

Weine aus Kreta

Weißweine

Hrissafis

Villanatraube, Aromen von weißen Früchten und Blüten, kräftig im Geschmack

Glas 0,2L € 4,00 Flasche 0,75L € 15,00

Thalassinos

Chardonnay in seiner mediterranen Version, Zitrus, Limettenblüten und eine Spur Bananenduft

Glas 0,2L € 4,80 Flasche 0,75L € 18,00

Vidianos

Rein kretische Rebsorte, ausgewogener Geschmack, stark beeinflusst von Kiwis und Zitrusfrüchten

Glas 0,2L € 4,80 Flasche 0,75L € 18,00

Moschato Spinas

Kräftiges Aroma von Jasminblüten, Aprikose und Honigmelone, weich im Geschmack

Glas 0,2L € 5,90 Flasche 0,75L € 22,00

Weine aus Kreta

Rotweine

Cabernet Kotsifali

Leichtes Aroma von Schokolade und Butterbonbons, Duft nach Holz und reifem, rotem Obst

Glas 0,2L € 4,80 Flasche 0,75L € 18,00

Syrah Kotsifali

Südkretische Kultivierung, tiefrote Farbe mit samtig, buttrigem Aroma. Dürfte von rotem Obst und Vanille. Gereift in französischen Eichenfässern.

Glas 0,2L € 4,80 Flasche 0,75L € 18,00

Strata, halbtrocken

Eine Kombination kretischer Rebsorten; es überwiegt die Kotsifali Traube.

Glas 0,2L € 4,40 Flasche 0,75L € 16,50

Rosé

Kretische Kotsifali- und französische Syrahtraube, leicht, fruchtig, Aromen von Rosen und frischen Granatäpfeln

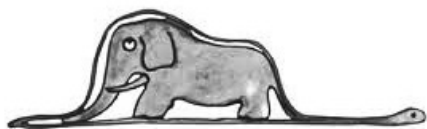
Glas 0,2L € 4,40 Flasche 0,75L € 16,50

Für unsere kleinen Gäste



- | | |
|----------------------------------------------------|------|
| 147. Gyros Pita mit Tsatsiki, Krautsalat, Zwiebeln | 6,00 |
| 148. Gyros mit Beilage und Salat..... | 7,00 |
| 149. Lammsovvlaki mit Beilage und Salat | 8,30 |
| 151. Putensovvlaki mit Beilage und Salat | 7,20 |
| 152. Spaghetti nach Art des Hauses | 5,50 |
| 153. Souvlaki mit Beilage und Salat..... | 7,10 |
| 154. Soutsoukaki mit Beilage und Salat | 6,50 |
| 155. Putenbrust mit Beilage und Salat | 7,20 |





Offene Weine 0,1l 0,25l 0,5l

200. Demestica rot	trocken	2,00	5,00	9,50
201. Imiglikos rot/weiß	lieblich	2,00	5,00	9,50
202. Naoussa rot	vollmundig	2,20	5,50	11,00
204. Mavrodaphne rot	Likörwein	2,30	5,70	11,00
210. Rosé	trocken	2,00	5,00	9,50
211. Anthos weiß	herb, trocken	2,00	5,00	9,50
217. Retsina weiß	Harzwein	1,80	4,50	8,50
218. Samos weiß	Likörwein	2,30	5,70	11,00
224. Weißweinschorle			0,2l	3,90

Biere 0,2l 0,3l 0,4l

230. Kölsch	1,60	2,40	3,20
231. Schuss	1,60	2,40	3,20
232. Alsterwasser, Radler	1,60	2,40	3,20
233. Cola-Bier	1,60	2,40	3,20
234. Malzbier	1,40	2,10	2,80
235. Alkoholfreies Bier, Flasche		0,33l	3,00
236. Weizenbier, Flasche		0,5l	4,00
237. Alkoholfreies Weizenbier, Flasche		0,5l	4,00

Alkoholische Getränke

240. Korn	2cl	1,60
241. Whisky	2cl	3,00
242. Metaxa*****	2cl	3,00
243. Metaxa*****	2cl	3,40
244. Metaxa Grande Fin	2cl	4,20
245. Ouzo	2cl	1,60
246. Ouzo, Plomari	2cl	2,00
247. Tsipouro	2cl	2,20
248. Martini Bianco	4cl	4,00
249. Bacardi	2cl	3,00
250. Fernet Branca	2cl	2,80
252. Bailey´s	2cl	3,00
253. Ramazotti	2cl	2,80
254. Wodka	2cl	3,00

Long Drinks

257. Whisky-Cola	4,00
258. Wodka-Orange	4,00
259. Bacardi-Cola	4,00
260. Aperol Spritz	4,90

Alkoholfreie Getränke 0,2l 0,3l

261. Coca-Cola ¹ , Coca-Cola Light ^{1,2}	2,00	3,00
262. Spezi ¹	2,00	3,00
263. Fanta ³	2,00	3,00
264. Sprite	2,00	3,00
266. Orangensaft	2,00	3,00
267. Apfelsaft	2,00	3,00
268. Apfelsaftschorle	2,00	3,00
269. Ice Tea ⁴	2,00	3,00
270. Bitter Lemon ⁵		2,50
271. Flasche Mineralwasser	0,25l	2,00
272. Flasche Mineralwasser	0,75l	5,50

Heisse Getränke

280. Kaffee	Tasse	2,00
281. Espresso	Tasse	2,00
282. Capuccino, Milchkaffee	Tasse	2,90
283. Mokka	Tasse	2,00
284. Tee	Glas	2,00
285. Kakao	Tasse	2,50
286. Kakao m. Sahne	Tasse	3,20

Wir weisen darauf hin, dass EC-Kartenzahlung möglich ist.
(Alle Preisangaben in EURO.)

¹mit Farbstoff(en), mit Antioxydationsmittel, koffeinhaltig
²mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
³mit Farbstoff(en), mit Antioxydationsmittel
⁴mit Antioxydationsmittel, mit Süßungsmittel
⁵chininhaltig
⁶mit Farbstoff

Kali orexi !

Vorspeisen

01. Tsatsiki	3,80
02. Skordalia (gestampfte Kartoffeln mit Knoblauch).....	3,80
03. Taramas (Fischrogen) ⁶	4,20
04. Melitsanosalata (Auberginenmousse).....	4,80
05. Feta (Schafskäse).....	4,50
06. Feta nach Art des Hauses / Saganaki	4,90
07. Elies mavres (schwarze Oliven).....	4,20
08. Piperies (mittelscharfe Peperoni).....	3,70
09. Dolmadakia (gefüllte Weinblätter)	4,60
10. Gigandes (Riesenbohnen griechische Art)	4,50
11. Dolmadakia mit Tsatsiki	5,40
12. Kalamarakia (frittierte Tintenfischringe)	6,90
13. Pikilia (gemischte Vorspeisenplatte)	12,90
14. Pikilia, klein	9,90
15. Pitabrot mit Tarama, Tomate u. Zwiebeln	4,90

Salate

20. Große Spezialplatte (Schafskäse, grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Tsatsiki, Tarama, Weinblätter, Oliven, Peperoni).....	9,50
21. Choriatiki Alekos (Bauernsalat mit grünem Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln) wahlweise Choriatiki klassisch (Bauernsalat wie in Griechenland)	8,20
22. Choriatiki, klein.....	6,40
23. Beilagensalat	2,80
25. Tomaten- Gurkensalat.....	4,00
26. Gemischter Salat	4,00
27. Großer, bunter Salat mit Thunfisch.....	8,70
28. Großer, bunter Salat mit gegrillter Putenbrust	9,20
29. Großer, bunter Salat mit Shrimps	9,90

Spezialitäten vom Grill

59. Gyros überbacken, mit Salat.....	10,50
60. Gyros mit Beilage und Salat.....	9,50
61. Gyros	6,80
62. Souvlakia, Schweinefleischspiesse mit Beilage und Salat.....	9,70
63. Souvlakia, 2 Spiesse	7,70
66. Schnitzel paniert, mit Beilage und Salat.....	11,00
67. Lammsouvlakia mit Beilage und Salat.....	12,90
68. Lammsouvlakia, 2 Spiesse	10,60
69. Paidakia, Lammkotelettes mit Beilage und Salat.....	15,50
70. Paidakia, Lammkotelettes	15,50
71. Rumpsteak mit Beilage und Salat.....	17,90
72. Soutsoukakia, Hacksteaks mit Beilage und Salat.....	9,50
73. Bifteki, mit Schafskäse gefülltes Hacksteak mit Beilage und Salat.....	10,50
74. Grillteller (Gyros, Souvlaki, Soutsoukaki, Paidaki) mit Beilage und Salat.....	14,50
75. Grillplatte „Alekos“ für 2 Personen mit Beilagen und Bauernsalat (Souvlakia, Soutsoukakia, Gyros, Lammkotelettes, Putenschnitzel)	39,90
76. Putensouvlakia mit Beilage und Salat	9,90
77. Putensouvlakia, 2 Spiesse.....	7,90
78. Mix-Teller mit Beilage und Salat (Lammkotelett, Schnitzel, Putenschnitzel, Bifteki)	13,60
79. Ida-Teller mit Beilage und Salat (Gyros, Souvlaki, Soutsoukaki).....	12,50
80. Flambierte Lammsouvlakia mit Beilage und Salat	15,50
81. Ariadne-Teller mit Beilage und Salat (Gyros, Schnitzel, Lammsouvlaki, Bifteki)	15,50
82. Theseus-Teller mit Beilage und Salat (Gyros, Souvlaki, Soutsoukaki, Schnitzel, Lammkotelett)	16,50
83. Hüftsteaks vom Lamm mit Beilage und Salat	15,90
84. Schweinesteak mit Beilage und Salat	13,90

Fischgerichte

89. Gebratene Shrimps mit Beilage und Salat	13,90
90. Gegrilltes Schwertfischsteak mit Beilage und Salat.....	14,60
91. Gebratenes Lachsfilet mit Beilage und Salat.....	12,50

Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise Pommes Frites, Reis oder Reismudeln

Aus dem Backofen

94. Moussaka mit Salat.....	10,90
95. Pastizio, griechischer Nudelauflauf	9,50
96. Juwetsi, Lammfleisch in Reismudeln mit Käse überbacken und Salat	12,50
97. Spaghetti nach Art des Hauses (Schinken, Erbsen und Champignons, mit Käse überbacken)	7,30

Aus dem Kochtopf

100. Lammfleisch mit grünen Bohnen und Salat.....	12,50
101. Stifado, Lammfleisch in Perlzwiebeln mit Reis.....	12,50

Extra Beilagen

160. Pommes Frites	2,50
161. Reis	2,40
162. Reismudeln	2,90
163. Grüne Bohnen.....	3,90
164. „Tsatsikaki“ (ein wenig Tsatsiki zu den Hauptgerichten)	0,70

Dessert

195. Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	4,00
------------------------------------------------------	------