

## Sehr geehrter Gast!

Wir freuen uns Sie in unserem Hause  
begrüßen zu dürfen.

Ziel unserer Anstrengungen ist es  
Sie mit einer ausgewogenen Auswahl an Speisen und  
Getränken zu verwöhnen.

Unsere Bemühungen sind stets  
jeden Gast zufrieden zu stellen. Sollte uns jedoch einmal  
ein Mißgeschick unterlaufen,  
so sagen Sie es uns bitte.

Wir sind für jeden Hinweis dankbar,  
der es uns ermöglicht  
Ihren Wünschen gerecht zu werden.  
Wir betreiben Gastronomie aus Liebe.



[www.akropolis-hoym.de](http://www.akropolis-hoym.de)

### Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen  
bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.

Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen  
nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker,  
wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

*Eine tolle Geschenkidee!*

*Unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass !*



*Machen Sie Ihren Verwandten,  
Bekannten, Freunden... eine Freude,  
die sie nicht so schnell vergessen werden.*

### Gästeinfo

**Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen möchten  
kein Problem..., jedoch müssen wir ihnen eine Kostenpauschale  
von 0,50 € je Verpackung berechnen.**

**Alle Speisen auch gut verpackt zum Mitnehmen!**





## KALTE VORSPEISEN

- |          |   |                |
|----------|---|----------------|
| <b>1</b> | <b>Oliven <sup>(1)</sup> und Peperoni <sup>(1)</sup></b>  | <b>5,90 €</b>  |
| <b>4</b> | <b>Zaziki</b><br>pikante Joghurtspeise nach<br>hauseigenem Rezept mit Knoblauch,<br>Gewürzen und Olivenöl   | <b>6,20 €</b>  |
| <b>7</b> | <b>Tirokafteri</b><br>Schafskäsecrème (scharf)  | <b>7,40 €</b>  |
| <b>6</b> | <b>Mezes - Vorspeisenplatte -kalt-</b><br>mit Dolmadakia, Zaziki,<br>Schafskäse (Feta), Oliven <sup>(1)</sup> , Peperoni <sup>(1)</sup><br>und dicke Bohnen | <b>14,90 €</b> |

## SALATE

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>2</b>  | <b>Griechischer Bauernsalat</b><br>mit Tomaten, Gurken, Oliven <sup>(1)</sup> ,<br>Peperoni <sup>(1)</sup> , Zwiebeln und Schafskäse (Feta)                                      | <b>11,50 €</b> |
| <b>3</b>  | <b>Hirtensalat</b><br>mit Tomaten, Gurken, Oliven <sup>(1)</sup> ,<br>Peperoni <sup>(1)</sup> , Zwiebeln, Krautsalat,<br>Schafskäse (Feta) und Paprika                           | <b>11,50 €</b> |
| <b>8</b>  | <b>Thunfisch – Salat</b><br>mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika,<br>Ei, Thunfisch und Hausdressing  | <b>12,90 €</b> |
| <b>17</b> | <b>Akropolis – Salat</b><br>mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,<br>Zwiebeln Oliven <sup>(1)</sup> , Peperoni <sup>(1)</sup> und<br>gegrillten Hähnchenbrustfilet und Hausdressing | <b>15,90 €</b> |
| <b>26</b> | <b>Lachsfilet – Salat</b><br>mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,<br>Zwiebeln Oliven <sup>(1)</sup> , Peperoni <sup>(1)</sup> und<br>gegrilltem Lachsfilet, dazu Hausdressing      | <b>18,90 €</b> |

## WARME VORSPEISEN

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>9</b>  | <b>Peperoni <sup>(1)</sup> gegrillt</b><br>mit Knoblauchsauce    | <b>6,90 €</b> |
| <b>10</b> | <b>Dolmadakia</b><br>Weinblätter mit Reis gefüllt                | <b>6,90 €</b> |
| <b>16</b> | <b>Gebratene Zucchini</b><br>mit Tomatensauce, dazu Zaziki       | <b>8,20 €</b> |
| <b>12</b> | <b>Gebratene Auberginen</b><br>mit Tomatensauce, dazu Zaziki     | <b>8,20 €</b> |
| <b>13</b> | <b>Gebackene Paprikaschoten</b><br>gefüllt mit Schafskäse (Feta) | <b>9,80 €</b> |



◆  
Zu unseren  
Vorspeisen und  
Salaten servieren wir  
Ihnen unser  
hausgemachtes Brot.  
◆



*Zu unseren Vorspeisen reichen wir Ihnen Brot.*

## ... WEITERE WARME VORSPEISEN

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 14  | <b>Tiropitakia</b><br>Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse (Feta),<br>dazu Zaziki                        | 9,90 €  |
| 21  | <b>Spanakopitakia</b><br>Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse (Feta),<br>Spinat, dazu Zaziki             | 9,90 €  |
| 160 | <b>Shrimps</b><br>in Tomaten-Knoblauchsauce   | 10,90 € |
| 162 | <b>Champignons gefüllt</b><br>mit Spinat, Schafskäse (Feta)<br>und Sahnesauce überbacken                      | 10,90 € |
| 164 | <b>Gigandes</b><br>dicke weiße Bohnen in Tomatensauce<br>mit Schafskäse (Feta) überbacken                     | 9,90 €  |
| 15  | <b>Warme Vorspeisenplatte</b> für 1 Person<br>verschiedene Vorspeisen<br>in kleinen Mengen zusammengestellt   | 16,90 € |
| 25  | <b>Warme Vorspeisenplatte</b> für 2 Personen<br>verschiedene Vorspeisen<br>in kleinen Mengen zusammengestellt | 27,90 € |
| 11  | <b>Knoblauchbrot</b><br>dazu Zaziki   | 4,70 €  |
| 311 | <b>Knoblauchbrot Spezial</b><br>mit Tomate, Peperoni und Schafskäse (Feta),<br>dazu Zaziki                    | 5,90 €  |
| 312 | <b>Pita</b><br>Fladenbrot mit Knoblauch<br>und Schafskäseflocken  | 4,70 €  |

## KÄSESPEZIALITÄTEN

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 18  | <b>Original griechischer Schafskäse (Feta) - kalt -</b><br>mit Zwiebeln und Olivenöl,<br>dazu Brot          | 9,80 €  |
| 19  | <b>Original griechischer Schafskäse (Feta)</b><br>gebacken mit Zwiebeln,<br>Tomaten, Peperoni,<br>dazu Brot | 10,50 € |
| 20  | <b>Original griechischer Schafskäse (Feta)</b><br>paniert, dazu Brot  | 10,50 € |
| 300 | <b>Saganaki Skordato</b><br>Schafskäse (Feta) mit<br>Tomaten-Knoblauchsauce<br>überbacken, dazu Brot        | 10,50 € |

## SUPPEN

- |    |                     |        |
|----|---------------------|--------|
| 22 | <b>Bohnensuppe</b>  | 5,50 € |
| 23 | <b>Hühnersuppe</b>  | 5,50 € |
| 24 | <b>Gulaschsuppe</b> | 5,50 € |

**Extrawünsche erfüllen wir gern gegen einen Aufpreis!**

*Zu unseren Vorspeisen reichen wir Ihnen Brot.*



Zu unseren

Vorspeisen und

Salaten servieren wir

Ihnen unser

hausgemachtes Brot.





# A K R O P O L I S

## GRILLSPEZIALITÄTEN

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>28</b>  | <b>Gyros</b><br>Schweinefleischspezialität, geschnitten vom Drehspeiß, mit Zwiebeln, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln                        | <b>16,90 €</b> |
| <b>27</b>  | <b>Souvlaki</b><br>2 Schweinefleischspieße, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln   | <b>17,20 €</b> |
| <b>29</b>  | <b>Gyros nach Art des Hauses</b><br>mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, dazu Knoblauchkartoffeln   | <b>17,90 €</b> |
| <b>31</b>  | <b>Bifteki</b><br>Schweinehacksteak gefüllt mit Schafskäse (Feta), Tomate, Peperoni, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln                        | <b>17,90 €</b> |
| <b>59</b>  | <b>Bifteki</b><br>Schweinehacksteak gefüllt mit Schafskäse (Feta), Tomate, Peperoni, mit Metaxasauce überzogen, dazu Knoblauchkartoffeln     | <b>18,90 €</b> |
| <b>60</b>  | <b>Bifteki</b><br>Schweinehacksteak gefüllt mit Schafskäse (Feta), Tomate, Peperoni, mit Champignonsauce überzogen, dazu Knoblauchkartoffeln | <b>18,90 €</b> |
| <b>165</b> | <b>3 Suzuki</b><br>(Hackfleischröllchen) mit Metaxasauce überzogen, dazu Knoblauchkartoffeln   | <b>16,50 €</b> |
| <b>32</b>  | <b>Rinderleber</b><br>mit gedünsteten Zwiebeln, dazu Knoblauchkartoffeln   | <b>16,90 €</b> |
| <b>33</b>  | <b>Schweinesteak gefüllt mit Schafskäse (Feta)</b><br>belegt mit Champignonsauce überzogen, dazu Knoblauchkartoffeln                         | <b>19,50 €</b> |
| <b>34</b>  | <b>Schweinesteak gegrillt</b><br>belegt mit Champignonsauce überzogen, dazu Knoblauchkartoffeln  | <b>17,90 €</b> |
| <b>35</b>  | <b>Hähnchenbrustfilet gegrillt</b><br>mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika, Pilzen, dazu Knoblauchkartoffeln                                    | <b>17,90 €</b> |
| <b>36</b>  | <b>Lammkrone „Das Beste vom Lamm“</b><br>mit grünen Bohnen, dazu Knoblauchkartoffeln   | <b>30,90 €</b> |
| <b>38</b>  | <b>Lammfilet</b><br>mit grünen Bohnen, dazu Knoblauchkartoffeln  | <b>29,90 €</b> |
| <b>42</b>  | <b>Rumpsteak mit Kräuterbutter</b><br>dazu Folienkartoffel mit Zaziki  | <b>29,90 €</b> |



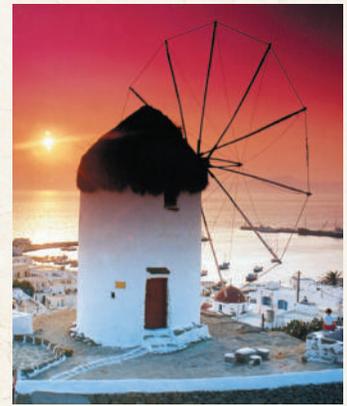
*Zu jedem Hauptgericht reichen wir Ihnen einen frischen, knackigen Salat mit Hausdressing.*

## FILETS VOM GRILL

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>40</b> | <b>Gefülltes Filet vom Schwein</b><br>mit Schafskäse (Feta), Paprika, Zwiebeln<br>Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln             | <b>24,90 €</b> |
| <b>41</b> | <b>Filet vom Schwein</b><br>„Die zarteste Gaumenfreude,<br>die Fleisch je bieten kann“,<br>dazu Zaziki und Knoblauchkartoffeln | <b>21,90 €</b> |
| <b>43</b> | <b>Mixteller</b><br>Schweinefilet, Rumpsteak, Lammfilet,<br>mit Kräuterbutter, Zaziki,<br>dazu Knoblauchkartoffeln             | <b>29,90 €</b> |
| <b>37</b> | <b>Hähnchenbrustfilet</b><br>dazu Zaziki und Knoblauchkartoffeln   | <b>16,50 €</b> |
| <b>39</b> | <b>Hähnchenbrustfilet</b><br>mit Metaxasauce und Knoblauchkartoffeln   | <b>17,90 €</b> |
| <b>44</b> | <b>Kalamari und Gyros</b><br>mit Zaziki und Knoblauchkartoffeln  | <b>20,90 €</b> |

## GRILLTELLER

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>46</b>  | <b>Korfu – Teller</b><br>Gyros, Souvlaki, Zaziki,<br>dazu Knoblauchkartoffeln  | <b>17,90 €</b> |
| <b>48</b>  | <b>Apollon – Teller</b><br>Gyros, Schweinesteak, Souvlaki, Zaziki<br>und Knoblauchkartoffeln                                     | <b>18,90 €</b> |
| <b>50</b>  | <b>Lamm – Teller</b><br>2 Lammfilets,<br>2 Lammkronen „Das Beste vom Lamm“,<br>grüne Bohnen,<br>Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln | <b>31,90 €</b> |
| <b>51</b>  | <b>Preveza – Teller</b><br>1 Souvlaki, Gyros, Susuki,<br>Schweinesteak, Rinderleber,<br>Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln         | <b>19,80 €</b> |
| <b>53</b>  | <b>Grillteller</b><br>1 Schweinesteak, 1 Souvlaki,<br>Susuki, Rinderleber,<br>Zaziki und Knoblauchkartoffeln                     | <b>18,90 €</b> |
| <b>54</b>  | <b>Überraschungsteller</b><br>Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen!   | <b>23,90 €</b> |
| <b>150</b> | <b>Ouzo – Teller</b><br>Schweinesteak, Souvlaki, Gyros,<br>Lammkrone „Das Beste vom Lamm“,<br>Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln   | <b>21,90 €</b> |
| <b>151</b> | <b>Akropolis – Teller</b><br>Schweinefilet, Souvlaki,<br>Gyros, Hähnchenbrustfilet,<br>Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln          | <b>21,50 €</b> |



Bitte sagen Sie uns,  
ob Sie Ihr Filet  
*englisch, medium*  
oder *durchgegrillt*  
serviert haben  
möchten.

Wenn Sie  
keine Wünsche  
äußern, grillen wir Ihr  
Steak *medium*.





◆  
Souvlaki = Fleischspieß

Bifteki = gefülltes  
Hackfleisch  
mit Schafskäse (Feta)

Susuki =  
Schweinehackröllchen

Gyros =  
kleingeschnittenes  
Fleisch vom Drehspieß



## PFÄNNCHENGERICHTE

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>66</b>  | <b>Gyros- Pfännchen</b><br>in Metaxasauce, verfeinert mit Champignons,<br>Kräutern, Zwiebeln, Paprika, dazu Kroketten  | <b>18,90 €</b> |
| <b>67</b>  | <b>Schweinefiletmedaillon-Pfännchen</b><br>in Metaxasauce, verfeinert mit Champignons,<br>Kräutern, Zwiebeln, Paprika, dazu Kroketten                                      | <b>19,90 €</b> |
| <b>72</b>  | <b>Rinderleber – Pfännchen</b><br>in Metaxasauce, verfeinert mit Champignons,<br>Kräutern, Zwiebeln, Paprika, dazu Kroketten   | <b>16,90 €</b> |
| <b>69</b>  | <b>Gyros-Pfännchen</b><br>in Champignonsauce verfeinert mit Kräutern,<br>Champignons, Zwiebeln, Paprika, dazu Kroketten  | <b>18,90 €</b> |
| <b>70</b>  | <b>Schweinesteaks-Pfännchen</b><br>in Champignonsauce verfeinert mit Kräutern,<br>Champignons, Zwiebeln, Paprika, dazu Kroketten   | <b>17,90 €</b> |
| <b>73</b>  | <b>Lammfilet – Pfännchen</b><br>in Metaxasauce, verfeinert mit Champignons,<br>Kräutern, Zwiebeln, Paprika, dazu Kroketten   | <b>27,90 €</b> |
| <b>74</b>  | <b>Hähnchenbrustfilet – Pfännchen</b><br>in Champignonsauce verfeinert<br>mit Kräutern, Champignons,<br>Zwiebeln, Paprika, dazu Kroketten                                  | <b>18,90 €</b> |
| <b>159</b> | <b>BEKRI-MESE – Pfännchen (scharf)</b><br>Schweinefilet mit Paprika,<br>Käse und Spezielsauce, dazu Kroketten<br><i>Dieses Gericht auch ohne scharfe Sauce erhältlich!</i> | <b>22,90 €</b> |

## ÜBERBACKENE GERICHTE

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>57</b> | <b>Hähnchenbrustfilet</b><br>mit Metaxasauce und Schnittkäse <sup>2</sup> überbacken,<br>dazu Akropolis-Kartoffeln                                     | <b>18,90 €</b> |
| <b>58</b> | <b>Gyros Spezial</b><br>mit Tomaten, Schafskäse (Feta),<br>Zwiebeln, mit Metaxasauce<br>und Schnittkäse <sup>2</sup> überbacken,<br>dazu Pommes frites | <b>17,90 €</b> |
| <b>63</b> | <b>Schweinesteaks</b><br>mit Metaxasauce und Schnittkäse <sup>2</sup> überbacken,<br>dazu Akropolis-Kartoffeln   | <b>18,90 €</b> |
| <b>64</b> | <b>Schweinefilet</b><br>mit Ananas, Metaxasauce und<br>Schnittkäse <sup>2</sup> überbacken, dazu Pommes frites   | <b>21,90 €</b> |
| <b>88</b> | <b>Spaghetti mit Gyros</b><br>mit Metaxasauce und Schnittkäse <sup>2</sup> überbacken  | <b>18,90 €</b> |
| <b>89</b> | <b>Souvlaki</b><br>mit Metaxasauce und<br>Schnittkäse <sup>2</sup> überbacken, dazu Pommes frites  | <b>17,90 €</b> |

*Zu jedem Hauptgericht reichen wir Ihnen einen  
frischen, knackigen Salat mit Hausdressing.*

## GRILLSPEZIALITÄTEN

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>77 Metaxa – Platte (für 2 Personen)</b>  | <b>57,00 €</b>  |
| ein Bauernsalat<br>4 Lammkronen „Das Beste vom Lamm“,<br>Schweinefilet, Gyros, Zaziki, Knoblauchkartoffeln,<br>dazu 2 Metaxa (5 Sterne) <sup>2</sup>  |                 |
| <b>78 Wein – Platte (für 2 Personen)</b>  | <b>59,00 €</b>  |
| ein Bauernsalat<br>2 Susuki, 2 Lammkronen „Das Beste vom Lamm“,<br>Gyros, 2 Souvlaki, Schweinesteaks, Zaziki,<br>Knoblauchkartoffeln,<br>dazu 0,5 l Hauswein rot <u>oder</u> weiß   |                 |
| <b>76 Mama – Platte (für 4 Personen)</b>  | <b>109,00 €</b> |
| ein Bauernsalat<br>4 Souvlaki, 4 Schweinesteaks, 4 Susuki,<br>4 Hähnchenbrustfilets, 4 Lammkronen „Das Beste vom Lamm“,<br>Gyros, dazu Reis und Knoblauchkartoffeln,<br>Portion Zaziki dazu 1 Liter offenen Hauswein rot <u>oder</u> weiß |                 |

Diese Platten können auch für mehrere Personen  
zusammengestellt werden!

## AUS DEM BACKOFEN

**Juwezi: Lammhaxe im Keramiktopf,**  
bei großer Hitze im Backofen gebacken.

Mit verschiedenen Zutaten zur Auswahl:

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>80 mit Kritharaki</b>   | <b>20,90 €</b> |
| (kleine längliche Nudeln) und<br>Schnittkäse <sup>2</sup> überbacken     |                |
| <b>81 mit verschiedenen griechischen Gemüse</b>                          | <b>20,90 €</b> |
| <b>82 mit grünen Bohnen</b>  | <b>20,90 €</b> |
| <b>84 mit dicken Bohnen</b>  | <b>20,90 €</b> |
| <b>85 Stifado</b>  | <b>20,90 €</b> |
| Ein Begriff in der griechischen Küche.<br>Lammfleisch mit Königszwiebeln |                |

## AUFLAUFGERICHT

- typisch griechisch -

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>87 Moussaka</b>  | <b>17,90 €</b> |
| Auberginenaufbau mit Kartoffeln,<br>Hackfleisch und einer Bechamelcreme |                |

## SCHNITZEL

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>152 Schweineschnitzel</b>                         | <b>15,90 €</b> |
| dazu Pommes frites                                   |                |
| <b>153 Schweineschnitzel „Letscho“</b>               | <b>17,90 €</b> |
| mit Letschosauce überzogen,<br>dazu Pommes frites    |                |
| <b>154 Schweineschnitzel „Champignon“</b>            | <b>17,90 €</b> |
| mit Champignonsauce überzogen,<br>dazu Pommes frites |                |
| <b>155 Schnitzel „Metaxa“</b>                        | <b>17,90 €</b> |
| mit Metaxasauce überzogen,<br>dazu Pommes frites     |                |



Lassen Sie sich  
verwöhnen

Lassen Sie den  
Arbeitsalltag hinter  
sich und gönnen Sie sich  
etwas Besonderes.

Machen Sie es wie die  
Griechen - in großer  
Runde essen.

Wir verwöhnen  
Sie gern!



## FISCHSPEZIALITÄTEN

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>99</b>  | <b>Dorade</b><br>mit Skordalia (Kartoffel-Knoblauchpüree),<br>Broccoli, Sauce Hollandaise und Butterreis   | <b>22,90 €</b> |
| <b>100</b> | <b>Garnelen</b><br>mit Skordalia (Kartoffel-Knoblauchpüree),<br>Broccoli, Sauce Hollandaise und Butterreis   | <b>22,90 €</b> |
| <b>101</b> | <b>Kalamaris</b><br>Tintenfischringe paniert,<br>mit Skordalia (Kartoffel-Knoblauchpüree),<br>Broccoli, Sauce Hollandaise und Butterreis                     | <b>19,90 €</b> |
| <b>103</b> | <b>Frisches Lachsfilet, saftig gegrillt</b><br>mit Skordalia (Kartoffel-Knoblauchpüree),<br>Broccoli, Sauce Hollandaise und Butterreis                       | <b>24,90 €</b> |
| <b>104</b> | <b>Fischplatte</b><br>2 Garnelen, Kalamaris, Lachsfilet gegrillt,<br>mit Skordalia (Kartoffel-Knoblauchpüree),<br>Broccoli, Sauce Hollandaise und Butterreis | <b>28,50 €</b> |
| <b>71</b>  | <b>Spaghetti Garnelen</b><br>in einer leichten pikanten Tomatensauce   | <b>19,90 €</b> |

Für die Gäste

nur das Beste!

Empfehlen

Sie unser

Restaurant

weiter!

## BEILAGEN

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>108</b> | <b>Bratkartoffeln</b>   | <b>3,90 €</b> |
| <b>109</b> | <b>Kroketten</b>  | <b>3,90 €</b> |
| <b>157</b> | <b>Knoblauchkartoffeln</b>  | <b>4,80 €</b> |
| <b>110</b> | <b>Pommes frites</b>  | <b>3,90 €</b> |
| <b>111</b> | <b>Butterreis</b>   | <b>3,90 €</b> |
| <b>120</b> | <b>Kritharaki (griechische Reismudeln)</b>  | <b>6,90 €</b> |
| <b>113</b> | <b>Akropolis – Kartoffeln</b><br>Bratkartoffeln mit Käsesauce überbacken          | <b>7,40 €</b> |
| <b>114</b> | <b>Folienkartoffel mit Zaziki gefüllt</b>   | <b>6,20 €</b> |
| <b>115</b> | <b>Dicke Bohnen</b>   | <b>4,90 €</b> |
| <b>116</b> | <b>Grüne Bohnen</b>   | <b>4,90 €</b> |
| <b>117</b> | <b>Verschiedene griechische Gemüse</b>  | <b>4,90 €</b> |
| <b>107</b> | <b>Broccoli</b><br>mit Sauce Bearnaise und<br>Schnittkäse <sup>2</sup> überbacken | <b>9,90 €</b> |
| <b>118</b> | <b>Ketchup</b>  | <b>0,50 €</b> |
| <b>119</b> | <b>Mayo</b>   | <b>0,50 €</b> |
| <b>122</b> | <b>Champignonsauce</b>  | <b>4,90 €</b> |
| <b>123</b> | <b>Metaxasauce</b>  | <b>4,90 €</b> |

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoff Benzoesäure,

2=mit Farbstoff, 3=coffeinhaltig, 4=mit Süßstoff Saccharin und Aspartam,

5= chininhaltig, 6=mit Ingwerauszug 7=mit Antioxidationsmittel,

8= mit Säuerungsmittel E330/E331

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung!



## BIERE VOM FASS UND AUS DER FLASCHE

200	Paulaner Pils	0,3 l	3,90 €
201	Paulaner Pils	0,5 l	5,10 €
202	Paulaner Original München Dunkel	0,3 l	4,00 €
203	Paulaner Original München Dunkel	0,5 l	5,40 €
204	Paulaner Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	4,20 €
205	Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb	0,5 l	5,40 €
206	Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel	Flasche 0,5 l	5,30 €
207	Paulaner Hefe-Weißbier Kristall	Flasche 0,5 l	5,30 €
258	Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	Flasche 0,5 l	5,30 €

## MIXGETRÄNKE

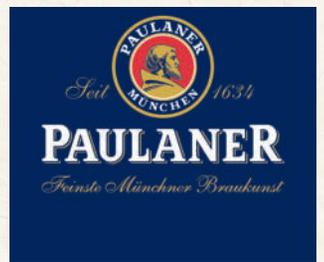
208	Paulaner Radler naturtrüb vom Fass	0,3 l	3,90 €
209	Paulaner Radler naturtrüb vom Fass	0,5 l	5,10 €
210	Diesel (Bier mit Cola <sup>2,3</sup> )	0,3 l	3,90 €
211	Diesel (Bier mit Cola <sup>2,3</sup> )	0,5 l	5,10 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		0,2 l	0,4 l
212	Vitalmalz	Flasche 0,33 l	4,20 €
213	Coca Cola <sup>2 3</sup>		3,20 € 5,00 €
215	Fanta (Orangenlimonade) <sup>(2,7)</sup>		3,20 € 5,00 €
217	Sprite <sup>11</sup>		3,20 € 5,00 €
219	Spezi <sup>(2,3,7)</sup>		3,20 € 5,00 €
221	Tonic Water <sup>(5)</sup>		3,30 € 5,20 €
223	Ginger Ale <sup>(6)</sup>		3,30 € 5,20 €
225	Bitter Lemon <sup>(5)</sup>		3,30 € 5,20 €
227	Apfelschorle (Apfelsaft+Wasser)		3,20 € 5,00 €
229	Fassbrause		3,20 € 5,00 €
230	Bad Liebenwerda		
	Mineralwasser Spritzig	Flasche 0,25 l	2,90 €
231	Bad Liebenwerda		
	Mineralwasser Spritzig	Flasche 0,75 l	7,20 €
232	Bad Liebenwerda		
	Mineralwasser Naturell	Flasche 0,25 l	2,90 €
233	Bad Liebenwerda		
	Mineralwasser Naturell	Flasche 0,75 l	7,20 €

## SÄFTE

		0,2 l	0,4 l
236	Apfelsaft	3,30 €	5,20 €
238	Orangensaft	3,30 €	5,20 €
240	Tomatensaft	3,30 €	5,20 €
242	Ananassaft	3,30 €	5,20 €
244	Kirschnektar	3,30 €	5,20 €
246	Bananennektar	3,30 €	5,20 €
248	KiBa (Kirsch- +Bananennektar)	3,30 €	5,20 €





## APERITIF

250	Martini bianco white	18,0 % vol.	<b>5,20 €</b>
251	Martini bianco rosso	18,0 % vol.	<b>5,20 €</b>
252	Aperol Spritz <sup>2,5</sup>	15,0 % vol.	<b>8,40 €</b>
249	Lillet Wild Berry	15,0 % vol.	<b>8,40 €</b>
253	1 Glas Sekt Hausmarke	11,0 % vol.	<b>4,20 €</b>
254	Sekt Hausmarke	Flasche 0,75l	<b>23,90 €</b>

## SPIRITUOSEN

255	Metaxa <sup>2</sup> 5 Sterne	38% vol.	2 cl	<b>4,40 €</b>
256	Metaxa <sup>2</sup> 7 Sterne	40% vol.	2 cl	<b>4,70 €</b>
257	Metaxa <sup>2</sup> very old	40% vol.	2 cl	<b>5,90 €</b>
259	Ramazotti	32% vol.	2 cl	<b>3,60 €</b>
260	Fernet Branca	39% vol.	2 cl	<b>3,60 €</b>
261	Jägermeister	35% vol.	2 cl	<b>3,60 €</b>

## OFFENE ROSÉ- UND ROTWEINE AUS GRIECHENLAND

		0,25 l	0,5 l
262	Hauswein trocken, 11,5% vol.	<b>5,90 €</b>	<b>11,90 €</b>
264	Hauswein lieblich, 11,5% vol.	<b>5,90 €</b>	<b>11,90 €</b>
266	Makedonikos Tafelwein, halbtrocken, 11,5% vol.	<b>6,30 €</b>	<b>12,50 €</b>
268	Imiglykos Tafelwein, halbsüß, 11,5 % vol.	<b>5,90 €</b>	<b>11,90 €</b>
270	Mavrodaphne Likörwein 15% vol.	<b>6,90 €</b>	<b>13,90 €</b>
272	Roditis Tafelwein, Rose`, trocken, 11,5% vol.	<b>5,90 €</b>	<b>11,90 €</b>

## OFFENE WEISSWEINE AUS GRIECHENLAND

		0,25 l	0,5 l
280	Hauswein trocken, 11,5% vol.	<b>5,90 €</b>	<b>11,80 €</b>
282	Hauswein lieblich, 11,5% vol.	<b>5,90 €</b>	<b>11,80 €</b>
284	Retsina Tafelwein geharzt 11,5 % vol.	<b>6,30 €</b>	<b>12,50 €</b>
286	Makedonikos Tafelwein, halbtrocken, 11,5% vol.	<b>5,90 €</b>	<b>11,80 €</b>
288	Imiglykos Tafelwein, halbsüß, 11,5 % vol.	<b>5,90 €</b>	<b>11,80 €</b>
290	Samos Likörwein 15% vol.	<b>6,90 €</b>	<b>13,90 €</b>

## QUALITÄTSFLASCHENWEINE AUS GRIECHENLAND

- 291 Alpha Estate Malagouzia -weiß-** 27,90 €  
 Hellgelbe leuchtende Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Intensive Nase, sortentypisch dafür der Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und verhaltenen Kräutern. Im Mund voll mit sehr ausgewogener Frische und Finesse. Lebhafter und langer Abgang.
- 292 Amethystos weiß** 29,90 €  
 Dank der Dominanz von Sauvignon Blanc und der autochthonen Assyrtiko Traube hat er ein intensives und sehr facettenreiches Aroma von exotischen Früchten. Der Amethystos ist ein körperreicher Weißwein mit vielversprechendem Bouquet.
- 293 Biblia Chora -rosè-** 29,90 €  
 Trockener körperreicher Rosé aus der Syrah-Rebe mit intensivem Beerenaroma
- 294 Amethystos rot** 33,90 €  
 Der Amethystos von Costa Lazaridi zeigt ein elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten. Seinen markanten, vollmundigen Geschmack verdankt der Amethystos Rotwein von Costa Lazaridi der langen Lagerung in französischen Eichenfässern. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, besitzt ein feines Säuregerüst und einen gut ausgewogenen Gerbstoffanteil.
- 295 Papaioannou Nemea -rot-** 27,90 €  
 Kirschrote Farbe, im Bouquet nach Kirsche, Waldbeeren, Pfeffer, im Gaumen fruchtig, kräftig, feine Tanninen, vollmundig, nachhaltig nach Sauerkirsche, lang anhaltend



*Griechenland -  
der Weinkeller Europas...*



