



RHODOS

RHODOS

Dein Grieche in Leinburg

Starte Richtig

Entdecken Sie die Tradition des Aperitifs im Restaurant Rhodos in Hallstadt!

Die Tradition, vor dem Essen einen Drink zu genießen, stammt aus Südeuropa und hat ihren Ursprung in Italien. Obwohl der Aperitif in Deutschland noch nicht lange Tradition hat, ist er bei uns fest etabliert. Das Wort "Aperitif" wurde im 19. Jahrhundert aus dem Französischen übernommen und ins Deutsche eingeführt.

Bereits im 16. Jahrhundert existierte ein ähnlicher Begriff: "Aperitivus" aus dem Mittellateinischen, abgeleitet von "aperire" (öffnen), war ein medizinischer Terminus für ein öffnendes, abführendes Heilmittel.

Der Aperitif hat zwei Hauptfunktionen: Er regt den Appetit an und bereitet den Magen auf die kommende Mahlzeit vor. Zudem erfüllt er eine soziale Funktion, indem er die Zeit bis zur Vorspeise überbrückt oder das Warten auf alle Gäste verkürzt.

Genießen Sie diese schöne Tradition bei uns im Restaurant Rhodos und lassen Sie sich auf einen unvergesslichen kulinarischen Abend einstimmen!



APEROL SPRITZ

Prosecco, Orangenscheibe & Soda-Wasser

0,25l 6,90

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco & Soda-Wasser

0,25l 6,90

HUGO

Holunderblütensirup,

Prosecco, Marokkanische Minze & Soda-Wasser

0,25l 6,90

LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Wild Berry & Waldfrüchte

0,25l 6,90

OUZO SPRITZ

Mit Eis & Zitrone

0,25l 5,80

SARTI LEMON

Mit Bitter Lemon, Limette & Eis

0,25l 6,90

MOET & CHANDON ICE

0,75l 120,00

IMPERIAL MOET & CHANDON

0,75l 100,00

PROSECCO FLASCHE

0,75l 38,00

Kalte Vorspeisen

	€
1. ZAZIKI Hausgemacht, serviert mit Weißbrot	5,9
2. TARAMAS Hausgemachte Fischrogencreme, serviert mit Weißbrot	6,2
3. TIROSALATA Griechischer Schafskäsesalat, leicht pikant	6,2
4. OLIVEN & PEPERONI Hochwertige griechische Kalamata Oliven und Peperoni mariniert mit Olivenöl und Essig	5,9
5. OKTOPUSSALAT Zartes Fleisch aus Mittelmeerkraaken mit Knoblauch und frischen Paprikastreifen mariniert mit Weißwein & Essig-Öl-Dressing, serviert mit Brot	10,9

Warme Vorspeisen

	€
7. PITA FETA Griechisches Fladenbrot serviert mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Feta-Käse	6,9
8. KNOBLAUCHKARTOFFELN Kartoffel aus dem Backofen übergossen mit feiner Knoblauchsauce	7,9
10. KNOBLAUCHBROT Knusprig gegrilltes Knoblauchbrot	5,5
11. GREEK BRUSCHETTA Knuspriges Weißbrot mit Schafskäse, Peperoni, Tomaten & Oliven	7,9
12. PEPERONI Leicht scharfe Peperoni vom Grill abgeschmeckt mit Knoblauch	6,2
13. DOLMADAKIA Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch & Reis	7,2
14. DICKE BOHNEN Gigantes aus dem Backofen abgeschmeckt mit Schafskäse	7,5
15. AUBERGINEN & ZUCCHINI Gebacken, mit Zaziki, dazu Brot	8,5
16. KREBSE Gebacken mit Remouladensoße	8,5
17. SAGANAKI Goldbraun gebackener Feta-Käse mit hausgemachten Tomaten-Marmeladen-Dip	8,9
18. FETA-KÄSE VOM BACKOFEN Aus dem Backofen, mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Oliven und Knoblauch	9,5
19. SCHAFSKÄSE „RHODOS“ Panierter Feta-Käse auf Rucolabett abgeschmeckt mit Honig & Sesam	9,9
20. OKTOPUS VOM GRILL Zarte Oktopuskraake abgeschmeckt mit Olivenöl und frischen Kräutern	16,9
21. GAMBAS OUZO & FETA Garnelen aus der Pfanne, in feiner Tomaten-Fetasauce mit Zitrone und Oliven, mit Ouzo flambiert	14,9
22. VORSPEISENPLATTE Eine Variation aus den kalten und warmen Vorspeisen	

Für 1 Person	13,5
Für 2 Personen	24,0
Für 4 Personen	44,0

Suppe

HAUSGEMACHTE FRISCHE TAGESUPPE
FRAGEN SIE UNS DANACH! 5,9

Salate

	€
30. BAUERN Salat Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Schafskäse in Olivenöl-Dressing	10,9
31. Salat - Hühnerbrust Knackiger Salat mit zarten Hühnerbruststreifen, Tomaten, Gurken, Paprika, dazu Croutons und Balsamico-Olivenöl-Dressing	14,5
32. Salat - Saganaki Knackiger Salat mit knusprig gebackenem Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, dazu Croutons und Balsamico-Olivenöl-Dressing	14,0
33. Salat - Riesengarnelen Knackiger Salat mit knusprig gebackenem Riesengarnelen, Tomaten, Gurken, Paprika, dazu Croutons und Balsamico-Olivenöl-Dressing	16,9
34. Beilagensalat Griechischer Bauernsalat nach Art des Hauses	4,5

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND
denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.

- Epikur

Kindergerichte

FÜR KINDER UNTER 14 JAHREN

	€
40. KINDER GYROS serviert mit Pommes Frites	8,9
41. KINDER SUVLAKI serviert mit Pommes Frites	8,9
42. KINDER KALAMARI serviert mit Pommes Frites	9,9
43. KINDER SCHNITZEL „WIENER ART“ serviert mit Pommes Frites	8,9

Extra Beilagen

	€
45. POMMES FRITES	4,0
46. SÜSSKARTOFFELN	4,5
47. TOMATENREIS	3,5
48. PITABROT	2,5
49. METAXASAUCE	4,5

Die Ouzo Geschichte - Ein Hauch von Griechenland

ERLEBEN SIE GRIECHENLAND AUF IHREM TELLER!

€
20,0

Genießen Sie den unvergleichlichen Ouzo of Plomari (200 ml) in perfekter Kombination mit einer Variation aus köstlichen kalten und warmen Vorspeisen.

Tauchen Sie ein in die Vielfalt griechischer Aromen und lassen Sie sich von dieser besonderen Komposition in die Welt des mediterranen Genusses verführen – für nur 20 €.

SPÜREN SIE DAS LEBENSGEFÜHL GRIECHENLANDS BEI JEDEM BISSEN UND JEDEM SCHLUCK!

DEINE PERFEKTE FEIER!

Willkommen im Rhodos Restaurant, Ihrem perfekten Veranstaltungsort in
Leinburg!

Feiern Sie mit bis zu 90 Gästen in unseren zwei einzigartigen Räumlichkeiten.
Ob Firmenevent, Geburtstagsfeier oder andere Anlässe - wir das Team,
kümmern uns darum, damit Ihre Feier unvergesslich wird.

Wir bieten individuelle Arrangements an, sei es ein Buffet, Menü oder
Plattenservice. Darüber hinaus bieten wir Pauschalangebote wie
Getränkepauschalen an, die alles abdecken, von der Raumvermietung bis zur
Dekoration, um Ihre Feier stressfrei zu gestalten.

Sprechen Sie mich an, und ich helfe Ihnen, die perfekte Feier zu planen. Mein
erfahrenes Team steht Ihnen zur Verfügung, um Ihnen bei allen Details zu
helfen und sicherzustellen, dass Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Die Reise durch die griechische Küche

DIE GIGANTEN PLATTE

ZAZIKI / TARAMAS / FETAKÄSE MOUSSE / PEPPERONI / OLIVEN

SAGANAKI / KNOBLAUCHBROT

KALAMARI / SARDINEN

GYROS / SOUVLAKI / KALBSLEBER

POMMES FRITES / TOMATENREIS / BEILAGENSALAT

BEGLEITUNG

OUZO AUF EIS

39,0€

Sie dürfen die Platte auch zu zweit genießen!

Fischgerichte



Alle Fischgerichte servieren wir mit Beilagensalat

		€
	50. KALAMARIS Leicht gewürzte Tintenfische, in Mehl geschwenkt und goldbraun gebraten mit Tomatenreis & Zaziki	18,2
	51. KALAMARIS VOM GRILL Saftig gegrillt abgeschmeckt mit Nativem Olivenöl, dazu Tomatenreis & Zaziki	18,2
	52. BABY KALAMARIS VOM GRILL Leicht gewürzte Baby-Tintenfische, leicht mehliert, saftig serviert mit Butterreis & Zaziki	21,9
	53. SARDINEN Kleine gebackene Sardinen serviert mit Tomatenreis & Zaziki	16,5
	54. ZUNGENFILET Knusprig gebackenes Fischfilet serviert mit Tomatenreis & Zaziki	16,5
	55. RIESENGARNELEN Knusprig gebackene Riesengarnelen serviert mit Tomatenreis & Zaziki	22,9
	56. RIESENGARNELEN VOM GRILL Saftig gegrillt abgeschmeckt mit Zitrone & Olivenöl serviert mit Tomatenreis & Zaziki	22,9
	57. DORADENFILET Gegrilltes Filet der Dorade verfeinert mit frischen Kräutern serviert mit Butterreis Vom Grill	21,9
	58. LACHSFILET Saftig gegrillt, fein gewürzt, serviert mit Butterreis	23,9
	59. KALAMARI & RIESENGARNELEN Eine gute Kombination serviert mit Tomatenreis & Zaziki	21,9
	60. FISCHPLATTE Kalamaris, Riesengarnele, Sardinen & Zungenfilet serviert mit Tomatenreis & Zaziki	23,9

Geflügel

		€
	63. HÜHNERSUVLAKI Hühnerbrustfilet am Spieß serviert mit Pommes Frites, Zaziki und Beilagensalat	16,9
	64. HÜHNERBRUSTFILET „METAXA“ Zart gegrillt in feiner Metaxasauce serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat	16,9

Regionale Gerichte

		€
	67. SCHNITZEL „WIENER ART“ Paniertes Schweineschnitzel serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat	13,9
	68. CORDON-BLEU „RHODOS“ Schweineschnitzel gefüllt mit Feta-Käse und Hinterschinken serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat	17,9

Fleischgerichte

€

➔ **Fleischgerichte** servieren wir mit Beilagensalat

- | | | |
|-----|---|------|
| 70. | GYROS
Fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, dazu Pommes Frites & Zaziki | 14,8 |
| 71. | GYROS PITA
Gyros vom Drehspieß mit Pitabrot dazu Pommes Frites & Zaziki | 15,8 |
| 72. | GYROS „METAXA“
Gyros vom Backofen in feiner Metaxasauce, überbacken mit Käse serviert mit Pommes Frites | 17,5 |
| 73. | SUVLAKI
Mageres Schweinefleisch am Spieß, pikant gewürzt und gegrillt, dazu Pommes Frites & Zaziki | 15,4 |
| 74. | SUVLAKI „RHODOS“
Zwei Schweinefleischspieße mit Röstzwiebeln serviert mit Pommes Frites & Zaziki | 16,4 |
| 75. | BIFTEKI
Gefülltes Hacksteak mit Feta-Käse, Peperoni & Tomaten, serviert mit Pommes Frites & Zaziki | 16,9 |
| 76. | LAMMKOTELETTS
Vom Grill, abgeschmeckt mit Oregano serviert mit Pommes Frites & Zaziki | 21,9 |
| 77. | KALBSLEBER
Saftig gegrillt, verfeinert mit Röstzwiebeln serviert mit Pommes Frites & Zaziki | 19,4 |
| 78. | BAUERNSPIESS
Gefüllte Schweinefilets mit Feta-Käse, Zwiebeln und Paprika am Spieß, serviert mit Pommes Frites & Zaziki | 18,9 |
| 79. | CHILI CHEESE GYROS
Saftiges Gyros aus der Pfanne mit scharfen Jalapeños, Cheddarcremesauce überbacken mit Cheddar-Käse serviert mit Pommes Frites | 19,9 |
| 80. | CLASSIC BLACK ANGUS BURGER
Rinderhackfleisch (Black Angus) im weichen Brioche mit Cheddar, saurer Gurke, frischen Eisbergsalatblättern, Zwiebeln, Tomate und Senfmayonnaise, serviert mit Süßkartoffeln | 18,9 |
| 81. | RHODOS BURGER
Gyros vom Drehspieß & Rinderhackfleisch im weichen Brioche mit Feta-Käse, frische Gurke, frischen Eisbergsalatblättern, Zwiebeln, Tomate und Zaziki & feiner Metaxasauce | 17,9 |

Lammhaxe

ZARTE LAMMHAXE

Zart geschmorte Lammhaxe in feiner Tomatensauce 19,90

MIT BEILAGE NACH WAHL

- 85 - Mit Reismudeln & Schafskäse, dazu Beilagensalat
- 86 - Mit grünen Bohnen & Schafskäse, dazu Beilagensalat
- 87 - Mit Riesenbohnen & Schafskäse, dazu Beilagensalat
- 88 - Stifado (Schalottenzwiebeln), dazu Beilagensalat

Du möchtest Kombinieren? Molon Lave!



Alle Variationen servieren wir mit: Pommes Frites, Zaziki und Beilagensalat

	€
90. DORF VARIATION Kalamaris & Kalbsleber	20,5
91. ATHEN VARIATION Gyros & Suvlaki	16,5
92. HERKULES VARIATION Gyros & Kalamaris	16,5
93. OLYMPIA VARIATION Gyros, Suvlaki & Kalamaris	17,5
94. ARIS VARIATION Gyros, Kalamaris & Riesengarnele	18,5
95. KORFU VARIATION Gyros, Suvlaki, Kalamaris & Riesengarnele	19,9
96. METEORA VARIATION Gyros, Suvlaki & Bifteki (ohne Füllung)	17,5
97. RHODOS VARIATION Suvlaki & Kalamaris	16,5
98. HALLSTADT VARIATION Gyros & Kalbsleber	18,9
99. SALZA VARIATION Gyros, Souvlaki & Hühnerbrustfilet mit feiner Metaxasauce	22,9

Lass uns den Tisch voll machen!

110. MYKONOS PLATTE FÜR 2 PERSONEN

GYROS, 2 BIFTEKI, 2 SUVLAKI, & 2 LAMMKOTELETTS 45,0

DAZU SERVIEREN WIR:

ZAZIKI, TOMATENREIS & BAUERN Salat

111. INSEL PLATTE FÜR 2 PERSONEN

GYROS, 2 SUVLAKI, KALAMARIS & 2 RIESENGARNELEN 45,0

DAZU SERVIEREN WIR:

ZAZIKI, TOMATENREIS & BAUERN Salat

112. FISCHPLATTE FÜR 2 PERSONEN

KALAMARIS, RIESENGARNELEN, SARDINEN & FISCHFILETS 49,0

DAZU SERVIEREN WIR:

ZAZIKI, TOMATENREIS & BAUERN Salat

Dessert

	€
300. ORIGINAL GRIECHISCHER JOGHURT Verfeinert mit Honig und Walnüssen	5,9
301. GALAKTOBUREKO Blätterteig gefüllt mit Grießcreme, dazu Vanilleeis	5,9
302. SOUFFLÉ AU CHOCOLAT Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	6,9
303. HEISSE LIEBE Eiscreme mit warmen Himbeeren - ein Traum!	5,9

Passend dazu

	€
GRIECHISCHER MOKKA	3,0
ESPRESSO	2,5
DOPPIO ESPRESSO	3,5
TASSE KAFFEE	2,5
CAPPUCCINO	3,5
LATTE MACCHIATO	4,0

Biere

		€
PILS VOM FASS	0,4l	3,9
HELLES BIER VOM FASS	0,5l	3,9
DUNKLES BIER	0,5l	3,9
ALKOHOLFREIES BIER	0,5l	3,9
GLUTEN FREIES HELLES	0,5l	4,3

WEIZEN BIERE

HEFEWEIZEN	0,5l	4,1
LEICHTES HEFE WEIZEN	0,5l	4,1
DUNKLES HEFE WEIZEN	0,5l	4,1
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN	0,5l	4,1

MISCH MASCH

RADLER	0,5l	4,1
COLA - WEIZEN	0,5l	4,1
RUSS	0,5l	4,1

Alle Biere enthalten Gluten (A)

Wasser

	€	€	€
STILLES WASSER	0,2l 2,5	0,5l 3,5	1,0l 6,5
TAFELWASSER	0,2l 2,5	0,5l 3,5	1,0l 6,5

****Frisches Quellwasser - Rein und Nachhaltig****

Genießen Sie bei uns nicht nur exzellente Speisen, sondern auch hygienisch reines Trinkwasser, gewährleistet durch modernste UV-C LED-Technologie direkt an unserer Getränkeausgabe. Unsere innovativen Filtersysteme sorgen für höchste Wasserqualität, ohne dabei die Umwelt zu belasten. Freuen Sie sich auf ein frisches, sauberes und umweltfreundliches Trinkerlebnis bei jedem Schluck.

Säfte & Schorlen

			€
APFELSAFT	0,2l	2,9	0,4l 4,2
ORANGENSAFT	0,2l	2,9	0,4l 4,2
JOHANNISBEERENSAFT	0,2l	2,9	0,4l 4,2
SAFTSCHORLE	0,2l	2,9	0,4l 3,9
ORANGENLIMONADE	0,2l	2,9	0,4l 3,9
ZITRONENLIMONADE	0,2l	2,9	0,4l 3,9
COLA	0,2l	2,9	0,4l 3,9
COLA MIX	0,2l	2,9	0,4l 3,9

Rhadas Limenade

GRIECHISCHE ZITRONENMUS

Die Limo ist so lecker! Gesundheit deinem Mund!
Griechische Redewendung, die absolute Zustimmung ausdrückt!

0,4l € 5,9

PFIRSICHMUS

Prost! Und weißer Boden! Weißer Boden
Griechische Redewendung um eine Person zu ermutigen das ganze Glas auf einmal zu trinken!

0,4l 5,9

APFEL-GRANATPAPFELMUS

Dieser Geschmack hat meine Lichter gewechselt!
Meine Lichter gewechselt"- Griechische Redewendung, die jemanden in einen positiven Schockmoment versetzt!

0,4l 5,9

ERDBEER-ZITRONENMUS

Dieser Fruchtmos bricht es! "Bricht es"
Griechischer Ausdruck, der verwendet wird um etwas sehr cooles zu beschreiben!

0,4l 5,9

0,1l 0,2l 0,75l

AMETHYSTOS LAZARIDIS

TROCKEN

32,0

Der Sauvignon Blanc-Assyrtiko-Cuvée besticht durch seine strohgelbe, kristallklare Farbe mit grünen Reflexen. Er verführt mit Aromen von Pfirsich, Mango, Ananas und Zitrusnoten. Im Geschmack präsentiert er sich frisch, voll und fruchtig. Dieser Wein passt hervorragend zu Salaten, Blätterteigpasteten, gegrilltem Gemüse, Meeresfrüchten, Fisch und Chèvre. Mit einem Alkoholgehalt von 13% ist er ein eleganter Begleiter für vielfältige Gerichte.

4 GENERATIONEN

TROCKEN

33,0

Ein trockener Weißwein aus Muskat und Assyrtiko. Goldgelb mit leichten Noten von Rosen und fruchtigen Blumen, ergänzt durch das charakteristische Aroma der Muskat-Traube aus Tirnavos. Die Frische und knackige Säure der Assyrtiko verstärken den Geschmack. Perfekt zu Fischgerichten.

MALAGOUZIA

TROCKEN

21,0

Ein griechischer Weißwein mit hellgoldener Farbe und intensiven Aromen von Aprikose, Pfirsich, Zitrusfrüchten und blumigen Noten. Geschmack: Frisch, ausgewogen, mit lebendiger Säure und fruchtigem Abgang. Passt zu: Gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, Salaten und leichten Vorspeisen.

CAVINO IMIGLYKOS

LIEBLICH

3,9 5,9 20,9

Der Imiglykos vom Weingut Cavino begeistert mit seiner charmanten Süße und einem harmonischen Geschmack von reifen roten Früchten. Perfekt gekühlt serviert, ist er ideal für leichte Vorspeisen, Salate oder als erfrischender Aperitif. Entdecken Sie die süße Seite des Genusses mit dem Imiglykos von Cavino.

ACHAIA CLAUSS SAMOS

DESSERTWEIN

4,9 6,9

Der Samos Muscat von Achaia Clauss verführt mit intensiven Aromen von Muskat und exotischen Früchten. Seine Süße und Finesse machen ihn zum perfekten Abschluss eines festlichen Mahls oder zur Begleitung fruchtiger Desserts und Kuchen.

MOSHOFILERO

TROCKEN

3,9 5,9

Ein frischer, aromatischer Weißwein mit Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Lebendig und ausgewogen, ideal zu Meeresfrüchten und leichten Vorspeisen. Perfekt für das Restaurant Rhodos!

FRAGEN SIE UNS NACH WEITEREN WEINEN

WEINSCHORLE 0,4l / 5,0

RETSINA

MALAMATINA 0,5L 9,5



0,1l 0,2l 0,75l

CAVINO IMIGLYKOS

LIEBLICH

3,9 5,9 21,9

Der rote Imiglykos vom Weingut Cavino ist ein faszinierender Wein mit lebendiger Fruchtigkeit und angenehmer Süße. Perfekt zu Pasta, Pizza oder einfach solo genossen - ein wahres Juwel der griechischen Weinbaukunst.

AMETHYSTOS LAZARIDIS

TROCKEN

32,0

Ein tiefroter griechischer Rotwein von Lazaridis mit Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Vanille, Gewürzen und Tabak. Geschmack: Vollmundig, komplex, mit gut integrierten Tanninen und langem Abgang.

NAOUSSA

TROCKEN

3,9 5,9 21,9

Naoussa ist ein charaktvoller griechischer Rotwein mit tiefroter Farbe. Er besticht durch Aromen von roten Früchten, Kirschen, Pflaumen und subtilen Gewürznoten. Im Geschmack zeigt er sich vollmundig und gut strukturiert, mit samtigen Tanninen und einem langanhaltenden Abgang. Dieser Wein passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Wild, reifem Käse und herzhaften Eintöpfen. Mit einem Alkoholgehalt von 13.5% ist er lagerfähig für 5-8 Jahre.

DEMESTICA

TROCKEN

3,9 5,9 21,9

Demestica ist ein griechischer Rotwein, der durch seine leuchtend rubinrote Farbe und fruchtigen Aromen von Kirschen und roten Beeren überzeugt. Im Geschmack ist er leicht, frisch und ausgewogen, mit sanften Tanninen und einem angenehmen Abgang. Dieser Wein passt gut zu leichten Fleischgerichten und Käseplatten. Mit einem Alkoholgehalt von 12.5% ist er ideal für den täglichen Genuss und kann jung getrunken werden.

CAVA AMETHYSTOS

TROCKEN

75,0

Der Große Rote Cabernet Franc von Costa Lazaridi besteht zu 100% aus Cabernet Franc und reift 18 Monate in neuen französischen Eichenfässern sowie in der Flasche. Er hat eine fast schwarze, dunkelrote Farbe. Aromen von Veilchen, Johannisbeere, Pflaumenmus, Minze, Zeder und geröstetem Brot entfalten sich in der Nase. Kräftig und ausgewogen im Geschmack, mit intensiven Tanninen und starker Fruchtigkeit. Passt in den ersten Jahren zu Wild und Steak, nach längerer Reifung zu Filetsteak und Lammbraten.

ACHAIA CLAUSS MAVRODAPHNE

LIKÖRWEIN

4,9 6,9

Der Mavrodaphne von Achaia Clauss ist ein faszinierender Wein mit reichen Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen. Ideal als Dessertwein oder zu Schokoladengerichten - ein Genuss für jeden Gaumen.

WEINSCHORLE 0,4l / 5,00



CAVINO IMIGLYKOS

LIEBLICH

Der Rosé Imiglykos von Cavino ist ein erfrischender Wein mit lebhaften Aromen von roten Beeren. Perfekt für sommerliche Tage und gesellige Anlässe.

0,1l 0,2l

3,9 5,9



IONOS RODITIS SYRAH

TROCKEN

Ein erfrischender Wein mit delikaten Aromen von roten Beeren. Perfekt für entspannte Momente und leichte Gerichte.

0,1l 0,2l

3,9 5,9

*Alle Weine enthalten Sulfite (Z)

Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe

	ALLERGENE
GLUTEN	A WEIZEN / GLUTEN
	B ROGGEN
	C GERSTE
	D DINKEL
NÜSSE UND SCHALEN- FRÜCHTE	E EIER UND EIERERZEUGNISSE
	G SOJA UND SOJAERZEUGNISSE
	H MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
	F ERDNÜSSE UND ERDNÜSSEERZEUGNISSE
	I MANDELN
	J HASELNUSS
	K WALNUS
	L CASHEWNUSS
	M PECANNUSS
	N PARANUSS
	O PISTAZIE
	P SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
	Q SENF UND SENFERZEUGNISSE
	R SESAM UND SESAMERZEUGNISSE
	S KREBSTIERE UND KREBSTIEREERZEUGNISSE
	T FISCH
	U SCHWEFELDIOXID
	V LUPINE
	W WEICHTIERE
	Y LAKTOSE
	Z SULFITE

ZUSATZSTOFFE

1. MIT FARBSTOFF
2. MIT KONSERVIERUNGSTOFFEN
3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
5. GESCHWEFELT
6. GESCHWÄRZT
7. MIT PHOSPHAT
8. MILCHEIWEISS
9. KOFFEINHALTIG
10. CHININHALTIG



Allergene & Zusatzstoffe

Scanne den QR - Code für die digitale Speisekarte
und für die Allergenen und Zusatzstoffen unserer Gerichte

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung

ΑΝ ΘΕΣ ΝΑ ΔΕΙΣ
ΤΟΝ ΚΑΛΟ
ΑΝΘΡΩΠΟ, ΔΕΣ' ΤΟΝ
ΜΕΘΥΣΜΕΝΟ.



WEITERE SPIRITUOSEN

OUZO	2cl	3,0
MASTICHA	2cl	3,0
TSIPOURO	2cl	4,0
RAMAZZOTTI	4cl	5,0
JÄGERMEISTER	2cl	3,0
AMARETTO	2cl	3,0
BAILEYS	2cl	3,0

FRAGEN SIE UNS NACH WEITEREN SPIRITUOSEN



„Wenn du das Gute im Menschen
sehen möchtest, dann solltest du
ihn betrunken sehen“.