

SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN

- 1 **Zaziki**^g **5,10 €**
aus feinsten Zutaten wie speziellem Joghurt, frischen Gurken, Knoblauch und Gewürzen
- 2 **Griechisches Dip-Quartett**^g **7,20 €**
Zaziki, Taramas, Chtipiti und Knoblauchdip, dazu Baguette
- 3 **Oliven und Peperoni**^{2,3,6,l} **5,90 €**
mit Oregano und Olivenöl, dazu Baguette
- 6 **Olympos Vorspeisenplatte**^{2,3,6,f,g,l} **12,90 €**
Zaziki, Taramas, Chtipiti, Knoblauchdip, dicke Bohnen, Oliven und Peperoni, dazu Baguette

WARME VORSPEISEN

- 7 **Peperoni gegrillt**^{2,3,l} **7,30 €**
mit Knoblauchsauce, dazu Baguette
- 8 **Ziegenkäse**^{3,f} **7,50 €**
Ziegenkäse im Blätterteig mit Honig, Walnüssen und Sesam verfeinert, dazu Baguette
- 9 **Gebratener Halloumi**^{3,f} **9,30 €**
serviert auf Cocktailtomaten und Rucolasalat mit Limettensaft, dazu Baguette
- 11 **Fetakäse im Ofen**^g **8,90 €**
gebackener Fetakäse mit gehackten Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Oliven, dazu Baguette
- 12 **Dicke Bohnen**^{3,f} **7,90 €**
mit original griechischem Fetakäse überbacken, dazu Baguette
- 15 **Auberginen und Zucchini**^{g,g} **8,30 €**
in Knoblauchsauce gebratene Auberginen, Zucchini und Zaziki, dazu Baguette
- 17 **Gefüllte Champignons**^g **8,90 €**
mit Spinat und Käse überbacken, dazu Baguette
- 18 **Ilios – Vorspeise**^{2,3,9,a,f,g,i} **13,90 €**
in Knoblauchsauce gebratene Auberginen, Zucchini, dicke Bohnen und gefüllte Champignons, dazu hausgemachtes Knoblauchbrot und Baguette

- 19 **Kretaplatte für 2 Personen**^{2,3,6,9,a,f,g,i,l} **23,90 €**
in Knoblauchsauce gebratene Auberginen, Zucchini, dicke Bohnen, gefüllte Champignons, Taramas, Chtipiti, Fetakäse, Zaziki, hausgemachtes Knoblauchbrot und Knoblauchdip, dazu Baguette
- 23 **Knoblauchbrot**^a **4,20 €**
nach Art des Hauses
- 24 **Pitabrot**^a **3,70 €**
deftiges Fladenbrot vom Grill
- 26 **Pitabrot mit Knoblauchdip**^a **4,20 €**
deftiges Fladenbrot vom Grill mit Knoblauchdip
- 25 **Pitabrot mit Feta**^{a,g} **4,30 €**
deftiges Fladenbrot vom Grill mit Fetakäse

VORSPEISEN AUS DEM MEER

- 22 **Scampi am Spieß** **13,90 €**
mit Knoblauchdip, dazu Baguette
- 21 **Gegrillter Oktopus** **14,30 €**
mit Zitronen-Knoblauchsauce, dazu Baguette

SUPPEN

- 27 **Hühnersuppe**² **5,10 €**
nach griechischer Art, dazu Baguette
- 28 **Bohnensuppe**^{3,f} **4,90 €**
nach griechischer Art, dazu Baguette
- 29 **Karotten-Ingwer-Suppe**^{3,f} **6,20 €**
nach griechischer Art, dazu Baguette

KNOSSOS CATERING

Neben erstklassigen Speisen und Getränken liefern wir bei Bedarf auch die passende Dekoration, das Geschirr und das Mobiliar.

Unser eingespieltes Team sorgt für perfekten Service und freundliche Bedienung.

Sie benötigen noch ein Unterhaltungsprogramm und Musik? Auch dafür können wir sorgen.

Sprechen Sie uns an!

www.knossos-rangsdorf.de/catering

SPEISEKARTE

SALATE

- 30 **Kleiner gemischter Salat**^{2,9,i} **4,10 €**
frischer Saisonsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika und roten Zwiebeln an hausgemachtem Dressing
- 31 **Lammspieß-Salat**^{2,9,i} **18,90 €**
Lammspieß vom Grill mit Ziegenkäse im Blätterteig, serviert mit Sesam auf einem Salatbouquet an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette
- 32 **Iraklio Salat**^{2,9,a,i} **17,90 €**
frischer Saisonsalat mit gegrilltem Lachsfilet, Tomaten, Gurke und Paprika an hausgemachtem Dressing, dazu Baguette
- 33 **Salat des Hauses**^{2,9,a,i} **14,20 €**
frischer Saisonsalat mit gegrilltem Hühnerfilet, Tomaten, Gurke und Paprika an hausgemachtem Dressing, dazu Baguette
- 34 **Ziegenkäse im Speckmantel**^{2,9,g,i} **17,50 €**
gemischte Salatplatte mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel, geröstete Cashewnuss und Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette
- 35 **Lamm-Karree-Salat**^{2,9,g,i} **18,90 €**
3 Lammkronen vom Grill, das Beste vom Lamm auf einem Salatbouquet mit Walnüssen und Fetakäse an Balsamico-Dressing, dazu Baguette

GYROSSPEZIALITÄTEN

- 40 **Gyros Salat**^g **14,20 €**
knackiger, frischer Salat der Saison mit hausgemachtem Gyros vom Drehspieß, Hausdressing und frischem Brot
- 41 **Gyros**^g **14,50 €**
geschnetztes Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki, Pommes Frites und gemischtem Salat
- 42 **Gyros Spezial**^g **14,90 €**
geschnetztes Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gem. Salat
- 43 **Gyros und Baby-Kalamari**^g **18,90 €**
geschnetztes Schweinefleisch vom Drehspieß und frisch gegrillte Baby-Kalamari, dazu hausgemachtes Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat

GRILLSPEZIALITÄTEN

- 45 **Bifteki**^{2,9,g,i} **17,50 €**
würzig gegrillte Hacksteaks mit original griechischem Fetakäse gefüllt, dazu Knoblauchkartoffeln, Zaziki und gemischter Salat
- 46 **Souvlaki**^{2,9,g,i} **14,90 €**
2 gegrillte Schweinefleischspieße mit Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gemischtem Salat
- 47 **Hähnchenbrustfilet**^{2,9,i,g} **16,50 €**
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Zaziki, Knoblauchkartoffeln, Kräuterbutter und gem. Salat
- 49 **Schweinefiletmedaillons**^{1,2,9,a,g,i} **18,50 €**
vom Grill mit Metaxasauce, gebratenen Zwiebeln, Pommes Frites und gemischtem Salat
- 50 **Putenbrustfilet vom Grill**^{2,9,g,i} **16,90 €**
mit Knoblauchkartoffeln, Zaziki und gem. Salat
- 51 **Putenbrustfilet spezial**^{2,9,a,g,i,i} **17,50 €**
mit Sauce Bernaise, frischen Champignons, Butterreisnudeln und gemischtem Salat

GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN VOM GRILL

- 56 **Chania Teller**^g **16,90 €**
Gyros, Souvlaki, Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat
- 57 **Grill Teller**^g **17,50 €**
Gyros, Souvlaki, Suzuki, Knoblauchkartoffeln, Zaziki und gemischter Salat
- 58 **Lasithi Teller**^g **17,50 €**
Gyros, Bifteki gefüllt mit orig. griech. Fetakäse, Zaziki, Knoblauchkartoffeln & gemischtem Salat
- 60 **Gourmet Teller**^g **25,20 €**
zartes Lammfilet, Lammsteak und Rumpsteak vom Grill, Kartoffelgratin, frisches Gemüse und gemischter Salat

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

- 61 **Knossos-Fleischplatte für 2 Personen**^g **43,50 €**
Gyros, Souvlaki, Suzuki, Lammkronen, Knoblauchkartoffeln, Zaziki und gemischter Salat

Dazu empfehlen wir:

Metaxasauce^{1,g}, **Champignonrahmsauce**^{a,g}
oder **Sauce Bernaise**^{2,9,a,g,i} **je 4,20 €**

SPEISEKARTE

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- 100 **Gyros mit Zaziki**^{a, g} 11,90 €
dazu Pommes Frites und gemischter Salat
- 101 **Hähnchenbrustfilet**^{a, g} 12,90 €
mit Kräuterbutter, dazu Butterreisnudeln
und gemischter Salat
- 102 **Putenbrustfilet**^{a, g} 12,90 €
mit Champignonrahmsauce, dazu Butterreis-
nudeln und gemischter Salat
- 104 **Zanderfilet** 14,50 €
mit frischem Gemüse, Rosmarinkartoffeln
und gemischtem Salat

LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- 68 **Lamm-Krone**^{20, g} 23,90 €
Das Beste vom Lamm! Mit Knoblauchkartoffeln,
Zaziki und gemischtem Salat
- 69 **Riesen-Lammspieß**^{20, g} 22,90 €
mariniertes Lammsteak vom Grill mit Ofenkar-
toffel, Sourcreme und dazu gemischtem Salat
- 70 **Lammplatte**^{20, g} 23,50 €
Lammkronen, Lammrückensteak und Lammfilet
mit Kartoffelgratin, Zaziki, mit Kräuterbutter,
frischem Rosmarin und gemischtem Salat
- 71 **Lammfilet vom Grill**^{2, 9, 20, g} 23,50 €
Kartoffelgratin, mit Kräuterbutter,
frischem Rosmarin und gemischtem Salat
- 72 **Lammfilet vom Grill spezial**^{2, 20, g} 23,50 €
mit Knoblauchkartoffeln, Zaziki, mit Kräuter-
butter, frischem Rosmarin und gemischtem Salat

VOM LAMM IM OFEN ZART GEBACKEN

- 73 **Stifado**^{2, 4, 20, a} 18,90 €
gebackenes Lammfleisch im eigenen Saft
geschmort mit Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln
und gemischtem Salat
- 74 **Lamm mit Kritharaki**^{20, a, g} 18,90 €
im eigenen Saft geschmort mit griechischen
Nudeln, mit Käse überbacken, dazu gem. Salat
- 75 **Lamm mit Riesenbohnen**^{3, 20, f, g} 18,90 €
im eigenen Saft geschmort mit griechischen
Riesenbohnen, mit Käse überbacken,
dazu gemischter Salat

PFÄNNCHEN-SPEZIALITÄTEN

- 86 **Pfännchen Rhodos**^{a, g} 18,90 €
Schweinefilet in Champignonrahmsauce ver-
feinert, dazu Butterreisnudeln und gem. Salat
- 87 **Pfännchen Martha**^{2, 9} 17,90 €
Putenstreifen in Mango- und Champignonsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat
- 88 **Pfännchen Naxos**¹ 17,90 €
Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce,
dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat
- 89 **Pfännchen Keftedakia (Omas Art)**¹ 17,50 €
gebratene Hackfleischbällchen in Tomaten-Ba-
silikum-Sauce, serviert mit Butterreisnudeln,
dazu gemischter Salat

ÜBERBACKENES

- 94 **Rollakia überbacken**^{1, a, g} 16,90 €
Panierte Steakröllchen gefüllt mit Fetakäse und
Tomaten, mit Metaxasauce und Edamerkäse
überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln und
gemischter Salat
- 95 **Gyros überbacken**^{1, a, g} 15,50 €
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat
- 96 **Hähnchenbrustfilet**^{1, a, g} 17,90 €
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat
- 97 **Schweinefilet**^{1, a, g} 18,90 €
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat
- 98 **Schweinefiletmedaillons**^{1, 2, 9, a, g, i} 18,90 €
auf Sauce Bernaise mit frischen Champignons
und geriebenem original griechischem Fetakäse,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat

SPEISEKARTE

FISCHSPEZIALITÄTEN

- 110 **Baby-Kalamari**^{2, 9, a, g, h, n} **17,90 €**
frisch gegrillt, dazu Zitronen-Knoblauch-sauce, Butterreisnudeln, frisches Gemüse und gemischter Salat
- 112 **Lachsfilet**^{2, 9, h} **18,90 €**
frisch gebraten, dazu Zitronen-Knoblauch-sauce, frisches Gemüse, Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat
- 113 **Zanderfilet** **18,90 €**
frisch gebraten, dazu Zitronen-Knoblauch-sauce, frisches Gemüse, Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat
- 114 **Mediterrane Fischplatte**^{2, 20, d} **22,50 €**
Gebratenes Zanderfilet, Lachsfilet und Scampis, dazu Rosmarinkartoffeln, frisches Gemüse und gemischter Salat
- 115 **Risopasta mit Scampi**^{2, 20, d} **18,90 €**
griechische Nudeln in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Spinat, Zwiebeln, Fetakäse und gegrillten Scampis, dazu gemischter Salat
- 116 **Tsipoura**^{2, 20, d} **21,90 €**
ganze Dorade vom Grill mit Zitronen-Knoblauch-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln, frisches Gemüse und gemischter Salat
(Zubereitung dauert ca. 30 min.)

Dazu empfehlen wir:

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir Ihnen den offenen weißen Landwein oder einen exklusiven weißen Flaschenwein direkt vom Winzer.

Bitte schauen Sie in unsere Weinkarte oder lassen Sie sich von unserm Servicepersonal beraten.



VEGETARISCHE GERICHTE

- 120 **Risopasta**^{2, a, g} **13,90 €**
Griechische Nudeln in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Spinat, Zwiebeln, Kirschtomaten, original griechischem Fetakäse und gemischtem Salat
- 121 **Crepa**^{a, g} **13,90 €**
Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und original griechischem Fetakäse, in Champignonrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffel und gemischter Salat
- 122 **Mediterrane Gemüsepfanne (vegan)**^g **13,50 €**
mit verschiedenen Gemüsepfannen nach griechischer Art, dazu Rosmarinkartoffel
- 123 **Brokkoli-Blumenkohl-Auflauf**^g **13,90 €**
mit Creme fraiche, Parmesan, Ei und Käse überbacken

BEILAGEN

- 125 **Pommes Frites**^a **3,90 €**
- 126 **Butterreisnudeln**^{a, g} **4,20 €**
- 127 **Kroketten**^{1, 4, a} **4,20 €**
- 128 **Griechische Reismudeln**^a **4,20 €**
- 129 **Backkartoffeln mit Sauerrahm**^a **4,50 €**
- 130 **Knoblauchkartoffeln** **4,20 €**
- 131 **Kartoffelgratin**^{2, 9, g} **4,50 €**
- 132 **Frisches Gemüse** **4,50 €**
- 133 **Rosmarinkartoffeln** **4,20 €**

DESSERTS

- 135 **Griechischer Joghurt**^{2, g, h} **5,90 €**
mit Walnuss und Honig
- 146 **Apfelküchlein mit Vanilleeis**^{2, 9, g} **5,90 €**
- 147 **Flüssige Schokolade mit Vanilleeis**^{2, 9, g} **6,90 €**
mit Sahne
- 148 **Crème brûlée**^{2, 9, c, g} **6,90 €**
mit frischen Früchten

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxyde und Sulfite, 6) Eisen-II-gluconat und -lactat, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Phosphate, 9) Süßungsmittel, 10) Tafelsüßen, 11) Aspartam, 12) Lebensmittel mit mehr als 10% Süßungsmittel auf das Gesamtgewicht, 13) bestrahlte, aromatisierte Kräuter, 14) alkoholfreie, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, 15) chininhaltig, 16) Gehalt an Trockenmilch, Molken, 17) flüssiges Eiweiß, 18) entrahmte Milch, 19) tw. aufgetaute/gefrorene Fleischprodukte, 20) tw. aufgetaute/gefrorene Fischprodukte, 21) kakaohaltige Fettglasur, 22) kunststoffbeschichteter Käse, 23) genetisch veränderte LM, 24) aus Fertigsaucen mit Pflanzenölen, 25) koffeinhaltig

Kennzeichnung Allergene: a) glutenhaltig, b) Krebstiererzeugnisse, c) Eier enthalten, d) Fisch enthalten, e) Erdnüsse enthalten, f) Soja enthalten, g) Milch, Milchprodukte, Laktose enthalten, h) Schalenfrüchte enthalten, i) Sellerie enthalten, j) Senf enthalten, k) Sesamsamen enthalten, l) Schwefeldioxyde und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtieren hergestellt

GETRÄNKEKARTE

APERITIF

160 Martini Bianco ¹	4 cl	4,90 €
161 Hugo ¹	0,2l	6,20 €
Holunderblütensirup oder Himbeersirup, Prosecco, Soda, Minze		
162 Aperol Spritz	0,2l	6,20 €
Prosecco, Soda, Aperol, Orange		

EMPFEHLUNG DES HAUSES

708 Hausgemachte Limonade	0,4l	5,90 €
Wählen Sie Ihren Geschmack: Maracuja, Himbeere, Hollunder Mit Wasser, Sprite, Eiswürfel, Limette und Minze.		

SCHORLEN

501 Apfelschorle	0,3l	3,50 €
502 Apfelschorle	0,4l	4,20 €
503 Orangenschorle	0,3l	3,50 €
504 Orangenschorle	0,4l	4,20 €
505 Kirschorle	0,3l	3,50 €
506 Kirschorle	0,4l	4,20 €
507 Rhabarbaschorle	0,3l	3,50 €
508 Rhabarbaschorle	0,4l	4,20 €
509 Ananasschorle	0,3l	3,50 €
510 Ananasschorle	0,4l	4,20 €
511 Johannisbeerschorle	0,3l	3,50 €
512 Johannisbeerschorle	0,4l	4,20 €
513 Cranberryschorle	0,3l	3,50 €
514 Cranberryschorle	0,4l	4,20 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

515 Coca Cola ^{1,2,4,9,14}	0,3l	3,50 €
516 Coca Cola ^{1,2,4,9,14}	0,4l	4,20 €
517 Coca Cola light ^{1,2,4,9,14}	0,3l	3,50 €
518 Coca Cola light ^{1,2,4,9,14}	0,4l	4,20 €
519 Fanta ^{1,2,9}	0,3l	3,50 €
520 Fanta ^{1,2,9}	0,4l	4,20 €
521 Sprite ^{1,2,9}	0,3l	3,50 €
522 Sprite ^{1,2,9}	0,4l	4,20 €
523 Spezi ^{1,2,4,9,14}	0,3l	3,50 €
524 Spezi ^{1,2,4,9,14}	0,4l	4,20 €

528 Fassbrause ^{1,9}	0,3l	3,50 €
543 Fassbrause ^{1,9}	0,4l	4,20 €
525 Ginger Ale ^{1,2}	0,2l	3,30 €
526 Tonic Water ^{1,2,15}	0,2l	3,30 €
527 Bitter Lemon ^{1,2,9}	0,2l	3,30 €
529 Selterswasser	0,25l	3,10 €
530 Selters Still	0,25l	3,10 €
531 Selterswasser	0,75l	6,20 €
532 Selters Still	0,75l	6,20 €

SÄFTE

533 Orangensaft	0,3l	3,50 €
534 Apfelsaft	0,3l	3,50 €
535 Tomatensaft	0,2l	3,30 €
536 Kirschnektar	0,3l	3,50 €
537 Bananensaft	0,3l	3,50 €
538 Rhabarbanektar	0,3l	3,50 €
539 Kiba (Kirsch-Banane)	0,3l	3,50 €
540 Ananas	0,3l	3,50 €
541 Johannisbeere	0,3l	3,50 €
542 Cranberrysaft	0,3l	3,50 €

BIERE

200 Pils vom Fass	0,3l	3,10 €
201 Pils vom Fass	0,4l	3,90 €
202 Schwarzbier vom Fass	0,3l	3,10 €
203 Schwarzbier vom Fass	0,4l	3,90 €
204 Alsterwasser ^{1,2,9}	0,3l	3,10 €
205 Alsterwasser ^{1,2,9}	0,4l	3,90 €
207 Alkoholfreies Bier	0,33l	3,50 €
208 Hefeweizen hell vom Fass ^a	0,5l	4,50 €
209 Hefeweizen dunkel ^a	0,5l	4,50 €
210 Kristallweizen ^a	0,5l	4,50 €
211 Hefeweizen alkoholfrei ^a	0,5l	4,50 €
213 Malzbier ¹	0,33l	3,50 €

GETRÄNKEKARTE

OFFENE WEISSWEINE

250 Retsina	0,25l	5,90 €
251 Retsina (geharzter Wein aus Nord-Griechenland)	0,5l	10,90 €
252 Landwein	0,25l	5,50 €
253 Landwein (unser Hauswein, trocken)	0,5l	10,50 €
254 Makedonikos	0,25l	5,50 €
255 Makedonikos (halbtrockener Landwein)	0,5l	10,50 €
256 Imiglykos	0,25l	5,90 €
257 Imiglykos (Hauswein, lieblich aus Ägeos)	0,5l	10,50 €
258 Samos	0,25l	7,20 €
259 Samos (Hauswein, lieblich aus Ägeos)	0,5l	13,50 €
260 Weißweinschorle	0,25l	5,10 €
261 Weißweinschorle	0,5l	9,90 €
275 Rotweinschorle	0,25l	5,10 €
276 Rotweinschorle	0,5l	9,90 €

OFFENE ROTWEINE

265 Landwein	0,25l	5,90 €
266 Landwein (unser Hauswein, fruchtig, trocken)	0,5l	10,50 €
267 Imiglykos	0,25l	5,90 €
268 Imiglykos (Hauswein, lieblich aus Ägeos)	0,5l	10,50 €
269 Nemea	0,25l	6,20 €
270 Nemea (trocken, aus dem Anbaugebiet Nemea)	0,5l	11,90 €
271 Naoussa	0,25l	6,20 €
272 Naoussa (trocken, berühmter Rotwein aus dem Anbaugebiet Naoussa)	0,5l	11,90 €
273 Makedonikos	0,25l	5,50 €
274 Makedonikos (halbtrockener Landwein)	0,5l	10,50 €

ROSÉWEINE

280 Landwein	0,25l	5,50 €
281 Landwein (trockener Rosé)	0,5l	10,50 €

SPIRITUOSEN

221 Metaxa 7 Sterne ¹	2 cl	3,90 €
222 Metaxa Grand Reserve (30 Jahre)	2 cl	6,90 €
223 Ouzo	2 cl	2,90 €
224 Tsipouro	2 cl	3,50 €
229 Ramazotti ¹	2 cl	3,50 €
231 Sambuca	2 cl	3,50 €

KAFFEE UND TEE

150 Tasse Costa Kaffee ²⁵	3,30 €
151 Espresso ²⁵	2,90 €
152 Doppio Espresso ²⁵	4,20 €
153 Cappuccino ^{g, 25}	3,90 €
154 Milchkaffee ^{g, 25}	4,20 €
155 Latte Macchiato ^{g, 25}	4,20 €
157 Griechischer Mocca	3,10 €
158 Tee, verschiedene Sorten Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kräuter, Früchte, Kamille	3,50 €

Wir bieten Ihnen darüber hinaus ein reichhaltiges Angebot an griechischen und internationalen Qualitätsweinen unterschiedlicher Rebsorten und Anbaugebieten. Bitte lassen Sie sich vom Servicepersonal beraten!

WEINKARTE

UNSERE EMPFEHLUNG: FEINE UND EXKLUSIVE WEINE DIREKT VOM WINZER.

WEISSWEINE

- 292 Kanenas Fl. 0,75l 23,90 €**
Ein temperamentvolles und harmonisches Gaumenerlebnis mit Aromen vom Pfirsich und grünen Apfel.
- 293 Malagouzia Antonopoulos Fl. 0,75l 29,90 €**
Seine tropischen Fruchtaromen, sowie die leichte Note nach Birne und Pfirsich kommen hier beeindruckend zur Geltung. Dieser Weißwein ist ausgewogen und verspricht einen angenehmen und langen Abgang.
- 294 Riesling Unplugged Q. b. A. Fl. 0,75l 27,90 €**
Ein feines Säurenetz umspielt die volle Rieslingfrucht dieses Weins, der nach Pfirsich duftet. Im Mund angenehm spritzig, geschliffen und leicht in seiner Erscheinung, dabei sehr trocken im Stil.
- 295 Chardonnay Loire Drouet Fl. 0,75l 23,90 €**
Die Aromen von Früchten, wie Pfirsich und Apfel mit einem Hauch von weißen Blüten. Am Gaumen ist der Wein rund und sanft, dabei trotzdem sehr schön frisch mit Noten von Zitrusfrüchten im Finale.

ROSÉWEINE

- 300 Rosé Reinhartshausen Fl. 0,75l 29,90 €**
Im Bouquet warten fruchtige Noten auf, die Sauerkirschen, Erdbeeren sowie Rhabarber erahnen lassen. Das Früchte-Trio wird von einer leichten Würze umspielt. Am Gaumen brilliert der Wein mit einer fruchtig-frischen Aromatik, die würzig eingebunden wird.

ROTWEINE

- 296 Kanenas Fl. 0,75l 23,90 €**
Ein herrlich nach wilden Beeren und reifen dunklen Kirschen duftender Wein mit würziger Note.
- 297 Tsantali Chalkidiki Merlot Fl. 0,75l 22,70 €**
Ein aromastarker, aber dennoch weicher Merlot mit ausgeglichenem Säuregehalt und hohem Alkoholgehalt.
- 298 Bardolino Cast. DOC Fl. 0,75l 23,90 €**
Reife Kirschnoten und ein weiniger Veilchenduft steigen in die Nase. Fruchtbetont am Gaumen schmeckt dieser Wein sein rund und harmonisch.
- 299 Cab. Sauvignon Le Cochonnet Fl. 0,75l 23,90 €**
Fruchtig-würziger, kraftvoller und dabei rundum harmonischer Cabernet Sauvignon mit einladendem Johannisbeer-Aroma.



Fragen Sie nach
unseren Gutscheinen!

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxide und Sulfite, 6) Eisen-II-gluconat und -lactat, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Phosphate, 9) Süßungsmittel, 10) Tafelsüßen, 11) Aspartam, 12) Lebensmittel mit mehr als 10% Süßungsmittel auf das Gesamtgewicht, 13) bestrahlte, aromatisierte Kräuter, 14) alkoholfreie, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, 15) chininhaltig, 16) Gehalt an Trockenmilch, Molken, 17) flüssiges Eiweiß, 18) entrahmte Milch, 19) tw. aufgetaute/gefrorene Fleischprodukte, 20) tw. aufgetaute/gefrorene Fischprodukte, 21) kakaohaltige Fettglasur, 22) kunststoffbeschichteter Käse, 23) genetisch veränderte LM, 24) aus Fertigsaucen mit Pflanzenölen, 25) koffeinhaltig

Kennzeichnung Allergene: a) glutenhaltig, b) Krebstiererzeugnisse, c) Eier enthalten, d) Fisch enthalten, e) Erdnüsse enthalten, f) Soja enthalten, g) Milch, Milchprodukte, Laktose enthalten, h) Schalenfrüchte enthalten, i) Sellerie enthalten, j) Senf enthalten, k) Sesamsamen enthalten, l) Schwefeldioxide und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtieren hergestellt