

RESTAURANT-CAFÉ  
**KRETA**


SPEISEN & GETRÄNKE


# WILLKOMMEN IM RESTAURANT KRETA.


In entspannter Atmosphäre ein leckeres Essen genießen oder ein Glas Wein aus Griechenland kennenlernen – 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

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 Öffnungszeiten

Montag & Dienstag:  
Ruhetag

Mittwoch-Samstag:  
17:30 - 22:30 Uhr

Sonn- & Feiertage:  
9:30-14:30 Uhr  
17:30-21:00 Uhr

## CATERING ANGEBOT

Sie suchen das richtige Essen für Ihre Veranstaltung? Sie haben es gefunden. Ob Fingerfood oder Buffet wir helfen Ihnen und kreieren eine große Auswahl an kalten und warmen Speisen. Ob Fisch-, Fleisch- oder Salatvariationen, lassen Sie sich von uns überzeugen und sprechen Sie uns an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

**Tipp**

# 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, Rührei, Spiegelei, Omelett, Chicken Wings, Bacon, Würstchen, Räucherlachs, Gemüse, versch. Käsesorten, versch. Wurstsorten, Mett, Oliven, Obst, Joghurt, Marmelade, Waffel, Pudding

**14,50€  
p.P.**

**Kinder unter  
12 Jahren  
zahlen 7,50€.**


# SPEISEN

## SALATE

- Caesar Salat** 14,50 €  
Grüner Salat, Parmesankäse<sup>D</sup>, hausgemachte Croutons, Hähnchenbrust mit Caesar-Dressing<sup>A,B,D,L</sup>
- Hühnerbruststreifensalat** 15,50 €  
Grüner Salat, Parmesankäse<sup>D</sup>, Tomaten, Gurken, wahlweise mit Joghurt Dressing<sup>A,D,I(a),L</sup>, American-Dressing<sup>A,D,I(a),L</sup> oder Essig Öl
- Bauernsalat**  14,90 €  
Cocktailtomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni<sup>2,3,G</sup>, Oliven<sup>6</sup>, Schafskäse<sup>D</sup>, wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette
- Garnelensalat** 16,90 €  
Grüner Salat, Garnelen, mit rotem Pesto Parmesankäse<sup>D</sup>, Tomaten, Gurken dazu Balsamico-Vinaigrette
- Lachssalat** 16,90 €  
Stremellachs auf grünem Salat, Tomaten dazu Limetten-Vinaigrette
- Salatauswahl**  7,00 €  
vom Buffet



## KALTE VORSPEISEN

- Feta (Schafskäse<sup>D</sup>)** 8,50 €  
(Schafmilch mit Zusatz von Ziegenmilch)  
mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Oliven<sup>6</sup>, Peperoni<sup>2,3,G</sup>, Bio-Olivenöl
- Hausgemachtes Zaziki<sup>D</sup>**  5,90 €
- Kopanisti<sup>D</sup> (Schafskäse-Dip)**  7,10 €
- Melinzano**  6,90 €  
gebratene Auberginenwürfel in einer kräftigen Tomatensoße, mariniert mit Zwiebeln, Olivenscheiben und frischen Kräutern verfeinert.
- Taramas<sup>1,3,A,B,L</sup> (Fischrogenpaste)** 5,90 €
- Kalte Platte** 10,40 €  
Zaziki<sup>D</sup>, Taramas<sup>1,3,A,B,L</sup>, Oliven<sup>6</sup>, getrocknete Tomaten, Peperoni, eingelegte Champignons<sup>E</sup>, Melinzano, Schafskäse-Dip<sup>2,3,A,D,M</sup> pro Person


**Portion Oliven<sup>6</sup>**  5,20 €  
grün oder schwarz

**Portion Peperoni<sup>2,3,G</sup>**  4,70 €

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

- Tomatensuppe<sup>4,D,E,I(c)</sup>**  6,80 €
- Hühnersuppe<sup>4,E,I(a)</sup>** 7,80 €
- Zwiebelsuppe<sup>4,D,E,I(c)</sup>**  7,10 €

## WARME VORSPEISEN

- Saganaki**  8,90 €  
panierter Schafskäse<sup>A,D,I(a)</sup> mit Cocktailtomaten, Gurken und Zwiebeln
- Gebackener Schafskäse<sup>D</sup>**  9,30 €  
mit Tomaten, Zwiebel, Peperoni<sup>2,3,G</sup>, Oliven<sup>6</sup> und Bio-Olivenöl verfeinert
- Peperoni<sup>2,3,G</sup> vom Grill**  7,90 €  
mit Knoblauch, Oregano und gegrilltem Brot<sup>I(a)</sup>, Bio-Olivenöl und hausgemachtes Zaziki<sup>D</sup>
- Rolla (2 Stück)** 7,80 €  
herzhaft paniertes Schinken<sup>2,3,7,A,I(a),L</sup> gefüllt mit Käse<sup>D</sup> dazu Tomaten und hausgemachtes Zaziki<sup>D</sup>
- Warme Platte<sup>A,D,I</sup>** 9,50 €  
Käsekroketten<sup>D</sup>, gegrillte Aubergine, gegrillte Zucchini und in Butter<sup>D</sup> gebratene Champignons<sup>E</sup> pro Person
- Tiropitakia**  7,90 €  
gefüllter Blätterteig<sup>A,I(a)</sup> mit Schafskäse<sup>D</sup>, dazu frische Tomaten und leckeres Zaziki<sup>D</sup>
- Champignons<sup>E</sup> angebraten**  7,30 €  
in Butter<sup>D</sup> gebraten mit Rosmarin, dazu hausgemachtes Zaziki<sup>D</sup>
- Käsekroketten<sup>D</sup>**  7,20 €  
6 Stück, mit Zaziki<sup>D</sup>


Zu allen Gerichten auf dieser Seite servieren wir Ihnen frisches Brot<sup>I(a)</sup>.

## PASTAGERICHTE

<b>Spaghetti<sup>I(a)</sup> Napoli</b> 	8,30 €
mit hausgemachter Tomaten-Sauce	
<b>Spaghetti<sup>I(a)</sup> Bolognese</b>	11,90 €
köstliche, hausgemachte Rindfleischsauce <sup>E</sup>	
<b>Spaghetti<sup>I(a)</sup> Bolognese spezial</b>	13,90 €
köstliche, hausgemachte Rindfleischsauce <sup>E</sup> überbacken mit einer goldenen Käsekruste <sup>D</sup>	
<b>Spaghetti<sup>I(a)</sup> Metaxasauce<sup>D,E</sup></b> 	12,90 €
pikante, griechische Sauce überbacken mit einer goldenen Käsekruste <sup>D</sup>	
<b>Spaghetti<sup>I(a)</sup> mit Garnelen</b>	16,70 €
mit Cherrytomaten, Petersilie, Zwiebeln im Knoblauchsud geschwenkt	

## WRAPS


In eine Weizenmehl-Tortilla<sup>1</sup> eingewickelte  
leckere Füllung aus knackigem Salat und  
weiteren Zutaten:

<b>Veggie</b> 	8,80 €
knackiger Eisbergsalat, Tomaten, Mais, Gurken, dazu American Dressing <sup>A,D,I(a),L</sup>	
<b>Gyros</b>	10,20 €
knackiger Eisbergsalat, Tomaten, Gyros, Mais, Gurken, dazu American Dressing <sup>A,D,I(a),L</sup>	
<b>Räucherlachs<sup>B</sup></b>	10,70 €
knackiger Eisbergsalat, Tomaten, Räucherlachs <sup>B</sup> , Gurken, dazu Knoblauch- Dip <sup>A,D,I(a),L</sup>	


## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>Ofenkartoffel mit Räucherlachs<sup>B</sup></b>	12,90 €
mit Salatgarnitur dazu Knoblauch-Dip <sup>A,D,I(a),L</sup>	
<b>Gyros Pita (Teller)</b>	11,50 €
Pita Brot <sup>I(a)</sup> mit Zaziki <sup>D</sup> , Kraut, Gyros, Zwiebeln	
<b>Kleine Portion Gyros</b>	12,90 €
mit Pommes Frites und einem Salat vom Buffet	
<b>Kleine Portion Suvlaki</b>	12,90 €
1 Fleischspieß <sup>E</sup> mit Pommes Frites und einem Salat vom Buffet	
<b>Kleine Portion Lammfilet</b>	17,90 €
mit Ofenkartoffel und Knoblauch-Dip <sup>A,D,I(a),L</sup> dazu einen Salat vom Buffet	
<b>Hähnchenschnitzel</b>	12,90 €
hausgemachtes Schnitzel <sup>I(a)</sup> , mit Pommes Frites und einem Salat vom Buffet	
<b>Gemüse-Schnitzel</b> 	12,90 €
hausgemachtes Schnitzel <sup>A,I(a)</sup> mit Sauce Hollandaise <sup>A,D,E</sup> dazu Pommes Frites und einem Salat vom Buffet	
<b>Chicken Nuggets</b>	10,90 €
Nuggets <sup>F,I(a),L</sup> mit Pommes Frites, Curry-Ketchup <sup>2,4,11,E,I(a),L</sup> und einem Salat vom Buffet	
<b>Chicken Wings<sup>F,I(a),L</sup></b>	
Dip nach Wahl BBQ <sup>2,4,11,E,I(a),L</sup> , Curry-Ketchup <sup>2,4,11,E,I(a),L</sup> oder Tomaten-Ketchup <sup>11,E</sup>	
- 5 Stück	6,60 €
- 10 Stück	11,90 €
- 15 Stück	17,90 €
- 20 Stück	23,80 €

## RÜHREI

- mit Tomaten, Zwiebel und Salatgarnitur  5,70 €
- mit Tomaten, Zwiebel, Schafskäse<sup>D</sup> und Salatgarnitur 6,70 €
- mit Räucherlachs<sup>B</sup>, geröstetem Baguette<sup>I(a)</sup> und Salatgarnitur 9,70 €

## TOAST

- mit Käse<sup>D</sup>, Tomate und Salatgarnitur  4,20 €
- mit Käse<sup>D</sup>, Kochschinken<sup>2,3,7,A,I(a),L</sup>, und Salatgarnitur 4,60 €
- Clubsandwich mit Käse<sup>D</sup>, Kochschinken<sup>2,3,7,A,I(a),L</sup>, Tomate, Myonnaise<sup>A,E,I(a),3</sup> und dazu Pommes 8,70 €

## SCHWEINEFILETGERICHTE

### Schweinemedallions 18,90 €

3 Stück, vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>D</sup>, dazu Pommes Frites und einem Salat vom Buffet

### Schweinemedallions überbacken 21,90 €

3 Stück, in Metaxasauce<sup>4,D,E</sup> mit Käse<sup>D</sup>, deftigen Steakhouse Pommes und einem Salat vom Buffet

## LAMMFILETGERICHTE

### Lammfilet 28,40 €

vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>D</sup>, dazu Ofenkartoffel mit Knoblauch-Dip<sup>A,D,I(a),L</sup> und einem Salat vom Buffet

### Lammfilet überbacken 31,40 €

in Metaxasauce<sup>4,D,E</sup> mit Käse<sup>D</sup>, deftigen Steakhouse Pommes und einem Salat vom Buffet

## GEFLÜGELFILETGERICHTE

### Hühnerbrustfilet 18,90 €

vom Grill mit leckerer Ofenkartoffel, Knoblauch-Dip<sup>A,D,I(a),L</sup>, knackigem Pfannengemüse<sup>E</sup> und einem Salat vom Buffet

### Hühnerbrustfilet überbacken 21,90 €

in Metaxasauce<sup>4,D,E</sup> mit Käse<sup>D</sup>, deftigen Steakhouse Pommes und einem Salat vom Buffet

### Hühnerbrustfilet mediterran 21,50 €

in der Pfanne gebraten und in einer Weißwein-Tomatensauce<sup>o</sup> geschwenkt, mit Paprika, Zwiebeln, Thymian, gratiniert mit Schafskäse<sup>D</sup> dazu Brot<sup>t(a)</sup> und einem Salat vom Buffet

### Hühnerbrustfilet in Currysauce 22,50 €

mit frischem Gemüse, dazu Brot<sup>t(a)</sup> und einem Salat vom Buffet

## UNSERE SAUCEN

Hollandaisesauce<sup>A,D,E</sup> +3,50 €

Pfeffersauce<sup>4,A,D,E,I(a)</sup> +3,50 €

Metaxasauce<sup>4,D,E</sup> +3,00 €

Rotweinsauce<sup>D,O</sup> +4,00 €

## BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Knoblauch-Dip<sup>A,D,I(a),L</sup> 6,90 €

Pommes Frites 3,80 €

Portion Reis 3,50 €

Portion Steakhouse Pommes 4,30 €

Portion Pfannengemüse<sup>E</sup> 5,80 €

Portion Kroketten<sup>I(a)</sup> 5,50 €

Portion Mayonnaise<sup>A,E,I(a),3</sup> / Ketchup<sup>11,E</sup> 1,00 €

## EXTRAS

Stück Rinderleber 3,00 €

Spieß Suvlaki 5,00 €

Stück Schweinemedallions 5,50 €

Stück Hühnerbrustfilet 6,00 €

Stück Lammfilet 8,00 €

Gyros (100g) 4,50 €


Stück Suzuki 4,00 €


Stück Bifteki 5,00 €

## GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>Gyros</b> wahlweise mit Ofenkartoffel und Knoblauch-Dip <sup>A,D,I(a),L</sup> , Pommes Frites oder Reis, dazu reichen wir Zaziki <sup>D</sup> , Zwiebeln und einen Salat vom Buffet	17,60 €	<b>Suzuki</b> 3 Rinderhackfleischröllchen <sup>4,A,D,E,I(c),L</sup> mit Zaziki <sup>D</sup> und hausgemachtem Kartoffelpüree <sup>D,E</sup> , dazu einen Salat vom Buffet	18,70 €
<b>Gyros überbacken</b> mit Käse <sup>D</sup> , Metaxasauce <sup>4,D,E</sup> , Steakhouse Pommes und einen Salat vom Buffet	20,60 €	<b>Suzuki überbacken</b> 3 Rinderhackfleischröllchen <sup>4,A,D,E,I(c),L</sup> mit Käse <sup>D</sup> , Metaxasauce <sup>4,D,E</sup> und Steakhouse Pommes, dazu einen Salat vom Buffet	21,70 €
<b>Gyrospfanne</b> mit frischem Gemüse in einer Cassissahnesauce <sup>D,O</sup> , dazu reichen wir Brot <sup>I(a)</sup> und einen Salat vom Buffet	19,90 €	<b>Suzukiteller</b> 2 Rinderhackfleischröllchen <sup>4,A,D,E,I(c),L</sup> , mit Gyros, Zaziki <sup>D</sup> , Zwiebel, Pommes Frites oder Reis und einen Salat vom Buffet	21,90 €
<b>Gyrospfanne pikant</b> mit frischem Gemüse in einer pikanten Sahnesauce <sup>D</sup> dazu reichen wir Brot <sup>I(a)</sup> und einen Salat vom Buffet	19,90 €	<b>Bifteki</b> Rinderhackfleisch <sup>4,A,D,E,I(c),L</sup> gefüllt mit Schafskäse <sup>D</sup> , dazu reichen wir hausgemachtes Kartoffelpüree <sup>D,E</sup> , Zaziki <sup>D</sup> und einen Salat vom Buffet	19,70 €
<b>Gyrospfanne Curry</b> mit frischem Gemüse in einer Currysauce, dazu reichen wir Brot <sup>I(a)</sup> und einen Salat vom Buffet	19,90 €	<b>Bifteki überbacken</b> Rinderhackfleisch <sup>4,A,D,E,I(c),L</sup> gefüllt mit Schafskäse <sup>D</sup> , mit Käse <sup>D</sup> , Metaxasauce <sup>4,D,E</sup> und Steakhouse Pommes, dazu einen Salat vom Buffet	22,70 €
<b>Gyros mit Leber</b> 2 Stück Rinderleber mit Gyros, Zaziki <sup>D</sup> , Zwiebel, Pommes Frites oder Reis und einen Salat vom Buffet	20,80 €	<b>Biftekiteller</b> 1 Rinderhackfleisch <sup>4,A,D,E,I(c),L</sup> gefüllt mit Schafskäse <sup>D</sup> , mit Gyros, Zaziki <sup>D</sup> , Zwiebel, Pommes Frites oder Reis und einen Salat vom Buffet	21,50 €
<b>Rinderleber</b> mit Röstzwiebeln <sup>E</sup> , hausgemachtem Kartoffelpüree <sup>D,E</sup> und einem Salat vom Buffet	18,90 €	<b>Mixteller</b> 1 Suvlakispieß <sup>E</sup> , Gyros, 1 Rinderhackfleischröllchen <sup>4,A,D,E,I(c),L</sup> , Zaziki <sup>D</sup> , Zwiebeln, Pommes Frites oder Reis und einen Salat vom Buffet	22,70 €
<b>Suvlaki</b> 2 Fleischspieße <sup>E</sup> serviert mit Metaxasauce <sup>4,D,E</sup> , wahlweise mit Ofenkartoffel und Knoblauch-Dip <sup>A,D,I(a),L</sup> , Pommes Frites oder Reis, dazu reichen wir Zaziki <sup>D</sup> und einen Salat vom Buffet	18,60 €	<b>Grillteller</b> Gyros, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Schweinemedallion, 2 Rinderhacksteaks <sup>4,A,D,E,I(c),L</sup> serviert mit Zaziki <sup>D</sup> , Pommes Frites oder Reis und einem Salat vom Buffet	26,70 €
<b>Suvlaki überbacken</b> 2 Fleischspieße <sup>E</sup> mit Käse <sup>D</sup> , Metaxasauce <sup>4,D,E</sup> , Steakhouse Pommes und einen Salat vom Buffet	21,60 €		
<b>Suvlakiteller</b> 2 Fleischspieße <sup>E</sup> , mit Gyros, Zaziki <sup>D</sup> , Zwiebel, Steakhouse Pommes oder Reis und einem Salat von Buffet	23,30 €		

## BURGER

**Veggie Burger**  15,90 €  
hausgemachtes Patty<sup>A,I(a)</sup>, Gewürzgurke, - mit Käse + 1€  
Blattsalat, Tomate, rote Zwiebeln und  
Burgersauce<sup>A,D,I(a),L</sup> dazu Steakhouse Pommes


**Burger**  16,70 €  
Black Angus Rindfleisch-Patty, - mit Käse + 1€  
Gewürzgurke, Blattsalat, Tomate, - mit Bacon + 2€  
rote Zwiebeln und Burgersauce<sup>A,D,I(a),L</sup>  
dazu Steakhouse Pommes - doppelt Fleisch + 6,50€

## FISCHGERICHTE

**Kalamaris**<sup>D,I(a),N</sup> 18,60 €  
mit frischem Pfannengemüse<sup>E</sup>,  
Knoblauch-Dip<sup>A,D,I(a),L</sup>, Steakhouse Pommes  
und einem Salat vom Buffet

**Wildlachsfilet<sup>B</sup> vom Grill** 21,50 €  
2 Filetstück mit frischem Pfannengemüse<sup>E</sup>,  
dazu Ofenkartoffel mit Knoblauch-Dip<sup>A,D,I(a),L</sup>  
und einem Salat vom Buffet

**Scampipfanne pikant** 22,50 €  
mit frischem Gemüse, in einer pikanten  
Sahnesauce<sup>D</sup> dazu Brot<sup>I(a)</sup> und einem Salat  
vom Buffet

**Scampipfanne Saganaki**  23,50 €  
mit frischen Tomaten, frischen Kräutern  
und Zwiebeln in einer leckeren Weißwein-  
Tomatensauce<sup>O</sup>, gratiniert mit Schafskäse<sup>D</sup>  
dazu Brot<sup>I(a)</sup> 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

<b>Griechischer Mokka<sup>9</sup></b>	2,90 €
<b>Espresso<sup>9</sup></b>	2,90 €
<b>Espresso doppelt<sup>9</sup></b>	3,90 €
<b>Espresso macchiato<sup>9,D</sup></b>	3,20 €
<b>Kaffee<sup>9</sup></b>	3,20 €
<b>Cappuccino<sup>9,D</sup></b>	3,50 €
<b>Milch Kaffee<sup>9,D</sup></b>	4,20 €
<b>Latte macchiato<sup>9,D</sup></b>	4,50 €
mit Geschmack nach Wahl: Karamell <sup>1</sup> , Haselnuss <sup>K</sup> , weiße Schokolade	+0,60 €
<b>HeiBer Kakao<sup>D</sup></b>	3,50 €
<b>HeiBer Kakao mit Sahne<sup>D</sup></b>	3,90 €
<b>Tee<sup>9</sup></b>	3,20 €
Darjeeling, Earl Grey, Assam, Grüner, Kräuter, Kamille, Minze, Früchte, Hagebutten, Rooibos, Rooibos-Vanille	
<b>HeiBer Amaretto<sup>K(a)</sup></b>	20% Vol 0,1l 4,00 €
mit Apfelsaft und Sahne <sup>D</sup>	

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

Alle Getränke auch mit Geschmacksrichtung erhältlich: Karamell<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>K</sup>, weiße Schokolade + 0,60 €

## SECCO & CO

<b>Prosecco</b>	 0,1l	10,5% Vol	4,20 €
<b>Prosecco</b>	 0,75l	10,5% Vol	24,50 €
<b>Hugo</b>	Prosecco, Soda, Holunderblütensirup		7,45 €
<b>Spritz</b>	Prosecco, Soda, Aperol <sup>1,10</sup>		7,45 €



**TIPP**

### ANGEBOT HÜFTGOLD

Heißgetränk Ihrer Wahl & hausgemachtes Tiramisu<sup>9,A,D,I(a),K</sup> oder eine „Heiße Waffel“<sup>A,D,I(a)</sup> mit Puderzucker.

**8,00 €**

## ALKOHOLFREI

<b>Coca Cola</b> <sup>1,2,9</sup>	0,3l	3,50 €
<b>Coca Cola zero</b> <sup>1,2,9,11</sup>	0,3l	3,50 €
<b>Fanta</b> <sup>1,2</sup>	0,3l	3,50 €
<b>Sprite</b>	0,3l	3,50 €
<b>Spezi</b> <sup>1,2,9</sup>	0,3l	3,50 €
<b>alle Softdrinks auch in 0,5l erhältlich</b>		4,90 €
<b>Wasser Souroti mit Kohlensäure</b>	0,25l Fl.	3,20 €
<b>Wasser Zagori ohne Kohlensäure</b>	0,5l Fl.	4,90 €
<b>Wasser Souroti mit Kohlensäure</b>	0,75l Fl.	6,90 €
<b>Wasser Zagori ohne Kohlensäure</b>	1l Fl.	7,70 €

## SÄFTE & NEKTARE\* **granini**

<b>Ananas, Apfel, Orange, Banane*, Kirsch*, Maracuja*, Multivitamin*</b>	0,2l	3,50 €
<b>alle Säfte als Schorle</b>	0,4l	5,50 €
<b>Kirsch* + Banane* (KiBa)</b>	0,4l	6,00 €

## SCHWEPES

<b>Bitter Lemon</b> <sup>3,10</sup>	0,2l	3,50 €
<b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	0,2l	3,50 €

## COCKTAILS

### MIT ALKOHOL

<b>Pina Colada</b>	8,30 €
weißer Rum, Ananassaft, Sahne <sup>D</sup> , Cream of Coconut <sup>2,D</sup>	
<b>Caipirinha</b>	8,30 €
Cachaca, Limetten, Rohrzucker	
<b>Swimmingpool</b>	8,30 €
Curacao blue <sup>1</sup> , Sahne <sup>D</sup> , Batida de Coco <sup>D</sup> , Maracujasaft, Ananassaft	
<b>Cuba Libre</b>	8,30 €
Rum, Limetten, Cola <sup>1,2,9</sup>	
<b>Sex on the Beach</b>	8,30 €
Wodka, Pfirsichlikör <sup>1</sup> , Orangensaft, Cranberrysirup <sup>1</sup> , Grenadine <sup>1,2</sup>	

### ALKOHOLFREI


<b>Bora Bora</b>	7,10 €
Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>1,2</sup>	
<b>Ipanema</b>	7,10 €
Ginger Ale <sup>1</sup> , Limetten, Rohrzucker	
<b>Fruit Cup</b>	7,10 €
Erdbeersirup <sup>1</sup> , Sahne <sup>D</sup> , Maracujasaft, Ananassaft	
<b>Coco Kiss</b>	7,10 €
Coconut <sup>1,D</sup> , Sahne <sup>D</sup> , Ananassaft, Grenadine <sup>1,2</sup>	

## WEIN





### OFFENE WEINE

	 0,1l	 0,2l
<b>Apelia</b> rot, halbtrocken, 12,5% Vol	4,00 €	6,90 €
<b>Imiglikos</b> rot, lieblich, 11,5% Vol	4,00 €	6,90 €
<b>Mavrodaphne</b> rot, Likörwein, 15% Vol	4,40 €	7,50 €
<b>Apelia</b> weiß, halbtrocken, 11,5% Vol	4,00 €	6,90 €
<b>Imiglikos</b> weiß, lieblich, 11,5% Vol	4,00 €	6,90 €
<b>Limnos</b> weiß, Likörwein, 15% Vol	4,50 €	7,50 €






**Wein Schorlen**  
Rot oder Weißwein, 11% Vol

 0,2l 5,90 €

### FLASCHEN WEINE

	 0,1l	 0,75l
<b>Merlot</b>  Bio Rotwein, trocken, 13% Vol, schwarze Kirsche, Johannisbeere	5,50 €	34,00 €
<b>Apelia Black Label</b> rot, lieblich, 11,5% Vol	4,40 €	25,00 €
<b>Retsina</b> weiß, geharzt, trocken, 11% Vol	 0,25l	6,90 €

### QUALITÄTSWEINE

	 0,1l	 0,75l
<b>Amethystos</b>  rot, trocken, 14,5% Vol	6,60 €	44,00 €
<b>Amethystos Fume SAUVIGNON BLANC</b>  trocken, 13,5% Vol	6,60 €	44,00 €
<b>Amethystos Rose</b>  trocken, 13,5% Vol	6,20 €	38,00 €

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 ausgezeichnetes 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




	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
 <b>Veltins Pilsener</b> - 4,8% Vol	3,20 €	5,40 €
<b>Alster</b> - 2,5% Vol	3,20 €	5,40 €
<b>Krefelder<sup>1,9</sup></b> - 2,5% Vol	3,20 €	5,40 €

 <b>Veltins Pitcher</b> 1,5l - 4,8% Vol	15,20 €
--	---------

 <b>Kellerbier</b> 0,5l - 5,3% Vol nicht geeignet für schäumende Getränke	5,60 €
---	--------

 <b>Maisels Weiße</b> 0,5l - 5,4% Vol	5,70 €
--	--------


 <b>Landbier Dunkel</b> 0,3l - 5,3% Vol	3,80 €
--	--------

### FLASCHEN BIER


<b>Mythos</b> 0,33l Fl. - 4,7% Vol Griechisches Bier	4,10 €
---	--------

<b>Gösser</b> 0,5l Fl. - 2,0% Vol Naturradler	4,90 €
--	--------

### ALKOHOLFREI

 <b>Veltins</b> 0,33l Fl. - 0,0% Vol	3,80 €
---	--------

<b>Alster</b> 0,5l - 0,0% Vol	4,90 €
-------------------------------	--------

 <b>Maisels Weiße</b> 0,5l Fl. - 0,5% Vol	5,20 €
--	--------

Alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide(a,c).

## SPIRITUOSEN

<b>Ouzo Plomari</b>	2cl - 40% Vol	2,50 €
---------------------	---------------	--------

<b>Ouzo Plomari</b>	0,2l Fl. 40% Vol	15,00 €
---------------------	------------------	---------

<b>Ouzo Plomari</b>	0,70l Fl. - 40% Vol	42,00 €
---------------------	---------------------	---------

<b>Tsipouro</b> ohne Anis	2cl - 40% Vol	3,20 €
------------------------------	---------------	--------

<b>Metaxa *****</b>	2cl - 40% Vol	3,20 €
---------------------	---------------	--------

<b>Metaxa *****</b>	2cl - 40% Vol	3,80 €
---------------------	---------------	--------

<b>Metaxa Grande Fine</b>	2cl - 40% Vol	4,60 €
---------------------------	---------------	--------

<b>Metaxa Private Reserve</b>	2cl - 40% Vol	8,20 €
-------------------------------	---------------	--------

<b>Grappa</b>	2cl - 38% Vol	3,40 €
---------------	---------------	--------

<b>Bacardi</b>	4cl - 38% Vol	4,10 €
----------------	---------------	--------

<b>Baileys<sup>1,9</sup></b>	2cl - 17% Voll	2,50 €
------------------------------	----------------	--------

<b>Ramazotti</b>	2cl - 30% Vol	2,50 €
------------------	---------------	--------

<b>Jägermeister</b>	2cl - 35% Vol	2,50 €
---------------------	---------------	--------

<b>Sambuca</b>	2cl - 40% Vol	2,50 €
----------------	---------------	--------

<b>Absolut Vodka</b>	4cl - 40% Vol	4,50 €
----------------------	---------------	--------

<b>Absolut Vodka</b>	0,70l Fl. - Vol	45,00 €
----------------------	-----------------	---------

<b>Orgasmus</b> Baileys <sup>1,9,D</sup> + Sambuca	2cl - 40% Vol	2,80 €
---	---------------	--------

### WHISKEY

<b>Johnnie Walker</b> (Red Label)	4cl - 40% Vol	4,50 €
-----------------------------------	---------------	--------

<b>Jim Beam</b>	4cl - 40% Vol	4,70 €
-----------------	---------------	--------

<b>Jack Daniel's</b>	4cl - 40% Vol	4,90 €
----------------------	---------------	--------

Alle Spirituosen auch als Longdrink +1€



4,60€



6,40€



6,30€



ab  
5,90€

## UNSERE SWEETS



4,20€



5,80€



7,90€



5,50€

# KENNZEICHNUNG

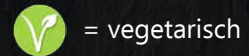
## ZUSATZSTOFFE

- 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



**TIPP**

## 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
- + Stammtische + Trauerkaffee + Geburtstage
- + Firmenfeier + Sonntags Frühstückbuffet

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und freundlicher Bedienung.

RESTAURANT-CAFÉ  
**KRETA**

---

BESUCHEN SIE UNS DOCH AUCH EINMAL ONLINE

 **Restaurant Kreta Westerkappen**

 **kreta\_westerkappen**

[WWW.KRETA-WESTERKAPPELN.DE](http://WWW.KRETA-WESTERKAPPELN.DE)

---