

Κρύα ορεκτικά Kalte Vorspeisen Cold meze

1. **Τζατζίκι** Tzatziki *Tzatziki* A7 € 4,90
Griechischer Sahnejoghurt mit Gurkenstreifen, Dill, frischem Knoblauch und nativem Olivenöl (hausgemacht)
Greek yoghurt dip with cucumber, dill, extra virgin oil and a touch of garlic (home-made)
2. **Ταραμοσαλάτα** Taramasaláta² *Taramasaláta* A1 (Weizen/wheat), A4 € 5,90
Traditionelle Fischcreme aus gesalzenen Kabeljaurogen (hausgemacht)
Cod roe blended with oil, breadcrumbs and lemon juice (home-made)
3. **Τυροσαλάτα** Tiroasaláta *Spicy feta dip* A3, A6, A7 € 5,90
Pikante Schafskäsecreme
Spicy seasoned sheep's milk cheese mousse
4. **Μελιτζανοσαλάτα** Melitzanosaláta *Aubergine salad* € 6,50
Frischer Auberginensalat, aus gegrillten Auberginen mit Paprikastücken, Petersilie, nativem Olivenöl und einem Hauch von Knoblauch (hausgemacht)
Eggplant-mousse with grilled aubergine blended with extra virgin oil, parsley, red pepper and garlic (home-made)
5. **Ελιές και Πιπεριές Τουρσί** Griechische Oliven¹² und Peperoni^{1,9} *Greek olives & pepperonis* A7 € 5,50
Mit Tzatziki serviert
Kalamata olives and pepperonis with tzatziki
6. **Φασόλια σαλάτα** Bohnensalat *Beans salad* € 5,50
Weiße Bohnen mit Zwiebeln, Paprika, Petersilie und nativem Olivenöl
Beans with extra virgin oil, onions, parsley and red pepper
7. **Ντολμαδάκια** Dolmadakia *Dolmades* A1 (Weizen/wheat), A12, A7 € 6,40
Mit Reis gefüllte Weinblätter dazu Tzatziki (lauwarm serviert)
Stuffed vine leaves with rice with tomato sauce, served with tzatziki
8. **Φέτα** Feta Ladorigani *Feta cheese* A7 € 6,40
Griechischer Schafskäse mit nativem Olivenöl und Oregano
Greek feta cheese with extra virgin olive oil and oregano
9. **Μικρή ποικιλία** Pikilia, klein *Pikilia, small* A1 (Weizen/wheat), A4, A7, A12 € 12,90
Tzatziki, Bohnen, Dolmadakia, Feta, Tiroasalata, Tarama, Auberginensalat, Oliven, Peperoni^{1,9}, Gyros, gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben
Selection of cold starters with feta cheese, tiroasalata, tarama, eggplant-mousse, olives, hot peppers⁹, gyros, fried zucchini and eggplant slices
10. **Μεγάλη ποικιλία** Pikilia, groß *Pikilia, large* A1 (Weizen/wheat), A4, A7, A12 € 23,90



Ζεστά ορεκτικά Warme Vorspeisen Warm meze

16. **Κολοκυθάκια τηγανιτά** Gebratene Zucchini *Fried zucchini* A1 (Weizen/wheat), A7 € 6,80
Gebratene Zucchinischeiben, dazu Tzatziki Dip
Fried zucchini slices with tzatziki
17. **Μελιτζάνες τηγανιτές** Gebratene Auberginen *Fried eggplants* A1 (Weizen/wheat), A7 € 6,80
Gebratene Auberginenscheiben, dazu Tzatziki Dip
Fried eggplant slices with tzatziki
18. **Φέτα σαγανάκι** Feta Saganaki *Feta cheese saganaki* A7 € 8,50
Gebackener Schafskäse mit Tomatenstücken, Olivenstreifen und Paprika
Feta cheese to the oven with peppers, olive slices and tomato pieces
19. **Μπουγιουρντί** Boujiourti *Boujiourti* A7 € 9,50
Gebackener Schafs- und Hartkäse mit Tomatenstücken, Olivenstreifen und Paprika
Feta cheese and hard cheese to the oven with peppers, olive slices and tomato pieces
20. **Κασσεροκρόκτες** Käsekroketten *Cheese croquettes* hausgemacht (home-made) A3, A7 € 5,90
22. **Ορτέφ** Ortéff *Ortéff* A1 (Weizen/wheat), A7, A12 € 18,90
Mit Gyros, Riesenbohnen in Tomatensauce, Tzatziki, warme Dolmadakia, Käsekroketten, gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben und gebratene Spitzpaprika
Selection of warm starters with gyros, greek baked beans, tzatziki, warm dolmadakia, cheese croquettes, fried zucchini and eggplant slices, fried pointed pepper
23. **Ψωμί** Portion Weißbrot *Baked bread* A1 (Weizen/wheat) € 1,70



Σαλάτες Salate Salads

29. μικρή ανάμεικτη Beilagen Salat *Small mixed salad* extra, pro Portion € 4,00
30. λάχανο σαλάτα Krautsalat *Cabbage salad* extra, pro Portion € 4,00
(hausgemacht / home-made)
31. χωριάτικη σαλάτα Choriatiki Salat *Greek salad* A7 € 9,70
Tomaten, Gurkenscheiben, Zwiebelringe, Paprika, Feta, Oliven, Peperoni^{1,9}
Tomatoes, cucumber, pepper, onions, feta cheese, olives and greek pepper⁹
32. Klein € 5,90
33. του Βοσκού Bauernsalat *Farmer's salad* A7 € 10,40
Blattsalat, Tomaten, Gurkenscheiben, Zwiebelringe, Feta, Oliven, Peperoni^{1,9} und Paprika
Lettuce, tomatoes, cucumber, pepper, onions, feta cheese, olives and Greek pepper^{1,9}

Jeder Salat wird mit unserem hausgemachten Olivenöl–Balsamico–Kräuter Dressing angemacht

Home-made dressing with extra virgin olive oil, herbs and balsamic vinegar

Χειροποίητη πίτα Pita – Spezialitäten Pita specialities

- . *home-made*
35. Πίτα σκέτη Pita Brot *Pita bread* A1 (Weizen/wheat) € 3,50
36. Πίτα Φέτα Pita Feta *Pita feta cheese* A1 (Weizen/wheat), A7 € 10,90
Mit Tomatenstücken und Oregano, garniert mit Salat
Pita stuffed with feta cheese, tomato pieces and oregano, garnish with salad



Φαγητά φούρνου Spezialitäten aus dem Backofen *Oven specialities*

40. **Μουσακάς** Mousakás *Mousakás* A1(Mais) A3, A7 € 14,50
Auflauf mit gebratenen Auberginen- und Kartoffelscheiben, fein gewürztem Rinderhack, überbacken mit Béchamel-Sauce, im Backofen gegart, garniert mit Salat
Layers of sautéed potatoes, aubergines and minced meat topped with béchamel sauce and kefalotiri cheese, cooked in the oven, garnish with salad
41. **Ιμάμ μπαϊλντί** Imám Bayildi *Imám Bayildi* Vegan € 11,90
Ein bekanntes vegetarisches Gemüsegericht aus geschmorten Auberginen, gefüllt mit gehackten Zwiebeln, Tomatenstücken und Petersilie, im Backofen gegart
Aubergine stuffed with tomato pieces, onions and parsley, cooked in the oven, garnish with salad

Μενου για παιδιά Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

43. **Σνιτσελ χοιρινό** Schweineschnitzel paniert *Breaded pork cutlet* A1 (Weizen/wheat), A3 € 7,90
Mit Pommes, garniert mit Salat
With fries, garnish with salad
44. **Γύρος** Gyros *Gyros* € 7,90
Mit Pommes, garniert mit Salat
With fries, garnish with salad
45. **Κεμπάπια** Kebabia *Meat balls* A1 (Weizen/wheat), A3 € 7,90
Mit Pommes, garniert mit Salat
With fries, garnish with salad

Γύρος Μεριίδες Gyros - der Klassiker *Spit roasted pork meat*

frisch vom Spieß geschnitten, mariniert nach altem Familienrezept

54. **Γύρος** Gyros *Gyros* A7 € 11,90
Mit Zwiebelringe und hausgemachtem Tzatziki, garniert mit Salat
With home-made tzatziki, garnish with salad
55. **Γύρος** Gyros *Gyros* € 12,90
Mit Pommes Frites oder Tomatenreis, garniert mit Salat
With fries or rice with tomato sauce, garnish with salad
56. **Γύρος** Gyros *Gyros* A7 € 14,40
Mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis, garniert mit Salat
With home-made tzatziki, fries or rice with tomato sauce with tomato sauce, garnish with salad
57. **Πίτα Γύρο** Pita Gyros *Pita gyros* A1 (Weizen/wheat), A7, A10 € 13,90
Mit Tomatenstücke, Petersilie, frische Zwiebeln, hausgemachtem Tzatziki oder Senf, garniert mit Salat
Pita stuffed with gyros, tomato pieces, fresh onions, parsley, homemade tzatziki or mustard garnish with salad

58. Tzatziki Dip extra, pro Portion A7 € 1,80

Της Ωρας Spezialitäten vom Grill Grilled

65. **Σουβλάκια** Souvlakia Chiropiita *Souvlakia* A7,A9 € 14,50
Drei Fleischspieße vom Schweinenacken, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise
Pommes Frites oder Tomatenreis, garniert mit Salat
Pieces of pork neck, grilled on a skewer, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki, garnish with salad
66. Zwei Fleischspieße mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis, A7, A9 € 11,90
garniert mit Salat
68. **Κεμπάπια** Kebabia *Meat balls* A1(Weizen/wheat) A3 A7,A9 € 13,90
Hausgemachte Hackröllchen (Schwein/Rind), saftig gegrillt mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise
Pommes Frites oder Tomatenreis, garniert mit Salat
A combination of minced and spices shaped into meat balls, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki, garnish with salad
70. **Μπιφτέκι γεμιστό** Bifteki gemisto *Meat burger* A1(Weizen/wheat) A3 A7, A9 € 14,90
Hacksteak (Schwein/Rind) mit Feta gefüllt, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise
Pommes Frites oder Tomatenreis, garniert mit Salat
A mixture of minced meat and spices into meat burger, stuffed with feta cheese, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki, garnish with salad
71. **Παϊδάκια αρνίσια** Lammkotelett *Lamb chops* A7, A9 € 18,50
Gegrillt, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis, garniert mit Salat
Grilled lamb chops, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki, garnish with salad
72. **Σουβλάκι Ψαρονέφρι** Schweinefiletspieß *Pork fillet cuts* A7, A9 € 16,90
Saftig gegrillt, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis, garniert mit
Salat
Grilled on a skewer, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki, garnish with salad
73. **Κοτόπουλο στήθος ψητό** Hähnchenbrustfilet *Chicken breast fillet* A7 A9 € 14,20
Zart gegrillt, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis, garniert mit Salat
Grilled, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki, garnish with salad
74. **Ψητό συκώτι μοσχάρισιο** Frische Rinderleber *Fresh beef liver* € 13,90
Gegrillt, dazu gebratene frische Paprikastreifen und Zwiebeln, wahlweise Pommes Frites oder Reis mit
Buttergeschmack, garniert mit Salat
Grilled with pan fried fresh onions and pepper stripes, served with fries or rice, garnish with salad

Ποικιλία ψητών ατομική Grillteller *Mixed grill*

76. **Αθως** Athos-Teller *Athos plate* A1(Weizen/wheat) A3 A7, A9 € 17,90
Hackröllchen, Lammkotelett und Gyros, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis, garniert mit Salat
Gyros, grilled kebabia, lamb chop, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki, garnish with salad
77. **Απόλλων** Apollon-Teller *Apollon plate* A1(Weizen/wheat) A3 A7, A9 € 16,50
Hackröllchen, Souvláki und Gyros, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis, garniert mit Salat
Gyros, grilled kebabia and souvláki, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki, garnish with salad
78. **Drei König-Teller** *Drei König plate* A1(Weizen/wheat) A3 A7, A9 € 19,90
Gyros, Kebabia, Souvláki und Lammkotelett, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis, garniert mit Salat
Gyros, grilled kebabia, souvláki and lamb chop, served with fries or rice with tomato sauce and home made tzatziki, garnish with salad

Συνοδευτικά Beilagen *Sides* extra, pro Portion

80. Pommes Frites € 3,00
Fries
81. Tomatenreis € 3,40
hausgemacht (*home-made*) A 9
Rice with tomato sauce with tomato sauce
82. Kartoffeln aus der Pfanne mit Rosmarin und nativem Olivenöl € 4,50
Pan fried potatoes with rosemary and extra virgin oil

ALLERGEN-KENNZEICHNUNG

A1. glutenhaltiges Getreide, A2. Krebstiere, A3. Eier, A4. Fische, A5. Erdnüsse
A6. Sojabohnen, A7. Milch, A8. Schalenfrüchte (Nüsse), A9. Sellerie, A10. Senf
A11. Sesamsamen, A12. Schwefeldioxid und Sulfite, A13. Lupinen, A14. Weichtiere

ALLERGEN-IDENTIFICATION

A1. *gluten-wheat*, A2. *crustaceans*, A3. *egg*, A4. *fish*, A5. *groundnuts*
A6. *soybeans*, A7. *milk*, A8. *edible nuts* A9. *celery*, A10. *mustard*
A11. *sesame*, A12. *Sulfur dioxide und sulfite*, A13. *lupin*, A14. *molluscs*

Angabe zu den Zusatzstoffen:

¹ mit Konservierungsstoff ² mit Farbstoff ³ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle ⁹ geschwefelt ¹⁰ Chininhaltig ¹¹ koffeinhaltig ¹² geschwärzt

Ψάρια Fischgerichte Seafood

87. **Μύδια τηγανητά** Muscheln *Mussels* A1 (Weizen/wheat) A14 € 8,90
Muscheln in Halbschale, in Mehl gewendet und frittiert
Deep fried mussels
88. **Γαρίδες σαγανάκι** Garnelen Saganáki *Shrimp Saganáki* A2 A7 € 10,90
Garnelen in hausgemachter mediterraner Tomatensauce, verfeinert mit geriebenem Feta
Shrimp gratin with tomato sauce, spices and crumbled feta cheese
89. **Μύδια σαγανάκι** Muscheln Saganaki *Mussels Saganaki* A7 A14 € 9,90
Muscheln in hausgemachter mediterraner Tomatensauce, verfeinert mit geriebenem Feta
Mussels gratin with tomato sauce, spices and crumbled feta cheese
90. **Γαύρος τηγανητός** Sardellen *Anchovies* A1 (Mais) A4 € 10,90
Sardellen in Maismehl gewendet und gebraten, garniert mit Salat
Pan fried anchovies covered with corn flour, garnish with salad.
91. **Καλαμαράκια** Kalamares *Calamares* A1 (Weizen/wheat) A14 € 13,90
Kalamares, in Mehl gewendet und frittiert, mit hausgemachtem Tzatziki, garniert mit Salat
Deep fried calamares with home-made tzatziki, garnish with salad
92. **Σουπιά** Soupia *Sepia* A1 (Weizen/wheat) A14 € 15,40
Sepia in Streifen, in Mehl gewendet und frittiert, mit hausgemachtem Tzatziki, garniert mit Salat
Deep fried sepia with home-made tzatziki, garnish with salad
93. **Γαρίδες τηγανητές** Garnelen *Praws* A2 € 18,50
Garnelen in der Pfanne in Olivenöl mit Knoblauch gebraten, abgeschmeckt mit Metaxa, dazu Tomatenreis, garniert mit Salat
Pan fried prawns in olive oil with garlic, dressed with Metaxa, served with rice with tomato sauce, garnish with salad
94. **Ποικιλία Ίος** „Ios“ Teller „Ios“ plate A1 (Weizen/wheat) A2 A14 € 19,50
Kalamares in Ringe, Garnelen und Muscheln in Halbschale frittiert, wahlweise Pommes Frites, Tomatenreis oder Romarin-Kartoffeln, garniert mit Salat
Deep fried calamares, prawns and mussels, served with fries, rice with tomato sauce or potatoes with rosemary, garnish with salad
95. **Καλαμάρι τηγανητό** Kalamares *Calamares* A9 A14 € 15,90
In der Pfanne gebraten, abgeschmeckt mit Weißwein, dazu Tomatenreis, garniert mit Salat
Pan fried calamares, dressed with wine, served with rice with tomato sauc , garnish with salad
96. **Φιλέτο τσιπούρας** Dorade Filets *Gilthead fillet* A1 (Weizen/wheat) A4 € 17,20
In Mehl gewendet und gebraten, abgeschmeckt mit Weißwein, dazu Reis oder Rosmarin-Kartoffeln
Pan fried gilthead fillet ,dressed with wine, with rice with tomato sauce or pan fried potatoes with rosemary, garnish with salad



<u>Αναψυκτικά</u> Alkoholfreie Getränke <i>Soft Drinks</i>			<i>Euro</i>	<i>Euro</i>
Cola ^{11,2} , Fanta ^{2,3} , Cola Mischgetränk ^{2,3,11}	0,2 l	2,20	0,4 l	3,50
Coca Cola Light ^{2,6,11} , Sprite				
Apfelschorle, Johannisbeerenschorle, Traubenschorle	0,2 l	2,20	0,4 l	3,50
Bitter Lemon ^{3 10}	0,2 l	2,20	0,4 l	3,50
Tafelwasser mit Kohlensäure oder still	0,2 l	1,60	0,4 l	2,60
Traubensaft rot, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeer Nektar	0,2 l	2,20	0,4 l	3,50
Souroti Mineralwasser aus Griechenland	<i>Greek sparkling mineral water</i>	Flasche	0,75 l	4,70
Zagori still Mineralwasser aus Griechenland	<i>Greek mineral water</i>	Flasche	1,0 l	4,90
Zagori still Mineralwasser aus Griechenland	<i>Greek mineral water</i>	Flasche	0,5 l	3,30

Ροφήματα Heiße Getränke *Hot drinks*

Tasse Kaffee <i>Coffee</i> ¹¹				2,20
KleineTasse Griechischer Mokka ¹¹ <i>Mocha Coffee</i>				2,40
Kleine Tasse Espresso ¹¹ <i>Espresso</i>				2,00
Doppelter Espresso ¹¹				3,60
Tasse Cappuccino ¹¹ <i>Cappuccino</i>		A7		2,80

Μπίρες βαρελίσιες Biere vom Fass *Draught Beer* Gerste-barley) A1

Baisinger Spezial			0,3 l	2,50
Baisinger Spezial			0,5 l	3,50
Baisinger Löwen Pils			0,3 l	2,90
Radler mit Zitronenlimonade			0,3 l	2,50
Radler mit Zitronenlimonade			0,5 l	3,50

Μπίρα σε Φιάλη Flaschenbiere *Bottled beer* A1

Baisinger Teufels Weisse Kristallweizen	Gerste- Weizen (<i>barley-wheat</i>)	0,5 l	3,50
ColaWeizen ^{11,2}	Gerste- Weizen (<i>barley-wheat</i>)	0,5 l	3,80
Clausthaler	Gerste (<i>barley</i>)	0,33 l	2,90
Baisinger Teufels Weisse Hefe, hell oder Dunkel	Gerste- Weizen (<i>barley-wheat</i>)	0,5 l	3,50
Weihenstephaner Hefeweißbier Alkoholfrei	Gerste- Weizen (<i>barley-wheat</i>)	0,5 l	3,50
Baisinger Teufels Weisse Hefe	Gerste- Weizen (<i>barley-wheat</i>)	0,33 l	2,70

Κρασιά κόκκινα Griechische Rotweine (offen) *Red wine* Weingut Tsantali Euro

Ródos Qualitätswein - Griechenland - Ägäische Inseln semisweet 0,1 l 2,00
0,2 l 3,90
Von der gleichnamigen Sommer- und Urlaubsinsel, ein sortenreiner Wein aus der autochthonen Rebsorte Mandilaria, fruchtig mit langem Abgang. Semisweet

Náoussa Qualitätswein - Griechenland - Makedonien dry 0,1 l 2,00
0,2 l 3,90
Sortenrein aus der Xinomavro Traube gekellert. Zwetschgenkompott und rote Früchte im Aroma. Trocken, reichhaltig mit delikater Säure im Geschmack.

Anthós Landwein - Griechenland - Makedonien dry 0,1 l 2,00
0,2 l 3,70
Trockener Rotwein aus Nordgriechenland. Ein Cuveé aus den Sorten Xinomavro und Cinsault. Im Aroma dominiert die edle Xinomavro Traube auf einem würzigen, blumigen Hindergrund. Im Geschmack harmonisch, weich und sehr fruchtig.

Makedonikós Landwein - Griechenland - Makedonien semidry 0,1 l 2,00
0,2 l 3,70
Der beliebte Halbtrockene Rotwein ist ein Cuvee aus der edlen Rebsorte Xinomavro und der Ausdrucksstarken Moscomavrotraube. Er besitzt ein Bukett aus roten Waldfrüchten, Kirschen Und einer blumigen Note.

Imíglykos Landwein - Griechenland - Makedonien semisweet 0,1 l 2,00
0,2 l 3,70
Ein fruchtig süßer Rotwein, wunderbares Aroma von Früchten und Beeren zeichnen den Imiglykos aus. Im Geschmack ist er vollmundig, rund mit einem langen lieblichen Abgang.

Merlot Landwein - Griechenland - Makedonien dry 0,1 l 2,30
0,2 l 4,40
Trocken. Trauben von Weinbergen der Halbinsel Chalkidiki. Rassiger und aromastarker Rotwein mit nachhaltigem Abgang. Seine sehr fruchtige Note unterstreicht seine sehr gute Qualität.

Κρασιά ροζέ Griechische Roséweine (offen) *Rosé wine* Weingut Tsantali Euro

Roséwein Amynteon Qualitätswein - Griechenland - Makedonien dry 0,1 l 2,00
0,2 l 3,90
Der trockene Roséwein wird aus der edlen autochthonen Rebsorte Xinomavro gekellert, er besitzt ein sehr fruchtiges Bouquet das an Erdbeer- und Kirscharoma erinnert. Im Geschmack ist er fruchtig und frisch.

Makedonikós Landwein - Griechenland - Makedonien semidry 0,1 l 2,00
0,2 l 3,70
Der halbtrockene Roséwein wird aus den einheimischen Rebsorten Xinomavro und Moscomavro Gekellert. Im Bouquet zeigen sich Aromen von Kirschen, Erdbeeren und Waldbeeren auf. Der Abgang ist mild und aromatisch.

Imíglykos Amynteon Qualitätswein - Griechenland - Makedonien semisweet 0,1 l 2,00
0,2 l 3,70
Der Imiglykos Amynteon Rosé ist ein lieblicher Wein aus dem Gebiet Amynteon in Makedonia. Dort reift die einheimische Xinomavro-Traube die für diesen Wein vinifiziert wird, ein eleganter Imiglykos Roséwein mit einem fruchtigen und frischen Bouquet.

Weinschorle 0,2 l 2,70

Κρασιά λευκά Griechische Weißweine (offen) *White wine* Weingut Tsantali Euro

Anthós Landwein - Griechenland - Makedonien dry
 Ein trockener leichter Weißwein, aus den Traubensorten Roditis und Zoumiatis. Goldgelb, mit
 Einem blumigen Aroma und einem saftigen Geschmack. 0,1l 2,00
 0,2l 3,70

Makedonikós Landwein - Griechenland - Makedonien semidry
 Aus dem Verschnitt Roditis und Zoumiatis Traube entsteht ein bemerkenswerter halbtrockener
 Weißwein mit einem Bouquet aus Zitrusblüten, Äpfeln und Aprikosen. Im Geschmack erfrischend
 Und gehaltvoll mit einem geschmackvollen Abgang. 0,1l 2,00
 0,2l 3,70

Imíglykos Landwein - Griechenland - Makedonien semisweet
 Aus der wunderschönen Gegend Agios Pavlos, Makedonien, stammt der liebeliche Weißwein von
 TSANTALI. Der Wein besitzt einen herrlich fruchtigen, süßen und erfrischenden Geschmack mit
 Einer leichten Zitrus-Note im Abgang. 0,1l 2,00
 0,2l 3,70

Ρετσίνας Griechische Retsinaweine *Retsina*

Retsína ist ein frischer Traditionswein, der mit den Körnchen des Pinienharzes hergestellt wird. Trocken, mit dem typischen Harzton in Duft und Geschmack.

Retsina, Tsantali (weiss oder rosé)			0,1l	2,00
			0,2l	3,50
Retsina Davaris Estate	100% Savatiano	Flasche	0,5l	8,00
Retsína Malamatína	Savatiano und Roditis	Flasche	0,5l	7,00
Retsína Kehribari	100% Roditis	Flasche	0,5l	8,00

Γλυκά κρασιά Griechische Likörweine (offen) *Sweet wine*

Mavrodáphne Qualitätswein - Griechenland - Peloponnes sweet
 Der honigsüße Mavrodaphne ist ein eleganter, weltberühmter Qualitäts-Likörwein. Er
 wird aus der gleichnamigen autochthonen Traubensorte aus Patras vinifiziert. Sein
 Duft erinnert an getrocknete Pflaumen und Gewürze, mit einem edelsüßen, eleganten
 und verführerischen Geschmack. 0,1l 2,50
 0,2l 4,50

Límnos Likörwein – Griechenland - Limnos sweet
 Ein kräftiger goldgelber Likörwein, wird aus der Moscato Aspro Traubensorte
 gekeltert, besitzt das typische Bouquet der Moskatos-Traube mit Nuancen von
 Wabenhonig. 0,1l 2,50
 0,2l 4,50

Κτήμα Δαβάρη Weingut Davari

Euro

Agiorgitiko Landwein – Nemea – Peloponnes Rot Trocken *Red dry* 0,2 l 4,20

Der Wein reift im Fass und hat dabei eine dunkle Farbe sowie ein Bukett, das Aromen von roten Früchten

Offenbart, erworben. Im Geschmack reich mit reifen Tanninen von hoher Qualität.

Cabernet Sauvignon – Merlot Landwein – Koropi - Attika Rot Trocken *Red dry* 0,2 l 4,40

In Eichenfässern gereift. Dunkle Purpurfarbe mit Düften von schwarzen

Wildfrüchten und Gewürzen, reicher und robuster Körper, langer Nachgeschmack.

Syrah Landwein – Koropi - Attika Rosé Trocken *Rosé dry* 0,2 l 4,20

Bei kurzer Extraktion erzeugt die Rebe ausgezeichnete Rot und Rosé Weine mit an Granatäpfeln erinnernden Rosigen Nuancen und entwickelt reiche Aromen nach Kirschen, Blüten sowie Gewürznoten.

Moshofilero Landwein – Koropi - Attika Weiss Trocken *White dry* 0,2 l 4,20

Hellgelbe Farbe mit grüner Note. Auf der Zunge starke Noten von Zitrusfrüchten mit Düften von Rose. Mäßige Säure und Frische.

Malagouzia Landwein – Koropi - Attika Weiss Trocken *White dry* 0,2 l 4,20

Die Quintessenz der Wiedergeburt der griechischen Weinberge. Hellgelb-grüne Farbe, expressives Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikose, Zitrone und Jasmin.

Κτήμα Τσιλιλή Weingut Tsililis Theopetra – Kalambaka - Griechenland

Mostra Weiss Rebsorten: Chardonnay, Hamburg Muscat und Roditis Flasche 0,5 l 8,50

Er hat eine leuchtend zitronengrüne Farbe mit Aromen von Zitrone, Limette, Pfirsich und Zitronenblüte.

Mostra Rosé Rebsorten : Hamburg Muscat, Syrah und Merlot Flasche 0,5 l 8,50

Eine lebendige rosarote Farbe und ein reiches Aroma von Erdbeere und Brombeere zeichnen diesen Rosé Wein aus.

Mostra Rot Rebsorten : Agiorgitiko, Syrah und Merlot Flasche 0,5 l 8,50

Tiefe purpurrote Farbe und Aromen von Kirsche, Sauerkirsche, Vanille und Kaffee. Voll und

Weich im Mund, mit reichen Frucht Aromen.

Αλκοολούχα ποτά Spirituosen *Spirit drinks*

Metaxa ² 5 Stern 2 cl 2,50

Metaxa ² 7 Stern 2 cl 3,00

Ouzo 2 cl 2,00

Tsipouro 2 cl 3,50

Ouzo Plomari Flasche 200ml 7,90

Tsipouro- Tresterbrand (mit oder ohne Anis) Flasche 200ml 10,90

Martini * Rosso oder Bianco 5 cl 2,90

Campari ² Orange 4,80

Glas Prosecco* 0,1 l 3,30

* enthält Sulfite

Wein enthält Sulfite