

Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 01. Tzatziki _j mit Pita _a | 7,50 € |
| <i>Joghurt, Gurken und Knoblauch Dip</i> | |
| 02. Tirokafteri _j mit Pita _a | 7,50 € |
| <i>Fetakäse Mousse</i> | |
| 03. Melitzanosalata _{j,h} mit Pita _a | 7,50 € |
| <i>Auberginen Mousse</i> | |
| 04. Taramosalata mit Pita _a | 7,50 € |
| <i>Fischroggeneier Mousse</i> | |
| 05. Portion Griechische Kalamata Oliven mit Stein | 5,50 € |
| 06. Portion Pita _a | 3,00 € |
| <i>Griechisches Fladenbrot</i> | |
| 07. Pikilia _{j,a,h} | 10,50 € |
| <i>Gemischte Kalte Vorspeise für 1 Person (von 1-6 Enthalten)</i> | |

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 10. Gigantes _i mit Pita _a | 9,50 € |
| <i>Weißer Riesenbohnen an Tomatensauce</i> | |
| 11. Dolmadakia _i | 7,50 € |
| <i>Weinblätter gefüllt mit Reis an Zitronen-Olivenölsauce</i> | |
| 12. Bujurdi _j mit Pita _a | 13,50 € |
| <i>Fetakäse, Käsemischung mit Tomatensauce aus dem Ofen</i> | |

Suppe

- | | |
|---|--------|
| 31. Kotosoupa _j | 6,50 € |
| <i>Suppe mit Hähnchen und Reis</i> | |
| 32. Tomatencreme _j Suppe mit Croutons und Cous-Cous _a | 6,50 € |

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|--|--------|
| 90. Portion Pommes Frites | 5,50 € |
| 91. Pita Pizza Margherita _{a,j} | 7,50 € |
| 92. Portion Kartoffel-Kroketten | 6,50 € |

Ketchup/Mayonnaise 0,20€ // Extra Tzatziki 2€ // Räuberteller 1€

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)

Salate

20. Kleiner Beilagensalat	5,50 €
21. Choriatiki	14,50 €
<i>Traditioneller Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Fetakäse_j, Zwiebeln, Paprika und Oliven</i>	
22. Kleiner Choriatiki Beilagensalat	8,50 €
24. Salat mit Gyros Hähnchen oder Schwein mit	18,50 €
<i>Cherrytomaten an Honig-Senf Dressing dazu Tzatziki</i>	
25. Rote Beete Carpaccio mit geriebenem Fetakäse _j und Walnüssen _k	13,50 €
<i>an Honig-Senf Dressing</i>	

Hauptgang

Jedes Gericht servieren wir Ihnen mit einem Tages-Beilagen-Salat, und Beilage nach Wahl:

Pommes Frites oder Kartoffel-Kroketten dazu Tzatziki_j

auf Wunsch auch kleiner Choriatiki + 3€ Aufpreis

40. Moussaka _{a,c,i,h}	22,50 €
<i>Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch und Béchamel_{20 min}</i>	
41. Pastitsio _{a,c,i,h}	21,50 €
<i>Auflauf mit Bucatini Nudeln, Hackfleisch und Béchamel_{20 min}</i>	
42. Moussaka Vegetarisch _{a,f,i,j,c}	20,50 €
<i>Auflauf mit Kartoffeln, Gemüse und Béchamel_{20 min}</i>	
43. Hähnchengyros _i	22,50 €
44. Hähnchengyros _i an Metaxa-Soße _{i,h} mit Käse überbacken _i	25,50 €
<i>und am Tisch flambiert mit Metaxa_h</i>	
45. Schweinegyros _i	22,50 €
46. Schweinegyros _i an Metaxa-Soße _{i,h} mit Käse überbacken _i	25,50 €
<i>und am Tisch flambiert mit Metaxa_h</i>	
49. Gemista Vegetarisch (Gefüllte Paprika und Tomaten mit Reis) aus dem Ofen _{20 min}	23,50 €
53. Garnelen _b Saganaki _i	28,50 €
<i>aus dem Ofen an Tomatensauce und Käse_j/Fetakäse_j überbacken</i>	
54. Garnelen _b Saganaki _i Ouzo	31,50 €
<i>aus dem Ofen an Tomatensauce mit Käse_j/Fetakäse_j überbacken</i>	
<i>und am Tisch flambiert mit Ouzo</i>	

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)

Dessert

<i>Tageskuchen auf Anfrage</i>	4,00 €
75. Kugel Bourbon Vanille _{i,k,e,1}	2,00 €
76. Kugel Schokolade _{e,i,k,i,1}	2,00 €
77. Kugel Erdbeere _{i,k}	2,00 €
80. Portion Sahne _i	0,50 €
81. Crema de café _{i,k,e,1,9} (Eiskaffee) Saison bedingt 0,2l	8,50 €
82. Crema de café _{i,k,e,1,9} (Eiskaffee) mit Baileys Saison bedingt 0,2l +0,2cl	11,50 €
83. Affogato	7,50 €
<i>Espresso _{1l}, Bourbon Vanille _{i,k,e,1} und Sahne_i</i>	

Aperitifs

100. Aperol Spritz _{1,h}	7,50 €
104. Lillet Wild Berry _{h,1}	7,50 €
108. Kukki Cocktail _{auf Anfrage} Saison bedingt	9,50 €

Sekt und Champagner

110. Rotkäppchen 0,1l	4,00 €
112. Rotkäppchen Flasche 0,75l	21,00 €
115. Moët & Chandon Brut Impérial Flasche 0,75l	150,00€

Spirituosen

120. Ouzo 2cl (mit Anis)	3,50 €
124. Ramazotti _i 4cl	6,50 €
125. Baileys _{h,i} 4cl	6,50 €
127. Metaxa 7* 4cl	7,50 €

Bier vom Fass

130. Rothaus 0,3l	3,80 €
131. Rothaus 0,4l	4,30 €
132. Rothaus 0,5l	4,80 €
133. Waldhaus naturtrüb 0,3l	4,20 €
138. Waldhaus naturtrüb 0,4l	4,70 €
134. Waldhaus Naturtrüb 0,5l	5,20 €
135. Radler süß/sauer 0,3l	3,80 €
136. Radler süß/ sauer 0,4l	4,30 €
137. Radler süß/sauer 0,5l	4,80 €

Flaschenbier

141. Rothaus 0,33l alkoholfrei	4,30 €
142. Rothaus Radler alkoholfrei 0,5l	4,80 €
143. Rothaus Hefeweizen 0,5l	5,30 €
144. Rothaus Hefeweizen 0,5l alkoholfrei	5,30 €

Softgetränke

150. Coca-Cola ^{1,9} 0,33l	4,30 €
151. Coca-Cola Light ^{1,9,8} 0,33l	4,30 €
152. Coca-Cola Zero ^{1,8,9} 0,33l	4,30 €
153. Fanta ^{1,3} 0,33l	4,30 €
154. Sprite 0,33l	4,30 €
155. Mezzo-Mix ^{1,9,3} 0,33l	4,30 €
157. Fuze Tea Zitrone ³ 0,33l	4,30 €
158. Fuze Tea Pfirsich 0,33l	4,30 €
159. Fuze Tea Blaubeer- Lavendel ^{8,3} 0,2l (offen)	3,00 €
160. Orangina 0,25l	4,30 €
161. Schweppes Wild Berry ^{h,1} 0,2l (offen)	3,00 €

Wasser aus St. Blasien oder Flasche

170. Tafelwasser Spritzig 0,2l	2,50 €
171. Tafelwasser Naturell 0,2l	2,50 €
172. Flaschenwasser Spritzig 1 l	6,00 €
173. Flaschenwasser Naturell 1 l	6,00 €

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}	3,50 €
201. Kaffee Creme ₉	3,20 €
202. Espresso ₉	2,80 €
203. Espresso Doppio ₉	3,20 €
204. Espresso Macchiato _{9,i}	3,50 €
205. Cappuccino _{9,i} (Kakaopulver/Zimtpulver)	3,90 €
206. Latte Macchiato _{i,9}	4,80 €
208. Heiße Schokolade _{i,j}	4,80 €
209. Sahne _i	0,50 €
212. Tee auf Anfrage (Kamille, Pfefferminze, Kräuter, Grüner, Schwarztee, Früchte)	3,20 €

<u>Offene Rotweine</u>	0,1l	0,25l	0,5l
220. Ionos Trocken	3,00 €	6,20 €	12,00 €
221. Cavino Imyglykos Medium Sweet	3,00 €	6,20 €	12,00 €
222. Mavrodaphne Sweet	3,00 €	6,20 €	12,00 €
223. Schorle Süß / Sauer		3,50 €	

<u>Offene Weißweine</u>	0,1l	0,25l	0,5l
230. Ionos Trocken	3,00 €	6,20 €	12,00 €
231. Cavino Imiglykos Medium Sweet	3,00 €	6,20 €	12,00 €
233. Retsina Malamatina	3,00 €	6,20 €	12,00 €
232. Schorle Süß / Sauer		3,50 €	

<u>Offene Rosèweine</u>			
240. Ionos Trocken	3,00 €	6,20 €	12,00 €
241. Schorle Süß / Sauer		3,50 €	

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 Eierzeugnisse
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 Spezialj 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 Cuvee 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.

Voutsas

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. Peloponnes - 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.

Château Julia 0,75l 47,00 €

Beschreibung

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

Der Château 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 Château Julia Chardonnay erstklassiges. Der alkoholstarke Weißwein verfügt über ein gutes Lagerungspotential, auch nach mehr als vier Jahren verliert er nicht an Esprit



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 Cuvèe III

0,75l

32,00 €

Beschreibung

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

Der Cuvèe 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.

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)