# Herzlich willkommen

Unsere Reise in die Gastronomie hat länger als 30 Jahre gedauert.
Aus den Erlebnissen und den Erfahrungen dieser Reise wurde eine Vision.
Eine Vision gefüllt mit Liebe und Geschmack.
Diese Reise möchten wir nun mit euch zusammen fortsetzen
und seine Vision aufrechterhalten.

*Kali Orexi*



KafeNeS

griechischer Feinkostladen

# *Unser neuer Feinkostladen,*

***direkt nebenan, ist eine wahre Schatzkammer mit exquisiten Produkten von Kleinbauerhöfenin ganz Griechenland. Von handverlesenen Oliven über duftende Kräuter und Gewürze bis hin zu köstlichenMarmeladen und Honigsorten. Das Sortiment von KafeNes bietet Ihnen eine Fülle an hochwertigen Zutaten, die wir in unseren Gerichten mit Leidenschaft verwenden.***







Mollistraße 12 ( direkt nebenan)
Tel. 0382 039 065 91

www.kafenes.de

# Aperitivo

## Hugo's
Holunderblütensirup | Limetten | Minzblätter | Prosecco [1)]
8,50 €

## Aperol Sprizz
Aperol [1)] | Prosecco | Soda | Orangenscheibe
8,50 €

## DÉJÀ-VU
Déjà-Vu | Tonic Water [1) o)]
8,50 €

## Rosato
Ramazzotti Aperitivo
8,50 €

## PIMM'S James No. 1
PIMM'S | Frische Minze | Prosecco | Ginger Ale
8,50 €

## Gordon's Pink
Gordon's Pink Gin | Russian Wild Berry | Waldfrüchte
8,50 €

## Lillet Wild Berry
Lillet Blanc | Russian Wild Berry | Waldfrüchte
8,50 €

# Kalte Vorspeisen

| | | | |
|---|---|---|---|
| 01 | **Tzatziki** | Griechischer Sahnejoghurt mit Olivenöl, Gurken, Dill und frischem Knoblauch [a) g)] | 6,90 € |
| 1000 | **Ziki Zaki** | Tzatziki ohne Knoblauch [a) g)] | 6,80 € |
| 02 | **Elies & Piperies** | Oliven [11)] & Peperoni aus Griechenland [11) o)] | 7,90 € |
| 03 | **Taramas** | Fischrogencreme [1) 4) 6) 9) d) i)] | 7,50 € |
| 04 | **Griechische Hummus mit geräucherter Paprika** | Cremiger Kichererbsen-Dip mit Tahin, Zitronensaft, Knoblauch und einem Hauch geräucherter Paprika. Verfeinert mit Olivenöl und orientalischen Gewürzen. Serviert mit warmem Pita-Brot. | 8,80 € |
| 05 | **Feta** | Griechischer Schafskäse an Olivenöl & Oregano [4) g)] | 9,10 € |
| 06 | **Tirokafteri** | Pikante Schafskäsecreme [a) g) l)] | 8,40 € |
| 08 | **Fava** | Pürierte, gelbe Erbsen (Spezialität aus Santorin) | 6,80 € |
| 09 | **Carpaccio** | Gebeiztes Rinderfilet mit Pfeffer, Olivenöl, Balsamico & Parmesan [4) 6) 12) g)] | 12,40 € |

# Warme Vorspeisen

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20 | **Knoblauchbrot** | Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch & Olivenöl [a) g) 6)] | 5,30 € |
| 200 | **Oregano Brot** | Geröstetes Brot mit Olivenöl & Oregano [8) a) g)] | 5,20 € |
| 21 | **Elliniki Bruschetta** | Frische Tomaten, Knoblauch, Thymian, Zwiebeln, Schafskäse & Oliven auf gegrilltem Fladenbrot [a) g) 6)] | 9,70 € |
| 210 | **Feta Tu Manávi** | Schafskäse aus der Pfanne mit frischen Tomaten, Knoblauch & Thymian [8) g)] | 11,40 € |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 22 | **Piperies** | Gegrillte Peperoni mit Knoblauch, Olivenöl & Balsamico-Dressing [1) 4) o)] | | 11,20 € |
| 23 | **Dolmadakia Mesogion** | Hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch, Reis & Kräutern, dazu Tzatziki [a) c) g)] | | 10,20 € |
| 24 | **Manouri & Halloumi** | Gegrillter griechischer Frischkäse mit Halloumi Balsamico, Tomaten, Salatvariation & Olivenöl [1) 4) g)] | | 13,90 € |
| 25 | **Mediterrana** | Gebackene Zucchini, Auberginen & Paprika dazuTzatziki [8) a) g)] | | 9,90 € |
| 26 | **Feta Mesogios** | Griechischer Schafskäse aus dem Backofen mit Peperoni, Tomaten, Oregano und Olivenöl [g) o)] | | 11,80 € |
| 27 | **Gigantes** | Dicke weiße Bohnen [13) g)] in Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse [4) 8)] | | 10,70 € |
| 28 | **Gavros** | Mehlierte Sardinen aus der Pfanne [a) d)] | | 12,90 € |
| 29 | **Midia Saganaki** | Muschelfleisch aus der Pfanne mit Knoblauchbutter & Schafskäse [d) g) r)] | | 11,50 € |
| 30 | **Feta Saganaki** | Panierter [8)] Schafskäse aus der Pfanne [a) c)] | | 11,90 € |
| 31 | **Scampis Saganaki** | Scampis in Weißwein-Sahnesauce [1) 8) a)] & Feta | | 13,60 € |
| 32 | **Spanakotiropitaki** | Blätterteig gefüllt mit Spinat & Schafskäse [a) c)] | | 11,50 € |
| 33 | **Pikilia Mesogios** | Kalte & warme Vorspeisenplatte [8) 13) a) c) d)] | p.P. | 18,90 € |
| 34 | **Feta Molli** | Feta in Blätterteig mit Sesam & Waldhonig [a) c) 4)] | | 10,70 € |
| 35 | **Manitaria Gemista** | Champignons gefüllt mit pikantem Schafskäse [6) g)] | | 11,90 € |
| 36 | **Keftedakia** | Gegrillte Hackmedaillons mit Käsecremesauce [e) g)] | | 12,50 € |
| 37 | **Mesogios Kartoffel** | Kartoffel mit Champignons & Käsecremesauce überbacken [a) g)] | | 10,40 € |
| 38 | **Grandmaster Champignons** | Champignons gefüllt mit Hühnerfleisch, Spinat & Sauce Hollandaise [6) g)] | | 14,50 € |
| 39 | **Riesengarnelen Edesma** | Drei Riesengarnelen, in feine Zucchinistreifen gewickelt, serviert mit einer leichten, aromatischen Sauce, verfeinert mit einer Essenz von Sauce Béarnaise. Begleitet von warmem Pita-Brot. [4) 8) d) b) g)] | | 16,70 € |

# Suppen

| | | | |
|---|---|---|---|
| 40 | **Fakies** | Griechische Linsensuppe [1) 4) 8)] | 6,60 € |
| 41 | **Tomatencremesuppe** | mit Sahne verfeinert [1) 4) 5)] | 6,60 € |
| 42 | **Kotosoupa** | Hühnersuppe [1) 8)] | 7,20 € |
| 43 | **Manitarosoupa** | Frische Champignoncremesuppe [g) a)] | 7,20 € |

# Salate

*Zu jedem Salat servieren wir Pita-Brot.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 50 | **Krautsalat** | Kleiner hausgemachter Krautsalat | 5,30 € |
| 52 | **Thyra Salat** | Salatvariation mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, grünen & schwarzen Bohnen, Parmesan, Olivenöl & Balsamico [1) 4) 6) 8)] | 13,20 € |
| 53 | **Chefsalat** | Salatvariation mit Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Croutons, Parmesan, Käsewürfeln & Ei mit hausgemachtem Dressing [5) o)] | 13,90 € |
| 54 | **Salata Tonno** | Salatvariation mit Thunfischfilet mit hausgemachtem Dressing [1) 5) d)] | 14,90 € |
| 55 | **Choriatiki** | Großer, original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni & Schafskäse mit hausgemachtem Dressing [1) 5) 11) g) o)] | 15,40 € |
| 56 | **Gourmet Salat** | Salatvariation mit Gyros, mit hausgemachtem Dressing [1) 5) o)] | 15,90 € |
| 57 | **Fitness Salat** | Salatvariation mit Putenstreifen vom Grill mit hausgemachtem Dressing [1) 5) o)] | 15,90 € |

# Beilagen

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 60 | **Knoblauchbrot klein** | 4,20 € | 64 | **Scheibenkartoffeln frittiert** | 4,90 € |
| 600 | **Champignon Sauce** | 4,20 € | 65 | **Griechische Reisnudeln** | 4,90 € |
| 61 | **Tzatziki kleine Portion** | 4,90 € | 66 | **Zucchini-Kartoffel-Püree** | 4,90 € |
| 62 | **Reis** | 3,80 € | 67 | **Kleiner Beilagensalat** | 4,90 € |
| 63 | **Pommes frites** | 4,50 € | | | |

# Aus dem Meer

*Zu jedem Fischgericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat & Tarama.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 70 | **Kalamaria** | Tintenfisch aus der Pfanne, mit Kräuter-Zitronen Sauce, dazu Zucchini-Kartoffel-Püree [1) 8) d) a)] | 21,80 € |
| 71 | **Lachsfilet** | Lachsfilet aus der Pfanne, mit Kräuter-Zitronen- Sauce, dazu Zucchini-Kartoffel-Püree [1) 8) d) a)] | 22,90 € |
| 72 | **Glossa** | Schollenfilet mehliert aus der Pfanne mit Kräuter-Zitronen-Sauce, dazu Zucchini-Kartoffel-Püree [1) 8) d) a)] | 21,70 € |
| 73 | **Scampi - Pfanne** | 5 Riesengarnelen mit Kopf, aus der Schale gelöst, mit Weißwein-Knoblauchbuttersauce, dazu Zucchini-Kartoffel-Püree [h) d) 6)] | 28,30 € |
| 75 | **Fischplatte** | Tintenfisch, Schollenfilet, Scampis & Lachsfilet mehliert aus der Pfanne mit Kräuter-Zitronen-Sauce, dazu Zucchini-Kartoffel-Püree [1) 8) d) a)] | p.P. 28,30 € |
| 76 | **Zanderfillet** | Mehliertes Zanderfillet aus der Pfanne mit Kräuter-Zitronen-Sauce, dazu Zucchini-Kartoffel-Püree [1) 8) d) a)] | 22,90 € |
| 77 | **Kapitänsgericht** | Gefülltes Zanderfillet mit Scampi, Tomaten und Zwiebeln verfeinert mit einer eleganten Pfeffer-Hollandaise-Sauce und aromatischen Kräutern, dazu Reis [1) 8) 4) g) d)] | 29,30 € |

**Für 5,90 € können Sie zu allen Hauptgerichten, anstelle eines Beilagensalates, einen kleinen griechischen Bauernsalat wählen.**

# Geflügelgerichte

*Zu jedem Geflügelgericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat und Reis.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 80 | **Kotopoulo Lemoni** | Hähnchenbrustfilet mit Kräuter-Zitronen-Sauce [4) d)] | 20,90 € |
| 81 | **Galopoula Manitaria** | Putenbrustfilet mit frischer Champignon-Sauce [g)] | 23,90 € |
| 82 | **Kotopoulo Metaxa** | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Sauce [1) 8) a) g)] | 23,90 € |
| 83 | **Galopoula Metaxa** | Putenbrustfilet in Metaxa-Sauce [1) 8) a) g)] | 23,90 € |

# Spezialitaten des Hauses

*Zu jeder Spezialität servieren wir einen kleinen Beilagensalat und Reis.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 90 | **Hähnchenfilet Avra** | Mit Spinat & Schafskäse gefülltes Hähnchenfilet in Schafskäse-Sauce [1) 8) a) g)] | 25,30 € |
| 91 | **Mesogios Exochiko** | Zartes Rinderfleisch mit Kartoffeln in hausgemachter Senf-Zitronen-Sauce mit einer Spezialkäsemischung überbacken [a) g)] | 23,70 € |
| 92 | **Stamna Granitsas** | Geschnetzeltes Lammsteak an Reisnudeln mit einer Spezialkäsemischung überbacken [a) g)] (ohne Reis) | 23,60 € |
| 93 | **Niko´s Exotic** | Geschnetzeltes Hähnchenfilet auf Metaxasauce, überbacken mit Ananas & Käse [a) g)] | 25,30 € |
| 94 | **Gemisto Fileto à la „Stelios“** | Gefüllte Schweinemedaillons mit Mastelo Käse, frischen Tomaten in Schafskäse-Sauce [a) g)] | 25,90 € |

# Aus der Pfanne

*Zu jedem Pfannengericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat und Reis.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 95 | **Kreta - Pfanne** | Putenfilet mit Paprika & Zwiebeln mitHollandaise Sauce [4) l)] | 23,90 € |
| 96 | **Samos - Pfanne** | Rinderleber mit Paprika & Zwiebeln anBalsamicosauce [4) l) a) g)] | 21,90 € |
| 97 | **Granitsa - Pfanne** | Lamm- & Schweinefiletspitzen an Metaxasauce [a) g)] | 24,90 € |
| 98 | **Doberaner - Pfanne** | Gyros und Rinderleber mit frischen Tomaten, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce, verfeinert mit Oregano [1) 4) 6) g)] | 23,90 € |

# Gyros -Variationen

*Zu jedem Gyrosgericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat und Reis.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 100 | **Gyros - Classic** | Fein gewürztes Schweinefleisch vom Drehspieß [m) g)] | 18,90 € |
| 101 | **Gyros - Manitaria** | Mit frischer Champignon-Sauce [1) 8) m) g)] | 19,80 € |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 102 | **Gyros - Metaxa** | In Metaxa-Sauce, überbacken mit Käse [1) 8) a) m) g)] | 21,90 € |
| 103 | **Gyros - Mesogios** | Mit Käsesauce [1) 8) m) g)] | 19,90 € |
| 104 | **Gyros - Kräuter** | In Pfeffersauce [4) 8) g) 21,20 €] | 21,20 € |
| 105 | **Gyros - Exotic** | In Avocadosauce, verfeinert mit griechischen Gewürzen & Frühlingszwiebeln überbacken mit Schafskäse [8) g)] | 20,70 € |

## Spezialitäten vom Lamm

*Zu jedem Lammgericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 110 | **Stifado** | Zartes Lammfleisch mit Charlotten in Tomatensauce dazu Scheibenkartoffeln [1) 4) 5) 8)] | 20,80 € |
| 111 | **Paidakia** | Lammkoteletts vom Grill mit grünen Bohnen & Kräuterbutter [1) 4) 5) 8)] | 23,80 € |
| 112 | **Arni Mesogios** | Lammsteak & Lammkoteletts sowie 1 Lammspieß mit Kräuterbutter & grünen Bohnen [1,4,5,8] | 25,90 € |
| 113 | **Arni Souvlaki** | Lammfilet am Spiess mit Paprika, Zwiebeln & grünen Bohnen [1) 4) 5) 8)] | 29,90 € |
| 114 | **Lammsteak** | Mit Kräuterbutter & grünen Bohnen [1) 4) 5) 8)] | 25,90 € |
| 115 | **Lammfilet** | Mit Kräuterbutter & grünen Bohnen [1) 4) 5) 8)] | 28,90 € |

## Zarte Lammhaxe aus dem Backofen

| | | |
|---|---|---|
| 120 | mit grünen Bohnen & Scheibenkartoffeln | 25,10 € |
| 121 | mit dicken Bohnen & Scheibenkartoffeln | 25,10 € |
| 123 | mit griechischen Reisnudeln & mit Schafskäse überbacken a) g) | 25,10 € |
| 124 | mit Zucchini-Kartoffel-Püree & Scheibenkartoffeln | 25,10 € |

# Vom Grill

*Zu jedem Grillgericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat, Tzatziki und Reis.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 130 | **Sikoti** | Rinderleber mit gerösteten Zwiebelnl [m) g)] | 20,90 € |
| 131 | **Souvlaki** | Zarte, magere Fleischstücke am Spießl [1)] | 19,80 € |
| 132 | **Brisola** | Schweinerückensteak mit Kräuterbutter [1,4,5,8] | 19,30 € |
| 133 | **Bifteki** | Gegrilltes Hacksteak mit Schafskäse gefüllt [4) c) g)] | 19,80 € |
| 134 | **Bifteki Metaxa** | Gegrilltes Hacksteak überbacken mit Käse in Metaxasauce [1) 8) a) g)] | 22,90 € |
| 135 | **Chefs Bifteki** | Gegrilltes Hacksteak aus Büffelfleisch, gefüllt mit pikanter Schafskäsecreme und verfeinert mit Trüffelöl [g)] | 25,90 € |
| 136 | **Chirino Fileto** | Schweinefiletmedaillons mit Kräuterbutter [1) g)] | 21,90 € |
| 137 | **Chirino Manitaria** | Schweinefiletmedaillons in Champignon-Weinsaucec [8) a) g)] | 22,90 € |

# Grillplatten - Variationen

*Zu jeder Grillplatte servieren wir einen kleinen Beilagensalat, Tzatziki und Reis.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 140 | **Grillplatte** | Gyros, Souvlaki & Schweinerückensteak | 21,90 € |
| 141 | **Mixed Souvlaki** | Zarte, magere Fleischstückchen vom Huhn, Schwein & Lamm am Spieß, mit Paprikai& Zwiebelnsaftig gegrillt | 22,90 € |
| 142 | **Molli - Platte** | Gyros, Souvlaki, Bifteki & Hackfleischröllchen [a) g)] | 23,20 € |
| 144 | **Leonidas - Platte** | Gyros, Souvlaki, Bifteki, Rinderleber & Schweinerückensteak [a) g)] | 25,90 € |
| 145 | **Filet - Platte** | Schweinefilet, Lammsteak & Hähnchenbrustfilet & Kräuterbutter [4) g)] | 25,90 € |
| 146 | **Filet – Sandwich** | Frische Pilze zwischen Hähnchenbrustfilet & Lammsteak, übergossen mit Sauce Hollandaise [1) 4) g)] | 24,50 € |

# Auflauf- & Nudelgerichte

*Zu jedem Nudelgericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 150 | **Pastitzio** | Makkaroniauflauf mit Hackfleisch & Bechamelcreme mit Käse überbacken [8) a) g)] | 18,50 € |
| 151 | **Moussaka** | Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln & Hackfleisch mit Bechamelcreme [8) a) g)] | 19,70 € |
| 152 | **Aglio e Olio** | In Knoblauch & Olivenöl geschwenkte Bandnudeln mit gerösteten Kürbiskernen [6) 8) a)] | 14,90 € |
| 153 | **Pasta Mesogios** | Bandnudeln mit Lachsfilet, Spinat & Metaxasauce [8) a) d) g)] | 22,50 € |
| 154 | **Pasta Mykonos** | Bandnudeln mit Scampis, Champignons auf Honig-Kräuter-Weißweinsauce [8) a) d) g)] | 21,90 € |
| 155 | **Vegetarische Carbonara** | Spaghetti mit Streifen geschnittenen Zucchini, Rote-Bete-Würfeln, roter Paprika und aromatischem Pfeffer. Serviert auf einer Basis aus hausgemachter helle Sauce. [g) c) a) 1)] | 22,50 € |

# Vegetarisches

*Zu jedem vegetarischem Gericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 160 | **Jiuwetsi Light** | Griechische Reisnudeln mit Schafskäse in mediterraner Tomatensauce [1) 8) a) g)] | 13,90 € |
| 163 | **Thasos** | Gefüllte Auberginen mit Tomaten zwiebeln und Schafskäse überbacken Serviert mit Holländische sause [C)8)C)A] | 19,90 € |
| 164 | **Aubergine nach Omas Rezept** | Aubergine aus der Pfanne mit frischen Tomaten, Gewürzen & Schafskäse [1) 4) 8)] | 18,90 € |
| 165 | **Kritharaki tis Giagias** | Reisnudeln mit Champignons, Zucchini, Paprika, Feta und Frischkäsesauce [1) 4) g)] | 17,90 € |

**Für 5,90 € können Sie zu allen Hauptgerichten, anstelle eines Beilagensalates, einen kleinen griechischen Bauernsalat wählen.**

# Süsses

| | | | |
|---|---|---|---|
| 170 | **Giaourti** | Griechischer Joghurt mit Honig & Walnüssen g) h) | 7,40 € |
| 171 | **Süße Ecken** | Blätterteig gefüllt mit Bananencreme | 8,80 € |
| 172 | **Galaktoburiko** | Blätterteig gefüllt mit feiner Vanillecreme, übergossen mit Zitronensirup, dazu Vanillee | 8,90 € |
| 174 | **Apfelstrudel** | Mit Vanilleeis & Sahne | 7,40 € |
| 175 | **Heiße Waffeln** | mit heißen Kirschen, Vanilleeis & Sahne | 7,40 € |
| 176 | **Hausgemachtes Tiramisu** | | 9,10 € |

## Passende Empfehlungen zur Nachspeise:

| | 0,2cl | 0,4cl |
|---|---|---|
| **Don Papa (Rum)** | 9,70 € | 11,00 € |
| **Sanddorn Liqueur** | 6,50 € | 8,00 € |

# Kinderkarte

| | | | |
|---|---|---|---|
| 180 | **Bandnudeln** | mit Tomatensauce [a)] | 8,10 € |
| 181 | **Fischstäbchen** | mit Pommes [a)] | 8,10 € |
| 182 | **Chicken-Nuggets** | mit Pommes | 8,10 € |
| 183 | **Hähnchenschnitzel** | mit Pommes [a)] | 10,50 € |
| 184 | **Kinder Gyros** | mit Pommes [m)] | 10,50 € |
| 185 | **Kinder Burger** | mit Pommes [m)] | 10,50 € |

# Kaffee & warme Getränke

| | |
|---|---|
| **Espresso** [2)] | 2,90 € |
| **Espresso Doppio** [2)] | 3,80 € |
| **Tasse Kaffee** [2)] | 3,30 € |
| **Mokka** [2)]<br>original Griechischer Kaffee | 4,50 € |
| **Cappuccino** [2)] | 4,20 € |
| **Latte Macchiato** [2)] | 4,80 € |
| **Milchkaffee** [2)] | 4,80 € |
| **Nescafé Frappé**<br>**(kalter Kaffee)** [2)]<br>der Klassiker aus Griechenland | 3,20 € |
| **Tasse Tee**<br>verschiedene Sorten auf Anfrage | 3,20 € |
| **Heisse Schokolade** [5) g)] | 5,10 € |

# Alkoholfreie Getränke

| | | | 0,2 l | 0,75 l |
|---|---|---|---|---|
| **Glashäger** | Wasser aus Bad Doberan | Classic - Medium - Still | 3,10 € | 6,60 € |

| | | 0,5 l | 0,7 l | 1 l |
|---|---|---|---|---|
| **Zagori** | Stilles Wasser aus Griechenland | 5,70 € | | 7,50 € |
| | Kohlensäurehaltiges Wasser aus Griechenland | | 5,70 € | |

| | 0,2 l | 0,4 l |
|---|---|---|
| **Coca Cola \| Coca Cola light \| Fanta \| Sprite \|Spezi** [1) 2) 4) 5) 7)] | 3,60 € | 4,90 € |
| **Bitter Lemon \| Ginger Ale \| Tonic Water** [3)] | 3,80 € | 5,30 € |
| **Apfelsaft** | 3,90 € | 5,50 € |
| **Bananensaft** | 3,90 € | 5,50 € |
| **Kirschnektar** | 3,90 € | 5,50 € |
| **Orangensaft** | 3,90 € | 5,50 € |
| **Maracujasaft** | 3,90 € | 5,50 € |
| **Ananassaft** | 3,90 € | 5,50 € |
| **Sanddornnektar** | 4,50 € | 6,90 € |
| **Tomatensaft** | 3,90 € | 5,50 € |
| **KiBa** Kirsch-Bananen-Mix | 3,90 € | 5,50 € |

**Alle Säfte sind natürlich auch als Schorlen erhältlich.**

| | 480 ml |
|---|---|
| **Hausgemachte Lemonade - Zitrone** | 7,00 € |
| **Hausgemachte Lemonade - Pfirsich** | 7,00 € |
| **Hausgemachte Lemonade - Apfel & Granatapfel** | 7,00 € |
| **Hausgemachte Lemonade - Erdbeere & Zitrone** | 7,00 € |
| **Hausgemachte Lemonade - Mandarine** | 7,00 € |

# Spirituosen

| | 0,2 l | 0,4 l |
|---|---|---|
| Ouzo | 3,00 € | 4,00 € |
| Metaxa ***** | 4,00 € | 6,50 € |
| Metaxa ******* | 5,00 € | 7,50 € |
| Metaxa 40 Jahre | 7,50 € | 11,50 € |
| Scotch Whiskey | 4,00 € | 5,70 € |
| Averna | 3,50 € | 5,70 € |
| Ramazotti | 3,50 € | 5,70 € |
| Baileys Irish Cream | 3,50 € | 5,00 € |
| Amarretto | 3,00 € | 4,00 € |
| Sambuca | 3,60 € | 4,90 € |
| Fernet-Branca | 3,50 € | 5,10 € |

| | 0,2 l | 0,4 l |
|---|---|---|
| Jägermeister | 3,50 € | 5,10 € |
| Doppelkorn | 2,70 € | 3,80 € |
| Wodka | 3,60 € | 5,30 € |
| Gordon's Dry Gin | 3,80 € | 6,00 € |
| Tsipouro | 3,60 € | 5,50 € |

2-fach destilliertes Nationalgetränk aus Weintrauben der Mittelregion Griechenlands

| | Flasche |
|---|---|
| Ouzo 10 | 25,00 € |
| Ouzo Plomari | 39,00 € |

# Longdrinks

| | | |
|---|---|---|
| Wodka Lemon [3] | 4 cl | 7,00 € |
| Whiskey Cola [1) 2)] | 4 cl | 7,00 € |
| Whiskey Cola [1) 2)] | 4 cl | 7,00 € |
| Havanna Cola [1) 2)] | 4 cl | 7,00 € |

# Biere

## Vom Fass

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Warstein Pilsener | 0,25 l | 3,70 € | 0,4 l | 5,10 € |
| König Ludwig Schwarzbier | 0,2 l | 3,90 € | 0,4 l | 5,40 € |
| Alsterwasser | 0,25 l | 3,70 € | 0,4 l | 5,10 € |
| König Ludwig Hefeweizen | | | 0,5 l | 5,80 € |

## Flaschenbiere

| | | |
|---|---|---|
| Mythos griechisches Bier | 0,33 l | 4,20 € |
| Warsteiner alkoholfrei | 0,33 l | 3,80 € |
| König Ludwig Alkoholfreiweizen | 0,5 l | 5,80 € |
| König Ludwig Dunkelweizen | 0,5 l | 5,80 € |
| König Ludwig kristalweizen | 0,5 l | 5,80 € |

# Flaschenweine 750ml

## AXIA ROT | ALPHA ESTATE

***Syrah, Xinomavro*** // Florina Amynteon




Der Axia Rotwein ist eine großartige Kombination von Syrah und Xinomavro mit eine tiefe purpurne Farbe. Im Bouquet harmonieren Pflaumen und Blaubeeren mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten, ausgewogene Tannine, eine ausbalancierte Säure und ein langer Abgang.

29,00 €

## MAVRODAPHNE 601 IMPERIAL Rot | ACHAIA CLAUSS

***Mavrodaphne*** // Patras



Ein Wein von tiefdunkler Farbe mit braunen Nuancen. Der Mavrodaphne ist ein kräftiger Likörwein mit vollem Körper. Im Bouquet finden sich Aromen von Schwarzbeeren und Blaubeeren, gefolgt von süßen Aromen nach getrockneten Feigenund Pflaumen. Ein außergewöhnlicher Dessertwein.

27,00 €

## THEMA ROT | PAVLIDIS

***Syrah, Agiorgitiko*** // Drama




Der Weinkörper präsentiert sich kraftvoll mit einer idealen Balance zwischen Alkohol, Säuregehalt und Tanninen, die ihm Harmonie und Volumen verleiht. In seinem anhaltenden Abgang herrschen Noten von übergereiften Früchten und Zimt.

48,00 €

## OINOTRIA GI BIO ROT | COSTA LAZARIDI

***Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko*** // Attika



Im leicht rauchigen Bouquet zeigen sich reife rote Früchte und Pflaumen sowie Nuancen verschiedener Gewürze. Das Säuregerüst des Oenotria Land Rotweins ist fein abgestimmt und harmoniert gut mit den Tanninen. Im Abgang ist der Wein von Costa Lazaridi anhaltend.

49,00 €

## AUGUSTIATIS "AN DER WURZEL DES BERGES"

***Avgoutiatis*** // Ionische Inseln




Ein Wein mit einem reichhaltigen, fruchtigen Bouquet, bestehend aus Brombeeren, Kirschen und Vanille. Intensive, tief leuchtend rote Farbe mit orangefarbenem Glanz, der für das Altern charakteristisch ist. Sein Geschmack ist voll und weich mit einem langen Nachgeschmack.

44,00 €

## KARAKAXA ROSÉ ODER WEISS | CAVA KORDAS

Malagouzia // Aitoloakarnania




Helle strohgelbe Farbe, Nase voll von Zitrusfrüchten, Limetten, Birnen und aromatischen Kräutern. Mittlerer Körper, mit explosiver Säure und tropischen Mangoaromen, zusammen mit Zitrone, Ananas und weißem Pfirsich.
Langer Nachgeschmack und Aromen, die sich auch im Glas entfalten. Trinken Sie ihn idealerweise kühl zu Meeresfrüchten und weißen Saucen.

32,00 €

# Flaschenweine 750ml

## BLE TRACTER WEISS | KIR-YIANNI




***Chardonnay, Viognier, Assyrtiko*** // Yianakohori

Frisch und aromatisch, reifer Pfirsich, Aprikosen und ein Hauch von Mineralität. Ist angenehm im Gaumen, ergänzt durch blumige Noten. Passt zu Salaten, gebratenem Fisch, gegrilltem Huhn und gelbem Käse.

27,00 €

## MALAGOUZIA WEISS | COSTA LAZARIDI




***Malagouzia*** // Drama

Der Wein mit wunderschöner hellgelb - grüner Farbe weist eine hohe Komplexität in der Nase auf mit Düften von Birnen, Aprikosen und Blumen. Er ist vollmundig im Geschmack mit Noten von Pfirsich und Bergamotten.

35,00 €

## RETSINA HARZWEIN – WEISS | MALAMATINA




***Roditis, Savatiano*** // Kalochori

Ein Retsina, der nach uralter Tradition hergestellt wird und noch voller Frische ist. Retsina Malamatina ist die Schöpfung eines Retsina-Meisters, der heute weltweit die größten Märkte erschließt und Marktführer in allen Belangen, und somit der bekannteste Retsina aus Hellas mit einem großen Namen ist: Malamatina.

*(500ml)* 13,00 €

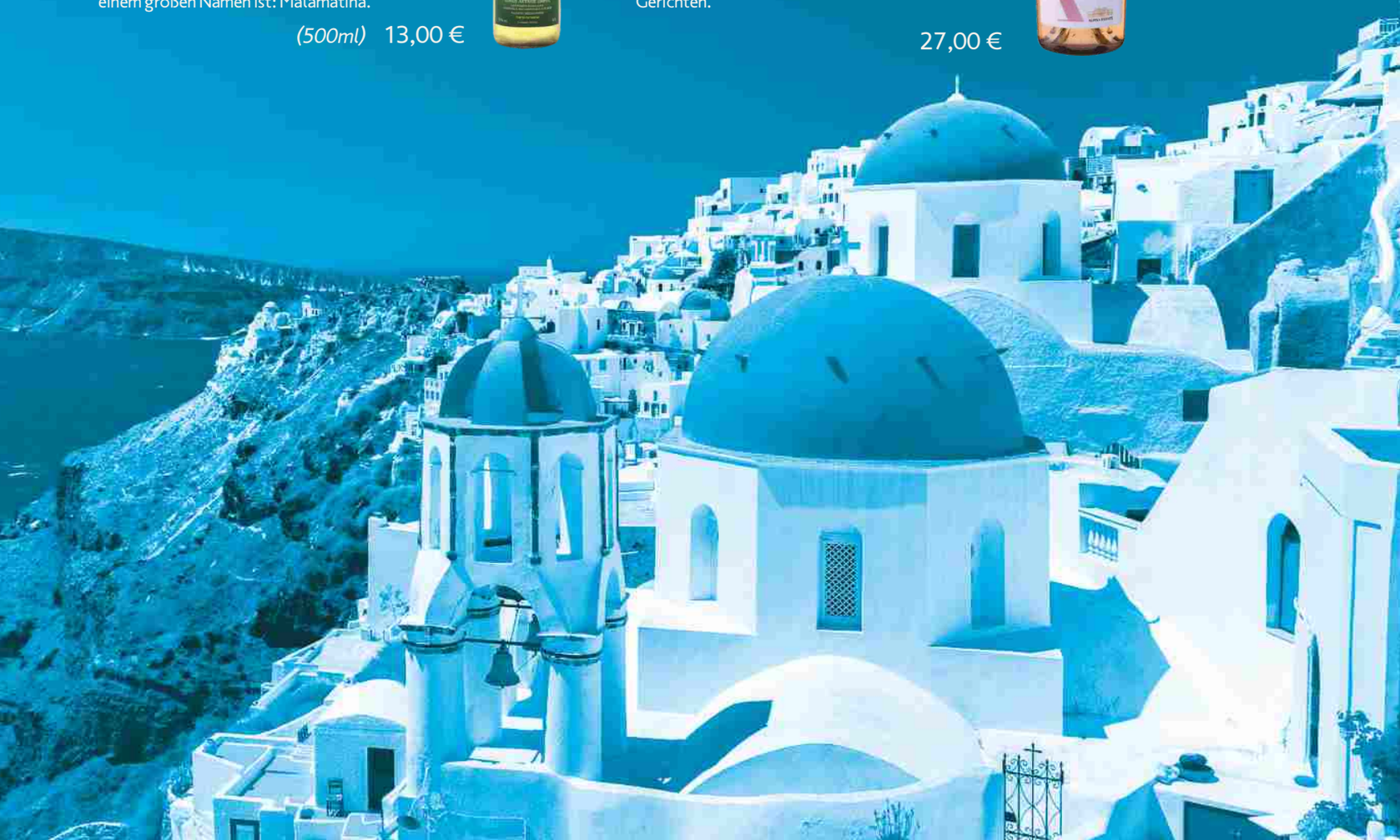
## A-ROSE ROSE | ALPHA ESTATE




***Xinomavro*** // Florina, Amynteon

Der Alpha Estate Rosé hat eine kräftige rosa Färbung mit lachsfarbenen
Akzenten. Die reichen Fruchtaromen und die hervorragende Balance werden durch den ausdrucksstarken Abgang abgerundet. Harmoniert wunderbar mit traditionellen griechischen Gerichten.

27,00 €



# Sekt & Prosecco

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 Glas Sekt | | 0,1 l | 5,40 € | | |
| Prosecco | | 0,1 l | 5,40 € | 0,75 l | 21,00 € |
| Rotkäppchen | Piccolo | 0,2 l | 6,40 € | Flasche 0,75 l | 19,80 € |
| Asti Cinzano | Piccolo | 0,2 l | 8,30 € | 0,75 l | 27,50 € |
| Moët & Chandon | | | | 0,75 l | 90,00 € |

# Hauswein

| | | 0,25 l | 0,75 l |
|---|---|---|---|
| Weiß | Trocken | 8,30 € | 21,90 € |
| | Halbtrocken | 8,30 € | 21,90 € |
| | Imiglikos lieblich | 8,30 € | 21,90 € |
| | Samos Moschatos Likörwein | 8,50 € | 21,90 € |
| | Retsina geharzt | 7,50 € | |
| | Weißweinschorle | 7,50 € | |
| Rosè | Trocken | 8,30 € | 19,90 € |
| | Halbtrocken | 8,50 € | 19,90 € |
| | Roseweinschorle | 7,50 € | |
| Rot | Trocken | 8,30 € | 19,90 € |
| | Halbtrocken | 8,30 € | 19,90 € |
| | Imiglikos lieblich | 8,30 € | 19,90 € |
| | Mavrodafne Likörwein | 8,90 € | 19,90 € |

## ZUSATZSTOFFE

1) mit Farbstoff
2) Koffeinhaltig
3) Chininhaltig
4) Konservierungsstoffe
5) mit Süßmitteln
6) Antioxidationsmittel
7) enthält eine Phenylalaninquelle
8) mit Geschmacksverstärker
9) mit Phosphat
10) Taurin
11) geschwärzt
12) kann Spuren von Nüssen enthalten
13) geschwefelt

a) Glutenhaltiges Getreide
b) Krebstiere & Krebserzeugnisse
c) Eier & Eiererzeugnisse
d) Fisch & Fischerzeugnisse
g) Milch & Milcherzeugnisse
h) Schalenfrüchte
l) Sellerie & Sellerieerzeugnisse
m) Senf & Senferzeugnisse
o) Schwefeldioxid & Sulfid
r) Weichtiere

advgraphics

Mesogios

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO
UND SIND INKL. GESETZLICHER MWST. UND BEDIENUNG