

Gastlichkeit im „Restaurant Pella“

Unser Restaurant seit 2002 in Worpswede kocht nach dem Markenzeichen der griechischen Küche, Qualität und Frische in angenehmer Atmosphäre, legen wir wie Sie besonderen Wert darauf.

Diese besondere Atmosphäre beschränkt sich bei uns jedoch nicht nur auf das Servieren lecker zubereiteter Speisen und Weine.

Essen wie in Griechenland, das ist mehr!

Vergessen Sie einfach die Hast des Alltags und lassen Sie sich verwöhnen. Unterhalten Sie sich während des Speisens, losgelöst von Hektik und Stress und Sie erfahren ein wenig von der griechischen Lebensart. Sie verlassen uns dann sicher nicht nur gesättigt, sondern auch mit einem Gefühl innerer Zufriedenheit.

Wir freuen uns Sie bedienen zu dürfen.
Und freuen uns Sie wiederzusehen.

Öffnungszeiten

Dienstags bis Sonntags von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonntags und an Feiertagen Mittagstisch von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr.

Montags Ruhetag außer an Feiertagen

Um Tischreservierungen wird gebeten
(Alle Speisen auch zum Mitnehmen)

Restaurant Pella, Dimitrios Ypsilandis
Osterweder Str. 21, 27726 Worpswede

Tel.: 04792 / 42 96

E-Mail: d.ypsilandis@gmx.de, Internet: www.restaurant-pella.de

Spirituosen

Ouzo Pilavas - klarer Anisschnaps 38%	2,0 cl	3,00 €
Ouzo Sansrival 40%	2,0 cl	4,00 €
Ouzo Spentza 46%	2,0 cl	4,80 €
Ouzo Idoniko 40%	2,0 cl	4,50 €
Ouzo mit Feige	5,0 cl	3,50 €
Tsipouro (Traubenbrand)	2,0 cl	3,80 €
Metaxa **** Classic 38 %	2,0 cl	5,50 €
Metaxa ***** 40 %	2,0 cl	6,50 €
Metaxa ***** 40 %	2,0 cl	8,00 €
Metaxa Keramik (very old) 40 %	2,0 cl	9,00 €
Bananen Likör		3,00 €
Jägermeister	2,0 cl	3,00 €
Amarula - marula Fruit Cream ⁴	4,0 cl	4,60 €

1) Farbstoff

2) Konservierungsstoffe

3) Koffein

4) Laktose

5) Eiweiß

Biere vom Fass

	0,3l	0,4l	0,50l
König Pilsener	3,00 €	3,70 €	4,90 €
Bier mit Schuss (Cola)	3,00 €	3,70 €	4,90 €
Alster/ Radler	3,00 €	3,70 €	4,90 €

Flaschenbiere

Vitamalz	0,33l	2,70 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	2,90 €
Alkoholfreies Bier	0,33l	2,80 €
Hefe Weißbier - Alkoholfrei	0,50l	4,80 €
Hefe Weißbier - dunkel	0,50l	5,00 €
Hefe Weißbier - trüb	0,50l	5,00 €
Mythos (Griechisches Bier)	0,33l	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25l	2,80 €
Mineralwasser	0,75l	6,00 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25l	2,80 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75l	6,00 €
Apfelschorle	0,20l	2,80 €
Apfelschorle	0,40l	4,40 €
Rhabarberschorle	0,30l	3,80 €
Maracujaschorle	0,30l	3,80 €
Moorwasser	0,20l	2,80 €
Moorwasser	0,40l	4,40 €
Coca-Cola <small>3,2</small>	0,20l	2,80 €
Coca-Cola <small>3,2</small>	0,40l	4,40 €
Coca-Cola light <small>3,2,</small>	0,20l	2,80 €
Coca-Cola light <small>3,2</small>	0,40l	4,40 €
Fanta Orange <small>3,2,1</small>	0,20l	2,80 €
Fanta Orange <small>3,2,1</small>	0,40l	4,40 €
Sprite	0,20l	2,80 €
Sprite	0,40l	4,40 €
Bitter Lemon	0,20l	2,90 €
Tonic oder Ginger Ale	0,20l	2,90 €

Säfte

Orange ₅	0,20l	3,00 €
Apfel ₅	0,20l	3,00 €
Kirsche ₅	0,20l	3,00 €
Banane ₅	0,20l	3,00 €
KiBa ₅	0,40l	4,60 €

Aperitifs

Aperol Spritz ₁	20,0 cl	5,20 €
Samos ₁	5,0 cl	4,00 €
Martini (Bianco, Dry, Rosso, D'oro)	5,0 cl	5,00 €
Campari Orange ₁	20,0 cl	4,90 €
Sekt Pikkolo	20,0 cl	6,80 €
Prosecco Pikkolo	20,0 cl	6,80 €

Longdrinks

Whisky – Cola ₃	6,00 €
Bacardi – Cola ₃	6,00 €
Wodka – Lemon	6,00 €
Wodka – Orange	6,00 €
Metaxa – Cola ₃	6,00 €
Gin – Tonic	6,00 €
Havana Club – Cola ₃	6,50 €

Weine (Rot)

	0,20l	0,50l	0,75l
Kouros, trocken	5,50 €	11,80 €	18,40 €
Caramelo, lieblich	4,60 €	10,40 €	16,60 €
Naousa, trocken, Qualitätswein	5,50 €	11,80 €	17,80 €
Mavrodaphne, süß, Qualitätswein	5,60 €	11,90 €	16,40 €
Makedonikos, trocken	5,50 €	11,60 €	17,00 €
Aroma Lofou	6,50 €	14,60 €	24,60 €

Weine (Weiß)

	0,20l	0,50l	0,75l
Samos, Likörwein	5,40 €	10,80 €	17,20 €
Retsina, gehartzter Wein (0,25l)	4,40 €	8,80 €	
Kouros, trocken	5,50 €	11,80 €	18,40 €
Caramelo, lieblich	4,60 €	10,40 €	16,60 €
Makedonikos, trocken	5,50 €	11,60 €	17,00 €
Weißweinschorle	4,60 €	9,50 €	
Aroma Lofou	5,80 €	12,50 €	21,70 €

Weine (Rose)

	0,20l	0,50l	0,75l
Makedonikos, trocken	5,50 €	11,60 €	17,00 €
Aroma Lofou	6,00 €	14,00 €	22,60 €

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada 1,2,4,5

Ananassaft, Sahne und den tropischen Kokosnuss-Geschmack 6,00 €

Strawberry Colada 1,2,4,5

Cremiger Cocktail mit Ananassaft, Sahne und einem
Fruchtigen Hauch von Erdbeeren, Zitrone und Kokosnuss 6,00 €

Ipanema 4,50 €

Alkoholhaltige Cocktails

Swimming-Pool 1,2,4,5

Exotisch- herber mit Ananassaft, Sahne und dem perfektem
Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Vodka, Blue Curacao
und Kokosnuss 7,00 €

Pina Colada 1,2,4,5

Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum
und Kokosnuss (enthält Haselnussextrakt) 7,00 €

Sex on the Beach 1,2,5

Klassiker mit Orangensaft, Cranberrynektar, fruchtig exotischer
Geschmacksnote von Maracuja, Papaya, Pfirsich und Wodka 7,00 €

Zombie 1,2,5

Orangensaft und den Kräftigen Aroma von weißem Rum, Apricot Brandy,
Grenadine und Maracuja (enthält Mandel – und Walnussextrakt) 7,00 €

Caipirinha 5,00 €

Suppen

1. **Fasolada** (griechische Bohnensuppe) ^a 4,70 €
2. **Kotosoupa** (griechische Hühnersuppe) ^a 4,70 €

Käse

3. **Grillkäse** ^b
aus Schafs- und Ziegenmilch mit Honig und Sesam 8,40 €
4. **Fetakäse** ^b
mit frischen Zwiebeln und Öl 5,80 €
5. **Feta Fournò** ^b
geschmolzener Fetakäse mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni 7,80 €
6. **Pikanter Käse** ^b
mit Schafskäse und Edamer Käse mit frischen Tomaten, Paprika und Peperoni überbacken 8,50 €
7. **Saganaki** ^{b,f,h}
panierter, gebratener Schafskäse mit frischen Zwiebeln und Salat 8,40 €
8. **Käsekroketten** ^{b,f,h}
mit Tzaziki 7,80 €
9. **Tirosalata** ^b
angemachter pikanter Schafskäse 6,00 €

- Zu allen Vorspeisen wird Brot gereicht ^{b,e,f,h}

Kalte Vorspeisen

10. **Oliven** 3,90 €
11. **Peperoni** 3,90 €
12. **Tzaziki** pikanter Joghurt mit frischen Gurken und Knoblauch ^b 4,50 €
13. **Tarama** ^b
griechischer Salat aus Fischrogen 6,00 €
14. **Melitsanosalata** ^b
feiner Salat aus pürierten Auberginen 6,00 €
15. **Eingelegte rote Bete** ^b
mit frischem Knoblauch, Dill und griechischer Joghurt 6,50 €
16. **Gefüllte Paprika** ^{a,b}
mit Edamer und Feta Käse überbacken 8,00 €
17. **Oktapus**
Polypenfisch in Öl und Essigmarinade 8,70 €
18. **Ouzo Meze** ^{a,b}
eine Mischung aus unseren kalten Vorspeisen 14,50 €

a) Konservierungsstoffe

b) Laktose

c) Farbstoff

d) Nüsse

e) Gluten

f) Mehl

g) Senf

h) Hefe

Warme Vorspeisen



19. Dolmadakia ^{a,b} Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Tzaziki	7,00 €
20. Gigandes ^{a,b} (Riesenbohnen in Tomatensauce und Fetakäse)	7,40 €
21. Gebratene Auberginen ^b in Scheiben geschnitten und paniert, dazu Tzaziki	7,50 €
22. Auberginen ^b mit Fetakäse überbacken	7,60 €
23. Gebratene Zucchini ^b in Scheiben geschnitten und paniert, dazu Tzaziki	7,50 €
24. Katzikakia (grüne große Peperoni), aus der Pfanne, mit frischem Knoblauch	7,00 €
25. Katzikakia ^{a,b} in Tomatensahnesauce, leicht pikant und mit Käse überbacken	7,70 €
26. 2 Peperonispieße (kleine Peperoni), vom Grill mit frischem Knoblauch	6,80 €
27. Gebratene Sardinen auf Ruccolabett ^b	8,40 €
28. Oktapodi psito Leicht pikant gegrillter frischer Oktopus, serviert in einer Knoblauch- Olivenöl- Marinade mit frischen Kräutern.	9,70 €
29. Tiropitakia ^{b,f,h} Blätterteigtasche gefüllt mit Fetakäse serviert mit Griechischem Honig und Bio Sesam	8,40 €
31. Manitaria Tiganita ^b Panierte Champignons mit Knoblauchsauce	7,40 €
32. Midia Tiganita ^b Muschelfleisch paniert mit Knoblauchsauce	8,00 €
33. Midia Saganaki ^{a,b} Muschelfleisch in pikanter Tomatensahnesauce mit frischer Paprika und Zwiebeln	9,00 €
34. Garides Tilihtes ^b Gebratene Scampis in Kartoffelnetz serviert auf Ruccola Salat mit fein geschnittenen Tomaten und Gurken in Balsamico Knoblauch-Dressing	10,00€
35. Pikilia Platte ^{a,b,f} eine Mischung unserer kalten und warmen Vorspeisen	14,00 €

Salate

36. Großer Krautsalat	3,90 €
37. Choriatika _b (griechischer Bauernsalat) Tomaten, Gurken, Fetakäse, Oliven, Peperoni, frische Zwiebeln, Olivenöl und Essig	8,90 €
38. Tomatensalat _b mit Fetakäse	4,70 €
39. Gurkensalat _b mit Fetakäse	4,20 €
41. Pella Salat _b mit frischem grünem gemischtem Salat und Hähnchenbruststreifen dazu Knoblauch-Dressing	13,00 €
42. Filipossalat _b mit frischem grünem gemischtem Salat und Garnellenspieß dazu Knoblauch-Dressing	16,50 €
43. Großer Thunfisch Salat _b mit frischem grünem gemischtem Salat und Thunfisch dazu Knoblauch-Dressing	12,50 €

Verehrte Gäste,

wir berechnen Ihnen einen kleinen Aufpreis für
statt Krautsalat = Tomaten- oder Gemischter Salat = 2,50 €

extra Tzaziki (1 Kugel) = 1,50 €
Ketchup oder Mayonnaise = 0,70 €
Vielen Dank für Ihr Verständnis

Beilagen

45. Folienkarottfel mit Tzaziki _b	3,40 €
46. Pommes	3,50 €
47. Reis mit Tomatensauce _a	3,00 €
48. Butterreis nach Art des Hauses _b	3,00 €
49. Kroketten	4,00 €
50. Bratkartoffeln	4,00 €
51. Backkartoffeln mit frischen Kartoffeln mit Zwiebeln	4,00 €
52. Gebratene Kartoffelwürfel	4,00 €

Portion Sauce (Metaxa-, Curry-, Champignonrahm-, Tomatensahne-, Spezial oder scharfe Diavolosauce)	3,50 €
---	--------

Für unsere kleinen Gäste

53. 5 Fischstäbchen _a mit Pommes frites und Krautsalat	8,00 €
54. 5 Hähnchen- Nuggets _a mit Pommes frites und Krautsalat	8,70 €
55. Giros mit Pommes frites und Krautsalat	8,30 €
56. 2 Bifteki mit Pommes frites und Krautsalat	8,00 €
57. 1 Souvlaki mit Pommes frites und Krautsalat	8,50 €
58. 2 Schnitzel mit Pommes frites und Krautsalat	8,30 €
59. Spaghetti Bolognese	6,00 €
60. Kritharaki (kleine reisartige Nudeln) griechische Nudeln mit Hackfleisch und Tomatensauce	6,50 €

Giros

61. Giros _a mit frischen Zwiebeln, Reis, Pommes frites, dazu Krautsalat	12,80 €
62. Giros _{a,b,f} mit gerösteten Zwiebeln, Reis, Pommes frites, Tzaziki, dazu Krautsalat	14,80 €
63. Giros Pella _{a,b} mit Metaxasauce, Champignons und Käse überbacken, dazu Krautsalat	15,50 €
64. Giros mit Kalamares _b dazu Knoblauchsauce und Pommes, dazu gemischter Salat	16,20 €

Gerichte vom Schwein

65. Souvlaki _a 2 Fleischspieße, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat	13,20 €
66. Bifteki _a 4 Stück mit Reis, Pommes frites und Krautsalat	12,80 €
67. Schweineschnitzel _a 4 Stück mit Reis, Pommes frites und Krautsalat	13,00 €
68. Schweineleber (Sikoti) ca. 300 gr _a 5 Stück mit Reis, Pommes frites und Krautsalat	12,80 €
70. Schweinefilet (Filero Hirino) _a mit Reis, Pommes frites und Krautsalat	15,80 €
71. Kreta Teller _a Giros, 1 Souvlaki, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat	14,80 €
72. Mykonos Teller _a Giros, 2 Bifteki, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat	14,80 €

73. Vergina Teller ^a	
Giros mit 3 Stück Leber, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat	14,80 €
74. Zeus Teller ^a	
Giros mit 2 Lammkoteletts, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat	15,30 €
75. Herkules Teller ^a	
Giros, 2 kleine Schweinesteak, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat	15,00 €
76. Olympia Teller ^{a,b}	
Giros, 1 Souvlaki, 1 Bifteki, 1 Schnitzel, 1 Leber, mit Reis, Pommes frites, Tzaziki, dazu Krautsalat	17,60 €
77. Dionysos Teller ^{a,b}	
1 Souvlaki, 1 Bifteki, 1 Lammkotelett, 1 Schnitzel, 1 Leber, mit Reis, Pommes frites, Tzaziki, dazu Krautsalat	17,80 €
78. Thessaloniki Teller ^{a,b}	
Schweinefilet gefüllt mit Gouda und Fetakäse, dazu Butterreis, griechische Backkartoffeln und Krautsalat	17,00 €
79. Gemisto Souvlaki ^{a,b}	
gefüllter Fleischspieß, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat	15,70 €
80. Gemisto Bifteki ^{a,b}	
gefülltes Hacksteak mit Edamer und Fetakäse, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat	15,50 €
81. Adonis Teller ^{a,b}	
Gefüllte Schnitzel mit Fetakäse, Gouda und frischen Paprika in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes und Krautsalat	15,80 €
82. Tigania (Griechische Bauernpfanne) ^{c,g}	
Schweinerippchen ohne Knochen mit leicht gerösteten frischen Zwiebeln, dazu gebratene Kartoffeln und Krautsalat	14,60 €
83. Schweineleber in der Pfanne (Sikoti Tigani) ca. 300 gr ^c	
gebraten mit frischer Paprika und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	14,60 €
84. Elliniko souvlaki (Griechische Souvlaki) ^{b,f}	
3 spieße mit Tzaziki, Pommes frites, griechischem Pitabrot und Krautsalat	15,00 €

Pfannengerichte (Tigani)

- 85. Diavolo (Hirino Srifado, scharf)** ^g
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Schalotten Zwiebeln, Peperoni
Chilly Paprika, Cherry Tomaten in Honigsenfauce und Krautsalat 15,00 €
- 86. Larissa Pfännchen** ^{a,b}
Geschnetzeltes Schweinefilet mit gedünsteten Zwiebeln und
Spezielsauce nach Art des Hauses, dazu Krokette und Krautsalat 16,30 €
- 87. Akropolis Pfännchen** ^{a,b}
3 kleine Schweinesteaks mit Ananas und Käse überbacken,
Spezielsauce nach Art des Hauses, dazu Krokette und Krautsalat 16,50 €
- 88. Metaxa Pfännchen** ^{a,b}
4 magere Schnitzel mit Metaxasauce, dazu Krokette und Krautsalat 15,90 €
- 90. Pilino** ^{b,g}
Schweinefleisch überbacken mit frischem Gemüse, Feta
und frischen Kräutern, serviert in einer pikanten Sauce.
Dazu wird ein Krautsalat gereicht 15,00 €

(Für die Nummer 85 und 90 mit Lammfleisch wird ein Aufpreis von 2,50 € berechnet.)

Gerichte mit Geflügel

- 91. Dimitra Teller** ^b
Hähnchenbrustfilet vom Grill, pikant gewürzt, dazu Butterreis,
griechische Backkartoffeln und Krautsalat 15,50 €
- 92. Geschnetzeltes Hänchenbrustfilet** ^{a,b}
in Paprikarahmsauce dazu Krokette und Krautsalat 15,80 €
- 93. Hähnchenbrustfilet** ^{a,b}
in Orangensauce; dazu werden Krokette gereicht
und Krautsalat 15,70 €
- 94. Hera Pfännchen** ^{a,b}
Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, dazu Krokette
und Krautsalat 15,70 €
- 95. Hähnchenbrustfilet** ^{a,b}
Hähnchenbrustfilet in Ananas- Curry- Sauce, dazu Butterreis und Salat. 15,70 €
- 96. Griechische Bandnudeln**
mit Hähnchenbrustfilet, in leicht pikanter Sauce 14,70 €

Fleisch Platten

- Griechische Fleisch Platte für 2 Personen** ^b
Gyros, Souvlaki, Bifteki und Leber dazu Tzaziki, Pommes und Bauernsalat 38,00 €
(Jede weitere Person 19,00 €)

Spezialitäten vom Lamm

100. Lammkoteletts (Paidakia) ca. 280-300 gr ^a	
mit Reis, Pommes frites und Krautsalat	18,40 €
101. Odysseus Teller ca. 280-300 gr ^a	
Lammkoteletts und Lammfilets, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat	18,80 €
102. Lammfilet ca. 280-320 gr ^a	
mit Reis, Pommes frites und Krautsalat	21,50 €
104. Lammfilet in der Pfanne ca. 250-300 gr ^{a,g}	
mit gedünsteten Zwiebeln in Balsamico Senf Sauce, dazu Reis und Krautsalat	19,20 €
105. Lammfilet auf Gemüse 250-280 gr ^b	
verfeinert mit Rotwein, dazu frisch gebratene Kartoffeln	21,50 €
106. Filet- Platte "Pella" ^b	
Lamm- und Schweinefilet vom Grill in Pfeffersauce mit Folienkartoffeln und Knoblauchsauce, dazu Krautsalat	18,80 €

Paradosika Magirefta (traditionelle Gerichte)

107. Mousaka ^{a,b}	
Auflauf mit Auberginen, Kartoffelscheiben, Hackfleisch, Béchamelsauce, dazu Krautsalat	15,50 €
108. Paputsaki ^{a,b}	
Auberginen gefüllt mit Reis, Hackfleisch und Gouda, dazu Folienkartoffel mit Tzaziki und Krautsalat	15,30 €

Lamm (Arni)

110. Mit Auberginen ^{a,b} , dazu Krautsalat	15,50 €
111. Mit Riesenbohnen ^{a,b} , dazu Krautsalat und Schafskäse	15,50 €
113. Mit griechischen Backkartoffeln ^{a,b} und Schafskäse, dazu Krautsalat	15,50 €
114. Mit Spaghetti ^{a,b} und Schafskäse, dazu Krautsalat	15,50 €
115. Mit Kritharaki ^{a,b} , Schafskäse und Tomatensauce, dazu Krautsalat	15,50 €

Fischgerichte (Psarika)

116. Calamares (Kalamaria tiganita) ^r Calamaretti frittiert und meliert mit kleinen gebratenen Kartoffeln, dazu wird ein grüner Salat gereicht.	16,00 €
117. Gegrillter Kalamares (Kalamari psito) gefüllt mit 2 Sorten Käse, frische Peperoni und Paprika, dazu wird ein grüner Salat gereicht	16,80 €
118. Baby Kalamares auf kretanischer Art In der Pfanne mit Olivenöl, frischen Kräutern, Knoblauch und Tomaten Natur gebraten. Dazu wird ein grüner Salat gereicht.	16,00 €
120. Sardinen (Tiganites) ^r aus der Pfanne, dazu kleine gebratene Kartoffeln und ein grüner Salat	14,70 €
121. Gegrillte Sardinen (Psites) mit kleinen gebratenen Kartoffeln und ein grüner Salat	15,00 €
122. Sardinen in Ouzo gebraten mit frischen Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, dazu ein grüner Salat und Brot	15,50 €
123. Schwertfisch (Xifias Psitos) ^a (ca. 280 g.) gegrillt dazu Reis, Pommes frites und grüner Salat	16,80 €
124. Gambas aus der Pfanne (Garides tiganites) in Knoblauchöl Marinade mit frischen Kräutern dazu kleine gebratene Kartoffeln und grüner Salat	22,00 €
125. Gambas vom Grill (Garides psites) dazu kleine gebratene Kartoffeln und grüner Salat	21,00 €
126. Griechische Bandnudeln ^c in Weißweinsauce mit Gambas (pikant)	16,80 €
127. Spaghetti mit Gambas ^c Leicht pikant mit Chilly Peperoni und Cherry Tomaten	16,50 €
128. Poseidon Teller ^c Spaghetti mit Spezialitäten aus dem Meer (Scampis, Miesmuscheln, Kalamares) auf mediterrane Art	16,50 €

Fisch Platten

Griechische Fisch Platte für 2 Personen ^{f,b,a} (Piatela Thalassina) Kalamaris, Scampis, Muschelfleisch und Sardinen dazu grüner Salat, Pommes und drei verschiedene Dips (Jede weitere Person 23,00 €)	46,00 €
--	---------

Desserts

129. Griechischer Jogurt _b mit Honig und Nüssen	4,90 €
130. Halwas aus Griesweizen, Nüssen und Honig	3,90 €
601. Galaktobureko _b griechischer Kuchen aus süßer Crème und Teig mit Vanilleeis	5,40 €
301. Kataifi _d Traditionelle griechische süße Nachspeise, Teigfäden gefüllt mit Wallnüssen. Serviert mit einer Kugel Vanille Eis.	4,50 €
302. Baklava _d Griechische süße Nachspeise mit einer Kugel Vanilleeis.	4,70 €
303. Griechisches Schoko Soufflé _b serviert mit Vanille Eis auf Erdbeersauce und süße Karamellsauce	5,90 €
<i>Eis</i>	
Kugel Eis _b (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Nuss)	1,00 €
Eis und Heiß _b (3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen)	4,50 €
Fürst-Pückler-Becher _b (1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeere, 1 Kugel Schokolade mit Sahne und Erdbeersauce)	6,00 €
Copa Stracciatella _b (2 Kugeln Stracciatella, 1 Kugel Schokolade mit Sahne und Schokoladensauce)	6,00 €
Schlemmerbecher _b (1 Kugel Nuss, 1 Kugel Schokolade, 1 Kugel Erdbeere mit Sahne und Schokoladensauce)	6,00 €
Pella – Becher _{a,b} (1 Kugel Stracciatella, 1 Kugel Nuss, 1 Kugel Erdbeere, 1 Kugel Schokolade mit Bananen – Likör, Ananasstückchen, Sahne und Schokoladensauce)	7,50 €
Frappe _b (Griechischer Eis Kaffee mit Vanille Eis)	3,40 €
Eis Schokolade _b	3,60 €
Sanfter Engel _b	3,60 €

Heiße Getränke



Mokka	2,70 €
Espresso	2,90 €
Kaffee	2,70 €
Kaffee Hag (ohne Koffein)	2,70 €
Cappuccino ^b	3,30 €
Latte Macchiato ^b	3,50 €
Milchkaffe ^b	3,50 €
Heiße Schokolade	3,40 €
Griechischer Neskafe ^b mit Milch aufgeschäumt	3,20 €
Tee	2,30 €
Glühwein (Winterzeit)	3,60 €