

LAVAZZA · BAR · CAFE · RESTAURANT

**LAVAZZA**

DIE HOF APOTHEKE

Die Hofapotheke Inh. Wasilios Chatzis, Holzmarkt 8, Ludwigsburg *Reservierungen 07141-68 50 114*

## F R Ü H S T Ü C K *am Samstag und Sonntag*

Frisch gepresster <b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>3,90</b>
<b>Klassisch</b>		<b>7,80</b>
Wurst- und Käsevariation <sup>2,9</sup> , hausgemachte Marmelade, Butter, ein gekochtes Ei, ein Heißgetränk nach Wahl, ein Tafelbrötchen und ein Körnerbrötchen		
<b>Gesund</b>		<b>6,80</b>
Hausgemachtes Knuspermüsli, Kräuterfrischkäse <sup>8</sup> , dazu Rohkost und Vollkornbrötchen		
<b>Französisch</b>		<b>5,40</b>
Ein Croissant, hausgemachte Marmelade, Butter, dazu ein Heißgetränk nach Wahl		
<b>Mediterran</b>		<b>5,90</b>
Rührei mit Fetakäse, Tomaten, Paprika und mediterranen Kräutern, dazu ein Brötchen		
<b>Griechisch</b>		<b>5,20</b>
Bougatsa (Blätterteigtasche) gefüllt mit süßem Grießpudding oder Fetakäse, dazu ein Heißgetränk nach Wahl.		
<b>Ein Paar Weisswürste</b>		<b>4,90</b>
mit süßem Händlmaiersenf und Brezel		

## F R Ü H S T Ü C K S *extras*

Croissant	<b>1,80</b>
Brezel	<b>1,30</b>
Butterbrezel	<b>1,90</b>
Gekochtes Ei	<b>1,00</b>
Omelett Natur	<b>2,90</b>
Zwei Rühreier	<b>2,90</b>
Knuspermüsli <sup>8</sup> hausgemacht (enthält Nüsse)	<b>2,90</b>
Exotischer Obstsalat	<b>4,00</b>
Käseaufschnitt <sup>2</sup> Portion	<b>3,70</b>
Wurstaufschnitt <sup>2,9</sup> Portion	<b>3,50</b>
Marmelade hausgemacht Portion	<b>0,80</b>
Nutella	<b>1,00</b>
Butter	<b>0,60</b>
Brot / Brötchen	<b>0,80</b>

## MEDITERRANE Vorspeisen

<b>Fetakäse</b>	5,20
Beträufelt mit Olivenöl	
<b>Feta Saganaki</b>	6,70
Gebackener Schafskäse (paniert)	
<b>Tirokafteri</b>	5,20
Aufgeschlagene Feta-Joghurt-Creme (scharf)	
<b>Bujurdi</b>	6,70
Scharfer Feta mit Tomate, frisch aus dem Backofen	
<b>Manouri</b>	7,50
Schafs- und Ziegenkäse im Sesamteigmantel mit Honig	
<b>Zaziki</b>	4,90
Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch	
<b>Tarama</b>	4,90
Fischrogen geschlagen, angemacht mit Zitronensaft	
<b>Dolmadakia</b>	5,20
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Zaziki-Dip	
<b>Melinzana</b>	6,40
Ausgebackene Auberginen-Scheiben, dazu Zaziki-Dip	
<b>Kolokithaki</b>	6,40
Ausgebackene Zucchini-Scheiben, dazu Zaziki-Dip	
<b>Auberginen-Mus</b>	5,90
Gegrillte Auberginen, püriert und mit Knoblauch und Olivenöl angemacht	
<b>Chtapodi</b>	12,50
Octopus vom Grill, beträufelt mit Olivenöl	
<b>Gigantes</b>	5,90
Weisse Riesenbohnen <sup>3</sup> in feiner Tomatensauce	
<b>Kafteres</b>	4,20
Rote Chillis vom Grill, beträufelt mit Olivenöl (scharf)	
<b>Peperonis</b>	4,20
Eingelegte grüne Peperonis <sup>2,5</sup>	
<b>Spitzpaprika</b>	3,90
Gegrillte grüne Spitzpaprika in Olivenöl & Essig	
<b>Griechische Oliven</b>	4,20
Ein Mix aus grünen und schwarzen Oliven <sup>6</sup>	
<b>Muscheln Saganaki</b>	8,50
Entschalte Muscheln in pikanter Tomatensauce	
<b>Pikante Muscheln</b>	8,50
Entschalte Muscheln in pikanter Zitronen-Senf-Sauce	

## UNSERE EMPFEHLUNG *des Hauses*

### *Gemischte Vorspeisenplatten*

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

### *Alle Vorspeisen servieren wir mit Brot*

Alle Crèmes und Dips sind liebevoll hausgemacht

## UNSERE EMPFEHLUNG *zu den Vorspeisen*

<b>Plomari Ouzo</b> Mini Flasche	20 cl	<b>8,50</b>
<b>Tsipouro</b> Mini Flasche / Kännchen	20 cl	<b>9,90</b>

## SALATE

<b>Kleiner Beilagensalat</b>	<b>3,70</b>
Marktfrischer Blattsalat mit Tomate und Gurke	
<b>Griechischer Bauernsalat</b>	<b>8,70</b>
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Oliven, Peperoni <sup>2,5</sup> und Fetakäse	
<b>Salat mit Hähnchenbruststreifen</b>	<b>11,20</b>
Frische Blattsalate mit gegrillten Hähnchen- bruststreifen, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Mango und Pitabrot	
<b>Salat Mediterran</b>	<b>12,50</b>
Frische Blattsalate mit jungem Kalamaris vom Grill, Tomate, Gurke und Zwiebeln und Pitabrot	
<b>Gyros-Salat</b>	<b>10,80</b>
Frische Blattsalate mit Gyros, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Pitabrot	
<b>Rote Beetesalat</b>	<b>5,20</b>
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

<b>Gawros</b> Sardellen aus der Pfanne		12,50
<b>Tsipoura</b> Dorade Royal vom Grill mit mediterranem Gemüse		21,50
<b>Loup de Mer</b> Wolfsbarsch vom Grill mit mediterranem Gemüse		19,80
<b>Kalamaris</b> Junge Kalamaris vom Grill		14,70
<b>Kalamaris Fritti</b> Junge Kalamaris frittiert		14,70
<b>Schwertfischfilet</b> Schwertfischfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse		17,80
<b>Zanderfilet</b> mit mediterranem Gemüse		17,80
<b>Lachssteak</b> vom Grill mit mediterranem Gemüse		16,50
<b>Tagliatelle</b> mit Zucchini und Lachs in Rahm		13,80
<b>Thunfischsteak</b> vom Grill mit mediterranem Gemüse		22,50
<b>Spieß vom Edelfisch</b> auf Pfannengemüse mit Joghurt - Limettensauce		17,40
<b>Riesengarnelen</b> vom Grill mit mediterranem Gemüse		18,80
<b>Garides Saganaki</b> Garnelen in pikanter Feta-Tomatensauce mit mediterranem Gemüse		18,50
<b>Fischteller Mediterran</b> Sardellen, Junge Kalamaris und Muscheln aus der Pfanne (paniert)		17,90
<b>Fischplatte „Mediterran“</b> Auswahl von Mittelmeer-Fischen, mit Beilagensalat <i>(je nach Saison &amp; Verfügbarkeit)</i>	<b>1 Pers.</b>	25,00
	<b>2 Pers.</b>	48,00

## FLEISCHGERICHTE

<b>Gyros hausgemacht</b>		<b>12,90</b>
Schweinekamm vom Drehspießgrill mit Pommes Frites und Zaziki-Dip		
<b>Mousaka</b>		<b>13,20</b>
Auberginen-Hackfleisch-Kartoffelauflauf auf Tomatenspiegel		
<b>Lammkoteletts</b>		<b>17,80</b>
Lammkoteletts vom Grill mit Kartoffelscheiben		
<b>Hähnchen-Tigania</b>		<b>13,80</b>
Hähnchenragout mit Oliven <sup>6</sup> und Paprika gebraten, dazu Kartoffelscheiben		
<b>Gegrillte Rinderleber</b>		<b>12,90</b>
mit Zwiebelsauce und Kartoffelscheiben		
<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b>		<b>13,20</b>
mit Pommes Frites		
<b>Bifteki</b>		<b>13,80</b>
Zwei Hacksteaks gefüllt mit Feta, dazu Pommes Frites und Zaziki-Dip		
<b>Souflaki</b>		<b>12,90</b>
Schweinefleischspieße, mit Kartoffelscheiben und Zaziki-Dip		
<b>Gegrillte Hähnchenbrust</b>		<b>12,50</b>
mit griechischem Tomatenreis		
<b>Grill-Mix-Teller</b>		<b>15,50</b>
Bifteki, Souflaki, Gyros mit Kartoffelscheiben		
<b>Grillplatte „Mediterran“</b>	<b>1 Pers.</b>	<b>22,50</b>
Bifteki, Gyros, Souflaki, Lammkotelett, Hähnchenbrust mit Beilagensalat und Beilage nach Wahl		
	<b>2 Pers.</b>	<b>44,00</b>

*Änderung der Beilage auf mediterranes Gemüse 1,00 € Aufpreis*

## BEILAGEN

<b>Pommes Frites</b>	<b>3,00</b>
<b>Kartoffelscheiben</b>	<b>3,00</b>
<b>Griechischer Tomatenreis</b>	<b>3,00</b>
<b>Mediterranes Gemüse</b>	<b>4,50</b>

## DESSERTS

<b>Griechischer Joghurt<sup>8</sup></b> mit Honig und Walnüssen	<b>5,20</b>
<b>Hausgemachtes Galaktoboureko</b> Griespudding umhüllt von Filo-Teig dazu Vanilleeis	<b>6,50</b>
<b>Schokoladensoufflé</b> mit Vanilleeis und Schokoladensauce (Zubereitungszeit 15 Min)	<b>6,80</b>

*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		1,90
Espresso Doppio		3,50
Espresso Corretto		3,20
Espresso Macchiato		2,30
Cappuccino Originale		3,20
Latte Macchiato		3,50
Caffè		2,70
Großer Caffè		3,40
Caffè Latte		3,20
Heiße Schokolade		3,70
mit Sahne	Aufpreis	0,30
Weißer Schokolade		3,70
mit Sahne	Aufpreis	0,30

*Alle Caffès werden nach Wunsch auch koffeinfrei serviert.*

### Flavour<sup>2</sup>

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

## C A F F É Specials

Mocca, traditionell zubereitet	2,60
Frapé	3,00
Fredo Cappuccino	3,50
Fredo Espresso	3,00
Eisschokolade mit Vanilleeis	3,50
Eis-Frapé mit Vanilleeis	3,50

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

## T E E

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



## ALKOHOLFREIE *Getränke*

Red Bull <sup>1,10</sup>	0,25 l/Dose	3,50
Coca Cola <sup>1,3,10</sup>	0,2 l	2,80
Coca Cola light <sup>1,8,10</sup>	0,2 l	2,80
Mezzo Mix <sup>1</sup>	0,2 l	2,80
Sprite	0,2 l	2,80
Fanta Orange <sup>3,1</sup>	0,2 l	2,80
Teinacher Gourmet Medium	0,25 l	2,80
Teinacher Gourmet Medium	0,5 l	4,00
Teinacher Gourmet Naturell	0,25 l	2,80
Teinacher Gourmet Naturell	0,5 l	4,00
Paloma Lemonade <sup>3</sup>	0,25 l	3,10
Sanbitter <sup>1</sup>	0,1 l	2,60
Goldberg Bitter Lemon <sup>3,11</sup>	0,2 l	2,90
Goldberg Tonic Water <sup>11</sup>	0,2 l	2,90
Goldberg Ginger Ale <sup>1</sup>	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
Glas Mineralwasser	0,2 l	1,80

## SAFT-&NEKTAR-*Schorlen*

Johannisbeer-Schorle klein	0,2 l	2,60
Johannisbeer-Schorle groß	0,4 l	3,60
Apfelsaft-Schorle klein	0,2 l	2,60
Apfelsaft-Schorle groß	0,4 l	3,60
Orangen-Schorle klein	0,2 l	2,60
Orangen-Schorle groß	0,4 l	3,60
Maracuja-Schorle klein	0,2 l	2,60
Maracuja-Schorle groß	0,4 l	3,60
Rhabarber-Schorle klein	0,2 l	2,60
Rhabarber-Schorle groß	0,4 l	3,60
Kirsch-Schorle klein	0,2 l	2,60
Kirsch-Schorle gross	0,4 l	3,60
Cranberry-Schorle klein	0,2 l	2,60
Cranberry-Schorle gross	0,4 l	3,60

## OFFENE SÄFTE & Nektar

Johannisbeernektar klein	0,2 l	2,80
Johannisbeernektar groß	0,4 l	3,90
Apfelsaft klein	0,2 l	2,80
Apfelsaft groß	0,4 l	3,90
Orange klein	0,2 l	2,80
Orange groß	0,4 l	3,90
Maracujanektar klein	0,2 l	2,80
Maracujanektar groß	0,4 l	3,90
Rhabarbernektar klein	0,2 l	2,80
Rhabarbernektar groß	0,4 l	3,90
Kirschnektar klein	0,2 l	2,80
Kirschnektar gross	0,4 l	3,90
Cranberrynektar klein	0,2 l	2,80
Cranberrynektar gross	0,4 l	3,90
Bananensaft klein	0,2 l	2,80
Bananensaft groß	0,4 l	3,90
Ki-Ba Saft klein	0,2 l	2,80
Ki-Ba Saft groß	0,4 l	3,90

## B I E R E

Meckatzer Pils	0,33 l	3,10
Meckatzer Weissgold	0,33 l	3,10
Meckatzer Radler	0,33 l	3,10
Meckatzer Hefe Hell	0,50 l	3,70
Meckatzer Urweizen Dunkel	0,50 l	3,70
Meckatzer Alkoholfrei	0,33 l	3,10
Meckatzer Hefe Alkoholfrei	0,50 l	3,70
Weihenstephan Kristallweizen	0,50 l	3,70
Bier-Mix- & Weizen-Mix-Getränke	0,50 l	3,90
Beck's	0,33 l	3,10
Vergina Lager Beer aus Griechenland	0,33 l	3,10

*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

<b>Martini Bianco</b>	4 cl	4,20
<b>Martini d'Oro</b>	4 cl	4,20
<b>Martini Rosso</b>	4 cl	4,20
<b>Martini Extra Dry</b>	4 cl	4,20
<b>Aperol Soda<sup>1</sup></b>	4 cl	4,20
<b>Campari Soda</b>	4 cl	4,20

## P R O S E C C O

<b>Prosecco Scavi &amp; Ray</b>	0,1 l	3,90
<b>Prosecco Scavi &amp; Ray Rosé</b>	0,1 l	3,90
<b>Prosecco Scavi &amp; Ray Flasche</b>	0,75 l	26,50

## C H A M P A G N E R

<b>Taittinger Champagner</b>	0,1 l	9,50
<b>Taittinger Champagner</b>	0,75 l	59,00
<b>Taittinger Champagner Rosé</b>	0,75 l	75,00

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

<b>Wein-Schorle, Weiß</b>	0,2 l	3,80
<b>Wein-Schorle, Rot</b>	0,2 l	3,80
<b>Wein-Schorle, Rosé</b>	0,2 l	3,80

## S P R I Z Z & H U G O

<b>Aperol-Sprizz</b>	0,3 l	6,00
Aperol <sup>1</sup> , Prosecco, Sprudel, Eiswürfel		
<b>Hugo</b>	0,3 l	6,00
Holunderblütensirup, Prosecco, Sprudel, Eiswürfel		
<b>Rosato Mio</b>	0,3 l	6,00
Hibiskus- & Orangenaromen, Prosecco, Sprudel, Eiswürfel		

## REGIONALE WEINE

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
<b>Felsengartenkellerei Besigheimer Trollinger-Lemberger</b>	2,40	4,60	10,50
Fruchtige Aromen von Beeren und Süßkirschen, vollmundiger Schmelz, halbtrocken			
<b>Felsengartenkellerei Besigheim Riesling</b>	2,40	4,60	10,50
Samtig und fruchtig, Aromen von grünem Apfel und Limonen, rassige Fruchtsäure, trocken			
<b>Felsengartenkellerei Besigheim Weißherbst</b>	2,40	4,60	10,50
Lachsfarben, süffig und fruchtbetont. Dezente Note von Bittermandel, halbtrocken			

## 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
<b>Kourtaki Retsina</b>	3,30	7,50
Rebsorte Savatiano Ein ehrlicher Retsina mit glänzend goldgelber Farbe, feinfruchtig, ausgewogen und angenehm harzig im Geschmack, trocken.		
<b>Kechribari Retsina</b>		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.		
<b>Malamatina Retsina</b>	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

	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l <i>Flasche</i>
<b>Weissburgunder trocken „Auf der Grenze“</b> <i>Pfalz, Erzeuger Bernhart</i> (pfälzisch-französisch) Kühle Nase mit eindringlicher Apfelfrucht, glasklar & feinsaftig	3,20	5,90	13,90	20,00
<b>„I love Monrepos“</b> Riesling - Sauvignon Blanc Ein fruchtig, spritziges Weissweincuveé aus Riesling und Sauvignon Blanc. Aromen von Apfel, exotischen Früchten und grüner Paprika.	3,20	5,90	13,90	20,00
<b>Tsantali Imiglykos weiss</b> Lieblich milder Weisswein zu Fisch- und Geflügelgerichten, Meeresfrüchten	2,80	4,90	11,00	17,00
<b>Moschofilero</b> Griechenland, Region Arcadia, <i>Weingut Kourtakis</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	2,80	4,90	11,00	
<b>Atellier Riesling Weiss</b> Griechenland, Region Peloponnes, <i>Weingut Cavino</i> , Rebsorten Lagorthi 45 %, Riesling 55 % Ein intensiver Weisswein mit aromatischem Charakter, exotischen Noten und feiner Säure	2,90	5,20	12,50	18,00
<b>Pinot Grigio del Veneto</b> Italien/Venetien - Sacchetto Zart und spritzig, elegant-weiche Frische, pure italienische Lebensfreude	2,60	4,80	11,50	22,50 <i>1,0 l</i>
<b>Sauvignon Blanc</b> Chile/Casablanca - Montes Trocken, herzhaft kräftig und frisch, Aromen von Stachelbeere und Zitrone	3,20	5,90	13,90	20,00
<b>Chardonnay reserva</b> Chile/Montes	3,20	5,90	13,90	20,00

## ROSÉWEINE

	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l <i>Flasche</i>
<b>Bodegas El Meson</b> Spanien/Rioja Trocken und ungewöhnlich feinfruchtig, Aromen von Wald- und Erdbeeren	2,80	4,90	11,50	17,00
<b>Torres Santa Digna</b> Chile/Central Valley Cabernet Sauvignon Trocken, Aromen von Cassis, fruchtig-frisch am Gaumen, Noten von Beerenfrüchten im Abgang	3,20	5,90	13,90	20,00
<b>Akakies-Rosé aus Griechenland</b> <i>Domaine Kir Yanni</i> Besonderer griechischer Rosé mit leicht zitrischem Erdbeeraroma und frischer Säure.	3,20	5,90	13,90	20,00
<b>Tsantali Imiglykos rose</b> Traubensorte Xinomavro, lieblicher, leichter Wein, passt gut zu hellem Fleisch und Fisch	2,80	4,90	11,00	17,00



## ROTWEINE

	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l <i>Flasche</i>
<b>Merlot</b>	2,80	4,90	11,00	
Griechenland, Region Peloponnesse, <i>Weingut Cavino</i> Ein typischer Merlot mit fruchtigen Aromen von roten Beeren. Ideal für jedes Gericht.				
<b>Agiorgitiko St. George</b>	2,80	4,90	11,00	
Griechenland, Region Peloponnesse, <i>Weingut Kourtakis</i> Rebsorte Agiorgitiko (St. George) Dieser Wein besticht durch seinen weichen und vollmundigen Geschmack, Aromen von schwarzen Kirschen.				
<b>Cabernet Sauvignon Syrah</b>	2,80	4,90	11,00	
Griechenland, Region Evia, <i>Weingut Kourtakis</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.				
<b>Cabernet Sauvignon</b>	3,20	5,90	13,90	20,00
Chile / Colchagua Valley – Montes Rubinrot, trocken aber sanft und raffiniert, Duft von schwarzen Kirschen.				
<b>Primitivo Puglia</b>	2,90	5,60	13,50	19,00
Italien / Ortona – Farnese Würziger und ausgewogener Geschmack aus dem Herzen Italiens mit Noten von Pflaumen und Kirsche und einem Hauch Rosmarin, hervorragend zu Käse und Fleisch!				
<b>Nero d'Avola APPASSIMENTO</b>	3,20	5,90	13,90	20,00
Bouquet voll und reich an roten, reifen Früchten. In der Nase fruchtig, mit einladend würzigen Noten. Ideal zu Fisch und Pasta.				
<b>Tsantali Imiglykos rot</b>	2,80	4,90	11,00	17,00
Lieblich milder Rotwein passt zu Fleisch und Gemüsegerichten				

## FLASCHENWEINE (Weiss)

<b>Magiko Vouno</b>	<b>0,75 l</b>	<b>34,50</b>
<p>Griechenland, Region Drama,  <i>Weingut Lazaridi</i>                  Rebsorte Sauvignon Blanc                  Dieser Weisswein ist reich an mediterranen                  und exotischen Noten mit einem Hauch                  von Caffé und Vanille und besitzt einen                  vollmundigen und ausbalancierten Körper.</p>		
<b>Chardonnay &amp; Weissburgunder Qualitätswein</b>	<b>0,75 l</b>	<b>24,00</b>
<p>Region Pfalz,  <i>Weingut Rings</i>                  Würzige Nase nach Aprikose, hellen Blüten                  und Kräutern. Klar und feinsaftig, belebend                  und frisch. Ein Hauch Extraktsüsse und                  etwas Cremigkeit.</p>		

## FLASCHENWEINE (Rot)

<b>Nemea Grande Reserve</b>	<b>0,75 l</b>	<b>19,50</b>
<p>Griechenland, Region Nemea,  <i>Weingut Cavino</i>, Rebsorte Agiorgitiko                  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.</p>		
<b>Torcicoda Primitivo Salento</b>	<b>0,75 l</b>	<b>35,00</b>
<p>Italien, Region Apulien,  <i>Weingut Tormaresca</i>, Rebsorte Primitivo                  Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische                  Aromen von Zwetschgen und Himbeeren,                  gepaart mit zarten Noten von Lakritz und                  Vanille. Eine moderne Interpretation des                  Primitivo.</p>		
<b>H3 Horse Heaven Hills Merlot</b>	<b>0,75 l</b>	<b>35,00</b>
<p>USA, Washington State  <i>Weingut Columbia Crest</i>, Rebsorten Merlot 96%,                  Cabernet-Sauvignon 3%, Malbec 1%                  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.</p>		

## COCKTAILS

<b>Caipirinha</b> Cachaca, Limette, Rohrzucker	7,50
<b>Pina Colada</b> Weißer Rum, Ananassaft, Coconut Cream, Sahne	7,50
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	7,50
<b>Long Island Ice Tea</b> Limettensaft, Orangensaft, brauner Rum, Wodka, Gin, Coca Cola	8,80
<b>Aperol<sup>1</sup> Sour</b> Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft	6,80
<b>Cuba Libre<sup>1,3,10</sup></b> Limette, Havanna Rum 3er, Coca Cola	7,50
<b>Mojito</b> Minze, Rohrzucker, Limette, Rum	8,20

### COCKTAILS *alkoholfrei*

<b>Ipanema</b> Ginger Ale, Maracujasaft, Limette Zuckersirup	6,20
<b>Mexican Vergin Caipi</b> Limette, Zuckersirup, Paloma Lemonade	6,20
<b>Strawberry Love</b> Frisches Erdbeerpüree, Rohrzucker, Limette	6,20

### *Wir mixen mit Goldberg*

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
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
Plomari Ouzo	2 cl	2,20
Tsipouro	2 cl	2,50
Grappa Mangilli Reserva	2 cl	4,50
Verschiedene Brände	2 cl	3,10
Jack Daniel's	4 cl	5,80
Johnnie Walker, Red Lable	4 cl	5,80
Johnnie Walker, Black Lable	4 cl	6,80
Chivas Regal	4 cl	6,80
Dimple Golden Selection	4 cl	6,80
Singleton 15	4 cl	6,90
Hennessy, Fine de Cognac	4 cl	4,80
Osborne "103" Etiqueta Blanca	4 cl	4,60
Metaxa 7*	4 cl	4,60
Absolut Wodka	4 cl	4,60
Bombay Sapphire Gin	4 cl	4,60
El Jimador Tequilla, weiß	2 cl	3,10
El Jimador Tequilla, braun	2 cl	3,10

## LONG DRINKS

		0,3 l
<b>Gin Tonic</b> <sup>11</sup>		7,90
Bombay Sapphire Gin, Goldberg Tonic Water		
<i>Wir bieten eine Auswahl an verschiedenen Gin-Sorten an</i>		
<b>Wodka Lemon</b> <sup>3,11</sup>		7,50
Absolut Wodka, Goldberg Bitter Lemon		
<b>Wodka Energy</b> <sup>1,10</sup>		7,90
Absolut Wodka, Effect High Energy Drink		
<b>Whisky Cola</b> <sup>1,3,10</sup>		6,90
Jack Daniels, Coca Cola		
<b>Bacardi Cola</b> <sup>1,3,10</sup>		6,50
Bacardi Rum, Coca Cola		
<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>		6,50
Campari, Orangensaft		
<b>Havana Cola 3er</b> <sup>1,3,10</sup>		6,50
<b>Havana Especial Cola</b> <sup>1,3,10</sup>		7,20
<b>Havana 7er Cola</b> <sup>1,3,10</sup>		7,80

*Wir mixen mit Goldberg*