

Mittagskarte

Montag bis Freitag von 12.00-14.30 Uhr

Alle Gerichte werden mit Reis, Tzatziki und Salat serviert

| | | |
|------|---|------|
| 500. | Gyros , Geschnetzeltes vom Drehspieß | 6,80 |
| 501. | Gyros in Metaxasauce | 7,20 |
| 502. | Gyros und Soutzouki | 7,30 |
| 503. | Souvlaki – 1 Filetfleischspieß | 7,20 |
| 504. | Soutzoukia – 2 Hacksteaks | 6,80 |
| 505. | Bifteki – Hacksteak gefüllt mit weißem Käse, mit Spiegelei bedeckt | 8,20 |
| 506. | Schweinefilet in Champignons-Sahnesauce | 7,50 |
| 507. | Schweinefilet mit Kräuterbutter | 7,10 |
| 508. | Rinderleber | 6,80 |
| 509. | Putensteak in Metaxasauce | 7,30 |
| 510. | Hähnchenbrustfilet in Champignons-Sahnesauce | 7,30 |
| 511. | Gyros und Rinderleber | 7,30 |
| 512. | Hänchenbrustspieß | 7,20 |
| 513. | Kalamaris | 8,70 |
| 514. | Kabeljaufilet | 8,70 |
| 515. | 2 Kalamaris und Kabeljaufilet | 9,80 |
| 516. | Lammkotelets | 8,50 |
| 517. | Gyros in Champignon-Rahmsoße nach Art des Hauses | 7,20 |

Aus dem Backofen

515. **Mousakas** - griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln,
Hackfleisch, Bechamelsauce, dazu Salat und weißer Käse 7,50
516. **Pastizio** - griechischer Nudelaufbau mit Hackfleisch
und Bechamelsauce, dazu Salat und weißer Käse 7,20

*Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!*

Vorspeisen

*Zu unseren Vorspeisen servieren wir frisch
aufgebackenes Baguette*



1. **Tzatziki**
Knoblauch-Joghurt-Creme mit Gurken nach hauseigenem Rezept 3,90
2. **Taramas** - cremiger Dip aus Fischrogen 4,70
3. **Tirokafteri** - pikant gewürztes Käsepüree 4,70
- 3 a) **Triada** - Dreierlei Dipmix aus Tzatziki, Tarama und Tirokafteri 4,70
4. **Tiri** – weißer Käse mit Zwiebeln, Öl und Oregano 5,00
5. **Saganaki** – weißer Käse paniert und gebacken 5,90
6. **Tiri Fournou**
weißer Käse mit Tomaten und Zwiebeln im Tontopf gebacken 8,80
7. **Piperies Florinis me Tiri** - Spitze rote Paprika mit einer Füllung aus
cremigem Käse, leicht gratiniert mit Gouda 5,90
8. **Elies/Piperies** - Oliven und Peperoni 3,80

| | |
|---|-------|
| 9. Piperies Scharas - Gegrillte Peperoni mit Knoblauch-Vinaigrette | 5,20 |
| 10. Gigantes-Salata - Dicke-Bohnen-Salat | 4,80 |
| 11. Dolmadakia - mit Reis gefüllte Weinblätter serviert mit Tzatziki | 5,40 |
| 12. Tiropitakia - Blätterteigtaschen gefüllt mit weißem Käse | 5,80 |
| 13. Melitsanes - gebratene Auberginen serviert mit Tzatziki | 6,60 |
| 14. Kolokithakia - gebratene Zucchini dazu Tzatziki | 6,60 |
| 15. Garides - panierte Garnelen dazu Tzatziki | 6,20 |
| 16. Garides Krasates | |
| Garnelen in Knoblauch-Weißweinsauce verfeinert mit Basilikum | 7,10 |
| 17. Garides Saganaki - Garnelenpfännchen | |
| Garnelen in Knoblauch-Tomatensauce verfeinert mit | |
| Weinbrandgebettet auf weißem Käse | 7,40 |
| 18. Kavouropsicha - 4 panierte Krebschenkel dazu Tzatziki | 5,80 |
| 19. Kalamaria - gebratene Kalamaris serviert mit Tzatziki | 6,50 |
| 20. Ochtopodi Plokami - gegrillter Oktopus verfeinert mit Vinaigrette | 10,80 |
| 21. Gavros - gebratene Sardinen serviert mit Tzatziki | 6,30 |
| 22. Thalassina - Gemischte Fisch-Vorspeise mit Garnelen, Krebschenkeln, Kalamarisringen und in Kartoffelteig umhüllte Garnelen dazu Tzatziki | 7,30 |
| 23. Anginares – gebratene Artischockenherzen serviert mit Tzatziki | 4,50 |
| 24. Pikilia - verschiedene Vorspeisen für 1 Person | |
| Tzatziki, Tarama, Tirokafteri, Dicke-Bohnen-Salat, Dolmadaki, Tiropitaki, panierte Garnele, Krebschenkel, Kalamarisring, Artischockenherz und in Kartoffelteig umhüllte Garnele | 10,60 |
| 25. Pikilia - verschiedene Vorspeisen für 2 Personen | 19,20 |
| 26. Skordopsomo – Knoblauchbrot | 3,50 |
| 27. Psomi - Portion Brot extra | 1,00 |



Salate

- | | | |
|-----|--|------|
| 30. | Choriatiki - griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Krautsalat und weißem Käse mit Vinaigrette | 8,90 |
| 31. | Lachanosalata - Krautsalat | 3,90 |
| 32. | Mikti Salata - Gemischter Salat bestehend aus Kraut- und Eisbergsalat mit Dressing nach Art des Hauses | 6,50 |
| 33. | Salata Tonou - Thunfisch auf Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, Peperoni, Ei, Zwiebeln und Käse mit Vinaigrette | 9,30 |
| 34. | Ägäis-Salat - Kalamaris auf Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, Peperoni und Zwiebeln mit Vinaigrette | 9,80 |
| 35. | Karyates-Salat - Putenstreifen auf Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Ei, Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Käse mit Dressing nach Art des Hauses | 9,80 |
| 36. | Gyro-Salata - Gyros auf Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und weißer Käse mit Dressing nach Art des Hauses | 9,80 |

Zu unseren Salaten servieren wir frisch aufgebackenes Baguette

Suppen

- | | | |
|-----|--|------|
| 40. | Fasolada - griechische Bohnensuppe nach hauseigenem Rezept | 3,90 |
| 41. | Kotosoupa - griechische Hühnersuppe nach Art des Hauses | 4,20 |
| 42. | Psarosoupa - griechische Fischsuppe mit dreierlei Fisch und Krabben nach Art des Hauses | 4,40 |
| 43. | Ntomatosoupa - Tomatencremesuppe nach Art des Hauses mit Teigeinlage, verfeinert mit Basilikum serviert mit einem Sahnehäubchen | 3,90 |

Zu unseren Suppen servieren wir frisch aufgebackenes Baguette

Beilagen

- | | | |
|-----|---|------|
| 44. | Manitaria me pipergia - gebratene Champignons mit Paprika und Zwiebeln | 4,00 |
|-----|---|------|

| | |
|---|------|
| 45. Ntomatorizo - Tomatenreis | 2,40 |
| 46. Tiganites Patates - Pommes Frites | 2,90 |
| 47. Minikartoffeln | 3,20 |
| 48. Kroketes - Krokette | 3,50 |
| 49. Butterreis | 2,40 |
| 50. Gigantes - Dicke weiße Bohnen in Tomatensoße mit weißem Käse | 4,80 |
| 51. Tsigarista Kremidia - gebratene Zwiebeln, verfeinert mit Rotwein | 3,50 |

Vegetarisch

| | |
|---|------|
| 52. Mprokolo - Brokkoligratin in Champignon-Sahnesoße | 8,40 |
| 53. Patates Fournou - Minikartoffelgratin in Champignon-Sahnesoße | 9,10 |
| 54. Lachanika - Gemüsepfanne bestehend aus Broccoli, Blumenkohl und Möhren in zweierlei Soße mit Gouda Käse überbacken | 8,80 |
| 55. Omeleta Ntomata - Omelette mit Tomaten und Käse | 6,80 |
| 56. Omeleta Manitaria - Omelette mit Champignons | 6,80 |

Zu unseren vegetarischen Gerichten servieren wir frisch aufgebackenes Baguette



***Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!!***

Gyros

Geschnetzeltes Schweinefleisch vom großen Drehspieß

- | | | |
|-----|---|-------|
| 60. | Gyros mit Tzatziki und Krautsalat | 9,90 |
| 61. | Gyros Manitaria - Gyros mit gebratenen Champignons serviert mit Tomatenreis, Tzatziki und Salat | 13,40 |
| 62. | Gyros mit Tomatenreis, Tzatziki und Salat | 12,30 |
| 63. | Gyros in Champignon-Sahnesoße überbacken mit Gouda Käse serviert mit Tomatenreis und Salat | 13,90 |
| 64. | Gyros Metaxa - Gyros in Metaxasoße überbacken mit Gouda Käse serviert mit Tomatenreis und Salat | 13,90 |
| 65. | Gyros in Champignon-Rahmsoße nach Art des Hauses - serviert mit Tomatenreis Pommes Frites und Salat | 13,90 |
| 66. | Gyros Kremidia - Gyros mit gebratenen Zwiebeln, verfeinert mit Rotwein serviert mit Tzatziki, Tomatenreis, Pommes Frites und Salat | 13,40 |

Spezialitäten des Hauses

- | | | |
|-------|--|-------|
| 70. | Souvlakia - 2 Filetfleischspieße serviert mit Tomatenreis, Tzatziki und Salat | 12,90 |
| 71. | Souvlaki Fileto - Schweinefilet-Spieß mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln serviert mit Minikartoffeln, Tomatenreis, Tzatziki und Salat | 15,80 |
| 72. | Diavolo-Souvaki - 2 scharfe Spieße aus Hack- und Schweinefleisch serviert mit Tomatenreis, Tzatziki und Salat | 12,90 |
| 73. | Soutzoukakia - 3 Hacksteaks serviert mit Metaxasoße, dazu Tomatenreis, Tzatziki und Salat | 12,80 |
| 74. | Bifteki - Hacksteak gefüllt mit weißem Käse serviert mit Tomatensoße, dazu Tomatenreis, Tzatziki und Salat | 13,40 |
| 74 a) | Bifteki - Hacksteak gefüllt mit weißem Käse serviert mit Metaxasoße, dazu Tomatenreis, Tzatziki und Salat | 13,90 |
| 76. | Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln verfeinert mit Rotwein, dazu Tomatenreis, Tzatziki und Salat | 12,50 |
| 78. | Psaronefri - Schweinefilet mit Kräuterbutter dazu Tomatenreis, Tzatziki und Salat | 13,80 |
| 79. | Arni Fileto - Lammfilet mit Kräuterbutter serviert mit Minikartoffeln, dicke Bohnen in Tomatensoße, Tzatziki und Salat | 19,30 |
| 80. | Lammfilet in Kräuter-Sahnesoße dazu Minikartoffeln, | |

| | | |
|-----|---|-------|
| | Broccoli und Salat | 20,80 |
| 81. | Paidakia - Lammkoteletts serviert mit Tomatenreis, Tzatziki und Salat | 15,40 |
| 84. | Kotofileto - Hähnchenbrustfilet in Metaxasoße, serviert mit Tomatenreis, Broccoli, Tzatziki und Salat | 14,20 |
| 85. | Kotosouvlaki - Hähnchen-Spieß serviert mit Tomatenreis, Broccoli, Tzatziki und Salat | 14,20 |
| 86. | Galopoula - Putensteak in Metaxasoße, dazu Tomatenreis, Broccoli, Tzatziki und Salat | 14,20 |
| 87. | Putensteak mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln serviert mit Minikartoffeln, Tomatenreis, Tzatziki und Salat | 14,80 |
| 88. | Mousakas - griechischer Gemüseauflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Paprika, Hackfleisch und Bechamelsoße serviert mit Salat | 13,50 |
| 89. | Pastizio - griechischer Nudelaufwurf mit Hackfleisch und Bechamelsoße serviert mit Salat | 12,90 |



*Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!!*

Gemischte Teller vom Grill

alle Gerichte werden mit Tomatenreis, Tzatziki und Salat serviert

- | | | |
|------|--|-------|
| 90. | Meteora-Teller - Grillteller mit Gyros und Souvlaki (1 Filetfleischspieß) | 13,50 |
| 91. | Hermes-Teller - Grillteller mit Gyros und Schweinefilet | 14,00 |
| 92. | Artemis-Teller - Grillteller mit Gyros und zwei Soutsoukakia (Hacksteaks) | 13,70 |
| 93. | Athen-Teller - Grillteller mit Gyros, Soutzoukaki und Souvlaki | 14,10 |
| 94. | Poseidon-Teller - Grillteller mit Gyros, Rinderleber und Soutzoukaki | 13,60 |
| 95. | Rhodos-Teller - Grillteller mit Gyros und 2 Hähnchenbrustfilets | 13,80 |
| 96. | Kreta-Teller - Grillteller mit Gyros und Kalamaris | 14,90 |
| 97. | Olympia-Teller - Grillteller mit Gyros, Lammkotelett und Rinderleber | 13,90 |
| 98. | Trikala-Teller - Grillteller mit Gyros, Souvlaki und Rinderleber | 13,90 |
| 99. | Delphi-Teller - Grillteller mit Gyros, Lammkotelett und Souvlaki | 14,10 |
| 100. | Herkules-Teller - Grillteller mit Gyros, Lammkotelett und Soutzoukaki | 13,90 |
| 101. | Korfu-Teller - Grillteller mit Gyros, Souvlaki, Soutzoukaki und Rinderleber | 15,40 |
| 102. | Hellas-Teller - Grillteller mit Souvlaki, Soutzoukaki, Putensteak, Hähnchenbrustfilet und Rinderleber | 17,20 |
| 103. | Plakenio-Teller - Grillteller mit Gyros und Rinderleber | 13,60 |
| 104. | Lammteller mit drei Lammkoteletts und 2 Lammfilets | 19,80 |
| 105. | Niendorf-Teller - Grillteller mit Gyros, Souvlaki, Soutzoukaki, Schweinefilet, Rinderleber und Lammkotelett | 19,80 |
| 106. | Akropolis-Platte ab 2 Personen mit Gyros, 2 Souvlaki, 2 Soutzoukakia, 2 Lammkoteletts, 2 Rinderleber, Reis, Pommes Frites, Tzatziki und Salat | 38,00 |



***Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!!***

Pfannengerichte

alle Gerichte sind mit Gouda Käse überbacken

- | | | |
|------|--|-------|
| 120. | Keftedakia - Hacksteaks in Metaxasoße serviert mit Tomatenreis und Salat | 13,50 |
| 122. | Schweinefilet in Tomatensoße serviert mit Tomatenreis und Salat | 14,90 |
| 123. | Gemisto Psaronefri - Schweinefilet mit einem Topping aus weißem Käse, Tomaten und Peperoni serviert in Tomatensoße mit Reis, Minikartoffeln und Salat | 16,80 |
| 124. | Schweinefilet in Champignon-Sahnesoße serviert mit Minikartoffeln, Brokkoli und Salat | 15,90 |
| 125. | Lammfilet in Champignon-Sahnesoße serviert mit Minikartoffeln, Brokkoli und Salat | 20,80 |
| 126. | Hähnchenbrustfilet in Champignon-Sahnesoße dazu Tomatenreis und Salat | 14,60 |

Fischgerichte

- | | | |
|------|---|-------|
| 130. | Kalamaria - Tintenfische mit Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße, Tzatziki und Salat | 15,80 |
| 131. | Kalamaria me Mpakaliaraki - Tintenfische und Kabeljaufilet mit Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße, Tzatziki und Salat | 16,80 |
| 132. | Garides - 6 Garnelen mit Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße , Tzatziki und Salat | 19,50 |
| 133. | Tsipoura - Dorade vom Grill mit Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße , Tzatziki und Salat | 19,50 |
| 134. | Sardelles - Sardinen mit Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße, Tzatziki und Salat | 13,80 |
| 135. | Mpakaliaraki - Kabeljaufilet mit Butterreis, Brokkoli , auf einer Senf-Dill-Soße Tzatziki und Salat | 16,80 |
| 136. | Thalassino-Souvlaki – 2 Fischspieße bestehend aus einer Mischung aus Fisch und Meeresfrüchten, dazu Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße, Tzatziki und Salat | 16,80 |
| 137. | Garides Kalamaria – drei Garnelen und Tintenfische mit Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße, Tzatziki und Salat | 18,80 |

- | | | |
|------|---|-------|
| 138. | Fischplatte für 1 Person mit Kalamaris, Kabeljaufilet, 2 Garnelen, dazu Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße , Tzatziki und Salat | 19,50 |
| 139. | Fischplatte für 2 Personen mit Kalamaris, Kabeljaufilet, 4 Garnelen, dazu Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße, Tzatziki und gemischtem Salat | 38,00 |

Dessert

- | | | |
|--------|--|------|
| 180. | Halvas –griechischer Honigkuchen | 4,80 |
| 181. | Halvas mit Vanille-Eis | 5,30 |
| 182. | Joghurt – original griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen | 5,10 |
| 183. | Loukoumades - griechische Hefeteigbällchen serviert mit Honig und Zimt (auf Anfrage) | 4,60 |
| 184. | Ntoueto - eine Kugel griechischer Joghurt und eine Kugel Vanilleeis mit Honig und Zimt | 3,60 |
| 185. | Daneziko kipelo - Coupe Danemark Vanilleeis serviert mit Schokoladensoße, garniert mit Sahne und Schokoladenraspeln | 4,50 |
| 186. | Anamikto pagoto - Gemischtes Eis je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis | 4,10 |
| 186 a) | Anamikto pagoto me santigi - Gemischtes Eis je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis garniert mit Sahne | 4,50 |
| 187. | Pagoto me zesta kerasia - Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen | 4,90 |
| 188. | Sokolatina - Schokoladeneis gekrönt von Schokoladensoße, Schokoladenraspeln und Sahne | 4,50 |
| 189. | Pagoto karida - Kokosnusseis in einer halben Kokosnussschale | 5,00 |

***Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!***

Kindergerichte

(nur für unsere kleinen Gäste; bis zum 12ten Lebensjahr)

- | | | |
|------|--|------|
| 190. | Micky Maus Gyros mit Pommes, Tzatziki und Salat | 6,70 |
| 191. | Donald Duck Schweinefilet mit Pommes, Tzatziki und Salat | 7,50 |
| 192. | Käpt'n Blaubär vier Fischstäbchen mit Pommes, Tzatziki und Salat | 6,60 |
| 193. | Rotkäppchen zwei Soutzoukia mit Pommes, Tzatziki und Salat | 6,50 |
| 194. | Teletubbies Pastizio – griechischer Nudelauflauf mit Salat | 6,70 |
| 195. | Pluto Souvlaki mit Pommes, Tzatziki und Salat | 6,90 |
| 196. | Tweety Putensteak mit Pommes, Tzatziki und Salat | 6,90 |
| 197. | Moby Dick Kabeljaufilet mit Pommes Frites, Tzatziki und Salat | 6,90 |



***Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!***

Warme Getränke

| | | | | |
|------|--------------------------------------|--|--|------|
| 200. | Tasse Kaffee | | | 2,30 |
| 201. | Tasse Tee | | | 2,20 |
| 202. | Mokka – original griechischer Kaffee | | | 2,70 |
| 203. | Cappuccino | | | 2,90 |
| 206. | Latte Macchiato | | | 2,90 |
| 207. | Espresso | | | 2,50 |

Griechische Spirituosen

| | | | | |
|------|---------------------------------|-----|-----|------|
| 210. | Ouzo | 40% | 2cl | 2,30 |
| 211. | Ouzo Plomari (serviert auf Eis) | 40% | 4cl | 4,90 |
| 212. | Metaxa – 5 Sterne | 38% | 2cl | 3,40 |
| 213. | Metaxa – 7 Sterne | 40% | 2cl | 3,80 |
| 214. | Metaxa – Grande Fine | 40% | 2cl | 5,00 |
| 215. | Metaxa - Private Reserve | 40% | 2cl | 7,50 |
| 216. | Tsipouro | 46% | 2cl | 3,00 |

Internationale Spirituosen

| | | | | |
|------|----------------------------|-----|-----|------|
| 220. | Bailey's ¹ | 17% | 2cl | 2,60 |
| 221. | Oldesloer Korn | 32% | 2cl | 2,70 |
| 222. | Malteser | 40% | 2cl | 2,80 |
| 223. | Jubiläums Aquavit | 40% | 2cl | 2,80 |
| 224. | Linie Aquavit ¹ | 41% | 2cl | 2,80 |

| | | | | |
|------|----------------------------------|-------|-----|------|
| 224. | Wodka | 40% | 2cl | 3,30 |
| 225. | Bacardi | 37,5% | 2cl | 3,30 |
| 226. | Ballantine's | 40% | 2cl | 3,50 |
| 227. | Jägermeister¹ | 35% | 2cl | 2,80 |
| 228. | Ramazotti¹ | 30% | 2cl | 3,10 |
| 229. | Sambuca | 40% | 2cl | 2,80 |
| 230. | Fernet Branca¹ | 39% | 2cl | 2,80 |
| 231. | Gordon's Gin | 37,5% | 2cl | 3,30 |

Alle Spirituosen als

Longdrink 6,50

Aperitifs

| | | | | |
|------|--|-----|------|-------|
| 235. | Campari mit Orangensaft² | 25% | 4cl | 5,70 |
| 236. | Martini bianco | 15% | 5 cl | 3,80 |
| 237. | Sekt | | 0,7l | 18,20 |
| 238. | Piccolo | | 0,2l | 5,80 |
| 239. | Aperol Spritz¹³ | 15% | | 5,30 |



Alkoholfreie Getränke

| | 0,2l | 0,4l |
|--|------|------------|
| 245. Coca Cola ^{1,2} | 2,30 | 4,30 |
| 246. Coca Cola light ^{1,2,3} | 2,30 | 4,30 |
| 247. Fanta ^{1,2} | 2,30 | 4,30 |
| 248. Sprite | 2,30 | 4,30 |
| 249. Spezi ^{1,2} | 2,30 | 4,30 |
| 250. Apfelsaftschorle | 2,30 | 4,30 |
| 251. Mineralwasser | 2,30 | 4,30 |
| 252. Mineralwasser | | 0,7l 5,70 |
| 253. Malzbier | | 0,33l 2,80 |
| 254. Bitter Lemon ⁴ | | 0,2l 2,50 |
| 255. Ginger Ale ³ | | 0,2l 2,50 |
| 256. Tonic Water ³ | | 0,2l 2,50 |

Säfte

¹ Koffeinhaltig

² mit Farbstoff

³ chininhaltig

⁴ Süßstoffe

| | | | |
|------|----------------------|------|------|
| 260. | Apfelsaft | 0,2l | 2,90 |
| 261. | Orangensaft | 0,2l | 2,90 |
| 262. | Kirschnektar | 0,2l | 2,90 |
| 263. | Ki-Ba | 0,2l | 2,90 |
| 264. | Traubensaft | 0,2l | 2,90 |
| 265. | Bananennektar | 0,2l | 2,90 |



Biere

| | | | |
|------|-----------------------------------|------|------|
| 270. | Bitburger vom Fass | 0,3l | 3,00 |
| 271. | Bitburger vom Fass | 0,5l | 4,70 |
| 272. | Duckstein vom Fass | 0,3l | 3,20 |
| 273. | Duckstein vom Fass | 0,5l | 4,90 |
| 274. | Alsterwasser weiß oder rot | 0,3l | 3,00 |
| 275. | Alsterwasser weiß oder rot | 0,5l | 4,70 |

| | | | |
|------|------------------------------------|---------------|------|
| 276. | Hefeweizen hell oder dunkel | Flasche 0,5l | 3,80 |
| 277. | Kristallweizen | Flasche 0,5l | 3,80 |
| 278. | Hefeweizen , alkoholfrei | Flasche 0,5l | 3,80 |
| 279. | Köstritzer | Flasche 0,33l | 3,40 |
| 280. | Bitburger alkoholfrei | Flasche 0,33l | 3,00 |
| 281. | Mythos - griechisches Bier | Flasche 0,33l | 3,50 |

Offene Rotweine

| | | 0,2l | 0,5l |
|------|---|-------------|-------------|
| 300. | Imiglikos Tsantalis (halblieblich) | 4,70 | 9,60 |
| 301. | Makedonikos (halbtrocken) | 4,80 | 9,70 |
| 302. | Athos (trocken) | 4,70 | 9,60 |
| 303. | Apelia Black Label (lieblich) | 4,80 | 9,80 |
| 304. | Mavrodaphne Tsantali (Qualitäts-Likörwein) | 5,00 | 9,90 |
| 305. | Weinschorle | 4,60 | 9,10 |
| 306. | Merlot (trocken) | 4,90 | 9,90 |
| 307. | Syrah (trocken) | 4,80 | 9,80 |

Offene Weissweine

| | 0,2l | 0,5l |
|--|-------------|-------------|
| 310. Imiglikos Tsantali (halblieblig) | 4,70 | 9,60 |
| 311. Makedonikos (halbtrocken) | 4,80 | 9,70 |
| 312. Athos (trocken) | 4,70 | 9,60 |
| 313. Retsina Tsantali (geharzt) | 4,70 | 9,60 |
| 314. Samos Tsantali (Qualitäts-Likörwein) | 5,00 | 9,90 |
| 315. Weinschorle | 4,60 | 9,10 |
| 316. Moschofilero (trocken) | 4,90 | 9,90 |

Offener Rosewein

| | 0,2l | 0,5l |
|---|-------------|-------------|
| 320. Rosé Tsantali (halbtrocken) | 4,70 | 9,60 |



Flaschenweine (rot)

| | | 0,75l |
|------|--|-------|
| 325. | Imiglikos Tsantali Qualitätswein, halblieblich mit rubinroter Farbe, markantem Bouquet nach reifen Waldfrüchten und reichhaltigem Geschmack | 13,40 |
| 326. | Makedonikos Topikos-Wein, halbtrocken, Aroma von vollreifen Früchten, haltvoller Geschmack | 13,60 |
| 327. | Athos Beliebter trockener Wein, edles Aroma, voller Geschmack | 13,60 |
| 328. | Apelia Black Label Der liebe Wein aus dem Herzen Griechenlands, vollaromatisch, reich an Körper und Bouquet | 14,20 |
| 329. | Mavrodaphne Tsantali Qualitäts-Likörwein, süß mit edlem, würzigem Aroma und samtweichem Geschmack | 16,20 |
| 330. | Amethystos Lazaridis Vom Spitzen-Weingut Costa Lazaridi. - eines der besten Anbaugelände für Weine auf der Welt. Dieser trockene Wein verdankt seine purpurne Farbe dem geringen Ertrag pro Hektar der Rebe Cabernet Sauvignon, dem Merlot und der | |

griechischen Lymnio. Sein satter Geschmack, der gehaltvolle Körper und ein Vanillearoma machen seinen Charakter aus. 29,90

331. Chateau Julia Merlot Lazaridis

vom Spitzen-Weingut Costa Lazaridi. - eines der besten Anbaugelände für Weine auf der Welt. Ein vorzüglicher griechischer trockener Rotwein aus der beliebten Merlot Traube. Eine tiefe granatrote Farbe mit Aromen von Wildkirschen und Blaubeeren lassen beim Einschenken dieses edlen Tropfens eine Vorahnung zu. Am Gaumen dominieren dann Waldfrüchte kraftvoll und komplex mit einem anschließenden langen Abgang. 41,60



Flaschenweine (weiß)

0,75l

340. Imiglikos Tsantali

Qualitätswein, halbsüßlich mit leuchtender Farbe, elegantem Moscatos-Aroma und vollem, fruchtigen Geschmack 13,40

341. Makedonikos

Topikos-Wein, halbtrocken, fruchtig im Duft, frisch im Geschmack 13,60

342. Athos

Beliebter trockener Weißwein, fruchtiges Aroma,

| | | |
|-------------|--|-------|
| | voller Geschmack | 13,60 |
| 343. | Retsina Tsantali | |
| | Trocken, feiner Harzton im Duft und Geschmack | 14,20 |
| 344. | Retsina Malamatina (Flasche 0,5l) | |
| | Beliebter griechischer Wein, eine Note von Harzgeschmack macht diesen Wein einmalig in der Welt | 8,20 |
| 345. | Samos Tsantali | |
| | Qualitäts-Likörwein mit edler Moskatos-Note im Duft und Geschmack | 16,20 |
| 346. | Amethystos Lazaridis | |
| | Eine einzigartige Komposition aus Sauvignon blanc, begleitet von der Semillion und der ägäischen Assyrtiko Traube. Seine zarte, gelbgrüne Farbe mit den fruchtigen Aromen von Pfirsichen und exotischen Früchten auf blumigem Hintergrund berauscht die Sinne. | |
| | Ein reicher, aromatischer Geschmack mit einem langen Ausklang | 23,50 |
| 347. | Petrines Plagies | |
| | Trockener, goldgelber Weißwein aus Korinth aus den Rebsorten Chardonnay und Malagousia. Eine explodierende Nase mit den Aromen einer aristokratischen Pflanzlichkeit in Verbindung mit reifer Ananas, Honigmelone und sehr deutlichem Pfirsich. | 24,60 |

Flaschenweine (rosé)

350. **Makedonikos**

Topikos-Wein, halbtrocken, fruchtiger Geschmack

14,40