



Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|--------|
| 1. Zaziki – Joghurt mit Gurken und Knoblauch g | 5,80 € |
| 2. Taramas – Fischrogencreme mit Kartoffelpüree, Olivenöl & Zitrone c,d,g | 5,60 € |
| 3. Meze Trilogie – Pikante Schafskäsecreme, Taramas & Zaziki c,d,g | 6,90 € |

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 4. Pitabrot a,g | 3,40 € |
| 5. Knoblauchbrot a,g | 4,50 € |
| 6. Sardellen – gebacken mit würzigem Knoblauch-Dip a,d,g | 9,70 € |
| 7. Auberginenscheiben in Olivenöl mit Zaziki g | 9,70 € |
| 8. Peperoni gegrillt mit Knoblauch-Creme g | 8,30 € |
| 9. Dicke Bohnen in Tomatensoße mit Fetakäse g | 9,10 € |
| 10. Oktopus vom Grill n | 15,50 € |

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der Allergene,
entnehmen Sie der letzten Seite.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Suppe

- | | |
|-----------------------|--------|
| 11. Hähnchensuppe g,i | 9,30 € |
| 12. Tomatensuppe i | 8,30 € |

Käse-Spezialitäten

- | | |
|--|---------|
| 13. Saganaki mit Balsamico-Honig a,g 1,2,5 | 10,30 € |
| 14. Feta Psiti – aus dem Ofen mit Peperoni, Zwiebeln & Tomaten g | 12,30 € |

Salate

- | | |
|--|---------|
| 15. Hellas-Fit-Salat mit Hähnchenbruststreifen | 15,30 € |
| 16. Gemischter Salat | 5,80 € |
| 17. Choriatiki (Bauernsalat) g | 14,90 € |
| 18. Gyros-Salat auf Blattsalat a,g | 15,90 € |

Vegetarisch

- | | |
|---|---------|
| 19. Penne mit Metaxasauce & Käse überbacken a,g,1,2,4 | 15,50 € |
| 20. Gefüllte Aubergine mit Tomaten & Schafskäse g | 16,90 € |
| 21. Gyros Vegan mit Zaziki a,g,4 | 17,50 € |
| 22. Mousaka Vegetarisch a,c,g,l | 17,50 € |

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der Allergene,
entnehmen Sie der letzten Seite.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Hauptgerichte

Fleischgerichte

23. Gyros mit Zaziki, Reis & gem. Salat g	17,20 €
24. Bifteki (gefüllt mit Schafskäse) Reis & gem. Salat g	17,80 €
25. Souzoukakia mit Fetakäsesauce Reis & gem. Salat a,g	17,80 €
26. Suflaki (2 Spieße) mit Zaziki Reis & gem. Salat a	17,20 €
27. Schweinefiletspieß mit Zaziki Reis & gem. Salat g	20,80 €
28. Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Mozzarella, Reis & gem. Salat g	18,80 €
29. Paros-Teller (Gyros, Baby Calamari) Reis & gem. Salat d,g	19,50 €
30. Delphi-Teller (Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis) & gem. Salat g	19,50 €
31. Dorf-Teller (Steak, Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis) & gem. Salat g	20,20 €
32. Taverna-Teller (Rinderleber, Souzouki, Gyros, Zaziki, Reis) & gem. Salat g	20,20 €
33. Tavernaplatte für 2 Personen 2 Lammkotelett vom Carree, 2 Suflaki, 2 Fleischküchle, Gyros, Zaziki, Reis & 2 gem. Salat a,g	44,00 €
34. Schnitzel mit Pommes & gem. Salat a,c,g	15,90 €

Lammspezialitäten

35. Lammkotelett vom Carrée mit Tzatziki, Reis, Gemüse & gem. Salat g	22,90 €
--	----------------

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der Allergene,
entnehmen Sie der letzten Seite.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Fischgerichte

- | | |
|--|----------------|
| 36. Lachsfilet Reis & gem. Salat d | 24,30 € |
| 37. Gebackene Baby Calamari mit Taramas Reis & gem. Salat a,d | 22,50 € |
| 38. Loup de mer-Filet vom Grill Reis & gem. Salat d | 22,90 € |
| 39. Fischplatte für 1 Person (Loup de Mer,
Oktopus,Kalamari,Garnele) Reis & gem. Salat b,d,n | 27,90 € |

Auflauf

- | | |
|--|----------------|
| 40. Mousaka mit Hackfleisch & Bechamelsauce a,c,g | 17,50 € |
|--|----------------|

Spezialitäten

- | | |
|---|----------------|
| 41. Gyros Spezial mit Metaxasauce & Käse überbacken & gem. Salat a,g | 19,50 € |
| 42. Schweinelende Spezial mit Metaxasauce & Käse & gem. Salat a,g | 24,50 € |

Beilagen

43. Reis	4,00 €
44. Pommes Frites ^{2,3,4}	4,00 €
45. Gemüse	6,50 €
46. Soße ^{a,g}	3,50 €

Kinderteller

47. Chicken Nuggets ^{a,c}	9,90 €
------------------------------------	--------

Desserts

48. Trileqe (albanischer Milchkuchen) ^{a,c,g}	6,80 €
49. Griechischer Joghurt mit Honig & Nüssen ^{g,h}	5,50 €
50. Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{g,c}	5,50 €
51. Schokosoufflé ^{a,c,g}	6,80 €
52. Gemischtes Eis ^{g,c}	4,80 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2l		0,4l
Cola ^{1,9}	3,20€		4,20€
Cola light ^{1,9,11,12}	3,20€		4,20€
Cola zero ^{1,9,11,12}	3,20€		4,20€
Fanta ¹	3,20€		4,20€
Sprite ¹¹	3,20€		4,20€
Spezi ^{1,9}	3,20€		4,20€
Mineralwasser	2,20€		3,20€
Stilles Wasser	2,20€		3,20€
Bitter Lemon ¹⁰	3,40€		4,40€
Apfelsaft	3,20€		4,20€
Apfelsaftschorle	3,20€		4,20€
Orangensaft	3,40€		4,40€
Orangenschorle	3,20€		4,20€
Johannesbeernektar	3,40€		4,40€
Johannesbeerschorle	3,20€		4,20€
Mineralwasser	0,75l	4,50€	
Stilles Wasser	0,75l	4,50€	

Heiße Getränke

Kaffee Tasse ⁹	2,80€
Kaffee Tasse groß ⁹	3,80€
Tee, Tasse	2,80€
Cappuccino ^{9,g}	3,80€
Espresso ⁹	2,80€
Milchkaffee ^{9,g}	3,80€
Latte Macchiato ^{9,g}	3,80€

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der Allergene, entnehmen Sie der letzten Seite.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Bierspezialitäten vom Fass Alpirsbacher Klosterbräu

Pils_a 0,2l | 3,20 € 0,4l 3,80 €

Flaschenbiere

Export_a 0,5l 4,20 €
Hefeweizen_a 0,5l 4,20 €
Radlerweizen_a 0,5l 4,20 €
Cola-Weizen_{a,9} 0,5l 4,20 €
Cola-Bier_{a,9} 0,5l 4,20 €
Radler_{a,9} 0,2l | 3,20 € 0,4l 3,80 €
Alpirsbacher Alkoholfrei_a 0,33l 3,80 €
Alkoholfreies Hefeweizen_a 0,5l 4,20 €
Kristall-Weizen_a 0,5l 4,20 €
Dunkles Weizen_a 0,5l 4,20 €
Diebels Alt_a 0,33l 3,80 €

Aperitiv

Hugo_l 5,90 €
Aperol Spritz_{1,5,l} 5,90 €
Campari Soda_{1,5} 5,90 €
Campari Orange_{1,5} 5,90 €
Martini Bianco (5cl)_{1,5,l} 4,90 €

Spirituosen 2cl

Metaxa (7 Stern) 5,90 €
Grappa Riserva 5,90 €
Jägermeister _{1,3} 3,50 €
Williams Birne 3,50 €
Ramazzotti 3,50 €
Bacardi 3,50 €
Wodka 3,50 €
Ouzo 3,00 €
Ouzo Plomari 3,90 €
Longdrinks 5,90 €
Longdrink special 6,90 €

Die Kennzeichnung der usatzstoffe und der Allergene, entnehmen Sie der letzten Seite.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Sekt

Glas Prosecco	0,1l	3,80€
---------------	------	-------

Traditionelle Hausweine

Griechische Weißweine

	0,2l	0,5l
Griech. Landwein weiß, trocken	5,40€	10,80€
Imiglikos weiß, lieblich	5,40€	10,80€
Retsina, geharzt (Malamatina 0,5l Flasche)		12,90€
Retsina, geharzt (Kechribari 0,5l Flasche)		13,90€
Weißweinschorle, süß-sauer	4,40€	8,80€

Deutsche Qualitätsweine

Riesling trocken	5,40€	10,80€
Rieslingschorle	4,40€	8,80€

Griechische Rotweine

Griech. Landwein rot, trocken	5,40€	10,80€
Imiglikos rot, lieblich	5,40€	10,80€
Rotweinschorle, süß-sauer	4,40€	8,80€

Griechischer Rosewein

Rosewein, trocken	5,40€	10,80€
Rose-Weinschorle, süß-sauer	4,40€	8,80€

Deutscher Qualitäts-Weißherbst

Durbacher Weißherbst	5,80€	11,60€
Durbacher Weißherbst-Schorle	4,80€	9,60€

Die Kennzeichnung der usatzstoffe und der Allergene,
entnehmen Sie der letzten Seite.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Traditionelle griechische Harzweine und Aperitifs

Retsina Malamatina, Harzwein |

0,5 l Flasche

12,90 €

Der „griechischste“ aller Weine und zugleich der bekannteste griechische Wein im Ausland: Retsina Malamatina ist eine geharzte Weinspezialität, die keine großen Ansprüche stellt – und gerade deshalb begeistert. Sie passt wunderbar zu jeder Jahreszeit und harmoniert hervorragend mit hellenischen Vorspeisen – und nicht nur mit diesen. Steigt einem der unverkennbare, harzige Duft in die Nase, fühlt man sich augenblicklich auf eine schattige Terrasse mit Blick aufs Meer versetzt – vor sich eine Schale mit Schafskäse und Oliven.

Retsina Kechribari, Harzwein |

0,5 l Flasche

13,90 €

Abgesehen von der geschmackvollen und schönen Flasche überzeugt dieser Wein mit einer für Retsina ungewöhnlich eleganten Note – er lässt sich sogar ungekühlt genießen! Ein feinfruchtiges Aroma entfaltet sich auf Zunge und Nase. Der *Retsina Kechribari* bleibt seiner Herkunft treu: ein geharzter, trockener Retsina – geschmacklich ausgewogen und überraschend zugänglich, selbst für jene, die sonst eher Abstand von Retsina nehmen. Im Abgang ist er mild und fruchtig.

Er passt hervorragend zu Pizza, Lamm- und Rindfleisch, Fisch, Geflügel, Käse und ganz allgemein zur mediterranen Küche.

Ouzo Plomari

200 ml

12,90 €

Ein klassischer griechischer Anis-Aperitif: *Ouzo Plomari* überzeugt mit seinem fein-milden, aromatischen Anisgeschmack – dank einer sorgfältig überwachten Rezeptur und hochwertiger Zutaten. Reiner Alkohol wird gemeinsam mit ausgewählten Kräutern schonend destilliert. Das Ergebnis ist ein vollmundiger, harmonischer Aperitif mit charaktervollem Aroma.

Genießen Sie *Ouzo Plomari* pur, mit Wasser oder auf Eis als erfrischenden Longdrink – jedoch niemals tiefgekühlt, da dies Aroma und Geschmack beeinträchtigen würde.

Tsipouro Lazaridis Idoniko ohne Anis

200 ml

14,90 €

Ein traditioneller griechischer Tresterbrand vom Weingut Costa Lazaridi – ganz ohne Anis. Der von den Stielen getrennte Traubentrester wird sorgfältig vergoren, sodass das ursprüngliche Aroma der Rebsorte erhalten bleibt. Bei der Destillation wird besonderes Augenmerk auf ein feines Aroma und einen weichen Geschmack gelegt. Ein eleganter, aromatischer Brand mit authentischem Charakter.

Die Kennzeichnung der usatzstoffe und der Allergene,
entnehmen Sie der letzten Seite.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Nr.	Allergen
A	Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
B	Krebstiere (z. B. Garnelen, Krabben)
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch (einschl. Laktose)
H	Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder l)
M	Lupinen
N	Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch)

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt (→ Sulfite)
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 enthält Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)