

Hotel  Restaurant
OLIMPIA

Καλώς ήρθατε
HERZLICH WILLKOMMEN!

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag
17:30 - 22:00 Uhr

Mittwoch - Sonntag
11:30 - 14:00 Uhr | 17:30 - 22:00 Uhr

Wir wünschen Ihnen unvergessliche Genussmomente,
schöne Gespräche und guten Appetit!

Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen. Einige Speisen und Getränke enthalten Zusatzstoffe. Diese sind bei den jeweiligen Gerichten und Getränken durch eine kleine Zahl oder einen Buchstaben oben rechts gekennzeichnet.

Allergene:

A glutenhaltiges Getreide · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse ·
F Sojabohnen · G Milch · H Schalenfrüchte · L Sellerie · M Senf ·
N Sesamsamen · P Lupine · O Schwefeldioxid & Sulfite · R Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel ·
4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt ·
7 mit Säuerungsmittel · 8 chininhaltig · 9 koffeinhaltig

Aperitif

227	Martini	5 cl	5,50 €
280	Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
281	Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50 €
282	Sarti Spritz	0,2 l	7,50 €
283	Limoncello Spritz	0,2 l	7,50 €
284	Hugo auch alkoholfrei erhältlich	0,2 l	7,50 €

Suppen

Alle Suppen servieren wir mit hausgebackenem Brot.

26	Griechische Bohnensuppe	6,90 €
27	Hühnersuppe	6,90 €
29	Zwiebelsuppe	6,90 €

Kalte Vorspeisen

Alle kalten Vorspeisen servieren wir mit hausgebackenem Brot.

1	Oliven ⁽²⁾ und Peperoni ⁽²⁾	6,90 €
2	Zaziki ^(G) Frisch zubereitet aus cremigem griechischem Joghurt, knackiger Gurke, feinem Knoblauch und Gewürzen	5,90 €
3	Taramas Hausgemachte Fischrogencreme mit feiner, cremiger Textur	7,50 €
6	Aperitif-Platte Zaziki ^(G) , Dolmadakia ⁽²⁾ , Tomaten, Gurken, Fetakäse ^(G) , Oliven ⁽²⁾ , Peperoni ⁽²⁾ , Weißkohlsalat, Taramas ^(D) und Chtipiti ^(G)	15,90 €
7	Chtipiti ^(G) Leicht scharfe, hausgemachte Fetakäsecreme	7,50 €
8	Überraschungsteller Eine Auswahl an kalten und warmen vegetarischen Vorspeisen ^(2, A, C, D, G)	17,50 €

Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen servieren wir mit hausgebackenem Brot.

- | | | |
|----|--|--------|
| 11 | Spezial-Auberginen mit Zaziki (A, C, G)
Gebratene Auberginenscheiben mit feiner Knoblauch-Tomatensauce | 9,90 € |
| 13 | Peperoni (2)
Gegrillte Pfefferschoten, pikant abgeschmeckt und mit frischem Knoblauch verfeinert | 6,90 € |
| 14 | Saganaki (A, C, G)
Knusprig paniertes Fetakäse mit oder ohne Honig | 8,20 € |
| 15 | Gebackener Fetakäse (G)
Gebackener Fetakäse, verfeinert mit Olivenöl, Tomaten und Zwiebeln | 8,50 € |
| 16 | Dicke Bohnen (2)
Zarte Riesenbohnen in Tomatensauce mit frischem Fetakäse (G) | 7,90 € |
| 17 | Gegrillte Paprika (G)
Süße rote Paprika, gefüllt mit cremigem Fetakäse | 7,90 € |
| 18 | Tiropitakia mit Zaziki (A, G)
Traditionelle griechische Blätterteigtaschen, gefüllt mit Fetakäse | 7,90 € |
| 20 | Knoblauchbrot (A, G) | 5,50 € |
| 22 | Gefüllte Champignons mit Hackfleisch (A, G)
in Metexasauce und mit Edamer überbacken | 9,80 € |
| 23 | Gefüllte Champignons mit Spinat (A, G)
Gefüllte Champignons mit Blattspinat sowie Fetakäse, in Metexasauce und mit Edamer überbacken | 9,50 € |



Salate

Alle Vorspeisen servieren wir mit hausgebackenem Brot.

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 30 | Hähnchenbrustfilet-Salat
Frischer Eisbergsalat mit saftigen Hähnchenbrustscheiben, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven (2) und Peperoni (2), verfeinert mit unserem Hausdressing (3, 4, 6, C) | 13,50 € |
| 31 | Bauernsalat
Aus saftigen Tomaten, frischen Gurken, Zwiebeln, Eisbergsalat, Weißkohlsalat, Oliven (2), Fetakäse (C) und Peperoni (2), serviert mit unserem Hausdressing (3, 4, 6, C) | 9,20 € |
| 32 | Traditioneller griechischer Salat
Kombination aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni (2), Oliven (2) und Fetakäse (C) mit Olivenöl und Essig | 9,50 € |
| 33 | Thunfischsalat (D)
Salat aus Tomaten, Gurken, Oliven (2), Thunfisch und hartgekochtem Ei, serviert mit hausgemachtem Dressing (3, 4, 6, C) | 10,50 € |
| 34 | Gyrossalat
Aus Weißkohlsalat, Eisbergsalat, Tomaten und Gurken, ergänzt durch Oliven (2), Peperoni (2) und Gyros, serviert mit unserem Hausdressing (3, 4, 6, C) | 13,50 € |

Beilagen

Alle Beilagen sind zu unseren Gerichten frei wählbar.

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 40 | Pommes | 4,20 € |
| 41 | Tomatenreis | 3,80 € |
| 42 | Kroketten (A, C) | 4,20 € |
| 43 | Kritharaki (A) (Reisnudeln) mit Käse überbacken | 5,90 € |
| 44 | Folienkartoffel | 5,50 € |
| 45 | Knoblauchkartoffeln | 4,50 € |
| 46 | Sahnekartoffeln (C) (Kartoffelauflauf)
Mit Zwiebeln, Speck und Edamer überbacken | 5,50 € |

Beilagenänderung

Bei einem Beilagenwechsel im Menü berechnen wir einen Aufpreis.

- | | | |
|-----------|------------------------|--------|
| 44 | Folienkartoffel | 2,00 € |
| 46 | Sahnekartoffeln | 2,50 € |



Hausgemachte Saucen

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 36 | Metaxasauce (A, G) | 3,50 € |
| 37 | Weißweinsauce (A, O) | 3,50 € |
| 38 | Knoblauchsauce
Aus frisch gehacktem Knoblauch in Olivenöl | 3,50 € |

Fischspezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir einen frischen Salat.

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 50 | Kalamari (A, R)
Knusprig frittierte Tintenfischringe, serviert mit Tomatenreis und hausgemachtem Zaziki (G) | 21,60 € |
| 52 | Naxos Platte (A)
Lachsfilet (D), Scampis (B), Pangasius (A, D), Kroketten (A, G), Tomatenreis | 22,90 € |
| 53 | 6 gebratene Scampis (A, B) mit Tomatenreis | 22,90 € |
| 54 | 6 Scampis (A, B) à la Chef
Scampis als Ofengericht in einer pikanten Sauce (M), überbacken mit verschiedenen Käsesorten (G), serviert mit Knoblauchkartoffeln (1, 4) | 22,90 € |
| 55 | Lachsfilet (D) mit Kroketten (A, G) und Tomatenreis | 23,80 € |
| 57 | Gebratenes Pangasiusfilet (A, D) mit Tomatenreis | 19,90 € |



Grillspezialitäten

Alle Gerichte werden mit einem frischen Salat serviert.

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 62 | Gyros
Geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tomatenreis und Pommes | 18,50 € |
| 63 | Gyros mit Zaziki (G)
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit hausgemachtem Zaziki, serviert mit Knoblauchkartoffeln | 19,50 € |
| 65 | Souvlaki
2 gegrillte Schweinefleischspieße, dazu Tomatenreis und Pommes | 19,90 € |
| 66 | Bifteki (C, G)
Gefülltes Hacksteak mit cremigem Fetakäse, dazu Tomatenreis und Pommes | 19,90 € |
| 67 | Bifteki überbacken (A, C, G)
Gefülltes Hacksteak mit Fetakäse in Metaxasauce überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes | 21,90 € |
| 68 | Rinderleber
Zarte Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Pommes | 18,90 € |
| 69 | Meteora Teller (A, G)
Schweinesteak gefüllt mit Fetakäse, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in feiner Metaxasauce, dazu Tomatenreis und Pommes | 19,90 € |
| 70 | Hähnchenbrustfilet mit Tomatenreis und Zaziki (G) | 20,90 € |
| 72 | Igoumenitsa Teller (G, M)
Zartes Schweinefilet gefüllt mit Käse, Tomaten und Zwiebeln, dazu Knoblauchkartoffeln | 23,90 € |



Gemischte Fleischplatte vom Grill

Alle Gerichte werden mit einem frischen Salat serviert.

73	Kreta Teller Gyros und Hähnchenbrustfilet mit Tomatenreis und Pommes	20,80 €
74	Thessaloniki Teller ^(G) Gyros und Souvlaki (Schweinespieß) mit Zaziki und Knoblauchkartoffeln	20,70 €
75	Zyklopenauge Schweinesteak mit Spiegelei und Gyros, dazu Tomatenreis und Pommes	20,70 €
76	Apollon Teller ^(C, G) Gyros, Schweinesteak und Souzuki (Boulette) mit Zaziki und Knoblauchkartoffeln	20,90 €
77	Mykonos Teller ^(C, G) Gyros, Souvlaki (Schweinespieß), Souzuki (Boulette), Zaziki und Knoblauchkartoffeln	20,90 €
78	Athen Teller Gyros, Schweinesteak und Lammkotelett mit Tomatenreis und Pommes	20,90 €
79	Minotaurus Teller ^(G) Gyros, Schweinesteak, Zaziki und Knoblauchkartoffeln	20,80 €
80	Spezialteller ^(C) Souvlaki (Schweinespieß), Lammkotelett, Gyros, Hähnchenbrustfilet, Souzuki (Boulette), dazu Tomatenreis und Pommes	22,90 €
81	Bauernteller ^(C, G) Gyros, Lammkotelett, Leber, Souzuki (Boulette) und Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln	21,90 €
82	Fino Teller Gyros, Lammsteak, Schweinefilet und Knoblauchkartoffeln	22,60 €
83	Gyros mit Kalamari ^(A, G, R) Gyros kombiniert mit Kalamari, dazu Knoblauchkartoffeln und Zaziki	21,90 €



Gemischte Fleischplatte vom Grill

Alle Gerichte werden mit einem frischen Salat serviert.

- | | | |
|--|---|---------|
| 85 | Olympia Teller (G)
Hüftsteak, Schweinefilet, Lammfilet und einem Schweinefiletspieß,
dazu Sahnekartoffeln | 24,90 € |
| <i>Hinweis: Der Olympia-Teller wird mit Metaxa flambiert. Beim Flambieren verbrennt ein Großteil des Alkohols, während das feine Aroma des Metaxa im Gericht verbleibt und es geschmacklich verfeinert</i> | | |
| 86 | Bachos Teller (C, G)
Gyros mit Käse überbacken, Souzuki (Boulette) und Schweinesteak,
dazu Folienkartoffel | 22,80 € |
| 87 | Rhodos Teller (C, G)
Gyros und ein mit Fetakäse gefülltes Bifteki, dazu Folienkartoffel | 22,60 € |

Lammspezialitäten

Alle Gerichte werden mit einem frischen Salat serviert.

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 90 | Paidakia – Lammkoteletts
Lammkoteletts vom Grill mit Tomatenreis und Pommes | 23,90 € |
| 92 | Lammkoteletts mit Riesenbohnen (2) | 24,90 € |
| 93 | Lammkoteletts mit grünen Bohnen | 24,90 € |
| 94 | Gegrilltes Lammsteak
mit Tomatenreis und Pommes | 23,80 € |
| 95 | Gefülltes Lammsteak
Lammsteak, gefüllt mit Blattspinat, Fetakäse (G) und
Sauce Béarnaise (A, C, G), dazu Knoblauchkartoffeln | 24,90 € |
| 96 | Lammplatte
Lammkoteletts, Lammfilet, Lammsteak mit Zaziki (G) und Knoblauchkartoffeln | 24,90 € |
| 97 | Juvetsi Spezial
Gegrillte Lammkoteletts mit Kritharaki (A) in würziger
Sauce (A), mit Edamer (G) überbacken | 24,90 € |
| 98 | Gegrilltes Lammfilet
mit Knoblauchkartoffeln | 24,90 € |



Lamm im Ofen Gebacken

Alle Gerichte werden mit einem frischen Salat serviert.

101	Lammhaxe mit Riesenbohnen ⁽²⁾	21,20 €
102	Lammhaxe mit grünen Bohnen	21,20 €
103	Lammhaxe mit Kritharaki ^(A) oder Spaghetti ^(A)	21,20 €
104	Lammhaxe mit Knoblauchkartoffeln	21,20 €

Kalb im Ofen Gebacken

Alle Gerichte werden mit einem frischen Salat serviert.

105	Stifado vom Kalb Gebackenes Kalbfleisch im eigenen Saft mit Zwiebeln geschmort	21,50 €
107	Kalbfleisch mit Riesenbohnen ⁽²⁾	21,50 €
108	Kalbfleisch mit grünen Bohnen	21,50 €
109	Kalbfleisch mit Kritharaki ^(A)	21,50 €
110	Kalbfleisch mit Knoblauchkartoffeln	21,50 €

Schweinefilet

Alle Gerichte werden mit einem frischen Salat serviert.

120	Irodion Teller Schweinefilet und Hüftsteak mit Röstzwiebeln und Metaxasauce ^(A, C, G) , dazu Tomatenreis und Pommes	23,90 €
121	Herkules Teller Zartes Schweinefilet mit Kräuterbutter ^(G) , dazu Tomatenreis und Pommes	22,90 €
123	Schlemmerei Zartes Schweinefilet mit Champignons in Sauce Béarnaise ^(A, C, G) und Spargel, dazu Tomatenreis und Pommes	23,90 €



Traditioneller Auflauf

- 112** **Moussaka** (A, C, G) 19,50 €
Hausgemachter Moussaka aus dem Ofen mit Auberginen, Kartoffelscheiben und Hackfleisch, mit Käsesauce überbacken, dazu Salat

Platte für 2 Personen

- 113** **Artemis Platte** (C) 48,50 €
Kombination aus 2 Schweinesteaks, 2 Souvlaki (Schweinespieß), 2 Souzuki (Boulette) sowie Gyros mit Tomatenreis, Pommes und Salat
- 114** **Delfi Platte** 52,50 €
2 kleine Hüftsteaks, 2 Lammkoteletts, 2 Schweinefiletspieße, Gyros, dazu Folienkartoffeln und Salat

Platte für 4 Personen

- 116** **Olympia Spezialplatte** (C) 82,50 €
4 Souvlaki (Schweinefleischspieße), 4 Schweinesteaks, 4 Souzuki (Boulette) und Gyros mit Tomatenreis und Pommes

Überbackene Gerichte

- 124** **Gyros mit Metaxasauce** (A, G) 21,90 €
mit Edamer überbacken, dazu Pommes und Salat
- 125** **Souvlaki mit Metaxasauce** (A, G) 21,90 €
mit Edamer überbacken, dazu Pommes und Salat
- 126** **Aphrodite Teller** (A, G) 23,90 €
Hüftsteak und Schweinefilet in Metaxasauce mit Edamer überbacken, dazu Pommes und Salat
- 127** **Schweinefilet mit Metaxasauce** (A, G) 23,90 €
mit Edamer überbacken, dazu Pommes und Salat
- 128** **Souzuki mit Metaxasauce** (A, C, G) 21,80 €
überbacken mit Edamer, serviert mit Pommes und Salat
- 129** **Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce** (A, G) 21,90 €
überbacken mit Edamer, serviert mit Folienkartoffel und Salat
- 130** **Gyros mit Schafskäse** (A, G) 21,90 €
Gyros in feiner Metaxasauce mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln, dazu Pommes und Salat



Nudelgerichte

- | | | |
|------------|---|---------|
| 135 | Spaghetti (A, G)
mit Hackfleisch, Tomatensauce und Käse überbacken | 17,50 € |
| 136 | Kritharaki (A, G)
mit Hackfleisch, Tomatensauce und Käse überbacken | 17,50 € |
| 137 | Gyros-Spaghetti (A, G)
mit Metaxasauce und Käse überbacken | 18,90 € |
| 138 | Gyros-Kritharaki (A)
mit Metaxasauce und Käse (A, G) überbacken | 18,90 € |

Argentinische Rumpsteaks

Das Rohgewicht des Fleisches vor der Zubereitung beträgt ungefähr 250 Gramm.

- | | | |
|------------|--|---------|
| 141 | Rumpsteak
mit Kräuterbutter (G) und Folienkartoffel | 26,50 € |
| 142 | Steak mit Champignons
mit Sauce Béarnaise (A, c, G), Tomatenreis, Pommes und Salat | 26,50 € |
| 145 | Rumpsteak
mit Röstzwiebeln, Sahnekartoffeln (G) und Salat | 26,50 € |



Pfännchen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit einem frischen Salat serviert.

- | | | |
|------------|---|---------|
| 151 | Gyrospfännchen
Saftiges Gyros in feiner Metaxasauce (A, G) mit Champignons,
dazu Tomatenreis | 19,90 € |
| 152 | Pfännchen Mykonos
Schweinesteak in Weißweinsauce (A, O) mit Champignons und Pommes | 22,90 € |
| 154 | Pfännchen Athen
Schweinesteak in Metaxasauce (A, G) mit Champignons und Pommes | 22,90 € |
| 155 | Pfännchen Thassos
Hähnchenbrustfilet in Weißweinsauce (A, O) mit Champignons und Pommes | 22,90 € |
| 156 | Rinderleber
Zarte Rinderleber in feiner Metaxasauce (A, G) mit Champignons, dazu Pommes | 19,80 € |
| 157 | Pfännchen Preveza
Lammfiletpfännchen mit Champignons und Sahnekartoffeln (G), wahlweise
mit Metaxasauce (A, G) oder Weißweinsauce (A, O) | 24,90 € |
| 158 | Pfännchen Alonaki
Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce (A, G) mit Champignons und Pommes | 22,90 € |



Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|------------|---|--------|
| 175 | Spaghetti ^(A)
wahlweise mit Tomaten- oder Metaxasauce (A, G) | 7,50 € |
| 176 | König der Löwen ^(C)
Gyros und Souzuki (Boulette) mit Pommes | 9,90 € |
| 177 | Aladin
Gyros und Schweinesteak mit Pommes | 9,90 € |
| 178 | Superman
Gyros und Souvlaki (Schweinespieß) mit Pommes | 9,90 € |
| 179 | Mickey Maus ^(A)
Schnitzel mit Pommes | 9,50 € |
| 180 | Simba
Hähnchenbrustfilet mit Pommes | 9,90 € |

Schnitzel

- | | | |
|------------|--|---------|
| 131 | Schnitzel mit Pommes und Salat ^(A) | 18,60 € |
| 132 | Schnitzel mit Metaxasauce ^(A, G)
Knuspriges Schnitzel in feiner Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Pommes und Salat | 19,60 € |



Warme Getränke

182	Glühwein	5,50 €
183	Doppelter Espresso (G)	4,50 €
184	Griechischer Mokka (G)	3,80 €
185	Espresso (G)	3,50 €
186	Latte Macchiato (G, 5)	4,50 €
187	Cappuccino (G, 5)	4,50 €
188	Tasse Kaffee (G)	4,20 €
189	Tee verschiedene Sorten	3,80 €

Alkoholfreie Getränke

		0,3 l	0,5 l
190	Apfelschorle	3,80 €	4,90 €
191	Coca-Cola (1, 3, 5)	3,80 €	4,90 €
192	Coca-Cola Zero (1, 3, 5)	3,80 €	4,90 €
193	Fanta (1, 3, 5)	3,80 €	4,90 €
194	Spezi (1, 3, 5)	3,80 €	4,90 €
195	Sprite (3, 5)	3,80 €	4,90 €
196	Fassbrause	3,80 €	4,90 €
198	Bitter Lemon (1, 8)	3,80 €	4,90 €
199	Tonic Water	3,80 €	4,90 €
200	Ginger Ale (1, 8)	3,80 €	4,90 €

Mineralwasser Bad Liebenwerda

		0,25 l	0,75 l
197	Bad Liebenwerda Still	3,50 €	5,60 €
197	Bad Liebenwerda Classic oder Medium	3,50 €	5,60 €

		0,2 l	0,5 l
201	Orangensaft	3,50 €	4,90 €
202	Apfelsaft	3,50 €	4,90 €
203	Tomatensaft	3,50 €	4,90 €
204	Kirschsafft	3,50 €	4,90 €
205	Bananensaft	3,50 €	4,90 €
206	KiBa Kirsch-Bananensaft	3,50 €	4,90 €

Fassbiere

		0,3 l	0,4 l
207	Lausitzer Olymp Beer	3,80 €	4,80 €
208	Bitburger	3,80 €	4,80 €
209	Köstritzer Schwarzbier	3,80 €	4,90 €
211	Diesel	3,80 €	4,50 €
212	Lausitzer Radler (naturtrüb)	3,80 €	4,50 €

		0,3 l	0,5 l
210	Benediktiner Weißbier	4,50 €	4,90 €

Flaschenbiere

213	Erdinger Kristallweizen	0,5 l	4,90 €
214	Benediktiner Weißbier Dunkel	0,5 l	4,90 €
215	Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
216	Bitburger alkoholfrei	0,33 l	4,90 €

Longdrings

Alle Spirituosen (4 cl) servieren wir auf Wunsch als Longdrink, wahlweise mit Orangensaft, Cola, Bitter Lemon oder Tonic.

7,50 €

Spirituosen – Flaschen

2003	Ouzo	0,75 l	30,00 €
1300	Ouzo	0,2 l	14,00 €
1302	Tsipouro Agioneri	0,2 l	16,50 €

Spirituosen

2 cl

228	Jägermeister	3,80 €
229	Kümmerling	3,20 €
230	Ouzo	3,20 €
231	Underberg	3,20 €
233	Fernet Branca	3,20 €
234	Scotch Whisky	4,20 €
238	Korn	3,20 €
239	Malteser	3,20 €
240	Williams-Christ-Birne	3,20 €
241	B-52 flambiert	4,20 €
243	Amaretto	4,20 €
244	Pfefferminzlikör	3,20 €
245	scharfes GELB Classic	4,20 €
1301	Tsipouro	3,50 €

ist eine traditionelle griechische Spirituose ohne Anis
(anders als Ouzo)

**Die Zahlen bei Metaxa kennzeichnen den Reifegrad. Mit zunehmender Reife nimmt die geschmackliche Tiefe zu. Je höher die Zahl, desto reifer und aromatischer der Geschmack des Metaxa.*

2 cl

235	Metaxa 5*	5,00 €
235	Metaxa 7*	5,50 €
235	Metaxa 12*	5,70 €

4 cl

220	Bacardi	5,20 €
221	Ramazotti	5,20 €
222	Campari Orange	7,20 €
223	Wodka	5,00 €
224	Ouzo mit Eis	5,20 €
226	Ouzo mit griechischer Feige	6,20 €
242	Baileys	5,20 €

Offene Weine ⁽⁰⁾

	Rotwein	0,25 l	0,5 l
250	trocken, fruchtig	5,50 €	9,30 €
251	lieblich	5,50 €	9,30 €

	Weißwein	0,25 l	0,5 l
252	trocken, fruchtig	5,50 €	9,30 €
253	lieblich	5,50 €	9,30 €

Die oben aufgeführten Weine können auch im Glas bestellt werden. 4,50 €

		0,25 l	0,5 l
254	Mavrodaphne <small>Roter Likörwein</small> Ein Likörwein mit Aromen von dunklen Beeren, Rosinen und Pflaumen, abgerundet durch feine Noten von Schokolade und Karamell. Vollmundig, samtig und harmonisch süß im Abgang.	6,20 €	9,50 €

255	Samos <small>Weißer Likörwein</small> Samos entfaltet Aromen von Aprikosen, Honig und getrockneten Früchten mit feinen Zitrusnoten. Am Gaumen vollmundig, weich und harmonisch süß mit angenehmer Frische.	6,20 €	9,50 €
------------	--	--------	--------

256	Retsina <small>Geharzter Weißwein</small> Retsina überzeugt mit frischen Zitrus- und Kräuternoten. Bei der Herstellung wird dem Wein etwas Kiefernharz zugesetzt, wodurch er seinen würzigen, leicht harzigen Geschmack erhält. Am Gaumen ist er trocken, leicht und erfrischend.	5,20 €	9,30 €
------------	---	--------	--------

257	Amynteon <small>Roséwein</small> Der Roséwein zeigt feine Aromen roter Beeren mit dezenter Würze und überzeugt am Gaumen durch Ausgewogenheit und einen harmonischen Abgang.	4,90 €	9,30 €
------------	--	--------	--------

Die oben aufgeführten Weine können auch im Glas bestellt werden. 4,50 €



Flaschenweine

Unsere Weinkarte finden Sie auf Ihrem Tisch.

Alle Informationen zu den Weinen sind dort übersichtlich aufgeführt.

ROTWEIN

Flasche 0,75 l

1330	Alfega trocken	22,50 €
259	Apelia Black Label lieblich	21,50 €
1331	Gold Cuvée trocken	25,00 €
1332	Hatzimichalis Cabernet Sauvignon trocken	28,00 €
1333	Cultura Nemea trocken, fruchtig	32,00 €
1334	Ramnista Naoussa trocken	39,00 €
265	Mavrodaphne Likörwein	22,50 €

WEISSWEIN

Flasche 0,75 l

1304	Alfega trocken	22,50 €
1305	Gold Cuvée trocken	25,00 €
266	Imiglikos lieblich	19,50 €
1306	Arvanitidis Chardonnay trocken	28,00 €
1307	Malagousia trocken	29,50 €
1308	Alpha Estate Sauvignon Blanc trocken	32,00 €
1303	Retsina Tetramythos Amphorae trocken	25,00 €
270	Samos Likörwein	22,50 €

ROSÉWEIN

Flasche 0,75 l

1320	Alfega	22,50 €
1321	Acquarella	28,50 €

Sekt

273	Rotkäppchen trocken-halbtrocken	0,75 l	19,50 €
274	Rotkäppchen Piccolo trocken-halbtrocken	0,2 l	7,90 €
275	Glas Rotkäppchen	0,1 l	4,90 €

