

## Aperitif

Aperol Spritz <sup>1,3,12</sup>	5,90 €
Hugo	5,90 €
Sanbitter Rosso (alkoholfrei) <sup>1,12</sup>	3,50 €
Pure Berry (alkoholfrei) <sup>1,12</sup>	5,00 €

## Unsere besonderen Empfehlungen für Sie! Vorspeisen

69 Halloumi Zypriotischer Käse vom Grill	6,90 €
72 Gefüllte Spitzpaprika aus der Pfanne mit Schafskäse	6,90 €
75 Shrimps aus der Pfanne <sup>M,K</sup> in frischer Tomatensauce mit Feta	11,90 €
79 Oktopus aus der Pfanne <sup>W,6</sup> mit frischen Kartoffeln, Gemüse, Oliven und Kapern	11,90 €

## Hauptgerichte

82 Streifen vom Hähnchenbrustfilet aus der Pfanne mit Gemüse, dazu Butterreis und Salat	15,90 €
70 Kalbsfleisch mit Auberginen <sup>3</sup> aus dem Backofen, griechischer Art	15,90 €
84 Lammrücken vom Grill <sup>Su,1</sup> mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Salat	17,90 €
83 Meeressungenfilet aus der Pfanne <sup>Su, F,Wz</sup> in Weißweinsauce, mit Butterreis, dazu Salat	14,90 €
64 Schweinfilet am Spies mit Bratkartoffeln, Metaxa- Sauce und Salat	14,90 €

## Suppen

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 1 | Hühnersuppe griechischer Art <sup>Ei,Sel</sup> | 3,90 € |
| 2 | Tomatensuppe <sup>M,Sel</sup>                  | 3,90 € |
| 3 | Bohnesuppe <b>(Neu)</b>                        | 4,90 € |

## Kalte Vorspeisen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 4  | Zaziki <sup>M,Su,1</sup>  | 4,90 € |
| 5  | Auberginencremesalat <sup>Ei,So,5</sup>                               | 4,90 € |
| 6  | Oktopus-Salat <sup>W,Su,1</sup>                                       | 9,90 € |
| 7  | Oliven & Peperoni <sup>3,6</sup>                                      | 4,90 € |
| 22 | Original griechischer Feta <sup>M,4</sup><br>mit Olivenöl und Oregano | 5,90 € |
| 81 | Tarama <sup>F,3</sup>   | 4,90 € |

## Warme Vorspeisen

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 9  | Gefüllte Weinblätter(hausgemacht) <sup>Ei,Sel,3</sup>                                   | 6,90 €  |
| 10 | Gebratene Auberginen und Zucchini <sup>Wz,M</sup><br>mit Zaziki                         | 6,90 €  |
| 11 | Gegrillter Oktopus auf Rucola <sup>W</sup><br>dazu rote Beete                           | 10,90 € |
| 12 | Gegrillte Garnelen am Spieß <sup>K</sup>  | 8,90 €  |
| 13 | Knoblauchbrot <sup>Wz,4</sup>   | 4,00 €  |
| 14 | Florinis <sup>M</sup><br>rote Paprika gefüllt mit Schafskäse                            | 6,90 €  |
| 15 | Pita Bruschetta <sup>Wz</sup><br>belegtes Pita-Brot mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln | 4,00 €  |

16	Gemischter griechischer Vorspeisenteller <sup>Wz,Ei,M,3,8</sup> warme und kalte Vorspeisen für 2 Personen	16,90 €
23	Saganaki <sup>Wz,M</sup> panierter griechischer Schafskäse	6,90 €
24	Saganaki Fournou <sup>Wz,M,3,6</sup> gebackener griechischer Schafskäse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln	7,90 €
8	Fetakäse im Sesamblätterteig <sup>Wz,M</sup> mit Honig überzogen	7,90 €
92	Muscheln Saganaki aus dem Backofen <sup>Sel</sup> in frische Tomatensauce mit Feta und Ouzo	12,90 €
20	Gegrillte Peperoni auf Rucolabett	6,90 €
60	Tirokrokette <sup>Wz,M,Ei</sup> Käsekrokette auf einem Rucolabett	6,90 €
66	Zucchini Frikadellen (vegetarisch) <sup>Wz,Ei,M</sup>	6,90 €
68	Gegrillte Gemüse auf einem Rucolabett mit Balsamico Sauce und Knoblauch	6,90 €
61	Gegrillte Austernpilze auf einem Rucolabett mit Balsamico Sauce und Knoblauch	6,90 €
111	Spanakorizo <b>(Neu)</b> gekochter Spinat mit Reis nach griechischer Tradition	6,90 €
112	Keftedakia <b>(Neu)</b> Fleisch Krokette paniert, mit Zaziki	6,90 €

## Salate

17	Griechischer Bauernsalat <sup>6</sup> mit original griechischem Olivenöl und Fetakäse	8,90 €
18	Kalamarisalat <sup>K</sup> Salat der Saison mit gegrillten Kalamari	12,90 €
19	Putensalat <sup>Ei</sup> Salat der Saison mit gegrillten Putenstreifen und gekochten Eiern	12,90 €
21	Tomatensalat <sup>6</sup> mit Zwiebeln, Oliven und Fetakäse	5,90 €

## Beilage

49	Pommes	3,90 €
50	Tomatenreis	3,50 €
51	Butterreis	3,90 €
53	Bratkartoffel	3,90 €
54	Grüne Bohnen(Aus dem Backofen)	6,90 €
62	Auberginen(Aus dem Backofen)	6,90 €
65	Okra(Aus dem Backofen)	6,90 €
86	Dicke Bohnen(Aus dem Backofen)	6,90 €
88	Beilagen Salat	3,00 €
90	Pitabrot	2,50 €
106	Brot (4 Stück)	1,00 €

## Hauptgerichte

### Fischgerichte vom Grill

26	Kalamari vom Grill <sup>K</sup> Tintenfisch mit Butterreis und Salat	17,90 €
27	Baby Kalamari vom Grill <sup>K</sup> (auf Wunsch mit Gyros oder Suflaki) mit Zitronen-Olivenöl-Sauce, Butterreis und Salat	17,90 €
98	Kalamari Ringe Paniert <sup>K</sup> mit Pommes, Zaziki und Salat	15,90 €
30	Atlantische Meereszungenfilet <sup>F(Neu)</sup> mit Butterreis und Salat	16,90 €
29	Scampi <sup>K</sup> mit Butterreis und Salat	15,90 €
480	Fischplatte Kalamari, Scampi und Pangasiusfilet mit Butterreis und Salat	17,90 €
77	Lachsfilet mit Zitronen-Olivenöl-Sauce, Butterreis und Salat	17,90 €
777	Lachsfilet aus der Pfanne <sup>F,Su,M</sup> mit cremiger Weißweinsauce, Butterreis und Salat	18,90 €
85	Gavros(Sardellen) paniert auf Rucola mit Butterreis und Salat	13,90 €
28	Rote Meerbarbe <sup>F(Neu)</sup> mit Bratkartoffeln und Salat (Ganze Fisch)	15,90 €
80	Dorade <sup>F</sup> mit Bratkartoffeln oder Gemüse und Salat (Ganze Fisch)	23,00 €
89	Wolfsbarsch <sup>F</sup> mit Bratkartoffeln oder Gemüse und Salat (Ganze Fisch)	23,00 €

## Fleischgerichte

31	Gyros <sup>M,Sel,3</sup> mit Zaziki, Tomatenreis und Salat	12,90 €
32	Suflaki <sup>M,Sel,Sen,3</sup> mit Zaziki, Tomatenreis und Salat	12,90 €
67	Hähnchen Suflaki <sup>(Neu)</sup> mit Zaziki, Tomatenreis und Salat	14,90 €
33	Bifteki (auf Wunsch mit Schafskäse gefüllt +2 €) <sup>Ei,M,Sel,Sen,3</sup> griechische Hackfleischküchle mit gebratenen Kartoffeln, Salat und Zaziki	11,90 €
35	Bauernteller <sup>Ei,M,Sel,Sen,3</sup> Suflaki, Bifteki, Gyros, Steak, Zaziki, Tomatenreis und Salat	14,90 €
36	Gemischte Grillplatte <sup>Ei,M,Sel,Sen,3</sup> Suflaki, Bifteki, Gyros, Leber, Zaziki, Tomatenreis und Salat	14,90 €
37	Chef-Platte <sup>Ei,M,Sel,Sen,3</sup> Suflaki, Bifteki, Gyros, Lammkotelett, Zaziki, Tomatenreis und Salat	15,90 €
38	Rinderleber (auf Wunsch mit gebratenen Zwiebeln) <sup>3,8</sup> mit Tomatenreis und Salat	11,90 €
39	Lammkotelette <sup>3,M</sup> mit Pommes, Zaziki und Salat	16,90 €
73	Mariniertes Lamm Steak mit gegrilltem Gemüse und Salat	17,90 €
48	Rinder Steak(Roastbeef) <sup>(Neu)</sup> mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salat	19,90 €
41	Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Kartoffeln und Salat	14,90 €
42	Schweinefilet mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salat	14,90 €

## Aus dem Backofen

34	Gyros mit Käse überbacken mit Metaxa-Sauce und Salat	13,90 €
25	Gyros Reis mit Käse überbacken <sup>(Neu)</sup> mit Metaxa-Sauce und Salat	13,90 €
59	Gyros Kritharaki mit Käse überbacken <sup>(Neu)</sup> mit Metaxa-Sauce und Salat	13,90 €
52	Gyros Spaghetti mit Käse überbacken <sup>(Neu)</sup> mit Metaxa-Sauce und Salat	13,90 €
44	Lammhaxe <sup>Wz,M</sup> mit Kritharaki (griechische Reismudeln)	16,90 €
45	Lammhaxe <sup>M,3</sup> mit grünen Bohnen	16,90 €
46	Lammhaxe <sup>M,3</sup> mit dicken Bohnen	16,90 €
47	Lammhaxe <sup>M,3</sup> mit Auberginen	16,90 €
40	Lammhaxe mit Spaghetti <sup>Wz,M</sup> überbacken mit Käse	16,90 €
63	Stifado <sup>3</sup> nach griechischer Tradition: Gekochtes Kalbsfleisch mit kleinen Zwiebeln, Tomatenreis und Fetakäse	16,90 €
99	Kalbsfleisch <sup>M,3</sup> mit Okra oder mit Klitharaki (griechische Reismudeln)	15,90 €
43	Musaka mit Salat <sup>Wz,Ei,M,Sel,8</sup> Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit Hackfleisch	14,90 €

## Nachspeisen

55	Galaktoburiko <sup>Wz,Ei,M,8</sup> gefüllter Blätterteig mit Vanille-Eis	6,90 €
56	Crepe <sup>Wz,Ei,M,8</sup> Vanille-Eis und Schokoladensauce	4,50 €
57	Schokolatopita <sup>Wz,Ei,M,8</sup> griechische Kuchenspezialität mit Vanille-Eis	6,90 €
58	Vanille-Eis mit heißen Himbeeren <sup>8</sup> der Klassiker!	4,50 €
71	Aphrodite <sup>M,Wa</sup> griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	4,90 €
78	Schokoladensouffle <sup>Wz,8</sup> Mit Vanilleeis und Früchte	6,90 €

## Heiße Getränke

Griechischer Kaffee	2,00 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato <sup>M</sup>	2,10 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Cappuccino <sup>M</sup>	2,90 €
Latte Macchiato <sup>M</sup>	3,30 €
Milchkaffee	3,10 €
Kaffee <sup>11</sup>	2,00 €
Tee <sup>1,8</sup> Verschiedene Sorten	2,00 €



## Alkoholfreie Getränke

Selters Naturell oder Medium	<b><u>0,25 l</u></b> 2,80 €	<b><u>0,75 l</u></b> 5,90 €
Zagori Naturell/Medium	<b><u>0,50 l</u></b> 4,50 €	<b><u>0,75 l</u></b> 5,90 €
Tafelwasser	<b><u>0,2 l</u></b> 2,50 €	<b><u>0,4 l</u></b> 3,50 €
Cola <sup>1,11</sup>	2,50 €	3,80 €
Cola Light <sup>1,8,11</sup>	2,50 €	3,80 €
Spezi <sup>1,3,8,11</sup>	2,50 €	3,80 €
Zitronenlimonade <sup>8</sup>	2,50 €	3,80 €
Fanta <sup>1,3</sup>	2,50 €	3,80 €
Schweppes Ginger Ale <sup>1,3,12</sup>	2,80 €	
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,12</sup>	2,80 €	
Schweppes Wild Berry <sup>1,3,12</sup>	2,80 €	
<b>Säfte / Schorlen</b>	<b><u>0,2 l</u></b>	<b><u>0,4 l</u></b>
Fruchtsaft. Sorten: Apfel, Orange, Traube	2,90 €	3,90 €
Nektar Johannisbeere, Maracuja	2,90 €	3,90 €
Fruchtsaftschorle Alle Fruchtsäfte gibt es auch als Schorle	2,50 €	3,50 €

## Bier

Zirndorfer Landbier <sup>Ge</sup>	0,4 l	3,80 €
Kloster Scheyern Dunkelbier <sup>Ge</sup>	0,5 l	3,80 €
Lederer Pils <sup>Ge</sup>	0,3 l	3,80 €
Beck's Pils <sup>Ge</sup>	0,5 l	3,80 €
Radler <sup>Ge,8</sup>	0,4 l	3,80 €
Zirndorfer Landweizen <sup>Ge,Wz</sup>	0,5 l	3,80 €
Zirndorfer Kellerbier <sup>Ge</sup>	0,5 l	3,80 €
Leichtes Weizen <sup>Ge,Wz</sup>	0,5 l	3,80 €
Alkoholfreies Weizen <sup>Ge,Wz</sup>	0,5 l	3,80 €
Colaweizen <sup>Ge, Wz,1,11</sup>	0,5 l	3,80 €
Russen <sup>Wz, Ge,8</sup>	0,5 l	3,80 €
Jever Fun(alkoholfrei) <sup>Wz,Ge</sup>	0,5 l	3,80 €

## Weißwein<sup>Su</sup>

	<b><u>0,1 l</u></b>	<b><u>0,2 l</u></b>
Hauswein <sup>Gr</sup> Moschofilero, trocken	2,60 €	4,90 €
Makedonikos <sup>Gr</sup> (Tsantali), halb trocken	2,60 €	4,90 €
Pinot Grigio <sup>It</sup> halb trocken	3,00 €	5,50 €
Imiglikos weiß <sup>Gr</sup>	2,20 €	4,00 €
Axia weiß (Malagousia) <sup>Gr</sup>	3,50 €	6,00 €
Retsina(geharzt) <sup>Gr</sup>	2,00 €	4,00 €
Silvaner <sup>De</sup>	3,00 €	5,60 €
Riesling <sup>De</sup>	3,00 €	5,60 €
Samos <sup>Gr</sup> Likörwein	2,80 €	5,10 €
Makedonikos Rose <sup>Gr</sup>	2,60 €	4,90 €
Roséwein <sup>Gr</sup>	2,50 €	4,50 €
Retsina Rose(geharzt) <sup>Gr</sup>	2,00 €	4,00 €

## Rotwein<sup>Su</sup>

	<b><u>0,1 l</u></b>	<b><u>0,2 l</u></b>
Hauswein <sup>Gr</sup> Trocken	2,60 €	4,90 €
Primitivo (Puglia) <sup>It</sup> Trocken	3,00 €	5,90 €
Rapsani <sup>Gr</sup>	2,80 €	5,20 €
Makedonikos (Tsantali) <sup>Gr</sup>	2,80 €	5,20 €
Imiglikos rot <sup>Gr</sup>	2,50 €	4,00 €
Axia rot <sup>Gr</sup> (Syra & Xinomavro)	3,80 €	6,50 €
Mavrodaphne <sup>Gr</sup> Likörwein	2,80 €	5,10 €

## Flasche Weißwein

<b>Axia Weis 0.75l<sup>Gr</sup></b>	<b>21,00 €</b>
<p>Der Malagouzia von Alpha Estate ist ein frischer und knackiger Weißwein. Die Malagouzia Trauben stammen aus der Region Florina/ Amynteon welche in einem einzigartigen Klima in Höher von 650m wachsen. Der Weißwein hat eine brillante hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig.</p>	
<b>Assyrtiko Klima Weiß 0.75l<sup>Gr</sup></b>	<b>21,00 €</b>
<p>Organik Assyrtiko wurde sortenrein gekeltert aus kontrolliert biologisch angebauten Assyrtiko-Trauben der Halbinsel Chalkidiki. Frisch und fruchtig mit Aromen von Zitrusnoten und Jasminblüten. Trocken, gehaltvoll, mit feiner Säure und langem Abgang.</p>	
<b>Alpha Estate Weiß 0.75l<sup>Gr</sup></b>	<b>32,00 €</b>
<p>Der Sauvignon Blanc Weißwein von Alpha Estate hat eine glänzende, leicht gelbe Farbe mit grünem Schimmer. Die Sauvignon Blanc Trauben dieses ausgezeichneten Weißweins stammen aus der Region Amynteon, welche in einer Höhe zwischen 620 - 710m gedeihen. In der Nase stark und lebendig, am Gaumen rund und sanft mit typischen Sauvignon Blanc Merkmalen. Im Bouquet dominieren Aromen von Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi.</p>	
<b>Ena Weiß 0.75l<sup>Gr</sup></b>	<b>19,00 €</b>
<p>Trocken, Sauvignon Blanc Auswahl aus besonderen Weinbergen in Achaia mit der geeigneten Reife</p>	
<b>Biblia Chora Weiß 0.75l<sup>Gr</sup></b>	<b>32,00 €</b>
<p>Trocken, eine sehr gelungene Kombination aus der Sauvignon Blanc Traube und der berühmten griechischen Assyrtiko Traube, besticht durch seine Reichhaltigkeit, sein fruchtiges Aroma und seine Frische</p>	
<b>Riesling 1l<sup>De</sup></b>	<b>24,00 €</b>
<p>Trocken</p>	
<b>Silvaner 1l<sup>De</sup></b>	<b>24,00 €</b>
<p>Trocken</p>	
<b>Makedonikos Weiß 0.75l<sup>Gr</sup></b>	<b>19,00 €</b>
<p>Halb Trocken, die Familie Tsantali setzt mit Stolz die Weinbautradition von Makedonia fort und kreiert mit viel Liebe und Sorgfalt seit 1890 aus auserwählten Weinbergen in Makedonia, den aromareichen und belebend schmeckenden, milden Makedonikos Tsantali.</p>	
<b>Imiglikos Weiß 0.75l<sup>Gr</sup></b>	<b>15,00 €</b>
<p>Lieblicher Wein aus der Insel Limnos</p>	
<b>Malamatina Weiß 0.5l<sup>Gr</sup></b>	<b>7,50 €</b>
<p>(geharzt)</p>	
<b>Samos Weiß 0.75l<sup>Gr</sup></b>	<b>18,00 €</b>
<p>Moscato Limnos, edelsüß, harmonisch, elegant mit dem kostbaren Aroma der Muscat-Traube</p>	

## Flasche Rotwein<sup>Su</sup>

### **Axia Rot 0.75l<sup>Gr</sup>**

**23,00 €**

Der Axia Rotwein von Alpha Estate ist eine großartige Kombination von Syrah und Xinomavro. Der Axia Rotwein hat eine tiefe purpurne Farbe. Im Bouquet harmonisieren Pflaumen und Blaubeeren ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten versetzter Geschmack, ausgewogene Tannine, eine ausbalancierte Säure und ein langer Abgang sprechen für einen qualitativ hochwertigen Wein.

### **Rapsani Rot 0.75l<sup>Gr</sup>**

**19,00 €**

An den südlichen Hängen des Olympos, in der Appellation Rapsani wachsen die Rebsorten Xinomavro, Krassato und Stavroto. Aus diesen autochthonen Trauben wird der erstklassige Rotwein vinifiziert. Er zeigt sich purpurrot, mit einem weichen Bouquet von getrockneten Früchten und mit dezenten Tanninen.

### **Nemea Reserve Rot 0.75l<sup>Gr</sup>**

**23,00 €**

Samtweich und doch kraftvoll ist dieser Qualitätswein der Rebsorte Agiorgitiko, der auch „Blut des Herkules“ genannt wird. In der Farbe dicht rot, rote Beeren, Zimt und andere Gewürze vereinen sich im Duft. Geschmeidig und gut balanciert im Geschmack. Genießen Sie Tsantali Nemea bei 18 °C zu Fleischgerichten wie Suvlaki, Gyros oder Steak und zum griechischen Käse-Teller

### **Biblia Chora Rot 0.75l<sup>Gr</sup>**

**35,00 €**

Trocken, Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Biblia Chora Rotwein von Ktima Biblia Chora ist eine gelungene tiefdunkle Cuvée, welche 12 Monate in neuen französischen Eichenholzfässern reift und ausgebaut wird. Dadurch entsteht ein Wein mit komplexen und sehr klaren Aromen von reifen roten Früchten, Karamell, Schokolade und im Abgang leichten Gewürznoten. Am Gaumen rund, weich und vielschichtig mit gut eingebundenen samtigen Tanninen, sehr harmonisch und mit langanhaltendem Abgang.

### **Amethystos Rot 0.75l<sup>Gr</sup>**

**35,00 €**

Drama; ein Anbaugebiet mit weltweiter Anerkennung und bester Reputation! Der edle Amethystos Rotwein von Costa Lazaridi ist sehr harmonisch abgestimmt, rasch eroberte er sich den Respekt internationaler Weinkenner. Cabernet Sauvignon, Merlot und die griechische Agiorgitiko Traube: ein komplexes Team. Eine Cuvée aus zwei internationalen und einer autochthonen Rebsorte, welche in dieser Qualität nur selten ausgebaut wird.

### **Amethystos Cava Rot 0.75l<sup>Gr</sup>**

**59,00 €**

Ein einzigartig, auserwählter Cabernet Franc mit sehr niedrigem Hektarertrag ist die Wiege dieses tiefroten, vollmundigen Weines. Der Cava Amethystos von Costa Lazaridi reift 15 bis 18 Monate in neuen Eichenfässern aus dem französischen Allier-Wäldern und setzt danach in Flaschen abgefüllt ungestört in eigens dafür eingerichteten, unterirdischen Kellern seinen Reifungsprozess für weitere 24 Monate fort. Das zaubernde Ergebnis ist ein würziger Wein, herausfordernd in seinem Bouquet, der an die schönsten Geschmacksrichtungen von Schokolade, Kaffee, Himbeere und Johannisbeere erinnert, während die harmonisch eingebundenen Tannine ihm einen charakteristischen und langanhaltenden Abgang verleihen. Hervorragender Begleiter zu dunklen Fleischgerichten mit dunkler Sauce, Wild und Grillgerichten.

### **Imiglikos Rot 0.75l<sup>Gr</sup>**

**15,00 €**

Der Imiglykos Naoussa Rotwein von Tsantali ist ein sortenreiner, lieblicher Wein gekeltert aus Xinomavron Trauben, stammend aus dem geschützten Weinbaugebiet Naoussa in Makedonien. Der aromatische Imiglykoswein hat ein feinwürziges Bouquet nach Früchten, Beeren und Nüssen und einen sanften Abgang.

### **Makedonikos Rot 0.75l<sup>Gr</sup>**

**19,00 €**

Zahlreiche Archaiologische Funde, Ruhmreiche Ruinen, Philosophen, Helden des Altertums, ... zeugen über die Qualität und die große Tradition des Weinbaus von Makedonien, in Nordgriechenland. Genießen Sie Makedoniens Tsantali, die beste Auswahl für Liebhaber frischfruchtiger, halb trockener Rotweine aus den Rebsorten Xinomavro und Moscomavro. Kirsche und Erdbeermarmelade im Duft mit einem angenehmen Geschmack.

### **Mavrodaphne Rot 0.75l<sup>Gr</sup>**

**19,00 €**

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.

## **Flasche Rosewein**

### **Kanenas Rose 0.75l<sup>Gr</sup>**

**22,00 €**

Der körperreiche Kanenas Rosé von Tsantali ist eine Cuvée aus dem internationalen Syrah und der autochthonen Mavroudi Traube. Im Bouquet des Rosé dominieren Waldbeeren und Strauchfrüchte. Das Säuregerüst des Weins harmoniert gut mit den erkennbaren Tanninen.

Im Geschmack ist der Tsantali Wein feinfruchtig, der Abgang ist nachhaltig.

### **Makedonikos Rose 0.75l<sup>Gr</sup>**

**19,00 €**

Die Makedonen legten vor Jahrhunderten den Grundstein für eine Weinbaukultur, die sich von Generation zu Generation weiterentwickelte. Dieser Rosewein wird aus Trauben von Weinbergen Makedoniens hergestellt, die sich in der hügeligen Landschaft Nord- und Zentral-Makedoniens befinden.

Der trockene Makedonikos Rosé von Tsantali ist eine Cuvée aus zwei ausdrucksstarken, autochthonen roten Rebsorten. Xinomavro und Moscomavro Trauben werden meist zu Rotweinen ausgebaut. Die Kellermeister von Tsantali haben aus diesen "Schwergewichten" ein frisches und sehr ausgewogenes Rosé vinifiziert.

Der Geschmack des Makedonikos wird bestimmt von dunklen Beeren. Das ausgewogene Säuregerüst des Rosé harmoniert gut mit den präsenten Gerbstoffen. Im Bouquet des Makedonikos Rosé von Tsantali zeigen sich recht eigenwillige Aromen von Tomaten und Oliven sowie von Kirschen und Strauchbeeren.

Wir führen zusätzlich auch wechselnde Flaschenweine.

## **Longdrinks / Cocktails<sup>1,11,12</sup>**

Campari Soda Campari, Soda Wasser, Orangeschreibe	5,90 €
Campari Orange Campari, Orangensaft, Orangeschreibe	5,90 €
Gin Tonic Gin Tonic, Schweppes Tonic, Zitronenscheibe	5,90 €
Wodka Lemon Wodka, Schweppes Bitter Lemon, Zitronenscheibe	6,00 €
Wodka Red Bull Wodka, Red Bull	6,00 €
Whiskey Cola Whiskey, Cola	6,00 €
Cuba Libre Havana Rum, Cola, Limettescheibe	6,00 €
Lillet Berry Lillet Blanc, Beeren, Schweppes Berry	5,90 €
Rocky Red(alcohol-free) Grenadine, Orangensaft, Schweppes Tonic, Orangescheibe	5,50 €

<b>Prosecco</b>	0,1 l	Flasche
Prosecco <sup>Su</sup>	3,50 €	22,50 €
<b>Aperitiv</b>		
Ouzo Plomari	2cl	2,50 €
Ramazotti	2cl	2,20 €
Martini Bianco	5cl	3,90 €
Sherry	5cl	3,90 €
Campari <sup>1</sup>	4cl	3,50 €
Jägermeister	2cl	2,20 €
Grappa	2cl	2,90 €
Metaxa <sup>1***</sup>	2cl	2,20 €
Metaxa <sup>1*****</sup>	2cl	2,90 €
Metaxa Grande <sup>1</sup>	2cl	4,50 €
Metaxa Reserve <sup>1</sup>	2cl	5,90 €
Scotch Whiskey	2cl	2,90 €
Wodka Absolut	2cl	2,50 €
Tequila weiß	2cl	2,00 €
Williams	2cl	2,80 €
Haselnuss <sup>1</sup>	2cl	3,80 €