

RESTAURANT-CAFÉ
KRETA

SPEISEN & GETRÄNKE

WILLKOMMEN IM RESTAURANT KRETA.

In entspannter Atmosphäre ein leckeres Essen genießen oder sich bei einem Glas Wein aus Griechenland entspannen – das ist es, was wir unseren Gästen bieten wollen. Unser Küchenteam liebt seinen Job und das schmeckt man auch bei jedem Bissen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie die griechische Küche mit allen ihren Vorzügen. Ihr Essen wird immer frisch, unter Verwendung ausgesuchter Rohstoffe von bester Qualität und Frische, zubereitet.

Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen persönlichen Service zu bieten, um Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Unsere Speisekarte dient als Anregung. Sollten Sie spezielle Wünsche haben, die Sie nicht in unserem Programm vorfinden, so sprechen Sie uns bitte an. Wir sind bemüht, auch Ihre Sonderwünsche zu erfüllen.

Wir wünschen Ihnen nun einen angenehmen Aufenthalt bei uns und einen guten Appetit! Vielen Dank für Ihren Besuch.

Alle Pastagerichte werden mit Nudeln
von  hergestellt

Wir verwenden ausschließlich Schafskäse
von 

Unsere Pommes (Pommes Frites & Steakhouse
Pommes) werden hergestellt von 

Wir verwenden ausschließlich **Bio-Olivenöl** aus
Griechenland für unsere Gerichte.

Für unsere Bifteki, Bolognese und
Hackfleischröllchen wird ausschließlich
Rinderhackfleisch verarbeitet.

UNSERE ANGEBOTE FÜR SIE

Immer Montags und Dienstags von 18-22 Uhr.

Kommen Sie doch mal zu unserem Abend Buffet. Sie erwartet eine große und vielfältige Auswahl an griechischen und saisonalen Gerichten. Vorspeisen, Suppe, verschiedene Fleischsorten, Fisch und, und, und... Auch für vegetarische Genießer haben wir eine große Auswahl dabei. Nachtisch gibt es auch. Wir arbeiten nur mit besten Produkten. Ihr Essen wird immer frisch zubereitet und in kleinen Portionen nachgefüllt.



**Abend
Buffet**

13,90€

Sonntags ist Frühstückszeit von 9:30-12:00 Uhr.

Entspannt den Tag beginnen? Bei uns sind Sie da genau richtig. Soviel Sie mögen frische Brötchen, Croissants, Rührei aus frischen Eiern, Spiegelei, Bacon, Räucherlachs, Parmaschinken, verschiedenste Käse- und Wurstsorten, Mett, hausgemachte Marmeladen, Kaffee, Tee und vieles mehr. Ob mit der Familie oder mit Ihren Freunden - Sie sind herzlich Willkommen.



**Frühstück
Buffet**

11,90€

Noch keine Idee für Ihre Feier?

Kommen Sie bei uns vorbei oder rufen Sie an. Gemeinsam stellen wir Ihr Event auf die Beine. Ob es ein Geburtstag oder eine Firmenfeier werden soll, wir helfen Ihnen dabei. Bei uns finden Sie Platz für bis zu 70 Personen. Gerne bringen wir Ihnen auch unsere Spezialitäten nach Hause.

Sprechen Sie uns an. Gemeinsam finden wir eine Lösung.

**Feier oder
Catering?**



SPEISEN

SALATE

- Grüner Salat mit Prosciutto** 11,50 €
mit Parmaschicken, Rosinen
Balsamicodressing und Parmesankäse^D
- Hühnerbruststreifensalat** 10,90 €
Grüner Salat, Parmesankäse^D, Tomaten,
Gurken, wahlweise mit Joghurt
Dressing^{A,D,I(a),L}, American Dressing^{A,D,I(a),L}
oder Essig Öl
- Bauernsalat**  9,90 €
mit Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Peperoni^{2,3,G}, Oliven⁶, Schafskäse^D,
wahlweise mit Joghurt Dressing^{A,D,I(a),L},
American Dressing^{A,D,I(a),L} oder Essig Öl
- Salatauswahl**  8,20 €
vom Buffet

KALTE VORSPEISEN

- Feta (Schafskäse^D)**  6,90 €
(Schafmilch mit Zusatz von Ziegenmilch)
mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Oliven⁶,
Peperoni^{2,3,G}, Bio-Olivenöl
- Hausgemachtes Zaziki^D**  4,40 €
- Kopanisti^D (Schafskäse-Dip)**  5,90 €
- Hausgemachter Auberginensalat**  5,70 €
- Tamaras^{1,3,A,B,L} (Fischrogenpaste)** 4,90 €
- Kalte Platte** 6,90 €
Zaziki^D, Taramas^{1,3,A,B,L}, Oliven⁶, eingelegte
Champignons^E, Auberginen-Salat,
Schafskäse-Dip^{2,3,A,D,M} pro Person
- Portion Oliven⁶**  4,90 €
grün oder schwarz
- Portion Peperoni^{2,3,G}**  4,90 €

HAUSGEMACHTE SUPPEN

- Tomatensuppe**^{4,D,E,I(c)}  5,00 €
- Hühnersuppe**^{4,E,I(a)} 5,90 €
- Zwiebelsuppe**^{4,D,E,I(c)}  5,40 €

WARME VORSPEISEN

- Saganaki**  7,30 €
panierter Schafskäse^{A,D,I(a)} mit Tomaten,
Gurken und Zwiebeln
- Gebackener Schafskäse^D**  7,00 €
mit Tomaten, Zwiebel, Peperoni^{2,3,G}, Oliven⁶
und Bio-Olivenöl verfeinert
- Peperoni^{2,3,G} vom Grill**  5,90 €
mit Knoblauch, Oregano und gegrilltem
Brot^{I(a)}, Bio-Olivenöl und hausgemachtes
Zaziki^D
- Rolla (2 Stück)** 6,50 €
herzhaft panierter Schinken^{2,3,7,A,I(a),L},
gefüllt mit Käse^D dazu Tomaten und
hausgemachtes Zaziki^D
- Warme Platte**^{A,D,I}  7,30 €
Saganaki^{A,D,I(a)}, gegrillte Aubergine, gegrillte
Zucchini und gebratene Champignons^E pro Person
- Tiropitakia**  6,80 €
gefüllter Blätterteig^{A,I(a)} mit Schafskäse^D,
dazu frische Tomaten und leckeres Zaziki^D
- Champignons^E angebraten**  5,90 €
mit Rosmarin, dazu hausgemachtes Zaziki^D
- Käsekroketten^D**  6,20 €
6 Stück, mit Salatgarnitur

Zu allen Gerichten auf dieser Seite
servieren wir Ihnen frisches Brot^{I(a)}.

PASTAGERICHTE

- Spaghetti^{I(a)} Napoli**  6,50 €
mit hausgemachter Tomaten-Sauce
- Spaghetti^{I(a)} Bolognese** 8,50 €
köstliche, hausgemachte Rindfleischsauce^E
- Spaghetti^{I(a)} Bolognese - spezial** 9,50 €
köstliche, hausgemachte Rindfleischsauce^E
mit einer goldenen Käsekruste^D
- Spaghetti^{I(a)} Metaxasauce^{D,E}**  8,30 €
pikante, griechische Sauce
- Spaghetti^{I(a)} mit Garnelen** 13,50 €
im Knoblauchsud geschwenkt

WRAPS

In eine Weizenmehl-Tortilla¹ eingewickelte leckere Füllung aus knackigem Salat und weiteren Zutaten:

- Veggie**  5,90 €
knackiger Eisbergsalat, Tomaten, Mais, Gurken, dazu American Dressing^{A,D,I(a),L}
- Gyros** 7,30 €
knackiger Eisbergsalat, Tomaten, Gyros, Mais, Gurken, dazu American Dressing^{A,D,I(a),L}
- Räucherlachs^B** 7,90 €
knackiger Eisbergsalat, Tomaten, Räucherlachs^B, Gurken, dazu Knoblauch-Dip^{A,D,I(a),L}



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- Ofenkartoffel mit Räucherlachs^B** 8,90 €
mit Salatgarnitur dazu Knoblauch-Dip^{A,D,I(a),L}
- Räucherlachs^B** 9,80 €
auf Olivenpaste⁶ mit Zaziki^D und Brot^{I(a)}
- Gyros Pita** 8,50 €
Pita Brot^{I(a)} mit Zaziki^D, Kraut, Gyros, Zwiebeln
- Kleine Portion Gyros** 8,50 €
mit Pommes Frites und einem Salat vom Buffet
- Kleine Portion Suvlaki** 8,50 €
1 Fleischspieß^E mit Pommes Frites und einem Salat vom Buffet
- Kleine Portion Lammfilet** 12,90 €
mit Ofenkartoffel und Knoblauch-Dip^{A,D,I(a),L} dazu einen Salat vom Buffet
- Hähnchenschnitzel** 9,50 €
hausgemachtes Schnitzel^{I(a)}, mit Pommes Frites und einem Salat vom Buffet
- Gemüse-Schnitzel**  9,50 €
hausgemachtes Schnitzel^{A,I(a)} mit Sauce Hollandaise^{A,D,E} dazu Pommes Frites und einem Salat vom Buffet
- Chicken Nuggets** 8,50 €
hausgemachte Nuggets^{F,I(a),L} mit Pommes Frites, Tomaten-Curry-Ketchup^{2,4,11,E,I(a),L} und einem Salat vom Buffet
- Griechische Schwarzschweinwurst** 8,50 €
2 Stück mit Pommes Frites
- Rührei^E**  5,00 €
- mit Tomaten / Zwiebel 5,00 €
- mit Tomaten / Zwiebel / Schafskäse^D 6,00 €

SCHWEINEFILETGERICHTE

- Schweinemedallions** 15,90 €
3 Stück, vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter^D, dazu Pommes Frites und einem Salat vom Buffet
- Schweinemedallions überbacken** 18,90 €
3 Stück, in Metaxasauce^{4,D,E} mit Käse^D, deftigen Steakhouse Pommes und einem Salat vom Buffet

LAMMFILETGERICHTE

- Lammfilet** 23,80 €
vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter^D, dazu Ofenkartoffel mit Knoblauch-Dip^{A,D,I(a),L} und einem Salat vom Buffet
- Lammfilet überbacken** 26,80 €
in Metaxasauce^{4,D,E} mit Käse^D, deftigen Steakhouse Pommes und einem Salat vom Buffet

GEFLÜGELFILETGERICHTE

- Hühnerbrustfilet** 15,90 €
vom Grill mit leckerer Ofenkartoffel, Knoblauch-Dip^{A,D,I(a),L}, knackigem Pfannengemüse^E und einem Salat vom Buffet
- Hühnerbrustfilet überbacken** 18,90 €
in Metaxasauce^{4,D,E} mit Käse^D, deftigen Steakhouse Pommes und einem Salat vom Buffet
- Hühnerbrustfilet mediterran** 16,90 €
in der Pfanne gebraten und in einer Weißwein-Tomatensauce^O geschwenkt, mit Paprika, Zwiebeln, Thymian, gratiniert mit Schafskäse^D dazu Brot^{I(a)} und einem Salat vom Buffet

UNSERE SAUCEN

- Hollandaisesauce**^{A,D,E} +2,50 €
- Pfeffersauce**^{4,A,D,E,I(a)} +2,50 €
- Metaxasauce**^{4,D,E} +2,00 €
- Rotweinsauce**^{D,O} +3,00 €

BEILAGEN

- Ofenkartoffel mit Knoblauch-Dip**^{A,D,I(a),L} 5,80 €
- Pommes Frites** 3,00 €
- Portion Reis** 2,50 €
- Portion Steakhouse Pommes** 3,50 €
- Portion Pfannengemüse**^E 4,50 €
- Portion Mayonnaise**^{A,E,I(a),3} / Ketchup 0,50 €

Info

SIE WÜNSCHEN
EIN DESSERT?

Bitte lassen Sie sich unsere Dessertkarte bringen. Dort warten auf Sie viele verschiedene köstliche Desserts. Alles frisch für Sie zubereitet.

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

| | | | |
|---|---------|--|---------|
| Gyros wahlweise mit Ofenkartoffel und Knoblauch-Dip ^{A,D,I(a),L} , Pommes Frites oder Reis, dazu reichen wir Zaziki ^D , Zwiebeln und einen Salat vom Buffet | 13,60 € | Suzuki 3 Rinderhackfleischröllchen ^{4,A,D,E,I(c),L} mit hausgemachter Kräuterbutter ^D und hausgemachtem Kartoffelpüree ^{D,E} , dazu einen Salat vom Buffet | 13,90 € |
| Gyros überbacken mit Käse ^D , Metaxasauce ^{4,D,E} , Steakhouse Pommes und einen Salat vom Buffet | 16,60 € | Suzuki überbacken 3 Rinderhackfleischröllchen ^{4,A,D,E,I(c),L} mit Käse ^D , Metaxasauce ^{4,D,E} und Steakhouse Pommes, dazu einen Salat vom Buffet | 16,90 € |
| Gyrospfanne mit frischem Gemüse in einer Cassissahnesauce ^{D,O} , dazu reichen wir Brot ^{I(a)} und einen Salat vom Buffet | 16,90 € | Suzukiteller 2 Rinderhackfleischröllchen ^{4,A,D,E,I(c),L} , mit Gyros, Zaziki ^D , Zwiebel, Pommes Frites oder Reis und einen Salat vom Buffet | 17,40 € |
| Gyrospfanne pikant mit frischem Gemüse in einer pikanten Sahnesauce ^D dazu reichen wir Brot ^{I(a)} und einen Salat vom Buffet | 16,90 € | Bifteki Rinderhackfleisch ^{4,A,D,E,I(c),L} gefüllt mit Schafskäse ^D , dazu reichen wir hausgemachtes Kartoffelpüree ^{D,E} , hausgemachter Kräuterbutter ^D und einen Salat vom Buffet | 14,90 € |
| Gyros mit Leber 2 Stück Rinderleber mit Gyros, Zaziki ^D , Zwiebel, Pommes Frites oder Reis und einen Salat vom Buffet | 15,60 € | Bifteki überbacken Rinderhackfleisch ^{4,A,D,E,I(c),L} gefüllt mit Schafskäse ^D , mit Käse ^D , Metaxasauce ^{4,D,E} und Steakhouse Pommes, dazu einen Salat vom Buffet | 17,90 € |
| Rinderleber mit Röstzwiebeln ^E , hausgemachtem Kartoffelpüree ^{D,E} und einem Salat vom Buffet | 13,40 € | Biftekiteller 1 Rinderhackfleisch ^{4,A,D,E,I(c),L} gefüllt mit Schafskäse ^D , mit Gyros, Zaziki ^D , Zwiebel, Pommes Frites oder Reis und einen Salat vom Buffet | 16,90 € |
| Suvlaki 2 Fleischspieße ^E serviert mit Metaxasauce ^{4,D,E} , wahlweise mit Ofenkartoffel und Knoblauch-Dip ^{A,D,I(a),L} , Pommes Frites oder Reis, dazu reichen wir Zaziki ^D und einen Salat vom Buffet | 14,90 € | Mixteller 1 Suvlakispieß ^E , Gyros, 1 Rinderhackfleischröllchen ^{4,A,D,E,I(c),L} , Zaziki ^D , Zwiebeln, Pommes Frites oder Reis und einen Salat vom Buffet | 16,90 € |
| Suvlaki überbacken 2 Fleischspieße ^E mit Käse ^D , Metaxasauce ^{4,D,E} , Steakhouse Pommes und einen Salat vom Buffet | 17,90 € | Grillteller 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Schweinemedaille, 2 Rinderhacksteaks ^{4,A,D,E,I(c),L} serviert mit Zaziki ^D , Pommes Frites oder Reis und einem Salat vom Buffet | 17,40 € |
| Suvlakiteller 2 Fleischspieße ^E , mit Gyros, Zaziki ^D , Zwiebel, Steakhouse Pommes oder Reis und einem Salat vom Buffet | 17,60 € | | |

FLEISCHPLATTEN

Kretaplatte I 17,90 €
Gyros, Suvlaki^E, Rinderleber, Suzuki^{4,A,D,E,I(c),L} pro Person
Zwiebeln, Zaziki^D dazu Pommes Frites oder
Reis und einen Salat vom Buffet

Kretaplatte II 20,90 €
Gyros, Suvlaki^E, Rinderleber, Bifteki^{4,A,D,E,I(c),L} pro Person
Schweinemedailon, Zwiebeln, Zaziki^D dazu
Pommes Frites oder Reis, und einen Salat
vom Buffet

Kretaplatte III 23,90 €
Gyros, Schweinemedailon,
Hühnerbrustfilet, Lammfilet, Zwiebeln,
Zaziki^D dazu Pommes Frites oder Reis,
und einen Salat vom Buffet

FISCHGERICHTE

Kalamaris^{D,I(a),N} 13,90 €
mit frischem Pfannengemüse^E,
Knoblauch-Dip^{A,D,I(a),L}, Steakhouse Pommes
und einem Salat vom Buffet

Wildlachsfilet^B vom Grill 15,90 €
1 Filetstück mit frischem Pfannengemüse^E,
dazu Ofenkartoffel mit Knoblauch-Dip^{A,D,I(a),L}
und einem Salat vom Buffet

Scampifanne pikant 16,90 €
mit frischem Gemüse, in einer pikanten
Sahnesauce^D dazu Brot^{t(a)} und einem Salat
vom Buffet

NICHT DAS
RICHTIGE DABEI?

Info



Sprechen Sie uns an. Wir stellen Ihnen gerne
einen eigenen Teller, nach Ihren Wünschen,
zusammen. Ganz egal ob Fisch, Fleisch oder
vegetarisch.

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

| | | |
|---|--------------|---------|
| Griechischer Mokka⁹ | | 2,20 € |
| Espresso⁹ | | 2,40 € |
| Espresso doppelt⁹ | | 3,80 € |
| Espresso macchiato^{9,D} | | 2,80 € |
| Kaffee⁹ | | 2,40 € |
| Cappuccino^{9,D} | | 2,60 € |
| Milch Kaffee^{9,D} | | 3,10 € |
| Latte macchiato^{9,D} | | 3,40 € |
| mit Geschmack nach Wahl: Karamell ¹ , Haselnuss ^K , weiße Schokolade | | +0,60 € |
| HeiBer Kakao^D | | 2,60 € |
| HeiBer Kakao mit Sahne^D | | 2,90 € |
| Tee⁹ | | 2,30 € |
| Darjeeling, Earl Grey, Assam, Grüner, Kräuter, Kamille, Minze, Früchte, Hagebutten, Rooibos, Rooibos-Vanille | | |
| HeiBer Amaretto^{K(a)} | 20% Vol 0,1l | 4,00 € |
| mit Apfelsaft und Sahne ^D | | |

Alle Kaffeeprodukte erhalten Sie auf Wunsch auch mit entkoffeiniertem Kaffee - natürlich ohne Aufpreis.

Alle Getränke auch mit Geschmacksrichtung erhältlich: Karamell¹, Haselnuss^K, weiße Schokolade + 0,60 €

SECCO & CO

| | | | |
|--|---|-----------|---------|
| Prosecco |  0,1l | 10,5% Vol | 3,80 € |
| Prosecco |  0,75l | 10,5% Vol | 21,00 € |
| Hugo | | | 5,20 € |
| Prosecco, Soda, Holunderblütensirup | | | |
| Spritz | | | 5,20 € |
| Prosecco, Soda, Aperol ^{1,10} | | | |

APERITIF

| | | |
|------------------------------|-------------|--------|
| Campari¹ | 25% Vol 4cl | 3,20 € |
| Campari¹ | 25% Vol 4cl | 4,50 € |
| mit Orangensaft ¹ | | |
| Fernet Branca | 40% Vol 2cl | 2,50 € |
| Branca Menta | 28% Vol 2cl | 2,50 € |

ANGEBOT HÜFTGOLD

Heißgetränk Ihrer Wahl & hausgemachtes Tiramisu^{9,A,D,I(a),K} oder eine „Heiße Waffel“^{A,D,I(a)“} mit Puderzucker.

5,50 €

TIP



ALKOHOLFREI

| | | |
|---|-----------|--------|
| Coca Cola ^{1,2,9} | 0,3l | 2,60 € |
| Coca Cola light ^{1,2,9,11} | 0,3l | 2,60 € |
| Fanta ^{1,2} | 0,3l | 2,60 € |
| Sprite | 0,3l | 2,60 € |
| Spezi ^{1,2,9} | 0,3l | 2,60 € |
| alle Softdrinks auch in 0,5l erhältlich | | 4,20 € |
| Wasser Souroti mit Kohlensäure | 0,25l Fl. | 2,40 € |
| Wasser Zagori ohne Kohlensäure | 0,5l Fl. | 3,50 € |
| Wasser in Bio-Qualität Frisch gepresstes Wasser ohne Kohlensäure | 0,5l | 3,00 € |
| Wasser Souroti mit Kohlensäure | 0,75l Fl. | 6,30 € |
| Wasser Zagori ohne Kohlensäure | 1l Fl. | 6,80 € |

SÄFTE & NEKTARE*

| | | |
|--|------|--------|
| Ananas, Apfel, Orange, Banane*, Kirsch*, Maracuja*, Multivitamin* | 0,2l | 2,60 € |
| alle Säfte als Schorle | 0,4l | 4,20 € |
| Kirsch*+Banane* (KiBa) | 0,4l | 4,80 € |

SCHWEPPE

| | | |
|-------------------------------------|------|--------|
| Bitter Lemon ^{3,10} | 0,2l | 2,50 € |
| Ginger Ale ¹ | 0,2l | 2,50 € |

COCKTAILS

MIT ALKOHOL

| | |
|---|--------|
| Pina Colada | 6,90 € |
| weißer Rum, Ananassaft, Sahne ^D , Cream of Coconut ^{2,D} | |
| Caipirinha | 6,90 € |
| Cachaca, Limetten, Rohrzucker | |
| Swimmingpool | 6,90 € |
| Curacao blue ¹ , Sahne ^D , Batida de Coco ^D , Maracujasaft, Ananassaft | |
| Cuba Libre | 6,90 € |
| Rum, Limetten, Cola ^{1,2,9} | |
| Sex on the Beach | 7,20 € |
| Wodka, Pfirsichlikör ¹ , Orangensaft, Cranberrysirup ¹ , Grenadine ^{1,2} | |

ALKOHOLFREI

| | |
|--|--------|
| Bora Bora | 5,90 € |
| Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine ^{1,2} | |
| Ipanema | 5,90 € |
| Ginger Ale ¹ , Limetten, Rohrzucker | |
| Fruit Cup | 5,90 € |
| Erdbeersirup ¹ , Sahne ^D , Maracujasaft, Ananassaft | |
| Coco Kiss | 5,90 € |
| Coconut ^{1,D} , Sahne ^D , Ananassaft, Grenadine ^{1,2} | |

WEIN

OFFENE WEINE

| |  0,1l |  0,2l |
|--|--|--|
| Apelia rot, halbtrocken, 12,5% Vol | 3,50 € | 5,60 € |
| Imiglikos rot, lieblich, 11,5% Vol | 3,50 € | 5,60 € |
| Mavrodaphne rot, Likörwein, 15% Vol | 3,90 € | 6,80 € |
| Apelia weiß, halbtrocken, 11,5% Vol | 3,50 € | 5,60 € |
| Imiglikos weiß, lieblich, 11,5% Vol | 3,50 € | 5,60 € |
| Limnos weiß, Likörwein, 15% Vol | 3,90 € | 6,80 € |
| Wein Schorlen Rot oder Weißwein, 11% Vol |  0,2l | 5,00 € |

FLASCHEN WEINE

| |  0,1l |  0,75l |
|--|---|---|
| Merlot  Bio Rotwein, trocken, 13% Vol, schwarze Kirsche, Johannisbeere | 3,90 € | 24,00 € |
| Apelia Black Label rot, lieblich, 11,5% Vol | 3,50 € | 19,00 € |
| Retsina weiß, geharzt, trocken, 11% Vol |  0,25l | 5,60 € |

QUALITÄTSWEINE

| | | |
|--|--------|---------|
| Amethystos  rot, trocken, 14,5% Vol | 4,80 € | 31,00 € |
| Amethystos Fume SAUVIGNON BLANC  trocken, 13,5% Vol | 4,50 € | 28,00 € |
| Amethystos Rose  trocken, 13,5% Vol | 4,20 € | 26,00 € |

Alle Weine (außer Bio Merlot) enthalten Sulfite.

INFORMATION

AMETHYSTOS ROT

Dieser purpurfarbene griechische Rotwein überzeugt durch ein komplexes Aroma, einen reichen Körper und eine dezente Bitternote, die an dunkle Schokolade erinnert sowie im Geruch wie im Geschmack durch reife Beerentöne hervorragend abgerundet wird. Die einjährige Reifezeit im Barrique-Fass intensiviert seinen harmonischen und vollmundigen Gesamteindruck, seine Tannine sind fein im Hintergrund. Ein Wein von hohem Standard!

Dieser Wein passt besonders zu gebratenem und gegrilltem Fleisch (vor allem Lamm).

Traubensorten: Cabernet Sauvignon 70 %, Merlot 20 %, Agiorgitiko 10 %

Goldmedaille Challenge International du Vin 2019
Goldmedaille Berliner Wein Trophy 2017
Goldmedaille Selections Mondiales des Vins 2016

AMETHYSTOS FUME SAUVIGNON BLANC

Ein Wein aus der Familie jener Weißweine, die sich in Eichenholzfässern besonders gut entfalten und entwickeln. Die Farbe fällt klar, frisch hellgelb aus mit einem Hauch von Gold. Das Aroma, eine typische Sauvignon Nase, herrliches Bouquet von weißen Blumen, Butter und Vanille.

Er passt vorzüglich zu Lachs, Aal und anderen fettreichen Fischen, insbesondere zu Austern sowie zu geräuchertem Käse.

Traubensorten: Sauvignon Blanc 100%

Goldmedaille Challenge International du Vin 2016
Goldmedaille Challenge International du Vin 2010
Goldmedaille Citadelles du Vin 2010

AMETHYSTOS ROSE

Der Amethystos ist ein Rosé mit heller, glänzend roter Farbe und zeichnet sich durch einen sehr fruchtigen Geschmack aus. Im Aroma finden sich Nuancen von Himbeere, Johannisbeere und Walderdbeere. Im Abgang präsentiert er sich reichhaltig und lang anhaltend. Ein ausgezeichneter Rosé, der seine zahlreichen Medaillen auf Weinverkostungen verdient hat und mindestens zwei Jahre lagerfähig ist.

Dieser Rosé passt sehr gut zu hellen Fleischsorten, insbesondere zu gegrilltem Geflügel.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%

Goldmedaille Challenge International du Vin 2015
Silbermedaille Concours Mondial 2006
Silbermedaille Mondial du Rose 2006

BIERE

VOM FASS



| | | |
|---|------------------|---------|
|  Veltins Pilsener | 0,25l - 4,8% Vol | 2,30 € |
| Alster | 0,25l - 2,5% Vol | 2,30 € |
| Krefelder^{1,9} | 0,25l - 2,5% Vol | 2,30 € |
|  Veltins Pitcher | 1,5l - 4,8% Vol | 12,50 € |
|  Kellerbier | 0,5l - 5,3% Vol | 4,40 € |
| nicht geeignet für schäumende Getränke | | |
|  Maisels Weiße | 0,5l - 5,4% Vol | 4,20 € |
| mit Bananensaft oder Maracujasaft 4,90 € | | |
|  Landbier Dunkel | 0,3l - 5,3% Vol | 3,20 € |

FLASCHEN BIER

| | | |
|------------------------------------|----------------------|--------|
| Mythos Griechisches Bier | 0,33l Fl. - 4,7% Vol | 3,40 € |
|------------------------------------|----------------------|--------|

ALKOHOLFREI

| | | |
|--|-----------|--------|
|  Veltins | 0,33l Fl. | 2,80 € |
| Alster | 0,5l Fl. | 3,90 € |
|  Veltins Malz | 0,33l Fl. | 2,80 € |
|  Maisels Weiße | 0,5l Fl. | 4,10 € |
| mit Bananensaft oder Maracujasaft 4,80 € | | |

Alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide(a.c).

SPIRITUOSEN

| | | |
|--|---------------------|---------|
| Ouzo Plomari | 2cl - 40% Vol | 2,00 € |
| Ouzo Plomari | 0,2l Fl. 40% Vol | 12,00 € |
| Ouzo Plomari | 0,70l Fl. - 40% Vol | 36,00 € |
| Tsipouro ohne Anis | 2cl - 40% Vol | 3,20 € |
| Metaxa ***** | 2cl - 40% Vol | 3,20 € |
| Metaxa ***** | 2cl - 40% Vol | 3,80 € |
| Metaxa Grande Fine | 2cl - 40% Vol | 4,60 € |
| Metaxa Private Reserve | 2cl - 40% Vol | 8,20 € |
| Grappa | 2cl - 38% Vol | 3,40 € |
| Bacardi | 4cl - 38% Vol | 4,10 € |
| Baileys^{1,9} | 2cl - 17% Voll | 2,50 € |
| Ramazotti | 2cl - 30% Vol | 2,50 € |
| Jägermeister | 2cl - 35% Vol | 2,50 € |
| Sambuca | 2cl - 40% Vol | 2,50 € |
| Absolut Vodka | 4cl - 40% Vol | 4,50 € |
| Absolut Vodka | 0,70l Fl. - Vol | 38,00 € |
| Orgasmus Baileys ^{1,9,D} +Sambuca | 2cl - 40% Vol | 2,80 € |

WHISKEY

| | | |
|-----------------------------------|---------------|--------|
| Johnnie Walker (Red Label) | 4cl - 40% Vol | 4,50 € |
| Jim Beam | 4cl - 40% Vol | 4,50 € |
| Jack Daniel's | 4cl - 40% Vol | 4,90 € |

Alle Spirituosen auch als Longdrink +1€

KENNZEICHNUNG

ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln

ALLERGENE

- A = Eier
- B = Fisch
- C = Krebstiere
- D = Milch und Milcherzeugnisse,
- E = Sellerie
- F = Sesamsamen
- G = Schwefeldioxid und Sulphite
- H = Erdnüsse
- I = glutenhaltiges Getreide
(A=WEIZEN, B=ROGGEN, C=GERSTE, D=HAFER)
- J = Lupine
- K = Schalenfrüchte
(A=MANDELN)

- L = Senf
- M = Sojabohnen
- N = Weichtiere
- O = Alkohol



= vegetarisch

Bei weiteren Fragen können Sie gerne unser Personal kontaktieren.

WEITERE SERVICELEISTUNGEN FÜR SIE:

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl von weiteren Serviceleistungen an. Etwas nicht gefunden? Dann sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter und machen vieles möglich.

- + Partyservice
- + Saal bis ca. 70 Personen
- + Biergarten mit Kinderspielplatz
- + Stammtische
- + Trauerkaffee
- + Geburtstage
- + Firmenfeier
- + Sonntag - Frühstückbuffet
- + Montag und Dienstag - Abendbuffet

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und freundlicher Bedienung.

LASSEN SIE SICH UNSERE
ANGEBOTE SCHMECKEN.



Abend Buffet

**Immer Montags und
Dienstags von 18-22 Uhr.**

Kommen Sie doch mal zu unserem großen Abend Buffet vorbei. In gemütlicher Atmosphäre erwartet Sie eine große und vielfältige Auswahl an griechischen und saisonalen Gerichten. Auch für vegetarische Genießer haben wir eine große Auswahl dabei. Nachtisch und Suppe gibt es selbstverständlich auch.



Frühstück Buffet

**Sonntags ist Frühstückszeit
von 9:30-12:00 Uhr.**

Entspannt den Tag beginnen? Bei uns sind Sie da genau richtig. Lassen Sie sich von unserem vielfältigem Frühstücksbuffet verführen. Ob mit der Familie oder mit Ihren Freunden - Sie sind herzlich Willkommen.

So viel Sie mögen:

Filterkaffee & Tee, Orangen-Multivitamin-Säfte, frische Brötchen, Croissants, Müsli, Kartoffelpuffer, Rührei, Ei, Bacon, Würstchen, Räucherlachs, Gemüse, versch. Käsesorten, versch. Wurstsorten, Mett, Oliven, Peperoni, Obst, Joghurt, Marmelade, Waffel, Pudding

WIR FREUEN UNS AUF SIE.

RESTAURANT-CAFÉ

KRETA

WWW.KRETA-WESTERKAPPELN.DE