



# KALIMERA

Καλημερα (gespr. Kalimera) ist griechisch und meint auf Deutsch so viel wie „Guten Tag“ oder „Guten Morgen“. Diesen Ausruf haben wir uns zu Herzen genommen und lassen ihn auch überall in unserem Restaurant wiederaufleben.



# Aperitif

## Lillet Berry a, d, n, k

Lillet, Russian Wild Berry und gefrorene Beeren

6,20 €

## Aperol Spritz a, n, k, 12

Aperol, Prosecco und Sodawasser

5,90 €

## Rhabarber Spritz d, e, k, 12

Aperol, Rhabarbernektar, Prosecco und Sodawasser

5,90 €

## Hugo k, 12

Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup

5,50 €



# Kalte Vorspeisen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 1. | <b>Tarama</b> 4<br>Fischrogen-Paste  | 5,90 €  |
| 2. | <b>Tirokafteri</b> 🍴 b, e, 7<br>pikanter Fetasalat   | 5,90 €  |
| 4. | <b>Zaziki</b> 🍴 7<br>mit Dill verfeinert   | 4,80 €  |
| 5. | <b>Oktopus-Salat</b> a, b, d, e, g, k, o, m, 14<br>mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Peperoni, roten Zwiebeln, Olivenöl und Essig | 11,90 € |
| 6. | <b>Peperoni und Oliven</b> 🍴 d, e, g   | 5,80 €  |

*Gerne servieren wir zu allen Vorspeisen etwas Brot vom Haus*




# Warme Vorspeisen

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 11. | <b>Muscheln-Saganaki</b> b, 7, 14  | 11,90 € |
|     | in Tomatensauce, verfeinert mit Paprika, Tomaten und Fetakäse                        |         |
| 12. | <b>Bujurdi</b> 🍴 d, e, 7   | 9,50 €  |
|     | Fetakäse mit Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Olivenöl                               |         |
| 13. | <b>Feta-Käse (Saganaki)</b> 🍴 d, e, 1, 3, 7  | 8,60 €  |
|     | in Panade gebraten, an einer frischen Salatgarnitur                                  |         |
| 15. | <b>Drei Scampi Metaxa</b> b, 7, 12   | 13,80 € |
|     | in hausgemachter Metaxasauce   |         |
| 17. | <b>Oktopus vom Grill</b> a, b, k, o, m, 14   | 13,50 € |
|     | mit Rucolasalat an Balsamico-Dressing  |         |
| 18. | <b>Calamari</b> 14   | 8,90 €  |
|     | natur gebraten in der Pfanne, aromatisiert mit Knoblauch und Zwiebeln                |         |
| 19. | <b>Sardellen</b> a, b, e, 1, 14  | 8,90 €  |
|     | gebraten, Knoblauch-Dip  |         |
| 20. | <b>Auberginen und Zucchini</b> 🍴 1, 7  | 7,90 €  |
|     | gebraten im Bierteig dazu Zaziki   |         |
| 21. | <b>Peperoni gebraten</b> 🍴 b, d  | 6,90 €  |
|     | mit grobem Salz und Zaziki   |         |
| 22. | <b>Dolmadakia</b> 🍴 b, 1, 7  | 6,70 €  |
|     | Weinblätter mit Reisfüllung und Zaziki   |         |
| 23. | <b>Meses-Platte</b> a, b, d, e, 1, 3, 4, 7, 14                                       | 16,90 € |
|     | Vorspeisenplatte mit verschiedenen kalten und lauwarmen Köstlichkeiten               |         |
| 24. | <b>Dicke Bohnen / Gigantes</b> 🍴   | 6,80 €  |
|     | überbacken mit geriebenem Feta   |         |
| 25. | <b>Bruschetta</b>  | 6,50 €  |
|     | warme Baguettebrotstücken in der Pfanne geröstet mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln |         |





# Salat Variationen

33. **Choriatiki**  b, g, 7 12,50 €  
griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, roten Zwiebeln, Weißkäse und Olivenöl
34. **Thunfischsalat** 13,60 €  
grüner Salat, Thunfisch, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, roten Zwiebeln und Balsamico Dressing
35. **Hähnchensalat** b, 1, 7 15,90 €  
mit Hähnchenbrust, Dakos (kretischer Zwieback), getrocknete Tomaten, an Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette

*\*Mix-Salat ist eine Mischung aus, Lollo Biondo und Lollo Rosso.*

# Suppen

40. **Rindfleischsuppe** 9 7,90 €  
mit frischem Sellerie, Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln
41. **Hühnersuppe** 3 7,20 €  
mit Reis, geriebener Karotte, Eischnee und Zitrone
43. **Tomatensuppe**  5,90 €  
mit Zwiebeln, Olivenöl, Sellerie und Kräutern
44. **Zwiebelsuppe**  1, 7 5,90 €  
mit frischen Zwiebeln, Croutons, Öl, Gewürzen und Käse überbacken



*Gerne servieren wir zu allen Suppen etwas Brot vom Haus*



# Vegetarische Gerichte

45. **Gemüsevariation** 7,10 12,90 €  
am Spieß gegrilltes Gemüse, an Mix-Salat\* mit Parmesan-Streifen und Balsamico-Dressing
46. **Spring Rolls** b, k, 1, 3, 9 10,20 €  
Frühlingsrollen aus Teigblättern mit einer Gemüsefüllung dazu Süß-Sauer-Sauce

# Greek Burger

50. **Rinder-Burger** 1,3,7 14,90 €  
Welsh Black\*\* Rindfleischpatty, mit Bacon, Onion-Rings, Käse, Tomaten, Salatblättern, Barbecue-Sauce und Wedges
51. **Hähnchen-Burger** 1,3,7 13,90 €  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit Onion-Rings, Käse, Tomaten, Salatblättern, Barbecue-Sauce und Pommes
52. **Gyros Burger** 14,90 €  
mit Pommes, Kraut, Zwiebeln und Zaziki



**\*\*Welsh Black Beef – Fleisch der Spitzenküche**

Das Welsh Black Rinderfleisch zeichnet sich durch seinen hohen Omega-3-Fettsäuregehalt und seiner feinen Faserung und Marmorierung aus und zählt damit zu den begehrtesten Fleischsorten der Spitzenküche.

Wir beziehen dieses Fleisch aus lediglich 10 km Entfernung, wo die Tiere ganzjährig auf den Weiden grasen und die Kälber bis zu 10 Monate lang bei ihren Müttern bleiben.

Wenn Ihre Entscheidung auf eines unserer Rindersteaks fällt, erhalten Sie folglich ein hochwertiges Qualitätsprodukt und unterstützen zudem einen regionalen und verantwortungsvollen Umgang mit Natur und Tier.



# Für den Kleinen Hunger

## und Young - Stars

*Zu diesen Gerichten servieren wir einen Salat und Pommes*

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 61. | <b>Gyros</b> 1,7<br>mit roten Zwiebeln, dazu Zaziki                             | 9,90 € |
| 62. | <b>Suzuki</b> 1,3<br>ein Hacksteak, dazu Zaziki                                 | 8,20 € |
| 63. | <b>Souvlaki</b> 1,7<br>ein Spieß, dazu Zaziki                                   | 9,90 € |
| 64. | <b>Hähnchenbrust-Filet</b> 1,7<br>ein saftig gegrilltes Filet mit Kräuterbutter | 9,90 € |

## Empfehlung des Hauses

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 75. | <b>Spareribs 450 g</b> b,1<br>zart gegart, an einer Barbecue-Sauce, dazu Wedges und Salat | 16,80 € |
| 76. | <b>Hackfleischbällchen</b><br>in Tomatensauce mit Butterreis und Salat                    | 14,90 € |



# Vom Lavastein - Grill

*Zu allen Grillgerichten servieren wir einen Salat,  
Reis und etwas Zaziki zum Hauptgericht.*

<b>80.</b>	<b>Gyros-Teller</b> 1,7 mit roten Zwiebeln	<b>13,90 €</b>
<b>81.</b>	<b>Souvlaki</b> 1,7 zwei Schweinefleischspieße	<b>14,50 €</b>
<b>82</b>	<b>Bifteki</b> 1,3,7 Hackfleisch gefüllt mit hausgemachter Käse-Paste in Tomatensauce	<b>15,90 €</b>
<b>84</b>	<b>Mix-Teller</b> 1,7 Souvlaki, Suzuki und Gyros	<b>16,80 €</b>
<b>85.</b>	<b>Gefülltes Schweinefilet</b> 1,7 mit hausgemachter Käse-Paste und Kräuterbutter	<b>17,50 €</b>
<b>87.</b>	<b>Leber-Teller</b> 1,7 Rinderleber, mit gerösteten Zwiebeln	<b>15,90 €</b>
<b>89.</b>	<b>Fünf Lamm-Koteletts</b> 1,7 mariniert in einer griechischen Gewürzmischung	<b>19,50 €</b>

*Individuelle Wünsche sind gegen Aufpreis möglich.*





# Fleischplatten

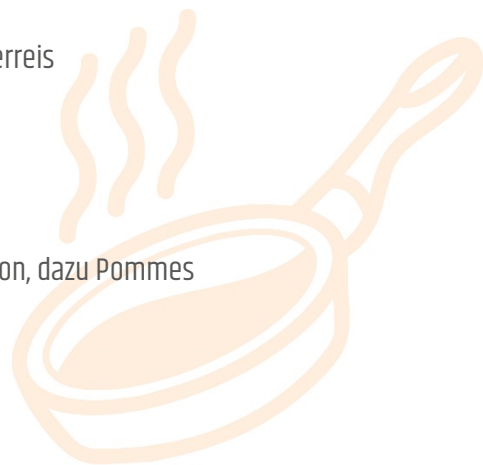
*Zu diesen Gerichten servieren wir einen Salat*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>100. Nikos-Platte</b> b,1,7  | <b>44,50 €</b> |
| mit Gyros, zwei Souvlaki-Spießen, zwei Lammkoteletts,<br>zwei Stück Leber, Pommes, Reis, Zaziki und Salat |                |
| <b>101. Jannis-Platte</b> b,1,7   | <b>44,50 €</b> |
| mit Gyros, zwei Souvlaki-Spießen, zwei Suzuki,<br>zwei Schweinesteaks, Pommes, Reis, Zaziki und Salat     |                |

# Pfannengerichte

*Zu allen Pfannengerichten servieren wir einen Salat*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>106. Sechs Gebratene Scampi</b> 1,7,14                                 | <b>18,90 €</b> |
| in Tomatensauce, mit geriebenem Fetakäse, serviert mit Brot               |                |
| <b>107. Schweinemedallions</b> a, b, e, 1,7                               | <b>18,50 €</b> |
| drei Medallions, an Bratensauce mit frischen Pilzen und Butterreis        |                |
| <b>108. Hähnchenbrust-Filet</b> 1,7                                       | <b>16,90 €</b> |
| in Käsesauce mit Butterreis   |                |
| <b>109. Gyros Metaxa</b> 1,7,12   | <b>14,50 €</b> |
| in einer Cocktailsauce aus Weinbrand und frischen Champignon, dazu Pommes |                |
| <b>110. Gyros überbacken</b> 1,7,12                                       | <b>15,50 €</b> |
| mit Goudakäse, Metaxasauce, Champignon und Pommes                         |                |



# Schnitzel vom Schwein

*Zu diesen Gerichten servieren wir einen Salat*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>120. Schnitzel Wiener Art</b> 1,3,7                   | <b>14,50 €</b> |
| paniert und ausgebacken, dazu frische Zitrone und Pommes |                |
| <b>121. Schnitzel Manitaria</b> b,1,3,7                  | <b>16,50 €</b> |
| paniert und ausgebacken, mit Champignon-Sauce und Pommes |                |

*Für einen Aufpreis von 2,00 € auch als Hähnchenschnitzel*

## Omelette

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>131. Feta-Omelette</b> 🍷 3,7                        | <b>10,90 €</b> |
| gefüllt mit Fetakäse, Petersilie, Tomaten und Zwiebeln |                |
| <b>132. Gyros-Omelette</b> 3                           | <b>11,90 €</b> |
| mit Gyrosfleisch und Zwiebeln                          |                |



# Lamm aus dem Backofen

*Zu diesen Gerichten servieren wir einen Salat*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>140. Lammfleisch mit grünen Bohnen</b> b, 7, 10, 12   | <b>16,90 €</b> |
| saftig zubereitet, mit geriebenem Fetakäse               |                |
| <b>142. Stifado</b> b, 10, 12                            | <b>16,90 €</b> |
| saftige Lammfleischstücke mit kleinen süßen Zwiebeln     |                |
| <b>143. Lamm mit Gigantes</b> b, 7, 10, 12               | <b>16,90 €</b> |
| saftige Lammfleischstücke mit Dicken Bohnen und Fetakäse |                |

# Herzhaftes zum Wein und Bier

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>150. Käsevariation</b> b, e, k, 1, 7                          | <b>12,90 €</b> |
| verschiedene Käsesorten mit einer hausgemachten Chutney und Brot |                |



# Rindersteaks

*Zu diesen Gerichten servieren wir einen Mix-Salat\* (7,10) mit hausgemachtem Dressing*

- |             |  |                |
|-------------|--|----------------|
| <b>160.</b> | <b>Rumpsteak 200 g</b> 1,7<br>mit Champignon-Zwiebelsauté, dazu Wedges | <b>26,90 €</b> |
| <b>161.</b> | <b>Rumpsteak 200 g</b> 1,7,12<br>mit Pfeffersauce, dazu Wedges         | <b>26,90 €</b> |



# Pasta

- |             |  |  |
|-------------|--|--|
| <b>172.</b> | <b>Linguine</b> 1,3,7<br>in Sauce Bolognese  |  <b>14,90 €</b> |
| <b>173.</b> | <b>Linguine</b>  1,3,7<br>in Tomatensauce |  <b>12,90 €</b> |

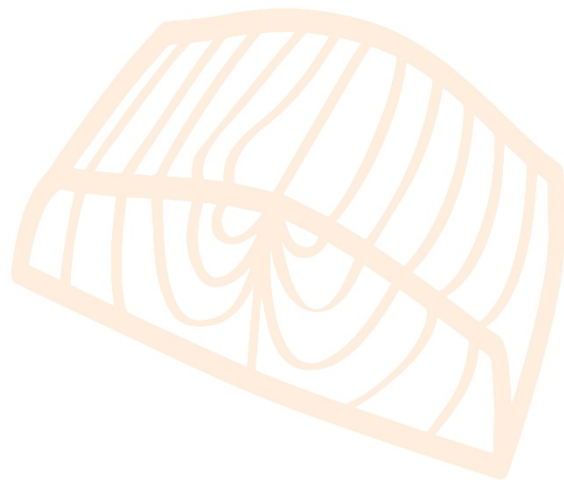


# Fischgerichte

*Zu diesen Gerichten servieren wir einen Mix-Salat\* (7,10) mit hausgemachtem Dressing*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>184. Lachsfilet</b> 4   | <b>18,50 €</b> |
| auf dem Lavasteingrill gegart, mit Gemüse  |                |
| <b>185. Calamari-Teller</b> b, 1, 3, 14  | <b>16,90 €</b> |
| mehlierte Calamari, mit Knoblauchsauce und Brot                                      |                |
| <b>186. Sechs Scampi</b> b, 1, 3, 14   | <b>19,90 €</b> |
| mit Schale gegrillt, dazu Cocktailsauce und Brot                                     |                |
| <b>187. Große Portion Sardellen</b> 1, 3, 4  | <b>15,90 €</b> |
| gebraten mit Knoblauchsauce und Brot   |                |
| <b>188. Fischteller</b> b, 1, 4  | <b>18,90 €</b> |
| drei verschiedene Fischarten: Schollen-, Zander- und Lachsfilet, dazu Bratkartoffeln |                |

*Auf Wunsch reichen wir gern etwas Zitrone*



## Extras

200. Souvlaki	5,00 €	206. Schweinesteak	4,60 €
201. Suzuki <sup>3</sup>	3,00 €	207. Lachsfilet	7,00 €
202. Gyros	6,00 €	208. Hähnchenbrust	5,00 €
203. Leber	3,00 €	209. Lamm-Kotelett	3,50 €
205. Schweinefilet	5,50 €	213. Spiegelei <sup>3</sup>	2,00 €

## Beilagen

215. Pommes <sup>b,1</sup>	3,50 €	221. Stück Kräuterbutter <sup>7</sup>	1,00 €
216. Reis <sup>1</sup>	3,00 €	222. Ketchup <sup>b,k</sup>	0,60 €
217. Wedges <sup>b,1</sup>	4,00 €	223. Mayonnaise <sup>a,j,1,10</sup>	0,60 €
218. Bratkartoffeln <sup>b,1</sup>	4,90 €	224. Kleiner Zaziki <sup>1,7</sup>	3,00 €
220. Gemüse gebraten	6,90 €	225. Kleiner Salat <sup>1,7</sup>	4,50 €
		Kraut-Bohnen-Zaziki	
		226. Kleiner Salat <sup>7,10</sup>	5,00 €
		Mix-Salat*	

## Saucen

227. Metaxasauce <sup>7,12</sup>	3,50 €	230. Pfeffersauce <sup>b</sup>	4,50 €
228. Pikante rote Sauce <sup>b</sup>	3,50 €	232. Buttersauce <sup>7</sup>	2,00 €



# Dessert

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>252. Joghurt mit Honig</b><br>und Walnüssen                                   | <b>5,50 €</b> |
| <b>253. Chalwa</b><br>Griechische Sesampaste mit Kakao                           | <b>5,50 €</b> |
| <b>254. Gemischtes Eis mit Sahne</b><br>Schocko, Vanille und Erdbeer             | <b>5,10 €</b> |
| <b>255. Gemischtes Eis ohne Sahne</b><br>Schoko, Vanille und Erdbeer             | <b>4,50 €</b> |
| <b>256. Eis mit heißen Himbeeren</b><br>3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren | <b>6,50 €</b> |



# Kaffee & Co.

500.	Tasse Kaffee (Bio) m	2,50 €	
501.	Becher Kaffee (Bio) m	3,20 €	
502.	Griechischer Mokka m	2,30 €	
503.	Espresso (Bio) m	2,10 €	
504.	Espresso Macchiato (Bio) m,7	2,60 €	
505.	Doppelter Espresso (Bio) m	3,80 €	
506.	Cappuccino (Bio) m,7	2,80 €	
507.	Milchkaffee (Bio) m,7	3,20 €	
508.	Latte Macchiato (Bio) m,7	3,30 €	
509.	Entkoffeinierter Kaffee	2,30 €	
510.	Heiße Schokolade ohne Sahne 7	3,10 €	
511.	Heiße Schokolade mit Sahne 7	3,60 €	
512.	Glas Tee	2,50 €	
	- Schwarz	- Kamille	- Pfefferminz
	- Rooibos Vanille	- Früchte	- Grüner
513.	Grog mit Rum 12	3,50 €	
514.	Glühwein 12	3,50 €	
515.	Kaffee mit Baileys m,7 und Sahne	5,20 €	
516.	Heiße Schokolade mit Baileys 7 und Sahne	5,50 €	
517.	Frappé m,7	3,50 €	
518.	Frappé mit Vanilleeis m,7	4,70 €	
519.	Freddo Cappuccino m,7	3,90 €	





# Alkoholfreie Getränke

# Säfte & Schorlen

**Mineralwasser Medium** 0,75 l **6,20 €**  
0,25 l **2,50 €**

**Mineralwasser Still** 0,75 l **6,20 €**  
0,25 l **2,50 €**

**Pepsi** a, b, k, m 0,2 l **2,50 €**  
0,4 l **4,60 €**

**Pepsi Max** a, b, k, m 0,2 l **2,50 €**  
0,4 l **4,60 €**

**Mirinda** a, b, d, k 0,2 l **2,50 €**  
0,4 l **4,60 €**

**7 Up** a, k 0,2 l **2,50 €**  
0,4 l **4,60 €**

**Spezi** a, b, d, k, m 0,2 l **2,50 €**  
0,4 l **4,60 €**

**Bitter Lemon** d, k, m 0,2 l **2,60 €**

**Ginger Ale** a, k 0,2 l **2,60 €**

**Russian Wild Berry** 0,2 l **2,60 €**

**Tonic Water** n 0,2 l **2,90 €**

**Malzbier** 1 0,33 l **3,10 €**

**Apfelsaft** 0,2 l **2,60 €**  
0,4 l **4,80 €**

**Orangensaft** 0,2 l **2,60 €**  
0,4 l **4,80 €**

**Kirschnektar** d 0,2 l **2,60 €**  
0,4 l **4,80 €**

**Kiba** d 0,2 l **2,60 €**  
0,4 l **4,80 €**

**Bananennektar** d 0,2 l **2,60 €**  
0,4 l **4,80 €**

**Rhabarbersaft** d 0,2 l **2,60 €**  
0,4 l **4,80 €**

**Maracujanektar** d 0,2 l **2,80 €**  
0,4 l **4,90 €**

**Ananassaft** d 0,2 l **2,80 €**

0,4 l **4,90 €**

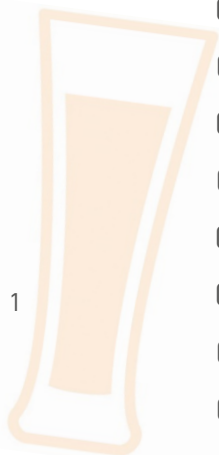


*alle Säfte auch  
als Schorlen erhältlich*



## Biere vom Fass

Veltins 1	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,90 €
Jever 1	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,90 €
Grevensteiner 1	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,90 €
Erdinger Weizen 1	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	3,00 €
Alster a, k, 1	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,90 €



## Weinbrand & Cognac

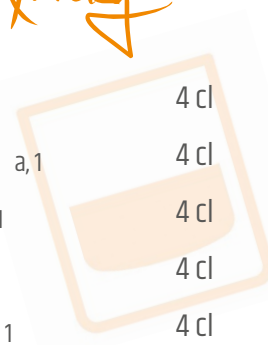
Metaxa 38% 5* a, 12	2 cl	3,50 €
Metaxa 40% 7* a, 12	2 cl	3,80 €
Metaxa Flambiert 40% a, 12	2 cl	4,50 €
Metaxa Grande Fine 40% a, 12	2 cl	6,50 €
Chantré 36% a, 12	2 cl	2,90 €
Veterano 30% a, 12	2 cl	3,50 €
Hennessy 40% a, 12	2 cl	5,80 €

## Alkoholfreie Biere

Veltins 1	0,33 l	3,00 €
Erdinger Weizen 1	0,5 l	4,50 €

## Whisky

Jim Beam 40% a, 1	4 cl	5,60 €
Johnnie Walker 40% a, 1	4 cl	5,80 €
Jack Daniels 40% a, 1	4 cl	6,80 €
Dimple 40% a, 1	4 cl	6,80 €
Chivas Regal 40% a, 1	4 cl	6,80 €



Longdringaufschlag + 1,00 €

## Longdrinks

Bacardi Cola a, b, k, m	2 cl	4,80 €	Campari Orange a, n	4 cl	5,50 €
Bacardi Orange	2 cl	4,80 €	Wodka Lemon a, n	4 cl	5,50 €
Havana Cola a, b, k, m	2 cl	5,50 €	Wodka Orange 1	4 cl	5,50 €
Gin Tonic k, n	2 cl	5,50 €	Likör 43 mit Milch a, 7	4 cl	5,50 €



## Spirituosen, Schnäpse

## Liköre

Ouzo 37,5% 2 cl 2,20 €

Ouzo Plomari 40% 2 cl 2,60 €

Rakomelo 25% 12 2 cl 3,50 €

Tsipouro 40% 12 2 cl 3,50 €

Julischka 25% 12 2 cl 2,50 €

Tequila Silver 38% 12 2 cl 2,90 €

Berliner Luft 25% 12 2 cl 2,50 €

Rhabarber Vanille 15% a,1 2 cl 2,50 €

Wodka 40% 1 2 cl 2,50 €

Korn 38% 1 2 cl 2,20 €

Amaretto 21% 2 cl 2,60 €

Sambuca 40% 2 cl 2,60 €

Baileys 17% 7 2 cl 2,60 €

Campari 25% 2 cl 2,60 €

Contreau 40% 2 cl 2,60 €

Grand Marnier 40% 2 cl 2,60 €

Eierlikör 20% a,b,3 2 cl 2,60 €

Likör 43 31% 2 cl 2,80 €

Tia Maria 20% m 2 cl 2,80 €

Walnusslikör 30% 8 2 cl 3,50 €

Marsala Crema 14,5 % 12 2 cl 2,60 €

## Aquavite, Wasser des Lebens

## Prosecco

Linie 41,5% 2 cl 2,80 €

Jubiläums Aquavit 40% 2 cl 2,80 €

Malteser 40% 2 cl 2,80 €

Bommerlunder 39% 2 cl 2,80 €

Glas Prosecco 12 0,1 l 3,60 €

Piccolo Prosecco 12 0,2 l 6,80 €

Flasche Prosecco 12 0,75 l 22,50 €



## Magenbitter

Jägermeister 35% <sup>12</sup>	2 cl	2,80 €
Fernet Branca 39%	2 cl	2,80 €
Ramazzotti 30%	2 cl	2,80 €
Averna 29%	2 cl	2,80 €
Underberg 44%	2 cl	2,80 €

## Obstler, Eau de Vie

Mirabelle	2 cl	4,60 €
Birne	2 cl	4,60 €
Haselnuss	2 cl	4,60 €

## Grappa

Chardonnay <sup>12</sup>	2 cl	3,90 €
Otto Lune <sup>12</sup>	2 cl	4,50 €



# Unsere Rotweine

## Hauswein Rot trocken

### Cavino Ionos-Cabernet Sauvignon & Merlot

Griechenland

Aromen roter Früchte, rund und weich im Geschmack.

0,2 l **5,60 €**

0,5 l **13,40 €**



## Primitivo

### Why Not? DOC trocken

Italien-Apulien, Contri Spumante

Eine Cuvée die den Körper und die Reife des Negroamaros und die Eleganz eines Primitivos vereint?

Why Not? In der Nase Noten von reifen Früchten und Kirschen mit einem Hauch von Tabak. Aromen von schwarzen Früchten, ein wenig Tabak und Schokolade und einem Hauch von Pflaume.

Gute Balance am Gaumen mit dezenter Tanninen und Kirschen im Abgang.

0,2 l **6,60 €**

0,75 l **24,60 €**

## Arrogant Frog Cabernet Sauvignon / Merlot IGP trocken

Frankreich-Languedoc, Paul Mas

Ribet Red besticht bereits in der Farbe, tief Granatrot steht er im Glas. Elegant und komplex am Gaumen schmeckt man dunkle Beeren, erdige Noten, Mokka und etwas Konfitüre begleitet von würziger Vanille. Die Cuvée wirkt balanciert, die Tannine sind gut eingebunden und der Abgang ist lang und hinterlässt einen pflaumigen Eindruck.

0,2 l **6,20 €**

0,75 l **23,00 €**



# Unsere Rotweine

## **KOSMOPOLIT QbA trocken**

Deutschland-Nahe, Tobias Rickes

Eine spannende Kreation aus nationalen und internationalen Rebsorten, welche an der Nahe aus alten Reben gewonnen wird. Im Vordergrund stehen Merlot und Cabernet Sauvignon.

0,2 l **6,60 €**

0,75 l **24,60 €**

## **Cuvée III Domain Mega Spileo trocken**

Griechenland-Achaia, Cavino

Intensive Noten von Sirup von roten und schwarzen Früchten. Frisch angespitzter Bleistift, Kekse und süße Gewürze im Hintergrund. Warm und charmant im Mund. Fruchtig, rauchig mit langem Finish.

0,2 l **7,50 €**

0,75 l **28,00 €**

## **Amethystos Domaine Costa Lazaridi trocken**

Griechenland-Makedonien

Der Rotwein hat seinen Namen von dem gleichnamigen Halbedelstein Amethystos.

Ein alter Mythos besagt, dass der Edelstein die Trunkenheit derjenigen verhindert, die den Stein fest in der Hand halten. Der Amethystos Rotwein von dem Weingut COSTA LAZARIDI gehört zu den Spitzenweinen der Familie Amethystos. Die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko und Merlot verleihen dem Rotwein eine leuchtende lila Farbe und einen eleganten Geschmack von Waldfrüchten. Seinen hohen Qualitäts-Standard, mit einer komplexen und provokanten Duftnote, erhält er durch seine 12 Monate lange Alterung in kleine Eichenfässer.

Den voluminösen Geschmack und das reichhaltige Bouquet komplettieren Aromen von roten Früchten. Besonders an diesem Wein ist seine lange Lagerfähigkeit in der Flasche, wobei er auch sofort bei 18°C genüsslich serviert werden darf.

0,2 l **8,30 €**

0,75 l **31,00 €**



# Unsere Rotweine

## Naoussa Tsantali trocken

Griechenland-Makedonien

An den terrassenförmig angelegten Weinbergen von Naoussa reift die edle Rebsorte Xinomavro, die für diesen trockenen Qualitätswein vinifiziert wird. Es kommen Farbnuancen zwischen Purpur- und Rubinrot vor. Der Geschmack ist sehr ausgewogen, mit einem langen und weichen Abgang. Der Naoussa von TSANTALI ist ein Rotwein mit robustem Körper, einem eleganten, bouquetreichen Duft und aromatischem Holzton.

0,2 l	<b>5,90 €</b>
0,5 l	<b>14,90 €</b>
0,75 l	<b>19,90 €</b>

## Imiglikos lieblich

Griechenland-Naoussa, Tsantalis

Lieblich und beliebt. Qualitäts-Imiglykos aus Naoussa in Makedonien.  
Sortenrein aus der Xinomavro-Traube gekeltert. Rote Waldbeeren, würzig im Duft.  
Sein zartsüßlicher Geschmack wird von einer leichten Säure verfeinert.

0,2 l	<b>5,90 €</b>
0,5 l	<b>14,60 €</b>
0,75 l	<b>19,90 €</b>

## Mavrodaphne Tsantali süß

Griechenland-Patras, Tsantali

Honigsüß und elegant mit reizvollen Kurven. Ein femininer weltberühmter Likörwein Geschützter Ursprungsbezeichnung aus der gleichnamigen Traubensorte Mavrodaphne. Sein Duft des Mavrodaphne von Tsantali erinnert an getrocknete Pflaume und Gewürze. Genießen Sie ihn bei 10°C als Aperitif oder leicht temperiert bei 15°C zu braunen Kuchen (Nusskuchen), Schoko-Desserts oder einfach zum Kaffee.

0,2 l	<b>6,90 €</b>
0,5 l	<b>16,70 €</b>



# Unsere Rotweine

## **Mavro Provato/ Black Sheep trocken**

Griechenland-Drama, Nico Lazaridi

Die Syrah Trauben des Mavro Provato von Nico Lazaridi stammen von Weinbergen am Fuße des Pangeon Berges. Der gerbstoffreiche Syrah reift vor der Flaschenabfüllung für sechs Monate in Fässern aus französischer Eiche. Das Bouquet des Syrah wird bestimmt von dunklen Strauchbeeren und zarten Zitrusfruchtblüten. Im reiferen Alter dominieren fruchtige Aromen und er wird samtig. Im Abgang ist der Syrah von Nico Lazaridi sehr anhaltend. Das Säuregerüst des Weines harmonisiert hervorragend mit den Tanninen. Der körperreiche Syrah ist vollmundig und er ist eine Verlockung für Freunde tanninreicher Rotweine. Das Weingut Nico Lazaridi legt aller größten Wert auf Qualität, moderne Methoden zur Vinifizierung und auf die Pflege des traditionsreichen griechischen Weinbaus. Ein Genuss zu aromatischen Käsespezialitäten und zu Menüs mit mediterranen Fleischspezialitäten.

0,75 l **32,40 €**

## **Lion-Dor Cabernet Sauvignon trocken**

Griechenland-Makedonien

Klassische Rotweinbereitung mit Ausbau des Weins für über 6 Monate in französischen Eichenfässern. Tiefe purpurne Farbe, das Aroma von Waldfrüchten, Zimt und süßen Gewürzen. Mit rundem, reichem Körper, weichen Tanninen und elegantem Abgang.

0,75 l **29,90 €**





# Unsere Weißweine

## Hauswein Weiß trocken

### Cavino Ionos

Griechenland-Peloponnes, Cavino- Gefyra Meganiti

Frischer Griechischer Weißwein aus Roditis & Muscat Rebsorten mit feinen Zitrus-Aromen, fruchtig am Gaumen.

0,2 l **5,60 €**

0,5 l **13,40 €**

## Malagouzia Domain Mega Spileo trocken

Griechenland-Achaia, Cavino-Gefyra Meganiti

Balanciert, frisch, fruchtig

Der reinsortige Malagouzia Weißwein ist von hellgelber Farbe mit grünlichem Schimmer. Pfirsicharomen bestimmen den Hauptcharakter des Malagouzia Weins, welcher von frischem grünem Tee und Basilikum untermalt wird. Sehr lebendig, aber gleichzeitig gut ausgewogen im Mund, erfrischend mit einer angenehmen Säure.

0,2 l **6,20 €**

0,75 l **22,90 €**

## Cuvée III Domain Mega Spileo trocken

Griechenland-Achaia, Cavino-Gefyra Meganiti

Die Rebsorten Malagousia, Chardonnay und Assyrtiko werden miteinander gekeltert und ergänzen sich so zu einem inspirierenden Weißwein von anmutiger Frische. Auf der Zunge frisch und fruchtig, mit guter Säure und delikatem Finish.

0,2 l **6,90 €**

0,75 l **25,30 €**



# Unsere Weißweine

## 50/50 Sauvignon Blanc & Grüner Veltiner QbA trocken

Deutschland-Pfalz, Weingut Klein

Reife Stachelbeeren, schwarzer Johannisbeere und Maracuja springen einem entgegen. Die mineralische, lebendige Säure lässt ihn verspielt und gleichzeitig unendlich erfrischend erscheinen, ein Gefühl, als würden Frühling und Sommer gemeinsam auf der Zunge tanzen.

0,2 l **6,40 €**

0,75 l **23,80 €**

## La Ronca Chardonnay Veneto IGT trocken

Italien-Venetien, Sartori

Warum Chardonnay die wahrscheinlich beliebteste weiße Rebsorte der Welt ist? Schmeckt immer und jedem!

0,2 l **5,90 €**

0,75 l **21,90 €**

## Grauburgunder QbA trocken

Deutschland-Pfalz, Weingut Stephan Meyer

Kühler mineralischer Duft und Anklänge von Nuss. Am Gaumen straff und klar mit einer einnehmenden und direkten Frucht. Kraftvoller Körper wirkt dadurch kompakt und sehr saftig.

0,2 l **6,40 €**

0,75 l **23,80 €**

## Riesling QbA halbtrocken

Deutschland-Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl

Trinkspaß mit viel Frucht und trotzdem anregender Lebendigkeit. Gelbe Früchte, die an Birnen und Äpfel erinnern, laden herzhafte ein. Gute Balance von Säure und Frucht im Abgang.

0,2 l **6,40 €**

0,75 l **23,80 €**



# Unsere Weißweine

## **Retsina Malamatina trocken**

Griechenland-Makedonien

Der Retsina MALAMATINA ist eine geharzte Weinspezialität, er wird ausschließlich in Griechenland hergestellt. Der Zusatz einer kleinen Kiefernharzmenge während der Gärung verleiht dem Retsina seinen charakteristischen Geschmack und bringt zugleich die fruchtigen Aromen der Sorten zur Geltung.

Der MALAMATINA ist ein sehr aromatischer Tischwein mit einem fruchtigen Aroma und einem milden und bekömmlichen Abgang. Ein sehr guter Landwein, der aus den klassischen Retsina Trauben Savatiano und Roditis vinifiziert wird.

0,2 l **5,60 €**

0,5 l **9,50 €**

## **Imiglikos Weiß lieblich**

Griechenland-Limnos

Eine glänzende goldgelbe Farbe, mit einem leichten und süßen Geschmack nach verschiedenen Früchten.

0,2 l **5,90 €**

0,5 l **14,20 €**

## **Samos süß**

Griechenland-Ägais

Dieser weltberühmte Qualitäts-Likörwein von der gleichnamigen Ägäis-Insel hat eine goldgelbe Farbe, welche das ausdrückt, was er auch ist: ein Produkt der Sonne und der nährhaften Inselerde. Er wird aus der Muskat-Traube hergestellt.

0,2 l **6,70 €**

0,5 l **16,20 €**



# Unsere Roséweine

## Hauswein Rosé trocken

### Cavino Ionos

Griechenland

Blumig-fruchtige Erdbeeraromen, harmonisch und ausgewogen im Geschmack.

0,2 l **5,60 €**

0,5 l **13,40 €**

## Rosé Cuvée QbA trocken

Deutschland-Pfalz, Weinhof Scheu

Für uns ist der Rosé vom Weinhof Scheu der perfekte Sommerwein: tolle Farbe, viel Frucht und Spritzigkeit. Ein fruchtbetonter Rosé aus Spätburgunder und Cabernet Cubin mit angenehmer, fein eingebundener Säure und einem schönen Trinkfluss. Ein Roséwein ist ein vielseitiger Speisebegleiter, egal ob zur leichten Küche, bunten Salaten, Pasta oder zu rassigen Eintöpfen und gebratenem Fleisch. Aber auch zu festlichen Anlässen wird Roséwein als Alternative immer beliebter. Der Wein wird aus Rotweintrauben gekeltert. Dabei wird die Farbtönung weniger bestimmt durch die Traube als vielmehr durch die Bereitungsart.

0,2 l **6,40 €**

0,75 l **23,80 €**



## Allergeninformationen

Seit Dezember 2014 ist es für die Gastronomie Pflicht, die nationale Regelung zur Allergen Kennzeichnung loser Ware umzusetzen.

Geben sie dem Servicepersonal in jedem Fall einen Hinweis, sollten sie unter bestimmten Allergien leiden.

Unsere angebotenen Produkte können folgende 14 kennzeichnungspflichtigen zutaten und Stoffe enthalten, die Allergien auslösen.

## Zusatzstoffe

- |  |                            |                       |
|--|----------------------------|-----------------------|
| a. Mit Farbstoff                       | g. geschwärzt              | m: koffeinhaltig:     |
| b. Mit Konservierungsstoff             | h. gewachst                | n: chininhaltig       |
| c. Mit Nitrat und/oder Nitratpökelsalz | i: mit Phosphat            | o: phenylalaninquelle |
| d. Mit Antioxidationsmittel            | j: mit Milcheiweiß         | p: Taurin             |
| e. mit Geschmacksverstärker            | k: mit Süßungsmittel(n)    |                       |
| f. geschwefelt                         | l: mit einer Zuckerart(en) |                       |

## Allergene

- |                            |                   |                               |
|----------------------------|-------------------|-------------------------------|
| 1. Glutenhaltiges Getreide | 6. Sojabohnen     | 11. Sesamsamen                |
| 2. Krebstiere              | 7. Milch/Laktose  | 12. Schwefeldioxid u. Sulfite |
| 3. Eier                    | 8. Schalenfrüchte | 13. Lupinen                   |
| 4. Fische                  | 9. Sellerie       | 14. Weichtiere                |
| 5. Erdnüsse                | 10. Senf          |                               |

