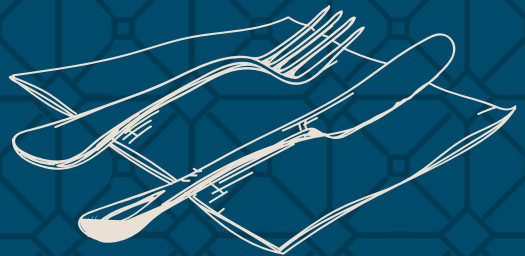



— LIEBLINGS —

GRIEICHE

48° 52' 22.1" N 10° 43' 20.6" E





SIE MÖCHTEN EINEN SCHÖNEN ABEND MIT FREUNDEN ODER FAMILIE
IN ANGENEHMER ATMOSPHÄRE
BEI GUTEM ESSEN & GUTEM WEIN GENIEßEN?

... DANN RESERVIEREN SIE IHREN LIEBLINGS-TISCH
oder lassen sich ein Angebot für unseren schicken
CATERING-TOURBUS machen.

RESERVIERUNGEN NEHMEN WIR GERNE
PERSÖNLICH ODER TELEFONISCH UNTER
TEL. 09092 96 63 33 ENTGEGEN.

Alle Preise in EURO incl. MwSt. Wenn Sie Unverträglichkeiten haben, dann verlangen Sie nach unserer separaten Allergiekarte oder fragen Sie unser geschultes Personal!

KALT

Zaziki - 5,90 €

Griechischer Naturjoghurt mit geraspelten Gurken, Knoblauch, mediterranen Kräutern und extra nativem Olivenöl.

Feta Mousse - 5,90 €

Leicht pikante Creme aus Schafskäse, verfeinert mit Knoblauch und gerösteten roten Paprika.

Schwarze Oliven aus Kalamata - 5,90 €

Oliven gehören zur griechischen Küche, wie das Salz zum Meer.

Feta - 6,50 €

Griechischer Käse aus pasteurisierter Schafs- und Ziegenmilch, mit extra nativem Olivenöl und Bio Oregano.

Riesenbohnen - 6,50 €

*In Tomatensauce und Zwiebeln, gewürzt mit mediterranen Kräutern.
Gerne auch mit Fetakäse überbacken (warm). +4,00€*

Dolmadakia - 7,50 €

*Gefüllte Weinblätter mit Reis & mediterranen Kräutern,
dazu feiner griechischer Joghurt & extra natives Olivenöl.*

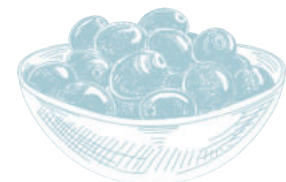
Oktopus - 13,90 €

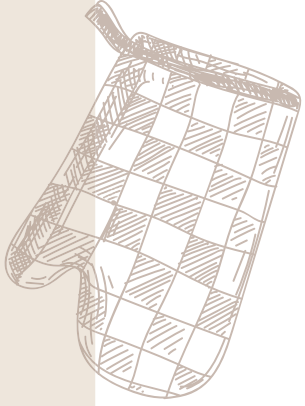
*Mariniert mit einem Dressing aus extra nativem Olivenöl, Zitronensaft,
Senf und Thymian-Honig.*

Ouzo Platte - 15,90 €

Eine Auswahl unserer kalten Vorspeisen serviert auf einer Platte.

Zu allen unseren Vorspeisen servieren wir Holzofen Baguette.
Nachbestellung: Holzofen Baguette 1,50 €, gerne auch Pitabrot 2,00 €





WARM

Feta aus dem Ofen - 8,90 €

mit frischen Tomaten, schwarze Oliven aus Kalamata, Peperoni, roten Zwiebeln und Kräutern verfeinert.

Dakos - 8,90 €

Geröstetes Brot mit marinierten Tomaten und Feta-Raspeln.

Peperoni - 6,50 €

Milde Peperoni gegrillt mit Zwiebeln, Knoblauch und Chili.

Melinzana - 8,50 €

Aubergine gehäutet mit marinierten Tomaten, Feta und extra nativen Olivenöl im Ofen gebacken.

Zucchini-puffer - 8,50 €

Mit Liebe zubereitet, aus geriebenen Zucchini, Kräutern, mediterranen Gewürzen und Feta.

Baby Calamari - 10,90 €

Zart gegrillt, mit einem Dressing aus extra nativen Olivenöl, Zitronensaft, Senf und Thymian-Honig.

Sardinen - 8,90 €

Mehliert in Maismehl, außen knusprig gebraten und innen schön weich.

Mydia - 10,90 €

Grünschalmuscheln mit einem Dressing aus extra nativen Olivenöl, Zitronensaft, Senf und Thymian-Honig.

Fisch Meze - 18,90 €

Marinierter Oktopus, Baby Calamari, Sardinen und Grünschalmuscheln.

Meze Platte - 29,90 €

Gemischte Auswahl unserer kalten und warmen Vorspeisen.



SALAT

Gemischter Salat - klein 5,50 € / groß 10,50 €

Eine bunte Auswahl an Salaten serviert mit Essig-Öl Dressing.

Griechischer Bauernsalat - 14,50 €

Frische Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, schwarze Oliven aus Kalamata, Feta, milde Peperoni dazu würzige Croûtons. Verfeinert mit extra nativen Olivenöl, Bio Oregano und griechischem Rotweinessig aus Paros.

Ionian Salat - 17,50 €

Lachsfilet saftig gegrillt, serviert auf grünem Salat, roten Zwiebeln mit Mango und Cherrytomaten. Mit einem Dressing aus extra nativen Olivenöl, Zitronensaft, Senf und Thymian-Honig.

Stephanie Salat - 17,50 €

Zarte Baby Calamari gegrillt serviert auf grünem Salat, roten Zwiebeln und Cherrytomaten. Mit einem Dressing aus extra nativen Olivenöl, Zitronensaft, Senf und Thymian-Honig.

Gyros Salat - 14,50 €

Knuspriges Gyros vom Drehspieß serviert auf grünem Salat, Krautsalat, roten Zwiebeln, Tomaten, schwarze Oliven aus Kalamata und Feta-Raspeln.

Zu allen unseren Vorspeisen und Salaten servieren wir Holzofen Baguette.

Nachbestellung
Holzofen Baguette 1,50 €
gerne auch Pitabrot 2,00 €



KIDS KITCHEN

(nur für Kinder bis 12 Jahren)

KINDER GYROS mit Pommes & Ketchup - 8,50 €

KINDER CALAMARI mit Pommes & Ketchup - 8,50 €

KINDER HÄHNCHENFILET mit Pommes & Ketchup - 8,50 €

KINDER HACKSTEAK mit Pommes & Ketchup - 8,50 €

GRIECHISCHE REISNUDELN mit Tomatensauce - 5,00 €



VEGETARISCH

Gemista - 12,00 €

Tomaten & Paprika mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt.
Mit Feta-Raspeln garniert. Natürlich auch vegan möglich.

Pasta Metaxa - 10,90 €

Nudeln mit cremiger Paprika-Sahne Sauce.

Kritharaki - 9,90 €

Griechische Reisnudeln in fruchtiger Tomatensauce,
garniert mit Feta-Raspeln.

EXTRA BEILAGEN

WÜRZIGES PITA - 2,00 €

ROSMARIN-KARTOFFELN - 5,50 €

OREGANO-POMMES - 4,50 € (Gerne auch mit Feta-Raspeln 2,00 €)

KNOBLAUCH-KARTOFFELN - 5,00 €

GRIECHISCHE REISNUDELN IN TOMATENSAUCE - 5,00 €



FISCH

Calamari - 17,50 €

Goldbraun in Maismehl gebraten, serviert mit griechischen Reismudeln und Zaziki Dip.

Baby Calamari - 19,50 €

Gegrillt in Olivenöl, serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem Dressing aus extra nativen Olivenöl, Zitronensaft, Senf und Thymian-Honig.

Lachsfilet - 21,50 €

Gegrillt in Olivenöl, serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem Dressing aus extra nativen Olivenöl, Zitronensaft, Senf und Thymian-Honig.

Black Tiger Garnelen - 23,50 €

*Gegrillt in Olivenöl, mit Knoblauch und Chili verfeinert.
Dazu Rosmarinkartoffeln und Zaziki Dip.*

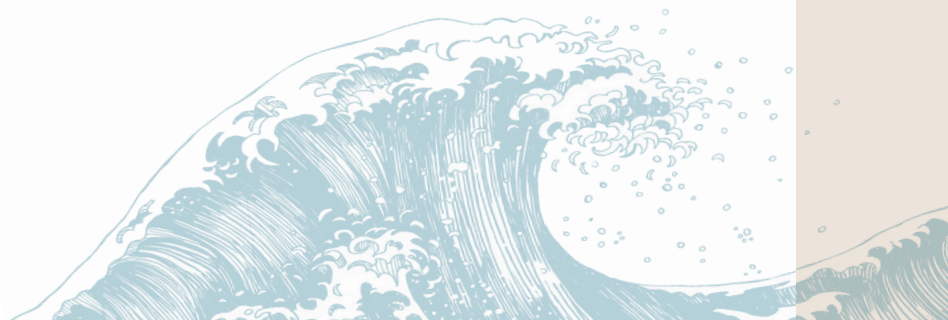
Garnelen Saganaki - 21,50 €

*Black Tiger Garnelen in Tomatensauce mit Knoblauch, Chili und Feta-Raspeln.
Dazu reichen wir Holzofen Baguette.*



Fischplatte - 25,50 €

*Gegrillte Baby Calamari, Black Tiger Garnelen und Lachsfilet,
serviert mit Rosmarinkartoffeln und Zaziki Dip.*



FLEISCH

Gyros - 15,90 €

Knusprig gegrilltes Schweinefleisch vom Drehspieß, serviert mit Knoblauchkartoffeln, roten Zwiebeln und Zaziki Dip.

Gyros Metaxa - 17,50 €

Knusprig gegrilltes Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Metaxa Sauce übergossen und Knoblauchkartoffeln.

Schweinefilet - 19,50 €

Zart gegrillte Medaillons mit Metaxa Sauce übergossen und Knoblauchkartoffeln.

Bifteki - 17,50 €

Würziges Hacksteak gefüllt mit Tomaten, Feta, Oliven, serviert mit Oregano Pommes, und Zaziki Dip.

Suflaki vom Hähnchenfilet - 16,50 €

Saftig gegrilltes Filet mit einem Dressing aus extra nativen Olivenöl, Zitronensaft, Senf und Thymian-Honig, serviert mit Oregano Pommes und Feta Mousse Dip.

Griechische Bauernwurst - 17,50 €

Landestypische grobe Bratwurst mit roten Zwiebeln, serviert mit Oregano Pommes und Feta Mousse Dip.

Rinderfilet - 29,50 €

Saftig gegrillt mit Röstzwiebeln. Dazu Rosmarinkartoffeln und Feta Mousse Dip.



TRADITIONELL

Mousaka - 17,50 €

Beliebter griechischer Auflauf mit Zucchini, Auberginen, Kartoffeln und Rinderhackfleisch, überbacken mit Béchamel Creme.

Lammhaxe - 20,50 €

Geschmort nach Omas Art in Tomatensauce, serviert mit griechischen Reismudeln und garniert mit Feta-Raspeln.

Kokkinsto - 20,50 €

Langsam geschmortes Rindergulasch in Rotwein- Tomatensauce, auf Pasta.

KOMBINIERT

Duetto - 17,50 €

Knusprig gegrilltes Gyros und goldbraun gebratene Calamari, serviert mit roten Zwiebeln, griechischen Reismudeln und Zaziki Dip.

Trilogie - 18,50 €

Knusprig gegrilltes Gyros, feines Suflaki vom Hähnchenfilet und würziges Hacksteak, serviert mit roten Zwiebeln, griechischen Reismudeln und Zaziki Dip.

Auch für unsere Gäste, die von Allergenen und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit ein guter Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Produkten verwendeten Allergenen. Fragen Sie unser Servicepersonal nach Informationen!

SÜSSES

Galaktobureko - 6,50 €

Cremige Grißcreme umhüllt von Blätterteig dazu Vanille Eis.

Griechischer Joghurt - 6,50 €

Mit Walnüssen und Honig, so schmeckt mediterranes Lebensgefühl.

Karidopita - 6,50 €

Eine klassische Nachspeise, Nusskuchen in Zuckersirup mit Vanille Eis.

Dessert-Platte - 10,50 €

Süßer Genuß zum Teilen!

KAFFEE

CAFÉ CREMA	3,20 €
ESPRESSO	2,80 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,60 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,00 €
CAPPUCCINO	3,90 €
MILCHKAFFEE	3,90 €
LATTE MACCHIATO	3,90 €
GRIECHISCHER MOCCA	3,50 €
GRIECHISCHER FRAPPÉ	4,50 €

Gerne auch:

- entkoffeiniert

- mit Hafer Milch + 1,00 €

HEISSE SCHOKOLADE	3,90 €
BABYCCINO	2,00 €



TEE

EMPFEHLUNG - GRIECHISCHER TEE AUS EIGENEM ANBAU

Kamille, Salbei & Bergtee

Kanne Tee 0,4l 4,50 €

SAMOVATEE

Heidi's Delight - BIO Kräutertee

Master Mint - BIO Pfefferminztee

Low Rider - BIO Grüntee

Orange Safari - BIO Rooibos-Vanille-Orange

Maybe Baby - BIO Früchtetee

English Breakfast - BIO Schwarztee

Glas Tee 0,25l 3,00 €

+ Honig 1,00 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

- KIWI-GURKE
- ZITRONEN-THYMIAN
- HIMBEERE-ZITRONEN

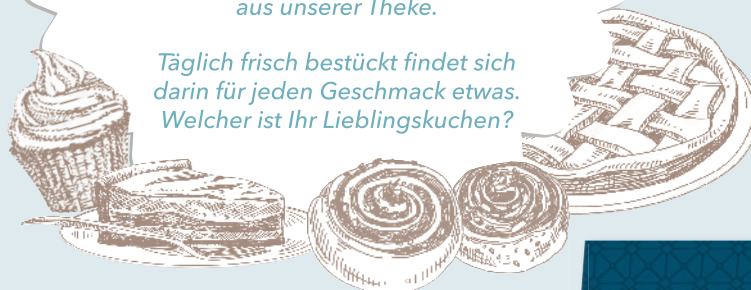


KUCHEN & TORTEN

Mit unserem vielseitigen Angebot an feinen Kuchen und Torten verwöhnen wir Sie jeden Tag aufs Neue. In unserem Ladenbereich erwarten Sie neben echten Klassikern auch immer wieder neue und eigene Kreationen für die wir ausschließlich bekömmliches Dinkelmehl verwenden.

Beglücken Sie Freunde, Familie und Gäste mit ein paar Stück Kuchen, Torte oder Gebäck aus unserer Theke.

Täglich frisch bestückt findet sich darin für jeden Geschmack etwas. Welcher ist Ihr Lieblingskuchen?



Bitte fragen Sie beim Service nach unserer Auswahl!

**KUCHEN je 3,50 €
oder TORTE je 4,00 €**
+ eine Portion Sahne 1,00 €

... oder finden Sie selbst eine Auswahl an unserer Kuchentheke.

*Einzigartige Geschenkidee,
Die immer Freude macht. Verschenke Genuss
Gutschein - für Freunde, Familie und Gäste.*



GETRÄNKE

AFRI COLA & CO.

- Afri Cola
- Afri Cola *ohne Zucker*
- Bluna Orange
- Bluna Cola Mix

je 0,33l 3,90 €



THINK GREEN - NACHHALTIG HANDELN

Mit unserem Tafelwassersystem haben wir die Möglichkeit unseren CO₂-Fußabdruck zu verbessern und aktiv nachhaltig zu handeln.

SAFT & NEKTAR

- Orangensaft
- Apfelsaft naturtrüb
- Maracujanektar
- Johannisbeernektar

Pur 0,3l 3,90 €

Schorle 0,3l 3,40 €

Holunderschorle 0,5l 3,90 €

Ingwerschorle 0,5l 3,90 €

THOMAS HENRY

- Wild Berry
- Bitter Lemon
- Tonic Water
- Ginger Beer

je 0,2l 2,90 €

PUREZZA PREMIUM WATER

„Für unsere Umwelt“

0,3l 2,20 € 0,75l 4,90 €

BIER

AUGUSTINER hell - vom Faß 0,5L 4,10 €

AUGUSTINER Pils 0,33L 3,70 €

SPALTER PILS *alkoholfrei* 0,33L 3,70 €

SCHNEIDER Weisse Original 0,5L 3,90 €

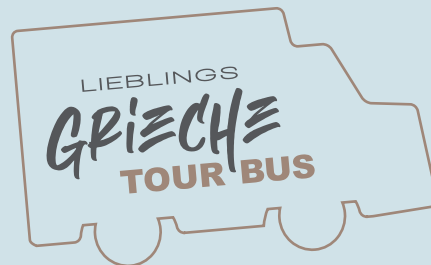
SCHNEIDER Weisse *Alkoholfrei* 0,5L 3,90 €

RADLER oder RUSS 0,5L 3,90 €



LECKER GREEK FOOD CATERING

Wir kommen auch zu Ihnen!
Schmackhaftes Essen,
Front Cooking, Bedienung
und Auskunft direkt durch
den Koch - davon werden
Ihre Gäste noch lange reden.
Wir sorgen mit unserem
TOURBUS zu jeder JAHRESZEIT
für gute Stimmung auf Ihrer Feier.



MOSTRA WEIN

MOSTRA SIND BESONDERE WEINE,
DIE VON AROMATISCHEN, TRAUBEN
HERGESTELLT WERDEN.

MOSTRA Weiß trocken

Die brillante Cuvée aus Muscat, Chardonnay und Roditis weist fruchtige Aromen nach Zitrone, Limette, Pfirsichen und Zitronenblüten auf.

MOSTRA Weiß lieblich

Fruchtige, liebliche Cuvée aus Muscat, Chardonnay und Roditis mit einem weichen und unaufdringlichen Abgang.

MOSTRA Rot lieblich

Die Cuvée aus Agiorgitiko, Syrah, Merlot weist fruchtige Aromen von getrockneten Pflaumen und Waldfrüchten auf und hat einen ausdrucksstarken Körper.

MOSTRA Rot trocken

Die sattviolette Cuvée aus Agiorgitiko, Syrah und Merlot weist fruchtige Aromen nach Kirschen und Sauerkirschen mit leichten Tönen von Vanille und Kaffee auf.

MOSTRA Rose lieblich

*Die Cuvée aus Muscat, Syrah und Merlot weist fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren mit leichten Tönen von Karamell und Rosenblättern auf.
Die Rosafärbung erinnert an Granatapfel.*



WEIN

WEIN SCHORLE WEISS
süß oder sauer
0,3l - 4,50 €

WEISS HAUSWEIN - 0,2l 4,90 € / 0,5l 11,90 €

Rebsorte: Assyrtiko - Elegant, filigran mit Birnennoten & feiner Zitrusnote.

BIBLIA CHORA - 0,2l 6,90 € / 0,75l 25,00 €

g.g.A. Pangeon - Rebsorten: Sauvignon Blanc, Assyrtiko.

Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.

MALAGOUZIA - 0,2l 6,90 € / 0,75l 25,00 €

g.g.A. Florina/ Amynteon - Rebsorte: Malagouzia

Der Wein hat eine brillante hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund.

MALAMATINA - 0,25l 4,90 €

Gehartzter Wein aus Kalochori - Rebsorten: Roditis & Savatiano.

Ein Retsina, der nach uralter Tradition hergestellt wird und noch voller Frische ist.

ROT HAUSWEIN - 0,2l 4,90 € / 0,5l 11,90 €

Rebsorten: Syrah - Cabernet Sauvignon - Kernige Struktur nach Waldbeeren, Kirsche, gute Dichte mit weichem Nachhall.

DILOFOS - 0,2l 7,50 € / 0,75l 28,00 €

g.g.A. Tegea - Rebsorten: Merlot & Cabernet Sauvignon.

Intensiv an Aromen von reifen roten Waldfrüchten und einem Hauch von Vanille. Von schöner Eleganz und Frucht, fesselt er mit einem lang anhaltenden Abgang.

ROSE PRETTY PINK - 0,2l 6,40 € / 0,75l 23,90 €

Herrlich weich, saftige Nuancen von dropsiger Himbeere, erfrischend elegante Struktur und eine filigrane Farbe.

AKAKIES - 0,2l 7,50 € / 0,75l 28,00 €

g.U. Amynteon - Rebsorte: Xinomavro

Dieser Rosé erstrahlt in lebendigem Pink. In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Blumen. Am Gaumen wird der intensive fruchtige Charakter mit einem langen, fruchtigen Abgang untermalt.



APERITIV

OUZO <i>auf Eis</i>	4 cl	4,00 €
MARTINI BIANCO <i>auf Eis</i>	5 cl	5,50 €
CAMPARI ORANGE <i>oder SODA</i>	0,3l	5,50 €

LIKÖR 4CL I AUF EIS

RAMAZOTTI, 30 %	4,50 €
SAMBUCA, 40 %	4,50 €

PRICKELND

PROSECCO SPUMANTE DOC BRUT
*blumige Struktur, filigrane Noten
nach gelbem Apfel, mineralischer
Nachhall*

0,1l 4,20 € / 0,75l 28,90 €

LILLET

*Lillet, Schweppes
Wild Berry, Beerenfrüchte*

0,25l 6,50 €

EMPFEHLUNG:

SARTI SPRITZ

*Prosecco, Soda, Grapefruit,
Sarti Rose*

0,25l 6,50 €

APEROL SPRITZ

Prosecco, Soda, Orange, Aperol

0,25l 6,50 €

INGE SPRITZ - auch alkoholfrei

*Prosecco, Soda, frischer Ingwer,
Thymian, Limetten, Ingwer-Sirup*

0,25l 6,50 €

HUGO - auch alkoholfrei

*Prosecco, Soda, Minze, Limetten,
Holunderblütensirup*

0,25l 6,50 €



COCKTAILS

LIEBLINGS MULE 8,50 €

*Metaxa, Ginger Beer, Limetten, Minze,
frischer Ingwer*

MUNICH MULE 8,50 €

*Gin, Ginger Beer, Limetten, Minze,
frischer Ingwer*

MOSCOW MULE 8,50 €

*Wodka, Ginger Beer, Limetten, Minze,
frischer Ingwer*

CUBA LIBRE 7,50 €

Havana Club 3 Years, Coca Cola, Limetten

MOJITO 8,50 €

Havana Club 3 Years, Soda, Limetten, Minze, weißer Zucker



ALKOHOLFREI

OMEGA 6,00 €

Orangensaft, Maracujasaft, Apfelsaft, Mangosirup und Grenadine

„NO“JITO 7,00 €

*Zitronenlimo, Soda, Limetten,
Minze, weißer Zucker*



GIN TONIC 4CL

BOMBAY SAPPHIRE, London - England, 40,0 %	8,50 €
HENDRICK'S, Ayrshire - Scotland, 44,0 %	9,50 €
KRATER NOSTER, Alerheim - Germany, 46,9 %	10,50 €
MONKEY 47, Schwarzwald - Germany, 47,0 %	11,50 €

BRANDY 2CL

METAXA, Private Reserve, 30 Jahre, 40,0 %	6,00 €
---	--------

TRESTER 2CL

GRAPPA, Premium, 40 %	3,90 €
TSIPURO, Premium, 40 %	3,90 €



SCHNAPP(S)SCHUSS *Scheibel* EDLE BRANDE ERLEBEN

EDLE HIMBEERE

Intensive Himbeernote, zartes Aroma von Kirsche und Trauben. Geschmeidig, weich und elegant im Abgang.

GOLD WILLI

Knackiges Birnenbukett mit dezenten Anklängen von Quitte und Holunderblüte. weich, mit Nuancen von Zitrus. Lang anhaltende Frucht im Abgang.

MIRABELLINE

Zarte florale Noten von Rosen und Hyazinthen. Kristalliner Mirabellenton mit etwas Salbei und Bergamotte unterlegt. Leicht pfeffrige Note im Finish.

2cl je 3,40 €

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM HOTEL

Es erwarten Sie moderne Zimmer, liebevoll,
hell und modern eingerichtet. Genießen Sie nach
einem erfüllten Tag in der Umgebung, die Auszeit
im Sommer auf unserer großen Terrasse.

Ein Highlight ist das
Turmzimmer, direkt
im Gemäuer des
Fuchsturms.



FEIERN SIE MIT UNS

Locations für Hochzeit, Geburtstag, Party, Tagung,
Seminar, Ausstellung, etc. - alles möglich, für Ihre
Feier oder Veranstaltung.



Bei passendem Wetter oder Veranstaltungen werden
die Schließzeiten auch durchaus verlängert.

KONTAKT

Fam. Stratis

Tel. 09092 / 96 63 33

Mail spiros@lieblingsgriechen.com



