

Herzlich willkommen

Lieber Gast,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem RESTAURANT PLATON.
Genießen Sie Ihren Aufenthalt in griechischer Atmosphäre
und entdecken Sie mit unseren Gerichten 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

— ❖ SUPPEN ❖ —

- | | | |
|----|-------------------------------------|------|
| 4. | Hochzeitssuppe (Hühnersuppe) | 6,50 |
| 5. | Tagessuppe | 6,50 |

— ❖ KALTE VORSPEISEN ❖ —

- | | | |
|-----|--|------|
| 10. | Zaziki
<i>Aus feinsten Zutaten wie griechischem Joghurt, frischen Gurken, Knoblauch und Gewürzen</i> | 6,60 |
| 11. | Zaziki mit extra Knoblauch
<i>Aus feinsten Zutaten wie griechischem Joghurt, frischen Gurken, extra Knoblauch und Gewürzen</i> | 6,70 |
| 12. | Kopanisti <i>pikant, pürierter griechischer Schafskäse (Feta)</i> | 6,70 |
| 14. | Dolmadakia <i>gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Zaziki</i> | 7,90 |
| 15. | Feta <i>griechischer Schafskäse mit Olivenöl, Zwiebelringen und Oregano</i> | 9,80 |

— ❖ WARME VORSPEISEN ❖ —

- | | | |
|-----|--|-------|
| 23. | Feta Saganaki <i>Schafskäse (Feta) paniert</i> | 10,90 |
| 25. | Feta überbacken
<i>Schafskäse (Feta) mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Oliven</i> | 11,20 |
| 26. | Manitaria Gemista <i>pikant</i>
<i>Frische Champignons, gefüllt mit Schafskäse (Feta), mit Käse überbacken</i> | 10,90 |
| 27. | Gegrillte Peperoni <i>pikant, (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)</i> | 9,50 |
| 28. | Gegrillte frische Spitzpaprika <i>mit Olivenöl und Knoblauch</i> | 9,50 |
| 29. | Schafskäse-Blätterteigtasche
<i>Mit Honig und Sesam angerichtet (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)</i> | 11,20 |
| 30. | Gebratene Auberginen und Zucchini <i>serviert mit Zaziki</i> | 10,30 |
| 31. | Dolmadakia <i>gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Zaziki</i> | 8,70 |
| 32. | Käsebällchen <i>paniert, aus vier verschiedenen Käsesorten</i> | 10,30 |
| 35. | Skordopsomo <i>Knoblauchbrot</i> | 7,50 |

— ❖ SALATE ❖ —

58.	Kleiner gemischter Salat <i>vom Salatbuffet</i>	6,30
54.	Choriatiki <i>Original griechischer Bauernsalat mit Schafskäse (Feta), Tomaten, Gurken, Peperoni, Paprika, Oliven, Zwiebeln und reinem Olivenöl</i>	16,50
56.	Hähnchensalat <i>Gemischter bunter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet</i>	16,90
57.	Chefsalat <i>Gemischter bunter Salat nach Art des Hauses mit 2 Garnelenspießen</i>	17,90
59.	Gratinierter Ziegenkäse <i>Angerichtet auf einem bunten, gemischten Salat</i>	17,90

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

— ❖ BEILAGEN ❖ —

40.	Rosmarinkartoffeln	5,60		45.	Gemischtes Gemüse <i>in Butter gedünstet</i>	5,20
41.	Reis	4,30				
43.	frische Pommes Frites	5,10		49.	Folienkartoffel <i>mit Zaziki</i>	7,50
44.	Kroketten	5,60		50.	Folienkartoffel <i>mit Kräuterbutter</i>	7,30
60.	Mayonnaise	0,40		53.	Mediterranes Gemüse <i>Frische gebratene Paprika, Zwiebeln und Champignons</i>	7,80
61.	Ketchup	0,40				

— ❖ SAUCEN ❖ —

46.	Metaxasauce	5,20
51.	Rotweinsauce	5,20
47.	Champignon-Rahmsauce	5,20
52.	Pfeffersauce	5,20
48.	Orangensauce	5,20
55.	Knoblauchsauce	5,20

— ❖ VEGETARISCHE GERICHTE ❖ —

- | | | |
|-----|--|-------|
| 64. | Reisnudeln überbacken
<i>Griechische Reisnudeln in einer feinen Tomatensauce, mit Käse überbacken</i> | 15,90 |
| 66. | Gemischtes Gemüse in Sahnesauce
<i>Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und Kartoffeln in einer feinen Sahnesauce, mit Käse überbacken</i> | 15,90 |
| 67. | Briam
<i>Gebratene Auberginen, Zucchini und Kartoffeln in einer feinen Tomaten-Knoblauch-Sauce, mit Käse überbacken</i> | 16,70 |
| 68. | Briam mit Schafskäse (Feta)
<i>Gebratene Auberginen, Zucchini und Kartoffeln in einer feinen Tomaten-Knoblauch-Sauce, mit Schafskäse (Feta) überbacken</i> | 17,80 |
| 69. | Kretanische Kartoffeln
<i>Kartoffeln und frische Champignons in einer feinen Rahmsauce, mit Käse überbacken</i> | 16,30 |
| 70. | Moussaka vegetarisch
<i>Würziger Auflauf aus Auberginen, Zucchini, frischen Champignons und Kartoffeln, in einer feinen Tomaten- und Béchamelsauce (ca. 30 Minuten Zubereitungszeit)</i> | 20,90 |

Zu den vegetarischen Gerichten reichen wir Brot

— ❖ ÜBERBACKENES ❖ —

- | | | |
|-----|---|-------|
| 71. | Moussaka
<i>Würziger Auflauf aus Auberginen und Kartoffeln, mit feinem Tomaten-Hackfleisch und Béchamelsauce (ca. 30 Minuten Zubereitungszeit)</i> | 22,50 |
| 73. | Gyros Metaxasauce mit Käse überbacken | 19,80 |
| 74. | Gyros Sahnesauce mit Käse überbacken | 19,80 |
| 75. | Gyros Knoblauchsauce mit Käse überbacken | 19,80 |
| 76. | Kotopoulos Fileto
<i>Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in einer feinen Metaxasauce, mit Käse überbacken</i> | 21,70 |
| 78. | Souvlaki
<i>2 Schweinespieße mit frischen Champignons in einer feinen Metaxasauce, mit Käse überbacken</i> | 21,70 |
| 79. | Bifteki Gemisto
<i>Riesenhacksteak, gefüllt mit griechischem Schafskäse (Feta), Tomaten und Peperoni in einer feinen Metaxasauce, mit Käse überbacken</i> | 22,80 |

— ❖ **TIGANATIA** ❖ —
spezielle Pfännchengerichte

- | | | |
|------|--|-------|
| 106. | Gyros mit frischen Champignons In einer feinen Knoblauchsauce | 19,80 |
| 108. | Kotopoulos Fileto zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in einer feinen Rotweinsauce | 21,50 |
| 110. | Fileto Chirino 3 Schweinemedallions mit frischen Champignons in einer feinen Rahmsauce | 21,50 |
| 113. | Fileto Arni Lammfilet mit frischen Auberginen, Zucchini und Champignons in einer goldfarbenen Lammsauce | 22,90 |
| 114. | Platon Pfanne aus verschiedenen Filetspitzen, mit frischen Champignons in einer feinen grünen Pfeffersauce mit Pfefferkörnern | 24,50 |

*Zu den überbackenen Gerichten und
den Pfännchengerichten reichen wir Brot*

— ❖ **SKARAS** ❖ —
vom Grill

- | | | |
|------|--|-------|
| 120. | Gyros Teller Gyros mit Reis und Pommes | 17,90 |
| 123. | Gyros Metaxa Gyros in einer feinen Metaxasauce, dazu Reis und Pommes | 18,90 |
| 124. | Sikoti (Schweineleber) gegrillt, mit gedünsteten Zwiebeln, dazu Reis und Pommes | 18,90 |
| 125. | Souvlaki Skaras 2 gegrillte Schweinespieße, mit feinen Gewürzen und Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes | 19,80 |
| 128. | Bifteki Gemisto Riesenhacksteak, gefüllt mit griechischem Schafskäse (Feta), Tomaten und Peperoni, dazu Reis und Pommes | 21,50 |
| 129. | Paidakia Skaras
Lammkoteletts mit feinen Gewürzen, dazu Reis und Pommes | 23,50 |
| 133. | Kotopoulos Skaras
Zartes gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit feinen Gewürzen und Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes | 20,50 |
| 134. | Kotopoulos Spezialteller
Zartes Hähnchenbrustfilet in einer feinen Orangencremesauce, dazu Reis und Pommes | 21,50 |
| 135. | Lukas Spezialteller Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet in einer feinen Rotweinsauce, dazu Reis und Pommes | 24,90 |

Bitte bedienen Sie sich mit einem Salat vom Buffet

— ❖ LAMM ❖ —
Spezialgerichte

87. **Geschmorte Lammkeule** 24,50
In einer goldfarbenen Lammsauce, Beilagen nach Wahl
98. **Arni Fileto vom Grill** 26,30
Lammfilet mit Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes
99. **Arni Fileto vom Grill** *spezial* 27,90
Lammfilet mit frischen geschmorten Champignons, Paprika und Zwiebeln, dazu Reis und Pommes



— ❖ GRILLMIXPLATTEN ❖ —
für zwei Personen

156. **Platon Platte** 50,50
Gyros, 2 Lammfilets, 2 Rinderfilets, 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Schweinefilets, dazu Reis und Pommes
157. **Eleni Platte** 48,50
Gyros, 2 Schweinespieße, 2 Bifteki (gefüllt mit Schafskäse), 2 Lammkoteletts, 2 Leber, dazu Reis und Pommes
158. **Lukas Platte** 48,90
Gyros, 2 Bifteki (gefüllt mit Schafskäse), 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Schweinesteaks, dazu Reis und Pommes
159. **Tante Annas Platte (ohne Schweinefleisch)** 47,90
2 Lammfilets, 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Rinderfilets, 2 Lammkoteletts, dazu Reis und Pommes

— ❖ MIXTELLER ❖ —
Spezialitäten vom Grill

139.	Korfu Teller (ohne Schweinefleisch) <i>1 Lammfilet, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Rinderfilet, 1 Lammkotelett, dazu Reis und Pommes</i>	24,70
140.	Lindos Teller <i>Gyros mit 2 Bifteki (ungefüllt), dazu Reis und Pommes</i>	20,50
141.	Kamiros Teller <i>Gyros mit 1 Schweinespieß, dazu Reis und Pommes</i>	21,30
142.	Kalitheia Teller <i>Gyros mit 1 Bifteki (gefüllt mit Schafskäse), dazu Reis und Pommes</i>	21,30
143.	Faliraki Teller <i>Gyros mit Leber, dazu Reis und Pommes</i>	18,90
144.	Kreta Teller <i>Gyros mit 2 Lammkoteletts, dazu Reis und Pommes</i>	20,50
145.	Simi Teller <i>Gyros mit 1 Hähnchenbrustfilet, dazu Reis und Pommes</i>	21,70
146.	Leros Teller <i>Gyros mit 1 Leber, 1 Schweinespieß, 1 Bifteki (ungefüllt), dazu Reis und Pommes</i>	22,50
148.	Rhodos Teller <i>Gyros mit 1 Schweinefilet, 1 Lammfilet, 1 Rinderfilet, dazu Reis und Pommes</i>	25,90

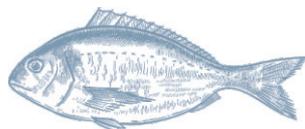
— ❖ INTERNATIONALE GERICHTE ❖ —
vom Grill oder aus der Pfanne

164.	Rumpsteak <i>(250-300 g) mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Zaziki</i>	32,90
166.	Rumpsteak <i>(250-300 g) mit Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln, frischen Champignons und Paprika, dazu Folienkartoffel und Zaziki</i>	33,90
167.	Pfeffersteak Madagaskar <i>Rumpsteak, (250-300 g) in pikanter Sauce mit grünen Pfefferkörnern, dazu Folienkartoffel und Zaziki</i>	33,90

— ❖ DELIKATESSEN AUS DEM MEER ❖ —

175. **Garnelenspieße** 21,50
*3 Black Tiger-Garnelenspieße in der Pfanne gebraten,
verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch, dazu Reis und Gemüse*
176. **Black Tiger Garnelen** 32,90
*7 Black Tiger Garnelen in der Pfanne gebraten,
verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch, dazu Reis und Gemüse*
177. **Kalamaris** 21,90
Kalamarisringe, dazu Reis und Gemüse
178. **Pangasiusfilet** 21,90
Nach Art des Hauses, dazu Reis und Gemüse
182. **Fischplatte** 27,90
1 Garnelenspieß, Pangasiusfilet, Sardinen und Kalamaris, dazu Reis und Gemüse
183. **Fischplatte für zwei Personen** 53,90
2 Garnelenspieße, Pangasiusfilet, Sardinen und Kalamaris, dazu Reis und Gemüse

Bitte bedienen Sie sich mit einem Salat vom Buffet



— ◆ **FRISCHE FISCHE** ◆ —
aus dem Rauch

951. **Geräucherte Lachsforelle** *(400-600 g)* /kg
952. **Geräuchertes Lachsfilet** *ohne Gräten, (300-400 g)* /kg
953. **Geräucherte Dorade** *aus dem Mittelmeer, (400-600 g)* /kg
954. **Geräucherter Wolfsbarsch** *aus dem Mittelmeer, (400-600 g)* /kg
957. **Geräucherter Rotbarsch** /kg
958. **Geräucherte exotische Fische** /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 FISCHE** ◆ —
vom Grill

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

Überbackenes

- | | | |
|------|---|-------|
| 189. | Gyros Metaxasauce <i>mit Käse überbacken</i> | 17,80 |
| 190. | Gyros Knoblauchsauce <i>mit Käse überbacken</i> | 17,80 |
| 192. | Souvlaki
<i>1 Schweinespieß mit frischen Champignons in einer feinen Metaxasauce, mit Käse überbacken</i> | 18,30 |
| 193. | Kotopoulo Fileto
<i>Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in einer feinen Metaxasauce, mit Käse überbacken</i> | 19,30 |

Tiganakia – spezielle Pfännchengerichte

- | | | |
|------|--|-------|
| 198. | Gyros <i>mit frischen Champignons In einer feinen Knoblauchsauce</i> | 17,90 |
| 200. | Kotopoulo Fileto <i>zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in einer feinen Rotweinsauce</i> | 19,30 |

Zu den überbackenen Gerichten und den Pfännchengerichten reichen wir Brot

Skaras – vom Grill

- | | | |
|------|--|-------|
| 209. | Gyros Teller <i>Gyros mit Reis und Pommes</i> | 15,90 |
| 210. | Souvlaki Skaras <i>1 gegrillter Schweinespieß, mit feinen Gewürzen und Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes</i> | 17,50 |
| 212. | Kotopoulo Skaras <i>zartes gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit feinen Gewürzen und Kräuterbutter, dazu Reis und Pommes</i> | 16,30 |
| 213. | Sikoti (Schweineleber)
<i>gegrillt, mit gedünsteten Zwiebeln, dazu Reis und Pommes</i> | 16,90 |

Delikatessen aus dem Meer

- | | | |
|------|--|-------|
| 194. | Pangasiusfilet <i>nach Art des Hauses, dazu Reis und Gemüse</i> | 19,50 |
| 195. | Kalamaris <i>Kalamarisringe, dazu Reis und Gemüse</i> | 19,50 |

Bitte bedienen Sie sich mit einem Salat vom Buffet

— ❖ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ❖ —

253. Coca-Cola ^{2, 8, 14}	0,2 l	2,90
254. Coca-Cola ^{2, 8, 14}	0,4 l	4,80
255. Coca-Cola Zero ^{2, 8, 14}	0,2 l	2,90
256. Coca-Cola Zero ^{2, 8, 14}	0,4 l	4,80
257. Sprite	0,2 l	2,90
258. Sprite	0,4 l	4,80
259. Fanta ^{2, 3}	0,2 l	2,90
260. Fanta ^{2, 3}	0,4 l	4,80
261. Mezzo Mix ^{2, 14}	0,2 l	2,90
262. Mezzo Mix ^{2, 14}	0,4 l	4,80
263. Bad Meinberger Mineralwasser	0,25 l	2,90
264. Bad Meinberger Mineralwasser	0,75 l	7,50
267. Bad Meinberger Mineral naturell	0,25 l	2,90
268. Bad Meinberger Mineral naturell	0,75 l	7,50
288. Schweppes Bitter Lemon ^{3, 10}	0,2 l	3,90
289. Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,90
290. Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	3,90

— ❖ FRUCHTGETRÄNKE ❖ —

273. Orangensaft	0,2 l	4,10
274. Orangensaft	0,4 l	5,50
275. Apfelsaft	0,2 l	3,90
276. Apfelsaft	0,4 l	5,20
277. Traubensaft	0,2 l	3,90
278. Traubensaft	0,4 l	5,20
281. KiBa - Kirsch/Bananennektar	0,2 l	3,90
282. KiBa - Kirsch/Bananennektar	0,4 l	5,20
283. Maracuja-Nektar	0,2 l	3,90
284. Maracuja-Nektar	0,4 l	5,20
285. Saftschorle	0,2 l	3,90
286. Saftschorle	0,4 l	5,20

— ❖ BIERE VOM FASS ❖ —

230. Herforder Pils ^{A1}	4,8% alc. vol.	0,3 l	3,60
231. Herforder Pils ^{A1}	4,8% alc. vol.	0,4 l	4,50
232. Warsteiner Premium Pils ^{A1}	4,8% alc. vol.	0,3 l	3,60
233. Warsteiner Premium Pils ^{A1}	4,8% alc. vol.	0,4 l	4,50
234. König Ludwig Dunkel ^{A1}	5,1% alc. vol.	0,3 l	3,80
241. König Ludwig Dunkel ^{A1}	5,1% alc. vol.	0,5 l	5,60
235. König Ludwig Hefeweizen Hell ^{A1}	5,5% alc. vol.	0,3 l	3,80
236. König Ludwig Hefeweizen Hell ^{A1}	5,5% alc. vol.	0,5 l	5,60
237. König Ludwig Hefeweizen ^{A1} alkoholfrei	> 0,5% alc. vol.	0,3 l	3,80
238. König Ludwig Hefeweizen ^{A1} alkoholfrei	> 0,5% alc. vol.	0,5 l	5,60
239. Paderborner Pilger ^{A1}	5,0% alc. vol.	0,3 l	3,80
240. Paderborner Pilger ^{A1}	5,0% alc. vol.	0,5 l	5,60
245. Alster (Radler) ^{A1}		0,3 l	3,60
246. Alster (Radler) ^{A1}		0,4 l	4,50

— ❖ FLASCHENBIERE ❖ —

243. König Ludwig Hefeweizen Dunkel ^{A1}	5,5% alc. vol.	0,5 l	5,60
251. Herforder Pils ^{A1} alkoholfrei	> 0,1% alc. vol.	0,33 l	3,50
248. Warsteiner Radler ^{A1} alkoholfrei	0,0% alc. vol.	0,33 l	3,50
247. Vita Malz ^{A1}		0,33 l	2,80

— ❖ KAFFEESPEZIALITÄTEN ❖ —

409. Milchkaffee ^G	2,90	412. Latte Macchiato ^G	3,90
410. Espresso	2,30	413. Cappuccino ^G	3,20
418. doppelter Espresso	3,50	414. Espresso Macchiato ^G	2,90
411. Kaffee Creme	2,60	415. Griechischer Mocca	3,70

— ❖ HEISSE SCHOKOLADE ❖ —

416. Heiße Schokolade ^G	3,70
417. Heiße Schokolade mit Milch ^G	4,10

— ❖ TEEVARIATIONEN ❖ —

800. Pfefferminze	3,50	804. Insel der Sinne	3,70
801. Grüner Tee	3,50	<i>Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer</i>	
802. Friesen-Mischung (Earl Grey)	3,50	805. Lieblingstee der Saison	3,70
803. Kamille	3,50	<i>Bunt, vielseitig und überraschend</i>	

— ❖ APERITIFS ❖ —

421.	Martini Bianco ^L	14,4% alc. vol.	5 cl	5,90
423.	Campari Orange ²		5 cl	6,90
424.	Aperol Spritz		0,3 l	7,90

— ❖ WHISKY ❖ —

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

— ❖ SPIRITUOSEN ❖ —

295.	Ouzo di Café	21% alc. vol.	2 cl	3,70
296.	Ouzo	38% alc. vol.	2 cl	3,10
297.	Linie Aquavit	415% alc. vol.	2 cl	3,10
298.	Tsipouro ohne Anis	42% alc. vol.	2 cl	3,70
299.	Metaxa ^{***** L, 2}	38% alc. vol.	2 cl	3,10
300.	Metaxa ^{***** L, 2}	40% alc. vol.	2 cl	3,70
301.	Metaxa Grand Olympia ^{L, 2}	40 Jahre, 40% alc. vol.	2 cl	4,90
302.	Metaxa Reserve ^{L, 2}	40% alc. vol.	2 cl	6,50
303.	Wodka	38% alc. vol.	2 cl	3,10
304.	Jägermeister	35% alc. vol.	2 cl	3,10
305.	Fernet Branca	39% alc. vol.	2 cl	3,10
307.	Ramazotti	42% alc. vol.	2 cl	3,10
308.	Baileys auf Eis ²	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 ¹⁰		4 cl	7,50
390.	Bacardi Cola ^{2, 8, 14}		4 cl	7,50
391.	Gin Tonic ¹⁰		4 cl	7,50
392.	Whisky Cola ^{2, 8, 14}		4 cl	7,50
393.	Ouzo Fanta ^{2, 3}		4 cl	7,50

— ❖ SEKT ❖ —

395.	Söhnlein brillant ^L	DOC, 11% alc. vol.	Piccolo	0,20 l	6,50
422.	Prosecco ^L	DOC, 10,5% alc. vol.	Piccolo	0,20 l	6,90
399.	Söhnlein brillant ^L	DOC, 11% alc. vol.	Flasche	0,75 l	25,50
402.	Prosecco ^L	DOC, 10,5% alc. vol.	Flasche	0,75 l	24,80

GRIECHISCHE FLASCHENWEINE

weiß

- | | | |
|--|------------------|---------------|
| 601. Aroma Lofou trocken ^L | 0,75 l | 25,50 |
| <i>Ein angenehmes, komplexes Aroma von Zitrusfrüchten harmoniert mit zarten Aromen von Rosen und Orangen. Trocken, aber gut ausgewogen, mit leicht krautigem Geschmack von Zitrone, führt zu einem langen, knackigen Abgang. Rebsorten: Moschofilero, Roditis.
 Peloponnes, Griechenland.</i> | | |
| 602. Plóes trocken ^L | 0,75 l | 31,50 |
| <i>Ein charmanter Weißwein aus den Rebsorten Sauvignon Blanc und Moscato mit Nuancen von Pfirsichen, tropischen Früchten, Zitrusnoten und Blumen. Im Gaumen schmeckt der Weißwein frisch und fruchtig nach Schwarzbeeren und Pflaumen. Adriani/Drama, Griechenland.</i> | | |
| 603. Genesis trocken ^L | 0,50 l | 21,50 |
| <i>Ein aus den Rebsorten Roditis und Sauvignon Blanc sehr harmonisch vinifizierter Wein. Goldgelb im Auge, mit Aromen von Birnen, Honigmelonen, grünen Äpfeln, Mangos und Bananen. Die auch am Gaumen dominante Frucht balanciert perfekt zwischen erfrischender Säure und dem reichhaltigen Geschmack. Makedonia, Griechenland.</i> | | |
| 604. Malamatina, Retsina geharzt ^L | 0,25 l
0,50 l | 8,10
16,90 |
| <i>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.</i> | | |
| 605. Imiglykos Apelia Gold Label lieblich ^L | 0,75 l | 25,50 |
| <i>Dieser weiße Imiglykos zeichnet sich durch seine goldgelbe Farbe und milde Aromen von Melone und Banane aus. Mit dezenter Süße und ausgewogener Balance. Rebsorten: Savatiano, Roditis.
 Peloponnes, Griechenland.</i> | | |

rosé

- | | | |
|---|--------|-------|
| 610. Aroma Lofou Rosé halbtrocken ^L | 0,75 l | 25,50 |
| <i>Zeichnet sich durch seine orangene Farbe mit den violetten Färbungen und den dominierenden Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren und Sauerkirschen aus. Fruchtig und vollmundig mit langem Abgang. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne, Syrah.
 Peloponnes, Griechenland.</i> | | |

— ❖ GRIECHISCHE FLASCHENWEINE ❖ —

❖ rot

- | | | | |
|--|--|--------|-------|
| 615. | Aroma Lofou trocken^L | 0,75 l | 25,50 |
| <p><i>Aromen aus roten Kirschen und schwarzen Früchten, gefolgt von einem Hauch von wilden Blumen und Kräutern. Am Gaumen ist er glatt und samtig mit schwarzen Fruchtaromen. Eine ausgewogene Säure und weichen Tannine verleihen ihm seinen langen Abgang.</i></p> <p><i>Rebsorte: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon. Peloponnes, Griechenland.</i></p> | | | |
| 616. | Genesis trocken^L | 0,50 l | 21,50 |
| <p><i>Ein erlesener Rotwein aus Goumenissa, der für 10 Monate in Barriques reift. Er ist leuchtend rot mit rubinrotem Schimmern und verfügt über eine klassische Nase der Rebsorte Xinomavro (mit Tomaten- und Olivenpräsenz). Die fruchtigen Aromen der Rebsorte Merlot koexistieren harmonisch mit den Vanille- und Tabaknoten und verleihen dem Wein eine gute Struktur und einen angenehmen Abgang. Makedonia, Griechenland.</i></p> | | | |
| 617. | Ploes trocken^L | 0,75 l | 31,50 |
| <p><i>Ein vielschichtiger griechischer Rotwein aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot mit Aromen von Kirschen und Pflaumen. Der Cabernet Sauvignon ist werthaltig, mit einer fast übermäßigen Frucht, die die integrierten Tannine gut unterstreicht.</i></p> <p><i> Adriani/Drama, Griechenland</i></p> | | | |
| 618. | Imiglykos Apelia Black Label lieblich^L | 0,75 l | 25,50 |
| <p><i>Ein griechischer Rotwein mit einer tief rubinroten Farbe und einem weichen, vollmundigen Geschmack. Der wohl beliebteste Imiglykos aus Griechenland, hergestellt aus 100% lokalen Agiorgitiko-Trauben. Dieser Wein hat ein reiches Aroma von dunklen Früchten wie Brombeeren und Pflaumen mit subtilen Anklängen von Gewürzen und Eiche. Peloponnes, Griechenland.</i></p> | | | |
| 619. | Rapsani Epilegmenos (Reserve)^L | 0,75 l | 34,50 |
| <p><i>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 langanhaltendem Abgang.</i></p> <p><i>Reift 12 Monate in französischen Barriques und anschließend mindestens 12 Monate in Flaschen. Olympus, Griechenland.</i></p> | | | |



— ❖ OFFENE WEINE ❖ —

❖ weiß

325. Imiglikos lieblich ^L / <i>Qualitätswein, Griechenland</i>	0,25 l	7,50
	0,50 l	14,10
326. Makedonikos halbtrocken ^L / <i>Landwein, Griechenland</i>	0,25 l	7,50
	0,50 l	14,10
327. Demestica trocken ^L / <i>Tafelwein, Griechenland</i>	0,25 l	7,50
	0,50 l	14,10
328. Limnos Samos süß ^L / <i>Likörwein, Griechenland</i>	0,25 l	7,50
	0,50 l	14,10
505. Malamatina, Retsina trocken ^L / <i>geharzt, Griechenland</i>	0,25 l	8,10
	0,50 l	16,90
330. Weinschorle ^L	0,25 l	6,50

❖ rot

341. Imiglikos lieblich ^L / <i>Qualitätswein, Griechenland</i>	0,25 l	7,50
	0,50 l	14,10
342. Makedonikos halbtrocken ^L / <i>Landwein, Griechenland</i>	0,25 l	7,50
	0,50 l	14,10
343. Demestica trocken ^L / <i>Tafelwein, Griechenland</i>	0,25 l	7,50
	0,50 l	14,10
344. Mavrodaphne ^L / <i>Likörwein, Griechenland</i>	0,25 l	7,50
	0,50 l	14,10

❖ rosé

335. Tsantali rosé halbtrocken ^L / <i>Qualitätswein, Griechenland</i>	0,25 l	7,50
	0,50 l	14,10

Preise in Euro inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

² mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁸ mit Phosphat, ¹⁰ chininhaltig, ¹⁴ mit Koffein

Allergen-Hinweise: ^{A1} glutenhaltiges Getreide: Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, ⁶ enthält Milch, ^L enthält Schwefeldioxid/Sulfite
Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Vorsichtalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Zutaten enthalten können, die Allergien und 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:innen im Service.