



MITTAGSKARTE - Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise
eine Tagessuppe oder einen frischen Salat ^{a) c) g) j)}

Montag - Samstag (außer Feiertags) jedes Mittagsmenü (von 12:00 - 14:30 Uhr) **14,90 €**

- 394. **Leber vom Grill** mit hausgemachter Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree ^{a) c) g)}
- 395. **Gyros mit 1 Schweinefilet** dazu Pommes Frites und Reis ⁱ⁾
- 396. **Grillteller** Leber, Suzuki und Schweinesteak mit Pommes Frites und Reis ^{c) i)}
- 397. **Bifteki** mit Pommes Frites und Reis ^{c) g) i)}
- 398. **Gyros mit 1 Leber** dazu Pommes Frites und Reis ⁱ⁾
- 399. **Gyros mit 1 Suzuki** dazu Pommes Frites und Reis ^{c) i)}
- 400. **Gyros** mit Reis und Pommes Frites ⁱ⁾
- 401. **Leber** mit gerösteten Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree ^{g) i)}
- 402. **Jägerschnitzel** mit Pommes Frites ^{a) c) g) i)}
- 403. **Hähnchenfleisch vom Schenkel** ^{10) g) i)}
mit Ouzocremesauce, dazu Reis und Pommes Frites
- 404. **Cordon Bleu** mit Pommes Frites ^{2) 10) a) c) g) i)}
- 405. **Putensteak natur** mit Reis und Pommes Frites ⁱ⁾
- 406. **Gebratenes Seelachsfilet** mit Pommes Frites und Aioli Dip ^{a) c) d) g)}
- 407. **Kalamari-Ringe** mit Pommes Frites und Aioli-Dip ^{a) c) n) g)}
- 408. **Nudeln** mit Brokkoli in Käsesauce ^{a) c) g)}
- 409. **Nudeln** mit Schinken in Metaxasauce überbacken ^{1) 2) 3) 10) a) c) g) l)}
- 410. **Gnocchi** mit Tomaten-Basilikum Sauce ^{2) 3) 10) a) l) i)}
- 411. **Gemüseauflauf** in Metaxasauce überbacken ^{g) l)}
- 412. **Nudeln** in Schinken-Sahne-Sauce ^{2) 3) 10) a) c) g) l)}
- 413. **Tortellini** in Schinken-Sahne-Sauce ^{2) 3) 10) a) c) g) l)}
- 414. **Spaghetti Bolognese** mit Formaggio Grana Padano (Parmesan) ^{a) c) i) l)}

Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Erläuterungen zu den Allergenen, Zusatzstoffen und Aufpreisen finden Sie auf der zweiten Seite dieser Speisekarte. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Aperitifs

Ouzo Antique	2cl, 37,5 % vol.	3,50 €
Ouzo rot	2cl, 37,5 % vol.	4,00 €
Ouzo 12	2cl, 40,0 % vol.	4,30 €
Prosecco	0,1 l 10,5 % vol.	5,80 €
Martini Bianco	5cl, 15,0 % vol.	5,60 €
Campari Orange 1)	5cl, 25,0 % vol.	6,90 €
Sherry dry od. med.	5cl, 15,0 % vol.	6,50 €
Aperol Spritz	5cl, 15,0 % vol.	8,00 €
Lillet Wildberry	5cl, 17,0 % vol.	8,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,33 l
 1) 6) 7) 9)	3,60 €	4,50 €
 1) 9)	3,60 €	4,50 €
 1) 6) 7) 9)	3,60 €	4,50 €
 1) 2)	3,60 €	4,50 €
 1) 2)	3,60 €	4,50 €
 1) 2) 4) 9)	3,60 €	4,50 €

Bio Proviant Rhabarbar	4,70 €
Krombacher Fassbrause	4,70 €

Fuze Tea	0,33 l
Schwarzer Tee Pfirsich, Zitrone oder Wassermelone Minze	4,90 €
Grüner Tee Blaubeere Lavendel	4,90 €

	0,4 l
Apfelschorle klar 1)	3,90 € 4,90 €
Maracujaschorle	4,10 € 5,10 €
Bitter Lemon 4)	4,20 €
Ginger Ale 1) 10)	4,20 €
Red Bull (250 ml) 8)	5,90 €
Tonic Water 4)	4,20 €
Wild Berry	4,20 €

Mineralwasser	0,25 l	0,75 l
 classic	3,80 €	6,90 €
naturell	3,80 €	6,90 €

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	4,00 €	4,90 €
Orangensaft	4,00 €	4,90 €
Orangennektar	3,50 €	
Johannesbeersaft	4,90 €	
Traubensaft 2)	4,90 €	

Biere vom Fass

	0,3 l	0,4 l
Krombacher Pils	4,8 % vol.	3,90 € 4,90 €
Alster 1) 2)	4,8 % vol.	3,90 € 4,90 €
Diesel 1) 9) (Bier mit Cola)	4,8 % vol.	3,90 € 4,90 €
Krombacher dunkel (vom Fass)	4,8 % vol.	4,50 € 5,40 €

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
Krombacher Hefeweizen dunkel oder Kristallweizen	5,3 % vol.	5,40 €
Krombacher Weizen alkoholfrei		5,40 €
Krombacher Pils Alkoholfrei		4,20 €
Vitamalz 1)		4,20 €

Spirituosen 2cl

Griech. Tresterbrand	42 % vol.	4,50 €
Metaxa *****1)	38 % vol.	4,50 €
Metaxa *****1)	40 % vol.	4,90 €
Metaxa Grand Olympien	40 % vol.	7,50 €
Jubiläums-		
Aquavit	42 % vol.	3,90 €
Malteser	40 % vol.	3,90 €
Fürst Bismarck	38 % vol.	4,10 €
Ramazotti	30 % vol.	4,90 €
Averna	32 % vol.	4,90 €
Sambuca	40 % vol.	4,90 €
Wodka	37,5 % vol.	4,10 €
Amaretto	28 % vol.	4,90 €
Baileys 1) 9)	17 % vol.	5,70 €
Irish Cream		
Fernet-Branca	39 % vol.	4,20 €
Jägermeister	35 % vol.	4,20 €

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff 2. mit Antioxidationsmittel 3. mit Geschmacksverstärker 4. chininhaltig 5. mit Phosphat 6. mit Süßungsmittel 7. enthält eine Phenylalaninquelle 8. mit Taurin 9. mit Koffein 10. mit Konservierungsstoff **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose h) Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. **Aufpreise:** Portion Ketchup oder Majonaisse je 0,50 €, Weißbrot 1,50 €.

Suppen

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 3. | Tomatensuppe ^{g) i)} | 6,50 € |
| 11. | Hühnersuppe nach griechischer Art ^{a) c) f) g) i) j) l)} | 6,50 € |

Salate frisch und knackig

- | | | Kleine
Portion | Normale
Portion |
|------|--|-------------------|--------------------|
| 5. | Gemischter Salat ^{a) c) g) j)} | 6,80 € | 11,90 € |
| 6. | Salatteller Ambiente ^{2) 10) a) c) g) j) l)}
ein bunter Salat mit Schinken, Käse, Ei | 11,90 € | 13,90 € |
| 7. | Griechischer Bauernsalat ^{g)}
mit Schafskäse, Oliven, Tomate, Gurken
und Paprikastreifen | 12,90 € | 14,90 € |
| 8. | Lukullus-Salat ^{a) c) g) i) j)}
ein bunter Salat mit gegrillten Putenstreifen | 12,90 € | 14,90 € |
| 9. | Kreta Salat ^{3) d) n)}
ein bunter Salatteller mit Thunfisch | 12,90 € | 14,90 € |
| 512. | Salat à la Chef Bunter Salatteller mit ^{e) g) h) j)}
Parmesanscheiben, Cherrytomaten, Walnüssen,
Pinienkernen in Honig-Senfsauce | | 15,90 € |

Kalte Vorspeisen

- | | | | |
|------|---|----------------|----------------|
| 25. | Zaziki ^{g)} | 6,50 € | |
| 26. | Schafskäsecreme ^{a) c) f) g) l)} | 8,50 € | |
| 27. | Griechischer Feta (aus 100 % Schafsmilch) ^{g)} | 10,90 € | |
| 28. | Carpaccio vom Rinderfilet ^{c) g) l)} | 16,90 € | |
| 29. | Portion Oliven grüne, schwarze oder gemischt | 9,50 € | |
| 30. | Griechische Vorspeisenplatte ^{a) c) d) f) g) l) n)} | 18,90 € | |
| 31. | Tomaten mit Mozzarella ^{g)} | 11,50 € | |
| 510. | Dip-Platte ^{a) c) f) g) l)} 1/2 Portion | 11,90 € | 15,90 € |
| | Zaziki, Tarama, Schafskäsecreme, Auberginecreme, Aioli | | |

Alle Dips auch gerne als Einzelportion!

Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Erläuterungen zu den Allergenen, Zusatzstoffen und Aufpreisen finden Sie auf der zweiten Seite dieser Speisekarte. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Warme Vorspeisen

- | | | |
|------|---|----------------|
| 12. | Bruschetta
gegrilltes Brot mit Tomaten-Olivenöl-Vinaigrette | 8,50 € |
| 13. | Gegrillte Peperoni in Knoblauch | 9,50 € |
| 14. | Aubergine, Zucchini und Kartoffeln auf Tomatensauce ^{3) g) i)}
mit Manouri-Käse (aus Schafs- und Ziegenmilch) gratiniert | 16,50 € |
| 15. | Kalamari Ringe mit Salatbeilage ^{1) 3) a) c) f) g) n)} | 11,90 € |
| 16. | Black Tiger Garnelen geschält
in Kräuter-Knoblauch-Olivenöl ^{d) n)} | 16,90 € |
| 17. | Saganaki paniert Schafskäse mit Salatbeilage ^{a) c) g) j)} | 11,50 € |
| 18. | Saganaki-Spezial einfach lecker aus dem Ofen! ^{g)} | 11,50 € |
| 514. | Saganaki überbacken ^{g)} | 12,50 € |
| 19. | Gemüse vom Grill
mit Knoblauch, Olivenöl und Balsamico beträufelt | 13,90 € |
| 20. | Champignon-Pfännchen in Olivenöl | 12,90 € |
| 21. | Hackbällchen in Tomatensauce ^{1) c) i)} | 10,90 € |
| 22. | Mit Käse überbackene Aubergine ^{g) i)}
und Zucchini ¹⁾ in Tomatensauce | 13,90 € |
| 23. | Dolmadakia gefüllte Weinblätter mit Zaziki ^{g)} | 8,90 € |
| 515. | 3 x Tiropitakia ^{a) g)}
gefüllte Blätterteigtaschen mit Schafskäse | 8,90 € |
| 516. | 3 x Spanakopitakia ^{a) g)}
gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat | 8,90 € |
| 518. | Knoblauch Brot ^{a) f) g) k)}
6 gegrillte Baguettescheiben mit Olivenöl und Knoblauch | 8,50 € |
| 519. | Ofenkartoffel ^{c) g) j)}
mit Sour Cream oder Zaziki | 8,90 € |

Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Erläuterungen zu den Allergenen, Zusatzstoffen und Aufpreisen finden Sie auf der zweiten Seite dieser Speisekarte. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Typisch Griechisch

Zu jedem Gericht servieren wir einen gemischten Salat ^{a) c) g) j)},
Pommes Frites und Reis ⁱ⁾

	Kleine Portion	Normale Portion
33. Gyros	16,90 €	19,90 €
34. Puten- Suflaki	15,50 €	18,90 €
35. Suflaki (Fleischspieße)	15,50 €	18,90 €
36. Bifteki ^{c) g)} Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Peperoni	16,90 €	19,90 €
37. Leber vom Grill mit gerösteten Zwiebeln	16,90 €	18,90 €
38. Rhodos-Platte Gyros, Schweinesteak und Leber		21,90 €
39. Gyros-Platte 1 Suflaki und Gyros		21,90 €
40. Grillplatte ^{c)} Gyros, Suzuki, Putensteak und Schweinesteak		24,90 €
41. Mykonos-Teller ^{c)} Gyros mit zwei Suzuki		21,90 €
42. Korfu-Teller ^{c) g)} Bifteki auf knusprigem Gyros		24,90 €
43. El Greco-Teller Gyros mit Schweinefilet-Medaillons		24,90 €
44. Putensteak natur, zart und saftig gegrillt		20,90 €
521. Hausgemachtes Moussaka ^{4) a) c) g)} Kartoffelauflauf mit Hackfleisch und Aubergine in Bechamelsauce		21,90 €
511. Ambiente-Platte für 2 Personen ^{c) g)} Vorspeise: Zaziki und Bauernsalat Hauptgang: Gyros, 2 Suflaki, 2 Lammkoteletts, 2 Leber, 2 Suzuki, 2 Schweinesteaks dazu reichen wir Pommes Frites und Reis		79,90 €

Gerne auch Mehrpersonen-Platten!

Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Erläuterungen zu den Allergenen, Zusatzstoffen und Aufpreisen finden Sie auf der zweiten Seite dieser Speisekarte. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Spezialitäten des Hauses

Zu allen Gerichten servieren wir einen gemischten Salat ^{a) c) g) j)}

45. **6 Lammkoteletts** ^{c) g) j)} **29,90 €**
Ein Genuss für jeden Griechenlandkenner
dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und Brokkoliröschen
48. **Putenschnitzel Odeon** ^{1) 3) a) g) i) l)} **22,90 €**
in Metaxasauce mit Tomaten und Mozzarella überbacken
dazu Pommes Frites und Reis
49. **Putensteak Aphrodite** ^{1) 3) g) l)} **22,90 €**
Putensteak mit Ananas und Käse überbacken,
auf einer fruchtigen Currysauce, dazu Butterreis
50. **Putensteak gefüllt** ^{1) 2) 3) 10) c) g) i) l)} **23,90 €**
mit Parmaschinken und Mozzarella, dazu Metaxasauce,
Pommes Frites und Butterreis
51. **Schweinemedallions** ^{3) 6)a) c) g) i)} **24,90 €**
(vom zarten Schweinefilet)
mit frischer Champignonsauce, dazu Pommes Frites und Butterreis
500. **Lammhaxe in Tomatensauce** ^{1) g) i)} **23,90 €**
mit griechischen Langkornnudeln und Schafskäse
504. **Filet-Platte** ^{c) g) j)} **31,90 €**
Schweinefilet, Lammfilet, Rinderfilet, Ofenkartoffel mit Sour Cream,
dazu Kräuterbutter
522. **Spezialteller** ⁱ⁾ **25,90 €**
1 x Lammkotelett, 1 x Lammfilet, 1 x Putensteak, 1 x Suflaki,
1 x Leber, Pommes Frites und Reis

Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Erläuterungen zu den Allergenen, Zusatzstoffen und Aufpreisen finden Sie auf der zweiten Seite dieser Speisekarte. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Überbackene Gerichte!

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Frites, Reisⁱ⁾ und einen frischen, knackigen Salat^{a) c) g) j)}

	Kleine Portion	Normale Portion
56. Gyros in Metaxasauce ^{1) 3) a) g) l)}	17,90 €	23,90 €
57. Suflaki in Metaxasauce ^{1) 3) a) g) l)}	16,90 €	20,90 €
58. Suzuki in Metaxasauce ^{1) 3) a) c) g) l)}	16,90 €	20,90 €
59. Bifteki in Metaxasauce ^{1) 3) a) c) g) l)}	18,90 €	23,90 €
60. Putenpfännchen in Metaxasauce ^{1) a) g) l)} mit mediterranem Gemüse		22,90 €
61. Filetpfännchen in Metaxasauce ^{1) a) g) l)} Schweinefilet mit frischen Champignons		23,90 €
523. Puten Suflaki in Metaxasauce ^{1) 3) a) g) l)}	16,90 €	20,90 €
524. Gyros und 1 Suflaki in Metaxasauce ^{1) 3) a) g) l)}		24,90 €

In der Pfanne serviert!

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat,ⁱ⁾

508. Lammfilet Pfännchen ^{3) a) c) f) g) j) l)} in Rotweinsahnesauce mit Champignons, Pommes Frites und Reis		31,90 €
509. Leber-Pfanne ^{3) a) c) f) g) j) l)} in Rotweinsahnesauce mit Champignons, Pommes Frites und Reis		21,90 €
525. Gyros-Pfanne ^{1) 3) a) c) g)} in Spezial Sahne-Sauce verfeinert mit Champignons, dazu Butterreis		24,90 €
526. Suzuki-Pfanne ^{1) 3) a) g) l)} in Metaxa Spezial Sauce verfeinert mit Paprika, Pommes Frites und Reis		22,90 €
528. Schweinefilet-Pfanne ^{3) a) g) l)} in Metaxa Spezial Sauce verfeinert mit Paprika, Pommes Frites und Reis		26,90 €
529. Putenfilet-Pfanne ^{3) a) c) g)} in Cassis-Sahne-Sauce, mit Champignons, dazu Butterreis		24,90 €
530. Curry Pfanne mit Champignons ^{a) c) g)} Putengeschnetzeltes in Curry-Sahne-Sauce, mit Champignons, dazu Butterreis		24,90 €

Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Erläuterungen zu den Allergenen, Zusatzstoffen und Aufpreisen finden Sie auf der zweiten Seite dieser Speisekarte. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Vom Grill Spezial

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat ^{a) c) g) j)}

501. **3 Lammfilets in Rosmarin Sauce** ^{1) 2) 3) 10) a) c) g) l)} **31,90 €**
mit grünen Bohnen im Speckmantel und Kroketten
502. **Ouzo-Platte** ^{c)} **26,90 €**
Suflaki, 2 Suzuki, Gyros und 1 Ouzo, Pommes Frites und Reis
505. **Schweinefilet mit Halloumi Käse gefüllt** ^{a) c) g)} **29,90 €**
Käse aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch
dazu Röstikartoffeln in Feta-Tymian Sauce
506. **Platon-Teller** ^{c)} **24,90 €**
Suflaki, 2 Suzuki, Schweinesteak und Leber,
Pommes Frites und Reis
507. **3 x Suzuki (Mettröllchen)** ^{c)} **18,90 €**
Pommes Frites und Reis
531. **Aufgespießt** ^{c)} **25,90 €**
Scampi-, Puten- und Schweinespieß, dazu Ofenkartoffel
mit Sourcream und Aioli-Dip

Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Erläuterungen zu den Allergenen, Zusatzstoffen und Aufpreisen finden Sie auf der zweiten Seite dieser Speisekarte. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Unsere Nudelgerichte

62. **Penne mit Lachs** in Tomaten-Sahne-Sauce, ^{3) a) c) d) g) i) n)}
mit Wodka verfeinert und Kaviar beträufelt **18,90 €**
63. **Spaghetti Aglio Olio** ^{a) c)}
in Knoblauch-Olivenöl mit Peperoni **16,90 €**
65. **Penne mit frischen Champignons** ^{a) c) g)}
mit Sahnesauce oder natur **18,90 €**
67. **Penne mit Brokkoli in Käsesauce** ^{a) c) g)} **18,90 €**
68. **Pasta al Forno** ^{1) 2) 3) 10) a) c) g) l)}
Nudeln mit Schinken in Metaxasauce und Käse überbacken **18,90 €**
69. **Spaghetti mit Zucchinistreifen und Black Tiger Garnelen geschält** ^{a) c) d) n)}
in Knoblauch-Olivenöl **20,90 €**
70. **Gnocchi** ^{2) 3) 10) a) g) i) l)}
in Schinken-Sahne-Sauce, Tomate-Basilikum
oder Tomaten-Sahne-Sauce **18,90 €**

Schmeckt nach Mee(h)r

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen gemischten
Salat ^{a) c) g) j)}

71. **Tintenfisch Tuben (Calamari, ganze)** ^{a) c) d) g) n)} **24,90 €**
frisch aus der Pfanne mit Gemüsereis
73. **Doradenfilet mit Aioli-Dip** ^{c) d) g) n)} **29,90 €**
dazu frisches Gemüse und Kartoffeln mit Ouzo verfeinert
74. **Langostino Black Tiger Garnelen** ^{c) d) g) n)} **28,90 €**
vom Grill mit Aioli-Dip mit Gemüsereis
75. **2 Lachsfilet** mit frischem Gemüse und Kartoffeln ^{3) a) c) d) g) i) n)} **28,90 €**
in Tomaten-Sahnesauce, mit Wodka verfeinert und Kaviar beträufelt
76. **Fischplatte** Calamari, Rotbarschfilet, ^{a) c) d) g) n)} **1 Person 28,90 €**
Langostino Black Tiger Garnelen und Lachsfilet, **2 Person 54,90 €**
dazu Aioli-Dip mit Gemüsereis
77. **2 Garnelen-Spieße** mit Aioli-Dip und Gemüsereis ^{c) d) g) n)} **19,90 €**

Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Erläuterungen zu den Allergenen, Zusatzstoffen und Aufpreisen finden Sie auf der zweiten Seite dieser Speisekarte. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Dessert

78. **Gemischtes Eis mit Schokoladensauce** ^{a) c) e) f) g) h)} **8,90 €**
Vanille, Erdbeer und Schoko mit Sahne, Schokosauce
und Nüsse
79. **Warmes Schokoladensoufflé hausgemacht** ^{a) c) e) f) g) h)} **11,90 €**
mit flüssigem Schokokern, Vanilleeis und Schokosauce
80. **Joghurt nach griechischer Art (Proto-Joghurt)** ^{e) g) h) l)} **10,90 €**
mit Honig oder Caramelsauce und Walnüsse
82. **Crepe** mit Eis und Schokosauce und Nüsse ^{a) c) e) f) g) h)} **10,90 €**

Offene Weine

Unsere Weissweine* 0,2 l

Hauswein Trocken **6,50 €**

Imiglikos **6,50 €**
Lieblich, vollmundig

Pinot Grigio **6,80 €**
Trocken-fruchtig

Samos **6,90 €**
Edelsüßer, eleganter
Honiggeschmack

Retsina Boutari **6,60 €**
Traditioneller geharzter Wein

Retsina Malamatina 0,5l **12,50 €**
Traditioneller geharzter Wein

Makedonikos **6,50 €**
Halbtrocken

Weinschorle **6,50 €**
Trocken, halbtrocken od. lieblich

Unsere Rotweine* 0,2 l

Hauswein Trocken **6,50 €**

Imiglikos **6,50 €**
Lieblich, Vollmundig

Rosewein **6,90 €**
Trocken, fruchtig

Merlot **6,80 €**
Vollmundig, ausgewogen,
elegant

Mavrodaphne **7,50 €**
Honigsüß mit vollem Körper,
verführerischer Nachgeschmack

Makedonikos **6,50 €**
Halbtrocken

Weinschorle **6,50 €**
Trocken, halbtrocken od. lieblich

*Alle offenen Weine auch als 0,5 l Karaffe erhältlich! Für
Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte mit
ausgewählten griechischen Weinen! *Unsere Weine enthalten Sulfite.*

Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Erläuterungen zu den Allergenen, Zusatzstoffen
und Aufpreisen finden Sie auf der zweiten Seite dieser Speisekarte. Warme Küche bis 22:00 Uhr.