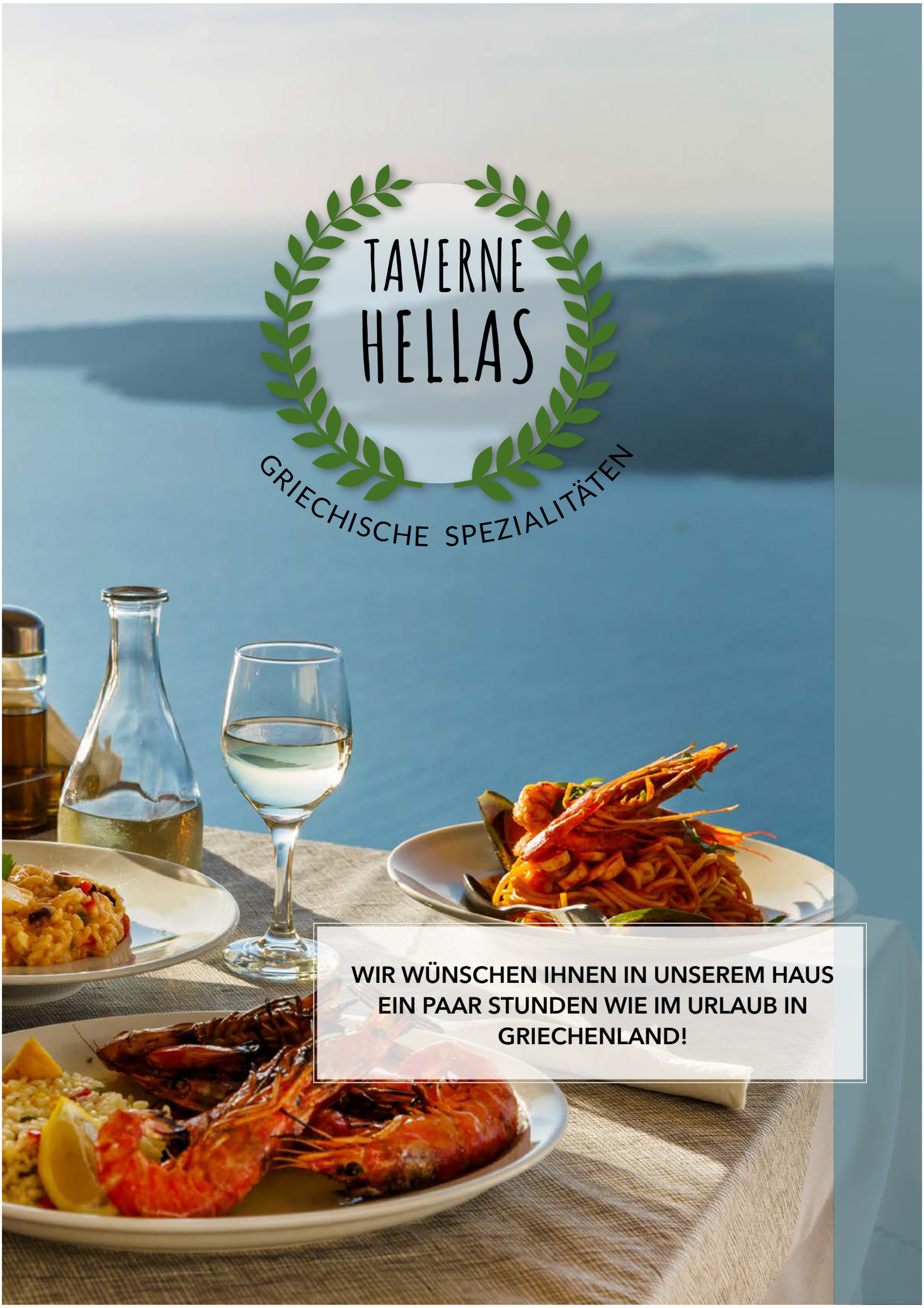


TAVERNE HELLAS

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

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

20 JAHRE
Taverne Hellas

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 , Küchenschluss ca. 21:00 Uhr
Sonntag 11.30 - 14.00 Uhr, Küchenschluss ca. 13:30 Uhr
17.00 - 21.30 Uhr, Küchenschluss ca. 20:30 Uhr

Montag Ruhetag

Bitte beachten Sie, dass unsere Küche evtl. auch früher schließt.

Alle Preise inkl. MwSt und Bedienung

Sie suchen noch ein passendes Geschenk ?
Verschenken Sie mit unserem Gutschein ein paar gemütliche Stunden

Vorspeisen

Alle Vorspeisen mit Brot [a] [b] [c] serviert

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

Suppen

		€
21.	**Griech. Bohnensuppe + Fleisch** 8(a)(e)	**6,00**
22.	**Tomatensuppe**[2(a)(e)]	**6,00**
23.	**Zwiebelsuppe**[(e)(f)]	**6,00**

Salate

Alle Salate[(d)] von 29 bis 33 mit Brot [(a)(b)(c)]

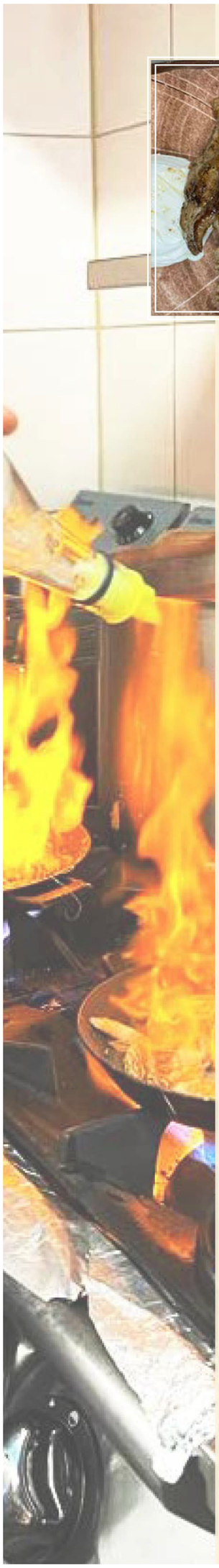
		€
29.	**Salat mal anders** Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Krautsalat, Karotten, Oliven[12], Peperoni[6], Weinblätter, Fetakäse[(c)] und Putenstreifen mit Dressing[(d)] a la Chef	**14,00**
30.	**Bauernsalat nach griechischer Art** mit Tomaten, Gurken, Peperoni[6], Oliven[12], Zwiebeln, Krautsalat, Fetakäse[(c)] und Essig-Öl-Dressing	**12,00**
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	**16,00**
32.	**Bunter Salat** grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Fetakäse[(c)], Peperoni[6], Oliven[12] und Krautsalat	**12,00**
33.	**Gemischter Salat** grüner Salat mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Peperoni[6], Oliven[12], Krautsalat und Zwiebeln	**13,50**
34.	**Krautsalat**	**5,00**
35.	**Tomatensalat**	**5,00**
37.	**Vorspeisensalat** mit Dressing[(d)]	**5,00**

Beilagen

40.	**Pommes Frites**[a] Ketchup[6]/Mayonnaise[6,a]	**4,50**
41.	**Reis**	**4,50**
42.	**Dicke Bohnen,Tomatensauce** 2(f)(e)	**6,00**
43.	**Grüne Bohnen,Tomatensauce**	**6,00**
44.	**Auberginen, Tomatensauce**	**6,00**
45.	**Folienkartoffel** mit Tzatziki[(c)]	**5,50**
46.	**Gebratene Champignons** mit Zwiebeln	**7,00**

Saucen[(c)] je 5,00€

50. Pikante Metaxasauce
51. Metaxasauce natur
53. Knoblauchsauce



AUS DEM BACKOFEN

Lammkeule ohne Knochen

		€
60.	**Lammkeule** mit grünen Bohnen, Tomatensalat und Brot[(a)(b)(c)]	**20,00**
61.	**Lammkeule** mit dicken Bohnen, Tomatensalat und Brot[(a)(b)(c)]	**20,00**
62.	**Lammkeule** mit Auberginen, Tomatensalat und Brot[(a)(b)(c)]	**20,00**

GRILL-SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

70.	**Lammkotelett (5 Stück)** mit Tzatziki[(c)], Reis, Pommes frites und Salat[(d)]	**22,00**
71.	**Lammsteak** mit Kräuterbutter[(c)] dazu Folienkartoffel mit Tzatziki[(c)], Knoblauchbrot[(a)(b)(c)] und Salat[(d)]	**23,50**
72.	**Lammfilet** dazu Folienkartoffel mit Tzatziki[(c)], Knoblauchbrot[(a)(b)(c)] und Salat[(d)]	**24,50**
73.	**Lammplatte** 1 Lammfilet, 1 Lammsteak, 3 Lammkoteletts dazu Tzatziki[(c)], Reis, Pommes frites und Salat[(d)]	**23,50**

Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.

GRILL-SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

serviert mit Tzatziki [c], Reis, Pommes frites und Salat [d]

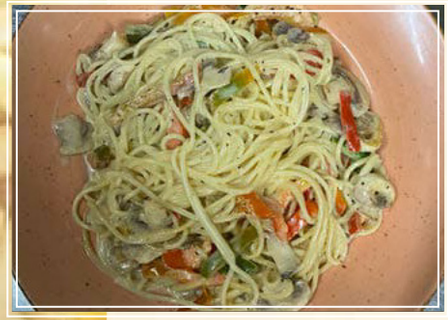
		€
75.	**Gyros**	**16,80**
76.	**Gyros Pita**[a][b][c]	**14,00**
77.	**Suvlaki** 2 Fleischspieße	**17,50**
78.	**Suvlaki** gefüllt mit weißem Käse[c],*, Paprikastücke und oben drauf Paprika, Champignons und Zwiebeln	**19,50**
79.	**Suvlaki** 1 Riesen-Spieß nach griechischer Art zubereitet, mit fünf verschiedenen Fleischsorten	**21,00**
80.	**Bifteki** Hacksteak[b] gefüllt mit weißem Käse[c],*, Paprikastücke	**17,00**
83.	**Suzukakia Smirnäika** Hackbällchen[b] in Tomatensauce, Knoblauch, Champignons, dazu Pommes frites, Brot[a][b][c] und Salat	**18,50**

SCHWEINEFILETS

... MAL ANDERS

dazu Tzatziki[c], Reis, Pommes frites und Salat[d]

85.	**Schweinefilet** gefüllt mit Paprika und weißem Käse[c],*	**19,00**
86.	**Schweinemedaillons** (4 Stück) mit Kräuterbutter [c]	**18,00**
88.	**Schweinefilet** mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Käse[c]2 6 überbacken	**20,50**
89.	**Exochiko,** Schweinefilet nach griechischer Art mit Fetakäse[c], in der Pfanne serviert	**21,50**



SPAGHETTI-SPEZIALITÄTEN [a] [b] [c]

		€
90.	**Spaghetti mit Hackfleischsauce** [b]	12,00
92.	**Spaghetti mit Tomaten-Sahnesauce** [c], Champignons, Zwiebeln, Paprika u. Käse[2 6] überbacken	13,00
93.	**Spaghetti mit Garnelen** (ohne Schale) Zwiebeln, Paprika, Champignons in Sahnesauce [c] & Brot [a][b][c]	15,00

SPEZIALITÄT DES HAUSES

95.	**Mousaka** Kartoffeln-Auberginen-Hackauflauf, mit Bechamelsauce [a][b][c] überbacken dazu Fetakäse [c], Salat [d] und Brot [a][b][c]	17,50

GRILLSPEZIALITÄTEN DES HAUSES

serviert mit Tzatziki [c], Reis, Pommes frites und Salat [d]

96.	**Thessaloniki Platte** Gyros, Rinderleber, Suvlaki	16,00
97.	**Orfeas Platte** Rinderleber, Suvlaki, Suzukaki [b], Schweinefilet	16,50
98.	**Grill Platte** Gyros, Schnitzel, Suvlaki, Suzukaki [b]	18,50
99.	**Dias Platte** Schweinefilet, Schweine-, Lammkotelett, 2 Suzukakia [b] dazu Fetakäse [c]	21,00
100.	**Mykonos Platte** Gyros, Lammkotelett, Suvlaki, Schweineschnitzel, Rinderleber	19,50
101.	**Hellas Platte** 3 Lammkotelett, 2 Suzukakia [b], Suvlaki	22,00
102.	**Ouzo Platte** Gyros, Suvlaki, Suzukaki [b]	18,00
103.	**Gyros Platte** Gyros, Suvlaki	17,00
104.	**Nikoletta Platte** Putenbrust-, Schweinefilet, Schweine-, Lammkotelett, Suvlaki	22,00
105.	**Spezial Platte** Lammkotelett, Schweinekotelett, 2 Suzukakia [b], Schweineschnitzel	21,00
106.	**Kreta Platte** Gyros, 1 Lammfilet, 1 Putenbrustfilet	19,00
107.	**Georgios Platte** 1 Lammsteak, 1 Rumpsteak, 1 Lammfilet mit Kräuterbutter [c]	23,00

Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.

VOM RIND

	€
111. Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln mit Reis, Tzatziki[(c)], Pommes frites und Salat[(d)]	**16,00**
112. Suvlaki 1 Spieß vom Rind mit Reis, Tzatziki[(c)], Pommes frites und Salat [(d)]	**21,00**
113. Rumpsteak mit Kräuterbutter[(c)] Folienkartoffel mit Tzatziki[(c)], Knoblauchbrot[(a)(b)(c)] und Salat[(d)]	**24,00**
114. Steakplatte 1 Rumpsteak, 1 Lammsteak, 1 Schweinesteak mit Kräuterbutter[(c)] dazu Folienkartoffel mit Tzatziki[(c)], Knoblauchbrot[(a)(b)(c)] und Salat[(d)]	**25,00**

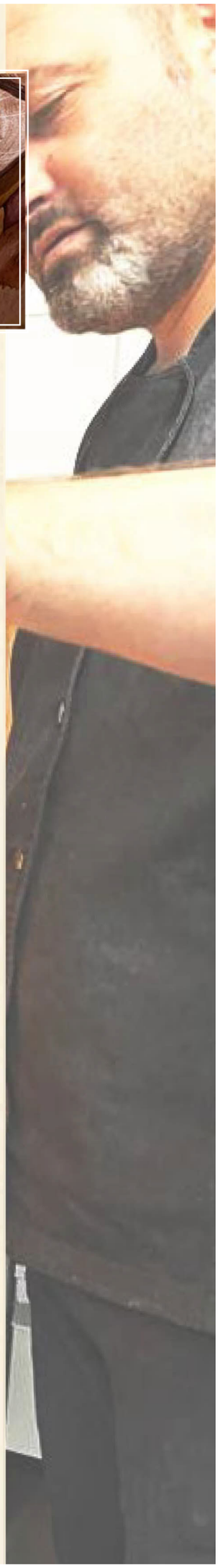
GRILLPLATTEN FÜR 2 PERSONEN

115. Rhodos Platte: 2 Suvlaki, 2 Suzukakia[(b)], 2 Lammkotelett, Gyros dazu Bauernsalat[(c)], Pommes frites, Reis und Tzatziki [(c)]	**42,00**
116. Lammplatte: 6 Lammkoteletts, 2 Lammsteaks, 2 Lammfilet 2 Folienkartoffeln mit Tzatziki[(c)] und Knoblauchbrot[(a) (b) (c)] und Bauernsalat [(c)]	**46,00**
117. Kastra Platte: 2 Schweinefilet, 2 Schnitzel, 2 gefüllte Bifteki[(b)], Gyros, dazu Bauernsalat[(c)], Pommes frites, Reis und Tzatziki[(c)]	**44,00**

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	**90,00**
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	**100,00**

Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

	€
120. Fleischspieß mit Pommes frites, Tzatziki[c] und Salat[d]	**11,50**
121. 2 Schnitzelstücke vom Schwein mit Pommes frites, Tzatziki[c] und Salat[d]	**11,50**
122. Gyros mit Pommes frites, Tzatziki[c] und Salat[d]	**11,50**
123. Bifteki (Hacksteak)[b] mit Pommes frites, Tzatziki[c] und Salat[d]	**11,50**
-mit weißem Käse gefüllt-[c]	**12,00**
124. Spaghetti mit Hackfleischsauce[b]	**10,00**

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Die Gerichte von Nr. 125 - 132 auch als Seniorenteller 13,00 €

125. Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter[c] Pommes frites, Tzatziki[c], Reis und Salat[d]	**19,50**
126. Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce[c] und Käse[c, 2 6] überbacken dazu Pommes frites und Salat[d]	**20,50**
127. Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Sahnesauce[c] dazu Pommes frites und Salat[d] in der Pfanne serviert	**20,00**
128. Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Champignon-Sahnesauce[c] dazu Pommes frites und Salat in der Pfanne serviert	**20,00**
129. Putenbrustfilet mit Kräuterbutter[c] Pommes frites, Tzatziki[c], Reis und Salat[d]	**19,50**
130. Putenbrustfilet mit Metaxasauce[c] und Käse[c, 2 6] überbacken dazu Pommes frites und Salat[d]	**20,50**
131. Putenbrustfilet mit Champignon-Sahnesauce[c] dazu Pommes frites und Salat[d] in der Pfanne serviert	**20,00**
132. Putenbrustfilet mit Knoblauch-Champignon-Sahnesauce[c] dazu Pommes frites und Salat[d] in der Pfanne serviert	**20,00**
134. Putenbrustfilet gefüllt mit Fetakäse dazu Pommes frites, Reis, Tzatziki[c] und Salat[d]	**21,00**

Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.

ÜBERBACKENES

serviert mit Pommes frites und Salat[d]

	€
135. Gyros mit Metaxasauce [c] und Käse [c] 2 6 überbacken	**19,00**
136. 3 Schweinesteaks mit Metaxasauce [c] und Käse[c],2 6 überbacken	**18,50**
137. 3 Suzukakia[b] mit Metaxasauce[c] und Käse [c],2 6 überbacken	**17,50**
138. 2 Suvlaki mit Metaxasauce[c] und Käse[c], 2 6 überbacken	**19,50**
139. Schweinefilet mit Metaxasauce [c] und Käse[c],2 6 überbacken	**20,50**

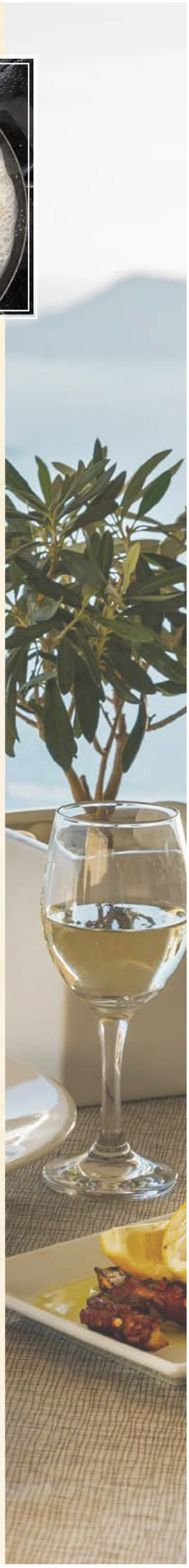
UNSERE PFÄNNCHENGERICHTE

- IN DER PFANNE SERVIERT -

Die Gerichte von Nr. 135 -142 auch als Seniorenteller 13,00 €

140. Gyros Pfännchen in Champignon-Sahnesauce[c], dazu Pommes frites und Salat[d]	**19,00**
141. 3 Schweinesteaks in Champignon-Sahnesauce[c], dazu Pommes frites und Salat[d]	**18,50**
142. Schweinefilet in Champignon-Sahnesauce[c], dazu Pommes frites und Salat[d]	**20,50**

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]	**20,00**
146. Garnelen mit Schale dazu Gemüsebeilage, Knoblauchbrot [a][b][c], Knoblauchsauce[c] und Salat [d]	**23,00**
147. Garnelen-Spieße vom Grill dazu Gemüsebeilage, Knoblauchbrot[a][b][c], Knoblauchsauce[c] und Salat[d]	**24,00**
148. Garnelen Saganaki mit Fetakäse[c], Gemüsebeilage, Brot[a][b][c] und Salat[d]	**23,00**
149. Ganze Dorade vom Grill oder Doradenfilet mit Gemüsebeilage und Salat[d]	**24,00**
150. Seezungenfilet[a] mit Gemüsebeilage und Salat[d]	**20,00**
152. Sardinen[a] mit Gemüsebeilage und Salat[d]	**16,00**
154. Fischplatte für 1 Person 2 Garnelen, 1 Seezungenfilet[a], 1 Doradenfilet, 1 Kalamari[a] , Sardinen[a] , Tintenfischbeine, Gemüsebeilage, Tzatziki[c] und Salat[d]	**27,00**
155. Loup de Mer (Wolfsbarsch) mit Gemüsebeilage und Salat[d]	**24,50**

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	**4,00**	0,4 l	**5,20**
Alsterwasser weiß oder rot	0,3 l	**4,00**	0,4 l	**5,20**
Duckstein	0,3 l	**4,50**	0,5 l	**6,10**

Flaschenbiere[a]

Malzbier	0,33 l	**3,50**
Hefeweizen hell, dunkel, kristall	0,5 l	**6,00**
Holsten Alkoholfrei	0,33 l	**4,00**
Duckstein (Weizen)	0,5 l	**6,00**
Weizen Alkoholfrei	0,5 l	**6,00**
Mythos	0,33 l	**3,50**

Griechische Spirituosen

			€
Ouzo	38% vol.	2cl	**4,00**
Metaxa²*****	38% vol.	2cl	**5,00**
Metaxa²*******	40% vol.	2cl	**7,00**
Metaxa² 40 Jahre alt	40% vol.	2cl	**9,00**
Metaxa² Reserve	40% vol.	2cl	**11,00**
Ouzo Flasche 0,7 l	38% vol.		**35,00**
Tsipouro	44% vol.	2cl	**6,00**

Sekt

Sekt	Fl. 0,20 l	**12,00**
Flasche Sekt	Fl. 0,75 l	**23,00**

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

	€ 0,2 l	€ 0,4 l
Pepsi Cola[1 2]	**4,00**	**5,00**
Pepsi Zero[1 2 4 5 7]	**4,00**	**5,00**
Schwip Schwap Orange[2] (Mirinda)	**4,00**	**5,00**
7Up	**4,00**	**5,00**
Schwip Schwap[1 2]	**4,00**	**5,00**
Apfelschorle	**5,00**	**6,00**
Mineralwasser	Fl. 0,25l	**4,00**
Mineralwasser	Fl. 0,75l	**9,00**
Schweppes Ginger Ale[1]	Fl. 0,2l	**4,00**
Schweppes Bitter Lemon[3]	Fl. 0,2l	**4,00**
Stilles Wasser	Fl. 0,25l	**4,00**
Stilles Wasser	Fl. 0,75l	**8,00**

Fruchtsäfte

Apfelsaft	Fl. 0,2l	**5,00**
Orangensaft	Fl. 0,2l	**5,00**
Kirschnektar	Fl. 0,2l	**5,00**
Traubensaft	Fl. 0,2l	**5,00**
Bananennektar	Fl. 0,2l	**6,00**
Ki-Ba (2 x Fl. 0,2l)	0,4l	**7,50**

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 0,2l	Karaffe 0,25l	Karaffe 0,5l €
lieblich	**6,00**	**7,50**	**13,50**
halbtrocken	**6,00**	**7,50**	**13,50**
trocken	**6,00**	**7,50**	**13,50**
Likörwein	**6,00**	**7,50**	**13,50**

Weißweine	0,2l	0,25l	0,5l €
lieblich	**6,00**	**7,50**	**13,50**
halbtrocken	**6,00**	**7,50**	**13,50**
Harzwein Retsina	**6,00**	**7,50**	**13,50**
trocken	**6,00**	**7,50**	**13,50**
Likörwein	**6,00**	**7,50**	**13,50**
Roséwein	**6,00**	**7,50**	**13,50**
Weinschorle		**7,50**	

1/4 L Wein mit Mineralwasser gemischt

Flasche 0,5l €

Mostra Weiß *-trocken-* **13,50**
Dieser Weißwein besticht mit seiner leuchtend zitronengrünen Farbe und mit seinem einzigartigen Aroma von Zitrone, Limette, Pfirsich und Zitronenblüte.

Mostra Rot *-trocken-* **13,50**
Ein eleganter trockener Rotwein mit fruchtigen Aromen nach Kirschen und Sauerkirschen mit leichten Tönen von Vanille und Kaffee auf.

Mostra Rosé *-lieblich-* **13,50**
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-* **13,50**
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.

Rot *-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* €

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.

Weiss *-halbtrocken-* **17,00**
Topikos Wein von Makedonia in Nordgriechenland, aus dem Rebsorten Roditis und Zoumiatis. Helle Früchte im Duft, vollmundig im Geschmack.

Aperitif

Aperol Spritz	11% vol.	**8,00 €**
Wild Berry Lillet	17% vol.	**8,00 €**

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),) Phenyalaninquelle, 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
Bildquelle: stock.adobe.com (253354120), pixabay.com/de, www.freepik.com

Rosenstr. 2 • 23626 Ratekau • Tel.: 04504/ 71 48 00 • www.taverne-hellas.com