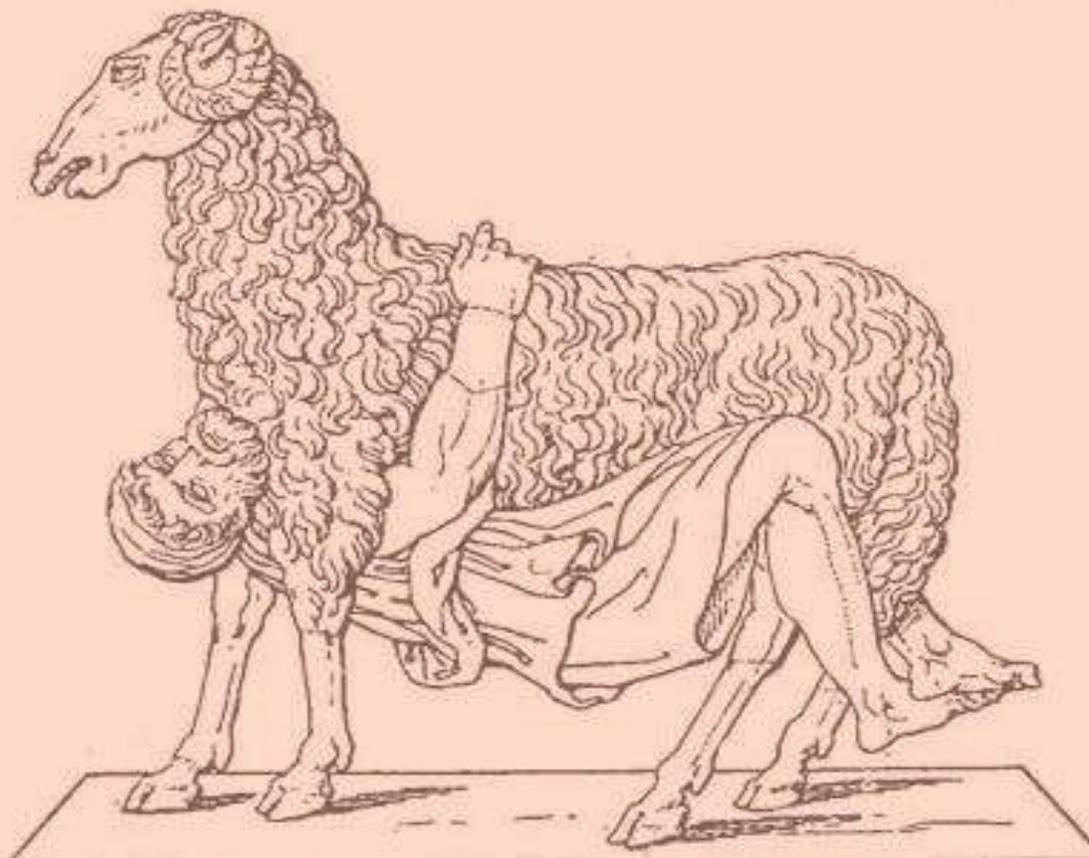


# STÄSSY DAYS



## *Speise & Getränkearte*



# GENIEßEN WIE EIN GRIECHE

Odysseus, ist ein Held der griechischen Mythologie, dessen Taten vor Troja von Homer bereits in der Ilias, dessen Heimreise und zehnjährige Irrfahrt, vor allem aber in seiner Odyssee geschildert werden. Er ist der Sohn des Laërtes (in weniger verbreiteten Versionen des Sisyphos) und der Antikleia. Mit seiner Gemahlin, der spartanischen Königstochter Penelope, hat er einen Sohn namens Telemachos, außerdem war er durch Kirke der Vater des Telegonos und der Bruder der Ktimene.

Als Herrscher der Insel Ithaka war Odysseus einer der bekanntesten griechischen Helden im Trojanischen Krieg. Er war tatkräftig wie viele der Helden vor Troja, berühmt aber für seine listigen Ideen. (Auf das Trojanische Pferd brachte ihn dabei eine Aussage des gefolterten trojanischen Sehers Helenos.) Die Göttin Pallas Athene war ihm sehr wohlgesinnt. Außerdem ist, dass sie Odysseus (Od. 6: 231), als er bei den Phäaken landend von ihr herausgeputzt wird, blauschwarz umlockt, d. h. er war im Gegensatz zu anderen griechischen Helden dieses Krieges nicht blond. Auch soll sein Name auf eine Gattungsbezeichnung („König“) in einer vorderasiatischen Sprache zurückgehen.

Odysseus und seine Gefährten blenden den Polyphem, lakonisch-schwarzzügige Schale des Reiter-Malers, ca. 565–560 v. Chr.

Nach dem Sieg über Troja, dem zehn Jahre Krieg vorangegangen waren, begab er sich auf die Heimreise, die Homer in dem Epos „Die Odyssee“ beschrieb. Diese Reise dauerte ebenfalls zehn Jahre lang: Odysseus und seine Mannschaft hatten zahlreiche Abenteuer zu bestehen und Unglücksschläge zu erleiden. Für einige waren sie selbst verantwortlich, andere hatten sie der Feindseligkeit namentlich des Gottes Poseidon zu verdanken. Indem sie den Zyklopen Polyphem blendeten, erzürnten sie dessen Vater Poseidon, der ihnen über Jahre hinweg Schwierigkeiten bereitete. Ein Jahr verbrachte Odysseus bei der Zauberin Kirke, sieben Jahre bei der Nymphe Kalypso, er kämpfte gegen Skylla und Charybdis und verlor schließlich alle seine Gefährten. Odysseus erschießt die Freier, aus einer Ausgabe der Sagensammlung von Gustav Schwab

Dank der Hilfe der Göttin Athene kam Odysseus endlich nach Hause, fand aber seine Frau Penelope von „Freiern“ bedrängt vor, von Männern, die wegen der langen Abwesenheit des Odysseus diesen für tot ansahen und seine reiche Witwe heiraten wollten. Als Bettler verkleidet wurde Odysseus zunächst nur von seinem alten, sterbenden Hund Argos erkannt, fand sodann heraus, dass Penelope ihm treu geblieben war, tötete zusammen mit seinem gerade erwachsen gewordenen Sohn Telemachos die Freier und hängte zwölf untreue Mägde quer über den Hof an einem Seil auf. Dies führte zu einem letzten Kampf gegen die Familien der getöteten Männer, Athene stellte jedoch den Frieden wieder her.

Die letzten Schicksale des Odysseus und dessen Tod durch seinen eigenen Sohn Telegonos wurde in der nur sehr fragmentarisch erhaltenen Telegonie geschildert, doch gibt es auch andere, abweichende Überlieferungen über das weitere Los des Odysseus nach seiner Wiederetablierung seiner Herrschaft in Ithaka. Nach manchen Darstellungen wanderte er sogar nach Italien aus. In all diesen Erzählungen hat der Mann kaum noch etwas mit dem in der Ilias und Odyssee geschilderten gemein.

# SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

## ODYSSEUS

### GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN & DEUTSCHE SPEISEN

Liebe Gäste, liebe Freunde unseres Hauses, unser Team heißt Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Wir können Ihnen nicht das griechische Meer und die Sonne anbieten, aber wir werden uns bemühen, Ihnen das Gefühl der griechischen Gastfreundschaft zu geben und Sie mit unseren Spezialitäten zu verwöhnen, so dass Sie ein paar schöne und nette Stunden in unserem Hause verbringen können.

Vergessen sie den Alltagsstress und gönnen Sie sich einen gemütlichen Mittag oder Abend in unserem Genießer Restaurant **ODYSSEUS**.

**Wir bitten eventuelle Wartezeiten zu entschuldigen, da alles für Sie frisch zubereitet wird.**

Scheuen Sie sich nicht, uns Ihre Kritik mitzuteilen und Ihre Zufriedenheit an Ihre Freunde und Bekannte weiter zu geben. Wir danken Ihnen in jedem Fall.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns, Sie wieder in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich  
von 17:30 bis 22:00 warme Küche

Sonn-und Feiertage  
von 11:30 bis 14:30 und 17:30 bis 22:00 warme Küche

**Montag & Dienstag Ruhetag**  
an Feiertagen auch Dienstags geöffnet

**Alle Speisen sind selbstverständlich auch zum mitnehmen**

06202/ 9782092  
Inh. M. Christodoulou

# LEGENDE ZUM MENÜPLAN

## Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	6	mit Süßungsmitteln
2	mit Antioxidationsmittel	7	geschwefelt
3	mit Phosphat	8	geschwärzt
4	mit Konservierungsstoff	9	gewachst
5	mit Geschmacksverstärker	10	enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)

## Hinweise zur Beschaffenheit/ besondere Lebensmittel

11	Formfleisch, aus Fleischstückchen zusammengefügt
12	Formfleischschinken, aus Schinkenteilen zusammengefügt
13	gepökeltem Schulterfleisch, überwiegend fein zerkleinert
14	mit Zubereitung aus Pflanzenfett und Milchbestandteilen
15	mit Alkohol

## Allergene

a	enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Kamut)	k	enthält Erdnüsse
b	enthält glutenhaltiges Getreide (Roggen)	l	enthält Sesam
c	enthält glutenhaltiges Getreide (Gerste)	m	enthält Haselnüsse
d	enthält glutenhaltiges Getreide (Hafer)	n	enthält Mandeln
e	enthält Milch und/oder Laktose	o	enthält Walnüsse
f	enthält Eier	p	enthält Cashew, Pecan, Paranüsse, Pistazien, Macadamia
g	enthält Fisch	q	enthält Lupinen
h	enthält Sellerie	r	enthält Krebs- und Schalentiere
i	enthält Senf	s	enthält Weichtiere
j	enthält Soja	t	enthält Schwefeldioxid/Sulphite > 10 mg pro kg oder Liter

## APERITIFS

001	Campari-Orange (mit Farbstoff)	€ 6,90
002	Martini rosso/bianco	3,50
004	Ouzo auf Eis	2,50
005	Campari-Soda	6,90
400	Aperol (mit Farbstoff)	6,90
401	Lillet	6,90

## KALTE VORSPEISEN

006	Zaziki mit Brot (e,a)	€ 8,50
	pikante Quarkspeise mit Gurken und Knoblauch	
007	Dolmadakia mit Zaziki (e)	8,50
	Weinblätter mit Reis gefüllt in Olivenöl eingelegt	
008	Taramas (g,f,a)	8,50
	Spezialität aus Kartoffelcreme und Fischeiern	
010	Melizanosalata (e,i,f,h)	8,50
	pürierte Aubergine mit feinem Knoblauchgeschmack	

## WARME VORSPEISEN

014	Bruschetta (e,a)	€ 5,20
	mit Tomate und Schafskäse	
015	panierter Schafskäse (e,a)	10,90
016	Gebackener Schafskäse (e)	10,90
017	Gigantes (e)	10,90
	Riesenbohnen in Tomatensoße, mit Schafskäse überbacken	
018	Gegrillte Peperoni (e)	10,50
	mit Zaziki und frischem Knoblauch	
019	Gegrillte Peperoni (e,a,h)	10,50
	mit Zaziki und Knoblauchsoße	
020	Calamaresringe (a,g,e)	10,50
	paniert, mit Zaziki	
023	Vorspeiseteller, für eine Person (a,g,e,i,h)	12,90
024	Vorspeiseteller, für zwei Personen	19,90
027	Knoblauchbrot (a)	4,90
028	Champignon (e,a,h)	10,50
	vom Grill, mit Zaziki & Knoblauchsoße	
029	Zucchini (e,a,f)	10,90
	paniert und gebraten, mit Zaziki	



Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot

## SUPPEN

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 030 | Bohnensuppe<br>hausgemacht nach griechischer Art | €<br>4,50 |
| 031 | Gulaschsuppe<br>hausgemacht                      | €<br>4,50 |

## SALATE

- |     |  |            |
|-----|--|------------|
| 040 | Gemischter Beilagensalat (e,h,f)   | €<br>5,50  |
| 041 | Großer gemischter Saison Salat (e,h,f)   | €<br>11,90 |
| 043 | Choriatiki, griechischer Bauernsalat (e,h,f)<br>mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Peperoni,<br>Zwiebeln & Schafskäse | €<br>14,90 |
| 044 | Santorini Salat (e,h,f,r)<br>großer bunter Saison Salat mit Schrimps & Muscheln  | €<br>16,90 |
| 045 | Mykonos Salat (e,h,f)<br>großer bunter Saison Salat mit gebratenen Putenstreifen   | €<br>15,90 |
| 047 | Gyros Salat (e,h,f)<br>großer bunter Saison Salat mit Gyros  | €<br>15,90 |
| 051 | Hirten Salat (e,h,f)<br>großer bunter Saison Salat mit panierten Schafskäsewürfeln                                       | €<br>15,90 |

## BEILAGEN

- |     |                                    |           |
|-----|------------------------------------|-----------|
| 060 | Pommes Frites                      | €<br>3,50 |
| 061 | Pommes Frites, mit Ketchup         | €<br>3,50 |
| 062 | Reis                               | €<br>3,50 |
| 063 | Spätzle (f)                        | €<br>3,50 |
| 064 | Kroketten (a)                      | €<br>3,50 |
| 065 | Bratkartoffeln auf griechische Art | €<br>3,50 |



## SOBEN

070	Knoblauchsoße (a,e,h)	€ 3,20
071	Pfeffersoße (e)	€ 3,20
072	Metaxasoße (a,e)	€ 3,20
073	Jägersoße *	€ 3,20
074	Zigeunersoße	€ 3,20
075	Schafskäsesoße (e)	€ 3,20
079	Bratsoße *	€ 3,20

## VEGETARISCH

080	Gemüsepfanne (h,e,a), Gemüse in feiner Sahnesoße, dazu Saison Salat & Butterreis	€ 18,90
082	Champignon (e), gebraten mit Schafskäse überbacken, dazu Saison Salat & Rosn	€ 18,90

## GRILL SPEZIALITÄT

### VOM SCHWEIN

090	Lendenspieß-Kräuterbutter (e) mit Saison Salat & Pommes od. Reis	€ 19,90
091	Lendenspieß-Zwiebel (15), mit gebratenen Zwiebeln dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	€ 20,90
092	Lendenspieß-Feta (e), mit Schafskäsesoße dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	€ 21,90
093	Lenden Medallion Pfännchen (e,a), mit Käse überbacken auf Metaxasoße dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	€ 21,90
094	Lenden Spieß (e), mit Pfeffersoße dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	€ 20,90
097	Souvlakia (e), Fleischspieße mit Zaziki mit Saison Salat, Pommes od. Reis	€ 17,50
098	Bauernspieß, mit Tomate, Paprika & Zwiebeln dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	€ 20,90
102	Teufelspieß (a), mit scharfer Soße dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	€ 20,90
103	Lendespieß (e), mit Käse überbacken dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	€ 20,90



## VOM RIND

€

- 106 Herkulesspieß <sup>(e)</sup>, mit Käse überbacken  
dazu Saison Salat, Pommes od. Reis 25,90
- 107 Achillesspieß <sup>(a,e)</sup>, mit Pfeffersoße  
dazu Saison Salat, Pommes od. Reis 25,90
- 108 Rumpsteak-Kräuterbutter <sup>(e)</sup>  
mit Saison Salat, Pommes od. Reis 24,90
- 109 Rumpsteak-Champignon <sup>(15,e)</sup>, mit  
frischen gebratenen Champignons dazu Saison Salat,  
Pommes od. Reis 25,90
- 110 Rumpsteak-Pfeffersoße <sup>(a,e)</sup>  
mit Saison Salat, Pommes od. Reis 25,90
- 111 Rumpsteak-Zwiebeln <sup>(15)</sup>  
mit Saison Salat, Pommes od. Reis 25,90
- 112 Rinderleber <sup>(15)</sup>, mit gebratenen Zwiebeln  
Saison Salat, Pommes od. Reis 17,90
- 113 Rumpsteak Hellas <sup>(e)</sup>, mit Schafskäse und Tomaten  
überbacken dazu Saison Salat, Pommes od. Reis 26,90

## VOM LAMM

€

- 120 Lammkotelett-Kräuterbutter <sup>(e)</sup>  
dazu Saison Salat, Bratkartoffeln auf griechische Art 24,90
- 121 Lammkotelett-Knoblauch  
dazu Saison Salat, Bratkartoffeln auf griechische Art 24,90
- 122 Lammfilet-Knoblauch  
dazu frischer Saison Salat, Bratkartoffeln auf griechische Art 26,90
- 124 Lammspieß <sup>(e)</sup>, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln  
dazu frischer Saison Salat, Bratkartoffeln auf griechische Art 24,90
- 127 Lammteller <sup>(e)</sup>, Lammkotelette & Lammfilet  
dazu frischer Saison Salat, Bratkartoffeln auf griechische Art 26,90



## MIXTELLER VOM GRILL

- |  | €     |
|--|-------|
| 130 Souvlaki und Gyros (e), mit Zaziki & Zwiebeln<br>dazu Saison Salat, Pommes od. Reis  | 17,90 |
| 131 Souvlaki Spezial (e,i,f), 1 Spieß, 3 Cevapcici, Zaziki & Zwiebeln,<br>dazu Saison Salat, Pommes od. Reis   | 17,90 |
| 132 Ithakiteller (e), 1 Spieß, Rinderleber, Gyros, Zaziki & Zwiebeln<br>dazu Saison Salat, Pommes od. Reis   | 20,90 |
| 134 Odysseusteller (e,i,f,h), 1 Spieß, 1 Schweine Medaillon,<br>1 Cevapcici, Gyros, Zaziki & Zwiebeln, dazu Saison Salat,<br>Pommes od. Reis                   | 21,90 |
| 135 Telemachteller (e,i,f,h), 1 Schweine Medaillon, 1 Spieß,<br>1 Cevapcici, 1 Lammkotelett, Zaziki, dazu Saison Salat,<br>Pommes od. Reis                     | 21,90 |
| 136 Chefteller (e,i,f,h), 1 Schweine Medaillon mit Metaxasoße,<br>1 Rumpsteak, 1 Spieß, 1 Cevapcici, Zaziki & Zwiebeln,<br>dazu Saison Salat, Pommes od. Reis  | 22,90 |
| 137 Feinschmeckerteller (e), Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak, Gyros,<br>Lammkotelett, Schweinemedaille, Zaziki & Zwiebeln, dazu<br>Saison Salat, Pommes od. Reis | 23,90 |

## VOM DREHGRILL

- |   | €     |
|---|-------|
| 140 Gyros (e), mit Zaziki & Zwiebeln<br>dazu Saison Salat, Pommes od. Reis  | 16,90 |
| 141 Gyros Spezial (e,a,h), im Pfännchen mit Metaxasoße<br>& Käse überbacken<br>dazu Saison Salat, Pommes od. Reis | 17,90 |
| 142 Gyros Feta Spezial (e,a,h), im Pfännchen mit Metaxasoße<br>& Schafskäse dazu Saison Salat, Pommes od. Reis    | 18,90 |

## HACKFLEISCHGERICHTE

- |   | €     |
|---|-------|
| 150 Cevapcici (e,i,h,f),<br>Zaziki & Zwiebeln dazu Saison Salat,<br>Pommes od. Reis                                       | 17,90 |
| 151 Bifteki (e,i,h,f), Bauernfrikadelle mit Schafskäse Füllung<br>& Käse überbacken dazu Saison Salat,<br>Pommes od. Reis | 18,90 |

## SCHNITZEL ( VOM SCHWEIN)

- |  | €     |
|--|-------|
| 160 Schnitzel „Wiener Art“ (a,f), paniert<br>dazu Saison Salat, Pommes od. Reis              | 15,90 |
| 161 Jäger Schnitzel (a,f,15), paniert<br>dazu Saison Salat, Pommes od. Reis                  | 17,90 |
| 162 Zigeuner Schnitzel (a,f), paniert<br>dazu Salat, Pommes od. Reis                         | 17,90 |
| 164 Cordon Bleu (a,f,e), paniert, gefüllt mit Schinken & Käse<br>dazu Salat, Pommes od. Reis | 18,90 |

## ◀◀FLÜGEL

€

- 175 Hähnchenbrustfilet (a,e,h,15), vom Grill, natur 19,90  
dazu Saison Salat, Buterreis od. Pommes

## FISCHGERICHTE

€

- 180 Zanderfilet (a,f,e,h), meliert und gebraten 21,90  
mit Dillsahnesoße, dazu Saison Salat,  
Gemüse & Buterreis
- 183 Lachsfilet (e,h), vom Grill, 23,90  
dazu Saison Salat, Gemüse, Buterreis
- 185 Riesen Garnelen (r,e,h), vom Grill, 24,90  
mit Gemüse, mit pikanter Tomatensoße,  
dazu Saison Salat, Buterreis



## SENIORENTELLER

	€
200 Senioren Schnitzel, paniert, mit Saison Salat, Pommes od. Reis	13,90
201 Senioren Lendenspieß (e) mit Saison Salat, Pommes od. Reis	15,90
202 Senioren Gyros (e), mit Zaziki & Zwiebeln dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	14,90
203 Senioren Gyros Spezial (e,a,15) mit Metaxasoße & Käse überbacken, dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	15,90
204 Senioren Gyros Feta (e,a,15), mit Metaxasoße & Schafskäse dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	15,90
205 Senioren Rinderleber (15), mit gebratenen Zwiebeln dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	15,90
206 Senioren Cevapcici (e,i,f,h), 4 Hackfleischröllchen, Zaziki & Zwiebeln dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	15,90
207 Senioren Hähnchenbrust (e), vom Grill dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	15,90
208 Senioren Zanderfilet (a,e,f,h), meliert & gebraten dazu Saison Salat, Buterreis & Gemüse	16,90
209 Senioren Rumpsteak (e), Kräuterbutter dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	19,90
210 Senioren Rumpsteak (15), gebratene Zwiebeln dazu Saison Salat, Pommes od. Reis	19,90

## KLEINE GERICHTE

	€
055 Wurstsalat (mit Phosphat) mit Pommes oder Brot	11,90
056 Pita-Souvlaki (a,e), Spieß auf gegrilltem Fladenbrot mit Tomatenscheiben, Zwiebeln und Zaziki	13,90
057 Pita-Cevapcici (a,e,i,f,h), Cevapcici auf gegrilltem Fladenbrot mit Tomatenscheiben, Zwiebeln und Zaziki	13,90
058 Pita-Special (a,e,i,f,h), 1 Spieß, 3 Cevapcici auf gegrilltem Fladenbrot mit Tomatenscheiben, Zwiebeln und Zaziki	14,90
059 Pita-Gyros (a,e), Gyros auf gegrilltem Fladenbrot	13,90



# DESSERTS

## EIS SPEZIALITÄTEN

	€
220 Gemischtes Eis	5,80
221 Gemischtes Eis, mit Sahne	5,80
222 Vanille-Eis, mit heißer Schokoladensoße	5,80
223 Vanille-Eis, mit heißer Himbeersoße	5,80
224 Walnuss-Eis, mit Eierlikör	5,80
225 Früchtebecher	5,80
226 Kinder-Eis	3,00

## KUCHEN

	€
231 Jaurti me Meli <sup>(e,o)</sup> Joghurt mit Honig & Nüssen	5,90
232 Baklava <sup>(a,m,o,e)</sup> Blätterteig mit Honig, Nüssen, Vanilleeis & Sahne	5,90
233 Kataiÿ <sup>(a,m,o,e)</sup> gehackte Nüsse in Teigfäden eingewickelt & in Zuckersirup eingetaucht	5,90

## WARME GETRÄNKE

	€
240 Tasse Mokka	2,90
241 Glas Tee, verschiedene Sorten	2,90
242 Tasse Kaffee	2,90
244 Cappucino <sup>(e)</sup>	3,60
245 Latte Macchiato <sup>(e)</sup>	3,60
246 Espresso	2,90



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€	€	€
250	Coca-Cola (1,2)	0,2l	3,20	0,4l 4,50
251	Fanta (2)	0,2l	3,20	0,4l 4,50
252	Sprite	0,2l	3,20	0,4l 4,50
253	Spezi (1,2)	0,2l	3,20	0,4l 4,50
254	Mineralwasser	0,25l	3,50	0,75l 4,50
255	Bitter Lemon (3)	0,2l	3,20	0,4l 4,50

## SÄFTE & NEKTAR

		€	€	€
260	Apfelsaft	0,2l	3,20	0,4l 4,50
261	Apfelsaftschorle	0,2l	3,20	0,4l 4,50
262	Orangensaft	0,2l	3,20	0,4l 4,50
263	Orangensaftschorle	0,2l	3,20	0,4l 4,50
265	Johannisbeernektar	0,2l	3,20	0,4l 4,50
266	Eistee Pfirsich	0,2l	3,20	0,4l 4,50

## BIERE VOM FASS

		€
268	Welde Pils	0,5l 4,60
270	Welde Pils	0,3l 3,60
271	Radler	0,3l 4,60
272	Hefeweizen	0,3l 3,60
273	Hefeweizen	0,5l 4,60
273	Hefeweizen-Radler	0,3l 3,60
274	Hefeweizen-Radler	0,5l 4,60

## FLASCHENBIERE

		€
280	Pils Alkoholfrei	0,3l 3,60
281	Alkoholfreies-Hefeweizen	0,5l 4,60
282	Kristallweizen	0,5l 4,60

1=Koffeinhaltig, 2=mit Farbstoff, 3=Chininhaltig

# WEIN

## WEINSCHORLE

		€		€
291	Rotweinschorle	0,2l	3,80	0,4l 4,80
292	Weißherbstschorle	0,2l	3,80	0,4l 4,80
293	Rieslingschorle	0,2l	3,80	0,4l 4,80

## Ein göttlicher Seitensprung des Zeus mit dem alles begann

Begonnen hat die Weingeschichte Griechenlands mit einem göttlichen Seitensprung des Zeus, der zur Geburt des Dionysos führte.

Um ihn, der Gott des Weines ranken sich viele Sagen und Legenden. Als Sohn des Zeus war Dionysos mit allen göttlichen Gaben ausgestattet. Als er einmal von wilden Seefahrern verschleppt wurde, wollten diese nicht glauben, dass sie einen Gott entführt haben. Zum Beweis ließ Dionysos daraufhin eine Weinrebe am Segelmast wachsen und verwandelte die verblüfften Seeleute in Delphine. So konnte Dionysos, den Göttern sei Dank, allen Widersachern zum Trotz den Griechen und letztendlich der ganzen Welt den Wein beschenken.

## GRIECHISCHE WEIßWEINE

		€
300	Samos, Qualitäts Likörwein, süß	0,25l 5,40
301	Retsina, geharzter Tafelwein trocken	0,25l 5,40
302	Imiglikos, Tafelwein, lieblich	0,25l 5,40
303	Athos, Tafelwein, herb	0,25l 5,40
304	Demestika, Tafelwein, trocken	0,25l 5,40

## DEUTSCHE WEINE

		€
305	St. Martin Riesling, trocken	0,25l 5,40
306	St. Martin Weißherbst, Portugieser	0,25l 5,40

## GRIECHISCHE ROTWEINE

		€
310	Mavrodafne, Likörwein, süß	0,25l 5,40
311	Imiglikos, Tafelwein, lieblich	0,25l 5,40
312	Kokkineli, Tafelwein, lieblich	0,25l 5,40
313	Nausa, Qualitätswein, trocken	0,25l 5,40
314	Demestika, Tafelwein, trocken	0,25l 5,40
315	Athos, Tafelwein, herb	0,25l 5,40

