

APERITIFS

Valdo Origine ^[D, L, 5, 9]	Gl. 0,1L 7,50€	Fl. 0,75L 46,50€
<i>Spumante brut</i>		
Valdo Origine Rose ^[L, 5]	Gl. 0,1L 7,50€	Fl. 0,75L 46,50€
<i>Spumante extra dry</i>		
Chandon Garden Spritz ^[L, 5]	Gl. 0,15L 10,00€	Fl. 0,75L 49,00€
<i>Süß, herb</i>		
Champagne Möet & Chandon Imperial ^[L, 5]		Gl. 0,1L 15,00€
<i>Brut</i>		
Athens Vermouth Tonic ^[D, L, 5, 9]		Gl. 0,2L 9,00€
<i>Athens vermouth, tonic</i>		
Aperol Spritz ^[L, 5, 9]		Gl. 0,2L 9,00€
<i>Aperol, prosecco, soda</i>		
Limoncello Spritz ^[L, 5]		Gl. 0,2L 9,00€
<i>Limoncello, prosecco, soda</i>		
Hugo ^[L, 5]		Gl. 0,2L 9,00€
<i>Prosecco, holunderblütensirup, frischer minze, limetten, soda</i>		
Lillet Wild Berry ^[L, 5]		Gl. 0,2L 9,00€
<i>Lillet blanc, schweppes wild berry, verschiedene Beeren</i>		
Bellini ^[L, 5]		Gl. 1,5CL 8,50€
<i>Prosecco, pfirsichpüree</i>		
Pomegranat Martini ^[L, 5]		Gl. 0,2L 9,00€
<i>Martini, limettensaft, Pomegranate Schweppes</i>		

FROZEN DAIQUIRI

ab mai bis september

Strawberry Daiquiri ^[L, 5]	15,00€
<i>Rum, limettensaft, zuckersirup, erdbeere</i>	
Mango Daiquiri ^[L, 5]	15,00€
<i>Rum, limettensaft, zuckersirup, mango</i>	
Wassermelone ^[L, 5]	15,00€
<i>Rum, limettensaft, zuckersirup, wassermelone</i>	

GIN DRINKS

Needle Masterpiece Gin ^[L, 5]	13,00€
<i>mit Tonic</i>	
Hendrick's ^[L, 5]	15,00€
<i>mit Tonic</i>	
London Mule ^[L, 5, 9]	15,00€
<i>Gin, lime, ginger beer, gurke</i>	
Playboy Martini ^[L, 5, 9]	15,00€
<i>Gin rosa, rose liqueur, limettensaft</i>	
Malfy Gin Rosa ^[L, 5]	13,00€
<i>mit Tonic oder Pink Grapefruit soda</i>	

VODKA DRINKS

Vodka ^[L, 5, 9]	15,00€
<i>mit Red Bull oder 28 Black Acai</i>	
Moscow Mule ^[L, 5, 9]	15,00€
<i>Vodka, lime, ginger beer, gurke</i>	
Porn Star Martini ^[L, 5, 9, 11]	15,00€
<i>Vodka, vanillesirup, lime, maracujasaft, weinschaum</i>	
Espresso Martini ^[L, 5, 9]	15,00€
<i>Vodka, kahlua, espresso, zuckersirup</i>	
Peach Beach ^[L, 5]	15,00€
<i>Vodka, peachpurre, Cranberrysaft, limettensaft, orangesaft</i>	

SAURE DRINKS

Whiskey Sauer ^[L, 5]	15,00€
<i>Burbon, zuckersirup, limettensaft, ei-ersatz</i>	
Amaretto Sauer ^[L, 5]	15,00€
<i>Amaretto, burbon, zuckersirup, limettensaft, ei-ersatz</i>	
New York Sauer ^[L, 5]	15,00€
<i>Bourbon, limettensaft, zuckersirup, rotwein</i>	
Hemingway Sauer ^[L, 5]	15,00€
<i>Gin, grenadine, zitronensaft, orangesaft</i>	

KALTE KÜCHE

KRÝA PIATA

- | | |
|--|---------------|
| 1. Zatziki ^[G] | 6,50€ |
| <i>Joghurt mit Gurkenstreifen, Knoblauch und Dill</i> | |
| 2. Taramosalata ^[D, G] | 7,50€ |
| <i>Fischrogensalat</i> | |
| 4. Melitzanosalata | 8,00€ |
| <i>Frischer Auberginensalat (aus gegrillten Auberginen) mit feingehackten Paprikastücken, Olivenöl und einem Hauch von Knoblauch</i> | |
| 6. Skordalia ^[A, G] | 6,50€ |
| <i>Pürierte Kartoffeln, angemacht mit frischem Knoblauch, Essig und Olivenöl</i> | |
| 7. Chorta | 10,00€ |
| <i>Löwenzahn und Mangold, angemacht mit Olivenöl-Knoblauch-Zitronenmarinade</i> | |
| 8. Fawa | 8,00€ |
| <i>Platterbsen (gekocht), angemacht mit Frühlingszwiebeln, Zitrone, Petersilie und Olivenöl</i> | |
| 10. Gavros Xidatos ^[D, L] | 9,50€ |
| <i>Selbst eingelegte Sardellenfilets in Essigmarinade und Olivenöl</i> | |
| 11. Patzaria ^[L] | 8,50€ |
| <i>Frische, angemachte Rote Bete mit Knoblauch-Kartoffelpüree</i> | |
| 12. Feta ^[G] | 8,50€ |
| <i>Schafskäse angemacht mit Oregano, roten Zwiebeln und Olivenöl</i> | |
| 13. Dakos - Kretanische Spezialität ^[A, G] | 10,00€ |
| <i>Kretanisches Landbrot mit Tomatenstücken, frischen Kräutern, geriebenem Schafskäse und Olivenöl</i> | |

KALTE KÜCHE

KRÝA PIATA

14. Patatosalata		7,50€
<i>Griechischer Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln, Kapern, Oliven und Dill, angemacht mit Olivenöl</i>		
16. Tirokafteri ^[G]		7,90€
<i>Schäfskasemousse, angemacht mit Olivenöl und Chilli-Paprika, scharf</i>		
18. Elies		6,50€
<i>In Olivenöl angemachte schwarze Oliven aus Kalamata und grüne Oliven aus Chalkidiki</i>		
20. Haloumi ^[G]		13,50€
<i>Gegrillte Haloumischeiben (zypriotischer Weichkäse) auf Tomatenscheiben, mit frischer Minze und Olivenöl</i>		
21. Paprika		5,50€
<i>Gegrillte Spitzpaprika mit Olivenöl und Essig angemacht</i>		
22. Kafteres Piperies		5,00€
<i>Sehr scharfe, gegrillte Paprikaschoten in Olivenöl-Essigmarinade</i>		
24. Mezes "PLATIA" ^[A, D, G, L]	Für 1 Person	17,50€
	Für 2 Personen	33,50€
<i>Variationen aus 11 kalten und warmen auserwählten Köstlichkeiten unserer Küche</i>		
26. Skordopsomo ^[A, G]		4,50€
<i>Gegrilltes Landbrot mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano</i>		

MIT FLEISCH ME KREAS

30. Chirini Tigania	11,50€
<i>Gebratene Schweinefleischwürfel in Oregano-Zitronensaft</i>	
33. Keftedakia Saltsa ^[A, G]	13,00€
<i>Hackfleischbällchen in Tomatensauce</i>	
34. Keftedakia Sharas ^[A, G]	13,00€
<i>Gegrillte Hackfleischbällchen, Zatziki</i>	
35. Dolmadakia-Spitika ^[A]	13,50€
<i>Weinblätter von Hand gerollt (wie zu Omas Zeiten) gefüllt mit Reis und Gehacktem an Zitronen-Ei-Sauce</i>	
37. Loukanino Tiganito	12,00€
<i>(eigene Herstellung) Gebratene, hausgemachte griechische Bauernwurst</i>	
38. Spetsofai ^[A]	12,50€
<i>Gebratene, hausgemachte Bauernwurst in Tomatensauce mit Spitzpaprika</i>	
41. Arnisia Tigania	16,50€
<i>Lammrückenstreifen aus der Pfanne mit getrockneten Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Rotweinsauce</i>	
42. Gigantes me Loukaniko ^[A]	12,00€
<i>Weißer Riesenbohnen aus Prespa Mazedonien aus dem Ofen mit griechischer Bauernwurst</i>	
43. Sikotakia Poularikon ^[D]	11,50€
<i>Gebratene Hähnchenleber in Oregano-Zitronensaft</i>	
44. Sikotakia Krasata ^[D]	11,50€
<i>Gebratene Hähnchenleber in Rotweinsauce und Zwiebeln</i>	

AUS DEM MEER

ME THALASSINA

Alle Fische und Meeresfrüchte kommen aus Griechenland

55. Midia Achnista	16,50€
<i>Miesmuscheln in Knoblauch-Oregano-Weißweinsauce</i>	
56. Midia Saganaki ^[G, I]	16,50€
<i>Miesmuscheln mit Tomaten und Paprikastreifen in Tomaten-Schafskäse-Sauce</i>	
58. Bakaliaros Skordalia ^[A, G]	19,50€
<i>In Bierteig gebratener Stockfisch mit Knoblauch-Kartoffelpüree und Rote Beete</i>	
65. Gavros Tiganitos	10,50€
<i>Kleine gebratene Sardellen</i>	
66. Kalamaria Tiganita	11,50€
<i>Gebratene Calamariringe mit Zatziki</i>	
67. Kalamarakia Tiganita	13,50€
<i>Gebratene panierte, Calamaris im ganzen, Salatbeilage</i>	
68. Kalamarakia Sharas	13,50€
<i>Gegrillte Calamaris mit Olivenöl-Zitronen-Dressing, Salatbeilage</i>	
69. Chtapodi Psito	24,50€
<i>Gegrillter Octopus an Zitronen-Oregano-Marinade</i>	
74. Garides Saganaki ^[G, I]	17,50€
<i>Garnelen mit Tomaten und Paprikastreifen in Tomaten-Schafskäse-Sauce</i>	
75. Garides Tilichtes	17,50€
<i>Gebratene Garnelen mit Knoblauch-Kräuter-Füllung, umhüllt in Blätterteig</i>	
76. Garides Sharas	20,50€
<i>5 st. Gegrillte Garnelen mit angemachten Löwenzahn und Mangold</i>	

MIT KÄSE ME TIRI

- 85. Spanakotiropitakia** ^[A, G] 11,00€
Hausgemachte Blätterteigtaschen mit Spinat-Käsefüllung, Zatziki
- 86. Kolokithokeftedes** ^[A, G] 12,50€
Gebratene Zucchini-Käsebällchen mit Zatziki
- 87. Spanakokeftedes** ^[A, G] 12,50€
Gebirte Spinatbällchen mit Zatziki
- 89. Saganaki Tiri** ^[G] 12,00€
Überbackener griechischer Hörtkäse (Kefalograviera)
- 90. Feta Psiti** ^[G] 11,50€
Schafskäse überbacken mit Tomate, Zwiebeln, Paprika, Oregano und Olivenöl
- 93. Melitzanes Saltsa** 11,50€
Gebratene Auberginen mit Schafskäse in Tomaten-Knoblauchsauce
- 94. Bamies** 11,50€
Gebratene Okraschoten mit Schafskäse in Tomaten-Knoblauchsauce

VEGETARISCH LACHANIKA

- 101. Kolokithakia Tiganita** 9,50€
Gebratene Zucchinischeiben mit Skordalia (Knoblauch-Kartoffelpüree)
- 102. Melitzanes Tiganites** 9,50€
Gebratene Auberginenscheiben mit Skordalia (Knoblauch-Kartoffelpüree)
- 106. Gigantes Jahni** 9,50€
Weißer Riesenbohnen aus Prespa Mazedonien in Tomatensauce aus dem Ofen
- 107. Lachanika Sharas** 10,00€
Gegrillte Gemüse

SUPPEN SOUPES

109. Fasoulada	6,50€
<i>Griechische Bohnensuppe</i>	
110. Kotosoupa	7,50€
<i>Hähnchensuppe</i>	

SALATE SALATES

115. Maroulosalata	7,00€
<i>Römersalat mit Frühlingszwiebeln und Dill</i>	
116. Choriatiki	13,50€
<i>Original griechischer Bauernsalat</i>	
118. Salata me Manouri ^[G]	15,50€
<i>Gemischter Blattsalat (Römersalat, Lollo Rosso, Rucola) mit gegrilltem Manouri (Schafs-Ziegenmilch) angemacht mit einer Vinaigrette</i>	

BEILAGEN SYNODEFTIKA

Portion	4,50€
Beilagensalat	4,00€

VOM GRILL TIS SHARAS

122. Kotopoulo Souvlaki 21,50€

Ein großer gegrillter Hähnchenbrustspieß mit Beilage und Zatziki

123. Souvlakia-Chirina 22,50€

Drei Schweinefleischspieße mit Beilage und Zatziki

124. Paidakia 30,50€

Frische Lammkoteletts mit Beilage und Zatziki

126. Arnisio Souvlaki 30,50€

Großer Lammrückenspieß (sehr zart) mit Beilage und Zatziki

127. Bifteki gemisto ^[A, G] 22,50€

Hacksteak (aus Schwein-, Lamm- und Rinder-Hackfleisch) gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln, Paprika und Tomate, mit Beilage und Zatziki

128. Anamikto Piato ^[A, G] 25,00€

Gemischter Fleischsteller aus 1 Schweinefleischspieß, 1 Lammrückenspieß und 1 griechische Bauernwurst mit Beilage und Zatziki

129. Pikilia Kreaton ^[A, G] Für 1 Person 30,50€

Für 2 Person 59,00€

1 Schweinefleischspieß, 1 Lammrückenspieß, 1 Hacksteak, 1 Lammkotelett, 1 griechische Bauernwurst mit Beilage und Zatziki

130. Beilage nach Wahl ^[G]

Reisnudeln mit geriebenem Hartkäse, frittierte Kartoffel-scheiben mit geriebenem Hartkäse oder frisches Gemüse

AUS DEM BACKOFEN FOURNOU

134. Mousakas ^[A, G] 21,50€

Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit fein gewürztem Rinder- und Schweinegehacktem, überbacken mit Bechamelcreme, Salatbeilage

136. Spala Lemonati 28,50€

Geschmorte Lammschulter (sehr zart) auf Oliven-zitronendressing und Oregano mit hausgemachten Pommies

137. Spalla 28,50€

In Rotwein geschmorte Lammschulter (sehr zart) auf Thymian-Rotwein-Sauce mit Gemüsebeilage

138. Briam 14,50€

Gemüse aus dem Ofen, überbacken mit Schafskäse

NACHSPEISEN

EPIDORPIA

150. Loukoumades ^[A, G]	7,50€
<i>Griechische Pfannkuchenbällchen mit Honig und Zimt</i>	
151. Galaktompoureko ^[A, G]	8,50€
<i>Mit Vanillecreme gefüllter Blätterteig und Vanille-Eis</i>	
152. Jaourti me Meli ^[G]	7,00€
<i>Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen</i>	
153. Dessertvariation ^[A, G]	9,00€
<i>Loukoumades, Galaktompoureko und Vanille-Eis pro Person</i>	

KAFFEE & TEE

Griechischer Mokka	Tasse 3,70€
Kaffee	Tasse 3,50€
Espresso	Tasse 3,50€
Doppelter Espresso	Tasse 6,00€
Cappuccino ^[G]	Tasse 4,00€
Latte Macchiato ^[G]	Glas 5,50€
Griechischer Bergtee	Glas 3,90€
Frischer Pfefferminze	Glas 4,50€

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Epsa-Portokalada, Lemonada	Fl. 0,2L 4,00€
<i>eine der ersten griechischen Zitronen-und Orangenlimonaden</i>	
Softgetränke	Fl. 0,2L 4,00€
Schweppes	Fl. 0,2L 4,00€
<i>Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer, White Peach</i>	
Red Bull / Red Bull Zero ^[9]	Do. 0,25L 6,00€
28 Black Acai	Do. 0,25L 6,00€
Saft	Gl. 0,2L 3,50€ Gl. 0,4L 5,90€
Schorle	Gl. 0,2L 3,00€ Gl. 0,4L 5,50€
Wasser Stilles	Fl. 0,25L 3,50€ Fl. 0,75L 7,90€
Wasser Sprudel	Fl. 0,25L 3,50€ Fl. 0,75L 7,90€

BIERE

Krombacher vom Fass	Gl. 0,3L 3,80€	Gl. 0,4L 4,70€
Krombacher alkoholfrei		Fl. 0,33L 4,00€
Starnberger Hell vom Fass ^[A]	Gl. 0,3L 3,80€	Gl. 0,5L 5,20€
Krombacher Hefeweizen ^[A]		Gl. 0,5L 5,20€
Krombacher Dunkel ^[A]		Fl. 0,5L 5,20€
Krombacher alkoholfrei		Fl. 0,5L 5,20€

MISCHGETRÄNK

Alster	Gl. 0,3L 3,80€	Gl. 0,4L 4,70€
--------	-------------------	-------------------

LIKÖRE

Amareto		4 cl 4,00€
Sambuca		4 cl 4,00€
Baileys		4 cl 4,50€
Limoncello		4 cl 4,50€

MAGENBITTER

Averna		4 cl 4,00€
Jägermeister		4 cl 4,00€

VODKA

Porn Star Martini ^[L, 5, 9, 11]	4 cl	5,00€
Espresso Martini ^[L, 5, 9]	4 cl	5,00€
Vodka 23	4 cl	6,50€
	Fl. 0,7L	140,00€
Vodka Belvedere „10“	Fl. 0,7L	400,00€
Vodka Belvedere	Fl. 0,7L	180,00€
	Fl. 1,75L	400,00€
Grey Goose	Fl. 0,7L	180,00€
	Fl. 1,5L	400,00€

mit jeder FL. 0,7L zusätzlich 4 Mixgetränke und mit jeder FL. 1,5L zusätzlich 8 Mixgetränke

TEQUILA

Don Julio Añejo	Fl. 0,7L	150,00€
Moet Hennessy Volcan X.A.	Fl. 0,7L	380,00€
Don Julio 1942	Fl. 0,7L	450,00€
Clase Azul Reposado	Fl. 0,7L	450,00€

GIN & 4 MIXGETRÄNKE

Needle Masterpiece Gin ^[L, 5]	Fl. 0,5L	105,00€
Hendrick's ^[L, 5]	Fl. 0,75L	180,00€

RUM

Botucal Reserva	4 cl	8,50€
Eminente „Ron de Cuba“ Reserva 7Y	4 cl	10,00€

COGNAC

Hennessy VS	4 cl	7,00€
	Fl. 0,7L	110,00€
Hennessy X.O	4 cl	25,00€
	Fl. 0,7L	430,00€

GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

Ouzo		4 cl	3,50€
Ouzo Plomari	3,80€	4 cl	Fl. 0,2L 16,50€
Ouzo Barbagiannis 46%			Fl. 0,2L 17,50€
Tsipouro	4,50€	4 cl	Fl. 0,2L 18,50€
Metaxa 5 Sterne		4 cl	4,50€
Metaxa 7 Sterne		4 cl	6,50€
Metaxa Private Reserve		4 cl	10,00€
Mastiha Shinos		4 cl	4,50€
Apostagma Dark Cave		2 cl	7,50€

WHISKEY

Chivas		4 cl	7,50€
Jack Daniel's		4 cl	7,50€
Johnnie Walker Black Label		4 cl	7,50€

MALT WHISKEY

Talisker		4 cl	9,00€
Dalwhinnie		4 cl	9,00€
Lagavulin		4 cl	9,00€

CHAMPAGNER

MÖET & CHANDON

Imperial ^[L, 5]	Fl. 0,75L	Fl. 1,5L	
	125,00€	260,00€	
<i>Brut</i>			
Rosé Imperial ^[L, 5]	Fl. 0,75L	Fl. 1,5L	
	135,00€	280,00€	
<i>Brut</i>			
Ice Imperial ^[L, 5]	Fl. 0,75L	Fl. 1,5L	
	155,00€	330,00€	
<i>Halbtrocken</i>			
Ice Imperial Rosé ^[L, 5]	Fl. 0,75L	Fl. 1,5L	
	155,00€	330,00€	
<i>Halbtrocken</i>			
N.I.R ^[L, 5]	Fl. 0,75L	Fl. 1,5L	Fl. 3L
	190,00€	450,00€	1600,00€
<i>Halbtrocken</i>			

RUINART

Ruinart Blanc de Blancs ^[L, 5]	Fl. 0,75L	Fl. 1,5L
	165,00€	350,00€
<i>Brut</i>		
Ruinart Rosé ^[L, 5]	Fl. 0,75L	Fl. 1,5L
	165,00€	350,00€
<i>Brut</i>		

DOM PERIGNON

Dom Perignon ^[L, 5]	Fl. 0,75L	Fl. 1,5L
	390,00€	950,00€
<i>Brut</i>		
Dom Perignon Rosé ^[L, 5]	Fl. 0,75L	
	550,00€	
<i>Brut</i>		

ARMAND DE BRIGNAC

Armand de Brignac Gold ^[L, 5]	Fl. 0,75L	Fl. 1,5L
	590,00€	1350,00€
<i>Brut</i>		
Armand de Brignac Gold ^[L, 5]		Fl. 3,0L
		OR
<i>Brut</i>		
Armand de Brignac Demi Sec ^[L, 5]	Fl. 0,75L	
	750,00€	
<i>Brut</i>		
Armand de Brignac Rose ^[L, 5]	Fl. 0,75L	
	790,00€	
<i>Brut</i>		

Preis auf Anfrage.

DESSERTWEIN

Samos Grand Cru ^[L, 5]

0,1L
4,50€

Er hat eine goldene Farbe und seine Aromen erinnern an Rosen und Honig. Er wird gewonnen aus der Rebsorte Moschato. Eichenfassgelagert

OFFENE WEINE

Retsina ^[L, 5]

Fl. 0,25L
5,30€

Fl. 0,5L
12,00€

Geharzter Weißwein

WEISSWEIN

Strofilia ^[L, 5]

Gl. 0,2L
7,50€

Fl. 0,75L
26,50€

*Biologischer Anbau - Rebsorten: Malagousia, Sauvignon Blanc, Moshofilero
Anbaugebiet: Anavissos*

Asyrtiko Roditis Olybio ^[L, 5]

Gl. 0,2L
7,60€

Fl. 0,75L
27,50€

*Biologischer Anbau - Rebsorten: Asyrtiko, Roditis
Anbaugebiet: Nordgriechenland*

Chardonnay & Weißburgunder Loess-Lehm ^[L, 5]

Gl. 0,2L
7,90€

Fl. 0,75L
28,50€

Biologischer Anbau: Stefan Meyer-Pfalz

ROSEWEIN

Paranga ^[L, 5]

Gl. 0,2L
7,50€

Fl. 0,75L
26,50€

*Biologischer Anbau - Rebsorten: Xinomauro, Merlot
Anbaugebiet: Naoussa*

Dune Gris de Gris Rosé ^[L, 5]

Gl. 0,2L
7,90€

Fl. 0,75L
28,50€

*Biologischer Anbau: Chante Cigal - Languedoc-Roussillon
Anbaugebiet: Frankreich. Rebsorten: Grenache, Carignan*

ROTWEIN

Strofilia ^[L, 5]

Gl. 0,2L
7,50€

Fl. 0,75L
26,50€

*Biologischer Anbau - Rebsorten: Agiorgitiko, Syrah
Anbaugebiet: Anavissos*

Ktima Papaioannou ^[L, 5]

Gl. 0,2L
8,50€

Fl. 0,75L
30,50€

*Biologischer Anbau - Rebsorten: Agiorgitiko
Anbaugebiet: Nemea*

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

Grauer Burgunder QbA ^[L, 5]	Fl. 0,75L 33,50€	Fl. 1,5L 69,00€
<i>Weingut Stefan Meyer - Pfalz</i>		
Sauvignon Blanc QbA „II“ ^[L, 5]		Fl. 0,75L 34,00€
<i>Von Winning - Pfalz</i>		
Riesling QbA „Alte Reben“ ^[L, 5]		Fl. 0,75L 48,00€
<i>Markus Molitor - Mosel</i>		
Riesling Großes Gewächs „Laurentiuslay“ ^[L, 5]		Fl. 0,75L 90,00€
<i>St. Urbans-Hof - Mosel</i>		

FRANKREICH

Sancerre Blanc „Le Rome Antique“ ^[L, 5]		Fl. 0,75L 55,00€
<i>Herve Baudry - Loire</i>		

ITALIEN

Lugana I Frati DOC ^[L, 5]	Fl. 0,75L 45,00€	Fl. 1,5L 95,00€	Fl. 3,0L 220,00€	Fl. 6,0L 450,00€
<i>Ca dei Frati - Lombardia</i>				
Chardonnay Grand Cru „Rapitala“ ^[L, 5]				Fl. 0,75L 55,00€
<i>Tenuta Rapitala - Sizilien</i>				

NEUSEELAND

Cloudy Bay - Sauvignon Blanc ^[L, 5]		Fl. 0,75L 69,00€
<i>Marlborough</i>		

ROSE

FRANKREICH

Miraval ^[L, 5]	Fl. 0,75L 49,00€	Fl. 1,5L 105,00€	Fl. 3,0L 230,00€
<i>Pitt/Jolie</i>			
Whispering Angel ^[L, 5]	Fl. 0,75L 69,00€	Fl. 1,5L 145,00€	Fl. 3,0L 350,00€
<i>Provence</i>			
Château Minuty Cuvée M ADC ^[L, 5]			Fl. 0,75L 49,00€
<i>Provence</i>			
Rock Angel Caves D´Esclans ^[L, 5]			Fl. 0,75L 90,00€
<i>Provence</i>			

ROTWEIN

FRANKREICH

Pinot Noir AOC ^[L, 5]	Fl. 0,75L 35,00€
<i>Maison Louis Latour - Burgund</i>	
Gigondas AOC „La Gille“ ^[L, 5]	Fl. 0,75L 65,00€
<i>Famille Perrin - Rhone</i>	
Chateau Kirwan „3. Grand Cru Classe“ ^[L, 5]	Fl. 0,75L 135,00€
<i>Margaux - Bordeaux</i>	
Chateau Pontet-Canet „5. Grand Cru Classe“ ^[L, 5]	Fl. 0,75L 250,00€
<i>Pauillac - Bordeaux</i>	

ITALIEN

Primitivo di Manduira DOP „Imperio“ ^[L, 5]	Fl. 0,75L 39,00€
<i>Cantine San Giorgio - Apulien</i>	
Amarone della Valpolicella DOCG ^[L, 5]	Fl. 0,75L 59,00€
<i>Corte Siengia - Venetien</i>	
Edizione Cinque Autoctoni ^[L, 5]	Fl. 0,75L 59,00€
<i>Fantini, Abruzzen</i>	
Barolo ^[L, 5]	Fl. 0,75L 160,00€
<i>Barolo DOCG Riserva „Bussia Vigna Mondoca“ Poderi e Cantine ODDERO-Piemonte</i>	
Tignanello IGT ^[L, 5]	Fl. 0,75L 230,00€
<i>Antinori, Toscana</i>	
Barbaresco DOCG „Gaja la Morra“ ^[L, 5]	Fl. 0,75L 475,00€
<i>Angelo Gaja - Piemont</i>	

WEISSWEIN

GRIECHENLAND

Malagouzia Alpha ^[L, 5]	Fl. 0,75L	30,50€
<i>Rebsorte: Malagouzia Anbauregion: Florina</i>		
Mantinia Tselepos ^[L, 5]	Fl. 0,75L	31,50€
<i>Rebsorte: Moshofilero Anbauregion: Mantinia</i>		
Chardonnay Papaioannou ^[L, 5]	Fl. 0,75L	33,50€
<i>Rebsorte: Chardonnay Anbauregion: Peloponnes</i>		
Biblia Chora ^[L, 5]	Fl. 0,75L	37,50€
<i>Rebsorte: Sauvignon Blanc-Assyrtiko Anbauregion: Kavala</i>		
Ktima Gerovassiliou ^[L, 5]	Fl. 0,75L	37,50€
<i>Rebsorte: Malagouzia, Assyrtiko Anbauregion: Epanomi</i>		
Santorini Argiros ^[L, 5]	Fl. 0,75L	55,00€
<i>Rebsorte: Assyrtiko Anbauregion: Santorini</i>		
Droumo Kir-Yannis ^[L, 5]	Fl. 0,75L 45,50€	Fl. 1,5L 95,00€
<i>Rebsorte: Sauvignon Blanc Anbauregion: Amyndeon</i>		
Chardonnay Gerovassiliou ^[L, 5]	Fl. 0,75L	49,00€
<i>Rebsorte: Chardonnay Anbauregion: Epanomi</i>		
Santorini Argiros Nyxteri ^[L, 5]	Fl. 0,75L	79,00€
<i>Rebsorte: Assyrtiko Anbauregion: Ägäische Inseln, Santorini</i>		

ROSE

GRIECHENLAND

Theopetra Estate ^[L, 5]	Fl. 0,75L 37,50€	Fl. 1,5L 85,00€
<i>Rebsorte: Xinomavro Anbauregion: Meteora, Thessalien</i>		
A-muse, Muses Estate ^[L, 5]	Fl. 0,75L 39,00€	Fl. 1,5L 90,00€
<i>Rebsorte: Sauvignon Blanc - Mouchtaro Anbauregion: Thiva - Zentral Griechenland</i>		

ROTWEIN

GRIECHENLAND

Syrah Alpha ^[L, 5]		Fl. 0,75L 33,50€
<i>Rebsorte: Syrah</i> <i>Anbauregion: Amyndeon</i>		
Thema Pavlidis ^[L, 5]	Fl. 0,7L 35,50€	Fl. 1,5L 85,00€
<i>Rebsorte: Agioritiko, Syrah</i> <i>Anbauregion: Drama</i>		
Ramnista ^[L, 5]		Fl. 0,75L 45,00€
<i>Rebsorte: Xinomavro</i> <i>Anbauregion: Naoussa</i>		
Nemea Papaioannou Alte Reebe ^[L, 5]		Fl. 0,75L 43,50€
<i>Rebsorte: Agiorgitiko</i> <i>Anbauregion: Nemea</i>		
Ktima Theopetra ^[L, 5]	Fl. 0,75L 37,50€	Fl. 1,5L 85,00€
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Limniona</i> <i>Anbauregion: Meteora Thessalien</i>		
Ktima Theopetra ^[L, 5]	Fl. 0,75L 37,50€	Fl. 1,5L 85,00€
<i>Rebsorte: Limniona</i> <i>Anbauregion: Meteora Thessalien</i>		
Strofilia Galani ^[L, 5]	Fl. 0,75L 45,00€	Fl. 1,5L 105,00€
<i>Rebsorte: Agioritiko, Petit Verdot, Tannat</i> <i>Anbauregion: Anavissos</i>		
Zwei Oliven Kir Yannis ^[L, 5]	Fl. 0,75L 46,50€	Fl. 1,5L 105,00€
<i>Rebsorte: Syrah, Xinomavro, Merlot</i> <i>Anbauregion: Naoussa</i>		
Met' Imon Dougos ^[L, 5]		Fl. 0,75L 49,00€
<i>Rebsorte: Limniona, Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Grenache Blanc</i> <i>Anbauregion: Thessalien</i>		
Avlotopi ^[L, 5]		Fl. 0,75L 49,00€
<i>Rebsorte: Cabernet Savignon</i> <i>Anbauregion: Arkadia</i>		
Kokkinomilos ^[L, 5]	Fl. 0,75L 55,00€	Fl. 1,5L 115,00€
<i>Rebsorte: Merlot</i> <i>Anbauregion: Arkadia</i>		
Synoro Skouras ^[L, 5]		Fl. 0,75L 59,00€
<i>Rebsorte: Cabernet Franc, Merlot, Agiorgitiko</i> <i>Anbauregion: Patras</i>		
Theopetra 24 ^[L, 5]	Fl. 0,75L 75,00€	Fl. 1,5L 159,00€
<i>Rebsorte: Cabernet Savignon, Syrah</i> <i>Anbauregion: Meteora, Thessalien</i>		
Ble Alepu / Blauer Fuchs ^[L, 5]		Fl. 0,75L 110,00€
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot</i> <i>Anbauregion: Naoussa</i>		
Mavrotragano Hatzidakis ^[L, 5]	Fl. 0,75L 85,00€	Fl. 1,5L 175,00€
<i>Rebsorte: Mavrotragano</i> <i>Anbauregion: Santorini</i>		

Allergene und Zusatzstoffe



A Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen (Weiz)), Roggen (Ro), Gerste (Ge), Hafer (Ha) und Erzeugnisse daraus.



B Krebstiere und Erzeugnisse daraus.



C Eier und Erzeugnisse daraus.



D Fisch und Erzeugnisse daraus.



E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.



F Soja und Erzeugnisse daraus.



G Milch und Erzeugnisse daraus (einschl. Laktose).



H Schalenfrüchte namentlich Mandeln (Ma), Haselnüsse (Has), Walnüsse (Wa), Cashewnüsse (Ca), Pekannüsse (Pe), Paranüsse (Pa), Pistazien (Pi), Macadamianüsse (Mac) und Erzeugnisse daraus.



I Sellerie und Erzeugnisse daraus.



J Senf und Erzeugnisse daraus.



K Sesam und Erzeugnisse daraus.



L Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l.



M Lupine und Erzeugnisse daraus.



N Weichtiere und Erzeugnisse daraus.

* = kann Spuren enthalten.

Wichtige Info zu den Allergenen: Eine Allergen-Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen

9 = koffeinhaltig

+9 = erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmittel

12 = Phenylalaninquelle bei Aspartam

13 = gewachst

14 = mit Taurin

15 = mit Nitrat

16 = mit Nitritpökelsalz