

SALATE

- Zu allen salaten servieren wir warmes Pita Brot
12. Griechischer Bauernsalat 13,50
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, milde Peperoni, geriebener Fetakäse und Oliven
13. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 17,50
gemischter Salat, Tomaten Gurken, eingelegte Kalamata Oliven, Rucola, Mozzarella, gebackener Schafskäse, Couscous, Peperoni
14. Thunfisch Salat 15,50
frische Blattsalate mit Cherrytomaten, Paprika, Thunfisch
15. Caesar Salat 15,50
Römersalat mit Croûtons, Hähnchenbrustfiletstreifen, Caesar Dressing und griechischer Hartkäse
16. Gegrilltes Lachsfilet 22,90
gemischter Salat, Tomaten, Couscous, gebackener Schafskäse, Gurken, eingelegte Kalamata Oliven, Rucola, Mozzarella, gebackener Schafskäse, Couscous, Peperoni
17. Gegrillte Baby Calamari 17,50
gemischter Salat, Tomaten, Gurken, eingelegte Kalamata Oliven, Rucola, Mozzarella, gebackener Schafskäse, Couscous, Peperoni
- 17.a Gegrillte Gambas (5 Stück) 19,50
gemischter Salat, Tomaten, Gurken, eingelegte Kalamata Oliven, Rucola, Mozzarella, gebackener Schafskäse, Couscous, Peperoni
- Dressing Ihrer Wahl: Joghurt Dressing, Honig-Senf Dressing, Balsamico-Knoblauch-Ölivenöl Dressing

KALTE VORSPEISEN

1. Griechische Dip-Platte 9,50
Tyrokafteri, Knoblauch-Dip, Sour Cream-Dip, Zaziki und warmes Pitabrot
- 18.A Tyrokafteri Salzlakenkäsecreme 6,50
22. Zaziki 5,90
23. Fetakäse (griechischer Salzlakenkäse natur) 8,50
24. Oliven-Peperoni-Teller 7,50

WARME VORSPEISEN

2. Knoblauch Brot 5,90
griechisches Pitabrot mit Olivenöl, Knoblauch, Oregano
3. Bruschetta 6,50
griechisches Pitabrot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, und Petersilie
5. Feta-Käse im Teigmantel mit Honig & Sesam 9,50
6. Garides überbacken 13,50
Scampi in Metaxasauce und Goudakäse überbacken
10. Calamari mit Knoblauch-Dip 11,50
- 10.A Baby-Calamari mit Knoblauch-Dip 12,50
11. Scampi mit Knoblauch-Dip 12,50
18. Spanakopitakia (Blätterteig Taschen) 8,90
mit Spinat gefüllt, dazu Sour Cream Dip
19. Tiropitakia (Blätterteig Taschen) 8,90
mit Fetakäse gefüllt, dazu Sour Cream Dip
20. Garnelen in Olivenöl gebraten mit Knoblauch 13,50
21. Dolmadakia (warm) 6,50
Weinblätter gefüllt mit Reis und Zaziki
25. Florinis (Überbacken) 9,50
rote Spitzpaprika gefüllt mit Fetakäse, mit Olivenöl und Knoblauch verfeinert
27. Peperoni vom Grill 6,50
mit frischem Knoblauch & Olivenöl
28. Auberginen 11,50
in Scheiben gebraten mit Gurken und Zaziki
29. Hackfleischbällchen aus Rindfleisch 12,50
(warm in Tomatensoße)
30. Zucchini in Scheiben gebraten, mit Zaziki 11,50
31. Saganaki paniierter Weißkäse 8,90
- 31.A Saganaki mit Bauernsalat 13,50
32. Gigantes 9,50
dicke Bohnen⁽⁵⁾ mit Weißkäse überbacken

...WARME VORSPEISEN

33. Gefüllte Champignons 11,50
mit Rinderhackfleisch und Gouda-Käse überbacken
- 33.A Gefüllte Champignons 11,50
mit Weißkäse, Tomaten, Peperoni & Goudakäse überbacken
34. 1 Folienkartoffel mit Zaziki 5,50
35. Muscheln aus der Pfanne mit Knoblauchsauce 12,50
36. Feta-Käse aus dem Ofen 9,50
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Paprika und Olivenöl
37. Warmes Pita-Brot 2,50
- 38.A Pikilia-Sparta (versch. warme Vorspeisen) 23,50
Hackfleischbällchen aus Rindfleisch, Saganaki, gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben, dicke Bohnen, Peperoni vom Grill, gefüllte Champignons, Zaziki und Weinblätter
153. Grüne Spitzpaprika (3 Stück) mit Feta-Käse gefüllt 9,90
in Olivenöl aus dem Backofen
167. Baby Calamari 12,50
in Olivenöl gebraten mit Knoblauch
168. Boujourdi 9,50
verschiedene griechische Käse Sorten aus dem Ofen mit Olivenöl verfeinert
169. Flogeres Teigtaschen 9,50
gefüllt mit Käse und Bacon, dazu Cocktail-Dip

VEGETARISCH

26. Vegetarier-Platte 22,50
Saganaki, gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben, dicke Bohnen, Peperoni vom Grill, gefüllte Champignons mit Weißkäse und gefüllte Weinblätter

BEILAGEN

41. Portion Reis 4,50
42. Portion Pommes 5,00
- 42.A Portion Kroketten 5,50
- 42.C Knoblauchsauce 4,80
- 42.D Metaxasauce 4,80
129. Süßkartoffel-Pommes Sour Cream-Dip 7,00

FISCHGERICHTE

109. Dorade Royal - filetiert (Vom Grill) 26,90
mit 2 Gambas, Tagesgemüse, Kroketten und Bauernsalat
114. Calamari [in Öl gebraten] 23,50
Bauernsalat, Knoblauch-Dip, Zaziki und Folienkartoffel
- 114.A Baby Calamari natur gegrillt 24,50
dazu Folienkartoffel, Bauernsalat und Tagesgemüse
115. Sardellen [in Öl gebraten] 18,50
Bauernsalat, Knoblauch-Dip, Zaziki und Folienkartoffel
117. Fischplatte 31,50
Calamari, Schollenfilet, Scampi, Bauernsalat, Knoblauch-Dip, Zaziki und Folienkartoffel
118. Garides (Scampi) 31,50
Bauernsalat, Knoblauch-Dip, Zaziki und Folienkartoffel
- 118.A Gambas natur vom Grill 31,50
mit Folienkartoffel, Bauernsalat und Tagesgemüse
119. Rotbarschfilet [in Öl gebraten] 21,00
Bauernsalat, Knoblauch-Dip, Zaziki und Folienkartoffel
120. Schollenfilet [in Öl gebraten] 21,00
Bauernsalat, Knoblauch-Dip, Zaziki und Folienkartoffel
121. Fischplatte-“Sparta” 27,50
Scampi, Sardellen, Baby-Calamari, Bauernsalat, Knoblauch-Dip, Zaziki und Folienkartoffel
130. Lachsfilet vom Grill 23,90
mit Riesenrigatoni in einer Cognacsauce
131. Lachsfilet vom Grill 23,90
mit Gyros, Pommes frites und Knoblauch-Dip
150. Fischplatte für 2 Personen 63,00
2 Schollenfilets, 2 Rotbarschfilets, 6 Scampi, 6 Calamari, mit Tagesgemüse, Grillkartoffeln, Bauernsalat und Knoblauch-Dip

NUDELGERICHTE

91. Rigatoni mit Gyros 17,50
in einer Cognacsauce und mit Cheddar-Mozzarella-Käse überbacken
141. Spaghetti 15,50
mit Rindfleischsauce, dazu Krautsalat und Zaziki
145. Spaghetti 15,50
mit Metaxa-Sauce und Gouda-Käse überbacken, dazu Krautsalat und Zaziki
- mit Hähnchenbrustfiletstreifen gegen Aufpreis: 3,00
146. Kritharaki (Reiskornnudeln) 15,50
mit Rindfleischsauce und Schafskäse überbacken, dazu Krautsalat und Zaziki
- 146.A Kritharaki (Reiskornnudeln) 15,50
mit Metaxa-Sauce und Gouda-Käse überbacken, Krautsalat und Zaziki
- mit Hähnchenbrustfiletstreifen gegen Aufpreis: 3,00
154. Miltos Auflauf 17,50
Gyros mit griechischen Nudeln (Kritharaki) in Metaxa Sauce und Gouda Käse überbacken. Dazu Krautsalat und Zaziki

GERICHTE VOM GRILL

48. Gyros mit Reis, Zaziki und Krautsalat 18,50
124. Gyros und Saganaki 18,50
dazu Krautsalat, Reis und Zaziki
125. Gyros in Sahnesauce 19,50
dazu Krautsalat, Pommes frites und Zaziki
49. 2 Souvlakis 17,50
mit Reis, Zaziki und Krautsalat
50. Katerina-Platte 19,50
1 Hähnchenbrustfilet, 1 Schweinefilet, 1 Putenbrustfilet, Pommes frites, Zaziki und Krautsalat
52. Bauern-Bifteki 21,00
mit Fetakäse gefüllt, Reis, Zaziki, Krautsalat
- 52.A Bauern-Bifteki Metaxa 23,00
mit Fetakäse gefüllt und mit Metaxasauce und Gouda-Käse überbacken, dazu Pommes frites und Krautsalat
53. Rinderleber 18,50
mit Reis, Tzatziki und Krautsalat
54. Mykonos-Platte 18,50
1 Souvlaki, 1 Bifteki, 1 Rinderleber mit Reis, Zaziki und Krautsalat
55. Bifteki 18,50
3 Frikadellen mit Reis, Zaziki und Krautsalat
56. Lammkoteletts 24,50
mit Reis, Zaziki und Krautsalat
57. Stelios Spieß (2 Spieß) 24,50
mit Filetfleisch, Peperoni, Paprika, Reis, Zaziki, Krautsalat und Zwiebeln

- 57.A Bauernspieß (Art des Hauses) & Gyros 19,50
mit Reis, Zaziki und Bauernsalat
58. Souvlaki Spezial 19,50
mit Schafskäse gefüllt, dazu Reis, Zaziki und Krautsalat
- 59.A Larisa Platte 18,50
2 Rinderleber, Gyros, Reis, Zaziki und Krautsalat
60. 6 Calamari-Ringe & Hähnchenbrustfilet 21,50
mit Pommes frites, Knoblauch-Dip, Zaziki und Krautsalat
61. Dias-Platte 18,50
1 Souvlaki, 1 Filet, 1 Bifteki, Reis, Zaziki und Krautsalat
62. Maria-Liana-Platte 23,50
Gyros, 2 Lammfilets, 1 Hähnchenbrustfilet, Reis, Zaziki und Krautsalat
64. Meteora-Platte 22,50
1 Souvlaki, 1 Bifteki, 3 Lammkoteletts, dazu Reis, Zaziki und Krautsalat
65. Athen-Platte 21,00
1 Bifteki, Gyros, 1 Rinderleber, Reis, Zaziki und Krautsalat
66. Zorbas-Platte 21,00
1 Souvlaki, Gyros, 1 Rinderleber, Reis, Zaziki und Krautsalat
68. Dimitris-Platte 20,00
Gyros, 2 Bifteki, dazu Reis, Zaziki und Krautsalat
69. Hellas-Platte 21,00
2 Schweinefilets, Gyros, dazu Reis, Zaziki und Krautsalat



...GERICHTE VOM GRILL

70. Parthenon-Platte 21,00
Gyros, 1 Rinderleber, 2 Lammkoteletts, dazu Reis, Zaziki und Krautsalat
- 70.A Aristotelis-Teller 24,50
Gyros, 2 Lammkarree, 1 Rinderleber, dazu Reis, Zaziki und Krautsalat
71. Dionysos-Platte 21,00
1 Bifteki, 1 Souvlaki, Gyros, dazu Reis, Zaziki und Krautsalat
- 71.A Dionysos-“Spezial“-Platte 22,00
1 Bifteki, 1 Souvlaki, Gyros, Metaxasauce, dazu Reis, Zaziki und Krautsalat
72. Aphrodite-Platte 19,50
Gyros, 1 Souvlaki, dazu Reis, Zaziki und Krautsalat
73. Zyklopenauge 21,50
Schweinestek mit Spiegelei, Metaxasauce, Gyros, Reis, Zaziki und Krautsalat
74. Herakles-Platte 21,00
Gyros, 1 Souvlaki, 1 Schweinefilet, dazu Reis, Zaziki und Krautsalat
75. 6 Calamari-Ringe mit Gyros 21,00
dazu Zaziki, Krautsalat, Pommes frites und Knoblauchsauce
76. Sparta-Platte 21,00
1 Bifteki, 1 Lammkotelett, 1 Schweinestek, Gyros, dazu Reis, Zaziki, Krautsalat
77. Spartakus-Platte 22,00
2 Lammfilets, Gyros, dazu Reis, Zaziki und Krautsalat
85. Trikala-Platte 21,00
2 Hähnchenbrustfilet, Gyros, dazu Reis, Zaziki & Krautsalat
88. Naxos-Platte 22,50
4 Calamari-Ringe, 1 Leber, Gyros, dazu Pommes frites, Knoblauch-Dip, Zaziki und Krautsalat
108. Ioanna-Platte 19,50
1 Souvlaki vom Schwein nach griechischer Art, 1 Hähnchenspieß, 3 Calamari, Gyros, Pommes frites, Knoblauch Dip, Tagesgemüse und Salat
112. Merope Teller 19,50
1 Souvlaki vom Schwein nach griechischer Art, 1 Hähnchenspieß, 1 Kebab nach griechischer Art, Gyros, Metaxa Sauce, Pommes frites, Tagesgemüse und Krautsalat

VOM RIND

83. Argentinisches Hüftsteak-Black Angus 27,50
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und Beilagensalat
84. Argentinisches Hüftsteak-Black Angus 28,50
in Weißwein-Pfeffer Sauce mit Ofenkartoffel und Sour Cream, dazu Beilagensalat
89. Rumpsteak Medium gegrillt 29,50
dazu Bauernsalat, Folienkartoffel und Zaziki
- 89.A Rumpsteak Spezial in Metaxasauce 31,00
mit Gouda-Käse, dazu Pommes frites, Krautsalat und Zaziki
92. Rumpsteak Medium gegrillt 31,00
mit gerösteten Zwiebeln, Bauernsalat, Folienkartoffel und Zaziki
143. Hüftsteak in Metaxasauce 28,50
mit Goudakäse überbacken, dazu Pommes und Salat



VOM LAMM

63. Griechische Lammkoteletts vom Grill 29,50
mit Ringel Pommes ^{NEU}
87. Lammkrone vom Grill (6 Stück) 33,50
mit Pommes frites und Beilagensalat
93. Lammfilet mit Bauernsalat, Reis und Zaziki 29,50
94. Lammfilet in Metaxasauce 31,50
mit Gouda-Käse, dazu Krautsalat, Pommes und Zaziki
137. Lamm-Teller 29,50
3 Lammfilets und 3 Lammkronen, mit Bauernsalat, Reis und Zaziki

VON PUTE & HÄHNCHEN

- 34.A Folienkartoffel-“Spezial” 15,50
mit Sour-Cream, Hähnchenbrustfilet und Bauernsalat
51. Hähnchenbrustfilet 19,50
mit Pommes frites, Zaziki und Krautsalat
- 51.A 3 Hähnchenbrustfilet-Spieße 19,50
mit Pommes frites, Zaziki und Krautsalat
95. Galopula-Filet 19,50
3 Putenfilets vom Grill, dazu Pommes frites, Krautsalat und Zaziki
96. 2 Hähnchenbrustfilets, 1 Putenfilet 19,50
(vom Grill) dazu Pommes frites, Krautsalat und Zaziki
97. Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce 21,50
dazu Pommes frites, Krautsalat und Zaziki
98. Putenfilet in Sahnesauce 21,50
dazu Pommes frites, Krautsalat und Zaziki

LAMM AUS DEM BACKOFEN

- (Alle Gerichte mit Schafskäse, Krautsalat und Zaziki)
100. Lammfleisch mit Auberginen 25,00
101. Lammfleisch mit grünen Bohnen 25,00
102. Lammfleisch mit Spaghetti 25,00
103. Lammfleisch mit dicken Bohnen⁵ 25,00
104. Lammfleisch mit griechischen Nudeln 25,00
105. Lammfleisch-Stifado mit Zwiebeln in Öl 25,00

«SPARTA SPEZIALITÄTEN»

- 49.B Souvlaki in Metaxasauce 19,50
mit Gouda-Käse, dazu Pommes, Krautsalat, Zaziki
- 55.A 3 Bifteki in Metaxasauce 19,50
mit Gouda-Käse, dazu Pommes, Krautsalat und Zaziki
- 58.A Souvlaki gefüllt in Metaxasauce 21,50
dazu Pommes frites, Bauernsalat und Zaziki
59. Gyros in Metaxasauce 19,50
mit Gouda-Käse, dazu Pommes, Krautsalat und Zaziki
90. Schweinemedallions 24,50
in Weißwein-Pfeffer Sauce mit Pommes frites und Beilagensalat
110. Bifteki Spezial 19,50
Gyros, 1 Bifteki gefüllt mit Gouda-Käse, Metaxa Sauce, Feta-Käse, Tagesgemüse, Pommes frites und Salat
147. Schweinefilet in Metaxasauce 21,50
mit Gouda-Käse, Pommes frites, Krautsalat, Zaziki
149. Schweinefilet mit Champignons 21,50
in Sahnesauce, dazu Pommes, Krautsalat, Zaziki
152. 3 Schweinesteaks in Metaxasauce 19,50
mit Gouda-Käse, dazu Pommes, Krautsalat und Zaziki
155. Putenbrustfilet in Metaxasauce 21,50
mit Gouda-Käse, dazu Pommes, Krautsalat und Zaziki
156. Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce 21,50
mit Gouda-Käse, dazu Pommes, Krautsalat und Zaziki



OMELETTES

160. Omelett mit Schafskäse, 15,50
dazu Tomaten, Zaziki und Bauernsalat
161. Omelett mit Gyros, 17,50
dazu Bauernsalat

PLATTEN FÜR 2 PERSONEN

67. Grill-Platte 58,00
2 Hüftsteaks, 2 Hähnchenbrustfilet, 2 Lammfilets, 2 Lammkronen, mit Reis, Bauernsalat und 1 Zaziki
79. Spezial-Platte 45,00
2 Hähnchenbrustfilet, 2 Bifteki, 2 Schweineschnitzel, 2 Lammkoteletts, mit Reis, Bauernsalat und 1 Zaziki

PLATTEN FÜR 4 PERSONEN

81. Giorgos-Platte 84,00
2 Hähnchenbrustfilet, 2 Souvlaki, Gyros, 4 Bifteki, 2 Schnitzel, mit Reis, Krautsalat und Zaziki

ROLLO, PIZZA, BURGER

111. Gyros-Rollo 17,50
mit Metaxasauce, Fetakäse, Goudakäse, Pommes frites und Beilagensalat
126. Hähnchen-Rollo 17,50
mit Joghurt-Senfsauce, Tomaten, Paprika, Goudakäse, Pommes frites und Beilagensalat
128. Sparta Burger (ca. 380g) 19,50
saftiges Rinderfleisch vom Black Angus mit Bacon, Cocktailsauce, Barbecuesauce, Tomaten, Cheddar-Käse und Spiegelei, dazu Pommes frites
140. Pizza Gyros Oval mit Pinsa-Teig 17,50
mit Gyros, Tomatensauce, Zaziki, Zwiebeln, Paprika, Cheddar- und Mozzarella-Käse überbacken
- 140.a Hähnchen Pizza Oval mit Pinsa-Teig 17,50
mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomatensauce, Paprikastreifen, Cherry-Tomaten, Metaxa Sauce und Cheddar- und Mozzarella-Käse überbacken

- Salat nach Ihrer Wahl 1,50
- Pommes frites statt Reis 1,10
- Kroketten statt Reis 1,10
- Folienkartoffel statt Pommes 1,50

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

Bildernachweis: Bernd Juergens • cardinale - Fotolia • Kzenon - Fotolia



KAFFEE		
Espresso	2,30	
Espresso Macchiato	2,30	
Doppelter Espresso	3,30	
Latte Macchiato	3,30	
Tasse Café Crème	2,80	
Griechischer Mocca	2,80	

TEEWELT		
SCHWARZER TEE		
Darjeeling First Flush	3,30	
Edler, zart-blumiger Schwarztee aus der ersten Pflückung im Frühling		
Earl Grey	3,30	
Der Klassiker unter den aromatisierten Tees. Mit dem frischen Zitrusduft der Bergamotte-Fruch		

GRÜNER TEE		
Japan Sencha	3,30	
Ein feinherber Grüntee aus Japan, abgerundet durch eine leichte Süße		

KRÄUTERTEE		
Pfefferminze	3,30	
Kräutertee mit würzig-minzigem Geschmack, leicht kühlend		

Kamille	3,30	
Der Klassiker unter den Kräutertees mit blumig-mildem Geschmack		

FRÜCTETEE		
Waldbeere	3,30	
Liebliche Früchteteemischung mit Waldbeeren-Aroma		

SOFTGETRÄNKE		
Coca Cola ⁽¹⁾	3,80	5,50
Coca Cola light ^(1;12;9)	3,80	5,50
Coca Cola ZERO ^(1;11;12)	3,80	5,50
MEZZO MIX ^(1;11;12)	3,80	5,50
Sprite ⁽¹⁾	3,80	5,50
Fanta ^(1;2)	3,80	5,50
Apfelschorle	3,80	5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		
VIO Rhabarberschorle	Fl. 0,3 l	4,00
Griechisches Wasser Still	Fl. 1,0 l	6,50
Vilsa Gourmet medium	Fl. 0,25 l	2,90
Vilsa Gourmet naturelle	Fl. 0,25 l	2,90
Vilsa Gourmet medium	Fl. 0,75 l	6,50
Schweppes Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	Fl. 0,2 l	3,00
Schweppes Ginge Ale ⁽¹⁾	Fl. 0,2 l	3,00
Schweppes Tonic-Water	Fl. 0,2 l	3,00

(1) mit Farbstoff , (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalinquelle, (14) mit Taurin.

SÄFTE		
Apfelsaft	4,20	6,50
Orangensaft	4,20	6,50
Maracujasaft	4,20	6,50
Bananen-Nektar	4,20	6,50
Kirschsaft	4,20	6,50
Ananassaft	4,20	6,50
KiBa	4,20	6,50
Cranberrysaft	4,20	6,50

GRIECHISCHE ANISSPEZIALITÄT		
Ouzo Lukatos 38 %	2 cl	2,20
Ouzo Lukatos auf Eis 38 %	Fl. 200 ml	13,50
Ouzo Lukatos 38 %	Fl. 0,7 l	36,50
Ouzo Lukatos auf Eis	4 cl	3,20
Ouzo Plomari auf Eis 40 %	4 cl	3,50
Ouzo Plomari auf Eis 40 %	Fl. 200 ml	14,50
Roter Ouzo Spezialität des Hauses	2 cl	2,00
Roter Ouzo Spezialität des Hauses	Fl. 0,7 l	32,50

LONGDRINKS		
mit Rum	5 cl	Fl. 0,7 l
Havana Club 3 J. – Cola	7,00	75,00
Havana Club 7 J. – Cola	8,50	85,00
Bacardi – Cola	7,00	75,00
Captain Morgan – Cola	7,00	75,00
mit Cola		
Pampero – Cola	8,50	85,00
mit Wodka		
Absolut – Lemon	7,00	75,00
Grey Goose – Lemon	9,50	125,00

(mit Red Bull --->Aufschlag 2,00)		
mit Gin		
Bombay Saphire – Tonic	8,00	75,00
Hendrick´s – Tonic	9,50	125,00
(mit FEVER TREE --->Aufschlag 2,00)		
mit Whisky		
Jack Daniel's – Cola	8,50	85,00
Jim Beam – Cola	7,00	75,00
Ballantines – Cola	7,00	
Chivas Regal – auf Eis	8,50	
mit Weinbrand/Korn und mehr		
Springer – Cola	5,50	55,00
Veterano – Cola	6,50	65,00
Korn – Cola	5,50	55,00
Pernod – Cola	7,50	
Campari – Orangensaft	6,50	
Metaxa – Cola	7,00	

BIER VOM FASS		
BECK'S	0,3 l	0,5 l
Abster	4,10	6,10
Abster	4,10	6,10
Weizenbier (Hefe, hell)	4,10	6,10

MOORBIER		
DUNKLES SPEZIALBIER	0,4 l	5,20
FLASCHENBIER		
BECK'S	0,33 l	3,40
BECK'S GREEN LEMON	0,33 l	3,40
BECK'S BLUE ALKOHOLFREI	0,33 l	3,20
Weizenbier	0,5 l	5,50
dunkel, Kristall oder Alkoholfrei		
Malz-Bier	0,33 l	3,10

WEINBRAND		
Metaxa 5* 38 %	2 cl	4,00
Metaxa flambiert		5,00

BITTER/LIKÖRE/SCHNAPS		
Ramazotti auf Eis 30 %	4 cl	4,20
Jägermeister 35 %	2 cl	2,70
Korn 32 %	2 cl	2,20
Sambuca 40 %	2 cl	2,70
Sambuca al Caffee 40 %	2 cl	2,70
Milchreis	2 cl	2,70
Baileys auf Eis	4 cl	4,20
Tequila Silver/Gold	2 cl	2,70

DEUTSCHE WEINE		
ROTWEINE		
Karl Pfaffmn	0,2 l	Fl. 0,75
Rebsorte: Merlot, 13,5 Vol %.	6,50	28,50
Markus Pfaffmann Deutschland-Walsheim		

WEISSWEINE		
Blanc de Noirs (Diehl)	0,2 l	Fl. 0,75 l
Rebsorte: Merlot, 12,5%. Deutschland-Edesheim	6,50	28,50
Graubugunder Pfaffmann (Nachts sind alle Burgunder Grau)	0,2 l	Fl. 0,75 l
Rebsorte: Graubugunder, 12,5% Vol.	6,50	28,50
Markus Pfaffmann Deutschland-Walsheim		

WEINESORLE		
Weißweinsorle 12,5%	0,25 l	6,50
Roséweinsorle 12,5%		6,50



GRIECHISCHE WEINE		
ROTWEINE		
Naousa 11,5 % VOL. trocken	0,2 l	Fl. 0,75
	5,50	22,50
Imiglikos 11,5 % VOL. halbsüß		22,50
5,50		
Mavrodaphne 15 % VOL. Likörwein		7,50
Apelia Black Label		22,50
12,5 % VOL. lieblich		

WEISSWEINE		
Retsina 11 % VOL. gehartzt	0,2 l	Fl. 0,75
	5,50	
Imiglikos 11,5 % VOL. halbsüß		22,50
5,50		
Samos 15 % VOL. Likörwein		7,50

ERLESENE WEINE		
ROTWEINE		
Amethystos Rouge	0,2 l	Fl. 0,75
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko, 14,5% Vol. Domaine Costa Lazaridi	9,20	38,50
Amalagos Merlot		28,50
Rebsorte: Merlot, 14 Vol%. Amalagos Wines		
Gervassiliou Rouge		45,00
Rebsorte: Limnio, Syrah, Merlot 14,5% Vol. Ktima Gervassiliou		

Chateau Julia Merlot		45,00
Rebsorte: Merlot, 14,5 Vol. Domaine Costa Lazaridi		
Chateau Julia Agiorgitiko		45,00
Rebsorte: Agiorgitiko, 13,5 Vol. Domaine Costa Lazaridi		

WEISSWEINE		
Amethystos	0,2 l	Fl. 0,75 l
Rebsorte: Sauvignon Blanc, Assyrtiko, 13% Vol. Domaine Costa Lazaridi	8,50	33,50
Amalagos Chardonnay		28,50
Rebsorte: Chardonnay, Asyrtiko, 13,5 Vol%. Amalagos Wines		

Domaine Costa Lazaridi Malagousia		33,50
Rebsorte: Malagousia, 13 % Vol. Domaine Costa Lazaridi		

ROSÉWEINE		
Techni Alipias	0,2 l	Fl. 0,75 l
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Nebbido, Sangiovese, 12,5% Vol. Wine Art Estate	8,10	31,50

Domaine Costa Lazaridi Rose		35,00
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Nebbido, Sangiovese, 12,5% Vol. Wine Art Estate		

SOUTH AFRICA		
MAN		28,50
Rebsorte: Syrah, 13,5 % Vol.		

Bildernachweis: Minerva Studio-Fotolia • Casther-Fotolia • Jag_cz-Fotolia

APERITIFS SPARKLING & CHAMPAGNER		
APERITIFS		
LILLET WILD BERRY		6,80
Lillet Blanc · Schweppes Wild Berry · Beeren		
LILLET VIVE		6,80
Lillet Blanc · Tonic · Gurke · Minze		
APEROL MARACUJA SPRITZ		6,80
Aperol · Prosecco · Maracuja · Orangen		
APERITIFS ALKOHOLFREI		
HUGO LIGHT		6,00
Holunderblütensirup · Ginger Ale · Soda · Limetten · Minze		
VIRGIN BERRY		6,00
Schweppes Wild Berry · Himbeersirup · Beeren · Minze		
ICE TEAS		
PFIRSICH	0,5 l	5,00
ZITRONE	0,5 l	5,00
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS		
IPANEMA		6,50
Limetten · Lime · Rohrzucker · Ginger Ale		
SUMMER LIGHT		6,50
Maracuja · Orange · Zitrone · Grenadine		
TROPICAL COLADA		6,50
Ananas · Maracuja · Kokossirup · Sahne		
VIRGIN STRAWBERRY COLADA		6,50
Ananas · Erdbeerpüree · Kokossirup · Sahne		
MODERN & CLASSICS		
COSMOPOLITAN		7,50
Cointreau · Vodka · Lime · Cranberry		
DRY MARTINI		7,50
Gin · Vodka · Martini Extra Dry · Martini Bianco · grüne Olive		
LONDON MAID		7,50
Gin · Lime Juice · Zucker · Minze · Gurke		
WHISKEYSOUR		7,50
Whiskey · Zitronensaft · Zuckerrohrsirup		
APEROLSOUR		7,50
Aperol · Zuckerrohrsirup · Zitronensaft · Orangensaft		
GIN FIZZ		7,50
Gin · Zitrone · Soda · Zucker		



MUDDLED COCKTAILS		
CAIPIRINHA		8,50
Cachaça · Limetten · Rohrzucker · Lime		
STRAWBERRY CAIPIRINHA		8,50
Cachaça · Limetten · Rohrzucker · Erdbeerpüree		
BATIDA DE MARACUJA		8,50
Cachaça · Maracuja · Limetten · Lime · Rohrzucker		
MOJITO HAVANA		8,50
Havana Rum · Limetten · Rohrzucker · Minze · Lime		
COLADAS		
PIÑA COLADA		8,50
Havana Rum · Ananas · Kokos · Sahne		
SWIMMING POOL		8,50
Havana Rum · Vodka · Blue Curacao · Sahne · Ananas · Kokos		
STRAWBERRY COLADA		8,50
Havana Rum · Ananas · Erdbeerpüree · Kokos · Sahne		
CARIBBEAN		
SPARTA FRESH		8,50
Gin · Aperol · Triple Sec · Lime · Zitrone · Ananas		
LONG ISLAND ICE TEA		12,50
Havana Rum · Absolut Vodka · Tequila Silver · Gin · Cointreau · Zitronen · Cola		
SEX ON THE BEACH		8,50
Vodka · Peach · Ananas · Orange · Cranberry		
SPARKLING & CHAMPAGNER		
ICE IMPÉRIAL Fl. 0,75 l Preis auf Anfrage		
MOËT & CHANDON CHAMPAGNE		
Piccolo auf Eis		
10,5 % trocken	0,2 l	6,00
10,5 % trocken	Fl. 0,75 l	28,50
Ice Prestige 10,5 %	Fl. 0,75 l	35,00
Aperol Spritz		6,80
Hugo		6,80
Lillet Wild Berry		6,80

