

Kaliméra - Herzlich willkommen

Lassen Sie sich von unserer frischen, hausgemachten griechischen und spanischen Küche verwöhnen. Bei gutem Wetter können Sie unser Essen auch auf unserer großen Sonnenterrasse genießen.

Da wir alle Speisen frisch zubereiten, ist es uns möglich Ihre Sonderwünsche zu berücksichtigen – sprechen Sie uns einfach an, insbesondere wenn Sie bestimmte Zutaten. Zudem können Sie aus einer Reihe von schmackhaften, vegetarischen Gerichten wählen.

Besonders beliebt

Zu unserer Speisekarte bieten wir montags bis freitags zwischen 12:00 Uhr und 15:00 Uhr unseren Mittagstisch an.

Mit unsere Angebote der Woche bieten wir Ihnen leckere frisch zubereitete saisonale Gerichte an. Diese finden Sie auf den Tafeln.

Feiern im Restaurant Estia

Egal ob zur Einschulung oder Konfirmationsfeier - Firmen-, Familien- oder Weihnachtsfeier: Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen bei der kulinarischen Planung, damit Ihre Feier für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Reservieren Sie rechtzeitig.

Optional ist nach Absprache mit dem Chefkoch alles möglich.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

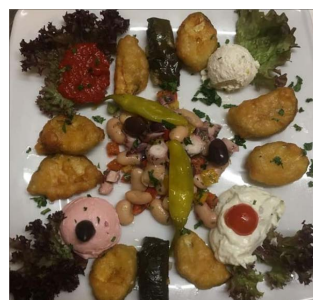
Ihr Sukhdev Singh
Chefkoch und Inhaber

Kalte Vorspeisen

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. Tzatziki
original griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch, Gurke, Dill und Olivenöl 1,2,D | 3,90 € |
| 2. Taramas
Fischrogen-Kaviarcreme 1,2,D | 4,90 € |
| 3. Tirokafteri
Schafskäsecreme pikant mit Gartenkräutern | 5,20 € |
| 4. Fetakäse natur
mit Oregano, Zwiebeln und Olivenöl G | 5,90 € |
| 5. Dolmadakia
gefüllte Weinblätter mit Reis und Tzatziki G | 5,90 € |
| 6. Oliven oder Peperoni
eingelegt 10 | 3,80 € |

Warme Vorspeisen

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 20. Schafskäse überbacken
mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Oliven G | 7,90 € |
| 21. Saganaki
panierter Fetakäse in Olivenöl gebraten G,C | 7,90 € |
| 22. Champignons oder Broccoli oder Spinat
in Sahnesauce, mit Käse überbacken G | 7,90 € |
| 23. Dicke Bohnen
in pikanter Tomatensauce mit Schafskäse überbacken G | 6,90 € |
| 24. Dolmadakia
gefüllte Weinblätter mit Reis und Tzatziki G | 6,90 € |
| 25. Gebratene Aubergine oder Zucchini
im Biermantel mit Tzatziki B | 7,50 € |
| 26. Frischer Oktopus vom Grill
mit Olivenöl und Knoblauch B | 13,90 € |
| 27. Hausgemachte Tagessuppe zur Auswahl
Griechische Bohnensuppe Hühnersuppe Tomatensuppe Gulaschsuppe | 3,90 € |
| 28. Estia-Teller
verschiedene kalte und warme Vorspeisen u.a. Oktopus | 10,90 € |
| 29. Estia-Teller (für 2 Personen) | 19,90 € |
| 30. Knoblauchbrot
nach Art des Hauses | 2,90 € |



Frische Salate

41. Krautsalat mit Öl und Essig ^{5,9}	3,90 €
42. Gemischter Salat (klein) mit hausgemachtem Dressing ^{5,9}	4,50 €
43. Gemischter Salat (groß) mit hausgemachtem Dressing ^{5,9}	6,90 €
44. Tomaten-Gurken-Salat mit Zwiebeln, Öl und Essig ^{5,9}	5,90 €
45. Original griechischer Tomatensalat mit Schafskäse ^{G,5,9}	7,90 €
46. Thunfischsalat gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und hausgemachtem Dressing ^{D,C}	10,90 €
47. Oktopussalat gekochter Oktopus, eingelegt in griechischem Olivenöl, Essig und Zitrone, in Kräutern mariniert ^B	13,90 €
48. Original griechischer Bauernsalat Tomaten mit Paprika, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse, Olivenöl, Oliven und Oregano ^{G,5,9}	9,50 €

Frischer bunter Salat mit hausgemachtem Dressing oder Honig-Balsamicocreme

49. mit zarten Putenbruststreifen vom Grill	10,90 €
50. mit gebratenem Schafskäse ^G	11,90 €
51. mit zarten Rinderleberstreifen vom Grill	10,90 €
52. mit Garnelen vom Grill ^{B,C}	14,90 €
53. mit Gyros	10,90 €



Spanische Tapas & Paella

Alle Tapas sind hausgemacht und wird mit Brot serviert.

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 61. Mix-Teller: Jamon Serrano und Queso Manchego | 10,90 € |
| Serrano-Schinken, spanische Käse, kalt serviert G, 19 | |
| 63. Pimientos de Padrón | 5,90 € |
| kleine grüne gebratene Peperoni mit grobem Salz | |
| 65. Croquetas de pollo | 5,90 € |
| hausgemachte spanische Hühner-Kroketten C | |
| 67. Albondigas en salsa de Tomato | 5,90 € |
| Hackbällchen nach mallorquinischer Art in Rotwein-Tomatensauce, leicht pikant C | |
| 68. Pollo al curry | 6,90 € |
| eingelegtes Hähnchenfilet in Curry-Sahnesauce G | |
| 69. Dátiles con bacon | 5,90 € |
| Datteln im Speckmantel 19 | |
| 70. Gebratene Sardellen | 7,90 € |
| Knoblauchsauce D | |
| 71. Calamares andaluz | 7,90 € |
| mit Knoblauch und Olivenöl paniert D,G,N | |
| 72. Meerwasser Garnelen ajillo | 10,90 € |
| mit Knoblauch und einem Hauch Chilli verfeinert, in Olivenöl B | |
| 74. Tapas Teller | 14,90 € |
| verschiedene Vorspeisen | |
| 75. Mejillones al vapor | 13,90 € |
| Miesmuscheln in Zitronen-Knoblauch-Weißweinsauce B,D | |
| 76. Mejillones a la marinera | 13,90 € |
| Miesmuscheln in Weißwein-Tomatensauce B | |
| 77. Garnelen la Plancha | 14,90 € |
| 6 Garnelen mit Kopf vom Grill, mit Knoblauch, Olivenöl und Salat B,N | |



Hausgemachte Paella (ab 2 Personen)

*Gemischter Salat vorweg 5,9 - Alle mit * gekennzeichnete Preise gelten pro Person*

Preis pro Person

- | | |
|-----------------------------------|----------|
| 78. Paella vegetarisch | 12,90 €* |
| 79. Paella de carne | 16,90 €* |
| mit Fleisch und Gemüse 14 | |
| 80. Paella de pescado | 18,90 €* |
| mit Fisch und Gemüse D | |
| 81. Paella mixta | 19,90 €* |
| mit Fleisch, Fisch und Gemüse D,B | |

Fleischgerichte

Zu den Fleischgerichten servieren wir einen Salat vorweg. Als Beilage können Sie zwischen Pommes Frites und Tomatenreis oder Bratkartoffeln wählen.

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| 91. Gyros | 11,50 € |
| Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß | |
| 92. Gyros in Sahnesauce G | 12,90 € |
| 93. Gyros in Metaxasauce aus der Pfanne G | 12,90 € |
| 94. Gyros in Metaxasauce mit Goudakäse überbacken G | 13,90 € |
| 95. Souzoukakia | 10,50 € |
| 3 Hacksteaks vom Grill G | |
| 96. Souzoukakia Spezial | 12,90 € |
| 3 Hacksteaks vom Grill mit Metaxasauce, mit Goudakäse überbacken G | |
| 97. Rinderleber vom Grill | 12,90 € |
| mit Kräuterbutter G | |
| 98. Rinderleber vom Grill | 14,90 € |
| mit gebratenen Zwiebeln und Champignons | |
| 99. Putensteak vom Grill | 12,20 € |
| mit Kräuterbutter G | |
| 100. Putensteak vom Grill | 13,90 € |
| mit Pfeffersauce G | |
| 101. Schweinerückensteak vom Grill | 12,90 € |
| mit Kräuterbutter G | |
| 102. Schweinerückensteak vom Grill | 13,90 € |
| mit gebratenen Zwiebeln und Champignons G | |
| 103. Schweinerückensteak Spezial | 14,90 € |
| mit Metaxasauce 11 | |
| 104. Schweinefilet vom Grill | 13,90 € |
| mit Kräuterbutter G | |



Fleischgerichte (Fortsetzung)

Zu den Fleischgerichten servieren wir einen Salat vorweg. Als Beilage können Sie zwischen Pommes Frites und Tomatenreis oder Bratkartoffeln wählen.

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 105. Schweinefilet Spezial
mit Metaxasauce 11 | 15,90 € |
| 106. Argentinisches Rinderfilet vom Grill
(ca. 250g) mit Kräuterbutter, dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln G | 21,90 € |
| 107. Rinderfilet Spezial
(ca. 250g) mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln | 22,90 € |
| 108. Rinderfilet vom Grill
auf Pfeffersauce mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln G | 23,90 € |
| 109. Schnitzel nach Wiener Art
mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites A,G | 11,90 € |
| 110. Metaxaschnitzel
in Metaxasauce, mit Goudakäse überbacken, dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites A,G | 13,90 € |
| 111. Estia Schnitzel
mit Brokkoli in Sauce Hollandaise und Goudakäse überbacken, dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites A,G | 13,90 € |
| 112. Zigeunerschnitzel
mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites A,G | 13,90 € |
| 113. Spezialspieß nach Korfu Art vom Schweinerückensteak
mit Paprika, Speck und Zwiebeln 19 | 15,90 € |
| 114. Souvlaki
2 Fleischspieße vom Grill G | 12,90 € |
| 115. Souvlaki Metaxa
2 Fleischspieße vom Grill mit Metaxasauce G | 13,90 € |
| 116. Souvlaki Spezial
2 Fleischspieße mit Metaxasauce und Goudakäse überbacken G | 14,90 € |
| 117. Bifteki
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse 19 | 12,90 € |
| 118. Bifteki Metaxasauce
Hacksteak mit Fetakäse gefüllt in Metaxasauce G | 13,90 € |
| 119. Bifteki Spezial
mit Metaxasauce und Goudakäse überbacken | 14,90 € |



Lammspezialitäten

Zu diesen Gerichten reichen wir Salat vorweg als Beilage Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 131. Lammkoteletts
5x Lammkotelett D | 17,90 € |
| 132. Lammfilet vom Grill
mit Kräuterbutter D | 21,90 € |
| 133. Lammfilet vom Grill
mit Pfeffersauce G | 22,90 € |
| 134. Lammteller vom Grill
2x Lammkotelett, Lammfilet und Lammspieß G | 24,90 € |



Mixgrillgerichte

Zu den Fleischgerichten servieren wir einen Salat vorweg. Als Beilage können Sie zwischen Pommes Frites und Tomatenreis oder Bratkartoffeln wählen.

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 141. Putensteak
und Gyros | 13,50 € |
| 142. Gyrosteller
Souvlaki und Gyros G | 13,50 € |
| 143. Grillteller
mit Hacksteak, Gyros und Souvlaki G | 15,90 € |
| 144. Steakplatte I
Schweinesteak und Gyros | 13,90 € |
| 145. Filetplatte I
Schweinefilet und Gyros | 14,90 € |
| 146. Rinderleber
und Gyros | 13,90 € |
| 147. Bifteki und Gyros
Hacksteak mit Fetakäse gefüllt und Gyros | 14,90 € |
| 148. Lamm & Gyros
1 Lammfilet, 2 Lammkoteletts und Gyros
G,D | 18,90 € |



Fleischplatte

Zu den Fleischgerichten servieren wir einen Salat vorweg. Als Beilage können Sie zwischen Pommes Frites und Tomatenreis oder Bratkartoffeln wählen.

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 161. Estiplatte (pro Person)
mit Rinderleber, Souvlaki, Gyros, Schweinerückensteak, Hacksteak G | 17,90 € |
| 162. Estiplatte (für 2 Personen) G | 34,00 € |
| 163. Estiplatte (für 3 Personen) G | 51,00 € |
| 164. Estiplatte (für 4 Personen) G | 68,00 € |

RESTAURANT — ESTIA —

Pasta

Spaghetti oder Penne

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 202. mit Sauce Bolognese C |  | 8,90 € |
| 203. mit Carbonara C,G | | 9,90 € |
| 204. mit Gyros und verschiedenem Gemüse
in Tomatensauce, mit Fetakäse überbacken C,G | | 11,90 € |
| 205. mit Garnelen natur
Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Weißwein (auf Wunsch gerne pikant) G | | 14,90 € |
| 206. mit Garnelen
Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, in Tomatensauce (auf Wunsch gerne pikant) B,G,D | | 14,90 € |
| 207. mit Putenstreifen
mit Putenstreifen, Brokkoli, Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken B,G,D | | 12,90 € |
| 208. mit Lachs in Weißwein- Sahnesauce B,G | | 14,90 € |
| 209. Hausgemachte griechische Moussaka C,G,11 | | 13,90 € |
| 210. Hausgemachte Lasagne mit Hack C,G,11 | | 12,90 € |

Pfannengerichte

Alle Pfannengerichte mit Käse überbacken. Zu diesen Gerichten servieren wir einen gemischten Salat vorweg.

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 221. Gemüsepfanne
Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Erbsen und Rahmsauce
mit Käse überbacken, dazu Butterreis G,M |  | 10,90 € |
| 222. Gyrospfanne
mit Gemüse, Weißwein-Sahnesauce, Käse überbacken
dazu Butterreis G | | 12,90 € |
| 223. Putenpfanne
Putenstreifen mit Champignons, Brokkoli und Sauce Hollandaise,
mit Käse überbacken, dazu Butterreis G,L | | 14,90 € |
| 224. Ouzo-Pfanne
Schweinefiletstreifen, weißen Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl mit
Käse überbacken, dazu Butterreis G,L | | 14,90 € |
| 225. Lammpfanne
Lammfiletstreifen und Gemüse mit Pfeffersauce und Käse überbacken, dazu Butterreis G | | 16,90 € |
| 226. Rinderfiletpfanne
mit Rinderstreifen und Gemüse in Rahmsauce, mit Käse überbacken dazu Butterreis G | | 16,90 € |

Spezialitäten aus dem Meer

Alle Gerichte mit Salat vorweg

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 241. Calamarisringe
Knusprig gebraten mit Pommes Frites oder Reis G | 13,90 € |
| 242. Meerwasser Garnelen im Speckmantel
in einer Weißwein-Sahnesauce und Estragon, mit Spinat G | 19,90 € |
| 243. Meerwasser Garnelen ohne Schale
In einer Knoblauch-Weißwein-Sahnesauce, mit Spinat D,G,10 | 19,90 € |
| 244. Meerwasser Garnelen ohne Schale nach Korfu Art
mit Olivenöl, Knoblauch, Paprikagemüse und Piri-Piri (sehr pikant), dazu Butterreis D,10 | 19,90 € |
| 245. Lachsfilet zart und saftig gegrillt
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln B,D,G | 18,90 € |
| 246. Zanderfilet zart und saftig gegrillt
mit Spinat und Rosmarinkartoffeln mit Dijon-Senfsauce D | 18,90 € |
| 247. Fischplatte
mit Lachsfilet, Zanderfilet, 2 Garnelen mit Kopf, Muscheln, Gemüse und Rosmarinkartoffeln B,D,G,10 | 21,90 € |
| 248. Fischplatte (für 2 Personen) B,D,G,10 | 39,90 € |



Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 261. Kleine Portion Gyros
mit Pommes Frites, Mayonaise und Ketchup G | 6,90 € |
| 262. Saftiger Fleischspieß
mit Pommes Frites, Mayonaise und Ketchup G | 7,50 € |
| 263. Hacksteak gegrillt
mit Pommes Frites, Mayonaise und Ketchup C,G | 6,90 € |
| 264. Schnitzel
mit Pommes Frites, Mayonaise und Ketchup A,G | 7,50 € |
| 265. Chicken Nuggets
mit Pommes Frites, Mayonaise und Ketchup G,L | 6,90 € |
| 266. Spaghetti Bolognese C | 5,50 € |



Extra Beilagen

Spaghetti oder Penne

281. Tomatenreis	2,50,€
282. Butterreis	2,50,€
283. Pommes Frites	2,50,€
284. Rosmarinkartoffeln nach griechischer Art	3,50,€
285. Bratkartoffeln	3,50,€
286. Frische Champignons und Zwiebeln gebraten	4,90 €
287. Dicke Bohnen in Tomatensauce	4,90 €

Extra Saucen

801. Rote Sauce	2,00 €
802. Pfeffersauce	2,90 €
803. Gorgonzolasauce	2,90 €
804. Metaxasauce	2,90 €
805. Dijon-Senfsauce	2,90 €

Dessert

301. Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen G	4,90 €
302. Vanilleeis im warmen Blätterteigmantel mit Metaxa verfeinert G	6,90 €
303. Vanilleeis mit heißen Früchten und Sahne	5,90 €
304. Hausgemachtes Tiramisu	5,90 €
305. Griechische Dessert (Halvas) Sesamkonfekt G	5,90 €
306. Hausgemachte Pannacotta	5,90 €



RESTAURANT — ESTIA —

Warme Getränke

321. Espresso ¹¹	2,20 €
322. doppelter Espresso ¹¹	2,90 €
323. Griechischer Mocca ¹¹	2,90 €
324. Caffee Crema ¹¹	2,90 €
325. Latte Macchiato ¹¹	3,20 €
326. Milchkaffee ¹¹	3,20 €
327. Cappuccino ¹¹	2,90 €
328. Tee (schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz) ¹¹	2,50 €
329. Tee mit frischer Minze ¹¹	2,50 €
330. Tee mit frischem Ingwer ¹¹	2,50 €
331. Carajillo mit Mitaxa	3,50 €

Wasser

	0,25l	0,75l
332. Mineralwasser	2,50 €	5,50 €
333. Stilles Wasser	2,50 €	5,50 €

Schweppes

334. Tonic Water 10	0,2l	2,90 €
335. Bitter Lemon	0,2l	2,90 €
336. Ginger Ale	0,2l	2,90 €

Alkoholfreie Getränke

Softgetränke	0,3l	0,4l
337. Coca-Cola	3,00 €	4,00 €
338. Coca-Cola-light / zero	3,00 €	4,00 €
339. Fanta	3,00 €	4,00 €
340. Sprite	3,00 €	4,00 €
341. Spezi / Mezzo Mix	3,00 €	4,00 €

Säfte oder Schorle

	0,3l	0,4l
342. Orangensaft	3,50 €	4,50 €
343. Apfelsaft	3,50 €	4,50 €
345. Kirschnektar	3,50 €	4,50 €
346. Bananennektar	3,50 €	4,50 €
347. Kiba	3,50 €	4,50 €
348. Johannisbeer-Saft	3,50 €	4,50 €
349. Mangosaft	3,50 €	4,50 €
350. Maracuja	3,50 €	4,50 €
351. Rhabarbersaft	3,50 €	4,50 €



Bier vom Fass

360. König Pilsener	0,3L	3,10 €
361. König Pilsener	0,4L	3,90 €
362. Alsterwasser	0,3L	3,10 €
363. Alsterwasser	0,4L	3,90 €

Flaschen Bier

370. König Pilsener alkoholfrei, 0,33l	0,33L	3,10 €
371. Weizenbie alkoholfrei, 0,5l	0,5L	4,50 €
372. Weizenbier	0,5L	4,50 €
373. Weizenbier Dunkel	0,5L	4,50 €
374. Estrella Galicia	0,33L	3,50 €
375. Köstritzer	0,33L	3,10 €
376. Malzbier 0,33l	0,33L	3,00 €

Offene Weine

401. Hauswein rot trocken	0,25L	5,30 €	412. Samos Likörwein weiß	0,5L	11,00 €
402. Hauswein rot trocken	0,5L	9,50 €	413. Rosé halbtrocken	0,25L	5,30 €
403. Imiglikos rot lieblich	0,25L	5,30 €	414. Rosé halbtrocken	0,5L	9,50 €
404. Imiglikos rot lieblich	0,5L	9,50 €	415. Retsina geharzter Weißwein	0,25L	5,30 €
405. Mavrodafne Likörwein rot	0,25L	6,50 €	416. Retsina geharzter Weißwein	0,5L	9,50 €
406. Mavrodafne Likörwein rot	0,5L	11,00 €	417. Weißweinschorle	0,25L	4,30 €
407. Hauswein weiß trocken	0,25L	5,30 €	418. Weißweinschorle	0,5L	7,60 €
408. Hauswein weiß trocken	0,5L	9,50 €	419. Roca Morino (Rioja) rot	0,25L	6,50 €
&" +žImiglikos weiß lieblich	0,25L	5,30 €	420. Roca Morino (Rioja) rot	0,5L	11,00 €
&#" žImiglikos weiß lieblich	0,5L	9,50 €	421. Roca Morino (Rioja) weiß	0,25L	6,50 €
&##žSamos Likörwein weiß	0,25L	6,50 €	422. Roca Morino (Rioja) weiß	0,5L	11,00 €

Flaschen Weine

Rotwein Fl. 0,75l

430. Nemea Special Trocken	19,90 €
431. Imiglikos Lieblich	19,90 €
432. Roco Morino (Rioja) Trocken	19,90 €
433. Amethystos (Costa Lazardi) Trocken	29,90 €

Weißwein Fl. 0,75l

434. Makedonikos (Tsantali) Trocken	19,90 €
435. Imiglikos Lieblich	19,90 €
436. Roco Morino (Rioja) Trocken	19,90 €
437. Amethystos (Costa Lazardi) Trocken	29,90 €
438. Retsina Malamatina 0,5 Fl Trocken	9,50 €
439. Retsina Kechribari 0,5 Fl Trocken	9,50 €



Alkoholische Getränke

Spitituosen

440. Jägermeister	2cl	3,50 €
441. Absolut Vodka	2cl	3,50 €
442. Sambuca	2cl	3,50 €
443. Tequila	2cl	3,50 €
444. Metaxa*****	2cl	3,50 €
445. Metaxa*****	2cl	3,80 €
446. Calvados	2cl	3,90 €
447. Jubiläums Aquavit	2cl	3,50 €
448. Ramazzotti	2cl	3,50 €
449. Averna	2cl	3,50 €
450. Fernet-Branca	2cl	3,50 €
451. Sherry	2cl	3,50 €
452. Tunel	2cl	3,50 €
453. Grappa	2cl	3,50 €

Longdrinks

470. Whisky-Cola 4cl Whisky, 0,2l Coca-Cola 1,6,11	7,90 €
471. Bacardi-Cola 4cl Bacardi, 0,2l Coca-Cola 1,6,11	6,90 €
472. Jack-Daniels-Cola 4cl Jack-Daniels, 0,2l Coca-Cola 1,6,11	8,50 €
473. Red Label Johnnie Walker & Cola 4cl Red Label Johnnie Walker, 0,2l Coca-Cola 1,6,11	7,50 €
474. Havana Club 3 Jahre & Cola 4cl Havana Club 3 Jahre, 0,2l Coca-Cola	7,50 €
475. Absolut Bitter Lemon, Tonic Water	8,50 €
476. Campari Orange	8,50 €
477. Likör 43 mit Milch	7,50 €

Cocktails

454. Cuba Libre Rum, Cola, Limette	7,90 €
455. Mojito Rum, frische Minze, Soda, Limetten, brauner Zucker	7,90 €
456. Caipirinha	7,90 €
457. Hugo	6,50 €
458. Aperol Spritz	6,50 €

Aperitifs

459. Ouzo Pilavas	0,2l	2,50 €
460. Ouzo Pilavas auf Eis	4cl	4,50 €
461. Tsipouro Tirnavou	2cl	2,50 €
462. Tsipouro Tirnavou auf Eis	4cl	4,50 €
463. Martini rosso/blanco	4cl	4,50 €
464. Glas Sekt		4,50 €
465. Glas Prosecco		4,50 €

Legende

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Nitritpökelsalz
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Geschmacksverstärker
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = mit Süßungsmittel(n)
- 8 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 = geschwefelt
- 10 = geschwärzt
- 11 = koffeinhaltig
- 12 = chininhaltig
- 13 = gentechnisch verändert
- 14 = aus Fleischstücken zusammengesetzt
- 15 = taurinhaltig
- 16 = mit Krebsfleischart
- 17 = mit Säuerungsmittel
- 18 = mit Stabilisator(en)
- 19 = geräuchert
- 20 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
- 21 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 22 = gewachst

Allergene

- A = Glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Krebstiere
- D = Eier
- E = Fisch
- F = Erdnüsse
- G = Milch (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulphite
- M = Lupine
- N = Weichtiere