

HERZLICH
WILLKOMMEN

óla kolla

CAFEBAR | RESTAURANT



Fingerfood

von 11.00 bis 23.00 Uhr

150. 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€

151. 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

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

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

10,90€

201. BIFTEKI-PITA ^{A,M}

Tortillas-Pita mit Bifteki, Tomaten und Käsepaste

9,80€

202. GYROS PITA ^{A,M}

Tortillas-Pita mit Gyrosfleisch, Tzatziki, Zwiebeln und Tomaten

8,50€

Vorspeisen

250. MIX KÄSE TELLER VOM GRILL ^{G,M}

Halloumi (zypriotischer Käse), Mastelo Käse von Chios, Feta Käse mit Pita und Olivenöl (Extra Vergine)

10,90€

251. ZUCCHINI STICK ^{M,2}

Zucchini, frittirt mit Joghurtsoße

7,90€

252. GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE ^M

mit Manouri und gegrilltem Käse mit Balsamico Dressing

10,50€

253. HALLOUMI ^{A,M,2}

gegrillter Zypriotischer Käse mit Rucola, Balsamico Dressing und Pita Fladenbrot

8,90€

254. SAGANAKI FETA FYLO ^M

gebacken im Blätterteig, Rucola und Bacon

8,90€

255. OCTAPUS SALAT

11,50€

256. KNOBLAUCHBROT ^{A,M}

mit Tzatziki

4,80€

257. SPANAKOPITA ^{A,M,2}

hausgemachter Blätterteig mit Spinat, Fetakäse und Tzatziki

8,50€

258. PITA ^A

mit oder ohne Knoblauch

2,20€

259. TZATZIKI ^M

4,50€

260. GEGRILLTE PEPERONI ^A

und 2 Stück Knoblauchbrot

6,90€



Salate

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

300. GRIECHISCHER BAUERN SALAT ^M

Tomaten, Gurken, Fetakäse,
Oregano, Lauchzwiebeln

10,50€

301. CAESAR SALAT ^{M,2}

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

13,50€

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

gemischter Salat, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten, Kapern und
hausgemachte Dressingsoße

11,50€

303. CALAMARI SALAT ^{G,M}

gegrillte Baby-Calamari vom Grill,
Mix Salat, Cocktailtomaten, Rucola
und hausgemachte Dressingsoße

13,90€

305. OLA KALA SALAT ^{G,M}

gemischter Salat mit Calamari und
Gambas vom Grill mit hausgemachter
Dressingsoße

17,90€

306. GYROS SALAT ^{G,M}

gemischter Salate mit Gyros
mit hausgemachter Dressingsoße

13,50€

Hausgemachte Burger

von 11.00 bis 23.00 Uhr

350. CHEESEBURGER ^{A,M}

mit Tomaten, Käse, Gewürzgurken,
Eisbergsalat und frittierten Kartoffeln

11,90€

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

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

12,90€

352. VEGETARISCHER BURGER ^{A,M}

mit Tomaten, Käse, Onion Rings,
gegrilltem Gemüse, Eisbergsalat
und frittierten Kartoffeln

13,50€

353. CHICKENBURGER ^{A,M}

mit Tomaten, Mayonnaise, Senf, Rucola,
Hackfleisch von Hünchen und frittierten
Kartoffeln

12,90€

354. GYROS BURGER ^{A,M}

mit Mix Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken,
Gyros und Fetakäse

13,90€

Suppe

400. BIO GEMÜSESUPPE

6,50€

401. BIO KÜRBISSUPPE

6,50€

402. BIO TOMATENSUPPE ^{5,8}

6,50€





όλα καλά

CAFEBAR | RESTAURANT

Pizza

450. PIZZA MARGHERITA ^{A,M,2}

mit Tomatensauce, Käse,
Basilikum, Mozzarella

8,90€

451. PIZZA EL GRECO ^{A,M,4}

mit Tomatensauce, Tomatenstücken,
Peperoni, Oliven, Paprika, Zwiebeln,
Schafskäse, geriebenem Käse, Oregano

VEGETARISCH

10,50€

452. PIZZA SPECIAL ^{A,2}

mit Tomatensauce, Käse, Champignons,
Bacon, Paprika, Oregano

11,50€

453. PIZZA VEGETARISCH ^{A, M,2}

Tomatensauce, Mozzarella,
gegrilltes Gemüse, Olivenöl
und frische Champignons, Peperoni

10,90€

454. PIZZA TONNO ^{A, 6}

Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln,
Peperoni und Lauchzwiebeln

12,50€

455. PIZZA GYROS ^{A,M}

Tomatensauce, Gyrosfleisch,
Zwiebeln, Fetakäse

12,90€

456. PIZZA PHILADELPHIA ^{A,M,2,5,8}

Philadelphia, Kochschinken, Rucola

13,50€

457. PIZZA SALAMI ^{A,M,2,5,8}

Tomatensauce, Salami, Mozzarella,
Olivenöl (Extra Vergine), Peperoni

10,90€

458. PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^{A,M,2}

Gorgonzola, Parmesan, Gouda, Mozzarella

13,90€

459. PIZZA OLA KALA ^{A,M,1,2,5,8}

Mozzarella, Prosciutto, Grana Padano,
Bacon, frische Champignons

14,50€

460. PIZZA CAPRICCIOSA ^{A,M,1,2,4,5,8}

Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto,
frische Champignons, Oliven, Paprika

13,00€

461. PIZZA PROSCIUTTO ^{A,M,1,2,5,8}

Tomatensauce, Mozzarella,
Vorderschinken

10,50€



Nudelgerichte

500. EL GRECO ^{M,4}

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

10,50€

501. 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€

507. BOLOGNESE

Linguine mit Hackfleisch

9,90€

508. PENNE ARRABIATA

mit pikanter Tomatensauce

9,90€

Vom Backofen

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

600. VEGETARISCHE MOUSAKA

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

15,50€



Aus dem Meer Fischgerichte

650. CALAMARI GRILL ^G

gerillte Baby-Calamari mit frittierten Kartoffeln, Cocktailtomaten und Beilagensalat

17,90€

651. GAVROS SARDINEN ^G

mit Tzatziki, Kartoffeln und Beilagensalat

16,90€

652. LACHS VOM GRILL ^G

mit gegrilltem Gemüse und Beilagensalat

18,50€

653. GAMBAS VOM GRILL ^G

Scampi mit gegrilltem Gemüse und Beilagensalat

22,90€

654. FISCHPLATTE ^G

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

22,50€

Risotto Reismudeln

550. RISOTTO-TRÜFFEL

mit Wildchampignons und Trüffelöl

12,90€

551. KRITHAROTO LACHS ^G

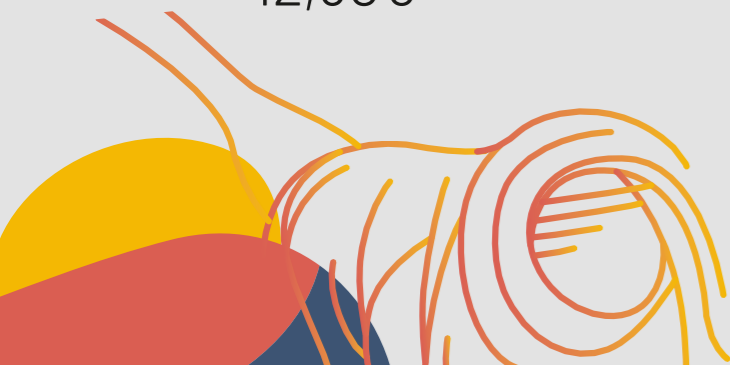
griechische Reismudeln mit Lachsfilet

14,90€

552. KRITHAROTO GEMÜSE

griechische Reismudeln mit Gemüse

11,90€



Fleischgerichte

700. HÄHNCHENFILET

mit frittierten Kartoffeln,
hausgemachte Soße und Beilagensalat

16,50€

701. SCHWEINEFILET À LA CREME

mit Champignons, Kartoffeln,
Grillgemüse und Beilagensalat

18,50€

702. SOUVLAKI KONTOSOUVLI À LA GRIECHISCHE ART ^M

Schweinefleisch mit frittierten
Kartoffeln, Pita, Joghurtsauce
und Beilagensalat

17,50€

703. KOTOPOULO-KONTOSOUVLI HÄHNCHEN SOUVLAKI À LA GRIECHISCHE ART

mit frittierten Kartoffeln
und Beilagensalat

17,90€

704. LAMMKRONE

5 Stück mit Rosmarinkartoffeln,
gerilltem Gemüse und Beilagensalat

22,50€

705. GYROS ^{A,M}

mit Kartoffeln, Tzatziki, Pita und Salat

15,50€

706. GYROS SPEZIAL

in feiner Weißweinsauce mit Paprika
und Zwiebeln mit Kartoffeln

16,90€

707. GYROS OLA KALA ^M

mit Fetakäse, Rucola und Kartoffeln

16,50€

708. GYROS METAXA ^M

mit Käse überbacken, Metaxasauce,
Kartoffeln und Salat

16,90€

Mix Teller

750. GRILLPLATTE ^{M,6}

Souvlaki Schweinespieß, Hähnchenfilet,
Rinderfrikadelle mit Kartoffeln, pikanter
Käsepaste und Beilagensalat

19,90€

751. CALAMARI BIFTEKI ^{G,M}

Baby-Calamari vom Grill, Rinderhackfleisch
Bifteki mit frittierten Kartoffeln, pikanter
Käsemousse-Paste und Beilagensalat

17,50€

752. CALAMARI SOUVLAKI ^{G,M}

Baby-Calamari vom Grill mit
Schweinespieß Souvlaki, frittierten
Kartoffeln, pikanter Käsemousse-Paste
und Beilagensalat

17,90€

753. GYROS CALAMARI ^G

mit Baby-Calamari, Kartoffeln und Salat

17,90€

754. CALAMARI GAMBAS ^G

Baby-Calamari, Scampi vom Grill,
mit gegrilltem Gemüse

19,50€

Nachspeisen

von 11.00 bis 23.00 Uhr

800. TIRAMISU ^M

hausgemacht, mit 1 Kugel Vanille Eis

6,50€

801. BANOFFEE

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

6,50€

802. APFELSTRUDEL

mit 1 Kugel Vanille Eis

5,90€

803. GALAKTOBOUREKO ^{A,M}

Blätterteig mit Grießcremefüllung
und dazu eine Kugel Vanilleeis

6,50€

804. SCHOKO-SOUFFLE

mit flüssiger Creme, Vanille
und Sahnecreme

6,50€

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

mit Honig und Walnüssen

5,90€

Kaffee

10. TASSE KAFFEE CREMA ⁷

3,20€

11. ESPRESSO ⁷

2,50€

12. ESPRESSO DOPPIO ⁷

3,50€

13. ESPRESSO MACCHIATO ⁷

2,80€

14. FREDDO ESPRESSO ⁷ (GRIECHISCHE ART) KALT

3,50€

15. FREDDO CAPPUCCINO ^{M,7} (GRIECHISCHE ART)

3,90€

16. FRAPPE ⁷

3,50€

17. CAPPUCCINO ^{M,7}

3,80€

18. CAPPUCCINO DOPPIO ^{M,7}

4,80€

19. LATTE MACCHIATO ^{M,7}

4,20€



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€

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€

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 Aroman 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 Schwarzebeeren, 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 vereint 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

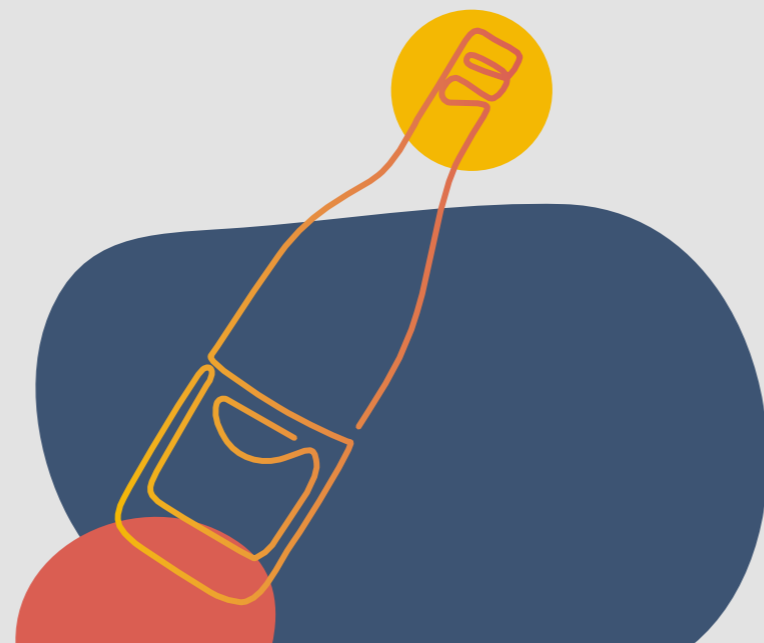
Markant und vollmundig im Geschmack. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, besitzt ein feines Säuregerüst und einen gut ausgewogenen Gerbstoffanteil.

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

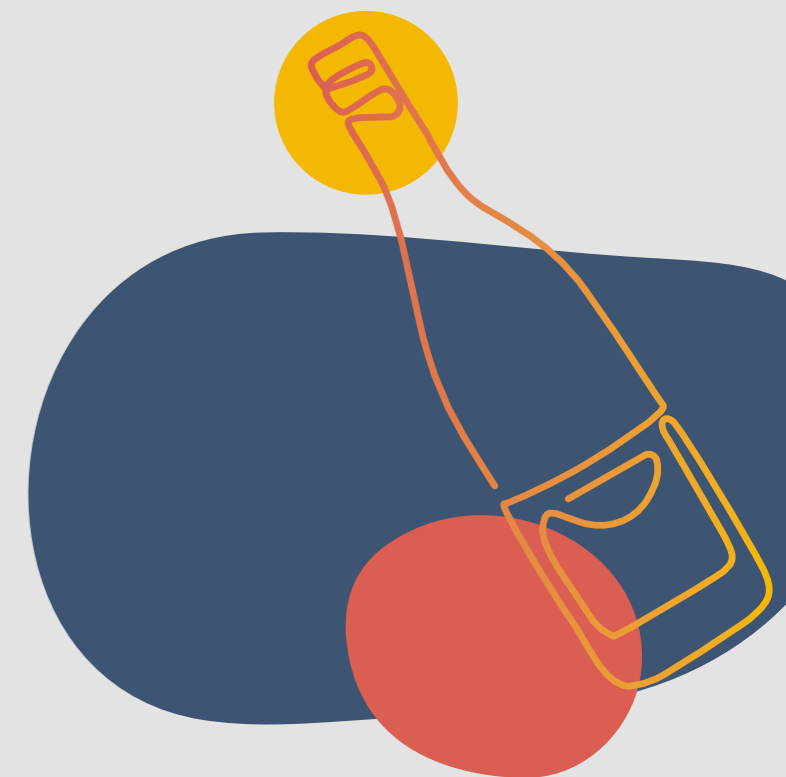
Ein heller Rosé mit leicht violetten Reflexen und mit einer feinen Perlage. Am Gaumen wiederholen sich die Fruchtaromen des Duftes und der Geschmack ist fein.

0,75 L FLASCHE 30,50€

66. GLAS SEKT

weiß oder rosé

0,1 L FLASCHE 3,90€



Biere

Erl



70. HELLES VOM FASS

0,5 L 4,00€

71. BÜGELWEISSE

0,5 L 4,10€

72. DUNKLE WEISSE

0,3 L 4,10€

73. LEICHTE WEISSE

0,5 L 4,10€

74. PILS

0,3 L 3,60€

75. DUNKLES BIER

0,5 L 4,00€

Kriegen



76. URWEISSE

0,5 L 4,10€

77. ALKOHOLFREIE WEISSE

0,5 L 4,10€

78. ALKOHOLFREIES HELLES

0,5 L 4,00€

79. RADLER^{6,8}

0,5 L 4,00€

80. RUSS'N^{1,8}

0,5 L 4,10€

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

0,5 L 3,90€

82. 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 5,90€

906. GOLD EDITION

4 CL 6,90€

907. BLACK EDITION

4 CL 6,90€

908. MATAROA BLUE

4 CL 6,90€

909. MATAROA PINK

4 CL 6,90€

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€

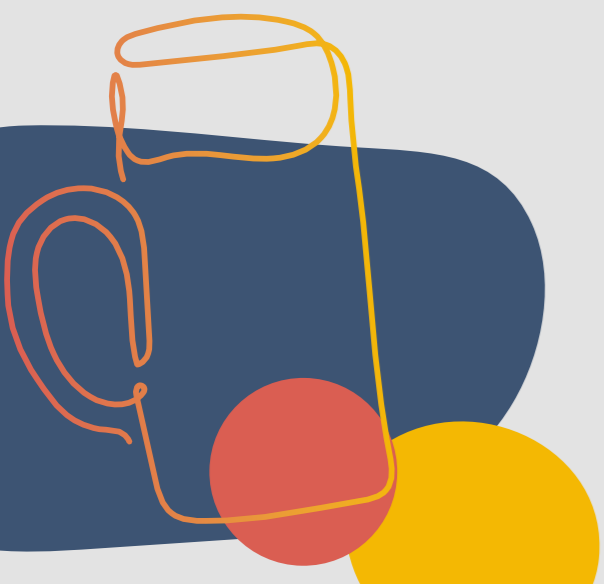
Kräuterlikör

915. RAMAZZOTTI

4 CL 4,50€

916. JÄGERMEISTER

4 CL 4,00€



Whiskey

MIT EISWÜRFEL

917. JOHNNIE WALKER® RED LABEL 4 CL	5,50 €	922. JAMESON 4 CL	5,50 €
918. JOHNNIE WALKER® BLACK LABEL 4 CL	6,50 €	923. GRANT'S 4 CL	6,00 €
919. JOHNNIE WALKER® GOLD LABEL 4 CL	7,50 €	924. DEWARS 4 CL	6,00 €
920. JOHNNIE WALKER® GREEN LABEL 4 CL	7,50 €	925. JACK DANIEL'S 4 CL	6,50 €
921. CHIVAS REGAL 4 CL	7,00 €	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 €	930. GIN TONIC Gin Hudson / Tonic Water 6,90 €
929. VODKA ABSOLUT LEMON ^{8,9} Vodka Absolut / Bitter Lemon 6,90 €	

Cocktails

0,3 L

931. CAIPIRINHA Pitu / Limettensaft / Limetten / Rohrzucker 0,3 L	7,90 €	939. SWIMMING POOL ^{M,8} Rum / Vodka / Sahne / Ananassaft / Kokoslikör / Blue Bols 0,3 L	7,90 €
932. CUBA LIBRE ^{1,6,7,8} Havana Club / Cola / Limettensaft / Limetten 0,3 L	7,90 €	940. TOUCH DOWN ^{M,8} Vodka / Apricot Brandy / Limettensaft / Grenadine / Zitronensaft / Maracujasaft 0,3 L	7,90 €
933. LADY KILLER ⁸ Gin / Amaretto / Apricot Brandy / Ananassaft / 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 €
934. MOJITO Havana Club / Sodawasser / Limetten / Rohrzucker / Minze 0,3 L	7,90 €	942. MAI TAI ⁸ Weißer Rum / Brauner Rum / Lemon Heart / Apricot Brandy / Mandelsirup / Li- mettensaft / Zitronensaft / Orangensaft 0,3 L	8,90 €
935. PINA COLADA ^{M,8} Brauner Rum / Weißer Rum / Kokos- sirup / Sahne / Ananassaft 0,3 L	7,90 €	943. ZOMBIE ⁸ Weißer Rum / Brauner Rum / Lemon Heart / Cherry Brandy / Grenadine / Zitronensaft / Orangensaft 0,3 L	8,90 €
936. GOLDEN COLADA ^{M,8} Brauner Rum / Weißer Rum / Galliano / Kokoslikör / Sahne / Ananassaft 0,3 L	7,90 €	944. BAYEROL ^{2,6} Prosecco / Soda / Bayerol / Orange 0,3 L	5,90 €
937. SEX ON THE BEACH ⁸ Vodka / Peachtree / Limettensaft / Zit- ronensaft / Grenadine / Orangensaft 0,3 L	7,90 €	945. HUGO ^{2,6} Prosecco / Holundersirup / Soda / Minze 0,3 L	6,90 €
938. TEQUILA SUNRISE ⁸ Tequila weiß / Zitronensaft / Limetten- saft / Grenadine / Orangensaft 0,3 L	7,90 €	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	3,50€
953. COLA ^{1,6,7,8}	
0,25 L	2,80€
954. SPEZI ^{6,7,8}	
0,25 L	2,80€
0,4 L	4,00€
955. FANTA ^{6,8}	
0,25 L	2,80€
0,4 L	4,00€
956. COCA COLA ^{1,6,7,8}	
0,33 L FLASCHE	3,80€

957. COCA COLA LIGHT ^{1,6,7,8}	
0,33 L FLASCHE	3,80€
958. SPRITE ⁸	
0,4 L	3,90€
959. COCA COLA ZERO ^{1,6,7,8}	
0,33 L FLASCHE	3,80€
960. BITTER LEMON ⁸	
0,4 L	4,00€

Säfte

962. ORANGENSAFT ⁸	
0,4 L	4,20€
963. TRAUBENSAFT ⁸	
0,4 L	4,20€

Alkoholfreie Getränke

Nektare

694. APFELNEKTAR	
0,25 L	3,00€
0,4 L	4,20€
965. ANANASNEKTAR ⁸	
0,25 L	3,00€
0,4 L	4,20€
967. JOHANNISBEERNEKTAR ⁸	
0,25 L	3,00€
0,4 L	4,20€
968. MARACUJANEKTAR ⁸	
0,25 L	3,00€
0,4 L	4,20€
969. BANANENNEKTAR ⁸	
0,25 L	3,00€
0,4 L	4,20€

970. BAKI (BANANE-KIRSCH) ⁸	
0,25 L	3,00€
0,4 L	4,20€

Schorlen

971. APFELSCHORLE	
0,4 L	4,00€
972. JOHANNISBEERSCHORLE ⁸	
0,4 L	4,00€
973. TRAUBENSCHORLE ⁸	
0,4 L	4,00€
974. ORANGENSCHORLE ⁸	
0,4 L	4,00€
975. KIRSCHSCHORLE ⁸	
0,4 L	4,00€

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!