

## Κρύα ορεκτικά Kalte Vorspeisen Cold meze

1. **Τζατζίκι** Tzatziki *Tzatziki* A7 € 5,50  
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** Taramasaláta *Taramasaláta* A4 € 6,50  
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 € 6,20  
Pikante Schafskäsecreme  
*Spicy seasoned sheep's milk cheese mousse*
4. **Μελιτζανοσαλάτα** Melitzanosaláta *Aubergine salad* € 6,90  
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 Oliven<sup>12</sup>und Peperoni<sup>1,9</sup> *Greek olives & pepperonis* A7 € 6,20
6. **Φασόλια σαλάτα** Bohnensalat *Beans salad* € 6,50  
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 € 7,20  
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 € 7,60  
Griechischer Schafskäse mit nativem Olivenöl und Oregano  
*Greek feta cheese with extra virgin olive oil and oregano*
9. **Ποικιλία** Pikilia *Pikilia* A4, A7, A12 € 12,90  
Tzatziki, Tarama, Bohnen, Dolmadaki, Feta, Tiroasalata, Auberginensalat, Oliven, Peperoni<sup>1,9</sup>, gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben  
*Selection of cold starters, tzatziki, tarama, beans, dolmadaki, feta cheese, tiroasalata, eggplant-mousse, olives, hot peppers<sup>9</sup>, fried zucchini and eggplant slices*

## Ζεστά ορεκτικά Warme Vorspeisen Warm meze

16. **Κολοκυθάκια τηγανιτά** Gebratene Zucchini *Fried zucchini* A1 (Weizen/wheat), A7 € 7,80  
Gebratene Zucchini-scheiben, dazu Tzatziki Dip  
*Fried zucchini slices with tzatziki*
17. **Μελιτζάνες τηγανιτές** Gebratene Auberginen *Fried eggplants* A1 (Weizen/wheat), A7 € 7,80  
Gebratene Auberginenscheiben, dazu Tzatziki Dip  
*Fried eggplant slices with tzatziki*
18. **Φέτα σαγανάκι** Feta Saganaki *Feta cheese saganaki* A7 € 10,50  
Gebackener Schafskäse mit Tomatenstücken, Olivenstreifen und Paprika  
*Feta cheese to the oven with peppers, olive slices and tomato pieces*
19. **Μπουγιουρντί** Boujiourti *Boujiourti* A7 € 11,90  
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. **Κασσεροκροκέτες** Käsekroketten *Cheese croquettes* hausgemacht (home-made) A3, A7 € 6,90
22. **Ορτέφ** Ortéff *Ortéff* A1 (Weizen/wheat), A7, A12 € 19,90  
Mit Gyros, Riesenbohnen in Tomatensauce, Tzatziki, warme Dolmadakia, Käsekroketten, gebratene Auberginen- und Zucchini-scheiben 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*

## Σαλάτες Salate Salads

29. **μικρή ανάμεικτη** Beilagen Salat *Small mixed salad* extra, pro Portion € 4,40
30. **λάχανο σαλάτα** Krautsalat *Cabbage salad* extra, pro Portion € 4,40  
(hausgemacht / home-made)
31. **χωριάτικη σαλάτα** Choriatiki Salat *Greek salad* A7 € 11,30  
Tomaten, Gurkenscheiben, Zwiebelringe, Paprika, Feta, Oliven, Peperoni<sup>1,9</sup>  
*Tomatoes, cucumber, pepper, onions, feta cheese, olives and greek pepper<sup>9</sup>*
33. **του Βοσκού** Bauernsalat *Farmer's salad* A7 € 11,90  
Blattsalat, Tomaten, Gurkenscheiben, Zwiebelringe, Feta, Oliven, Peperoni<sup>1,9</sup> und Paprika  
*Lettuce, tomatoes, cucumber, pepper, onions, feta cheese, olives and Greek pepper<sup>1,9</sup>*

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) € 4,30
36. **Πίτα Φέτα** Pita Feta *Pita feta cheese* A1 (Weizen/wheat), A7 € 12,50  
Mit Tomatenstücken und Oregano  
*Pita stuffed with feta cheese, tomato pieces and oregano*

## Φαγητά φούρνου Spezialitäten aus dem Backofen Oven specialities

40. **Μουσακάς** Mousakás *Mousakás* A1( Mais) A3, A7 € 14,50  
Auflauf mitgebratenen Auberginen-und Kartoffelscheiben, fein gewürztem Rinderhack, überbacken mit Béchamel-Sauce, im Backofen gegart  
*Layers of sautéed potatoes, aubergines and minced meat topped with béchamel sauce and kefalotiri cheese, cooked in the oven*
41. **Ιμάμ μπαϊλντί** Imám Bayildi *Imám Bayildi* Vegan € 11,40  
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*

Falls Sie einen Beilagen Salat wünschen, berechnen wir € 4,40

## Μενου για παιδιά Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

43. **Σνιτσελ χοιρινό** Schweineschnitzel paniert *Breaded pork cutlet* A1 (Weizen/wheat), A3 € 9,50  
Mit Pommes  
*With fries*
44. **Γύρος** Gyros Gyros A7 € 9,90  
Mit Pommes und Tzatziki  
*With fries and home-made tzatziki*
46. **Κεμπάπια** Kebabia *Meat balls* A1 (Weizen/wheat), A3 A7 € 9,90  
Mit Pommes und Tzatziki  
*With fries and home-made tzatziki*

## Γύρος Μερίδες Gyros - der Klassiker Spit roasted pork meat

frisch vom Spieß geschnitten, mariniert nach altem Familienrezept

54. **Γύρος** Gyros Gyros A7 € 10,40  
Portion Gyros vom Drehspeiß mit Tzatziki
56. **Γύρος** Gyros Gyros A7 € 13,90  
Mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis  
*With home-made tzatziki , fries or rice with tomato sauce*
- Πίτα Γύρο** Pita Gyros *Pita gyros* A1 (Weizen/wheat), A7, A10 € 13,90  
Mit Tomatenstücke, Petersilie, frische Zwiebeln, hausgemachtem Tzatziki oder Senf
57. *Pita stuffed with gyros, tomato pieces, fresh onions, parsley, homemade tzatziki or mustard*
58. Tzatziki Dip extra, pro Portion A7 € 2,00

Falls Sie einen Beilagen Salat wünschen, berechnen wir € 4,40

## Της Ωρας Spezialitäten vom Grill Grilled

65. **Σουβλάκια** Souvlakia Chiropiita *Souvlakia* A7,A9 € 13,90  
Fleischspieße vom Schweinenacken, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise  
Pommes Frites oder Tomatenreis  
*Pieces of pork neck, grilled on a skewer, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki*
68. **Κεμπάπια** Kebabia *Meat balls* A1( Weizen/wheat) A3 A7,A9 € 13,90  
Hausgemachte Hackröllchen (Rind), saftig gegrillt mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes  
Frites oder Tomatenreis  
*A combination of minced and spices shaped into meat balls, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki*
70. **Μπιφτέκι γεμιστό** Bifteki gemisto *Meat burger* A1(Weizen/wheat) A3 A7, A9 € 14,90  
Hacksteak (Rind) mit Feta gefüllt, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise  
Pommes Frites oder Tomatenreis  
*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*
71. **Παϊδάκια αρνίσια** Lammkotelett *Lamb chops* A7, A9 € 20,90  
Gegrillt, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis  
*Grilled lamb chops, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki*
72. **Σουβλάκι Ψαρονέφρι** Schweinefiletspieß *Pork fillet cuts* A7, A9 € 16,40  
Saftig gegrillt, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis  
*Grilled on a skewer, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki*
73. **Κοτόπουλο στήθος ψητό** Hähnchenbrustfilet *Chicken breast fillet* A7 A9 € 14,50  
Zart gegrillt, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis  
*Grilled, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki*
74. **Ψητό συκώτι μοσχάρισιο** Frische Rinderleber *Fresh beef liver* € 12,50  
Gegrillt, dazu gebratene frische Paprikastreifen und Zwiebeln, wahlweise Pommes Frites, Tomatenreis  
oder Reis mit Buttergeschmack  
*Grilled with pan fried fresh onions and pepper stripes, served with fries or rice*

Falls Sie einen Beilagen Salat wünschen, berechnen wir € 4,40

Ποικιλία ψητών ατομική Grillteller *Mixed grill*

76. **Αθως** Athos-Teller *Athos plate* A1(Weizen/wheat) A3 A7, A9  
Hackröllchen, Lammkotelett und Gyros, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis € 16,90  
*Gyros, grilled kebabia, lamb chop, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki*
77. **Απόλλων** Apollon-Teller *Apollon plate* A1(Weizen/wheat) A3 A7, A9 € 15,80  
Hackröllchen, Souvláki und Gyros, mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise Pommes Frites oder Tomatenreis  
*Gyros, grilled kebabia and souvláki, served with fries or rice with tomato sauce and home-made tzatziki*
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  
*Gyros, grilled kebabia, souvláki and lamb chop, served with fries or rice with tomato sauce and home made tzatziki*

Συνοδευτικά Beilagen *Sides* extra, pro Portion

80. Pommes Frites € 3,60  
*Fries*
81. Tomatenreis hausgemacht (*home-made*) A 9 € 4,50  
*Rice with tomato sauce with tomato sauce*

**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:

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff <sup>2</sup> mit Farbstoff <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>6</sup> mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle <sup>9</sup> geschwefelt <sup>10</sup> Chininhaltig <sup>11</sup> koffeinhaltig <sup>12</sup> geschwärz

## Ψάρια Fischgerichte Seafood

87. **Μύδια τηγανητά** Muscheln *Mussels* A1 (Weizen/wheat) A14 € 10,50  
Muscheln in Halbschale, in Mehl gewendet und frittiert  
*Deep fried mussels*
90. **Γάυρος τηγανητός** Sardellen *Anchovies* A1 (Mais) A4 € 11,90  
Sardellen in Maismehl gewendet und gebraten  
*Pan fried anchovies covered with corn flour*
91. **Καλαμαράκια** Calamari *Calamares* A1 (Weizen/wheat) A14 € 15,50  
Baby Calamari in Mehl gewendet und frittiert, mit hausgemachtem Tzatziki  
*Deep fried calamares with home-made tzatziki*
92. **Σουπιά** Soupia *Sepia* A1 (Weizen/wheat) A14 € 15,90  
Sepia in Streifen, in Mehl gewendet und frittiert, mit hausgemachtem Tzatziki  
*Deep fried sepia with home-made tzatziki*
93. **Γαρίδες τηγανητές** Garnelen *Prawns* A2 € 20,90  
Wildfang Garnelen in der Pfanne in Olivenöl mit Knoblauch gebraten, abgeschmeckt mit Metaxa, dazu Tomatenreis  
*Pan fried prawns in olive oil with garlic, dressed with Metaxa, served with rice with tomato sauce*
94. **Ποικιλία Ίος** „Ios“ Teller „Ios“ plate A1 (Weizen/wheat) A2 A14 € 21,90  
Baby Calamari, Garnelen und Muscheln in Halbschale, mehliert und frittiert, dazu Pommes Frites oder Tomatenreis  
*Deep fried baby calamares, prawns and mussels, served with fries or rice with tomato sauce.*

Falls Sie einen Beilagen Salat wünschen, berechnen wir € 4,40

## Αναψυκτικά Alkoholfreie Getränke Soft Drinks

Euro

Euro

Cola <sup>11,2</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Mezzo Mix <sup>2,11</sup>	Flasche 0,33l			3,50	
Coca Cola Light <sup>2,6,11</sup> , Coca Cola Zero <sup>2,6,11</sup> , Sprite					
Apfelschorle, Johannisbeerenschorle		0,2 l	2,70	0,4 l	3,70
Bitter Lemon <sup>3 10</sup>	Flasche 0,2l			2,70	
Tafelwasser mit Kohlensäure oder still		0,2 l	1,90	0,4 l	2,90
Traubensaft rot, Orangensaft, Apfelsaft,		0,2 l	2,70		
Zagori Mineralwasser aus Griechenland	<i>Greek sparkling mineral water</i>	Flasche	0,75 l		5,50
Zagori still Mineralwasser aus Griechenland	<i>Greek mineral water</i>	Flasche	1,0 l		5,90
Zagori still Mineralwasser aus Griechenland	<i>Greek mineral water</i>	Flasche	0,5 l		3,50
Ensinger Gourmet Classic, Medium oder Still		Flasche	0,25l		2,50

## Ροφήματα Heiße Getränke Hot drinks

Tasse Kaffee <i>Coffee</i> <sup>11</sup>				2,40
Tasse griechischer Mokka <sup>11</sup> <i>Mocha Coffee</i>				2,80
Tasse Espresso <sup>11</sup> <i>Espresso</i>				2,20
Tasse Cappuccino <sup>11</sup> <i>Cappuccino</i>		A7		2,90

## Μπίρες βαρελίσιας Biere vom Fass Draught Beer

(Gerste-barley)

A1

Baisinger Spezial oder Radler mit Zitronenlimonade		0,3 l	3,20
Baisinger Spezial oder Radler mit Zitronenlimonade		0,5 l	4,20
Baisinger Löwen Pils		0,3 l	3,40

## Μπίρα σε Φιάλη Flaschenbiere Bottled beer

A1

Baisinger Teufels Weisse Kristallweizen	Gerste- Weizen ( <i>barley-wheat</i> )	0,5 l	4,20
ColaWeizen <sup>11,2</sup>	Gerste- Weizen ( <i>barley-wheat</i> )	0,5 l	4,50
Russ	Gerste- Weizen ( <i>barley-wheat</i> )	0,5 l	4,50
Clausthaler	Gerste ( <i>barley</i> )	0,33 l	3,20
Baisinger Teufels Weisse Hefe, hell oder Dunkel	Gerste- Weizen ( <i>barley-wheat</i> )	0,5 l	4,20
Baisinger Teufels Weisse Hefe Alkoholfrei	Gerste- Weizen ( <i>barley-wheat</i> )	0,5 l	4,20
Baisinger Teufels Weisse Hefe	Gerste- Weizen ( <i>barley-wheat</i> )	0,33 l	3,20



Kρασιά κόκκινα Griechische Rotweine (offen) Red wine Weingut Tsantali

Euro

Náoussa	Qualitätswein - Griechenland - Makedonien	dry	0,2l	4,80
Sortenrein aus der Xinomavro Traube gekellert. Zwetschgenkompott und rote Früchte im Aroma. Trocken, reichhaltig mit delikater Säure im Geschmack. Geschützte Geografische Angabe				
Anthós	Landwein - Griechenland - Makedonien	dry	0,2l	4,50
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	0,2l	4,70
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. Geschützte Geografische Angabe				
Imíglykos	Landwein - Griechenland - Makedonien	semisweet	0,2l	4,50
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	0,2l	5,30
Trauben von Weinbergen der Halbinsel Chalkidiki. Rassiger und aromastarker Rotwein mit nachhaltigem Abgang. Seine sehr fruchtige Note unterstreicht seine sehr gute Qualität.				

Kρασιά ροζε Griechische Roséweine (offen) Rosé wine Weingut Tsantali

Euro

Roséwein	Amynteon Qualitätswein - Griechenland - Makedonien	dry	0,2l	4,80
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. Geschützte Geografische Angabe				
Makedonikós	Landwein - Griechenland - Makedonien	semidry	0,2l	4,70
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. Geschützte Geografische Angabe				
Imíglykos Amynteon	Qualitätswein - Griechenland - Makedonien	semisweet	0,2l	4,50
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. Geschützte Geografische Angabe				
Weinschorle			0,2l	3,70

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

**Anthós** Landwein - Griechenland - Makedonien dry 0,2l 4,50  
Ein trockener leichter Weißwein, aus den Traubensorten Roditis und Zoumiatis. Goldgelb, mit Einem blumigen Aroma und einem saftigen Geschmack.

**Makedonikós** Landwein - Griechenland - Makedonien semidry 0,2l 4,70  
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. Geschützte Geografische Angabe

Ρετσίνες 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 0,2l 4,30

Retsína Malamatína Savatiano und Roditis Flasche 0,5l 7,00

Retsína Kehribari 100% Roditis Flasche 0,5l 8,90

Κτήμα Δαβάρη Weingut Davari Euro

**Agiorgitiko** Landwein – Nemea – Peloponnes Rot Trocken *Red dry* 0,2l 4,90

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* 0,2l 5,20

In Eichenfässern gereift. Dunkle Purpurfarbe mit Düften von schwarzen Wildfrüchten und Gewürzen, reicher und robuster Körper, langer Nachgeschmack.

**Moshofilero** Landwein – Koropi - Attika Weiss Trocken *White dry* 0,2l 5,20

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

Wein enthält Sulfite

## Κτήμα Τσιλιλή Weingut Tsililis Theopetra – Kalambaka - Griechenland

Mostra Weiss Rebsorten: Chardonnay, Hamburg Muscat und Reditis Flasche 0,5 l 8,90

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 8,90

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 8,90

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 <sup>2</sup> 5 Stern		2 cl	3,90
Metaxa <sup>2</sup> 7 Stern		2 cl	4,90
Ouzo		2 cl	2,50
Ouzo auf Eis		4 cl	4,50
Tsipouro		2 cl	3,50
Ouzo Plomari	Flasche 0,2l		9,50
Tsipouro- Tresterbrand	(ohne Anis) Flasche 0,2l		10,50
Campari <sup>2</sup> Orange		4 cl	5,80
Prosecco Bedin	Flasche 0,75l		22,90