

	Restaurant · Catering · Partyservice	
Aperitifs €	Salate €	Aus dem Backofen €
Ouzo Plomari auf Eis 4 cl 5,00 Campari Orange / Soda 1 4 cl 6,50 Martini Bianco / Rosso 5 cl 6,50	Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing 6,00 Choriatiki 7	Stifado Kalbfleisch mit Schalotten in Tomatensauce 23,00
Prosecco Glas 0,1 cl 6,00 Aperol Spritz 1,4	griechischer Bauernsalat (klein)7,50 griechischer Bauernsalat (groß) 12,50 Salatschüssel "deux Greks"	Fischspezialitäten €
Lillet Wild Berry 0,2 8,00 Deja Vu 0,2 8,50 Sanbitter alkoholfrei ^{1,4} 0,1 6,00	verschiedene Blattsalate mit gebratenem Hähnchenbrustfilet 15,00 Rote-Beete-Salat	Kalamaria gebratener Tintenfisch mit Ratatouille und Basmatireis 22,00
Für unsere kleinen Gäste €	in Olivenöl-Essig-Vinaigrette9,50 Dazu empfehlen wir:	Lachsfilet aus Norwegen, gegrillt, dazu Ratatouille und Basmatireis 25,50 Zanderfilet in Dillsauce,
Kinderschnitzel (Schweinefleisch) * mit Pommes frites oder Spätzle9,50	Pitta griechisches Fladenbrot mit Oregano3,50	mit Ratatouille und Basmatireis 26,00
Gyros mit Pommes frites und Ketchup9,50	Knoblauchbrot	Vegetarische Gerichte €
Souvlaki mit Pommes frites und Ketchup9,50	mit 1 Portion Brot)2,50	Zucchinibratling an gartenfrischen Salaten, mit Zaziki 15,00
*mit Putenfleisch Aufpreis 1,50 Für den kleinen Hunger €	Fleischspezialitäten €	Gemüseteller vegan mit marktfrischem Gemüse und Zaziki 15,00 Fitness-Burger (Zucchini Patty)
Gyros Pitta	Souvlaki Schweinefilet mit Paprika und Zwiebeln am Spieß, dazu Zaziki und Pommes frites 19,50	mit Tomaten, Salat, Cheddarkäse, Kräuterdip dazu Pommes frites 14,50
Flammkuchen klassisch mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm 13,50	Seniorenportion	Flammkuchen vegetarisch mit Zwiebeln, Lauch und Sauerrahm 12,50
Vorspeisen €	Speckmantel, mit Reis und Ratatouille 21,50 Gyros	Beilagen €
Tagessuppe	mit Pommes frites, Zaziki18,00Seniorenportion16,00	Ratatouille
griech. Spezialität aus rohen Fischeiern 7,50 Kopanisti 1,2,5 Trickliche Kängsome seher angemeekt. 4,50	Bifteki Rinderhacksteak gefüllt mit Käse, dazu Zaziki und Pommes frites 19,00	Pommes frites5,50Gegrilltes Gemüse7,00
griechische Käsecreme, scharf angemacht 6,50 Zaziki griech. Joghurt mit Gurken und Knoblauch 6,50	Hähnchenbrustfilet mit gegrilltem Gemüse	Reis 5,50 Spätzle mit Sauce 6,50
Bruschetta "deux Greks" Pitta mit frischen Tomaten, Zwiebeln,	"deux Greks" Teller Bifteki, Bauernspieß, Gyros, Zaziki und Pommes frites	Rosmarinkartoffeln 6,50
Oregano und Schafskäse	Cheese-Burger (Rinderhacksteak) mit Tomaten, Salat, Cheddarkäse,	
Dolmadakia ² gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis	Ketchup und Mayonnaise dazu Pommes frites	
Frische Champignons ² in Knoblauchbutter mit Kräutern 9,00	mit Pommes frites	Dessert €
Gebratene Auberginen und Zucchini mit Zaziki9,50	und Champignons, Spätzle21,50Seniorenportion17,50	Galaktoboureko Blätterteig gefüllt mit Grießcreme, dazu
Saganakigebackener griechischer Schafskäsemit Blattsalat	Rumpsteak ca. 300g vom argentinischen Black Angus Rind mit Kräuterbutter,	Vanilleeis
Gemischte Vorspeisen ^{1,2} Variation griechischer Vorspeisen 16,00 Bujurdi	dazu Rosmarinkartoffeln	mit Honig und Walnüssen
Schafskäse mit Tomaten und Spitzpaprika überbacken	vom argentinischen Black Angus Rind mit hausgemachten Spätzle	Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitronensorbet
Ziegenkäse gebraten, mit Honig und Sesam auf Blattsalat 14,50	Auf Wunsch zu allen Hauptgerichten: Beilagensalat 4,00	Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer



Restaurant · Catering · Partyservice

	Restaurant · Catering · Fartyservice	
Warme Getränke €	Weisswein €	Rotwein €
Tasse Kaffee	Moshofilero	Agioritiko
Cappuccino 4,00	Q.b.AWein aus Mantinia Pelopones	Q.b.AWein aus Nemea Pelopones
Espresso 3,00	trocken 0,2 l 7,00 lmiglykos	trocken 0,2 l 7,00 lmiglykos
Espresso Macchiato	lieblich	lieblicher Tafelwein 0,2 l 7,00
Doppelter Espresso	Retsina Malamatina	Untertürkheimer Trollinger
Latte Macchiato	geharzter Landwein 0,25 l Flasche 7,00	Qualitätswein
Tee (verschiedene Sorten) 3,00	geharzter Landwein 0,5 Flasche 11,00	
lee (verschiederie softeri) 5,00	Untertürkheimer Riesling	Schorle rot
	Qualitätswein 0,21 7,00	Cabernet Sauvignon
Alkoholfreie Getränke €	Schorle weiss	Farbe: dunkel purpurfarben Duft: nach schwarzen Früchten und Gewürzen
Coca Cola ^{1,9}	Schorle weiss	Geschmack: samtig mit langem Nachgeschmack
Coca Cola light 1,2,10	Charles	Passend zu: Gerichte mit pikanten Saucen und
Fanta ^{1,2,5}	Chardonnay in Eichenfässern ausgebaut	gereiftem Käse
Spezi 1,2,5,9	Farbe: leuchtend	0,751 34,00
Spezi 1,2,5,9 0,3 3,50 Sprite 0,3 3,50	Duft: Vanille, Äpfel und Birnen	0,2 10,50
Bitter Lemon ^{1,4} 0,2 3,50	Geschmack: sehr vollmundig	0,1
Ensinger Bio Gourmet	mit charakteristischem Nachgeschmack.	außer Haus 24,00
medium 0,251 3,00	Temperatur: bei 8 bis 10 °C genießen Passend zu: helles Fleisch	Merlot
medium 0,75 6,50	0,75 l	Farbe: intensiv purpurfarben
still	0,2 10,00	Duft: nach roten Früchten und Gewürzen
Eistee	0,116,00	Geschmack: seiden mit charakteristischem
Red Bull 0,25 3,50	außer Haus	Nachgeschmack Temperatur: bei 16 bis 18 °C genießen
Capri Sonne		Passend zu: Pasta, rotes Fleisch oder Käse
	Malagousia Farbe: hell	0,75
Säfte und Nektar (Vaihinger) €	Duft: intensiv nach Rosen und Zitrusfrüchten	0,2 10,50
Saile und Nektar (Vaihinger)	Geschmack: sehr vollmundig, erfrischend,	0,11
Orangensaft	geschmeidig.	außer Haus 24,00
Apfelsaft naturtrüb, (Direktsaft) 0,2 3,00	Temperatur: bei 8 bis 10 °C genießen	Syrah
Roter Traubensaft (Direktsaft) 0,2 3,00	Passend zu: mediterrane und asiatische Küche	Farbe: dunkel rubinrot
Schwarzer Johannisbeernektar 0,2 3,00	0,751 34,00	Duft: Aromen von schwarzen Früchten und Eiche
Maracujanektar 0,2 3,00	0,2 l	Geschmack: angenehm mild
Saft- Schorle 0,2 3,00 Saft- Schorle 0,4 4,50	außer Haus	Passend zu: gegrilltes Fleisch, Käse und Zartbitterschokolade
Salt- Schotte 0,41 4,50	auber Haus 20,00	0,75 l 38,00
Biere €	Roséwein €	0,731
		0,118,00
Dinkelacker CD Pils vom Fass 0,3 3,50	Rosé Hauswein	außer Haus
Cluss Kellerpils vom Fass0,3 3,50	griechischer trockener Tafelwein 0,2 l 7,00	
Dinkelacker Privat vom Fass 0,3 l 3,50	Imiglyko	Spirituosen €
Dinkelacker Privat vom Fass 0,5 4,50	Rosé, lieblicher Tafelwein 0,2 l 7,00	Metaxa 5 Sterne ¹
Sanwald Hefeweizen vom Fass 0,3 3,50	Schorle rosé	Metaxa 7 Sterne 1
Sanwald Hefeweizen vom Fass 0,5 4,50	School 1 036	Metaxa 40 Jahre ¹
Radler vom Fass ^{1,3} 0,3 3,50 Radler vom Fass ^{1,3} 0,5 4,50		Metaxa Privat Reserve 1 2 cl 7,00
Radler vom Fass ^{1,3}	Prosopa	Scotch Whisky
Sanwald Hefeweizen Dunkel (Fl.) 0,5 4,50	Farbe: kräftiges, leuchtendes rot Duft: nach roten Früchten	Ouzo Plomari
Dinkelacker alkoholfrei (Fl.) 0,33 l 3,50	Geschmack: ausgewogen	Ouzo Plomari
Sanwald Sportweizen	mit nachhaltigem, erfrischendem Abgang	Williams Christ 2 cl 4,00 Obstwasser 2 cl 4,00
alkoholfrei 0,0% (Fl.) 0,5 l 4,50	Passend zu: leichte Gerichte und Pasta	Grappa
Erläuterungen der Zusatzstoffe:	0,751 24,50	Averna
1) mit Farhstöff 6) mit Geschmacksverstärker	0,2	Ramazzotti
2) mit Konservierungsstoff 7) geschwärzt 3) mit Süßungsmittel 8) geschwefelt	0,1 5,00	Fernet Branca
4) chininhaltig 9) coffeinhaltig 5) mit Antioxydationsmittel 10) mit Phenylalaninquelle	außer Haus 15,00	Mob