

KALTE VORSPEISEN / KRYA OREKTIKA COLD APPETIZERS

1	Tzatziki^G <i>Quark mit Knoblauch, Dill und Gurken</i> yogurt with garlic, dill and cucumbers	6,50 €
2	Taramas^D <i>Fischrogensalat</i> fish roe salad	7,00 €
3	Fava <i>Kichererbsenpaste</i> chickpea paste	6,50 €
4	Kopanisti^G <i>Schafskäsecreme aus Joghurt, Feta und rote Paprika</i> Sheep cheese cream made from yogurt, feta and red pepper	7,00 €
5	Melitzanosalata <i>Pürrierter Auberginensalat mit Knoblauch</i> pureed eggplant salad with garlic	7,00 €
6	Pantzaria^G <i>Rote Beete mit Knoblauch und Tzatziki</i> beetroot with garlic and Tzatziki	7,50 €
7	Portion Oliven <i>grüne und schwarze</i> portion of olives, green and black	7,50 €
8	Portion Peperoni portion of peppers	7,00 €
9	Feta^G <i>in Olivenöl mit Oregano</i> in olive oil with oregano	8,50 €
10	Dolmadakia^G <i>Gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Tzatziki</i> stuffed vine leaves with rice, with Tzatziki	7,50 €
11	Gavros Marinatos^D <i>Sardinen mariniert in Olivenöl mit frischem Knoblauch und Kräutern</i> sardines marinated in olive oil with fresh garlic and herbs	9,50 €
12	Piperies Skordates <i>Peperoni gegrillt mit Knoblauch</i> pepperoni grilled with garlic	8,50 €
	Vorspeisenteller Mix - Appetizer plate mix <i>Mix aus kalten Vorspeisen - mix of cold starters</i>	
13	für 1 Person - for 1 person	18,50 €
14	für 2 Person - for 2 people	31,50 €

WARME VORSPEISEN / SESTA OREKTIKA / WARM APPETIZERS

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 20 | Pita Brot^A
<i>mit Olivenöl und Oregano</i>
pita bread with olive oil and oregano | 2,50 € |
| 21 | 1/2 Skordopsomo^A
<i>1/2 Knoblauchbrot mit Kräuterbutter und Gewürzen</i>
1/2 garlic bread with herb butter and spices | 4,50 € |
| 22 | 1/1 Skordopsomo^A
<i>1/1 Knoblauchbrot mit Kräuterbutter und Gewürzen</i>
1/1 garlic bread with herb butter and spices | 6,50 € |
| 23 | Kolokithakia me Tzatziki^{A,G}
<i>Frittierte Zucchini mit Tzatziki</i>
fried zucchini with Tzatziki | 10,00 € |
| 24 | Melitzanes me Tzatziki^{A,G}
<i>Frittierte Aubergine mit Tzatziki</i>
fried eggplant with Tzatziki | 10,00 € |
| 25 | Melitzanes Fournou^G
<i>Aubergine gefüllt mit Feta, Knoblauch, Tomaten, aus dem Ofen</i>
Eggplant stuffed with feta, garlic, tomatoes, out of the oven | 13,00 € |
| 26 | Spanakopitakia^{A,C,G}
<i>Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, dazu Tzatziki</i>
puff pastry pockets filled with spinach, served with Tzatziki | 10,00 € |
| 27 | Tiropitakia^{A,C,G}
<i>Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta, dazu Tzatziki</i>
puff pastry pockets filled with feta, served with Tzatziki | 10,00 € |
| 28 | Chtapodi^N
<i>Gegrillter Octopus auf Kichererbsenpüree (Fava)</i>
grilled octopus on chickpea puree (Fava) | 19,50 € |
| 29 | Kolokithokeftedes^G
<i>Zucchini bällchen gefüllt mit Fetakäse, dazu Joghurt</i>
zucchini balls filled with feta cheese, served with yogurt | 10,00 € |
| 30 | Bougiourdi^G
<i>Auflauf mit Feta, Edamer in Tomatensauce</i>
casserole with feta, Edam cheese in tomato sauce | 9,00 € |
| 31 | Halloumi^G
<i>Halloumi Käse gegrillt auf Tomatenscheiben mit Tortilla-Chips</i>
Halloumi cheese grilled on tomato slices with tortilla chips | 10,00 € |
| 32 | Gigantes Jouwetsi^G
<i>Große, weiße hausgemachte Bohnen in Tomatensauce mit geriebenem Schafskäse</i>
large, white homemade beans in tomato sauce with grated sheep cheese | 9,50 € |

WARME VORSPEISEN / SESTA OREKTIKA / WARM APPETIZERS

- 33 Katsikisio Tyri^G** **9,00 €**
Ziegenkäse gegrillt mit Prosciutto (Schinken)
goat cheese grilled with prosciutto (ham)
- 34 Feta Meli^{A,G}** **9,00 €**
Fetakäse im Teigmantel mit Honig und Sesam
Feta cheese in batter with honey and sesame
- Vorspeisenteller Mix**
Mix aus warmen Vorspeisen - mix of warm starters
- 35 für 1 Person - for 1 person** **16,50 €**
36 für 2 Person - for 2 people **29,50 €**
- 37 Feta Fournou^G** **9,50 €**
Fetakäse aus dem Backofen mit Oliven und Zwiebeln
Feta cheese from the oven with olives and onions
- 38 Garidakia Saganaki^{B,G}** **12,00 €**
Krabben in Tomatensauce mit Feta
shrimps in tomato sauce with feta

SUPPEN / SOUPES / SOUPS

- 40 Fasolada** **7,50 €**
Original griechische Bohnensuppe
original Greek bean soup
- 41 Kolokithosoupa^G** **7,50 €**
*Kürbiscremesuppe mit Zwiebeln,
Lauch und Ingwer*
pumpkin cream soup with onions, leek and ginger
- 42 Kotosoupa** **8,00 €**
*Hähnchensuppe mit Karotten,
Kartoffeln und Reis*
chicken soup with carrots, potatoes and rice
- 43 Nikos Suppe** **7,00 €**
Tomaten-Rinderhackfleischsuppe
tomato beef mince soup

SALATE / SALATES / SALADS

- 50 Choriatiki^G 13,50 €**
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Kapern, Feta, Peperoni und Zwiebeln
Greek farmer's salad with tomatoes, cucumbers, olives, capers, feta, pepperoni and onions
- 51 Salata Kotopoulo^G 17,00 €**
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet mit Cherrytomaten, Sesam, Parmesan im Tortillanest, dazu Balsamico-Olivenöl Dressing
mixed salad with chicken breast fillet, cherry tomatoes, sesame, parmesan in a tortilla nest plus balsamic olive oil dressing
- 52 Salata Garides^{B,G} 18,50 €**
Gemischter Salat mit Garnelen auf Prosciutto, Cherrytomaten, Parmesan und Pilzen
mixed salad with prawns on prosciutto, cherry tomatoes, parmesan and mushrooms
- 53 Salata Tonnou^D 16,00 €**
Gemischter Salat mit Thunfisch, Cherrytomaten, Gurken, Oliven und Peperoni
mixed salad with tuna, cherry tomatoes, cucumbers, olives and pepperoni

EXTRA BEILAGEN & SAUCEN / EXTRA SIDE DISHES & SAUCES

Pommes frites french fries	5,00 €	Gegrilltes Gemüse grilled vegetables	9,00 €
Kartoffeln potatoes	5,00 €	Beilagensalat side salad	4,50 €
Kartoffelpüree mashed potatoes	5,00 €	Champignonsauce^G mushroom sauce	5,00 €
Grüne Bohnen green beans	5,00 €	Metaxasauce^G metaxa sauce	5,00 €
Reisnudeln^A rice noodles	5,00 €	Pfeffersahnesauce^G pepper cream sauce	5,00 €

GEGRILLTES / SHARAS / GRILLED

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 60 | Souvlaki I^G
<i>1 Schweinefleischspieß mit Pommes frites,
dazu Tzatziki-Dip und Salat</i>
1 pork skewer with French fries with Tzatziki dip and salad | 18,50 € |
| 61 | Souvlaki II^G
<i>3 Schweinefleischspieße mit Pommes frites,
dazu Tzatziki-Dip und Salat</i>
3 pork skewer with French fries with Tzatziki dip and salad | 20,50 € |
| 62 | Souvlaki Arni^G
<i>1 Lammfiletspieß mit Ofenkartoffeln, Zwiebeln,
Paprika, dazu Tzatziki-Dip und Salat</i>
1 lamb fillet skewer with baked potatoes, onions,
paprika, Tzatziki dip and salad | 27,00 € |
| 63 | Bouti Kotopoulo
<i>Hähnchenkeule (ohne Knochen)
mit Ofenkartoffeln, dazu Salat</i>
Chicken leg (boneless) with baked potatoes and salad | 20,00 € |
| 64 | Bifteki Gemisto^G
<i>Hacksteak gefüllt mit Fetakäse mit Reismudeln,
dazu Tzatziki-Dip und Salat</i>
minced steak filled with feta cheese with rice noodles,
Tzatziki dip and salad | 21,50 € |
| 65 | Giaortlou^{A,G}
<i>Hackfleischröllchen auf Pitabrot mit Zwiebeln, Kopanisti,
Tomaten, Spitzpaprika, Pommes frites, dazu Salat</i>
minced meat rolls on pita bread with onions, kopanisti,
tomatoes, pointed peppers, French fries, and salad | 20,50 € |
| 66 | Paidakia
<i>Lammkrone in Koteletts geschnitten
auf Kartoffelpüree, dazu Salat</i>
Lamb crown cut into chops
on mashed potatoes, with salad | 33,00 € |
| 67 | Rumpsteak
<i>gegrillt mit Süßkartoffeln, dazu Salat</i>
grilled rump steak with sweet potatoes and salad | 29,50 € |
| 68 | Fileto Kotopoulo
<i>Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites und
Champignons, dazu Salat</i>
chicken breast fillet with French fries and mushrooms, with salad | 22,00 € |
| 69 | Flanksteak
<i>mit grünen Bohnen und Kartoffeln, dazu Salat</i>
with green beans and potatoes, with salad | 24,00 € |

GRILLSPEZIALITÄTEN / SHARAS / GRILLED SPECIALTIES

Mix Grill^G

Gemischter Grillteller mit Gyros, Souvlaki, Hackfleischröllchen, Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet, mit Pommes frites, dazu Tzatziki-Dip und Salat
mixed grill plate with gyros, pork skewer, minced meat roll, lamb chops, chicken breast fillet, with French fries, tzatziki dip and salad

- | | | |
|----|------------------------------------|----------------|
| 70 | für 1 Person - for 1 person | 29,50 € |
| 71 | für 2 Person - for 2 people | 56,00 € |
| 72 | Grillplatte^G | 33,00 € |
- Lammfilet, Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Lammkotelett mit Pommes frites, dazu Tzatziki-Dip und Salat*
lamb fillet, rump steak, chicken breast fillet and lamb chops with French fries, with tzatziki dip and salad

PFANNENGERICHTE / TIGANIES / FROM THE PAN

- | | | |
|----|---------------------------|----------------|
| 75 | Griechische Pfanne | 22,50 € |
|----|---------------------------|----------------|
- Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, und Kartoffeln, in Rotweinsauce, dazu Salat*
chicken breast fillet with peppers, onions, mushrooms and potatoes, in red wine sauce, with salad
- | | | |
|----|--|----------------|
| 76 | Chirino Schnitzel^{A,C,G} | 21,00 € |
|----|--|----------------|
- Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat*
pork schnitzel with French fries and salad
- | | | |
|----|-------------------------------|----------------|
| 77 | Rigatoni^{A,G} | 19,00 € |
|----|-------------------------------|----------------|
- mit Hähnchenbrustfilet, Parmesan und Champignons in Sahnesauce*
with chicken breast fillet, parmesan and mushrooms in cream sauce
- | | | |
|----|---------------------------------|----------------|
| 78 | Kritharoto^{A,G} | 19,50 € |
|----|---------------------------------|----------------|
- Reismudeln in Tomatensauce mit Shimeji Pilze, Zucchini, Parmesanchips, Knoblauch und wahlweise Joghurt*
rice noodles in tomato sauce with shimeji mushrooms, zucchini, parmesan chips, garlic and optionally yogurt

AUS DEM BACKOFEN / APO TON FOURNO / FROM THE OVEN

- 80 Mousakas^G 20,50 €**
Überbackener Auberginenauflauf mit Gehacktem, Creme à la Bechamel, Kartoffeln, dazu Salat
baked eggplant casserole with minced meat, cream à la Bechamel, potatoes, with salad
- 81 Gemista^G 19,50 €**
Gefüllte Tomaten- und Paprikaschoten mit Reis, dazu Joghurt-Dip und Salat
stuffed tomatoes and peppers with rice, with yogurt dip and salad
- 82 Moshari Kokkinisto 22,50 €**
Gekochtes Rinderragout in Tomatensauce und Karotten, mit Kartoffelpüree, dazu Salat
boiled beef ragout in tomato sauce and carrots with mashed potatoes and salad
- 83 Arnisio Kotsi 24,00 €**
Lammhaxe auf Kartoffelpüree, dazu Salat
lamb shank on mashed potatoes, with salad
- 84 Pougki Lachanikon^{A,G} 20,00 €**
Verschiedenes Gemüse mit Feta im Teigbeutel, dazu Salat
various vegetables with feta in a pastry bag, with salad
- 85 Exochiko 24,00 €**
Lammfleisch aus dem Backofen mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Salat
lamb from the oven with vegetables and potatoes, with salad
- 86 Jouvetsi 22,00 €**
Lammfleisch mit Reismudeln in Tomatensauce und mit Käse überbacken, dazu Salat
lamb with rice noodles in tomato sauce and gratinated with cheese and served with salad

GYROS

- 90 Gyros^G 21,00 €**
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Reismudeln, dazu Tzatziki-Dip und Salat
rotisserie pork with rice noodles, tzatziki dip and salad
- 91 Gyros Metaxa^G 22,50 €**
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Metaxasauce, Pommes frites, dazu Salat
rotisserie pork with Metaxa sauce, French fries and salad
- 92 Gyros Manitaria^G 22,50 €**
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Champignonsauce, Pommes frites, dazu Salat
rotisserie pork with mushroom sauce, French fries and salad

KINDERGERICHTE / PEDIKA / KIDS MENU

Nur für Kinder bis 12 Jahre
only for children up to 12 years

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 100 | Kotoboukies^{A,C,G}
<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>
chicken nuggets with french fries | 10,00 € |
| 101 | Souvlaki
<i>1 Schweinefleischspieß mit Pommes frites</i>
1 pork skewer with French fries | 10,00 € |
| 102 | Paidiko Schnitzel^{A,C,G}
<i>Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>
pork schnitzel with French fries | 10,00 € |

FISCH / THALASSINA / FISH

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 110 | Tsipoura^D
<i>Dorade Royal gegrillt mit Spinat, dazu Salat</i>
Dorade Royal grilled with spinach and salad | 25,50 € |
| 111 | Lavraki^D
<i>Loup de mer gegrillt mit Spinat, dazu Salat</i>
Loup de mer grilled with spinach and salad | 25,50 € |
| 112 | Garides Kilo^{B,G}
<i>1 Kilo Garnelen gegrillt mit Tzatziki-Dip, dazu Salat</i>
1 kilo of prawns grilled with tzatziki dip, with salad | 55,00 € |
| 113 | Garides miso Kilo^{B,G}
<i>½ Kilo Garnelen gegrillt mit Tzatziki-Dip, dazu Salat</i>
½ kilo of prawns grilled with tzatziki dip, with salad | 29,00 € |
| 114 | Gavro Tiganito^{D,A}
<i>Kleine frittierte Sardinen, dazu Salat</i>
small fried sardines, with salad | 18,50 € |
| 115 | Baby Calamari^{N,G}
<i>Baby Calamari gegrillt mit Tzatziki-Dip, dazu Salat</i>
grilled baby calamari with tzatziki dip and salad | 21,50 € |
| 116 | Calamari^{N,A,G}
<i>Calamari Ringe paniert mit Tzatziki-Dip, dazu Salat</i>
calamari rings breaded with tzatziki dip, served with salad | 21,00 € |
| 117 | Solomos^{D,I}
<i>Lachsfilet gegrillt mit Selleriepüree und Spinat, dazu Salat</i>
grilled salmon fillet with celery puree and spinach, with salad | 24,00 € |
| 118 | Glossa^{D,G}
<i>Meerzungenfilet gebraten, mit Tzatziki, Taramas, dazu Salat</i>
fried sole fillet, with tzatziki, taramas, and salad | 23,00 € |

NACHSPEISEN / GLYKA / DESSERT

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 119 | Loukoumades ^{A,C,G}
<i>Teigbällchen wahlweise Honig und Zimt oder Nutella</i>
dough balls with either honey and cinnamon or Nutella | 7,50 € |
| 120 | Halva Mousse ^{A,C,G,H}
<i>mit Tahini, Sesam und einer Kugel Vanilleeis</i>
with tahini, sesame and a scoop of vanilla ice cream | 7,00 € |
| 121 | Jiaourti me Meli ^{G,H}
<i>Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüsse</i>
Greek yogurt with honey and walnuts | 7,00 € |
| 122 | Jiaourti me Glyko tou Koutaliou ^G
<i>Griechischer Joghurt mit Waldbeeren-Konfitüre</i>
Greek yogurt with wild berry jam | 7,00 € |
| | Pagoto Mix | |
| 123 | Gemischtes Eis ^G (3 Kugeln) mit Sahne
mixed ice cream (3 scoops) with cream | 7,50 € |
| 124 | Gemischtes Eis ^G (3 Kugeln) ohne Sahne
mixed ice cream (3 scoops) with cream | 7,50 € |

Hausgemachte Kuchen 6,50€
Homemade pie 6,50€

KALTE GETRÄNKE / COLD DRINKS

		0,33l	
Coca Cola ^{3,4}		200	4,50 €
Coca Cola Zero ^{1,3,4,13}		202	4,50 €
Fanta ^{3,6}		204	4,50 €
Sprite		206	4,50 €
Mezzo Mix ^{3,4,6}		208	4,50 €
Fassbrause ^A		210	4,50 €
Fuze Eistee - Ictea	<i>Fl. 0,3l</i>	212	4,50 €
<i>Pfirsich oder Zitrone / peach or lemon</i>			
Honest Bio Tee Minze	<i>Fl. 0,33l</i>	213	4,50 €
Vio Schorle	<i>Fl. 0,3l</i>	205	4,50 €
<i>(Rhabarber, Apfel, schwarze Johannisbeere)</i> (rhubarb, apple, blackcurrant)			
Griechisches Stilles Wasser	<i>Fl. 0,5l</i>	214	4,30 €
Greek still water			
Griechisches Stilles Wasser	<i>Fl. 1l</i>	215	6,50 €
Greek still water			
Griechisches Mineralwasser	<i>Fl. 0,25l</i>	216	3,80 €
Greek mineral water			
Griechisches Mineralwasser	<i>Fl. 0,75l</i>	217	6,50 €
Greek mineral water			
Bitter Lemon ²	<i>0,2l</i>	218	4,00 €
Tonic Water ²	<i>0,2l</i>	219	4,00 €
Ginger Ale ³	<i>0,2l</i>	220	4,00 €
Malztrunk ^{4,3}	<i>0,2l</i>	221	4,00 €

SÄFTE & FRUCHTNEKTARE / JUICE

		0,2l		0,4l
Maracujanektar - passion fruit	230	4,00 €	231	5,00 €
Apfelfruchtsaft - apple fruit juice	232	4,00 €	233	5,00 €
Orangensaft - orange juice	234	4,00 €	235	5,00 €
Traubenektar - grape nectar	236	4,00 €	237	5,00 €
Tomatensaft - tomato juice	238	4,00 €	239	5,00 €
Kirschnektar - cherry nectar	240	4,00 €	241	5,00 €
Kiba (<i>Kirschbananennektar</i>)	242	4,00 €	243	5,00 €

WARME GETRÄNKE / HOT DRINKS

Kakao ^G - cocoa	<i>Tasse</i>	250	4,00 €
Milchkaffee ^G - milk coffee	<i>Schale</i>	251	4,00 €
Latte Macchiato ^G	<i>Glas</i>	252	4,00 €
Kaffee	<i>Tasse</i>	253	3,50 €
Griechischer Mocca - Greek mocha	<i>Tasse</i>	254	3,50 €
Frappé (<i>griechischer kalter Kaffee</i>)	<i>Glas</i>	255	5,00 €
Espresso	<i>Tasse</i>	256	3,50 €
Cappuccino ^G	<i>Tasse</i>	257	4,00 €
Tee (<i>verschiedene Sorten</i>)- tea	<i>Glas</i>	258	3,50 €
Frischer Minztee - Fresh mint tea	<i>Glas</i>		6,00 €
Glühwein ^L (<i>weinhaltig</i>)	<i>Glas</i>	259	4,50 €
Grog von Rum ² (<i>4cl</i>)- Grog of rum	<i>Glas</i>	260	5,00 €

BIER VOM FASS & FLASCHE / BEER

Berliner Kindl^A	0,3l	270	4,50 €
Berliner Kindl^A	0,4l	271	5,00 €
Berliner Kindl^A	0,5l	272	5,50 €
Krombacher^A	0,3l	273	4,50 €
Krombacher^A	0,4l	274	5,00 €
Krombacher^A	0,5l	275	5,50 €
Starnberger Hell^A	0,3l	276	4,50 €
Starnberger Hell^A	0,5l	277	5,50 €
Lager Schwarzbier^A	0,3l	278	4,50 €
Lager Schwarzbier^A	0,5l	279	5,50 €
Hefeweizen^A	0,3l	280	4,50 €
Weisse Hefeweizen^A	0,5l	281	5,50 €
Weizenbier Kristall^A	Fl. 0,5l	282	5,50 €
Alsterwasser (Biermischgetränk)^A	0,4l	283	5,00 €
Berliner Weisse^A	Fl. 0,33l	284	4,50 €
mit Schuss (rot²/grün² - red or green)			
Alkoholfreies Bier^A - non alcoholic beer	Fl. 0,33l	285	4,50 €
Alkoholfreies Hefeweizen^A non-alcoholic Hefeweizen	Fl. 0,5l	286	5,50 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE/ ALCOHOLIC DRINKS

Russischer Wodka	2cl	291	4,00 €
Martell (franz. Cognac)	2cl	292	4,50 €
Remy Martin (franz. Cognac)	2cl	293	5,00 €
Osborne Veterano³	2cl	294	5,00 €
Metaxa³ 5 Sterne	2cl	295	5,00 €
Metaxa³ 7 Sterne	2cl	296	6,00 €
Asbach Uralt (Weinbrand)	2cl	297	5,00 €
Calvados	2cl	298	6,00 €
Gin	2cl	299	5,00 €
Scotch Whisky³	4cl	300	7,00 €
Amaretto³	2cl	302	4,00 €
Sambuca	2cl	303	4,00 €
Jägermeister	2cl	304	4,00 €
Bailey's Irish Cream^{3,4,G}	2cl	305	4,00 €
Wodka (Moskovskaya/Absolut)	Fl. 0,5l	306	45,00 €
Ouzo	Fl. 0,7l	307	30,00 €
Metaxa³ 5 Sterne	Fl. 0,7l	308	65,00 €
Johnnie Walker Red³	Fl. 0,7l	309	70,00 €
Jack Daniels³	Fl. 0,7l	310	70,00 €
Chivas Regal³	Fl. 0,7l	311	85,00 €
Needle Gin³	Fl. 0,5l	312	65,00 €

APERITIFS

Ouzo	2cl	320	3,00 €
Ouzo Plomari	Fl. 0,2l	321	14,00 €
Ouzo Plomari	Fl. 0,7l	322	40,00 €
Tsipouro <i>Ein traditioneller griechischer Tresterbrand</i>	2cl	323	4,50 €
Tsipouro <i>Ein traditioneller griechischer Tresterbrand</i>	Fl. 0,2l	324	20,00 €
Campari³	4cl	325	5,00 €
Sherry^{3,L}	5cl	326	5,00 €
Martini^L (weiß oder rot ³)	5cl	327	5,00 €
Prosecco Aperol³	0,2l	328	7,00 €
Lillet Wild Berry^{3,L}	0,2l	329	8,00 €
Lillet Prosecco^{3,L}	0,2l	330	8,00 €
Limoncello Spritz^{3,L} <i>Limoncello, Zitronensaft, Prosecco, Soda</i>	0,2l	331	8,00 €
Hugo^{3,L} <i>Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Soda</i>	0,2l	332	8,00 €
Espresso Martini^L <i>Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup</i>	0,1l	333	8,00 €

MIXGETRÄNKE/ MIXED DRINKS

Campari³ Soda/Orange	4cl	340	9,00 €
Needle Gin Tonic^{3,2} / Orange	4cl	341	9,00 €
Whisky /Cola^{3,4}	4cl	342	9,00 €
Asbach /Cola^{3,4}	4cl	343	9,00 €
Cuba Libre^{3,4}	4cl	344	9,00 €
Wodka Lemon²	4cl	345	9,00 €
Wodka Orange	4cl	346	9,00 €
Wodka Redbull^{3,4,5}	4cl	347	9,00 €

SEKT & CHAMPAGNER

Valdo^L	0,2l	350	7,00 €
Lutter & Wegner^L	Fl. 0,75l	351	30,00 €
Fürst von Metternich^L	Fl. 0,75l	352	37,00 €
Valdo Prosecco Spumante Marca Oro^L	Fl. 0,75l	353	35,00 €
Mumm^L	Fl. 0,75l	354	40,00 €
Moët & Chandon^L	Fl. 0,75l	355	90,00 €
Moët & Chandon ICE Imperial^L	Fl. 0,75l	356	110,00 €
Moët & Chandon Rose Imperial^L	Fl. 0,75l	357	110,00 €
Veuve Clicquot^L	Fl. 0,75l	358	100,00 €

GRIECHISCHE WEINE / GREEK WINES

Weißwein / White

Mostra^L - leichter trockener Wein
- light dry wine Fl. 0,5l 360 **14,00€**

Retsina Malamatina^L Fl. 0,5l 361 **13,00€**

Glas 0,2l 0,5l 1,0l

Mastello^L - trocken - dry 362 **6,50 €** 363 **14,00 €** 364 **24,00€**

*Aus ausgesuchten Traubensorten
der besten griechischen Bergregionen*
from selected grape varieties of the best Greek mountain regions

Imiglykos Golden White^L 365 **6,50 €** 366 **14,00 €** 367 **24,00€**

*Ein auserlesener lieblicher Wein mit goldgelber Farbe, einem
reichen Aroma, reifer Frucht und einem ausgeglichenem Geschmack*
A select, sweet wine with a golden yellow color rich aroma, ripe fruit
and a balanced taste

Moschofilero VQPRD^L 371 **7,00 €** 372 **14,00 €** 373 **26,00€**

Herrlicher Körper, fruchtig mit Noten von Zitrone und Minze
wonderful body, fruity with notes of lemon and mint

Samos^L 374 **7,00 €** 375 **15,00 €** 376 **28,00€**

Dessertwein, süßer Likörwein
dessert wine, sweet fortified wine

Weinschorle^L 381 **6,00 €** 382 **13,00 €** 383 **22,00€**
wine spritzer

GRIECHISCHE WEINE / GREEK WINES

Rotwein / Red

Glas 0,2l 0,5l 1,0l

Mastello^L - trocken -dry 390 **6,50 €** 391 **14,00 €** 392 **24,00€**

*Aus ausgesuchten Traubensorten
der besten griechischen Bergregionen*
from selected grape varieties of the best Greek mountain regions

Imiglykos Golden Red^L 393 **6,50 €** 394 **14,00 €** 395 **24,00€**

*Ein exzellenter lieblicher Rotwein, ein fruchtiges Aroma, vollmundig,
rund und von feiner lieblicher Art im Geschmack*
an excellent, sweet red wine, a fruity aroma, full-bodied,
round and with a fine, sweet taste

Mavrodaphne^L 396 **7,00 €** 397 **15,00 €** 398 **26,00€**

Dessertwein, süß - Dessert wine, sweet

Rosé

Mostra Rosé^L - leichter trockener Wein *Fl. 0,5l* 410 **14,00 €**
- light dry wine

Glas 0,2l 0,5l 1,0l

Rosé^L - trocken - dry 411 **6,50 €** 412 **14,00 €** 413 **24,00€**

*Ein rubinroter Wein, mit violetem Schimmer und
Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren*
a ruby red wine, with violet shimmer and
Aromas of blackberries and currants

QUALITÄTSWEINE / QUALITY WINES

Weißwein / White

Griechenland

Lyrarakis Cuvée^L

Grünlich gelbe Farbe. Aromen von Birne und exotischen Früchten, reicher Körper, lang anhaltender Abgang

Greenish yellow color. Aromas of pear and exotic fruits, rich body, long lasting finish

Glas 0,2l 420 7,10 €

Fl. 0,75l 421 24,00 €

Altitude White^L

Zitronenblüten, Noten von grünem Apfel und Pfirsich, reichhaltiger ausgewogener Geschmack, angenehme Säure, sättigender Körper

lemon blossom, notes of green apple and peach, Rich taste with balance, pleasant acidity and satiating body

Glas 0,2l 422 7,20 €

Fl. 0,75l 423 25,00 €

Malagouzia^L

Aromen von Pfirsich, Zitrus- und exotischen Früchten

Aromas of peach, citrus and exotic fruits

Glas 0,2l 424 7,50 €

Fl. 0,75l 425 26,00 €

A Priori Mantinia^L

Aromen von Zitrusfrüchten und Mandarinenschalen,

knackiger Säure, Frische und elegantem, langem Nachgeschmack

Aromas of citrus fruits and tangerine peel, crisp acidity, freshness and an elegant, long aftertaste

Glas 0,2l 426 8,10 €

Fl. 0,75l 427 27,00 €

Biblia Chora^L

Fruchtige Aromen von Honigmelone und exotischen Früchten.

Im Abgang ist der Wein mild und vollmundig

Fruity aromas of honeydew melon and exotic fruits. The finish is mild and full-bodied

Fl. 0,75l 428 40,00 €

Frankreich

Sauvignon Blanc ITG^L

Limonen und tropische Früchte, frisch, ausgewogen

Limes and tropical fruits, fresh, balanced

Glas 0,2l 429 8,10 €

Fl. 0,75l 430 27,00 €

Chardonnay IGT^L

Birne, Citrus, Melone, frisch, schwungvoll, leicht

Pear, citrus, melon, fresh, lively, light

Fl. 0,75l 431 27,00 €

Deutschland

Grauer Burgunder QbA^L

Wiesenblumen, Quitte, schlank-feinnervig, mittelkräftig
meadow flowers, quince, slim, fine-nerved, medium-strong

Glas 0,2l 432 **7,50 €** Fl. 0,75l 433 **26,00 €**

Weißburgunder QbA^L

Mango, cremig-schmelzig, mittelkräftig
mango, creamy-melty, medium-strong

Glas 0,2l 434 **7,50 €** Fl. 0,75l 435 **26,00 €**

Riesling QbA^L

Aprikose, Pfirsich, elegant-frisch, mittelkräftig
apricot, peach, elegant-fresh, medium-strong

Glas 0,2l 436 **7,50 €** Fl. 0,75l 437 **26,00 €**

Italien

Lugana I Frati^L

Aprikose, Mandel, Kräuter, vollmundig, elegant, mittelkräftig
Apricot, almond, herbs, full-bodied, elegant, medium-bodied

Fl. 0,75l 438 **38,00 €**

Rotwein / Red

Griechenland

Altitude Red^L

Aromen kleiner roter Früchte, Pflaumen und Gewürzen, ausgewogener Säure und reifen, weichen Tanninen, kräftig
Aromas of small red fruits, plums and spices, balanced acidity and ripe, soft tannins, powerful

Glas 0,2l 439 **7,50 €** Fl. 0,75l 440 **27,00 €**

Amethystos^L

Leuchtende lila Farbe und ein eleganter Geschmack von Waldfrüchten

Bright purple color and an elegant Taste of forest fruits

Fl. 0,75l 441 **31,00 €**

Lyrarakis Rot^L

Tiefe rubinrote Farbe, Waldfrüchte, aromatisch, samtig
Deep ruby red color, forest fruits, aromatic, velvety

Fl. 0,75l 442 **31,00 €**

Cultura Nemea^L

Aromen von Sauerkirschen und Blaubeeren sowie Gewürzen aus der Eiche. Am Gaumen ist er weich mit seidigen Tanninen, kräftig
Aromas of sour cherries and blueberries as well as spices the oak. On the palate it is soft with silky tannins, powerful

Fl. 0,75l 443 **38,00 €**

Biblia Chora^L

Tiefdunkles Rot, sehr klare Aromen von reifen roten Früchten, Karamell, Schokolade und im Abgang leichte Gewürznoten
Deep dark red, very clear aromas of ripe red fruits, caramel, chocolate and light spice notes in the finish

Fl. 0,75l 444 **43,00 €**

Deutschland

Spätburgunder QbA "Bio Vegan"^L

Rote Johannisbeere, Erdbeere, würzig-komplex, mittelkräftig
red currant, strawberry, spicy-complex, medium-strong

Fl. 0,75l 445 **29,00 €**

Frankreich

Château Haut Pingat^L

Schwarze Johannisbeere, fruchtig-frisch, mittelkräftig
Blackcurrant, fruity-fresh, medium-strong

Fl. 0,75l 446 **28,00 €**

Syrah IGP^L

Angenehm, vollmundig, beerige Düfte, würzige Note
Pleasant, full-bodied, berry scents, spicy note

Fl. 0,75l 447 **28,00 €**

The Cicada Rouge IGP^L

Schwarze Johannisbeere, aromatisch, frisch, weiche Tannine, mittelkräftig
Blackcurrant, aromatic, fresh, soft tannins, medium strong

Fl. 0,75l 448 **31,00 €**

Italien

Primitivo Salento „a6mani LIFILI"^L

Himbeere, Süßkirsche, Wacholder; mineralisch-cremig, kräftig
raspberry, sweet cherry, juniper, mineral-creamy, strong

Glas 0,2l 449 **7,50 €** Fl. 0,75l 450 **28,00 €**

Südafrika

Merlot Excelsior^L

Reife Pflaumen, Maulbeerfrüchte, würzig, mittelkräftig
Ripe plums, mulberry fruits, spicy, medium-strong

Fl. 0,75l 451 **29,00 €**

Chile

Carménère La Joya „GRAN RESERVE"^L

Aromen und Geschmacksrichtungen von Brombeeren, Feigen und Noten von schwarzem Pfeffer und schwarzem Tee.
Aromas and flavors of blackberries, figs and notes of black pepper and black tea

Fl. 0,75l 452 **31,00 €**

Rosé / Rosé

Griechenland

Altitude Rosé^L

Kirscharomen, am Gaumen kräftig, ölig und komplex, mit langem und fruchtigem Abgang
Cherry aromas, strong, oily and complex on the palate, with a long and fruity finish

Glas 0,2l 453 **6,90 €** Fl. 0,75l 454 **25,00 €**

Acquarella Rosé^L

Aromen von rosa Grapefruit, Noten von Pfirsich und Blaubeere, komplex, üppig, ausdrucksstarker Nachgeschmack
Aromas of pink grapefruit, notes of peach and blueberry, complex, lush, expressive aftertaste

Glas 0,2l 455 **9,30 €** Fl. 0,75l 456 **31,00 €**

Deutschland

Pin & Friends^L

Sauerkirsche und Himbeere, saftig-beerig, harmonisch, leicht
sour cherry and raspberry, juicy-berry, harmonious, light

Fl. 0,75l 457 **26,00 €**

Frankreich

Classique Rosé IGP^L

Waldbeeren, Erdbeere, Pfeffer, fruchtig-schmelzig, leicht
Wild berries, strawberries, pepper, fruity-melty, light

Fl. 0,75l 458 **26,00 €**

Rosé Gris de Gris "DUNE"^L

Pampelmuse, weißer Pfirsich, fruchtig-frisch, leicht
grapefruit, white peach, fruity-fresh, light

Glas 0,2l 459 **7,50 €** Fl. 0,75l 460 **27,00 €**

MIRAVAL Côtes de Provence AOC^L

Himbeere, Lavendel, Flieder, saftig-elegant, mittelkräftig
raspberry, lavender, lilac, juicy, elegant, medium-strong

Fl. 0,75l 461 **36,00 €**

Allergene & Zusatzstoffe: a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere und Erzeugnisse daraus, c) Eier und Erzeugnisse daraus, d) Fische und Erzeugnisse daraus, e) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, f) Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, g) Milch und Erzeugnisse daraus, h) Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus, i) Sellerie und Erzeugnisse daraus, j) Senf und Erzeugnisse daraus, k) Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupinen und Erzeugnisse daraus, n) Weichtiere und Erzeugnisse daraus, **Formfleischvorderschinken aus Vorder-schinkenteilen zusammengefügt 1) mit Süßungsmitteln 2) chininhaltig 3) mit Farbstoffen 4) koffeinhaltig 5) Taurin 6) mit Antioxidationsmitteln 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) mit Konservierungsstoffen 10) gewachst 11) geschwefelt 12) geschwärzt 13) enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam) 14) mit Geschmacksverstärker

Alle Preise sind inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer