

## APERITIFS

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

## FROZEN DAIQUIRI

*ab mai bis september*

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

## GIN DRINKS

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

## VODKA DRINKS

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

## SAURE DRINKS

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

# KALTE KÜCHE

## KRÝA PIATA

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

# KALTE KÜCHE

## KRÝA PIATA

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

## MIT FLEISCH ME KREAS

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

# AUS DEM MEER

## ME THALASSINA

Alle Fische und Meeresfrüchte kommen aus Griechenland

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

## MIT KÄSE ME TIRI

- 85. Spanakotiropitakia** <sup>[A, G]</sup> 11,00€  
*Hausgemachte Blätterteigtaschen mit Spinat-Käsefüllung, Zatziki*
- 86. Kolokithokeftedes** <sup>[A, G]</sup> 12,50€  
*Gebratene Zucchini-Käsebällchen mit Zatziki*
- 87. Spanakokeftedes** <sup>[A, G]</sup> 12,50€  
*Gebirte Spinatbällchen mit Zatziki*
- 89. Saganaki Tiri** <sup>[G]</sup> 12,00€  
*Überbackener griechischer Hörtkäse (Kefalograviera)*
- 90. Feta Psiti** <sup>[G]</sup> 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

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

## SALATE SALATES

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

## BEILAGEN SYNODEFTIKA

<b>Portion</b>	<b>4,50€</b>
<b>Beilagensalat</b>	<b>4,00€</b>



## 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** <sup>[A, G]</sup> 22,50€

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

**128. Anamikto Piato** <sup>[A, G]</sup> 25,00€

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

**129. Pikilia Kreaton** <sup>[A, G]</sup> 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** <sup>[G]</sup>

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

## AUS DEM BACKOFEN FOURNOU

**134. Mousakas** <sup>[A, G]</sup> 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

<b>150. Loukoumades</b> <sup>[A, G]</sup>	<b>7,50€</b>
<i>Griechische Pfannkuchenbällchen mit Honig und Zimt</i>	
<b>151. Galaktompoureko</b> <sup>[A, G]</sup>	<b>8,50€</b>
<i>Mit Vanillecreme gefüllter Blätterteig und Vanille-Eis</i>	
<b>152. Jaourti me Meli</b> <sup>[G]</sup>	<b>7,00€</b>
<i>Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen</i>	
<b>153. Dessertvariation</b> <sup>[A, G]</sup>	<b>9,00€</b>
<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 <sup>[G]</sup>	Tasse 4,00€
Latte Macchiato <sup>[G]</sup>	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 <sup>[9]</sup>	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 <sup>[A]</sup>	Gl. 0,3L 3,80€	Gl. 0,5L 5,20€
Krombacher Hefeweizen <sup>[A]</sup>		Gl. 0,5L 5,20€
Krombacher Dunkel <sup>[A]</sup>		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 <sup>[L, 5, 9, 11]</sup>	4 cl	5,00€
Espresso Martini <sup>[L, 5, 9]</sup>	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 <sup>[L, 5]</sup>	Fl. 0,5L	105,00€
Hendrick's <sup>[L, 5]</sup>	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

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

## RUINART

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

## DOM PERIGNON

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

## ARMAND DE BRIGNAC

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

Preis auf Anfrage.

## DESSERTWEIN

**Samos Grand Cru** <sup>[L, 5]</sup>

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** <sup>[L, 5]</sup>

Fl. 0,25L  
**5,30€**

Fl. 0,5L  
**12,00€**

*Geharzter Weißwein*

## WEISSWEIN

**Strofilia** <sup>[L, 5]</sup>

Gl. 0,2L  
**7,50€**

Fl. 0,75L  
**26,50€**

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

**Asyrtiko Roditis Olybio** <sup>[L, 5]</sup>

Gl. 0,2L  
**7,60€**

Fl. 0,75L  
**27,50€**

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

**Chardonnay & Weißburgunder Loess-Lehm** <sup>[L, 5]</sup>

Gl. 0,2L  
**7,90€**

Fl. 0,75L  
**28,50€**

*Biologischer Anbau: Stefan Meyer-Pfalz*

## ROSEWEIN

**Paranga** <sup>[L, 5]</sup>

Gl. 0,2L  
**7,50€**

Fl. 0,75L  
**26,50€**

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

**Dune Gris de Gris Rosé** <sup>[L, 5]</sup>

Gl. 0,2L  
**7,90€**

Fl. 0,75L  
**28,50€**

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

## ROTWEIN

**Strofilia** <sup>[L, 5]</sup>

Gl. 0,2L  
**7,50€**

Fl. 0,75L  
**26,50€**

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

**Ktima Papaioannou** <sup>[L, 5]</sup>

Gl. 0,2L  
**8,50€**

Fl. 0,75L  
**30,50€**

*Biologischer Anbau - Rebsorten: Agiorgitiko  
Anbaugebiet: Nemea*



# WEISSWEIN

## DEUTSCHLAND

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

## FRANKREICH

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

## ITALIEN

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

## NEUSEELAND

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

# ROSE

## FRANKREICH

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

# ROTWEIN

## FRANKREICH

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

## ITALIEN

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

# WEISSWEIN

## GRIECHENLAND

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

# ROSE

## GRIECHENLAND

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

# ROTWEIN

## GRIECHENLAND

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