

## Suppen / soups

<b>Tomatensuppe</b> <sup>7</sup> (Tomato soup) mit Sahne und Basilikum	6,00 €
<b>Tagessuppe</b> (Soup of the day) Täglich wechselnde Suppe	6,00 €

## Salate / salads

<b>Bauernsalat</b> <sup>7,12</sup> frischer Salat mit griechischem Schafskäse, Oliven, Peperonis und Olivenöl-Dressing (Salad with sheep's milk cheese, olives and chilli peppers)	10,50 €
<b>Meeresfrüchtesalat</b> <sup>2,12,14</sup> Bunter Salat mit Meeresfrüchten (Salad with seafood)	14,00 €
<b>Sautierte Riesengarnelen und Zander auf bunten Blattsalaten</b> <sup>2,12,14</sup> (sauteed shrimps and zool on salad leaves)	15,00 €
<b>Vom Salatbuffet</b> (salad buffet) Bitte stellen Sie Ihren Wunschsalat selbst zusammen	
<b>Kleiner Teller</b> (small plate)	6,00 €
<b>Großer Teller</b> (large plate)	8,00 €
<b>Joghurt-Dressing</b> <sup>7,10</sup>	

## Kalte Vorspeisen / cold starters

<b>Vorspeisenteller/Meze</b> <sup>2,3,4,7,11,14</sup> (Mixed greek starter)	13,00 €
Bei Platten ab 2 Personen berechnen wir pro Person	11,00 €
<b>Schafskäse-Creme</b> <sup>3,7</sup> Eine griechische Spezialität, die Sie probieren sollten (Cream of sheep's milk cheese)	6,00 €
<b>Auberginenpüree</b> <sup>3</sup> Aus frischen Auberginen mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern (Mashed aubergines with garlic, olive oil and fresh herbs)	6,00 €
<b>Tarama</b> <sup>3,4,14</sup> Eine griechische Kaviarcreme mit Krabben (Greek caviar cream with crevettes)	7,00 €
<b>Meeresfrüchte</b> <sup>2,9,14</sup> Nach griechischer Art mariniert und angerichtet (seafood salad)	13,00 €
<b>Zaziki</b> <sup>7</sup> Joghurt, Gurken und frische Kräuter (Yoghurt, cucumber and fresh herbs)	6,00 €
<b>Feta</b> – original griechischer Käse aus Schaf- und Ziegenmilch – <sup>7</sup> mit Zwiebelringen, Tomaten und Olivenöl (Greek sheep's milk cheese with onions, tomato and olive oil)	7,00 €
<b>Hummus</b> (Kichererbsenpüree) <sup>11,13</sup> (Chickpea puree)	7,00 €

## Warme Vorspeisen / warm starters

<b>Gebackener Schafskäse</b> <sub>7</sub> (Baked sheep's milk cheese)	8,50 €
<b>Haloumi</b> <sub>7</sub> Zypriotischer Käse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch gegrillt mit Tomate und Ruccola (Grilled sheep's milk cheese with tomato and rucola)	10,50 €
<b>Gebackene Zucchini und Auberginen</b> mit Zaziki <sub>7</sub> (Baked zucchini and eggplant)	9,50 €
<b>Gebratene Peperoni</b> aus Patron (Roasted peppers from patron)	6,50 €
<b>Dolmadakia</b> - hausgemacht- <sub>1,3,7</sub> mit Hackfleisch und Reis gefüllte Weinblätter an Zitronensauce (Vine leaves stuffed with rice and minced meat)	8,00 €

## Kleine Gerichte / small plats

**Lachsfilet auf Gemüse-Allerlei** <sup>1,4,7</sup> 14,00 €  
mit Schafskäse überbacken  
(Salmon and vegetable with greek chesse gratinated)

**Zwei gegrillte Lammkoteletten** 18,00 €  
mit mediterranem Gemüse und Rosmarien Kartoffeln, Metaxasauce <sup>1,3,6,7,9,10</sup>  
(with mediterranean vegetables and Rosmarie potatoes)

**Kleiner Fischteller** <sup>1,2,3,7,14</sup> 16,00 €  
Kalamaris, Scampi und Tiefseekrabben  
auf Spinat mit Fenchel  
(small fish plate with vegetable)

**Pastizio** <sup>1,3,7</sup> 14,00 €  
Griechischer Nudelauf mit Hackfleisch,  
mildem Schafskäse und Béchamelsauce überbacken  
(Greek noodle soufflé)

**Mousaka** <sup>1,3,7</sup> 14,00 €  
Auberginenauf mit Kartoffelscheiben,  
Hackfleisch und Béchamelsauce überbacken  
(Aubergine soufflé)

**Gemüseauflauf** <sup>1,3,7</sup> 13,00 €  
vegetarisch

## Nudeln / Noodles

<b>Kritharaki</b> <sup>1,7</sup> Reisnudeln mit Käsesauce überbacken (Greek noodles with cheese sauce gratinated)	13,00 €
<b>Zitronennudeln mit Lachsfilet</b> <sup>1,3,4,7</sup> und Schafskäse gratiniert (Lemon-noodles with salmon and cheese gratinated)	14,00 €
<b>Thymiannudeln mit Lammragout</b> <sup>1,3,7</sup> gratiniert (Ragout of lamb with thym-noodles and mushrooms)	16,00 €

## Für unsere kleinen Gäste / for children

<b>vier Fischstäbchen</b> <sup>1,3,4,b</sup> mit Pommes frites und Mayonnaise (Fish sticks with french fries)	7,00 €
<b>Suflaki</b> am Spieß mit Pommes frites und Tomatenketchup <sup>b,n</sup> (Porc steak with french fries)	7,00 €
<b>Bandnudeln mit Tomatensauce</b> <sup>1,3,7</sup> (Pasta with tomato sauce)	7,00 €
<b>Giros</b> mit Pommes frites und Tomatenketchup <sup>b,n</sup> (Porc giros with french fries)	7,00 €

Wir akzeptieren Kreditkarten ab 15,00 €!  
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.

## Grillgerichte / Grill dishes

**Suflaki** <sub>1</sub> 15,50 €  
Zarte, magere Medaillons vom Rücken am Spieß gebraten,  
dazu Tomatenreis (Pork meat spit)

**Giros** <sub>1</sub> 15,50 €  
Kräftig gewürztes, geschnetztes Fleisch vom Spieß,  
dazu Tomatenreis

**Giros und Suflaki** <sub>7</sub> 19,50 €  
mit Ofenkartoffel und Sauerrahm (Giros and Suflaki plate)

**Grillteller** <sub>3,7</sub> 23,00 €  
Bifteki, Schweinesteak, Hähnchenbrust und Giros  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm (Mixed grill plate)

**Medaillons vom Schweinefilet** <sub>7</sub> 19,00 €  
auf dem Grill gegart, mit Gemüse und Tomatenreis  
(Fillet of pork with garlic vegetable)

**Bifteki**, ca. 220 g <sub>3,7</sub> 17,50 €  
gehacktes Rindersteak –sehr mager–  
mit Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
(Minced beef steak)

**Bifteki „Spezial“**, ca. 220 g <sub>3,7</sub> 18,50 €  
gehacktes Rindersteak –sehr mager– mit pikanter Käsefüllung  
mit Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
(Minced beef steak stuffed with cheese)

**Rumpsteak** aus Argentinien, ca. 220 g <sub>7</sub> 28,00 €  
mit Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
(Argentine rum steak)

**Filetteller** <sub>7</sub> 23,00 €  
Schweine- und Rinderfilet, Giros und Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
(Filet of pork and beef, giros)

**Steakplatte** <sub>7</sub> 22,00 €  
Schweinesteak, Rumpsteak, Giros und Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
(Pork -steak, rumpsteak and giros; baked potato)

**Zartes Filetsteak**, ca. 220 g –vom Feinsten– <sub>7</sub> 32,00 €  
mit Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
(Filet steak)

Zu diesen Gerichten dürfen Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen.

# Spezialitäten vom Lamm / Lamb

Unser Lammfleisch kommt von den Salzwiesen Schottlands

<b>Gegrillte Lammkoteletten</b> mit Mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln, Metaxasauce (Lamb chop)	28,00 €
<b>Lammspieß</b> Mariniertes Lammfleisch auf dem Lavastein gegrillt mit Mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln, Metaxasauce (Lamb on spit)	22,00 €
<b>Lammfilet</b> mit Mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln, Metaxasauce (Filet of lamb)	29,00 €
<b>Das Beste vom Lamm</b> Filet, Kotelett und Rücken saftig gebraten mit Mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln, Metaxasauce (the best of lamb)	30,00 €
<b>Chef's Lammragout</b> 7 Ein Lieblingsgericht unseres Küchenchefs (Chefs special ragout of lamb)	21,00 €

Metaxasauce 1,3,6,7,9,10

Zu diesen Gerichten dürfen Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen.

## Aus dem Meer / seafood

**Kalamaris** <sup>1,3,14</sup> 21,50 €  
zarten Tintenfisch, pikant gewürzt  
und knusprig gebraten.  
(roasted squid with vegetable)

**Kalamaris mit Schafskäse gefüllt** <sup>1,3,14</sup> 22,50 €  
(Sheep's milk cheese stuffed squid with vegetable)

**Potpourri von Meeresfrüchten vom Grill** <sup>1,2,3,4,14</sup> 25,50 €  
Scampi, Kalamaria, Rotbarsch, Tiefseekrabben und Lachs.  
(Mixed seafood plate with vegetable)

**Gegrillte Scampis mit Taramacreme** <sup>2,3</sup> 25,50 €  
(Grilled prawns and vegetable)

**Lachsfilet** vom Grill <sup>1,4</sup> 20,50 €  
(Grilled salmon)

**Frische Mittelmeerfische vom Grill** <sup>1,4</sup> 28,00 €  
Tagespreis nach Sorte und Gewicht  
(Fresh mediterranean fish as your choice)

Zu diesen Gerichten servieren wir ihnen Spinat mit Fenchel <sup>7</sup>  
und einen Salat vom Buffet.



## Beilagen / Side dishes

Spinat mit Fenchel <sup>7</sup> (Spinach with fennel)	6,00 €
Pommes frites (French fries)	4,00 €
Mediterranes Gemüse <sup>1</sup> (Rice noodles)	6,00 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm <sup>7</sup> (Baked Potato with sour cream)	4,00 €
Tomaten Reis	4,00 €
Rosmarinkartoffeln (Rosemary Potatoes)	4,00 €
Ketchup, Mayo	0,50 €
Metaxasauce	3,00 €

## Desserts

Orangen-Creme brulée <sup>3, 7, a</sup>	6,00 €
Tartufo	5,50 €
Griechischer Joghurt <sup>7, 8</sup> mit Honig und Walnüssen (Greek yoghurt with honey and nuts)	5,50 €
Galaktabouriko <sup>1, 3, 7</sup> Griechische Spezialität aus Blätterteig mit Vanilleeis (Greek cake with vanilla ice cream)	7,00 €
Eis <sup>3, 7, 8, a, p</sup> (Sherbet and ice cream on request)	je Kugel 2,50 € + Sahne 0,70 €
Gemischtes Eis <sup>3, 7, 8, a, p</sup>	6,50 €

Sämtliche 14 unten genannten Allergene können in sämtlichen Speisen/Getränken enthalten sein. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

1. Gluten · 2. Krebstiere · 3. Eier · 4. Fische · 5. Erdnüsse · 6. Soja  
7. Lactose · 8. Schalenfrüchte (Nüsse) · 9. Sellerie · 10. Senf · 11. Sesam  
12. Schwefeldioxid/Sulfite · 13. Lupinen · 14. Weichtiere

Zusatzstoffe:

a) mit Farbstoffen · b) mit Konservierungsstoffen · c) mit Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure etc.)  
d) mit Geschmacksverstärker · e) mit Schwefeldioxid · f) mit Schwärzungsmitteln · g) mit Phosphat  
h) mit Milcheiweiß · i) koffeinhaltig · j) chininhaltig ·  
k) gewachst (behandelte Oberfläche von Frischobst)  
l) mit Taurin · m) enthält eine Phenylalaninquelle (Bsp. Süßungsmittel Aspartam)  
n) mit Süßungsmittel · o) mit Zuckercouleur gefärbt · p) mit Aromastoffen · q) Stabilisator Pektin  
r) enthält Sulfite · s) Säuerungsmittel

Die oben aufgeführten Zusatzstoffe sind kennzeichnungspflichtig.  
Unsere frische und saisonale Küche strebt jedoch das Ziel an ohne die oben genannten Zusatzstoffe auszukommen.

## Aperitif

Sherry Seco, Medium Dry, Creme	5 cl	4,00 €
Campari Soda oder Orangensaft <sub>3</sub>	4 cl	5,50 €
Martini, Bianco, Rosso, Dry <sub>3</sub>	5 cl	4,00 €
Ouzo mit Wasser und Eiswürfeln	4 cl	4,50 €
Samos, Likörwein weiß	0,1 l	4,00 €
Mavrodavni Likörwein rot	0,1 l	4,00 €

## Hugo

Secco mit Holunderblütensirup, Minze, Limette und Soda		7,50 €
---	--	--------

## Sprizzecco<sub>3</sub>

Secco, Aperol. Soda und eine Orangenscheibe		7,50 €
--	--	--------


## Lillet Berry

Secco, Schweppes Russian Wildberry, Lillet Blanc, Waldbeeren und Minze		7,50 €
---	--	--------

## Sekt & Champagner

Secco weiß Weingut Brennfleck, Franken	0,1 l 5,50 €	0,75 l 29,00 €
Frank & Frei Secco Rosé Feinfruchtige rosa PERLEN gewonnen Dank dem schonen Verfahren Saignée. Weingut Stich, Franken	5,50 €	29,00 €
Spätburgunder Brut Rosé Weingut Stich, Franken		65,00 €
Bollinger Spezial Cuvée		80,00 €
Bollinger Rosé		110,00 €
Roederer Brut Premier		90,00 €
2012er Roederer Rosé Brut		110,00 €

## Heiße Getränke

Griechischer Mokka <sup>1</sup>	Tasse	2,70 €
Große Tasse Kaffee (Crema) <sup>1</sup>		2,70 €
Tee		2,70 €
Cappuccino <sup>1</sup>	Tasse	2,80 €
Espresso <sup>1</sup>	Tasse	2,60 €
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	Tasse	2,40 €
Espresso doppelt <sup>1</sup>	Tasse	3,90 €
Milchkaffee <sup>1</sup>	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato <sup>1</sup>		3,50 €
		
<b>Julius Meinl</b>		
Haferdrink, Sojamilch		0,50 €

## Alkoholfreie Getränke

	0,30 l	0,50 l
Pepsi Cola <sup>1,3</sup> / light <sup>1,2,3,4,5,10</sup>	3,10 €	4,80 €
Mirinda <sup>2,3,7</sup> • 7up <sup>2</sup>	3,10 €	4,80 €
Apfelschorle	3,10 €	4,80 €
		0,20 l
Orangensaft, Apfelsaft		3,00 €
Johannisbeernektar, Bananennektar, Kirschnektar,		3,00 €
Maracujanektar <sup>7</sup> , Ananasnektar		
Tonic Water <sup>2,6,7</sup> • Bitter Lemon <sup>2,6,7</sup>		3,00 €
Ginger Ale <sup>2,3,6,7</sup>		3,00 €
	0,25 l	0,75 l
Mineralwasser	3,00 €	6,50 €
Stilles Wasser	3,00 €	6,50 €
	0,33 l	
Vita-Malz	3,20 €	

# Biere vom Fass



**WARSTEINER** 4,9%

0,30 l

0,50 l

3,90 €

5,50 €

Alster

3,90 €

5,50 €



5,5%

3,90 €

5,50 €



3,30 €

4,90 €

Flaschenbiere



5,5%  
Kristall oder Dunkel oder Alkoholfrei

0,50 l

5,50 €



0,33 l

3,90 €

Bier enthält glutenhaltiges Getreide, Schwefeldioxid

## Ouzo 2 cl

Ouzo 12	40%	2,50 €
Plomari 40%	3,00 €	
Pilawas	40%	3,00 €
Sans Rival	40%	3,80 €

## Tresterbrand/Grappa 2 cl

Idoniko	42%	4,00 €
Methexis Moscato	40%	5,00 €
Methexis Chardonnay	40%	5,00 €
Methexis Cabernet Sauvignon	40%	5,00 €
Babatzim Muscat	42%	5,00 €
Babatzim Chardonnay	42%	5,00 €
Nonino Cuvée 2008	40%	6,50 €
Nonino di Merlot	41%	6,50 €
Nonino in Barriques	41%	6,50 €

## Wodka 4 cl

Three Sixty	40%	7,00 €
Russian Standard	40%	8,00 €
Grey Goose	40%	13,00 €

## Gin 4 cl

Sears	44%	8,00 €
Bombay Sapphire	40%	9,00 €
Tanqueray	47%	10,00 €
Hendricks	44%	10,00 €

## Kräuter 2 cl

Fernet Branca/Menta	39%	3,00 €
Averna	29%	3,00 €
Ramazzotti	30%	3,00 €
Jägermeister	35%	3,00 €

## Obstbrände 2 cl Ziegler

Waldhimbeer-Geist	43%	8,00 €
Birnenbrand	43%	8,00 €
Alte Zwetschge	43%	8,00 €
Marillenbrand	43%	9,00 €

## Likör 4 cl

Baileys	17%	6,00 €
Molinari Sambuca	40%	6,00 €
Cointreau	40%	6,00 €
Amaretto	21%	6,00 €
Grand Marnier	40%	8,00 €
Southern Comfort	35%	6,00 €
Drambuie	40%	8,00 €

## Tequila 2 cl

Silver		3,00 €
Gold		5,00 €

## Rum 4 cl

Bacardi	37,5%	7,00 €
Varadero Anejo 3	40%	6,00 €
Varadero Anejo 7	40%	6,50 €
Matusalem 15 Anejo	40%	10,00 €
Pampero Anisario Reserva Exclusiva	40%	10,00 €

# Whisky<sub>4cl</sub>

Jim Beam Bourbon zeichnet sich durch langanhaltenden Geschmack aus	40%	6,00 €
Four Roses Bourbon Dieser Kentucky Straight Bourbon weiß mit kräftiger Vanille und zartem Karamell zu überzeugen	40%	9,00 €
Jack Daniels Tennessee Seine spezielle Süffigkeit erhält Jack Daniels durch eine besondere Form der Filtration. Der Whisky wird aus Mais, Roggen und Gerstenmalz gebrannt.	40%	6,00 €
Johnnie Walker Red Label Süß am Start, Sirup, weißer Pfeffer, Honig von Orangenblüten, torfige Bassnoten	40%	6,00 €
Ballentines Samtig und abgerundeter Whisky mit einer eleganten Weichheit am Gaumen	40%	6,00 €
Chivas Regal Sehr verführerisch parfümiertes Bouquet, das vielschichtige und reife Düfte von Aprikose, Birne, süßen Cerealien und Honig zeigt	40%	11,00 €
Glenmorangie 10 Jahre Der Duft ist delikat und rein. Süßer Malz, seidig mit allgegenwärtiger Vanille	43%	11,00 €
Ardbeg 10 Jahre Erst süß, dann sehr intensive Rauchnoten, würzig und vollmundig	46%	11,00 €
Lagavulin 16 Jahre Dramatisch und komplex. Torf, Rauch, Erde und Meer geben eine einzigartige Verbindung ein, erschaffen einen mächtigen, robusten Charakter	43%	12,00 €



# Brandy/Cognac<sub>4cl</sub>

Metaxa 5*	38%	6,00 €
Blumig im Vordergrund, mild-karamellig, harmonisch. Leichte weinfassholzige Note		
Metaxa 7*	40%	7,00 €
Weich, ausgewogen, würzig und leicht süßlich		
Metaxa Grand Olympian 12*	40%	10,00 €
sehr langer Abgang, harmonisch und kräftig		
Metaxa Grand Fine	40%	12,00 €
samtig weich, besonders ausgewogen mit einer fruchtig eleganten Milde		
Metaxa Private Reserve	40%	14,00 €
samtig weich mit feiner Süße, edle Eichennote mit eleganter Würze		
Osborne Veterano	36%	6,00 €
sanft und weich, leicht süßer Geschmack		
Cardenal Mendoza	40%	8,00 €
sehr ausgewogen, weich und mit sehr lang anhaltendem Abgang		
Carlos I 40%		8,00 €
unverwechselbar, aromareich, voll und weich, Noten von Vanille, Muskatnuss und Mandeln		
Carlos Imperial	38%	12,00 €
ausgereift, harmonisch, edel und samtweich, elegant und sehr langanhaltend		
Conde de Osborne	40%	8,00 €
Kakaonoten mit Vanille und Rosinen, Holz-Bukett, leicht süßlich mit mildem Zitronenaroma, weinartig		
Lepando	36%	8,00 €
dunkler Bernstein, mild, ein Hauch fruchtig, harmonisch und elegant		
Grand Duque d'Alba	40%	8,00 €
am Gaumen sanft, vollmundig mit einem Hauch Vanille, sowie einen langen und angenehmen Abgang		
Grand Duque d'Alba Oro	40%	19,00 €
außergewöhnlich, vielseitig, komplex und höchst elegant, warme Vanille mit tiefen und eindrucksvollen Edelaromen von getrockneten Früchten, Karamell und Tabak		

## Brandy/Cognac 4 cl

<b>Cardenal Mendoza Non Plus Ultra</b>		45,00 €
Aromen von Rosinen und Pflanzen, trocken und fein mit nachhaltig und sehr mildem Geschmack und Nuancen von Muskatnuss und getrockneter Orange		
<b>Luis Felipe</b>	40%	26,00 €
bernsteinfarben, aromatisch, angenehm und ausgewogen. Im Mund weich und samtig mit einem dezenten Holzton, und so seltenen Aromen wie Amber und Walnuss.		
<b>Remy Martin XO</b>	40%	18,00 €
sehr präsent es würziges Bukett mit leichtem Blütenduft. Im Geschmack entwickelt sich eine Harmonie auf reifer Frucht, Gewürzen und gut integrierten Sekundäraromen		
<b>Otard XO</b>	40%	16,00 €
eine erlesene Geschmacksausprägung und eine in dunklem Bernstein gehaltene Farbe gehen hier mit Gaumennoten von Honig, Leder, Tabak, Haselnüssen einher		
<b>Courvoisier XO</b>	40%	16,00 €
Intensiv aromatisches Bouquet. Samtene Textur. Finessenreich. Hinweise von Orange, Aprikose und Birne. Sehr reich und komplex mit Aromen von Schokolade, Vanille und exotische Gewürznoten. Sehr langes und mildes Finish mit großer Tiefe.		

## Cocktails

<b>Sex on the Beach</b>	8,50 €
Wodka, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft	
<b>Tequila Sunrise</b>	8,50 €
Tequila silver, Grenadine Sirup, Orangensaft	
<b>Caipirinha</b>	8,00 €
Limette Cachaca, Rohrzucker, Limejuice	
<b>Mojito</b>	8,50 €
Limetten, Sodawasser, Rum weiß (Varandero 3 Jahre), frische Minze, Rohrzucker	
<b>Japanema alkoholfrei</b>	7,50 €
Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale, Ananas, Eis	

## offene Weine

	0,20 l	0,50 l
Griech. Landweine weiß, trocken · rot, trocken · rot/weiß halbsüß · Roséwein trocken	5,50 €	13,00 €
Retsina geharzter Wein, weiß	5,50 €	13,00 €
Weinschorle	5,50 €	

## offene Spitzenweine

	0,10 l	0,20 l
Rosé, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	4,00 €	7,00 €
„Nachschlag“ Winzerhof Stahl, Franken	4,00 €	7,00 €
Grauburgunder Weingut Enk, Nahe	4,50 €	8,00 €
Weissburgunder Weingut Enk, Nahe	4,50 €	8,00 €
Sauvignon Blanc Weingut Brennfleck, Franken	4,50 €	8,00 €
Frank & Frei, Müller-Thurgau ARESTO Sommerwein, trocken Weingut Stich, Franken	4,50 €	8,00 €
Silvaner „Heja“ – Selection ARESTO – Kabinett, trocken Weingut Brennfleck, Franken	4,50 €	8,00 €
„Der Esdy“ – Selection ARESTO –, Cuvée weiß Weingut Prinz Salm, Rheinhessen	4,50 €	8,00 €
Riesling, trocken Weingut Philipp Kuhn, Pfalz	4,50 €	8,00 €
Aliotto, Rotwein, Toskana	4,50 €	8,00 €
„409“ Tempranillo, Spanien	4,50 €	8,00 €

Noch mehr Weingenuss finden Sie in unserer reichhaltigen Weinkarte. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!

Weine können Sulfite enthalten.