



LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns
SIE
im

Restaurant Gusto im Fischer

Zu Begrüßen

Der Begriff *Gusto* ist entlehnt aus dem Italienischen (aus dem lateinisch *gustare*), wo es die Bedeutung von ‚Geschmack, schmecken‘ hat, im wörtlichen wie im übertragenen Sinne, auch im Sinne von ‚gefallen‘.

Die Griechen haben dieses Wort von den Römern übernommen und benutzen in vielfältiger Weise für Geschmack, Leidenschaft, Lust, und so wollen wir Sie Verwöhnen.

Ouzo	2 cl	€ 1,-
Ouzo Jivaeri	2 cl	€ 2,50
Ouzo Plomari aus Lesbos	2 cl	€ 2,50
Kir Royal, Chassis, Sekt	0,1l	€ 3,50
Campari Orange/Soda (1*)	4cl	€ 6,50
Sherry, trocken/Medium	5cl	€ 4,50
Martini weiß	5cl	€ 5,50
Glas Prosecco	0,1l	€ 3,00
Aperol mit Weißwein und Soda	0,2l	€ 5,00
Hugo	0,2l	€ 5,00
Lillet Elite	0,2l	€ 5,00

Wir Empfehlen

Wein Empfehlung

828. Queen of Hearts Weiß – Landwein Makedonien (Sulfide) GR 0,75 FL € 16,00 0,2l € 5,00
 Trockener Weißwein aus den Rebsorten Chardonnay, Roditis, Assyrtiko.
 Leicht grünliche Farbe, einzigartige Zitrusfrucht Aromen mit einem weichen und eleganten Geschmack. Ein ausgewogener Wein mit leichten Nachgeschmack.
830. King of Hearts Rot – Landwein Makedonien (Sulfide) GR 0,75 FL € 16,00 0,2l € 5,00
 Trockener Rotwein aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot mit einer tiefroten Farbe mit violetten Reflexen. Volles Aroma von Beeren und Sanft weichen Tanninen.

Vorspeisen

946. Moslitos € 6,00
 Krebsfleisch in Teigmantel ausgebacken mit hausgemachter Knoblauchcreme
947. Schafskäse € 6,50
 in Sesammantel gebacken und mit Thymianhonig aus Kreta verfeinert

Suppe

950. Meeresfrüchtesuppe ala Vassili € 5,90
 Pikante Tomatensuppe mit Meeresfrüchten

Hauptgerichte

951. Baby Calamari vom Grill dazu Reis, Kartoffeltaler und Salat (2,3,4) € 18,50
952. Poseidon-Teller € 16,50
 Giros, Suflaki, Putenbruststeak, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler und Salat(2,)
953. Thessoes Teller € 18,50
 Giros, Lammfiletspieß mit Paprika und Zwiebeln garniert, Tzaziki
 Knusprige Kartoffeltaler, Reis und Salat
956. Kritharaki (Griech. Reismudeln) mit Bolognese und Käse überbacken € 9,60
958. Bunter Salatteller mit frischen Lachs vom Grill (2) € 12,90

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|--|---|-------|
| 1. Oktapussalat (Pulpo) in Olivenöl und Essig eingelegt mit Peperoni, Paprika und Karotten verfeinert | € | 8,90 |
| 2. Tzaziki (Joghurt mit Knoblauch und Gurken) | € | 3,80 |
| 4. Tiroosalata (Schafskäse pikant angemacht) | € | 4,50 |
| 5. Auberginensalat | € | 4,50 |
| 6. Krabbencocktail ⁽⁺¹⁾ | € | 6,50 |
| 7. Tarama (Fischrogen Salat nach altem griechischen Rezept,) | € | 4,30 |
| 8. Griechischer Schafskäse mit Olivenöl angemacht | € | 3,90 |
| 9. Oliven und Peperoni ^(1,5) | € | 3,50 |
| 10. Griechische Vorspeisenplatte (für 2 Personen)
Mit Tzaziki, Tarama, Tiroosalata, Auberginensalat, Oktapussalat, Krabbencocktail,
Schafskäse, Oliven, Peperoni ^(1,5,+1,5,6) | € | 14,50 |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|---|---|-------|
| 12. Weinblätter (gefüllt mit Reis und Hackfleisch vom Schwein) mit Zitronensauce ^(+2,+9) | € | 5,80 |
| 13. 3 Scampi vom Grill mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl dazu Knoblauchbrot | € | 7,00 |
| 14. 3 Scampi mit pikanter Sauce und Schafskäse aus dem Backofen | € | 7,50 |
| 15. Saganaki Cremiger Schafskäse paniert und knusprig gebraten Mit Tomatensalat | € | 6,90 |
| 16. Gegrillte Peperoni mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl | € | 4,00 |
| 17. Saganaki Cremiger Schafskäse paniert und knusprig gebraten | € | 4,90 |
| 18. Bruschetta (geröstetes Baguette) mit Tomatenwürfel, Oliven, Kräuter ^(1,5) | € | 4,90 |
| 19. Knoblauchbrot | € | 3,50 |
| 22. Dicke Bohnen in Tomatensauce | € | 3,80 |
| 23. Gebackene Auberginen mit Tzaziki ⁽⁺⁹⁾ | € | 5,20 |
| 24. Gebackene Zucchini mit Tzaziki ⁽⁺⁹⁾ | € | 5,20 |
| 25. Tiropitakia (Blätterteig gefüllt mit Hausgemachter Schafskäsecreme) | € | 6,00 |
| 26. Feta Forno im Topf gebackener Schafskäse mit Olivenöl, Tomaten, Paprika,
Oliven, Zwiebeln und frischen Knoblauch | € | 6,50 |
| 28. Pita Griech. Fladenbrot mit Tzaziki ^(+0,+9) | € | 3,50 |
| 29. Warme Vorspeisenplatte (für 2 Personen)
Mit Gebackenen Auberginen und Zucchini, Tzaziki, Weinblätter,
Saganaki, Tiropitaki, Dicken Bohnen ^(+0,+9,1,5,+2) | € | 16,50 |

BEILAGEN

40. Pommes Frites	€	3,00	41. Knusprige Kartoffeltaler (40)	€	3,00
42. Reis	€	2,50	43. Gemüse	€	3,90
44. Folienkartoffel mit Tzaziki (49)	€	3,90	46. Griechische Backkartoffeln	€	3,50
47. Pita griech. Fladenbrot (40)	€	2,00			

SUPPEN

50. Griechische Hühnersuppe Mit Eierschaum und Reis (42,51)	€	4,50	51. Tomatensuppe mit Basilikum und Croutons (49)	€	4,00
--	---	------	---	---	------

SALATE

59. Krautsalat (2)	€	3,00
60. Gemischter Salat (2)	€	4,40
61. Großer gemischter Salat (2)	€	5,90
62. Grüner Salat (2)	€	3,00
63. Tomatensalat (2)	€	3,50
64. Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum	€	5,90
65. Griechischer Bauernsalat (2,15) mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika Oliven, Schafskäse und Knoblauch	€	9,50
66. Salatteller mit gegrillten Putenbruststreifen und hausgemachtem Dressing mit doppelter Portion Putenbrust + 4,50 (2,49)	€	9,50
67. Gemischter Salatteller mit gegrillte Calamari mit doppelter Portion Calamari + 4,50 (2,40)	€	9,50
69. Salatteller Italiana Gemischter Salatteller mit Tunfisch und Mozzarella, Tomaten	€	8,90
70. Bunter Salatteller mit Giros und feinem Hausdressing (2,49)	€	8,90
71. Bunter Salatteller mit 4 Gegrillten Scampi und Hausgemachten Croutons (2)	€	13,90

Spaghetti, oder Penne

80. Napoli - mit Tomatensauce	€ 7,20
81. Bolognese - mit Hackfleischsoße	€ 7,70
82. Mediterraneo - mit frischem Gemüse und Tomatensahnesoße(49)	€ 8,90
83. Carbonara - mit Ei, Speck & Sahnesauce (4,49,42)	€ 8,50
84. Puttanesca - mit frischem Gemüse, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Tomatensauce	€ 9,60
85. Aglio, Olio e Peperoncini - mit Olivenöl und Knoblauch (Scharf)	€ 7,70
86. Frutti di Mare - mit Meeresfrüchte(41), Knoblauch und Tomatensoße	€ 10,50
87. Tricolore - mit frische Tomaten, Mozzarella und Rucola(49)	€ 8,90
88. Rinderstreifen und Dicken Bohnen in Tomatensauce	€ 11,90
89. Al Funghi - mit frischen Pilzen und Sahnesauce(49)	€ 8,20
90. Salmone - mit Frischem Lachs in Tomatensahnesauce(49)	€ 11,40
91. Arrabbiata - mit Tomatensauce (scharf)	€ 7,70

Pizza aus dem Steinofen

Alle Pizze ⁽⁴⁰⁾ mit Tomatensauce und Mozzarella⁽⁴⁹⁾

100. Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella ⁽⁴⁹⁾	€ 6,90
101. Salami ^(1, 12)	€ 7,90
102. Prosciutto (Hinterschinken) ^(1, 16, 2)	€ 7,90
103. Funghi (frische Champignons)	€ 7,90
104. Contadina - mit Salami und Funghi	€ 8,90
105. Romana - mit Schinken (Hinterschinken) ^(1, 16, 2) und Funghi	€ 8,90
106. Speciale - mit Schinken(Hinterschinken) ^(1, 16, 2) , Salami ⁽²⁾ , Funghi und Peperoni ⁽²⁾	€ 9,40
107. Vegetariana - mit verschiedenen Gemüsen	€ 8,90
108. Vulcano - mit scharfer Salami ⁽²⁾ und Peperoni	€ 9,40
109. Giros mit Gegrilltem Schweinehals vom Drehspieß und Zwiebeln	€ 9,80
110. Tricolore - mit Frische Tomaten, Rucola und Schafskäse	€ 8,90
111. Frutti di Mare - mit Meeresfrüchte ⁽⁴¹⁾ und Knoblauch	€ 10,40
112. Siciliana - mit Sardellen und scharfe Salami ⁽²⁾	€ 9,90

Verwendete Zusatzstoffe siehe letzte Seite

ALLERGENE TABELLE Bitte Personal Fragen

VOM BACKOFEN



130. Musaka € 11,90
Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Hackfleisch vom Schwein,
Beschamel und würziger Tomatensauce (40,+2,49)
133. Stamna (Vegetarisch) € 9,70
mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Tomaten

FISCHGERICHTE

140. Calamari frittiert mit Kartoffeltaler und Gemüsereis, Knoblauchdipp und Salat (2) € 15,00
142. 5 Riesengarnelen vom Grill € 23,50
mit Folienkartoffel mit Tzaziki und Reis, dazu Salat (2)
143. 5 Scampi vom Backofen € 20,90
in scharfer Tomatensauce mit Krabben und Schafskäse überbacken,
mit Pommes Frites und Salat (2)
144. Scampi & Calamari € 20,90
3 Scampi mit Calamari, Kartoffeltaler und Gemüsereis, Knoblauchdipp und Salat (2)
145. Lachsfilet vom Grill € 19,90
mit Folienkartoffel mit Tzaziki und Gemüsereis, dazu Salat (2)
146. Zanderfilet € 18,90
mit Kartoffeltaler und Gemüsereis, Knoblauchdipp dazu Salat (2,)
147. Doraden Filet vom Grill € 19,90
mit Kartoffeltaler und Gemüsereis, Knoblauchdipp dazu Salat (2)
148. Mediterraneo € 23,50
Doraden Filet, Riesengarnelen und Calamari vom Grill
mit Kartoffeltaler und Gemüsereis, Knoblauchdipp dazu Salat (2)

Verwendete Zusatzstoffe siehe letzte Seite



FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

VOM SCHWEIN

160. Giros (Zarter Schweinehals in Scheiben geschnitten vom drehspeiß) € 13,50
mit Tzaziki, Tomatenreis, Kartoffeltaler und Salat (2,49,52) Kleine Portion Giros € 11,50
161. Giros - Pfanne € 14,90
mit Champignonsahnesauce⁽¹⁴⁾ und Käse überbacken dazu Reis und Salat (2,49,52)
162. Giros - Metaxa € 14,90
Mit Metaxa-Sahnesauce⁽¹⁴⁾ und Käse überbacken dazu knusprigen Kartoffelecken und Salat (2,49,52)
163. Suflaki (Magere Fleischstücke am Spieß) € 13,50
mit Tzaziki, Tomatenreis, Kartoffeltaler und Salat (2,) Kleine Portion Suflaki € 11,50
164. Suzuki (3 spez. Fleischküchle vom Schwein Griech. gewürzt, ohne Brot) € 13,50
mit Tzaziki, Tomatenreis und Salat (2,)
165. Suzuki - Metaxa-Sahnesauce € 13,50
Mit Metaxa-Sahnesauce und Käse überbacken dazu knusprigen Kartoffelecken und Salat (2,49,)
166. Schweineleber vom Grill € 15,90
Mit feiner Bratensauce, Röstzwiebeln, Pommes und Salat (2,40) Kleine Portion Leber € 12,90
167. Bifteki mit Tomatenreis, Kartoffeltaler und Salat (2,49) € 16,00
(Fleischküchle Griech. Gewürz, gefüllt mit Schafskäse, Mozzarella, Tomaten Peperoni)
168. Filetspeiß vom Schwein mit Hausgemachter Kräuterbutter € 14,90
dazu Folienkartoffel mit Tzaziki und Salat (2,49) Mit Zwei Filetspieße + 5.-
170. Filetspeiß vom Schwein mit Käse überbacken € 14,90
und Scharfer Sauce dazu Pommes frites und Salat (2) Mit Zwei Filetspieße + 5.-
171. Filetspeiß vom Schwein mit Champignonrahmsauce € 14,80
Pommes Frites und Salat (2,49) Mit Zwei Filetspieße + 5.-
172. Schweine - Medaillons in Metaxa-Sahnesauce € 15,90
mit Käse überbacken dazu knusprigen Kartoffelecken und Salat (2,)

VOM LAMM

180. 5 Kotelett vom frischem Lamm mit Kartoffeltaler, Reis und Salat (2,) € 18,90
181. Zarte Lammfiletspieße mit Paprika und Zwiebel garniert € 21,80
mit Kartoffeltaler, Reis und Salat (2,)
182. Lammspieße vom Rücken mit Kartoffeltaler, Reis und Salat (2) € 19,80
185. Lamm-Teller € 23,90
3 Lammkotelett, 2 Lammrücken Medaillons, 1 Lammfilet Spieß garniert mit Paprika und Zwiebeln dazu Kartoffeltaler, Reis, hausgemachter Kräuterbutter und Salat (2,3,4)

VOM RIND

RUMPSTEAK vom Angus - Rind ca. 300 gr.

- | | |
|--|---------|
| 190. mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat (2) | € 22,90 |
| 191. mit Champignonsauce, Pommes Frites und Salat (2) | € 23,90 |
| 192. mit frisch gepresstem Knoblauch, Kräuterbutter, knusprigen Kartoffeltaler und Salat (2) | € 23,90 |
| 193. mit Folienkartoffel mit Tzaziki und Salat (2) | € 23,90 |
| 195. mit Metaxasauce und knusprigen Kartoffelecken und Salat (2) | € 23,90 |

RINDERFILET vom Angus - Rind ca. 250gr.

- | | |
|--|---------|
| 196. mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat (2, 3, 4) | € 22,90 |
| 197. mit Champignonsauce, Pommes Frites und Salat (2, 3, 4) | € 23,90 |
| 198. mit Folienkartoffel mit Tzaziki und Salat (2, 3, 4) | € 23,90 |
| 200. mit Metaxasauce und knusprigen Kartoffeltaler und Salat (2, 3, 4) | € 23,90 |

VON DER PUTTE

Alles von der mageren Putenbrust

- | | |
|---|---------|
| 210. Paniertes Schnitzel mit Pommes und Salat (2, 40) | € 13,90 |
| 211. Schnitzel Napoli
Paniertes Schnitzel mit Tomatenspaghetti und Salat (2, 40) | € 14,90 |
| 212. Champignon-Schnitzel
mit feiner Champignonsauce, Pommes und Salat (2, 49) | € 14,90 |
| 214. Käseschnitzel
mit Scharfer Sauce und Käse überbacken dazu Pommes und Salat (2, 49) | € 15,90 |
| 215. Putensteak mit Knusprigen Kartoffeltaler und Salat (2,) | € 13,90 |
| 216. Putensteak - Metaxa
mit Metaxasauce und Knusprigen Kartoffeltaler und Salat und Salat (2, 49) | € 14,90 |

MIX-TELLER



230. OLYMPIA - Teller mit Giros, Suflaki, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler und Salat (2, 49,52) € 15,50
231. SOKRATES - Teller mit Giros, Suflaki, Suzuki, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler und Salat (2,) € 16,50
232. DELPHI - Teller mit Giros, 3 Lammkotelett, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler und Salat (2,) € 19,50
233. MYKONOS - Teller mit Giros, Suflaki, 2 Schweinefilet, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler und Salat (2,) € 18,50
234. METEORA - Teller mit Giros, Suflaki, Bifteki, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler und Salat (2,) € 19,50
235. PILOS - Teller mit Giros, Suflaki, 2 Schweineleber, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler und Salat (2,) € 18,50
236. BAUERN - Teller mit Suflaki, Suzuki, 2 Schweineleber, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler und Salat (2,) € 16,50
237. DUETTO - Teller mit Giros, frittierten Calamari, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler und Salat (2,) € 16,00
238. FILET-Teller € 24,50
mit Rinderfilet, Schweinefilet, Lammfiletspieß, Kräuterbutter oder Sauce nach Wahl dazu Pommes Frites und Salat (2, 49)
239. STEAK - Teller € 22,50
mit Rumpsteak, Lammrückensteak, Putensteak, Kräuterbutter oder Sauce nach Wahl dazu Pommes Frites und Salat (2, 49)
240. FILET - METAXA € 24,50
mit Rinderfilet, Schweinefilet, Lammfilet, in Metaxasahnesauce mit Käse überbacken dazu knusprigen Kartoffelecken und Salat (2, 49)

GRILLPLATTEN

245. AKROPOLIS - PLATTE (für 2 Personen) € 57,50
2 Lammfilet, 2 Rinderfilets, 2 Schweinefilet, 2 Riesengarnelen, Calamari, Tzaziki, Fischeiersalat, Pommes Frites, Reis und Salat (2, 4)
246. RHODOS - PLATTE (für 2 Personen) € 38,00
2 Suzuki, 2 Suflaki, 2 Lammkotelett, Giros, Tzaziki, Reis, Pommes Frites und Salat (2, 4)
247. GUSTO - PLATTE (für 4 Personen) € 96,50
4 Rindersteaks, 4 Suzuki, 4 Lammkotelett, Giros, 4 Putensteak, Tzaziki, Kartoffeltaler, Reis, Pommes Frites, Stamna Gemüse und Salat (2, 4)

KINDERTELLER

281. Kinderspaghetti mit Bolognese	€	4,50
283. Kinder-Schnitzel - paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites	€	4,50
286. Kinder-Giros mit Pommes und Tzaziki	€	4,50
287. Kinder-Calamari mit Pommes	€	4,50

DESSERTS

290. Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	€	3,00
291. Galaktobureko (Blätterteig mit Grießfüllung)	€	3,00
292. Galaktobureko (Blätterteig mit Grießfüllung) und Vanilleeis	€	3,90
300. Cup Dänemark, Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	€	3,90
301. Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	€	4,00
302. Kinder-Becher, Milch-Speiseeis und Sahne	€	2,20
303. Eierlikör - Becher, Milch-Speiseeis mit Eierlikör, Krokant Splitter und Sahne	€	4,40
304. Eis - Becher, Gemischtes Milch - und Früchteeis mit Sahne	€	3,50
305. Sanfter - Engel, Vanilleeis in Orangensaft und Rum	€	5,50
306. Tropicana, Vanilleeis in Orangensaft	€	3,50
307. Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	€	3,20

WARME GETRÄNKE

500. Espresso (36)	€	1,70
501. Tasse Kaffee (36)	€	1,90
502. Cappuccino (36)	€	2,20
503. Milchkaffee (36)	€	2,50
504. Latte Macchiato (36)	€	2,50
505. Latte Macchiato - Baileys	€	4,00
506. Latte Macchiato - Amaretto	€	4,00
507. Schokolade mit Sahne	€	2,40
508. Milch mit Honig	€	2,20
509. Kaffee HAG (Koffeinfrei)	€	1,90
510. Tee (nach ihrer Wahl)	€	1,90
511. Tee mit Rum	€	3,90
512. Heiße Zitrone	€	2,20
513. Glühwein	€	2,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

400. Tafelwasser	0,2l	€ 1,80	0,4l	€ 2,50
402. Coca Cola (12,3,6)	0,2l	€ 2,10	0,4l	€ 3,00
404. Coca Cola Zero (12,3,6,4)	0,2l	€ 2,10	0,4l	€ 3,00
406.. Orangenlimonade (12,)	0,2l	€ 2,10	0,4l	€ 3,00
408. Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,10	0,4l	€ 3,00
410. Cola - Mix (12,3,6)	0,2l	€ 2,10	0,4l	€ 3,00
412. Apfelschorle naturtrüb	0,2l	€ 2,00	0,4l	€ 2,90
414. Orangensaft	0,2l	€ 2,20	0,4l	€ 3,30
416. Apfelsaft naturtrüb	0,2l	€ 2,20	0,4l	€ 3,30
418. Traubensaft	0,2l	€ 2,20	0,4l	€ 3,30
419. Johannisbeernecktar	0,2l	€ 2,20	0,4l	€ 3,30
420. Tafelwasser	1,0l	€ 4,10		
421. Krumbach Gourmet Medium	0,5l	€ 2,90		
422. Krumbach Gourmet Still	0,5l	€ 2,90		
424. Krisch - Nektar	0,2l	€ 2,20	0,4l	€ 3,30
426. Bananen - Nektar	0,2l	€ 2,20	0,4l	€ 3,30
428. Kirschbananen - Nektar	0,2l	€ 2,20	0,4l	€ 3,30
430. Eistee	0,2l	€ 2,10	0,4l	€ 3,00
433. Schweppes Bitter Lemon (35)	0,2l	€ 2,20	0,4l	€ 3,30
435. Schweppes Tonic Water (35)	0,2l	€ 2,50		
436. Schweppes Ginger Ale (35)	0,2l	€ 2,50		
437. Orangina gelb	0,25l	€ 2,60		
438. Saft Schorle	0,2l	€ 2,10	0,4l	€ 3,20

BIERE

450. Famy Export vom Fass	0,3l	€ 2,40	0,5l	€ 3,10
452. Famy Pils vom Fass	0,3l	€ 2,70		
453. Famy Hefeweizen Leicht			0,5l	€ 3,10
454. Famy Hefeweizen Hell vom Fass	0,3l	€ 2,50	0,5l	€ 3,10
456. Famy Kristallweizen			0,5l	€ 3,10
457. Famy Weizen Dunkel			0,5l	€ 3,10
458. Famy Alkoholfrei Hefeweizen Hell			0,5l	€ 3,10
459. Famy Alkoholfreies Bier	0,3l	€ 2,40		
460. Radler	0,3l	€ 2,40	0,5l	€ 3,10
463. Cola Weizen (12,3,6)	0,3l	€ 2,50	0,5l	€ 3,10

OFFENE WEINE



ROTWEINE

600. Anemos – Nemea Trocken mit Geschützter Ursprungsbezeichnung aus 0,75fl, GR	0,2l	€	4,80
601. Primitivo – IGT Trocken Italien	0,2l	€	4,90
602. Nausa, Qualitätswein trocken, Griechenland	0,2l	€	4,40
603. Kressbronner Berghalde – Späthburgunder, Trocken QbA, D	0,2l	€	4,90
604. Makedonikos, halbtrockener Landwein, Griechenland	0,2l	€	4,20
605. Imiglikos, halbsüßer, Tafelwein, Griechenland	0,2l	€	3,90
606. Mavrodaphne, Likörwein mit Geschützter Ursprungsbezeichnung Griechenland	0,2l	€	4,50
607. Weinschorle Rot Sauer	0,2l	€	2,90
608. Weinschorle Rot Süß	0,2l	€	2,90

ROSÉWEINE

610. Kressbronner Berghalde – Späthburgunder Weißherbst, Halbtrocken QbA, D	0,2l	€	4,90
611. Retzina – Trocken, geharzter Tafelwein (Sulfite), Griechenland	0,2l	€	4,20
612. Vissino – Trocken mit Geschützter Ursprungsbezeichnung aus 0,75fl, GR	0,2l	€	4,80
613. Imiglikos, halbsüßer Tafelwein – Griechenland	0,2l	€	3,90
614. Makedonikos, halbtrockener Landwein – Griechenland	0,2l	€	4,20
615. Weinschorle Rose Sauer	0,2l	€	2,90
616. Weinschorle Rose Süß	0,2l	€	2,90

WEISSWEINE

620. Kressbronner Berghalde – Müller Thurgau, Trocken QbA, D	0,2l	€	4,90
621. Anemos – Trocken mit Geschützter Ursprungsbezeichnung aus 0,75fl, GR	0,2l	€	4,80
622. Frascati – DOC – Qualitätswein – Italien	0,2l	€	4,20
623. Orfeas, trocken fruchtiger Landwein, Griechenland	0,2l	€	4,00
624. Makedonikos, halbtrockener Landwein, Griechenland	0,2l	€	4,20
625. Retzina, geharzter Tafelwein, Griechenland	0,2l	€	3,90
626. Imiglikos, Lieblicher Tafelwein, Griechenland	0,2l	€	3,90
627. Limnos, Likörwein, Griechenland	0,2l	€	4,50
628. Weinschorle Weiß Sauer	0,2l	€	2,90
629. Weinschorle Weiß Süß	0,2l	€	2,90

APERITIF

330.	Ouzo	2 cl	€ 1,00
331.	Ouzo Jivaeri	2 cl	€ 2,50
332.	Ouzo Plomari aus Lesbos	2 cl	€ 2,50
333.	Ouzo Plomari	0,2 fl	€ 9,00
334.	Campari Orange / Soda (7)	4 cl	€ 4,50
335.	Sherry, trocken	5 cl	€ 3,50
336.	Martini, weiß	5 cl	€ 3,50
337.	Wodka Lemmon / Orange (9)	4 cl	€ 4,50
338.	Whisky (Johnny Walker / Jack Daniels)	2 cl	€ 4,00
339.	Underberg	2 cl	€ 2,00
340.	Fernet Branca	2 cl	€ 2,00
341.	Himbeergeist	2 cl	€ 2,00
342.	Doornkaat	2 cl	€ 2,00
343.	Jägermeister	2 cl	€ 2,00
344.	Ramatzotti	4 cl	€ 3,50
345.	Williams Christ	2 cl	€ 2,00
346.	Obstler	2 cl	€ 2,00
347.	Grappa	2 cl	€ 3,00
348.	Sambuca Molinari	2 cl	€ 3,00
349.	Baileys	4 cl	€ 3,00
350.	Glas Prosecco	0,1 l	€ 3,00
351.	Kir Royal, Chassis, Sekt	0,1 l	€ 3,50
353.	Tsipouro (Spez. Anistrester)	2 cl	€ 3,00
354.	Methexis Cabernet Sauvignon	2 cl Feiner Tresterbrand aus Cabernet Sauvignon Traube	€ 3,00
356.	Methexis Chardonnay	2 cl Ein fruchtiger, Tresterbrand aus der Chardonnay-Traube	€ 3,00
359.	Methexis Muscat	2 cl Ein milder Tresterbrand aus der Muscat-Traube.	€ 3,00
360.	Metexis Cigar	2 cl Erlasener Tresterbrand aus reifen Sauvignon Blanc Trauben	€ 6,00
362.	Metaxa 5*	2 cl	€ 2,50
363.	Metaxa 7*	2 cl	€ 3,00
364.	Metaxa Grand Olympian	2 cl	€ 3,50
365.	Metaxa Privat Reserve	2 cl	€ 6,00
366.	Aperol Soda (1*)	4 cl	€ 3,50
367.	Aperol mit Weißwein und Soda (7)	4 cl	€ 4,00
368.	Gin Tonic (10*)	4 cl	€ 4,20
369.	Red Bull - Wodka	4 cl	€ 5,50
370.	Jack Daniels / Cola	4 cl	€ 4,50
371.	Bacardi / Cola	4 cl	€ 4,20
372.	Amaretto	4 cl	€ 3,00
373.	Tequila	2 cl	€ 2,50
374.	San Bitter (alkoholfrei) (7)	1 dl	€ 2,20

FLASCHENWEIN ROT

800. AXIA Rot, trocken (750ml/14%) Alpha Estate Land: Griechenland € 18,50
 Florina Geschützte Geographische Angabe - Rebsorten: Syrah, Xinomavro
 Charakter:
 Der Axia Rotwein von Alpha Estate ist eine großartige Kombination von Syrah und Xinomavro. Die 9-monatige Lagerung in Eichenholzfässern und die darauf folgende 15-monatige Reifung in der Flasche bringen seine Aromen intensiv zur Geltung. Der Axia Rotwein hat eine tiefe purpurne Farbe. Im Bouquet harmonisieren Pflaumen und Blaubeeren ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten versetzter Geschmack, ausgewogene Tannine, eine ausbalancierte Säure und ein langer Abgang sprechen für einen qualitativ hochwertigen Wein.
801. Anemos Rot, trocken (750ml/13%) Palivou Estate Land: Griechenland € 14,50
 Peloponnes Geschützte Geographische Angabe - Rebsorten: Agiorgitiko 100%
 Charakter:
 Ein trockener Rotwein mit vollem Körper und weichen Tanninen vinifiziert aus der Agiorgitiko Traube. Der Anemos Rotwein von Palivou ist ein sehr fruchtiger Wein mit einem klaren Aroma von Kirschen, Erdbeeren und Stachelbeeren und einem samtigen Nachgeschmack. Kraftvolle, selektierte Agiorgitiko Trauben aus dem kühlen Alt Nemea Valley wurden zu einem facettenreichen Wein mit viel Komfort vinifiziert.
802. Nemea Reserve "Ammos" Rot trocken (750ml/14%) Palivou Estate € 29,50
 Nemea Geschützte Ursprungsbezeichnung - Rebsorten: Agiorgitiko 100%
 Charakter:
 Im Glas herrscht ein tiefrotes Farbenspiel. Das Bouquet wird geprägt von Kirschen, Waldfrüchten und gerösteten Rosinen die im Gleichgewicht mit einer Note von Vanille, getrockneten Früchten und Schokolade stehen. Ein Wein mit vollem, dichtem Körper, feinem Bouquet und lebendigen Tanninen. Die Agiorgitiko Reben weisen eine tiefrote Farbe mit einer dicken Hautschicht aus. Der Ammos Nemea Reserve Terra Leone Rotwein wird 22 Monate in französischen Eichenholzfässern gelagert.
803. Argyros Atlantis Santorini Rot 0,75L Region: Santorini Griechenland € 21,50
 Rebsorten: Mavrotragano, Mandilaria Geschmacksrichtung: trocken, Alkoholgehalt: 12,8%Vol.
 Charakter:
 Ausgebaut für 9 Monate in kleinen Eichenholzfässern, intensive rubinrote Farbe, komplex und würzig nach Vanille, Pfeffer und Johannisbeeren im Geschmack, Vollmundig mit den Aromen von Vanille und Holztönen, intensiv im Abgang.
804. Tsantali Imiglykos Naousa Rot 0,75L Region: Naousa Griechenland € 16,90
 Rebsorten: Xinomavro Geschmacksrichtung: lieblich
 Charakter:
 Eine glänzende rote Farbe, mit einem milden, süßen und leichten Geschmack.

FLASCHENWEINE ROSE

810. Argyros Atlantis Santorini Rot (0,75L/12,8%) Region: Santorini Griechenland € 18,50
Rebsorten: Assyrtiko, Mandilaria Geschmacksrichtung: trocken,
Charakter:
Helle rosa Farbe. Aromen von Erdbeere, Apfel und Kirsche. Die relativ hohen Säuregehalt von Assyrtiko gibt es eine knackige Frische.
811. Vissino trocken (750ml/13,5%) Palivou Estate, Korinth Griechenland € 18,50
Rebsorten: Agiorgitiko,
Charakter:
Im Bouquet des Vissino Rose von Palivou dominieren Aromen von Erdbeeren, Stachelbeeren und Kirschen kombiniert mit Zitrusaromen.
Sein Säuregehalt ist erfrischend und der Nachgeschmack ist fruchtig mit feinen Tanninen.
812. Imiglykos Rose Amynteon (750ml/11,5%) Tsantali Griechenland € 16,90
Amynteon Geschützte Ursprungsbezeichnung - Rebsorten: Xinomavro
Charakter
Ein sortenreiner, lieblicher Wein gekeltert aus Xinomavro Trauben von den Höhenlagen Amynteon bei Kozani in Makedonien. Das reiche Bouquet des Weins wird von fruchtigen Noten bestimmt.
Sein ausgeglichenes Säuregerüst harmoniert gut mit den ausgewogenen Tanninen.

FLASCHENWEINE WEISS

820. Anemos Weiß trocken (750ml/12,5%) Palivou Estate Korinth Griechenland € 18,50
Geschützte Geographische Angabe - Rebsorten: Roditis 100%
Charakter:
Dieser Wein wird aus den Trauben der autochthonen Roditis Rebe vinifiziert. Der kristallklare Anemos Weißwein von Palivou zeigt eine für Roditis Weine charakteristische grüngelbe Färbung, im Glas schimmert er golden. Ein sehr fruchtiger Wein mit Aromen von frischen Früchten wie Äpfel, Bananen, Ananas und Limone. Bekömmlich und weich im Geschmack mit einer angenehmen Säure und fruchtigem Abgang.
821. Argyros Atlantis Weiß (750ml/13%) Region: Santorini Griechenland € 18,50
Rebsorten: Assyrtiko, Athiri, Aidani
Charakter:
Blumige Aromen von frischen Zitrusfrüchten, spritzige Säure, leicht würziges Bouquet mit klaren Strukturen und mit einem weichen, frischen Abgang.
822. Imiglykos Weiß Limnos (750ml/11,5%) Tsantali Griechenland € 16,90
Limnos Geschützte Ursprungsbezeichnung - Rebsorten: Muscat
Charakter:
Der sortenreine liebliche Wein hat seine Heimat auf der Insel Limnos. Der würzige Geschmack der Muscat Trauben ist gut erkennbar. Der bekömmliche Wein hat ein fruchtbetontes Bouquet.
Den Abgang des säurearmen Imiglykos Weins bestimmen nuancierte Aromen von Gewürzen und Beeren.

FLASCHENWEINE WEISS

823. AXIA Weiß trocken (750ml/13%) Alpha Estate Griechenland € 17,50
Anbauregion: Florina, Amynteon Geschützte Geographische Rebsorten: Malagouzia 100%
Charakter:
Der Axia von Alpha Estate ist ein frischer und knackiger Weißwein. Die Malagouzia Trauben stammen aus der Region Florina/ Amynteon welche in einem einzigartigen Klima in Höher von 650m wachsen. Der Axia Weißwein hat eine brillante hellgelbe 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.
824. Gerovassiliou Weiß trocken (750ml/12,5%) Griechenland € 28,50
Epanomi Geschützte Geographische Angabe - Rebsorten: Malagouzia, Assyrtiko
Charakter
Die erfolgreiche Cuvée aus den Rebsorten Assyrtiko und Malagouzia überrascht jedes Jahr aufs Neue, welche als herausragend in seiner Klasse bekannt ist. Seine grüngelbliche Farbe, sein Duft nach Basilikum vor einem bestechenden Früchtehintergrund und ein feiner Hauch von grüner Paprika zeichnen die klassischen Authentizitäten der Sorten Assyrtiko und Malagouzia aus. Die Erhaltung dieser Geschmacksechtheit und sein ausgeprägter, fruchtebetonter Abgang unterscheidet den Gerovassiliou Weißwein von allen anderen.
825. Stone Hills Weiß trocken (750ml/13%) Palivou Estate Korinth Griechenland € 19,50
Geschützte Geographische Angabe - Rebsorten: Chardonnay 60%, Malagouzia 40%
Charakter
Der fruchtige Charakter der Chardonnay mit Noten von Ananas, Banane, Apfel und Birne wird kombiniert mit den reifen Noten von Pfirsich, Aprikose und Orange, die typisch für die Malagouzia Rebe sind. Der Säuregehalt der Chardonnay Rebe wird durch die Malagouzia Rebe, die viel weicher, runder und angenehmer im Mund ist, im Gleichgewicht gehalten.
826. Malagouzia Weiß trocken (750ml/12,5%) Gerovassiliou Griechenland € 24,50
Epanomi Geschützte Geographische Angabe - Rebsorten: Malagouzia 100%
Charakter
Ein fruchtiger, sortenreiner Weißwein aus der autochthonen Malagouzia Rebe. Der trockene Malagouzia von Gerovassiliou hat ein feingliedriges Aroma von frischen Zitrusfrüchten. Im Bouquet dominieren Aromen von Zitronen - und Orangenblüten. Im Abgang ist der jugendlich frische Wein unaufdringlich.
827. Omega Late Harvest 2008, VdP Florina (Süßwein) Amynteon, Florina Griechenland € 33,00
Weingut: Alpha Estate SA Rebsorte Weiß: 85 % Gewürztraminer / 15 % Malagouzia
Vinifikation: Spätlese, 15 Monate in Barriques, 21 Monate Flaschenreifung
Charakter
Mittleres Goldgelb, in der Nase duftend nach tropische Früchte, Aprikose, Birne und Honig. Voller Körper mit guter Säure und frischer Süsse. Ein toller Dessertwein!

Verwendete Zusatzstoffe:

1. Mit Geschmacksverstärker, 2. Mit Antioxidationsmittel, 3. Mit Konservierungsstoff oder mit Nitrit Pökelsalz, 4. Geschwärtzt, 5. Mit Süßungsmittel, 7. Mit Farbstoff, 8. Koffeinhaltig, 9. Chinin haltig, 10. Enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam E951) 11. Mit Phosphat