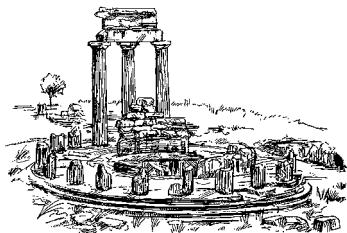




Καλως ηρθατε

HERZLICH WILLKOMMEN



Die griechische Küche, Spezialitäten und Gerichte in Griechenland

Die griechische Küche wird geprägt von den geographischen Besonderheiten des Landes, das einerseits sehr gebirgig ist, andererseits als insel- und küstenreiches Land charakterisiert werden kann.

Aufgrund der Lage des Landes als Knotenpunkt zwischen West und Ost und seiner Nähe zum Balkan, zählt die Landesküche zur mediterranen Küche, auch Mittelmeerküche genannt. Das an Gebirgen reiche Land ermöglicht eher die Zucht von Schafen und Ziegen.

Zugleich haben die Menschen aber auch gelernt, wilde Kräuter und Gemüse, die in Wäldern oder auf dem Gebirge wachsen, im Essen zu verwenden.

Die Nähe zum Meer spielt eine große Rolle und bringt wiederum Fisch und Meeresfrüchte auf den Speiseplan. Wer schon einmal Urlaub an der Mittelmeerküste gemacht hat, kam bestimmt schon in den Genuss von frisch gefangenem Fisch.

Die Verwendung von Olivenöl nicht nur für die Zubereitung von Salaten, sondern auch zum Kochen spielt eine bedeutende Rolle. Dabei überwiegt nicht unbedingt der Verzehr und somit die Zubereitung von Fisch und Fleisch, sondern geht einher mit der Zubereitung von frischem Gemüse. Es werden eine Vielzahl von Gewürzen und Kräutern verwendet wie Oregano, Paprika, Minze, Salbei, Thymian, Rosmarin, Zimt und Wildkräutern.

Nicht zu vergessen die zahlreichen verschiedenen „Mezedes“ (Vorspeisen), die typisch für die griechische Küche sind und oftmals ein „warmes“ Essen begleiten oder den Vorspeisengang bilden.

Zu allen Hauptgerichten genießt man in Griechenland in der Regel Fetakäse mit Oregano, Oliven und Weißbrot. Auf dem Tisch stehen, um jeglichen Durst und Geschmack zu stillen, bei warmen Mahlzeiten oder bei den Vorspeisengängen stilles Wasser, griechischer Wein, Retsina, Ouzo oder Tsipouro.

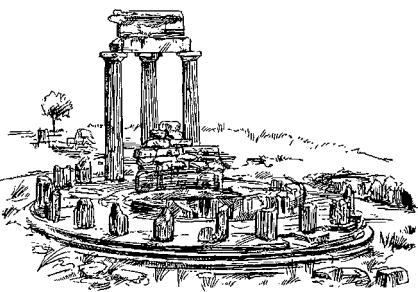
Das wichtigste Charakteristikum der griechischen Küche jedoch ist, dass es beim Essen nicht nur um das Essen selbst, sondern vor allem um das Drumherum geht. „Drumherum“ bedeutet in geselliger Runde mit Familie und Freunden gemeinsam zu essen und zu trinken, zusammen zu sein, zu reden und sich zu freuen.

Zitat des griechischen Philosophen Sokrates: „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in gemütlicher Atmosphäre

Ihr Delphi-Team wünscht Guten Appetit!

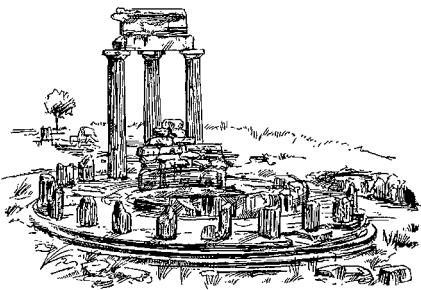




Aperitifs!

Aperol Spritz ¹	0,25 l	7,10 €
Glas Sekt	0,1 l	4,10 €
Sekt Orange	0,1 l	3,90 €
Hugo [®]	0,25 l	7,10 €
Martini Weiss/Rot	0,1 l	5,50 €
Campari Soda	4 cl	5,90 €
Campari Orange	4 cl	6,10 €
Wild-Berry-Lillet [®]		7,10 €

Zahlungen sind nur bar oder mit EC-Karte möglich.

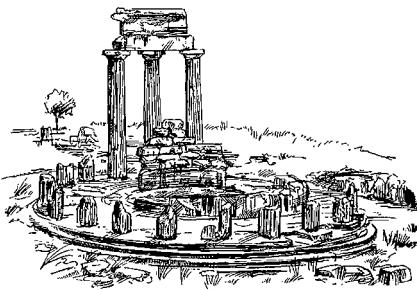


Suppen

1.	Hühnersuppe	6,50 €
2.	Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	7,20 €
3.	Bohnensuppe	7,20 €
4.	Tomatensuppe	6,20 €
5.	Gulaschsuppe	7,20 €

Vorspeisen

10.	Knoblauchbrot ^{3,1}	5,90 €
11.	Peperoni vom Grill mit Knoblauchsoße ¹	9,50 €
12.	Zaziki ^{D,7}	7,90 €
14.	Schafskäse gegrillt ⁶	9,90 €
15.	Schafskäse (Feta) paniert ^{3,C,A,G}	9,90 €
16.	Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in Zitronensoße(warm) ^{2,7}	9,90 €
17.	Zucchini gebacken mit Zaziki ^{2,A}	9,90 €
18.	Oktopus in Weinessig, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Oregano ^M in Olivenöl eingelegt	12,90 €
19.	Gebackene Auberginen mit Zaziki ^{A,3,G}	9,90 €
20.	Taramas ^{D,7}	8,90 €
21.	Gefüllte Champignons mit Schafskäse (Feta) ^{G,2} in Tomatensoße und mit Käse überbacken	10,50 €
22.	Calamares-Ringe mit Zaziki ^{A,G}	10,60 €
23.	Riesenbohnen mit Schafskäse (Feta) mit Tomatensoße ^G	9,90 €
24.	Special-Platte Oktopus, Zaziki und Peperoni in Knoblauchsoße ^{D,M,7}	17,90 €
25.	Gemischter Vorspeisenteller (kalt-warm) ^{3,A,G} Gebackene Auberginen und Zucchini Champignons und gegrillte Peperoni, Riesenbohnen, Zaziki und Taramas	21,90 €

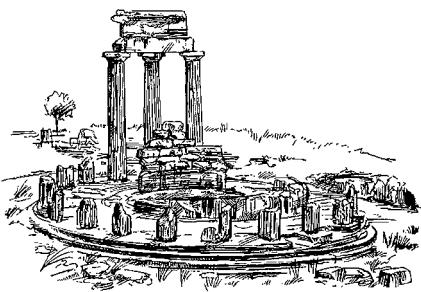


Salate

- | | |
|---|---------|
| 30. Kleiner gemischter Salat | 5,30 € |
| 31. Griechischer Bauersalat
Tomate, Gurken, Peperoni, Paprika, Zwiebeln,
Schafskäse (Feta) mit Oregano und Olivenöl | 13,90 € |
| 32. Salatteller mit gebratenen Roastbeefstreifen ^{1,3,B}
Sonnenblumenkerne, Croutons und Balsamicobratensoße | 19,90 € |
| 33. Salatteller mit Thunfisch, Ei und Croutons ^{C,F,3,2,L} | 16,90 € |
| 34. Salatteller mit Putenstreifen, Salatdressing und Croutons ^{J,G,C,6} | 17,90 € |
| 35. Salatteller mit Gyros, Zwiebeln und Croutons ^{J,G,C} | 16,90 € |
| 36. Chefsalat mit gebratenem Lachsfilet, Fischsoße und Croutons ^{D,G} | 18,90 € |

Seniorenteller

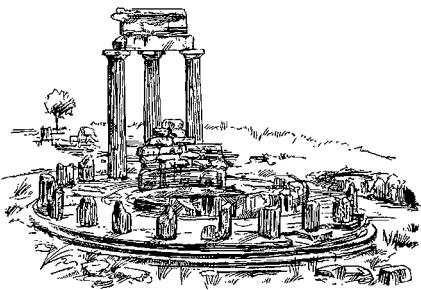
- | | |
|---|---------|
| 41. Gyros mit Zaziki ^{3,G}
gemischter Salat, Pommes oder Reis oder Krokettten | 16,90 € |
| 42. Gyros mit Calamaris ^{D,G,3}
gemischter Salat, Zaziki, Pommes oder Reis oder Krokettten | 18,90 € |
| 43. Gyros mit Metaxasoße und Käse überbacken ^{G,2,A,3}
gemischter Salat, Pommes oder Reis oder Krokettten | 18,90 € |
| 44. Gyros mit Metaxasoße und Schafskäse (Feta) überbacken ^{3,G}
gemischter Salat, Pommes oder Reis oder Krokettten | 19,50 € |
| 45. Rinderleber gegrillt, serviert mit karamellisierten Zwiebeln ^{H,G}
gemischter Salat, Pommes oder Reis oder Krokettten | 14,90 € |
| 46. Lammkotelett gegrillt (Krone), 3 Stück, mit Kräuterbutter ^{1,3}
gemischter Salat, Pommes oder Reis oder Krokettten | 23,90 € |



Spezialitäten vom Grill

- | | |
|---|---------|
| 50. Gyros von Drehspieß mit Zaziki ^{3,G} | 18,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 51. Gyros mit Metaxasoße und Käse überbacken ^{3,G,A,2} | 20,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 52. Gyros vom Drehspieß mit Calamaris und Zaziki ^{3,G,A} | 22,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 53. Gyros mit Metaxasoße und Schafskäse (Feta) überbacken ^{3,G} | 22,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 54. Gyros mit Metaxasoße ^{G,A,2} | 18,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 55. Souvlaki, 2 Schweinespieße mit Kräuterbutter ^{3,G,I} | 16,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 56. Cevapcici, 5 Stück ³ | 17,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 57. Bifteki (Hacksteak) mit Schafskäse gefüllt ^{3,G} | 18,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 58. Rinderleber, serviert mit karamellisierten Zwiebeln ^{H,6} | 16,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 59. Lendenspieß (Schweinefilet) mit Kräuterbutter ^{3,I} | 22,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 60. Paprikaspieß (Schweinefilet) mit Paprika, Zwiebeln, Peperoni ^{3,I} | 22,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 61. Lendenspieß (Schweinefilet) mit Metaxasoße ^{3,G,2} | 23,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 62. Lendenspieß (Schweinefilet) mit Champignonsoße ^{3,G,A,2} | 23,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 63. Schweinemedallions mit Kräuterbutter ^{3,I,G} | 22,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 64. Special Delphi Teller ^{3,I,G} | 29,90 € |
| 1 Rumpsteak, 1 Lammkotelett (Krone), 1 Schweinefiletsteak, 1 Schweinesteak,
1 Cevapcici, Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |

Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite



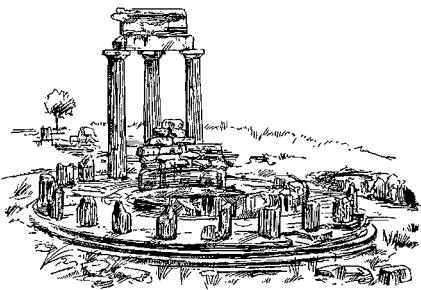
Mix-Teller

- | | |
|---|---------|
| 70. Olympia-Teller ^{3,G,A} | 20,90 € |
| ein Hacksteak mit Käse überbacken, ein Spieß und Gyros
Zaziki, Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 71. Delphi-Teller ^{3,A} | 22,90 € |
| ein Schweinesteak, ein Cevapcici, ein Lammkotelett und Gyros
Zaziki, Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 72. Zakynthos-Teller ^{3,G} | 18,90 € |
| ein Schweinesteak, Souvlaki und Gyros
Zaziki, Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 73. Corfu-Teller ^{3,G} | 20,90 € |
| ein Schweinesteak, zwei Cevapcici und Gyros
Zaziki, Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 74. Santorini-Teller ^{3,G} | 21,90 € |
| ein Schweinesteak, ein Schweinefilet und Gyros
Zaziki, Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 75. Saranda-Teller ^{3,G,A} | 18,90 € |
| Gyros, zwei Cevapcici
Zaziki, Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |

Geflügelgerichte

- | | |
|---|---------|
| 78. Putensteak mit Kräuterbutter ^{A,I} | 20,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 79. Putensteak mit Metaxasoße ^{3,G,2} | 21,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 80. Putensteak mit Champignonsoße ^{3,G,A,2} | 21,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |
| 81. Putenspieß mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln ^{G,A,I} | 21,90 € |
| Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | |

Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite



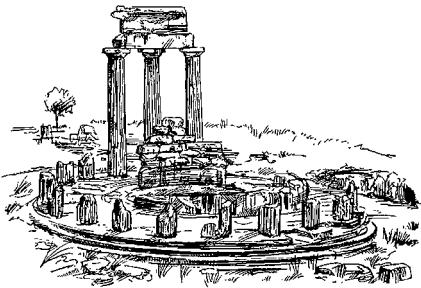
Gerichte vom Rind

- | | | |
|-----|---|---------|
| 85. | Rumpsteak (Argentinien) mit Kräuterbutter ^{H,6,L,3}
Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | 27,90 € |
| 86. | Rumpsteak (Argentinien) mit Metaxasoße ^{H,2,A,3}
Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | 29,90 € |
| 87. | Rumpsteak (Argentinien) mit karamellisierten Zwiebeln ^{6,L,3}
Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | 28,90 € |
| 88. | Rumpsteak (Argentinien) mit Bernaise ^{6,L,3,2,1}
Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | 28,90 € |
| 89. | Kalbssteak Natur mit Kräuterbutter ^{H,I,3}
Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | 25,90 € |
| 90. | Kalbsteak mit Bernaise ^{L,2,3,1}
Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | 27,90 € |
| 91. | Kalbssteak mit Metaxasoße ^{L,2,A,3}
Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | 27,90 € |

Grillgerichte vom Lamm

- | | | |
|------|--|---------|
| 95. | Lammkotelett (Krone) mit Kräuterbutter ^{3,I}
Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | 31,90 € |
| 96. | Lammfilet mit Kräuterbutter (5 St.), garniert mit fr. Zwiebeln ^{3,I}
Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | 30,90 € |
| 97. | Lammfiletspieß mit Kräuterbutter ^{3,I}
Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | 27,90 € |
| 98. | Lammspieß mit Bernaise ^{I,J,2,3}
Beilagensalat, Steakpommes oder Reis oder Kroketten | 29,90 € |
| 99. | Lammhaxe aus dem Backofen ^{3,G,2,7}
mit grünen Bohnen, Beilagensalat | 22,90 € |
| 100. | Lammhaxe aus dem Backofen ^G
mit griechischen Reisnudeln, Beilagensalat | 23,90 € |
| 101. | Lammhaxe aus dem Backofen ^{3,G,2,7}
mit Riesenbohnen, Beilagensalat | 22,90 € |

Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite



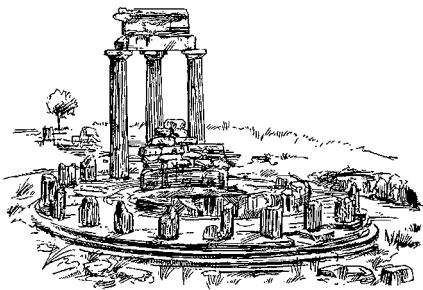
Fischgerichte

105. Lachsfilet	^D	26,90 €
mit Salzkartoffeln oder Reis, Beilagensalat		
106. Zanderfilet in Butter gebraten	^{D,A}	24,90 €
mit Salzkartoffeln oder Reis, Beilagensalat		
107. Riesengarnelen vom Grill	^{D,3,7}	27,90 €
mit Salzkartoffeln oder Reis, Beilagensalat		
108. Dorade Royal, ca. 300-400 gr.	^{D,3,7}	28,90 €
mit Salzkartoffeln oder Reis, Beilagensalat		
109. Calamaris	^{D,A,7}	20,90 €
mit Salzkartoffeln oder Reis, Beilagensalat		
110. Fischteller m. Calamaris, Zanderfilet, Lachs, 1 Garnele, 2 Sardinen	^{D,A,3,7}	34,90 €
mit Salzkartoffeln oder Reis, Beilagensalat		

Pfannen- und Backofengerichte

114. Putensteak aus der Pfanne in Weißweinsoße	^G	22,90 €
Frische Champignons, Steakpommes oder Reis oder Kroketten, Beilagensalat		
115. Schweinemedaillons m. Champignon- od. Metaxasoße	^{G,3}	23,90 €
Frische Champignons, Steakpommes oder Reis oder Kroketten, Beilagensalat		
116. Frikadellen aus der Pfanne m. Champignon- od. Metaxasoße	^{G,A,3,2}	20,90 €
Frische Champignons, Steakpommes oder Reis oder Kroketten, Beilagensalat		
117. Nudeln mit Lachsfilet in Weißweinsoße und Parmesan	^{G,C,A,D}	17,90 €
118. Moussaka (Gemüse-Hackfleisch-Auflauf)	^{G,A,C}	18,90 €
mit Kartoffeln, Auberginenauflauf, Hackfleisch, Bechamel, Zaziki und Salat		
119. Moussaka vegan (Gemüse-Auflauf)	^F	17,90 €
mit Kartoffeln, Auberginenauflauf, Bechamel, Zaziki und Salat		
120. Gemista: 2 gefüllte Tomaten, 1 gefüllte Paprika		18,90 €
mit Reis in Tomatensoße und Schafskäse (Feta)		
121. Lammfilet-Pfanne in Weißweinsoße		27,90 €
Steakpommes oder Reis oder Kroketten, Beilagensalat		

Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite

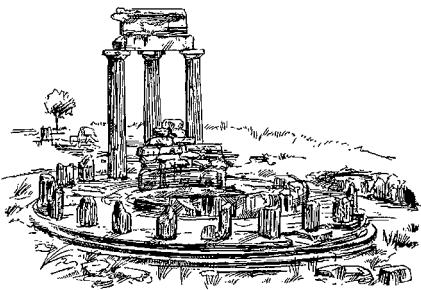


Schnitzelgerichte

124. Schweineschnitzel paniert (Wiener Art) ^{G,A}	17,90 €
Steakpommes oder Reis oder Kroketten, Beilagensalat	
125. Schweineschnitzel paniert mit Metaxasoße ^{G,A,3}	19,90 €
Steakpommes oder Reis oder Kroketten, Beilagensalat	
126. Schweineschnitzel paniert mit Champignonsoße ^{G,A,2}	19,90 €
Steakpommes oder Reis oder Kroketten, Beilagensalat	
127. Wiener Schnitzel paniert vom Kalb ^{G,A}	22,90 €
Steakpommes oder Reis oder Kroketten, Beilagensalat	
128. Putenschnitzel paniert ^{G,A}	18,90 €
Steakpommes oder Reis oder Kroketten, Beilagensalat	

Platten für 2 oder 4 Personen

131. Dionysos-Platte für 2 Personen ^{G,3}	59,90 €
Gyros, 2 Rumpsteaks, 2 Fleischspieße, 4 Cevapcici, Steakpommes oder Reis oder Kroketten, gem. Salat	
132. Delphi-Platte für 2 Personen ^{G,3}	69,90 €
2 Rumpsteaks, 2 Lammkoteletts (Krone), 2 Lammfilets, 2 Kalbsteaks, Steakpommes oder Reis oder Kroketten, gem. Salat	
133. Alexander-Platte für 4 Personen ^{G,3}	104,90 €
4 Rumpsteaks, 4 Lammkoteletts, 4 Cevapcici, 4 Kalbssteaks, 4 Fleischspieße, Steakpommes oder Reis oder Kroketten, gem. Salat	
134. Ionion-Platte (Fisch) für 2 Personen ^{D,A,3,7}	69,90 €
2 Zanderfilets, 2 Lachsfilets, 2 Calamris, 2 Garnelen, 2 Sardinen Salzkartoffeln oder Reis, gem. Salat	



Für die kleinen Gäste

140. Kinder-Gyros und Zaziki ^{G,3}	9,90 €
Steakpommes oder Reis oder Kroketten, Beilagensalat	
141. Kinder-Putensteak ^{3,A,I}	9,90 €
Steakpommes oder Reis oder Kroketten, Beilagensalat	
142. Kinder-Schnitzel paniert ^{G,A}	9,90 €
Steakpommes oder Reis oder Kroketten, Beilagensalat	
143. „Kinder-Cevapcici 2 Stück ³	9,90 €
Steakpommes oder Reis oder Kroketten, Beilagensalat	
144. Kinder-Spaghetti mit Hackfleisch ^{G,A,I,J}	9,90 €
145. Kinder-Nudeln mit Lachsfilet in Weißsoße und Parmesan ^{G,C,A,D}	11,90 €

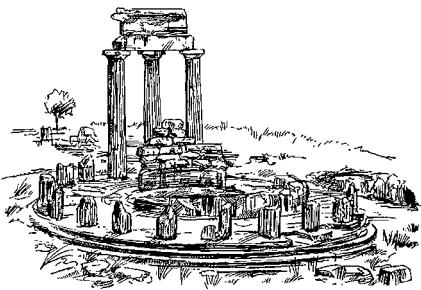
Beilagen / Soßen

150. Steakpommes	4,50 €	155. Metaxasoße ^{G,A,3}	4,90 €
151. Reis ^{3,7}	3,90 €	156. Bernaisesoße ^{G,3,7,J}	4,90 €
152. Kroketten	4,50 €	157. Bratensoße ^{G,A}	4,50 €
153. Tomatensoße ^{G,A}	3,90 €	158. Champignonsoße ^{G,A,3}	4,50 €

Nachspeisen

160. Gemischtes Eis (Vanille, Erdbeer, Schokolade) ^{G,N,8}	6,90 €
161. Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{G,N,8,1,6}	8,90 €
162. Pistatieneis mit Eierlikör ^{G,A,8,6,C}	8,90 €
163. Walnußeis mit Honig und Sahne ^{G,A,8,6}	9,60 €
164. Galaktoboureko (Blätterteig-Grießauflauf) ^{G,A,6,8,C} mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
165. Baklavas ^{G,A,3,6,8}	7,90 €
166. Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig ^{G,6}	7,50 €
167. Portion Sahne ^{G,2,6}	1,50 €

Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite



Biere vom Faß

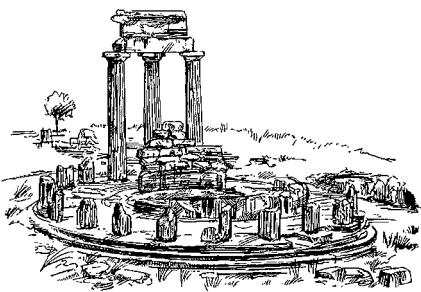
Bellheimer Lord Pils	0,3 l	3,70 €	0,5 l	5,10 €
Radler	0,3 l	3,70 €	0,5 l	5,10 €
Cola-Bier	0,3 l	3,70 €	0,5 l	5,10 €
Hefeweizen vom Fass			0,5 l	5,10 €
Weizenradler			0,5 l	5,10 €
Cola-Weizen			0,5 l	5,10 €

Flaschenbiere

Alkoholfreies Bier	0,3 l	3,70 €
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	5,10 €
Kristallweizen	0,5 l	5,20 €
Hefeweizen Dunkel	0,5 l	5,20 €
Köstritzer Dunkelbier	0,3 l	3,90 €

Spiritiosen

Ouzo	38 % Vol	2 cl	3,20 €	Metaxa 7 Sterne	40 % Vol	2 cl	6,60 €
Ouzo auf Eis	38 % Vol	4 cl	5,50 €	Williams Birne	45 % Vol	2 cl	3,70 €
Tsipouro	45 % Vol	2 cl	4,50 €	Kirschwasser	45 % Vol	2 cl	3,70 €
Jägermeister	35 % Vol	2 cl	4,10 €	Malteser Aquavit	43 % Vol	2 cl	3,70 €
Fernet Branca	45 % Vol	2 cl	4,10 €	Amaretto	28 % Vol	2 cl	4,30 €
Vodka	37 % Vol	2 cl	4,20 €	Ramazzotti	30 % Vol	2 cl	4,70 €
Metaxa 5 Sterne	40 % Vol	2 cl	4,80 €	Whisky	40 % Vol	2 cl	4,90 €

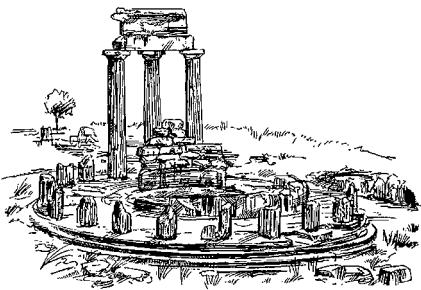


Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,2l 3,10 € 0,4l 4,10 €	Apfelsaft	0,2l 3,50 € 0,4l 4,50 €
Coca-Cola Zero	0,2l 3,10 € 0,4l 4,10 €	Apfelsaftschorle	0,2l 3,10 € 0,4l 4,30 €
Spezi	0,2l 3,10 € 0,4l 4,10 €	Orangensaft	0,2l 3,60 € 0,4l 4,80 €
Fanta	0,2l 3,10 € 0,4l 4,10 €	Orangensaftschorle	0,2l 3,20 € 0,4l 4,50 €
Sprite	0,2l 3,10 € 0,4l 4,10 €	Johannisbeernektar	0,2l 3,50 € 0,4l 4,60 €
Bitter Lemon	0,2l 3,50 € 0,4l 4,50 €	Johannisbeerschorle	0,2l 3,10 € 0,4l 4,30 €
Eistee Pfirsich	0,2l 3,10 € 0,4l 4,10 €	Traubensaft	0,2l 3,50 € 0,4l 4,70 €
Eistee Zitrone	0,2l 3,10 € 0,4l 4,10 €	Traubensaftschorle	0,2l 3,10 € 0,4l 4,30 €
Bellaris classic	0,25l 3,20 € 0,75l 5,90 €	Rhabarbersaft	0,2l 3,50 € 0,4l 4,50 €
Bellaris still	0,25l 3,20 € 0,75l 5,90 €	Rhabarberschorle	0,2l 3,10 € 0,4l 4,20 €

Warme Getränke

Espresso	3,10 €
Tasse Kaffee	3,30 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	4,10 €
Latte Macchiato	4,50 €
Griechischer Mokka	3,70 €
Kamillentee	3,70 €
Pfefferminztee	3,70 €
Grüner Tee	3,70 €
Schwarzer Tee	3,70 €
Früchte Tee	3,70 €



Pfälzer Weißweine

	<i>0,1 l</i>	<i>0,25 l</i>		<i>0,1 l</i>	<i>0,25 l</i>
Weißer Burgunder <i>trocken</i>	3,90 €	6,50 €	Sauvignon Blanc	4,30 €	7,60 €
Grauer Burgunder	3,70 €	6,20 €	Riesling <i>trocken</i>	3,70 €	5,10 €
Chardonnay	3,90 €	6,70 €	Riesling <i>halbtrocken</i>	3,70 €	5,10 €
Gewürztraminer	4,10 €	7,20 €			

Pfälzer Rotweine

	<i>0,1 l</i>	<i>0,25 l</i>		<i>0,1 l</i>	<i>0,25 l</i>
Spätburgunder <i>trocken</i>	3,90 €	6,10 €	Portugieser Weißherbst	3,70 €	5,10 €
Dornfelder <i>trocken</i>	3,90 €	6,10 €			

Griechische Weißweine

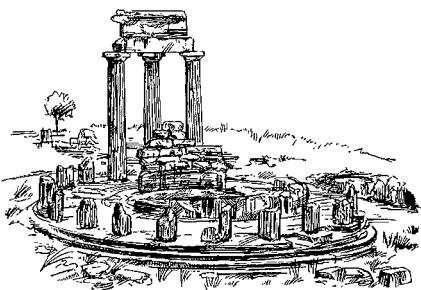
	<i>0,1 l</i>	<i>0,25 l</i>		<i>0,1 l</i>	<i>0,25 l</i>
Anthos <i>trocken</i>	3,90 €	6,20 €	Imiglikos <i>lieblich</i>	3,90 €	6,10 €
Retsina Malamatina <i>geharzt, trocken</i>	3,90 €	6,10 €	Samos <i>süß</i>	4,10 €	6,70 €
Demestika herb	3,90 €	6,30 €			

Griechische Rotweine

	<i>0,1 l</i>	<i>0,25 l</i>		<i>0,1 l</i>	<i>0,25 l</i>
Kokkineli <i>lieblich</i>	3,90 €	6,20 €	Mavrodaphne <i>süß</i>	4,10 €	7,10 €
Naousa <i>trocken</i>	3,90 €	6,50 €	Imiglykos Agios Pavlos <i>lieblich</i>	3,90 €	6,10 €
Demestika herb	3,90 €	6,10 €	Rosas <i>halbtrocken</i>	3,90 €	6,20 €
Makedonikos	4,10 €	6,70 €			

Weinschorle weiß/rose/rot

Weinschorle weiß/rose/rot	<i>0,25 l</i>	3,70 €	<i>0,5 l</i>	6,10 €
---------------------------	---------------	--------	--------------	--------



Potentiell allergene Lebensmittel nach 2007/68 EG und Zusatzstoffe

A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, F: Sojabohnen, G: Milch, H: Schalenfrüchte,
I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Lupinen, M: Weichtiere, N: Schwefeldioxid-Sulfite; 1: Farbstoffe,
2: Konservierungsstoffe, 3: Antioxidationsmittel, 6: Zuckerarten, 7: Phosphat, 8: Süßungsmittel