

Sehr geehrter Gast !

Wir begrüßen Sie recht herzlich
in unserem Restaurant.

Unser Haus und dessen gepflegte Gastlichkeit
sollen dazu beitragen,
Ihnen Stunden der Entspannung zu bereiten.

Unser Koch erwartet Ihre Wünsche und wird
alle Speisen frisch nach original
griechischen Rezepten zubereiten.

Für eventuelle Wartezeiten bittet er daher
um Ihr Verständnis.

Wir danken für Ihren Besuch und würden
uns freuen, Sie recht bald wieder bei
uns begrüßen zu dürfen.

RESTAURANT OLYMPIA

Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen
Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen
auslösen. Bei Fragen zu den Allergenen in unseren
Speisen nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker,
wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen
unserer Speisen.

*Für einen guten Anlass empfehlen wir Ihnen
einen Gutschein in Höhe Ihrer Wünsche...*



*Alle Speisen
gut verpackt auch zum Mitnehmen!*

Gästeinfo

Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen
möchten kein Problem...,
jedoch müssen wir ihnen eine Kostenpauschale
von 0,80 € je Verpackung berechnen.

O

L

Y

M

P

I

A



Für die Gäste
nur das Beste
wir verwenden für
unsere Produkte und
Gerichte nur beste
Zutaten, wie
das Olivenöl
extra nativ,
griechisches Meersalz
und mehr.



Aperitifs

129	Campari³ mit Orange <u>oder</u> Soda	25% vol.	4 cl	6,90 €
131	Prosecco	10,5% vol.	0,1 l	3,90 €
232	Sekt	10,5% vol.	0,1 l	3,70 €
907	Aperol Spritz^{2,3} Aperol mit Prosecco und Soda	15% vol.	0,2 l	7,50 €
908	Hugo mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Limette	6,9 % vol.	0,2 l	7,50 €
909	Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian, Wild Berry und verschiedene Beeren	6,9 % vol.	0,2 l	7,50 €
910	Tsipouro	40 % vol.	4 cl	5,90 €

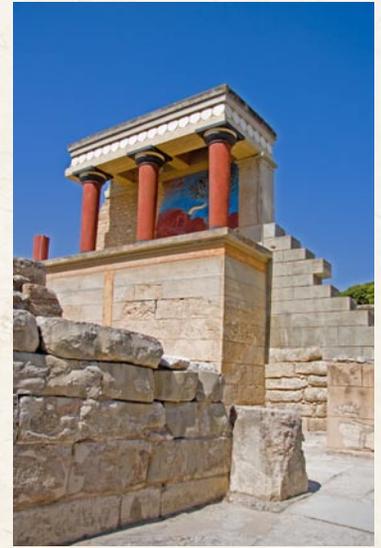
Kalte Vorspeisen

1	Schwarze Oliven⁴ und Peperoni⁴	7,10 €
2	Zaziki aus feinsten Zutaten wie Spezialjoghurt, frischen Gurken, Knoblauch und Gewürzen hergestellt	6,20 €
3	Taramas³ Fischrogencreme nach Art des Hauses	7,50 €
5	Feta original griechischer Fetakäse mit Zwiebeln, besten Olivenöl	8,10 €
6	Dolmadakia Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Zaziki	8,70 €
7	Chtipiti Fetakäse mit scharfer Paprika angemacht	8,70 €
8	Aperitif - Platte Zaziki, Chtipiti, Tomaten, Gurken, Taramas ³ , Oliven ⁴ , Peperoni ⁴ , Fetakäse, Dolmadakia (Weinblätter) und Blattsalat	15,40 €

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot!

Warme Vorspeisen

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 10 | Gefüllte Champignons
mit Spinat und Fetakäse
und Edamerkäse ³ überbacken | 10,20 € |
| 11 | Spezial Auberginen mit Zaziki
gebraten mit Knoblauch-Tomatensauce | 10,20 € |
| 13 | Peperoni⁴ gegrillt
spezial gebraten mit
Knoblauch und Olivenöl | 8,70 € |
| 15 | Fetakäse gegrillt
mit Tomaten, Zwiebeln,
Paprika, Peperoni ⁴ , Oliven ⁴ | 10,10 € |
| 412 | Fladenbrot gegrillt
mit geriebenem Fetakäseflocken und
frischen Knoblauch | 6,10 € |
| 413 | Fladenbrot Spezial
mit frischen Knoblauch, Tomate, Paprika,
Peperoni, Zwiebeln und Oliven, dazu Zaziki | 6,90 € |
| 417 | Gefüllte Paprika mit Fetakäse
und Edamerkäse ³ überbacken | 9,20 € |
| 419 | Knoblauchbrot (4 Stück)
mit Zaziki | 6,10 € |
| 422 | Knoblauchbrot Spezial (4 Stück)
mit frischen Knoblauch, Tomate, Paprika,
Peperoni, Zwiebeln und Oliven, dazu Zaziki | 6,90 € |
| 423 | Kalte und warme Platte
für eine Person
mit gebratenen Auberginen, Chtipiti,
gefüllte Paprika, Zaziki, Taramas, Tomaten,
gefüllte Champignons mit Spinat und Fetakäse,
dazu Knoblauchbrot | 17,40 € |
| 420 | Kalte und warme Platte
für zwei Personen
mit gebratenen Auberginen, Chtipiti,
gefüllte Paprika, Zaziki, Taramas, Tomaten,
gefüllte Champignons mit Spinat und Fetakäse,
dazu Knoblauchbrot | 32,40 € |



Alle Vorspeisen werden
von uns mit
frischen Zutaten
und bestem
Olivenöl zubereitet.
Zu jeder Vorspeise servieren
wir Ihnen Brot.





Suppe – hausgemacht

- 19 **Hühnersuppe** 6,00 €

Salate

- 21 **Gyros – Salat** 16,90 €
Eisbergsalat, Radiccio, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäseflocken, Gyros und hausgemachtes Dressing

- 22 **Choriatiki** 14,70 €
original griechischer Salat, mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, schwarzen Oliven⁴, Peperoni⁴, Paprikastreifen, Fetakäse und bestem griechischen Olivenöl

- 23 **Lachsfilet – Salat** 19,90 €
Radiccio, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven⁴, Peperoni⁴, Paprika, mit gegrilltes Lachsfilet und hausgemachtes Dressing

- 25 **Lammfilet – Salat** 21,40 €
Lammfilets gegrillt, mit Ziegenkäse im Blätterteig, Honig, Sesam, auf eine Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Cherry-Tomaten und hausgemachtes Dressing

- 26 **Hähnchenbrustfilet – Salat** 19,40 €
Hähnchenbrustfilet gegrillt, mit Ziegenkäse im Blätterteig, Honig, Sesam, auf eine Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Cherry-Tomaten und hausgemachtes Dressing

Zu unseren
frischen, knackigen Salaten
servieren wir
Ihnen unser
Brot.



Gästeinfo

Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen
möchten kein Problem...,
jedoch müssen wir ihnen eine Kostenpauschale
von 0,80 € je Verpackung berechnen.

Fischspezialitäten

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 34 | Baby Kalamaris
gebratener Tintenfisch, Zaziki,
dazu Spinat, hausgemachte Fischsauce,
Kartoffelscheiben und gemischten Salat | 22,90 € |
| 36 | Naxos – Platte (vom Grill)
gegrilltes Lachsfilet und 3 Garnelen,
dazu Spinat, hausgemachte Fischsauce,
Kartoffelscheiben und gemischten Salat | 27,80 € |
| 38 | Gegrillte Garnelen am Spieß
dazu Spinat,
hausgemachte Fischsauce, Kartoffelscheiben
und gemischten Salat | 25,90 € |
| 39 | Zanderfilet gebraten - saftig & zart -
dazu Spinat, hausgemachte Fischsauce,
Kartoffelscheiben und gemischten Salat | 23,90 € |
| 40 | Lachsfilet gegrillt - saftig & zart -
dazu Spinat, hausgemachte Fischsauce,
Kartoffelscheiben und gemischten Salat | 25,50 € |

Nudelgerichte

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 43 | Gyros mit Kritharaki (Nudelreis)
mit Metaxasauce und
Edamerkäse ³ überbacken
und gemischten Salat | 18,10 € |
| 44 | Makaronia Me Lachanika
Spaghetti mit frischen Gemüse, Olivenöl und
einem Hauch Butterschmack verfeinert,
geriebenem Fetakäse und gemischten Salat | 17,10 € |
| 46 | Gyros-Spaghetti
mit Metaxasauce und
Edamerkäse ³ überbacken
und gemischten Salat | 18,40 € |
| 47 | Tagliatelle mit Lachsfiletstücken
verfeinert mit Spinat
und gemischten Salat | 18,50 € |

Unsere Beilagensalate des Hauses werden
mit hausgemachten Joghurtdressing serviert.





Grillspezialitäten

- 45 Gyros Classic** **17,90 €**
mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
und gemischten Salat
- 48 Suvlaki** **16,90 €**
2 Fleischspieße, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
und gemischten Salat
- 49 Bifteki** **19,90 €**
gefülltes Hacksteak mit Fetakäse, Zaziki,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 51 Meteora – Teller** **21,50 €**
Schweinesteak gefüllt mit Fetakäse, Paprika,
Zwiebeln, Tomaten, mit Metaxasauce⁶ überzogen
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat

Geflügel vom Grill

- 424 Hähnchenbrustfilet** **17,50 €**
mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln,
und gemischten Salat
- 425 Hähnchenbrustfilet gefüllt** **21,40 €**
mit Blattspinat, Fetakäse,
und delikate Sauce Bearnaise³,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 426 Hähnchenbrustfilet** **19,30 €**
in Curry-Honigsauce,
dazu Knoblauchkartoffeln
und gemischten Salat
- 427 Putenbrustfilet gegrillt** **18,50 €**
mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
und gemischten Salat
- 428 Putenbrustfilet** **19,40 €**
in Curry-Honigsauce,
dazu Knoblauchkartoffeln
und gemischten Salat
- 429 Putenbrustfilet gegrillt** **19,40 €**
und Metaxasauce⁶,
dazu Knoblauchkartoffeln
und gemischten Salat



Unsere Beilagensalate des Hauses werden
mit hausgemachten Joghurtdressing serviert.

Gemischte Fleischplatten vom Grill

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 50 | Achillion – Teller
Schweinesteak, 1 Suvlaki, Zaziki,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat | 16,90 € |
| 52 | Kreta – Teller
Gyros, Hähnchenbrustfilet, Zaziki,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat | 18,50 € |
| 53 | Thessaloniki – Teller
Gyros, Suvlaki, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
und gemischten Salat | 19,90 € |
| 54 | Zeus – Teller
Gyros, Kalbsleber, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
und gemischten Salat | 19,90 € |
| 55 | Apollon – Teller
Gyros, Schweinelachssteak, Suzuki, Zaziki,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat | 21,60 € |
| 56 | Mykonos – Teller
Gyros, Suvlaki, Suzuki, Zaziki, dazu
Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat | 22,60 € |
| 57 | Athen – Teller
Gyros, Schweinelachssteak, Lammspieß, Zaziki,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat | 23,60 € |
| 63 | Filet – Teller
Schweinefilet, Rinderfilet und Lammfilet
mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit
Sauerrahm gefüllt und gemischten Salat | 30,90 € |

Unsere Beilagensalate des Hauses werden
mit hausgemachten Joghurtdressing serviert.



O
L
Y
M
P
I
A





—◆—
Lammfleisch
das bedeutet für
die Gäste des
Restaurants Olympia
etwas Besonderes.

Unser Lamm ist immer
von höchster Qualität.

Wir achten neben einer
schonenden Verarbeitung
auf die sorgsame
Entfernung von Fett
und Sehnen.

Die Güte unserer
Lammgerichte ist Ihre
Gaumenfreude.

—◆—



Lammspezialitäten vom Grill

...unser Lamm ist immer von höchster Qualität!

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 67 | Paidakia –
Lammkronen „Das Beste vom Lamm“ | 30,80 € |
| | 5 Lammkronen, dazu Knoblauchkartoffeln
und gemischten Salat | |
| 71 | 2 Lammspieße | 24,40 € |
| | mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
und gemischten Salat | |
| 73 | Lammrückensteak gefüllt | 26,90 € |
| | mit Blattspinat und Fetakäse
dazu delikate Sauce Bearnaise ⁶ ,
Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat | |
| 74 | Lamm – Platte | 30,90 € |
| | Lammkronen, Lammspieß, Lammfilet,
dazu Knoblauchkartoffeln,
Zaziki und gemischten Salat | |
| 76 | Lammfilet gegrillt | 29,50 € |
| | dazu Folienkartoffel mit
Sauerrahm gefüllt und gemischten Salat | |

Lammhaxe im Ofen zart gebacken

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 77 | Stifado | 22,90 € |
| | gebackene Lammhaxe im eigenen Saft
geschmort mit Zwiebeln,
dazu gemischten Salat | |
| 78 | Lammhaxe mit Spaghetti | 22,90 € |
| | und Edamerkäse ³ überbacken,
dazu gemischten Salat | |
| 80 | Lammhaxe | 22,90 € |
| | mit Knoblauchkartoffeln,
dazu gemischten Salat | |

Unsere Beilagensalate des Hauses werden
mit hausgemachten Joghurtdressing serviert.

Traditionelle, griechische Küche

- 84 Briam - Vegetarischer griechischer Gemüseauflauf** 15,90 €
Aubergine, Zucchini, Paprika, Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln aus dem Backofen mit geriebenem Fetakäse und gemischten Salat
- 87 Moussaka** 18,50 €
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch und einer Käsesauce⁶ überbacken, dazu gemischten Salat

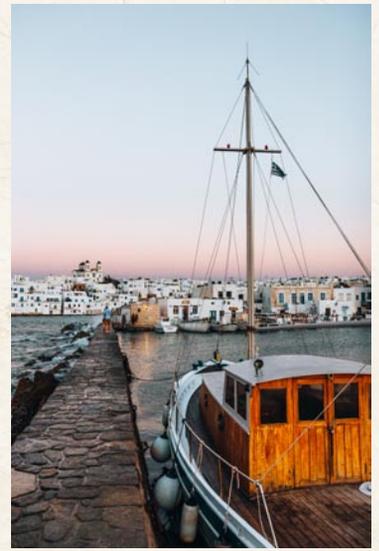
Platte für zwei Personen

- 88 Artemis – Platte** 50,90 €
als Vorspeise erhalten Sie einen großen gemischten Salat
2 Schweinesteaks, 2 Suvlaki,
2 Suzuki, Gyros, dazu Zaziki und Knoblauchkartoffeln
- 89 Delphi – Platte** 56,90 €
als Vorspeise erhalten Sie einen großen gemischten Salat
2 Lammsteaks, 2 Hähnchenbrustfilets,
Gyros, 2 Schweinefilets, dazu Zaziki und Knoblauchkartoffeln

Filet & Steaks

- 92 Irodion – Teller** 27,90 €
Rinderfilet und Schweinefilet mit Röstzwiebeln, Metaxasauce⁶, dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 93 Herkules – Teller** 20,90 €
Schweinefilet mit Kräuterbutter, dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 94 Alexander – Teller** 23,30 €
Schweinefilet, Schweinesteak, Hacksteak, mit Metaxasauce⁶, dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat

Unsere Beilagensalate des Hauses werden mit hausgemachten Joghurt dressing serviert.



—◆—
Lassen Sie sich
verwöhnen
Lassen Sie den
Arbeitsalltag hinter sich
und gönnen Sie sich etwas
Besonderes.

Machen Sie es wie die
Griechen - in großer
Runde essen.

Wir verwöhnen Sie gern!

—◆—





Überbackenes

- 95 Gyros** **19,90 €**
mit Edamerkäse³ und
Metaxasauce⁶ überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 96 Putenbrustfilet** **20,80 €**
mit Edamerkäse³ und
Metaxasauce⁶ überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 97 Bifteki gefüllt mit Fetakäse** **23,50 €**
mit Edamerkäse und
Metaxasauce⁶ überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 98 Aphrodite – Teller** **28,10 €**
Rinderfilet und Schweinefilet
mit Edamerkäse³ und
Metaxasauce⁶ überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 250 Saftiges Lammsteak** **27,50 €**
in Metaxasauce⁶, mit Tomatenscheiben
und geriebenem Fetakäse überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 251 Saftiges Hähnchenbrustfilet** **23,30 €**
in Metaxasauce⁶, mit Tomatenscheiben
und geriebenem Fetakäse überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat

Schnitzel

- 100 Schweineschnitzel** **15,90 €**
dazu Pommes frites und
gemischten Salat
- 101 Schweineschnitzel** **18,90 €**
mit weißer Champignonsauce überzogen,
dazu Pommes frites und gemischten Salat

*Unsere Beilagensalate des Hauses werden
mit hausgemachten Joghurtdressing serviert.*



Argentinische Rinderfilets

- 114 Argentinisches Rinderfilet** **36,80 €**
mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel
mit Sauerrahm und gemischten Salat

Bitte sagen Sie uns, ob Sie Ihr Filet
englisch, medium oder **durchgegrillt**
serviert haben möchten.

Wenn Sie keine Wünsche äußern,
grillen wir Ihr Filet **medium**.

Pfännchen - Spezialitäten

Diese Gerichte sollten Sie unbedingt einmal probieren !

- 301 Pfännchen – Stavrochori** **21,50 €**
Kalbsleber mit Metaxasauce⁶,
dazu Knoblauchkartoffeln
und gemischten Salat
- 302 Pfännchen – Mykonos** **22,90 €**
Schweinefilet mit Weißweinsauce
und Champignons verfeinert,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 303 Pfännchen – Rhodos** **19,90 €**
Gyros mit Metaxasauce⁶,
dazu Knoblauchkartoffeln
und gemischten Salat
- 304 Pfännchen – Athen** **22,90 €**
Schweinefilet mit Metaxasauce⁶,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 305 Pfännchen – Tinos** **21,30 €**
Hähnchenbrustfilet mit Weißweinsauce
und Champignons verfeinert,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 306 Pfännchen – Alonaki** **21,30 €**
Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce⁶,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat

*Unsere Beilagensalate des Hauses werden
mit hausgemachten Joghurtdressing serviert.*





Kleine Portionen

- | | |
|--|----------------|
| 503 Gyros | 16,30 € |
| mit Metaxasauce ⁶ und Edamerkäse ³ überbacken, dazu Pommes frites und gemischten Salat | |
| 504 1 Lammspieß | 17,30 € |
| mit Zaziki, dazu Pommes frites und gemischten Salat | |
| 505 2 Suzuki (Hacksteak) | 15,90 € |
| mit Metaxasauce ⁶ überzogen, dazu Pommes frites und gemischten Salat | |
| 506 Hähnchenbrustfilet | 16,10 € |
| mit Ananas, Metaxasauce ⁶ und Edamerkäse ³ überbacken, dazu Pommes frites und gemischten Salat | |
| 508 Gyros mit Zaziki | 15,70 € |
| dazu Pommes frites und gemischten Salat | |
| 509 Paniertes Hähnchenbrustschnitzel | 14,90 € |
| dazu Pommes frites und gemischten Salat | |

Gästeinfo

Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen möchten kein Problem..., jedoch müssen wir ihnen eine Kostenpauschale von 0,80 € je Verpackung berechnen.

Beilagen / Saucen extra

- | | |
|--|---------------|
| 600 Pommes frites | 4,00 € |
| 601 Butterreis | 3,30 € |
| 603 Reismudeln (Kritharaki) | 4,80 € |
| 604 Folienkartoffel mit Sauerrahm | 5,50 € |
| 605 Knoblauchkartoffeln | 5,50 € |
| 606 Metaxasauce | 4,00 € |
| 607 Champignonsauce | 4,00 € |
| 608 Sauce Bearnaise | 4,00 € |
| 609 Curry-Honigsauce | 4,00 € |
| 611 Kräuterbutter | 3,30 € |
| 612 Sauerrahm | 4,20 € |
| 613 Frische Knoblauch-Olivenölsauce | 3,70 € |
| 614 Spinat | 4,80 € |
| 615 Röstzwiebeln | 3,80 € |
| 616 Ketchup/ Mayonnaise | 0,70 € |
| 617 Brot | 0,70 € |



Alkoholfreie Getränke

135	Coca Cola ^{1,3}	0,3l	4,00 €
136	Coca Cola Zero ^(1,3,6,11)	0,3l	4,00 €
137	Fanta ^{3,5}	0,3l	4,00 €
138	Sprite ¹¹	0,3l	4,00 €
139	Spezi ^{1,3,5}	0,3l	4,00 €
140	SELTERS CLASSIC	Flasche 0,25 l	3,30 €
141	SELTERS NATURELL	Flasche 0,25 l	3,30 €
142	SELTERS CLASSIC	Flasche 0,75 l	7,60 €
143	SELTERS NATURELL	Flasche 0,75 l	7,60 €
239	Fassbrause	0,3l	4,00 €
144	Bitter Lemon ²	0,3l	4,20 €
145	Tonic Water ²	0,3l	4,20 €
146	Ginger Ale ⁷	0,3l	4,20 €
147	Orangensaft	0,3l	4,40 €
148	Apfelsaft	0,3l	4,40 €
149	Ananassaft	0,3l	4,40 €
150	Tomatensaft	0,3l	4,40 €
151	Bananennektar	0,3l	4,40 €
152	Kirschnektar	0,3l	4,40 €
153	KiBa (Kirsch-und Bananennektar)	0,3l	4,40 €
154	Apfelsaftschorle	0,3l	4,40 €



Eis & Dessert
 Warme Getränke
 Cocktails & Longdrinks
 finden Sie in
 unserer separaten Karte!



Biere vom Fass und aus der Flasche

155	Radeberger Pils vom Fass	0,3l	4,00 €
156	Radeberger Pils vom Fass	0,4l	4,60 €
157	Märkischer Landmann Schwarzbier vom Fass	0,3l	4,00 €
158	Märkischer Landmann Schwarzbier vom Fass	0,4l	4,70 €
159	Clausthaler alkoholfrei	Flasche 0,33l	3,90 €
161	Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass	0,5l	5,30 €
162	Schöfferhofer alkoholfrei	Flasche 0,5l	5,10 €
163	Schöfferhofer Kristallweizen	Flasche 0,5l	5,10 €
165	Berliner Weisse rot	Flasche 0,33l	4,60 €
166	Berliner Weisse grün	Flasche 0,33l	4,60 €
700	Alster (Bier+Sprite ¹¹)	0,3l	4,00 €
701	Alster (Bier+Sprite ¹¹)	0,4l	4,60 €
702	Diesel (Bier+Cola ^{1,3})	0,3l	4,00 €
703	Diesel (Bier+Cola ^{1,3})	0,4l	4,60 €

Spirituosen / Liköre

214	Jägermeister	2 cl	35% vol.	3,10 €
215	Ramazotti	4 cl	30% vol.	4,50 €
217	Johnny Walker	2 cl	40% vol.	5,90 €
218	Metaxa³ (5 Sterne)	2 cl	38% vol.	5,10 €
219	Metaxa³ (7 Sterne)	2 cl	40% vol.	5,90 €
222	Vodka	2 cl	38% vol.	4,50 €
167	Baileys³	4 cl	17% vol.	5,10 €
168	Amaretto	2 cl	28% vol.	3,30 €

Cocktails finden Sie in unserer separaten Karte.

Longdrinks mit 4 cl Alkoholgehalt

450	Gin Tonic²	7,50 €
451	Bacardi Cola^{1,3}	7,50 €
452	Whisky Cola^{1,3}	7,50 €
453	Vodka Lemon²	7,50 €

Sekt & Prosecco

169	Prosecco	0,75l	23,90 €
170	Sekt trocken <u>oder</u> halbtrocken	0,75l	18,90 €
171	Piccolo Sekt	0,2l	5,90 €
1710	Prosecco Piccolo	0,2l	7,30 €

Offene Weißweine aus Griechenland

		Glas 0,2 l	0,5 l
172 Weinschorle		5,60 €	
	nach Wahl trocken <u>oder</u> lieblich		
173 Chardonnay		6,60 €	14,20 €
	fruchtig, trockener Qualitätswein		
174 Makedonikos		6,40 €	13,80 €
	halbtrocken, weiß		
175 Retsina Malamatina	geharzt	6,40 €	
	Retsina Malamatina		
	geharzt	Flasche 0,5 l	13,90 €
176 Imiglykos	lieblich	6,40 €	13,80 €
178 Malagouzia von Alpha Estate		8,40 €	18,90 €
	Ein frischer und knackiger Weißwein mit einer brillianten hellgelben Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen langen Abgang.		



Offene Rosè- und Rotweine

		Glas 0,2 l	0,5 l
182 Makedonikos	halbtrocken, rot	6,40 €	13,80 €
184 Apelia Black Label	lieblich	6,60 €	14,20 €
185 Merlot	Qualitätswein	6,60 €	14,20 €
186 Papiroannou Nemea		8,40 €	18,90 €
	Gekennzeichnet durch saubere Aromen aus konzentrierten roten Früchten und auf einem Hintergrund von Vanille und Milkschokolade. Im Mund beginnt es mit einem süßen Geschmack, der eine Säurebalance entwickelt, während ihm die Tannine eine feste Struktur gibt.		
187 Roditis	rose', trocken	6,40 €	13,80 €

Weiß- und Rotweine aus Griechenland

		Flasche 0,75 l
190 Makedonikos - weiß -		19,90 €
	Weingut: Tsantali, Rebsorten: Roditis / Zoumiatis Eine glänzende gelbe Farbe, mit einem Geschmack nach Frühlingsblumen und einem einzigartigen Abgang.	
191 Imiglykos - weiß -		18,90 €
	Der würzige Geschmack der Muskat Trauben ist gut erkennbar. Der Wein hat ein fruchtbetontes Bouquet, den Abgang bestimmen nuancierte Aromen von Gewürzen und Beeren.	
192 Apelia Black Label - rot -		20,90 €
	Weingut: D. Kourtakis S.A. , Rebsorte; Agiorgitiko Apelia Black Label ist ein sortenreiner, lieblicher Rotwein, vorwiegend gekeltert aus Agiorgitiko-Trauben des berühmten Weinbaugebietes Nemea auf der Halbinsel Peloponnes	
193 Makedonikos - rot -		19,90 €
	Weingut: Tsantali, Rebsorten: Xinomavro / Moscomavro frischfruchtiger, Kirsche und Erdbeermarmelade im Duft mit einem angenehmen Geschmack.	



Qualitätsweine aus Griechenland

-rot 0,75l -



195 **Biblia Chora** 38,50 €

Ein gelungener Rotwein mit einer tiefen dunkelroten Farbe, mit klaren Aromen nach schwarzer Johannisbeere, reifen Pflaumen, Karamell und Schokolade mit pikanten Gewürznoten im Abgang zeichnen diesen kontrierten Wein aus. Ein körperreicher Wein, am Gaumen rund, weich und vielschichtig, mit gut eingebundenen Tanninen, die ihm einen lang anhaltenden Abgang und ein gutes Alterungspotential verleihen.

196 **Gerovassiliou Ktima** 40,50 €

Der Wein besitzt eine sehr dunkle rubinrote Farbe. Reich in der Nase, mit einem intensiven Charakter, der an Beeren und Gewürzen erinnert. Der Wein ist vollmundig und komplex an verschiedenen Früchten im Geschmack.

197 **Papaioannou Nemea** 30,90 €

Kirschrote Farbe, im Bouquet nach Kirsche, Waldbeeren, Pfeffer, im Gaumen fruchtig, kräftig, feine Tanninen, vollmundig, nachhaltig nach Sauerkirsche, lang anhaltend

Qualitätsweine aus Griechenland

-weiß 0,75l -



198 **Biblia Chora** 39,50 €

Ein Weißwein mit einer hellen, gelbgrünlichen Farbe und einem bestechenden Funkeln. Ein sehr gelungenes Zusammenspiel der kraftvollen autochthonen, griechischen Trauben Assyrtiko und der aromatischen Rebsorte Sauvignon Blanc. Sehr klares Fruchtroma, das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebunden Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.

199 **Alpha Estate Malagouzia** 32,90 €

Hellgelbe leuchtende Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Intensive Nase, sortentypisch dafür der Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und verhaltenen Kräuteraromen. Im Mund voll mit sehr ausgewogener Frische und Finesse. Lebhafter und langer Abgang.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

1=coffeinhaltig, 2=chininhaltig, 3=mit Farbstoff, 4=mit Konservierungsstoff Benzoesäure,

5=mit Antioxydationsmittel, 6=mit Süßungsmittel, 7=mit Ingwerauszügen

8=enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam E951), 11= mit Säuerungsmittel E330/E331

Die Gewürze unserer Speisen enthalten Geschmacksverstärker.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung !

Allergenseisekarte separat beim Personal zu erfragen!