



« ΓΕΙΑ ΣΑΣ »

Mit dieser ursprünglichen Begrüßung lädt John Sie ein, in der „Ägäis“ griechische Gastfreundschaft zu erfahren, die sich in der Esskultur widerspiegelt: Lammfleisch, Schafskäse, Fisch, Dorfsalat, verfeinert mit aromatischen Kräutern wie Oregano, Thymian und bestem, biologischem, kaltgepresstem Olivenöl.

Lassen Sie sich so von uns entführen in die Inselwelt der Kykladen mit dem tiefblauen Himmel, dem goldenen Licht, dem kristallklaren türkisfarbenen Wasser der Ägäis.

Wir kochen traditionell griechisch und verwenden hierfür ausschließlich **regionale Naturprodukte**. Die griechische Küche bietet neben Fisch und Fleisch auch vegane und vegetarische Gerichte.

Unsere Öffnungszeiten und aktuelle Informationen finden Sie auf www.baxivanelis.de.

Bei angenehmen Wetter ist unsere Terrasse für Sie geöffnet.

ΚΑΛΥ ΟΡΕΕΥ
wünscht Ihnen
Familie Baxivanelis



Vorspeisen

Gericht	Beschreibung	Preis
Meze & Ouzo	kleine Zusammenstellung verschiedener griechischer Vorspeisen & Ouzo (2cl)  auf Wunsch vegetarisch Allergene: Milch von Säugetieren, Fisch, Senf, Eier von Geflügel Zusatzstoffe: Karmin (E120) (von Tarama)	9.20 €
Ortef klein	Zusammenstellung verschiedener griechischer Vorspeisen  auf Wunsch vegetarisch Allergene: Milch von Säugetieren, Fisch, Senf, Eier von Geflügel Zusatzstoffe: Karmin (E120) (von Tarama)	14.80 €
Ortef groß	Zusammenstellung verschiedener griechischer Vorspeisen  auf Wunsch vegetarisch Allergene: Milch von Säugetieren, Fisch, Senf, Eier von Geflügel Zusatzstoffe: Karmin (E120) (von Tarama)	28.50 €
Zaziki	 Knoblauchquark mit gehobelten Gurken Allergene: Milch von Säugetieren	4.90 €
Tarama	Fischrogensalat Allergene: Sojabohnen, Fisch Zusatzstoffe: Karmin (E120)	5.40 €

Unsere Gerichte werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Fava	 Linsencrème mit frischer Paprika, Kapern und Zwiebeln	5.60 €
Oliven	 Kalamata (Natur mit Stein)	5.60 €
Dolmadakia	 mit Reis gefüllte Weinblätter	8.40 €
Peperoni	 mild	4.50 €
Feta	 griechischer Schafskäse <small>Allergene: Milch von Säugetieren</small>	7.60 €
Feta vegan	 auf Basis von Kokosöl und Kartoffel	7.60 €

In Griechenland trinkt man zu den Vorspeisen gerne Ouzo oder Bier.



Unsere Gerichte werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Warme Vorspeisen

Gericht	Beschreibung	Preis
Pita	 mit Olivenöl und Knoblauch Allergene: Milch von Säugetieren, Gluten	2.90 €
Fladenbrot	 aus Dinkelmehl, mit Olivenöl und Knoblauch Allergene: Gluten	4.10 €
Oktapussalat	mit Olivenöl und Essig Allergene: Weichtiere	16.50 €
Oktopus vom Grill	mit Zitrone und Olivenöl, würzig, leicht salzig und im Biss wie Speck Allergene: Weichtiere	17.60 €
Saganaki	 gebackener Hartschafskäse Allergene: Milch von Säugetieren, Gluten	9.80 €
Feta vom Backofen	 griechischer Schafskäse, gebacken	7.60 €
Bohnensuppe	 Allergene: Sellerie	7.90 €
Fischsuppe ÄGÄIS	Allergene: Fisch, Sellerie, Milch von Säugetieren	8.80 €

Die griechische Küche bietet auch allerlei vegetarische und vegane Gerichte!



Unsere Gerichte werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Griechische Salate

Gericht	Beschreibung	Preis
Beilagensalat		4.90 €
Bohnensalat	 weiße Bohnen, Zwiebeln - Olivenöl	6.10 €
Gurkensalat	 gewürzt mit Dill - Olivenöl	5.60 €
Grüner Salat	 Kopfsalat mit Zwiebeln	5.60 €
Krautsalat	 Weißkohl - Olivenöl - Essig	5.60 €
Bauernsalat	 Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Feta (Schafskäse), Olivenöl, Oregano  auf Wunsch mit veganem Feta Allergene: Milch von Säugetieren	10.60 €
Dorfsalat klein	 Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Ei, Zwiebeln, Bohnen, Feta (Schafskäse), Oregano  auf Wunsch mit veganem Feta Allergene: Milch von Säugetieren, Eier von Geflügel	8.80 €
Dorfsalat groß	 Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Ei, Zwiebeln, Bohnen, Feta (Schafskäse), Oregano  auf Wunsch mit veganem Feta Allergene: Milch von Säugetieren, Eier von Geflügel	15.80 €

Unsere Gerichte werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Schweinefleischgerichte

Gericht	Beschreibung	Preis
Souvlakia	2 Fleischspieße vom Grill mit Zaziki garniert, mit Krautsalat garniert – dazu Tomatenreis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Schwefeloxid und Sulfite (Wein im Tomatenreis)</small>	18.20 €
Grillgyros	mit Zaziki, Zwiebeln, Krautsalat garniert – dazu Tomatenreis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Schwefeloxid und Sulfite (Wein im Tomatenreis)</small>	18.20 €
Schnitzel paniert	mit Zaziki garniert – dazu Tomatenreis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Gluten, Schwefeloxid und Sulfite (Wein im Tomatenreis)</small>	15.90 €
Kinder Gyrosteller	mit Pommes Frites und Bio Ketchup – dazu Pommes Frites <small>Allergene: Sellerie (bei Ketchup)</small>	9.00 €
Gyros Pita	Pita gefüllt mit Grill-Gyros, Zaziki, Salat <small>Allergene: Milch von Säugetieren</small>	6.20 €

Ein trockener Rotwein
passt hervorragend zu
Fleischgerichten.



Unsere Gerichte werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Verschiedene Fleischgerichte

Gericht	Beschreibung	Preis
Landgockel	Schnitzel - Natur (ca. 200g), vom Grill mit Zaziki - dazu Tomatenreis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Schwefeloxid und Sulfite (Wein im Tomatenreis)</small>	27.60 €
Fleischteller	verschiedene Fleischsorten, unterschiedlich zubereitet, mit Zaziki garniert - dazu Tomatenreis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Gluten, Eier von Geflügel, Schwefeloxid und Sulfite (Wein im Tomatenreis)</small>	29.90 €
Balkanplatte	verschiedene Fleischsorten, unterschiedlich zubereitet, mit Gemüse, Tomatenreis, Kartoffeln vom Backofen, Pommes Frites und Zaziki - dazu Beilagensalat, Tomatenreis, Pommes Frites, Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Gluten, Eier von Geflügel, Schwefeloxid und Sulfite (Wein im Tomatenreis)</small>	42.10 €
Balkanplatte für zwei Personen	groß, verschiedene Fleischsorten, unterschiedlich zubereitet, mit Gemüse, Tomatenreis, Kartoffeln vom Backofen, Pommes Frites und Zaziki - dazu 2 x Beilagensalat, Tomatenreis, Pommes Frites, Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Gluten, Eier von Geflügel, Schwefeloxid und Sulfite (Wein im Tomatenreis)</small>	76.20 €
Putensteak	vom Grill mit Zaziki - dazu Tomatenreis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Schwefeloxid und Sulfite (Wein im Tomatenreis)</small>	17.80 €

Unsere Gerichte werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Hausspezialitäten

Gericht	Beschreibung	Preis
Inselsalat	Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Oliven, Peperoni, Feta, gebackene Saganaki-Käsestücke und verschiedene Fische <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Fisch, Weichtiere, Gluten, Eier von Geflügel</small>	22.70 €
Mussaka	vom Backofen, Gratin aus Auberginen und Rinderhackfleisch mit Wein gekocht und griechischen Gewürzen, Käsecreme <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Gluten, Eier von Geflügel, Schwefeloxid und Sulfite (mit Wein gekocht)</small>	18.20 €
Mussaka vegetarisch	 vom Backofen, Gratin aus Auberginen und Soja Schnitzel mit Wein gekocht und griechischen Gewürzen, Käsecreme aus Dinkelmehl und Schafsmilch <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Gluten, Eier von Geflügel, Sojabohnen, Schwefeloxid und Sulfite (mit Wein gekocht)</small>	18.20 €
Grillgyros vegetarisch	 veganer Soja-Fleischersatz mit Zaziki, Zwiebeln, Krautsalat garniert  auf Wunsch vegan - dazu Tomatenreis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Sojabohnen, Milch von Säugetieren (Quark in Zaziki)</small>	18.20 €
Stifado	zartes Rindfleisch in Tomatensoße auf griech. Art gekocht, gut gewürzt - dazu Reis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite (mit Wein gekocht)</small>	22.80 €
Riganato	gebackene Lammleber mit Zaziki, dazu Salat <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Gluten</small>	19.80 €
Lammkeule	vom Backofen, mit grünen Bohnen in Tomatensoße - dazu Reis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite (mit Wein gekocht)</small>	29.60 €

Unsere Gerichte werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Lammkeule Schäfer Art	vom Backofen, mit Schafskäse, frischen Tomaten, gut gewürzt - dazu Reis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Schwefeloxid und Sulfite (mit Wein gekocht)</small>	34.60 €
Lammkoteletts	vom Grill mit Zaziki garniert - dazu Tomatenreis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Schwefeloxid und Sulfite (Wein im Tomatenreis)</small>	28.80 €
Lammbraten „Gianni“	Fleischstücke am Knochen vom Backofen, mit Zaziki - dazu Tomatenreis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren</small>	28.80 €
Penirli	 Feta (Schafskäse) mit frischen Tomaten und Oliven vom Backofen, mild gewürzt  auf Wunsch mit veganem Feta <small>Allergene: Milch von Säugetieren</small>	17.60 €
Saganaki und Salat	 Kefalograviera (Hartschafskäse) gebacken - dazu großer gemischter Salat <small>Allergene: Gluten, Eier von Geflügel</small>	20.40 €
Gemüsetopf	 Auberginen, grüne Bohnen, Karotten, Zucchini, Paprika, Tomaten, Okra, Zwiebeln, Kartoffeln	16.80 €
Jackfruit Gulasch	 griechische Art, mit bunten Paprikaschoten in feiner, leicht pikanter Tomatensoße - dazu Reis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen	21.70 €
Briami	 verschiedene Gemüsesorten nach Saison, im Backofen gegart, mit Feta (Schafskäse)  auf Wunsch mit veganem Feta - dazu Tomatenreis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren</small>	23.90 €

Unsere Gerichte werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Rindfleischgerichte

Gericht	Beschreibung	Preis
Suzukiä	8 Fleischküchle vom Backofen aus Rinderhackfleisch, pikant gewürzt, in Tomatensoße (saisonal - Oktober bis März) - dazu Reis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Gluten, Eier von Geflügel, Schwefeloxid und Sulfite (mit Wein gekocht)</small>	22.80 €
Suzukiä mit Bohnen	4 Fleischküchle vom Backofen aus Rinderhackfleisch, pikant gewürzt, mit grünen Bohnen (saisonal - Oktober bis März) - dazu Reis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Gluten, Eier von Geflügel, Schwefeloxid und Sulfite (mit Wein gekocht)</small>	19.30 €
Keftedes	8 Rinderhackfleischbällchen vom Backofen, mild minzig gewürzt und Zaziki (saisonal - April bis September) - dazu Tomatenreis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Gluten, Eier von Geflügel, Schwefeloxid und Sulfite (Wein im Tomatenreis)</small>	22.80 €

Heimische Wildkräuter haben in der griechischen Küche eine große Bedeutung.



Unsere Gerichte werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Fischgerichte

Gericht	Beschreibung	Preis
Sardellen	in reinem Pflanzenöl gebacken, mit Zaziki und Tarama garniert - dazu Beilagensalat <small>Allergene: Milch von Säugetieren (von Zaziki), Fisch, Gluten Zusatzstoffe: Karmin (E120) (von Tarama)</small>	16.00 €
Kalamaria	Tintenfische, in reinem Pflanzenöl gebacken, mit Zaziki und Tarama garniert - dazu Beilagensalat <small>Allergene: Milch von Säugetieren (von Zaziki), Fisch, Gluten, Weichtiere Zusatzstoffe: Karmin (E120) (von Tarama)</small>	18.20 €
Barbunia	Meerbarbe, in reinem Pflanzenöl gebacken, mit Zaziki und Tarama garniert - dazu Beilagensalat <small>Allergene: Milch von Säugetieren (von Zaziki), Fisch, Gluten Zusatzstoffe: Karmin (E120) (von Tarama)</small>	21.70 €
Merlusa	Seehechtfilet, in reinem Pflanzenöl gebacken, mit Zaziki und Tarama garniert - dazu Beilagensalat <small>Allergene: Milch von Säugetieren (von Zaziki), Fisch, Gluten Zusatzstoffe: Karmin (E120) (von Tarama)</small>	21.70 €
Garides	Garnelen, in reinem Pflanzenöl gebacken, mit Zaziki und Tarama garniert - dazu Beilagensalat <small>Allergene: Milch von Säugetieren (von Zaziki), Fisch, Gluten, Weichtiere Zusatzstoffe: Karmin (E120) (von Tarama)</small>	22.10 €

Unsere Gerichte werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Fischteller verschiedene Fische, in reinem Pflanzenöl gebacken, mit Zaziki und Tarama garniert
- dazu Gemischter Salat

32.20 €

Allergene: Milch von Säugetieren (von Zaziki), Fisch, Gluten, Weichtiere
Zusatzstoffe: Karmin (E120) (von Tarama)

Neptun-Platte für zwei Personen reichhaltige Auswahl verschiedener Fischarten, in reinem Pflanzenöl gebacken, mit Zaziki und Tarama garniert
- dazu 2 x Gemischter Salat

73.10 €

Allergene: Milch von Säugetieren (von Zaziki), Fisch, Gluten, Weichtiere
Zusatzstoffe: Karmin (E120) (von Tarama)

Oktopus pikant gekocht in Tomatensoße (leicht scharf) -
dazu salat, Tomatenreis oder Pommes
Frites oder Kartoffeln vom Backofen

27.30 €

Allergene: Weichtiere

Xifias Schwertfisch-Steak vom Grill, mit Zaziki garniert - dazu Beilagensalat

28.50 €

Allergene: Milch von Säugetieren (von Zaziki), Fisch

Zu Meeresfrüchten
und Fischen sind ein
gut gekühlter Retsina
oder trockener
Weißwein sehr beliebt.



Unsere Gerichte werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Vegetarische & Vegane Highlights

Gericht	Beschreibung	Preis
Mussaka vegetarisch	<p>🌱 vom Backofen, Gratin aus Auberginen und Soja Schnitzel mit Wein gekocht und griechischen Gewürzen, Käsecrème aus Dinkelmehl und Schafsmilch</p> <p><small>Allergene: Milch von Säugetieren, Gluten, Eier von Geflügel, Sojabohnen, Schwefeloxid und Sulfite (mit Wein gekocht)</small></p>	18.20 €
Grillgyros vegetarisch	<p>🌱 veganer Soja-Fleischersatz mit Zaziki, Zwiebeln, Krautsalat garniert</p> <p>🌱 auf Wunsch vegan - dazu Tomatenreis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen</p> <p><small>Allergene: Sojabohnen, Milch von Säugetieren (Quark in Zaziki)</small></p>	18.20 €
Saganaki und Salat	<p>🌱 Kefalograviera (Hartschafskäse) gebacken - dazu großer gemischter Salat</p> <p><small>Allergene: Gluten, Eier von Geflügel</small></p>	20.40 €
Penirli	<p>🌱 Feta (Schafskäse) mit frischen Tomaten und Oliven vom Backofen, mild gewürzt</p> <p>🌱 auf Wunsch mit veganem Feta</p> <p><small>Allergene: Milch von Säugetieren</small></p>	17.60 €
Briami	<p>🌱 verschiedene Gemüsesorten nach Saison, im Backofen gegart, mit Feta (Schafskäse)</p> <p>🌱 auf Wunsch mit veganem Feta - dazu Tomatenreis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen</p> <p><small>Allergene: Milch von Säugetieren</small></p>	23.90 €
Jackfruit Gulasch	<p>🌱 griechische Art, mit bunten Paprikaschoten in feiner, leicht pikanter Tomatensoße - dazu Reis oder Pommes Frites oder Kartoffeln vom Backofen</p>	21.70 €
Gemüsetopf	<p>🌱 Auberginen, grüne Bohnen, Karotten, Zucchini, Paprika, Tomaten, Okra, Zwiebeln, Kartoffeln</p>	16.80 €

Unsere Gerichte werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Beilagen nach Wahl

Gericht	Beschreibung	Preis
Kartoffeln vom Backofen		4.30 €
Tomatenreis	 Allergene: Schwefeloxid und Sulfite (mit Wein gekocht)	4.30 €
Pommes Frites	 ohne Dipsauce	4.30 €
	mit Bio Ketchup oder Mayonnaise – dazu Ketchup oder Mayonnaise <small>Allergene: Milch von Säugetieren (bei Zaziki und Mayonnaise), Senf (bei Mayonnaise), Eier von Geflügel (bei Mayonnaise), Sellerie (bei Ketchup)</small>	5.00 €
Hausgemachtes Brot	 mit Sesam <small>Allergene: Gluten, Sesamsamen</small>	2.70 €

Desserts

Gericht	Beschreibung	Preis
Halvas	 Sesammas mit Erdnussstücken versehen, verfeinert mit Zimt und Zitrone <small>Allergene: Erdnüsse, Sesamsamen</small>	5.20 €
Halvas Kakao	 Sesammas mit Stevia und Schokolade, verfeinert mit Zimt <small>Allergene: Sesamsamen</small>	5.20 €
Tartufo Eis	 <small>Allergene: Milch von Säugetieren, Haselnuss, Schwefeloxid und Sulfite (mit Wein zubereitet)</small>	5.80 €
Baklava	 hausgemacht, süßes in Honig- und Zuckersirup eingelegtes Gebäck aus Filoteig, gefüllt mit Walnüssen <small>Allergene: Schalenfrüchte, Gluten, mit Metaxa zubereitet</small>	5.20 €
Baklava mit einer Kugel Vanilleeis	 hausgemacht, süßes in Honig- und Zuckersirup eingelegtes Gebäck aus Filoteig, gefüllt mit Walnüssen, 1 Kugel Vanilleeis <small>Allergene: Schalenfrüchte, Gluten, mit Metaxa zubereitet, Milch von Säugetieren</small>	6.50 €
Griechischer Joghurt mit Honig	 <small>Allergene: Milch von Säugetieren</small>	6.20 €

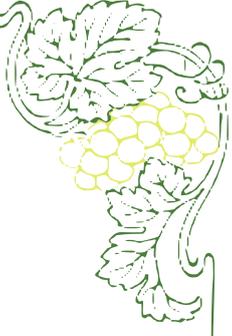
Traditionell genießt man in Griechenland zu einem Dessert auch einen Mokka.





Kaffee & Tee

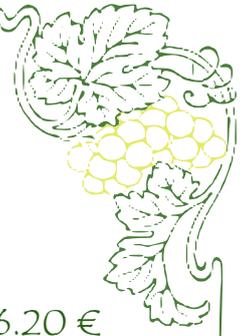
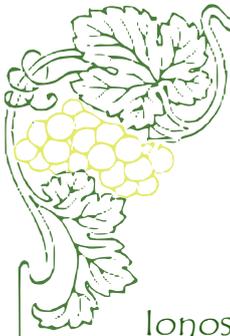
Getränk	Beschreibung	Preis
Mokka	griechischer Kaffee	3.20 €
Espresso Bio		2.60 €
Cappuccino Bio	auf Wunsch mit Hafermilch <small>Allergene: Sojabohnen (bei Hafermilch)</small>	3.50 €
Kaffee Créma Bio	mit oder ohne Koffein	3.20 €
Frappé Bio	kalter Kaffee, auf Wunsch mit Milch oder Hafermilch <small>(saisonal - Sommer)</small> <small>Allergene: Sojabohnen (bei Hafermilch)</small>	5.80 €
Frappé Bio mit einer Kugel Vanilleeis	kalter Kaffee mit 1 Kugel Vanilleeis <small>(saisonal - Sommer)</small> <small>Allergene: Sojabohnen (bei Hafermilch), Milch von Säugetieren</small>	6.80 €
Tee Bio	Grüner Tee, Schwarztee (Assam), Pfefferminztee, Kamillenblütentee, Früchtetee, Kräutertee	3.20 €

Weißweine



Getränk	Beschreibung	Preis
Retsina	der Klassiker – trocken und leicht harzig (0,2l), Malamatina <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	5.20 €
Retsina (0,1l)	der Klassiker – trocken und leicht harzig (0,1l), Malamatina <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	3.40 €
Retsina Bio	der Klassiker – trocken und leicht harzig (0,2l), Greca Terra <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	6.80 €
Retsina Bio (Flasche)	der Klassiker – trocken und leicht harzig (0,75l), Greca Terra <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	24.80 €
Makedonikos	leicht, halbtrocken aus den Rebsorten Roditis und Zoumiatis (0,2l), aus Makedonien <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	5.80 €
Demestica	trocken, fruchtig, weich und unaufdringlich (0,2l), aus Patras <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	5.80 €
Athos	trocken, blumig, fein-fruchtig (0,2l) <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	5.80 €



Ionos

trocken, aus ausgesuchten Rebsorten mit
feinen Zitrusaromen und fruchtigem
Gaumen (0,2l)

Allergene: Schwefeloxid und Sulfite

6.20 €

Muscat

lieblich edelsüßer Likörwein – Moscato
Traube und Wabenhonigduft (0,2l), aus
Patras

Allergene: Schwefeloxid und Sulfite

7.20 €

Muscat (0,1l)

lieblich edelsüßer Likörwein – Moscato
Traube und Wabenhonigduft (0,1l), aus
Patras

Allergene: Schwefeloxid und Sulfite

4.80 €

Imiglykos

halbsüß, leicht fruchtig mit angenehmen
Abgang (0,2l)

Allergene: Schwefeloxid und Sulfite

5.80 €

Bio

trocken (0,2l)

Allergene: Schwefeloxid und Sulfite

7.80 €

Bio (Flasche)

trocken (0,75l)

Allergene: Schwefeloxid und Sulfite

29.60 €

Weißweinschorle

Demestica und Sprudel (0,2l)

Allergene: Schwefeloxid und Sulfite

4.50 €

Griechischer Weißwein
wird mit Erfahrung,
Fachwissen und
Hingabe gekeltert.
Zum Wohl!

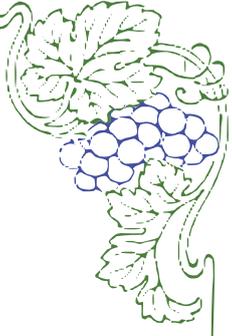
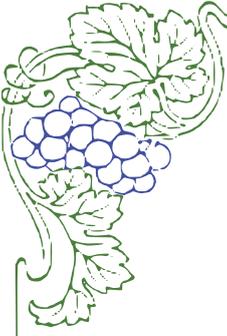


Roséweine

Getränk	Beschreibung	Preis
Makedonikos	halbtrocken, frisch aromatisch, aus den Rebsorten Xinomavro und Moscomavro (0,2l) <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	5.80 €
Amyntheon	trocken (0,2l) <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	5.80 €
Retsina	harzig, herb (0,2l) <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	5.60 €
Bio	trocken (0,2l) <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	7.80 €
Bio (Flasche)	trocken (0,75l) <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	29.60 €

Jeder Wein auf unserer Karte wurde speziell gewählt. Verzaubern Sie Ihren Gaumen!

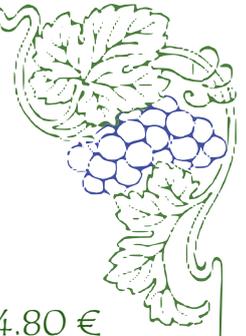
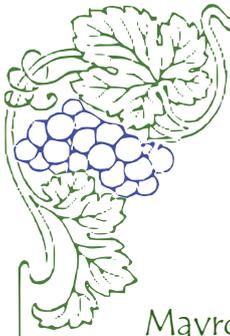




Rotweine



Getränk	Beschreibung	Preis
Demestica	trocken, balanciert, fruchtig, weich (0,2l) <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	5.80 €
Nemea	trocken-vollmundig mit samtigen Aromen, aus der Rebsorte Agiorgitiko (0,2l) <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	5.80 €
Rodós	vollmundig-lieulich, fruchtig, aus der Rebsorte Mandilaria (0,2l), von der sonnigen Insel Rodós <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	5.80 €
Imiglykos	lieulich, harmonisch, fruchtig (0,2l) <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	5.80 €
Rotweinschorle	Demestica und Sprudel (0,2l) <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	4.50 €
Mavrodaphne	lieulich, edelsüß, vollmundig, aus der Rebsorte Mavrodaphne und Korinthiaki (0,2l) <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	7.20 €



Mavrodaphne
(0,1l)

lieblich, edelsüß, vollmundig, aus der
Rebsorte Mavrodaphne und Korinthiaki
(0,1l)

4.80 €

Allergene: Schwefeloxid und Sulfite

Bio

trocken (0,2l)

7.80 €

Allergene: Schwefeloxid und Sulfite

Bio Glühwein

saisonal – Winter (0,3l)

7.20 €

Allergene: Schwefeloxid und Sulfite

Bio (Flasche)

trocken (0,75l)

34.20 €

Allergene: Schwefeloxid und Sulfite

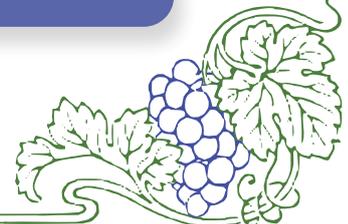
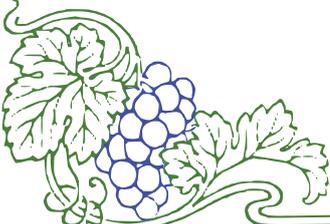
Griechischer
Rotwein
(Flasche)

verschiedene Sorten (0,75l)

32.80 €

Allergene: Schwefeloxid und Sulfite

Wie kaum ein
anderer Wein steht
der griechischer
Rotwein für Tradition
und Lebensfreude.





Sekt



Getränk	Beschreibung	Preis
1 Flasche Sekt Piccolo	trocken (0,2l) <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	8.80 €
1 Flasche Sekt	trocken (0,75l) <small>Allergene: Schwefeloxid und Sulfite</small>	20.80 €

Alkoholfreie Getränke

Getränk	Beschreibung	Preis
Mineralwasser	mit Kohlensäure (0,4l)	3.20 €
Mineralwasser klein	mit Kohlensäure (0,2l)	2.40 €
Stilles Mineralwasser	Burgenperle (0,4l)	3.60 €
Stilles Mineralwasser klein	Burgenperle (0,2l)	2.40 €
Flasche Mineralwasser	mit Kohlensäure (0,7l)	6.50 €
Flasche stilles Mineralwasser	Burgenperle (0,7l)	6.50 €
Stilles Leitungswasser	(0,4l)	1.80 €
Fanta	(0,4l) Zusatzstoffe: Carotine, Ascorbinsäure	4.20 €
Fanta klein	(0,2l) Zusatzstoffe: Carotine, Ascorbinsäure	2.50 €
Coca Cola	koffeinhaltig (0,4l) Zusatzstoffe: E150d, E338	4.20 €
Coca Cola klein	koffeinhaltig (0,2l) Zusatzstoffe: E150d, E338	2.50 €
Green Cola	kalorienarm, koffeinhaltig, mit Süßungsmitteln - ohne Zucker (0,5l) Zusatzstoffe: Stevia (E960)	4.80 €

Spezi	koffeinhaltig (0,4l) Zusatzstoffe: E150d, E330, E410	4.20 €
Spezi klein	koffeinhaltig (0,2l) Zusatzstoffe: E150d, E330, E410	2.50 €
Bio Apfelsaft	naturtrüb, ohne Zuckerzusatz (0,2l)	3.60 €
Bio Apfelsaftschorle	naturtrüb, ohne Zuckerzusatz (0,4l)	4.30 €
Bio Apfelsaftschorle klein	naturtrüb, ohne Zuckerzusatz (0,2l)	3.20 €
Bio Rhabarber Limonade	(0,33l)	4.30 €
Bio Cranberryschorle	ohne Zuckerzusatz (0,4l)	7.60 €
Bio Cranberryschorle klein	ohne Zuckerzusatz (0,2l)	5.40 €
Schwarzer Johannisbeernektar	(0,2l)	4.30 €
Schwarze Johannisbeernektarschorle	(0,4l)	5.80 €
Schwarze Johannisbeernektarschorle klein	(0,2l)	3.60 €

Biere



Getränk	Beschreibung	Preis
Mythos	griechisches Bier (0,33l) Allergene: Gluten	3.90 €
Hochdorfer Helles	(0,5l) Allergene: Gluten	4.20 €
Bio Berg 3-Korn Hefe Weizen	(0,5l) Allergene: Gluten	4.60 €
Erddinger Weizen alkoholfrei	(0,5l) Allergene: Gluten	4.20 €
Hochdorfer Natur Radler	(0,33l) Allergene: Gluten	3.70 €
Mythos Radler	saures Radler mit Mythos Bier (0,5l) Allergene: Gluten	4.60 €

Griechische Spirituosen



Getränk	Beschreibung	Preis
Ouzo	griechische Anisspirituose (4cl)	5.80 €
Ouzo klein	griechische Anisspirituose (2cl)	3.50 €
Tsipouro	griechischer Tresterbrand aus versch. weißen Rebsorten, ohne Anis (2cl)	4.30 €
Metaxa	5 Sterne - griechischer Weinbrand mit Kräutern (2cl)	4.70 €
Metaxa alt	7 Sterne - griechischer Weinbrand mit Kräutern (2cl)	5.30 €
Metaxa deluxe	über 40 Jahre gereift - griechischer Weinbrand mit Kräutern (2cl)	8.20 €