

#### Sehr geehrter Gast!

Wir möchten Sie in unseren gastlichen Räumen recht herzlich willkommen heißen und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen!

Wir möchten Ihnen mit unseren Köstlichkeiten und Spezialitäten einige angenehme Stunden des Genießens und der Entspannung bereiten.
Auch bei altgriechischen Symposien nahm man sich die Zeit, um hohen Gaumenansprüchen zu genügen. Daher bitten wir auch um etwas Verständnis, wenn es einmal zu Wartezeiten kommen sollte.

die allerdings nur zum Wohle unserer Gäste entstehen. Denn auch bei größter Beanspruchung legen wir besonderen Wert auf die frische und gute Qualität unserer Speisen und Getränke.

Sollte uns bei allen Bemühungen dennoch ein Missgeschick unterlaufen, so wenden Sie sich an uns. Wir sind für jeden Hinweis besonders dankbar, der es uns ermöglicht, Ihre Wünsche zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und würden uns freuen, Sie bald wieder in unserem Hause begrüßen zu können.

Ihre Familie Kalaitzidis und das ganze Team

#### Öffnungszeiten:

Dienstags Ruhetag

Montag bis Freitag 17:00-22:00

Samstag-Sonntag und an Feiertagen 11:30-14:30 | 17:00-22:00



## Suppen

1	Griechische Bohnensuppe (3,a,j)	5,00€
2	Gulaschsuppe (a,j)	5,00€
3	Hühnersuppe (c,j)	5,00€
4	Zwiebelsuppe (f)	5,00€

### **Salate**

5	Griechischer Choriatiki Salat Bauernsalat mit Schafkäse (g) Katarina Salat Gurke, Tomaten, Eisbergsalat, Hähnchen vom Grill, Parmesankäse,	12,00€ 15,50€
7	Joghurtsoße und Grillbrot (g)  Salat-Fortuna (3,5,c,d) grüner Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei,	13,50€
8	Schinken und Salatdressing (d,c)  Kleiner gemischter Salat aus der Salatbar	5,00€
9	Burrata salat Rucola, Tomaten, Basilikumsauce, Olivenöl (g)	12,00€



e) Erdnüsse

3) Konservierungsstoff 4) geschwefelt

5) mit Phosphat a) glutenhaltiges Getreidef) Sojabohnen b) Krebstiere c) Eier/Eierzeugnis

Süßungsmittel g) Milch/Milcherzeugnis h) Schalenfrüchte d) Fisch/Fischerzeugnis i) Sellerie

9) mit Zuckerart und

8) gewachst

6) mit Antioxidationsmittel 11) Phenylalaninquelle 7) mit Geschmacksverstärker 12) Chininhaltig

13) Coffeinhaltig mit Farbstoff 14) Benzoesäure

n) Weichtiere

k) Sesamsamen I) Schwefeldioxid/Sulfide m) Lupinen



## **Kalte Vorspeisen**

#### serviert mit Brot

11	Dakos Griechisches Bruschetta mit Feta (j,a,g,e)	7,50€
12	Zaziki Griechische Quarkspeise mit Knoblauch (e)	5,00€
13	Tirokafteri Schafskäsepaste pikant gewürzt (3,6,c,g)	7,50€
14	Tarama Fischroggenpaste (1,3,6,a,d,j,)	5,50€
15	Dolmadakia gefüllte Weinblätter (j)	7,50€
16	Oktapodaki Polypenfisch (n)	13,00€
17	Original BIO Schafskäse (g)	9,50€
18	Oliven und Peperoni (2)	6,50€
19	Gemischte Vorspeisenplatte kalt (1,2,3,6,a,q,d,i,c,n)	18,00€

## Warme Vorspeisen

#### carviert mit Brot

361	VIET CHILL DI OC	
20	Knoblauchbrot mit Zaziki (a,g)	5,00€
21	Gegrillte Peperoni mit Zaziki (4,g)	7,50€
22	Gebackene Auberginen (a) mit Zaziki (a,c,g)	8,50€
23	Gebackene Zucchini mit Zaziki (a,g)	8,50€
24	Blattspinat Knobloch, Sahne und Käse überbacken (g)	10,50€
25	Gemischte Vorspeisenplatte warm	18,50€
	gebratene Auberginen, gebratene Paprika, Zaziki, grüne Bohnen und gebackener Schafskäse (a,c,g)	
26	Bio Saganaki Fetakäse paniert, gebacken (,a,c,g)	10,00€
27	Original Bio Schafskäse warm gebacken in Olivenöl (g)	10,00€
28	Dicke Bohnen (6,j,i,l)	8,00€

e) Erdnüsse

1) Farbstoff 2) geschwärzt 3) Konservierungsstoff

4) geschwefelt 5) mit Phosphat

a) glutenhaltiges Getreidef) Sojabohnen b) Krebstiere c) Eier/Eierzeugnis d) Fisch/Fischerzeugnis i) Sellerie

6) mit Antioxidationsmittel 11) Phenylalaninquelle 7) mit Geschmacksverstärker 12) Chininhaltig 13) Coffeinhaltig

8) gewachst 9) mit Zuckerart und Süßungsmittel

mit Farbstoff g) Milch/Milcherzeugnis

h) Schalenfrüchte

i) Senf

14) Benzoesäure k) Sesamsamen I) Schwefeldioxid/Sulfide m) Lupinen n) Weichtiere



### **Griechische Spezialitäten**

#### mit Salat vom Buffet. Reis und Pommes Frites

Gyros vom großen Spieß	17,00€
Suflaki zwei Fleischspieße	18,50€
Suzuki pikant gewürztes Gehacktes (c)	17,50€
Bifteki Gehacktes mit Fetakäse und Gouda gefüllt (g)	20,00€
Leber vom Schwein mit Röstzwiebeln	16,50€
Leber vom Rind mit Röstzwiebeln	17,50€
Paidakia Lammkoteletts pikant gewürzt	24,00€
	Suflaki zwei Fleischspieße Suzuki pikant gewürztes Gehacktes (c) Bifteki Gehacktes mit Fetakäse und Gouda gefüllt (g) Leber vom Schwein mit Röstzwiebeln Leber vom Rind mit Röstzwiebeln

## Grillplatten mit Zaziki-Pfiff

#### mit Salat vom Buffet, Reis und Pommes Frites

40	Großer Grillteller Gyros, Steak, Suzuki und Suflaki (g,c)	185	24,00€
41	Bauernteller Gyros, Suflaki, Leber und Lammkotelett (g)		24,00€
42	Diasteller Gyros, Suzuki und Leber (g,c)		20,00€
43	Poseidonteller Gyros, zwei Lammkoteletts und Leber (g)	-	25,00€
44	Ouzoteller Gyros, Suzuki und Suflaki dazu einen Ouzo (g,c)		21,50€
45	Apolonteller Gyros, Lammkotelett, Suflaki (g)		22,50€
46	Hermisteller Gyros und Suflaki (g)		18,50€
47	Lebermix Gyros und Leber (g)		18,50€
48	Hackplatte Gyros, Bifteki mit Fetakäse und Gouda gefüllt		20,00€
	dazu pikante Sauce (c,g)		

Den Salat zu unseren Gerichten können Sie sich gerne selbstständig vom Salatbuffet nehmen.



e) Erdnüsse

2) geschwärzt

i) Sellerie

i) Senf

3) Konservierungsstoff 4) geschwefelt 5) mit Phosphat

a) glutenhaltiges Getreidef) Sojabohnen b) Krebstiere

c) Eier/Eierzeugnis d) Fisch/Fischerzeugnis 6) mit Antioxidationsmittel 11) Phenylalaninquelle 7) mit Geschmacksverstärker 12) Chininhaltig

13) Coffeinhaltig 8) gewachst 9) mit Zuckerart und mit Farbstoff Süßungsmittel 14) Benzoesäure

g) Milch/Milcherzeugnis h) Schalenfrüchte-

k) Sesamsamen I) Schwefeldioxid/Sulfide m) Lupinen n) Weichtiere



### Spezialitäten des Hauses

#### mit Salat vom Buffet dazu Knoblauchkartoffeln

50	Bauernspieß	20,00€
	Großer Fleischspieß mit Feta Käse überbacken (g)	
51	Olympiateller	29,50€
	zwei Lammkoteletts und zwei Lammfilet (g)	
52	Schweine Steak	20,00€
659	3 x Sweine Steak, knoblauchkartoffeln, dazu Metaxa Sauce (1,g)	
53	Metaxafiletpfännchen	23,00€
	Schweinefilet in Metaxasauce mit Paprika und Zwiebeln (1,g)	
54	Lebergeschnetzeltes Skotaria	23,00€
	geschnittene Leber mit Champignons in Weißweinsauce (c,g,i)	
55	Lammteller	29,00€
	Lammfilets in Bernaisesauce serviert (c.g.i)	
56	Filetgeschnetzeltes Kosta	25,50€
	in Streifen geschnittenes Schweinefilet, Champignonrahmsauce (g)	
57	Lammfilets	29,00€
	in Metaxasauce und Champignons (1,g)	
58	Souvlaki vom schweinnefilet mit champignonsauce	25,00€
		NO CONTRACTOR
59	Gyros Kleftiko	20,00€
	Gyros mit frischen Tomaten, Fetakäse, frischen	
	Kräutern, milden Peperoni, Oliven, und feinen	

### **Schnitzel & Steaks**

Gewürzen im Backpapier gegrillt (g)

#### mit Salat vom Buffet

61	Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Bratkartoffein (g)	31,50€
62	Champignon Steak Rumpsteak, Champignons	32,00€
	mit extra Sauce Bernaise, dazu Kroketten (a,c,g,i)	
63	Rumpsteak mit extra Rahmsauce, Kroketten (a,g)	32,00€
64	Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein oder Hähnchen, Pommes (a,c,g)	20,00€
65	Jägerschnitzel Rahmsauce, Champignons dazu Pommes (a,c,g)	21,50€

1) Farbstoff 2) geschwärzt 3) Konservierungsstoff 4) geschwefelt

5) mit Phosphat

b) Krebstiere

e) Erdnüsse

c) Eier/Eierzeugnis

6) mit Antioxidationsmittel 11) Phenylalaninquelle 7) mit Geschmacksverstärker 8) gewachst

9) mit Zuckerart und Süßungsmittel

a) glutenhaltiges Getreidef) Sojabohnen g) Milch/Milcherzeugnis h) Schalenfrüchted) Fisch/Fischerzeugnis i) Sellerie

i) Senf

12) Chininhaltig 13) Coffeinhaltig mit Farbstoff 14) Benzoesäure

> k) Sesamsamen I) Schwefeldioxid/Sulfide m) Lupinen n) Weichtiere



#### Hähnchengerichte

mit Salat vom Buffet

67	Hühnerbrustfilet Minoas Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Kretischen Kartoffeln (c,g)	22,00€
68	Hühnerbrustfilet Gefüllt mit Fetakåse und Tomate, dazu Knoblauchkartoffeln (g)	24,50€
69	Kotopoulo Exochiko Hähnchenbrustfilet mit frischen Kräutern, frischen Tomaten, Fetakäse, Oliven, Knoblauch und feinen Gewürzen im Backpapier gegrillt, dazu Kroketten (a.g)	24,50€

### Überbackene Gerichte

mit Salat vom Buffet Reis und Pommes Frites

dinc,	Salat volil bullet, Kels und Polililles Fittes	Mary All Mary
70	Gyros	21,00€
71	mit Metaxasauce und Käse überbacken (1,g) Souvlaki	21,50€
	mit Metaxasauce und Käse überbacken (1,g)	
72	Biftekiteller	21,50€
	Gehacktes gefüllt mit Fetakäse und Gouda in Metaxasauce und Käse überbacken (1,c,g)	
73	Athos	21,50€
	Gyros, Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln	
	mit Metaxasauce und Käse überbacken (1,c,g)	
74	Piräus Teller	24,00€
	Hühnerbrust mit Metaxasauce und Käse überbacken (1,c,g)	75 S S S S S S S S S S S S S S S S S S S
75	Drei kleine Suzuki	19,00€
	mit Metaxasauce und Käse überbacken (1,c,g)	ARTHUR
76	Penelope Toast Zwei Steaks mit Ananas,	21,50€
	Metaxasauce und Käse überbacken (1,g)	
77	Schweinefilet mit Spargel und Sauce Hollandaise,	23,50€
4.5	Käse überbacken dazu Knoblauchkartoffeln (c,g,i)	

Alle überbackenen Gerichte können auch ohne Käse serviert werden!

Den Salat zu unseren Gerichten können Sie sich gerne selbstständig vom Salatbuffet nehmen.

1) Farostorr	0)
2) geschwärzt	7)
3) Konservierungsstoff	8)
4) geschwefelt	9)
5) mit Phosphat	Si

b) Krebstiere

e) Erdnüsse

c) Eier/Eierzeugnis

d) Fisch/Fischerzeugnis

mit Antioxidationsmittel 11) Phenylalaninguelle mit Geschmacksverstärker 12) Chininhaltig

gewachst mit Zuckerart und Bungsmittel

a) glutenhaltiges Getreidef) Sojabohnen g) Milch/Milcherzeugnis h) Schalenfrüchte

13) Coffeinhaltig mit Farbstoff 14) Benzoesäure

k) Sesamsamen I) Schwefeldioxid/Sulfide m) Lupinen

n) Weichtiere



#### Aus dem Backofen

mit Salat vom Buffet und Brot

80	Moussaka Hackfleisch Auflauf mit Zuccini, Aubergine und Kartoffeln (a,c,g)	19,00€
81	Lammhaxe mit dicken Bohnen (j,i,e,6)	22,00€
82	Lammhaxe mit grünen Bohnen (g)	22,00€
83	Lammhaxe mit Kritheraki und Schafskäse überbacken (a,g)	22,00€
84	Stivado Lammhaxe mit kleinen Zwiebeln (7,j)	22,00€

### **Nudeln & vegetarische Gerichte**

mit Salat vom Buffet

85	Mussaka vegetarisch Kartoffel, Aubergine, Zucchini, Paprika,	18,50€
	Karotten und Tomaten (a,g)	
86	Frisches Gemüse aus der Pfanne	16,50€
87	Frisches Pfannengemüse mit Bernaise Sauce	18,50€
	und Käse überbacken (c,g,i)	
88	Gebratene Champignos mit Paprika, Zwiebel und Knoblauchsause	13,50€
90	Spaghetti mit feiner Tomatensauce und Schafskäse überbacken (a,g)	12,50€
91	Kritharaki griechische Reisnudeln mit Tomatensauce	12,50€
	und Schafskäse überbacken (a.g)	

## Spezialitäten aus dem Meer

mit Knoblauchkartoffeln und Salat vom Buffet

92	Ganze Dorade an der Grete vom Grill (d,g)	27,00€
93	Schollenfilet aus der Pfanne (a,g,d)	22,00€
94	Lachsschnitte vom Grill (d)	24,50€
95	Forelle gebraten (a,d)	22,00€
96	Garnelen vom Grill (n)	25,50€
97	Garnelen	23,50€
	mit roter Sauce und Käse überbacken dazu nur Brot (a,g,n)	
98	Kalamari Tintenfisch frittiert (a,g,n)	23,00€
99	Cortuplatte Kalamari (Tintenfisch) und Garnelen (a,g,n)	26,00€

Den Salat zu unseren Gerichten können Sie sich gerne selbstständig vom Salatbuffet nehmen.

1) Farbstoff 2) geschwärzt 3) Konservierungsstoff 4) geschwefelt 5) mit Phosphat

b) Krebstiere

e) Erdnüsse

c) Eier/Eierzeugnis

7) mit Geschmacksverstärker 12) Chininhaltig 8) gewachst 9) mit Zuckerart und Süßungsmittel

i) Senf

a) glutenhaltiges Getreidef) Sojabohnen g) Milch/Milcherzeugnis h) Schalenfrüchte d) Fisch/Fischerzeugnis i) Sellerie n) Weichtiere

6) mit Antioxidationsmittel 11) Phenylalaninguelle 13) Coffeinhaltig mit Farbstoff

14) Benzoesäure k) Sesamsamen I) Schwefeldioxid/Sulfide m) Lupinen



### **Gemischte Grillplatten für 2-5 Personen**

#### mit Salat vom Buffet

100	Für 2 Personen  Afroditeplatte  zwei Lammkoteletten, Gyros, zwei Suzuki, zwei Suflaki, dazu Zaziki, Reis, Pommes Frites (c,g)	60,00€
102	Für 3 Personen Sofiaplatte Drei Lammkoteletten, drei Suzuki, drei Suflaki und Gyros, dazu Zaziki, Reis und Pommes Frites (c,g)	80,00€
103	Für 4 Personen  Akropolisplatte vier Lammkoteletten, vier Suflaki, vier Suzuki und Gyros, dazu zwei Zaziki, Reis und Pommes Frites (c,g)	120,00€
104	Für 5 Personen  Spezialplatte Athina  fünf Schweinefilets, fünf Suflaki, fünf Suzuki und Gyros, dazu zwei Zaziki, Reis und Pommes Frites (c,g)	145,00€

## Für Kinder & Senioren

#### mit Salat vom Buffet

110	Mickey Maus Gyros, Pommes Frites	10,50€
111	Tom und Jerry Suflaki, Pommes Frites	10,50€
112	Sponge Bob Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites (a)	11,00€
113	Winnie Pooh Cheeseburger, Pommes Frites (1,a,c,g)	11,00€
114	Donald Duck Chicken Nuggets, Pommes Frites (a)	11,00€
115	Spider Man Suzuki (gehacktes), Pommes Frites (c,g)	10,50€

Für Kinder bis 12 Jahren. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ab 13 Jahren einen Aufpreis von 2,50 € pro Person berechnen.

Den Salat zu unseren Gerichten können Sie sich gerne selbstständig vom Salatbuffet nehmen.

1) Farbstoff 2) geschwärzt

e) Erdnüsse

3) Konservierungsstoff 8) gewachst 9) mit Zuckerart und

4) geschwefelt 5) mit Phosphat

Süßungsmittel a) glutenhaltiges Getreidef) Sojabohnen b) Krebstiere a) Milch/Milcherzeugnis h) Schalenfrüchtec) Eier/Eierzeugnis d) Fisch/Fischerzeugnis i) Sellerie

i) Senf

6) mit Antioxidationsmittel 11) Phenylalaninquelle 7) mit Geschmacksverstärker 12) Chininhaltig

13) Coffeinhaltig mit Farbstoff 14) Benzoesäure

k) Sesamsamen I) Schwefeldioxid/Sulfide m) Lupinen n) Weichtiere



## Beilagen

120	Pommes Frites	4,00€
121	Ketchup/Mayonaise (1,6,a,c,j)	0,50€
122	Reis	4.50€
123	Knoblauchkartoffeln (g)	4,50€
124	Kroketten (a)	5,00€
125	Metaxasauce (1,g)	3,50€
126	rote Sauce	3,50€
127	Kräuterbutter (g)	1,50€
128	Brot, gegrillt (a)	2,50€
129	Kretische Kartoffeln (1,6,a,c,g,j)	7,00€

## **Nachspeisen**

130	Galaktoboureko (a,g)	7,50€
131	Gemischtes Eis (g)	6,00€
132	Gemischtes Eis Spezial (g)	8,50€
133	Joghurt mit Honig (g)	6,50€
134	Kalter Hund (a,g)	7,50€
135	Tiramisu a lá Katarina (a,g,13)	7,50€
136	Schokoladensouffle (a,c,gi)	7,50€

1) Farbstoff

e) Erdnüsse

2) geschwärzt 3) Konservierungsstoff 4) geschwefelt

5) mit Phosphat

a) glutenhaltiges Getreidef) Sojabohnen b) Krebstiere c) Eier/Eierzeugnis d) Fisch/Fischerzeugnis

6) mit Antioxidationsmittel 11) Phenylalaninquelle 7) mit Geschmacksverstärker 12) Chininhaltig

8) gewachst 9) mit Zuckerart und Süßungsmittel

a) Milch/Milcherzeugnis h) Schalenfrüchte i) Sellerie

i) Senf

13) Coffeinhaltig mit Farbstoff 14) Benzoesäure

k) Sesamsamen I) Schwefeldioxid/Sulfide m) Lupinen n) Weichtiere



## Biere

Veltins (a,g)	0,31	4,50€
Veltins (a,g)	0,41	5,00€
Alster (a,g)	0,31	4,50€
Alster (a,g)	0,41	5,00€
Aktien Landbier Flasche (a,g)	0,51	6,00€
Grevensteiner (a,g)	0,31	5,00€
Grevensteiner (a,g)	0,51	6,00€
Weizenbier Hell/Dunkel Flasche (a)	0,51	6,00€
Weizenbier Kristall Flasche (a)	0,51	6,00€
Bananen Weizen (a,g)	0,51	6,00€
Malzbier Flasche (a,g)	0,331	4,50€
Alkoholfreies Bier Flasche (a,g)	0,331	4,50€
Alkoholfreies Alster Flasche (a,g)	0,331	4,50€
Alkoholfreies Weizenbier Flasche (a)	0,51	6,00€

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (1,9,13)	0,21/3,50€	0,41/4,50€
Fanta (1,6,9,)	0,21/3,50€	0,41/4,50€
Sprite (9,)	0,21/3,50€	0,41/4,50€
Coca Cola Light (1,9,11,13,)	0,21/3,50€	0,41/4,50€
Coca Cola Zero (1,,9,11,13)	0,21/3,50€	0,41/4,50€
Spezi (1,,9,13,)	0,21/3,50€	0,41/4,50€
Orangensaft	0,21/3,50€	0,41/5,00€
Apfelsaft	0,21/3,50€	0,41/5,00€
Traubensaft	0,21/3,50€	0,41/5,00€
KiBa (6)	0,21/3,50€	0,41/5,00€
Bitter Lemon (6,12)	0,21/3,50€	0,41/5,00€
Apfelschorle	0,21/3,50€	0,41/5,00€
Traubensaftschorle	0,21/3,50€	0,41/5,00€
Maracujasaftschorle	0,21/3,500	0,41/5,00€
Rhababersaftschorle	0,21/3,50€	0,41/5,00€
Mineralwasser	0,251/3,50€	0,751/7,50€

1) Farbstoff 2) geschwärzt

e) Erdnüsse

6) mit Antioxidationsmittel 11) Phenylalaninquelle 7) mit Geschmacksverstärker 12) Chininhaltig

3) Konservierungsstoff 8) gewachst 4) geschwefelt 9) mit Zuckerart und 5) mit Phosphat Süßungsmittel

a) glutenhaltiges Getreidef) Sojabohnen b) Krebstiere c) Eier/Eierzeugnis

g) Milch/Milcherzeugnis h) Schalenfrüchted) Fisch/Fischerzeugnis i) Sellerie

13) Coffeinhaltig mit Farbstoff 14) Benzoesäure

k) Sesamsamen I) Schwefeldioxid/Sulfide m) Lupinen n) Weichtiere



# **Aperitiv**

Martini, rot oder weiß	5 cl	5,50€
Campari (14)	5 cl	5,50€
Hugo	0,21	-8,00€
Aperol Sprizz	0,21	8,00€
Lillet Wild Berry	0,21	8,00€
Cocktail (extra karte)	0,41	7,50€

## Offene Weine

Demestika herb, weiß	0,21/7,50€	0,51/15,00€
Imiglikos lieblich, weiß	0,21/7,50€	0,51/15,00€
Retsina geharzt weiß	0,21/7,50€	0,51/15,00€
Samos Likörwein weiß	0,21/8,50€	0,51/17,50€
Rosé mild, trocken	0,21/7,50€	0,51/15,00€
Demestika herb, rot	0,21/7,50€	0,51/15,00€
Imiglikos lieblich, rot	0,21/7,50€	0,51/15,00€
Mavrodaphne Likörwein, rot	0,21/8,50€	0,51/17,00€
Makedonikos halbtrocken, rot/weiß	0,21/8,50€	0,51/17,00€
Mostra rot/weiß Flasche		0,51/15,00€

## Flaschen Weine

Moschofilero halbtrocken weiß	0,21/8,50€	0,751/30,00€
Dama Koupa trocken weiß	0,21/9,50€	0,751/31,00€
Naussa trocken rot	0,21/9,50€	0,751/31,00€
Rigas Koupa trocken rot	0,21/9,50€	0,751/31,00€
Mauro provato trocken rot/weiß	0,21/9,50€	0,751/31,00€
Amethistos halbtrocken rot/weiß	0.21/10.00€	0.751/40.00€

1) Farbstoff 2) geschwärzt 3) Konservierungsstoff

4) geschwefelt 5) mit Phosphat

b) Krebstiere c) Eier/Eierzeugnis d) Fisch/Fischerzeugnis i) Sellerie e) Erdnüsse

6) mit Antioxidationsmittel 11) Phenylalaninquelle 7) mit Geschmacksverstärker 12) Chininhaltig 8) gewachst 9) mit Zuckerart und

Süßungsmittel a) glutenhaltiges Getreidef) Sojabohnen g) Milch/Milcherzeugnis h) Schalenfrüchte

i) Senf

13) Coffeinhaltig mit Farbstoff 14) Benzoesäure

k) Sesamsamen I) Schwefeldioxid/Sulfide m) Lupinen n) Weichtiere



# Spirituosen

Ouzo 38% mit Wasser und Eiswürfeln	2 cl	4,00€
Ouzo 38%	2 cl	2,50€
Tsipouro	2 cl	2,50€
Metaxa 5* (1)	2 cl	3,00€
Metaxa 7* (1)	2 cl	3,50€
Doppelkorn	2 cl	4,00€
Whiskey (1)	2 cl	4,00€
Wodka	2 cl	3,50€
Bacardi	2 cl	4,50€
Fernet Branca	2 cl	3,00€
Wodka Karamell	2 cl	3,50€
Saurer	2 cl	3,00€
Kaffee Ouzo Likör	2 cl	3,00€
Jägermeister	2 cl	3,00€

# **Warme Getränke**

Espresso	2,50€
Tasse Kaffee	3,00€
Glas Tee	3,00€
Tasse Mokka	2,50€
Eiskaffee (g)	5,00€
Cappuccino (g)	3,50€
Latte Macchiato (g)	3,50€
Milchkaffee (q)	3,50€
Kakao	4.00€

1) Farbstoff 2) geschwärzt 3) Konservierungsstoff 4) geschwefelt 9) mit Zuckerart und

5) mit Phosphat Süßungsmittel a) glutenhaltiges Getreidef) Sojabohnen

b) Krebstiere g) Milch/Milcherzeugnis c) Eier/Eierzeugnis h) Schalenfrüchted) Fisch/Fischerzeugnis i) Sellerie e) Erdnüsse

6) mit Antioxidationsmittel 11) Phenylalaninquelle 7) mit Geschmacksverstärker 12) Chininhaltig 8) gewachst 13) Coffeinhaltig mit Farbstoff 14) Benzoesäure k) Sesamsamen I) Schwefeldioxid/Sulfide

m), Lupinen

n) Weichtiere



Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen beachten Sie bitte unsere Fußnoten oder wenden Sie sich an unser Personal.



#### Mediterranische Küche

16,50€

37 Chatschapuri 13,00€ Eine Art Brot das vor dem Backen mit Schafskäse+mozarella (a.g)



38 Chinkali Große Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch (a)



39 Schaschlikspieß vom Schwein mit Knoblauchkartoffeln. Pikante Soße und Zaziki (g) 19,50€



Schaschlikspieß vom Lamm 49 mit Knoblauchkartoffeln. Pikante Soße und Zaziki (g) 24,50€



1) Farbstoff 2) geschwarzt 5) mit Phosphat

3) Konservierungsstoff 4) geschwefelt

12) Chininhaltig 13)Coffeinhaltig mit Farbstoff

14) Benzoesäure a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere

d) Fisch/Fischerzeugnis e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Milch/Milcherzeugnis h) Schalenfrüchte

6) mit Antioxidationsmittel

8) gewachst

7) mit Geschmacksverstärker

11) enthält Phenylalaninquelle

9) mit Zuckerart und Süßungsmittel

I) Senf k) Sesamsamen I) Schwefeldioxid/Sulfide m) Lupinen n) Weichtiere

