

F R Ü H S T Ü C K *am Samstag und Sonntag bis 14.00 Uhr*

Prosecco	0,1 l	4,20
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,60

Klassisch 8,90

Wurst- und Käsevariation^{2,9}, hausgemachte Marmelade, Butter, ein gekochtes Ei, ein Heißgetränk nach Wahl, ein Tafelbrötchen und ein Körnerbrötchen

Gesund 7,20

Hausgemachtes Knuspermüsli, Kräuterfrischkäse⁸, dazu Rohkost und Vollkornbrötchen

Französisch 6,10

Ein Croissant, hausgemachte Marmelade, Butter, dazu ein Heißgetränk nach Wahl

Mediterran 6,80

Rührei mit Fetakäse, Tomaten, Paprika und mediterranen Kräutern, dazu ein Brötchen und Butter

Ein Paar Weisswürste 5,20

mit süßem Händlmaiersenf und Brezel

Hofapotheke 12,50

Geräucherter Lachs, Schinken, Käsevariation, hausgemachte Marmelade und Butter.
Dazu selbstgemachtes Müsli und Brotkorb.
Wahlweise mit Prosecco (0,1) oder O-Saft (0,2)

F R Ü H S T Ü C K *Extras*

Tafelbrötchen	1,00
Körnerbrötchen	1,20
Brezel	1,50
Butterbrezel	1,90
Croissant	2,00
Nutella	1,20
Marmelade hausgemacht Portion	1,20
Butter	0,80
Käseaufschnitt ² Portion	4,00
Wurstaufschnitt ^{2,9} Portion	3,50
Gekochtes Ei	1,00
Omelett Natur	3,10
Zwei Rühreier	3,10
Knuspermüsli ⁸ hausgemacht (enthält Nüsse)	3,20
Exotischer Obstsalat	4,50
Bougatsa (Blätterteigtasche) (süß/salzig)	4,50

MEDITERRANE Vorspeisen

Feta Saganaki	6,70
Gebackener Schafskäse (paniert)	
Tirokafteri	5,20
Aufgeschlagene Feta-Joghurt-Creme (scharf)	
Bujurdi	6,70
Scharfer Feta mit Tomate, frisch aus dem Backofen	
Manouri	7,50
Schafs- und Ziegenkäse im Sesamteigmantel mit Honig	
Zaziki	4,90
Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch	
Tarama	4,90
Fischrogen geschlagen, angemacht mit Zitronensaft	
Dolmadakia	5,20
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Zaziki-Dip	
Melinzana	6,40
Ausgebackene Auberginen-Scheiben, dazu Zaziki-Dip	
Kolokithaki	6,40
Ausgebackene Zucchini-Scheiben, dazu Zaziki-Dip	
Auberginen-Mus	5,90
Gegrillte Auberginen, püriert und mit Knoblauch und Olivenöl angemacht	
Chtapodi	12,80
Octopus vom Grill, beträufelt mit Olivenöl	
Gigantes	5,90
Weisse Riesenbohnen ³ in feiner Tomatensauce	
Kafteres	4,20
Rote Chillis vom Grill, beträufelt mit Olivenöl (scharf)	
Spitzpaprika	3,90
Gegrillte grüne Spitzpaprika in Olivenöl & Essig	
Griechische Oliven	4,20
Ein Mix aus grünen und schwarzen Oliven ⁶	
Muscheln Saganaki	8,50
Entschalte Muscheln in pikanter Feta-Tomatensauce	
Pikante Muscheln	8,50
Entschalte Muscheln in Zitronen-Senf-Sauce	

UNSERE EMPFEHLUNG *des Hauses*

Gemischte Vorspeisenplatten

Vorspeisenplatte für eine Person	16,50
Gemischte mediterrane Vorspeisenplatte	
Vorspeisenplatte für zwei Personen	28,50
Gemischte mediterrane Vorspeisenplatte	
Vegane Vorspeisenplatte	15,50
mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika, Rote Beetesalat, Oliven, Auberginen-Mus und Brokkoli	

Alle Vorspeisen servieren wir mit Brot

Alle Crèmes und Dips sind liebevoll hausgemacht

UNSERE EMPFEHLUNG *zu den Vorspeisen*

Plomari Ouzo Mini Flasche	20 cl	9,50
Tsipouro Mini Flasche / Kännchen	20 cl	10,50

SALATE

Kleiner Beilagensalat	3,70
Marktfrischer Blattsalat mit Tomate, Zwiebeln, Paprika und Gurke	
Griechischer Bauernsalat	8,70
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Oliven, Peperoni ^{2,5} und Fetakäse	
Salat mit Hähnchenbruststreifen	12,90
Frische Blattsalate mit gegrillten Hähnchen- bruststreifen, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Mango	
Gyros-Salat	11,50
Frische Blattsalate mit Gyros, Tomate, Gurke, Zwiebeln	
Rote Beetesalat	5,20
Rote Beetewürfel mit Petersilie, angemacht in Olivenöl-Essig-Knoblauchmarinade	

*Alle Salate servieren wir wahlweise mit Vinaigrette
oder hausgemachtem Joghurtdressing*

F I S C H G E R I C H T E

Gawros Sardellen aus der Pfanne		12,50
Tsipoura Dorade Royal vom Grill mit mediterranem Gemüse		21,50
Loup de Mer Wolfsbarsch vom Grill mit mediterranem Gemüse		19,80
Kalamaris vom Grill Junge Kalamaris auf Salatbeet		15,50
Kalamaris Fritti Junge Kalamaris frittiert		14,70
Schwertfischsteak vom Grill mit mediterranem Gemüse		17,80
Lachssteak vom Grill mit mediterranem Gemüse		16,50
Tagliatelle mit Zucchini und Lachs in Rahm		14,20
Riesengarnelen vom Grill mit mediterranem Gemüse		18,80
Garides Saganaki Garnelen in pikanter Feta-Tomatensauce mit mediterranem Gemüse		18,90
Fischteller Mediterran Sardellen, Junge Kalamaris und Muscheln aus der Pfanne (paniert)		17,90
Fischplatte vom Grill Loup de Mer oder Dorade, Lachssteak oder Schwertfischsteak und Kalamaris vom Grill. Dazu mediterranes Gemüse, Kartoffelscheiben und Beilagensalat	2 Pers.	56,00

FLEISCHGERICHTE

Gyros hausgemacht		12,90
Schweinekamm vom Drehspießgrill mit Pommes Frites und Zaziki-Dip		
Mousaka		13,70
Auberginen-Hackfleisch-Kartoffelauflauf mit Béchamelsauce auf Tomatenspiegel		
Lammkoteletts		17,80
Lammkoteletts vom Grill mit Kartoffelscheiben		
Hähnchen-Tigania		14,20
Hähnchenragout mit Oliven ⁶ und Paprika gebraten, dazu Kartoffelscheiben		
Gegrillte Rinderleber		13,20
mit Zwiebelsauce und Kartoffelscheiben		
Bifteki		13,80
Hacksteak gefüllt mit Feta, dazu Pommes Frites und Zaziki-Dip		
Souflaki		12,90
Fleischspieße vom Schweinenacken, mit Kartoffelscheiben und Zaziki-Dip		
Gegrillte Hähnchenbrust		12,90
mit griechischem Tomatenreis		
Grill-Mix-Teller		15,50
Bifteki, Souflaki, Gyros mit Kartoffelscheiben		
Gyros/Kalamaris Fritti		14,50
mit Kartoffelscheiben		
Grillplatte „Mediterran“	1 Pers.	22,50
Bifteki, Gyros, Souflaki, Lammkotelett, Hähnchenbrust mit Beilagensalat und Beilage nach Wahl	2 Pers.	44,00

KLEINE PORTIONEN FÜR JUNG UND ALT

Kl. Gyros, Pommes	8,50
Kl. Souflaki, Pommes	8,50
Kl. Hähnchenschnitzel, Pommes	8,50
Kl. Gyros-Salat	7,40
Nudeln in Tomatensauce	7,80

Änderung der Beilage auf mediterranes Gemüse 1,00 € Aufpreis

BEILAGEN

Pommes Frites	3,00
Kartoffelscheiben	3,00
Griechischer Tomatenreis	3,00
Mediterranes Gemüse	4,50

DESSERTS

Griechischer Joghurt⁸ mit Honig und Walnüssen	5,20
Hausgemachtes Galaktoboureko Griescreme umhüllt von Filo-Teig dazu Vanilleeis	6,50
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Schokoladensauce (Zubereitungszeit 15 Min)	6,80

*frische Kuchen, fragen Sie unser Personal
(Kuchenvitrine)*

alle Speisen auch zum Mitnehmen

(Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,50 Euro - Danke für Ihr Verständnis)

Keine Kartenzahlung möglich. Alle Preise in Euro

H E I S S E Getränke

Espresso		2,10
Espresso Doppio		3,50
Espresso Corretto		3,20
Espresso Macchiato		2,30
Cappuccino Originale		3,40
Latte Macchiato		3,70
Caffè		2,80
Großer Caffè		3,50
Caffè Latte		3,40
Heiße Schokolade		3,80
mit Sahne	<i>Aufpreis</i>	0,30
Weißer Schokolade		3,70
mit Sahne	<i>Aufpreis</i>	0,30

Alle Caffès werden nach Wunsch auch koffeinfrei serviert.

Flavour²

<i>Vanille, Caramel, Mandel, Lebkuchen, Cocos, Haselnuss</i>	<i>Aufpreis</i>	0,30
Heißgetränk <i>mit Amaretto, Baileys, Rum</i>	<i>Aufpreis</i>	0,60

C A F F É Specials

Mocca, traditionell zubereitet		2,60
Frapé		3,00
Fredo Cappuccino		4,00
Fredo Espresso		3,50
Eisschokolade mit Vanilleeis		4,20
mit Sahne	<i>Aufpreis</i>	0,30
Eis-Frappe mit Vanilleeis		3,80
mit Sahne	<i>Aufpreis</i>	0,30

*frische Kuchen, fragen Sie unser Personal
(Kuchenvitrine)*

T E E

Schwarztee – Second Flush Darjeeling SFTGFOP1 aromatischer Second-Flush, Bio, Selim Hill		2,90
Grüner Tee – China Green Yun Wu-Bio Duftig-frisches Aroma		2,90
Weisser Tee – Pai Mutan-Bio mild & sehr fein im Geschmack		2,90
Pfefferminztee		2,90
Kamillenblütentee		2,90
Früchtetee – Waldbeere – mild & säurearm		2,90
Roibusch-Vanille mit Bourbon-Vanille		2,90
Roibusch-Chai – aromatische Chai-Gewürzmischung		2,90
Fitness – ayurvedische, fruchtige Kräutermischung		2,90
Schwarztee - Earl Grey Klassiker mit Bergamotte-Aroma		2,90
Chai Latte		3,20
Glühkirsche - Perfekt für die Winterzeit		2,90

ALKOHOLFREIE *Getränke*

Red Bull ^{1,10}	0,25 l/Dose	3,80
Coca Cola ^{1,3,10}	0,2 l	2,80
Coca Cola light ^{1,8,10}	0,2 l	2,80
Mezzo Mix ¹	0,2 l	2,80
Sprite	0,2 l	2,80
Fanta Orange ^{3,1}	0,2 l	2,80
Teinacher Gourmet Medium	0,25 l	2,80
Teinacher Gourmet Medium	0,5 l	4,20
Teinacher Gourmet Naturell	0,25 l	2,80
Teinacher Gourmet Naturell	0,5 l	4,20
Paloma Lemonade ³	0,25 l	3,10
Sanbitter ¹	0,1 l	2,60
Goldberg Bitter Lemon ^{3,11}	0,2 l	2,90
Goldberg Tonic Water ¹¹	0,2 l	2,90
Goldberg Ginger Ale ¹	0,2 l	2,90
Elephant Bay Iced Tea Zitrone	0,33 l	3,50
Elephant Bay Iced Tea Pfirsich	0,33 l	3,50
Elephant Bay Iced Tea Blaubeere	0,33 l	3,50
Elephant Bay Iced Tea Himbeere	0,33 l	3,50

SAFT-&NEKTAR-*Schorlen*

Johannisbeer-Schorle klein	0,2 l	2,80
Johannisbeer-Schorle groß	0,4 l	3,80
Apfelsaft-Schorle klein	0,2 l	2,80
Apfelsaft-Schorle groß	0,4 l	3,80
Orangen-Schorle klein	0,2 l	2,80
Orangen-Schorle groß	0,4 l	3,80
Maracuja-Schorle klein	0,2 l	2,80
Maracuja-Schorle groß	0,4 l	3,80
Rhabarber-Schorle klein	0,2 l	2,80
Rhabarber-Schorle groß	0,4 l	3,80
Kirsch-Schorle klein	0,2 l	2,80
Kirsch-Schorle groß	0,4 l	3,80
Cranberry-Schorle klein	0,2 l	2,80
Cranberry-Schorle groß	0,4 l	3,80

OFFENE SÄFTE & Nektar

Johannisbeernektar klein	0,2 l	3,10
Johannisbeernektar groß	0,4 l	4,10
Apfelsaft klein	0,2 l	3,10
Apfelsaft groß	0,4 l	4,10
Orange klein	0,2 l	3,10
Orange groß	0,4 l	4,10
Maracujanektar klein	0,2 l	3,10
Maracujanektar groß	0,4 l	4,10
Rhabarbernektar klein	0,2 l	3,10
Rhabarbernektar groß	0,4 l	4,10
Kirschnektar klein	0,2 l	3,10
Kirschnektar groß	0,4 l	4,10
Cranberrynektar klein	0,2 l	3,10
Cranberrynektar groß	0,4 l	4,10
Bananensaft klein	0,2 l	3,10
Bananensaft groß	0,4 l	4,10
Ki-Ba Saft klein	0,2 l	3,10
Ki-Ba Saft groß	0,4 l	4,10

B I E R E

Meckatzer Pils	0,33 l	3,20
Meckatzer Weissgold	0,33 l	3,20
Meckatzer Radler	0,33 l	3,20
Meckatzer Hefe Hell	0,50 l	3,80
Meckatzer Urweizen Dunkel	0,50 l	3,80
Meckatzer Alkoholfrei	0,33 l	3,20
Meckatzer Hefe Alkoholfrei	0,50 l	3,80
Weihenstephan Kristallweizen	0,50 l	3,80
Bier-Mix- & Weizen-Mix-Getränke	0,50 l	3,90
Beck's	0,33 l	3,20
Vergina Lager Beer aus Griechenland	0,33 l	3,20

*Die Allgäuer Berge führen schnell über die hektischen Seiten des Lebens hinaus.
Es ist eine Landschaft mit Charakter, die das Lebensgefühl der Menschen prägt.
Hier brauen wir für Sie ein Bier, das sich keiner gängigen Sorte unterordnen lässt,
das so unvergleichlich ist wie unsere Heimat: das Meckatzer Weiss-Gold.
Wir nennen es Sonntagsbier, weil es – ob allein, im kleinen Kreis oder in
großer Gesellschaft getrunken – Menschen in sonntägliche Stimmung versetzt.*

A P E R I T I F

Martini Bianco	4 cl	4,20
Martini Rosso	4 cl	4,20
Martini Extra Dry	4 cl	4,20
Aperol Soda¹	4 cl	4,20
Campari Soda	4 cl	4,20

S E K T / P R O S E C C O

Fili Spumante (Venezien)	0,1 l	4,20
Fili Spumante (Venezien)	0,75 l	27,50
Kessler Sekt Rosé	0,1 l	5,40
Kessler Sekt Rosé	0,75 l	34,50

C H A M P A G N E R

Taittinger Champagner	0,1 l	9,50
Taittinger Champagner	0,75 l	59,00
Taittinger Champagner Rosé	0,75 l	75,00

W E I N - S C H O R L E

Wein-Schorle, Weiß	0,2 l	4,20
Wein-Schorle, Rot	0,2 l	4,20
Wein-Schorle, Rosé	0,2 l	4,20

S P R I Z Z & H U G O

Aperol-Sprizz	0,3 l	6,50
Aperol ¹ , Prosecco, Sprudel, Orange, Eiswürfel		
Hugo	0,3 l	6,50
Holunderblütensirup, Prosecco, Sprudel, Minze, Eiswürfel		
Rosato Mio	0,3 l	6,50
Hibiskus- & Orangenaromen, Prosecco, Sprudel, Basilikum, Eiswürfel		
Belsazar	0,3 l	6,50
Wermut Rosé, Tonic, Eiswürfel. Orange und Beeren		
Lillet Blanc	0,3 l	6,50
Tonic, Eiswürfel, Minze und Beeren		

EIN ABEND MIT UND ÜBER *Retsina!*

*Der „griechischste“ aller Weine und der im Ausland bekannteste Wein ist der „Retsina“.
Eine geharzte Weinspezialität, die keine großen Ansprüche stellt und wunderbar zu jeder
Jahreszeit passt. Als Retsina wird ein harzhaltiger, trockener Weißwein bezeichnet, in dessen
Most schon vor Beginn der Gärung eine bestimmte Menge Pinienharz zugefügt wird.
Das beste Harz wird von der Pinienart „Pinus Halepensis“ gewonnen.*

*Das Pinienharz heißt auf Griechisch RETSINI bzw. im Volksmund RETSINA und ist
weiblichen Geschlechts. Harzhaltige Weine werden in Griechenland allgemein RETSINA
genannt und wurden schon in der Antike durch den Zusatz von Pinienharz oder Pinienzap-
fen im Wein hergestellt, um einerseits den Wein zu konservieren, und andererseits ihn
zu aromatisieren.*

RETSINA WEINE

	0,2 l	0,5 l
Kourtaki Retsina	3,30	7,50
Rebsorte Savatiano Ein ehrlicher Retsina mit glänzend goldgelber Farbe, feinfruchtig, ausgewogen und angenehm harzig im Geschmack, trocken.		
Kechribari Retsina		8,50
Rebsorten Roditis und Savatiano Der Wertvolle! Helle strohblonde Farbe mit frischen und feinfruchtigen Aromen. Dieser Retsina wurde schon im alten Griechenland hergestellt, trocken.		
Malamatina Retsina	0,25l Fl.	3,80
Rebsorte Roditis Glänzend gelbes Gold, mit feinfruchtigen und einzigartigen Aromen, ausgeglichen und angenehm harzig im Geschmack, trocken.		
	0,5l Fl.	7,50

WEISSWEINE

	0,2 l	0,5 l	0,75 l <i>Flasche</i>
Riesling halbtrocken <i>Felsengartenkellerei Besigheim</i> Saftig und fruchtig, Aromen von grünem Apfel und Limonen, rassige Fruchtsäure, trocken	4,60	10,50	
Weissburgunder trocken „Auf der Grenze“ <i>Erzeuger Bernhart, Pfalz</i> Kühle Nase mit eindringlicher Apfelfrucht, glasklar & feinsaftig	5,90	13,90	20,00
„I love Monrepos“ Riesling - Sauvignon Blanc <i>Weingut Herzog V. Württemberg, Ludwigsburg</i> Ein fruchtig, spritziges Weissweincuveé aus Riesling und Sauvignon Blanc. Aromen von Apfel, exotischen Früchten und grüner Paprika.	5,90	13,90	20,00
Tsantali Imiglykos weiss Lieblich milder Weisswein zu Fisch- und Geflügelgerichten, Meeresfrüchten	4,90	11,00	17,00
Moschofilero <i>Weingut Kourtakis, Arcadia</i> Rebsorte Moschofilero Die beliebte Rebsorte Moschofilero gibt diesem Wein einen erfrischenden und aus- geprägten Geschmack mit fruchtigen Aromen. Der ideale Wein zu allen Fischgerichten	4,90	11,00	
Atellier Riesling Weiss <i>Weingut Cavino, Peloponnes</i> Rebsorten Lagorthi 45 %, Riesling 55 % Ein intensiver Weisswein mit aromatischem Charakter, exotischen Noten und feiner Säure	5,20	12,50	18,00
Pinot Grigio del Veneto <i>Sacchetto, Venezien</i> Zart und spritzig, elegant-weiche Frische, pure italienische Lebensfreude	4,80	11,50	22,50 <i>1,0 l</i>

WEISSWEINE

	0,2 l	0,5 l	0,75 l <i>Flasche</i>
Sauvignon Blanc <i>Montes, Chile/Casablanca</i> Trocken, herzhaft kräftig und frisch, Aromen von Stachelbeere und Zitrone	6,50	16,00	23,50
Chardonnay trocken <i>Tormaresca, Apulien</i> Ein reinsortiger lebhafter Chardonnay, erfrischend mit einem Bouquet von Pfirsich und saftiger Ananas, präsentiert sich duftig und delikat mit ausgewogener Säure.	6,50	16,00	23,50
Sauvignon Blanc trocken <i>Pfaffmann, Pfalz</i> Exotische Aromen wie Lychee und Mandarine neben der wohlbekannteren, beliebten und klaren Maracujanote. Aber auch heimische Fruchtaromen prägen den Sauvignon mit reifer Stachelbeere, einem Hauch Williams Christ Birne und finaler Granny Smith-Frische.	5,90	13,90	20,00
WHITE Vineyard trocken, Chardonnay mit Weißburgunder <i>Pfaffmann, Pfalz</i> Eine animierende Ouvertüre mit Ananas und Mandarine, klare frische am Gaumen durch Zitrusgrasnoten, Grapefruit, Maracuja und Mango. Im Nachhall gibt er uns noch einmal seinen burgundischen Anteil preis mit der für Weißburgunder typischen Zitrusfrische.	5,90	13,90	20,00

ROSÉWEINE

	0,2 l	0,5 l	0,75 l <i>Flasche</i>
<p>Weißherbst <i>Felsengartenkellerei Besigheim</i> Lachsfarben, süffig und fruchtbetont. Dezente Note von Bittermandel, halbtrocken</p>	4,60	10,50	
<p>El Meson Rosado <i>El Meson Bodegas, Spanien</i> Trocken und ungewöhnlich feinfruchtig, Aromen von Wald- und Erdbeeren</p>	4,90	11,50	17,00
<p>Santa Digna Reserva Cabernet Sauvignon Rosé <i>Miguel Torres, Chile</i> Trocken, Aromen von Cassis, fruchtig-frisch am Gaumen, Noten von Beerenfrüchten im Abgang</p>	5,90	13,90	20,00
<p>Akakies Rosé <i>Domaine Kir Gianni, Griechenland</i> Besonderer griechischer Rosé mit leicht zitrischem Erdbeeraroma und frischer Säure.</p>	5,90	13,90	20,00
<p>Tsantali Imiglykos rose Traubensorte Xinomavro, lieblicher, leichter Wein, passt gut zu hellem Fleisch und Fisch</p>	4,90	11,00	17,00
<p>„I love Monrepos rosé“ feinerb <i>Herzog v. Württemberg, Ludwigsburg</i> Die Zusammensetzung aus den Rebsorten Lemberger und Spätburgunder verleiht diesem Rosé - Wein einen äußerst fruchtigen Geschmack. Er duftet nach roten Früchten wie Kirsche und Erdbeere.</p>	5,90	13,90	20,00

ROTWEINE

	0,2 l	0,5 l	0,75 l <i>Flasche</i>
<p>Trollinger-Lemberger <i>Felsengartenkellerei, Besigheim</i> Fruchtige Aromen von Beeren und Süßkirschen, vollmundiger Schmelz, halbtrocken</p>	4,60	10,50	
<p>Merlot <i>Weingut Cavino, Peloponnes</i> Ein typischer Merlot mit fruchtigen Aromen von roten Beeren. Ideal für jedes Gericht.</p>	4,90	11,00	
<p>Agiorgitiko St. George <i>Weingut Kourtakis, Peloponnes</i> Rebsorte Agiorgitiko (St. George) Dieser Wein besticht durch seinen weichen und vollmundigen Geschmack, Aromen von schwarzen Kirschen.</p>	4,90	11,00	
<p>Cabernet Sauvignon Syrah <i>Weingut Kourtakis, Evia</i> Rebsorten Cabernet Sauvignon und Syrah Ein ausgewogener und trockener Rotwein mit intensiv roter Farbe. Sein intensives Aroma macht ihn ideal für alle Fleisch- und Käsegerichte.</p>	4,90	11,00	
<p>Cabernet Sauvignon <i>Montes, Chile</i> Rubinrot, trocken aber sanft und raffiniert, Duft von schwarzen Kirschen.</p>	6,50	16,00	23,50
<p>Primitivo Puglia <i>Ortona, Farnese</i> Würziger und ausgewogener Geschmack aus dem Herzen Italiens mit Noten von Pflaumen und Kirsche und einem Hauch Rosmarin, hervorragend zu Käse und Fleisch!</p>	5,90	13,90	20,00
<p>Nero d'Avola APPASSIMENTO <i>Tardus, Sizilien</i> Bouquet voll und reich an roten, reifen Früchten. In der Nase fruchtig, mit einladend würzigen Noten. Ideal zu Fisch und Pasta.</p>	5,90	13,90	20,00
<p>Tsantali Imiglykos rot Lieblich milder Rotwein passt zu Fleisch und Gemüsegerichten</p>	4,90	11,00	17,00

FLASCHENWEINE (*Weiss*)

Magiko Vouno Sauvignon Blanc <i>Weingut Lazaridi, Drama</i> Dieser Weisswein ist reich an mediterranen und exotischen Noten mit einem Hauch von Caffé und Vanille und besitzt einen vollmundigen und ausbalancierten Körper.	0,75 l	34,50
I Frati „Lugana“ <i>Ca´dei Frati, Lombardei</i> Der I Frati Lugana duftet deutlich nach gelben Früchten (Birne, Aprikosen, Renekloden), Zitrus, floralen Noten und mediterranen Kräutern, untermalt von Nuss- und Mandelaromen. An den Lippen mit schönem Schmelz, versprüht der Wein am Gaumen seinen frischen, fruchtbetonten Charme. (Rebsorte Trebbiano di Lugana)	0,75 l	32,50

FLASCHENWEINE (*Rot*)

Nemea Grande Reserve Agiorgitiko <i>Weingut Cavino, Nemea</i> Dieser hochwertige Wein reift 24 Monate in französischen Eichenholzfässern und 2 weitere Jahre in der Flasche. Harmonische Aromen von roten Früchten und mediterranen Gewürzen, weiche Tannine im Abgang.	0,75 l	21,50
Torcicoda Primitivo Salento <i>Weingut Tormaresca, Apulien</i> Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Zwetschgen und Himbeeren, gepaart mit zarten Noten von Lakritz und Vanille. Eine moderne Interpretation des Primitivo.	0,75 l	35,00
H3 Horse Heaven Hills Merlot <i>Weingut Columbia Crest, Washington State</i> Aromatisches Bouquet aus reifen Brombeeren und Gewürzen. Auch am Gaumen ist die volle Beerenfrucht gut zu spüren, saftig und extrem verführerisch mit feinen Anklängen von dunklem Kakao.	0,75 l	35,00

COCKTAILS

Caipirinha 7,50
Cachaca, Limette, Rohrzucker

Tequila Sunrise 7,50
Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft

Long Island Ice Tea 8,80
Limettensaft, Orangensaft, brauner Rum,
Wodka, Gin, Coca Cola

Aperol¹ Sour 7,20
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

Cuba Libre^{1,3,10} 7,50
Limette, Havana Rum 3er, Coca Cola

Mojito 8,20
Minze, Rohrzucker, Limette, Rum

Mai Tai 8,80
Rum, Orangensirup, Mandelsirup, Ananassaft

Whiskey Sour 7,20
Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft, Puderzucker

COCKTAILS *alkoholfrei*

Ipanema 6,20
Ginger Ale, Maracujasaft, Limette
Zuckersirup

Mexican Vergin Caipi 6,20
Limette, Zuckersirup, Paloma Lemonade

Strawberry Love 6,20
Erdbeerpüree, Rohrzucker, Limette

*1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker,
5) schwefeldioxid/sulfide, 6) Eisensalze, 7) Überzugsmittel, 8) Süßstoffe, 9) Phosphate,
10) Coffein, 11) Chinin*

Keine Kartenzahlung möglich . Alle Preise in Euro

SPIRITUOSEN

Jägermeister	2 cl	3,10
El Jimador Tequilla, weiß	2 cl	3,10
El Jimador Tequilla, braun	2 cl	3,10
Plomari Ouzo	2 cl	2,20
Tsipouro	2 cl	2,50
Grappa Sarpa di Poli	2 cl	4,90
Ramazotti	4 cl	3,90
Averna Amaro	4 cl	3,90
Fernet Branca	4 cl	3,90
Amaretto di Saronno	4 cl	4,20
Baileys Irish Cream	4 cl	4,20
Verschiedene Brände	2 cl	3,10
Jack Daniel's	4 cl	5,80
Johnnie Walker, Black Lable	4 cl	6,80
Talisker 10	4 cl	7,80
Glenfiddich 12	4 cl	7,20
Oban 14	4 cl	9,60
Hennessy, Fine de Cognac	4 cl	6,90
Osborne "103" Etiqueta Blanca	4 cl	4,90
Metaxa 7*	4 cl	4,80
Absolut Wodka	4 cl	4,60
Bombay Sapphire Gin	4 cl	4,60

LONG DRINKS

Gin Tonic ¹¹	0,3 l
Bombay	7,90
Tanqueray	8,20
Hendricks	9,80
Botanist	10,20
Monkey's 47	10,50
Wien Gin	10,50
GINSTR	10,50
Wodka Lemon ^{3,11}	7,50
Absolut Wodka, Bitter Lemon	
Wodka Bull ^{1,10}	7,90
Absolut Wodka, Red Bull	
Whisky Cola ^{1,3,10}	6,90
Jack Daniels, Coca Cola	
Bacardi Cola ^{1,3,10}	6,50
Bacardi Rum, Coca Cola	
Campari Orange ¹	6,50
Campari, Orangensaft	
Havana 3er Cola ^{1,3,10}	6,50
Havana 7er Cola ^{1,3,10}	7,80