     | <b>0,2 L 4,50 €</b>  |
| <b>610.</b> | <b>Apelia „Black“</b><br>ein fruchtiger vollmundiger und lieblicher Rotwein aus Griechenland                     | <b>0,5 L 8,50 €</b>  |
| <b>611.</b> | <b>Likörwein „Mavrodaphne“</b>   | <b>0,2 L 4,50 €</b>  |
| <b>612.</b> | <b>Likörwein „Mavrodaphne“</b>   | <b>0,5 L 8,50 €</b>  |

## *Weißwein*

- |             |   |                      |
|-------------|---|----------------------|
| <b>613.</b> | <b>Tsantali „Makedonikos“</b><br>ein Schmuckstück unter den griechischen Weinen, trocken und mit elegantem Duft | <b>0,2 L 4,50 €</b>  |
| <b>614.</b> | <b>Tsantali „Makedonikos“</b><br>ein Schmuckstück unter den griechischen Weinen, trocken und mit elegantem Duft | <b>0,5 L 8,50 €</b>  |
| <b>615.</b> | <b>Retsina Flasche</b> aromatisch Harzig  | <b>0,25 L 4,50 €</b> |
| <b>616.</b> | <b>Retsina Flasche</b> aromatisch Harzig  | <b>0,5 L 7,50 €</b>  |
| <b>617.</b> | <b>Imiglykos</b><br>Lieblicher vollaromatisierter Wein aus der elegantesten Rebsorte Griechenlands              | <b>0,2 L 4,00 €</b>  |
| <b>618.</b> | <b>Imiglykos</b><br>Lieblicher vollaromatisierter Wein aus der elegantesten Rebsorte Griechenlands              | <b>0,5 L 7,50 €</b>  |
| <b>619.</b> | <b>Apelia "Gold"</b><br>ein fruchtiger vollmundiger und lieblicher Wein aus Griechenland                        | <b>0,2 L 4,50 €</b>  |
| <b>620.</b> | <b>Apelia "Gold"</b><br>ein fruchtiger vollmundiger und lieblicher Wein aus Griechenland                        | <b>0,5 L 8,50 €</b>  |
| <b>621.</b> | <b>Likörwein "Samos"</b>  | <b>0,2 L 4,50 €</b>  |
| <b>621.</b> | <b>Likörwein "Samos"</b>  | <b>0,5 L 8,50 €</b>  |



## *Biere & Aperitifs*

### *Bier*

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>623. Becks vom Fass</b>                           | <b>0,3 L 3,00 €</b>  |
| <b>624. Becks vom Fass</b>                           | <b>0,5 L 4,50 €</b>  |
| <b>625. Becks alkoholfrei</b>                        | <b>0,33 L 3,00 €</b> |
| <br>   |                      |
| <b>626. Hasseröder dunkel vom Fass</b>               | <b>0,3 L 3,00 €</b>  |
| <b>627. Hasseröder dunkel vom Fass</b>               | <b>0,5 L 4,50 €</b>  |
| <br>   |                      |
| <b>628. Alster*<sup>3,11</sup></b>                   | <b>0,3 L 3,00 €</b>  |
| <b>629. Alster*<sup>3,11</sup></b>                   | <b>0,5 L 4,50 €</b>  |
| <br>   |                      |
| <b>630. Weizenbier hell, dunkel oder alkoholfrei</b> | <b>0,5 L 4,00 €</b>  |
| <br>   |                      |
| <b>631. Malzbier*<sup>11</sup></b>                   | <b>0,33 L 2,50 €</b> |

### *Aperitifs*

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>632. Ouzo</b>  | <b>2 cl 2,00 €</b>  |
| <b>633. Ouzo „Spezial“</b>  | <b>4 cl 3,50 €</b>  |
| <b>634. Metaxa *****</b>  | <b>4 cl 3,00 €</b>  |
| <b>635. Metaxa *****</b>  | <b>2 cl 3,50 €</b>  |
| <b>636. Ramazotti</b>   | <b>4 cl 3,50 €</b>  |
| <b>637. Jägermeister</b>  | <b>2 cl 2,50 €</b>  |
| <b>638. Whisky “Ballantine`s”</b>                                 | <b>4 cl 3,50 €</b>  |
| <b>639. Sambuca</b>   | <b>2 cl 2,50 €</b>  |
| <b>640. Tsipouro</b>  | <b>2 cl 3,00 €</b>  |
| <b>641. Aperol &amp; Sekt oder Prosecco</b>                       | <b>0,1 L 3,00 €</b> |
| <b>642. Metaxa, Whisky oder Bacardi mit Cola*<sup>1,3,9</sup></b> | <b>4 cl 4,00 €</b>  |

\*1= mit Farbstoff, \*3= mit Antioxidationsmittel, \*9= koffeinhaltig, \*10 chininhaltig  
 \*11= Süßungsmittel, \*12= enthält eine Phenylalaninquelle  
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

## *Alkoholfreie & warme Getränke*

### *Alkoholfrei*

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>643. Wasser Vilsa Gourmet</b>   | <b>0,25 L 2,00 €</b> |
| wahlweise Medium oder Naturell (Still)   |                      |
| <b>644. Wasser Vilsa Gourmet</b>   | <b>0,75 L 4,50 €</b> |
| wahlweise Medium oder Naturell (Still)   |                      |
| <b>645. Cola*<sup>1,3,9</sup>, Cola light*<sup>1,3,9,12</sup>, Fanta*<sup>1,3,11</sup> oder Sprite*<sup>3,11</sup></b> | <b>0,30 L 2,50 €</b> |
| <b>658. Cola, Cola light, Fanta, Sprite <sup>1,3,9,11,12</sup>, Apfelsaft, Apfelschorle oder Orangensaft</b>           | <b>0,50 L 4,00 €</b> |
| <b>646. Apfelsaft oder Apfelschorle</b>  | <b>0,30 L 2,50 €</b> |
| <b>647. Orangensaft</b>  | <b>0,30 L 2,50 €</b> |
| <b>648. Kirschsaft oder Bananensaft</b>  | <b>0,30 L 2,50 €</b> |
| <b>649. Schweppes Bitter Lemon*<sup>10</sup></b>   | <b>0,20 L 2,50 €</b> |
| <b>650. Schweppes Ginger Ale*<sup>1</sup></b>  | <b>0,20 L 2,50 €</b> |

### *Warme Getränke*

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| <b>651. Kaffee</b>           | <b>1,50 €</b> |
| <b>652. „Spezial“ Kaffee</b> | <b>2,50 €</b> |
| <b>653. Espresso</b>         | <b>1,50 €</b> |
| <b>655. Mocca</b>            | <b>1,50 €</b> |
| <b>656. Heißer Kakao</b>     | <b>2,00 €</b> |
| <b>657. Tee „im Glas“</b>    | <b>1,50 €</b> |

\*1= mit Farbstoff, \*3= mit Antioxidationsmittel, \*9= koffeinhaltig, \*10 chininhaltig  
 \*11= Süßungsmittel, \*12= enthält eine Phenylalaninquelle  
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst