



TAVERNE
HELLAS

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



**WIR WÜNSCHEN IHNEN IN UNSEREM HAUS
EIN PAAR STUNDEN WIE IM URLAUB
IN GRIECHENLAND!**



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen Sie mit unserem Angebot für kurze Zeit aus Ihrem Alltag, entführen zu können. Genießen Sie das Essen Ihrer Wahl in gemütlichem Ambiente - und nun eine schöne Zeit bei uns.



GUTEN APPETIT

wünschen Ihnen Tasos & Eva
und das Team von
der Taverne HELLAS.

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Freitag 11.30 - 14.00 Uhr & 17.00 - 22.00 Uhr

Samstag 17.00 - 22.00 Uhr

Sonntag 11.30 - 14.00 Uhr & 17.00 - 21.30 Uhr

Montag Ruhetag

Bitte beachten Sie, dass unsere Küche ca. 30 Minuten vorher schließt.

Alle Preise inkl. MwSt und Bedienung





VORSPEISEN

Alle Vorspeisen mit Brot ^(a)^(b)^(c) serviert

	€
2. Gegrillter Fetakäse^(c) mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni	8,00
3. Pfännchen mit Fetakäse^{(c), (b)} Champignons und Tomaten-Sahnesauce ^(c)	8,50
4. Feta^{(b)(c)} überbacken	6,80
5. Tzatziki^(c) mit frischen Kräutern und Gurken	4,70
6. Gemista Tomaten und Paprika gefüllt mit Reis, Tomatensauce und Käse ^{2 6} überbacken	7,30
7. Dolmadakia gefüllte Weinblätter - kalt oder warm-	5,30
8. Taramasalat² griechische Kaviarcreme	4,70
9. Oliven¹² und Peperoni⁶	4,50
10. Knoblauchbrot^{(a)(b)(c)}	3,50
11. Oktopus vom Grill mit Tzatziki ^(c) und Brot ^{(a)(b)(c)}	10,00
12. Auberginen gebraten^{(a)(b)} mit Tzatziki ^(c) und Brot ^{(a)(b)(c)}	7,00
13. Zucchini gebraten^{(a)(b)} mit Tzatziki ^(c) und Brot ^{(a)(b)(c)}	7,00
14. Spitz-Paprika gebraten^(a) mit Tzatziki ^(c) und Brot ^{(a)(b)(c)}	7,00
15. Vorspeisenplatte mit Zucchini ^{(a)(b)} , Auberginen ^{(a)(b)} , Tzatziki ^(c) , Spitz-Paprika ⁶ , Gurken, Tomaten, Oliven ¹² , Tarama ² , Fetakäse ^(c) u. Fetakäsecreme ^(c)	14,00
16. Brot^{(a)(b)(c)} extra	1,50
17. Fetakäsecreme^(c) mit Paprika - etwas scharf-	4,70
19. 4 Garnelen gegrillt dazu Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} und Tzatziki ^(c)	9,00



SUPPEN

- | | € |
|--|------|
| 21. Griechische Bohnensuppe ^{8 (a),(e)} | 4,40 |
| 22. Tomatensuppe ^{2 (a),(e)} | 4,40 |
| 23. Zwiebelsuppe ^{(e),(f)} | 4,40 |



SALATE

Alle Salate^(d) von 29 bis 33 mit Brot^{(a)(b)(c)}

- | | € |
|--|-------|
| 29. Salat mal anders
Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Krautsalat, Oliven ¹² , Peperoni ⁶ , Weinblätter, Fetakäse ^(c) und Putenstreifen mit Dressing ^(d) a la Chef | 10,00 |
| 30. Bauernsalat nach griechischer Art
mit Tomaten, Gurken, Peperoni ⁶ , Oliven ¹² , Zwiebeln, Krautsalat, Fetakäse ^(c) und Oliven-Öl-Dressing | 8,50 |
| 31. Salat a la Chef
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Fetakäse ^(c) , Dolmadakia, Thunfisch, Garnelen, Peperoni ⁶ , Oliven ¹² , Krautsalat und Dressing ^(d) a la Chef | 11,00 |
| 32. Bunter Salat
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Fetakäse ^(c) , Peperoni ⁶ , Oliven ¹² und Krautsalat | 8,00 |
| 33. Gemischter Salat
grüner Salat mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Peperoni ⁶ , Oliven ¹² , Krautsalat und Zwiebeln | 9,00 |
| 34. Krautsalat | 3,30 |
| 35. Tomatensalat | 3,80 |
| 37. Vorspeisensalat mit Dressing ^(d) | 3,50 |

BEILAGEN

- | | |
|--|------|
| 40. Pommes Frites Ketchup ⁶ /Mayonnaise ⁶ | 3,00 |
| 41. Reis | 3,00 |
| 42. Dicke Bohnen² | 5,00 |
| 43. Grüne Bohnen | 5,00 |
| 44. Auberginen | 5,00 |
| 45. Folienkartoffel
mit Tzatziki ^(c) | 4,00 |
| 46. Gebratene Champignons
mit Zwiebeln | 5,50 |

SAUCEN^(c) je 3,50€

- | | |
|--------------------------------|------|
| 50. Pikante Metaxasauce | 5,00 |
| 51. Metaxasauce natur | 5,00 |
| 53. Knoblauchsauce | 4,00 |





AUS DEM BACKOFEN

Lammkeule ohne Knochen

- | | € |
|---|--------------|
| 60. Lammkeule
mit grünen Bohnen, Tomatensalat und Brot ^{(a)(b)(c)} | 13,50 |
| 61. Lammkeule
mit dicken Bohnen, Tomatensalat und Brot ^{(a)(b)(c)} | 13,50 |
| 62. Lammkeule
mit Auberginen, Tomatensalat und Brot ^{(a)(b)(c)} | 13,50 |
| 63. Lammkeule
mit Spaghetti ^{(a)(b)(c)} , Tomatensalat und Brot ^{(a)(b)(c)} | 12,50 |



GRILL-SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

- | | |
|--|--------------|
| 70. Lammkotelett (5 Stück)
mit Tzatziki ^(c) , Reis, Pommes frites und Salat ^(d) | 13,50 |
| 71. Lammsteak mit Kräuterbutter ^(c)
dazu Folienkartoffel mit Tzatziki ^(c) , Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} u. Salat ^(d) | 15,00 |
| 72. Lammfilet
dazu Folienkartoffel mit Tzatziki ^(c) , Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} und Salat ^(d) | 16,50 |
| 73. Lamplatte
1 Lammfilet, 1 Lammsteak, 3 Lammkoteletts
dazu Tzatziki ^(c) , Reis, Pommes frites und Salat ^(d) | 16,50 |

Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.



GRILL-SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

serviert mit Tzatziki ^(c), Reis, Pommes frites und Salat ^(d)

	€
75. Gyros	11,00
76. Gyros Pita ^{(a)(b)(c)}	10,00
77. Suvlaki 2 Fleischspieße	12,00
78. Suvlaki gefüllt mit weißem Käse ^(c) ,*, Paprikastücke und oben drauf Paprika, Champignons und Zwiebeln	13,50
79. Suvlaki 1 Riesen-Spieß nach griechischer Art zubereitet, mit fünf verschiedenen Fleischsorten	14,00
80. Bifteki Hacksteak ^(b) gefüllt mit weißem Käse ^(c) ,*, Paprikastücke	12,50
83. Suzukakia Smirnäika Hackbällchen ^(b) in Tomatensauce, Knoblauch dazu Pommes frites, Brot ^{(a)(b)(c)} und Salat	13,50



SCHWEINEFILETS

... MAL ANDERS

dazu Tzatziki^(c), Reis, Pommes frites und Salat^(d)

85. Schweinefilet gefüllt mit Paprika und weißem Käse ^{(c),*}	14,00
86. Schweinemedallions (4 Stück) mit Kräuterbutter ^(c)	13,50
87. Schweinefilet mit grünem Pfeffer	13,50
88. Schweinefilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Käse ^{(c),2 6} überbacken	14,00
89. Exochiko, Schweinefilet nach griechischer Art mit Fetakäse ^(c) , in der Pfanne serviert	15,50





SPAGHETTI-SPEZIALITÄTEN^{(a)(b)(c)}

€

90. Spaghetti mit Hackfleischsauce^(b) 8,50
92. Spaghetti mit Tomaten-Sahnesauce^(c),
Champignons, Zwiebeln, Paprika u. Käse^{2 6} überbacken 9,50
93. Spaghetti mit Garnelen 10,50
(ohne Schale) Zwiebeln, Paprika, Champignons in Sahnesauce^(c) & Brot

SPEZIALITÄT DES HAUSES

95. Mousaka Kartoffeln-Auberginen-Hackauflauf,
mit Bechamelsauce^{(a)(b)(c)} überbacken dazu Fetakäse^(c),
Salat und Brot^{(a)(b)(c)} 11,50



GRILLSPEZIALITÄTEN DES HAUSES

serviert mit Tzatziki^(c), Reis, Pommes frites und Salat^(d)

96. Thessaloniki Platte Gyros, Rinderleber, Suvlaki 12,00
97. Orfeas Platte Rinderleber, Suvlaki, Suzukaki^(b), Schweinefilet 12,50
98. Grill Platte Gyros, Schnitzel, Suvlaki, Suzukaki^(b) 13,50
99. Dias Platte 15,00
Schweinefilet, Schweine-, Lammkotelett, 2 Suzukakia^(b) dazu Fetakäse^(c)
100. Mykonos Platte 14,50
Gyros, Lammkotelett, Suvlaki, Schweineschnitzel, Rinderleber
101. Hellas Platte 3 Lammkotelett, 2 Suzukakia^(b), Suvlaki 15,00
102. Ouzo Platte Gyros, Suvlaki, Suzukaki^(b) 13,00
103. Gyros Platte Gyros, Suvlaki 12,50
104. Nikoletta Platte 15,00
Putenbrust-, Schweinefilet, Schweine-, Lammkotelett, Suvlaki
105. Spezial Platte 15,00
Lammkotelett, Schweinekotelett, 2 Suzukakia^(b), Schweineschnitzel
106. Kreta Platte Gyros, 1 Lammfilet, 1 Putenbrustfilet 15,00
107. Georgios Platte 16,00
1 Lammsteak, 1 Rumpsteak, 1 Lammfilet mit Kräuterbutter^(c)

Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.



STEAKS VOM RIND

- | | € |
|--|-------|
| 111. Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln
mit Reis, Tzatziki ^(c) , Pommes frites und Salat | 11,00 |
| 112. Suvlaki 1 Spieß vom Rind
mit Reis, Tzatziki ^(c) , Pommes frites und Salat | 14,50 |
| 113. Rumpsteak mit Kräuterbutter^(c)
Folienkartoffel mit Tzatziki ^(c) , Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} und Salat | 17,00 |
| 114. Steakplatte 1 Rumpsteak, 1 Lammsteak, 1 Schweinesteak
mit Kräuterbutter ^(c) dazu Folienkartoffel mit Tzatziki ^(c) ,
Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} und Salat | 18,00 |

GRILLPLATTEN FÜR 2 PERSONEN

- | | |
|---|-------|
| 115. Rhodos Platte: 2 Suvlaki, 2 Suzukakia ^(b) , 2 Lammkotelett, Gyros
dazu Bauernsalat ^(c) , Pommes frites, Reis und Tzatziki ^(c) | 31,50 |
| 116. Lammplatte: 6 Lammkoteletts, 2 Lammsteaks, 2 Lammfilet
2 Folienkartoffeln mit Tzatziki ^(c) und Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)}
und Bauernsalat ^(c) | 34,00 |
| 117. Kastrá Platte: 2 Schweinefilet, 2 Schnitzel, 2 gefüllte Bifteki ^(b) , Gyros,
dazu Bauernsalat ^(c) , Pommes frites, Reis und Tzatziki ^(c) | 35,00 |

GRILLPLATTEN FÜR 4 PERSONEN

- | | |
|---|-------|
| 118. Meteora Platte:
4 Suvlaki, 4 Schweinefilet, 4 Lammkotelett, Gyros
dazu Bauernsalat ^(c) , Pommes frites, Reis, Tzatziki ^(c) und
eine 0,75l Flasche Wein Ihrer Wahl | 70,00 |
| 119. Akropolis Platte
4 St. Rinderleber, 4 Suzukakia, 4 Schweineschnitzel,
4 Schweinekotelett, Gyros dazu Bauernsalat ^(c) , Pommes frites,
Reis, Tzatziki ^(c) und eine 0,7 l Flasche Ouzo | 80,00 |

Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.





FÜR DEN KLEINEN HUNGER

	€
120. Fleischspieß mit Pommes frites, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d)	8,50
121. 2 Schnitzelstücke vom Schwein mit Pommes frites, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d)	8,50
122. Gyros mit Pommes frites, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d)	8,50
123. Bifteki (Hacksteak) ^(b) mit Pommes frites, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d) -mit weißem Käse gefüllt- ^(c)	8,50 9,00
124. Spaghetti mit Hackfleischsauce ^(b)	7,00



GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Die Gerichte von Nr. 125 - 132 auch als Seniorenteller 9,50 €

125. Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter ^(c) Pommes frites, Tzatziki ^(c) , Reis und Salat ^(d)	13,50
126. Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce ^(c) und Käse ^{(c), 2 6} überbacken dazu Pommes frites und Salat ^(d)	14,00
127. Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Sahnesauce ^(c) dazu Pommes frites und Salat ^(d) in der Pfanne serviert	14,00
128. Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Champignonsauce ^(c) dazu Pommes frites und Salat in der Pfanne serviert	14,00
129. Putenbrustfilet mit Kräuterbutter ^(c) Pommes frites, Tzatziki ^(c) , Reis und Salat ^(d)	13,50
130. Putenbrustfilet mit Metaxasauce ^(c) und Käse ^{(c), 2 6} überbacken dazu Pommes frites und Salat ^(d)	14,00
131. Putenbrustfilet mit Champignon-Sahnesauce ^(c) dazu Pommes frites und Salat ^(d) in der Pfanne serviert	14,00
132. Putenbrustfilet mit Knoblauch-Champignonsauce ^(c) dazu Pommes frites und Salat ^(d) in der Pfanne serviert	14,00
134. Putenbrustspieß gefüllt mit Fetakäse dazu Pommes frites, Reis, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d)	15,00

Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.



ÜBERBACKENES

serviert mit Pommes frites und Salat^(d)

	€
135. Gyros mit Metaxasauce^(c) und Käse ^{(c),2,6} überbacken	14,00
136. 3 Schweinesteaks mit Metaxasauce ^(c) und Käse ^{(c),2,6} überbacken	12,50
137. 3 Suzukakia^(b) mit Metaxasauce ^(c) und Käse ^{(c),2,6} überbacken	12,00
138. 2 Suvlaki mit Metaxasauce ^(c) und Käse ^{(c),2,6} überbacken	14,00
139. Schweinefilet mit Metaxasauce ^(c) und Käse ^{(c),2,6} überbacken	14,50



UNSERE PFÄNNCHENGERICHTE

- IN DER PFANNE SERVIERT -

Die Gerichte von Nr. 135 -142 auch als Seniorenteller 9,50 €

140. Gyros Pfännchen in Champignon-Sahnesauce ^(c) , dazu Pommes frites und Salat ^(d)	14,00
141. 3 Schweinesteaks in Champignon-Sahnesauce ^(c) , dazu Pommes frites und Salat ^(d)	12,50
142. Schweinefilet in Champignon-Sahnesauce ^(c) , dazu Pommes frites und Salat ^(d)	14,50



FISCHGERICHTE

- | | € |
|---|--------------|
| 145. Kalamaris ^(a)
(Tintenfisch) mit Gemüsebeilage, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d) | 14,00 |
| 146. Garnelen (7 Stück) mit Schale
dazu Gemüsebeilage, Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} , Knoblauchsauce ^(c)
und Salat ^(d) | 17,00 |
| 147. Garnelen-Spieße vom Grill (3 Stück)
dazu Gemüsebeilage, Knoblauchbrot ^{(a)(b)(c)} ,
Knoblauchsauce ^(c) und Salat ^(d) | 17,00 |
| 148. Garnelen Saganaki
mit Fetakäse ^(c) , Gemüsebeilage, Brot ^{(a)(b)(c)} und Salat ^(d) | 17,00 |
| 149. Dorade gegrillt
ca. 300 - 400 gr. mit Gemüsebeilage und Salat ^(d) | 18,00 |
| 150. Seezungenfilet ^(a)
mit Gemüsebeilage und Salat ^(d) | 15,00 |
| 152. Sardinen ^(a)
mit Gemüsebeilage und Salat ^(d) | 12,00 |
| 153. Fischplatte für 2 Personen
1 Dorade, Garnelen, Kalamaris ^(a) , Oktopus, Sardinen ^(a) ,
und Seezungenfilet ^(a) dazu Gemüsebeilage, gemischter
Salat ^(d) und 0,5l Wein | 52,00 |
| 154. Fischplatte für 1 Person
2 Garnelen, 2 Seezungenfilet ^(a) , 2 Kalamaris ^(a) , Sardinen ^(a) ,
Oktopus, Gemüsebeilage, Tzatziki ^(c) und Salat ^(d) | 18,00 |

NOCH KEIN PASSENDES GESCHENK FÜR EINEN GEBURTSTAG,
EINE VERLOBUNG, FÜR EINE HOCHZEIT ODER EINE FEIER?
VERSCHENKEN SIE MIT **UNSEREM GUTSCHEIN** EIN PAAR
GEMÜTLICHE STUNDEN MIT LECKEREN GERICHTEN,
WEINE & SPIRITUOSEN.

BIERE VOM FAB^(a)

	€	€
Holsten Pilsener	0,3 l 3,10	0,4 l 4,00
Alsterwasser weiß oder rot	0,3 l 3,10	0,4 l 4,00
Duckstein	0,3 l 3,30	0,4 l 4,30



FLASCHENBIERE^(a)

Malzbier	0,33 l 2,70
Hefeweizen hell, dunkel, kristall	0,5 l 4,50
Holsten Alkoholfrei	0,33 l 2,50
Duckstein (Weizen)	0,5 l 4,50
Weizen Alkoholfrei	0,5 l 4,50
Mythos	0,33 l 2,70



GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

	€
Ouzo	38% vol. 2 cl 2,70
Metaxa ^{2*****}	38% vol. 2 cl 3,00
Metaxa ^{2*****}	40% vol. 2 cl 4,00
Metaxa ² 40 Jahre alt	40% vol. 2 cl 5,00
Metaxa ² Reserve	40% vol. 2 cl 7,00
Ouzo Flasche 0,7 l	38% vol. 30,00
Tsipouro	44% vol. 2 cl 3,50

SPIRITUOSEN

Jubiläums Aquavit	42% vol. 2 cl 2,50
Bacardi	37,5% vol. 2 cl 3,00
Vodka	40% vol. 2 cl 3,00
Johnny Walker ²	40% vol. 2 cl 3,20
Jim Beam, Bourbon	40% vol. 2 cl 3,20
Campari ²	25% vol. 2 cl 2,50
Bailey's ²	17% vol. 2 cl 2,50

SEKT

Sekt	Fl. 0,20 l 9,50
Flasche Sekt	Fl. 0,75 l 19,50



APERITIV

Martini Bianco	35% vol. 4 cl 3,00
----------------	--------------------

BITTERE

Fernet Branca	40% vol. 2 cl 2,00
Jägermeister	37,5% vol. 2 cl 2,00
Ramazzotti	30% vol. 4 cl 3,00

LONGDRINKS

Bacardi Cola ^{1 2}	40% vol. 4 cl 7,00
Vodka Lemon ³	40% vol. 4 cl 7,00
Gin Lemon ³	38% vol. 4 cl 7,00
Whisky Cola ²	25% vol. 4 cl 7,00
Campari Orange ²	17% vol. 4 cl 7,00





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	€	€
	0,2l	0,4l
Sinalco Cola ^{1,2}	2,60	4,00
Sinalco Cola Light ^{1,2,4,6,7}	2,60	4,00
Orangenlimonade ²	2,60	4,00
Zitronenlimonade	2,60	4,00
Cola Mix ^{1,2}	2,60	4,00
Apfelschorle	3,00	4,70
Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,60
Mineralwasser	Fl. 0,75l	6,00
Schweppes Ginger Ale ¹	Fl. 0,2l	2,60
Schweppes Bitter Lemon ³	Fl. 0,2l	2,60
Stilles Wasser	Fl. 0,25l	2,60
Stilles Wasser	Fl. 0,75l	5,50

FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft	Fl. 0,2l	3,20
Orangensaft	Fl. 0,2l	3,20
Kirschnektar	Fl. 0,2l	3,20
Traubensaft	Fl. 0,2l	3,20
Bananennektar	Fl. 0,2l	3,50
Ki-Ba (2 x Fl. 0,2l)	0,4l	5,50

ORIGINAL GRIECHISCHE KAFFEESORTEN

Mokka	3,00
Nes Kaffee (wird warm getrunken)	3,00
Nes Kaffee Frappé (wird kalt getrunken)	3,00



GRIECHISCHE HAUSWEINE

- OFFEN -

	Glas	Karaffe	Karaffe
ROTWEINE	0,2l	0,25l	0,5l
lieblich	4,00	5,00	9,20
halbtrocken	4,00	5,00	9,20
trocken	4,00	5,00	9,20
Likörwein	4,00	5,00	9,20

WEIßWEINE	0,2l	0,25l	0,5l
lieblich	4,00	5,00	9,20
halbtrocken	4,00	5,00	9,20
Harzwein Retsina	4,00	5,00	9,20
trocken	4,00	5,00	9,20
Likörwein	4,00	5,00	9,20
Roséwein	4,00	5,00	9,20
Weinschorle		5,00	
1/4 L Wein mit Mineralwasser gemischt			



Alle Weine
enthalten
Sulfite

Karaffe 0,5l

Mostra Rot *-trocken-* 9,50

Ein eleganter trockener Rotwein mit fruchtigen Aromen nach Kirschen und Sauerkirschen mit leichten Tönen von Vanille und Kaffee auf.

Mostra Rosé *-lieblich-* 9,50

Ein rundum gelungener weicher lieblicher Roséwein. Die Cuvée aus Muscat und Merlot weist fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren mit leichten Tönen von Karamell und Rosenblättern auf.

Mostra Weiß *-lieblich-* 9,50

Imiglykos Mostra weiß mit heller zitronengrüner Farbe und Aromen von Zitrone, Limette, Pfirsich sowie Zitronenblüte. Am Gaumen ist er aromatisch, dick, mit angenehmer Süße.

GRIECHISCHE FLASCHENWEINE

ROT

0,75l

Imiglikos *-lieblich-* 14,00

Qualitätswein aus dem sonnigen Ursprungsland Griechenland. Tiefrot in der Farbe mit jodfarbigen Nuancen. Im Duft würzig mit Waldbeeren-Aroma. Lieblich und reichvoll im Geschmack.

Makedonikos *-halbtrocken-* 15,50

Topikos Rotwein aus Makedonia. Gekeltert aus den Rebsorten Xinomavro und Moscomavro. Kräftiges Rot im Auge, Aromen roter Waldfrüchte in der Nase mit angenehmen Geschmack.

Rapsani *-trocken-* 17,00

Qualitätswein von den Hängendes Götterberges Olympos aus den Rebsorten Xinomavro, Stavroto und Krassato. Purpurrote Farbe. Aromen getrockneter Früchte mit dezenten Holzton, vollmundig und samtweich im Geschmack.

ROSÉ

0,75l

Makedonikos rosé *-halbtrocken-* 15,50

Topikos Rosé Wein aus Makedonia. Gekeltert aus der edlen Traubensorte Xinomavro. Halbtrocken und weich im Geschmack.

WEIß

0,75l

Chalkidikis *-trocken-* 15,50

Topikos Wein aus den Rebsorten Roditis und Sauvignon Blanc. Aromen grüner Früchte, erfrischender Geschmack.

Retsina *-Harzwein-* 14,00

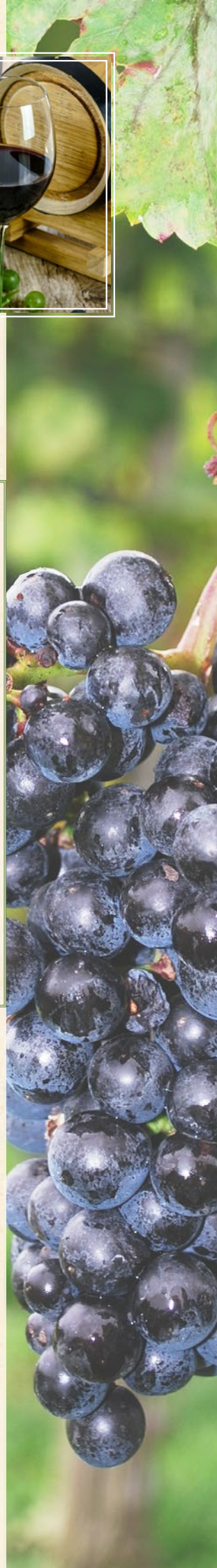
Ein ureigener griechischer Wein, der im Sinne einer 3000-jährigen Weinbautradition nach traditioneller Methode hergestellt wird. Mit einer traditionellen Harznote im Duft und Geschmack.

Imiglikos *-lieblich-* 14,00

Qualitätswein aus dem sonnigen Ursprungsland Griechenland. Leuchtende gelbe Farbe.

Makedonikos *-halbtrocken-* 15,50

Topikos Wein von Makedonia in Nordgriechenland, aus dem Rebsorten Roditis und Zoumiatis. Helle Früchte im Duft, vollmundig im Geschmack.



Hifi
Satellit
Digital
TV-BODEIT

Fred Bodeit, Elektrohandwerksmeister,
staatl. gepr. Techniker



Wir halten für Sie immer gute
Angebote bereit !

GÜNSTIG

Neugeräte u. gebrauchte Farb-TV s

- Farb-TV s
- DVD
- Satellitenanlagen
Reparaturen und Wartung
- Videoanlagen
- Wertgarantie

Sandfeld 7 • 23626 Ratekau
Tel.: 045 04 - 7 87 00

BRILLEN
LIPSKI
Brillen & Kontaktlinsen

Udo Lipski
Augenoptikermeister

Bäderstrasse 24
23626 Ratekau
Tel. (04504) 60 67 46
Fax (04504) 60 67 48

Zusatzstoffe:

- 1) koffeinhaltig, 2) mit Farbstoff,
3) chininhaltig, 4) mit Süßstoff,
5) mit Antioxydationsmittel,
6) mit Konservierungsstoffe
100 ml= 1,1 KJ (=0,26 kcal),
7) Phenyalaninquelle,
8) mit Geschmacksverstärker
* Käse in Salzlake aus Kuhmilch

Allergikerinfo:

Sahnesauce/Metaxasauce glutenfrei,
enthält Milchzucker & Eiweiß
a = Weizen, b = Ei, c = Milch
d = Senf, e = Sellerie, f = Soja

ROSENSTR. 2 • 23626 RATEKAU • TEL.: 04504/71 48 00 • WWW.TAVERNE-HELLAS.COM

