



**RODENKIRCHEN**

SEIT 1982

---

---

KALTE  
VORSPEISEN

---



- 1. TZATZIKI**  
 Griechenlands bekanntester Dip!  
 Sahnejoghurt mit Gurken, Knoblauch und Dill,  
 hausgemacht ..... € 5,00
- 2. TARAMAS**  
 rosé Fisch-Rogen-Dip<sup>1)</sup>, hausgemacht ..... € 5,50
- 3. SKORDALIA**  
 Mandel-Haselnuss-Dip mit Knoblauch, hausgemacht .... € 5,50
- 4. FAVA**  
 Santorinischer Gelber-Erbesen-Dip mit Olivenöl,  
 Zitronensauce und Frühlingszwiebeln, hausgemacht .... € 5,00
- 5. DIP-VARIATION**  
 Tzatziki, Taramas, Skordalia, Fava, hausgemacht ..... € 7,50
- 6. TYROKAFTERI**  
 pikanter, original griechischer Feta-Schafskäse-Dip,  
 hausgemacht ..... € 6,00
- 7. FETA**  
 original griechischer Schafskäse mit Zwiebeln,  
 Oregano und Olivenöl ..... € 7,00
- 8. ELIES**  
 griechische riesengroße grüne und schwarze Oliven .... € 5,00
- 9. ANAMIKTI**  
 gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing ..... € 4,00
- 10. CHORIATIKI**  
 der berühmte Bauernsalat mit Strauchtomaten,  
 Gurken, Zwiebeln, Feta-Schafskäse, Oliven, Peperoni,  
 Olivenöl und Essig ..... € 9,00
- 11. DELPHI PIKILIA**  
 Auswahl verschiedener Vorspeisen: Tzatziki, Taramas,  
 Skordalia, Tyrokafteri, Fava, Artischockenherz,  
 dicke weiße Bohnen, Feta-Schafskäse, Dolmadaki,  
 Oliven und Peperoni ..... € 14,00

1) mit Farbstoff

---

Eine Liste aller Allergene und Zusatzstoffe  
 finden Sie am Ende der Karte.

---

---

WARME  
VORSPEISEN

---



- 12. MELITZANA**  
gegrillte Aubergine mit Zwiebeln, Tomatensauce,  
überbacken mit Feta-Schafskäse ..... € 6,00
- 13. KOLOKITHAKIA**  
gebratene Zucchinischeiben mit Joghurt-Minz-Sauce .... € 5,50
- 14. PIPERIA**  
gebratene grüne Spitzpaprikas mit Tomaten-  
Knoblauch-Sauce ..... € 6,00
- 15. TYROPITAKIA**  
knusprige Blätterteigtaschen  
mit Feta-Schafskäse gefüllt ..... € 6,00
- 16. KATSIKISIO**  
gebackener Ziegenhartkäse mit einem Hauch  
von griechischem Honig, rosa Beeren  
und gerösteten Mandeln ..... € 7,50
- 17. FETA FURNU**  
Schafskäse, überbacken mit Tomaten,  
Olivenöl und Oregano ..... € 7,50
- 18. ANGINARES**  
Artischockenherzen und Strauchtomaten,  
überbacken mit Feta-Schafskäse ..... € 6,00
- 19. GIGANTES**  
dicke „weiße Bohnen aus Athen“,  
überbacken mit Tomaten, Olivenöl und Oregano ..... € 6,00
- 20. DOLMADAKIA**  
mit Reis gefüllte Weinblätter,  
dazu Joghurt-Minz-Sauce ..... € 5,50
- 21. GARIDES**  
Garnelen ohne Schale mit Paprika  
in pikanter Tomaten-Knoblauch-Sauce,  
abgelöscht mit Retsina-Harzwein ..... € 12,50
- 22. DELPHI FURNU**  
vegetarische Platte mit Aubergine, Zucchini,  
Tomatenpaprika, grüner Spitzpaprika, Artischockenherz,  
Blattspinat, Dolmadaki, dicken weißen Bohnen,  
Feta-Schafskäse, Joghurtsauce, gratiniert ..... € 14,50

---

FISCH-  
SPEZIALITÄTEN

---



**23. GARIDES SUWLAKI**

gegrillte Garnelen ohne Schale am Spieß  
mit pikantem Schrimps-Reis und gemischtem Salat,  
dazu Taramas (Fisch-Rogen-Dip<sup>1)</sup>) ..... € 22,00

**24. SOLOMOS**

skandinavisches Lachsfilet mit Back-Kartoffeln,  
Blattspinat und gemischtem Salat,  
dazu Taramas (Fisch-Rogen-Dip<sup>1)</sup>) ..... € 18,50

**25. KALAMARIA**

kleine, zarte Kalamares-Tuben  
nach Art des Hauses gebacken,  
dazu Tzatziki und gemischter Salat ..... € 17,50

**26. GAVROS**

kleine gebackene Sardellen mit gemischtem Salat,  
dazu Tzatziki ..... € 13,50

Unsere Fischspezialitäten werden mit einem Hauch  
hausgemachten Ladolemono-Zitronensauce serviert.

**BITTE BEACHTEN SIE AUCH  
UNSER TAGESANGEBOT.**



**BEI UNS KOCHT DIE CHEFIN  
ELPIDA PAVEGOS UND IHR TEAM!**

IHK-Köln Lizenz-Nr. 5484

---

---

SPEZIALITÄTEN  
AUS DEM OFEN

---





**28. PYLINO MANITARIA**

Gyros Schweinefleisch mit Champignons  
in Rahmsauce, überbacken mit Käse,  
dazu Pommes Frites und gemischter Salat..... € 18,00

**29. PYLINO PIKANTIKO**

Gyros Schweinefleisch mit Tomatenpaprika  
in Rahmsauce (pikant), überbacken mit Käse,  
dazu Butterreis und gemischter Salat..... € 18,00

**30. ARNAKI PONTIAKO**

Lammfleisch, in Tomatensaft geschmort (pikant)  
mit dicken weißen Bohnen, grüner Spitzpaprika,  
Chilipaprika, dazu Chilopites-Nudeln..... € 19,50

**31. JUWETSI SPANAKI**

Lammfleisch, in Tomatensaft geschmort,  
mit Blattspinat und Pinienkernen,  
überbacken mit Käse, dazu Thymian-Kartoffeln..... € 19,50

**32. JUWETSI MEDITERRANE**

Lammfleisch, in Tomatensaft geschmort,  
mit Aubergine, Zucchini, grüner Spitzpaprika  
und Tomatenpaprika, überbacken mit Käse,  
dazu Chilopites-Nudeln..... € 19,50

**33. JUWETSI CHILOPITES**

Lammfleisch, in Tomatensaft geschmort,  
mit Chilopites-Nudeln, Oliven,  
überbacken mit Käse, dazu gemischter Salat..... € 18,50

**34. MOUSSAKAS**

Auberginen-Kartoffel-Auflauf  
mit gemischtem Hackfleisch,  
überbacken mit Béchamel-Creme und Käse,  
Joghurtsauce..... € 14,50

---

FLEISCH-  
SPEZIALITÄTEN

---



**35. SUWLAKIA ARNI**

Lammspieße mit Pommes Frites  
und buntem Gemüse, dazu Tzatziki..... € 19,50

**36. SUWLAKI KOTOPULO**

Hähnchenbrustspieße mit Tomatenreis  
und buntem Gemüse, dazu Tzatziki..... € 16,50

**37. SPIESSVARIATION**

Lammspieß, Hähnchenspieß und Schweinespieß  
mit Pommes Frites und Tzatziki..... € 19,50

**38. GYROS**

Schweinefleisch vom Gyros-Grill  
mit Pommes Frites und Salat, dazu Tzatziki..... € 15,00

**39. BIFTEKI**

Hacksteak, gefüllt mit Käse,  
dazu Thymian-Kartoffeln, Spiegelei und Tzatziki..... € 15,00

**40. KOTOPULO**

Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Rahmsauce,  
überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites  
und gemischter Salat..... € 17,50

**41. CHIRINO FILETO**

Schweinefilet-Medaillons mit Champignons  
in Rahmsauce, überbacken mit Käse,  
dazu Pommes Frites und Salat..... € 18,00

**42. SCHWEINESTEAK**

mit Thymian-Kartoffeln und Gemüse, dazu Tzatziki..... € 16,50

**43. ARNI FILETO**

Lammfilets mit Minzöl, Thymian-Kartoffeln  
und gemischtem Salat, dazu Tzatziki..... € 23,50

**44. DELPHI FLEISCHVARIATION**

Schweinespieß, Schweinesteak,  
Hähnchenbrustfilet und Bifteki mit Pommes Frites  
und gemischtem Salat, dazu Tzatziki..... € 20,00

---

FÜR UNSERE  
KLEINEN GÄSTE

---

DESSERTS

---



**45. NUDELN**

Portion Chilopites-Nudeln,  
dazu Tomatensauce ..... € 5,00

**46. POMMES**

große Portion Pommes Frites  
mit Ketchup und Mayonaise ..... € 4,00

**47. HACKFLEISCHBÄLLCHEN**

mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonaise ..... € 7,50

**48. HÄHNCHENSPIESS**

mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonaise ..... € 8,00

**49. KLEINER GYROS**

mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonaise ..... € 8,00

**50. SAHNE-JOGHURT**

original griechisch, mit Walnüssen  
und griechischem Honig ..... € 5,00

**51. KARIDOPITA**

hausgemachter Walnuss-Schokoladenkuchen  
mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis ..... € 5,00

**52. CUP DÄNEMARK**

drei Kugeln Bourbon-Vanille-Eis  
mit heißer Schokolade ..... € 5,00

---

ALKOHOLFREIE  
GETRÄNKE

---



## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser Loona.....	Fl. 0,25 l.....	€ 1,90
Loona naturell still.....	Fl. 0,25 l.....	€ 1,90
Zagori Mineralwasser blaue Flasche.....	Fl. 0,7 l.....	€ 5,00
Zagori Mineralwasser naturell still.....	Fl. 1 l.....	€ 5,00
Zagori naturell still.....	Fl. 0,5 l.....	€ 3,00
Coca Cola / light / Zero.....	Fl. 0,33 l.....	€ 3,70
Sprite / Fanta.....	Fl. 0,33 l.....	€ 3,70
Griechischer Granatapfelsaft 100% Fruchtgehalt / Bio.....	Fl. 0,2 l.....	€ 3,70
Orangensaft Becker's Beste.....	Fl. 0,2 l.....	€ 2,90
Apfelsaft Gourmet.....	Fl. 0,2 l.....	€ 2,70
Fritz Bio Apfelschorle.....	Fl. 0,33 l.....	€ 3,50
Fritz Bio Rhabarberschorle.....	Fl. 0,33 l.....	€ 3,80
Fritz Bio Traubenschorle.....	Fl. 0,33 l.....	€ 3,50
Fritz Limo Mischmasch.....	Fl. 0,33 l.....	€ 3,50
Eistee Arizona Zitrone / Pfirsich / Grüner Tee.....	Fl. 0,5 l.....	€ 4,00
Schweppes Ginger Ale.....	Fl. 0,2 l.....	€ 2,80
Schweppes Bitter Lemon.....	Fl. 0,2 l.....	€ 2,80

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso Grand Mokambo.....		€ 1,90
Caffè Crema Mokambo.....		€ 2,50
Cappuccino Mokambo.....		€ 3,00
Glühwein spezial (rot oder weiß).....		€ 5,00
Tee - verschiedene Sorten alle Tees werden mit Honig serviert.....	Glas 0,3.....	€ 3,00

---

ALKOHOLISCHE  
GETRÄNKE

---





## SPIRITUOSEN

Hugo.....	€ 6,00
Aperol Spritz.....	€ 6,50
Campari Orange..... 4 cl	€ 6,00
Ramazotti..... 4 cl	€ 6,00
Averna..... 4 cl	€ 6,00
Martini..... 5 cl	€ 4,00
Grappa spezial..... 2 cl	€ 5,00
Tequila..... 2 cl	€ 3,50
Portwein..... 5 cl	€ 4,00
Sherry..... 5 cl	€ 4,00
Cynar..... 4 cl	€ 6,00
Remy Martin..... 2 cl	€ 4,50
Hennessy..... 2 cl	€ 4,50
Amaretto..... 2 cl	€ 3,50
Sambucca..... 2 cl	€ 3,00
Underberg..... 2 cl	€ 2,20
Jägermeister..... 2 cl	€ 2,20
Bismarck..... 2 cl	€ 1,80
Fernet..... 2 cl	€ 3,50
Wodka..... 2 cl	€ 3,50
Dimple..... 2 cl	€ 4,50
Johnnie Walker..... 4 cl	€ 5,00
Bailey's..... 4 cl	€ 4,00
Chivas Regal..... 4 cl	€ 6,50
Glennfiddich..... 4 cl	€ 6,50
Jack Daniel's..... 4 cl	€ 5,50

## SEKT

Piccolo Prosecco Bio....	€ 7,50
Piccolo	
Fürst Metternich.....	€ 8,00
Piccolo alkoholfrei.....	€ 7,00
Fürst Metternich	
Dry Riesling.....	€ 29,00
Eymann Muskateller	
Sekt Bio.....	€ 29,00
Elbling Cremant Brut	
Mosel Bio.....	€ 32,00
Prosecco alkoholfrei....	€ 20,00
Pearl Rosé alkoholfrei...	€ 20,00

## CHAMPAGNER

Wir führen wechselnde Sorten  
Champagner, bitte fragen Sie  
uns!

## BIER

Reissdorf Kölsch vom Fass	
0,2 l.....	€ 1,70
0,3 l.....	€ 2,55
0,4 l.....	€ 3,40
Reissdorf	
alkoholfr..... Fl. 0,33 l	€ 2,60
Bitburger Pils	
vom Fass..... 0,3 l	€ 2,55
Bitburger Drive	
alkoholfr..... Fl. 0,33 l	€ 2,60
Mythos Griechisches	
Premium-Bier..... Fl. 0,33 l	€ 2,80
Malzbier Vita .... Fl. 0,33 l	€ 2,50

## WEISSBIER

aus Kelheim / Bayern – Deutschlands älteste Weissbier-Brauerei: Schneiders Helle Weisse	
..... 0,5 l	€ 4,40
Schneiders Weisse Original	
..... 0,5 l	€ 4,40
Schneiders Weisse alkoholfrei	
..... 0,5 l	€ 4,40

## REISSDORF BIERBRAND

Ein feines Destillat rheinischer Braukunst, serviert im original Mini-Kölschglas	
Reissdorf Bierbrand Nr. 1	
..... 3 cl	€ 4,00
Reissdorf Bierbrand Nr. 2	
im Whisky-Eichenholzfass gelagert	
..... 3 cl	€ 4,00
Reissdorf Bierbrand Nr. 3	
6 Monate im original Niepoort Portweinfass gereift..... 3 cl	€ 4,00

---

GRIECHISCHE  
SPIRITUOSEN

---



Ouzo 12 „Das Beste für meine Freunde!“ aus Athen .....	€ 2,00
Pilavas Ouzo nektar „Der Milde aus Patras“.....	€ 2,00
Tsipuro „Der super Volks-Trester der Kenner“ .....	€ 3,00
Tsikoudia „Trester der stolzen Kreter“ .....	€ 3,50
Tentoura Digestif Kräuterlikör aus Patras.....	€ 3,50
Kumquat Likör aus Korfu .....	€ 3,50
Homeric Stupakis Masticha-Likör von der Insel Chios .....	€ 3,50
Rakomelo Trester m. Honig aus Kreta.....	€ 3,50
Methexis Lazaridi Grappa aus der Dionysos-Region.....	€ 4,00
Methexis Cigar Lazaridi Grappa aus der Dionysos-Region .....	€ 6,50
Metaxa 7 Sterne „Der preisgekrönte Brandy von den einzigartigen kleinen roten Trauben aus Attika“.....	€ 4,00
Metaxa 12 Sterne aus Attika.....	€ 5,00
Metaxa Grande Fine 15 Jahre aus Attika .....	€ 6,00
Metaxa Privat Reserve 25 Jahre aus Attika .....	€ 7,50

---

WEINE

---



## ROT

**AGATHON BIO TSANTALI ESTATE** 0,1 l € 3,50  
**Typ:** trocken 0,2 l € 7,00  
**Rebsorten:** Limnio, Cabernet Sauvignon, Merlot Fl. 0,75 l € 26,00  
**Herkunft:** Mount Athos  
**Charakter:** der Wein verströmt ein schönes Bouquet von dunklen Beeren, Gewürzen, vegetablen Aromen und Rostnoten; er ist kräftig, samtig, ausgewogen und lang anhaltend

**ALIPIAS** 0,1 l € 3,50  
**Typ:** trocken 0,2 l € 7,00  
**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Fl. 0,75 l € 26,00  
**Herkunft:** Dionysos Region / Drama, Weingut Wine Art Estate  
**Charakter:** wunderschönes, vielfältiges Bouquet, voll und rund, weiche Tannine, ein bezaubernder Wein mit Charakter, für den sich eine langjährige Reifung anbietet; Barrique

**BLACK LABEL** 0,1 l € 2,30  
**Typ:** lieblich 0,2 l € 4,60  
**Rebsorte:** Agiorgitiko Fl. 0,5 l € 11,50  
**Herkunft:** Pelopones / Nemea  
**Charakter:** eleganter, samtiger Charakter, Duft nach Brombeere und Schwarzer Johannisbeere

## ROSÉ

**TECHNI ALIPIAS** 0,1 l € 3,00  
**Typ:** trocken 0,2 l € 6,00  
**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Nebbiolo, Syrah Fl. 0,75 l € 22,50  
**Herkunft:** Dionysos Region / Drama, Weingut Vineart Estate  
**Charakter:** mondänster Wein des Weingutes; in der Nase überzeugt er mit Noten von Waldbeeren und deutlichem Rotwein-Charakter, im Mund Schmelz

**YPERTERRA SEITANIDIS ESTATE** 0,1 l € 3,10  
**Typ:** halbtrocken 0,2 l € 6,20  
**Rebsorten:** Moschomavro, Cabernet Sauvignon Fl. 0,75 l € 23,00  
**Herkunft:** Folia, Kavalas  
**Charakter:** die Harmonie der Rebsorten Moschomavro und Cabernet Sauvignon in der Weingegend Folia Pangeon Kavalas ergeben einen besonderen Wein; brillante Farbe und Aromen kleiner roter Früchte

## ROSÉ AVDIROS

<b>Typ:</b> halbsüß	0,1 l	€ 3,40
	0,2 l	€ 6,80
<b>Rebsorte:</b> Pamiti, Syrah	Fl. 0,75 l	€ 25,50

**Herkunft:** Avdira / Xanthi, Region Thrakien,  
Weingut Vourvoukeli Estate

**Charakter:** reichhaltig samtiger Rosé mit zarten purpurnen Reflektionen; in der Nase Aromen von Granatapfel, Erdbeere, Kirsche, im Mund Noten von Minze mit Spuren von Karamel

## WEISS

### ALIPIAS

<b>Typ:</b> trocken	0,1 l	€ 3,30
	0,2 l	€ 6,60
<b>Rebsorten:</b> Assyrtiko, Sauvignon Blanc	Flasche 0,75 l	€ 24,00

**Herkunft:** Dionysos Region / Drama,  
Weingut Wine Art Estate

**Charakter:** die Trauben zweier großer weißer Rebsorten verbinden ihre besten Eigenschaften: vielfältige Aromen reifer Sommerfrüchte, Fülle, Struktur, Frische, Harmonie und Eleganz

### ASSYRTIKO IDISMA DRIOS

<b>Typ:</b> trocken	0,1 l	€ 3,50
	0,2 l	€ 7,00
<b>Rebsorte:</b> Assyrtiko	Fl. 0,75 l	€ 26,00

**Herkunft:** Dionysos Region / Drama,  
Weingut Wine Art Estate

**Charakter:** gelbgoldene Farbe; Aromen von karamellisierten Zitrusfrüchten; robuster Körper; 5 Monate im Eichenfass gereift

### IMIGLIKOS ANTHOSMIAS

<b>Typ:</b> halbsüß	0,1 l	€ 2,30
	0,2 l	€ 4,60
<b>Rebsorte:</b> Kydonitsa	Fl. 0,5 l	€ 11,50

**Herkunft:** Sparta / Laconia

**Charakter:** gelbgoldene Farbe; Aromen von karamellisierten Zitrusfrüchten; robuster Körper

## RETSINA

### RETSINA MALAMATINA

0,1 l € 1,80

**Typ:** trocken

0,2 l € 3,60

**Rebsorte:** Roditis, Savatiano

**Herkunft:** Euböa

**Charakter:** frischer Harz aus Pinienbäumen, fruchtiges Aroma, erfrischende Kühle; weltweit einzigartig seit der Antike

### RETSINA KECHRIBARI

Fl. 0,5 l € 9,00

### RETSINA TEARS OF PINE

Fl. 0,75 l € 35,00

einer der besten Retinas

## DESSERTWEINE

### MAVRODAPHNE

0,1 l € 2,50

**Typ:** süß

Karaffe 0,2 l € 5,00

**Rebsorte:** Mavrodaphne

**Herkunft:** Patras

**Charakter:** loorbeer-würziges Aroma mit edelsüßem Geschmack

### SAMOS VIN DUX G.B.A.

0,1 l € 3,00

**Typ:** süß

Karaffe 0,2 l € 6,00

**Rebsorte:** Moschatos

**Herkunft:** Samos

**Charakter:** leuchtende, goldschimmernde Farbe; intensiv-blumiges Aroma mit Nuancen von Citrusfrüchten

# FLASCHENWEINE ROT

## **AMETHYSTOS LAZARIDI ESTATE** € 33,00

**Typ:** trocken

**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Limnio

**Herkunft:** Drama / Dionysos Region

**Charakter:** Wein hoher Ansprüche; sein satter Geschmack und der gehaltvolle Körper der Umgebung sowie das Vanille-Aroma machen seinen Charakter aus

## **BIBLIA CHORA ESTATE** € 34,00

**Typ:** trocken

**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot

**Herkunft:** Kavala

**Charakter:** rund, weich, sehr harmonisch; mit lang anhaltendem Abgang; Aromen reifer roter Früchte, Karamell und Schokolade

## **NEMEA RESERVE AMMOS PALIVOU ESTATE** € 35,00

**Typ:** trocken

**Rebsorte:** Agiorgitiko

**Herkunft:** Plopones / Nemea, Weingut Palivou Estate

**Charakter:** tiefrotes Farbenspiel; das Bouquet wird geprägt von Kirschen, Waldfrüchten, gerösteten Rosinen; dichter Körper, feines Bouquet, lebendige Tannine; 22 Monate im Eichenfass gereift

## **JULIA MERLOT LAZARIDI ESTATE** € 38,00

**Typ:** trocken

**Rebsorte:** Merlot

**Herkunft:** Dionysos Region, Weingut Lazaridi Estate

**Charakter:** tiefe, granatrote Farbe mit Aromen von Wildkirschen und Blaubeeren; am Gaumen dominieren Waldfrüchte kraftvoll und komplex mit einem abschließendem langen Abgang, mediterrane Grüße der Spitzenklasse aus Drama

## **OENOTRIA LAND COSTA LAZARIDI ESTATE** € 42,00

**Typ:** trocken

**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko

**Herkunft:** Marathon-See, Attika

**Charakter:** tiefes Schwarzrot; Aromen von schwarzen Früchten, Vanille, Schokolade und Gewürzen; vollmundig; herausragende Struktur mit eleganten Tanninen; langer, würziger Abgang



**OENOTRIA LAND COSTA LAZARIDI ESTATE** € 70,00

**Typ:** trocken

**Rebsorten:** Syrah, Agiorgitiko

**Herkunft:** Marathon-See, Attika

**Charakter:** das fein gesponnene Säuregerüst harmoniert perfekt mit den Gerbstoffen des Weins, Aromen von Waldbeeren und Früchten, sehr edler Wein vom Star-Winzer

**AVATON GEROVASSILIOU ESTATE** € 48,00

**Typ:** trocken

**Rebsorten:** Limnio, Mavrotragano, Mavroudi

**Herkunft:** Epanomi / Thessaloniki

**Charakter:** tiefes Rubinrot, dichte Brombeer-Aromen; ausgezeichnete und komplexe Struktur im Geschmack; der Abgang ist trocken und einzigartig

## FLASCHENWEINE ROSÉ

**YPERTERRA SEITANIDIS ESTATE** € 26,50

**Typ:** halbtrocken

**Rebsorten:** Moschomavro, Cabernet Sauvignon

**Herkunft:** Folia Kavalas

**Charakter:** die Harmonie der Rebsorten Moschomavro und Cabernet Sauvignon in der Weingegend Folia Pangeon ergeben einen besonderen Wein; brillante Farbe und Aromen kleiner roter Früchte

**AMETHYSTOS LAZARIDI ESTATE** € 29,50

**Typ:** trocken

**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot

**Herkunft:** Drama

**Charakter:** lebhaft, rosa-rote Farbe; mit Aroma von Heidelbeeren, Johannisbeeren und wilden Erdbeeren; sehr fruchtig im Geschmack

**BIBLIA CHORA ESTATE** € 31,50

**Typ:** trocken

**Rebsorte:** Syrah

**Herkunft:** Pangeon

**Charakter:** frischer, vollmundiger und fruchtiger Rosé; mit Noten nach wilden Waldbeeren und Sauerkirschen

## FLASCHENWEINE WEISS

**IDISMA DRIOS TECHNI OINOU ESTATE** € 28,00

**Typ:** trocken

**Rebsorte:** Chardonnay

**Herkunft:** Dionysos Region / Drama, Weingut Wine Art Estate

**Charakter:** schmelzig-feinwürziges Aroma von weißen Blüten, exotische Note von Bananen und Ananas mit elegantem Spiel

**MOSCHOFILERO TSELEPOS ESTATE** € 27,00

**Typ:** trocken

**Rebsorten:** Moschofilero

**Herkunft:** Arcadia / Peloponnes

**Charakter:** goldgelbe bis grüne Farbe; sehr feine anhaltende Aromen

**AMETHYSTOS LAZARIDI ESTATE** € 31,00

**Typ:** trocken

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Semillon

**Herkunft:** Dionysos Region / Drama, Weingut Lazaridi Estate

**Charakter:** intensives Aroma von frischen exotischen Früchten und charakteristischer Abgang

**MALAGUSIA GEROVASSILIOU ESTATE** € 33,00

**Typ:** trocken

**Rebsorte:** Malagusia

**Herkunft:** Epanomi / Thessaloniki

**Charakter:** goldgelbe Farbe mit grünem Schimmer; Aromenvielfalt von grünem Pfeffer, Yasmin-Kräutern, Mango und Zitrusfrüchten; Säure ausbalanciert bis säurearm; reicher, runder und langer Abgang

**RETSINA MALAMATINA** Flasche 0,5 l € 8,50

**RETSINA KECHRIBARI** Flasche 0,5 l € 9,00

**RETSINA TEAR OF THE PINE** Flasche 0,75 l € 35,00

# AUS DEM WEINKELLER

**EINE AUSWAHL HÄUFIG VORHANDENER  
FLASCHENWEINE –  
BITTE FRAGEN SIE NACH!**

## **WEISS**

Avdiros  
Assyrtiko Plano Vine Art Estate  
Biblia Chora Ovilos  
Malagusia Claudia PapaYani  
Biblia Chora  
Karipidis Sauvignon Blanc Bio  
Voignier Seitanidis Bio  
Cjrcus halbtrocken Ialikos  
Riesling Rheingau  
Malagusia Vine Art Estate  
Lagara Vourvoukelis  
Lazaridis Semillion  
Feggites Dinogenesis  
Moshofilero Mantinia Tselepos

## **ROSÉ**

Rosé Merlot  
Rosé Palivou  
Rosé Anthosmias

## **ROT**

Kratistos Nemea  
Ovilos Ktima Biblia Chora  
Tsantali Bio  
Idisma Merlot  
Kali Gi Weingut TSanthali BIO  
Pyli Weingut Michaelis  
Rapsani Tsantali  
Vino Nobile di Montepulciano  
Katogi Averoff

## **WEINGUT-EMPFEHLUNGEN**

Constantin Lazaridis Estate  
Biblia Chora Estate  
Gerovasiliou Estate  
Vourvoukeli Estate  
Techni Oino Estate  
Pavlidis Estate  
Dinogenesis Estate  
Kechris Estate  
Megaspileo



---

**WIR FÜHREN AUCH  
EINE AUSWAHL AN  
BIO-WEINEN UND  
FRANZÖSISCHEN  
ROTWEINEN.**

Sprechen Sie uns  
gerne an!

---

# ALLERGENE

## KALTE VORSPEISEN

1. Tzatziki: Laktose, Essig, Pfeffer, Knoblauch
2. Taramas: Farbstoff, Fisch
3. Skordalia: Essig, Knoblauch, Senf, Haselnüsse, Mandeln, Pfeffer, Ei
4. Fava: Hülsenfrüchte, Lupine, Sellerie, Zwiebeln, Zitronensauce (Senf)
5. Dip-Variation: Siehe 1, 2, 3, 4
6. Tyrokafteri: Laktose
7. Feta: Laktose
8. Elies: Essig
9. Anamikti: Zwiebeln, Dressing (Laktose, Essig, Senf, Ei)
10. Choriatici: Essig, Laktose, Zwiebeln
11. Delphi Pikilia: siehe 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 19, 20, Dressing (Laktose, Essig, Senf, Ei)

## WARME VORSPEISEN

12. Melitzana: Laktose, Zwiebeln, Tomatensauce (Zwiebeln, Knoblauch, Essig)
13. Kolokithakia: Weizen, Joghurtsauce (Laktose, Essig, Pfeffer), Minzöl (Senf)
14. Piperia: Weizen, Tomatensauce (Zwiebeln, Knoblauch, Essig)
15. Tyropitakia: Weizen, Laktose
16. Katsikisio: Weizen, Laktose, Mandeln
17. Feta Furnu: Laktose
18. Anginares: Laktose, Dressing (Laktose, Essig, Senf, Ei)
19. Gigantes: Hülsenfrüchte, Lupine, Zwiebeln, Soja
20. Dolmadakia: Zwiebeln, Joghurtsauce (Laktose, Essig, Pfeffer)
21. Garides: Schalentiere, Pfeffer, Tomatensauce (Zwiebeln, Knoblauch, Essig), Tzatziki siehe 1
22. Delphi Furnu: Gemüse (teilweise Weizen, Blattspinat (Zwiebeln, Pfeffer), Dolmadaki siehe 20, Bohnen siehe 19, Tomatensauce (Zwiebeln, Knoblauch, Essig), Dressing (Laktose, Essig, Senf, Ei), Joghurtsauce (Laktose, Essig, Pfeffer), Kruste (Laktose)

Lagana Brot: Weizen

## FISCHSPEZIALITÄTEN

23. Garides Souvlaki: Schalentiere, Salat siehe 9, Taramas siehe 2, Zitronensauce (Senf)
24. Solomos: Fisch, Blattspinat (Zwiebeln, Pfeffer), Salat siehe 9, Taramas siehe 2, Zitronensauce (Senf)
25. Kalamaria: Weichtiere, Panade (Weizen), Tzatziki siehe 1, Salat siehe 9, Zitronensauce (Senf)
26. Gavros: Weizen, Salat siehe 9, Tzatziki siehe 1

## STEINTOPF-SPEZIALITÄTEN AUS DEM OFEN

28. Pylino Manitaria: Gyros siehe 38, Champignonsauce (Zwiebeln, Champignons, Laktose, Weizen, Pfeffer, Ei), Kruste (Käse), Pommes (Weizen), Salat siehe 9
29. Pylino Pikantiko: Gyros siehe 38, Paprikasauce (Zwiebeln, Laktose, Weizen, Ei), Kruste (Laktose), Salat siehe 9
30. Arnani Pontiako: Lammfleisch (Weizen, Essig, Zwiebeln, Knoblauch), Bohnen siehe 19, Nudelplättchen (Laktose, Weizen, Ei)
31. Juwetsi Spanaki: Lammfleisch siehe 30, Blattspinat (Zwiebeln, Pfeffer), Kruste (Laktose, Pinienkerne)
32. Juwetsi Mediterrane: Lammfleisch (siehe 30), Gemüse (Weizen), Kruste (Laktose), Nudelplättchen siehe 30
33. Juwetsi Chilopites: Lammfleisch siehe 30, Kruste (Laktose), Oliven (Essig), Nudelplättchen siehe 30, Salat siehe 9
34. Moussakas: Hackfleisch (Zwiebeln, Essig), Béchamel (Laktose, Weizen), Joghurtsauce (Laktose, Essig, Pfeffer)

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

35. Souvlakia Arni: Spieße (Pfeffer, Zwiebeln), Gemüse (Sellerie), Pommes (Weizen) Tzatziki siehe 1
36. Souvlakia Kotopoulo: Spieße (Pfeffer, Zwiebeln), Gemüse (Sellerie), Tzatziki siehe 1

37. Spiessvariation: Spieße (Pfeffer, Zwiebeln, Senf), Pommes (Weizen) Tzatziki siehe 1
38. Gyros: Fleisch (Pfeffer, Zwiebeln), Pommes (Weizen), Salat siehe 9, Tzatziki siehe 1
39. Bifteki: Hackfleisch (Weizen, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Ei), Füllung (Laktose), Ei, Tzatziki siehe 1
40. Kotopulo: Fleisch (Pfeffer), Sauce (Zwiebeln, Champignons, Laktose, Weizen, Pfeffer, Ei), Kruste (Laktose), Pommes (Weizen), Salat siehe 9
41. Chirino Fileto: Fleisch (Pfeffer, Senf), Sauce (Zwiebeln, Champignons, Laktose, Weizen, Pfeffer, Ei), Kruste (Laktose), Pommes (Weizen), Salat siehe 9
42. Schweinesteak: Fleisch (Pfeffer, Zwiebeln), Gemüse (Sellerie), Tzatziki siehe 1
43. Arni Fileto: Fleisch (Pfeffer), Tzatziki siehe 1, Salat siehe 9, Kräuterbutter (Laktose, Knoblauch, Pfeffer), Minzöl (Senf)
44. Delphi Fleischvariation: Fleisch (Pfeffer, Zwiebeln, Senf), Bifteki siehe 39, Pommes (Weizen), Salat siehe 9, Tzatziki siehe 1

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

45. Nudeln: Laktose, Weizen, Ei, Tomatensauce (Zwiebeln, Knoblauch, Essig)
46. Pommes: Weizen, Ketchup-Mayonnaise siehe Verpackung
47. Hackfleischbällchen: siehe 39, Pommes siehe 46, Ketchup-Mayonnaise siehe Verpackung
48. Hähnchenspiess: Fleisch (Pfeffer, Zwiebeln), Pommes siehe 46
49. Kleiner Gyros: Fleisch siehe 38, Pommes siehe 46, Ketchup-Mayonnaise siehe Verpackung

## NACHSPEISEN

50. Sahnejoghurt: Laktose, Walnüsse
51. Karidopita: Walnusstorte (Laktose, Weizen, Ei, Walnüsse), Eis (Laktose), Schokoladensauce (Laktose)
52. Cup Dänemark: Laktose

## ZUSATZSTOFFE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola Cola: Koffein, Farbstoff  
 Cola Light/Zero: Koffein, Farbstoff, Süßungsmittel  
 Sprite: Säuerungsmittel  
 Fanta: Farbstoff, Konservierungsstoff, Säuerungsmittel  
 Orangina: Farbstoff  
 Fritz Mischmasch: Koffein, Farbstoff  
 Eistee Zitrone/Pfirsich: Säuerungsmittel  
 Ginger Ale: Farbstoff, Säuerungsmittel  
 Bitter Lemon: Chinin, Antioxydationsmittel, Säuerungsmittel

### HEISSE GETRÄNKE

Espresso: Koffein  
 Kaffee: Koffein  
 Cappuccino: Koffein, Laktose  
 Latte Macchiato: Koffein, Laktose  
 Espresso Doppio: Koffein  
 Griechischer Kaffee: Koffein  
 Griechischer Kaffee Frappe: Koffein  
 Heiße Schokolade: Laktose  
 Glühwein rot/weiß: Sulfite  
 Schwarzer Tee: Koffein

### ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Hugo: Sulfite  
 Aperol Spritz: Sulfite, Farbstoff  
 Campari Orange: Konservierungsstoff, Farbstoff  
 Martini: Schwefel, Sulfite  
 Portwein: Schwefel, Sulfite  
 Sherry: Schwefel, Sulfite  
 Cynar: Farbstoff, Chinin  
 Amaretto: Farbstoff, Koffein  
 Sambucca: Koffein  
 Baileys: Laktose, Koffein, Farbstoff  
 Chivas Regal: Farbstoff  
 Glenndiffish: Farbstoff

Wein / Sekt: Sulfite, Schwefel  
 Bier / Biererzeugnisse: Getreide  
 Malzbier: Getreide, Farbstoff

