

## SUPPEN

- |                                 |      |
|---------------------------------|------|
| 4. Hochzeitssuppe (Hühnersuppe) | 5,70 |
| 5. Tagessuppe                   | 5,70 |

## KALTE VORSPEISEN

- |  |      |
|--|------|
| 10. <b>Zaziki</b><br><i>Aus feinsten Zutaten wie griechischem Joghurt, frischen Gurken, Knoblauch und Gewürzen</i>                           | 4,30 |
| 11. <b>Zaziki mit extra Knoblauch</b><br><i>Aus feinsten Zutaten wie griechischem Joghurt, frischen Gurken, extra Knoblauch und Gewürzen</i> | 4,40 |
| 12. <b>Kopanisti</b> <i>Pürierter griechischer Schafskäse (Feta)</i>   | 5,80 |
| 14. <b>Dolmadakia</b> <i>Gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Zaziki</i>  | 5,90 |
| 15. <b>Feta</b> <i>Griechischer Schafskäse mit Olivenöl, Zwiebelringen und Oregano</i>   | 7,60 |

## WARME VORSPEISEN

- |   |      |
|---|------|
| 23. <b>Feta Saganaki</b> <i>Schafskäse (Feta) paniert</i>   | 8,30 |
| 25. <b>Feta überbacken</b> <i>Schafskäse (Feta) mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Oliven</i>                          | 8,60 |
| 26. <b>Manitaria Gemista (pikant)</b><br><i>Frische Champignons, gefüllt mit Schafskäse (Feta), mit Käse überbacken</i> | 8,90 |
| 27. <b>Gegrillte Peperoni pikant</b> <i>(ca. 15 Min. Zubereitungszeit)</i>  | 6,70 |
| 28. <b>Gegrillte frische Spitzpaprika</b> <i>Mit Olivenöl und Knoblauch</i>   | 7,30 |
| 29. <b>Schafskäse-Blätterteigtasche</b><br><i>Mit Honig und Sesam angerichtet (ca. 15 Min. Zubereitungszeit)</i>        | 8,70 |
| 30. <b>Gebratene Auberginen und Zucchini</b> <i>Serviert mit Zaziki</i>   | 7,70 |
| 31. <b>Dolmadakia</b> <i>Gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Zaziki</i>   | 6,70 |
| 32. <b>Käsebällchen</b> <i>Panierte Käsebällchen aus vier verschiedenen Käsesorten</i>                                  | 7,80 |
| 35. <b>Skordopsomo</b> <i>Knoblauchbrot</i>   | 5,30 |

## SALATE

- |   |       |
|---|-------|
| 58. <b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>Vom Salatbuffet</i>  | 4,60  |
| 54. <b>Choriatiki</b><br><i>Original griechischer Bauernsalat mit Schafskäse (Feta), Tomaten, Gurken, Peperoni, Paprika, Oliven, Zwiebeln und reinem Olivenöl</i> | 11,60 |
| 56. <b>Hähnchensalat</b><br><i>Gemischter bunter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet</i>  | 12,60 |
| 57. <b>Chefsalat</b><br><i>Gemischter bunter Salat nach Art des Hauses, mit 2 Garnelenspießen</i>   | 13,60 |
| 59. <b>Gratinierter Ziegenkäse</b><br><i>Angerichtet auf einem bunten, gemischten Salat</i>   | 13,60 |



Zu allen Vorspeisen reichen wir Brot.  
Alle Salate wahlweise serviert mit Olivenöl und Essig, hausgemachtem Joghurt-, Kräuter- oder Frenchdressing

## BEILAGEN

- |                               |      |  |      |
|-------------------------------|------|--|------|
| 40. <b>Rosmarinkartoffeln</b> | 4,60 | 45. <b>Gemischtes Gemüse</b>                               | 3,90 |
| 41. <b>Reis</b>               | 3,00 | <i>in Butter gedünstet</i>                                 |      |
| 43. <b>Pommes Frites</b>      | 3,00 | 49. <b>Folienkartoffel mit Zaziki</b>                      | 5,70 |
| 44. <b>Kroketten</b>          | 4,20 | 50. <b>Folienkartoffel</b>                                 | 5,60 |
| 60. <b>Mayonnaise</b>         | 0,30 | <i>mit Kräuterbutter</i>                                   |      |
| 61. <b>Ketchup</b>            | 0,30 | 53. <b>Mediterranes Gemüse</b>                             | 5,70 |
|                               |      | <i>Frische gebratene Paprika, Zwiebeln und Champignons</i> |      |

## SAUCEN

- |                                 |      |                           |      |
|---------------------------------|------|---------------------------|------|
| 46. <b>Metaxasauce</b>          | 3,70 | 51. <b>Rotweinsauce</b>   | 3,70 |
| 47. <b>Champignon-Rahmsauce</b> | 3,70 | 52. <b>Pfeffersauce</b>   | 3,70 |
| 48. <b>Orangencremesauce</b>    | 3,70 | 55. <b>Knoblauchsauce</b> | 3,70 |

## VEGETARISCHE GERICHTE

- |  |       |
|--|-------|
| 64. <b>Reisnudeln überbacken</b><br><i>Griechische Reisnudeln in einer feinen Tomatensauce, mit Käse überbacken</i>  | 12,50 |
| 66. <b>Gemischtes Gemüse in Sahnesauce</b><br><i>Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und Kartoffeln in einer feinen Sahnesauce, mit Käse überbacken</i>   | 12,70 |
| 67. <b>Briam</b><br><i>Gebratene Auberginen, Zucchini und Kartoffeln in einer feinen Tomatenknoblauchsauce, mit Käse überbacken</i>  | 12,70 |
| 68. <b>Briam mit Schafskäse (Feta)</b><br><i>Gebratene Auberginen, Zucchini und Kartoffeln in einer feinen Tomatenknoblauchsauce, mit Schafskäse (Feta) überbacken</i>                                 | 13,70 |
| 69. <b>Kretanische Kartoffeln</b><br><i>Kartoffeln und frische Champignons in einer feinen Rahmsauce, mit Käse überbacken</i>  | 12,70 |
| 70. <b>Moussaka Vegetarisch (ca. 20-30 Min. Zubereitungszeit)</b><br><i>Würziger Auflauf aus Auberginen, Zucchini, frischen Champignons und Kartoffeln. In einer feinen Tomaten- und Béchamelsauce</i> | 16,70 |

Zu den vegetarischen Gerichten servieren wir Brot.

## ÜBERBACKENES

- |   |       |
|---|-------|
| 71. <b>Moussaka (ca. 20-30 Min. Zubereitungszeit)</b><br><i>Würziger Auflauf aus Auberginen, Zucchini, und Kartoffeln, mit feinem Tomaten-Hackfleisch und Béchamelsauce</i> | 18,70 |
| 73. <b>Gyros Metaxasauce</b> <i>Mit Käse überbacken</i>   | 15,70 |
| 74. <b>Gyros Sahnesauce</b> <i>Mit Käse überbacken</i>  | 15,70 |
| 75. <b>Gyros Sahnknoblauchsauce</b> <i>Mit Käse überbacken</i>  | 15,70 |
| 76. <b>Kotopoulos Fileto</b> <i>Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in einer feinen Metaxasauce, mit Käse überbacken</i>                                     | 16,90 |
| 78. <b>Souvlaki</b> <i>2 Schweinespieße mit frischen Champignons in einer feinen Metaxasauce, mit Käse überbacken</i>   | 16,90 |
| 79. <b>Bifteki Gemisto</b><br><i>Riesenhacksteak, gefüllt mit griechischem Schafskäse (Feta), Tomaten und Peperoni in einer feinen Metaxasauce, mit Käse überbacken</i>     | 17,70 |

## TIGANAKIA

spezielle Pfännchengerichte

- |  |       |
|--|-------|
| 106. <b>Gyros</b> <i>Gyros mit frischen Champignons in einer feinen Knoblauchsauce</i>   | 15,70 |
| 108. <b>Kotopoulos Fileto</b> <i>Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in einer feinen Rotweinsauce</i>       | 16,70 |
| 110. <b>Fileto Chirino</b> <i>3 Schweinemedallions mit frischen Champignons in einer feinen Rahmsauce</i>  | 17,60 |
| 113. <b>Fileto Arni</b> <i>Lammfilet mit frischen Auberginen, Zucchini und Champignons in einer goldfarbenen Lammssauce</i>                      | 18,90 |
| 114. <b>Platon Pfanne</b> <i>Aus verschiedenen Filetspitzen, mit frischen Champignons in einer feinen Pfeffersauce mit grünen Pfefferkörnern</i> | 19,70 |

Zu den überbackenen und Pfännchengerichten servieren wir Brot.  
Bitte bedienen Sie sich mit einem Salat vom Buffet.

## SKARAS

vom Grill

- |  |       |
|--|-------|
| 120. <b>Gyros Teller</b> <i>Gyros mit Reis und Pommes</i>  | 14,70 |
| 123. <b>Gyros Metaxa</b> <i>Gyros in einer feinen Metaxasauce, dazu Reis und Pommes</i>  | 15,70 |
| 124. <b>Sikoti (Schweineleber)</b> <i>Gegrillt, mit gedünsteten Zwiebeln, dazu Reis und Pommes</i>   | 14,70 |
| 125. <b>Souvlaki Skaras</b><br><i>2 gegrillte Schweinespieße, mit feinen Gewürzen und Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes</i>                          | 16,90 |
| 128. <b>Bifteki Gemisto</b> <i>Riesenhacksteak, gefüllt mit griechischem Schafskäse (Feta), Tomaten und Peperoni, dazu Reis und Pommes</i>             | 16,90 |
| 129. <b>Pidakia Skaras</b><br><i>Lammkoteletts mit feinen Gewürzen, dazu Reis und Pommes</i>   | 18,90 |
| 133. <b>Kotopoulos Skaras</b> <i>Zartes gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit feinen Gewürzen und Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes</i>                  | 15,90 |
| 134. <b>Kotopoulos (Spezialteller)</b> <i>Zartes Hähnchenbrustfilet in einer feinen Orangencremesauce, dazu Reis und Pommes</i>                        | 16,90 |
| 135. <b>Lukas-Spezialteller</b> <i>Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet in einer feinen Rotweinsauce, dazu Reis und Pommes</i> | 19,90 |

Bitte bedienen Sie sich mit einem Salat vom Buffet.

— ◆ **LAMM** ◆ —  
Spezialgerichte

87. **Geschmorte Lammkeule** 19,70  
*In einer goldfarbenen Lammsauce, Beilagen nach Wahl*
98. **Arni Fileto vom Grill** 20,70  
*Lammfilet mit Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes*
99. **Arni Fileto vom Grill Spezial** 22,70  
*Lammfilet mit frischen geschmorten Champignons, Paprika und Zwiebeln, dazu Reis und Pommes*



— ◆ **GRILLMIXPLATTEN** ◆ —  
für zwei Personen

156. **Platon Platte** 39,90  
*Gyros, 2 Lammfilets, 2 Rinderfilets, 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Schweinefilets, dazu Reis und Pommes*
157. **Eleni Platte** 37,90  
*Gyros, 2 Schweinespieße, 2 Bifteki (gefüllt mit Schafskäse), 2 Lammkoteletts, 2 Leber, dazu Reis und Pommes*
158. **Lukas Platte** 36,90  
*Gyros, 2 Bifteki (gefüllt mit Schafskäse), 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Schweinesteaks, dazu Reis und Pommes*
159. **Tante Annas Platte [ohne Schweinefleisch]** 36,90  
*2 Lammfilets, 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Rinderfilets, 2 Lammkoteletts, dazu Reis und Pommes*

— ◆ **MIXTELLER** ◆ —  
Spezialitäten vom Grill

139. **Korfu Teller [ohne Schweinefleisch]** 18,90  
*1 Lammfilet, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Rinderfilet, 1 Lammkotelett, dazu Reis und Pommes*
140. **Lindos Teller** 15,90  
*Gyros mit 2 Bifteki, dazu Reis und Pommes*
141. **Kamiros Teller** 15,90  
*Gyros mit 1 Schweinespieß, dazu Reis und Pommes*
142. **Kalitheia Teller** 16,70  
*Gyros mit 1 Bifteki (gefüllt mit Schafskäse), dazu Reis und Pommes*
143. **Faliraki Teller** 14,90  
*Gyros mit Leber, dazu Reis und Pommes*
144. **Kreta Teller** 15,70  
*Gyros mit 2 Lammkoteletts, dazu Reis und Pommes*
145. **Simi Teller** 16,90  
*Gyros mit 1 Hähnchenbrustfilet, dazu Reis und Pommes*
146. **Leros Teller** 19,70  
*Gyros mit 1 Leber, 1 Schweinespieß und 1 Bifteki, dazu Reis und Pommes*
148. **Rhodos Teller** 21,70  
*Gyros mit 1 Schweinefilet, 1 Lammfilet und 1 Rinderfilet, dazu Reis und Pommes*

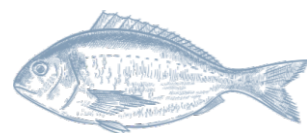
— ◆ **INTERNATIONALE GERICHTE** ◆ —  
vom Grill oder aus der Pfanne

164. **Rumpsteak** 26,90  
*Rumpsteak (250-300 g) mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Zaziki*
166. **Rumpsteak** 27,90  
*Rumpsteak (250-300 g) mit Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln, frischen Champignons und Paprika, dazu Folienkartoffel mit Zaziki*
167. **Pfeffersteak „Madagaskar“** 27,90  
*Rumpsteak (250-300 g) in pikanter Sauce mit grünen Pfefferkörnern, dazu Folienkartoffel mit Zaziki*

## DELIKATESSEN AUS DEM MEER

- |   |       |
|---|-------|
| 175. <b>Garnelenspieße</b><br><i>3 Black Tiger-Garnelenspieße in der Pfanne gebraten,<br/>verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch, dazu Reis und Gemüse</i> | 16,90 |
| 176. <b>Black Tiger Garnelen</b><br><i>7 Black Tiger Garnelen in der Pfanne gebraten,<br/>verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch, dazu Reis und Gemüse</i> | 27,90 |
| 177. <b>Kalamaris</b><br><i>Kalamarisringe, dazu Reis und Gemüse</i>  | 16,90 |
| 178. <b>Pangasiusfilet</b><br><i>Nach Art des Hauses, dazu Reis und Gemüse</i>  | 17,90 |
| 182. <b>Fischplatte</b><br><i>1 Garnelenspieß, Pangasiusfilet, Sardinen und Kalamaris, dazu Reis und Gemüse</i>   | 21,90 |
| 183. <b>Fischplatte für zwei Personen</b><br><i>2 Garnelenspieße, Pangasiusfilet, Sardinen und Kalamaris, dazu Reis und Gemüse</i>                        | 41,90 |

Bitte bedienen Sie sich mit einem Salat vom Buffet.



## FRISCHE FISCH

aus dem Rauch

- |   |      |
|---|------|
| 951. <b>Geräucherte Lachsforelle</b> (400-600 g)                    | / kg |
| 952. <b>Geräuchertes Lachsfilet</b> Ohne Gräten, (300-400 g)        | / kg |
| 953. <b>Geräucherte Dorade</b> aus dem Mittelmeer (400-600 g)       | / kg |
| 954. <b>Geräucherter Wolfsbarsch</b> aus dem Mittelmeer (400-600 g) | / kg |
| 957. <b>Geräucherter Rotbarsch</b>                                  | / kg |
| 958. <b>Geräucherte exotische Fische</b>                            | / kg |

Unsere Fisch-Spezialitäten  
jeden Mittwoch und Donnerstag  
von April bis Oktober  
und solange der Vorrat reicht!  
Die Zubereitungszeit beträgt ca. 30-45 Minuten.

## FRISCHE FISCH

vom Grill

- |   |      |
|---|------|
| 970. <b>Gegrilltes Lachsfilet</b> Ohne Gräten, (300-400 g)        | / kg |
| 971. <b>Gegrillte Dorade</b> aus dem Mittelmeer (400-600 g)       | / kg |
| 972. <b>Gegrillter Wolfsbarsch</b> aus dem Mittelmeer (400-600 g) | / kg |
| 973. <b>Gegrillte Lachsforelle</b> (400-600 g)                    | / kg |
| 976. <b>Gegrillter Rotbarsch</b>                                  | / kg |
| 977. <b>Gegrillte exotische Fische</b>                            | / kg |

**Bitte fragen Sie nach dem Kilo-Tagespreis**

Zu den Fischen aus dem Rauch und vom Grill reichen wir Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln. Bitte bedienen Sie sich auch mit einem Salat vom Buffet.

Das besondere Aroma erhält der Fisch durch unsere feine Gewürzmischung.  
Bei rechtzeitiger Vorbestellung räuchern und grillen wir Ihnen auch andere Fischarten.

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

### Überbackenes

189.	<b>Gyros Metaxasauce</b> <i>Gyros in einer feinen Metaxasauce, mit Käse überbacken</i>	13,90
190.	<b>Gyros Sahneknoblauchsauce</b> <i>mit Käse überbacken</i>	13,90
192.	<b>Souvlaki</b> <i>1 Schweinespieß mit frischen Champignons in einer feinen Metaxasauce, mit Käse überbacken</i>	13,90
193.	<b>Kotopoulos Fileto</b> <i>Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in einer feinen Metaxasauce, mit Käse überbacken</i>	14,90

### Tiganakia spezielle Pfännchengerichte

198.	<b>Gyros</b> <i>Gyros mit frischen Champignons in einer feinen Knoblauchsauce</i>	13,90
200.	<b>Kotopoulos Fileto</b> <i>Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in einer feinen Rotweinsauce</i>	14,90

Zu den überbackenen und Pfännchengerichten servieren wir Brot.

### Skaras vom Grill

209.	<b>Gyros Teller</b> <i>Gyros mit Reis und Pommes</i>	12,70
210.	<b>Souvlaki Skaras</b> <i>1 gegrillter Schweinespieß, mit feinen Gewürzen und Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes</i>	12,70
212.	<b>Kotopoulos Skaras</b> <i>Zartes gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit feinen Gewürzen und Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes</i>	13,90
213.	<b>Sikoti (Schweineleber)</b> <i>Gegrillt, mit gedünsteten Zwiebeln, dazu Reis und Pommes</i>	12,70

### Delikatessen aus dem Meer

194.	<b>Pangasiusfilet</b> <i>nach Art des Hauses, dazu Reis und Gemüse</i>	14,70
195.	<b>Kalamaris</b> <i>Kalamarisringe, dazu Reis und Gemüse</i>	13,90

Bitte bedienen Sie sich mit einem Salat vom Buffet.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

253.	<b>Coca-Cola</b> <sup>2, 8, 14</sup>	0,2l	2,50
254.	<b>Coca-Cola</b> <sup>2, 8, 14</sup>	0,4l	4,20
255.	<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>2, 8, 14</sup>	0,2l	2,50
256.	<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>2, 8, 14</sup>	0,4l	4,20
257.	<b>Sprite</b>	0,2l	2,50
258.	<b>Sprite</b>	0,4l	4,40
259.	<b>Fanta</b> <sup>2, 3</sup>	0,2l	2,50
260.	<b>Fanta</b> <sup>2, 3</sup>	0,4l	4,20
261.	<b>Mezzo Mix</b> <sup>2, 14</sup>	0,2l	2,50
262.	<b>Mezzo Mix</b> <sup>2, 14</sup>	0,4l	4,20
263.	<b>Bad Meinberger Mineralwasser</b>	0,25l	2,60
264.	<b>Bad Meinberger Mineralwasser</b>	0,75l	5,80
267.	<b>Bad Meinberger Mineral naturel</b>	0,25l	2,60
268.	<b>Bad Meinberger Mineral naturel</b>	0,75l	5,80
288.	<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3, 10</sup>	0,2l	2,80
289.	<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>10</sup>	0,2l	2,80
290.	<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>2</sup>	0,2l	2,80

## FRUCHTGETRÄNKE

273.	<b>Orangensaft</b>	0,2l	3,10
274.	<b>Orangensaft</b>	0,4l	4,80
275.	<b>Apfelsaft</b>	0,2l	3,10
276.	<b>Apfelsaft</b>	0,4l	4,80
277.	<b>Traubensaft</b>	0,2l	3,10
278.	<b>Traubensaft</b>	0,4l	4,80
279.	<b>Apfelschorle</b>	0,25l	3,10
281.	<b>KiBa - Kirsch/Bananennektar</b>	0,2l	3,10
282.	<b>KiBa - Kirsch/Bananennektar</b>	0,4l	4,80
283.	<b>Maracuja-Nektar</b>	0,2l	3,10
284.	<b>Maracuja-Nektar</b>	0,4l	4,80
285.	<b>Maracujaschorle</b>	0,2l	3,10
286.	<b>Maracujaschorle</b>	0,4l	4,80

(A) enthält glutenhaltiges Getreide, (2) mit Farbstoff,  
(3) mit Antioxidationsmittel, (8) mit Phosphat, (10) chininhaltig, (14) mit Koffein



## BIERE VOM FASS

230.	Radeberger Pils <sup>A</sup>	0,3l	3,20
231.	Radeberger Pils <sup>A</sup>	0,4l	3,90
232.	Brinkhoff's Nr.1 <sup>A</sup>	0,3l	3,20
233.	Brinkhoff's Nr.1 <sup>A</sup>	0,4l	3,90
234.	Hövels Original <sup>A</sup>	0,3l	3,50
241.	Hövels Original <sup>A</sup>	0,5l	5,20
235.	Schöffelhofer Hefeweizen <sup>A</sup>	0,3l	3,30
236.	Schöffelhofer Hefeweizen <sup>A</sup>	0,5l	5,20
237.	König Ludwig Hefeweizen <sup>A</sup>   alkoholfrei	0,3l	3,30
238.	König Ludwig Hefeweizen <sup>A</sup>   alkoholfrei	0,5l	5,20
239.	Alster vom Fass <sup>A</sup>	0,3l	3,20
240.	Alster vom Fass <sup>A</sup>	0,4l	3,90

## FLASCHENBIERE

243.	Schöffelhofer Hefeweizen dunkel <sup>A</sup>	0,5l	5,20
251.	Radeberger Pilsner <sup>A</sup>   alkoholfrei	0,33l	3,20
248.	Jever Fun Zitrone <sup>A</sup>   alkoholfrei	0,33l	3,20
247.	Vita Malz <sup>A</sup>	0,33l	2,80

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

409.	Milchkaffee <sup>G</sup>	2,90	412.	Latte Macchiato <sup>G</sup>	3,50
410.	Espresso	2,30	413.	Cappucino <sup>G</sup>	2,70
418.	Doppelter Espresso	3,50	414.	Espresso Macchiato <sup>G</sup>	2,50
411.	Kaffee Crema	2,60	415.	Griechischer Mocca	3,20

## HEIßE SCHOKOLADE

416.	Heiße Schokolade <sup>G</sup>	2,70
417.	Heiße Schokolade mit Milch <sup>G</sup>	2,90

## TEEVARIAATIONEN

800.	Pfefferminze	3,10	804.	Insel der Sinne	3,10
801.	Grüner Tee	3,10		<i>Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer</i>	
802.	Friesen-Mischung (Earl Grey)	3,10	805.	Lieblingstee der Saison	3,10
803.	Kamille	3,10		<i>Bunt, vielseitig und überraschend</i>	

## APERITIFS

421.	Martini Bianco <sup>L</sup>   14,4% alc. vol.	5 cl	4,50
423.	Campari Orange <sup>2</sup>	5 cl	5,90
424.	Aperol Spritz	0,3l	6,50

## WHISKY

308.	Jim Beam <sup>2</sup>   40% alc. vol.	2 cl	3,20
382.	Chivas Regal 12 Jahre <sup>2</sup>   40% alc. vol.	2 cl	3,90
383.	Jack Daniels   40% alc. vol.	2 cl	3,20

## SPIRITUOSEN

295.	Ouzo di Café   21% alc. vol.	2 cl	2,90
296.	Ouzo Pilavas   38% alc. vol.	2 cl	2,50
297.	Linie Aquavit   41,5% alc. vol.	2 cl	2,90
298.	Tsipouro ohne Anis   42% alc. vol.	2 cl	3,50
299.	Metaxa ***** <sup>L,2</sup>   38% alc. vol.	2 cl	3,10
300.	Metaxa ***** <sup>L,2</sup>   40% alc. vol.	2 cl	3,70
301.	Metaxa Grand Olympia <sup>L,2</sup>   40% alc. vol.	2 cl	4,90
302.	Metaxa Reserve <sup>L,2</sup>   40% alc. vol.	2 cl	6,50
303.	Wodka   38% alc. vol.	2 cl	2,90
304.	Jägermeister   35% alc. vol.	2 cl	2,90
305.	Fernet Branca   39% alc. vol.	2 cl	2,90
307.	Ramazotti   42% alc. vol.	2 cl	2,90
308.	Baileys auf Eis <sup>2</sup>   17% alc. vol..	4 cl	4,50
309.	Kirschwasser   43% alc. vol.	2 cl	3,10
310.	Williams Birne   43% alc. vol.	2 cl	3,10

## LONGDRINKS

389.	Wodka Lemon <sup>10</sup>	4 cl	5,90
390.	Bacardi Cola <sup>2,8,14</sup>	4 cl	5,90
391.	Gin Tonic <sup>10</sup>	4 cl	5,90
392.	Whisky Cola <sup>2,8,14</sup>	4 cl	5,90
393.	Ouzo Fanta <sup>2,3</sup>	4 cl	5,90

## SEKT

395.	Söhnlein Brillant <sup>L</sup>   11% alc. vol.	Piccolo 0,2l	6,50
422.	Prosecco <sup>L</sup>   DOC 10,5% alc. vol.	Piccolo 0,2l	6,90
399.	Söhnlein Brillant <sup>L</sup>   DOC 11% alc. vol.	Flasche 0,75l	25,50
402.	Prosecco <sup>L</sup>   DOC 10,5% alc. vol.	Flasche 0,75l	24,80

## GRIECHISCHE FLASCHENWEINE

### weiß

501. **Demestica trocken**<sup>L</sup> 0,75l 15,50  
*Hellgelb mit goldenen Schattierungen. Aromen von Zitrone, Zitrusfrüchten und Noten von Honig. Erfrischender, harmonischer Abgang. | Patras, Griechenland.*
504. **Moschofilero trocken**<sup>L</sup> 0,75l 17,50  
*Trockener Weißwein mit reichen Muskataromen und einem erfrischenden Geschmack. Gewonnen aus der klassischen Rebsorte Moschofilero aus der Region Achaia, Peloponnese. | Pelepones, Griechenland.*
505. **Malamatina, Retsina geharzt**<sup>L</sup> 0,25l 4,90  
*Ein sehr aromatischer Tischwein mit einem fruchtigen Aroma und einem milden und bekömmlichen Abgang. Ein sehr guter Landwein, der aus den klassischen Retsina Trauben Savatiano und Roditis vinifiziert wird. | Nord Griechenland.*
507. **Makedonikos halbtrocken**<sup>L</sup> 0,75l 16,50  
*Gekeltert aus den einheimischen Traubensorten Roditis und Zoumiatis. Leuchtend gelb mit einem Duft nach Blumen und hellen Früchten (Zitrusblüten, Äpfel, Aprikosen...). Halbtrocken, erfrischend und gehaltvoll. | Makedonia, Griechenland.*
508. **Imiglykos lieblich**<sup>L</sup> 0,75l 16,50  
*Weißwein aus Limnos, gekeltert zu 100% aus der Rebsorte Moscatos. Leuchtend gelb, typischer Moscatoston im Duft, Zitrusfrucht im Hintergrund. Lieblich, süffig und erfrischend. | Limnos, Griechenland.*
509. **Samos**<sup>L</sup> 0,75l 17,50  
*Edelsüßer Likörwein aus Samos, gekeltert aus der erlesenen Rebsorte Moscatos. Kräftig goldgelb, mit Aromen von Wabenhonig und Moscatos-Trauben. Edelsüß und gehaltvoll im Geschmack. | Samos, Griechenland.*

### rosé

510. **Makedonikos halbtrocken**<sup>L</sup> 0,75l 17,50  
*Sortenrein gekeltert aus der einheimischen Traubensorte Xinomavro. Strahlendes Rosé mit einem Duft nach roten Beerenfrüchten (Kirschen, Erdbeeren, Waldbeeren...). Halbtrocken, erfrischend und geschmeidig. | Makedonia, Griechenland.*

(L) enthält Schwefeldioxid/Sulfite



## GRIECHISCHE FLASCHENWEINE

### rot

515. **Demestica trocken**<sup>L</sup> 0,75l 16,50  
*Dieser trockene Wein bietet ein intensives Bouquet von roten Früchten. Rote Kirschen und Himbeeren in der Nase gefolgt von weichen Tanninen und roten Früchten am Gaumen. Eine sehr angenehme, leicht zu trinkende, leichter Wein mit einem fruchtigen, dezent würzigen und lang anhaltendem Abgang. | Patras, Griechenland.*
518. **Rapsani Epilegmenos (Reserve)**<sup>L</sup> 0,75l 27,50  
*Trockener Qualitätswein, rubinrot in der Farbe mit faszinierendem Nuancenreichtum. Intensive Aromen nach dunklen Wald- und Brombeeren. Eindrucksvoll samtig weich im Geschmack. Feinwürzig, gehaltvoll und finessenreich mit lang anhaltendem Abgang. Reift 12 Monate in französischen Barriques und anschließend mindestens 12 Monate in Flaschen. | Olympus, Griechenland.*
520. **Makedonikos halbtrocken**<sup>L</sup> 0,75l 17,50  
*Ein fruchtiger Cuvee aus den autochthonen (einheimischen) Traubensorten Xinomavro und Moscomavro. Kräftiges Rot mit einem Duft nach Waldfrüchten und Kirschen. Halbtrocken, mild mit elegantem Fruchtaromen. | Makedonia, Griechenland.*
521. **Imiglykos lieblich**<sup>L</sup> 0,75l 16,50  
*Lieblich und beliebt. Qualitäts-Imiglykos aus Naoussa in Makedonien. Sortenrein aus der Xinomavro-Traube gekeltert. Mit einem Aroma nach roten Waldbeeren und würzig im Duft. Sein zartsüßlicher Geschmack wird von einer leichten Säure verfeinert. | Naoussa Makedonien, Griechenland.*
522. **Mavrodaphne**<sup>L</sup> 0,75l 17,50  
*Ein weltberühmter Likörwein aus der gleichnamigen Traubensorte aus Patras. Sein Duft erinnert an getrocknete Pflaumen und Gewürze. Verführerisch im Geschmack. | Patras, Griechenland.*

## OFFENE WEINE

### weiß

325. **Imiglikos lieblich**<sup>L</sup> | Qualitätswein, Griechenland 0,25l 5,10
326. **Makedonikos halbtrocken**<sup>L</sup> | Landwein, Griechenland 0,25l 5,30
327. **Demestica trocken**<sup>L</sup> | Tafelwein, Griechenland 0,25l 5,10
328. **Limnos Samos süß**<sup>L</sup> | Likörwein, Griechenland 0,25l 5,30
505. **Malamatina, Retsina trocken**<sup>L</sup> | Geharzt, Griechenland 0,25l 5,10
330. **Weinschorle**<sup>L</sup> 0,25l 4,50

### rot

341. **Imiglikos lieblich**<sup>L</sup> | Qualitätswein, Griechenland 0,25l 5,10
342. **Makedonikos halbtrocken**<sup>L</sup> | Landwein, Griechenland 0,25l 5,30
343. **Demestica trocken**<sup>L</sup> | Tafelwein, Griechenland 0,25l 5,10
344. **Mavrodaphne**<sup>L</sup> | Likörwein, Griechenland 0,25l 5,30

### rosé

335. **Tsantali rosé halbtrocken**<sup>L</sup> | Qualitätswein, Griechenland 0,25l 5,30