




TAVERNE
HELLAS

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



**WIR WÜNSCHEN IHNEN IN UNSEREM HAUS
EIN PAAR STUNDEN WIE IM URLAUB
IN GRIECHENLAND!**



HIER KOCHT DER CHEF!

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen, Sie mit unserem Angebot für kurze Zeit aus Ihrem Alltag entführen zu können.

Genießen Sie das Essen Ihrer Wahl in gemütlichem Ambiente -
und verbringen Sie eine schöne Zeit bei uns.

GUTEN APPETIT

wünschen Ihnen Tasos & Eva
und das Team von der Taverne HELLAS.



ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Samstag 17.00 - 22.00 Uhr

Sonntag 11.30 - 14.00 Uhr & 17.00 - 21.30 Uhr

Montag Ruhetag

Bitte beachten Sie, dass unsere Küche ca. 30 Minuten vorher oder evtl. auch früher schließt.

Alle Preise inkl. MwSt und Bedienung



VORSPEISEN

Alle Vorspeisen mit Brot ^(a)^(b)^(c) serviert

	€
2. Gegrillter Fetakäse ^(c) mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni	10,00
3. Pfännchen mit Fetakäse ^(a) ^(c) ^(b) Champignons und Tomaten-Sahnesauce ^(c)	10,50
4. Feta ^(b) ^(c) überbacken ^(a)	8,50
5. Tzatziki ^(c) mit frischen Kräutern und Gurken	5,80
6. Gemista Tomaten und Paprika gefüllt mit Reis, Tomatensauce und Käse ^{2 6} überbacken	8,00
7. Dolmadakia mit Tzatziki ^(c) gefüllte Weinblätter - kalt oder warm-	7,00
8. Taramasalat ² griechische Kaviarcreme	6,30
9. Oliven ¹² und Peperoni ⁶	5,50
10. Knoblauchbrot ^(a) ^(b) ^(c)	4,00
11. Tintenfischbeine vom Grill mit Tzatziki ^(c)	12,00
12. Auberginen gebraten ^(a) ^(b) mit Tzatziki ^(c)	10,00
13. Zucchini gebraten ^(a) ^(b) mit Tzatziki ^(c)	10,00
14. Spitz-Paprika gebraten ^(a) mit Tzatziki ^(c)	10,00
15. Vorspeisenplatte mit Zucchini ^(a) ^(b) , Auberginen ^(a) ^(b) , Tzatziki ^(c) , Spitz-Paprika ⁶ , Gurken, Tomaten, Oliven ¹² , Tarama ² , Fetakäse ^(c) u. Fetakäsecreme ^(c)	17,00
16. Brot ^(a) ^(b) ^(c) extra	2,00
17. Fetakäsecreme ^(c) mit Paprika - etwas scharf-	6,30
19. Garnelen gegrillt (mit Schale) dazu Knoblauchbrot ^(a) ^(b) ^(c) und Tzatziki ^(c)	10,00

SUPPEN

	€
21. Griechische Bohnensuppe ^{8(a),(e)}	5,00
22. Tomatensuppe ^{2(a),(e)}	5,00
23. Zwiebelsuppe ^{(e),(f)}	5,00



SALATE

Alle Salate^(d) von 29 bis 33 mit Brot^{(a)(b)(c)}

	€
29. Salat mal anders Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Krautsalat, Karotten, Oliven ¹² , Peperoni ⁶ , Weinblätter, Fetakäse ^(c) und Putenstreifen mit Dressing ^(d) a la Chef	12,00
30. Bauernsalat nach griechischer Art mit Tomaten, Gurken, Peperoni ⁶ , Oliven ¹² , Zwiebeln, Krautsalat, Fetakäse ^(c) und Essig-Öl-Dressing	10,50
31. Salat a la Chef grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Fetakäse ^(c) , Karotten, Dolmadakia, Thunfisch, Garnelen, Peperoni ⁶ , Oliven ¹² , Zwiebeln, Krautsalat und Dressing ^(d) a la Chef	13,50
32. Bunter Salat grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Fetakäse ^(c) , Peperoni ⁶ , Oliven ¹² und Krautsalat	9,50
33. Gemischter Salat grüner Salat mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Peperoni ⁶ , Oliven ¹² , Krautsalat und Zwiebeln	11,00
34. Krautsalat	4,50
35. Tomatensalat	4,50
37. Vorspeisensalat mit Dressing ^(d)	4,50

BEILAGEN

40. Pommes Frites Ketchup ⁶ /Mayonnaise ^{6,a}	4,00
41. Reis	4,00
42. Dicke Bohnen ^{2(f)(e)}	6,00
43. Grüne Bohnen	
44. Auberginen	
45. Folienkartoffel mit Tzatziki ^(c)	
46. Gebratene Champignons mit Zwiebeln	6,00

SAUCEN^(c) je 4,50€

50. Pikante Metaxasauce	6,00
51. Metaxasauce natur	6,00
53. Knoblauchsauce	4,50





AUS DEM BACKOFEN

Lammkeule ohne Knochen

- | | € |
|---|--------------|
| 60. Lammkeule
mit grünen Bohnen, Tomatensalat und Brot ^{(a)(b)(c)} | 17,00 |
| 61. Lammkeule
mit dicken Bohnen, Tomatensalat und Brot ^{(a)(b)(c)} | 17,00 |
| 62. Lammkeule
mit Auberginen, Tomatensalat und Brot ^{(a)(b)(c)} | 17,00 |
| 63. Lammkeule
mit Spaghetti ^(a) , Tomatensalat und Brot ^{(a)(b)(c)} | 16,00 |



GRILL-SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

- | | |
|---|--------------|
| 70. Lammkotelett (5 Stück)
mit Tzatziki ^(c) , Reis, Pommes frites und Salat ^(d) | 18,50 |
| 71. Lammsteak mit Kräuterbutter ^(c)
dazu Folienkartoffel mit Tzatziki ^(c) , Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} und Salat ^(d) | 19,50 |
| 72. Lammfilet
dazu Folienkartoffel mit Tzatziki ^(c) , Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} und Salat ^(d) | 21,00 |
| 73. Lammsplatte
1 Lammfilet, 1 Lammsteak, 3 Lammkoteletts
dazu Tzatziki ^(c) , Reis, Pommes frites und Salat ^(d) | 20,50 |

Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.



GRILL-SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

serviert mit Tzatziki^(c), Reis, Pommes frites und Salat^(d)

	€
75. Gyros	14,50
76. Gyros Pita ^{(a)(b)(c)}	12,00
77. Suvlaki 2 Fleischspieße	15,00
78. Suvlaki gefüllt mit weißem Käse ^(c) *, Paprikastücke und oben drauf Paprika, Champignons und Zwiebeln	17,00
79. Suvlaki 1 Riesen-Spieß nach griechischer Art zubereitet, mit fünf verschiedenen Fleischsorten	17,50
80. Bifteki Hacksteak ^(b) gefüllt mit weißem Käse ^(c) *, Paprikastücke	15,50
83. Suzukakia Smirnäika Hackbällchen ^(b) in Tomatensauce, Knoblauch, Champignons, dazu Pommes frites, Brot ^{(a)(b)(c)} und Salat	15,50



SCHWEINEFILETS

... MAL ANDERS

dazu Tzatziki^(c), Reis, Pommes frites und Salat^(d)

85. Schweinefilet gefüllt mit Paprika und weißem Käse ^{(c),*}	16,50
86. Schweinemedallions (4 Stück) mit Kräuterbutter ^(c)	16,00
87. Schweinefilet mit grünem Pfeffer	16,50
88. Schweinefilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Käse ^{(c),2 6} überbacken	17,50
89. Exochiko, Schweinefilet nach griechischer Art mit Fetakäse ^(c) , in der Pfanne serviert	18,50





SPAGHETTI-SPEZIALITÄTEN ^{(a) (b) (c)}

€

90. **Spaghetti mit Hackfleischsauce** ^(b) 11,00
92. **Spaghetti mit Tomaten-Sahnesauce** ^(c),
Champignons, Zwiebeln, Paprika u. Käse^{2 6} überbacken 12,00
93. **Spaghetti mit Garnelen** 14,00
(ohne Schale) Zwiebeln, Paprika, Champignons
in Sahnesauce ^(c) & Brot ^{(a) (b) (c)}

SPEZIALITÄT DES HAUSES

95. **Mousaka** Kartoffeln-Auberginen-Hackauflauf,
mit Bechamelsauce ^{(a) (b) (c)} überbacken dazu Fetakäse ^(c),
Salat ^(d) und Brot ^{(a) (b) (c)} 15,00



GRILLSPEZIALITÄTEN DES HAUSES

serviert mit Tzatziki ^(c), Reis, Pommes frites und Salat ^(d)

96. **Thessaloniki Platte** Gyros, Rinderleber, Suvlaki 14,50
97. **Orfeas Platte** Rinderleber, Suvlaki, Suzukaki ^(b), Schweinefilet 15,00
98. **Grill Platte** Gyros, Schnitzel, Suvlaki, Suzukaki ^(b) 16,00
99. **Dias Platte** 18,00
Schweinefilet, Schweine-, Lammkotelett, 2 Suzukakia ^(b) dazu Fetakäse ^(c)
100. **Mykonos Platte** 17,00
Gyros, Lammkotelett, Suvlaki, Schweineschnitzel, Rinderleber
101. **Hellas Platte** 3 Lammkotelett, 2 Suzukakia ^(b), Suvlaki 18,50
102. **Ouzo Platte** Gyros, Suvlaki, Suzukaki ^(b) 15,50
103. **Gyros Platte** Gyros, Suvlaki 15,50
104. **Nikoletta Platte** 18,00
Putenbrust-, Schweinefilet, Schweine-, Lammkotelett, Suvlaki
105. **Spezial Platte** 18,00
Lammkotelett, Schweinekotelett, 2 Suzukakia ^(b), Schweineschnitzel
106. **Kreta Platte** Gyros, 1 Lammfilet, 1 Putenbrustfilet 17,00
107. **Georgios Platte** 19,50
1 Lammsteak, 1 Rumpsteak, 1 Lammfilet mit Kräuterbutter ^(c)

Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.



VOM RIND

	€
111. Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln mit Reis, Tzatziki ^(c) , Pommes frites und Salat ^(d)	14,00
112. Suvlaki 1 Spieß vom Rind mit Reis, Tzatziki ^(c) , Pommes frites und Salat ^(d)	17,50
113. Rumpsteak mit Kräuterbutter^(c) Folienkartoffel mit Tzatziki ^(c) , Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} und Salat ^(d)	20,50
114. Steakplatte 1 Rumpsteak, 1 Lammsteak, 1 Schweinesteak mit Kräuterbutter ^(c) dazu Folienkartoffel mit Tzatziki ^(c) , Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} und Salat ^(d)	22,00

GRILLPLATTEN FÜR 2 PERSONEN

115. Rhodos Platte: 2 Suvlaki, 2 Suzukakia ^(b) , 2 Lammkotelett, Gyros dazu Bauernsalat ^(c) , Pommes frites, Reis und Tzatziki ^(c)	38,00
116. Lammplatte: 6 Lammkoteletts, 2 Lammsteaks, 2 Lammfilet 2 Folienkartoffeln mit Tzatziki ^(c) und Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} und Bauernsalat ^(c)	42,00
117. Kastrá Platte: 2 Schweinefilet, 2 Schnitzel, 2 gefüllte Bifteki ^(b) , Gyros, dazu Bauernsalat ^(c) , Pommes frites, Reis und Tzatziki ^(c)	40,00

GRILLPLATTEN FÜR 4 PERSONEN

118. Meteora Platte: 4 Suvlaki, 4 Schweinefilet, 4 Lammkotelett, Gyros dazu Bauernsalat ^(c) , Pommes frites, Reis, Tzatziki ^(c) und eine 0,75l Flasche Wein	80,00
119. Akropolis Platte 4 St. Rinderleber, 4 Suzukakia, 4 Schweineschnitzel, 4 Schweinekotelett, Gyros dazu Bauernsalat ^(c) , Pommes frites, Reis, Tzatziki ^(c) und eine 0,7 l Flasche Ouzo	88,00

Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

	€
120. Fleischspieß mit Pommes frites, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d)	10,00
121. 2 Schnitzelstücke vom Schwein mit Pommes frites, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d)	10,00
122. Gyros mit Pommes frites, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d)	10,00
123. Bifteki (Hacksteak) ^(b) mit Pommes frites, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d) -mit weißem Käse gefüllt- ^(c)	10,00 10,50
124. Spaghetti mit Hackfleischsauce ^(b)	9,00



GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Die Gerichte von Nr. 125 - 132 auch als Seniorenteller 11,00 €

125. Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter ^(c) Pommes frites, Tzatziki ^(c) , Reis und Salat ^(d)	16,50
126. Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce ^(c) und Käse ^{(c), 2 6} überbacken dazu Pommes frites und Salat ^(d)	17,50
127. Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Sahnesauce ^(c) dazu Pommes frites und Salat ^(d) in der Pfanne serviert	17,50
128. Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Champignon-Sahnesauce ^(c) dazu Pommes frites und Salat in der Pfanne serviert	17,50
129. Putenbrustfilet mit Kräuterbutter ^(c) Pommes frites, Tzatziki ^(c) , Reis und Salat ^(d)	16,50
130. Putenbrustfilet mit Metaxasauce ^(c) und Käse ^{(c), 2 6} überbacken dazu Pommes frites und Salat ^(d)	17,50
131. Putenbrustfilet mit Champignon-Sahnesauce ^(c) dazu Pommes frites und Salat ^(d) in der Pfanne serviert	17,50
132. Putenbrustfilet mit Knoblauch-Champignon-Sahnesauce ^(c) dazu Pommes frites und Salat ^(d) in der Pfanne serviert	17,50
134. Putenbrustfilet gefüllt mit Fetakäse dazu Pommes frites, Reis, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d)	18,50

Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.



ÜBERBACKENES

serviert mit Pommes frites und Salat^(d)

	€
135. Gyros mit Metaxasauce^(c) und Käse ^{(c),2,6} überbacken	16,50
136. 3 Schweinesteaks mit Metaxasauce ^(c) und Käse ^{(c),2,6} überbacken	16,00
137. 3 Suzukakia^(b) mit Metaxasauce ^(c) und Käse ^{(c),2,6} überbacken	15,00
138. 2 Suvlaki mit Metaxasauce ^(c) und Käse ^{(c),2,6} überbacken	17,00
139. Schweinefilet mit Metaxasauce ^(c) und Käse ^{(c),2,6} überbacken	18,00



UNSERE PFÄNNCHENGERICHTE

- IN DER PFANNE SERVIERT -

Die Gerichte von Nr. 135 -142 auch als Seniorenteller 11,00 €

140. Gyros Pfännchen in Champignon-Sahnesauce ^(c) , dazu Pommes frites und Salat ^(d)	16,50
141. 3 Schweinesteaks in Champignon-Sahnesauce ^(c) , dazu Pommes frites und Salat ^(d)	16,00
142. Schweinefilet in Champignon-Sahnesauce ^(c) , dazu Pommes frites und Salat ^(d)	17,50

Allergikerinfo - Sahnesauce/Metaxasauce
glutenfrei, enthält Milchzucker & Eiweiß

a = Weizen, b = Ei, c = Milch, d = Senf, e = Sellerie, f = Soja





FISCHGERICHTE

	€
145. Frische Kalamaris ^(a) (Tintenfisch) mit Gemüsebeilage, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d)	18,50
146. Garnelen mit Schale dazu Gemüsebeilage, Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} , Knoblauchsauce ^(c) und Salat ^(d)	20,00
147. Garnelen-Spieße vom Grill dazu Gemüsebeilage, Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} , Knoblauchsauce ^(c) und Salat ^(d)	20,00
148. Garnelen Saganaki mit Fetakäse ^(c) , Gemüsebeilage, Brot ^{(a)(b)(c)} und Salat ^(d)	20,00
149. Ganze Dorade vom Grill oder Doradenfilet mit Gemüsebeilage und Salat ^(d)	21,50
150. Seezungenfilet ^(a) mit Gemüsebeilage und Salat ^(d)	18,50
152. Sardinen ^(a) mit Gemüsebeilage und Salat ^(d)	15,50
153. Fischplatte für 2 Personen 1 Dorade, Garnelen, Kalamaris ^(a) , Tintenfischbeine, Sardinen ^(a) , und Seezungenfilet ^(a) dazu Gemüsebeilage, gemischter Salat ^(d) und 0,5l Wein	62,00
154. Fischplatte für 1 Person 2 Garnelen, 1 Seezungenfilet ^(a) , 1 Doradenfilet, 1 Kalamari ^(a) , Sardinen ^(a) , Tintenfischbeine, Gemüsebeilage, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d)	23,50
155. Loup de Mer (Wolfsbarsch) mit Gemüsebeilage und Salat ^(d)	21,00

NOCH KEIN PASSENDES GESCHENK FÜR EINEN GEBURTSTAG,
 EINE VERLOBUNG, FÜR EINE HOCHZEIT ODER EINE FEIER?
 VERSCHENKEN SIE MIT **UNSEREM GUTSCHEIN** EIN PAAR
 GEMÜTLICHE STUNDEN MIT LECKEREN GERICHTEN,
 WEINEN & SPIRITUOSEN.

BIERE VOM FASS^(a)

		€		€
Holsten Pilsener	0,3 l	3,90	0,4 l	4,90
Alsterwasser weiß oder rot	0,3 l	3,90	0,4 l	4,90
Duckstein	0,3 l	4,20	0,5 l	5,80



FLASCHENBIERE^(a)

Malzbier	0,33 l	3,50
Hefeweizen hell, dunkel, kristall	0,5 l	5,00
Holsten Alkoholfrei	0,33 l	3,50
Duckstein (Weizen)	0,5 l	5,50
Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,00
Mythos	0,33 l	3,00



GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

			€
Ouzo	38% vol.	2 cl	3,70
Metaxa ^{2*****}	38% vol.	2 cl	4,50
Metaxa ^{2*****}	40% vol.	2 cl	5,50
Metaxa ² 40 Jahre alt	40% vol.	2 cl	7,00
Metaxa ² Reserve	40% vol.	2 cl	9,00
Ouzo Flasche 0,7 l	38% vol.		32,00
Tsipouro	44% vol.	2 cl	4,50



SEKT

Sekt	Fl. 0,20 l	11,00
Flasche Sekt	Fl. 0,75 l	21,00



APERITIF

Martini Bianco	35% vol.	4 cl	5,00
----------------	----------	------	------

BITTERE

Fernet Branca	40% vol.	2 cl	3,00
Jägermeister	37,5% vol.	2 cl	3,00
Ramazzotti	30% vol.	4 cl	5,00

LONGDRINKS

			€
Bacardi Cola ^{1 2}	40% vol.	4 cl	10,00
Vodka Lemon ³	40% vol.	4 cl	10,00
Gin Lemon ³	38% vol.	4 cl	10,00
Whisky Cola ²	25% vol.	4 cl	10,00
Campari Orange ²	17% vol.	4 cl	10,00





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	€	€
Pepsi Cola ^{1,2}	3,00	4,60
Pepsi Zero ^{1,2,4,5,7}	3,00	4,60
Schwip Schwap Orange ² (Mirinda)	3,00	4,60
7Up	3,00	4,60
Schwip Schwap ^{1,2}	3,00	4,60
Apfelschorle	3,50	5,20
Mineralwasser	Fl. 0,25l	3,00
Mineralwasser	Fl. 0,75l	8,00
Schweppes Ginger Ale ¹	Fl. 0,2l	3,50
Schweppes Bitter Lemon ³	Fl. 0,2l	3,50
Stilles Wasser	Fl. 0,25l	3,00
Stilles Wasser	Fl. 0,75l	6,50

FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft	Fl. 0,2l	4,00
Orangensaft	Fl. 0,2l	4,00
Kirschnektar	Fl. 0,2l	4,00
Traubensaft	Fl. 0,2l	4,00
Bananennektar	Fl. 0,2l	4,50
Ki-Ba (2 x Fl. 0,2l)	0,4l	6,50

ORIGINAL GRIECHISCHE KAFFEESORTEN

Mokka	4,00
Nes Kaffee (wird warm getrunken)	4,00
Nes Kaffee Frappé (wird kalt getrunken)	4,00



GRIECHISCHE HAUSWEINE

- OFFEN -

ROTWEINE

	Glas	Karaffe	Karaffe	
	0,2l	0,25l	0,5l	€
lieblich	5,00	6,50	11,00	
halbtrocken	5,00	6,50	11,00	
trocken	5,00	6,50	11,00	
Likörwein	5,00	6,50	11,00	

WEIßWEINE

	Glas	Karaffe	Karaffe	
	0,2l	0,25l	0,5l	€
lieblich	5,00	6,50	11,00	
halbtrocken	5,00	6,50	11,00	
Harzwein Retsina	5,00	6,50	11,00	
trocken	5,00	6,50	11,00	
Likörwein	5,00	6,50	11,00	
Roséwein	5,00	6,50	11,00	
Weinschorle		5,50		

1/4 L Wein mit Mineralwasser gemischt

Flasche 0,5l €

Mostra Weiß -trocken- 12,00

Dieser Weißwein besticht mit seiner leuchtend zitronengrünen Farbe und mit seinem einzigartigen Aroma von Zitrone, Limette, Pfirsich und Zitronenblüte.

Mostra Rot -trocken- 12,00

Ein eleganter trockener Rotwein mit fruchtigen Aromen nach Kirschen und Sauerkirschen mit leichten Tönen von Vanille und Kaffee auf.

Mostra Rosé -lieblich- 12,00

Ein rundum gelungener weicher lieblicher Roséwein. Die Cuvée aus Muscat und Merlot weist fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren mit leichten Tönen von Karamell und Rosenblättern auf.

Mostra Weiß -lieblich- 12,00

Imiglykos Mostra weiß mit heller zitronengrüner Farbe und Aromen von Zitrone, Limette, Pfirsich sowie Zitronenblüte. Am Gaumen ist er aromatisch, dick, mit angenehmer Süße.



Alle Weine
enthalten
Sulfite

GRIECHISCHE FLASCHENWEIN

ROT 0,75l €

Imiglikos -lieblich- 16,00

Qualitätswein aus dem sonnigen Ursprungsland Griechenland. Tiefrot in der Farbe mit jodfarbigen Nuancen. Im Duft würzig mit Waldbeeren-Aroma. Lieblich und reichvoll im Geschmack.

Makedonikos -halbtrocken- 17,00

Topikos Rotwein aus Makedonia. Gekeltert aus den Rebsorten Xinomavro und Moscomavro. Kräftiges Rot im Auge, Aromen roter Waldfrüchte in der Nase mit angenehmen Geschmack.

Checkmate Agiorgitiko -trocken- 18,00

Rotwein vom Weinberg Nemea. Die frische Ausgabe zeichnet sich durch eine leuchtend violette Farbe, den Duft von reifen roten Früchten, Beeren, Kirschtorte und weichen Tanninen aus.

ROSÉ 0,75l €

Makedonikos rosé -halbtrocken- 17,00

Topikos Rosé Wein aus Makedonia. Gekeltert aus der edlen Traubensorte Xinomavro. Halbtrocken und weich im Geschmack.

WEIß 0,75l €

Malagousia -trocken- 26,00

Der Malagousia Single Vineyard der Domaine Costa Lazaridi ist die neueste Kreation des Weinguts. Ein Wein mit wunderschöner Aromatik und hoher Komplexität in der Nase. Typischer Duft von Birnen, Aprikosen und Blumen

Checkmate Moschofilero -trocken- 18,00

Die Farbe ist leuchtend gelb, mit aromatischen Noten von Blumen und Jasmin, knackiger Säure und einem langen zitronigen Nachgeschmack.

Retsina -Harzwein- 16,00

Ein ureigener griechischer Wein, der im Sinne einer 3000-jährigen Weinbautradition nach traditioneller Methode hergestellt wird. Mit einer traditionellen Harznote im Duft und Geschmack.

Imiglikos -lieblich- 16,00

Qualitätswein aus dem sonnigen Ursprungsland Griechenland. Leuchtende gelbe Farbe.

Makedonikos -halbtrocken- 17,00

Topikos Wein von Makedonia in Nordgriechenland, aus dem Rebsorten Roditis und Zoumiatis. Helle Früchte im Duft, vollmundig im Geschmack.



Hifi
Satellit
Digital
TV-BODEIT

Fred Bodeit, Elektrohandwerksmeister,
staatl. gepr. Techniker



Wir halten für Sie immer gute
Angebote bereit !

GÜNSTIG

Neugeräte u. gebrauchte Farb-TV s

- Farb-TV s
- DVD
- Satellitenanlagen
Reparaturen und Wartung
- Videoanlagen
- Wertgarantie

Sandfeld 7 • 23626 Ratekau
Tel.: 045 04 - 7 87 00

Zusatzstoffe:

- 1) koffeinhaltig, 2) mit Farbstoff,
3) chininhaltig, 4) mit Süßstoff,
5) mit Antioxydationsmittel,
6) mit Konservierungsstoffe
100 ml= 1,1 KJ (=0,26 kcal),
7) Phenylalaninquelle,
8) mit Geschmacksverstärker
* Käse in Salzlake aus Kuhmilch

Allergikerinfo:

Sahnesauce/Metaxasauce glutenfrei,
enthält Milchzucker & Eiweiß
a = Weizen, b = Ei, c = Milch
d = Senf, e = Sellerie, f = Soja

ROSENSTR. 2 • 23626 RATEKAU • TEL.: 04504/71 48 00 • WWW.TAVERNE-HELLAS.COM

