

Vorspeisen

01. Tzatziki _j mit Pita _a <i>Joghurt, Gurken und Knoblauch Dip</i>	7,50 €
02. Tirokafteri _j mit Pita _a <i>Feta-Käse Mousse</i>	7,50 €
03. Melitzanosalata _{j,h} mit Pita _a <i>Auberginen Mousse</i>	7,50 €
04. Taramosalata mit Pita _a <i>Fischroggeneier Mousse</i>	7,50 €
05. Portion Griechische Kalamata Oliven mit Stein	4,50 €
06. Portion Pita _a <i>Griechisches Fladenbrot</i>	3,00 €
07. Kalte Pikilia _{j,a,h} <i>Gemischte Kalte Vorspeise für 1 Person (von 1-6 Enthalten)</i>	11,50 €
10. Gigantes _j mit Pita _a <i>Weißer Riesenbohnen an Tomatensauce</i>	7,50 €
11. Dolmadakia _i mit Pita <i>Weinblätter gefüllt mit Reis an Zitronen-Olivenölsauce</i>	7,50 €
12. Bujurdi _j mit Pita _a <i>Feta-Käse, Käsemischung mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika aus dem Ofen</i>	12,50 €
13. Stück Feta-Käse mit Olivenöl und Oregano	7,50 €
14. Feta filo Saganaki <i>Gebackener Feta-Käse im Filo Teig mit Honig und Walnüssen</i>	10,50 €
15. Zucchini-Bällchen mit Tzatziki	8,50 €
16. Geröstete Paprika, Zucchini und Auberginen mit Trüffel Balsamico und Parmesan	12,50 €
17. Gebackene Champignons mit Tzatziki	10,50 €

Suppe

31. Kotosoupa _j Suppe mit Hähnchen und Reis	6,50 €
32. Tomatencreme _j Suppe mit Croutons	5,50 €
33. Tagessuppe	6,50 €

Salate

20. Gemischter kleiner Salat	5,50 €
21. Choriatiiki <i>Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Feta-Käse, Zwiebeln, Paprika und Oliven</i>	12,50 €
24. Salat mit Gyros Hähnchen oder Schwein dazu Tzatziki	16,50 €
25. Rote Beete Salat mit geriebenem Feta-Käse _j und Walnüssen _k	11,50 €
26. Salat mit Steinpilzen, Datteln, Parmesan an Trüffel Balsamico Dressing	14,50 €
27. Salat mit Gebackenem Feta Filo mit Honig und Walnüssen	15,50 €
28. Salat mit Gebackenem Kabeljau und Tzatziki	16,50 €
29. Salat mit Calamari-Ringe und Tzatziki	14,50 €
30. Salat mit Gebackenen Champignons und Tzatziki	15,50 €

Sie können bei uns Feiern, egal ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit ect., sprechen Sie uns an wir erstellen für Sie ein Menü (ab 10 Personen möglich)



Für unsere kleinen Gäste

90. Portion Kartoffel Chips	5,50 €
91. Pita Pizza Margherita _{a,i}	7,50 €
92. Pita Pizza Mediterranishe Art _{a,i} mit Gyros Schwein oder Hähnchen	10,50 €
Extra Tzatziki 2€ / Ketchup / Mayonaise 0,30€ / Räuberteller 1€	

Alle Hauptgänge mit Salat, Kartoffelchips und Tzatziki!

Choriatiki Beilagensalat aufpreis + 3€

Traditionelle Griechische Aufläufe

40. Moussaka _{a,c,i,h} 20min	21,50 €
41. Pastitsio _{a,c,i,h} 20min	20,50 €
42. Moussaka Vegetarisch _{a,f,i,i,j,c} 20min	20,50 €
49. Gefüllte Paprika und Tomaten mit Reis an Tomatensoße Vegetarisch _{a,f,i,i,j,c} 20min	21,50 €

Gyros mit Hähnchen oder Schwein mit Salat, Kartoffelchips und Tzatziki!

43. Traditionelles Gyros _i	20,50 €
44. Gyros _i an Metaxa-Soße _{i,h} mit Käse überbacken _i 20min <i>und am Tisch flambiert mit Metaxa_h</i>	23,50 €
45. Gyros _i Mediterranishe Art mit Fetakäse soße, Tomaten, Zwiebeln, Paprika mit Käse überbacken	22,50 €
46. Gyros _i Deluxe mit Trüffelrahmssoße, Steinpilzen, Speck und Käse überbacken	23,50 €
47. Lamm Stifado (Geschmorte Lamm Hüfte mit Schalotten an Süßlicher Rotweintomatensoße mit einem Hauch Zimt)	23,50 €
48. Hackfleischbällchen an Tomatensoße _{a,f,i,i,j,c}	20,50 €

Alle Hauptgänge mit Salat, Kartoffelchips und Tzatziki!

50. Gebackene Calamari -Ringe	18,50 €
51. Gebackener Kabeljau	21,50 €
52. Garnelen im Speckmantel	23,50 €
53. Garnelen _h Saganaki _i aus dem Ofen <i>an Tomatensauce und Käse/Fetakäse_j überbacken 20min</i>	23,50 €
54. Garnelen _h Saganaki _i mit Ouzo flambiert aus dem Ofen <i>an Tomatensauce mit Käse/Fetakäse_j überbacken 20min</i>	25,50 €

Dessert

<i>Tageskuchen auf Anfrage</i>	4,00 €
75. Kugel Bourbon Vanille _{j,k,e,1}	2,00 €
79. Heiße Beeren mit einer Kugel Vanille und Sahne _{j,k,e,i}	6,50 €
80. Portion Sahne _i	0,50 €
81. Crema de café _{j,k,e,1,9} (Eiskaffee) Saison bedingt 0,2l	6,50 €
82. Crema de café _{j,k,e,1,9} (Eiskaffee) mit Baileys Saison bedingt 0,2l +0,2cl	9,50 €
83. Affogato Espresso ₁₁ , Bourbon Vanille _{j,k,e,1} und Sahne _j	6,50 €

Sie können bei uns Feiern, egal ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit ect., sprechen Sie uns an wir erstellen für Sie ein Menü (ab 10 Personen möglich)



Spirituosen

120. Ouzo 2cl (mit Anis)	3,50 €
125. Baileys h,j 4cl	6,50 €
127. Metaxa 7* 4cl	6,50 €

Aperitifs

100. Aperol Spritz _{1,h}	6,50 €
101. Aperol Spritz Alkoholfrei _{1,h}	6,50 €
104. Lillet Wild Berry _{h,1}	7,50 €
105. Blue Lady	7,50 €
106. Hugo	7,50 €
107. Vodka Lemon / Tonic	7,50 €
109. Gin Tonic	7,50 €
108. Kukki Cocktail _{auf Anfrage} Sasion bedingt	8,50 €

Sekt und Champagner

110. Rotkäppchen 0,1l	4,00 €
112. Rotkäppchen Flasche 0,75l	24,00 €
115. Moët & Chandon Brut Impérial Flasche 0,75l	150,00 €

Bier vom Fass

130. Rothaus 0,3l	3,20 €
131. Rothaus 0,4l	3,70 €
132. Rothaus 0,5l	4,20 €
133. Waldhaus naturtrüb 0,3l	3,70 €
138. Waldhaus naturtrüb 0,4l	4,20 €
134. Waldhaus Naturtrüb 0,5l	4,70 €
135. Radler süß oder sauer 0,3l	3,20 €
136. Radler süß oder sauer 0,4l	3,70 €
137. Radler süß oder sauer 0,5l	4,20 €

Flaschenbier

141. Rothaus 0,33l alkoholfrei	3,70 €
142. Rothaus Radler alkoholfrei 0,5l offen	4,20 €
143. Rothaus Hefeweizen 0,5l	4,50 €
144. Rothaus Hefeweizen 0,5l alkoholfrei	4,50 €

Sie können bei uns Feiern, egal ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit ect., sprechen Sie uns an wir erstellen für Sie ein Menü (ab 10 Personen möglich)



Softgetränke

150. Coca-Cola ^{1,9} 0,33l	3,70 €
152. Coca-Cola Zero ^{1,8,9} 0,33l	3,70 €
153. Fanta ^{1,3} 0,33l	3,70 €
154. Sprite 0,33l	3,70 €
155. Mezzo-Mix ^{1,9,3} 0,33l	3,70 €
157. Fuze Tea Zitrone ³ oder Pfirsich 0,4l PET Flasche	3,70 €
161. Wild Berry ^{h,1} 0,2l (offen)	3,20 €
162. Tonic Water ^{h,1} 0,2l (offen)	3,20 €
163. Bitterlemon ^{h,1} 0,2l (offen)	3,20 €

Wasser

170. Tafelwasser Spritzig oder Naturell 0,2l	2,50 €
171. Schwarzwaldwasser Exklusiv Flasche Classic / Medium / Still 0,25l	3,50 €
172. Schwarzwaldwasser Exklusiv Flasche Classic / Medium / Still 0,5l	5,50 €

Säfte offen 0,2l

182. Sauerkirschsaft	2,50 €
183. Apfelsaft	2,50 €
185. Johannesbeeren Saft	2,50 €

Saftschorle offen 0,2l

191. Apfelschorle	2,50 €
193. Johannesbeerensaft-Schorle	2,50 €
195. Sauerkirschsaft-Schorle	2,50 €

Warme Getränke

200. Milchkaffee ^{i,9}	3,00 €
201. Kaffee Creme ⁹	3,00 €
202. Espresso ⁹	2,50 €
203. Espresso Doppio ⁹	3,00 €
204. Espresso Macchiato ^{9,i}	3,00 €
205. Cappuccino ^{9,i} (Kakaopulver/Zimtpulver)	3,50 €
206. Latte Macchiato ^{i,9}	4,00 €
208. Heiße Schokolade ^{i,i}	4,00 €
209. Sahne ⁱ	0,50 €
212. Tee auf Anfrage (Kamille, Pfefferminze, Kräuter, Grüner, Schwarztee, Früchte)	3,00 €

Sie können bei uns Feiern, egal ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit ect., sprechen Sie uns an wir erstellen für Sie ein Menü (ab 10 Personen möglich)



Offene Rotweine

	0,1l	0,25l	0,5l
220. Ionos Trocken	3,50 €	6,50 €	12,00 €
221. Cavino Imyglikos Medium Sweet	3,50 €	6,50 €	12,00 €
222. Mavrodaphne Sweet	3,50 €	6,50 €	12,00 €
223. Schorle Süß / Sauer		4,00 €	

Offene Weißweine

	0,1l	0,25l	0,5l
230. Ionos Trocken	3,50 €	6,50 €	12,00 €
231. Cavino Imiglykos Medium Sweet	3,50 €	6,50 €	12,00 €
233. Retsina Malamatina	3,50 €	6,50 €	12,00 €
232. Schorle Süß / Sauer		4,00 €	

Offene Rosèweine

240. Ionos Trocken	3,50 €	6,50 €	12,00 €
241. Schorle Süß / Sauer		4,00 €	

Mit Zahlen gekennzeichnete Speisen und Getränke enthalten folgende Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsstoff (alternativ konserviert), **3** mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker, **5** geschwärzt, **6** gewachst, **7** mit Phosphat **8** mit Süßungsmittel, **9**
koffeinhaltig, **10** chininhaltig **11** taurinhaltig

Mit Buchstaben gekennzeichnete Speisen und Getränke enthalten folgende Allergene:

a glutenhaltiges Getreide, **b** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, **c** Eier und Eiererzeugnisse
d Fisch und Fischerzeugnisse, **e** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **f** Senf und Senferzeugnisse, **g**
Weichtiere, **h** Schwefeldioxid und Sulfite, **i** Soja und Sojaerzeugnisse,
j Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), **k** Schalenfrüchte, **l** Sellerie und
Sellerieerzeugnisse, **m** Sesamsamen und Samenerzeugnisse, **n** Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Sie können bei uns Feiern, egal ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit ect., sprechen Sie uns an wir erstellen für Sie ein Menü (ab 10 Personen möglich)



Flaschenrotweine

Nemea Spezial

0,75l

18,00 €

Beschreibung

g.U. Nemea – Rebsorte: Agiorgitiko 100%

Rubinrote Farbe. Typisches Aroma der Agiorgitiko Traube.

Er präsentiert sich recht angenehm auf der Zunge. Geradlinige, feinsaftige, klare Frucht, zart hefig und floral, feine Säure, süffige Art, ein Hauch Gerbstoff, kräuterige Nuancen, guter Abgang!

Reift mindestens sechs Monate in Eichenfässern und mindestens 6 Monate in der Flasche.

Theopetra

0,75l

38,00 €

Beschreibung

g.g.A. Meteora – Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Limniona

Wer kennt Sie nicht die hängenden Klöster von Meteora. Die Familie Tsililis präsentiert uns mit ihrer Theopetra Estate Linie Spitzenweine in höchster Qualität aus genau dieser weltbekannten Region.

Der trockene Theopetra Estate Rotwein wird aus der thessalischen Sorte Limniona sowie der internationalen Syrah und Cabernet Sauvignon gewonnen. Auf den abschüssigen Hängen des Tsililis Weinguts Nahe der Meteora Klöster finden die Trauben optimale Wachstumsbedingungen.

Der kontrollierte Reifeprozess findet für 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern statt und weitere 12 Monate in der Flasche. Die Rotwein Cuvée ist geprägt von fruchtigen Aromen nach Schwarzbeeren, Pflaumen und Sauerkirschen, würzigen Aromen nach Muskatnuss, Nelken und schwarzem Pfeffer, sowie süßlichen Nuancen nach Schokolade und Karamell. Am Gaumen präsentiert sich der Theopetra Wein von Tsililis vollmundig mit reichen und samtigen Tanninen und einem feinwürzigen und komplexen Finish.

Mega Spileo Cuvée III

0,75l

32,00 €

Beschreibung

g.g.A. Achaia – Rebsorten: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne

Der Cuvée III Rotwein der Domain Mega Spileo zugehörig zur Cavino Kellerei ist eine ausgezeichnete Cuvée aus Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon und Mavrodaphne. Der trocken ausgebaut Cuvée reift 8 Monate in neuen Eichenfässern. Das Ergebnis ist ein tiefroter Wein mit einem zutiefst komplexen Bouquet. Intensive Noten von roten Früchten gefolgt von Gebäck und süßen Gewürzen im Hintergrund treten in Erscheinung. Warm und charmant am Gaumen und mit Finesse ausbalanciert mündet der Cuvée III Rotwein der Domain Mega Spileo in einem eleganten Abgang.



Voutsa

0,75l

42,00 €

Beschreibung

g.g.A. Continental Greece / Attiki-Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Das Weingut wurde aus Liebe zu gutem Qualitätswein gegründet. Allerdings haben sowohl das Kloster Votsas als auch das Kloster Agios Nikolaos eine lange Beziehung zu Weinbergen und Weinproduktion. Die Klöster waren berühmt für die Herstellung authentischer und qualitativ hochwertiger Weine. Schriftliche Aufzeichnungen über die Weinproduktion stammen aus dem Jahr 1795, während das handgefertigte Fass in den Kellern des Klosters Agios Nikolaos aus dem Jahr 1782 stammt, was darauf hindeutet, dass das Kloster seit dieser Zeit in der Weinproduktion tätig war.

Die Voutsas WINERY ist ein geschichtsträchtiges Unternehmen, das die Tradition der Herstellung authentischer Weine von hoher Qualität fortsetzt.

Tiefrot-violette Farbe, intensive Nase, reife schwarze Früchte mit einer charakteristischen Rauch- und Zedernnote, verbunden mit der subtilen Präsenz des neuen Fasses. Am Gaumen straff und jugendlich, mit dichter Struktur. Voller Körper, feste, aber zarte und reife Tannine und befriedigende Säure. Intensiver und komplexer Nachgeschmack. Kann 8 bis 15 Jahre alt werden.

Flaschenweißweine

Moschofilero

0,75l

20,00 €

Beschreibung

g.g.A. Peloponnese - Rebsorten: Moschofilero 100%

Ein besonders aromatischer Wein und ein ausgezeichnetes Beispiel für die Rebsorte in ihrer besten Form. Ausgesprochen erfrischend, mit lebhaften Blumen- und Früchtearomen und einem delikaten, ausgewogenen Gaumen mit dem frischen, reinen Geschmack von Zitrusfrüchten.

Chateau Julia

0,75l

47,00 €

Beschreibung

g.g.A. Drama - Rebsorten: Chardonnay 100%

Der Chateau Julia Chardonnay von Costa Lazaridi ist ein wundervoller Weißwein von gelbgrüner Farbe und mit einem beeindruckend fruchtigen Aroma. Der Spitzenwein aus Drama in Thrakien entfaltet im Glas nach kurzer Zeit sein Bouquet von Blumen, Ananas und Zitrusfrüchten. Im Geschmack zeigt er sich samtig weich mit ausdrucksstarken Aromen, gut ausgewogen mit viel Säure und einem langen kraftvollen Abgang.

Die fruchtbaren Landschaften Nordgriechenlands zählen zu den besten Weinbauregionen der Welt. Die Chardonnay Rebe findet dort sehr gute Bedingungen. Costa Lazaridi bietet uns mit dem Chateau Julia Chardonnay erstklassiges. Der alkoholstarke Weißwein verfügt über ein gutes Lagerungspotential, auch nach mehr als vier Jahren verliert er nicht an Esprit.

Sie können bei uns Feiern, egal ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit ect., sprechen Sie uns an wir erstellen für Sie ein Menü (ab 10 Personen möglich)



Alpha Estate

0,75l

45,00 €

Beschreibung

g.g.A. Florina/ Amynteon – Rebsorten: Sauvignon Blanc 100%

Der Sauvignon Blanc Weißwein von Alpha Estate hat eine glänzende, leicht gelbe Farbe mit grünem Schimmer. Die Sauvignon Blanc Trauben dieses ausgezeichneten Weißweins stammen aus der Region Amynteon, welche in einer Höhe zwischen 620 – 710m gedeihen. In der Nase stark und lebendig, am Gaumen rund und sanft mit typischen Sauvignon Blanc Merkmalen. Im Bouquet dominieren Aromen von Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi. Der Weißwein von Alpha Estate ist fein strukturiert und hat einen langen Abgang.

Mega Spileo Cuvée III

0,75l

32,00 €

Beschreibung

g.g.A. Achaia – Rebsorten: Assyrtiko, Chardonnay, Malagouzia

Der Cuvée III Weißwein der Domain Mega Spileo zugehörig zur Cavino Kellerei ist eine ausgezeichnete Cuvee aus 60% Malagouzia, 20% Assyrtiko, 20% Chardonnay. Jede Rebsorte wird separat vinifiziert und wird dementsprechend unterschiedlich lange gelagert. Während Malagouzia und Assyrtiko 3 Monate in neuen Eichenfässern reifen, reift Chardonnay 4 Monate lang. Das Ergebnis kann sich sehen lassen und überzeugt mit seiner Komplexität. Intensive Noten von weißen Blumen, Basilikum und weißer Nektarine mit Kokosbutter im Hintergrund treten in Erscheinung. Das Säuregerüst ist fein ausbalanciert und das Finish lang und frisch.

Flaschenrosèweine

Naoussa Makedonikos

0,75l

21,00 €

Beschreibung

g.g.A. Makedonien – halbtrockener Rosewein, Rebsorte: Xinomavro

Der Naoussa Makedonikos Rose ist ein halbtrockener Rosewein aus Makedonien, Griechenland. Hergestellt aus der Rebsorte Xinomavro, besticht dieser Wein durch sein wunderbares leuchtendes tiefes Rose und sein feines Aroma mit fruchtigen Nuancen von Aprikose, Erdbeere, Maulbeeren und reifem Apfel. Der Most wird mit sanftem Druck gewonnen, um den prickelnden Geschmack, die Frische und das fruchtige Bouquet zu bewahren. Dies verleiht dem Wein einen weichen und intensiven Geschmack, der eine erfrischende Ergänzung für jede Gelegenheit darstellt. Ein wahrhaftiges Geschmackserlebnis, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten.