

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 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 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 11,90 €

Grüner Salat, Parmesankäse<sup>D</sup>, hausgemachte Croutons, Hähnchenbrust mit Caesar-Dressing<sup>A,B,D,L</sup>

### Hühnerbruststreifensalat 12,90 €

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 11,90 €

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni<sup>2,3,G</sup>, Oliven<sup>6</sup>, Schafskäse<sup>D</sup>, wahlweise mit Joghurt Dressing<sup>A,D,I(a),L</sup>, American-Dressing<sup>A,D,I(a),L</sup> oder Essig Öl

### Garnelensalat 13,90 €

Grüner Salat, Garnelen, mit rotem Pesto Parmesankäse<sup>D</sup>, Tomaten, Gurken dazu Balsamico-Vinaigrette

### Lachssalat 13,90 €

Stremellachs auf grünem Salat, Tomaten dazu Limetten-Vinaigrette

### Salatauswahl 5,00 €

vom Buffet

## KALTE VORSPEISEN

### Feta (Schafskäse<sup>D</sup>) 6,90 €

(Schafmilch mit Zusatz von Ziegenmilch)

mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Oliven<sup>6</sup>, Peperoni<sup>2,3,G</sup>, Bio-Olivenöl

### Hausgemachtes Zaziki 4,40 €

### Kopanisti<sup>D</sup> (Schafskäse-Dip) 5,90 €

### Melinzano 5,80 €

gebratene Auberginenwürfel in einer kräftigen Tomatensoße, mariniert mit Zwiebeln, Olivenscheiben und frischen Kräutern verfeinert.

### Taramas<sup>1,3,A,B,L</sup> (Fischrogenpaste) 4,90 €

### Kalte Platte 8,60 €

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> 4,30 €

grün oder schwarz

### Portion Peperoni<sup>2,3,G</sup> 3,90 €

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

### Tomatensuppe<sup>4,D,E,I(c)</sup> 5,60 €

### Hühnersuppe<sup>4,E,I(a)</sup> 6,50 €

### Zwiebelsuppe<sup>4,D,E,I(c)</sup> 5,90 €

## WARME VORSPEISEN

### Saganaki 7,40 €

panierter Schafskäse<sup>A,D,I(a)</sup> mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln

### Gebackener Schafskäse<sup>D</sup> 7,70 €

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 5,90 €

mit Knoblauch, Oregano und gegrilltem Brot<sup>I(a)</sup>, Bio-Olivenöl und hausgemachtes Zaziki<sup>D</sup>

### Rolla (2 Stück) 6,50 €

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> 7,90 €

pro Person

Käsekroketten<sup>D</sup>, gegrillte Aubergine, gegrillte Zucchini und in Butter<sup>D</sup> gebratene Champignons<sup>E</sup>

### Tiropitakia 6,90 €

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 5,90 €

in Butter<sup>D</sup> gebraten mit Rosmarin, dazu hausgemachtes Zaziki<sup>D</sup>

### Käsekroketten<sup>D</sup> 6,20 €

6 Stück, mit Tomaten und grünem Salat

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




## PASTAGERICHTE

- Spaghetti<sup>I(a)</sup> Napoli**  6,90 €  
mit hausgemachter Tomaten-Sauce
- Spaghetti<sup>I(a)</sup> Bolognese** 8,90 €  
köstliche, hausgemachte Rindfleischsauce<sup>E</sup>
- Spaghetti<sup>I(a)</sup> Bolognese spezial** 9,90 €  
köstliche, hausgemachte Rindfleischsauce<sup>E</sup>  
überbacken mit einer goldenen Käsekruste<sup>D</sup>
- Spaghetti<sup>I(a)</sup> Metaxasauce<sup>D,E</sup>**  9,30 €  
pikante, griechische Sauce überbacken  
mit einer goldenen Käsekruste<sup>D</sup>
- Spaghetti<sup>I(a)</sup> mit Garnelen** 13,90 €  
mit Cherrytomaten, Petersilie, Zwiebeln im  
Knoblauchsud geschwenkt

## WRAPS

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

- Veggie**  7,30 €  
knackiger Eisbergsalat, Tomaten,  
Mais, Gurken, dazu American Dressing<sup>A,D,I(a),L</sup>
- Gyros** 8,50 €  
knackiger Eisbergsalat, Tomaten, Gyros,  
Mais, Gurken, dazu American Dressing<sup>A,D,I(a),L</sup>
- Räucherlachs<sup>B</sup>** 8,90 €  
knackiger Eisbergsalat, Tomaten,  
Räucherlachs<sup>B</sup>, Gurken, dazu Knoblauch-  
Dip<sup>A,D,I(a),L</sup>

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- Ofenkartoffel mit Räucherlachs<sup>B</sup>** 9,90 €  
mit Salatgarnitur dazu Knoblauch-Dip<sup>A,D,I(a),L</sup>
- Gyros Pita (Teller)** 9,50 €  
Pita Brot<sup>I(a)</sup> mit Zaziki<sup>D</sup>, Kraut, Gyros, Zwiebeln
- Kleine Portion Gyros** 9,50 €  
mit Pommes Frites und einem Salat  
vom Buffet
- Kleine Portion Suvlaki** 9,50 €  
1 Fleischspieß<sup>E</sup> mit Pommes Frites und  
einem Salat vom Buffet
- Kleine Portion Lammfilet** 14,90 €  
mit Ofenkartoffel und Knoblauch-Dip<sup>A,D,I(a),L</sup>  
dazu einen Salat vom Buffet
- Hähnchenschnitzel** 10,50 €  
hausgemachtes Schnitzel<sup>I(a)</sup>, mit Pommes  
Frites und einem Salat vom Buffet
- Gemüse-Schnitzel**  9,90 €  
hausgemachtes Schnitzel<sup>A,I(a)</sup> mit Sauce  
Hollandaise<sup>A,D,E</sup> dazu Pommes Frites und  
einem Salat vom Buffet
- Chicken Nuggets** 8,50 €  
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
- Chicken Wings<sup>F,I(a),L</sup>**  
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 5,50 €
  - 10 Stück 8,50 €
  - 15 Stück 13,50 €
  - 20 Stück 17,50 €

## RÜHREI

- mit Tomaten, Zwiebel und Salatgarnitur <sup>V</sup> 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 <sup>V</sup> 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 16,90 €

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

### Schweinemedallions überbacken 19,90 €

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

## LAMMFILETGERICHTE

### Lammfilet 25,80 €

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 28,80 €

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

## GEFLÜGELFILETGERICHTE

### Hühnerbrustfilet 16,90 €

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 19,90 €

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

### Hühnerbrustfilet mediterran 17,90 €

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

### Hühnerbrustfilet in Currysauce 18,90 €

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

## UNSERE SAUCEN

Hollandaisesauce<sup>A,D,E</sup> +2,50 €

Pfeffersauce<sup>4,A,D,E,I(a)</sup> +2,50 €

Metaxasauce<sup>4,D,E</sup> +2,00 €

Rotweinsauce<sup>D,O</sup> +3,00 €

## BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Knoblauch-Dip<sup>A,D,I(a),L</sup> 5,80 €

Pommes Frites 3,00 €

Portion Reis 2,50 €

Portion Steakhouse Pommes 3,50 €

Portion Pfannengemüse<sup>E</sup> 4,50 €

Portion Kroketten<sup>I(a)</sup> 5,00 €

Portion Mayonnaise<sup>A,E,I(a),3</sup> / Ketchup<sup>11,E</sup> 0,50 €

## EXTRAS

Stück Rinderleber 2,50 €

Spieß Suvlaki 4,00 €

Stück Schweinemedallions 4,50 €

Stück Hühnerbrustfilet 5,00 €

Stück Lammfilet 7,00 €

Gyros (100g) 4,50 €

Stück Suzuki 4,00 €


Stück Bifteki 4,50 €

## 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	15,30 €	<b>Suzuki</b> 3 Rinderhackfleischröllchen <sup>4,A,D,E,I(c),L</sup> mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>D</sup> und hausgemachtem Kartoffelpüree <sup>D,E</sup> , dazu einen Salat vom Buffet	15,40 €
<b>Gyros überbacken</b> mit Käse <sup>D</sup> , Metaxasauce <sup>4,D,E</sup> , Steakhouse Pommes und einen Salat vom Buffet	18,30 €	<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	18,40 €
<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	18,90 €	<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	18,20 €
<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	18,90 €	<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> , hausgemachter Kräuterbutter <sup>D</sup> und einen Salat vom Buffet	16,40 €
<b>Gyrospfanne Curry</b> mit frischem Gemüse in einer Currysauce, dazu reichen wir Brot <sup>I(a)</sup> und einen Salat vom Buffet	18,70 €	<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	19,40 €
<b>Gyros mit Leber</b> 2 Stück Rinderleber mit Gyros, Zaziki <sup>D</sup> , Zwiebel, Pommes Frites oder Reis und einen Salat vom Buffet	17,30 €	<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	17,90 €
<b>Rinderleber</b> mit Röstzwiebeln <sup>E</sup> , hausgemachtem Kartoffelpüree <sup>D,E</sup> und einem Salat vom Buffet	14,80 €	<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	18,90 €
<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	15,50 €	<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	23,20 €
<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	18,50 €		
<b>Suvlakiteller</b> 2 Fleischspieße <sup>E</sup> , mit Gyros, Zaziki <sup>D</sup> , Zwiebel, Steakhouse Pommes oder Reis und einem Salat vom Buffet	19,40 €		



## BURGER

**Veggie Burger**  12,90 €  
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**  13,90 €  
Black Angus Rindfleisch-Patty, - mit Käse + 1€  
Gewürzgurke, Blattsalat, Tomate, - mit Bacon + 2€  
roie Zwiebeln und Burgersauce<sup>A,D,I(a),L</sup> - doppelt Fleisch + 6,50€  
dazu Steakhouse Pommes

## FISCHGERICHTE

**Kalamaris**<sup>D,I(a),N</sup> 15,50 €  
mit frischem Pfannengemüse<sup>E</sup>,  
Knoblauch-Dip<sup>A,D,I(a),L</sup>, Steakhouse Pommes  
und einem Salat vom Buffet

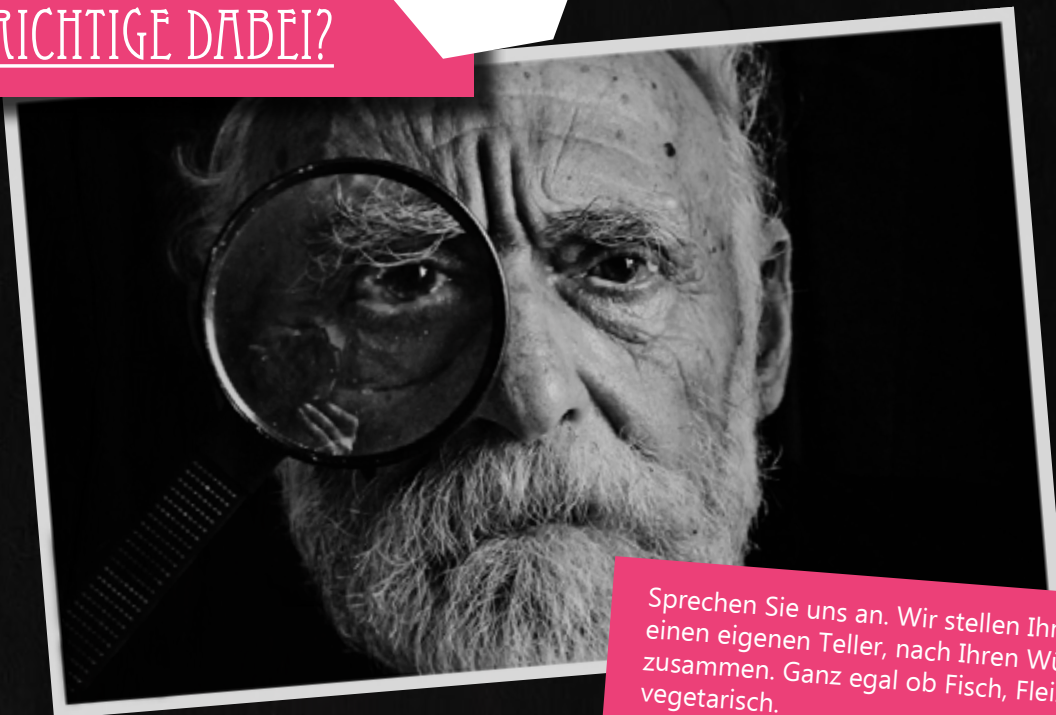
**Wildlachsfilet<sup>B</sup> vom Grill** 17,50 €  
2 Filetstück mit frischem Pfannengemüse<sup>E</sup>,  
dazu Ofenkartoffel mit Knoblauch-Dip<sup>A,D,I(a),L</sup>  
und einem Salat vom Buffet

**Scampipfanne pikant** 18,60 €  
mit frischem Gemüse, in einer pikanten  
Sahnesauce<sup>D</sup> dazu Brot<sup>t(a)</sup> und einem Salat  
vom Buffet

**Scampipfanne Saganaki**  19,60 €  
mit frischen Tomaten, frischen Kräutern  
und Zwiebeln in einer leckeren Weißwein-  
Tomatensauce<sup>O</sup>, gratiniert mit Schafskäse<sup>D</sup>  
dazu Brot<sup>t(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>	2,40 €
<b>Espresso<sup>9</sup></b>	2,70 €
<b>Espresso doppelt<sup>9</sup></b>	3,90 €
<b>Espresso macchiato<sup>9,D</sup></b>	2,90 €
<b>Kaffee<sup>9</sup></b>	2,70 €
<b>Cappuccino<sup>9,D</sup></b>	2,90 €
<b>Milch Kaffee<sup>9,D</sup></b>	3,50 €
<b>Latte macchiato<sup>9,D</sup></b>	3,70 €
mit Geschmack nach Wahl: Karamell <sup>1</sup> , Haselnuss <sup>K</sup> , weiße Schokolade	+0,60 €
<b>Heißer Kakao<sup>D</sup></b>	2,90 €
<b>Heißer Kakao mit Sahne<sup>D</sup></b>	3,20 €
<b>Tee<sup>9</sup></b>	2,60 €
Darjeeling, Earl Grey, Assam, Grüner, Kräuter, Kamille, Minze, Früchte, Hagebutten, Rooibos, Rooibos-Vanille	
<b>Heißer 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>			5,80 €
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup			
<b>Spritz</b>			5,80 €
Prosecco, Soda, Aperol <sup>1,10</sup>			



**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.

**6,00 €**



## ALKOHOLFREI

<b>Coca Cola</b> <sup>1,2,9</sup>	0,3l	2,90 €
<b>Coca Cola zero</b> <sup>1,2,9,11</sup>	0,3l	2,90 €
<b>Fanta</b> <sup>1,2</sup>	0,3l	2,90 €
<b>Sprite</b>	0,3l	2,90 €
<b>Spezi</b> <sup>1,2,9</sup>	0,3l	2,90 €
<b>alle Softdrinks auch in 0,5l erhältlich</b>		4,30 €
<b>Wasser Souroti mit Kohlensäure</b>	0,25l Fl.	2,50 €
<b>Wasser Zagori ohne Kohlensäure</b>	0,5l Fl.	3,90 €
<b>Wasser Souroti mit Kohlensäure</b>	0,75l Fl.	6,40 €
<b>Wasser Zagori ohne Kohlensäure</b>	1l Fl.	6,90 €

## SÄFTE & NEKTARE\*

granini

<b>Ananas, Apfel, Orange, Banane*, Kirsch*, Maracuja*, Multivitamin*</b>	0,2l	2,90 €
<b>alle Säfte als Schorle</b>	0,4l	4,30 €
<b>Kirsch*+Banane* (KiBa)</b>	0,4l	4,90 €

## SCHWEPPE

<b>Bitter Lemon</b> <sup>3,10</sup>	0,2l	2,90 €
<b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	0,2l	2,90 €

## COCKTAILS

### MIT ALKOHOL

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

### ALKOHOLFREI





<b>Bora Bora</b>	5,90 €
Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>1,2</sup>	
<b>Ipanema</b>	5,90 €
Ginger Ale <sup>1</sup> , Limetten, Rohrzucker	
<b>Fruit Cup</b>	5,90 €
Erdbeersirup <sup>1</sup> , Sahne <sup>D</sup> , Maracujasaft, Ananassaft	
<b>Coco Kiss</b>	5,90 €
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	3,50 €	5,90 €
<b>Imiglikos</b> rot, lieblich, 11,5% Vol	3,50 €	5,90 €
<b>Mavrodaphne</b> rot, Likörwein, 15% Vol	3,90 €	6,80 €
<b>Apelia</b> weiß, halbtrocken, 11,5% Vol	3,50 €	5,90 €
<b>Imiglikos</b> weiß, lieblich, 11,5% Vol	3,50 €	5,90 €
<b>Limnos</b> weiß, Likörwein, 15% Vol	3,90 €	6,80 €
<b>Wein Schorlen</b> Rot oder Weißwein, 11% Vol	 0,2l	5,00 €

### FLASCHEN WEINE

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

### QUALITÄTSWEINE

	 0,1l	 0,75l
<b>Amethystos</b>  rot, trocken, 14,5% Vol	4,80 €	31,00 €
<b>Amethystos Fume SAUVIGNON BLANC</b>  trocken, 13,5% Vol	4,50 €	28,00 €
<b>Amethystos Rose</b>  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 ausgezeichnete 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	2,60 €	4,90 €
<b>Alster</b> - 2,5% Vol	2,60 €	4,90 €
<b>Krefelder<sup>1,9</sup></b> - 2,5% Vol	2,60 €	4,90 €

 <b>Veltins Pitcher</b> 1,5l - 4,8% Vol	14,00 €
--	---------

 <b>Kellerbier</b> 0,5l - 5,3% Vol	4,90 €
nicht geeicht für schäumende Getränke	

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


 <b>Landbier Dunkel</b> 0,3l - 5,3% Vol	3,20 €
--	--------

### FLASCHEN BIER


<b>Mythos</b> 0,33l Fl. - 4,7% Vol	3,80 €
Griechisches Bier	

<b>Gösser</b> 0,5l Fl. - 2,0% Vol	4,50 €
Naturradler	

### ALKOHOLFREI

 <b>Veltins</b> 0,33l Fl. - 0,0% Vol	2,90 €
---	--------

<b>Alster</b> 0,5l - 0,0% Vol	4,40 €
-------------------------------	--------

 <b>Maisels Weiße</b> 0,5l Fl. - 0,5% Vol	4,40 €
--	--------

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€





3,80€



4,50€



4,30€



ab  
3,80€

UNSERE SWEETS



3,50€



3,80€



5,50€



3,80€



# KENNZEICHNUNG

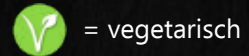
## ZUSATZSTOFFE

- 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 Westerkappeln**

 **kreta\_westerkappeln**

**WWW.KRETA-WESTERKAPPELN.DE**

---