EL GRECO

Griechisches Restaurant

Gasthaus zur Linde

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant.

Wir wünschen Ihnen einen sehr angenehmen Aufenthalt.

Alle unsere Speisen werden frisch und liebevoll zubereitet.

Unser Team ist stets für Sie da und geht gerne auf Ihre Wünsche ein.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr El Greco Team

Öffnungszeiten:

Mo. und Di. 17:30 – 23:00 Uhr

Do. – So. 11:30 – 14:30 Uhr

und 17:30 – 23:00 Uhr

warme Küche bis 14:00 und bis 22:00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

Rabenfelsstraße 1

D-79618 Rheinfelden (Baden)

Tel. +49 (0) 7623 4365

Weißwein

501 **Chardonnay Hatzimichali**[l] — 35,00
Chardonnay
Glänzende hellgelbe Farbe mit einem leichten grünen Schimmer. Angenehme Aromen gelber Früchte, Zitronen in Harmonie mit einem exotischen Hauch und Zitrusblüten im Hintergrund. Erfrischend und elegant auf der Zunge mit solider Säure und einem langen fruchtigen Abgang.

502 **Amethystos Lazaridis**[l] — 45,00
Sauvignon blanc, Assyrtiko, Semillo
Trockener Cuvée mit floralen Aromen von Grapefruit und Aprikose, sowie langem Nachhall. Vom edlen Weingut Costa Lazaridi.

503 **Malagousia Gerovassiliou**[l] — 50,00
Sauvignon blanc
Der Wein zeichnet sich durch seine helle, gelbgrüne Farbe und seinen Aromen von reifen Früchten (Birne, Mango, Zitrone) aus. Hinterlässt mit seinen Strukturen und seiner ausgewogenen Säure einen Geschmack von Zitrone am Gaumen.

Rosé

504 **Amethystos Lazaridis**[l] — 40,00
Cabernet Sauvignon, Merlot
Der Amethystos ist ein Rosé mit heller, glänzend roter Farbe. Er zeichnet sich durch einen sehr fruchtigen Geschmack aus. Im Aroma finden sich Nuancen von Himbeere, Johannisbeere und Walderdbeere.

Rotwein

505 **Amethystos Lazaridis**[l] — 45,00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Agioritiko
Herausforderndes Aroma aus Kirschen, Himbeeren, Gewürzen und Tabak. Vom edlen Weingut von Costa Lazaridi.

506 **Ktima Hatzimichali**[l] — 65,00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Limino
Intensive blaurote Farbe und in lila Nuancen untermalt. Im Aroma dominieren die Noten von roten Früchten und Vanille. Sein Geschmack und sein Duft vereinigen sich harmonisch mit der Note des Holzes.

507 **Chateau Porto Carras**[l] — 80,00
Merlot
Dunkles Rubinrot bestimmt die Farbe. Aromen von dunklen Kirschen, Himbeeren, Veilchen, Zimt, Vanille und geröstetem Brot, bestimmen sein Bouquet. Im Mund gibt sich der Merlot fruchtig, tiefgehend, kraftvoll, mit weichen Tanninen, die den Charakter mit Finesse, Ausdauer und Struktur vervollständigen. Ein typischer, ausdrucksvoller Merlot.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Soja · g) Milch und Laktose · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesam · l) Schwefeldioxid und Sulfite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 koffeinhaltig · 12 chininhaltig · 13 mit Taurin

Empfehlungen

E01	***Zanderfilet*** [a,d,g] In Kräutersauce mit Butterreis und Tzatziki	26,90
E02	***Dorade gegrillt*** [d] mit Gemüse	29,90
E03	***Rib-Eye-Steak*** [a,c] gegrillt mit Spätzle	31,90
E04	***Knosos Teller*** [b,d] Lachsfilet, Scampi, Lammsteak und Rumpsteak mit Beilagen nach Wahl	31,90
E05	***Seezungenfilet*** [a,d,g,l] mit trockenen Tomaten, Kapern-Weißweinsoße und Reis	28,90
E06	***Zwiebelsteak*** gegrillt vom Rind mit Kartoffelscheiben	29,90
E07	***Schweinemedaillon*** [a,g] gegrillt mit Pilzrahmsauce und Kartoffelscheiben	29,90
E08	***Vegetarische Nudeln*** [a,c,g] mit Zwiebeln, Paprika, Champignons und Fetakäse	22,90
	Kleine Portion	-2,00

Diese Gerichte werden mit einem kleinen Bauernsalat serviert!

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Soja · g) Milch und Laktose · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesam · l) Schwefeldioxid und Sulfite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 koffeinhaltig · 12 chininhaltig · 13 mit Taurin

Vorspeisen

01	**Tzatziki-Joghurt** [g] mit Knoblauch und Gurken	6,50
02	**Tarama** [d] aus rotem Kaviar in Öl eingelegt	6,90
03	**Peperoni und Oliven** [6]	5,90
04	**Pita** [a] Fladenbrot gebacken mit Knoblauch und Oregano	4,50
05	**Knoblauchbrot** [a,g]	6,50
06	**Dolmadakia** [g] gefüllte Weinblätter mit Reis und Tzatziki	6,20
07	**Frittierte Zucchini** [a,g] mit Auberginen und Tzatziki	8,90
08	**Gegrillte Peperoni mit Knoblauchsauce** [c,g]	7,90
09	**Frittierte Calamari Ringe mit Tzatziki** [a,g,n]	14,50
10	**Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch und Oliven** [6,b,d,n]	14,90
11	**Feta Saganaki** [a,c,g] panierter Schafskäse	9,50
12	**Feta Fourno** [g] Schafskäse aus dem Backofen mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	9,90
13	**Tiropitakia** [a,c,g] gebackener Blätterteig mit Käse gefüllt	8,50
14	**Oktopus mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone** [n]	13,90
15	**Garnelen-Saganaki** [b,g] mit Knoblauch in Tomatensauce und Fetakäse	14,90
16	**Dicke Bohnen in Tomatensauce** [g] mit Käse überbacken	9,90
17	**Pikilia** [6,a,b,c,d,g,n] Vorspeisenplatte mit Tzatziki, Tarama, Chtipiti, zwei Dolmadakia Peperoni, Zucchini, Auberginen, dicke Bohnen, Tiropitakia, Pitabrot und Meeresfrüchte	21,50
18	**Manitaria sto Fourno** [c,g] Champignons gefüllt mit Käsesalat und Mozzarella	11,50

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Soja · g) Milch und Laktose · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesam · l) Schwefeldioxid und Sulfite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 koffeinhaltig · 12 chininhaltig · 13 mit Taurin

Salate

21	**Beilagen Salat** [j,l]	5,90
22	**Krautsalat** [j,l]	4,90
23	**Bauernsalat** [6,g,j,l] mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse	13,50
24	**Thunfischsalat** [6,d,j,l] großer gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	13,50
25	**El Greco Salat** [c,g,j,l] großer gemischter Salat mit Hühnerbrustfiletstreifen und hausgemachter Sauce	17,90
26	**Garides Salat** [b,j,l] großer gemischter Salat mit Garnelen	17,90
27	**Griechischer Bauernsalat klein** [g,j,l] mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Käse	5,90
28	**Gyros Salat** [c,g,j,l] großer gemischter Salat mit Gyros und Zwiebeln in hausgemachter Sauce	17,90

Kinderteller

...für unsere kleinen Gäste

31	**Schweineschnitzel mit Pommes** [a,c,g]	7,90
33	**Chicken Nuggets mit Pommes** [a,c,g]	7,90
34	**Fischstäbchen mit Pommes** [a,c,d]	7,90
35	**Gyros mit Pommes und Tzatziki** [g]	7,90

Suppen

36	**Hühnersuppe** [a,i]	6,50
37	**Bohnensuppe** [i]	6,50
38	**Tomatensuppe** [g,i]	6,50

Extrasaucen

41	**Metaxa Sauce** [a,g,l]	3,50

Beilagen

45	**Reis**	4,50
46	**Kartoffelscheiben**	4,50
47	**Pommes Frites**	4,50
48	**Grüne Bohnen**	5,90
49	**Gigandes (dicke Bohnen in Tomatensauce)**	5,90

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Soja · g) Milch und Laktose · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesam · l) Schwefeldioxid und Sulfite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 koffeinhaltig · 12 chininhaltig · 13 mit Taurin

Fisch

50	**Gegrillte Calamari** [g,n] mit Kartoffelscheiben und Tzatziki	22,90
51	**Frittierte Calamari** [a,g,n] mit Kartoffelscheiben und Tzatziki	22,90
52	**Lachsfilet** [a,d,g,l] in feiner Weißweinsauce mit Reis	24,90
54	**Gegrillte Garnelen** [b,g] mit Knoblauchsauce und Reis	28,90
55	**Fischplatte (für 1 Person)** [a,b,d,g,n] Calamari, Garnelen, Sardellen und Lachs mit Butterreis	32,90
56	**Frittierte Sardellen** [a,d,g] mit Taramas und Butterreis	22,90

Diese Gerichte werden mit einem Beilagensalat serviert!

Traditionell

61	**Lammhaxe mit Beilage nach Wahl** [a,i]	27,90
62	**Mousaka** [a,c,g,i] Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Rinderhackfleisch und Bechamelcreme	22,90
71	**Gyros mit Tzatziki und Kartoffelchips** [g]	19,90

Aus dem Backofen und der Pfanne

72	**Gyros Steintopf** [a,g,l] Gyros in Metaxasauce mit Fetakäse überbacken und Kartoffelscheiben	22,50
63	**Kreta Teller** [a,g] gebratenes Putenfleisch mit Zwiebeln und Pilzen in Rahmsauce und Tomatenreis	21,90
64	**Tigania** [a,g] geschnittenes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch in Rahmsauce und Tomatenreis	21,90
	Kleine Portion	-2,00

Diese Gerichte werden mit einem Beilagensalat serviert!

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Soja · g) Milch und Laktose · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesam · l) Schwefeldioxid und Sulfite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 koffeinhaltig · 12 chininhaltig · 13 mit Taurin

Grillgerichte

66	**Keftedes** [a,c,g,j,l] gegrillte Frikadellen aus Rind und Schwein mit Metaxasauce und Kartoffelscheiben	21,90
67	**Chef Teller** [a,c,g,j] mit Souvlaki, Leber, Hackfleisch, Gyros, Tzatziki und dazu Kartoffelscheiben	21,90
68	**Herkules Teller** [g] Schweinemedaillon vom Grill, gegrillte Tomaten, Tzatziki und dazu Kartoffelscheiben	22,50
73	**Gyros - Calamari** [a,g,n] Gyros und Calamariringe mit Tzatziki und Reis	21,90
74	**Souvlaki** [g] zwei Schweinefleischspieße, Gyros mit Tzatziki und Kartoffelscheiben	21,50
75	**Bifteki** [a,c,g,j] Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse und dazu Kartoffelscheiben	21,90
76	**Rinderleber mit Tzatziki und Kartoffelscheiben** [a,g]	20,90
77	**Grillgemüse** [g,l] Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Knoblauch mit Tzatziki, Balsamicocreme und Kartoffelscheiben	22,50
78	**Lammkoteletts vom Grill** [g] mit Kräuterbutter, Tzatziki und Kartoffelscheiben	28,90
79	**Lammsteak vom Grill** [g] mit Kräuterbutter, Tzatziki und Kartoffelscheiben	31,90
80	**Kotopulo** [a,g,l] gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Metaxasauce und Kartoffelscheiben	21,50
81	**Rumpsteak** [g] mit Kräuterbutter, Tzatziki und Kartoffelscheiben	30,00
82	**Pfeffersteak** [a,g] Rumpsteak in Pfeffersauce, Tzatziki und Kartoffelscheiben	30,50
83	**Hähnchen Souvlaki** [g] mit Kartoffelscheiben und Tzatziki	21,90
84	**Bauernspieß** [g] mit Hühnerbrustfilet, Lammsteak und Rumpsteak, dazu Tzatziki und Kartoffelscheiben	24,90
85	**Achillesspieß** [g] mit Schweinesteak, Schweinefilet, Hühnerbrustfilet und Rumpsteak, dazu Tzatziki und Kartoffelscheiben	24,90
86	**Odysseus Teller** [g] mit Gyros, Schweinefilet, Lammkoteletts und Hühnerbrustfilet, dazu Tzatziki und Kartoffelscheiben	22,90
87	**Mix Teller** [a,c,g,j] mit Gyros, Schweinefilet und Hackfleisch, dazu Tzatziki und Kartoffelscheiben	22,90

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Soja · g) Milch und Laktose · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesam · l) Schwefeldioxid und Sulfite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 koffeinhaltig · 12 chininhaltig · 13 mit Taurin

88 **Lamm Teller** [g] — 31,90
mit Lammsteak, Lammkoteletts, Lammfilet und Kräuterbutter, dazu Tzatziki und Kartoffelscheiben

89 **Lammfilet** [g] — 32,00
vom Grill mit Tzatziki und Kartoffelscheiben

Extra Bauernsalat [6,g,j,l] — +3,00

Kleine Portion — -2,00

Diese Gerichte werden mit einem Beilagensalat serviert!

Platte für zwei Personen

91 **Rhodos Platte** [a,c,g,j,n] — 52,90
mit Gyros, zwei Schweinesteaks, zwei Souvlaki, zwei Putensteaks, Rinderleber und dazu Tzatziki, Calamariringe, Kartoffelscheiben und Reis

92 **Athen Platte** [a,c,g,j] — 65,90
mit Gyros, zwei Hackfleisch, zwei Lammkoteletts, zwei Lammsteaks, Rinderleber und dazu Tzatziki, Kartoffelscheiben und Reis

93 **El Greco Platte** [a,g,l] — 74,90
mit Gyros, Rumpsteak, Lammkoteletts, Lamm- und Putensteak und dazu Tzatziki, Kartoffelscheiben, Reis und Metaxasauce

Diese Gerichte werden mit einem Beilagensalat serviert!

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Soja · g) Milch und Laktose · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesam · l) Schwefeldioxid und Sulfite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 koffeinhaltig · 12 chininhaltig · 13 mit Taurin

Offene Getränke

209	**Saftschorle** (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere)	0,3 L	3,50
210	**Saft** (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere)	0,3 L	3,80
211	**Coca-Cola** [1,11]	0,3 L	3,50
212	**Fanta** [9]	0,3 L	3,50
213	**Mezzo Mix** [1,11]	0,3 L	3,50
214	**Sprite** [9]	0,3 L	3,50
215	**Eistee**	0,3 L	3,50

Flaschen Getränke

	Lieler Gourmet Classic	0,25 L	3,50
	Lieler Gourmet Natur	0,25 L	3,50
	Lieler Gourmet Classic	0,5 L	4,90
	Lieler Gourmet Natur	0,5 L	4,70
	Coca-Cola [1,11]	0,33 L	4,00
	Coca-Cola Light [1,9,10,11]	0,33 L	4,00
	Coca-Cola Zero [1,9,10,11]	0,33 L	4,00
	Schweppes Bitter Lemon [2,12]	0,2 L	3,50
	Schweppes Tonic Water [12]	0,2 L	3,50

Biere

340	**Fürstenberg Pils vom Fass** [a]	0,3 L	3,50
341	**Fürstenberg Pils vom Fass** [a]	0,5 L	4,50
342	**Fürstenberg Radler – süß, sauer** [a]	0,3 L	3,20
343	**Fürstenberg Radler – süß, sauer** [a]	0,5 L	4,20
344	**Fürstenberg Hefeweizen vom Fass** [a]	0,3 L	3,50
345	**Fürstenberg Hefeweizen vom Fass** [a]	0,5 L	4,50
346	**Fürstenberg Kristallweizen** [a]	0,5 L	4,80
347	**Paulaner Hefeweizen alkoholfrei** [a]	0,5 L	4,80
348	**Fürstenberg alkoholfrei** [a]	0,33 L	3,80

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Soja · g) Milch und Laktose · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesam · l) Schwefeldioxid und Sulfite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 koffeinhaltig · 12 chininhaltig · 13 mit Taurin

Offene Weine

Weißwein

201	**Weißweinschorle**[l]	0,25 L	3,50
202	**Trockener Hauswein**[l]	0,25 L	7,90
203	**Hertener Weißwein trocken Cuvée**[l]	0,25 L	8,90
204	**Retsina trocken**[l]	0,25 L	7,50
205	**Imiglykos mild**[l]	0,25 L	7,90

Rotwein

230	**Rotweinschorle**[l]	0,25 L	3,50
231	**Trockener Hauswein**[l]	0,25 L	5,90
232	**Hertener Steinacker trocken**[l]	0,25 L	8,90
233	**Imiglykos mild (lieblich)**[l]	0,25 L	7,90
234	**Makedonikos halbtrocken**[l]	0,25 L	7,90

Rosé

220	**Roséschorle**[l]	0,25 L	3,50
221	**Lieblicher Rosé**[l]	0,25 L	7,90
222	**Hertener Steinacker trocken**[l]	0,25 L	8,90

Aperetifs

301	**Martini Bianco, Rosso**[1,l]	4 cl	5,90
302	**Campari Orange oder Soda**[1]	4 cl	6,50
303	**Ouzo Plomari**	4 cl	5,90
304	**Aperol Spritz**[1,l]	0,2 L	7,50
305	**Hugo**[l]	0,2 L	7,20

Prosecco und Champagner

306	**Prosecco Spumante (Glas)**[l]	0,1 L	5,50
307	**Prosecco Spumante**[l]	Fl. 0,75 L	27,00
308	**Moët & Chandon Impérial**[l]	Fl. 0,75 L	120,00

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Soja · g) Milch und Laktose · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesam · l) Schwefeldioxid und Sulfite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 koffeinhaltig · 12 chininhaltig · 13 mit Taurin

Spirituosen, Kräuter und bitter

390	**Jägermeister**[1]	2 cl	4,80
391	**Ramazzotti**[1]	2 cl	4,80
392	**Fernet Branca**[1]	2 cl	4,80

Offene Getränke

400	**Mirabelle**	2 cl	3,50
401	**Hefeschnaps**	2 cl	3,50
402	**Zwetschgenschnaps**	2 cl	3,50
403	**Williams Christ Birne**	2 cl	3,50
404	**Kirschwasser**	2 cl	3,50
405	**Pascal la Vieille Prune Pflaumen Brand**	2 cl	4,50

Café / Tee

411	**Café Crème**	3,50
412	**Espresso**	2,90
413	**Espresso doppio**	3,50
415	**Cappuccino**[g]	3,50
416	**Milchkaffee**[g]	3,50
417	**Latte Macchiato**[g]	3,90
419	**Teesorten (auf Anfrage)**	2,80

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Soja · g) Milch und Laktose · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesam · l) Schwefeldioxid und Sulfite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 koffeinhaltig · 12 chininhaltig · 13 mit Taurin

Longdrinks

350	**Bacardi Cola, Orange**[1,11]		6,50
351	**Gin Tonic**[12]		6,50
352	**Wodka Lemon, Orange**[12]		6,50
353	**Jack Daniel's mit Cola**[1,11]		6,50

Cocktails

355	**El Greco Cocktail**		7,90
356	**Mojito Rum (Rohrzucker, Limette, Minze)**		7,50

Brandy

360	**Metaxa 5 Stern**[1,l]	2 cl	3,50
361	**Metaxa 7 Stern**[1,l]	2 cl	4,50
362	**Metaxa Grande Fine 12 Stern**[1,l]	2 cl	7,00
363	**Carlos**[1,l]	2 cl	5,50

Anisbrand / Liköre

370	**Ouzo**	2 cl	2,50
371	**Ouzo Plomari**	2 cl	3,90
372	**Sambuca**	2 cl	3,50
373	**Pernod**[1]	2 cl	3,90
374	**Baileys**[g]	2 cl	3,90
375	**Frangelico Haselnusslikör**[h]	2 cl	3,50

Grappa

380	**Griechischer Grappa (Tsipouro)**[l]	2 cl	4,90
381	**Piave Barricata**[l]	2 cl	4,20
382	**Bocchino Gran Mascato**[l]	2 cl	5,50
383	**Nonino Vuisinar Riserva**[l]	2 cl	7,00

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Soja · g) Milch und Laktose · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesam · l) Schwefeldioxid und Sulfite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 koffeinhaltig · 12 chininhaltig · 13 mit Taurin

Dessert

101	**Baklava (hausgemacht)** [a,g,h] Blätterteig mit Sirup und Walnüssen	7,90
102	**Galaktoboureko (hausgemacht)** [a,c,g] Blätterteig mit Creme gefüllt und Sirup	7,90
103	**Griechischer Joghurt** [g,h] mit Honig und Walnüssen	6,00
104	**Vanilleeis** [c,g] mit heißen Himbeeren oder Kirschsauce und Sahne	6,50
105	**Vanilleeis** [c,f,g] mit heißer Schokosauce und Sahne	6,50
106	**Mix Becher** [c,f,g] drei verschiedene Kugeln Eis (Vanille, Schoko und Erdbeere) mit Sahne	6,50
107	**Banana Split** [c,f,g] drei verschiedene Kugeln Eis (Vanille, Schoko und Erdbeere) mit Sahne	7,90
108	**Griechischer Mokka**	3,00
109	**Chocolate Soufflé** [a,c,f,g]	7,90

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Soja · g) Milch und Laktose · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesam · l) Schwefeldioxid und Sulfite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 koffeinhaltig · 12 chininhaltig · 13 mit Taurin