

## *Kalte Vorspeisen*

2.	<b>Zaziki</b> <sub>(G)</sub>	<b>3,50 €</b>
3.	<b>Oliven</b> <sub>(L)</sub>	<b>3,50 €</b>
4.	<b>Calamari-Salat</b> <sub>(N,L)</sub> Tintenfisch mit Öl und Essig	<b>5,00 €</b>
5.	<b>Taramosalata</b> <sub>(F,4)</sub> Fischrogencreme	<b>4,00 €</b>
6.	<b>Dolmadakia mit Zaziki</b> <sub>(F,G)</sub> Weinblätter gefüllt mit Reis	<b>4,50 €</b>
7.	<b>Schafskäse</b> <sub>(G)</sub>	<b>5,00 €</b>
17.	<b>Htipiti</b> <sub>(G)</sub> pikante Creme aus Schafskäse	<b>4,00 €</b>
10.	<b>Meze</b> <sub>(N,F,4,G,L)</sub> Calamari-Salat, Taramosalata, Zaziki, Htipiti, Dolmadakia und Schafskäse	<b>9,50 €</b>

## *Warme Vorspeisen*

8.	<b>Camembert gebacken</b> <sub>(A,C,G,O)</sub> mit Johannisbeeren und Pfirsich	<b>5,50 €</b>
11.	<b>Auberginen</b> aus der Pfanne mit pikanter Sauce	<b>6,00 €</b>
13.	<b>Zucchini</b> <sub>(O)</sub> gebraten dazu Zaziki	<b>6,00 €</b>
15.	<b>Florinis (gegrillt)</b> <sub>(G)</sub> rote Spitzpaprika gefüllt mit Schafskäse und Knoblauch	<b>5,50 €</b>
16.	<b>Saganaki</b> <sub>(A,C,G,O)</sub> gebackener Schafskäse	<b>5,00 €</b>
18.	<b>Shrimps-Saganaki</b> <sub>(G)</sub> aus der Pfanne mit pikanter Sauce und Käse überbacken	<b>7,50 €</b>
19.	<b>Peperoni Spieß</b> <sub>(G,L,1)</sub> gegrillte Peperoni mit Knoblauchsauce dazu Zaziki	<b>4,00 €</b>

## *Frische Salate*

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit  
Dressing-Sauce<sub>(C,G,J)</sub> oder mit Essig-Öl<sub>(L)</sub>

41.	<b>Elassona-Salat</b> Gyros, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni und Zwiebeln	<b>8,50 €</b>
42.	<b>Choriatiki (Bauernsalat)</b> <sub>(G)</sub> Tomaten, Gurke, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	<b>6,50 €</b>
43.	<b>Athen-Salat</b> <sub>(G)</sub> Hähnchenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomaten, Gurke, Mais und Schafskäse	<b>8,50 €</b>
44.	<b>Salat des Hauses</b> <sub>(C)</sub> Thunfisch, Eisbergsalat, Tomaten, Gurke, Oliven, Peperoni, Ei und Zwiebeln	<b>8,50 €</b>
45.	<b>Beilagensalat</b>	<b>2,50 €</b>

## *Suppen*

24.	<b>Tomatensuppe</b> <sub>(A,C,F,I,J,2)</sub>	<b>3,60 €</b>
25.	<b>Griechische Bohnensuppe</b> <sub>(A,F,2)</sub>	<b>3,60 €</b>
26.	<b>Hühnersuppe</b> <sub>(A,F,G,4)</sub>	<b>3,60 €</b>
27.	<b>Zwiebelsuppe</b> <sub>(A,F,I,2)</sub>	<b>3,60 €</b>
28.	<b>Gulaschsuppe</b> <sub>(A,F,2)</sub>	<b>4,00 €</b>

## Spezialitäten vom Grill

60.	<b>Gyros</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Spieß mit Pommes Frites, Reis und Salat	<b>9,00 €</b>
61.	<b>Gyros mit Zaziki</b> <sub>(C,G,J,F,I,II)</sub> fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Spieß mit Pommes Frites, Reis und Salat	<b>9,50 €</b>
62.	<b>Jägerschnitzel</b> <sub>(C,G,J,F,IA)</sub> mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>9,50 €</b>
63.	<b>Suflaki</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> Zwei Fleischspieße mit Pommes Frites, Reis und Salat	<b>9,50 €</b>
64.	<b>Schnitzel Balkan Art</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> mit pikanter Paprikasauce, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>9,50 €</b>
66.	<b>Bifteki</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Pommes Frites, Reis und Salat	<b>9,50 €</b>
67.	<b>Schweineschnitzel</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> mit Pommes Frites, Reis und Salat	<b>9,50 €</b>
68.	<b>Schweineleber</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> mit Röstzwiebeln dazu Pommes Frites, Reis und Salat	<b>8,50 €</b>
69.	<b>Schweinefilet</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> während des grillen mehrfach mit einer Öl-Kräuter-Marinade bestrichen dazu Pommes Frites, Reis und Salat	<b>11,50 €</b>
70.	<b>Schweinefilet</b> <sub>(C,G,J,F,IA)</sub> mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>12,00 €</b>

## Spezialitäten vom Lamm

90.	<b>Lammteller</b> <sub>(C,G,J,A)</sub> Lammfilet, Lammsteak, Lammkotelett dazu Krokette und Salat	<b>15,50 €</b>
91.	<b>Lammfilets</b> <sub>(C,G,J,A)</sub> in Sauce Béarnaise, dazu Krokette und Salat	<b>16,50 €</b>

## Gemischte Fleischgerichte

71.	<b>Hellas Teller</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> Gyros, Suflaki, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>10,50 €</b>
72.	<b>Larissa Teller</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> Gyros, gefülltes Schnitzel mit Schafskäse, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>11,50 €</b>
73.	<b>Delphi Teller</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> Gyros, drei Lammkoteletts, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>12,50 €</b>
74.	<b>Kavala Teller</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> Gyros, Schweineschnitzel, Suzuki, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>11,50 €</b>
77.	<b>Valanida Teller</b> <sub>(C,G,J,F,I,II)</sub> Gyros, Bifteki, Schweinemedallion, Zaziki, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>12,00 €</b>
78.	<b>Ouzo Teller</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> Gyros, Schweineschnitzel, Suzuki, Suflaki, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>13,00 €</b>
80.	<b>Grillteller</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> Gyros, Schweineschnitzel, Suzuki, Suflaki, Leber, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>13,00 €</b>
82.	<b>Penelope Teller</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> Gyros, Suzuki, Suflaki, Zaziki, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>12,00 €</b>
83.	<b>Extra Teller</b> <sub>(C,G,J,F,I,II)</sub> Schweinemedallion, Suzuki, Suflaki, Zaziki, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>12,00 €</b>

92.	<b>Lammfilets</b> <sub>(C,G,J,F,I)</sub> in pikanter Tomatensauce, dazu Patatakia, Reis und Salat	<b>16,50 €</b>
94.	<b>Lammkoteletts</b> <sub>(C,G,J,II)</sub> mit grünen Bohnen und Salat <u>oder</u> mit dicken Bohnen und Salat	<b>14,50 €</b>

## *Black – Angus Rind*

107. **Rumpsteak (250g)**<sub>(C,G,J,11)</sub> **16,50 €**  
in pikant scharfer Pfeffersauce,  
dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und  
Salat
108. **Rumpsteak (250g)**<sub>(C,G,J,11)</sub> **16,50 €**  
mit hausgemachten Röstzwiebeln,  
dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und  
Salat
109. **Rumpsteak (250g)**<sub>(C,G,J,A,11)</sub> **16,50 €**  
in Champignonsauce, dazu  
Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat
111. **Rumpsteak (250g)**<sub>(C,G,J,11)</sub> **16,50 €**  
in Sauce Béarnaise dazu  
Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat
112. **Rinderfilet (250g)**<sub>(C,G,J,11)</sub> **19,50 €**  
in pikant scharfer Pfeffersauce,  
dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und  
Salat
113. **Rinderfilet (250g)**<sub>(C,G,J,A,11)</sub> **19,50 €**  
in Champignonsauce, dazu  
Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat
114. **Rinderfilet (250g)**<sub>(C,G,J,11)</sub> **19,50 €**  
in Sauce Béarnaise dazu  
Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat
115. **Rinderfilet (250g)**<sub>(C,G,J,11)</sub> **19,50 €**  
mit hausgemachten Röstzwiebeln,  
dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und  
Salat
116. **Hüftsteak (250g)**<sub>(C,G,J,11)</sub> **13,50 €**  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
dazu Ofenkartoffel mit Zaziki  
und Salat

## *Spezialitäten vom Hähnchen*

201. **Hähnchenbrustfilet**<sub>(C,G,J,A)</sub> **11,50 €**  
gegrillt, mit Sauce Béarnaise,  
dazu Krokette und Salat
202. **Hähnchenbrustfilet**<sub>(C,G,J,F,1,A)</sub> **11,50 €**  
gegrillt, mit Champignonrahmsauce,  
dazu Pommes Frites, Reis und  
Salat
203. **Cordon bleu Kotópoulo**<sub>(C,G,J,F,1,1,3)</sub> **13,50 €**  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit  
Käse und Schinken, dazu  
Sauce Béarnaise, Pommes Frites,  
Reis und Salat

## *Spezialitäten aus der Pfanne*

46. **Pfännchen Nr. 1**<sub>(C,G,J,F,1)</sub> **12,50 €**  
drei Schweinefiletmedaillons in  
einer Weißweinsauce mit  
Champignons, dazu Patatakia, Reis  
und Salat
47. **Pfännchen Nr. 2**<sub>(C,G,J,F,1,1,1)</sub> **12,50 €**  
drei Schweinefiletmedaillons in  
einer pikanten Sauce, dazu  
Patatakia, Reis und Salat
54. **Pfännchen Nr. 3**<sub>(C,G,J,A)</sub> **12,50 €**  
drei Schweinefiletmedaillons in  
Sauce Béarnaise, dazu Krokette  
und Salat
49. **Pfännchen Nr. 4**<sub>(C,G,J,F,1)</sub> **12,50 €**  
drei Schweinefiletmedaillons in  
Metaxasauce, dazu Patatakia, Reis  
und Salat
53. **Pfännchen Nr. 5**<sub>(C,G,J,F,1)</sub> **11,50 €**  
Gyros aus der Pfanne mit  
Metaxasauce, dazu Patatakia, Reis  
und Salat
55. **Pfännchen Nr. 6**<sub>(C,G,J,F,1)</sub> **19,50 €**  
zwei Rinderfiletmedaillons in einer  
Weißweinsauce mit Champignons,  
dazu Patatakia, Reis und Salat
65. **Pfännchen Nr. 7**<sub>(C,G,J,F,1)</sub> **11,00 €**  
drei Suzuki in Metaxasauce,  
dazu Patatakia, Reis und Salat
59. **Pfännchen Nr. 9**<sub>(C,G,J,F,1)</sub> **11,50 €**  
Hähnchenbrustfilet in einer  
Weißweinsauce mit Champignons,  
dazu Patatakia, Reis und Salat

204. **Hähnchenbrustfilet**<sub>(C,G,J,F,1)</sub> **11,50 €**  
gegrillt, mit Metaxasauce,  
dazu Pommes Frites, Reis, und Salat

## Spezialitäten des Hauses

48. **Schweinefilet à la Chef**<sup>(C,G,J,I,A)</sup> **15,00 €**  
gerolltes, hauchdünn geschnittenes Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, am Spieß mit Zwiebeln und Paprika, dazu Sauce Béarnaise, Kroketten und Salat
50. **Schweinefilet Spezial**<sup>(A,C,G,J,11)</sup> **14,00 €**  
drei Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce überbacken mit Käse, dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat
51. **Cordon bleu Choirinó**<sup>(C,G,J,I,F,1,3)</sup> **15,00 €**  
Schweinefilet gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Sauce Béarnaise, Patatakia, Reis und Salat
52. **Feuerspieß**<sup>(C,G,J,11)</sup> **15,00 €**  
am Spieß Rinderfilet, Rumpsteak, Hüftsteak, mit Paprika und Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat
57. **Gourmet Lammsteak**<sup>(C,G,J,I,A)</sup> **16,50 €**  
Lammsteak gefüllt mit Spinat und Schafskäse, überbacken mit Käse und Sauce Béarnaise, dazu Kroketten und Salat
58. **Lammfilet Spezial**<sup>(C,G,J,A)</sup> **16,50 €**  
in Pfeffersauce und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat

## Platten für zwei Personen

84. **Athen Platte**<sup>(C,G,J,F,1,11)</sup> **28,00 €**  
Vorspeise: zwei Zaziki Gyros, zwei Suflaki, zwei Schnitzel, zwei Bifteki, Pommes Frites, Reis und Salat
85. **Olympia Platte**<sup>(C,G,J,F,1)</sup> **30,00 €**  
Gyros, zwei Suflaki, zwei Schnitzel, zwei Lammkoteletts, Pommes Frites, Reis und Salat
88. **Filetplatte**<sup>(C,G,J)</sup> **36,00 €**  
zwei Rinderfilet, zwei Lammfilet, zwei Schweinefiletmedaillons, Ofenkartoffel mit Zaziki, Salat und Metaxasauce

## Fischgerichte

132. **Calamari**<sup>(N,F,I,C,G,J,C,O)</sup> **11,00 €**  
zarte Tintenfischringe gebraten, dazu Reis und Salat
133. **Fischplatte**<sup>(N,E,D,F,I,C,G,J,O)</sup> **17,50 €**  
Scampi, Lachs und Calamari, dazu Reis und Salat
134. **Lachsfilet**<sup>(D,C,G,J)</sup> **14,00 €**  
gegrillt, dazu Salzkartoffeln und Salat
135. **Scampi**<sup>(D,C,G,J,F,1)</sup> **15,50 €**  
acht Scampi gegrillt, in einer Kräuterknoblauchsauce, dazu Reis und Salat
140. **Rotbarschfilet**<sup>(D,C,G,I,J,O)</sup> **11,00 €**  
gebraten, dazu Sauce Béarnaise, Patatakia, und Salat

## Aus dem Backofen

97. **Lammfleisch vom Backofen**<sup>(C,G,I,J,3)</sup> **13,50 €**  
mit grünen Bohnen und Salat oder mit dicken Bohnen und Salat
101. **Suflaki**<sup>(C,G,J)</sup> **11,00 €**  
in Metaxasauce, überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Salat
102. **Schweinefilet**<sup>(C,G,J,1,L,1)</sup> **14,50 €**  
in Grillsauce, gefüllt mit Schafskäse, Tomate, Peperoni und überbacken mit Käse, dazu Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter und Salat
103. **Schweinefilet**<sup>(C,G,J)</sup> **12,50 €**  
in Grillsauce, überbacken mit Käse, dazu Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter und Salat
106. **Gyros**<sup>(C,G,J)</sup> **11,00 €**  
in Metaxasauce, überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Salat
100. **Suzuki**<sup>(C,G,J)</sup> **11,00 €**  
drei Suzuki in Metaxasauce, überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Salat

## Senioren Teller

150. **Schweineschnitzel**<sub>(C,F,G,I,J)</sub> **7,50 €**  
zwei Schweineschnitzel mit  
Pommes Frites, Reis und Salat
151. **Schweinefiletmedaillon**<sub>(A,C,G,I,J)</sub> **7,90 €**  
zwei Schweinefiletmedaillons mit  
Sauce Béarnaise dazu Kroketten  
und Salat
152. **Rotbarschfilet**<sub>(A,C,G,I,J)</sub> **7,90 €**  
gebraten, dazu Sauce Béarnaise,  
Patatakia und Salat
153. **Hähnchenbrustfilet**<sub>(A,C,G,I,J)</sub> **7,90 €**  
gegrillt, mit Sauce Béarnaise, dazu  
Kroketten und Salat

## Omeletts

20. **Omelett**<sub>(C,G)</sub> **6,50 €**  
mit Tomaten, Käse und Salatbeilage
21. **Omelett**<sub>(C)</sub> **6,50 €**  
mit Hackfleisch und Salatbeilage
22. **Omelett**<sub>(C,3)</sub> **6,50 €**  
mit Champignons und Salatbeilage

## Beilagen

29. **Ofenkartoffel**<sub>(G)</sub> **3,50 €**  
(mit Zaziki oder hausgemachter Kräuterbutter)
30. **Kroketten**<sub>(A)</sub> **2,00 €**
35. **Patatakia** **2,50 €**
36. **Dicke Bohnen**<sub>(3,I)</sub> **4,50 €**
37. **Grüne Bohnen** **4,50 €**
39. **Pommes Frites** **2,00 €**
40. **Tomatenreis**<sub>(F,I)</sub> **2,00 €**

## Saucen

31. **Sauce Béarnaise**<sub>(C,G,I)</sub> **2,50 €**
32. **Champignonsauce**<sub>(G,A)</sub> **2,50 €**
33. **Pfeffersauce**<sub>(G,A)</sub> **2,50 €**
34. **Metaxasauce**<sub>(G)</sub> **2,50 €**

## Kinder Teller

154. **Gyros**<sub>(C,G,I)</sub> **6,50 €**  
mit Pommes Frites und Salat
155. **Jägerschnitzel**<sub>(A,C,G,J)</sub> **6,50 €**  
mit Champignonrahmsauce,  
Pommes Frites und Salat
156. **Suflaki**<sub>(C,G,J)</sub> **6,50 €**  
ein Fleischspieß mit Pommes Frites  
und Salat
157. **Suzuki**<sub>(C,G,J)</sub> **6,50 €**  
mit Pommes Frites und Salat
158. **Fischstäbchen**<sub>(C,D,G,J)</sub> **4,50 €**  
mit Pommes Frites und Salat

## Nachspeisen

144. **Eis mit heißen Feigen**<sub>(G)</sub> **4,50 €**  
Vanilleeis serviert mit heißen  
Feigen
145. **Eis mit heißen Kirschen**<sub>(G,H)</sub> **4,00 €**  
Vanilleeis serviert mit heißen  
Kirschen
146. **Eis mit heißer Schokolade**<sub>(G)</sub> **4,00 €**  
Vanilleeis serviert mit heißer  
Schokoladensauce
148. **Mousse au Chocolat** **4,00 €**
149. **Griechischer Joghurt**<sub>(G,H,I1)</sub> **3,50 €**  
serviert mit Honig und  
Walnüssen

### Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide  
B= Krebstiere  
C= Eier  
D= Fisch  
E= Erdnüsse  
F= Soja  
G= Milch und Milchprodukte  
H= Schalenfrüchte  
I= Sellerie  
J= Senf  
K= Sesamsamen  
L= Schwefeldioxid und Sulfite  
M= Lupinen  
N= Weichtiere  
O= Weizenmehl Typ 405

## *Spirituosen*

Ouzo 2cl <sup>(L)</sup>	1,50 €
Ouzo Pilavas 2cl <sup>(L)</sup>	2,50 €
Metaxa 5* 4cl	3,00 €
Metaxa 7* 4cl	5,00 €
Metaxa GRANDE FINE 4cl	7,50 €
Remy Martin V.S.O.P 4cl <sup>(L)</sup>	7,50 €
Vodka Absolut 2cl <sup>(L)</sup>	2,50 €
Cognac Hennessy V.S 4cl <sup>(L)</sup>	6,50 €
Chivas Regal 12 Jahre 4cl	5,50 €
Mariacron Weinbrand 2cl	2,50 €
Aalborg Jubiläums Akvavit 2cl	3,00 €
Malteser Kreuz Aquavit 2cl	2,50 €
Jägermeister 2cl	2,50 €
Schierker Feuerstein 2cl	2,50 €
Amaro Averna 2cl	2,50 €
Fernet Branca 2cl	2,50 €
Fürst Bismarck Doppelkorn 2cl	2,50 €
Ramazotti 2cl	2,50 €
Obstler 2cl	2,50 €
Genever 2cl	2,00 €

## *Biere*

Warsteiner vom Fass <sup>(A)</sup>	0,3 l	2,30 €
Warsteiner vom Fass <sup>(A)</sup>	0,4 l	2,70 €
Duckstein vom Fass <sup>(A)</sup>	0,3 l	2,50 €
Duckstein vom Fass <sup>(A)</sup>	0,4 l	2,90 €
Budweiser vom Fass <sup>(A)</sup>	0,3 l	2,50 €
Budweiser vom Fass <sup>(A)</sup>	0,4 l	2,90 €
König Ludwig Weizen <sup>(A)</sup> (hell/dunkel)	0,5 l FL.	3,30 €
Erdinger Weizen <sup>(A)</sup> (alkoholfrei)	0,5 l FL.	3,30 €
Warsteiner (alkoholfrei) <sup>(A)</sup>	0,33 l FL.	2,50 €
Alster <sup>(A,3)</sup>	0,3 l	2,30 €
Alster <sup>(A,3)</sup>	0,4 l	2,70 €

## *Aperitif (4cl)*

Ouzo mit Wasser und Eiswürfel <sup>(L)</sup>	3,00 €
Martini rosso/bianco <sup>(L)</sup>	3,500 €
Campari Soda oder Orange <sup>(4)</sup>	4,00 €
Sherry dry/medium/cream <sup>(L)</sup>	3,00 €

## *Alkoholfreie Getränke*

Coca Cola/light <sup>(3,4,6,10)</sup>	0,2 l	1,90 €
Coca Cola/light <sup>(3,4,6,10)</sup>	0,4 l	3,20 €
Fanta <sup>(3,4)</sup>	0,2 l	1,90 €
Fanta <sup>(3,4)</sup>	0,4 l	3,20 €
Sprite <sup>(3)</sup>	0,2 l	1,90 €
Sprite <sup>(3)</sup>	0,4 l	3,20 €
Gerolsteiner Wasser (Sprudel, Naturell)	0,25 l FL.	1,90 €
Gerolsteiner Wasser (Sprudel)	0,75 l FL.	4,50 €
Bitter Lemon <sup>(3,8)</sup>	0,2 l FL.	2,50 €
Ginger Ale <sup>(3,8)</sup>	0,2 l FL.	2,50 €
Vitamalz Malzbier <sup>(A)</sup>	0,33 l FL.	2,50 €

## *Verschiedene Säfte*

Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
Apfelsaft	0,4 l	3,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Orangensaft	0,4 l	3,60 €
Traubensaft <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,20 €
Traubensaft <sup>(3)</sup>	0,4 l	3,60 €
Kirschsaff <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,20 €
Kirschsaff <sup>(3)</sup>	0,4 l	3,60 €
Johannisbeer-Nektar <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,20 €
Johannisbeer-Nektar <sup>(3)</sup>	0,4 l	3,60 €
Maracuja-Nektar <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,20 €
Maracuja-Nektar <sup>(3)</sup>	0,4 l	3,60 €

\*alle Säfte auch als Schorle erhältlich

*Offene Weine 0,25 l / 0,5 l  
(Karaffe)*

*ROT*

TSANTALI Naousa <sup>(L)</sup> (trocken)	0,25 l 0,5 l	3,90 € 7,00 €
TSANTALI Imiglykos <sup>(L)</sup> (lieblich)	0,25 l 0,5 l	3,90 € 7,00 €
ACHAIA CLAUSS <sup>(L)</sup> Demestica (trocken)	0,25 l 0,5 l	3,90 € 7,00 €
TSANTALI Mavrodaphne <sup>(L)</sup> (Likörwein)		4,90 € 9,00 €
Weinschorle Rot/Weiß <sup>(L)</sup>		3,50 €

*Offene Weine 0,25 l / 0,5 l  
(Karaffe)*

*WEISS*

TSANTALI Imiglykos <sup>(L)</sup> (lieblich)	0,25 l 0,5 l	3,90 € 7,00 €
TSANTALI Retsina <sup>(L)</sup> (geharzt)	0,25 l 0,5 l	3,90 € 7,00 €
TSANTALI Samos <sup>(L)</sup> (Likörwein)	0,25 l 0,5 l	4,90 € 9,00 €
ACHAIA CLAUSS <sup>(L)</sup> Demestica (trocken)	0,25 l 0,5 l	3,90 € 7,00 €
TSANTALI Rosé <sup>(L)</sup> (trocken)	0,25 l 0,5 l	3,90 € 7,00 €

*Griechische Weine 0,7 l FL.*

TSANTALI Limnos Imiglykos(L)	12,00 €
Region:	Limnos
Rebsorten:	Verschiedene
Kategorie:	Weißwein
Geschmacksrichtung:	lieblich
Alkoholgehalt:	11,5%Vol.
TSANTALI Naousa Imiglykos(L)	12,00 €
Region:	Naousa
Rebsorten:	Verschiedene
Kategorie:	Rotwein
Geschmacksrichtung:	lieblich
Alkoholgehalt:	11%Vol.
Kourtaki Kouros(L)	19,00 €
Region:	Patra
Rebsorten:	Roditis
Kategorie:	Weißwein
Geschmacksrichtung:	trocken
Alkoholgehalt:	12%Vol.
Grand Reserve Naoussa Boutari '07(L)	26,00 €
Region:	Naousa
Rebsorten:	Xinomavro
Kategorie:	Rotwein
Geschmacksrichtung:	trocken, intensiv
Alkoholgehalt:	13,5%Vol.
Cava Boutari(L)	19,00 €
Region:	Naoussa
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Xinomavro
Kategorie:	Rotwein
Geschmacksrichtung:	trocken
Alkoholgehalt:	11,5% Vol.

*Warme Getränke*

Griechischer Mokka <sup>(7)</sup>	2,50 €
Cappuccino <sup>(7)</sup>	2,20 €
Kaffee <sup>(7)</sup>	1,90 €
Latte macchiato <sup>(7)</sup>	2,50 €
Tee	2,00 €
Espresso <sup>(7)</sup>	2,00 €
Espresso (doppelt) <sup>(7)</sup>	3,20 €

*Sekt 0,7 l Fl.*

Rotkäppchen <sup>(L)</sup>	18,00 €
Freixenet <sup>(L)</sup>	20,00 €

**Zusatzstoffe:**  
1 = Konservierungsstoff  
2 = Geschmacksverstärker  
3 = Antioxidationsmittel  
4 = Farbstoff  
5 = Phosphat  
6 = Süßungsmittel  
7 = koffeinhaltig  
8 = chininhaltig  
9 = geschwärtzt  
10 = Phenylalaninquelle  
11 = Milcheiweiß

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.  
Wenn Sie Informationen zu Allergenen in den Speisen benötigen, fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Wir halten für Sie eine separate Allergiker-Karte mit allen Informationen bereit.