RESTAURANT ESTIA

Kaliméra - Herzlich willkommen

Liebe Gäste,
wir begrüßen Sie herzlich in unserer Estia und wünschen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Lassen Sie sich von unserer frischen, hausgemachten griechischen und mediterranen Küche verwöhnen. Bei gutem Wetter können Sie unser Essen auch auf unserer großen Sonnenterrasse genießen.

Da wir alle Speisen frisch zubereiten, ist es uns möglich Ihre Sonderwünsche zu berücksichtigen – Sprechen Sie uns einfach an, insbesondere wenn Sie bestimmte Zutaten nicht vertragen. Zudem können Sie aus einer Reihe von schmackhaften, vegetarischen Gerichten wählen.

Mit unseren Angeboten der Woche bieten wir Ihnen leckere, frisch zubereitete, saisonale Gerichte. Diese finden Sie auf den Tafeln und auf unserer Webseite im Internet.

Feiern im Restaurant Estia:

Wir bieten individuelle Angebote für geschäftliche und private Events jeder Größe: Gesamtkonzepte für Hochzeiten, Firmenfeiern z.B. Jubiläen, Weihnachten und andere Feiertage, außerdem bieten wir Buffets, 3-Gänge-Menüs oder à la Carte, Flying Buffets und Catering außer Haus, z.B Catering im Bürgerhaus Appen, an.

Optional ist nach Absprache mit dem Chefkoch alles möglich.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Sukhdev Singh
Chefkoch und Inhaber

www.restaurant-estia.de

Tel.: 04101 859 48 58
Mobil: 0157 300 27 103
E-Mail: info@restaurant-estia.de

KALTE VORSPEISEN

1. **Tzatziki** 1, 2, D, G — **4,90 €**
   Original griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch, Gurke, Dill und Olivenöl
2. **Taramas** 1, 2, D, E — **6,90 €**
   Fischrogen-Kaviarcreme
3. **Tirokafteri** G — **6,90 €**
   Schafskäsecreme pikant mit Gartenkräutern
4. **Fetakäse natur** G — **8,90 €**
   mit Oregano, Zwiebeln und Olivenöl
5. **Dolmadakia** G — **7,90 €**
   gefüllte Weinblätter mit Reis und Tzatziki
6. **Oliven und Peperoni** 10 — **5,90 €**
   eingelegt

SUPPEN

7. **Tomatensuppe** G — **5,50 €**
   Cremig und fruchtig
8. **Gulaschsuppe** A, D, G — **5,90 €**
   Frisch gekocht mit viel Rindfleisch, Zwiebeln und Paprikastreifen, dazu Brot
9. **Zwiebelsuppe** G — **6,50 €**
   nach französischer Art

WARME VORSPEISEN

10. **Bruschetta** A, D, G — **7,90 €**
    Ciabatta-Brot mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch, garniert mit Parmesan und Rucola
11. **Feta vom Grill** G, A — **9,90 €**
    Schafskäse auf Olivenöl in Alufolie gegrillt, mit Paprika, roten Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Peperoni, dazu original Estia-Röstbrot
12. **Saganaki** G, C — **9,90 €**
    panierter Fetakäse in Olivenöl gebraten
13. **Dolmadakia** G — **8,90 €**
    gefüllte Weinblätter mit Reis und Tzatziki
14. **Frischer Oktopus vom Grill** B — **15,90 €**
    mit Olivenöl, Knoblauch und Salat
15. **Pimientos de Padrón** A, 10 — **8,90 €**
    kleine grüne gebratene Peperoni mit grobem Salz
16. **Calamares andaluz** D, G, N — **10,90 €**
    mit Knoblauch und Olivenöl paniert
17. **Datteln im Speckmantel** 1, 9, G — **8,90 €**
    knusprig gebraten, serviert mit Haus-Dip
18. **Meerwasser-Garnelen ajillo** A, B — **13,90 €**
    mit Knoblauch und einem Hauch Chilli verfeinert, in Olivenöl, dazu Röstbrot
19. **Estia-Teller (griechisch)** — **1 Pers. 15,90 €** / **2 Pers. 29,90 €**
    mit Taramas, Tirokafteri, Tzaziki, Paprika-Dip, Dolmadakia, Fetakäse, Aubergine und Zucchini in Bierteigmantel gebraten
20. **Tapas-Teller (spanisch)** — **1 Pers. 15,90 €** / **2 Pers. 29,90 €**
    mit Chorizo, Albondigas, Kroketten, Calamarringe, Datteln im Speckmantel, Pimientos de Padrón, Rojo-Verde-Sauce

FRISCHE SALATE

30. **Krautsalat** 5, 9 — **4,90 €**
mit Öl und Essig

31. **Gemischter Salat (klein)** 5, 9, G — **4,90 €**
mit hausgemachtem Dressing

32. **Tomaten-Gurken-Salat** 5, 9 — **6,90 €**
mit Zwiebeln, Öl und Essig

33. **Original griechischer Bauernsalat** 5, 9, G — **12,90 €**
Tomaten mit Paprika, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse, Olivenöl, Oliven und Oregano

Frischer bunter Salat mit American-Dressing oder Italien-Dressing und eine Röstbrot

34. **mit zarten Putenbruststreifen vom Grill** — **13,90 €**

35. **mit Lachs vom Grill** B — **16,90 €**

36. **mit zarten Rinderstreifen vom Grill** — **16,90 €**

37. **mit Garnelen vom Grill** B, C — **16,90 €**

38. **mit Gyros** — **13,90 €**

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Zu den Fleischgerichten servieren wir einen Salat vorweg. Als Beilage können Sie zwischen Pommes Frites, Tomatenreis oder Bratkartoffeln wählen, dazu gibt es Tzatziki.

40. **Gyros** G — **15,90 €**
Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß und Tzatziki

41. **Gyros mit Champignons-Sahnesauce** — **18,90 €**
mit Käse überbacken G

42. **Gyros in Metaxasauce** G, 11 — **19,90 €**
mit Goudakäse überbacken

43. **Souzoukakia** G — **17,90 €**
3 Hacksteaks vom Grill

44. **Souzoukakia Spezial** G, 10 — **18,90 €**
3 Hacksteaks vom Grill mit Metaxasauce, mit Goudakäse überbacken

45. **Rinderleber vom Grill** 10 — **18,90 €**
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons

46. **Souvlaki** G — **17,90 €**
2 Fleischspieße vom Grill

47. **Souvlaki Spezial** G, 11 — **19,90 €**
2 Fleischspieße mit Metaxasauce und Goudakäse überbacken

48. **Bifteki** 1, 9 — **17,90 €**
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse

49. **Bifteki Spezial** G,11 — **19,90 €**
mit Metaxasauce und Goudakäse überbacken

MIXGRILL-GERICHTE

Zu den Fleischgerichten servieren wir einen Salat vorweg. Als Beilage können Sie zwischen Pommes Frites, Tomatenreis oder Bratkartoffeln wählen, dazu gibt es Tzatziki.

50. **Gyrosteller** G — **18,90 €**
Souvlaki und Gyros

51. **Grillteller** G — **19,90 €**
mit Hacksteak, Gyros und Souvlaki

52. **Filetplatte** — **19,90 €**
Schweinefilet und Gyros

53. **Rinderleber** — **19,90 €**
und Gyros

54. **Bifteki und Gyros** G — **19,90 €**
Hacksteak mit Fetakäse gefüllt und Gyros

55. **Lamm & Gyros** G, D — **22,90 €**
1 Lammfilet, 2 Lammkoteletts und Gyros

FLEISCHPLATTE

Zu den Fleischgerichten servieren wir einen Salat vorweg. Als Beilage können Sie zwischen Pommes Frites, Tomatenreis oder Bratkartoffeln wählen, dazu gibt es Tzatziki.

		pro Person	*2 Personen*	*3 Personen*	*4 Personen*
60.	**Estiaplatte** mit Gyros, Souvlaki, Steak und Hacksteak	**19,90 €**	**38,00 €**	**57,00 €**	**76,00 €**
61.	**Akropolis-Platte** G mit Gyros, Schweinefilet, Bifteki und Putensteak	**20,90 €**	**40,00 €**	**60,00 €**	**80,00 €**
62.	**Athen-Platte** mit Gyros, Lammkotelett, Lammfilet und Putenspieß	**21,90 €**	**42,00 €**	**63,00 €**	**84,00 €**
63.	**Appen-Platte** mit Gyros, Lammkotelett, Lammfilet, Rinderfilet und Putensteak	**25,90 €**	**50,00 €**	**75,00 €**	**99,90 €**

HAUSGEMACHTE SCHNITZEL

Zu den Schnitzeln servieren wir einen Salat vorweg.

80. **Kalbschnitzel** A, G — **22,90 €**
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und leckeren Bratkartoffeln

81. **Wiener Schnitzel „Wiener Art“** A, G — **17,90 €**
vom Schwein, mit Pommes Frites

82. **Hähnchen-Schnitzel** A, G, D — **18,90 €**
mit Spiegelei und Pommes Frites

83. **Napolischnitzel vom Schwein** A, G — **19,90 €**
mit frischen Tomaten, frischen Champignons, Käse überbacken, dazu leckere Bratkartoffeln

84. **Zigeunerschnitzel** A, G — **19,90 €**
mit Pommes Frites

85. **Estia-Schnitzel** A, G — **19,90 €**
mit Brokkoli in Sauce Hollandaise und Goudakäse überbacken, dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites

86. **Metaxa-Schnitzel** A, G — **19,90 €**
in Metaxasauce, mit Goudakäse überbacken, dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites

BURGER

90. **Cheeseburger „Classic" oder Doppelt** A, G — *Classic* **14,90 €** — *Doppelt* **18,90 €**
mit Salat, Käse, reife Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken und hausgemachte Burgersauce, dazu Pommes Frites

91. **Frischer panierter Chicken-Burger** A, G, 9 — **14,90 €**
mit Salat, Zwiebeln und hausgemachte Burgersauce, dazu servieren wir Pommes Frites

92. **Barbecue Burger** A, 10 — **15,90 €**
Hamburger mit Salat, Tomate, Zwiebeln, knusprigem Bacon, Gewürzgurke und Barbecue Sauce, serviert mit Pommes Frites

93. **Estia-Special-Burger** A, D, G, 10 — **16,90 €**
Hamburger mit Salat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Bacon und Käse, mit hausgemachter Burgersauce und Pommes Frites

PASTA

Spaghetti oder Penne A, D

100. **mit Garnelen al Olio** B, G, L — **16,90 €**
Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Weißwein (Auf Wunsch auch Pikant)

101. **mit Putenstreifen** B, G, D — **16,90 €**
mit Putenstreifen, Brokkoli, Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken

102. **Pasta Carbonara** D, G — **14,90 €**

103. **Estia - Pasta** B, G — **18,90 €**
mit frischem Lachs und Garnelen mit frischem Knoblauch und Paprika in Tomatensauce

104. **Pasta Gorgonzola** B, G — **17,90 €**
mit jungem Spinat und Garnelen in Gorgonzola-Sahnesauce

105. **Pasta-Curry** G — **16,90 €**
mit Hähnchenstreifen und frischem Gemüse in Curry-Sahne-Sauce

PFANNENGERICHTE

Zu diesen Gerichten servieren wir einen gemischten Salat vorweg.

110. **Gyrospfanne** G, L, 11 — **18,90 €**
mit Gemüse, Weißwein-Sahnesauce, Käseüberbacken dazu Butterreis

111. **Putenpfanne** G, L — **18,90 €**
Putenstreifen mit Champignons, Brokkoli und Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken, dazu Butterreis

112. **Schweinefilet-Pfanne** G, L, 11 — **19,90 €**
Schweinefiletstreifen, mit frischem Gemüse und Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Butterreis

113. **Lammpfanne** G — **22,90 €**
Lammfiletstreifen und frischem Gemüse, mit Pfeffersauce und Käse überbacken, dazu Butterreis

114. **Rinderfiletpfanne** G — **22,90 €**
mit Rinderstreifen und frischem Gemüse in Currysauce, mit Käse überbacken dazu Butterreis

DIE ORIGINAL ESTIA STEAKS

Zu allen Steaks servieren wir, ohne Mehrpreis, wahlweise als Beilage knusprige Pommes oder deftige Bratkartoffeln. Zu jedem Steak servieren wir einen kleinen gemischten Salat vorweg.

		200g	250g
121.	**Hüftsteak** 9, A aus der Rinderkeule, fettfrei und flach portioniert, mit einem herzhaften Eigengeschmack, dazu ein Röstbrot	**20,90 €**	**23,90 €**

		200g	300g
123.	**Argentinisches Filet-Steak** 9, A, G das zarteste Stück vom Rind. Original Estia-Schnitt, dazu ein Röstbrot	**29,90 €**	**39,90 €**

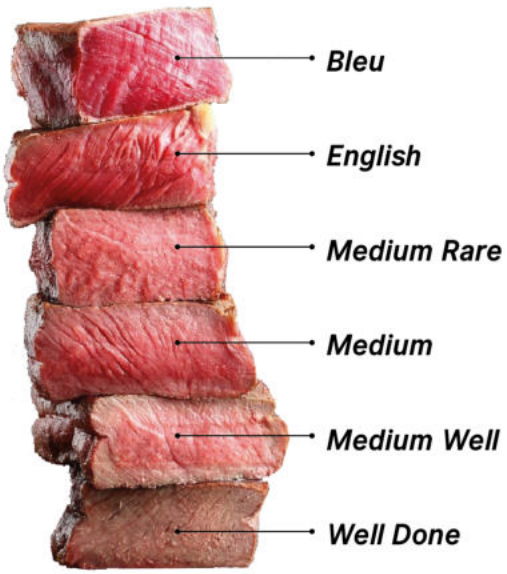
128. **Hähnchenbrustfilet** 9, G — **18,90 €**
saftig gegrillt, dazu servieren wir Brokkoli, mit Sauce Hollandaise und Kroketten

129. **Schweinefilet** 9, A, G — **19,90 €**
Gegrilltes Schweinefilet, servieren wir mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln, dazu ein Röstbrot

130. **Putensteak** 9, G — **18,90 €**
Zartes Filet von junger Pute, dazu servieren wir Brokkoli, mit Sauce Hollandaise und Kroketten

132. **Schweinesteak** 9, A, G — **18,90 €**
Gegrilltes Schweinesteak, servieren wir mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln, dazu ein Röstbrot

Wie möchten Sie Ihr Steak?



LAMMSPEZIALITÄTEN

Zu diesen Gerichten servieren wir ein Salat vorweg und als Beilage Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln.

140. **Lammkoteletts** 9, 10 — **21,90 €**
5x Lammkotelett

141. **Lammfilet vom Grill** 9, 10 — **26,90 €**
mit Kräuterbutter

143. **Lammteller vom Grill** 9, 10 — **29,90 €**
3x Lammkotelett, Lammfilet und Lammspieß

SAUCE ZU DEN FLEISCHGERICHTEN

Zu den Fleischgerichten bieten wir extra Saucen an.

182.	**Gebratene Zwiebeln und Champignons**	**5,50 €**
192.	**Sauce-Hollandaise** G	**3,50 €**
193.	**Pfeffersauce** G	**3,50 €**
194.	**Barbecue-Sauce** G	**3,50 €**
195.	**Metaxasauce** G, 11	**3,50 €**
196.	**Gorgonzola-Sauce** G	**3,50 €**

SPEZIALITÄTEN AUS DEM MEER

Alle Gerichte mit Salat vorweg

150. **Calamarisringe** B,G **18,90 €**
Knusprig gebraten mit Pommes Frites oder Reis, dazu Knoblauchsauce

151. **Meerwasser Garnelen ohne Schale** *(Korfu Art)* **22,90 €**
mit Olivenöl, Knoblauch, Paprikagemüse und auf Wunsch Piri-Piri (pikant), dazu Butterreis B, D, G, L, 10

152. **Lachsfilet zart und saftig gegrillt** B, D, G **22,90 €**
serviert mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

153. **Zanderfilet zart und saftig gegrillt** D, G **22,90 €**
serviert mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

154. **Fischplatte** B, D, G, L, 10 **24,90 €**
mit Lachsfilet, Zanderfilet, Garnelen, Spinat und Rosmarinkartoffeln

155. **Fischplatte für 2 Personen** B, D, G, L, 10 **46,90 €**
mit 2 Lachsfilet, 2 Zanderfilet, Garnelen, Spinat und Rosmarinkartoffeln

VEGETARISCH

160. **Gemüsepfanne** G **15,90 €**
Gemüse der Saison, mit Tomaten-Sahnesauce und mit Käse überbacken, dazu Butterreis

161. **Spinat-Champignons** A, G **13,90 €**
mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kartoffeln-Rösti

162. **Gemüse-Curry** G **15,90 €**
frisches Gemüse in Curry-Sahne-Sauce, mit Butterreis

163. **Brokkoli** G **13,90 €**
mit Hollandaise Sauce, Kartoffel-Rösti und Käse überbacken

164. **Penne** A **12,90 €**
mit frische Gemüse in Currysauce

166. **Estia veg. griechischer Burger** A, G **16,90 €**
mit panierter griechischer Fetakäse, Salat, Tomaten, rote Zwiebelringe, Gewürzgurken und Spezial-Burger-Sauce, dazu Pommes Frites

167. **Vegetarischer Burger** A, G **14,90 €**
mit panierter Gemüsefrikadelle, Salat, Tomaten, rote Zwiebelringe, Gewürzgurken und Spezial-Burger-Sauce, dazu Pommes Frites

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE *(BIS 12 JAHRE)*

170.	**Kleine Portion Gyros** G mit Pommes Frites	**8,90 €**
171.	**Cheeseburger** G mit Pommes Frites	**8,90 €**
172.	**Schnitzel** A, G mit Pommes Frites	**8,90 €**
173.	**Chicken Nuggets** A, G mit Pommes Frites	**8,90 €**
174.	**Spaghetti in Tomatensauce** A	**8,90 €**

BEILAGEN & EXTRAS

179.	**Bratkartoffeln**	**4,50 €**
180.	**Pommes Frites**	**3,90 €**
181.	**Tomatenreis**	**3,50 €**
182.	**Champignons + Zwiebeln**	**5,50 €**
183.	**Röstbrot**	**2,50 €**
184.	**Knoblauchbrot**	**3,90 €**
185.	**Pfannengemüse**	**5,90 €**
187.	**Kroketten**	**4,50 €**

192.	Sauce Hollandaise G	**3,50 €**
193.	Pfeffersauce G	**3,50 €**
194.	BBQ Sauce G	**3,50 €**
195.	Metaxasauce G, 11	**3,50 €**
196.	Gorgonzolasauce G	**3,50 €**
197.	Mayo G	**1,00 €**
198.	Ketchup G	**1,00 €**
199.	Kräuterbutter (2 Stück) G	**1,50 €**

DESSERT

200. **Hausgemachtes Tiramisu** G — **5,90 €**

201. **Griechischer Joghurt** G — **5,50 €**
mit Honig und Walnüssen

202. **Vanilleeis im warmen Blätterteigmantel** G, 11 — **6,90 €**
mit Metaxa verfeinert

203. **Hausgemachte Panna Cotta** D, G — **5,50 €**

204. **Souffle** D, G — **5,90 €**
Schoko Lava Kuchen mit Vanilleeis

205. **Creme Brülèe** G — **6,50 €**
Vanilleeiscreme nach französischer Art mit karamellisierter Zuckerkruste

206. **Eis & Heiß** G, 2, 4 — **5,90 €**
heiße Himbeeren oder Kirschen in Sauce auf Vanille Eiscreme mit Sahne

207. **Gemischtes Eis** G, 2, 4 — **5,50 €**
3 Kugeln Eis (Vanille, Schoko & Erdbeer) mit Sahne

208. **Eis & Schokolade** G, 2, 4 — **5,50 €**
Vanilleeis mit heißer Schokoladen-Sauce, garniert mit Schlagsahne und Mandelsplittern

209. **Eine Kugel Eis** G, 2, 4 — **2,50 €**
Vanille, Erdbeer, Schoko

210. **Portion Sahne** G — **1,00 €**

WARME GETRÄNKE

210.	**Espresso**	**2,90 €**
211.	**Doppelter Espresso**	**3,50 €**
212.	**Griechischer Mocca**	**3,50 €**
213.	**Caffee Crema**	**3,50 €**
214.	**Latte Macchiato**	**4,50 €**
215.	**Milchkaffee**	**4,50 €**
216.	**Cappuccino**	**3,80 €**
217.	**Heiße Schokolade**	**3,90 €**
218.	**Tee** (Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz)	**3,20 €**
219.	**Carjillo mit Metaxa**	**3,90 €**

WASSER S. PELLEGRINO

		0,25l	*0,75l*
220.	**Mineralwasser**	**3,50 €**	**6,50 €**
221.	**Stilles Wasser**	**3,50 €**	**6,50 €**

SCHWEPPES

		0,2l
230.	**Tonic Water**	**3,00 €**
231.	**Bitter Lemon**	**3,00 €**
232.	**Ginger Ale**	**3,00 €**

SÄFTE ODER SCHORLE

		0,3l	*0,4l*
240.	**Orangensaft**	**3,50 €**	**4,50 €**
241.	**Apfelsaft**	**3,50 €**	**4,50 €**
242.	**Kirschnektar**	**3,50 €**	**4,50 €**
243.	**Bananennektar**	**3,50 €**	**4,50 €**
244.	**Johannisbeer-Saft**	**3,50 €**	**4,50 €**
245.	**Mangosaft**	**3,50 €**	**4,50 €**
246.	**Maracuja**	**3,50 €**	**4,50 €**
247.	**Rhabarbersaft**	**3,50 €**	**4,50 €**

SOFTGETRÄNKE

		0,3l	*0,4l*
250.	**Coca-Cola**	**3,50 €**	**4,50 €**
251.	**Coca-Cola-light / zero**	**3,50 €**	**4,50 €**
252.	**Fanta**	**3,50 €**	**4,50 €**
253.	**Sprite**	**3,50 €**	**4,50 €**
254.	**Spezi / Mezzo Mix**	**3,50 €**	**4,50 €**

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

260.	**Tutti Frutti** Maracuja-, Banane-, Ananas-, Cranberry-, Orangensaft	**5,90 €**
261.	**Virgin Colada** Kokosnuss-Sirup, Ananassaft	**5,90 €**
262.	**Ipanema** Lime Juice, Ginga Ale, brauner Zucker, Limette	**6,50 €**
263.	**Kiba** Bananen-, Kirschsaft	**4,50 €**

COCKTAILS

270. **Sex on the Beach** 7,50 €
Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberry

271. **Mojito** 7,50 €
Bacardi, Lime Juice, Minze, Soda

272. **Caipirinha** 7,50 €
Zuckerrohrschnaps, Lime Juice, brauner Zucker, Limette

273. **Pina Colada** 7,50 €
Bacardi, Kokosnuss-Sirup, Ananassaft

274. **Aperol Spritz auf Eis** 7,50 €
Aperol, Sekt, Soda, Orange

275. **Lecker Estia auf Eis** 7,50 €
Passoalikör, Sekt

276. **Hugo auf Eis** 7,50 €
Holundersirup, Minze, Sekt, Limette

277. **Lillet Berry auf Eis** 7,50 €
Lillet Likör, Russian Wild Berry

278. **Campari Orange** 7,50 €
Campari, Orangensaft

LONGDRINKS

	0,3l
280. **Gordon's Gin Tonic**	**6,90 €**
281. **Bombay Gin Tonic**	**7,90 €**
283. **Vodka Lemon**	**7,50 €**
284. **Vodka Cranberry**	**7,50 €**
285. **Vodka Maracuja**	**7,50 €**

	0,3l
286. **Ballantine's Cola**	**7,50 €**
287. **Johnny Walker Red Cola**	**7,50 €**
288. **Jack Daniel's Cola**	**7,90 €**
289. **Jim Beam Cola**	**7,90 €**
290. **Bacardi Cola**	**7,50 €**
291. **Havana Club Cola**	**7,90 €**

SPIRITUOSEN

	2 cl	*4 cl*
300. **Linie Aquavit**	**3,50 €**	
301. **Korn**	**2,90 €**	
302. **Ouzo**	**2,90 €**	
303. **Jägermeister**	**2,90 €**	
304. **Jubiläumsaquavit**	**2,90 €**	
305. **Kümmel**	**2,90 €**	
306. **Malteser**	**2,90 €**	
307. **Wiliams Christ**	**3,50 €**	
308. **Grappa**	**3,20 €**	
309. **Sambucca**	**3,20 €**	
310. **Baileys**	**3,50 €**	
311. **Cognac**	**3,20 €**	
312. **Metaxa** 5-Stern	**2,90 €**	
7-Stern	**3,50 €**	
313. **Averna**		**3,90 €**
314. **Ramazotti**		**3,90 €**
315. **Fernet Branca Menta**		**3,90 €**
316. **Ouzo auf Eis**		**4,90 €**
317. **Calvados**		**3,90 €**
320. **Sherry**		**3,90 €**
321. **Martini Bianco**		**3,90 €**

OFFENE WEINE

		0,2l	0,5l
330.	**Hauswein** Rotwein trocken	**5,90 €**	**11,50 €**
331.	**Imiglikos** Rotwein lieblich	**5,90 €**	**11,50 €**
332.	**Mavrodafne** Likörwein rot	**6,50 €**	**12,90 €**
333.	**Hauswein** Weißwein trocken	**5,90 €**	**11,50 €**
334.	**Imiglikos** Weißwein lieblich	**5,90 €**	**11,50 €**
335.	**Samos** Likörwein weiß	**6,50 €**	**12,90 €**
336.	**Rosé** Halbtrocken	**5,90 €**	**11,50 €**
337.	**Retsina Malamatina** Weißwein	**5,90 €**	**11,50 €**
338.	**Weißweinschorle**	**5,90 €**	**11,50 €**
339.	**Roca Morino (Rioja)** spanisch Rotwein	**6,50 €**	**12,90 €**
340.	**Roca Morino (Rioja)** spanisch Weißwein	**6,50 €**	**12,90 €**
341.	**Weißburgunder** Weißwein trocken	**5,90 €**	**11,50 €**
342.	**Merlot** Rotwein	**5,90 €**	**11,50 €**

FLASCHEN WEINE *(Weißwein 0,75l)*

350.	**Makedonikos (Tsantali)** Trocken	**21,90 €**
351.	**Imiglikos** Lieblich	**21,90 €**
352.	**Roco Morino (Rioja)** *spanisch* Trocken	**21,90 €**
353.	**Amethystos (Costa Lazardi)** Trocken	**34,90 €**
354.	**Weißburgunder** Trocken	**21,90 €**
355.	**Retsina Malamatina** *0,5 Fl.* Trocken	**11,90 €**

FLASCHEN WEINE *(Rotwein 0,75l)*

356.	**Nemea Special** Trocken	**21,90 €**
357.	**Imiglikos** Lieblich	**21,90 €**
358.	**Roco Morino (Rioja)** Trocken	**21,90 €**
359.	**Amethystos (Costa Lazardi)** Trocken	**34,90 €**
359.	**Merlot**	**21,90 €**

BIER

360. **Erdinger Hefeweizen** vom Fass	0,3l 0,5l	**3,90 €** **5,50 €**
361. **Helles Erdinger Brauhaus** vom Fass	0,3l 0,4l	**3,90 €** **4,90 €**
362. **Erdinger Hefeweizen alkoholfrei** Flasche	0,5l	**5,50 €**
363. **TH König Kellerbier** vom Fass	0,3l	**3,90 €**
364. **Bitburger Pils** vom Fass	0,25l 0,4l	**3,80 €** **4,90 €**
365. **Bitburger Pils Alkoholfrei** Flasche	0,33l	**3,90 €**
366. **Köstritzer Schwarzbier** Flasche	0,3l	**3,90 €**
367. **Alsterwasser**	0,25l 0,4l	**3,80 €** **4,90 €**

LEGENDE

ZUSATZSTOFFE

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Nitritpökelsalz
4 = mit Phosphat
5 = mit Geschmacksverstärker
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = mit Süßungsmittel(n)
8 = enthält eine Phenylalaninquelle
9 = geschwefelt
10 = geschwärzt
11 = koffeinhaltig
12 = chininhaltig
13 = gentechnisch verändert
14 = aus Fleischstücken zusammengesetzt
15 = taurinhaltig
16 = mit Krebsfleischeischimitat
17 = mit Säurungsmittel
18 = mit Stabilisator(en)
19 = geräuchert
20 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
21 = kann bei übermäßigem verzehr abführend wirken
22 = gewachst

ALLERGENE

A = Glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Krebstiere
D = Eier
E = Fisch
F = Erdnüsse
G = Milch (einschließlich Laktose)
H = Schalenfrüchte
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid und Sulphite
M = Lupine
N = Weichtiere