

# Sehr geehrter Gast !

Wir begrüßen Sie recht herzlich  
in unserem Restaurant.

Unser Haus und dessen gepflegte Gastlichkeit  
sollen dazu beitragen,  
Ihnen Stunden der Entspannung zu bereiten.

Unser Koch erwartet Ihre Wünsche und wird  
alle Speisen frisch nach original  
griechischen Rezepten zubereiten.

Für eventuelle Wartezeiten bittet er daher  
um Ihr Verständnis.

Wir danken für Ihren Besuch und würden  
uns freuen, Sie recht bald wieder bei  
uns begrüßen zu dürfen.

## RESTAURANT OLYMPIA

### 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.

*Für einen guten Anlass empfehlen wir Ihnen  
einen Gutschein in Höhe Ihrer Wünsche...*



*Alle Speisen  
gut verpackt auch zum Mitnehmen!*

### Gästehinweis

EC-Kartenzahlung erst ab 15,00 € möglich!

O  
L  
Y  
M  
P  
I  
A



Für die Gäste  
nur das Beste  
wir verwenden für  
unsere Produkte und  
Gerichte nur beste  
Zutaten, wie  
das Olivenöl  
extra nativ,  
griechisches Meersalz  
und mehr.



## Aperitifs

<b>129</b>	<b>Campari<sup>3</sup></b> mit Orange <u>oder</u> Soda	25% vol.	4 cl	<b>6,90 €</b>
<b>131</b>	<b>Prosecco</b>	10,5% vol.	0,1 l	<b>3,90 €</b>
<b>232</b>	<b>Sekt</b>	10,5% vol.	0,1 l	<b>3,70 €</b>
<b>907</b>	<b>Aperol Spritz<sup>2,3</sup></b> Aperol mit Prosecco und Soda	15% vol.	0,2 l	<b>7,50 €</b>
<b>908</b>	<b>Hugo</b> mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Limette	6,9 % vol.	0,2 l	<b>7,50 €</b>
<b>909</b>	<b>Lillet Berry</b> Lillet Blanc, Schweppes Russian, Wild Berry und verschiedene Beeren	6,9 % vol.	0,2 l	<b>7,50 €</b>
<b>910</b>	<b>Tsipouro</b>	40 % vol.	4 cl	<b>5,90 €</b>

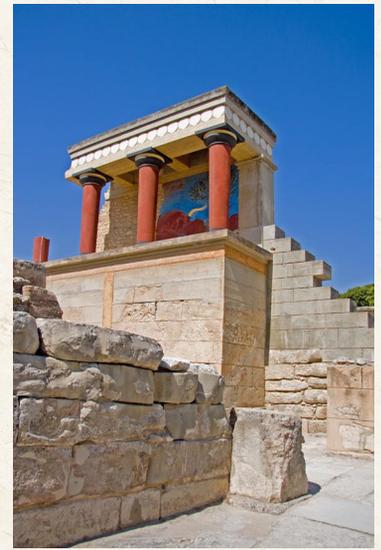
## Kalte Vorspeisen

<b>1</b>	<b>Schwarze Oliven<sup>4</sup> und Peperoni<sup>4</sup></b>	<b>6,90 €</b>
<b>2</b>	<b>Zaziki</b> aus feinsten Zutaten wie Spezialjoghurt, frischen Gurken, Knoblauch und Gewürzen hergestellt	<b>6,00 €</b>
<b>3</b>	<b>Taramas<sup>3</sup></b> Fischrogencreme nach Art des Hauses	<b>7,20 €</b>
<b>5</b>	<b>Feta</b> original griechischer Fetakäse mit Zwiebeln, besten Olivenöl	<b>7,90 €</b>
<b>6</b>	<b>Dolmadakia</b> Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Zaziki	<b>8,50 €</b>
<b>7</b>	<b>Chtipiti</b> Fetakäse mit scharfer Paprika angemacht	<b>8,50 €</b>
<b>8</b>	<b>Aperitif - Platte</b> Zaziki, Chtipiti, Tomaten, Gurken, Taramas <sup>3</sup> , Oliven <sup>4</sup> , Peperoni <sup>4</sup> , Fetakäse, Dolmadakia (Weinblätter) und Blattsalat	<b>14,90 €</b>

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot!

## Warme Vorspeisen

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>10</b>  | <b>Gefüllte Champignons</b><br>mit Spinat und Fetakäse<br>und Edamerkäse <sup>3</sup> überbacken  | <b>9,90 €</b>  |
| <b>11</b>  | <b>Spezial Auberginen mit Zaziki</b><br>gebraten mit Knoblauch-Tomatensauce   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>13</b>  | <b>Peperoni<sup>4</sup> gegrillt</b><br>spezial gebraten mit<br>Knoblauch und Olivenöl  | <b>8,40 €</b>  |
| <b>15</b>  | <b>Fetakäse gegrillt</b><br>mit Tomaten, Zwiebeln,<br>Paprika, Peperoni <sup>4</sup> , Oliven <sup>4</sup>  | <b>9,80 €</b>  |
| <b>412</b> | <b>Fladenbrot gegrillt</b><br>mit geriebenem Fetakäseflocken und<br>frischen Knoblauch  | <b>5,80 €</b>  |
| <b>413</b> | <b>Fladenbrot Spezial</b><br>mit frischen Knoblauch, Tomate, Paprika,<br>Peperoni, Zwiebeln und Oliven, dazu Zaziki   | <b>6,60 €</b>  |
| <b>417</b> | <b>Gefüllte Paprika mit Fetakäse</b><br>und Edamerkäse <sup>3</sup> überbacken  | <b>8,90 €</b>  |
| <b>419</b> | <b>Knoblauchbrot (4 Stück)</b><br>mit Zaziki  | <b>5,80 €</b>  |
| <b>422</b> | <b>Knoblauchbrot Spezial (4 Stück)</b><br>mit frischen Knoblauch, Tomate, Paprika,<br>Peperoni, Zwiebeln und Oliven, dazu Zaziki  | <b>6,60 €</b>  |
| <b>423</b> | <b>Kalte und warme Platte<br/>für eine Person</b><br>mit gebratenen Auberginen, Chtipiti,<br>gefüllte Paprika, Zaziki, Taramas, Tomaten,<br>gefüllte Champignons mit Spinat und Fetakäse,<br>dazu Knoblauchbrot   | <b>16,90 €</b> |
| <b>420</b> | <b>Kalte und warme Platte<br/>für zwei Personen</b><br>mit gebratenen Auberginen, Chtipiti,<br>gefüllte Paprika, Zaziki, Taramas, Tomaten,<br>gefüllte Champignons mit Spinat und Fetakäse,<br>dazu Knoblauchbrot | <b>31,90 €</b> |



—◆—  
*Alle Vorspeisen werden  
von uns mit  
frischen Zutaten  
und bestem  
Olivenöl zubereitet.  
Zu jeder Vorspeise servieren  
wir Ihnen Brot.*  
—◆—





## Suppe – hausgemacht

19 **Hühnersuppe** 5,90 €

## Salate

21 **Gyros – Salat** 16,40 €  
Eisbergsalat, Radiccio, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäseflocken, Gyros und hausgemachtes Dressing

22 **Choriatiki** 14,20 €  
original griechischer Salat, mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, schwarzen Oliven<sup>4</sup>, Peperoni<sup>4</sup>, Paprikastreifen, Fetakäse und bestem griechischen Olivenöl

23 **Lachsfilet – Salat** 19,50 €  
Radiccio, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven<sup>4</sup>, Peperoni<sup>4</sup>, Paprika, mit gegrilltes Lachsfilet und hausgemachtes Dressing

25 **Lammfilet – Salat** 20,90 €  
Lammfilets gegrillt, mit Ziegenkäse im Blätterteig, Honig, Sesam, auf eine Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Cherry-Tomaten und hausgemachtes Dressing

26 **Hähnchenbrustfilet – Salat** 18,90 €  
Hähnchenbrustfilet gegrillt, mit Ziegenkäse im Blätterteig, Honig, Sesam, auf eine Salatvariation mit Römersalat, Rucola, Cherry-Tomaten und hausgemachtes Dressing

Zu unseren  
frischen, knackigen Salaten  
servieren wir  
Ihnen unser  
Brot.



## Fischspezialitäten

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>34</b> | <b>Baby Kalamaris</b><br>gebratener Tintenfisch, Zaziki,<br>dazu Spinat, hausgemachte Fischsauce,<br>Kartoffelscheiben und gemischten Salat                   | <b>21,90 €</b> |
| <b>36</b> | <b>Naxos – Platte</b> (vom Grill)<br>gegrilltes Lachsfilet und 3 Garnelen,<br>dazu Spinat, hausgemachte Fischsauce,<br>Kartoffelscheiben und gemischten Salat | <b>26,80 €</b> |
| <b>38</b> | <b>Gegrillte Garnelen am Spieß</b><br>ausgeschält, dazu Spinat,<br>hausgemachte Fischsauce, Kartoffelscheiben<br>und gemischten Salat                         | <b>24,90 €</b> |
| <b>39</b> | <b>Zanderfilet gebraten</b> - saftig & zart -<br>dazu Spinat, hausgemachte Fischsauce,<br>Kartoffelscheiben und gemischten Salat                              | <b>22,90 €</b> |
| <b>40</b> | <b>Lachsfilet gegrillt</b> - saftig & zart -<br>dazu Spinat, hausgemachte Fischsauce,<br>Kartoffelscheiben und gemischten Salat                               | <b>24,50 €</b> |

## Nudelgerichte

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>43</b> | <b>Gyros mit Kritharaki</b> (Nudelreis)<br>mit Metaxasauce und<br>Edamerkäse <sup>3</sup> überbacken<br>und gemischten Salat                                      | <b>17,50 €</b> |
| <b>44</b> | <b>Makaronia Me Lachanika</b><br>Spaghetti mit frischen Gemüse, Olivenöl und<br>einem Hauch Butterschmack verfeinert,<br>geriebenem Fetakäse und gemischten Salat | <b>16,50 €</b> |
| <b>46</b> | <b>Gyros-Spaghetti</b><br>mit Metaxasauce und<br>Edamerkäse <sup>3</sup> überbacken<br>und gemischten Salat   | <b>17,80 €</b> |
| <b>47</b> | <b>Tagliatelle mit Lachsfiletstücken</b><br>verfeinert mit Spinat<br>und gemischten Salat   | <b>18,50 €</b> |

Unsere Beilagensalate des Hauses werden  
mit hausgemachten Joghurtdressing serviert.





## Grillspezialitäten

- 45 Gyros Classic** **17,90 €**  
mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln  
und gemischten Salat
- 48 Suvlaki** **16,90 €**  
2 Fleischspieße, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln  
und gemischten Salat
- 49 Bifteki** **19,50 €**  
gefülltes Hacksteak mit Fetakäse, Zaziki,  
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 51 Meteora – Teller** **19,90 €**  
Schweinesteak gefüllt mit Fetakäse, Paprika,  
Zwiebeln, Tomaten, mit Metaxasauce<sup>6</sup> überzogen  
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat

## Geflügel vom Grill

- 424 Hähnchenbrustfilet** **16,90 €**  
mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln,  
und gemischten Salat
- 425 Hähnchenbrustfilet gefüllt** **20,80 €**  
mit Blattspinat, Fetakäse,  
und delikate Sauce Bearnaise<sup>3</sup>,  
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 426 Hähnchenbrustfilet** **18,70 €**  
in Curry-Honigsauce,  
dazu Knoblauchkartoffeln  
und gemischten Salat
- 427 Putenbrustfilet gegrillt** **17,90 €**  
mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln  
und gemischten Salat
- 428 Putenbrustfilet** **18,80 €**  
in Curry-Honigsauce,  
dazu Knoblauchkartoffeln  
und gemischten Salat
- 429 Putenbrustfilet gegrillt** **18,80 €**  
und Metaxasauce<sup>6</sup>,  
dazu Knoblauchkartoffeln  
und gemischten Salat



Unsere Beilagensalate des Hauses werden  
mit hausgemachten Joghurtdressing serviert.

## Gemischte Fleischplatten vom Grill

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>50</b> | <b>Achillion – Teller</b><br>Schweinesteak, 1 Suvlaki, Zaziki,<br>dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat  | <b>15,90 €</b> |
| <b>52</b> | <b>Kreta – Teller</b><br>Gyros, Hähnchenbrustfilet, Zaziki,<br>dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat   | <b>17,50 €</b> |
| <b>53</b> | <b>Thessaloniki – Teller</b><br>Gyros, Suvlaki, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln<br>und gemischten Salat   | <b>18,90 €</b> |
| <b>54</b> | <b>Zeus – Teller</b><br>Gyros, Kalbsleber, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln<br>und gemischten Salat  | <b>18,90 €</b> |
| <b>55</b> | <b>Apollon – Teller</b><br>Gyros, Schweinelachssteak, Suzuki, Zaziki,<br>dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat                                     | <b>20,60 €</b> |
| <b>56</b> | <b>Mykonos – Teller</b><br>Gyros, Suvlaki, Suzuki, Zaziki, dazu<br>Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat  | <b>21,60 €</b> |
| <b>57</b> | <b>Athen – Teller</b><br>Gyros, Schweinelachssteak, Lammspieß, Zaziki,<br>dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat                                    | <b>22,60 €</b> |
| <b>63</b> | <b>Filet – Teller</b><br>Schweinefilet, Rinderfilet und Lammfilet<br>mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit<br>Sauerrahm gefüllt und gemischten Salat | <b>29,90 €</b> |

Unsere Beilagensalate des Hauses werden  
mit hausgemachten Joghurtdressing serviert.



O  
L  
Y  
M  
P  
I  
A





—◆—  
Lammfleisch  
das bedeutet für  
die Gäste des  
Restaurants Olympia  
etwas Besonderes.

Unser Lamm ist immer  
von höchster Qualität.

Wir achten neben einer  
schonenden Verarbeitung  
auf die sorgsame  
Entfernung von Fett  
und Sehnen.

Die Güte unserer  
Lammgerichte ist Ihre  
Gaumenfreude.

—◆—



## Lammspezialitäten vom Grill

*...unser Lamm ist immer von höchster Qualität!*

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>67</b> | <b>Paidakia –<br/>Lammkronen „Das Beste vom Lamm“</b>  | <b>29,80 €</b> |
|           | 5 Lammkronen, dazu Knoblauchkartoffeln<br>und gemischten Salat   |                |
| <b>71</b> | <b>2 Lammspieße</b>  | <b>23,40 €</b> |
|           | mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln<br>und gemischten Salat   |                |
| <b>73</b> | <b>Lammrückensteak gefüllt</b>   | <b>25,90 €</b> |
|           | mit Blattspinat und Fetakäse<br>dazu delikate Sauce Bearnaise <sup>6</sup> ,<br>Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat |                |
| <b>74</b> | <b>Lamm – Platte</b>   | <b>29,90 €</b> |
|           | Lammkronen, Lammspieß, Lammfilet,<br>dazu Knoblauchkartoffeln,<br>Zaziki und gemischten Salat                            |                |
| <b>76</b> | <b>Lammfilet gegrillt</b>  | <b>28,50 €</b> |
|           | dazu Folienkartoffel mit<br>Sauerrahm gefüllt und gemischten Salat   |                |

## Lammhaxe im Ofen zart gebacken

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>77</b> | <b>Stifado</b>   | <b>22,70 €</b> |
|           | gebackene Lammhaxe im eigenen Saft<br>geschmort mit Zwiebeln,<br>dazu gemischten Salat |                |
| <b>78</b> | <b>Lammhaxe mit Spaghetti</b>  | <b>22,70 €</b> |
|           | und Edamerkäse <sup>3</sup> überbacken,<br>dazu gemischten Salat                       |                |
| <b>80</b> | <b>Lammhaxe</b>  | <b>22,70 €</b> |
|           | mit Knoblauchkartoffeln,<br>dazu gemischten Salat                                      |                |

Unsere Beilagensalate des Hauses werden  
mit hausgemachten Joghurtdressing serviert.

## Traditionelle, griechische Küche

- 84 Briam - Vegetarischer griechischer Gemüseauflauf** 15,30 €  
Aubergine, Zucchini, Paprika, Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln aus dem Backofen mit geriebenem Fetakäse und gemischten Salat
- 87 Moussaka** 17,50 €  
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch und einer Käsesauce<sup>6</sup> überbacken, dazu gemischten Salat

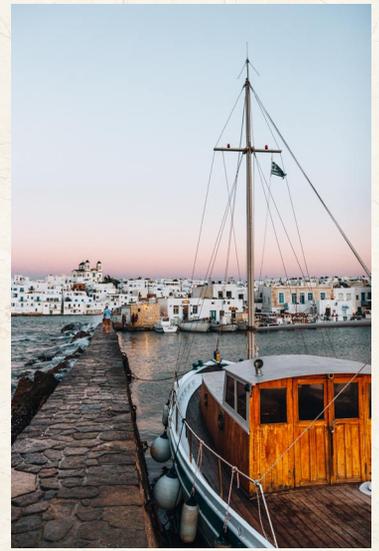
## Platte für zwei Personen

- 88 Artemis – Platte** 49,70 €  
als Vorspeise erhalten Sie einen großen gemischten Salat  
2 Schweinesteaks, 2 Suvlaki,  
2 Suzuki, Gyros, dazu Zaziki und Knoblauchkartoffeln
- 89 Delphi – Platte** 55,70 €  
als Vorspeise erhalten Sie einen großen gemischten Salat  
2 Lammsteaks, 2 Hähnchenbrustfilets,  
Gyros, 2 Schweinefilets, dazu Zaziki und Knoblauchkartoffeln

## Filet & Steaks

- 92 Irodion – Teller** 26,90 €  
Rinderfilet und Schweinefilet mit Röstzwiebeln, Metaxasauce<sup>6</sup>, dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 93 Herkules – Teller** 19,90 €  
Schweinefilet mit Kräuterbutter, dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 94 Alexander – Teller** 22,30 €  
Schweinefilet, Schweinesteak, Hacksteak, mit Metaxasauce<sup>6</sup>, dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat

Unsere Beilagensalate des Hauses werden mit hausgemachten Joghurtdressing serviert.



—◆—  
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!

—◆—





## Überbackenes

- 95 Gyros** **19,90 €**  
mit Edamerkäse<sup>3</sup> und  
Metaxasauce<sup>6</sup> überbacken,  
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 96 Putenbrustfilet** **19,80 €**  
mit Edamerkäse<sup>3</sup> und  
Metaxasauce<sup>6</sup> überbacken,  
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 97 Bifteki gefüllt mit Fetakäse** **22,50 €**  
mit Edamerkäse und  
Metaxasauce<sup>6</sup> überbacken,  
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 98 Aphrodite – Teller** **27,10 €**  
Rinderfilet und Schweinefilet  
mit Edamerkäse<sup>3</sup> und  
Metaxasauce<sup>6</sup> überbacken,  
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 250 Saftiges Lammsteak** **26,50 €**  
in Metaxasauce<sup>6</sup>, mit Tomatenscheiben  
und geriebenem Fetakäse überbacken,  
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 251 Saftiges Hähnchenbrustfilet** **22,30 €**  
in Metaxasauce<sup>6</sup>, mit Tomatenscheiben  
und geriebenem Fetakäse überbacken,  
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat

## Schnitzel

- 100 Schweineschnitzel** **15,20 €**  
dazu Pommes frites und  
gemischten Salat
- 101 Schweineschnitzel** **17,90 €**  
mit weißer Champignonsauce überzogen,  
dazu Pommes frites und gemischten Salat

*Unsere Beilagensalate des Hauses werden  
mit hausgemachten Joghurtdressing serviert.*



# Argentinische Rinderfilets

- 114 Argentinisches Rinderfilet** **35,50 €**  
mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel  
mit Sauerrahm und gemischten Salat

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

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

## Pfännchen - Spezialitäten

*Diese Gerichte sollten Sie unbedingt einmal probieren !*

- 301 Pfännchen – Stavrochori** **20,50 €**  
Kalbsleber mit Metaxasauce<sup>6</sup>,  
dazu Knoblauchkartoffeln  
und gemischten Salat
- 302 Pfännchen – Mykonos** **21,90 €**  
Schweinefilet mit Weißweinsauce  
und Champignons verfeinert,  
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 303 Pfännchen – Rhodos** **18,90 €**  
Gyros mit Metaxasauce<sup>6</sup>,  
dazu Knoblauchkartoffeln  
und gemischten Salat
- 304 Pfännchen – Athen** **21,90 €**  
Schweinefilet mit Metaxasauce<sup>6</sup>,  
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 305 Pfännchen – Tinos** **20,30 €**  
Hähnchenbrustfilet mit Weißweinsauce  
und Champignons verfeinert,  
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 306 Pfännchen – Alonaki** **20,30 €**  
Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce<sup>6</sup>,  
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat

*Unsere Beilagensalate des Hauses werden  
mit hausgemachten Joghurtdressing serviert.*





## Kleine Portionen

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>503 Gyros</b>   | <b>15,90 €</b> |
| mit Metaxasauce <sup>6</sup> und Edamerkäse <sup>3</sup> überbacken, dazu Pommes frites und gemischten Salat         |                |
| <b>504 1 Lammspieß</b>   | <b>16,90 €</b> |
| mit Zaziki, dazu Pommes frites und gemischten Salat  |                |
| <b>505 2 Suzuki (Hacksteak)</b>  | <b>15,50 €</b> |
| mit Metaxasauce <sup>6</sup> überzogen, dazu Pommes frites und gemischten Salat                                      |                |
| <b>506 Hähnchenbrustfilet</b>  | <b>15,70 €</b> |
| mit Ananas, Metaxasauce <sup>6</sup> und Edamerkäse <sup>3</sup> überbacken, dazu Pommes frites und gemischten Salat |                |
| <b>508 Gyros mit Zaziki</b>  | <b>15,30 €</b> |
| dazu Pommes frites und gemischten Salat  |                |
| <b>509 Paniertes Hähnchenbrustschnitzel</b>  | <b>14,50 €</b> |
| dazu Pommes frites und gemischten Salat  |                |

## Beilagen / Saucen extra

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>600 Pommes frites</b>                   | <b>4,00 €</b> |
| <b>601 Butterreis</b>                      | <b>3,30 €</b> |
| <b>603 Reismudeln (Kritharaki)</b>         | <b>4,80 €</b> |
| <b>604 Folienkartoffel</b> mit Sauerrahm   | <b>5,50 €</b> |
| <b>605 Knoblauchkartoffeln</b>             | <b>5,50 €</b> |
| <b>606 Metaxasauce</b>                     | <b>4,00 €</b> |
| <b>607 Champignonsauce</b>                 | <b>4,00 €</b> |
| <b>608 Sauce Bearnaise</b>                 | <b>4,00 €</b> |
| <b>609 Curry-Honigsauce</b>                | <b>4,00 €</b> |
| <b>611 Kräuterbutter</b>                   | <b>3,30 €</b> |
| <b>612 Sauerrahm</b>                       | <b>4,20 €</b> |
| <b>613 Frische Knoblauch-Olivenölsauce</b> | <b>3,70 €</b> |
| <b>614 Spinat</b>                          | <b>4,80 €</b> |
| <b>615 Röstzwiebeln</b>                    | <b>3,80 €</b> |

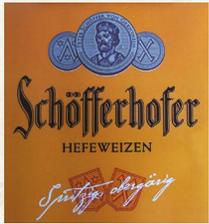
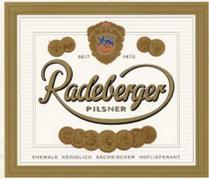


# Alkoholfreie Getränke

<b>135</b>	<b>Coca Cola<sup>1,3</sup></b>	0,31	<b>4,00 €</b>
<b>136</b>	<b>Coca Cola Zero<sup>(1,3,6,11)</sup></b>	0,31	<b>4,00 €</b>
<b>137</b>	<b>Fanta<sup>3,5</sup></b>	0,31	<b>4,00 €</b>
<b>138</b>	<b>Sprite<sup>11</sup></b>	0,31	<b>4,00 €</b>
<b>139</b>	<b>Spezi<sup>1,3,5</sup></b>	0,31	<b>4,00 €</b>
<b>140</b>	<b>SELTERS CLASSIC</b>	Flasche 0,25 l	<b>3,20 €</b>
<b>141</b>	<b>SELTERS NATURELL</b>	Flasche 0,25 l	<b>3,20 €</b>
<b>142</b>	<b>SELTERS CLASSIC</b>	Flasche 0,75 l	<b>7,40 €</b>
<b>143</b>	<b>SELTERS NATURELL</b>	Flasche 0,75 l	<b>7,40 €</b>
<b>239</b>	<b>Fassbrause</b>	0,31	<b>4,00 €</b>
<b>144</b>	<b>Bitter Lemon<sup>2</sup></b>	0,31	<b>4,10 €</b>
<b>145</b>	<b>Tonic Water<sup>2</sup></b>	0,31	<b>4,10 €</b>
<b>146</b>	<b>Ginger Ale<sup>7</sup></b>	0,31	<b>4,10 €</b>
<b>147</b>	<b>Orangensaft</b>	0,31	<b>4,30 €</b>
<b>148</b>	<b>Apfelsaft</b>	0,31	<b>4,30 €</b>
<b>149</b>	<b>Ananassaft</b>	0,31	<b>4,30 €</b>
<b>150</b>	<b>Tomatensaft</b>	0,31	<b>4,30 €</b>
<b>151</b>	<b>Bananennektar</b>	0,31	<b>4,30 €</b>
<b>152</b>	<b>Kirschnektar</b>	0,31	<b>4,30 €</b>
<b>153</b>	<b>KiBa (Kirsch-und Bananennektar)</b>	0,31	<b>4,30 €</b>
<b>154</b>	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,31	<b>4,30 €</b>



Eis & Dessert  
 Warme Getränke  
 Cocktails & Longdrinks  
 finden Sie in  
 unserer separaten Karte!



## Biere vom Fass und aus der Flasche

155	<b>Radeberger Pils</b> vom Fass	0,3l	<b>4,00 €</b>
156	<b>Radeberger Pils</b> vom Fass	0,4l	<b>4,60 €</b>
157	<b>Märkischer Landmann Schwarzbier</b> vom Fass	0,3l	<b>4,00 €</b>
158	<b>Märkischer Landmann Schwarzbier</b> vom Fass	0,4l	<b>4,70 €</b>
159	<b>Clausthaler</b> alkoholfrei	Flasche 0,33 l	<b>3,90 €</b>
161	<b>Schöfferhofer Hefeweizen</b> vom Fass	0,5 l	<b>5,30 €</b>
162	<b>Schöfferhofer</b> alkoholfrei	Flasche 0,5 l	<b>5,10 €</b>
163	<b>Schöfferhofer Kristallweizen</b>	Flasche 0,5 l	<b>5,10 €</b>
165	<b>Berliner Weisse</b> rot	Flasche 0,33 l	<b>4,60 €</b>
166	<b>Berliner Weisse</b> grün	Flasche 0,33 l	<b>4,60 €</b>
700	<b>Alster</b> (Bier + Sprite <sup>11</sup> )	0,3l	<b>4,00 €</b>
701	<b>Alster</b> (Bier + Sprite <sup>11</sup> )	0,4l	<b>4,60 €</b>
702	<b>Diesel</b> (Bier + Cola <sup>1,3</sup> )	0,3l	<b>4,00 €</b>
703	<b>Diesel</b> (Bier + Cola <sup>1,3</sup> )	0,4l	<b>4,60 €</b>

## Spirituosen / Liköre

214	<b>Jägermeister</b>	2 cl	35% vol.	<b>3,10 €</b>
215	<b>Ramazzotti</b>	4 cl	30% vol.	<b>4,50 €</b>
217	<b>Johnny Walker</b>	2 cl	40% vol.	<b>5,90 €</b>
218	<b>Metaxa<sup>3</sup></b> (5 Sterne)	2 cl	38% vol.	<b>5,10 €</b>
219	<b>Metaxa<sup>3</sup></b> (7 Sterne)	2 cl	40% vol.	<b>5,90 €</b>
222	<b>Vodka</b>	2 cl	38% vol.	<b>4,50 €</b>
167	<b>Baileys<sup>3</sup></b>	4 cl	17% vol.	<b>5,10 €</b>
168	<b>Amaretto</b>	2 cl	28% vol.	<b>3,30 €</b>

Cocktails finden Sie in unserer separaten Karte.

## Longdrinks mit 4 cl Alkoholgehalt

450	<b>Gin Tonic<sup>2</sup></b>	<b>7,50 €</b>
451	<b>Bacardi Cola<sup>1,3</sup></b>	<b>7,50 €</b>
452	<b>Whisky Cola<sup>1,3</sup></b>	<b>7,50 €</b>
453	<b>Vodka Lemon<sup>2</sup></b>	<b>7,50 €</b>

## Sekt & Prosecco

169	<b>Prosecco</b>	0,75l	<b>23,90 €</b>
170	<b>Sekt</b> trocken <u>oder</u> halbtrocken	0,75l	<b>18,90 €</b>
171	<b>Piccolo Sekt</b>	0,2l	<b>5,90 €</b>
1710	<b>Prosecco Piccolo</b>	0,2l	<b>7,30 €</b>

## Offene Weißweine aus Griechenland

		Glas 0,2 l	0,5 l
<b>172 Weinschorle</b>		<b>5,50 €</b>	
	nach Wahl trocken <u>oder</u> lieblich		
<b>173 Chardonnay</b>		<b>6,50 €</b>	<b>13,90 €</b>
	fruchtig, trockener Qualitätswein		
<b>174 Makedonikos</b>		<b>6,30 €</b>	<b>13,50 €</b>
	halbtrocken, weiß		
<b>175 Retsina Malamatina</b>	geharzt	<b>6,30 €</b>	
	<b>Retsina Malamatina</b>		
	geharzt	Flasche 0,5 l	<b>13,50 €</b>
<b>176 Imiglykos</b>	lieblich	<b>6,30 €</b>	<b>13,50 €</b>
<b>178 Malagouzia von Alpha Estate</b>		<b>8,20 €</b>	<b>18,60 €</b>
	Ein frischer und knackiger Weißwein mit einer brillianten hellgelben Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen langen Abgang.		



## Offene Rosè- und Rotweine

		Glas 0,2 l	0,5 l
<b>182 Makedonikos</b>	halbtrocken, rot	<b>6,30 €</b>	<b>13,50 €</b>
<b>184 Apelia Black Label</b>	lieblich	<b>6,50 €</b>	<b>13,90 €</b>
<b>185 Merlot</b>	Qualitätswein	<b>6,50 €</b>	<b>13,90 €</b>
<b>186 Papiroannou Nemea</b>		<b>8,20 €</b>	<b>18,60 €</b>
	Gekennzeichnet durch saubere Aromen aus konzentrierten roten Früchten und auf einem Hintergrund von Vanille und Milkschokolade. Im Mund beginnt es mit einem süßen Geschmack, der eine Säurebalance entwickelt, während ihm die Tannine eine feste Struktur gibt.		
<b>187 Roditis</b>	rose', trocken	<b>6,30 €</b>	<b>13,50 €</b>

## Weiß- und Rotweine aus Griechenland

		Flasche 0,75 l
<b>190 Makedonikos - weiß -</b>		<b>18,90 €</b>
	Weingut: Tsantali, Rebsorten: Roditis / Zoumiatis Eine glänzende gelbe Farbe, mit einem Geschmack nach Frühlingsblumen und einem einzigartigen Abgang.	
<b>191 Imiglykos - weiß -</b>		<b>17,90 €</b>
	Der würzige Geschmack der Muskat Trauben ist gut erkennbar. Der Wein hat ein fruchtbetontes Bouquet, den Abgang bestimmen nuancierte Aromen von Gewürzen und Beeren.	
<b>192 Apelia Black Label - rot -</b>		<b>19,90 €</b>
	Weingut: D. Kourtakis S.A. , Rebsorte; Agiorgitiko Apelia Black Label ist ein sortenreiner, lieblicher Rotwein, vorwiegend gekeltert aus Agiorgitiko-Trauben des berühmten Weinbaugebietes Nemea auf der Halbinsel Peloponnes	
<b>193 Makedonikos - rot -</b>		<b>18,90 €</b>
	Weingut: Tsantali, Rebsorten: Xinomavro / Moscomavro frischfruchtiger, Kirsche und Erdbeermarmelade im Duft mit einem angenehmen Geschmack.	



## Qualitätsweine aus Griechenland

-rot 0,75l -



### 195 **Biblia Chora** 37,50 €

Ein gelungener Rotwein mit einer tiefen dunkelroten Farbe, mit klaren Aromen nach schwarzer Johannisbeere, reifen Pflaumen, Karamell und Schokolade mit pikanten Gewürznoten im Abgang zeichnen diesen kontrierten Wein aus. Ein körperreicher Wein, am Gaumen rund, weich und vielschichtig, mit gut eingebundenen Tanninen, die ihm einen lang anhaltenden Abgang und ein gutes Alterungspotential verleihen.

### 196 **Gerovassiliou Ktima** 39,50 €

Der Wein besitzt eine sehr dunkle rubinrote Farbe. Reich in der Nase, mit einem intensiven Charakter, der an Beeren und Gewürzen erinnert. Der Wein ist vollmundig und komplex an verschiedenen Früchten im Geschmack.

### 197 **Papaioannou Nemea** 29,90 €

Kirschrote Farbe, im Bouquet nach Kirsche, Waldbeeren, Pfeffer, im Gaumen fruchtig, kräftig, feine Tanninen, vollmundig, nachhaltig nach Sauerkirsche, lang anhaltend

## Qualitätsweine aus Griechenland

-weiß 0,75l -



### 198 **Biblia Chora** 38,50 €

Ein Weißwein mit einer hellen, gelbgrünlichen Farbe und einem bestechenden Funkeln. Ein sehr gelungenes Zusammenspiel der kraftvollen autochthonen, griechischen Trauben Assyrtiko und der aromatischen Rebsorte Sauvignon Blanc. Sehr klares Fruchtaroma, das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebunden Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.

### 199 **Alpha Estate Malagouzia** 31,90 €

Hellgelbe leuchtende Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Intensive Nase, sortentypisch dafür der Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und verhaltenen Kräuteraromen. Im Mund voll mit sehr ausgewogener Frische und Finesse. Lebhafter und langer Abgang.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

1=coffeinhaltig, 2=chininhaltig, 3=mit Farbstoff, 4=mit Konservierungsstoff Benzoesäure,

5=mit Antioxydationsmittel, 6=mit Süßungsmittel, 7=mit Ingwerauszügen

8=enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam E951), 11= mit Säuerungsmittel E330/E331

Die Gewürze unserer Speisen enthalten Geschmacksverstärker.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung !

Allergenspeisekarte separat beim Personal zu erfragen!