

Herzlich willkommen

καλώς ὄρισες

Lieber Gast,

wir begrüßen Sie herzlich

in unserem RESTAURANT PLATON.

*Genießen Sie Ihren Aufenthalt in griechischer Atmosphäre
und entdecken Sie mit unseren Menüs und Getränken
ein Stück weit das mediterrane Lebensgefühl.*

*Wir möchten Ihre Wünsche und Erwartungen an unser Restaurant
und unseren Service erfüllen und hoffen, dass Sie die Zeit
bei uns in vollen Zügen genießen.*

*Für Anregungen oder Verbesserungsvorschläge
haben wir immer ein offenes Ohr.*

*Wir sind glücklich, wenn wir Sie für unser Restaurant
und für Griechenland begeistern können.*

Wir wünschen Ihnen

KALI-OREXI – Guten Appetit!

Ihr Team vom

PLATON 
HOTEL ★★★ RESTAURANT

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Zutaten enthalten können, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den Zusatzstoffen und den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten in einer separaten Allergikerkarte. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Alle Preise in Euro inkl. Steuer und Bewirtung



Soupes – Suppen

4. **Hochzeitssuppe** 5,50
Hausgemachte Hühnersuppe

35. Skordopsomo
Knoblauchbrot €
4,50

Kria Oretika - kalte Vorspeisen

10. **Zaziki** 3,80
Aus feinsten Zutaten wie griechischem Joghurt, frischen Gurken, Knoblauch und Gewürzen
11. **Zaziki mit extra Knoblauch** 4,00
Aus feinsten Zutaten wie griechischem Joghurt, frischen Gurken, extra Knoblauch und Gewürzen
12. **Kopanisti** **pikant** 5,00
Pürierter griechischer Schafskäse (Feta)
14. **Dolmadakia** 4,80
Gefüllte Weinblätter mit Reis, serviert mit Zaziki
15. **Feta** 6,00
Griechischer Schafskäse mit Olivenöl, Zwiebelringen und Oregano

Unser Schafskäse wird
traditionell eingelegt
in reinem griechischen
Olivenöl mit Oregano.



Zu allen Vorspeisen reichen wir Brot!



Sesta Oretika - warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 22. | Feta Psiti
Schafskäse (Feta) gegrillt in Alufolie,
mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten
und Oregano | 6,80 |
| 23. | Feta Saganaki
Schafskäse (Feta) paniert | 6,80 |
| 24. | Feta Psiti Kafteri pikant
Schafskäse (Feta) gegrillt in Alufolie,
mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten
und Oregano | 6,80 |
| 25. | Feta überbacken
Schafskäse (Feta) mit Tomaten, Zwiebeln,
Peperoni und Oliven | 6,80 |
| 26. | Manitaria Gemista pikant
Frische Champignons, gefüllt mit
Schafskäse (Feta), mit Käse überbacken | 8,50 |
| 27. | Gegrillte Peperoni pikant
Mit Olivenöl | 5,80 |
| 28. | Gegrillte frische Spitzpaprika
Mit Olivenöl und Knoblauch | 6,80 |
| 30. | Gebratene Auberginen
und Zucchini (paniert)
Serviert mit Zaziki | 7,50 |
| 31. | Dolmadakia
Gefüllte Weinblätter mit Reis,
serviert mit Zaziki | 4,80 |
| 32. | Käsebällchen
Panierte Käsebällchen aus
vier verschiedenen Käsesorten | 6,80 |
| 33. | Spanakopita
Blätterteig, gefüllt mit
Schafskäse (Feta) und Spinat | 6,80 |
| 35. | Skordopsomo - Knoblauchbrot | 4,50 |
| 36. | Warme Vorspeisen-Platte | 17,50 |



Zu allen Vorspeisen reichen wir Brot!



Beilagen

40.	Rosmarinkartoffeln	3,50
41.	Reis	2,50
42.	Griechische Reismudeln	4,00
43.	Pommes Frites	3,00
44.	Kroketten	3,50
45.	Gemischtes Gemüse in Butter gedünstet	3,80
49.	Folienkartoffel mit Zaziki	5,20
50.	Folienkartoffel mit Kräuterbutter	4,80
53.	Mediterranes Gemüse frische, gebratene Paprika, Zwiebeln und Champignons	4,50

Saucen

46.	Metaxasauce	3,50
47.	Champignon-Rahmsauce	3,50
48.	Orangensauce	3,50
51.	Rotweinsauce	3,50
52.	Pfeffersauce	3,50
55.	Knoblauchsauce	3,50



Salates - Salate

- | | | |
|-----|---|-------|
| 58. | Kleiner gemischter Salat
vom Salatbuffet | 4,50 |
| 54. | Choriatiki
Original griechischer Bauernsalat
mit Schafskäse (Feta), Tomaten,
Gurken, Peperoni, Paprika, Oliven,
Zwiebeln und reinem Olivenöl | 10,50 |
| 56. | Hähnchensalat
Gemischter bunter Salat mit
gegrilltem Hähnchenbrustfilet | 11,50 |
| 57. | Chefsalat
Gemischter bunter Salat nach Art
des Hauses mit 2 Scampispiößen | 12,50 |
| 59. | Gratinierter Ziegenkäse
angerichtet auf einem bunten,
gemischten Salat | 12,50 |

Alle Salate wahlweise
serviert mit
Olivenöl und Essig,
hausgemachtem
Jogurt-, Kräuter-
oder Frenchdressing

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 64. | Reisnudeln überbacken
Griechische Reisnudeln in einer feinen
Tomatensauce, mit Käse überbacken | 9,50 |
| 66. | Gemischtes Gemüse in Sahnesauce
Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und
Kartoffeln in einer feinen Sahnesauce,
mit Käse überbacken | 10,50 |
| 67. | Briam
Gebratene Auberginen, Zucchini und
Kartoffeln in einer feinen Tomaten-
Knoblauch-Sauce, mit Käse überbacken | 11,50 |
| 68. | Briam mit Schafskäse (Feta)
Gebratene Auberginen, Zucchini und
Kartoffeln in einer feinen Tomaten-
Knoblauch-Sauce, mit Schafskäse
(Feta) überbacken | 12,50 |
| 69. | Kretanische Kartoffeln
Kartoffeln und frische Champignons
in einer feinen Rahmsauce,
mit Käse überbacken | 10,50 |

Zu den vegetarischen Gerichten
bedienen Sie sich bitte mit
einem Salat vom Buffet.



Überbackenes

- | | | |
|-----|--|-------|
| 73. | Gyros Metaxasauce
Gyros in einer feinen Metaxasauce,
mit Käse überbacken | 13,50 |
| 74. | Gyros Sahnesauce
Gyros in einer feinen Sahnesauce,
mit Käse überbacken | 13,50 |
| 75. | Gyros Knoblauchsauce
Gyros in einer feinen Knoblauchsauce,
mit Käse überbacken | 13,50 |
| 76. | Kotopoulo Fileto
Zartes Hähnchenbrustfilet mit
frischen Champignons in einer feinen
Metaxasauce, mit Käse überbacken | 15,50 |
| 78. | Souvlaki
2 Schweinespieße mit frischen
Champignons in einer feinen
Metaxasauce, mit Käse überbacken | 13,50 |
| 79. | Bifteki Gemisto
Riesenhacksteak, gefüllt mit
griechischem Schafskäse (Feta),
Tomaten und Peperoni in einer
feinen Metaxasauce, mit Käse
überbacken | 14,50 |

Bitte bedienen Sie sich
mit einem Salat vom
Buffet.

Zu den überbackenen
Gerichten servieren
wir Brot!

Musaka oder
Pastitsio –
ab 6 Personen



Tiganakia – spezielle Pfännchengerichte

- | | | |
|------|--|-------|
| 106. | Gyros
Gyros mit frischen Champignons
in einer feinen Knoblauchsauce | 13,50 |
| 108. | Kotopoulo Fileto
Zartes Hähnchenbrustfilet mit
frischen Champignons, Paprika
und Zwiebeln in einer feinen
Rotweinsauce | 15,50 |
| 110. | Fileto Chirino
3 Schweinemedallions
mit frischen Champignons
in einer feinen Rahmsauce | 16,50 |
| 113. | Fileto Arni
Lammfilet mit frischen Auberginen,
Zucchini und Champignons in einer
goldfarbenen Lammsauce | 17,50 |
| 114. | Platon Pfanne
Aus verschiedenen Filetspitzen,
mit frischen Champignons
in einer feinen grünen Pfeffersauce
mit Pfefferkörnern | 16,50 |

Bitte bedienen Sie sich
mit einem Salat vom
Buffet.

**Zu den überbackenen
Gerichten servieren
wir Brot!**

Lamm-Spezialgerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 87. | Geschmorte Lammhaxe
in einer goldfarbenen Lammsauce
Beilagen nach Wahl | 18,50 |
| 98. | Arni Fileto vom Grill
Lammfilet mit Kräuterbutter,
dazu Reis und Pommes | 18,50 |
| 99. | Arni Fileto vom Grill – Spezial
Lammfilet mit frischen geschmorten
Champignons, Paprika und Zwiebeln,
dazu Reis und Pommes | 19,50 |

Zu den Gerichten
bedienen Sie sich
bitte mit einem
Salat vom Buffet.



Die Beilagen können
auf Wunsch geändert
werden!



Skaras – vom Grill

120.	Gyros Teller Gyros mit Reis und Pommes	12,50
122.	Gyros Teller Skordatos Gyros mit Knoblauch, dazu Reis und Pommes	12,50
123.	Gyros Metaxa Gyros in einer feinen Metaxasauce, dazu Reis und Pommes	13,50
124.	Sikoti (Schweineleber) gegrillt, mit gedünsteten Zwiebeln, dazu Reis und Pommes	12,50
125.	Souvlaki Skaras 2 gegrillte Schweinespieße, mit feinen Gewürzen und Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes	13,50
128.	Bifteki Gemisto Riesenhacksteak, gefüllt mit griechischem Schafskäse (Feta), Tomaten und Peperoni, dazu Reis und Pommes	13,50
129.	Paidakia Skaras Lammkoteletts mit feinen Gewürzen, dazu Reis und Pommes	16,50
130.	Fileto Mix 2 Fleischspieße aus verschiedenen Filetspitzen, mit frischen Paprika, dazu Reis und Pommes	17,50
133.	Kotopoulo Skaras Zartes gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit feinen Gewürzen und Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes	13,50
134.	Kotopoulo (Spezialteller) Zartes Hähnchenbrustfilet in einer feinen Orangencremesauce, dazu Reis und Pommes	14,50
135.	Lukas-Spezialteller Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet in einer feinen Rotweinsauce, dazu Reis und Pommes	17,50

Zu den Gerichten
bedienen Sie sich
bitte mit einem Salat
vom Buffet.

Die Beilagen können
auf Wunsch geändert
werden!



Mixteller – Spezialitäten vom Grill

- | | | |
|------|--|-------|
| 139. | Korfu Teller
1 Lammfilet, 1 Hähnchenbrustfilet,
1 Rinderfilet, 1 Lammkotelett,
dazu Reis und Pommes | 17,50 |
| 140. | Lindos Teller
Gyros mit 2 Bifteki,
dazu Reis und Pommes | 13,50 |
| 141. | Kamiros Teller
Gyros mit 1 Schweinespieß,
dazu Reis und Pommes | 14,50 |
| 142. | Kalithea Teller
Gyros mit 1 Bifteki
(gefüllt mit Schafskäse),
dazu Reis und Pommes | 13,50 |
| 143. | Faliraki Teller
Gyros mit Leber,
dazu Reis und Pommes | 13,50 |
| 144. | Kreta Teller
Gyros mit 2 Lammkoteletts,
dazu Reis und Pommes | 14,00 |
| 145. | Simi Teller
Gyros mit 1 Hähnchenbrustfilet,
dazu Reis und Pommes | 14,50 |
| 146. | Leros Teller
Gyros mit 1 Leber, 1 Schweinespieß
und 1 Bifteki, dazu Reis und Pommes | 16,50 |
| 148. | Rhodos Teller
Gyros mit 1 Schweinefilet, 1 Lammfilet
und 1 Rinderfilet, dazu Reis und Pommes | 17,50 |
| 150. | Platon Platte für 1 Person
Gyros, 1 Lammfilet, 1 Bifteki,
1 Hähnchenbrustfilet und 1 Schweinesteak,
dazu Reis und Pommes | 18,50 |

ohne Schweinefleisch!

Zu den Gerichten
bedienen Sie sich
bitte mit einem
Salat vom Buffet.

Die Beilagen können
auf Wunsch geändert
werden!



Grillmixplatten für 2 Personen

156. **Platon Platte** 36,00
Gyros, 2 Lammfilets, 2 Rinderfilets,
2 Hähnchenbrustfilets, 2 Schweinefilets,
dazu Reis und Pommes
157. **Eleni Platte** 34,00
Gyros, 2 Schweinespieße, 2 Bifteki
(gefüllt mit Schafskäse), 2 Lammkoteletts,
2 Leber, dazu Reis und Pommes
158. **Lukas Platte** 32,00
Gyros, 2 Bifteki (gefüllt mit Schafskäse),
2 Hähnchenbrustfilets, 2 Schweinesteaks
dazu Reis und Pommes
159. **Tante Annas Platte** 35,00
2 Lammfilets, 2 Hähnchenbrustfilets,
2 Rinderfilets, 2 Lammkoteletts,
dazu Reis und Pommes

ohne Schweinefleisch!

Zu den Gerichten
bedienen Sie sich
bitte mit einem Salat
vom Buffet.

Die Beilagen können
auf Wunsch geändert
werden!

Internationale Gerichte vom Grill oder aus der Pfanne

164. **Rumpsteak** 21,50
Rumpsteak (250-300 g) mit Kräuterbutter,
dazu Folienkartoffel mit Zaziki
166. **Rumpsteak** 22,50
Rumpsteak (250-300 g) mit Kräuterbutter,
gerösteten Zwiebeln, frischen Champignons
und Paprika, dazu Folienkartoffel und Zaziki
167. **Pfeffersteak „Madagaskar“** 22,50
Pfeffersteak (Rumpsteak, 250-300 g)
in pikanter Sauce mit grünen Pfefferkörnern,
dazu Folienkartoffel und Zaziki

Zu den Gerichten
bedienen Sie sich
bitte mit einem Salat
vom Buffet.

Die Beilagen können
auf Wunsch geändert
werden!



Delikatessen aus dem Meer

- | | | |
|------|---|-------|
| 175. | Scampispieße
3 Scampispieße in der Pfanne gebraten,
verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch,
dazu Reis und Gemüse | 14,50 |
| 176. | Scampis
7 Scampis in der Pfanne gebraten,
verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch,
dazu Reis und Gemüse | 18,50 |
| 177. | Kalamaris
Kalamarisringe, mit Reis und Gemüse | 14,50 |
| 178. | Pangasiusfilet
Pangasiusfilet nach Art des Hauses,
dazu Reis und Gemüse | 14,50 |
| 181. | Sardinen
Gebratene Sardinen,
serviert mit Brot | 11,50 |
| 182. | Fischplatte
1 Scampispieß, Pangasiusfilet,
Sardinen und Kalamaris,
dazu Reis und Gemüse | 19,50 |
| 183. | Fischplatte für zwei
2 Scampispieße, Pangasiusfilet,
Sardinen und Kalamaris,
dazu Reis und Gemüse | 38,00 |

Für zwei Personen!

Zu den Gerichten
bedienen Sie sich
bitte mit einem
Salat vom Buffet.

Die Beilagen können
auf Wunsch geändert
werden!



*Dank des Meeres, das das griechische Festland
mit seinen unzähligen Inseln von drei Seiten umgibt,
kamen die Griechen schon sehr früh mit den Völkern
in Europa in Kontakt, lernten und lehrten, gaben und
nahmen, unternahmen als erste weite Reisen, nicht
nur des Handels wegen, sondern auch um zu sehen
und zu lernen.*



• Frische Fische aus dem Rauch •

- | | | |
|---|-------|---|
| 951. Frische geräucherte Lachsforelle
(400-600 g), mit feinen Gewürzen,
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 22,50 | Die Zubereitungszeit
beträgt ca. 30-45
Minuten. |
| 952. Frisches geräuchertes Lachsfilet
ohne Gräten
(300-400 g), mit feinen Gewürzen,
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 22,50 | Zu den Gerichten
bedienen Sie sich
bitte mit einem Salat
vom Buffet. |
| 953. Frische geräucherte Dorade
aus dem Mittelmeer
(400-600 g), mit feinen Gewürzen,
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 22,50 | |
| 954. Frischer geräucherter Wolfsbarsch
aus dem Mittelmeer
(400-600 g), mit feinen Gewürzen,
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 22,50 | |
| 955. Frischer geräucherter Steinbutt
(500-700 g), mit feinen Gewürzen,
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 26,50 | |
| 956. Frische geräucherte Meeräsche
aus dem Mittelmeer (Wildfang)
(400-600 g), mit feinen Gewürzen,
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 22,50 | |
| 957. Frischer Seeteufel (Wildfang)
in der Pfanne gebraten oder geräuchert
(400-600 g), mit feinen Gewürzen,
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 27,50 | |

Unsere **Spezialität** jeden **Mittwoch und Donnerstag**

von April bis Oktober und solange der Vorrat reicht!

Die Fische werden nur mit harzfreiem Laubholz
wie Buche, Birke, Weide, Esche, Erle oder Ahorn geräuchert.

**Das besondere Aroma erhält der Fisch
durch unsere Gewürzmischung.**

**Bei rechtzeitiger Vorbestellung räuchern wir Ihnen
auch andere Fischarten (Tagespreise).**



• Frische Fische vom Grill •

970. **Frisches gegrilltes Lachsfilet ohne Gräten** 23,50
(300-400 g), mit feinen Gewürzen, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln
971. **Frische gegrillte Dorade aus dem Mittelmeer** 23,50
(400-600 g), mit feinen Gewürzen, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln
972. **Frischer gegrillter Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer** 23,50
(400-600 g), mit feinen Gewürzen, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln
973. **Frische gegrillte Lachsforelle** 23,50
(400-600 g), mit feinen Gewürzen, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln
974. **Frische gegrillte Meeräsche aus dem Mittelmeer (Wildfang)** 23,50
(400-600 g), mit feinen Gewürzen, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln
975. **Frischer gegrillter Steinbutt** 27,50
(500-700 g), mit feinen Gewürzen, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln



Steinbutt



Dorade



Lachsfilet

Die Zubereitungszeit beträgt ca. 30-45 Minuten.
Zu den Gerichten bedienen Sie sich bitte
mit einem Salat vom Buffet.

Unsere **Spezialität** jeden **Mittwoch und Donnerstag**

von April bis Oktober und solange der Vorrat reicht!

**Das besondere Aroma erhält der Fisch
durch unsere Gewürzmischung.**

**Bei rechtzeitiger Vorbestellung grillen wir Ihnen
auch andere Fischarten (Tagespreise).**



Für den kleinen Hunger

Genauso lecker wie eine normale Portion - nur etwas weniger...

Überbackenes

- | | | |
|------|---|-------|
| 189. | Gyros Metaxa
Gyros in einer feinen Metaxasauce,
mit Käse überbacken | 11,50 |
| 190. | Gyros Knoblauchsauce
Gyros in einer feinen Knoblauchsauce,
mit Käse überbacken | 11,50 |
| 192. | Souvlaki
1 Schweinespieß mit frischen
Champignons in einer feinen
Metaxasauce, mit Käse überbacken | 11,50 |
| 193. | Kotopoulos Fileto
Zartes Hähnchenbrustfilet mit
frischen Champignons in einer
feinen Metaxasauce, mit Käse überbacken | 13,50 |

Bitte bedienen Sie sich
mit einem Salat vom
Buffet.

Zu den überbackenen
Gerichten servieren
wir Brot!

Delikatessen aus dem Meer

- | | | |
|------|---|-------|
| 194. | Pangasiusfilet
Pangasiusfilet nach Art des Hauses,
mit Reis und Gemüse | 12,50 |
| 195. | Kalamaris
Kalamarisringe,
mit Reis und Gemüse | 12,50 |

Die Beilagen können
auf Wunsch geändert
werden!



Für den kleinen Hunger

Genauso lecker wie eine normale Portion - nur etwas weniger...

Tiganakia – spezielle Pfännchengerichte

Bitte bedienen Sie sich mit einem Salat vom Buffet.

- | | | |
|------|--|-------|
| 198. | Gyros
Gyros mit frischen Champignons in einer feinen Knoblauchsauce | 11,50 |
| 200. | Kotopoulo Fileto
Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in einer feinen Rotweinsauce | 13,50 |

Zu den überbackenen Gerichten servieren wir Brot!

Skaras – vom Grill

Die Beilagen können auf Wunsch geändert werden!

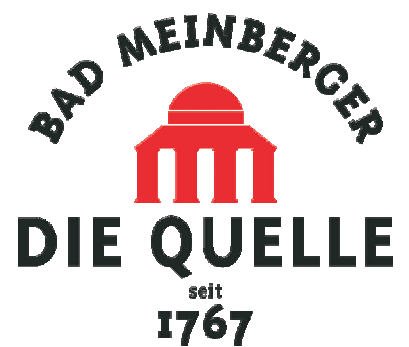
- | | | |
|------|---|-------|
| 209. | Gyros Teller
Gyros mit Reis und Pommes | 10,50 |
| 210. | Souvlaki
1 gegrillter Schweinespieß, mit feinen Gewürzen und Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes | 11,50 |
| 211. | Bifteki Gemisto
Riesenhacksteak, gefüllt mit griechischem Schafskäse (Feta), Tomaten und Peperoni, dazu Reis und Pommes | 11,50 |
| 212. | Kotopoulo Skaras
Zartes gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit feinen Gewürzen und Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes | 11,50 |
| 213. | Sikoti (Schweineleber)
gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln, dazu Reis und Pommes | 10,50 |



Getränke

Alkoholfreie Getränke

253.	Coca-Cola ^{2, 8, 14}	0,2 l	1,90
254.	Coca-Cola ^{2, 8, 14}	0,4 l	3,30
255.	Coca-Cola Light ^{2, 8, 14}	0,2 l	1,90
256.	Coca-Cola Light ^{2, 8, 14}	0,4 l	3,30
257.	Sprite	0,2 l	1,90
258.	Sprite	0,4 l	3,30
259.	Fanta ^{2, 3}	0,2 l	1,90
260.	Fanta ^{2, 3}	0,4 l	3,30
261.	Spezi ^{2, 14}	0,2 l	1,90
262.	Spezi ^{2, 14}	0,4 l	3,30
263.	Bad Meinberger Mineralwasser	0,25 l	2,20
264.	Bad Meinberger Mineralwasser	0,75 l	5,10
267.	Bad Meinberger Mineralwasser naturell	0,25 l	2,20
268.	Bad Meinberger Mineralwasser naturell	0,75 l	5,10
288.	Schweppes Bitter Lemon ^{3, 10}	0,2 l	2,40
289.	Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	2,40
290.	Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	2,40



Fruchtgetränke

273.	Orangensaft	0,2 l	2,40
274.	Orangensaft	0,4 l	3,70
275.	Apfelsaft	0,2 l	2,40
276.	Apfelsaft	0,4 l	3,70
277.	Traubensaft	0,2 l	2,50
278.	Traubensaft	0,4 l	3,70
279.	Apfelschorle	0,2 l	2,40
280.	Rhabarberschorle	0,2 l	2,40
281.	KiBa - Kirsch/Bananennektar	0,2 l	2,50
282.	KiBa - Kirsch/Bananennektar	0,4 l	3,80
283.	Maracuja-Nektar	0,2 l	2,40
284.	Maracuja-Nektar	0,4 l	3,70
285.	Maracujaschorle	0,2 l	2,40
286.	Maracujaschorle	0,4 l	3,70



(2) Mit Farbstoff, (3) Mit Antioxidationsmittel,
(8) Mit Phosphat, (10) Chinihaltig, (14) Mit Koffein

Biere

Bier vom Fass

230. Herforder Pils ^A	0,3 l	2,50
231. Herforder Pils ^A	0,4 l	3,50
232. Warsteiner Pils ^A	0,3 l	2,50
233. Warsteiner Pils ^A	0,4 l	3,50
234. Hohenfelder Kellerbier ^A	0,3 l	2,80
235. König Ludwig Hefeweizen ^A	0,3 l	2,80
236. König Ludwig Hefeweizen ^A	0,5 l	4,20
237. König Ludwig Hefeweizen ^A	0,3 l	2,80
238. König Ludwig Hefeweizen ^A	0,5 l	4,20
239. Alster Barre ^A	0,3 l	2,50
240. Alster Barre ^A	0,4 l	3,50

alkoholfrei!

alkoholfrei!



Flaschenbier

243. König Ludwig Weizen Dunkel ^A	0,5 l	4,20
244. Lappmann's Dunkel ^A	0,33 l	2,90
246. Herforder ^A	0,33 l	2,70
247. Vita Malz ^A	0,33 l	2,50

alkoholfrei!



(A) Enthält glutenhaltiges Getreide



Offene Weine

Offene Weine – weiß

325.	Imiglikos lieblich ^L Qualitätswein, Griechenland	0,25 l	4,20
326.	Makedonikos halbtrocken ^L Landwein, Griechenland	0,25 l	4,30
327.	Demestica trocken ^L Tafelwein, Griechenland	0,25 l	4,20
328.	Limnos Samos süß ^L Likörwein, Griechenland	0,25 l	4,30
329.	Retsina trocken ^L geharzt, Griechenland	0,25 l	3,90
505.	Malamatina, Retsina trocken ^L Flasche geharzt, Griechenland	0,25 l	4,50
330.	Weinschorle ^L	0,25 l	3,90

Offene Weine – rot

341.	Imiglikos lieblich ^L Qualitätswein, Griechenland	0,25 l	4,20
342.	Makedonikos halbtrocken ^L Landwein, Griechenland	0,25 l	4,30
343.	Demestica trocken ^L Tafelwein, Griechenland	0,25 l	4,20
344.	Mavrodaphne ^L Likörwein, Griechenland	0,25 l	4,30

Offene Weine – rosé

335.	Tsantali rosé halbtrocken ^L Qualitätswein, Griechenland	0,25 l	4,30
------	--	--------	------



Wie für die Griechen des Altertums gilt für die heutigen Griechen die Öffentlichkeit des Alltagslebens. An die Stelle des Marktplatzes sind die Cafés und die Restaurants getreten. In den Städten sind meist mehrere um einen Platz gruppiert, der auch den Rahmen für das abendliche Flanieren bildet.

(L) Enthält Schwefeldioxid/Sulfite



• Aperitifs - Spirituosen - Liköre

Aperitifs

395.	Rotkäppchen, trocken ^L	0,2 l	5,50
396.	Rotkäppchen, halbtrocken ^L	0,2 l	5,50
421.	Martini Bianco ^L	5 cl	3,70
422.	Prosecco ^L	0,2 l	5,50
423.	Campari Orange ²	5 cl	4,90

Spirituosen

295.	Ouzo di Café 21 %	2 cl	2,50
296.	Ouzo Pilavas 38 %	2 cl	2,00
297.	Aqua Linie 41,5 %	2 cl	2,50
298.	Tsipouro 42 % ohne Anis	2 cl	2,50
299.	Metaxa ***** 38 % ^{L, 2}	2 cl	2,70
300.	Metaxa ***** 40 % ^{L, 2}	2 cl	2,90
301.	Metaxa 40 % ^{L, 2} Grand Qlympia, 40 Jahre	2 cl	3,50
302.	Metaxa Reserve 40 % ^{L, 2}	2 cl	5,50
303.	Wodka 38 %	2 cl	2,50
304.	Jägermeister 35 %	2 cl	2,30
305.	Fernet Branca 39 %	2 cl	2,50
307.	Ramazotti 42 %	2 cl	2,60
308.	Baileys auf Eis 17 % ²	4 cl	3,80
309.	Kirschwasser 43 %	2 cl	3,10
310.	Williams Birne 43 %	2 cl	3,10
311.	Amaretto 21 % ^{G, 2} warm, mit Sahne	2 cl	3,10



Dass Wein ein göttliches Getränk ist, wussten die alten Griechen schon vor über viertausend Jahren. Und seit dieser Zeit versteht man ihn zu keltern. Hier ist für jeden Weingeschmack etwas dabei. Ausreichend Sonnenstunden, mildes Klima und zum überwiegenden Teil vulkanische Böden lassen den Winzern wenig Ausreden für mittelmäßige Weine.



Whisky - Sekt - Longdrinks

Whisky

380.	Jim Beam 40 % ²	2 cl	2,90
382.	Chivas Regal 40 % ² 12 Jahre	2 cl	3,70
383.	Jack Daniels 40 %	2 cl	2,90

Sekt

Piccolo (0,20 l)

395.	Rotkäppchen, trocken ^L	5,70
396.	Rotkäppchen, halbtrocken ^L	5,70
422.	Prosecco ^L	5,70

Flasche (0,75 l)

399.	Rotkäppchen, trocken ^L	19,50
400.	Rotkäppchen, halbtrocken ^L	19,50
402.	Prosecco ^L	23,50

Longdrinks

389.	Wodka Lemon ¹⁰	5,50
390.	Bacardi Cola ^{2, 8, 14}	5,50
391.	Gin Tonic ¹⁰	5,50
392.	Whisky Cola ^{2, 8, 14}	5,50
393.	Ouzo Fanta ^{2, 3}	5,50

