



GRIECHISCHE UND INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Liebe Gäste,
falls Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sind
und Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe in unseren angebotenen Speisen benötigen,
wenden Sie sich an unser Service-Personal.

Besondere Anlässe brauchen besondere Menüs.
Gerne beraten wir Sie, wenn es um Ihre private
oder geschäftliche Feier geht.

Party- & Außer-Haus-Catering

Sie bekommen Besuch und wollen Ihre Gäste mit einem original griechischen Menü überraschen? Sie möchten Ihr eigenes Festessen mit einem griechischen i-Tüpfelchen abrunden? Sie richten eine Feier aus und es fehlen Zeit und Lust zum Selberkochen?

Ob Vorspeisenplatte, Grillteller, gekochte Gerichte, ob einzelne Komponenten oder ein vollständiges griechisches Menü: mit unserem Catering Service wird Ihr Fest zu einem echten „Leckerbissen“!

IHR TEAM VOM RESTAURANT „ELENA“

RESTAURANT
ELENA
AM STADION

Catering Menü Vorschläge (ab 10 personen)

1) **verschiedene Vorspeisen (kalt und warm) 19,90 p. P.**

- Bauernsalat
- Blätterteigröllchen
- Kalamaris
- Sardinen
- Oliven und Peperoni
- Weinblätter
- Riesen Bohnen
- Gebackener Feta
- Zaziki
- Brot

2) **verschiedene Vorspeisen (kalt und warm) 29,90 p. P.
und ein oder zwei Hauptgerichte zur Auswahl mit Beilagen**

Hauptgerichte zur Auswahl:

- Gyros in Metaxasauce und Hacksteaks in Tomatensauce
- Gyros in Metaxasauce und Lamm aus dem Backofen,
mit grünen Bohnen oder Okraschoten (Bamies)
- Gyros in Metaxasauce und Schweine- oder Hühnerbrustfilet,
in Metaxasauce
- Gyros in Metaxasauce und Moussaka

3) **ein oder zwei Hauptgerichte zur Auswahl mit Beilagen 23,90 p. P.**

Beilagen:

- Reis
- Krautsalat
- Zaziki und Brot

Ab 15 Personen 1 Flasche Ouzo

DAS „ELENA“ TEAM HEIßT SIE HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem griechischen Spezialitäten-Restaurant begrüßen zu dürfen. Genießen Sie die gemütliche, familiäre Atmosphäre und entdecken Sie die immer frisch zubereiteten Köstlichkeiten.

Bei uns können Sie sich wie bei Freunden fühlen, schließlich sind die Griechen bekannt für ihre Gastfreundschaft.

Die traditionelle griechische Küche wird Sie begeistern.
Sie beruht auf einer uralten Esskultur,
deren Basis die pure Freude am Leben ist.

Vielleicht möchten Sie Ihre Urlaubserinnerungen auffrischen oder einen Vorgeschmack auf die nächste Griechenland-Reise bekommen? So oder so, bei uns sind Sie in jedem Fall richtig, denn wir verstehen es, Ihnen im Alltag eine kleine Urlaubsinsel zu schaffen.

**BESONDERE ANLÄSSE BRAUCHEN BESONDERE MENÜS.
GERNE BERATEN WIR SIE,
WENN ES UM IHRE PRIVATE ODER GESCHÄFTLICHE FEIER GEHT.**

**DAS GESAMTE TEAM VOM RESTAURANT ELENA
WÜNSCHT IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT.
Wir werden alles dafür tun,
dass Sie sich bei uns wohlfühlen.**

www.restaurant-elena.de

**BESUCHEN SIE UNSERE WEBSEITE:
WWW.RESTAURANT-ELENA.DE
UND BEWERTEN SIE UNS bei:**

TripAdvisor, Facebook und Google!
Schreiben Sie eine Rezension und
helfen Sie uns dabei, unser Angebot für
Sie zu verbessern und auszubauen!

RESTAURANT

ELENA

AM STADION

Essen wie in Griechenland!

Liebe Gäste,

wir möchten Ihnen etwas „Neues“ präsentieren



In Griechenland gibt es eine andere „Art von Küche“ – Mezedes genannt. Freunde, Bekannte oder Verwandte treffen sich in kleinen Tavernen zu einem Glas Wein und einem Ouzo, um sich dabei über Gott und die Welt zu unterhalten. Der Tisch bleibt nicht lange leer, denn getrunken wird in Griechenland nie, ohne dass es zumindest etwas Kleines zu essen gibt. Die kleinen Gerichte, die aufgetischt werden, heißen Mezedes. Eine Variation an kalten und warmen Speisen wird serviert. Der Tisch füllt sich so mit kleinen Tellern, die in die Mitte gestellt werden – für alle zum Teilen. Bei der Vielfalt an kleinen Gerichten wird der Abend zu einer Gaumenfreude für jedermann. Diese „Art von Küche“ ist eine familiäre Philosophie und Lebenseinstellung – begleitet von Speisen, deren Rezepte von Generation zu Generation weitergereicht werden.

Wir werden versuchen Ihnen in unserem Restaurant einen Eindruck zu vermitteln, wie es üblich ist in Griechenland zu essen. Erleben Sie mit uns die griechische Art zu essen und die griechische Lebensart! Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Abend wie in Griechenland!

ESSEN WIE IN GRIECHENLAND!

**VERSCHIEDENE GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN -
LASSEN SIE SICH VON UNS ÜBERRASCHEN!**

Nur auf Vorbestellung möglich.

RESTAURANT

ELENA

AM STADION

Vorspeisen

1	Kalamaris Tintenfisch mit Salat und Zaziki	10,50
3	Sardinen mit Salat und Zaziki	9,90
4	Taramosalata Fischrogensalat	6,90
5	Zaziki pikante Quarkspeise auf griech. Art	5,90
6	Gebratene Peperoni	8,50
7	Tyrosalata Käsecreme aus Schafskäse auf griech. Art	9,50
7a	Die Crème de la Crème Zaziki, Taramo-, Tyrosalata	9,50
8	Oliven – Peperoni	7,90
9	Auberginen mit Zaziki	9,90
9a	Zucchini mit Zaziki	9,90
10	Dolmadakia mit Reis gefüllte Weinblätter	8,70
12	Seemuschelfleisch mit Salat und Knoblauchsauce	9,90
13	Gedünstete frische Champignons mit Knoblauchsauce	9,90
16	Florinis eingelegte rote Paprika mit Käsefüllung	9,90
17	Flogeres Blätterteigröllchen mit Käsefüllung und Salat	9,90
18	Mesesplatte für 1 Person Kalamaris, Sardinen, Blätterteigröllchen Zucchini, Auberginen, Zaziki, Tarama, und Salat	19,90
18a	Mesesplatte für 1 Person mit etwas Gyros dazu	22,90
19	Mesesplatte für 2 Personen	34,90
19a	Mesesplatte für 2 Personen mit etwas Gyros dazu	38,90
20	Knoblauchbrot	4,00
21	Knoblauchbrot mit gewürzten Tomaten, gegrillt	6,90
21a	Pitabrot	4,50

Suppen

- | | | |
|-----------|--------------------|-------------|
| 22 | Elenasuppe | 6,90 |
| 25 | Hühnersuppe | 6,90 |

Salate

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 30 | Beilagen-Salat
Krautsalat, Zaziki | 5,90 |
| 32 | Bauernsalat
Krautsalat, versch. knackige grüne Salate,
Tomaten, Gurken, Fetakäse, Zwiebeln | 14,90 |
| 33 | Choriatiki (Original griechischer Bauernsalat)
Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven,
Zwiebeln, Petersilie, Fetakäse | 16,50 |
| 34 | Thunfisch-Salat
versch. knackige grüne Salate
mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, gek. Ei | 14,90 |
| 38 | Greek Caesar-Salat
versch. knackige grüne Salate
gegrilltes Hühnerbrust Filet,
Croûtons, Mais und Parmesan dazu Ceasar Dressing | 18,50 |
| 39 | Thalassa-Salat
versch. knackige grüne Salate, mit Tomaten,
Gurken, Thunfisch, Scampis,
Kalamaris, Muscheln | 18,90 |
| 40 | Ziegenkäse-Salat
versch. knackige grüne Salate,
mit Kirschtomaten, Walnüssen
und Ziegenkäse | 16,90 |

Alle Salate können Sie mit:
Hausdressing (mit Senf), Joghurtsauce oder
Balsamicoessig und Olivenöl bekommen

Käse

42	Gebackener Feta mit Salat	10,90
43	Gebackener Feta mit Sesam und Honig verfeinert	11,50
44	Fetakäse in Alufolie gegrillt, mit Tomaten, Gewürzen und Zwiebeln	11,50
45	Fetakäse aus dem Ofen, mit Tomaten, Gewürzen und Zwiebel	11,50

Beilagen

46	Pommes frites	4,00
47	Reis	4,00
48	Kroketten	4,50
50	Kritharaki griech. Nudeln	4,50
51	Riesenbohnen in Tomatensauce nach griech. Art	6,90
51a	Bamies (Okraschoten) in Tomatensauce nach griech. Art	6,90
52	Grüne Bohnen in Tomatensauce nach griech. Art	6,90
52a	Gegrilltes Gemüse	7,50
52b	Metaxasauce	4,00
52c	Rote scharfe Sauce	3,00

Omeletts

55	Omelett mit Fetakäse und Champignons dazu gem. Salat	16,90
56	Omelett mit Gyros gefüllt mit Gyros, Tomaten und Zwiebeln, dazu gem. Salat	17,90

Grill-Spezialitäten

59 Gyros	16,50
geschnitztes Schweinefleisch, mit Reis, dazu Salat und Zaziki	
59a Gyros	17,90
in Metaxasauce, mit Reis, dazu Salat und Zaziki	
59b Gyros á la „Konstantinos“	17,90
Gyros, mit Zaziki, Tomaten, Zwiebeln, Pommes Frites und griechisches Pitabrot	
60 Gyros überbacken	19,90
Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Reis, Salat und Zaziki	
60a Gyros à la Chefkoch	19,90
aus der Pfanne mit Tomaten-Sahnesauce, Champignons und Paprika, mit Reis dazu Salat und Zaziki	
60b Gyros und Kalamaris	19,90
dazu Pommes frites, Salat und Zaziki	
61 Suvlaki	19,50
Fleischspieße, mit Reis, dazu Salat und Zaziki	
62 Suzuki	17,90
Hacksteaks, mit roter Sauce, dazu Reis, Salat und Zaziki	
63 Leber	16,50
mit Reis dazu Salat und Zaziki	
64 Gyros – Suvlaki	19,90
Gyros mit Fleischspieß, dazu Reis, Salat und Zaziki	
65 Gyros – Suzuki	18,90
Gyros mit Hacksteak, mit roter Sauce, dazu Reis, Salat und Zaziki	
66 Gyros mit Leber	17,90
dazu Reis, Salat und Zaziki	
67 Gyros mit 2 Lammkoteletts	21,90
dazu Reis, Salat und Zaziki	
68 Bifteki	19,90
Hackfleisch, gewürzt nach griech. Art, mit Feta-Käse gefüllt, mit roter Sauce, dazu Reis, Salat und Zaziki	
70 Lammkoteletts	24,90
mit Reis dazu Salat und Zaziki	
76 Rumpsteak (ca. 200 g)	28,90
mit Kroketten, Reis, dazu Salat und Zaziki	
78 Rumpsteak (ca. 200 g)	30,90
mit gedünsteten frischen Champignons und Zwiebeln, dazu Kroketten, Reis, Salat und Zaziki	

Grill-Spezialitäten

- 79 „Christos“ Spezial-Teller** **32,90**
Rumpsteak, Lammfilet, 2 Lammkoteletts, Hühnerbrustfilet,
dazu Kroketten, Reis, Salat und Zaziki
Auch für zwei oder mehr Personen erhältlich!
- 81 Bauernsuvlaki „Delikaris“** **22,50**
4 Bauernspieße, mit Zaziki, Tomaten, Zwiebeln,
Pommes frites und griechisches Pitabrot
- 82 Schnitzel „Kostas“** **18,90**
Schweineschnitzel paniert, mit Pommes frites,
dazu Salat und Zaziki
- 82a Schnitzel „Babis“** **20,90**
Hähnchenschnitzel paniert, mit Pommes frites,
dazu Salat und Zaziki
- 83 Hühnerbrust Filet natur** **20,90**
mit Reis, Salat und Zaziki
- 84 Lammfilet „Despina“** **30,90**
mit Pommes frites und Reis, dazu Salat und Zaziki
- 84a Lammteller „Jannis“** **28,90**
Lammfilet und Lammkoteletts,
mit Pommes frites und Reis, dazu Salat und Zaziki
- 88 Pegasus-Teller** **21,90**
Gyros, 1 Suvlaki, 1 Suzuki,
mit Pommes frites und Reis dazu Salat und Zaziki
- 89 Pegasus Spezial** **27,90**
Gyros, 1 Suvlaki, 1 Suzuki, 2 Lammkoteletts,
mit Pommes frites und Reis, dazu Salat und Zaziki
- 92 Herkules Teller** **32,90**
Gyros, 1 Suvlaki, 1 Suzuki, Schweinefilet, 2 Lammkoteletts,
Hühnerbrust, mit Pommes frites und Reis,
dazu Salat und Zaziki

Griechische Spezialitäten

- 95 Moussaka** **19,90**
ein Auflaufgericht mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln
und Béchamelsauce, dazu Salat und Zaziki
- 96 Pfanne – Mediterran** **21,90**
versch. Filetstücke aus der Pfanne,
gebraten mit frischem Gemüse auf griech. Art,
dazu Pommes frites, Salat und Zaziki

Griechische Spezialitäten

- | | |
|---|--------------|
| 97 Giuwetsi | 22,90 |
| Kritharaki (griech. Nudeln) mit geschmortem Lammfleisch und Käse überbacken dazu Salat und Zaziki | |
| 99 Leber – Spezial | 19,90 |
| Leber in der Pfanne mit frischem Gemüse gebraten, auf griech. Art dazu Reis, Salat und Zaziki | |
| 101 Rigatoni – Spezial | 19,90 |
| mit Hühnerbrust, Metaxasauce und Käse überbacken | |

Besonders zu empfehlen

- | | |
|---|--------------|
| 102 Filet „Jota“ | 23,90 |
| Schweinefilet in feiner, heller Sauce, mit frischen Champignons, Kroketten und gem. Salat | |
| 103 Filet Metaxa | 23,90 |
| Schweine- oder Hühnerbrustfilet in feiner Metaxasauce, mit Kroketten und gem. Salat | |
| 105 Filet „Dimitra“ | 23,90 |
| Hühnerbrustfilet in einer feinen Sauce, mit frischen Champignons, dazu Kroketten und gem. Salat | |
| 108 Filet „Elena“ | 32,90 |
| Lammfilet in Rahmsauce, mit frischen Champignons, dazu Kroketten und gem. Salat | |
| 109 Leber „Giorgos“ | 20,90 |
| in feiner Metaxasauce, mit frischen Champignons, dazu Kroketten und gem. Salat | |
| 109a Leber „Eleni“ | 20,90 |
| in Bratensauce, mit frischen Champignons, Kirschtomaten und Fetakäse, dazu Kroketten und gem. Salat | |

Spezialitäten für 2 Personen

- | | |
|---|--------------|
| 115 Ritsos-Platte | 45,90 |
| 2 Suvlaki, 2 Suzuki, 2 Schweinefilets, Gyros,
2 Hühnerbrustfilets, Pommes frites, Reis, Zaziki
und ein großer Bauernsalat | |
| 116 „Christos“ Spezial-Platte für 2 Personen | 65,80 |
| 2 Rumpsteaks, 2 Lammfilets, 2 Lammkoteletts,
2 Hühnerbrustfilets, Kroketten, Reis, Salat und Zaziki | |

Spezialitäten für 3 Personen

- | | |
|---|--------------|
| 117 Manos-Platte | 68,90 |
| 3 Suvlaki, 3 Suzuki, 3 Schweinefilets, Gyros,
3 Hühnerbrustfilets, Pommes frites, Reis, Zaziki
und ein großer Bauernsalat | |

Spezialitäten für 4 Personen

- | | |
|---|--------------|
| 118 Mikis-Platte | 91,80 |
| 4 Suvlaki, 4 Suzuki, 4 Schweinefilets, Gyros,
4 Hühnerbrustfilets, Pommes frites, Reis, Zaziki
und ein großer Bauernsalat | |

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|--|--------------|
| 119 Aladin | 11,50 |
| 1 Hühnerbrustfilet mit Pommes frites und Salat | |
| 120 Spaghetti „Vassilis“ | 7,50 |
| mit Butter | |
| 121 Spaghetti „Chrysi“ | 8,50 |
| in Tomatensauce | |
| 122a Schnitzel „Melina“ | 11,90 |
| Hähnchen- oder Schweineschnitzel paniert,
mit Pommes frites und Salat | |
| 123 Kleiner Gyros | 12,90 |
| dazu Reis, Salat und Zaziki | |

Für den kleinen Hunger

125 Thassos-Teller	15,90
1 Suzuki, 1 Schweinesteak, mit Reis, Salat und Zaziki	
126 Volos-Teller	16,90
1 Suzuki, 1 Schweinesteak, Leber, mit Reis, Salat und Zaziki	
127 Kleiner Gyros (überbacken)	17,90
Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Reis, Salat und Zaziki	

Lammfleisch aus dem Backofen

128 Lammfleisch	22,90
mit weißen Riesenbohnen, dazu Salat und Zaziki	
129 Lammfleisch	22,90
mit jungen grünen Bohnen, dazu Salat und Zaziki	
131 Lammfleisch	22,90
mit Bamies (Okraschoten), dazu Salat und Zaziki	

Fischgerichte

138 Sardinien „Baburas“	19,90
mit gem. Salat und Zaziki	
139 Kalamaris „Andreas Sepos“	20,90
mit gem. Salat und Zaziki	
140 Sardinien und Kalamaris	20,90
mit gem. Salat und Zaziki	
141 Schollenfilet „Ägeon“	20,90
gebraten, mit Butterreis und gem. Salat	
145 Scampis- „Sula´s“ Spezial	23,90
Scampis geschält, gedünstet in Cocktailsauce, mit Metaxa verfeinert und flambiert, dazu gem. Salat und Butterreis	
146 Fischplatte „Alexandroupolis“	31,50
Sardinien, Kalamaris, Schollenfilet, Scampis, mit gem. Salat und Zaziki	
147 Fischplatte für 2 Personen	63,00

Vegetarische Gerichte

148 Omelett mit Gemüse	18,90
dazu gem. Salat	
149 Rigatoni in Metaxasauce	16,90
mit Käse überbacken	
150 Sarsavat (Veganes Gericht)	18,90
versch. frische Gemüsesorten gebraten, mit pikanter Tomatensauce und Brot	
151 Vegetarische Mesesplatte	19,90
gebackener Feta, Blätterteigröllchen, Käsecreme, Auberginen, Zucchini, gebratener Peperoni, Zaziki und Salat	

Eiskarte „ELENA“

152	Gemischtes Eis	6,50
153	Gemischtes Eis mit Sahne	6,90
154	Schoko Becher gemischtes Eis mit Schokoladensauce und Sahne	7,90
155	Amaretto Becher gemischtes Eis mit Amaretto und Sahne	7,90
156	Baileys Becher gemischtes Eis mit Baileys und Sahne	7,90

Dessert

157	Joghurt mit Honig und Walnüssen	7,50
158	Schoko Soufflé mit Vanilleeis und Sahne	7,90

Offene Weine Rot 0,25 l

159 Imiglikos Black Label lieblich	6,90
160 Nemea, Agiorgitiko special trocken mit authentischen Beerenaromen	7,50
163 Makedoniko ein süffiger Wein aus Nordgriechenland, halbtrocken	7,90
164 Mavrodaphni süß, Likörwein	8,50

Offene Weine Weiß 0,25 l

165 Weinschorle	6,50
166 Imiglikos lieblich	6,90
168 Retsina geharzt	6,90
169 Moschofilero milder, trockener hellfarbiger Weißwein mit glänzender Farbe und fruchtigem Aroma	7,90
170 Makedoniko ein süffiger Wein aus Nordgriechenland, halbtrocken	7,90
171 Samos natur süß, Likörwein	8,50

Offene Weine Rosé 0,25 l

172 Terre Grec, Tsililis leichter, frischer, trockener Qualitätswein	7,50
173 Makedonikos ein süffiger Wein aus Nordgriechenland, halbtrocken	7,90

Flaschenweine Rosé

186b Mostra (trocken und lieblich)	0,5l	9,90
188 Plóes halbtrockener Roséwein aus ausgesuchten Traubensorten der besten griechischen Bergregionen	0,7l	20,90
189 Amethystos Costa Lazaridi trockener Roséwein, vermittelt intensive Aromen von Erdbeere, Johannisbeere und Brombeere, aus den Rebsorten Sauvignon Blanc und Merlot	0,7l	26,90
189a Domaine Costa Lazaridi trockener eleganter Roséwein mit einer kristallklar leuchtenden Farbe, Aroma aus roten Früchten wie Erdbeeren und weißen Frucht- kirschen, Zitronenaromen und einer Prise von Gewürzen, aus drei Rebsorten: Merlot, Agiorgitiko und Grenache	0,7l	30,90



Flaschenweine Rot

- | | | |
|--|------|-------|
| 173a Mostra (trocken und lieblich) | 0,5l | 9,90 |
| 174 Imiglikos Black Label auserlesener lieblicher Wein mit tiefroter Farbe, intensivem Aroma, reifer Frucht und reichem Geschmack | 0,7l | 19,90 |
| 176 Makedonikos halbtrockener Wein aus ausgesuchten Traubensorten der besten griechischen Bergregionen | 0,7l | 20,90 |
| 177 Plóes trocken, Cabernet Sauvignon, Merlot, fruchtig, mit Noten von Kirschen, Himbeeren und Gewürzen | 0,7l | 20,90 |
| 178 Amethystos Costa Lazaridi, trocken, der purpurfarbene, funkelnde Wein entsteht aus Cabernet-Sauvignon-Trauben, aber auch aus Merlot und der griechischen Rebsorte Agiorgitiko | 0,7l | 34,90 |
| 179 Domaine Costa Lazaridi, trocken, ein reinsortiger Syrah mit allen Vorzügen der beliebten Traubensorte | 0,7l | 35,90 |


Flaschenweine Weiß

- | | | |
|---|------|-------|
| 179a Mostra (trocken) | 0,5l | 9,90 |
| 180 Malamatina Retsina weltbekannter griechischer Weißwein aus reifen Trauben und dem Duft des Kiefernharzes | 0,5l | 9,90 |
| 181 Imiglikos auserlesener lieblicher Wein mit intensivem Aroma, reifer Frucht und reichem Geschmack | 0,7l | 19,90 |
| 182 Makedoniko halbtrockener Wein aus ausgesuchten Traubensorten der besten griechischen Bergregionen | 0,7l | 20,90 |
| 183 Plóes trocken, aus den Rebsorten Chardonnay, Assyrtiko, mit Aromen von Zitronen und Zitrusfrüchten | 0,7l | 20,90 |
| 183a Plóes trocken aus dem rebsorten Sauvignon Blanc und Moscato, mit Aromen von Pfirsichen und Blumen | 0,7l | 20,90 |
| 183b ELENA Hauswein Grauburgunder, trocken mit Aromen von Birne und Ananas | 0,7l | 20,90 |
| 184 Moschofilero milder, trockener, hellfarbiger Weißwein, glänzende Farbe und fruchtiges Aroma, aus der griechischen Rebsorte Moschofilero | 0,7l | 24,90 |
| 185 Malagouzia, Ktima Alpha trocken, frischer und knackiger Weißwein aus der griechischen Rebsorte Malagouzia, Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund | 0,7l | 25,90 |
| 186 Amethystos Costa Lazaridi trocken, vermittelt intensive Aromen von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten, aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Semillon und der Assyrtikotraube aus der Ägäis | 0,7l | 26,90 |
| 186a Biblia Chora trocken eine Kombination aus der Rebsorte Assyrtico und die internationale Sauvignon Blanc Traube, ein Wein mit fruchtigen Aromen von Honigmelone und exotischen Früchten | 0,7l | 34,90 |

Fassbiere

190	Haake Kräusen Pils	0,3 l	4,00
191	Haake Kräusen Pils	0,4 l	4,50
192	 BECK'S	0,3 l	4,00
193	 BECK'S	0,4 l	4,50
194	Alster	0,3 l	4,00
195	Alster	0,4 l	4,50
195a	Leffe blond	0,25 l	4,90
195b	Leffe brune	0,25 l	4,90
195c	Leffe blond	0,33 l	5,50
195d	Leffe brune	0,33 l	5,50

Flaschenbiere

196	Alt	0,33 l	4,00
197	Jever	0,33 l	4,00
198	 BECK'S – alkoholfrei	0,33 l	4,00
199	Erdinger Weizenbier – naturtrüb	0,5 l	5,80
200	Erdinger Weizenbier – dunkel	0,5 l	5,80
201	Erdinger Weizenbier – kristallklar	0,5 l	5,80
202	Erdinger Weizenbier – alkoholfrei	0,5 l	5,80
202a	Franziskaner – alkoholfrei mit Zitrone-, Holunder-, oder Blutorange-Geschmack	0,33 l	4,00

Alkoholfreie Getränke

203	Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	4,50
204	Malzbier	0,33 l	3,50
205	Coca Cola	0,2 l	3,50
206	Coca Cola Zero	0,2 l	3,50
206a	Coca Cola Zero	0,4 l	4,50
207	 Fanta	0,2 l	3,50
208	 Sprite	0,2 l	3,50
209	Spezi	0,2 l	3,50
210	Mineralwasser	0,25 l	3,50
211	Mineralwasser	0,75 l	7,90
212	Original Bitter Lemon	0,2 l	3,50
213	 American Ginger Ale	0,2 l	3,50
214	Indian Tonic Water	0,2 l	3,50
214a	Original Bitter Lemon	0,4 l	4,90
214b	American Ginger Ale	0,4 l	4,90
214c	Indian Tonic Water	0,4 l	4,90

Fruchtsäfte

215	Apfelsaft	0,2 l	3,50
216	Orangensaft	0,2 l	3,50
217	Roter Traubensaft	0,2 l	3,50
218	Kirsche-Fruchtsaft-Getränk	0,2 l	3,50
219	Bananen-Fruchtsaft-Getränk	0,2 l	3,50
219a	Maracujasaft	0,2 l	3,50
219b	Alle Säfte	0,4 l	4,90
220	Apfelschorle	0,2 l	3,50
221	Apfelschorle	0,4 l	4,50
222	Traubenschorle, Kirschschorle, Maracujaschorle	0,2 l	3,50
223	Traubenschorle, Kirschschorle, Maracujaschorle	0,4 l	4,90

Spirituosen 2 cl

224	Ouzo	38% Vol.	2,50
225	Ouzo Gold	38% Vol.	3,00
226	Ouzo 12	38% Vol.	3,00
227	Ouzo Plomari	38% Vol.	3,00
228	Tsipouro	38% Vol.	3,50

Aquavit 2 cl

229	 Aquavit	41,5 % Vol.	3,90
-----	---	-------------	------

Weinbrand 2 cl

233	Metaxa 5*	38 % Vol.	5,90
234	Metaxa 7*	40 % Vol.	6,90
235	Metaxa 12*	40 % Vol.	8,50
236	Metaxa flambiert	40 % Vol.	8,90
236a	Metaxa 40 Jahre alt	40 % Vol.	8,90
236b	Metaxa Reserve	40 % Vol.	9,90

Liköre 2 cl

237	Griechischer Bananenlikör	25 % Vol.	4,20
238	 4 cl auf Eis	20 % Vol.	4,20
238a	Marsala	17 % Vol.	3,50

Bittere 2 cl

239	Ramazotti	30 % Vol.	4,00
240	Fernet Branca	42 % Vol.	4,00
240a	Fernet Menta	42 % Vol.	4,00
241	Jägermeister	35 % Vol.	4,00
242	KUEMMERLING	35 % Vol.	4,00
243	AVERNA	32 % Vol.	4,00

Heiße Getränke

248	Kaffee	Tasse	3,00
249	Kaffee	Kännchen	4,50
250	Tee Schwarz, Kamille, Minze	Glas	3,00
251	Tee Schwarz, Kamille, Minze	Kännchen	4,50
253	Paradiso – Bananenlikör, Kaffee, Sahne	Glas	3,50
255	Glühwein (weinhaltiges Getränk)	Glas	3,90
256	Original griech. Mokka	Tasse	3,90
256a	Doppelter Mokka	Tasse	4,90
257	Cappuccino	Tasse	4,00
259	Milchkaffee	Tasse	4,50
260	Latte Macchiato	Tasse	4,50
261	Espresso	Tasse	3,50
262	Doppelter Espresso	Tasse	5,00

Sekt

263	Henkell Trocken Pikkolo	0,20 l	7,90
264	Henkell Trocken	0,75 l	22,90
264a	Glas Sekt	0,10 l	4,00

Aperitif

265	Lillet Wild Berry		7,90
266	Hugo		7,90
267	Aperol Spritz		7,90
267a	Martini 5 cl auf Eis		4,90
268	Ouzo Plomari 4 cl auf Eis		4,90

Longdrinks

269	CAMPARI Orange		6,50
270	Charly		4,90
271	Wodka mit Tonic, Orange, Lemon		6,00
272	Whisky mit Coca Cola		6,00
273	Gin mit Tonic		6,00
274	Bacardi mit Coca Cola		6,00
275	Havana Club		7,50