

# Aperitifs

111. Aperol Spritz (3).....	0,2l.....	5,50 €
112. Ouzo – Longdrink (1,2,3) (Wahlweise mit Cola, Bitterlemon oder Orangensaft).....	2cl.....	4,50 €
113. Ouzo mit Feige.....	2cl.....	3,20 €
114. Ouzo Pilavas mit Eiswürfel.....		3,00 €
115. Martini Bianco/Rosso (3,4,5).....	5cl.....	4,50 €
116. Campari Orange (2,3).....	4cl.....	4,50 €
117. Sherry.....	5cl.....	4,00 €
118. Glas Sekt.....	0,1l.....	4,50 €

# Kalte Vorspeisen

## 1. Tzaziki

Die Griechische Spezialität..... 3,60 €

## 2. Oliven und Peperoni

mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl..... 3,80 €

3. Fetakäse Original..... 4,60 €

4. Kleines Tzaziki..... 2,30 €

## 5. Dolmadakia

Gefüllte Weinblätter mit Tzaziki..... 4,20 €

## 23. Chtipiti

Fetakäse mit scharfem Paprika angemacht..... 5,90 €

# Warme Vorspeisen

## 6. Peperoni

gegrillt mit frischen Knoblauch..... 5,40 €

## 7. Pita

griechisches Fladenbrot mit Tzaziki..... 2,80 €

## 8. Knoblauchbrot

mit Tzaziki..... 3,50 €

## 9. Spanakopitakia

Blätterteig gefüllt mit Spinat und Käse, dazu Tzaziki..... 5,40 €

## 10. Tiropitakia

Blätterteig gefüllt mit Käse, dazu Tzaziki..... 5,40 €

## 11. Ziegenkäse in Blätterteig

gebraten, ummantelt mit Honig und Sesam..... 6,90 €

## 12. Saganaki

mit Mehl paniertes Fetakäse..... 5,60 €

## 13. Fetakäse

aus dem Backofen mit Tomatenscheiben, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch..... 5,70 €

## 14. Paprika Florines

gefüllt mit Fetakäse und Knoblauch..... 6,50 €

## 15. Muscheln

aus dem Backofen mit geriebenem Fetakäse und Metaxasoße, überbacken..... 6,70 €

## 16. Champignons

aus dem Backofen mit Spinat, geriebenem Fetakäse, Knoblauch und mit Käse überbacken..... 5,70 €

## 17. Weinbergschnecken

mit Kräuterbutter und Käse überbacken..... 7,50 €

## 18. Gegrillter Halloumi

zyprischer Käse mit Tomatenscheiben, Zwiebel und Balsamico..... 6,90 €

### **19. Gigantes**

weiße Riesenbohnen mit Tomatensoße und Schafskäse überbacken..... 5,30 €

### **20. Gebratene Auberginen und Zucchini**

mit Mehl paniert, dazu Tzaziki..... 6,60 €

### **308. Calamares – Vorspeise**

panierte Tintenfischringe..... 10,10 €

### **309. Ofenkartoffel**

gefüllt mit Tzaziki..... 4,60 €

## *Suppen*

### **21. Tomatensuppe (nur zur Wintersaison)**

mit geriebenem Fetakäse nach griechischer Art..... 4,10 €

**22. Tagessuppe**..... 3,90 €

## *Vorspeisen — Platten*

### **24. Alexandros – Platte**

aus Tzaziki, Dolmadakia, Oliven, Tomate, Gurke und Fetakäse

Ergänzbar auch auf weitere Personen..... 9,30 €

### **25. Appetit – Platte**

aus gegrillten Peperoni, Gigantes, Tzaziki, Chtipiti, Gebackene Auberginen und Zucchini

Ergänzbar auch auf weitere Personen..... 10,80 €

# Salate

## 26. Griechischer Bauernsalat

mit Tomaten, Gurken, Grüner Salat, Oliven, Peperoni, Zwiebel und Fetakäse..... 6,70 €

## 27. Lachsfiletsalat

gegrillter Lachs mit Tomaten, Gurken und Grünem Salat..... 9,90 €

## 28. Saisonsalat

mit hausgemachten Dressing..... 3,00 €

## 29. Hähnchenbrustfiletsalat

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Fetakäse, Tomaten, Gurken und Grünem Salat. 9,40 €

## 30. Gyrossalat

Gyros mit Grünem Salat, Tomaten, Gurken und Pitabrot..... 9,80 €

# Vegetarische Hauptspeisen

## 24. Alexandros – Platte

aus Tzaziki, Dolmadakia, Oliven, Tomate, Gurke und Fetakäse

Ergänzzbar auch auf weitere Personen..... 9,30 €

## 25. Appetit – Platte

aus gegrillten Peperoni, Gigantes, Tzaziki, Chtipiti, Gebackene Auberginen und Zucchini

Ergänzzbar auch auf weitere Personen..... 10,80 €

## 26. Griechischer Bauernsalat

mit Tomaten, Gurken, Grüner Salat, Oliven, Peperoni, Zwiebel und Fetakäse..... 6,70 €

## 68. Rigatoni Broccoli

Rigatoni mit Broccoli, Käsesoße und Käse überbacken, dazu Saisonsalat mit

hausgemachten Dressing..... 9,70 €

## 69. Rigatoni Spinachi

Rigatoni mit Spinat und Käse überbacken, dazu Saisonsalat mit hausgemachten

Dressing..... 9,70 €

## 73. Überbackener Nudelreis

mit Tomatensoße, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 8,70 €

# Grillspezialitäten

## 31a. Maria – Teller

Gyros mit Hackfleischröllchen, Fleischspieß, Pommes frites und Tzaziki, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 12,80 €

## 31b. Theodora – Teller

Gyros mit Schweinesteak, Fleischspieß, Pommes frites und Tzaziki, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 12,80 €

## 32. Gyros

mit Pommes frites und Tzaziki, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing... 10,70 €

## 33. Gyros Suvlaki

Gyros mit Fleischspieß, Tzaziki und Pommes frites, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 11,90 €

## 34. Gyros Sikoti

Gyros mit 2 Stück Rinderleber, Tzaziki und Knoblauchkartoffeln, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 12,10 €

## 35. Gyros Calamares

Gyros mit Tintenfischringen, Tzaziki und Pommes frites, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 13,10 €

## 36. Suvlaki

2 Stück Fleischspieße vom Schwein mit Pommes frites und Tzaziki, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 11,20 €

## 37. Sikoti

Rinderleber mit Pommes frites, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing.... 10,80 €

## 38. Hähnchenbrustfilet

2 Stück Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites und Tzaziki, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 13,70 €

## 39. Bifteki

großes pikantes Mettstück mit Fetakäse gefüllt, dazu Tzaziki, Knoblauchkartoffeln und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 12,90 €

## 40. Hähnchenbrustfilet

gefüllt mit Blattspinat, geriebenem Fetakäse, überzogen mit Bernaisesoße und Champignons, dazu Kartoffel-Ecken und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 14,20 €

#### **41. Olympia – Teller**

mit Gyros, Schweinesteak, Hackfleischröllchen, Fleischspieß, Tzaziki und Knoblauchkartoffeln, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 13,60 €

#### **42. Mesopotamos – Teller**

mit Hähnchenbrustfilet, 2 Stück Hackfleischröllchen, Fleischspieß, Tzaziki und Kartoffel-Ecken, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 13,20 €

#### **43. Acheron – Teller**

Schweinefilet, Schweinesteak, Hackfleischröllchen, Rinderleber, Tzaziki und Kartoffel-Ecken, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 13,60 €

#### **44. Athen – Teller**

Lammfilet, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, Tzaziki und Knoblauchkartoffeln, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 13,90 €

#### **45. Lammkotelett**

mit Tomatenreis und Salzkartoffeln, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 15,20 €

#### **46. Paidakia – Lammkronen**

##### **das Beste vom Lamm**

mit Tomatenreis und Salzkartoffeln, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 18,90 €

#### **47. Lammrücken**

gefüllt mit Blattspinat, geriebenem Fetakäse, überzogen mit Bernaisesoße und Champignons, dazu Kartoffel-Ecken und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 16,90 €

#### **48. Lammfilet**

mit Champignonsoße, Tomatenreis und Salzkartoffeln, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 17,80 €

#### **49. Schweinefilet**

mit Rahmsoße und Pommes frites, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 14,70 €

# Spezialitäten der Pfanne

## 50. Schweinefilet

mit Champignonsoße und Pommes frites, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 14,90 €

## 51. Hähnchenbrustfilet

mit Käsesoße und Pommes frites, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 13,90 €

## 52. Gyros

mit Rahmsoße und Pommes frites, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 12,80 €

# Grillplatten

## 100. Hellas – Platte für 2 Personen

mit Gyros, 2 Hackfleischröllchen, 2 Suvlakispieße,  
2 Hähnchenbrustfilets, 2 Lammkoteletts, Pommes frites und Tzaziki, dazu  
Griechischer Bauernsalat  
Ergänzzbar auch auf weitere Personen..... 42,10 €

# Überbackene Spezialitäten

## 54. Mousakas

Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch, Tomaten- und Béchamelsoße,  
dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 11,80 €

## 55. Suzukakia überbacken

pikante Hackfleischröllchen, mit Metaxasoße und Käse überbacken, dazu  
Pommes und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 12,80 €

## 56. Bifteki

großes pikantes Mettstück mit Fetakäse gefüllt, in Metaxasoße und Käse  
überbacken, dazu Pommes frites und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing.... 13,90 €

### **57. Überbackene Fleischplatte**

Gyros, Steak, Hackfleischröllchen mit Metaxasoße und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... **13,90 €**

### **58. Schweinefilet**

mit Metaxasoße und Käse überbacken, dazu Acheronkartoffeln und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... **15,10 €**

### **59. Hähnchenbrustfilet**

mit Ananas, Metaxasoße und Käse überbacken, dazu Acheronkartoffeln und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... **14,10 €**

### **60. Hähnchenbrustfilet**

mit Metaxasoße, geriebenem Fetakäse überbacken, dazu Pommes frites und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... **13,90 €**

### **62. Filet Spezial überbacken**

2 Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet mit Metaxasoße und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... **14,40 €**

### **63. Lammrücken**

mit Metaxasoße und Fetakäse überbacken, dazu Pommes frites und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... **16,90 €**

### **64. Gyros**

mit Metaxasoße und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... **12,90 €**

### **66. Lammhaxe**

mit Beilage nach Wahl (Nudeln, Nudelreis, Gigantes, Grüne Bohnen), dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... **14,50 €**

### **67. Stifado**

Lammhaxe mit Königszwiebeln, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing.. **14,50 €**



## *Nudelspezialitäten*

### **68. Rigatoni Broccoli**

Rigatoni mit Broccoli, Käsesoße und Käse überbacken, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 9,70 €

### **69. Rigatoni Spinachi**

Rigatoni mit Spinat und Käse überbacken, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 9,70 €

### **70. Scampis – Ammoudia**

Spaghetti mit Scampi, Tomatensoße, Fetakäse und Knoblauch, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 12,90 €

### **71. Scampis – Spinaci**

Spaghetti mit Scampi, Spinat, Fetakäse und Knoblauch, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 12,90 €

### **72. Gyros**

Spaghetti mit Gyros, Metaxasoße und Käse überbacken, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 12,20 €

### **73. Überbackener Nudelreis**

mit Tomatensoße, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 8,70 €

## *Fischspezialitäten*

### **82. Lachsfilet\***

vom Grill mit Spinat und Salzkartoffeln, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 15,30 €

### **83. Dorados\***

vom Grill mit Spinat und Salzkartoffeln, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 13,20 €

### **84. Zanderfilet**

mit Spinat und Salzkartoffeln, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 15,90 €

### **85. Calamares**

panierte Tintenfischringe mit Spinat und Salzkartoffeln, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 13,60 €

## 86. Schollenfilet

mit Spinat und Salzkartoffeln, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 13,60 €

## 87. Fischplatte

Zanderfilet, 2 Scampi, Calamares und mit Zaziki gefüllte Ofenkartoffel, dazu Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 18,50 €

*\* Zubereitung beansprucht Zeit*

# *Schnitzelgerichte*

## 90. Schnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 10,20 €

## 91. Hähnchenschnitzel

mit Pommes frites und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 11,40 €

## 92. Rahmschnitzel

mit Pommes frites und Saisonsalat mit hausgemachten Dressing..... 10,80 €

# *Beilagen*

300. Pommes frites..... 2,50 €

301. Knoblauchkartoffeln..... 3,50 €

302. Kartoffel – Ecken..... 2,90 €

## 303. Acheronkartoffeln

(Bratkartoffeln mit Sahnesoße überzogen und Käse überbacken)..... 3,90 €

304. Tomatenreis..... 2,50 €

305. Nudelreis..... 2,90 €

306. Ketchup/Mayo..... 0,60 €

307. Metaxasoße..... 2,50 €

***Desserts und Eisspezialitäten finden sie in unserer Separaten Karte***

# Getränke

## Warme Getränke

119. Mocca (1).....	3,00 €
120. Tasse Kaffee (1).....	2,40 €
121. Milchkaffee (1).....	3,00 €
122. Latte Macchiato (1).....	3,30 €
123. Latte Macchiato (1) nach Wahl mit Schuss.....	3,90 €
124. Cappuccino (1).....	2,70 €
125. Espresso (1).....	2,30 €
126. Doppelter Espresso (1).....	4,00 €
127. Espresso Macchiato (1).....	2,40 €
128. Grog.....	3,50 €
129. Glühwein.....	2,90 €
130. Heiße Schokolade.....	3,00 €
131. Milch kalt oder warm.....	0,21..... 2,00 €
132. Tee nach Wahl (1).....	2,80 €

## Biere

133. Feldschlösschen Pils.....	0,3l... 2,90 €.....	0,5l..... 3,90 €
134. Schwarzer Steiger.....	0,3l... 2,90 €.....	0,5l..... 3,90 €
135. Erdinger Hefeweizen .....	0,3l... 2,90 €.....	0,5l..... 3,90 €
136. Radler.....	0,3l... 2,90 €.....	0,5l..... 3,90 €
137. Diesel (1,3).....	0,3l... 2,90 €.....	0,5l..... 3,90 €
138. Cola Weizen (1,3).....		0,5l..... 4,20 €

<b>139. Bananenweizen</b> .....		0,5l.....	4,20 €
<b>140. Alkoholfrei Pils</b> .....	Fl .....	0,33l...	2,90 €
<b>141. Erdinger Kristallweizen</b> .....	Fl .....	0,5l.....	4,00 €
<b>142. Erdinger Dunkelweizen</b> .....	Fl .....	0,5l.....	4,00 €
<b>143. Erdinger Alkoholfrei Weizen</b> .....	Fl .....	0,5l.....	4,00 €

## *Alkoholfreie Getränke*

<b>144. Vio Bio</b> (Wahlweise in Johannisbeer, Rhabarber, Limette – Gurke und Zitrone – Limette).....		0,3l.....	2,90 €
<b>145. Coca Cola</b> (1,3).....	0,2l... 2,30 €.....	0,4l.....	3,90 €
<b>146. Fanta</b> (3,5).....	0,2l... 2,30 €.....	0,4l.....	3,90 €
<b>147. Sprite</b> .....	0,2l... 2,30 €.....	0,4l.....	3,90 €
<b>148. Spezi</b> (1,3,5).....	0,2l... 2,30 €.....	0,4l.....	3,90 €
<b>149. Coca Cola</b> (1,3).....	Fl .....	0,33l...	3,10 €
<b>150. Cola Light</b> (1,3,6).....	Fl .....	0,33l...	3,10 €
<b>151. Cola Zero</b> (1,3,6).....	Fl .....	0,33l...	3,10 €
<b>152. Fanta</b> (3,5).....	Fl .....	0,33l...	3,10 €
<b>153. Sprite</b> .....	Fl .....	0,33l...	3,10 €
<b>154. Mineralwasser</b> .....	Fl 0,25l.. 2,40 €.....	0,75l...	5,70 €
<b>155. Stilles Wasser</b> .....	Fl 0,25l.. 2,40 €.....	0,75l...	5,70 €
<b>156. San Pellegrino</b> .....	Fl .....	0,75l...	6,40 €
<b>157. Vitamalz</b> .....	Fl .....	0,33l...	3,00 €
<b>158. Schweppes Tonic Water</b> (2).....		0,2l.....	2,60 €
<b>159. Schweppes Ginger Ale</b> (7).....		0,2l.....	2,60 €
<b>160. Schweppes Bitter Lemon</b> (2).....		0,2l.....	2,60 €
<b>161. Eistee Zitrone/Pfirsich</b> (6).....		0,4l.....	3,20 €

## *Säfte*

162. Apfelschorle (4).....	0,2l....	2,40 €.....	0,4l.....	4,10 €
163. Kiba.....	0,2l....	2,60 €.....	0,4l.....	4,30 €
164. Apfelsaft.....	0,2l....	2,60 €.....	0,4l.....	4,30 €
165. Orangensaft.....	0,2l....	2,60 €.....	0,4l.....	4,30 €
166. Bananennektar.....	0,2l....	2,60 €.....	0,4l.....	4,30 €
167. Johannisbeernektar.....	0,2l....	2,60 €.....	0,4l.....	4,30 €
168. Kirschnektar.....	0,2l....	2,60 €.....	0,4l.....	4,30 €
169. Mangonektar.....	0,2l....	2,60 €.....	0,4l.....	4,30 €
170. Pfirsichnektar.....	0,2l....	2,60 €.....	0,4l.....	4,30 €
171. Tomatensaft.....	0,2l....	2,60 €.....	0,4l.....	4,30 €
172. Ananassaft.....	0,2l....	2,60 €.....	0,4l.....	4,30 €
173. Multivitaminsaft.....	0,2l....	2,60 €.....	0,4l.....	4,30 €
174. Erdbeersaft.....	0,2l....	2,60 €.....	0,4l.....	4,30 €
175. Maracujanektar.....	0,2l....	2,60 €.....	0,4l.....	4,30 €

## *Longdrinks*

176. Wodka Lemon (2).....	2cl.....	5,20 €
177. Whisky Cola (1,3).....	2cl.....	5,40 €
178. Bacardi Cola (1,3).....	2cl.....	5,20 €
179. Batida Kirsch/Orange.....	2cl.....	5,20 €
180. Gin Tonic (2).....	2cl.....	5,20 €

# Weinbrand & Cognac & Brände

181. Metaxa 5 Sterne (3).....	2cl.....	3,20 €
182. Metaxa 7 Sterne (3).....	2cl.....	3,70 €
183. Metaxa 12 Sterne (3).....	2cl.....	5,40 €
184. Metaxa 40 Jahre (3).....	2cl.....	5,10 €
185. Asbach Uralt.....	2cl.....	2,80 €
186. Mariacron.....	2cl.....	2,80 €
187. Goldkrone.....	2cl.....	2,60 €
188. Absolut Wodka.....	2cl.....	3,30 €
189. Wodka Moskowskaya.....	2cl.....	3,30 €
190. Maltserkreuz Aquavit.....	2cl.....	2,60 €
191. Weizenkorn.....	2cl.....	2,00 €
192. Ouzo.....	2cl.....	2,20 €
193. Ouzo Plomari.....	2cl.....	2,60 €
194. Tsipouro.....	2cl.....	3,10 €
195. Grappa.....	2cl.....	3,00 €
196. Chantré.....	2cl.....	2,80 €
197. Rum.....	2cl.....	2,80 €

## Whiskey

198. Jim Beam.....	4cl.....	4,30 €
199. J&B Whisky.....	4cl.....	4,30 €
200. Johnny Walker Red Label.....	4cl.....	4,30 €
201. Ballantines.....	4cl.....	4,30 €
202. Tullamore Dew.....	4cl.....	4,50 €
203. Jack Daniels.....	4cl.....	4,50 €

## Liköre

204. Baileys (3,5).....	4cl.....	4,10 €
205. Jägermeister.....	4cl.....	4,10 €
206. Fernet Branca (3).....	4cl.....	4,10 €
207. Underberg.....	2cl.....	2,80 €
208. Ramazotti (3).....	4cl.....	3,90 €

## Sekt & Champagner

209. Asti Cinzano Piccolo.....	0,2l.....	5,60 €
210. Asti Cinzano.....	0,75l...	22,50 €
211. Rotkäppchen Piccolo.....	0,2l.....	5,50 €
212. Rotkäppchen.....	0,75l...	22,50 €
213. Graf von Wackerbarth Trocken.....	0,2l... 6,10 €.....	0,75l... 25,00 €
214. Graf von Wackerbarth Halbtrocken.....		0,75l... 25,00 €
215. Prosecco Piccolo.....	0,2l.....	6,50 €
216. Prosecco.....	0,75l...	24,50 €
217. Moët & Chandon Brut Impérial.....	0,2l... 22,00 €.....	0,75l... 96,00 €

# Offene Weine Rot

## 218. Hauswein

trocken..... 0,2l.... 4,20 €..... 0,5l..... 8,90 €.....

## 219. Imiglykos

lieblich..... 0,2l.... 4,20 €..... 0,5l..... 8,90 €.....

220. Weinschorle..... 0,2l.... 4,00 €..... 0,5l..... 8,00 €.....

## 221. Makedonikos

halbtrocken..... 0,2l.... 4,20 €..... 0,5l..... 8,90 €.....

## 222. Roséwein

trocken..... 0,2l.... 4,20 €..... 0,5l..... 8,90 €.....

## 223. Mavrodaphne

Likörwein..... 0,2l.... 4,70 €..... 0,5l..... 9,90 €.....

## 224. Naoussa

Qualitätswein mit robustem Körper, gereift in

kleinen Fässern..... 0,2l.... 4,70 €..... 0,5l..... 10,90 €.....

## 225. Syrah

trocken, rubinrot in der Farbe, mit Aromen

orientalischer Gewürze..... 0,2l.... 5,70 €..... 0,5l..... 12,60 €.....

## 226. Merlot

trocken, purpurrote Farbe, und seinen

ausdrucksvollen Duft von Kirschen, Wald- und

Brombeeren mit

feinen Vanillenoten im Hintergrund..... 0,2l.... 4,90 €..... 0,5l..... 12,00 €.....

## 227. Cabernet Sauvignon

trocken, Tiefe von Frucht, Reinheit,

Aromatisches Bouquet von Eiche, reifen Roten

Beeren..... 0,2l.... 5,70 €..... 0,5l..... 12,60 €.....

## 228. Agiorgitiko

trocken, tiefrote, interessante Farbe, mit einem

reichen, aromatischen Bouquet aus roten

Fruchtaromen wie Pflaume und die süßen Noten

der Lagerung..... 0,2l.... 4,60 €..... 0,5l..... 10,50 €.....



# Offene Weine Weiß

## 229. Hauswein

trocken..... 0,2l... 4,20 €..... 0,5l.... 8,90 €.....

## 230. Imiglykos

lieblich..... 0,2l... 4,20 €..... 0,5l.... 8,90 €.....

231. Weinschorle..... 0,2l... 4,00 €..... 0,5l.... 8,00 €.....

## 232. Makedonikos

halbtrocken..... 0,2l... 4,20 €..... 0,5l.... 8,90 €.....

## 233. Samos

Likörwein..... 0,2l... 4,70 €..... 0,5l.... 9,90 €.....

## 234. Retsina

trocken, geharzt..... 0,2l... 4,20 €..... 0,5l.... 8,90 €.....

## 235. Moshofilero

trocken, Harmonisch mit erfrischender

Fruchtfülle und floralem Duft..... 0,2l... 4,70 €..... 0,5l.... 10,90 €.....

## 236. Chardonnay

trocken, kristallene gelbe Farbe, intensives

Aroma das an Zitrone und Exotische Früchte

erinnert..... 0,2l... 4,90 €..... 0,5l.... 11,00 €.....

# Flaschenweine Rot/Rosé

<b>350. Imiglykos</b> .....	lieblich.....	0,75l...	14,00 €
<b>351. Makedonikos</b> .....	halbtrocken..	0,75l...	18,90 €
<b>352. Roséwein</b> .....	trocken.....	0,75l...	17,10 €
<b>353. Mavrodaphne</b> .....	Likörwein.....	0,75l...	20,10 €
<b>354. Cabernet Sauvignon</b>			
Tiefe von Frucht, Reinheit, Aromatisches Bouquet von Eiche, reifen Roten Beeren.....			
	trocken.....	0,75l...	26,90 €
<b>355. Naoussa</b>			
Qualitätswein mit robustem Körper, gereift in kleinen Fässern.....			
	trocken.....	0,75l...	22,90 €
<b>357. Kanenas</b>			
tief dunkelrot mit reichem Bouquet duftet nach reifen Kirschen und wilden Beeren.....			
	trocken.....	0,75l...	26,70 €
<b>358. Merlot</b>			
purpurrote Farbe, und seinen ausdrucksvollen Duft von Kirschen, Wald- und Brombeeren.....			
	trocken.....	0,75l...	26,90 €
<b>359. Syrah</b>			
ist rubinrot in der Farbe, mit Aromen orientalischer Gewürze.....			
	trocken.....	0,75l...	25,90 €
<b>360. Agiorgitiko</b>			
tiefröte, interessante Farbe, mit einem reichen, aromatischen Bouquet aus roten Fruchtaromen wie Pflaume und die süßen Noten der Lagerung.....			
	trocken.....	0,75l...	25,60 €

# Flaschenweine Weiß

<b>361. Imiglykos</b> .....	lieblich.....	0,75l...	14,00 €
<b>362. Makedonikos</b> .....	halbtrocken..	0,75l...	18,90 €
<b>363. Samos</b> .....	Likörwein.....	0,75l...	20,10 €
<b>364. Retsina</b> geharzter Wein.....	trocken.....	0,5l.....	9,60 €
<b>365. Moshofilero</b> Harmonisch mit erfrischender Fruchtfülle und floralem Duft.....	trocken.....	0,75l...	22,50 €
<b>366. Santorini</b> weiß-gelbe Farbe, mit Aromen von Exotischen Früchten, Zitrus, Apfel.....	trocken.....	0,75l...	22,60 €
<b>367. Asyrtiko Biologiko</b> Hellgelb, frisch und fruchtig mit Aromen von Zitrusnoten und Jasminblüten.....	trocken.....	0,75l...	24,90 €

*Selbstverständlich halten wir auch andere  
Weine für sie bereit.  
Sprechen sie uns einfach an.*

- 1= coffeinhaltig**
- 2= chininhaltig**
- 3= mit Farbstoff**
- 4= mit Konservierungsstoff Benzoesäure**
- 5= mit Antioxydationsmittel**
- 6= mit Süßungsmittel**
- 7= mit Ingwerauszügen**

*Lieber Gast,*

*wir freuen uns, Sie heute im Restaurant Acheron,  
begrüßen zu dürfen.*

*Mit der Speisekarte möchten wir ihnen die mediterrane  
Küche in ihrer Köstlichkeit, Vielfalt und Bekömmlichkeit vorstellen.  
Besonders zu empfehlen sind unsere naturreichen und vollmundigen  
Weine aus unsere Karte.*

*Unbeschwert genießen...*

*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.*

*Unsere Bemühungen sind es, stets jeden Gast  
zufrieden zu stellen.*

*Sollte uns dennoch einmal ein Missgeschick unterlaufen,  
so sagen sie es uns bitte.*

*Wir sind für jeden Hinweis dankbar,  
der es uns ermöglicht, Ihren Wünschen  
gerecht zu werden.*

*Wir wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit.*

*Ihr Restaurant Acheron-Team*



*Alle Speisen werden frisch zubereitet, daher bitten wir Sie um  
Verständnis für eventuelle Verzögerungen*

*Eine Tolle Geschenkidee.  
Unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass.*



*Alle Speisen auch zum Mitnehmen.*

### *Weitere Standorte unserer Familienbetriebe*

***Restaurant Marathon***

*Beckumer Str. 260  
59556 Lippstadt*

***Restaurant Karyatis***

*Rahlstedter Str. 71  
22149 Hamburg*

***Restaurant Athen***

*Im Kühlen Grunde 2  
31535 Neustadt am Rübenberge*

***Restaurant El Greco***

*Isselhorster Str. 247  
33335 Gütersloh*