



# DIONYSOS

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Liebe Gäste !

Es ist uns eine Freude, Sie als Gäste in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und unsere traditionelle griechische und internationale Küche Ihren Geschmack trifft.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und würden uns freuen, wenn Sie uns guten Freunden weiterempfehlen.

## Öffnungszeiten:

Montag:	<b>Ruhetag</b> (außer an Feiertagen)
Dienstag:	17:00 – 22:00 Uhr
Mittwoch:	17:00 – 22:00 Uhr
Donnerstag:	17:00 – 22:00 Uhr
Freitag und Samstag:	17:00 – 22:30 Uhr
Sonn- und Feiertage:	17:00 – 22:00 Uhr
	- warme Küche bis 21:00 Uhr -

## APERITIFS

Ouzo mit Eiswasser..... 4 cl	6,50 €	Sekt Piccolo, trocken .....	5,90 €
Ouzo mit Feige .....	4 cl 5,20 €	Sekt, trocken .....	0,7 l. Fl. 24,50 €
Roter Ouzo .....	4 cl 3,20 €	Prosecco, Piccolo .....	5,90 €
Martini Bianco .....	4 cl 4,20 €	Aperol Spritz .....	6,20 €

## SUPPEN

1 Bohnensuppe <sup>7</sup> .....	6,20 €
2 Tomatensuppe <sup>7</sup> .....	6,20 €

## MEZEDES - WARMER UND KALTER VORSPEISEN

3 Tzatziki hausgemachter Joghurt dip <sup>4,7</sup> mit Gurke, Knoblauch und Olivenöl verfeinert <sup>4,7</sup> .....	5,80 €
4 Fetakäse mit Zwiebeln und Olivenöl <sup>4,7</sup> .....	7,90 €
4a Tirossalata (griechische Käsecreme) <sup>4,7</sup> .....	7,50 €
4b Saganaki (panierter Käse) + hausgemachter Krautsalat <sup>4,7</sup> .....	10,50 €
4c Dip-Teller (Taramas, Tirossalata, Tzatziki) <sup>4,7</sup> .....	9,10 €
4d Überbackener Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Peperoni + hausgemachter Krautsalat <sup>4,7</sup> .....	11,90 €
A Dolmadaki Weinblätter mit Reis gefüllt (warm) + hausgemachter Krautsalat <sup>4</sup> .....	9,60 €
B Rote Paprika mit Fetakäse gefüllt <sup>4,7</sup> .....	11,80 €
C Oliven / Peperoni mit Olivenöl und Oregano mariniert <sup>4</sup> .....	5,90 €
D Taramas (Fischrogensalat) <sup>14,4</sup> .....	7,10 €
E Keftedakia (Hackfleischbällchen in Tomatensauce) <sup>4</sup> .....	11,90 €
F Aubergine überbacken mit Feta- und Schnittkäse, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Paprika, Tzatziki und frischem Knoblauch <sup>4,7</sup> .....	13,90 €
G Auberginen gebraten, mit Tomatensauce <sup>4,7</sup> .....	13,20 €
H Gegrillte Peperonis mit hausgemachter Knoblauchsauce <sup>4,7</sup> .....	7,80 €
I Gegrilltes Knoblauchbrot mit Knoblauchsauce <sup>4,7</sup> .....	7,80 €
J Dicke Bohnen in Tomatensauce <sup>4,7</sup> .....	9,60 €

Meze sind die „kleinen Teller“ der griechischen Küche. In Griechenland bestellt man sich mehrere Mezedes und isst gemeinsam, worauf man Lust hat. Sie können natürlich auch nur eine Meze als Vorspeise wählen, damit noch Platz im Bauch für den Hauptgang bleibt.

*Zu allen Suppen, warmen und kalten Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot.*

## SALATE

- 7 Bauernsalat <sup>4,7</sup>  
Krautsalat, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Fetakäse, Zwiebeln ....13,40 €
- 7a Gyros-Salat <sup>4,7</sup>  
Gyros, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Fetakäse .....14,80 €
- 7b Dionysos-Salat <sup>4,7</sup>  
Krautsalat, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Tzatziki,  
Peperoni, Fetakäse, Edamer-Käse, Weinblätter, rote Paprika.....14,20 €
- 7c Geflügelsalat <sup>4,7</sup>  
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken  
Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Fetakäse .....15,80 €

Unsere Salate servieren wir mit French-Dressing und Brot, wahlweise mit Essig & Öl.

## BEILAGEN

Pommes <sup>4</sup> .....	4,80 €
Reis .....	4,80 €
Kroketten <sup>4</sup> .....	4,80 €
Ofenkartoffel mit Tzatziki <sup>7</sup> .....	6,20 €
Sauce Bearnaise <sup>7</sup> .....	5,30 €
hausgemachte Knoblauchsauce <sup>7</sup> .....	4,80 €
Metaxasauce <sup>7</sup> .....	4,80 €
Weißwein-Champignonsauce <sup>7</sup> .....	4,80 €
Beilagensalat .....	4,60 €
Krautsalat .....	4,60 €
Brot .....	2,80 €
Pita-Brot <sup>4</sup> .....	3,40 €

## OMELETTES

- 10 Omelett mit Champignons dazu einen gemischten Salat <sup>1</sup>..... 15,50 €
- 11 Omelett mit Fetakäse dazu einen gemischten Salat <sup>1,7</sup> ..... 15,50 €
- 12 Omelett mit Gyros dazu einen gemischten Salat <sup>1</sup> ..... 15,90 €

## NUDELGERICHTE

- 13 Spaghetti mit Tomatensauce <sup>4,7</sup> ..... 13,90 €
- 13a Reismudeln mit Tomatensauce <sup>4,7</sup> ..... 13,90 €
- 14 Spaghetti mit Hackfleischsauce <sup>4</sup> ..... 14,50 €
- 14a Reismudeln mit Hackfleischsauce <sup>4</sup> ..... 14,50 €
- 15 Spaghetti mit Metaxasauce und Käse überbacken <sup>4,7</sup> ..... 15,20 €
- 15a Reismudeln mit Metaxasauce und Käse überbacken <sup>4,7</sup> ..... 15,20 €

## Fisch

- 16 Kalamaris (Tintenfisch gebraten) <sup>7,14</sup> ..... 22,50 €
- 17 Schollenfilet (gebraten) <sup>3</sup> ..... 21,90 €
- 18 Marides (Sardinen gebraten) <sup>3</sup> ..... 21,50 €
- 19 3 Garnelenspieße mit Kräuterbutter <sup>5</sup> ..... 26,20 €
- 20 Fischteller (Kalamaris, Marides, Schollenfilet) <sup>3,4,14</sup> ..... 25,20 €

Zu allen Fischspezialitäten servieren wir Ihnen Reis, Tzatziki und einen gemischten Salat.

## **GYROS** – die absolute Spezialität nach der besonderen Art des Hauses.

Oft kopiert – doch nie erreicht !

- 21a Gyros, der Klassiker**  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 18,20 €
- 21b Gyros Juwetsch** mit griechischen Reismudeln,  
Fetakäse und Edamer-Käse überbacken<sup>4,7</sup>  
dazu einen gemischten Salat ..... 19,90 €
- 21c Gyros mit Fetakäse überbacken**  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 19,90 €
- 21d Gyros mit geschmorten Zwiebeln**  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 19,40 €
- 21e Gyros mit Suvlaki**  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 19,90 €
- 21f Gyros mit Bifteki**  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 20,90 €
- 21g Gyros mit Rinderleber**  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 19,90 €

## **HACKFLEISCHGERICHTE**

- 23 Suzuki** (Hackfleischröllchen)  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 18,90 €
- 31 Bifteki** (Gehacktes gefüllt mit Käse)  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 18,90 €
- 32 Bifteki**  
mit Metaxasauce und Edamer-Käse überbacken  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 19,90 €

## FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

- 22 **2 Suvlaki**  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 18,20 €
- 27 **3 Steaks vom Schwein mit Sauce Bernaise**  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 19,80 €
- 29 **Schweinefilet**  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 19,80 €
- 30 **Lammkoteletts**  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 27,60 €
- 33 **Rinderleber**  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 18,90 €
- 35 **Zeus-Teller**  
1 Suvlaki, 1 Stück Rinderleber und Gyros  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 21,90 €
- 36 **Olympia-Teller**  
1 Suzuki, 2 Lammkoteletts, 1 Stück Rinderleber und Gyros  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 21,90 €
- 37 **Artemis-Teller**  
1 Suzuki, 1 Schweinesteak, 1 Stück Rinderleber und 1 Suvlaki  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 21,70 €
- 38 **Hellenen-Teller**  
1 Suzuki, 1 Schweinesteak, 1 Stück Rinderleber und Gyros  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 21,90 €
- 38a **Herkules-Teller**  
1 Bifteki, 1 Suvlaki, Gyros  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 21,90 €
- 38b **Apollon-Teller**  
1 Lammkotelett, 1 Bifteki, 1 Schweinefilet, Gyros  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 21,90 €

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

- 60 Gyros mit Metaxasauce und Edamer-Käse überbacken  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 19,90 €
- 60a Gyros mit Weißwein-Champignonsauce  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 19,50 €
- 61 Gyros á la Koch  
überbacken mit Feta- und Edamer-Käse, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni,  
Paprika dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 20,90 €
- 62 2 Filetspieße mit Metaxasauce  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 20,90 €
- 63 Parga-Teller  
1 Filetspieß, 1 Bifteki, 1 Stück Rinderleber  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 21,90 €
- 64 Schweineschnitzel mit Sauce Bernaise  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 21,80 €
- 65 Gyros mit Schweinefilet  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 21,90 €
- 66 Bifteki mit Metaxasauce und geschmorten Zwiebeln  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 20,90 €
- 67 Gefüllte Schweinesteaks  
mit Fetakäse, Tomaten, Paprika, Peperoni, Zwiebeln  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 21,90 €
- 68 Schweinefilet verfeinert mit Metaxasauce  
gefüllt mit Fetakäse, Tomaten, Paprika, Peperoni, Zwiebeln  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 21,80 €
- 69 2 Suvlaki überbacken mit Fetakäse  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 19,90 €
- 70 2 Suvlaki mit Metaxasauce und Edamer-Käse überbacken  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 19,90 €
- 71 Rumpsteak mit Kräuterbutter (ca. 250 g)  
dazu Reis, Pommes und einen gemischten Salat<sup>2,4</sup>, ..... 28,50 €
- 72 Rumpsteak (ca. 250 g)  
mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Tzatziki  
und einen gemischten Salat<sup>7</sup> ..... 28,90 €
- 73 Dimis-Teller  
1 Hähnchenbrust, 1 Schweinesteak, 1 Rumpsteak mit Weißwein-Champignonsauce  
dazu Reis, Pommes und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 27,50 €

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

- 74 **Filetteller** (Schweinefilet, 2 Lammfilets) mit Sauce Bearnaise  
dazu Reis, Pommes und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 26,80 €
- 75 **Schweinesteaks** mit Metaxasauce<sup>2,4,7</sup>  
und Edamer-Käse überbacken dazu Reis, Pommes und einen gemischten Salat ..... 19,90 €
- 76 **Schweinefilet** mit Metaxasauce<sup>2,4,7</sup>  
und Edamer-Käse überbacken dazu Reis, Pommes und einen gemischten Salat ..... 21,80 €
- 77 **Schweinefilet** mit Sauce Bearnaise<sup>2,4,7</sup>  
dazu Reis, Pommes und einen gemischten Salat ..... 21,20 €
- 78 **Korfu-Teller**  
Gyros, 1 Suvlaki, 1 Schweinesteak  
dazu Reis, Pommes, Tzatziki und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 21,20 €
- 79 **Lammfilet** (3 Stück) mit Knoblauchsauce  
dazu Reis, Pommes und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 29,80 €
- 80 **Lammsteak** mit Knoblauchsauce  
dazu Reis, Pommes und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 29,80 €
- 107 **3 Susukia** mit Metaxasauce und Edamer-Käse überbacken  
dazu Reis, Pommes und einen gemischten Salat<sup>2,4,7</sup> ..... 20,50 €
- 108 **Aphrodite-Teller**  
2 Lammsteak, 1 Lammfilet, Rinderleber mit Kräuterbutter  
dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki und einen gemischten Salat <sup>7</sup> ..... 29,20 €
- 109 **Rinderleber** mit geschmorten Zwiebeln  
dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki und einen gemischten Salat <sup>7</sup> ..... 20,50 €
- 110 **Lamm-, Schweine- und Rumpsteak**  
mit Kräuterbutter dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki und einen gemischten Salat <sup>7</sup> .... 29,20 €
- 111 **Lammplatte**  
2 Lammsteak, 1 Lammfilet und 3 Lammkoteletts mit Kräuterbutter  
dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki und einen gemischten Salat <sup>7</sup> ..... 29,60 €

## GEFLÜGEL

- 114 **Geflügelspieß** ..... 19,50 €
- 115 **Putensteak** ..... 17,50 €
- 116 **Hähnchenbrustfilet** ..... 17,90 €
- 117 **Putenschnitzel** ..... 21,20 €

Zu diesen Gerichten servieren wir Metaxasauce dazu Reis, Pommes und einen gemischten Salat, wahlweise auch mit Weißwein-Champignonssauce oder Tzatziki

## AUS DEM BACKOFEN

- 34 Musaka  
gehacktes Fleisch mit Auberginen, Kartoffeln und Bechamelcreme  
im Spezialteig gebacken, dazu einen gemischten Salat <sup>7</sup> ..... 20,60 €

## LAMMHAXE, ZUBEREITET NACH TRADITIONELLER GRIECHISCHER ART

- 45 Stifado, Lammhaxe mit Silberzwiebeln ..... 20,80 €  
46 Lammhaxe mit Riesenbohnen ..... 20,80 €  
47 Lammhaxe mit grünen Bohnen ..... 20,80 €  
48 Lammhaxe mit Kritheraki (griechische Reismudeln)<sup>4</sup> ..... 20,80 €

Zu diesen Gerichten servieren wir einen gemischten Salat und Brot.

## KINDERTELLER BIS 12 JAHRE

- 50 »Donald Duck«  
Gyros mit Reis, Pommes<sup>2,4</sup> ..... 11,90 €  
51 »Rotkäppchen«  
Suvlaki mit Reis, Pommes<sup>2,4</sup> ..... 11,90 €  
52 »Micky Maus«  
Chicken-Nuggets mit Pommes<sup>2,4</sup> ..... 11,90 €  
53 »Peter Pan«  
Bifteki mit Reis, Pommes<sup>2,4</sup> ..... 11,90 €  
54 »Robin Hood«  
Spaghetti mit Tomatensauce<sup>2,4,7</sup> ..... 10,90 €

## FÜR DEN KLEINEN APPÉTIT

- 55 Gyros ..... 16,20 €  
56 Gyros mit Rinderleber ..... 16,80 €  
57 Bifteki ..... 16,20 €  
58 Rinderleber ..... 16,20 €  
59 Suvlaki ..... 16,20 €

Zu diesen Gerichten servieren wir Reis, Pommes frites, Tzaziki und gemischten Salat.



## GRILLPLATTE FÜR 2 PERSONEN

- 39 Akropolis-Platte  
2 Suvlaki, 2 Suzuki, 2 Lammkoteletts, 2 Stück Rinderleber  
und Gyros <sup>2,4,7</sup> ..... 52,50 €
- 40 Delfi-Platte  
2 Suvlaki, 2 Suzuki, 2 Schweinesteaks und Gyros <sup>2,4,7</sup> ..... 50,50 €
- 41 Ipiros-Platte  
2 Hähnchenbrustfilet, 2 Lammsteaks, 4 Lammkoteletts,  
2 Lammfilet <sup>2,4,7</sup> ..... 59,50 €

## GRILLPLATTE FÜR 3 PERSONEN

- 42 Rhodos-Platte  
3 Filetspieße, 3 Schweinesteaks, 3 Bifteki und Gyros <sup>2,4,7</sup> ..... 76,50 €

## GRILLPLATTE FÜR 4 PERSONEN

- 43 Dionysos-Platte  
4 Suvlaki, 4 Suzuki, 4 Lammkoteletts, 4 Stück Rinderleber  
und Gyros <sup>2,4,7</sup> ..... 94,00 €

## GRILLPLATTE FÜR 6 PERSONEN

- 44 Kreta-Platte  
6 Suvlaki, 6 Suzuki, 6 Steaks, 6 Stück Rinderleber und Gyros <sup>2,4,7</sup> ..... 138,00 €

Zu allen Platten servieren wir einen gemischten Salat, Reis, Pommes, Tzatziki mit Brot und Metaxasauce

## DESSERTS

- 95 Halva (griech. Süßspeise) mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce <sup>7</sup> ..... 7,50 €
- 96 Gemischtes Eis (Vanille, Erdbeer, Schoko) mit Sahne <sup>7</sup> ..... 6,80 €
- 97 Vanilleeis (3 Kugeln) mit heißen Kirschen <sup>7</sup> ..... 7,50 €
- 98 Vanilleeis (3 Kugeln) mit Schokosauce <sup>7</sup> ..... 7,20 €
- 99 Schokoladeneis (3 Kugeln) mit Schokosauce <sup>7</sup> ..... 7,20 €
- 100 Joghurt mit Honig und Nüssen <sup>7,8</sup> ..... 7,50 €

## BIERE VOM FASS

Flensburger Pilsener	0,30 l	3,80 €
Flensburger Pilsener	0,50 l	5,20 €
Alster	0,30 l	3,80 €
Alster	0,50 l	5,20 €

## FLASCHENBIERE

Flensburger Dunkel	Fl. 0,33 l	3,80 €
Schneider-Weisse hell, dunkel oder alkoholfrei	Fl. 0,50 l	5,20 €
Flensburger Frei	Fl. 0,33 l	3,80 €
Mythos griech. Bier	Fl. 0,33 l	3,80 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	4,80 €
Flensburger Wasser Flasche	0,33 l	3,40 €
Mineralwasser Flasche	0,70 l	6,40 €
Stilles Wasser Flasche	0,20 l	3,40 €
Stilles Wasser Flasche	0,70 l	6,40 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l	3,90 €

## SÄFTE

Apfel, Orange, Banane, Kirsche, KiBa, Maracuja, Johannisbeere, Rharbarber	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	4,80 €
auch als Schorle erhältlich		
Schorle	0,30 l	3,60 €
Schorle	0,50 l	4,80 €

## GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

Ouzo Pilavas	2 cl	2,50 €
Ouzo mit Eiswasser	4 cl	6,50 €
Ouzo mit Feige	4 cl	5,20 €
Metaxa****	2 cl	4,70 €
Metaxa*****	2 cl	5,20 €

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Jägermeister	2 cl	3,40 €
Tequila	2 cl	3,40 €
Sambuca	2 cl	3,40 €
Baileys	4 cl	4,80 €
Ramazzotti	4 cl	4,80 €
Jack Daniel's	2 cl	3,60 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,40 €
Tullamore Dew	2 cl	3,60 €
Ballantines	2 cl	3,40 €
Bacardi	2 cl	3,40 €
Bacardi Oakheart	2 cl	3,40 €
Havanna Club	2 cl	3,40 €
Johannsen Rum	2 cl	3,40 €
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,40 €
Absolut Vodka	2 cl	3,60 €
Alle Spirituosen servieren wir auch als Longdrinks		7,20 €

## HEIßE GETRÄNKE

Café Americano	3,00 €
Griechischer Mokka	3,50 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Irish Coffee	7,50 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,00 €

## OFFENE ROTWEINE

	0,20 l	0,50 l
Mavrodaphne, süß .....	7,20 €	13,60 €
Imigliko, halbsüß.....	6,20 €	12,20 €
Apelia, halbsüß .....	6,20 €	12,20 €
Makedonikos, halbtrocken .....	6,20 €	12,20 €
Naoussa, herb, trocken .....	6,20 €	12,20 €
Roditis, rosé, herb .....	6,20 €	12,20 €
Nemea, trocken.....	6,20 €	12,20 €

## FLASCHENWEINE 0,75 L

Imigliko, halbsüß.....	22,80 €
Apelia, halbsüß .....	22,80 €
Makedonikos, halbtrocken .....	22,20 €
Nemea, trocken.....	22,20 €
Chateau Julia Merlot, trocken .....	37,50 €

## OFFENE WEIßWEINE

	0,20 l	0,50 l
Imigliko, halbsüß.....	6,20 €	12,20 €
Samos, süß .....	7,20 €	13,60 €
Retsina, herb, geharzt.....	6,20 €	
Malamatina Retsina, herb, geharzt (Flasche) .....		11,50 €
Makedonikos, halbtrocken .....	6,20 €	12,20 €
Anthos, trocken.....	6,20 €	12,20 €

## FLASCHENWEINE 0,7 L

Imigliko, halbsüß.....	22,80 €
Makedonikos, halbtrocken .....	22,20 €
Anthos, trocken.....	22,20 €
Chateau Julia Chardonnay, trocken.....	37,50 €

Weißweinschorle.....	0,33 l	6,50 €
----------------------	--------	--------

# ALLERGENE

1. Eier: in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen; evtl. auch Lecithin (E 322) und Lysozym (E1105)
2. Erdnuss: Erdnussbutter, -mehl oder -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstriche und Bratlinge; auch Lecithin kann aus Erdnüssen gewonnen werden
3. Fisch: alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen; Vorsicht auch bei Frittierfett und Eiern von Hühnern, die mit Fischmehl gefüttert wurden
4. Getreideprodukte (glutenhaltig): in Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, vielen Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis u. a.
5. Krebstiere: Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse; spanische, französische und asiatische Spezialitäten u. a.
6. Lupine: Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweißkonzentrat und -ballaststoff finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u. a.
7. Milch und Laktose: in allen Milchprodukten, in Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren u. a.
8. Nüsse: und Produkte aus Nüssen, Brot-/Backwaren, Aufstrichen, Müslis, Nussölen, Salaten, Saucen, Crackern, Desserts, Marzipan u. a.
9. Schwefeldioxide und Sulfite: werden beide eingesetzt in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse, Fleisch-, Fischprodukten, Chips, Stärke u. a.
10. Sellerie: Knolle und Staude, als Gewürz in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, in Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u. a.
11. Senf: Senfpulver, Senfkörner, in Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, eingelegtem Gemüse
12. Sesamsamen: Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot, Backwaren, Müsliriegeln, Saucen, in Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche
13. Soja: Tofu, Sojamehl, Sojasauce und -paste, Miso, Tempeh, Sojaöl, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaotränken, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u. a.
14. Weichtiere: Muscheln, Tintenfische, Schnecken, in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen und -pasten u. a.