

# Aperitifs

---

## Lillet Berry

Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry

7,90 €

## Hugo <sup>L</sup>

Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup, Minze

7,90 €

## Aperol Spritz <sup>1</sup>

Prosecco, Mineralwasser, Aperol

7,90 €

## Ydrama Special <sup>G,3</sup>

Maracuja, Likör43, Milchschaum

7,50 €

## Martini Bianco

4,50 €

## Campari <sup>1</sup>

Orange / Soda

6,50 €

## Ouzo

Plomari auf Eis

4,50 €

## Margarita

Tequila, Triple Sec, Limette, Salzrand

7,90 €

### Kennzeichnung der Hauptallergene

A Gluten Getreide	H2 Haselnüsse
A1 Weizen (wie Dinkel u. Khorasan-Weizen)	H3 Walnüsse
A2 Roggen	H4 Kaschunüsse
A3 Gerste	H5 Pecanüsse
A4 Hafer	H6 Paranüsse
B Krebstiere	H7 Pistazien
C Eier	H8 Macadamiannüsse
D Fisch	H9 Queenslandnüsse
E Erdnüsse	I Sellerie
F Soja	J Senf
G Milch (einschließlich Laktose)	K Sesam-Samen
H Schalenfrüchte	L Schwefeldioxid u. Sulfite
H1 Mandeln	M Lupinen
	N Weichteile

### Kennzeichnung der Zusatzstoffe

- 1 "mit Farbstoff"
- 2 "mit Konservierungsstoff" oder  
"konserviert"
- 3 "mit Antioxidationsmitteln"
- 4 "mit Geschmacksverstärker"
- 5 "geschwefelt"
- 6 "geschwärzt"
- 7 "gewachst"
- 8 "mit Phosphat"
- 9 "mit Süßungsmitteln"
- 10 "enthält eine Phenylalaninquelle"
- 11 "kann bei übermäßigem Verzehr  
abführend wirken"
- 12 "koffeinhaltig" oder "chininhaltig"

## Hausgemachte Suppen

---

- 1. Hühnersuppe** <sup>I</sup>  
mit Gemüse einlage 5,50 €
- 2. Tomatensuppe** <sup>I,A4</sup>  Empfehlung  
mit Croutons 5,50 €


## Salate

---

- 3. Beilagen Salat** <sup>L</sup>  
Krautsalat mit Lolo Rosso 4,90 €
- 4. Choriatici** <sup>G</sup>  
griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta, Paprika, Oliven, Peperoni  
Wahlweise mit: **No. 123 Gyros oder No. 121 Hähnchen** 11,90 €
- 5. Bauernsalat** <sup>G,L</sup>  
mit Krautsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta, Paprika, Oliven, Peperoni  
Wahlweise mit: **No. 123 Gyros oder No. 121 Hähnchen** 11,90 €
- 6. Ydrama Salat** <sup>G,L</sup>  
Rinderstreifen, Lollo Rosso, Spinat, Rucola, Kirschtomaten, Tomaten, Gurken, Parmesan,  
Pinien kerne, Balsamico-Honig Dressing 15,90 €
- 7. Lachsalat** <sup>D</sup>  
Lachs, Lollo Rosso, Rucola, Pinien Kerne, Tomaten, Gurken, Zitrone-Gartenkräuter Dressing 16,60 €
- 8. Saganaki Salat** <sup>D,K,L</sup>  
Feta Saganaki mit Sesam, Lollo Rosso, Mix Salat, Kirschtomaten, Paprika, Cashews,  
Balsamico-Honig Dressing 14,90 €
- 9. Tagliata** <sup>G,L</sup>  Empfehlung  
Rumpsteak ca. 250 gr. geschnitten auf Rucola Beet, Kirschtomaten, Parmesan  
und Balsamico Creme 22,90 €
- 991. Hähnchensalat** <sup>H4,L</sup>  
Lollo Rosso, Mais, Champignons, Caschews, Kirschtomaten, Parmesan, Tomaten, Gurken,  
Balsamico-Honig Dressing 15,80 €
- 992. Garnelensalat**  Empfehlung  
mit Garnelen Lollo Rosso, Rucola, Pinien Kerne, Tomate, Gurken, Zitrone-Gartenkräuter  
Dressing 16,20 €





## Mezedes - kalte Vorspeisen

---

10. Tzatziki <sup>G</sup>	Joghurt Dip Verfeinert	5,90 €
11. Chtipiti <sup>G</sup>	Pikanter Schafskäsedip	6,80 €
12. Oliven und Peperoni <sup>G</sup>		5,50 €
13. Tarama <sup>A3,G</sup>	Fischrogen Creme	6,80 €
15. Feta <sup>G</sup>	Geschmackvoller Schafkäse	6,80 €
16. Dolmadakia <sup>G</sup>	Gefüllte Weinblätter mit Reis, Serviert mit Joghurt Dip	6,80 €
17. Alifes <sup>A3,D,H3</sup>	Drei verschiedene Dips mit Pitabrot	8,90 €
19. Carpaccio vom Rind <sup>GL</sup>	mit Parmesan, Rucola, Olivenöl, Balsamico-Creme  Empfehlung	11,90 €

## Mezedes - warme Vorspeisen

---

20. Geröstetes Knoblauchbrot <sup>A3</sup>		4,60 €
21. Bruschetta <sup>A3</sup>	Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Feta Splitter  Empfehlung	6,60 €
22. Feta Saganaki <sup>A3,G</sup>	Panierter Schafkäse serviert mit Zwiebel Marmelade	9,60 €
23. Skordates <sup>B</sup>	Scampi mit Knoblauch in Olivenöl gebraten	12,60 €
24. Brokkoli <sup>B</sup>	in Metaxa Sauce mit Schafkäse überbacken	9,40 €
25. Feta Psiti <sup>G</sup>	Gebackener Schafkäse mit Tomate, Peperoni und Zwiebeln	9,60 €
26. Peperoni Gegrillt <sup>G</sup>	mit Knoblauch  Empfehlung	8,40 €
28. Feta Filo <sup>A3,C,G,K</sup>	Gebackener Schafkäse in Blätterteig mit Honig und Sesam  Empfehlung	10,80 €
30. Tiganita <sup>A3</sup>	Gebratene Aubergine und Zucchini	8,90 €
32. Tirokroketes <sup>A3,G</sup>	Gebratene Käsebällchen	7,60 €
35. Garides Saganaki <sup>B,G</sup>	Garnelen in Tomatensauce mit Paprika, und Feta  Empfehlung	12,90 €
37. Ziegenkäse <sup>H3,L</sup>	Überbacken mit feigen Marmelade und Wallnüsse	11,20 €
39. Mezes Platte <sup>A3,B,D,G,J,H,H3</sup>	Kalte und Warme Vorspeisenplatte	1 Person 15,20 € 2 Personen 29,50 €






Als Meze bezeichnet man kleine Köstlichkeiten, ähnlich wie Tapas. Für uns Griechen ist die Geselligkeit beim Essen genau so wichtig wie die Speisen selbst. Der griechische Tisch bietet alles was das Herz begehrt.

Die Folgende Gerichte werden mit Pommes und Reis Serviert, einem Beilagen Salat und Tzatziki.

Bei einer anderen Wahl von Beilage wie Bratkartoffeln, Back Kartoffel mit Tzatziki oder Mediterranes Gemüse, müssen wir ein Aufpreis von 2,50€ berechnen.




## Vom Drehspieß und Grill

---

40. Gyros Klassik <sup>G</sup> Schweinefleisch vom Drehspieß	15,40 €
41. Gyros XL <sup>G</sup>	19,20 €
42. Gyros Calamares <sup>D,G</sup>	18,40 €
43. Gyros Champignons <sup>G</sup> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	17,60 €
44. Gyros Metaxa <sup>G</sup> mit Metaxa Sauce und Käse gratiniert	17,90 €
45. Gyros, Rumpsteak und Lammfilet <sup>A3,G</sup>  Empfehlung	24,20 €
46. Bifteki <sup>A,G</sup> gefülltes Hackfleisch mit Schafkäse und Tomate	17,40 €
47. Souvlaki <sup>G</sup> zwei Schweinespieß	15,90 €
48. Ydrama Spieß <sup>G</sup> Schweinespieß mit Paprika, Zwiebeln, gefüllt mit Feta  Empfehlung	17,90 €
49. Grill Platte <sup>A,G</sup> mit Gyros, Schweinespieß, Schweinesteak, Lammkotelett und Hacksteak	20,80 €
50. Bifteki und Gyros <sup>G</sup>	18,20 €
51. Souvlaki und Gyros <sup>G</sup>	17,20 €
52. Rinderleber und Gyros <sup>G</sup>	16,90 €
53. Gyros, Schweinesteak und Bifteki <sup>A,G</sup>	18,90 €
54. Ydrama Mix <sup>G</sup> Gyros, Rinderleber und Souvlaki  Empfehlung	18,20 €
55. Hähnchenbrustfilet <sup>G</sup>	17,80 €
56. Paidakia <sup>G</sup> Fünf Lammkotelett	20,50 €
57. Hähnchenbrustfilet "überbacken" <sup>G</sup> mit gegrillter Tomate und Käse  Empfehlung	18,90 €
58. Rinderleber <sup>G</sup> mit gebratene Zwiebeln	17,20 €
59. Rumpsteak <sup>G</sup> ca. 250 gr.	24,90 €
60. Rumpsteak <sup>G</sup> ca. 250 gr. mit gebratene Zwiebeln/Champignons	26,90 €
62. Lammfilet <sup>G</sup> ca. 250 gr.	24,60 €
63. Lammfilet <sup>G</sup> mit Gorgonzola Sauce  Empfehlung	26,60 €

## Aus dem Meer, werden alle Gerichte mit Gemüse Serviert und Beilagen Salat



---

66. Fischplatte <sup>A3,B,D</sup> mit Garnelen, Lachsfilet, Baby Calamares, Doraden Filet  Empfehlung	25,20 €
68. Garides Dirla <sup>B,D</sup> Gebratene Garnelen mit Paprika, Weißweinknoblauchsauce  Empfehlung	24,20 €
69. Baby- Calamares <sup>A3,D,N</sup> in der Pfanne gebraten	20,20 €
70. Doraden Filet <sup>D</sup> in der Pfanne gebraten	20,80 €
71. Lachsfilet <sup>D</sup> gegrillt	22,90 €
72. Rotbarschfilet <sup>A3,D</sup> in der Pfanne gebraten  Empfehlung	19,20 €

Das Hackfleisch ist aus eigener Herstellung


## Aus der Pfanne, Alle Pfannengerichte werden mit einem Beilagen Salat und Brot serviert <sup>A,L3</sup>

---

- 74. Rinderleber <sup>G</sup>** mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch in Weißweinsauce  **16,90 €**
- 75. Hähnchenbrustfilet <sup>G</sup>** Geschnetzelt mit Paprika in Metaxa Sauce **17,90 €**
- 76. Risotto Gemüse <sup>G</sup>** mit Parmesan und Gemüse **16,20 €**
- 77. Zitronenhähnchen <sup>A,A3,H,H1</sup>** Hähnchenbrustfilet geschnetzelt in Reismudeln, Tomate, Lauchzwiebeln, Zitrone und Gehobelten Mandeln  **18,20 €**

## Aus dem Ofen, Alle Ofengerichte werden mit einem Beilagen Salat und Brot serviert <sup>A,L3</sup>

---

- 78. Lamm Haxe** in eigener Jus mit Bratkartoffeln  **19,20 €**
- 79. Moussaka <sup>A,C,G</sup>** Auberginen- Kartoffelauflauf mit Hack, Tomaten Sauce und Feta **16,90 €**
- 799. Pastizio <sup>A,C,G</sup>** Nudelhackauflauf mit Hausgemachte Béchamel und Feta **16,90 €**


## Burger , Unsere Burger werden mit Pommes frites serviert

---

- 80. Gyros Burger <sup>A</sup>** mit Krautsalat, Tomate, Zwiebeln und Tzatziki **16,40 €**
- 81. Burger <sup>A,G,J</sup>** mit Hack, Schmelzkäse, Bacon, Salat, Tomate, Karamellisierte Zwiebeln und Burger Sauce **16,40 €**
- 82. Feta Burger <sup>A,G</sup>** mit Feta Saganaki, Salat, Tomate und Karamellisierte Zwiebeln **16,20 €**
- 83. Griechischer Burger <sup>A,G,J</sup>** Pitabrote mit Salat, Tomate, Zwiebeln und Burger Sauce, wahlweise mit Gyros, Hacksteak, Hühnchenbrustfilet oder Als Vegi mit Saganaki **18,90 €**

## Pasta Alle Pasta Gerichte werden mit Tagliatellen serviert <sup>A,A3</sup>

---

- 84. Garidomakaronada <sup>B,D</sup>** Pasta mit Garnelen, Kirschtomaten, Basilikum in Tomaten Sauce **20,80 €**
- 85. Hähnchenpasta** mit Knoblauch, Kirschtomaten, Parmesan in Tomaten Sauce **18,20 €**
- 86. Lachspasta <sup>D,G,H,H5</sup>** in Kaviar Sahne Sauce, Pinien Kerne und Knoblauch  **20,90 €**
- 87. Vegipasta <sup>G</sup>** mit Gemüse, Basilikum, Kirschtomaten, Knoblauch und Parmesan in Sahne Sauce **17,20 €**

Sehr geehrter Kunde sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, Finden Sie die Kennzeichnung zu den Zusatzstoffen auf der Erste Seite.

Alle Preise Incl. der 19% Gesetzliche MwSt.

## Für den kleinen Hunger

Salat-, Reisbeilage und Tzatziki <sup>G</sup> wird mit dem Gericht auf dem Teller serviert

<b>911. Gyros <sup>G</sup></b>	<b>12,90 €</b>	<b>915. Souvlaki ein Spieß</b>	<b>13,20 €</b>
<b>912. Bifteki <sup>A,G</sup></b>	<b>13,40 €</b>	<b>917. Rinderleber</b> gebraten mit Zwiebeln	<b>13,40 €</b>
<b>913. Lachsfilet</b> gegrillt <sup>D</sup>	<b>15,60 €</b>	<b>918. Hähnchenbrustfilet <sup>L</sup></b> gegrillt mit Kräuterbutter	<b>13,40 €</b>
<b>914. Schweinesteak</b>	<b>13,20 €</b>	<b>919. Baby - Calamares <sup>D</sup></b> Drei Stück	<b>14,20 €</b>

## Für unsere Kleinen Rabauken

Kinderteller ausschließlich für Kinder bis 12 Jahren.

Alle Kinderteller werden mit Pommes Serviert außer No.97

<b>95. Nemo Teller</b> Vier Fischstäbchen	<b>8,80 €</b>	<b>97. Super Mario <sup>A3</sup></b> Pasta in Tomatensoße	<b>7,60 €</b>
<b>96. Hähnchen Junior</b> Drei hausgemachte Nuggets	<b>9,60 €</b>	<b>98. Gyros Junior <sup>G</sup></b> mit Pommes und Tzatziki	<b>9,90 €</b>

## Extra Beilagen

<b>110. Backkartoffel mit Tzatziki <sup>G</sup></b>	<b>4,90 €</b>
<b>111. Pommes frites</b>	<b>3,70 €</b>
<b>112. Tomatenreis</b>	<b>3,60 €</b>
<b>114. Pita Brot <sup>A3</sup></b>	<b>2,00 €</b>
<b>115. Bratkartoffeln</b>	<b>5,50 €</b>
<b>116. Mediterranes Gemüse (gebraten)</b>	<b>5,50 €</b>
<b>117. Gebratene Champignons-Zwiebeln</b>	<b>5,50 €</b>

## Extra Fleisch

<b>120. Ein Souvlaki Spieß</b>	<b>5,50 €</b>
<b>121. Hähnchenfilet</b>	<b>5,90 €</b>
<b>122. Schweinesteak</b>	<b>5,50 €</b>
<b>123. Gyros <sup>G</sup></b>	<b>5,50 €</b>
<b>124. Ein Lammkotelett</b>	<b>5,20 €</b>
<b>125. Ein Lammfilet</b>	<b>7,40 €</b>
<b>126. Rinderleber</b>	<b>5,40 €</b>
<b>127. Hacksteak <sup>A,G</sup></b>	<b>5,40 €</b>
<b>128. zwei Baby - Calamares <sup>D</sup></b>	<b>7,40 €</b>

## Extra Saucen <sup>G</sup>

<b>130. Metaxa Sauce</b>	<b>4,80 €</b>
<b>131. Pfeffer Sauce</b>	<b>4,80 €</b>
<b>132. Ketchup/Mayo Portion</b>	<b>0,40 €</b>
<b>133. Gorgonzola Sauce</b>	<b>5,20 €</b>

## Glyka - Desserts

---

<b>100. Loukoumades</b> <sup>A3,G,H3</sup> Vier Teigbällchen mit Honig, Zimt und Walnüssen	<b>6,50 €</b>
<b>100. Loukoumades Spezial</b> <sup>A3,G,H3</sup> Vier Teigbällchen mit Honig, Zimt, Walnüssen und Vanilleeis	<b>7,80 €</b>
<b>103. Jiaourtaki</b> <sup>G,H3</sup> Zwei Kugel Griechischer Joghurt mit Honig, Walnüssen und Früchten	<b>6,80 €</b>
<b>104. Kugel Eis</b> <sup>G</sup> (Vanille, Schoko, Erdbeere)	<b>1,90 €</b>
<b>105. Eisbecher</b> <sup>G</sup> gemischtes Eis, Sahne und Schokosoße	<b>7,80 €</b>
<b>106. Eis und Heiß</b> <sup>G</sup> Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren	<b>8,60 €</b>
<b>107. Schoko Soufflé</b> <sup>G</sup> mit Vanilleeis	<b>8,20 €</b>
<b>108. Dessertplatte für zwei Personen</b> <sup>A3,G,H3</sup>	<b>17,40 €</b>

## Heißgetränke , Kaffe und Griechische Kaffe Spezialitäten

---

<b>Kaffe Crema</b>	<b>2,90 €</b>	<b>Frappe</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,80 €</b>	<b>Frappe Spezial</b> <sup>G</sup> mit kugel Vanilleeis	<b>4,90 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,20 €</b>	<b>Freddo Espresso</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Cappucino</b> <sup>G</sup>	<b>3,40 €</b>	<b>Freddo Cappucino</b> <sup>G</sup>	<b>4,30 €</b>
<b>Latte Machiato</b> <sup>G</sup>	<b>3,90 €</b>		
<b>Espresso Machiato</b> <sup>G</sup>	<b>3,40 €</b>		
<b>Ellinikos</b> griechischer kaffe mit Kaffesatz	<b>2,90 €</b>		
<b>Tee</b> in 12 Verschiedene Sorten, Sprechen Sie uns	<b>3,20 €</b>		

## Cocktail

---

<b>Mojito</b>	<b>8,60 €</b>
Rum, Limette, Minze, brauner zucker, Soda	
<b>Caipirinha</b>	<b>8,60 €</b>
Cachaca, Limette, brauner zucker	
<b>Caipiroska</b>	<b>8,60 €</b>
Wodka, Limette, Brauner Zucker	
<b>Tequila Sunrise</b>	<b>8,60 €</b>
Tequila, Orange, Grenadine, Limette	
<b>Pina Colada</b> <sup>G</sup>	<b>8,60 €</b>
Rum, Cocos, Sahne, Ananas	
<b>Sex on the Beach</b>	<b>8,80 €</b>
Wodka, Peach, Limette, Orange, Grenadine	
<b>Long island Ice Tea</b>	<b>9,30 €</b>
Tequila, Gin, Wodka, Rum, Triplesec, Limette, Cola	
<b>Prince</b> <sup>G</sup>	<b>8,80 €</b>
Tequila, Likör43, Kokos, Maracuja, Sahne	

## Cocktails ohne Alkohol

---

<b>Ipanem</b>	<b>7,30 €</b>
Ginger Ale, Brauner Zucker, Limette	
<b>Virgin Colada</b> <sup>G</sup>	<b>7,30 €</b>
Ananas, Kokos, Sahne	
<b>Fruit Punch</b>	<b>7,30 €</b>
Orange, Ananas, Maracuja, Limette	
<b>Ipanema Exotic</b>	<b>7,30 €</b>
Maracuja, Limette, Brauner Zucker	

## Softdrinks Premium Flasche...

---

<b>Coca-Cola</b> <sup>1,3,8,12</sup>			<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>1,3,8,12</sup>			<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>			<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Sprite</b> <sup>3</sup>			<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Mezzo Mix</b> <sup>1,3,12</sup>			<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3,12</sup>			<b>0,2l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>1,3</sup>			<b>0,2l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>3,12</sup>			<b>0,2l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Schweppes Wild Berry</b> <sup>3,12</sup>			<b>0,2l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Vöslauer Mineralwasser Still</b>	<b>0,25l</b>	<b>2,90 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Vöslauer Mineralwasser</b>	<b>0,25l</b>	<b>2,90 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Tafelwasser mit / ohne Kohlensäure</b>			<b>0,2l</b>	<b>2,00 €</b>

## Hausgemachte Limonade

---

...aus 100% Griechischen Früchten

<b>Zitrone</b>	<b>0,58l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Pfirsich</b>	<b>0,58l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Granatapfel-Apfelf</b>	<b>0,58l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Erdbeere-Zitrone</b>	<b>0,58l</b>	<b>5,60 €</b>

## Als Cocktail

---

<b>Mit Schuss</b>	<b>0,58l</b>	<b>7,80 €</b>
-------------------	--------------	---------------

Gia...giamas ist KEIN SIRUP, es ist ein Fruchtmuß der aus 100% Früchten besteht und in kombination mit Wasser oder Selter zu einem duftenden Erfrischungsgetränk gemischt wird.

## Säfte und Mix...

---

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
<b>Apfelsaft Klar</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Ananassaft</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Maracuja Nektar</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Kirsch Nektar</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Rhabarber Trüb</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Bananen Nektar</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>KI-BA</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Als Schorle</b>	<b>3,30 €</b>	<b>4,50 €</b>



## Frisches Fassbier

---

	0,3l	0,5l
Krombacher Pils	3,50 €	4,70 €
Krombacher Brautradition Dunkel - KELLERBIER	3,80 €	4,90 €
Krombacher Weizen	3,80 €	4,90 €
Starnberger Hell	3,80 €	4,90 €
Krombacher Alsterwasser	3,50 €	4,70 €

## Flaschenbier

---

	0,33l	0,5l
Krombacher Weizen Alkoholfrei	-	4,90 €
Krombacher Pils Alkkoholfrei	3,40 €	-
Alsterwasser Alkoholfrei	-	4,70 €
Mythos griechisches Bier	3,80 €	-

## Offene Weine

---

	0,2l	0,5l
Weinschorle <sup>L</sup>	5,20 €	10,70 €
Retsina Trocken geharzter Weißwein <sup>L</sup>	5,20 €	10,70 €
Trocken Weiß / Rot / Rose <sup>L</sup>	5,50 €	11,10 €
Halbtrocken Weiß / Rot <sup>L</sup>	5,50 €	11,10 €
Lieblich Weiß / Rot <sup>L</sup>	5,50 €	11,10 €
Likörwein Weiß / Rot <sup>L</sup>	6,50 €	11,10 €

## Sekt / Prosecco

---

		0,1l	0,75l
Sekt <sup>L</sup>	11,50%	3,90 €	23,90 €
Prosecco <sup>L</sup>	10,50%	3,80 €	21,90 €

## Spirituosen aus Griechenland

---

			2cl	4cl	0,7l
Ouzo <sup>L</sup>	37,5% Vol.	L	2,30 €	4,10 €	26,90 €
Ouzo Plomari <sup>L</sup>	40% Vol.	L	2,60 €	4,60 €	34,00 €
Tsipouro Tsililis ohne Anis <sup>L</sup>	40% Vol.	L	3,10 €	5,40 €	38,00 €
Metaxa 7* <sup>L</sup>	40% Vol.		3,60 €	5,00 €	- €
Metaxa Private Reserve <sup>L</sup>	40% Vol.		5,60 €	9,10 €	- €

Fragen Sie gerne, nach unserer gesonderten Weinkarte

---

## Spirituosen

---

		2cl	4cl	0,7l	Longdrinks 4cl *
Korn	32% Vol.	2,00 €	3,20 €	39,00 €	5,00 €
Aquavit	40% Vol.	2,50 €	3,50 €	48,00 €	- €
Jagermeister	35% Vol.	2,50 €	3,50 €	48,00 €	6,00 €
Bailey's <sup>1,3,12</sup>	17% Vol.	3,00 €	4,50 €	55,00 €	- €
Amaretto	28% Vol.	3,00 €	4,50 €	55,00 €	6,00 €
Likör43 <sup>1</sup>	31% Vol.	3,00 €	4,50 €	55,00 €	6,50 €
Helbing	35% Vol.	2,50 €	4,00 €	48,00 €	- €
Tequila	38% Vol.	2,50 €	4,00 €	48,00 €	6,00 €
Sambuca	40% Vol.	3,00 €	4,50 €	55,00 €	- €
Averna	29% Vol.	3,00 €	5,00 €	55,00 €	- €
Le Ponde Kaffelikör <sup>1,12,L</sup>	20% Vol.	2,50 €	4,80 €	39,00 €	- €
Le ponde Limoncello <sup>1,L</sup>	20% Vol.	2,50 €	4,80 €	39,00 €	- €

## Whiskey

---

Ballantine's <sup>1</sup>	40% Vol.	2,80 €	4,00 €	65,00 €	6,90 €
Jack Daniels	40% Vol.	3,50 €	5,50 €	75,00 €	7,50 €

## Rum / Gin / Wodka

---

Havana Club Anejo 3	40% Vol.	2,80 €	4,00 €	65,00 €	6,90 €
Bacardi	37,5% Vol.	2,80 €	4,00 €	65,00 €	6,90 €
Gordon's Gin	37,5% Vol.	3,50 €	5,50 €	85,00 €	6,90 €
Three Sixty	37,5% Vol.	2,80 €	4,00 €	75,00 €	6,90 €