



Speisen & Getränke



LIEBE GÄSTE,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant „RHODOS“ und freuen uns, heute Ihre Gastgeber zu sein.

Nach jahrzehntelanger Erfahrung im ehemaligen Familienbetrieb in Reinfeld wollen wir auch Sie mit unserer authentischen griechischen Küche, die sich auf die Wünsche der Gäste eingestellt hat, und herzlicher Gastfreundschaft erobern.

Mit viel Sorgfalt und Liebe werden unsere Gerichte zubereitet. Dabei legen wir größten Wert auf Qualität und Frische der verwendeten Zutaten und verarbeiten nur hochwertige Produkte.

Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen mit einer mediterranen Genussreise von frischen Meeresfrüchten bis hin zu zartem Lamm.

Genießen Sie das besondere Ambiente unseres Hauses und verbringen Sie ein paar schöne Stunden abseits des Alltagstrubels.

Guten Appetit & Kali Orexi!

Ihre

Tina & Babis Gallidis

*PS: Wenn es mal **etwas ganz Besonderes zu essen** sein soll, wie z.B. ein ganzer, wilder Steinbutt für 2 Personen, eine Seeszunge, ein Wagyu-Steak oder Ähnliches, dann sprechen Sie uns gerne an!
Ebenso wenn Sie Anregungen oder Anliegen haben.*



Greek Cuisine

OLIVENÖL – *goldener Nektar herber Früchte*

Widerspenstig, knorrig und ganz tief in der Geschichte verwurzelt ist der Olivenbaum. Zu den ältesten Kulturpflanzen zählt er und gilt, wie auch das Öl, das aus seinen herben Steinfrüchten gewonnen wird, seit Jahrtausenden als Symbol für Reichtum, Frieden und Hoffnung. Denn auf schnellen Gewinn kann der Bauer nicht aus sein, der heute einen Olivenbaum pflanzt: Frühestens nach 5 Jahren trägt er die ersten Früchte, erst nach 50 Jahren ist der Ertrag auf dem Höhepunkt. So erntet Sohn und Enkel das, was der Vater als Vermächtnis hinterließ.

Auch wenn das Heimatland des Olivenbaumes nicht genau bekannt ist, so wird doch allgemein angenommen, dass er aus den Ländern des östlichen Mittelmeerraumes stammt. Von dort wurde er in alle Länder rund um das Mittelmeer verbreitet. Ein ägyptischer Papyrus vom 12. Jh. v. Chr. spricht von einem Geschenk des Pharaos Ramses III an den Gott Ra. In der Genesis war es ein kleiner Olivenzweig, den die Taube zur Arche brachte, um Noah zu zeigen, dass die Wasser der Sintflut zurückwichen. Gemäß Homer gedeiht der Olivenbaum in Griechenland seit über 10.000 Jahren. Er war heilig, und nach Solons Gesetz wurde jemand, der einen Olivenbaum entwurzelte oder zerstörte, vor Gericht gestellt und bei Schuldbefund zum Tode verurteilt.

Die Beziehung der Kreter zum Olivenöl ist tief verwurzelt und unverändert seit dem Altertum. Seit Jahrhunderten verkörpert es ein Symbol, das Seele und Körper von allen Arten von Krankheiten heilt, und hat seinen Platz in der täglichen Ernährung. Das Olivenöl begleitet nahezu alle Mahlzeiten, ob gekocht, gebraten oder frittiert, und auch in den köstlichen Süßspeisen wird es verwendet. Roh wird es im Salat gegessen, und man tunkt Brot und Zwieback in purem Olivenöl.

Olivenöl ist der gesündeste Fettersatz in jeglicher Art von Ernährung, da es 77 Prozent ungesättigte Fettsäuren enthält und cholesterinfrei ist. Es enthält kein Salz und keine pflanzlichen Proteine. Nur ein Esslöffel voll versorgt uns mit 8 Prozent RDA für das Vitamin E. Der Konsum von Olivenöl mindert den Cholesteringehalt im Blut, trägt zum Schutz vor Herzgefäßkrankheiten bei und verhindert die Arteriosklerose, weitverbreitete Krankheits- und Sterbensursache in den Industrieländern, wo die Ernährung mit Butter und Schweinefett üblich ist.

VORSPEISEN & CO.

Zu allen Vorspeisen servieren wir unser Haus-Brot!

Riesen-Kalamata-Oliven und milde griechische Peperoni	6,50
Knoblauch-Brot (sechs Scheiben)	4,90
Original griechischer Schafskäse, kalt mit Olivenöl und frischen Zwiebelringen	9,90
Original griechischer Schafskäse, warm mit Olivenöl, Tomatenscheiben und Peperoni	11,90
wahlweise mit Giros	15,90
Zaziki – Joghurt mit frischem Knoblauch, Gurken und Dill – <i>Spezialität</i>	5,90
Großer Bauernsalat „Art des Hauses“ grüner Salat, Spitzkohl, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Schafskäse usw. mit unserem Hausdressing auf Olivenöl-Essig-Basis	14,50
wahlweise mit gegrilltem Bio-Hähnchenbrustfilet	19,90
Kleiner Bauernsalat „Art des Hauses“ mit unserem Hausdressing auf Olivenöl-Essig-Basis	9,90
Spitzkohlsalat mit Karotten, Zwiebeln und unserem bekannten Joghurt-Dressing	7,50
wahlweise in Essig-Öl eingelegt	
Wilder griechischer Chicorée (<i>ähnelt im Aussehen Spinat</i>) mit Zitronen-Olivenöldressing und gehobeltem Parmesan, dazu Kalamata-Oliven	8,90
Tarama – Creme aus Lachskaviar und Kartoffelpüree	6,90
Auberginencreme	6,50
Schafskäsecreme mit Paprika, leicht pikant	6,50
„Die berühmten 4“ Zaziki, Tarama, Auberginencreme und Schafskäsecreme	10,50
Auberginen aus dem Ofen mit Tomaten-Paprika-Salsa und Zaziki	11,90
Frische Jakobsmuscheln auf Chicorée und Knoblauch-Olivenöl	18,50
Baby-Kalamaris aus Patagonien mit Zaziki und Kräuter-Knoblauch-Olivenöl	13,50
Premium Iberico-Schinken extrem zart und nussig-aromatisch, dünn geschnitten, mit bestem Olivenöl und Kalamata-Oliven	16,50

Unser
Bauernsalat –
oft kopiert und nie
erreicht!

1 großer gegrillter Oktopusarm

zart und kross, an Chicorée und Oliven,

dazu Kräuter-Knoblauch-Olivenöl

19,90

SUPPEN

- Griechische Bohnensuppe** – vegetarisch 6,50
- Lammsuppe**
mit frischen Kräutern und feinen Lammfleisch-Stückchen 7,90

FISCHGERICHTE

Sämtliche unserer Fischgerichte werden gegrillt.

- Baby-Kalamaris aus Patagonien – Wildfang**
mit wildem griechischem Chicorée, Bauernsalat und Zaziki 24,90
- Yellowfin-Thunfischfilet – Wildfang**
Super Sashimi Qualität, mit Tomatensauce,
dazu Bauernsalat 34,90
Bitte teilen Sie uns mit, welche Garstufe Sie bevorzugen!
- Riesengarnelen „Black Tiger“ – Wildfang**
mit Bauernsalat und Cocktailsauce 29,90
- Lachsfilet**
mit Tarama, Pfannengemüse und Bauernsalat 25,90
- Große Dorade Royal**
im Ganzen, mit wildem griechischem Chicorée
und Bauernsalat 27,90

Ab 2 Personen (in gerader Anzahl erweiterbar)

Fischplatte DELUXE

- 1 ganze Dorade, Lachsfilet, Riesengarnelen,
Thunfischfilet, Baby-Kalamaris aus Patagonien
und Jakobsmuscheln, dazu Pfannengemüse,
wilden griechischen Chicorée und Bauernsalat p.P. 54,50

*Zu allen Fischgerichten servieren
wir Ihnen Kräuter-Knoblauch-Olivenöl.*

*Solange der
Vorrat reicht – da wir
keinen Tiefkühlfish
verwenden.*

STEAK-SPEZIALITÄTEN VOM RIND



Rumpsteak vom US-Longhorn-Rind

mit frischem Gemüse, Ofenkartoffel mit Zaziki oder Sour Cream,
Kräuterbutter und Bauernsalat 36,90

Rumpsteak „RHODOS“ vom US-Longhorn-Rind

mit 3 gegrillten Riesengarnelen, frischem Gemüse, Ofenkartoffel
mit Zaziki oder Sour Cream, Kräuterbutter und Bauernsalat 54,90

*Durch eine spezielle Gras-/Maisfütterung wird das Fleisch so zart und aromatisch.
Bitte teilen Sie uns mit, welche Garstufe Sie bevorzugen!*

PFANNENGERICHTE

Pfannen-Schweinefilet

in feiner Metaxa-Sauce, mit Champignons, Paprika,
Zwiebeln, frischen Kräutern und Steakpfeffer, dazu Bauernsalat 24,90

Pfannen-Lammfilet

in feiner Metaxa-Sauce, mit Champignons, Paprika,
Zwiebeln, frischen Kräutern und Steakpfeffer, dazu Bauernsalat 31,90

Pfannen-Putenbrustfilet

mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln
und Sahnesauce, dazu Bauernsalat 22,90

Pfannen-Hähnchenbrustfilet

mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln
und Sahnesauce, dazu Bauernsalat 22,90

AUFLAUFGERICHTE AUS DEM BACKOFEN – NACH HAUSFRAUENART

- 35 Großes Stück Pastizio – gebacken in einer Tonform**
Griechischer Nudelaufbau mit Hackfleisch,
Béchamelsauce und Käse überbacken,
dazu Spitzkohlsalat 20,90
- 36 Großes Stück Mousaka – gebacken in einer Tonform**
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben,
Hackfleisch, Béchamelsauce und Käse überbacken,
dazu Spitzkohlsalat 20,90
- 40 Brokkoli mit Käse überbacken**
mit Sauce hollandaise, dazu Spitzkohlsalat 16,50
wahlweise mit Schweinefiletmedaillons 20,90

NUDELGERICHTE

- Spaghetti mit Riesengarnelen – *Wildfang***
in Tomatensauce, dazu Parmesan 19,90
- Bandnudeln mit Lachs**
mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in Sahnesauce,
dazu Parmesan 19,90
- Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen**
mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce,
dazu Parmesan 19,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 65 Putenschnitzel natur**
mit Spaghetti und Tomatensauce
wahlweise mit Parmesan 11,90
- 66 Hacksteak**
mit Reis und Zaziki 10,90
- 38 Giros**
mit Reis und Zaziki 11,90
- 376 Spaghetti**
mit Tomatensauce
wahlweise mit Parmesan 4,90
- 3376 Kritharaki (griechische Pasta in Reisform)**
mit Tomatensauce und Schafskäse 5,90

BEILAGEN

- Große Ofenkartoffel**
mit Zaziki oder Sour Cream 5,90
- Große Kugel Reis – *Unser sehr beliebter roter Reis*** 4,50
- Pfannengemüse** 6,50
- Wilder griechischer Chicorée (*ähnelt im Aussehen Spinat*)**
mit Zitronen-Olivenöldressing und gehobeltem Parmesan,
dazu Kalamata-Oliven 8,90
- Spanakoriso**
frischer Blattspinat mit Reis 5,50
- Bannies (Okraschoten) in Tomatensauce** 5,50
- Dicke Bohnen in Tomatensauce** 5,50
- Unsere Metaxa-Sauce** 2,50

*Wir verwenden nur Lammfleisch von neuseeländischer Spitzenqualität,
es ist niemals streng oder zäh!*

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 1 | Lammfilet, gegrillt
mit Pfannengemüse, Bauernsalat, rotem Reis und Zaziki | 31,90 |
| 2 | Suzuki
3 Frikadellen aus Rinder- und Schweinehack,
mit Spitzkohlsalat, rotem Reis und Zaziki | 18,90 |
| 3 | Suflaki, rosa gegrillt
zarte magere Fleischstückchen vom <i>Schweinefilet</i> am Spieß,
mit Spitzkohlsalat, rotem Reis und Zaziki | 19,90 |
| 4 | Giros
besonders gewürztes Schweinefleisch vom <i>hausgemachten</i> Drehspieß | |
| | a) mit Zwiebeln, Spitzkohlsalat und rotem Reis | 18,50 |
| | b) mit Zwiebeln, Spitzkohlsalat, rotem Reis und Zaziki | 18,90 |
| | c) mit Zwiebeln, Bauernsalat, rotem Reis und Zaziki | 19,90 |
| 5 | Leber
gegrillte dünne Scheiben, mit Spitzkohlsalat, rotem Reis und Zaziki | 19,90 |
| 6 | 4 Lammkoteletts vom Carré
saftig gegrillt, mit Spitzkohlsalat, rotem Reis und Zaziki | 27,50 |
| | <i>Ein kleiner Tipp: Nehmen Sie die Lammkoteletts rubig in die Hand!</i> | |
| 7 | Steak vom Schwein
speziell gewürzt, mit Spitzkohlsalat, rotem Reis und Zaziki | 19,50 |
| 8 | Schweinefilet, ganz
im Schmetterlingsschnitt, während des Grillens
mehrfach mit einer Öl-Kräuter-Marinade bestrichen,
dazu Spitzkohlsalat, roter Reis und Zaziki | 26,90 |
| 9 | Plaka-Teller
Giros, 1 Suflaki vom Schweinefilet (rosa gegrillt),
kalter Schafskäse, Spitzkohlsalat, roter Reis und Zaziki | 20,90 |
| 31 | Großes Bifteki
Hackfleisch vom Rind und Schwein, gefüllt mit Schafskäse und Paprika,
dazu Spitzkohlsalat, roter Reis, Kräuterbutter und Zaziki | 20,90 |
| | wahlweise mit Giros | 24,90 |
| 10 | Spezial-Teller
1 Suflaki vom Schweinefilet (rosa gegrillt), 1 Lammkotelett vom Carré,
1 Suzuki, 1 Schweine-Steak, mit Bauernsalat, rotem Reis und Zaziki | 24,90 |
| 11 | „Babis“-Platte
2 Lammkoteletts vom Carré, Giros, Bauernsalat, roter Reis und Zaziki | 24,90 |
| 12 | „Tinas“-Platte
2 Lammkoteletts vom Carré, 2 Suflaki vom Schweinefilet (rosa gegrillt),
Bauernsalat, roter Reis und Zaziki | 24,90 |
| 13 | Fino-Teller
2 Suflaki vom Schweinefilet (rosa gegrillt), Giros,
mit Spitzkohlsalat, rotem Reis und Zaziki | 23,90 |
| 14 | Marathon-Teller
1 Lammkotelett vom Carré, 1 Suflaki vom Schweinefilet (rosa gegrillt),
1 Suzuki, Leber, mit Bauernsalat, rotem Reis und Zaziki | 24,90 |

KLASSIKER – EN VOM GRILL

- 15 Athen-Teller**
Giros, 1 Lammkotelett vom Carré, 1 Suflaki vom Schweinefilet (rosa gegrillt),
mit Bauernsalat, rotem Reis und Zaziki 23,90
- 16 Retsina-Teller**
1 Schweine-Steak, 1 Suflaki vom Schweinefilet (rosa gegrillt),
2 Lammkoteletts vom Carré, mit geharztem Wein flambiert,
dazu Bauernsalat, roter Reis und Zaziki 23,90
- 17 Dionysos-Platte**
Giros, 1 Lammkotelett vom Carré, 1 Schweine-Steak,
mit Spitzkohlsalat, rotem Reis und Zaziki 22,90
- 18 Lamm-Teller**
5 Lammkoteletts vom Carré, mit Bauernsalat, rotem Reis und Zaziki 32,90
- 19 Dorf-Tellerchen**
Giros, 1 Suflaki vom Schweinefilet (rosa gegrillt),
1 Schweine-Steak, mit Bauernsalat, rotem Reis und Zaziki 25,90
- 20 Syrtaki-Teller**
2 Suflaki vom Schweinefilet (rosa gegrillt), 1 Schweine-Steak,
mit Bauernsalat, rotem Reis und Zaziki 24,50
- 21 Olympos-Teller**
1 Suflaki vom Schweinefilet (rosa gegrillt), 1 Suzuki und Giros,
mit Bauernsalat, rotem Reis und Zaziki 22,90
- 22 Filet-Platte**
Schweine-Filet und Giros, mit Bauernsalat, rotem Reis und Zaziki 23,90
- 23 Steak-Platte**
Schweine-Steak und Giros, mit Bauernsalat, rotem Reis und Zaziki 23,50
- 37 Lindos-Teller**
Giros, Leber, Suflaki vom Schweinefilet (rosa gegrillt),
mit Bauernsalat, rotem Reis und Zaziki 24,90
- 32 Skorprios-Platte – für 2 Personen**
2 Lammkoteletts vom Carré, 2 Suflaki vom Schweinefilet (rosa gegrillt),
2 Suzuki, Giros, Leber, dicke Bohnen in Tomatensauce,
dazu Bauernsalat, roter Reis und Zaziki 59,00
- 24 Rhodos-Platte – für 4 Personen**
4 Lammkoteletts vom Carré, 4 Suflaki vom Schweinefilet (rosa gegrillt),
4 Suzuki, Giros und Leber, dicke Bohnen in Tomatensauce,
dazu Bauernsalat, roter Reis und Zaziki 118,00

ZUM DAZUBESTELLEN – nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

- 1 Lammkotelett von Carré 6,50
 1 Suflaki-Spieß vom Schweinefilet (rosa gegrillt) 5,90
 1 Suzuki 4,50
 Giros 5,00
 Leber 5,00
 Steak vom Schwein 5,50
 1 Bio-Hähnchenbrustfilet 6,90

*Bei einer eventuellen Beilagenänderung von Spitzkohl- auf Bauernsalat
erheben wir einen Aufpreis von € 3,00.*

DESSERTS

Griechischer Joghurt

mit kretischem Honig, Walnüssen und getrockneten weißen und schwarzen Bio-Maulbeeren 9,50

In Deutschland sind frische Maulbeeren leider praktisch nicht erhältlich. Die Früchte sind zu empfindlich, um sie auf längeren Strecken zu transportieren. Die Maulbeere enthält einige Vitamine, unter anderem Vitamin C und das Antioxidant Resveratrol. Daneben kommen verschiedene Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen, Zink und Mangan in ihr vor.

Warmes Schokoladentörtchen

mit flüssigem Schokoherz, Marzipan-Eiscreme, frischen Waldbeeren und gehackten Pistazien 10,90

Panna cotta

mit frischen Waldbeeren, Beersauce und gehackten Pistazien 9,90

Duett von griechischem Joghurt und Panna cotta

mit gehackten Pistazien 11,90

1 Riesenkugel Giovanni L.-Eiscreme

Marzipan *oder* Nuss-Nougat, mit gehackten Pistazien 4,90

wahlweise mit heißer Leonidas-Schokoladensauce 1,90

wahlweise mit Verpoorten-Eierlikör 2,50

WARME GETRÄNKE



Alle unsere Kaffeespezialitäten werden ausschließlich mit italienischem Kaffee von Caffé New York hergestellt.

Café Crème 3,50

Cappuccino 3,90

Espresso 3,30

Doppelter Espresso 4,90

Espresso macchiato 3,60

Milchkaffee 4,70

Latte macchiato 4,90

Griechischer Mokka 4,50

Teilen Sie uns bitte Ihren Süßungswunsch mit: ungesüßt – mittelsüß – süß

Stilecht in der griechisch-byzantinischen Tasse serviert mit einem Stück Loukoumi, eine Art griechisches Weingummi.

Die Bezeichnung Mokka leitet sich von der jemenitischen Hafenstadt al-Mucha (Mokka) am Roten Meer ab, von wo der ursprünglich aus Äthiopien stammende Kaffee der Sorte Coffea arabica in alle Welt verschifft wurde. Die Bohnen für den Mokka werden noch kräftiger geröstet als für den Espresso (also noch weniger Koffein) und dann sehr fein – fast staubfein – gemahlen. Aus diesem Pulver wird traditionell der griechische Kaffee gebrüht. Beim Trinken aber aufpassen, dass man den Bodensatz nicht versehentlich mit schluckt!

Große Tasse Tee – *Eilles Tee Diamond*

Grüntee mit Minze – Darjeeling – Früchtetee 3,90

Große Tasse heiße Schokolade – Vollmilch *oder* Weiß – *Callebaut*

mit Milch angerührt 4,90

APERITIFS

Lillet Wild Berry aus dem Burgunder-Glas

Lillet, Schweppes Wild Berry, frische Beeren und Eiswürfel 0,25 l 10,90

Aperol Spritz aus dem Burgunder-Glas

Prosecco, Aperol, Orangenscheibe und Eiswürfel 0,25 l 10,90

Hugo aus dem Burgunder-Glas

Prosecco, Holunderblüte, Soda, Limettenscheibe und Eiswürfel 0,25 l 10,90

Greek Spritz aus dem Burgunder-Glas

Otto's Athens Vermouth (griechischer Weinlikör),

Prosecco, Orangenscheibe 0,25 l 10,90

Ouzokali

Ouzo von PILAVAS mit Orangensaft 0,25 l 7,90

Campari mit Orangensaft 0,25 l 7,90

Martini Rosso *oder* Bianco 5 cl 5,50

Sherry medium *oder* dry 5 cl 5,50

GETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi 0,25 l 3,50

..... 0,5 l 5,90

Original Selters mit Kohlensäure Fl. 0,25 l 3,50

..... Fl. 0,75 l 7,50

Original Selters still Fl. 0,25 l 3,50

..... Fl. 0,75 l 7,50

LÜTAUER Apfelsaft – Orangensaft – Johannisbeernektar – 0,25 l 3,50

Kirschnektar – Bananennektar – Rhabarbernektar 0,5 l 5,90

LÜTAUER Saftschorlen – im Haus gemixt 0,25 l 3,50

Apfel – Orange – Johannisbeere – Kirsche – Banane – Rhabarber 0,5 l 5,90

SCHWEPPEs Ginger Ale – Tonic – Bitter Lemon Fl. 0,2 l 3,50

BIERE

Radeberger vom Fass – *belles Pilsner* 0,4 l 5,50

Radeberger – *alkoholfreies Pilsner* Fl. 0,33 l 4,50

Hövels vom Fass – *feinberbes Rotblondes* 0,3 l 4,90

Alsterwasser – rot (mit Himbeerbrause) *oder* weiß 0,4 l 5,50

Clausthaler Radler – *alkoholfrei* Fl. 0,33 l 4,50

Vitamalz – *Malzbier alkoholfrei* Fl. 0,33 l 4,00

Erdinger hell/dunkel/Kristallweizen Fl. 0,5 l 6,50

Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei Fl. 0,5 l 6,50

LONGDRINKS

Gin-Tonic	9,50
Gin-Orange	9,50
Wodka-Bitter Lemon	9,50
Wodka-Orange	9,50
Bacardi-Cola	9,50
Whisky-Cola	9,50
Havanna-Especial-Cola	9,50

LIKÖRE

Bailey's Irish Cream	3,90
Grand Marnier	3,90
Cointreau	3,90
Bananenlikör	3,90
Molinari Sambuca/Sambuca Caffè	3,90
Pfirsichlikör	3,90
Kettenfett – <i>Lakritzlikör</i>	3,90

CHAMPAGNER & CO.

Prosecco aus dem Hause Martini	0,2 l	5,90
Fürst von Metternich Piccolo	0,2 l	13,90
Fürst von Metternich – <i>trocken</i>	0,75 l	44,50
Moët Chandon Ice Impérial/Ice Impérial Rosé		125,00

WEINBRAND 2cl

Hennessy ***	7,90
Remy Martin	8,90
METAXA *****	4,90

METAXA Private Reserve	9,90
-------------------------------------	------

Der Inhalt lässt Gourmets das Herz höher schlagen. Der edle Tropfen ist ein Prädikat griechischer Branntweinkunst. Auf jeden Fall ist er für besondere Anlässe mit guten Freunden hervorragend geeignet.

Ein Cognac, der während seiner mindestens **20-jährigen** Lagerung in Limousin-Eichenholzfüßern einen unvergleichlichen, samtigen Geschmack entwickelt, mit intensiven Bernsteinfarben und besonders ausgewogenem, frischem und fruchtigem Bouquet.

METAXA Angels' Treasure (<i>Restbestand – nicht mehr im Handel erhältlich</i>)	12,90
---	-------

Für diese Kreation wurden Blends ausgewählt, die bis zu **50 Jahre** gereift sind und sich auf ihrem aromatischen Höhepunkt befinden. Das exquisite Destillat aus gereiftem Muskatwein und einer geheimen Mischung aus mediterranen Kräutern sowie Zimtrosenblättern reift unter strengster Beobachtung für Jahrzehnte in Fässern aus Limousineiche und findet anschließend in 3.000 Liter Eichenfüßern seine Vollendung. Der METAXA Angels' Treasure ist von großer aromatischer Intensität. Im Bouquet finden sich Aromen von Bitterorangenschalen, Trockenfrüchten wie Pflaume und Aprikose, dazu süße Gewürze wie Zimt, Muskat, Nelke, Schokolade, Eiche und Toffee. Im Mund samtig weich, warm und komplex, mit Anklängen von Zitrusfrüchten. Für Liebhaber und Kenner gereifter Spirituosen ein wahrer Schatz.

SPIRITUOSEN 2cl

GRIECHISCHES NATIONALGETRÄNK

OUZO Nektar von PILAVAS auf Eis 3,80
Der beste Ouzo Griechenlands!

Wie wird Ouzo getrunken?

Wenn Sie den Ouzo warm und ohne Zugaben (wie Wasser, Eis, etc.) trinken, dann schmecken Sie seine besonderen Aromen und die gewisse Schärfe.

Wenn Sie den Ouzo kalt trinken, dann schmeckt er milder. Bei der Variante können Sie entweder Wasser, Eis oder auch beides zu dem Ouzo geben.

In Griechenland werden Ouzo und Tsipouro für einen noch milderen, aromatischeren Geschmack meist mit etwas Wasser als Longdrink getrunken, um die ätherischen Öle freizusetzen. Zusätzlich können dann noch etwas Wasser und hinterher einige Eiswürfel zur Erfrischung hinzugegeben werden. Die Reihenfolge ist wichtig, damit sich die ätherischen Öle erst im Wasser lösen und dann durch das Eis gekühlt werden. In Deutschland hingegen wird der Ouzo meist pur getrunken. Trinken Sie ihn so, wie er Ihnen am besten schmeckt!

Tsipouro – mit *oder* ohne Anis 4,20
Der Tsipouro ist ein Tresterbrand, also eine Spirituose, die aus vergorenem Traubentrester (den Rückständen der Weinmaische, z.B. Stängel, Schalen, Kernen) destilliert wird.

Tsipouro Dark Cave – *zusätzlich 5 Jahre im Eichenfass gereift* 4,90

Masticha Likör 3,90
Basis des Mastiha Likörs ist ein Harz aus dem Mastixstrauch, welches zusammen mit Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Zucker destilliert wird, ähnlich wie bei der Ouzo-Herstellung.

Rakomelo 4,20
Eine Mischung aus Tsipouro, griechischem Honig und verschiedenen Gewürzen.

Tentura Likör 4,20
Ein ausschließlich in Griechenland hergestellter Likör aus Nelken, Zimt, Muskatnuss und Zitrusfrüchten.

Fürst Bismarck Korn	3,90
Helbing Kümmel	3,90
Malteser Kreuz	3,90
Aalborg Jubiläums Akvavit	3,90
Wodka ABSOLUT	3,90
Tanqueray Gin	3,90
Campari	3,90
Whisky Chivas Regal, Scotch	5,50
Underberg	3,90
Jägermeister	3,90
Ramazotti	4,10
Averna	4,10
Grappa, Nonino Tradizione	4,50
Fernet Branca	4,10
Yeni Raki	4,20

EDELDESTILLATE 2cl

AUS DEM HAUSE ZIEGLER

Bis heute werden die Edeldestillate der Brennerei Ziegler nach dem traditionellen Doppelbrennverfahren von erfahrenen Destillateuren hergestellt. Bei der Produktion der Edeldestillate wird seit jeher echte Handarbeit geleistet – von der Obsternte bis zur Etikettierung der Flaschen. So hat es die Brennerei Ziegler als Manufaktur mit besonderem Qualitätsanspruch geschafft, zu einer der führenden Destillieren Deutschlands aufzusteigen. Heute kennt jeder Feinschmecker den Namen Ziegler und die feinen Brände, Geiste, Liköre, Whiskys sowie die erstklassigen Fruchtsessige aus der Manufaktur in Freudenberg am Main.

Obst-Brand aus Äpfeln und Birnen	7,90
Williams-Christ-Birnenbrand	9,50
Waldhimbeergeist	9,50
Zwetschgenbrand	10,90

OFFENE WEINE



Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U., engl. PDO) besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen müssen.

Rotweine & Rosé

Merlot

Weingut Tsantali

Anbauregion: Chalkidiki **0,25 l** 8,30

Nemea Special – **geschützte Ursprungsbezeichnung**

trocken

Weingut der Genossenschaft Nemea aus Nemea/

Anbauregion: nord-östlicher Peloponnes **0,25 l** 8,30

Makedonikos

halbtrockener Landwein

Weingut Tsantali

Anbauregion: Chalkidiki **0,25 l** 8,30

Imiglikos

halbsüß

Weingut Kourtaki

Anbauregion: Patra **0,25 l** 8,30

Mavrodaphne of Patras – **geschützte Ursprungsbezeichnung**

Likörwein – edelsüß

Weingut Kourtaki

Anbauregion: Patra **0,25 l** 8,60

Rotweinschorle **0,25 l** 7,90

Rosé

trocken

Weingut Tsantali

Anbauregion: Amyndeon-Nordgriechenland **0,25 l** 8,30

OFFENE WEINE

Weißweine

Aspro

trocken

Weingut Kourtaki

Anbauregion: Tripolis-Zentralpeloponnes 0,25 l 8,30

Retsina – geharzt

Weingut Kourtaki

Anbauregion: Attika 0,25 l 8,30

Makedonikos

halbtrockener Landwein

Weingut Tsantali

Anbauregion: Chalkidiki 0,25 l 8,30

Imiglikos

halbsüß

Weingut Kourtaki

Anbauregion: Patra 0,25 l 8,30

Samos – geschützte Ursprungsbezeichnung

Likörwein – edelsüß

Weingut Tsantali

Anbauregion: Samos 0,25 l 8,60

Weißweinschorle 0,25 l 7,90

Malamatina Retsina

Flasche 0,5 l 16,90 €

Die Vorliebe für geharzte Weine ist eine alte griechische Tradition, die aus Zeiten stammt, als die Götter noch auf Erden wandelten. Die Herstellung des Retsina erfolgt zu-meist aus den weißen Traubensorten Savatiano und Roditis, da nicht alle Reben für dieses Verfahren geeignet sind. Das Retsinieren von Wein ist gesetzlich geregelt und wird ausschließlich Griechenland zugestanden. Seine goldgelbe Farbe, sein frischer Geschmack und sein spritziger Charakter machen diesen unverwechselbaren Wein zu einer Spezialität: ein absolutes Muss für jeden, der an der Evolution der Weinkultur interessiert ist.

Fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte mit Flaschenweinen und Raritäten.



JETZT DIGITAL REGISTRIEREN

- QR-Code scannen
- Daten eingeben
- Fertig!



GÄSTE-WLAN

- QR-Code scannen
- Einloggen
- Fertig!

