

HERZLICH
WILLKOMMEN



óla kolla

CAFEBAR | RESTAURANT



Frühstück

von 8.00 bis 11.00 Uhr

**101. 101. SPIEGELEIER
(TIGANIA AVGA) ^{A,E}**
3 Bio-Eier mit Brot und Salat
7,90€

102. OMELETT ^{A,E}
aus 3 Bio-Eiern, Mix Salat,
Kirschtomaten und Brot
8,50€

103. VEGETARISCH OMELETT ^{A,E}
3 Bio-Eier, geröstete Zwiebeln,
Kirschtomaten, Paprika, Ruccola
und Champignons dazu 2 Scheiben Brot
8,50€

104. OMELETT HÄHNCHEN ^{A,E,M}
aus 3 Bio-Eiern, Bacon, Kirschtomaten,
Schafskäse und Hähnchenfilets
9,90€

105. OLA KALA OMELETT ^{A,E,M}
3 Bio-Eier, Bacon, Gouda, Wurst,
Champignons, Kirschtomaten
und dazu 2 Scheiben Brot
11,50€

106. EIN PAAR WEIBWÜRSTE ^A
mit Brezeln und süßem Senf
5,50€

107. EIN PAAR WIENER ^A
mit Brötchen
4,90€

108. BROTZEIT PLATTE ^A
für 1 Person oder 2 Personen
10,50€ | 20,50€

109. JOGHURT-HONIG ^{M,B}
mit Walnüsse und Joghurt-Früchte
5,90€

Extra Beilagen

BACON, SCHAFKÄSE ^M 2,50€
GOUDA ^M 2,90€
GRANA PADANO ^M 1,90€

BIO-EI, SPIEGELEI ^E 1,50€
ZWIEBELN, PAPRIKA 1,00€

Fingerfood

von 11.00 bis 23.00 Uhr

212. FINGERFOODTELLER FÜR EINE PERSON ^{A,E,M}

Frittierte Kartoffeln, Onion Rings,
Mozzarella Sticks, Avocado, Mozzarella
Bites, Jalapeno, Camembert, Kartoffel-
Kroketten, Barbecue Sauce und Mustard
Mayonnaise Sauce

10,90€

213. FINGERFOODTELLER FÜR ZWEI PERSONEN ^{A,E,M}

Frittierte Kartoffeln, Onion Rings,
Mozzarella Sticks, Avocado, Mozzarella
Bites, Jalapeno, Camembert, Kartoffel-
Kroketten, Barbecue Sauce und Mustard
Mayonnaise Sauce

20,50€

Snacks

von 11.00 bis 23.00 Uhr

111. SCHINKEN-KÄSE TOAST ^{2,5,8,A,M}

3,90€

112. PUTEN-KÄSE TOAST ^{A,M}

3,90€

113. CLUB SANDWICH ^{A,M, E,2,8}

mit Hähnchenstreifen, Bacon, Mix Salat,
Kirschtomaten, Käse, Senf-Mayonnaise
und frittierten Kartoffeln

10,90€

114. GEROLLTES PITA FLADENBROT ^{A,M}

mit Bifteki, Tomaten und Käsepaste

8,90€

115. GEROLLTES PITA FLADENBROT ^{A,M}

mit pikante Käsemouse Paste

6,50€



Vorspeisen

**209. FLADENBROT
MARGARITHA** ^{A,M}
mit Tomatensoße, Käse,
Basilikum, Mozzarella
7,50€

**210. FLADENBROT
VEGETARISCH** ^{A,M,4}
mit Tomatensoße, Tomatenstücken,
Oliven, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse,
geriebenem Käse, Oregano
9,90€

211. FLADENBROT SPECIAL ^{A,2}
mit Tomatensoße, Käse, Champignons,
Bacon, Paprika, Oregano
10,80€

**301. BRUSCHETTA (PITA)
VEGETARISCH** ^{M,4}
Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Ge-
müse, Olivenöl und frische Champignon
10,90€

302. BRUSCHETTA TONNO ^G
Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebel
und Lauchzwiebeln
11,50€

**303. MIX KÄSE TELLER
VOM GRILL** ^{G,M}
Halloumi (zypriotischer Käse), Mastelo
Käse von Chios, Feta Käse mit Pita und Oli-
venöl (Extra Vergine) mit Cocktailtomaten
10,90€

304. GARTEN STICKS ^{M,2}
Aubergine, Paprika Mix, frittiert
mit Joghurtsoße
7,90€

**305. GEGRILLTES
MEDITERRANES GEMÜSE** ^M
mit Manouri und gegrilltem Käse mit
Balsamico Dressing
10,50€

306. HALLOUMI ^{A,M,2}
gegrillter Zypriotischer Käse mit Rucola,
Balsamico Dressing und Pita Fladenbrot
8,50€

307. BUFFALO TELLER ^{4,M}
Cocktailtomaten, Büffelmozzarella,
Olivenöl (Extra Vergine) und Basilikum
10,50€

308. SAGANAKI FETA FYLO ^M
gebacken im Blätterteig,
Cocktailtomaten, Rucola und Bacon
8,90€

309. CARPACIO ^{4,B,M,}
Rindercarpaccio, frischer Rucola,
Grana Padano, Olivenöl (Extra Vergine),
Pinienkerne und Walnüsse
11,50€

310. CHAMPIGNONSOSSE ^M
mit manouri Käse und Balsamico Dressing
9,50€

Suppe

300. BIO GEMÜSESUPPE
6,50€

301. BIO KÜRBISSUPPE
6,50€

302. BIO TOMATENSUPPE ^{5,8}
6,50€



Salate

GERICHTE VON
11.00 BIS 14.30 UHR
UND VON
17.00 BIS 23.00 UHR

401. DAKOS - ZWIEBACKSALAT ^{M,4}

(traditionelle Kretische) Cocktailltomaten, Fetakäse, frische Lauchzwiebeln in Olivenöl (Extra Vergine), Origano

8,90€

402. MIX SALAT ^{B,M}

gemischter Salat mit Kirschtomaten, Orange, Honigdressing, Walnuss, Cranberry und Käse

9,90€

403. GRIECHISCHER BAUERN SALAT ^M

Tomaten, Gurken, Fetakäse, Oregano, Lauchzwiebeln

10,50€

404. SUPER-FOOD-SALAT ^{A,2}

mit Quinoa, Kräuter, Sauergurken, Bulgur, schwarze Bohnen und kretanische Gebäckstangen

10,90€

405. CAESAR SALAT ^{M,2}

mit Eisbergsalat, Hähnchenfilet, Bacon, Croûton, Parmesan und hausgemachter Dressingsoße

12,90€

406. THUNFISCH SALAT ^{G,M,2}

gemischte Salat, rote Zwiebeln, Cocktailltomaten, Kapern und hausgemachte Dressingsoße

11,50€

407. ZYPRIOTISCHE SALAT ^M

mit Halloumi Käse, Rucola, Cocktailltomaten und Balsamico Creme

11,50€

408. BURRATA SALAT ^{M,4}

Burrata Käse, Cocktailltomaten, Crouton, Olivenöl (Extra Vergine) und hausgemachtes Balsamico Dressing

11,50€

409. FISCH SALAT ^{G,M}

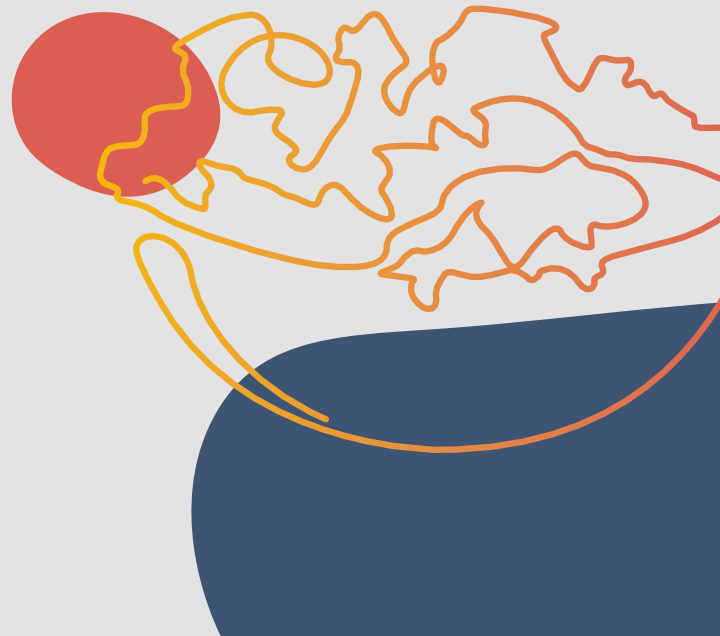
gegrillte Calamari, Mix Salat, Cocktailltomaten, Rucola und hausgemachte Dressingsoße

12,90€

410. OLA KALA SALAT ^{G,M}

gemischte Salate mit Meeresfrüchten und Gambas mit hausgemachter Dressingsoße

14,90€



Hausgemachte Burger

von 11.00 bis 23.00 Uhr

204. CHEESEBURGER ^{A,M}

mit Tomaten, Käse, Gewürzgurken,
Eisbergsalat und frittierten Kartoffeln

11,90€

205. B.B.Q. BURGER ^{M,A,2}

mit Tomaten, Käse, Gewürzgurken,
Feldsalat, Zwiebeln, Bacon, BBQ-Sauce
und frittierten Kartoffeln

12,90€

206. VEGETARISCHER BURGER ^{A,M}

mit Tomaten, Käse, Eisbergsalat
und frittierten Kartoffeln

13,50€

207. CHICKENBURGER ^{A,M}

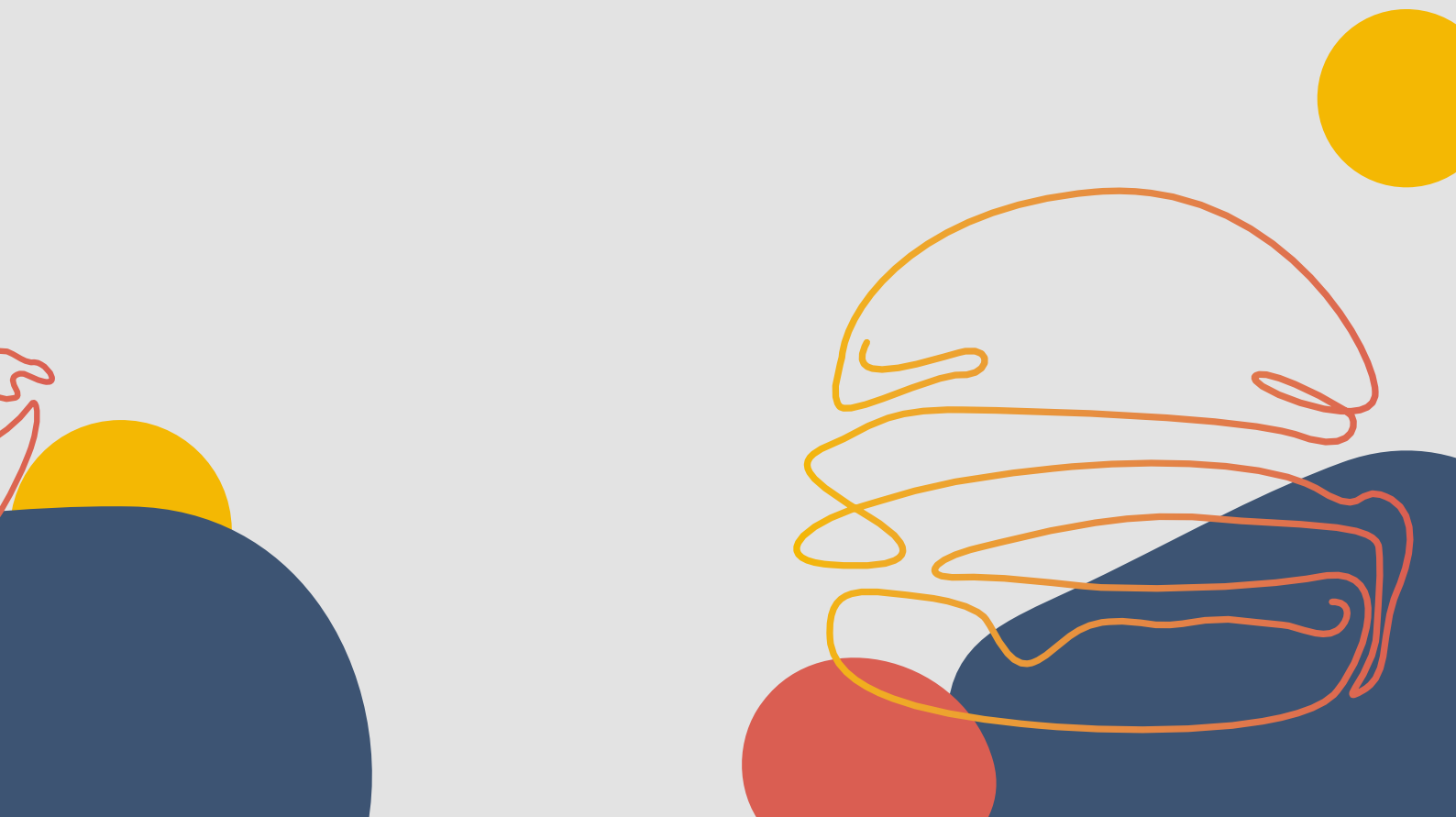
mit Tomaten, Mayonnaise, Senf, Rucola,
Hähnchenbrustfilet und frittierten
Kartoffeln

12,90€

208. DOPPEL BBQ-BURGER ^{A,E,M,2}

mit Mix Salat, Tomaten, Zwiebeln,
Doppel Frikadelle, Gewürzgurken, Doppel
Bacon, Doppel Käse, Ei in BBQ-Soße
und frittierten Kartoffeln

16,50€



Nudelgerichte

501. EL GRECO ^{M,4}

Linguine in Tomatensoße, Kapern, Paprikamix, Fetakäse, Oliven und Oregano

10,50€

502. SPAGHETTI CARBONARA ^{2,8}

mit Bacon und Champignons

11,50€

503. CASARECCE ^M

mit Hähnchenfilet, rote Paprika und Parmesan

13,50€

504. CASARECCE QUATTRO FORMAGGI ^M

mit Gorgonzola, Parmesan, Gouda und Kefalotiri

13,90€

505. TAGLIATELLE ^G

mit Lachs und Zucchini in weißer Vodka-Soße

15,90€

506. GARIDOMAKARONADA ^C

Linguine mit Garnelen und Kirschtomaten

17,50€

Risotto Reismudeln

600. RISOTTO-TRÜFFEL

mit Wildchampignons und Trüffelöl

12,90€

601. KRITHAROTO LACHS ^G

griechische Reismudeln mit Lachsfilet

14,90€

602. KRITHAROTO GEMÜSE

Griechische Reismudeln mit Gemüse

11,90€



Vom Backofen

GERICHTE VON
11.00 BIS 14.30 UHR
UND VON
17.00 BIS 23.00 UHR

603. VEGETARISCHE MOUSAKA

griechischer Auflauf mit Kartoffeln,
Auberginen, Zucchini, Champignons
und Tomaten in Béchamelsauce

14,50€



Aus dem Meer Fischgerichte

710. CALAMARI GRILL ^G

gerillte Baby-Calamari mit frittierten Kar-
toffeln, Cocktailtomaten und Beilagensalat

17,50€

711. LACHS SUPERFOOD ^G

mit Quinoa, Bulgur und Kräuter
in Bisque Sauce und Beilagensalat

16,90€

712. LACHS VOM GRILL ^G

mit gegrilltem Gemüse und Beilagensalat

17,50€

713. GAMBAS VOM GRILL ^G

Scampi mit gegrilltem Gemüse
und Beilagensalat

22,90€

715. FISCHPLATTE ^G

3 Baby Calamari, 2 Scampi, 1 Lachs mit
gegrilltem Gemüse und Beilagensalat

21,90€

716. OKTOPUS FAVA VOM GRILL ^G

mit Fava, frische Zwiebeln, Kapern und Pita

15,50€

717. OLA KALA TELLER ^G

mit Garnelen und frischen geschnittenen
Tomaten, Super Food Salat, Quinoa, Kräuter,
Bulgur, schwarze Bohnen, Basilikum

14,90€

Fleischgerichte

720. HÄHNCHENFILET

mit rote gegrillte Paprikasauce,
Quinoa und Beilagensalat

15,50€

721. SCHWEINEFILET À LA CREME

mit Champignons, Kartoffeln,
Grillgemüse und Beilagensalat

16,50€

724. METSOVONE SCHWEINEFILET ^M

mit geräuchertem Käse (Kuhmilch, Zie-
genkäse), Kartoffeln und Beilagensalat

17,50€

725. SOUVLAKI KONTOSOUVLI À LA GRIECHISCHE ART ^M

Schweinefleisch mit frittierten
Kartoffeln, Pita, Joghurtsauce
und Beilagensalat

16,50€

726. HÄHNCHEN SOUVLAKI À LA GRIECHISCHE ART

mit frittierten Kartoffeln
und Beilagensalat

16,50€

727. LAMMFILET

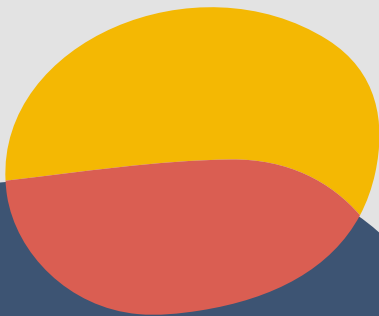
mit Baby-Rosmarinkartoffeln,
gerillte Gemüse in Gorgonzolasauce
und Beilagensalat

25,50€

728. RINDERFILET

in Kräuterbutter mit Wildchampignons,
Püree, gerilltes Gemüse, Baby-
Kartoffeln und Beilagensalat

27,50€



Mix Teller

729. GRILLPLATTE

Souvlaki Schweinespieß, Hähnchenfilet, Rindfrikadelle mit Kartoffeln, pikante Käsepaste und Beilagensalat

20,50 €

730. CALAMARI BIFTEKI ^{G, M}

Baby-Calamari vom Grill, Rinderhackfleisch Bifteki mit frittierten Kartoffeln, pikante Käsemouse Paste und Beilagensalat

17,50 €

731. CALAMARI SOUVLAKI ^{G, M}

Baby-Calamari vom Grill mit Schweinespieß Souvlaki, frittierten Kartoffeln, pikante Käsemouse Paste und Beilagensalat

16,90 €

Nachspeisen

von 11.00 bis 23.00 Uhr

801. TIRAMISU ^M

hausgemacht, mit 1 Kugel Vanille Eis

6,50€

802. BANOFFEE

Biscuits-Dulce de leche, Schoko, Sahnecreme mit Vanille Eis

6,50€

803. APFELSTRUDEL

mit 1 Kugel Vanille Eis

5,90€

804. PANNA COTTA ^M

mit Schokosauce

5,50€

805. SCHOKO-SOUFFLE

mit flüssiger Creme, Vanille und Sahnecreme

6,50€

806. GRIECHISCHER JOGHURT ^{B, M, 2}

mit Honig und Walnüssen

5,90€



Kaffee

- 10. TASSE KAFFEE CREMA ⁷
2,80€
- 11. ESPRESSO ⁷
2,50€
- 12. ESPRESSO DOPPIO ⁷
3,50€
- 13. ESPRESSO MACCHIATO ⁷
2,80€
- 14. FREDDO ESPRESSO ⁷
(GRIECHISCHE ART) KALT
3,20€

- 15. FREDDO CAPPUCCINO ^{M,7}
(GRIECHISCHE ART)
3,90€
- 16. FRAPPE ⁷
3,50€
- 17. CAPPUCCINO ^{M,7}
3,50€
- 18. CAPPUCCINO DOPPIO ^{M,7}
4,20€
- 19. LATTE MACCHIATO ^{M,7}
3,90€

Tee KEO

22. DARJEELING

In den hochgelegenen Teegärten vor dem Himalayagebirge wachsen die feingliedrigen Blätter für diesen zart-blumigen Keo. In der Tasse präsentieren sie ihren feinen und eleganten Geschmack.

3,80€

23. GRÜNER TEE

Wie ein warmer Sommerregen in den saftig-grünen Hochlandebenen Chinas: So lässt sich der Geschmack von diesem zarten Keo erleben. Die angenehme, fein ausbalancierte Note breitet sich voller Leichtigkeit in der Tasse aus.

3,80€



24. CHAI TEE

In Indien hat jede Familie ein eigenes Rezept für ihren Chai – das Geheimnis dabei sind die Gewürze aus dem Morgenland, die auch diesem Keo seinen einzigartigen Chai-Charakter verleihen. Köstlich dazu: warme Milch und Honig!

3,80€

25. MORINGA

Kein Wunder, dass alle diesen Keo wollen: Seine zarten Blätter stammen vom „Wunderbaum“ Moringa Oleifera, dem vitalisierende und heilende Kräfte zugeschrieben werden. Die Frische der Blätter und fruchtige Aromen machen diesen Tee einfach wunderbar.

3,80€

26. PFEFFERMINZE – BIO*

Dieser erfrischende Keo begeistert als heißer Klassiker oder auch als Eistee-Variation. Mit kühler Leichtigkeit wird die Pfefferminze stets zum herrlichen Getränk mit belebender Wirkung.

3,80€

27. KRÄUTERHARMONIE – BIO*

Hektik? Stress? Nicht mit diesem Keo. Die harmonieverströmende Mischung aus wohltuendem Rooibos, Anis, Fenchel, Kamille, Ingwer und erfrischendem Apfel sorgt für Entspannung.

3,80€

28. ROOIBOS VANILLE – BIO*

In diesem Keo trifft der zart-aromatische Rooibos aus Südafrika auf das weiche Aroma der Vanille – eine sehr harmonische Verbindung, die durch feine Vanillestückchen noch intensiver erlebbar wird.

3,80€

29. WALDBEERE

Dieser Keo hat die saftigsten Früchte vom Waldspaziergang mitgebracht: Köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeer-Aromen spendieren geschmackvolle Intensität und ein tiefes Dunkelrot an alle großen und kleinen Beerenfreunde.

3,80€

30. ORANCUJA – BIO*

Fruchtig, fruchtiger, Keo: prall gefüllt mit frischen Orangen- und Maracuja-Aromen. Die Hibiskusblüte spendiert dazu ihr leuchtendes Rubinrot. Sensationell auch als Eistee an heißen Tagen!

3,80€

* NACHHALTIG ANGEBAUT

In der Saison

31. ERDBEER-ZITRONENGRAS

Aromatische Erdbeeren und feines Zitronengras bestimmen den Geschmack dieses köstlichen Früchtetees: Dieser erfrischende Keo überrascht mit zarter Süße und intensiven fruchtigen Aromen.

3,80€

32. PFLAUME-ZIMT

Dieser Keo erinnert an Omas Pflaumenkuchen: fruchtig und fein-würzig, wärmend und einfach köstlich.

3,80€

Weine

33. WEINSCHORLE

0,3 L 4,80€

34. ASKITIKOS WEISS

Der Askitikos Weißwein von Tsililis wird aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Chardonnay und Assyrtiko vinifiziert. Ein intensiver fruchtiger Wein mit blumigen Aromen und geschmeidigen Abgang.

0,2 L 4,90€

0,75 L FLASCHE 19,00€

35. ASKITIKOS ROT

Der Askitikos Rotwein wird aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah vinifiziert. Der Rotwein reift für 6 Monate in Eichenfässern. Ein Wein mit intensiven Aromen nach roten Früchten, würzigen Vanillenuancen und Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich der Wein weich mit rundem Abgang.

0,2 L 4,90€

0,75 L FLASCHE 19,00€

36. ASKITIKOS ROSÉ

Der Askitikos Rosewein wird aus den Rebsorten Muscat, Agiorgitiko und Syrah vinifiziert. Ein frischer Rose mit intensiven fruchtigen Aromen nach roten Früchten. Am Gaumen zeigt sich der Wein rund mit einer balancierten Säure.

0,2 L 4,90€

0,75 L FLASCHE 19,00€

37. (BIO) THEOPETRA CABERNET ROT

Der trockene Rotwein wird aus Trauben der antiken thessalischen Rebsorte Limniona sowie der internationalen Syrah und Cabernet Sauvignon gewonnen. Die Rotwein Cuvee ist geprägt von fruchtigen Aromen nach Schwarzbeeren, Pflaumen und Sauerkirschen, würzigen Aromen nach Muskatnuss, Nelken und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich der Theopetra BIO-Wein von Tsililis vollmundig und einem feinwürzigen und komplexen Finish.

0,2 L 5,50€

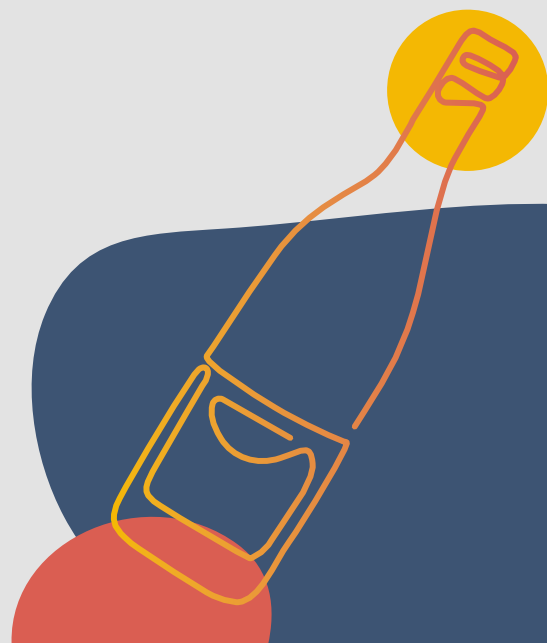
0,75 L FLASCHE 23,00€

38. (BIO) THEOPETRA WEISS

Der intensiv hellfarbene Wein vereinigt fruchtige Aromen nach Bergamotte und Grapefruit sowie blumige Aromen von Zitrus zu einem wundervollen Genuss-erlebnis. Am Gaumen wirkt der Weißwein rund, weist eine knackige Säure auf und ist von einem langen mineralischen Abgang geprägt.

0,2 L 5,50€

0,75 L FLASCHE 23,00€



Weine

39. MALAGOYZIA ALPHA ESTATE WEISS

Der Malagouzia von Alpha Estate ist ein frischer und knackiger Weißwein. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen langen Abgang.

0,2 L 5,90€

0,75 L FLASCHE 23,00€

48. BALTHASAR RESS RIESLING

Extrem süffiger und erfrischender Wein. erinnert an ein Fruchttörtchen.

0,75 L FLASCHE 29,50€

49. BOSINAKIS MANTINIA

Verlockende Kupferfarbe, blumig, fruchtig trockener Weißwein voller Frucht- und Zitronenaromen

0,75 L FLASCHE 28,50€

50. DAFNIOS VIDIANO

Rebsorte: Vidiano - Heraklion/Kreta
Goldene Farbe mit grüngelben Reflexen,
Aromen von Blüten und Zitrusfrüchten

0,75 L FLASCHE 26,50€

51. NEMEA PALIVOU

Tiefrote Farbe. Animierender Duft von Schokolade, Kakao, Kaffee, Kirsche und Pflaume mit einer reichen Zusammensetzung.

0,75 L FLASCHE 25,50€

52. AMETHYSTOS ROT - DOMAINE LAZARIDI

Markant und vollmundig im Geschmack. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, besitzt ein feines Säuregerüst und einen gut ausgewogenen Gerbstoffanteil.

0,75 L FLASCHE 35,00€

53. XINOMAVRO - THEOPETRA

Dank seinem besonderen, intensiven Charakter, der sich aus dem Aroma von roten Früchten, Tomate und Olive ergibt, hat Xinomavro eine ständig steigende Anzahl von treuen Freunden in Griechenland und im Ausland.

0,75 L FLASCHE 28,50€



Sekt, Champagner, Prosecco

60. THEOPETRA APRILIS ROSE

0,75 L FLASCHE 27,90€

61. BIANCO NERO SPARKLING WEISS

Der BiancoNero Weiß ist ein toller Schaumwein, hergestellt aus Trauben der Sorte Muscat de Hambourg. Er zeichnet sich durch blumige Aromen von Rosen- und Zitronenblüten, fruchtige Aromen von Pfirsich und Mandarine aus und hinterlässt ein Gefühl von weißem Tee. Ein toller Aperitif der aber auch zu Früchten, Meze und Desserts passt.

0,2 L FLASCHE 6,90€

62. BIANCO NERO SPARKLING ROSÉ

Der BiancoNero Rose ist ein fruchtiger Schaumwein aus der Rebsorte Muscat de Hambourg. Er zeichnet sich durch fruchtige Aromen von Erdbeere, Himbeere und Kirsche kombiniert mit einem Hauch Vanille aus. Angenehm und verspielt kann man ihn als Aperitif oder mit einem Dessert trinken.

0,2 L FLASCHE 6,90€

63. VALDO PROSECCO

extra Trocken

0,2 L FLASCHE 6,90€

64. CRÉMANT WEISS

Hellgolden im Glas besticht dieser Crémant vor allem durch seine feine Perlage und das harmonisch-fruchtige Bouquet mit Honiganklängen. Ein rassiger, ausgewogener, frischer Schaumwein mit viel Finesse und langem Abgang. 91 Punkte Feinschmecker.

0,75 L FLASCHE 30,50€

65. CRÉMANT ROSÉ

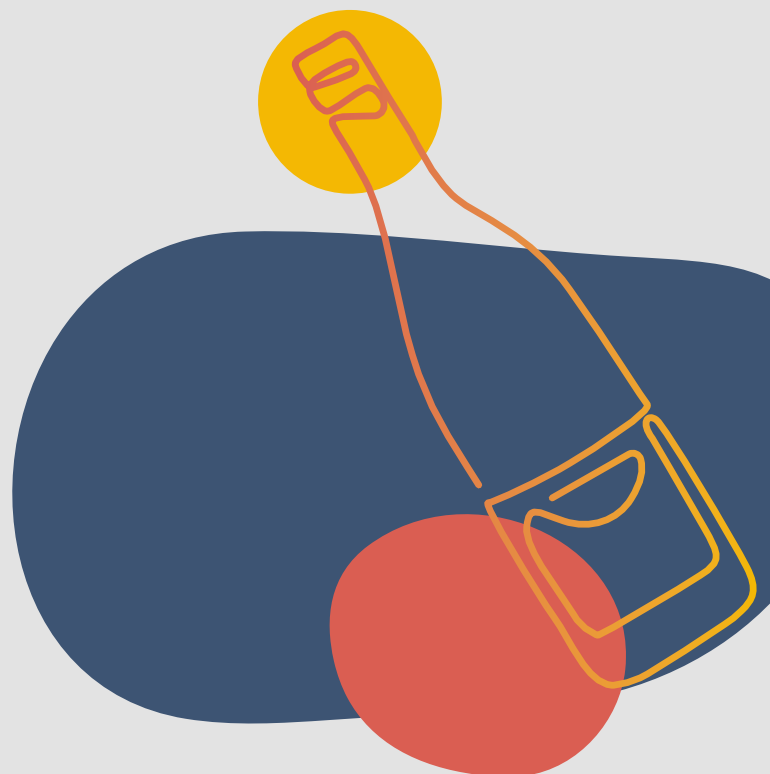
Ein heller Rosé mit leicht violetten Reflexen und mit einer feinen Perlage. Am Gaumen wiederholen sich die Fruchtaromen des Duftes und der Geschmack ist fein.

0,75 L FLASCHE 30,50€

66. GLAS SEKT

Weiß oder Rosé

0,1 L FLASCHE 3,90€



Biene

Wasserburger



70. PILS VOM FASS

0,3 L 3,10€

71. DUNKLES BIER

0,5 L 3,50€

72. ZWICKL BIER

0,3 L 3,10€

Erl



73. HELLES VOM FASS

0,5 L 3,50€

74. BÜGELWEISSE

0,5 L 3,80€

75. DUNKLE WEISSE

0,3 L 3,80€

76. LEICHTE WEISSE

0,5 L 3,80€

Krieger



77. URWEISSE

0,5 L 3,80€

78. LEICHTE WEISSE

0,5 L 3,80€

79. ALKOHOLFREIE WEISSE

0,5 L 3,80€

80. ALKOHOLFREIES HELLES

0,5 L 3,50€

81. RADLER ^{6,8}

0,5 L 3,50€

82. RUSS'N ^{1,8}

0,5 L 3,80€

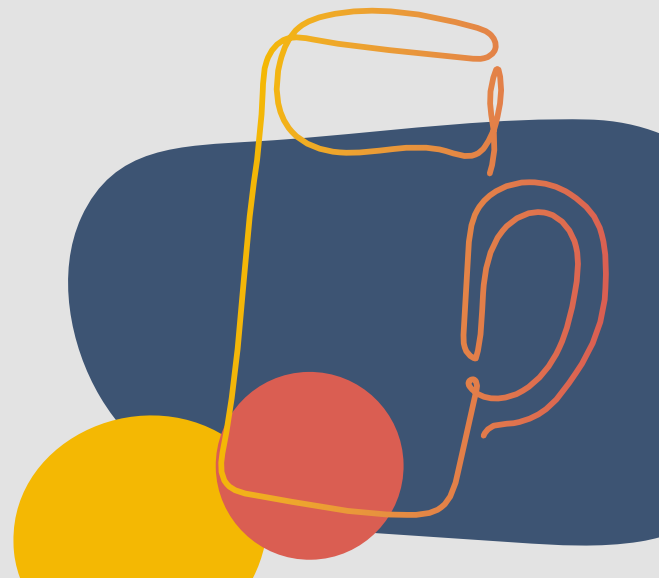
83. COLAWEISSE ^{1,6,7,8}

0,5 L 3,80€

84. GOASS MASS ^{1,6,7,8}

0,5 L 5,00€

1 L 10,00€



Spirituosen

Vodka mit Eiswürfel

901. ABSOLUT

4 CL 4,00€

902. GREY GOOSE

4 CL 5,90€

903. BELVEDERE

4 CL 5,90€

904. BELUGA

4 CL 5,90€

Gin mit Eiswürfel

905. GIN HUDSON

4 CL 5,50€

906. GOLD EDITION

4 CL 5,90€

907. BLACK EDITION

4 CL 5,90€

908. MATAROA BLUE

4 CL 5,90€

909. MATAROA PINK

4 CL 5,90€

Likör

910. DISARONNO ORIGINALE

4 CL 3,60€

911. TENTURA CLASSIC

4 CL 3,50€

912. MASTIC

4 CL 3,50€

913. CAMPARI

4 CL 4,50€

914. AVERNA

4 CL 4,00€

Kräuterlikör

915. RAMAZZOTTI

4 CL 4,50€

916. JÄGERMEISTER

4 CL 4,00€

Whiskey

MIT EISWÜRFEL

**917. JOHNNIE WALKER®
RED LABEL**
4 CL 5,50 €

**918. JOHNNIE WALKER®
BLACK LABEL**
4 CL 6,50€

**919. JOHNNIE WALKER®
GOLD LABEL**
4 CL 7,50€

**920. JOHNNIE WALKER®
GREEN LABEL**
4 CL 7,50€

921. CHIVAS REGAL
4 CL 7,00€

922. JAMESON
4 CL 5,50€

923. GRANT'S
4 CL 6,00€

924. DEWARS
4 CL 6,00€

925. JACK DANIEL'S
4 CL 6,50€

926. CARDHU
4 CL 7,50€

**927. DIMPLE GOLDEN
SELECTION**
4 CL 7,50€

Longdrinks

928. WHISKEY COLA
JOHNNIE WALKER®
RED LABEL / Cola
6,90€

929. VODKA ABSOLUT LEMON^{8,9}
Vodka Absolut / Bitter Lemon
6,90€

930. GIN TONIC
Gin Hudson / Tonic Water
6,50€

Cocktails

0,3 L

931. CAIPIRINHA

Pitu / Limettensaft / Limetten /
Rohrzucker

0,3 L 7,90€

932. CUBA LIBRE ^{1,6,7,8}

Havana Club / Cola / Limettensaft /
Limetten

0,3 L 7,90€

933. LADY KILLER ⁸

Gin / Amaretto / Apricot Brandy /
Ananassaft / Maracujasaft

0,3 L 7,90€

934. MOJITO

Havana Club / Sodawasser / Limetten /
Rohrzucker / Minze

0,3 L 7,90€

935. PINA COLADA ^{M,8}

Brauner Rum / Weißer Rum / Kokos-
sirup / Sahne / Ananassaft

0,3 L 7,90€

936. GOLDEN COLADA ^{M,8}

Brauner Rum / Weißer Rum / Galliano /
Kokoslikör / Sahne / Ananassaft

0,3 L 7,90€

937. SEX ON THE BEACH ⁸

Vodka / Peachtree / Limettensaft / Zit-
ronensaft / Grenadine / Orangensaft

0,3 L 7,90€

938. TEQUILA SUNRISE ⁸

Tequila weiß / Zitronensaft / Limetten-
saft / Grenadine / Orangensaft

0,3 L 7,90€

939. SWIMMING POOL ^{M,8}

Rum / Vodka / Sahne / Ananassaft /
Kokoslikör / Blue Bols

0,3 L 7,90€

940. TOUCH DOWN ^{M,8}

Vodka / Apricot Brandy / Limettensaft /
Grenadine / Zitronensaft / Maracujasaft

0,3 L 7,90€

941. LONG ISLAND ICE TEA ^{1,6,7,8}

Gin / Weißer Rum / Vodka / Triple Sec /
Zitronensaft / Orangensaft / Cola / Zucker

0,3 L 8,90€

942. MAI TAI ⁸

Weißer Rum / Brauner Rum / Lemon
Heart / Apricot Brandy / Mandelsirup / Li-
mettensaft / Zitronensaft / Orangensaft

0,3 L 8,90€

943. ZOMBIE ⁸

Weißer Rum / Brauner Rum / Lemon
Heart / Cherry Brandy / Grenadine /
Zitronensaft / Orangensaft

0,3 L 8,90€

944. BAYEROL ^{2,6}

Prosecco / Soda / Bayerol / Orange

0,3 L 6,90€

945. HUGO ^{2,6}

Prosecco / Holundersirup / Soda / Minze

0,3 L 6,90€

946. BERRY LILLET ^{6,J}

Prosecco / Lillet / Schweppes Russian
Wild Berry

0,3 L 6,90€

Alkoholfreie Getränke

950. ADELHOLZENER MINERALWASSER

| | |
|--------|-------|
| 0,25 L | 2,50€ |
| 0,5 L | 3,80€ |
| 0,75 L | 6,20€ |

951. STILLES WASSER ADELHOLZENER

| | |
|--------|-------|
| 0,25 L | 2,50€ |
| 0,5 L | 3,80€ |
| 0,75 L | 6,20€ |

952. TAFELWASSER

| | |
|-------|-------|
| 0,4 L | 3,20€ |
|-------|-------|

953. COLA ^{1,6,7,8}

| | |
|--------|-------|
| 0,25 L | 2,50€ |
| 0,4 L | 3,50€ |

954. SPEZI ^{6,7,8}

| | |
|--------|-------|
| 0,25 L | 2,50€ |
| 0,4 L | 3,50€ |

955. FANTA ^{6,8}

| | |
|--------|-------|
| 0,25 L | 2,50€ |
| 0,4 L | 3,50€ |

956. COCA COLA ^{1,6,7,8}

| | |
|----------------|-------|
| 0,33 L FLASCHE | 3,50€ |
|----------------|-------|

957. COCA COLA LIGHT ^{1,6,7,8}

| | |
|----------------|-------|
| 0,33 L FLASCHE | 3,50€ |
|----------------|-------|

958. SPRITE⁸

| | |
|----------------|-------|
| 0,33 L FLASCHE | 3,50€ |
|----------------|-------|

959. COCA COLA ZERO ^{1,6,7,8}

| | |
|----------------|-------|
| 0,33 L FLASCHE | 3,50€ |
|----------------|-------|

960. BITTER LEMON ⁸

| | |
|----------------|-------|
| 0,25 L FLASCHE | 2,90€ |
|----------------|-------|

961. TONIC WATER

| | |
|--------|-------|
| 0,25 L | 2,90€ |
|--------|-------|

Säfte

962. ORANGENSAFT ⁸

| | |
|-------|-------|
| 0,4 L | 4,00€ |
|-------|-------|

963. TRAUBENSAFT ⁸

| | |
|-------|-------|
| 0,4 L | 4,00€ |
|-------|-------|

Alkoholfreie Getränke

Nektare

694. APFELNEKTAR

0,25 L 2,80€

0,4 L 3,90€

965. ANANASNEKTAR⁸

0,25 L 2,80€

0,4 L 3,90€

967. JOHANNISBEERNEKTAR⁸

0,25 L 2,80€

0,4 L 3,90€

968. MARACUJANEKTAR⁸

0,25 L 2,80€

0,4 L 3,90€

969. BANANENNEKTAR⁸

0,25 L 2,80€

0,4 L 3,90€

970. BAKI (BANANE-KIRSCH) ⁸

0,25 L 2,80€

0,4 L 4,00€

Schorlen

971. APFELSCHORLE

0,4 L 3,80€

972. JOHANNISBEERSCHORLE⁸

0,4 L 3,80€

973. TRAUBENSCHORLE⁸

0,4 L 3,80€

974. ORANGENSCHORLE⁸

0,4 L 3,80€

975. KIRSCHSCHORLE⁸

0,4 L 3,80€

Bedienung und MwSt. sind im Preis enthalten.
Alle unsere Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1. phosphathaltig . 2. Konservierungsstoff . 3. Nitritpökelsalz . 4. geschwärzt, geschwefelt
5. Geschmacksverstärker . 6. Farbstoff . 7. koffeinhaltig . 8. Antioxidationsmittel . 9. Chininhaltig
A. glutenhaltiges Getreide . B. Schalenfrüchte . C. Krebstiere / Krebstiererzeugnisse . E. Eier / Ei-Erzeugnisse . G. Fisch / Fischerzeugnisse
M. Milch / Milcherzeugnisse . J. Schwefeloxid, Sulfite . S. Soja / Soja-Erzeugnisse



AUF WIEDERSEHEN

Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefallen und geschmeckt hat
und möchten uns herzlichst von Ihnen verabschieden.
Wir würden uns freuen, Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen!