



Kria Orektika - Kalte Vorspeisen

1. **Zaziki** ^g  6,20
Griechischer Jogurt creme mit Gurken und Knoblauch
2. **Taramas** ^{a,d} 6,70
Griechische Kaviarcreme aus Fischrogen
3. **Chtipiti** ^{a,g}  6,80
Schafskäsemouse mit Roter paprika, Leicht Pikanter
4. **Trilogia** 7,80
Zaziki, Taramas, Chtipiti
5. **Elies**  5,20
Oliven aus Kalamata mit Oregano und Olivenöl
6. **Dolmadakia** ^{a,c,m}  8,40
Hausgemachte gefüllte Weinblätter mot Reis dazu kleine Zaziki
7. **Kalte Vorspeisen für 1 Person** ^{a,g,6,h,e,d} 8,90
Gemischte kalte Vorspeisen mit Zaziki, Tarama, Tirokafteri,
Dolmadakia, Peperoni, Tomaten, Gurken und Oliven
8. **Kria Pikilia für 2 Personen** ^{a,g,6,h,e,d} 17,60
Gemischte kalte Vorspeisenplatte mit Zaziki, Tarama, Tirokafteri,
Dolmadakia, Peperoni, Tomaten, Gurken und Oliven
· Mit alle kalte Vorspeisen gehört auch Brot dazu

Zesta Orektika - Warme Vorspeisen

10. **Piperies Psites**  5,80
Gegrillte Peperoni (leicht scharf) mit Knoblauch Sauce
11. **Melitzana Gemisti** ^{a,g}  10,80
Gefüllte Aubergine mit Fetakäse Tomaten Sauce
und Knoblauch aus dem ofen
12. **Garides me Skordo** 11,50
Scampis 4 stück (8/12) mit Knoblauchsause
13. **Garides saganaki** ^{a,g} 14,80
Garnelen aus der Pfanne mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und
serviert in Tomatensauce (leicht schaft)
14. **Chtapodi stin Shara** ^d 14,80
Oktopus vom grill mit Kartoffelpüree und salatbouquet
15. **Sardellen** ^d 10,80
Sardinenfilet mit eine kleine Zaziki, Salatbouquet und hausgemacht sauce
16. **Skordopsomo me Zaziki** ^{a,g,d,e,h}  5,80
Knoblauch Brot 6 stück, gegrillte mit Knoblauchsauce und kleine Zaziki



17. Souwlaki Pilzen  8,80

2 stück souwlaki gegrilltes Pilzenspießes mit Zaziki,
Knoblauchsauce und Salatbouquet

18. Warme Vorspeisen für 2 Personen ^{a,g,d,e,h}  18,40

Gemischte warmer Vorspeisenplatte mit Frische gebratene Auberginen,
Zucchinischeiben, gegrillte Paprika, Pilze, Kirschtomaten,
Zaziki und Knoblauchsauce

•Mit alle Warme Vorspeisen gehört auch Brot dazu

Feta - Schafkäse

20. Feta ^{a,g}  7,80

Schafskäse mit Tomaten Zwiebeln in Olivenöl und Oregano

21. Feta Fournou ^{a,g}  8,90

Schafskäse aus dem Backofen fein gewürzt, gratiniert mit Tomaten,
Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Knoblauchsauce

22. Feta Saganaki ^{a,g}  9,20

Panierter Schafskäse serviert mit Salatbouquet

•Mit alle Käse gehört auch Brot dazu

Vegetarische Gerichte 

Soupes - Suppen

30. Tomatosoupa ^g  7,40

Tomaten Creme Suppe

32. Kremidosoupa  7,80

Zwiebelsuppe


33. Giouwarlakia 10,80

Giouvarlakia ist eine Hackfleischbällchensuppe, Die saftigen Bällchen
aus Reis und Hackfleisch in Kombination mit einer Suppe gelten als
Klassiker der traditionellen Küche Griechenland

•Mit alle Suppen gehört auch Brot dazu





Salates - Salat

- 40. Horiatiki**^{a,g}  13,80
Bauernsalat, ein salat wie ihn die Griechen Lieben...Mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Olivenöl, Essig und Feta Käse
- 41. Garidosalata**^{a,g} 16,80
Garnelen mit Bunter Blattsalat, Mais, Gurgen, Kirschromaten, hausgemachtes Dressing oder Olivenöl-Essig
- 42. Kotosalata**^{a,g} 15,20
Gegrilltes Hähnchenbrusfillet mit Bunter Blattsalat, Kirschetomaten, Mais, dazu Cocktail Sauce oder Olivenöl-Essig
- 43. Gyrosalata**^{g,k} 14,60
Gyros mit Bunter Blattsalat, Kirschtomaten, Mais, Zwiebeln dazu Jogurt Sauce oder Olivenöl-Essig

•Mit alle Salat gehört auch Brot dazu

Vegetarische Gerichte 

Ellinikes gefsis - Griechische Spezialitäten

- 51. Mousaka**^g 16,80
Auberginenaufauf mit Kartoffelscheiben und Rinder Hackfleisch Beschamelsauce, Käse, Tomatensauce dazu Brot und Salat
- 52. Mesogiaka lachanika me feta saganaki**^{a,g}  15,80
Mediterrane Gemüsen mit Feta Saganaki Frische Gemüsen (Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln) gekocht mit Tomatensauce dazu Brot und Salat
- 53. Mesogiaka lachanika me feta ston fourno**^{a,g}  15,20
Mediterrane Gemüsen mit Schafskäse überbacken Frische Gemüsen (Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln) gekocht mit Tomatensauce dazu Brot und Salat
- 54. Juwetsi-Schmorfleisch mit Kritharaki aus dem Ofen** 17,60
Rindfleisch mit Kritharaki aus dem Ofen werden Nudeln in Köstlicher Tomaten-Fleisch-Sauce gegart dazu Brot und Salat
- 55. Sofrito aus Korfu** 18,80
Dieses traditionelle Rezept der Insel Korfu. Dies sind dünne Rind mit Wein, viel Knoblauch und Petersilie mit Kartoffeln Brot und Salat

Vegetarische Gerichte 



Zimarika-Tagliatelle

- 61. Tagliatelle Aglio Olio** ^{a,d}  12,20
Griechische Bandnudeln in einer scharfen Knoblauch-Olivenölsauce
- 62. Tagliatelle mit Rindfleisch** ^{a,d,g} 15,80
Griechische Bandnudeln mit Rinder Fleisch gekocht mit Tomatensauce
- 63. Tagliatelle mit Lachs** ^{a,d,g} 16,20
Griechische Bandnudeln mit Frischem Lachs in Tomaten sahne Sauce
- 64. Tagliatelle mit Garnelen** ^{a,d,g} 17,40
Griechische Bandnudeln mit Garnelen in Tomaten sahne Sauce
- 65. Spaghetti-überbacken**  13,80
Spaghetti mit Paprika, Pilzen, Tomaten-Sahnesoße, überbacken mit Käse
- 66. Spaghetti Bolognese** 14,80
Mit Käse überbacken
- Mit alle Tagliatelle gehört auch Salat

Piata sharas - Köstlichkeiten vom Grill

- 70. Gyros** ^{g,k} 15,80
Geschnetzeltes Schweinefleisch vom drehspieß mit Zaziki
Zwiebel Pommes Frites dazu Salat
- 72. Gyros mix** ^{g,k} 16,90
Gyros und Kalamari mit pommes, Zaziki dazu Salat
- 73. Mix Souwlaki** 17,80
Fleischpießes (Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Kalb) mit
Zaziki und Pommes Frites dazu Salat
- 74. Souwlaki** ^{g,m} 14,80
Fleischpießes (schwein) mit Zaziki und Pommes Frites dazu Salat
- 75. Souwlaki Kotopoulo** 16,20
Fleischpießes Hähnchenbrustfilet mit Zaziki
und Pommes Frites dazu Salat
- 76. Bifteki** ^{a,c,g,k} 16,80
Feinstes gehaktes Schweine und Rindfleisch mit Schafskäse gef.
dazu servieren wir Pommes Frites und Zaziki dazu Salat
- 77. Chirina Brizolakia** ^{g,k,m} 17,80
Schweinsteaks mit Röstzwiebeln, Tomatenreis,
Pommes Frites und dazu ein Senfsauce Dip dazu Salat
- 78. Kotopoulo fileto** ^g 16,80
Hähnchenbrustfilet Naturell mit Tomatenreis, Gegrillte Paprika,
Pilze ein Senfsauce Dip dazu Salat
- 79. Leber vom Rind** 15,20
Mit Röstzwiebeln, Tomatenreis, Rosmarin Kartoffeln
dazu Salat



- 80. Elliniko Burger** 16,80
Griechischer Burger mit Feinstes gehaktes Schweine und Rindfleisch
Geschnetzeltes Schweinefleisch (Gyros), Zaziki, Cheddar Käse, Zwiebeln,
Lolo Roso in Brötchen dazu Beilagen Pommes Frites und Salat
- 81. Choriatico Loukaniko** 12,80
Griechischer Bauernbratwurst mit Pommes Frites und
Senfsauce dazu Salat
- 82. Schnitzel Wienert** 14,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Mayonnaise
dazu Salat

Mix Grill - Gemischte Grillplatten

- 83. Hellas Platte** ^{a,c,g,k,m} 17,80
Gyros, kleine Bifteki mit Fetakäse gefüllt, Zaziki,
Tomatenreis, Pommes Frites dazu Salat
- 84. Zorbas Platte** ^{g,k,m} 17,10
Gyros 1 Souwlaki mit Zaziki, Tomatenreis, Pommes Frites
dazu Salat
- 85. Rhodos Platte** 18,20
1 schweinefiletspieß, Kleine Bifteki mit Fetakäse gefüllt,
Zaziki, Tomatenreis und Pommes Frites dazu Salat
- 85. Athen Platte** ^{g,k,m} 19,60
Gyros 1 Souwlaki, kleine Bifteki mit Fetakäse gefüllt
Zaziki, Tomatenreis, Pommes Frites dazu Salat
- 86. Thessaloniki Platte** ^{a,c,g,k,m} 20,40
Gyros, Souwlaki, 2 Lammkotelett, mit Zaziki, Tomatenreis,
Pommes Frites dazu Salat
- 87. Kreta Platte** ^{a,c,g,k,m} 21,60
Gyros, 1 Schweinefiletspieß, kleine Bifteki gefüllt, mit Fetakäse,
Zaziki, Tomatenreis, Pommes Frites dazu Salat
- 88. Pilio Platte** 15,80
Gyros, Leber vom Rind, mit Zaziki, Tomatenreise,
Pommes Frites dazu Salat
- 89. Grill - Platte I (2 Pers.)** ^{g,k,m} 48,20
Vorspeisen: 1 portion Zaziki, 2 Salat
Hauptgericht: Gyros, 2 Souwlaki, 4 Lammkotelettes 2 kleine Bifteki,
gefüllt mit Fetakäse dazu Tomatenreis und Pommes Frites



Tiganakia - Aus der Pfanne

- | | |
|---|-------|
| 90. Gyros Tiganaki ^{g,k,m} | 16,80 |
| Pfännchen Gyros Fleisch mit frischen Kräutern in Metaxa Sauce, Pommes Frites dazu Salat | |
| 91. Sikoti Tiganaki ^g | 15,60 |
| Pfännchen Leber vom Rind mit Metaxa Sauce verfeinert, Rosmarin Kartoffeln dazu Salat | |
| 92. Arni Fileto Tiganaki ^{g,k,m} | 19,80 |
| Pfännchen Lammfilet mit Metaxa Sauce verfeinert, Rosmarin Kartoffeln dazu Salat | |
| 93. Kotopoulo Fileto Tiganaki | 16,80 |
| Pfännchen Hähnchenbrustfilet mit Metaxa Sauce Rosmarin, Kartoffeln dazu Salat | |
| 94. Souwlaki Tiganaki | 15,80 |
| Schweinefiletspieß mit Metaxa Sauce dazu Salat | |
| 95. Choriatico Loukaniko Tiganaki | 14,80 |
| Griechische Bauernbratwurst mit Mediterrane Gemüsen (Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln) gekocht mit Tomatensauce dazu Salat | |

Ston Fournos - Überbackenes

- | | |
|--|-------|
| 100. Gyros Fournou ^{g,k,m} | 17,80 |
| Gyros mit Käse überbacken, dazu Metaxa Sauce, Pommes Frites dazu Salat | |
| 101. Bifteki Fournou ^{g,k,m} | 18,80 |
| Gefülltes Hackfleisch mit Fetakäse überbacken, dazu Metaxa Sauce, mit Käse, Pommes Frites dazu Salat | |
| 102. Souwlaki Fournou | 18,20 |
| Schweinefiletspieß mit Käse überbacken dazu Metaxa Sauce Pommes Frites dazu Salat | |
| 103. Kotopoulo Fournou | 18,80 |
| Hähnchenbrustfilet Käse überbacken, dazu Metaxa Sauce Pommes Frites dazu Salat | |



Apo Arni - Vom Lamm

- | | |
|--|-------|
| 110. Arni Stifado ^{k,m} | 20,80 |
| Lamm im Tontopf geschmort mit Zwiebeln,
Brot dazu Salat | |
| 111. Arni me Fasolia ^{k,m} | 20,40 |
| Lamm im Tontopf geschmort mit Riesenbohnen,
Brot dazu Salat | |
| 112. Arni me Lachanika ^{k,m} | 21,80 |
| Lamm im Tontopf geschmort, mit Mediterrane Gemüse
Brot dazu Salat | |
| 113. Arnisia paidakia ^{k,m} | 21,80 |
| 5 Lammkoteletts Saftig gegrillt mit Zaziki, Pommes Frites
Tomatenreis dazu Salat | |
| 114. Arnisia paidakia me Lachanika ^{k,m} | 22,80 |
| 5 Lammkoteletts saftig gegrillt mit Mediterrane Gemüsen,
Brot dazu Salat | |
| 115. Arnisio Fileto ^{g,k,m} | 25,60 |
| Lammfilet saftig gegrillt mit Kräuterbutter dazu Rosmarin Kartoffeln
Tomatenreis, Zaziki dazu Salat | |

Argentinische Rumpsteak

- | | |
|---|-------|
| 120. Rumpsteak (ca. 250gr) mit Kräutetbutter ^{k,m} | 22,80 |
| Dazu servieren wir Pommes Frites und Tomaten Reis | |
| 121. Rumpsteak (ca. 250gr) mit Parmesan Sauce ^{k,m} | 24,80 |
| Dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Butter Reis | |
| 122. Pfefferrumpsteak (ca. 250gr) ^{k,m} | 24,50 |
| Dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Butter Reis | |

•Mit alle Rumpsteak gehört auch Salat



Thalassina - Meeresspezialitäten

- | | |
|---|-------|
| 130. Solomos Scharas ^{b,n} | 19,80 |
| Lachsfilet mit Gegrilltes Gemüsen mit Knoblauch Sauce, butterreis und Salat | |
| 131. Scampis (8/12) ^{b,n} | 22,80 |
| 5 Stück Scampis dazu Gegrilltes Gemüsen mit Knoblauch sauce Kartoffeln und Salat | |
| 132. Kalamari tiganito ^{b,n} | 17,80 |
| Gebratene Tintenfisch mit Zaziki, Pommes Frites, Tomatenreis und Salat | |
| 133. Doradenfilet | 22,80 |
| Doradenfilet mit Gegrilltes Gemüsen, Kartoffeln und Zitronensaft mit Olivenöl und Salat | |
| 134. Fischplatte für 2 person | 56,80 |
| Vorspeisen: 1 portion Zaziki, 2 kleine Salat
Hauptgericht: 2 Lachsfillet, 2 Scampi, Kalamari, Sardinen und Dorade Fillet Beilagen Gegrilltes Gemüsen, Kartoffeln und Zitronensaft mit Olivenöl | |

Für unsere Kleine Gäste

- | | |
|---|------|
| 140. Schneewittchen ^m | 6,50 |
| Spaghetti mit Tomaten Sauce | |
| 141. Donald Duck ^{a,c,k} | 8,50 |
| Kleines Gefülltes Hackfleisch mit Fetakäse mit Pommes Frites Ketchup und Mayonnaise | |
| 142. Pinocchio ^{a,c} | 8,00 |
| Schweineschnitzel mit Pommes Frites Ketchup und Mayonnaise | |
| 143. Micky Maus ^k | 8,00 |
| Gyros mit Pommes Frites Ketchup und Mayonnaise | |
| 143. Spiderman | 9,00 |
| 1 Schweinefiletspieß mit Pommes Frites Ketchup und Mayonnaise | |



Sinodeftika - Beilagen

160. Reis in Tomaten Sauce	3,00
161. Rosmarin Kartoffeln	4,80
162. Pommes Frites	4,00
163. Mediterrane Gemüsen	5,80
164. Beilagen Salat	3,50
165. Metaxa Sauce^g	3,50
166. Ketchup-Mayonnaise portion	0,50

Epidorpio - Desserts

170. Griechischer Jogurt mit Honing und Nüssen^{e,g}	5,80
171. Vanille Eisbecher mit Sahne Sirup und Nüssen^{e,g}	6,80
172. Sokolatopita mit Vanilleeis Sahne und Sirup^{e,c,g} Griechischer Schokolaten-Hasselnuss Kuchen	7,80
173. Portokalopita mit Vanilleeis Sahne und Sirup^{e,c,g} Griechischer Orangenkuchen	7,80
174. Karidopita mit Vanilleeis Sahne und Sirup^{e,c,g} Griechischer Walnüssenkuchen	7,80
175. Schokoladensouffle mit Vanilleeis Sahne und Sirup^{e,c,g} Schokoladen Souffle mit flüssiger Füllung (Schokoladentraum)	8,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Allergierne:

a. glutenhaltige / b. Kriebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / c. Eier und Eierzeugnisse

e. Nüsse und Nüssenerzeugnisse / f. Fish und Fischerzeugnisse /

g. Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse / h. Milch und Milcherzeugnisse

i. Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse / j. Sellerie und Sellerieerzeugnisse /

k. Senf und Senferzeugnisse / l. Sesam und Sesamerzeugnisse / m. Schwefeldioxid und Sulfite

n. Lupinen und Lupinenereugnisse. Zusätzliche Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter/Innen



Kaffe und Heißes

190. Griechisher Mocca		3,10
191. Espresso		2,80
192. Doppelt Espresso		3,60
193. Cappucino ^g		3,80
194. Latte Machiato		4,20
195. Tasse Kaffee		3,00
196. Glas Tea		3,00

Alkohlfreie Getränke

200. Coca Cola ^{1,2,6}	0,2 l	3,10	0,4 l	5,20
201. Coca Cola Zero ^{1,2,6}	0,2 l	3,10	0,4 l	5,20
202. Coca Cola light ^{1,2,3,5,6,11}	0,2 l	3,10	0,4 l	5,20
203. Fanta ^{2,5}	0,2 l	3,10	0,4 l	5,20
204. Sprite	0,2 l	3,10	0,4 l	5,20
205. Mezzo Mix (Cola mit Fanta) ^{1,2,6}	0,2 l	3,10	0,4 l	5,20
206. Mineralwasser Gerolsteiner	Flasche 0,25 l	2,80	Flasche 0,75 l	7,20
207. Orangensaft	Flasche 0,2 l	3,80		
208. Apfelsaft	Flasche 0,2 l	3,80		
209. Apfelschorle	0,2 l	3,10	0,4 l	5,20
210. Bananenektar	0,2 l	3,20	0,4 l	5,60
211. Kirschektar	0,2 l	3,20	0,4 l	5,60
212. Tonig Water ⁵	0,2 l	3,10	0,4 l	5,20
213. Bitter Lemon ⁵	0,2 l	3,10	0,4 l	5,20
214. Ginger Ale ⁵	0,2 l	3,10	0,4 l	5,20

Angaben zu den Zusatzstoffen:

1. Farbstoff 2. Mit Konservierungsstoffen 3. Mit Antioxydationsmittel 4. Mit Gesmascckverstärker 5. KoffeinHaltig
6. Mit Sübungsmittel 7. Geschwefelt 8. Mit Phoshat 9. Enthält eine Phemylaninquelle 10. Chininhaltig 11. Steinobst-
Kann Resteine enthalten. Zusätzliche Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten Auslösen Können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter/Innen

Mastiqua

Erleben Sie ein mediterranes griechisches Mysterium. MASTIQUA, das unvergleichliche Sprudelgetränk mit Mastixaroma, verwandelt jeden Augenblick in Magie. Dieses Wasser schmeckt nicht nur außergewöhnlich gut, es tut auch gut. Man könnte es auch als Wellness-Wasser bezeichnen. Bereits in der Antike genossen die Griechen die magischen und heilenden Wohltaten eines geheimnisvollen Getränkes, das es nur der schönen Insel Chios gab.

215. MASTIQUA, Aqua Minerale mit Mastix	Flasche 0,33 l	3,80
216. "MASTIQUA" Sour Cherry Sparkling Drink	Flasche 0,33 l	4,20
217. Griechische Lemonada mit MASTIQUA Aqua Minerale	Flasche 0,33 l	4,20



Biere

220. Krombacher vom Fass	0,3 l	3,20	0,5 l	4,80
221. Diebels Alt vom Fass	0,3 l	3,20	0,5 l	4,80
222. Radler	0,3 l	3,20	0,5 l	4,80
223. Krefelder	0,3 l	3,20	0,5 l	4,80
224. Malz Bier			Flasche 0,33 l	3,80
225. Krombacher alkoholfrei			Flasche 0,33 l	3,80
226. Krombacher Radler alkoholfrei			Flasche 0,33 l	3,80
228. Krombacher Weizen Hell			Flasche 0,5 l	4,90
229. Krombacher Weizen Dunkel			Flasche 0,5 l	4,90
230. Krombacher Weizen alkoholfrei			Flasche 0,5 l	4,90

Griechische Biere

255. Mythos vom fass (Das bekannteste griechische Bier)	0,3 l	3,40	0,5 l	5,20
--	-------	------	-------	------

Spirituosen (4cl)

232. Ramazzotti				7,00
233. Baileys				7,00
234. Whiskey				7,50
235. Havana club Rum				7,00
236. Vodka				7,60
237. Metaxa 5				4,60
238. Jägermeister				3,50
239. Underberg				3,50



Aperitifs

240. Ouzo	2cl	2,80
241. Ouzo mit Eis	4cl	4,80
241. Ouzo karaffe 0,25 l		12,00
242. Tsipouro Tirnavou	2cl	3,20
243. Tsipouro Tirnavou mit Eis	4cl	5,80
244. Tsipouro karaffe 0,25 l		13,00
245. Campari Soda, Orange		7,00
246. Ramazotti Rosato	3cl	4,00
247. Amaro Rosato	3cl	4,00
248. Masticha aus Chios (griechischer Likör von der Insel Chios)	4cl	4,50
249. Griechischer Likör Katsaros (Wassermelonen, Kokosnuss, Limoncello)	4cl	4,00

Cocktail - Prosecco

250. Prosecco	0,1 l	3,90
251. Aperol Spritz	0,25 l	7,50
252. Rouso Spritz	0,25 l	7,20
253. Mastiha Spritz	0,25 l	7,20
254. Metaxa Spritz	0,25 l	8,20



Offene Weißweine

260. Demestica trocken	0,15l	5,80	karaffe	0,5 l	12,80
261. Makedonikos halbtrockenen	0,15l	6,20	karaffe	0,5 l	13,90
262. Imiglykos lieblich	0,15l	5,80	karaffe	0,5 l	12,80
263. Retsina Wein der Griechen	0,15l	5,80	karaffe	0,5 l	12,80
264. Retsina Malamatina Wein der Griechen			Flasche	0,5 l	14,80
265. Muscat Likörwein	0,15l	6,20	karaffe	0,5 l	13,90
266. Omikron Weiß trocken Rebsorte: Moschofilero, Roditis g.g.A. Nemea - Peloponnes	0,15l	6,40			
267. Symposium Weiß lieblich trocken Ein lieblicher Weißwein aus autochthonen, rhodischen Rebsorte "Moschato"	0,15l	7,80			
268. Moschato Weiß trocken Rebsorte: Moschato 100% g.g.A. Kalvryta - Peloponnes	0,15l	7,80			
269. Mantinia Weiß trocken Rebsorte: Moschofilero 100% g.U. Mantinia - Mittel - Peloponnes	0,15l	7,80			

Offene Rotweine

270. Demestica trocken	0,15l	5,80	karaffe	0,5 l	12,80
271. Naousa trocken	0,15l	6,20	karaffe	0,5 l	13,90
272. Makedonikos Halbtrockener	0,15l	6,20	karaffe	0,5 l	13,90
273. Imiglykos lieblich	0,15l	5,80	karaffe	0,5 l	12,80
274. Liörwein Mavrodaphne	0,15l	6,20	Flasche	0,5 l	13,90
275. Omikron Rot trocken Rebsorte: Agiorgitiko g.g.A. Nemea - Peloponnes	0,15l	6,40			
276. Chryssalis Rot lieblich Rebsorte: Cabernet Sauvignon g.g.A. aus Chalkidiki	0,15l	7,40			
277. Cuvee III Rot trocken Rebsorte: Mavrodaphne 40%, Carbenet Sauvignon 40%, Agiorgitiko 20% g.g.A. - Peloponnes	0,15l	8,00			
278. Dyo Elies Rot trocken Rebsorte: Merlot, Syrah, Xinomavro g.g.A. aus Imathia	0,15l	8,00			

Offene Roseweine

280. Makedonikos halb trockenener	0,15l	6,20	karaffe	0,5 l	13,90
281. Kleoni Rose Imiglykos lieblich	0,15l	5,80	karaffe	0,5 l	12,80
282. Omikron Rose trocken Rebsorte: Agiorgitiko g.g.A. Nemea - Peloponnes	0,15l	6,40			
283. Akakies Rose trocken Rebsorte: Xinomavro 100% g.U. Amyndeon - Makedonien	0,15l	6,80			
284. Ochryssalis Rose halbtrocken Rebsorte: Foianos, Cinsault g.g.A. aus Chalkidiki	0,15l	7,40			
285. Rosalia Rose lieblich Ein lieblicher Rosewein aus der autochthonen, rhodischen Rebsorte "Moschato"	0,15l	7,80			