



Inh. Familie Brangas  
**Wormser Str. 35 67593 Westhofen**  
**Tel. 0 62 44 - 53 52**

**Öffnungszeiten:**  
Dienstag bis Samstag  
17.00 - 23.00 Uhr  
So.- und Feiertage  
11.30 - 14.30 - 17.00 - 23.00 Uhr  
**Montag Ruhetag**

Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer  
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

---

[www.dionysos-westhofen.de](http://www.dionysos-westhofen.de)

## SUPPEN

1. **Bohnensuppe**<sup>10, 14, 15</sup> 4,20 €
2. **Gulaschsuppe**<sup>10, 14, 15</sup> 4,20 €
3. **Hühnersuppe**<sup>7, 10</sup> 4,20 €

## KALTE VORSPEISEN

5. **Zaziki**<sup>10, 16</sup> Joghurtspeise mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern 4,70 €
6. **Fetakäse** mit Zwiebeln und Öl 5,90 €
7. **Kopanisti** Pikanter Fetakäse-Salat 4,90 €
8. **Dolmadakia** Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Zaziki 4,80 €
9. **Kalte Vorspeisenplatte**<sup>13</sup> Weinblätter, Peperoni, Gurken, Tomaten, Oliven, Fetakäse und Zaziki 7,90 €
10. **Oliven**<sup>13</sup> 4,20 €
11. **Peperoni** 3,80 €

## WARME VORSPEISEN

19. **Tiropitakia** Blätterteig mit Fetakäse gefüllt 4,80 €
20. **Gegrillte Peperoni** mit Knoblauchsauce 5,90 €
21. **Krabbenspieß** 5,80 €
22. **Gebratene Auberginen** mit Zaziki und Tomatensauce 6,80 €
23. **Saganaki Spezial** paniertes Fetakäse mit Spiegeleihaube, dazu Salat 9,70 €
24. **Fetakäse aus dem Ofen** mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Oliven 6,90 €
25. **Saganaki** paniertes Fetakäse 7,20 €
26. **Gigantes** Riesenbohnen mit Fetakäse 5,80 €
27. **Keftedakia** Hackfleischbällchen in Tomatensauce 6,20 €
28. **Muscheln Saganaki** Miesmuscheln in pikanter Sauce 6,60 €

## FRISCHE SALATE

- 30. Horiatiki**<sup>13</sup> **8,70 €**  
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Blattsalat, Krautsalat, Fetakäse, Zwiebeln und Dolmadakia
- 32. Dionysos Salat**<sup>13</sup> **8,90 €**  
mit Tomaten, Gurken, Blattsalat, Krautsalat, Oliven, Peperoni, Dolmadakia, Fetakäse, gebr. rote Paprika, Zwiebeln, Zaziki und Kopanisti
- 33. Hirten Salat**<sup>13</sup> **7,90 €**  
mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse und Olivenöl
- 34. Krautsalat mit Dressing** **3,50 €**
- 36. Grüner Salat mit Dressing** **3,50 €**
- 37. Gemischter Salat** **3,50 €**
- 38. Speziatsalat** **4,00 €**  
gemischter Salat mit Fetakäse und Dolmadakia

## SPEZIALITÄT DES HAUSES

- 39. Mousaka** **12,70 €**  
Auflaufgericht mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch und Bechamelcreme, dazu frischer Salat

## NUDELGERICHTE

- 50. Spaghetti mit Tomatensauce** **7,50 €**
- 52. Spaghetti mit Metaxa-Sauce** **8,90 €**  
und Fetakäse überbacken
- 53. Juwezi** **15,00 €**  
4 Lammkoteletts mit Kritharaki (griech. Reismudeln) dazu gemischter Salat
- 54. Keftedakia mit Kritharaki** **11,90 €**  
Hackfleischbällchen mit griechischen Reismudeln, dazu gemischter Salat

## MEERESSPEZIALITÄTEN

- |  |                    |                |
|--|--------------------|----------------|
| <b>60. Kalamaris</b>                           |                    | <b>13,90 €</b> |
| panierte Tintenfischringe, dazu Reis und Salat |                    |                |
| <b>61. Doraden-Filet</b>                       | mit Reis und Salat | <b>16,90 €</b> |
| <b>63. Scampis</b>                             | mit Reis und Salat | <b>16,60 €</b> |
| <b>64. Krabbenspieße</b>                       | mit Reis und Salat | <b>14,90 €</b> |

## GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN AUS DEM TOPF

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen gemischten Salat

- |                                       |                      |                |
|---------------------------------------|----------------------|----------------|
| <b>69. Lammhaxe mit Kritharaki</b>    | (griech. Reismudeln) | <b>15,20 €</b> |
| <b>70. Lammhaxe mit grünen Bohnen</b> |                      | <b>15,20 €</b> |
| <b>72. Lammhaxe mit Okraschoten</b>   | (Mittelmeergemüse)   | <b>15,20 €</b> |
| <b>73. Lammhaxe mit dicken Bohnen</b> |                      | <b>15,20 €</b> |
| <b>75. Lammhaxe mit Spaghetti</b>     |                      | <b>15,20 €</b> |
| <b>76. Lammhaxe mit Pommes</b>        |                      | <b>15,20 €</b> |

## GEGRILLTE LAMMSPEZIALITÄTEN

- |                          |   |                |
|--------------------------|---|----------------|
| <b>77. Lammkoteletts</b> | mit Pommes, Reis und Salat  | <b>17,60 €</b> |
| <b>78. Lammsfilet</b>    | mit Pfeffersauce <b>oder</b> Kräuterbutter,<br>dazu Sahnekartoffeln und Salat | <b>19,50 €</b> |
| <b>79. Lammspieße</b>    | mit Pfeffersauce <b>oder</b> Kräuterbutter<br>dazu Sahnekartoffeln und Salat  | <b>19,50 €</b> |
| <b>80. Lammteller</b>    | Lammkotelett, Lammsfilet, Lammspieß,<br>dazu Pommes, Reis und Salat           | <b>20,50 €</b> |

# GYROS

## GESCHNETZELTES SCHWEINEFLEISCH

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>82. Gyros mit scharfer Sauce</b><br>dazu Pommes, Reis und Salat  | <b>13,20 €</b> |
| <b>84. Gyros</b> mit Pommes, Reis und Salat   | <b>12,00 €</b> |
| <b>85. Gyros mit Fetakäsesauce</b><br>dazu Pommes, Reis und Salat   | <b>14,00 €</b> |
| <b>86. Gyros Spezial</b> <sup>2,3</sup> mit Käse und Metaxasauce<br>überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat   | <b>14,00 €</b> |
| <b>87. Gyros in der Pfanne</b> mit Metaxasauce, Zwiebeln<br>und Champignons, dazu Pommes und gemischten Salat | <b>15,00 €</b> |

## HACKFLEISCHGERICHTE

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>90. Suzukia</b> <sup>2,3</sup> 3 Hackfleischröllchen mit Käse überbacken,<br>dazu Pommes, Reis und gemischten Salat | <b>12,50 €</b> |
| <b>91. Bifteki</b> Hackfleisch mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes,<br>Reis und gemischten Salat                         | <b>13,00 €</b> |
| <b>93. Bifteki Spezial</b> mit Metaxasauce und geschmorten<br>Zwiebeln, dazu Pommes, Reis und gemischten Salat         | <b>14,00 €</b> |
| <b>94. Bifteki mit scharfer Sauce</b><br>dazu Pommes, Reis und gemischten Salat  | <b>14,00 €</b> |

## GEGRILLTES VOM SCHWEIN

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Pommes, Reis und gemischten Salat

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>99. Knoblauchspieße</b><br>2 Fleischspieße mit Knoblauchsauce   | <b>12,90 €</b> |
| <b>100. Suflaki</b> 2 gegrillte Fleischspieße  | <b>12,00 €</b> |
| <b>101. Bauernspieß</b> 1 großer Spieß mit Peperoni,<br>Zwiebeln und mit Fetakäse überbacken   | <b>13,50 €</b> |
| <b>102. Dimi-Spieße</b> 2 Fleischspieße mit Fetakäsesauce  | <b>13,80 €</b> |
| <b>103. 2 Steaks mit Metaxasauce</b>   | <b>13,00 €</b> |
| <b>104. Gefülltes Steak</b> gefüllt mit Fetakäse, Tomaten,<br>Zwiebeln und Paprika, dazu Metaxasauce                                   | <b>13,50 €</b> |
| <b>105. 2 Suflaki</b> <sup>2,3</sup> mit Käse überbacken   | <b>13,00 €</b> |
| <b>106. Teufelsspieße</b> mit scharfer Sauce   | <b>13,00 €</b> |
| <b>109. 3 Steaks</b> <sup>2,3</sup> mit Käse überbacken  | <b>14,50 €</b> |
| <b>130. Rehakles-Spieß</b> <sup>2,3</sup> Mixspieß: Schweinefleisch<br>und Mettröllchen, mit Metaxsauce <b>oder</b> Käse<br>überbacken | <b>13,00 €</b> |

## SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Pommes, Reis und gemischten Salat

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>110. Wiener Schnitzel</b> paniert                    | <b>12,50 €</b> |
| <b>111. Jägerschnitzel</b> paniert                      | <b>13,20 €</b> |
| <b>112. Schnitzel</b> paniert, mit geschmorten Zwiebeln | <b>13,20 €</b> |
| <b>113. Schnitzel</b> paniert, mit scharfer Sauce       | <b>13,20 €</b> |

## FEINES VOM SCHWEIN FILET UND LENDE

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>114. Schweinefilet</b><br>mit Kräuterbutter, Pommes, Reis und gemischtem Salat   | <b>15,90 €</b> |
| <b>115. Schweinefilet</b><br>gefüllt mit Fetakäse, Zwiebeln, Tomaten und Paprika,<br>mit Metaxasauce, Pommes, Reis und gemischtem Salat | <b>16,90 €</b> |
| <b>116. Schweinelendenspieße</b><br>mit Metaxasauce, Pommes, Reis und gemischtem Salat  | <b>15,20 €</b> |
| <b>117. 2 Schweinefilets</b> <sup>2,3</sup><br>mit Champignons, Metaxasauce und Käse überbacken<br>dazu Pommes und gemischter Salat     | <b>15,20 €</b> |
| <b>118. Helena - Teller</b> Schweinefilets mit Fetakäse und<br>scharfer Sauce dazu Pommes, Reis und gemischter Salat                    | <b>15,50 €</b> |
| <b>119. Janni - Teller</b> Schweinefilets mit Fetakäsesauce,<br>dazu Pommes, Reis und gemischter Salat                                  | <b>15,80 €</b> |

## GEMISCHTE FLEISCHTELLER

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Pommes, Reis und gemischten Salat

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>120. Grill - Teller</b> Gyros, Rinderleber, Suflaki                                    | <b>14,20 €</b> |
| <b>122. Korfu - Teller</b> Gyros, Suflaki, Schweinesteak                                  | <b>14,20 €</b> |
| <b>123. Parga - Teller</b><br>Filetspieß, Bifteki, Rinderleber mit Metaxasauce            | <b>14,50 €</b> |
| <b>124. Sparta - Teller</b> Schweinesteak, Bifteki  | <b>12,20 €</b> |
| <b>125. Apollo - Teller</b> Gyros, Lammkotelett, Suflaki, Bifteki                         | <b>16,20 €</b> |
| <b>126. Lukullus - Teller</b><br>Suppe (Vorspeise) Gyros, Suflaki, Bifteki, Schweinesteak | <b>17,90 €</b> |
| <b>127. Dionysos - Teller</b><br>Suflaki, Bifteki, Schweinesteak, Rinderleber             | <b>15,90 €</b> |
| <b>128. Delphi - Teller</b> Gyros, Lammfilet, Schweinefilet                               | <b>16,00 €</b> |
| <b>131. Spezial - Teller</b><br>Lammfilet, Schweinefilet, Rumpsteak, Filetspieß           | <b>19,30 €</b> |

## HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- 146. Hähnchenbrustfilets** **14,20 €**  
mit Pfeffersauce **oder** Metaxasauce, dazu Pommes,  
Reis und gemischter Salat
- 148. Hähnchenbrustfilets** <sup>2,3</sup> **14,80 €**  
mit Champignons, Metaxasauce, Käse überbacken  
dazu Pommes und gemischter Salat

## VOM RIND

- 138. Rinderleber mit Metaxasauce** **12,90 €**  
mit Pommes, Reis und gemischtem Salat
- 139. Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln** **12,90 €**  
mit Pommes, Reis und gemischtem Salat
- 140. Rumpsteak mit Kräuterbutter** **19,30 €**  
mit Sahnekartoffeln und gemischtem Salat
- 141. Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln** **19,30 €**  
mit Sahnekartoffeln und gemischtem Salat
- 142. Rumpsteak mit Pfeffersauce** **19,30 €**  
mit Sahnekartoffeln und gemischtem Salat

## PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

- 150. Hellas- Platte für 2 Personen** **38,00 €**  
2 Rumpsteaks, 2 Suflaki, 2 Bifteki, 2 Schweinesteaks, dazu  
Pommes, Reis, Zaziki, Metaxasauce und gemischter Salat
- 151. Hermes- Platte für 2 Personen** **37,00 €**  
Gyros, 2 Bifteki, 2 Lammkoteletts, 2 Suflaki dazu Pommes,  
Reis, Zaziki, Metaxasauce und gemischter Salat
- 155. Rhodos- Platte für 2 Personen** **38,00 €**  
2 Filetspieß, 2 Schweinesteaks, 2 Bifteki, Gyros dazu  
Pommes, Reis, Zaziki, Metaxasauce und gemischter Salat

**Diese Platten können auch  
für mehr als 2 Personen angerichtet werden.**

## SENIORENTELLER

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>166. Lendenspieß</b> <sup>2, 3</sup>   | <b>12,80 €</b> |
| mit Käse überbacken, dazu Pommes <b>oder</b> Reis, Zaziki und Salat                 |                |
| <b>167. Lammspieß</b>   | <b>13,70 €</b> |
| mit Pommes <b>oder</b> Reis, dazu Zaziki und Salat                                  |                |
| <b>168. Schweinesteak und Gyros</b>   | <b>11,50 €</b> |
| mit Pommes <b>oder</b> Reis, dazu Zaziki und Salat                                  |                |
| <b>178. Gyros Spezial</b> <sup>2, 3</sup>   | <b>12,00 €</b> |
| mit Käse und Metaxasauce überbacken, dazu Pommes <b>oder</b> Reis, Zaziki und Salat |                |

## KINDERTELLER

(NUR FÜR KINDER)

- |                       |  |               |
|-----------------------|--|---------------|
| <b>160. Gyros</b>     | mit Pommes <b>oder</b> Reis, dazu Zaziki | <b>7,20 €</b> |
| <b>161. Suflaki</b>   | mit Pommes <b>oder</b> Reis, dazu Zaziki | <b>7,20 €</b> |
| <b>162. Schnitzel</b> | mit Pommes <b>oder</b> Reis, dazu Zaziki | <b>7,20 €</b> |

## BEILAGEN UND SAUCEN

- |                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| <b>170. Pommes Frites</b>   | <b>2,50 €</b> |
| <b>171. Reis</b>            | <b>2,20 €</b> |
| <b>177. Krokette</b>        | <b>2,70 €</b> |
| <b>172. Sahnekartoffeln</b> | <b>3,70 €</b> |
| <b>173. Metaxasauce</b>     | <b>2,20 €</b> |
| <b>174. Pfeffersauce</b>    | <b>2,20 €</b> |
| <b>175. Scharfe Sauce</b>   | <b>2,20 €</b> |
| <b>176. Jägersauce</b>      | <b>2,20 €</b> |
| <b>179. Knoblauchsauce</b>  | <b>2,00 €</b> |
| <b>180. Fetakäsesauce</b>   | <b>2,50 €</b> |



## WARMER GETRÄNKE

<b>Griechischer Mokka<sup>1</sup></b>	<b>2,40 €</b>
<b>Espresso<sup>1</sup></b>	<b>2,20 €</b>
<b>Tasse Kaffee<sup>1</sup></b>	<b>2,20 €</b>
<b>Ristretto<sup>1</sup></b>	<b>2,40 €</b>
<b>Cappuccino mit Milch<sup>1</sup></b>	<b>2,70 €</b>
<b>Espresso Macchiato<sup>1</sup></b>	<b>2,50 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>1</sup></b>	<b>3,40 €</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>2,70 €</b>
Pfefferminz, Kamille, Früchte, Schwarz	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca Cola<sup>1,2</sup></b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>	0,4 l	<b>3,30 €</b>
<b>Cola Zero<sup>1,2,6</sup></b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>	0,4 l	<b>3,30 €</b>
<b>Fanta<sup>2</sup></b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>	0,4 l	<b>3,30 €</b>
<b>Sprite</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>	0,4 l	<b>3,30 €</b>
<b>Spezi<sup>1,2</sup></b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>	0,4 l	<b>3,30 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,3 l	<b>3,10 €</b>	0,4 l	<b>3,60 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,3 l	<b>3,10 €</b>	0,4 l	<b>3,60 €</b>
<b>Bitter Lemon<sup>4</sup></b>	0,3 l	<b>3,10 €</b>	0,4 l	<b>3,60 €</b>
<b>Traubensaft</b>	0,2 l	<b>2,60 €</b>		
<b>Johannisbeernektar</b>	0,2 l	<b>2,60 €</b>		
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>	0,4 l	<b>3,30 €</b>
<b>Traubensaftschorle</b>	0,3 l	<b>3,10 €</b>	0,4 l	<b>3,60 €</b>
<b>Orangensaftschorle</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>	0,4 l	<b>3,30 €</b>
<b>Johannisbeerschorle</b>	0,3 l	<b>3,10 €</b>	0,4 l	<b>3,60 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	<b>2,40 €</b>	0,75 l	<b>5,20 €</b>
<b>Stilles Wasser</b>	0,5 l	<b>3,20 €</b>	1,0 l	<b>5,30 €</b>

## APERITIFS

<b>321. Ouzo</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>322. Ouzo mit Eis</b>	Fl. 5 cl	<b>4,00 €</b>
<b>323. Ouzo Cocktail</b>	5 cl	<b>3,50 €</b>
<b>326. Martini weiß oder rot</b>	5 cl	<b>3,50 €</b>
<b>327. Campari<sup>2</sup> Soda oder Orange</b>	0,2 l	<b>5,00 €</b>

## BIERE

<b>Karlsberg Ur-Pils</b>	vom Fass 0,4 l	<b>3,20 €</b>
<b>Karlsberg Naturtrübes Kellerbier</b>	vom Fass 0,5 l	<b>3,50 €</b>
<b>Falkensteiner Hefeweizen</b>	vom Fass 0,5 l	<b>3,40 €</b>
<b>Falkensteiner Kristallweizen</b>	0,5 l	<b>3,40 €</b>
<b>Falkensteiner Ur-Schwarze Hefeweizen</b>	0,5 l	<b>3,40 €</b>
<b>Alkoholfreies Pils</b>	0,33 l	<b>2,80 €</b>
<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b>	0,5 l	<b>3,40 €</b>
<b>Alkoholfreies Radler</b>	0,5 l	<b>3,40 €</b>
<b>Cola<sup>1</sup> - Bier</b>	0,4 l	<b>3,20 €</b>
<b>Radler</b>	0,4 l	<b>3,20 €</b>
<b>Cola - Weizen</b>	0,5 l	<b>3,40 €</b>
<b>Weizen - Radler</b>	0,5 l	<b>3,40 €</b>
<b>Donnersberger Schwarz-Bier</b>	0,5 l	<b>3,40 €</b>

## MAGENBITTER

<b>251. Jägermeister</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>252. Underberg</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>253. Fernet Branca</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>

## SPIRITUOSEN

<b>256. Metaxa 5-Stern</b>	2 cl	<b>2,70 €</b>
<b>257. Metaxa 7-Stern</b>	2 cl	<b>3,30 €</b>
<b>258. Metaxa 12-Stern</b>	2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>259. Metaxa Privat Reserve</b>	2 cl	<b>4,90 €</b>
<b>260. Tsipouro (Tresterbrand)</b>	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>261. Asbach Uralt</b>	2 cl	<b>2,70 €</b>
<b>267. B 52</b>	2 cl	<b>2,80 €</b>
<b>271. Kirschwasser - Schladerer</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>272. Williams Birne - Schladerer</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>273. Obstler</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>275. Malteser</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>

## LIKÖRE

<b>278. Bananenlikör</b>	5 cl	<b>3,50 €</b>
<b>279. Ramazotti</b>	4 cl	<b>3,50 €</b>
<b>283. Baileys mit Eis</b>	5 cl	<b>3,50 €</b>

## LONGDRINKS

<b>255. Whisky Cola<sup>1</sup></b>	0,2 l	<b>5,00 €</b>
<b>265. Bacardi Cola<sup>1</sup></b>	0,2 l	<b>5,00 €</b>
<b>266. Wodka Lemon<sup>4</sup> oder Orange</b>	0,2 l	<b>5,00 €</b>

## SEKT

- 262. Schloß Wachenheim** 0,75 l **15,50 €**  
**263. Glas Sekt** 0,10 l **2,80 €**

## OFFENE GRIECHISCHE WEISSWEINE

- 201. Demestika** trocken, Tafelwein 0,2 l **3,70 €** 0,5 l **8,00 €**  
**202. Retsina** geharzt, Tafelwein 0,2 l **3,70 €** Fl. 0,5 l **8,00 €**  
**203. Imiglikos** lieblich 0,2 l **3,70 €** 0,5 l **8,00 €**  
**204. Makedonikos** 0,2 l **3,70 €** 0,5 l **8,00 €**  
**205. Samos** Likörwein 0,2 l **4,40 €** 0,5 l **9,50 €**  
**206. Weinschorle** weiß 0,3 l **3,50 €** 0,4 l **4,50 €**

## OFFENE GRIECHISCHE ROTWEINE

- 210. Naousa** trocken, Qualitätswein 0,2 l **4,10 €** 0,5 l **9,00 €**  
**212. Demestika** trocken, Tafelwein 0,2 l **3,70 €** 0,5 l **8,00 €**  
**216. Makedonikos** 0,2 l **3,70 €** 0,5 l **8,00 €**  
**217. Mavrodaphne** Likörwein 0,2 l **4,40 €** 0,5 l **9,50 €**  
**219. Imiglikos** lieblich, Tafelwein 0,2 l **3,70 €** 0,5 l **8,00 €**

## OFFENE DEUTSCHE WEINE

- 415. Riesling** trocken 0,2 l **4,20 €** 0,5 l **9,50 €**  
Weingut Kron Abenheim  
**416. Grau Burgunder** trocken 0,2 l **4,20 €** 0,5 l **9,50 €**  
Weingut Kron Abenheim  
**417. Merlot** trocken 0,2 l **4,20 €** 0,5 l **9,50 €**  
Weingut Kron Abenheim

### Zusatzstoffe

- 1- koffeinhaltig 2- mit Farbstoff 3- mit Konservierungsstoff Natriumnitrit 4- chininhaltig  
5- enthält eine Phenylalinquelle 6- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel  
7- mit Geschmacksverstärker E 621 8- mit Emulgator 9- Antioxidationsmittel  
10- Jodsalz 11- Natriumdiphosphat 12- Geschwefelt 13- Geschwärtzt  
14- Süßstoff: Saccharin 15- Verdickungsmittel: E 12, E 415 und Johannisbrotkernmehl  
16- Säuerungsmittel: Citronensäure

Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.

# GRIECHISCHE QUALITÄTSSWEINE

## **Moschofilero weiss - trocken**

Weingut: Calliga Rebsorte: Moschofilero  
Ein Wein mit heller grüngelber Farbe, dem feinen, charakteristischen Aroma der Rebsorte, frisch und fruchtig im Geschmack

**226.** 0,2 | **4,30 €**    **227.** 0,75 | **15,40 €**

## **Askitikos weiss - trocken**

Weingut: Tsililis Rebsorte: Sauvignon Blanc, Chardonnay und Assyrtiko  
Intensive fruchtige und blumige Aromen Am Gaumen geschmeidig

**231.** 0,2 | **4,40 €**    **232.** 0,75 | **15,50 €**

## **Malagouzia weiss - trocken**

Weingut: Cavino Rebsorte: Malagouzia  
Hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Pfirsicharomen bestimmen den Hauptcharakter, welcher von frischem grünen Tee und Basilikum untermalt wird

**229.** 0,2 | **5,50 €**    **230.** 0,75 | **19,90 €**

## **Askitikos - rosé trocken**

Weingut: Tsililis Rebsorte: Agiorgitiko, Muscat, Syrah  
Frischer Rosé mit intensiven fruchtigen Aromen nach roten Früchten und einer balancierten Säure

**221.** 0,2 | **4,40 €**    **220.** 0,75 | **15,50 €**

## **Bee - rosé lieblich/prickelnd**

Weingut: Palivou Rebsorte: Agiorgitiko  
Im Bouquet dominieren Aromen von Erdbeeren, Stachelbeeren und Kirschen kombiniert mit Zitrusaromen

**220.** 0,2 | **4,80 €**    **520.** 0,75 | **17,90 €**

## **Nemea - rot trocken**

Weingut: Lafkioti Rebsorte: Agiorgitiko  
Rote kräftige Farbe mit rotem runden Körper. Kirsche und Johannisbeere aller Art an der Spitze und unter weißem und schwarzem Pfeffer beschichtet. Lange Verfeinerung mit fruchtigem Geschmack

**235.** 0,2 | **4,30 €**    **236.** 0,75 | **16,40 €**

## **Cuvée - rot trocken**

Weingut: Cavino Rebsorte: Agiorgitiko, Carbenet Sauvignon, Mavrodaphne  
Komplexes Bouquet, intensive Noten von roten Früchten gefolgt von Gebäck und süßen Gewürzen. Warm und charmant am Gaumen mit einem eleganten Abgang

**215.** 0,2 | **5,40 €**    **515.** 0,75 | **19,90 €**

## **Paranga - rot trocken**

Weingut: Kir Yianni Rebsorte: Merlot, Syrah, Xinomavro  
Sein komplexes Bouquet von Zimt, Nelken und grünem Pfeffer, steht im Einklang mit einer bemerkenswerten Säure

**213.** 0,2 | **5,80 €**    **513.** 0,75 | **21,50 €**

# ZUSATZSTOFFE

- 1- koffeinhaltig
- 2- mit Farbstoff
- 3- mit Konservierungsstoff Natriumnitrit
- 4- chininhaltig
- 5- enthält eine Phenylalinquelle
- 6- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 7- mit Geschmacksverstärker E 621
- 8- mit Emulgator
- 9- Antioxidationsmittel
- 10- Jodsalz
- 11- Natriumdiphosphat
- 12- Geschwefelt
- 13- Geschwärzt
- 14- Süßstoff: Saccharin
- 15- Verdickungsmittel: E 12, E 415 und Johannisbrotkernmehl
- 16- Säuerungsmittel: Citronensäure



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT  
UND EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT