

## Kalte Vorspeisen

- 1 **Oliven <sup>(1)</sup> mit Peperoni <sup>(1)</sup>** 5,20 €  
2 **Griechischer Bauernsalat** 10,30 €  
mit Tomaten, Gurken, Oliven <sup>(1)</sup>,  
Peperoni <sup>(1)</sup>, Zwiebeln, Krautsalat,  
Schafskäse (Feta)  
3 **Hirten – Salat** 11,60 €  
mit Tomaten, Gurken, Oliven <sup>(1)</sup>,  
Peperoni <sup>(1)</sup>, Eisbergsalat, Schafskäse (Feta),  
Paprika, Zwiebeln  
4 **Zaziki** 4,90 €  
pikante Joghurtspeise nach  
hauseigenem Rezept  
mit Knoblauch, Gewürzen und Olivenöl  
5 **Taramas** 5,50 €  
Fischrogencreme,  
„der Kaviar der Griechen“  
7 **Ktipiti** 5,90 €  
Schafskäsecreme (scharf)  
8 **Thunfisch – Salat** 11,90 €  
mit Thunfisch, Tomaten, Eisbergsalat,  
Paprika, Oliven, Peperoni <sup>(1)</sup> und Ei  
17 **Chef – Salat** 13,90 €  
mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen  
21 **Sommer-Salat** 14,20 €  
mit gegrillten Lachsfilet

## Warme Vorspeisen

- 9 **Peperoni <sup>(1)</sup> gegrillt** 4,90 €  
mit Knoblauchsauce  
10 **Dolmadakia** 4,80 €  
Weinblätter mit Reis gefüllt  
26 **Broccoli** 7,90 €  
mit Sauce Hollandaise und  
Schnittkäse<sup>2</sup> überbacken  
11 **Knoblauchbrot** 4,60 €  
12 **Gebratene Auberginen** 6,70 €  
mit Knoblauch-Tomatensauce, Zaziki  
13 **Gebackene Paprikaschoten** 7,40 €  
gefüllt mit Schafskäse (Feta)  
14 **Tiropitakia / Spanakopitakia** 7,80 €  
Teigblätter,  
gefüllt mit Käse/gefüllt mit Spinat und Käse  
15 **Warme Vorspeisenplatte**  
in kleinen Mengen zusammengestellt  
für 1 Person 14,20 €

## Käsespezialitäten

- 18 **Schafskäse (Feta)** 6,60 €  
mit Zwiebeln und Olivenöl  
19 **Gebackener Schafskäse (Feta)** 7,80 €  
20 **Gebackener Schafskäse (Feta)** 7,40 €  
paniert

## Suppen

- 22 **Griechische Bohnensuppe** 4,60 €  
23 **Hühnersuppe** 4,60 €  
24 **Gulaschsuppe** 4,60 €

## Grillspezialitäten

- 27 **Souflaki** 13,90 €  
2 Schweinefleischspieße,  
Zaziki und Reis  
28 **Gyros** 13,80 €  
Schweinefleischspezialität geschnitten  
vom Riesenspieß mit Zwiebeln,  
Zaziki und Reis  
31 **Bifteki** 14,90 €  
Schweinehacksteak, gefüllt  
mit Schafskäse (Feta),  
Zaziki, dazu Reis  
34 **Schweinesteaks gegrillt** 14,70 €  
belegt mit Champignonsauce,  
dazu Pommes frites  
25 **Gefülltes Schweinesteak** 15,60 €  
mit Schafskäse (Feta), Paprika, Zwiebeln  
und mit Metaxasauce überzogen,  
dazu Pommes frites  
29 **Überraschungsteller** 18,40 €  
Lassen Sie sich überraschen!  
35 **Hähnchenbrustfilet, gegrillt** 15,90 €  
mit gedünsteten Zwiebeln,  
Paprika, Pilzen, dazu Reis  
37 **Korfu Teller** 13,30 €  
Rinderleber gegrillt mit  
gerösteten Zwiebeln, dazu Reis  
32 **Mixteller** 18,90 €  
Hähnchenbrustfilet, Gyros,  
Rinderleber, Suzuki, Souflaki,  
Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln  
33 **Hähnchenbrustfilet gegrillt** 18,70 €  
mit Spinat und Fetakäse gefüllt,  
mit Sauce Bearnaise  
überzogen, dazu Pommes frites  
30 **Riesenspieß I** 16,90 €  
Schweinefilet, Zwiebeln,  
Paprika gegrillt, mit  
Kräuterbutter, Zaziki  
und Rosmarinkartoffeln  
47 **Kreta Spezial I** 18,20 €  
Gyros überbacken mit Schnittkäse<sup>2</sup>  
und Metaxasauce und Bifteki gefüllt  
mit Schafskäse, dazu Knoblauchkartoffeln  
54 **Kreta Spezial III** 18,60 €  
Gyros überbacken mit Schnittkäse<sup>2</sup>  
und Metaxasauce und Schweinefiletspieß  
mit Paprika und Zwiebeln,  
dazu Knoblauchkartoffeln

## Grillspezialitäten

für 2 und 4 Personen

- 76 **Grillplatte (für 2 Personen)** 44,00 €  
Hirtensalat,  
2 Suzuki, 2 Schweinesteaks,  
2 Stück Rinderleber,  
2 Hähnchenbrustfilets, Gyros,  
dazu Kreta-Kartoffeln und Metaxasauce  
77 **Grillplatte (für 4 Personen)** 80,00 €  
Hirtensalat,  
4 Suzuki, 4 Schweinesteaks,  
4 Stück Rinderleber,  
4 Hähnchenbrustfilets, Gyros,  
dazu Kreta-Kartoffeln und Metaxasauce

# KRETA

## Schweinefilets & Rinderfilets vom Grill

- 40 **Gefülltes Filet vom Schwein** 17,60 €  
mit Schafskäse (Feta), Paprika,  
Zwiebeln und Folienkartoffel mit Zaziki  
41 **Filet vom Schwein** 16,90 €  
die zarteste Gaumenfreude, die Fleisch  
je bieten kann, dazu Folienkartoffel mit Zaziki  
43 **Rinderfilets** 25,90 €  
mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln  
45 **Gefülltes Filet vom Schwein** 18,40 €  
gefüllt mit Spinat, Butterkäse<sup>2</sup>, Champignonsauce  
und Folienkartoffel mit Zaziki

## Grill - Teller

- 46 **KRETA – Teller** 14,90 €  
Gyros, Souflaki, Zaziki, dazu Reis  
48 **Jiannis – Teller** 15,40 €  
Gyros, Schweinesteak, Souflaki, Zaziki,  
dazu Pommes frites und Reis  
49 **Filet – Teller** 23,40 €  
Schweinefilet, Rinderfilet, Lammfilet  
mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln  
51 **Knossos – Teller** 16,60 €  
1 Souflaki, Gyros, Suzuki, Schweinesteak,  
Zaziki, dazu Pommes frites und Reis  
53 **Chef – Teller** 15,90 €  
1 Schweinesteak, 1 Souflaki, Suzuki, Zaziki,  
dazu Pommes frites und Reis

## Für den kleinen Hunger

- 200 **Schweinesteak, gegrillt** 10,90 €  
belegt mit Champignonsauce,  
dazu Pommes frites  
201 **Hähnchenbrustfilet, gegrillt** 11,90 €  
mit gedünsteten Zwiebeln,  
Paprika, Pilzen und Reis  
203 **Gyros** 10,80 €  
Schweinefleischspezialität, geschnitten vom  
Riesenspieß, mit Zwiebeln, Zaziki dazu Reis  
205 **Lammfilet – Pfännchen** 16,90 €  
in Metaxasauce, mit Champignons, Zwiebeln,  
Paprika verfeinert, dazu Brot  
206 **Gyros – Pfännchen** 12,80 €  
in Metaxasauce, mit Champignons, Zwiebeln,  
Paprika verfeinert, dazu Brot  
207 **Pangasiusfilet** 11,90 €  
mit Zaziki und Kartoffeln  
208 **Hähnchenbrustfilet** 13,70 €  
mit Metaxasauce und Kreta-Kartoffeln  
mit Schnittkäse<sup>2</sup> überbacken  
209 **Schweinesteaks** 12,90 €  
mit Metaxasauce und Kreta-Kartoffeln  
mit Schnittkäse<sup>2</sup> überbacken

Beilagenänderung zum Hauptgericht möglich  
Folienkartoffel mit Zaziki, Kreta-Kartoffeln  
gegen einen Aufpreis von 2,50 Euro, die alte  
Beilage entfällt dann.

## Überbackene Gerichte

- 57 **Hähnchenbrustfilet** 17,90 €  
mit Metaxasauce und Kreta-Kartoffeln  
mit Schnittkäse<sup>2</sup> überbacken  
65 **Hähnchenbrustfilet** 17,90 €  
mit Weinsauce und Schnittkäse<sup>2</sup> überbacken,  
dazu Pommes frites  
58 **Gyros Spezial** 15,60 €  
mit Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse (Feta),  
Metaxasauce und Schnittkäse<sup>2</sup>  
überbacken, dazu Reis  
59 **Souflaki** 14,60 €  
mit Metaxasauce und  
Schnittkäse<sup>2</sup> überbacken, dazu Reis  
60 **Suzuki** 14,20 €  
mit Metaxasauce und Schnittkäse<sup>2</sup>  
überbacken, dazu Kretakartoffeln  
61 **Gyros** 13,90 €  
mit Metaxasauce und  
Schnittkäse<sup>2</sup> überbacken, dazu Reis  
62 **Bifteki** 15,90 €  
mit Käse<sup>2</sup> gefüllt und Metaxasauce  
und Schnittkäse<sup>2</sup> überbacken, dazu Reis  
63 **Schweinesteaks** 15,90 €  
mit Metaxasauce und Schnittkäse<sup>2</sup> überbacken,  
dazu Kretakartoffeln  
64 **Schweinefilet** 17,90 €  
mit Ananas, Metaxasauce und  
Schnittkäse<sup>2</sup> überbacken, dazu Reis

## Unsere Pfännchengerichte

- 66 **Gyros - Pfännchen** 14,90 €  
in Metaxasauce verfeinert mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika dazu Brot  
67 **Schweinefilet - Pfännchen** 16,80 €  
in Metaxasauce verfeinert mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika dazu Brot  
68 **Rinderleber - Pfännchen** 13,90 €  
in Metaxasauce verfeinert mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika dazu Brot  
70 **Schweinesteaks - Pfännchen** 14,60 €  
in Weinsauce verfeinert mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika dazu Brot  
73 **Lammfilet - Pfännchen** 21,90 €  
in Metaxasauce verfeinert mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika dazu Brot  
74 **Hähnchenbrustfilet - Pfännchen** 16,40 €  
in Weinsauce verfeinert mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika dazu Brot

Zu jedem Hauptgericht reichen wir Ihnen einen  
gemischten Salat mit Dressingsauce!

## Lammspezialitäten

- 36 **Lammkoteletts** 18,90 €  
mit frischen Gemüse und Reis  
38 **Lammfilet** 21,70 €  
mit frischen Gemüse und Reis  
39 **Lammsteak gegrillt** 19,90 €  
mit Spinat und Schafskäse (Feta) gefüllt,  
mit Sauce Bearnaise überzogen, dazu  
Folienkartoffel mit Zaziki

- 50 **Lamm – Teller** 20,60 €  
2 Lammfilets, 2 Lammkoteletts,  
mit frischen Gemüse, dazu Reis  
56 **Lammfilet** 21,90 €  
mit Metaxasauce und Kreta-Kartoffeln  
mit Schnittkäse<sup>2</sup> überbacken

## Aus dem Backofen

**Juwezi:** Lammhaxe oder Gyros im Keramiktopf,  
bei großer Hitze im Backofen gebacken.

Mit verschiedenen Zutaten zur Auswahl:

- 80 **mit Kritharaki** 14,90 €  
(kleine längliche Nudeln)  
und Schnittkäse<sup>2</sup> überbacken  
82 **mit grünen Bohnen** 15,90 €  
84 **mit dicken Bohnen** 15,90 €  
85 **Stifado** 15,90 €  
Ein Begriff in der griechischen Küche:  
Lammfleisch mit Königswiebeln

## Auflauf echt griechisch

- 87 **Moussaka** mit Auberginen, 13,90 €  
Kartoffeln, Hackfleisch und Bechamelsauce

## Fisch - Spezialitäten

- 100 **Garnelen** 18,20 €  
mit Zaziki und Salzkartoffeln  
101 **Kalamaris** 15,30 €  
mit Zaziki und Salzkartoffeln  
102 **Pangasiusfilet** 14,80 €  
mit Zaziki und Salzkartoffeln  
103 **Frisches Lachsfilet,**  
**saftig gegrillt** 19,40 €  
mit frischen Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
104 **Fischplatte** 18,90 €  
Kalamaris, Pangasiusfilet, Garnelen,  
Zaziki, Salzkartoffeln

## Beilagen/Saucen

- 109 **Kroketten** 3,90 €  
110 **Pommes frites** 4,20 €  
111 **Reis** 3,50 €  
112 **Kritharaki (Reisnudeln)** 4,20 €  
120 **Knoblauchkartoffeln** 4,30 €  
113 **Kreta – Kartoffeln** 5,60 €  
Bratkartoffeln mit Käsesauce überbacken  
114 **Folienkartoffel mit Zaziki** 5,80 €  
115 **Dicke Bohnen** 4,90 €  
118 **Rosmarinkartoffeln** 5,50 €  
116 **Grüne Bohnen** 4,70 €  
117 **Frisches Gemüse** 5,90 €  
123 **Metaxasauce** 3,50 €  
124 **Weißweinsauce** 3,50 €  
125 **Sauce Bearnaise** 3,50 €

### Gästeinfo

Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen  
möchten kein Problem...,  
jedoch müssen wir ihnen eine Kostenpauschale von  
0,50 € je Verpackung berechnen.

Getränke auf der Rückseite

## Bier vom Fass und aus der Flasche

<b>Wittinger Pils vom Fass</b>	0,4 l	<b>3,90 €</b>
<b>Alsterwasser</b> (Bier + Sprite <sup>11</sup> )	0,4 l	<b>3,90 €</b>
<b>Diesel</b> (Cola <sup>2,3</sup> mit Bier)	0,4 l	<b>3,90 €</b>
<b>Stackmann's Dunkel Alt</b>	0,4 l	<b>3,90 €</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b> Flasche	0,33 l	<b>3,70 €</b>
<b>Hefeweizen - Dunkel</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<b>Hefeweizen - Kristall</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<b>Hefeweizen Alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<b>Hefeweizen - Hell</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<b>Griechisches Bier „Mythos“</b>	0,33 l	<b>3,80 €</b>
<b>Alkoholfreie Getränke</b>		
<b>Coca Cola</b> <sup>(2,3)</sup>	0,2 l	<b>2,60 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
<b>Coca Cola light</b> <sup>(2,3,4,7)</sup>	0,2 l	<b>2,60 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
<b>Fanta (Orangenlimonade)</b> <sup>(2,8)</sup>	0,2 l	<b>2,60 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
<b>Sprite</b> <sup>(11)</sup>	0,2 l	<b>2,60 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
<b>Spezi</b> <sup>(2,3,8)</sup>	0,2 l	<b>2,60 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
<b>Mineralwasser</b> Flasche	0,25 l	<b>2,60 €</b>
<b>Mineralwasser</b> Flasche	0,75 l	<b>6,90 €</b>
<b>Mineralwasser Still</b> Flasche	0,25 l	<b>2,60 €</b>
<b>Mineralwasser Still</b> Flasche	0,75 l	<b>6,90 €</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>(5)</sup>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
	0,4 l	<b>4,80 €</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>(6)</sup>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
	0,4 l	<b>4,80 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>(5)</sup>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
	0,4 l	<b>4,80 €</b>
<b>Apfelschorle</b> (Apfelsaft + Mineralwasser)	0,2 l	<b>2,60 €</b>
	0,4 l	<b>4,20 €</b>
<b>Vitalmalz</b> Flasche	0,33 l	<b>3,40 €</b>

## Säfte

<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
	0,4 l	<b>4,80 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
	0,4 l	<b>4,80 €</b>
<b>Tomatensaft</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
	0,4 l	<b>4,80 €</b>
<b>Kirschnektar</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
	0,4 l	<b>4,80 €</b>
<b>Bananennektar</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
	0,4 l	<b>4,80 €</b>
<b>Ananassaft</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
	0,4 l	<b>4,80 €</b>
<b>KIBA</b> (Kirsch- + Bananennektar)	0,2 l	<b>2,90 €</b>
	0,4 l	<b>4,80 €</b>

## Warme Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Griechischer Mocca</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Glas Tee (verschiedene Sorten)</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Glühwein</b> 0,2 l 11,5% vol.	<b>3,20 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>(G)</sup>	<b>2,90 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>(G)</sup>	<b>3,80 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>(G)</sup>	<b>3,20 €</b>

Erfrischend kühl

<b>Griechischer Frappé</b>	<b>4,30 €</b>
----------------------------	---------------

## Desserts & Eisspezialitäten

<b>700 Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Nüssen	<b>4,70 €</b>
<b>701 Himbeerbecher</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren	<b>5,60 €</b>
<b>702 Sanfter Engel</b> Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis	<b>4,90 €</b>
<b>703 Tartufo</b> Zabaglioneis und Schokoeis mit Nusskrokant, Zucker und Kakao umhüllt	<b>4,80 €</b>
<b>704 Fruchtbecher</b> Gemischtes Eis mit Früchten und Sahne	<b>5,30 €</b>
<b>705 Schokobecher</b> Vanille-, Schokoeis, Schokosauce und Sahne	<b>5,20 €</b>
<b>707 Kinderbecher</b> Gemischtes Eis mit Sahne	<b>3,90 €</b>
<b>... süße Verführung</b>	
<b>708 Schokoladensoufflé</b> aus feiner griechischer Zartbitter-Schokolade dazu 1 Kugel Vanilleeis	<b>5,80 €</b>
<b>709 Mosaikos Kormos</b> griechischer Kekskuchen aus getrockneten Bananen, Kekse, Nüsse dazu 1 Kugel Vanilleeis	<b>5,20 €</b>

# KRETA

## Aperitifs 5 cl & Sekt

<b>Ouzo</b> mit Eiswürfeln 37,5 % vol.	<b>3,20 €</b>
<b>Martini bianco</b> 18,0 % vol.	<b>4,40 €</b>
<b>1 Glas Sekt</b> Hausmarke	<b>3,80 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>5,90 €</b>

## Longdrinks mit 2 cl Alkoholgehalt

<b>Bacardi Cola</b> <sup>2,3</sup> 40% vol.	<b>5,70 €</b>
<b>Campari Orange</b> <sup>2</sup> 25% vol.	<b>5,70 €</b>
<b>Whisky Cola</b> <sup>2,3</sup> 40% vol.	<b>5,70 €</b>
<b>Havana Cola</b> <sup>2,3</sup> 40% vol.	<b>6,70 €</b>
<b>Metaxa Cola</b> <sup>2,3</sup> 40% vol.	<b>5,70 €</b>
<b>Gin Tonic</b> 40% vol.	<b>5,70 €</b>
<b>Gin Orange</b> 40% vol.	<b>5,70 €</b>
<b>Wodka Lemon</b> <sup>5</sup> 40% vol.	<b>5,70 €</b>
<b>Wodka Cola</b> <sup>2,3</sup> 40% vol.	<b>5,70 €</b>
<b>Wodka Orange</b> 40% vol.	<b>5,70 €</b>
<b>Batida Kirsch</b> 16% vol.	<b>5,70 €</b>

## Cocktails

<b>950 Sportsman (alkoholfrei)</b> 4 exotische Früchte, Maracuja, Papaya, Mango, Pfirsich, Orangensaft* - exotisch	<b>6,40 €</b>
<b>951 Coconut Kiss (alkoholfrei)</b> Coconut – Cream & Sahne, Ananassaft – karibisch	<b>6,40 €</b>
<b>957 Big Apple (alkoholfrei)</b> Apfel, Minze*, Orangensaft – erfrischend – frisch	<b>6,40 €</b>
<b>952 Tequila Sunrise</b> weißer Tequila, Zitrone, Grenadine, Orangensaft* - herb	<b>6,90 €</b>
<b>953 Sex on the Beach</b> Wodka – Maracuja, Papaya, Pfirsich, Orangen- und Ananassaft* - exotisch, herb	<b>6,90 €</b>
<b>954 Swimming Pool</b> weißer Rum, Wodka, Coconut – Cream, Curacao blue, Sahne Ananassaft* - karibisch	<b>6,90 €</b>
<b>955 Pina Colada</b> Rum & Sahne, Coconut – Cream, Ananassaft* - exotisch, herb	<b>6,90 €</b>
<b>956 Caipirinha</b> Cachaca, lemon*, brauner Zucker, in crushed Ice – limettig, herb	<b>7,90 €</b>

## Offene Rotweine aus Griechenland

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
<b>Roditis</b> <sup>(L)</sup> Tafelwein, Rose`, trocken, 11,5% vol.	<b>4,90 €</b>	<b>9,60 €</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Demestika</b> <sup>(L)</sup> „Achaia Clauss“, Tafelwein Trocken, 11,5 % vol.	<b>4,90 €</b>	<b>9,60 €</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Makedonikos</b> <sup>(L)</sup> Tafelwein, halbtrocken, 11,5% vol.	<b>4,90 €</b>	<b>9,60 €</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Imiglykos</b> <sup>(L)</sup> Tafelwein, halbsüß, 11,5 % vol.	<b>4,90 €</b>	<b>9,60 €</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Mavrodaphne</b> <sup>(L)</sup> Likörwein 15% vol.	<b>5,40 €</b>	<b>9,90 €</b>	<b>18,50 €</b>

## Offene Weißweine aus Griechenland

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
<b>Retsina</b> <sup>(L)</sup> Tafelwein, geharzt, 11,5% vol.	<b>4,60 €</b>	<b>8,60 €</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Demestika</b> <sup>(L)</sup> „Achaia Clauss“, Tafelwein, trocken, 11,5 % vol.	<b>4,90 €</b>	<b>9,60 €</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Makedonikos</b> <sup>(L)</sup> Tafelwein, halbtrocken, 11,5% vol.	<b>4,90 €</b>	<b>9,60 €</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Imiglykos</b> <sup>(L)</sup> Tafelwein, halbsüß, 11,5 % vol.	<b>4,90 €</b>	<b>9,60 €</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Samos</b> <sup>(L)</sup> Likörwein 15% vol.	<b>5,40 €</b>	<b>9,90 €</b>	<b>18,50 €</b>

## Flaschenweine aus Griechenland

<b>Atlantis rosé</b>	<b>24,90 €</b>
In der Nase und am Gaumen sehr fruchtbetonte Aromen von Erdbeer, Himbeerkonfitüre, Kirsche, mit einem Hauch Pflaume. Der relativ hohe Säuregehalt der Assyrtikotraube verleiht ihm eine knackige Frische.	

**Amethystos weiß** **23,90 €**  
Dieser Wein hat ein intensives und sehr facettenreiches Aroma von exotischen Früchten. Der Amethystos ist ein körperreicher Weißwein mit vielversprechendem Bouquet.

**Amethystos rot** **27,90 €**  
Der Amethystos zeigt ein elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten, mit markanten, vollmundigen Geschmack. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, besitzt ein feines Säuregerüst.

## Spirituosen

<b>Metaxa<sup>2</sup> (5 Sterne)</b> 38% vol.	<b>2,90 €</b>
<b>Metaxa<sup>2</sup> (7 Sterne)</b> 40% vol.	<b>3,90 €</b>
<b>Metaxa<sup>2</sup>, very old</b> 40% vol.	<b>5,50 €</b>
<b>Ouzo</b> 38% vol.	<b>1,70 €</b>
<b>Doppelkorn</b> 30% vol.	<b>2,00 €</b>
<b>Ramazotti</b> 32% vol.	<b>2,50 €</b>
<b>Fernet Branca</b> 42% vol.	<b>2,50 €</b>
<b>Jägermeister</b> 35% vol.	<b>2,50 €</b>
<b>Underberg</b> 44% vol.	<b>2,50 €</b>
<b>Whisky</b> 40% vol.	<b>3,50 €</b>
<b>Bacardi</b> 40% vol.	<b>3,50 €</b>
<b>Campari<sup>2</sup></b> 25% vol.	<b>3,50 €</b>
<b>Wodka</b> 40% vol.	<b>3,50 €</b>
<b>Tequila</b> 40% vol.	<b>3,50 €</b>

Eine tolle Geschenkidee!  
Unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlaß!



Machen Sie Ihren Verwandten, Bekannten, Freunden... eine Freude, die sie nicht so schnell vergessen werden.

**Zusatzstoffe:** 1 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure, 2 = mit Farbstoff, 3 = coffeinhaltig, 4 = mit Süßstoff Saccharin und Aspartam, 5 = chininhaltig, 6 = mit Ingwerauszug, 7 = enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam E951), 8 = mit Antioxidationsmittel, 11 = mit Säuerungsmittel E330/E331  
Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer!