

# *Jassas und herzlich willkommen!*

**Griechenland ist Sonne, Leben, Genuss und Liebe – und die geht nun mal durch den Magen!**

**Die Altgriechen haben neben den bildenden Künsten auch die Bedeutung des guten Essens erkannt. Wir haben die Rezepte unserer Vorfahren mit viel Liebe und Fantasie weiterentwickelt.**

**Auf Frische und Qualität legen wir unser besonderes Augenmerk.**

**In unserer Weinkarte finden Sie ein reichhaltiges Angebot an Weinen aus den verschiedenen Regionen Griechenlands.**

**Griechenland ist neben dem guten Essen auch für die Gastfreundschaft bekannt und diese haben wir Ihnen nach Deutschland mitgebracht.**

**Es ist uns ein Herzenswunsch, Sie durch die gelassene Lebensart des Südens, den ausgewählten Speisen und Getränken sowie dem Ambiente unserer Räumlichkeiten, nach dem hektischen Alltag zu verwöhnen.**

**Wir laden Sie zu einer gedanklichen Reise nach Griechenland ein und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.**

**Wir haben für Sie geöffnet:**

**Von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr**

**Und 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr**

**Sonntags warme Küche bis 21:30 Uhr**

**Kali orexi – Guten Appetit!**

## *Aus unserer Salatbar*

19.	<b>Beilagensalat klein</b>		4,00€
75.	<b>Feldsalat</b> ( <i>saisonal von Okt-Febr.</i> )		9,80€
18.	<b>Griechischer Bauernsalat</b> <i>mit Schafskäse Gurken grüner Salat.</i>		15,90€
20.	<b>Feinschmeckersalat</b> <i>gemischte Salatsorten, verschieden Blattsalate mit Putenstreifen Mais und Croutons.</i>		17,50€
14.	<b>Salatteller aus Kreta</b> <i>Verschiedene Blattsalate, mit gerösteten Pinienkerne, Rosinen und griechischem Hartkäse, aromatisiert mit einer Honig Olivenöl Marinade.</i>		15,90€
17.	<b>Salatplatte nach griechischer Art,</b> <i>verschiedene Salatsorten.</i>		15,90€
171.	<b>Salatplatte</b> <i>mit Rinderleber.</i>		17,90€
172.	<b>Salatplatte</b> <i>mit Gyros.</i>		17,90€
173.	<b>Salatplatte</b> <i>mit Scampi.</i>		25,50€
174.	<b>Salatplatte</b> <i>mit Lammkotelett.</i>	3Stück	25,50€
175.	<b>Salatplatte</b> <i>mit Lammfilet.</i>	150 gr.	24,50€
179.	<b>Salatplatte</b> <i>mit Rinderstreifen und Champignon</i>		25,50€

## *Kalt - Warme Vorspeisen*

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 33. | <b>Zaziki</b><br><i>Eine Kombination aus Joghurt, Salatgurken und frischem Knoblauch.</i>                                      | 6,90€  |
| 40. | <b>Tirosalata</b> , <i>pikante Schafskäsecreme.</i>  | 9,50€  |
| 21. | <b>Griechische Oliven</b>  | 7,90€  |
| 42. | <b>Mezes</b> , <i>Vorspeise Variation nach Art des Hauses</i>  | 21,90€ |
| 78. | <b>Warmer Ziegenkäse</b> , <i>mit Honig, dazu karamelliertes Gemüse, garniert mit Blattsalat, Pinienkerne und Granatapfel.</i> | 18,90€ |

## *Fischvorspeisen*

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 25. | <b>Taramas</b><br><i>Fischrogensalat aus roten Karpfeneiern.</i>   | 9,50€  |
| 26. | <b>Garides</b><br><i>Gegrillte Garnelen mit frischem Knoblauch und Kräutersoße.</i>                                    | 20,90€ |
| 28. | <b>Gegrillter Oktopus Knossos Art</b><br><i>mit feiner Säure aus Traubenmost und einer leichten, süßen Safrannote.</i> | 26,80€ |

*Zu den Vorspeisen Servieren wir 1-mal frisches Weißbrot*

# Warme Vorspeisen

*Zu den Vorspeisen Servieren wir 1-mal frisches Weißbrot*

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 32.  | <b>Gigantes</b>   | 9,50€  |
|      | <i>Gigantische griechische Bohnen aus dem Backofen, mit würziger Tomatensoße.</i>         |        |
| 35.  | <b>Schafskäse gegrillt</b>  | 11,90€ |
|      | <i>In Folie gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni.</i>                             |        |
| 38.  | <b>Peperoni gegrillt</b>  | 9,90€  |
|      | <i>Mittelscharfe, eingelegte Peperoni mit Knoblauchsoße.</i>                              |        |
| 60.  | <b>Saganaki Meli/Panierter Schafskäse</b>   | 12,50€ |
|      | <i>Panierter Schafskäse mit Sesam und Honig.</i>  |        |
| 86.  | <b>Peperoni gegrillt Käsesoße</b>   | 10,90€ |
|      | <i>Eingelegte Peperoni mit Käsesoße (auf Hollandaise-Basis) und Knoblauch.</i>            |        |
| 39.  | <b>Dolmadakia</b>   | 9,50€  |
|      | <i>Mit Reis gefüllte Weinblätter, in delikater Soße (auf Hollandaise-Basis).</i>          |        |
| 22.  | <b>Kaserokroketes</b>   | 11,90€ |
|      | <i>Hausgemachte Käsekroketten aus drei verschiedenen Käsesorten und Preiselbeerssoße.</i> |        |
| 46.  | <b>Kolokithakia/ Zucchini</b>   | 11,90€ |
|      | <i>Gebratene Zucchini, mit Zaziki und Hartkäse.</i>                                       |        |
| 47.  | <b>Kolokithokeftedes</b>  | 11,90€ |
|      | <i>Zucchini-frikadellen mit Zaziki. Griechisches Hausfrauenrezept.</i>                    |        |
| 48.  | <b>Tiropitakia</b>  | 9,90€  |
|      | <i>Blätterteigtaschen mit Schafskäse gefüllt.</i>   |        |
| 49.  | <b>Spanakopitakia</b>   | 9,90€  |
|      | <i>Blätterteigtaschen mit Spinat gefüllt.</i>   |        |
| 44.  | <b>Knoblauchbrot</b>  | 5,00€  |
| 24.  | <b>Pitabrot</b>   | 5,00€  |
|      | <i>Griechisches Fladenbrot, mit Olivenöl und Oregano.</i>                                 |        |
| 177. | <b>Weißbrot Extra</b>   | 2,00€  |

*Zu den Vorspeisen Servieren wir 1-mal frisches Weißbrot*

## Spieße

50. **Souvlakia**, Schweinespieße aus zartem Schweinefleisch. 16,80€
62. **Lendenspieß Schafskäse**, Schweinefilet mit Schafskäse überbacken. 21,50€
52. **Lendenspieß**, zartes Schweinefilet mit Kräutersoße. 19,50€
58. **Olympia-Spieß**, Schweinefilet mit feiner Käsesoße (auf Hollandaise-Basis) überbacken. 21,50€

## Vom Lamm

69. **Lammkrone-Lammkotelett** 34,90€  
*Lammkrone vom Grill mit frischem Knoblauch und Kräutersoße.*
79. **Lammfilet** 33,90€  
*vom Grill, mit frischen Champignons und Zucchini in einer feinen würzigen Rotweinsauce mit Wacholder, dazu Reis.*
137. **Knossos-Teller**, 34,90€  
*3 Lammfilets, 3 Lammkoteletts, gegrillt mit Knoblauch.*
59. **Lammfiletspieß**, köstlich zubereitet, mit Tomaten, und Knoblauch. 32,90€



### Alle Gerichte ohne Salat

*Alle Gerichte mit Beilage nach Wahl*

# Geflügel

## Alle Gerichte ohne Salat

87. **Hähnchenbrustfilet-Steak** mit Zucchini und Tomaten gegrillt. 19,90€
71. **Putensteak**, naturgegrillt. ca. 250gr 18,90€
72. **Putensteak**, mit Rahm Champignons. ca. 250gr 19,90€
93. **Putenschnitzel**, paniert. 17,90€
98. **Geflügel-Platte** 18,90€  
*1 Putensteak, 1 Hähnchenbrustfilet ca.250g.*
88. **Fantasia**,  
*Putenfleisch aus der Pfanne, fr. Champignons, Ananas in Curry-Sahne-Soße.* 20,90€

## *Feinschmeckerteller/Pfanne*

111. **Filet-Teller**, 32,50€  
*Schweinefilet mit Käsesoße (auf Hollandaise-Basis), Rinderfilet mit Kräuterbutter, Rumpsteak mit Kräutersoße ca. 300 gr.*
97. **Pikantiko** 21,90€  
*Schweinefilet aus der Pfanne mit frischen Champignons, Tomatensoße, Zucchini, in einer pikanten Schafskäse-Sahnesoße.*
199. **Mediterranes Pfannen Gemüse (Vegetarisch)** 17,90€  
*Mit Kräutern der Province Olivenöl und Zitronenvinaigrette Reis dazu*

## Alle Gerichte ohne Salat

*Alle Gerichte mit Beilage nach Wahl*

# Griechische Spezialitäten

## Alle Gerichte ohne Salat

65.	<b>Gyros mit Zaziki</b> <i>fein geschnetzeltes Schweinefleisch, gegrillt am Riesenspieß.</i>	17,90€
77.	<b>Gyros Spezial</b> <i>Schweinegeschnetzeltes in Metaxasoße, mit Tomaten, und Käse überbacken.</i>	18,90€
66.	<b>Zuzukakia</b> <i>Hackfleischröllchen aus gemischtem Hackfleisch.</i>	17,90€
67.	<b>Bifteki</b> <i>Aus gemischtem Hackfleisch, mit Schafskäse gefüllt.</i>	19,50€
68.	<b>Rinderleber</b> <i>frische Rinderleber gegrillt mit gerösteten Zwiebeln.</i>	17,50€
103.	<b>Schweinelende Metaxa</b> <i>in Metaxasoße und Käse überbacken.</i>	20,90€
91.	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>	17,50€

## Tellervariationen

110.	<b>Olympia-Teller</b> , 1 Souvlaki, 1 Steak, Gyros.	18,50€
109.	<b>Apollon-Teller</b> , 2 Suzukakia, 1 Souvlaki, Gyros.	18,50€
114.	<b>Athen-Teller</b> , Rinderleber, 1 Souvlaki, Gyros.	18,50€
113.	<b>Mykonos-Teller</b> , Rinderspieß, Putensteak, Gyros.	22,90€
90.	<b>Zorbas-Teller</b> , 2 Lammkoteletts, Bifteki mit Schafskäse Gyros.	23,50€
107.	<b>Poseidon Teller</b> Schweinesteak, Gyros, Bifteki mit Schafskäse.	18,50€

## Alle Gerichte ohne Salat

*Alle Gerichte mit Beilage nach Wahl*

# Fischgerichte

## Alle Gerichte ohne Salat

121.	<b>Scampis</b> <i>Garnelen gegrillt, mit feiner Kräuter-Knoblauchsoße, Gemüserais</i>	26,90€
122.	<b>Lachsfilet</b> <i>in der Pfanne, mit v. Kräuter Zitrone-olivenöl mit Sahne-Bandnudeln</i>	26,90€
123	<b>2 ganze Tintenfisch am Stück</b> <i>gegrillt mit Zitronen-Olivenöl-Marinade und Knoblauch, dazu Reis</i>	29,50€
1123.	<b>1 Tintenfisch am Stück</b> <i>gegrillt mit Zitronen-Olivenöl-Marinade und Knoblauch, dazu Reis</i>	20,50€
642.	<b>Spaghetti Scampi</b> <i>Spaghetti mit Tomatensoße, Rucola, Rosmarin, Olivenöl, Knoblauch, etwas scharf.</i>	24,90€

## *Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre*

133.	<b>Alice</b> , Tagliatelle mit Tomatensoße und Schafskäse gerieben.	8,50€
130.	<b>Donald Duck</b> , paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup.	9,90€
131.	<b>Pinocchio</b> , Gyros mit Pommes frites und Zaziki.	9,90€
132.	<b>Dino-Teller</b> , Hackfleischröllchen mit Pommes frites.	9,90€
134.	<b>Schneewittchen</b> , Putensteak gegrillt, mit Käsesoße und Pommes frites.	12,90€

*Alle Kindergerichte ohne Salat*



# Rinderfilet / Rumpsteak

85.	<b>Stifado</b>		35,90€
	<i>Rinderfilet mit ganzen Zwiebeln, Kräutern de Provence, in herrlich duftender Rotweinsauce</i>		
		280gr.	
106.	<b>Rinderfilet Steak mit Pfeffersauce</b>	280gr.	35,90€
54.	<b>Rinderfiletspieß</b>	280gr.	34,90€
182.	<b>Rinderfilet Steak Ladies Cut</b>	180gr.	27,90€
181.	<b>Rinderfilet Steak</b>	280gr	34,90€

*Zu den Rindersteaks servieren wir selbstgemachter Kräuterbutter und Kräutersauce.*

184.	<b>Rumpsteak Ladies Cut</b>	180gr.	23,90€
183.	<b>Rumpsteak</b>	280gr.	27,90€
53.	<b>Ochsensteak, vom Rumpsteak</b>	280gr.	26,90€

*Zu den Rumpsteaks servieren wir selbstgemachter Kräuterbutter, geröstete Zwiebeln, u. Zaziki.*



*Alle Gerichte mit Beilage nach Wahl*

**Alle Gerichte ohne Salat**

## *Beilagen extra*

200. <b>Pommes</b>	4,50€
201. <b>Reis</b>	4,50€
202. <b>Kroketten</b>	4,50€
203. <b>Griechische Nudel</b>	4,50€
204. <b>Griechische Bratkartoffel</b>	5,00€
205. <b>Süßkartoffel Pommes</b>	8,00€
<b>Kräuterbutter Extra</b>	1,50€

## *Soßen extra*

8160. <b>Zaziki</b> , <i>klein</i>	4,00€
8166. <b>Herkules-Soße Zigeuner Art</b> , <i>etwas pikant.</i>	4,00€
8164. <b>Rahm-Champignon-Soße</b>	4,00€
550. <b>Käse-Sahne-Soße</b>	4,00€
8161. <b>Metaxa-Soße</b>	4,00€

## *Desserts*

140. <b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	6,90€
<i>Eissorten: Vanille, Schokolade, Nuss, Erdbeere.</i>	
143. <b>Vanille Eis</b>	7,90€
<i>mit heißer Schokolade und Sahne.</i>	
144. <b>Himbeerbecher</b>	8,90€
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne.</i>	
146. <b>Joghurt</b>	7,00€
<i>mit Honig und Nüssen.</i>	
147. <b>Galaktoburiko</b>	11,90€
<i>Blätterteig gefüllt, mit Vanilleeis und Gries. Ein typisch griechisches Dessert.</i>	
148. <b>Kataifi</b>	11,90€
<i>dünn gestreifter Blätterteig, gefüllt mit Walnüssen und Honig.</i>	
150. <b>Lukumades</b>	11,90€
<i>mit Vanilleeis, Quarkhefeteiggebacken in Olivenöl, mit geröstetem Sesam, Zimt und Honig.</i>	

## *Heiße Getränke*

Griechischer Mocca <sup>1</sup>	3,90€
Doppelter Mocca <sup>1</sup>	4,90€
Tasse Kaffee <sup>1</sup>	3,50€
Espresso <sup>1</sup>	3,00€
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	4,50€
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	4,00€
Milchkaffee <sup>1</sup>	4,20€
Cappuccino <sup>1</sup>	4,20€
Heiße Schokolade	4,20€
Tee, <i>Kamille, Pfefferminz, Sommerbeeren, Schwarztee, Kräuter, grüner Tee</i>	3,00€

## *Alkoholfreie Getränke*

Selters Classic oder naturell	0,50Fl.	3,90€
Tafelwasser	0,3 l.	2,00€
Tafelwasser	0,4 l.	2,50€
Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,33Fl.	4,00€
Coca-Cola light <sup>1,2,3,4,5</sup>	0,33Fl.	4,00€
Coca-Cola Zero <sup>1,2,3,4,5,6</sup>	0,33Fl.	4,00€
Mezzo Mix <sup>1,2,4,7</sup>	0,33Fl.	4,00€
Fanta <sup>4,7,9</sup>	0,33Fl.	4,00€
Sprite <sup>4,9</sup>	0,33Fl.	4,00€
Fritz Melonen-Limonade	0,33Fl.	4,00€
Bitter Lemon <sup>3,11</sup>	0,2 Fl.	3,20€
Red Bull Energy Drink <sup>1,8</sup>	0,25 D.	4,50€
Eistee Pfirsich oder Granatapfel	0,33Fl.	4,20€
Teinacher Limonaden versch. Sorten	0,33Fl.	4,00€

## *Fruchtsäfte und Nektare*

Apfelsaft	3,20€ 0,3 l.	4,20€ 0,4 l
Orangensaft	3,50€ 0,3 l.	4,50€ 0,4 l
Traubensaft rot	3,50€ 0,3 l.	4,50€ 0,4 l
Ananassaft	3,50€ 0,3 l.	4,50€ 0,4 l
Johannisbeernektar	3,50€ 0,3 l.	4,50€ 0,4 l
Maracujanektar	3,50€ 0,3 l.	4,50€ 0,4 l

## *Saftschorlen*

Apfelsaft-Schorle	3,20€ 0,3 l.	4,20€ 0,4 l
Orangensaft-Schorle	3,20€ 0,3 l	4,20€ 0,4 l
Johannisbeersaft-Schorle	3,20€ 0,3 l.	4,20€ 0,4 l
Traubensaft-Schorle	3,20€ 0,3 l.	4,20€ 0,4 l

## *Flaschenbiere*

Hefeweizen, dunkel	0,5 l.	4,30€
Kristallweizen	0,5 l.	4,30€
Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l.	4,30€
Weizen-Radler <sup>7</sup>	0,5 l.	4,00€
Weizen-Radler, alkoholfrei	0,5 l.	4,00€
Radler, naturtrüb <sup>7</sup>	0,33 l.	3,70€
Radler, alkoholfrei <sup>7</sup>	0,33 l.	3,70€
Alkoholfrei es Bier	0,33 l.	3,70€

## *Fassbiere*

Radeberger Pilsner	3,40€ 0,3 l	4,00€ 0,4 l
Cola-Bier <sup>1</sup>	3,20€ 0,3 l	4,00€ 0,5 l
Hefeweizen, hell		4,30€ 0,5 l
Cola-Weizen <sup>1</sup>		4,30€ 0,5 l

## Griechische Weißweine 0,25l

<b>Retsina</b> , traditioneller geharzter Tafelwein, trocken, fruchtig, frisch	0,25 l.	5,50€
<b>Demestica</b> , Tafelwein von der Peleponnes, halbtrocken	0,25 l.	5,50€
<b>Athos</b> , trockener Tafelwein	0,25 l.	5,50€
<b>Imiglikos</b> , lieblicher Tafelwein, elegantes Aroma	0,25 l.	5,50€
<b>Makedonikos</b> , halbtrockener, süffiger Qualitätswein aus Makedonien	0,25 l.	5,50€
<b>Samos</b> , Qualitäts-Likörwein, Süß, aus Muskat-Trauben	0,25 l.	6,50€

## Griechische Rotweine 0,25l

<b>Imiglikos</b> , lieblicher Tafelwein, fruchtiges Aroma	0,25 l.	5,50€
<b>Demestica</b> , halbtrockener Tafelwein vom Peleponnes	0,25 l.	5,50€
<b>Athos</b> , trockener Tafelwein	0,25 l.	5,50€
<b>Mavrodaphne</b> , Qualitäts-Likörwein aus Patras/Nordpeleponnes, Süß	0,25 l.	6,50€
<b>Naoussa</b> , trockener Qualitätswein	0,25 l.	5,50€
<b>Merlot</b> , Bio-Landwein intensive Farbe und Vanillearoma, dezente Gewürzaromen	0,25 l.	5,50€

## Griechische Rosé-Weine 0,25l

<b>Rosé-Roditis</b> , trockener Tafelwein, blumig, fruchtig	0,25 l.	5,50€
<b>Imiglikos</b> , lieblicher Tafelwein, blumig, fruchtig	0,25 l.	5,50€

## Weinschorlen

	0,2 l.	0,5 l.
<b>Weißwein-Rotwein oder Rosé-Schorle</b>	3,00€	4,20€

## Griechische Flaschenweine Weiß 0,75l

449. **Retsina Malamatina** *geharzter* 0,5 Fl. 9,90€  
*...Tafelwein, trocken, lebendig, frisch*
612. **Lion D'or, Chardonnay, trocken** 0,75 Fl. 22,50€  
*Landwein aus Pangeon, grügelbe Farbe, fruchtige Aromen*
618. **Stone Hills, Malagousia, Chardonnay, trocken** 0,75 Fl. 21,00€  
*...fruchtig, leichte Pfirsicharomen, mit feiner dezenter Säure*

## Griechische Flaschenweine rot 0,75l

613. **Lion D'or, Cabernet** 0,75 Fl. 24,00€  
*Tiefe purpurne Farbe, das Aroma von Waldfrüchten, Zimt und süßen Gewürzen.  
Mit rundem, reichem Körper, weichen Tanninen und eleganten Abgang.*
617. **The Black Sheep, Syrah** 0,75 Fl. 25,00€  
*trocken, rubinroter Landwein aus Pangeon, vollmundig, aromatisch*
603. **Lantides Chrysampelo, Nemea** 0,75 Fl. 29,00€  
*aus der griechischem Rebsorte Agiorgitiko und der internationalen Rebsorte  
Cabernet-Sauvignon. In französischen Eichenfässern gealtert.  
dicht strukturiert, rubinrot, mit samtigen Tanninen, mit Noten von Vanillen,  
roten Früchten und feinen Gewürzen.*
602. **Dyo Elies, Weingut Kyr-Yianni,** 0,75 Fl. 32,00€  
*trocken, Jahrgang 2011  
60% Syrah, 30% Merlot, 10% Xynomavro, aus Naoussa, 16 Monate in  
225 l. französischen Eichfässern ausgebaut. Aromen von Kirschen,  
Beeren und schwarzem Pfeffer mit Noten von Vanille.*

## Griechische Flaschenweine Rose 0,75l

620. **Vissino, Agioritiko, Syrah, trocken** 0,75 Fl. 21,00€  
*frischer Landwein aus Korinth, mit Intensität und dennoch Finesse.*

## *Longdrinks*

Asbach-Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l.	6,90€
Barcadi-Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l.	6,90€
Wodka Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l.	6,90€
Wodka Lemon <sup>1,2</sup>	0,2 l.	6,90€
Wodka Red Bull <sup>8</sup>	0,25 l.	6,90€
Jack Daniels Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l.	6,90€
Jägermeister Red Bull <sup>8</sup>	0,25 l.	6,90€

## *Digestifs*

Jägermeister <sup>2</sup>	4 cl.	4,00€
Ramazotti <sup>2</sup>	4 cl.	4,00€
Campari <sup>2</sup>	4 cl.	4,00€
Underberg	2 cl.	4,00€
Fernet-Branca	2 cl.	4,00€

## *Whisky / Scotch*

Jack Daniels	2 cl.	5,00€
Chivas Regal	2 cl.	5,00€
Bourbon Scotch	2 cl.	5,00€
Johnnie Walker	2 cl.	5,00€



### Zusatzstoffe:

- 1 = koffeinhaltig
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Süßungsmittel
- 4 = mit Konservierungsstoff
- 5 = Brennwert 100ml=1,1 Kj. (=0,26 kcal.)
- 6 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 = gefärbt mit Beta-Carotin
- 8 = mit Taurin
- 9 = mit Antioxidationsmittel
- 10 = mit Geschmacksverstärker
- 11 = geschwefelt
- 12 = geschwärzt
- 13 = chininhaltig
- 14 = gewachst
- 15 = mit Phosphat
- 16 = mit Milcheiweiß
- 17 = mit Säuerungsmittel
- 18 = mit Verdickungsmittel

*Die in den einzelnen Speisen enthaltenen Allergenen Stoffe ersehen Sie aus unserer separaten Karte, die Ihnen unser Service gerne aushändigt. Liste der möglicherweise allergieauslösenden Zutaten:*

- A = Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Dinkel, Kaschu oder Hybridstämmen davon, sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse)*
- B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse*
- C = Eier und Eierzeugnisse*
- D = Fisch und Fischerzeugnisse*
- E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
- F = Soja und Sojaerzeugnisse*
- G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*
- H = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)*
- I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
- J = Senf und Senferzeugnisse*
- K = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse*
- L = Schwefeldioxyd und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg. Je Kg. Oder Ltr.)*

*Alle Preise verstehen sich einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer*



## *Aperitifs*

<b>Ouzo Orange</b>	0,1 l.	4,50€
<b>Prosecco / Sekt / Secco Rose</b>	0,2 l.	4,90€
<b>Kir Royale</b>	0,2 l.	5,90€
<b>Campari Orange<sup>2</sup></b>	0,1 l.	5,50€
<b>Campari Soda <sup>2</sup></b>	0,1 l.	5,50€
<b>Martini rot oder Weiß <sup>2</sup></b>	5 cl.	5,80€

## *Cocktails*

<b>Lillet Berry</b>	<i>Wild Berry, verschiedene Beeren, Secco,</i>	6,90€
<b>Lillet Knossos</b>	<i>Gin, Grenadine, Bananensaft, Secco, Beeren, Minze</i>	7,90€
<b>Aperol Spritz <sup>2</sup></b>	<i>Aperol Secco Wasser</i>	6,50€
<b>Hugo</b>	<i>Holundersirup, Secco Minze Wasser</i>	6,50€
<b>Gin Tonic</b>	<i>Gin Tonic Water</i>	6,50€
<b>Knossos Cocktail</b>	<i><b>müssen Sie Probieren</b></i>	5,50€

## *Sekt Secco Fl. 0,75l*

<b>Secco</b>	21,90€
<b>Sekt</b>	21,90€
<b>Secco Rose</b>	21,90€

# Griechische Flaschenweine 0,75L und 0,25L



## Syrah Rose.

Syrah ist eine weltweit vertretene Rotweinsorte mit beeindruckender Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Böden und Klimata. Bei kurzer Extraktion erzeugt die Rebe ausgezeichnete Rot und Rose Weine mit an Granatäpfel erinnernden rosigen Nuancen und entwickelt reiche Aromen nach Kirschen, Blüten, sowie Gewürznoten. Der volle Geschmack ist charakterisiert durch diskrete Tannine und knusprige Säure

630. 0,75 Fl. 19.00€ €

635. 0,25l Glas. 6,30€



## Moschofilero

Moschofilero wird im Weinanbaugebiet von Mantinea in den Bergen von Arkadia auf Peloponnes kultiviert. Hellgelbe Farbe mit grüner Note.

Bukett mäßiger Intensität mit Düften von Rose, Zitrone und Zitrusfrüchten. Auf der Zunge starke Noten von Zitrusfrüchten. Mäßige Säure, die den Körper voll mit Frische begünstigt. Angenehme Getränkestärke mit erkennbarem Nachgeschmack.

631. 0,75 Fl. 19.00€ €

636. 0,25l Glas. 6,30€



## Malagousia

Malagousia wird als die Quintessenz der Wiedergeburt der griechischen Weinberge bezeichnet; wird in fast allen Weinanbaugebieten kultiviert und gilt als Traube mit weltweiter Verbreitung. Farbe Hellgelb-Grün, expressives Bukett mit Noten von

Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikose, Zitrone und Jasmin. Dieser frische, betont säurehaltige Wein, der sich im Mund rund und voll anfühlt, bietet auch „Geschmack“ für die Nase. Kann sich in der

Flasche für mindestens drei Jahre weiterentwickeln.

632. 0,75 Fl. 19.00€ €

637. 0,25l Glas. 6,30€



## Saint George

Saint George (Agiorgitiko) ist die Sorte des größten griechischen Rotweinanbaugebiets in Nemea auf Peloponnes und gleichzeitig eine „mehrwertige“ Sorte von Spitzenqualität und Weltklasse. Der Wein ist im Fass gereift und hat dabei eine dunkle Farbe sowie ein Bukett, das konzentrierte und komplexe Aromen von roten Früchten offenbart, erworben.

Auf der Zunge reich mit reifen Tanninen von hoher Qualität.

633. 0,75 Fl. 21.00€ €

638. 0,25l Glas. 6,80€



## Cabernet Sauvignons Merlot

Gelungene Mischung aus robustem Cabernet mit samtenem Merlot in einem 50:50 Verhältnis mit Merkmalen, die im griechischen Klima gestaltet wurden. 12 Monate lang in französischen Eichenfässern gereift. Dunkle Purpurfarbe mit Düften von schwarzen Wildfrüchten und Gewürzen, reicher und robuster Körper mit lebhaften Tanninen und langem Nachgeschmack. Kann sich jahrelang in der Flasche weiterentwickeln.

634. 0,75 Fl. 21.00€ €

639. 0,25l Glas. 6,80€



## **Bestellen Sie gerne auch im Voraus**

Seinen martialischen Namen verdankt das legendäre „Männer-Steak“ aber wirklich seiner besonderen Optik. Der lange Rippenknochen und die geschwungene Form erinnern stark an einen Tomahawk – das Kriegsbeil der Indianer. Die Weltweite Fangemeinde des Tomahawk Steaks, die Hobby-Griller und Spitzenköche vereint, lässt keinen Zweifel: Es ist das beste Steak im ganzen Universum. Warum das durchaus sein kann, warum es so unfassbar zart und aromatisch ist und wie man dieses Gourmet-Beil ohne schwere Verluste selbst am Grill schwingt, das müssen Sie einfach genießen.

### **Was ist ein Tomahawk Steak?**

Das Tomahawk Steak (in der Regel vom Rind) ist grundsätzlich ein Ribeye-Steak, das mit einem besonders langen Rippenknochen zugeschnitten wird. Es stammt aus dem vorderen Rücken (der Hochrippe) und vereint zwischen dem Rippenknochen und dem fetten Rippendeckel alles an Fleisch, was das Tier dort zu bieten hat: Stark durchwachsene bis magere Fleischteile und das besondere Fettsäure, das sich vom Nacken bis in die Hochrippe zieht. Mehr Perfektion und mehr Aroma können sich in rund 1,0 Kilogramm Fleisch nicht vereinen!

### **Die Fleischqualität**

In der Regel sind die Quellen, die das Tomahawk Steak überhaupt anbieten, auch schon ein gutes Indiz dafür, dass die Fleischqualität stimmt. Der Cut findet sich meist nur bei ausgewählten Händlern und Produzenten, die mit viel Leidenschaft arbeiten. So auch unser Lieferant. Metzgerei Köhler Altlußheim.

Tomahawk Steak ca. 1,0 Kg auch für 2 Personen geeignet. Wird nur Medium serviert Mit Hausgemachte Kräuterbutter, 1x Süßkartoffel Pommes und 1x Wild-Blattsalat.

**89,90€**

Wildblattsalat Extra 5,00€

Süßkartoffel Extra 6,50€

**Die Zubereitung dauert ca. 45 min.**

## *Longdrinks*

Asbach-Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l.	6,90€
Barcadi-Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l.	6,90€
Wodka Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l.	6,90€
Wodka Lemon <sup>1,2</sup>	0,2 l.	6,90€
Wodka Red Bull <sup>8</sup>	0,25 l.	5,50€
Jack Daniels Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l.	6,90€
Jägermeister Red Bull <sup>8</sup>	0,25 l.	6,90€

## *Digestifs*

Jägermeister <sup>2</sup>	4 cl.	4,00€
Ramazotti <sup>2</sup>	4 cl.	4,00€
Campari <sup>2</sup>	4 cl.	4,00€
Underberg	2 cl.	4,00€
Fernet-Branca	2 cl.	4,00€

## *Whisky / Scotch*

Jack Daniels	2 cl.	5,00€
Chivas Regal	2 cl.	5,00€
Bourbon Scotch	2 cl.	5,00€
Johnnie Walker	2 cl.	5,00€

## *Griechische Spirituosen*

Ouzo	2 cl.	3,00€
Raki	2 cl.	4,00€
Metaxa *****	2 cl.	4,00€
Metaxa *****	2 cl.	5,50€
Metaxa 40 Jahre	2 cl.	8,00€

## *Spirituosen*

Williams-Christ-Birne	2 cl.	4,00€
Tequila Cuervo Silber	2 cl.	4,00€
Tequila Cuervo Gold	2 cl.	4,00€

## *Liköre*

Sambuca Casoni	2 cl.	4,00€
Sambuca Kaffe	2 cl.	4,00€
Amaretto	4 cl.	4,40€
Baileys	4 cl.	4,00€
Jägermeister	2 cl.	4,00€