

#### **GRIECHISCHES RESTAURANT**

Hasestraße 23 | 49740 Haselünne | Telefon: 05961 / 6349

#### Sehr geehrter Gast,

genießen Sie unsere "Spezialitäten aus Griechenland", die typischen Gerichte, sowie unsere Spirituosen und Weine. Unsere Speisen werden alle frisch zubereitet! Für "Besondere Anlässe" ab 8 Personen bereiten wir Ihnen gerne auch andere Griechische Spezialitäten aus unserer Heimat zu



.. bitte fragen Sie Niki.

Wir hoffen, dass Sie ein Stück Griechenland bei uns erleben und wünschen Ihnen einen Guten Appetit.

Níkí § Kostas sowie Ihr Mykonos-Team

Erste Siedlungsspuren reichen in das 3200 vor Christus zurück – in der ionischen Zeit stand Mykonos im Schatten der heiligen Insel Dilos. Nach der Eroberung der Kykladen durch die Römer und der Ernennung von Dilos zum Freihafen (166 vor Christus) setzte auch auf Mykonos ein wirtschaftlicher Aufschwung ein. Im Jahre 1207 nach Christus kam es zusammen mit Tinos an die italienische Familie Ghizi und 1390 an die Republik Venedig. Im 18. Jahrhundert entwickelte sich Mykonos zu einer Seefahrerinsel und baute eine bedeutende Handelsflotte auf. Mit ihren gut ausgerüsteten Schiffen beteiligte sich die Insel dann am griechischen Befreiungskampf. Nach der unabhängigkeit verringerte sich durch die Dampfschifffahrt die Bedeutung der Insel. Die Zahl der Auswanderer nahm stark zu. Doch schon vor dem Zweiten Weltkrieg setzte der Besucherstrom zu der Ausgrabungsstätte Dilos ein. Nach dem Krieg wandelte sich die Insel zu einem der ersten bedeutenden Zentren des Mittelmeertourismus. In den 50er Jahren galt Mykonos als Ziel des "Jet-Set", neben vielen anderen Künstlern, Reichen und Superreichen besuchten auch Churchill, Maria Callas und Yehudi Menuhin die Insel. Heute hat Mykonos eine Städtepartnerschaft mit Sankt Moritz in der Schweiz.

#### ÖFFNUNGSZEITEN:

täglich (Dienstag Ruhetag)

von 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

an Sonn- und Feiertagen auch mittags

von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr



19,00 € pro Person



dazu hausgebackene Brötchen mit Knoblauchbutter, Reis und Pommes gemischter Salat und Tzatziki

**27,00 €** pro Person



## **SUPPEN & WARME KLEINIGKEITEN**

1	Griechische Bohnensuppe af.4	6,50	21	Schnecken	11,50
2	Gulaschsuppe "Art des Hauses" af.4	7,00		mit Kräuterbutter, Tomatensoße und Käse überbacken	
3	Hühnersuppe c.f.g.l.4	6,50	22	Champignonspaniert, mit Knoblauchsoße und Tomaten-	10,50
4	Zwiebelsuppe mit Käse a.i.4	7,00		Gurkengarnitur	
5	Tomatensuppe mit Sahne ag,i,j,4	7,00	23	<b>Thunfisch gegrillt</b> dazu Tomaten,frischer Paprika, Peperoni, Zwiebeln und Fetakäse	11,50
6	<b>Psomakiburger doppelt</b> 2 kl. Brötchen mit Kraut, Tzatziki und Gyros, dazu Pommes	11,50		Frühlingsrollen gefülltmit Hackfleisch, dazu Tzatziki	9,00
7	Psomaki	6,00	25	Frühlingsrollen gefülltmit Thunfisch und Käse, dazu Tzatziki	9,00
0	hausgebackene Brötchen mit Knoblauchbutter a.g.4		26	<b>Tyropitakia</b>	9,00
8	<b>Psomaki</b> mit Knoblauch- oder Tomaten-Sahnesoße <sup>a,g,1,2,4</sup>	7,00	27		12,50
9	Psomaki	7,50	_,	paniert, dazu Knoblauchsoße	12,50
10	mit Käse-Paste und Tomaten mit Balsamico  Psomaki mit Mozzarella  Tomate, Basilikum und Balsamico a.g.4	7,00	28	Psaraki-Teller	15,00
11	Gambas "Spezial"in Knoblauch-Olivenöl mit Fetakäse	11,50		Oliven, Pepperoni	
	überbacken, dazu Knoblauchbrötchen <sup>g,1,4</sup>		29	Flogeres	9,50
12	Frische Champignons gefülltmit Hackfleisch & Käse überbacken ag.3,4,8	13,50	7.0	Tzatziki	
13	Frische Aubergine und Zucchini in Mehl gewendet, gebacken dazu geriebener Käse,	12,50	30	<b>Grill-Gemüse</b> Auberginen, Zucchini, Peperoni gegrillt mit Knoblauch Soße und Balsamico	12,50
14	Tzatziki & Tomaten-Gurkengarnitur <sup>8</sup> <b>Dolmadakia</b> Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki	8,50	31	<b>Hähnchen-Messes-Teller</b> Hähnchenbrustfilet, Käsekroketten, Tyropitakia, Krabben paniert, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni dazu Tzatziki	16,00
15	kl. Calamari in Mehl gewendet, gebraten dazu Knoblauchsoße und Tomaten-Gurkengarnitur	10,50	32	<b>Gyros-Messes-Teller</b> Gyros, Tomaten, Gurken, Oliven, Tzatziki, Käse- Kroketten, Peperoni, Flogeres, Auberginen, Zucchini	16,00
16	Frische Champignons gefülltmit frischem Gemüse & Käse überbacken ag.3,4,8	13,50		und geriebenem Feta <sup>8</sup>	
17	Peperoni gegrillt mit Knoblauchsoße	7,50	33	Gebackene Krabben, Calamaris und Dolmadakia	13,50
18	Feta gegrillt Tomaten, frischer Paprika, Peperoni und Zwiebeln	10,00		garniert mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Feta, Knoblauchsoße und Tzatziki	
19	SaganakiFetakäse paniert	9,50	34	<b>Vorspeisenplatte für zwei Personen</b> 2 Tyropitakia, 4 gebackene Krabben, frische Auberginen und Zucchini, 2 Flogeres, 4	32,00
20	<b>Käsekroketten</b> drei verschiedene Käsesorten <sup>4,8</sup>	8,50		Champignons paniert. Garniert mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Feta, Tzatziki und Bohnensalat	



## **KALTE VORSPEISEN**

35	Tzatziki 8	6,00
36	Schafskäse	7,00
37	Schafskäse mit Oliven und Peperoni	7,00
38	Oliven & Peperoni	7,00
39	Bohnensalat	6,00



## **SALATE**

40	Bohnensalat und Tzatziki <sup>8</sup>	8,00	48	Thunfischsalat Thunfisch, Grüner Salat, frischer Paprika,	13,50
41	Gemischter Salat	8,50		Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven	
	Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebel, frischer Paprika und Tzatziki		52	Bauernsalat	13,50
44	Kostas Grüner Salat	13,00		Oliven, wiebeln, Schafskäse und Peperoni	
	frischer Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Mozarella, Tzatziki und Balsamico Creme <sup>8</sup>		54	Kalter Teller  Tzatziki, Fetakäse, Paprika, Krautsalat, Peperoni, Oliven, Gurken, Tomaten, Mozzarella mit Balsamico	15,50
46	Eisbergsalat mit	17,50		Creme und Bohnensalat	
	Hähnchenbrustfilet		55	Athena-Salat  Gyros, Tomaten, Gurken, Grüner Salat, frischer Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Fetakäse	17,50



450 <b>Beilagesalat</b>	6,00
451 <b>Beilagesalat</b>	6,50
452 <b>Beilagesalat</b>	7,00



#### **BEILAGEN**

#### **SAUCEN**

66	Folienkartoffel	5,50	<sup>1000</sup> Mayo	0,80
67	Pommes frites	4,00	1009 Ketchup	0,80
68	Reis mit Soße	4,00	764 Käsesauce	4,50
69	Kartoffel-Kroketten	4,50	765 Pikante scharfe Soße	4,50
70	Kartoffel-Wedges	5,00	761 Knoblauch Soße	4,50
			762 Tomatensauce	4,50
			763 Metaxa Soße	4,50
	KIN	DER	TELLER	
71	Spaghetti mit Tomatensoße	8,50	76 <b>Gyros</b> mit Pommes frites, Krautsalat und Tzatziki	11,00
72	Spaghetti mit Hackfleischsoße	10,00	77 Schnitzel paniert	9,00
73	Fischstäbchen	8,50	mit Pommes frites	3,00
74	mit Pommes frites  Chicken Crossies	8,50	78 Schnitzel paniert mit Käsesoße mit Pommes frites	11,00
75	<b>Gyros</b> mit Pommes frites	10,00	79 <b>Suvlaki</b> mit Pommes frites, Krautsalat und Tzatziki	11,00
	SENIO	REN	GERICHTE	
80	Hähnchenbrustfilet gegrilltdazu frischer Paprika, Karotten, Champignons und	16,00	87 <b>Suvlaki gefüllt</b> mit Fetakäse	15,00
81	Kräuterbutter  Suvlaki Fleischspieß vom Schwein	14,50	88 <b>Scalopinia</b>	15,00
82	Schnitzel	15,00	89 <b>Kalamarakia</b>	
				16,00
83	paniert mit Metaxasoße	16,50		16,00 16,00
	Schollenfilet	16,50 15,00	mit Tomaten-Sahnesoße	·
84	paniert mit Metaxasoße  Schollenfilet		mit Tomaten-Sahnesoße  91 <b>Schweinemedaillons</b> mit Kräuterbutter	16,00
84	paniert mit Metaxasoße  Schollenfilet in Butter gebraten  Gyros	15,00	mit Tomaten-Sahnesoße  91 Schweinemedaillons mit Kräuterbutter  92 Lammfilet	16,00 17,00

Zu allen Gerichten servieren wir als Beilage Reis und Pommes frites. Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Kraut, Bohnen & Tzaziki. Anstatt Pommes frites: Folienkartoffel (2,00 €), statt Krautsalat jeder andere Salat (1,00 €)



## **SPEZIALITÄTEN VOM GRILL**

95	<b>Gyros</b> geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß	19,50	117	Gyros & Bifteki gefülltmit Käse	22,50
96	Gyros & Hähnchenbrustfilet	21,50	118	Gyros & Suvlaki gefüllt	22,50
97	Gyros	22,00		mit Käse	
	in Käsesoße mit Schafskäse überbacken		119	Grillteller	26,00
98	<b>Gyros "Spezial"</b> in Sahnsoße mit 3 Sorten Käse überbacken	22,00		1 Schweinespieß, 1 Suzuki, 1 Schweinemedaillon, 1 Lammkotelett, 1 kleines Schweinesteak und 1 Leber	
99	Gyros "Metaxa"in würziger Metaxasoße	21,50	120	Olympteller	26,50
100	Suvlaki	19,50	121	Ouzo-Teller	24,50
	2 magere Fleischspieße vom Schwein	•		2 Suzukia, 1 Suvlaki und Gyros	
	Gyros & Suvlaki	22,00	122	Rhodos-Teller	25,50
102	Suvlaki gefüllt	21,50		Schweinesteak und Gyros	
107	mit Käse Schweinenacken	10.00	123	Korfu-Teller  1 Suvlaki, 1 kleines Schweinesteak und Gyros	23,50
103	<b>Suzukia</b> 4 Hackfleischröllchen	17,00	127	•	24,50
104	Gyros & 2 Suzukia	21,00	124	Akropolis-Teller 1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Leber und Gyros	24,50
	Gyros & 2 kleine Schweinesteaks	21,50	125	Sirtaki-Teller	24,50
		-		1 Suvlaki, 2 kleine Schweinesteaks und Gyros	,
	Gyros & Leber	21,50	126	Zeus-Teller	25,50
107	Gyros & 3 Lammkoteletts	22,50		1 deftiger Bauernspieß, Gyros und 2 Suzukia	
108	Bauernspieße	20,00	127	Poseidon-Teller	24,00
	2 deftige Fleischspieße vom Schwein			Gyros, Calamaris und panierte Krabben	
109	Gyros & Bauernspieß	22,50	128	Aphrodite-Teller Suvlaki, Calamaris und panierte Krabben	24,00
110	Bauernspieß & Bifteki gefüllt	22,50	120		24,00
111	Suvlaki "Spezial"	21,50	123	Kreta-Teller	24,00
	mit frischer Paprika, Karotten, und Champignons in der Pfanne mit Kräuterbutter gebraten		130	Suvlaki gefüllt & Bifteki gefüllt	25,50
112	Bifteki gefüllt	22,50		dazu Kräuterbutter	
112	mit Käse in Sahnesoße	22,50	131	Suvlaki-Teller	26,50
113	Bifteki gefüllt	21,00		Bauernspieß, Suvlaki gefüllt mit Feta, Suvlaki	
	mit Käse, dazu Kräuterbutter	•	132	Avatonteller	26,50
114	Paidakia	21,00		2 Schweinemedaillons, 1 Suvlaki und Gyros	
	6 Lammkoteletts mit Knoblauchbutter	,00	133	1 Lammfilet, Suvlaki & Suzukia & Gyros	27,50
115	Leber	17,50		dazu Kräuterbutter	
	mit Kräuterbutter		134	1 Lammfilet & 1 Hähnchenbrustfilet	27,50
116	<b>Leber</b> mit gebratenen frische Champignons, Paprika und	19,50		& Gyros dazu Kräuterbutter	
	mit gebratenen frische Champignons, Paprika und Karotten		175		2E EA
			,55	Lammfilet, Suvlaki & Gyros	25,50



# SPEZIALITÄTEN VOM GRILL PLATTENGERICHTE EIN ODER MEHRERE PERSONEN

Athen-Platte 1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Schweinemedaillon und Gyros		Xanthi-Platte 1 Suvlaki gefüllt, 1 Suzuki, 1 kleines Schweines	steak und Gv	ros
1361 Person	25,50	161		26,50
137 2 Personen	-	162		52,00
1383 Personen	-	163		77,00
139	•	164		101,00
Mykonos-Platte 1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Lammkotelett und Gyros		Kostas-Platte 1 Schweinemedallion, 1 Lamfilets, 1 Suvlaki, 1 dazu Kräuterbutter	Suzukia und	Gyros
1411 Person	24,50	171	1 Person	30,00
142 2 Personen	48,00	172	. 2 Personen	56,00
1433 Personen	71,00	173	3 Personen	86,00
144 4 Personen	94,00	174	. 4 Personen	114,00
<b>Zorbas-Platte</b> 1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 kleines Schweinesteak und Gyros		Ägais-Platte 1 Hähnchenbrustfilets, Calamaris, Krabben, C Knoblauchsoße	Gyros, 1 Suvlai	ki dazu
1511 Person	24,50	181	1 Person	28,00
152 2 Personen	48,00	182	. 2 Personen	54,00
1533 Personen	71,00	183	3 Personen	81,00
154 4 Personen	94,00	184	. 4 Personen	107,00

Zu allen Gerichten servieren wir als Beilage Reis und Pommes frites. Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Kraut, Bohnen & Tzaziki. Anstatt Pommes frites: Folienkartoffel (2,00 €), statt Krautsalat jeder andere Salat (1,00 €)

## "AUSSER HAUS" BÜFFET

... ab 20 Personen liefern wir Ihnen Ihr Büffet nach Hause ...

Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße / Scalopinia in Käsesoße / Gyros mit Metaxa-Sahnesoße / Gemüsereis und Kartoffel Wedges / Oliven / Peperoni / Krautsalat / Feta / Hausgebackene Brötchen / gemischter Salat und Tzatziki

für 23,50 € pro Person (inkl. Geschirr & Besteck)

Gerne stellen wir Ihnen das Büffet nach Ihren Wünschen zusammen ... sprechen Sie uns an!



#### **MAREDOSTEAKS VOM GRILL CA. 220G**

190 <b>Rumpsteak Maredo</b> mit Kräuterbutter	26,50	193 <b>Rumpsteak Maredo</b> mit Pfeffersoße	29,50
191 <b>Rumpsteak Maredo</b> mit pikanter scharfer Soße	29,50	194 <b>Rumpsteak Maredo</b> mit frischen Champignons, Paprika, Karotten in Kräuterbutter gebraten	29,50
192 <b>Rumpsteak Maredo</b> mit Tomaten-Sahnesoße	29,50	Krauterbutter gebrateri	

#### MAREDOSTEAKS AUF HEISSEM EISEN



197 <b>ca. 220 g Maredo-Steak</b> mit Kräuterbutter	29,50
198 ca. 280 g Maredo-Steak	32,50

#### **MEDITERRANE GERICHTE**

199 Spaghetti "à la Kreta"	20,50		
mit Krabben, Paprika, Champignons, Karotten und			
Knoblauch in der Pfanne gebraten			
200 Gyrosspaghetti überbacken			





#### **PFANNENGERICHTE**

202 **Gyrospfanne** ...... **23,50** 

in Metaxa-Sahnesoße, Champignons, Paprika, Zwiebeln dazu Reis und Pommes frites

## **SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN**

206	Schweinefiletmit Kräuterbutter	21,00
208	<b>Schweinefilet</b> mit frisch gebratenen Champignons, Paprika, Karotten in Kräuterbutter	23,00
209	Schweinefiletmit Käse-Sahnesoße	23,00
210	Schweinefilet mit würziger Metaxasoße	23,00
215	Schweinemedaillonsmit Kräuterbutter	21,00
216	<b>Schweinemedaillons</b> mit pikant scharfer Soße	23,00
217	<b>Schweinemedaillons</b> mit Tomaten-Sahne-Soße	23,00
218	Schweinemedaillonsmit Käsesoße	23,00
219	Schweinemedaillonsmit Metaxasoße	23,00
221	Scalopinia	21,50



222 <b>Scalopinia</b>	19,50
224 <b>Scalopinia</b>	21,50
226 Scalopinia	21,50

#### **HUHN VOM GRILL**

228 <b>Hähnchenbrustfilet</b> (mit Kräuterbutter)	19,50	231	Hähnchenbrustfilet(mit Metaxasoße)	21,50
229 <b>Hähnchenbrustfilet</b> (mit Käse-Soße)	21,50	232	<b>Hähnchenbrustfilet</b> (mit frischer Paprika, Karotten, Champignons und	22,50
230 <b>Hähnchenbrustfilet</b>	21,50		Kräuterbutter in der Pfanne gebraten)	



#### **VEGETARISCHE GERICHTE**

234 <b>Gemüsepfanne</b> Broccoli, Blumenkohl, Paprika, Tomaten und Champignons mit Metaxa-Soße	21,50	236 <b>Gemüsepfanne</b> Broccoli, Blumenkohl, Paprika, Tomaten und Champignons mit Käsesoße	21,50
235 <b>Gemüsepfanne überbacken</b>	22,50	237 Frische Aubergine, Zucchini & Champignonsin Mehl gewendet und gebraten mit geriebenen Käse mit Knoblauchsoße & Tomaten-Gurkengarnitur	19,50

#### **FISCHGERICHTE**



2	38 <b>Schollenfilet</b> in Butter gebraten	23,50
2	<sup>39</sup> <b>Zanderfilet</b> in Butter gebraten	24,50
2	43 <b>Kalamares</b> im Ganzen Tintenfisch gebraten	21,50
2	44 <b>Kalamares</b> in Ringen panierter Tintenfisch gebacken	20,50
2	45 <b>Gambas</b> in Olivenoel gebraten	26,50
2	46 <b>Garides Krabben</b> paniert	24,50
2	47 <b>Gavros</b> kleine Sardellen in Mehl gewendet, gebraten	20,50

#### **NUDELGERICHTE**

248 <b>Spaghetti</b> mit Tomatensoße	13,50	250	Spaghettimit Hackfleischssoße und Fetakäse	15,50
249 <b>Spaghetti</b> mit Hackfleischsoße	14,50	251	Spaghettimit Pfannengemüse und Knoblauch	15,50

#### SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

265	<b>Lammfilet</b> mit Kräuterbutter	24,50
266	<b>Lammfilet</b> mit pikant scharfer Soße	26,50
267	<b>Lammfilet</b> mit frisch gebratenen Champignons, Paprika und Karotten in Kräuterbutter	26,50
268	<b>Lammfilet</b> mit Tomaten-Sahne-Soße	26,50
269	<b>Lammfilet</b> mit Käsesoße	26,50
270	<b>Lammfilet</b> mit Metaxasoße	26,50
271	<b>Lammteller</b>	26,50

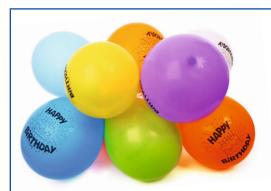


## LAMMHAXE AUS DEM BACKOFEN



272 <b>Lammhaxe</b> mit Perlzwiebeln	22,50
273 <b>Lammhaxe</b> mit grünen Bohnen	22,50
274 <b>Lammhaxe</b> mit weißen Bohnen	22,50
280 <b>Lammhaxe</b> mit Bamies, Okra, Gemüse	22,50

Zu allen Gerichten servieren wir als Beilage Reis und Pommes frites. Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Kraut, Bohnen & Tzaziki. Anstatt Pommes frites: Folienkartoffel (2,00 €), statt Krautsalat jeder andere Salat (1,00 €)



# ACHTUNG GEBURTSTAGSKINDER!

... ab 4 Personen bekommt das Geburtstagskind (noch 3 Tage nach seinem Geburtstag) einen Gutschein in einem Wert über sein bestelltes Essen!



## **DESSERTS**

282 <b>Galoktoburiko</b>	8,50
283 Original Griechischer "Sahniger- Joghurt" mit Honig und Nüssen	7,00
286 Gemischtes Eis mit Sahne	5,50
288 Vanille Eis mit Honig und Nüssen mit Sahne	8,00
289 Vanille Eis mit Schokosauce mit Sahne	8,00
290 Kinder Eis mit Sahne	



## **WARME GETRÄNKE**

291 <b>Mocca</b>	3,00	295 Tasse Cappuccino	3,50
292 Tasse Kaffee	3,00	296 Tasse Espresso	3,00
293 Latte Macchiato	5,00		
294 <b>Tasse Tee</b>	3,00		

# **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

297	Coca-Cola 0,3	3,50	316	Bitter Lemon 0,3	3,80
298	Coca-Cola 0,4I	4,70	317	Apfelschorle 0,3I	3,80
300	<b>Sprite</b> 0,3l	3,50	319	Spezi (Fanta/Cola) 0,3	3,50
302	<b>Sprite</b> 0,4	4,70	320	<b>Sport Fit</b> 0,3l	3,50
304	Fanta 0,3	3,50	321	BaKi (Banane/Kirsch) 0,3	4,80
306	Fanta 0,4	4,70	307	kl. Coca-Cola 0,2l	2,80
308	Fl. Coca-Cola 11	10,00	309	Coca-Cola 0,5l	5,80
310	Fl. Mineralwasser 0,75l	7,50	301	kl. Sprite 0,2	2,80
311	Coca-Cola light 0,2	2,80	303	<b>Sprite</b> 0,5l	5,80
312	Apfelsaft 0,3I	3,80	305	<b>kl. Fanta</b> 0,2l	2,80
313	Orangensaft 0,3	3,80	307	Fanta 0,5l	5,80
314	Bananensaft 0,3	3,80	309	Mineralwasser 0,25	3,00
315	Kirschsaft 0,3l	3,80	318	Apfelschorle 0,4	4,80

# Mykonos Haselünne 🖟

## **BIERE**

322	Bitburger Pils 0,3	3,70	329 <b>Fl. Hefeweizen</b> alkf. 0,5l <b>5,</b>	,90
323	Bitburger Pils 0,4	4,80	330 <b>Fl. Bitburger Pils</b> 0,33   <b>3,</b>	3,70
234	Bitburger Pils 0,51	5,90	331 <b>Fl. Diebels-Alt</b> 0,33 l <b>3,</b>	3,70
325	Alster 0,3	3,70	332 <b>Fl. Vita-Malz</b> 0,33   <b>3,</b>	5,70
326	<b>Alster</b> 0,4	4,80	333 <b>Fl. Bitburger</b> alkf. 0,33 l <b>3,</b>	3,70
327	<b>Alster</b> 0,5	5,90	334 <b>Fl. Köstrizer</b> 0,33   <b>3,</b>	3,70
328	Fl. Hefeweizen 0,5l	5,90		

## **APERITIFS**

## **SPIRITUOSEN**

335	Ouzo "Sezial" 2 cl	2,20	338	Berentzen Korn	2,20
336	Marsala 2cl	2,50	339	Rosche Uralt	3,00
337	Sambuca 2cl	2,50	340	Jägermeister	3,00
359	Tsipouro 2cl	3,00	341	Underberg	3,50
	doppel gebrannter Ouzo		342	Fernet Branca	3,50
410	Flasche Ouzo 0,71	50,00	343	Kümmerling	3,50
411	Flasche Marsala 2cl			<b>Spezi</b> (Korn/Cola)	3,50
399	NEU Aperol Spritz	7,50		Charly (Weinbrand/Cola)	3,50
			346	Bacardi/Cola	4,50
	LIKÖRE		347	H.K.T.	3,00
			348	Grappa	3,00
351	Baileys auf Eis 2cl	3,00	349	Linie Aquavit	3,50
354	Amaretto	2,50		Wodka / Orange	4,50

## WHISKEY / WEINBRAND

355	Jonny Walker mit Cola	4,50	357	Metaxa****	4,00
356	Jim Beam mit Cola	4,50	358	Metaxa*****	4,50
360	Jack Daniels mit Cola	5,50	361	Alter Hevdt 1860	5,00



## **GRIECHISCHE ROTWEINE (OFFEN)**

0,25 l		0,5 I	
360 Weinschorle	6,50	361 Weinschorle	12,50
362 <b>Imigliko</b> lieblich	7,00	363 <b>Imigliko</b> lieblich	13,50
364 <b>Roditis</b> herb, halbtr. Rose	7,00	365 <b>Roditis</b> herb, halbtr. Rose	13,50
366 <b>Demestika</b> trocken	7,00	367 <b>Demestika</b> trocken	13,50
368 <b>Mavrodafni</b> süß	8,00	369 Mavrodafni süß	14,50
370 Naussa trocken	7,50	371 <b>Naussa</b> trocken	14,50
372 Black-Label lieblich	7,50	373 Black-Label lieblich	14,50
374 Erofilli halbtrocken	7,00	375 <b>Erofilli</b> halbtrocken	13,50
GRIECHISCHE	WEI	SSWEINE (OFFEN)	
0,25 l		0,5 l	
376 Weinschorle	6,50	377 Weinschorle	12,50
378 <b>Retzina</b> geharzt	6,00	379 <b>Retzina</b> geharzt	11,00
380 <b>Demestika</b> trocken	7,00	381 <b>Demestika</b> trocken	13,50
382 <b>Samos</b> süß	8,00	383 <b>Samos</b> süß	14,50
<sup>384</sup> Imigliko lieblich	7,00	385 <b>Imigliko</b> lieblich	13,50
<sup>386</sup> <b>Erofilli</b> halbtrocken	7,00	<sup>387</sup> <b>Erofilli</b> halbtrocken	13,50
FLAS	CHE	NWEINE	
FLAS	CHE	NWEINE Weißwein	
		Weißwein	a <b>11,00</b>
Rotwein	23,00	Weißwein  374 Retzina geharzt 0,5l Malamatin	
Rotwein  388 Black-Label lieblich 0,751	23,00	Weißwein  Retzina geharzt 0,5l Malamatin  Demestika trocken 0,75l	21,50
Rotwein  388 Black-Label lieblich 0,751	23,00 21,50 21,50	Weißwein  Retzina geharzt 0,5l Malamatin  Demestika trocken 0,75l	21,50 25,50
Rotwein  388 Black-Label lieblich 0,75	23,00 21,50 21,50 25,50	Weißwein  374 Retzina geharzt 0,5l Malamatin  375 Demestika trocken 0,75l	21,50 25,50 25,50
Rotwein  388 Black-Label lieblich 0,75l	23,00 21,50 21,50 25,50 23,50	Weißwein  374 Retzina geharzt 0,5l Malamatin  375 Demestika trocken 0,75l	21,50 25,50 25,50
Rotwein  388 Black-Label lieblich 0,75l	23,00 21,50 21,50 25,50 23,50 21,50	Weißwein  374 Retzina geharzt 0,5l Malamatin  375 Demestika trocken 0,75l	21,50 25,50 25,50 21,50
Rotwein  388 Black-Label lieblich 0,75l	23,00 21,50 21,50 25,50 23,50 21,50	Weißwein  374 Retzina geharzt 0,5l Malamatin  375 Demestika trocken 0,75l	21,50 25,50 25,50 21,50 21,50
Rotwein  388 Black-Label lieblich 0,75l	23,00 21,50 21,50 25,50 23,50 21,50	Weißwein  374 Retzina geharzt 0,5l Malamatin  375 Demestika trocken 0,75l	21,50 25,50 25,50 21,50 21,50 21,50
Rotwein  388 Black-Label lieblich 0,75l	23,00 21,50 21,50 25,50 23,50 21,50	Weißwein  374 Retzina geharzt 0,5l Malamatin  375 Demestika trocken 0,75l	21,50 25,50 25,50 21,50 21,50 21,50 3,50 7,00
Rotwein  388 Black-Label lieblich 0,75l	23,00 21,50 21,50 25,50 23,50 21,50 auf	Weißwein  374 Retzina geharzt 0,5l Malamatin  375 Demestika trocken 0,75l	21,50 25,50 25,50 21,50 21,50 21,50 3,50 7,00 23,50



#### **ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE**



Glutenhatiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse



Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse



Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse



Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)



Ednüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Desserts, Schokolade z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi z.B. Eierteigwaren, Mayonnaise, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Faschierter Braten, Burger, Pasteten, Soßen, Dressings z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Brotaufstriche, Pasteten z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Schokolade, Marinaden, Eis, Likör z.B. Brot, Kuchen, Margarine, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Eis



Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)



Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Schwefeldioxid und Sulfite

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Margarine, Müsli, Schokolade, Kartoffelpürree, Desserts, Kakao, Wein

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Joghurt, Käse, Aufstriche, Müsli, Schokolade z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden

z.B. Fleischerzeugnisse, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, Käse, Essiggurken

**FLASCHENWEINE** 

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck, Müsli, Falafel, Salate, Humus, Marinaden, Desserts z.B. Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips, gesalzener Trockenfisch



#### Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz z.B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

#### Legende Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffe
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- **5** Gewachst (Früchte)
- 6 mit Nitrit Pökelsalz
- mit Säuerungsmittel
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel