

Sehr geehrte Gäste...

wir begrüßen Sie und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Unsere Küche verwöhnt Sie mit vielfältigen Vorspeisen, frischem Fisch, saftigem Fleisch vom Grill und vielen leckeren Spezialitäten.

Freuen Sie sich auf ein besonderes kulinarisches Erlebnis.

Unsere Menüs mögen sich von denen anderer Restaurants unterscheiden. Die meisten Gerichte sind Kreationen unseres Hauses, andere gehören der internationalen Küche an, und wieder andere werden nach klassischen Rezepten zubereitet.

Eines jedoch haben alle Gerichte gemeinsam: sie werden nach Ihrer Bestellung frisch und nach den Maßstäben der modernen Küche zubereitet. Qualität kann man nicht unbedingt sehen, aber man kann sie schmecken.



Festliche Anlässe

begeht man am besten dort, wo elegante Räume zur Verfügung stehen und wo Ihnen ein Service geboten wird, der jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Ob *Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag oder Jubiläum*, für jede Festlichkeit (bis 80 Personen) bieten wir den richtigen Rahmen, wie auch festliche Menüs und kalt-warme Buffets.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.
Reservierungen bis 80 Personen.

Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

Ihr Restaurant Hellena - Team

Öffnungszeiten

Dienstag - Samstag warme Küche von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 22.00 Uhr (mindestens)
Sonntag und feiertags warme Küche von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 22.00 Uhr (mindestens)

MONTAG RUHETAG



BIERGARTEN



Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!



**RESTAURANT
HELLENÄ**

Gutschein

im Werte von _____ Euro

in Worten: _____

für eine Bewirtung in unserem Restaurant.

Bei geringerem Verzehr erhalten sie kein Bargeld, sondern einen neuen Gutschein über den Restwert.

Dieser Gutschein verliert nie seine Gültigkeit.

Erkelenz, den _____ Unterschrift _____



Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.



WWW.FACEBOOK.COM/RESTAURANTHELLENÄ

APERITIFS

Ouzo	2 cl	1,90
Ouzo mit Eiswasser	5 cl	2,50
Ouzo mit Feige	5 cl	3,30
Martini bianco	5 cl	2,80
Bananen Likör	2 cl	2,50
Aperol Spritz ^{3,10}	0,2 l	4,50

DELIKATESSEN

19	Gebratene Auberginen im Teigmantel, mit Tomaten-Knoblauchsauce	6,50
20	Gebratene Zucchini mit Tomaten-Knoblauchsauce	5,50
21	Schnecken in Kräuterbutter	5,00
22	Schnecken nach griechischer Art	5,50

VORSPEISEN

1	Überraschungsteller ^{2,4,8} verschiedene warme und kalte Vorspeisen, für 2 Personen	14,50
2	Meeze-Platte ^{1,2,4,8} für 2 Personen zwei verschiedene Käsesorten, gekochter Schinken luftge- trockneter Schinken, Peperoni, Tomaten und Oliven	14,50
3	Weinblätter warm, mit Reis und Gehacktes gefüllt	6,00
4	Tzatziki bekannte Quarkspeise mit Knoblauch	3,50
5	Tarama griech. Kaviarcreme nach Art des Hauses	3,50
6	Weiß-roter Bohnensalat	3,50
7	Peperoni und Oliven ^{2,4,8}	3,50
8	Krabbenfleisch nach griechischer Art	4,80

23	Scampi 2 Stück in Schale	5,00
24	Scampi in Schale mit Knoblauchsauce	6,00
26	Kalamari-Salat Tintenfisch nach griechischer Art	6,00
27	Muscheln - nach griechischer Art - mit Tomaten-Knoblauch-Paprikasauce und Hirtenkäse	8,00
28	Sardinen gebraten	8,00

SUPPEN

956	Hühnersuppe	3,80
957	Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	3,80
959	Tomatensuppe	3,80

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen Brot!

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und gesetzl. MwSt.

SALATE

9	Bauernsalat⁸ grüner Salat, Krautsalat, Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni und Hirtenkäse mit Cocktailsauce	9,50
10	Hähnchensalat mariniertes Hähnchengeschnetzeltes an Salat der Saison mit Honig-Senf- Dressing	12,50
11	Griechischer Hirtensalat Gurken, Tomaten, Paprika, Peperoni, Oliven und Hirtenkäse mit Essig-Öl-Dressing	9,50
12	Garnelen-Salat Salate der Saison mit Garnelenschwänzen, Parmesan und Honig-Senf-Dressing	12,50
13	Germany-Salat^{1,2} Tomaten, Gurken, Mais, Thunfisch, Schinken, geraspelter Käse und Blattsalat serviert mit Cocktailsauce	11,50
14	Gyros-Salat grüner Salat mit Gyros, Tomaten, Gurken, Peperoni und Krautsalat mit Essig-Öl angemacht	12,50
15	Pardalosalat¹ Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, grüner Salat, Möhren, warme Hähnchenbruststreifen und Cocktailsauce	11,50
17	Krautsalat	2,50
18	Beilagensalat	2,50

BEILAGEN

29	Reis	2,50
30	Pommes frites	2,50
31	Kroketten	2,80
32	Kartoffeln in Scheiben	2,80
33	Grüne Bohnen	3,00
34	Gigantes Dicke Bohnen	3,50
35	Folienkartoffel mit Tzatziki	4,50
37	Geschwenkte Kartoffelchen	3,80
38	Kartoffeln aus dem Backofen	3,80
39	Kräuterbutter mit Brot	2,00
961	Kartoffelgratin	5,50

SAUCEN

949	Paprikarahmsauce^{2,3,4}	2,20
950	Champignonsauce^{2,4}	2,20
951	Metaxasauce	2,20
952	Pfeffersauce	2,20
953	Weinsauce	2,20
954	Sauce Bèarnaise	2,20

KÄSE-SPEZIALITÄTEN

40	Hirtenkäse mit Zwiebeln und Brot	5,00
41	Hirtenkäse aus dem Backofen mit Tomatensauce überzogen	6,00
42	Saganaki gebackener Hirtenkäse im Teigmantel	6,00
43	Ktipiti Hirtenkäse mit scharfen Paprika angemacht (kalt)	6,00

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen Brot!

HAUPTGERICHTE VOM GRILL⁷

44	Souvlaki 2 Fleischspieße mit Reis und Tzatziki	10,50	53	3 Lammkoteletts mit Kalamaris, Reis und Tzatziki	17,50
45	Gyros geschnetzeltes Fleisch mit Tzatziki und Reis	10,50	54	Keftedakia Hackfleischbällchen in Tomaten-Knoblauchsauce mit Pommes frites	11,50
46	Suzukia Hackfleisch mit Reis und Tzatziki	10,50	55	Metaxa-Platte Gyros, Bifteki, Metaxasauce, dazu Pommes frites	13,50
47	Bifteki Hackfleisch mit Hirtenkäse gefüllt, dazu Reis und Tzatziki	12,50	56	Gyros-Platte Souvlaki und Gyros, dazu Reis und Tzatziki	12,50
48	Gegrillte Leber mit Reis und Tzatziki	10,50	57	Ouzo-Platte Gyros , Souvlaki und 2 Suzuki, dazu Reis und Tzatziki	14,50
49	Lebergeschnetzeltes aus der Pfanne, mit einer pikanten Sauce, dazu Pommes frites	12,50	58	Artemis-Platte Gyros , 2 Suzuki und Leber, dazu Reis und Tzatziki	13,50
50	Schnitzel nach griech. Art (Schweinesteak) mit Reis und Tzatziki	13,50	59	Dimis-Mix Gyros , Souvlaki und Bifteki, dazu Reis und Tzatziki	15,50
51	Bifteki überbackenes Hackfleisch mit Hirtenkäse gefüllt, Tzatziki-Sauce, Käse, dazu Pommes frites	14,50	60	Olympia-Platte Gyros , Lammkotelett, Leber, Schnitzel und kaltes Dolmadaki, dazu Reis und Tzatziki	14,50
142	Lammkoteletts 5 Stück, mit geschwenkten Kartoffelchen und Tzatziki	17,50			

Zu diesen Gerichten reichen wir einen Beilagensalat mit Cocktailsauce, auf Wunsch mit Essig-Öl^{2,3,4}.

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL⁷

<p>61 Spezial-Platte 15,50 1 Lammkotelett, 2 Schnitzel, Suzuki und Hirtenkäse, dazu Reis und Tzatziki</p>	<p>70 Athena-Teller 11,50 Bifteki und 2 Leber, dazu Reis und Tzatziki</p>
<p>62 Hellena-Platte 16,50 Gyros , Souvlaki, Suzuki und Leber, mit Reis , dazu eine Vorspeise mit gefüllten Weinblättern und Tzatziki</p>	<p>71 Dorf-Platte 13,50 Souvlaki, Leber und Gyros , mit grünen Bohnen und Tzatziki</p>
<p>63 Poseidon-Platte 14,50 Gyros , Filet und Steak vom Schwein, dazu Reis und Tzatziki</p>	<p>72 Delphi-Platte 13,50 1 Lammkotelett, Souvlaki und Gyros , dazu Reis und Tzatziki</p>
<p>64 Grillteller 15,50 Suzuki, Souvlaki, Lammkotelett, Schnitzel und Leber, dazu Reis und Tzatziki</p>	<p>73 Odysseus-Platte 13,50 Steak vom Schwein, Suzuki und Leber, dazu Reis und Tzatziki</p>
<p>65 Kreta Platte 12,50 Gyros, 2 Leber, dazu Reis und Tzatziki</p>	<p>74 Alexander-Teller 13,50 Steak vom Schwein und Gyros , dazu Reis und Tzatziki</p>
<p>66 Saloniki-Teller 13,50 Gyros, Steak vom Schwein, mit Sauce Bearnaise, dazu Reis</p>	<p>75 Metaxa-Gyros -Teller 14,50 Gyros mit Metaxasauce, Käse überbacken, dazu Pommes frites</p>
<p>67 Bauern-Teller 11,50 Souvlaki, Suzuki und Leber, dazu Reis und Tzatziki</p>	<p>76 Champignon-Gyros -Teller^{2,4} 14,50 Gyros mit Champignonsauce, Käse überbacken, dazu Pommes frites</p>
<p>68 Kosta-Teller 12,50 2 Suzus, 2 Gyros, dazu Reis und Tzatziki</p>	<p>77 Hellena-Gyros -Teller^{2,3,4} 14,50 Gyros mit Paprika-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Pommes frites</p>
<p>69 Leber gegrillt 12,50 mit Röstzwiebeln, Reis und Tzatziki</p>	

Zu diesen Gerichten reichen wir einen Beilagensalat mit Cocktailsauce, auf Wunsch mit Essig-Öl^{2,3,4}.

INTERNATIONALE GERICHTE⁷

- | | |
|--|--|
| <p>78 Bauernspieß 15,50
Filet-Spieß mit zerlassener Kräuterbutter, Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites</p> | <p>88 Schweinefiletspitzen^{2,3,4} 14,50
aus der Pfanne, mit Champignon-Tomaten-Paprika-Sauce und Pommes frites</p> |
| <p>79 Bauernspieß^{2,3,4} 15,50
Filet-Spieß mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pfeffersauce und Pommes frites</p> | <p>90 Hähnchenbrustfilet 12,00
mit Champignons und Sauce Bèarnaise, dazu Pommes frites</p> |
| <p>80 „Zyklopenauge“ 12,50
Steak vom Schwein mit Spiegelei, Sahnesauce und Pommes frites</p> | <p>91 Hähnchengeschnetzeltes^{2,3,4} 12,50
mit Paprika-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Pommes frites</p> |
| <p>81 Dorf-Spieß 19,50
Lammspieß mit grünen Bohnen und Tzatziki</p> | <p>92 Hähnchenbrust 11,50
mit Broccoli und Sauce Bèarnaise, dazu Pommes frites</p> |
| <p>82 Lammfilet 19,50
mit Reis und Tzatziki</p> | <p>93 Hähnchenbrustfilet 13,50
gefüllt mit Spinat, Tomaten und Hirtenkäse, überzogen mit Weinsauce, dazu geschwenkte Kartoffelchen</p> |
| <p>83 Lammfilet^{2,3,4} 19,50
mit Pfeffersauce und Scheibenkartoffeln</p> | <p>94 Schweinemedallions 15,00
mit gemischtem Obst (Weinsauce), dazu Pommes frites</p> |
| <p>84 Lammfilet 19,50
in Sahnesauce mit Paprika und Zwiebeln, dazu Scheibenkartoffeln</p> | <p>95 Mode du Chef 15,50
Schweinemedallions, Champignon-Weinsauce, dazu Pommes frites</p> |
| <p>85 Schweinesteak^{2,4} 15,50
nach griechischer Art
gefüllt mit Hirtenkäse, Peperoni, Tomaten und Weinsauce, dazu Pommes frites</p> | <p>96 Filet vom Schwein 15,00
mit Metaxa-Sauce, dazu Pommes frites</p> |
| <p>86 Schweinefilet^{2,4} 17,50
nach griechischer Art
gefüllt mit Hirtenkäse, Peperoni, Tomaten und Weinsauce, dazu Pommes frites</p> | <p>97 Schweinemedallions 15,50
mit Sauce Bèarnaise und Spargel, dazu Pommes frites</p> |
| <p>87 Keftes^{1,2} Hacksteak, paniert mit Schinken, Sahnesauce und Käse überbacken, dazu Pommes frites 13,50</p> | |

Zu diesen Gerichten reichen wir einen Beilagensalat mit Cocktailsauce, auf Wunsch mit Essig-Öl^{2,3,4}.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

103	Pizza Margherita mit Tomatensauce und Käse	6,00	106	Schneewittchen Schnitzel (natur) und Pommes frites	7,00
104	Pumuckl⁷ Gyros und Pommes frites	7,00	107	Bratrolle^{1,2,7} mit Pommes frites und Ketchup	5,00
105	Spaghetti mit Tomatensauce	6,00	108	Chicken-Nuggets¹ mit Pommes frites	6,00

VEGETARISCHE GERICHTE

131	Livadia-Platte gefüllte Paprika und Tomaten mit Reis, grünen Bohnen, gebratenen Auberginen und Zucchini	15,00	134	Champignons-Gemüse-Teller mit Paprika, Broccoli, Zucchini und Sahnesauce, mit Käse überbacken	11,50
132	Limeri-Platte gebackener Hirtenkäse mit Kartoffeln aus dem Backofen und Krautsalat	9,50	136	Omelett wahlweise mit Champignons, Hirtenkäse oder Tomaten	5,50
133	Broccoli & Champignons mit Käse überbacken	8,00			

Zu den Kinder- und vegetarischen Gerichten gehört kein Salat.

KÖSTLICHKEITEN FÜR 2 PERSONEN^{7,8}

109	Lammkoteletts 10 Lammkoteletts mit Pommes frites, Tzatziki und Bauernsalat	36,00	111	Rhodos-Platte 2 Souvlaki, 2 Suzuki, 2 Schnitzel, 2 Stück Leber und Gyros, dazu Reis, Pommes frites, Tzatziki und Bauernsalat	39,50
110	Rinder-Mix Rumpsteaks, Rinderfilets, Spargel, Sauce Béarnaise, Kartoffeln in Scheiben, Kräuterbutter und Bauernsalat	49,00			

KÖSTLICHKEITEN FÜR 4 PERSONEN⁷

112	Mykonos-Platte 4 Lammkoteletts, 4 Souvlaki, 4 Suzuki und Gyros, dazu Reis, Pommes frites, Tzatziki teller	72,50		trockener Rotwein gehobener Qualität	
113	Nausa-Platte 4 Schnitzel, 4 Suzuki, 4 Souvlaki, 4 Leber, Gyros und Tzatziki mit Reis, Pommes frites teller, dazu eine Flasche „Nausa“, ein	72,50	114	Hellena-Spezial-Platte Lassen Sie sich verwöhnen. Zum Anfang einen Aperitif und rassige Vorspeisen, dann eine Platte mit verschiedenen köstlichen Fleischsorten vom Grill, dazu Reis, Pommes frites und Tzatziki. Als Nachspeise gibt es Eis mit gemischtem Obst und Sahne. Ab 2 Personen.	p.P. 28,00

Zu diesen Gerichten reichen wir Salatplatten mit Cocktailsauce, auf Wunsch mit Essig-Öl^{2,3,4}.

VOM RIND ZARTE STEAKS UND FILETS

(je 250 gr.)

115	Rumpsteak	21,00
	mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tzatziki	
116	Rumpsteak	21,00
	mit Pfifferling-Rahmsauce, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tzatziki	
117	Rumpsteak mit Pfeffersauce^{2,3,4}	21,00
	dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tzatziki	
119	Rumpsteak	21,00
	mit Spargel, Sauce Bèarnaise, geschwenkten Kartoffelchen	
118	Entrecôte	21,00
	dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tzatziki	
120	Steakplatte-Metaxa	32,00
	1 Rumpsteak, 1 Rinderfilet, 1 Schweinesteak, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tzatziki und gerösteten Zwiebeln	

TRADITIONELLE HAUSGERICHTE (MAGIREMENA) AUS DEM BACKOFEN

VOM LAMM

137	Lammhaxe	14,50
	mit grünen Bohnen	
138	Lammhaxe	14,50
	mit Kritharaki (Reisnudeln)	
140	Lammhaxe	14,50
	mit Stifado (süße Zwiebeln)	
141	Lammhaxe	14,50
	mit Kartoffeln	

SCHNITZEL VOM SCHWEIN, PANIERT

121	Schnitzel^{2,3,4}	12,00
	mit Paprikasauce und Pommes frites	
122	Schnitzel^{2,3,4}	12,00
	mit Champignonsauce und Pommes frites	
123	Schnitzel	13,00
	mit Sauce Bèarnaise, Spargel und Pommes frites	
125	Schnitzel	13,00
	mit Rahmsauce, gebratenen Zwiebeln und Pommes frites	

GESCHMORTES RINDFLEISCH

143	Geschmortes Rindfleisch	16,50
	mit Kritharaki (Reisnudeln)	
144	Geschmortes Rindfleisch	16,50
	mit Kartoffeln	
145	Geschmortes Rindfleisch	16,50
	mit grünen Bohnen	
146	Geschmortes Rindfleisch	16,50
	mit dicken Bohnen	

Zu diesen Gerichten reichen wir einen Beilagensalat mit Cocktailsauce, auf Wunsch mit Essig-Öl^{2,3,4}.

AUFLAUFGERICHTE UND NUDELN

(ohne Salat)

148	Spaghetti mit Tomaten-Sahne-Sauce und Hähnchenfleisch	9,50	152	Spaghetti Bolognese mit Gehacktesauce	8,50
149	Spaghetti mit Knoblauchsauce und Scampi	10,90	153	Kritharakis Reisnudeln mit Hirtenkäse	8,50
150	Spaghetti⁷ mit Gyros und Paprika-Zwiebel-Sahnesauce	10,90			

Übersicht kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe!

- | | | |
|---------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| 1 mit Phosphat | 4 mit Süßungsmittel | 7 mit Geschmacksverstärker |
| 2 mit Konservierungsstoff | 5 enthält eine Phenylalaninquelle | 8 geschwefelt |
| 3 mit Farbstoff | 6 mit Antioxidationsmittel | 9 koffeinhaltig |
| | | 10 chininhaltig |

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



WWW.FACEBOOK.COM/RESTAURANTHELLENA

FISCH

- 158 **Kalamares** 15,50
nach griechischer Art ~ in der Pfanne zubereitet, mit Tzatziki und Hirtensalat
- 160 **Sardinen und Kalamares** 15,50
dazu geschwenkte Kartoffelchen und Salat
- 161 **Gambas** 18,50
in Knoblauchsauce, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tzatziki und Salat
- 162 **Kalamares-Platte** 19,50
Kalamares und Seehechtfilet, mit Scheibenkartoffeln und grünem Salat
- 163 **Seehechtfilet** 16,50
mit Salat und Scheibenkartoffeln
- 164 **Fischplatte⁸** 24,50
Kalamares, Seehechtfilet aus der Pfanne und 2 Scampi, mit Bauernsalat
- 165 **Fischplatte⁸ - für 2 Personen** 49,00
Kalamares, Seehechtfilet und 4 Scampi, mit Bauernsalat
- 166 **Lachssteak** 15,50
mit Remouladensauce, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tzatziki und Salat
- 167 **Rotbarschfilet** 15,50
mit Remouladensauce, dazu Scheibenkartoffeln und Salat
- 168 **Forelle** 16,50
mit Butterreis und Salat
- 169 **2 Scampi-Spieße** 15,50
mit Butterreis und Salat
- 170 **1 Scampi-Spieß und Seehechtfilet** 17,50
mit Knoblauchsauce überzogen, dazu Broccoli, Spinat und Salat

FISCH

- 171 **Seehechtfilet aus dem Backofen** 16,50
mit Sahne-Dill-Sauce, Scheibenkartoffeln und Salat
- 172 **Dorade** 22,50
in Knoblauchsauce, Folienkartoffel gefüllt mit Tzatziki und Salat
- 173 **Seezunge** Preis auf Anfrage
dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tzatziki und Salat

NACHSPEISEN³

- 200 **Gemischtes Eis** 3,50
- 201 **Gemischtes Eis mit Sahne** 4,00
- 202 **Gemischtes Eis mit Obstsalat** 4,50
- 203 **Dame Blanche** 4,50
Eiskrem mit Vanillegeschmack und heißer Schokolade
- 204 **Eiskrem** 4,50
Vanillegeschmack mit heißen Kirschen
- 206 **Bananen-Split** 4,50
Vanilleeis mit Banane und Likör
- 207 **Kindereis** 2,50
Eiskrem mit Vanillegeschmack, mit Smarties und Waffeln
- 208 **Griechischer Joghurt** 4,50
mit Honig, Orangenabrieb und Walnüssen
- 209 **Galaktobouriko** 4,50
hausgemachter griechischer Kuchen, mit Vanilleeis und Sahne

BIERE

			Im Biergarten 0,3 l
Veltins Pils	0,25 l	2,30	2,60
Bolten Alt	0,25 l	2,30	2,60
Veltins alkoholfrei	Fl. 0,33 l		2,70
Paulaner Hefeweizen	Fl. 0,5 l		4,00
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5 l		4,00

WARME GETRÄNKE

Kaffee ⁹	2,20
Cappuccino ⁹	2,60
Griechischer Mocca ⁹	2,50
Tee ⁹	2,20
Heiße Schokolade mit Sahne	2,60
Milchkaffee ⁹	2,80
Espresso ⁹	1,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

			Im Biergarten 0,3 l
Gerolsteiner	0,2 l	1,80	2,50
Coca Cola ^{3,9}	0,2 l	1,90	2,60
Coca Cola Zero ^{3,4,5,9}	0,2 l	1,90	2,60
Coca Cola light ^{3,4,5,9}	0,2 l	1,90	2,60
Fanta ³	0,2 l	1,90	2,60
Sprite	0,2 l	1,90	2,60
Eistee	0,4 l	3,50	
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,40	3,20
Vitamalz	0,2 l	2,40	3,20
Ginger Ale	0,2 l	2,40	3,20
Apfelschorle	0,3 l	2,80	

METAXA

Metaxa*****	3,00
Metaxa***** flambiert	3,50
Metaxa 40 Jahre alt	4,00
Metaxa 100 Jahre alt	5,50

SPIRITUOSEN

Ouzo	2 cl	1,90
Ouzo Feige	4 cl	3,90
Malteserkreuz	2 cl	2,50
Aquavit	2 cl	3,00
Korn	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Wodka	2 cl	3,00
Wodka Red Bull	4 cl	4,50
Wodka Coca Cola ^{3,9}	4 cl	4,50
Gin	2 cl	3,00
Baileys Irish-Cream	2 cl	3,00
Bacardi	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	2,50
Asbach Uralt	2 cl	3,50
Mariacron	2 cl	3,00
Whisky	2 cl	4,50
Averna	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Underberg	2 cl	3,00

SÄFTE UND NEKTARE

Orangensaft	Fl. 0,2 l	2,20
Apfelsaft	Fl. 0,2 l	2,20
Kirschnektar	Fl. 0,2 l	2,40
Bananensaft	Fl. 0,2 l	2,40
KiBa	0,4 l	4,80
Tropical ³		4,50
Eiskrem mit Vanillegeschmack, Orangensaft und Sahne		

WEINKARTE

OFFENE ROTWEINE

	Karaffe 0,25 l	Karaffe 0,5 l
Imiglikos halbsüß	4,80	9,40
Demestika trocken	4,80	9,40
Kokineli herb	4,80	9,40
Mavrodafni süßer Likörwein, rosé, mild	5,00	9,60

FLASCHENWEINE - ROT

Demestika trocken	17,50
Imiglikos halbsüß	17,50
Mavrodafni süßer Likörwein	19,50
Rosé mild	17,50
Nausa Tsajitali, trocken	18,50
Amethystos trocken, gehobene Qualität	27,50

OFFENE WEISSWEINE

	Karaffe 0,25 l	Karaffe 0,5 l
Imiglikos halbsüß	4,80	9,40
Demestika trocken	4,80	9,40
Retsina trocken, geharzt	4,80	9,40
Samos Weiß süßer Likörwein	5,00	9,60

FLASCHENWEINE - WEISS

Demestika trocken	17,50
Retsina weiß, geharzt	17,50
Samos süß	19,50
Imiglikos halbsüß	17,50
Amethystos trocken, gehobene Qualität	27,50

Wir können Ihnen auch noch weitere besondere griechische Haus- und Landweine anbieten. Bitte wenden Sie sich an unser Personal.

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!

Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.

