

Gastlichkeit im „Restaurant Pella“

Unser Restaurant - seit 2002 in Worpswede - kocht nach dem Markenzeichen der griechischen Küche. Auf 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 erfahren Sie 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 - sonntags 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr (warme Küche)
sonntags und an Feiertagen Mittagstisch von 12:00 bis 14:00 Uhr (warme Küche)
montags Ruhetag, außer an Feiertagen

Um Tischreservierung wird gebeten,
alle Speisen auch zum Mitnehmen.



Restaurant Pella
Dimitrios Ypsilandis

Osterweder Straße 21 | 27726 Worpswede

☎ **04792 42 96**

✉ info@restaurant-pella.de 🌐 www.restaurant-pella.de

Speisekarte

Suppen

1. Fasolada (a) - griechische Bohnensuppe 5,20 €
2. Kotosoupa (a) - griechische Hühnersuppe 5,20 €

Käse

3. Grillkäse (b) aus Schafs- und Ziegenmilch mit Honig und Sesam 8,90 €
4. Fetakäse (b) mit frischen Zwiebeln und Öl 6,30 €
5. Feta Fournos (b) geschmolzener Fetakäse mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni 8,50 €
6. Pikanter Käse (b) Schafskäse und Edamer Käse mit frischen Tomaten, Paprika und Peperoni überbacken 8,90 €
7. Saganaki (b,f,h) paniertes, gebratenes Schafskäse mit frischen Zwiebeln und Salat 9,00 €
8. Käsekroketten (b,f,h) mit Tzaziki 8,30 €
9. Tirosalata (b) angemachter pikanter Schafskäse 6,90 €

(Zu allen Vorspeisen wird Brot gereicht)

Kalte Vorspeisen

10. Oliven 4,50 €
11. Peperoni 4,50 €
12. Tzaziki, pikanter Joghurt mit frischen Gurken und Knoblauch 5,10 €
13. Tarama (b) griechischer Salat aus Fischrogen 6,60 €
14. Melitsanosalata (b) feiner Salat aus pürierten Auberginen 6,60 €
15. Eingelegte rote Bete (b) mit frischem Knoblauch, Dill und griechischem Joghurt 7,00 €
16. Gefüllte Paprika (a,b) mit Edamer- und Fetakäse überbacken 8,80 €
17. Oktopus Polypenfisch in Öl und Essigmarinade 10,00 €
18. Ouzo Meze (a,b) eine Mischung aus unseren kalten Vorspeisen 16,00 €

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 19. | Dolmadakia (a,b) Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Tzaziki | 7,50 € |
| 20. | Gigandes (a,b) Riesenbohnen in Tomatensauce | 7,90 € |
| 21. | Gebratene Auberginen (b) in Scheiben geschnitten und paniert, dazu Tzaziki | 8,50 € |
| 22. | Auberginen mit Fetakäse überbacken | 8,00 € |
| 23. | Gebratene Zucchini (b) in Scheiben geschnitten und paniert, dazu Tzaziki | 8,50 € |
| 24. | Katzikakia (a,b) grüne große Peperoni aus der Pfanne mit frischem Knoblauch | 7,50 € |
| 25. | Katzikakia in Tomatensahnesauce, leicht pikant und mit Käse überbacken | 8,50 € |
| 26. | 2 Peperonispieße (kleine Peperoni) vom Grill mit frischem Knoblauch | 7,50 € |
| 27. | Gebratene Sardinen (b) auf Ruccolabett | 9,00 € |
| 28. | Oktapodi psito - leicht pikant gegrillter frischer Oktopus, serviert in einer Knoblauch-Olivenöl-Marinade mit frischen Kräutern | 11,50 € |
| 29. | Tiropitakia (b,f,h) Blätterteigtasche, gefüllt mit Fetakäse, serviert mit griechischem Honig und Bio-Sesam | 9,00 € |
| 31. | Manitaria Tiganita (b) panierte Champignons mit Knoblauchsauce | 8,50 € |
| 32. | Midia Tiganita (b) Muschelfleisch paniert mit Knoblauchsauce | 9,00 € |
| 33. | Midia Saganaki (a,b) Muschelfleisch in pikanter Tomatensahnesauce mit frischer Paprika und Zwiebeln | 10,00 € |
| 34. | Garides Tilihtes (b) gebratene Scampis in Kartoffelnetz, serviert auf Rucculasalat, mit fein geschnittenen Tomaten und Gurken in Balsamico-Senf-Dressing | 10,80 € |
| 35. | Pikilia-Platte (a,b,f) eine Mischung unserer kalten und warmen Vorspeisen | 16,00 € |

Salate

- | | | |
|-----|--|---------|
| 36. | Großer Krautsalat | 4,50 € |
| 37. | Choriatikia (b) griechischer Bauernsalat aus Tomaten, Gurken, Fetakäse, Oliven, Peperoni, frische Zwiebeln, Olivenöl und Essig | 9,50 € |
| 38. | Tomatensalat (b) | 4,90 € |
| 39. | Gurkensalat (b) | 4,90 € |
| 41. | Pella-Salat (b) mit frischem grünen gemischten Salat und Hühnchenbruststreifen, dazu Knoblauch-Dressing | 14,00 € |
| 42. | Filipos-Salat (b) mit frischem grünen gemischten Salat und Garnelenspieß, dazu Knoblauch-Dressing | 16,50 € |
| 43. | Großer Thunfisch-Salat (b) mit frischem grünen gemischten 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) = 1,70 €

Ketchup oder Mayonnaise = 0,80 €

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Beilagen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 45. | Folienkartoffel mit Tzaziki (b) | 4,00 € |
| 46. | Pommes frites | 3,50 € |
| 47. | Reis mit Tomatensauce (a) | 3,60 € |
| 48. | Butterreis nach Art des Hauses (b) | 3,90 € |
| 49. | Kroketten | 4,50 € |
| 50. | Bratkartoffeln | 5,00 € |
| 51. | Backkartoffeln mit frischen Kartoffeln und Zwiebeln | 4,50 € |
| 52. | Gebratene Kartoffelwürfel | 4,50 € |

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

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|---|--------|
| 53. | 5 Fischstäbchen (a) mit Pommes frites, dazu Krautsalat | 8,50 € |
| 54. | 5 Hähnchen-Nuggets (a) mit Pommes frites, dazu Krautsalat | 9,00 € |
| 55. | Giros mit Pommes frites, dazu Krautsalat | 9,00 € |
| 56. | 2 Bifteki mit Pommes frites, dazu Krautsalat | 8,60 € |
| 57. | 1 Souvlaki mit Pommes frites, dazu Krautsalat | 9,00 € |
| 58. | 2 Schnitzel mit Pommes frites, dazu Krautsalat | 8,80 € |
| 59. | Spaghetti Bolognese | 8,00 € |
| 60. | Kritharaki (kleine reisartige Nudeln) - griechische Nudeln mit Hackfleisch und Tomatensauce | 8,00 € |

Giros

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 61. | Giros ^(a) mit frischen Zwiebeln, Reis, Pommes frites, dazu Salat | 13,50 € |
| 62. | Giros ^(a,b,f) mit gerösteten Zwiebeln, Reis, Pommes frites, Tzaziki, dazu Salat | 15,30 € |
| 63. | Giros Pella ^(a,b) mit Metaxasauce, Champignons und Käse überbacken, dazu Salat | 16,90 € |
| 64. | Giros mit Kalamares ^(b) dazu Knoblauchsauce, Pommes frites und Salat | 17,20 € |

Gerichte vom Schwein

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 65. | Souvlaki ^(a) - 2 Fleischspieße mit Reis, Pommes frites, dazu Salat | 14,00 € |
| 66. | Bifteki ^(a) - 4 Stück mit Reis, Pommes frites, dazu Salat | 13,50 € |
| 67. | Schweineschnitzel ^(a) - 4 Stück mit Reis, Pommes frites, dazu Salat | 14,00 € |
| 68. | Schweineleber ^(a) (Sikoti) ca. 300 g mit Reis, Pommes frites, dazu Salat | 13,00 € |
| 70. | Schweinefilet ^(a) (Filero Hirino) mit Reis, Pommes frites, dazu Salat | 16,50 € |
| 71. | Kreta Teller - Giros ^(a) , 1 Souvlaki mit Reis, Pommes frites, dazu Salat | 15,50 € |
| 72. | Mykonos Teller - Giros ^(a) , 2 Bifteki mit Reis, Pommes frites, dazu Salat | 15,50 € |
| 73. | Vergina Teller - Giros ^(a) , 3 Stück Leber mit Reis, Pommes frites, dazu Salat | 15,50 € |
| 74. | Zeus Teller - Giros ^(a) , 2 Lammkoteletts mit Reis, Pommes frites, dazu Salat | 16,30 € |
| 75. | Herkules Teller - Giros ^(a) , 2 kleine Schweinesteaks mit Reis, Pommes frites, dazu Salat | 15,60 € |
| 76. | Olympia Teller - Giros ^(a) , 1 Souvlaki, 1 Bifteki, 1 Schnitzel, 1 Leber mit Reis, Pommes frites, Tzaziki, dazu Salat | 18,40 € |
| 77. | Dionysos Teller ^(a,b) , 1 Souvlaki, 1 Bifteki, 1 Lammkotelett, 1 Schnitzel, 1 Leber mit Reis, Pommes frites, Tzaziki, dazu Salat | 18,50 € |
| 78. | Thessaloniki Teller ^(a,b) , Schweinefilet gefüllt mit Gouda und Fetakäse, dazu Butterreis, griechischen Backkartoffeln und Salat | 17,70 € |
| 79. | Gemisto Souvlaki - gefüllter Fleischspieß ^(a,b) mit Reis, Pommes frites, dazu Salat | 17,00 € |

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 80. | Gemisto Bifteki - gefülltes Hacksteak ^(a,b) mit Reis, Pommes frites, dazu Salat | 16,70 € |
| 81. | Adonis Teller - gefüllte Schnitzel ^(a,b) mit Fetakäse, Gouda und frischen Paprika in Metaxasauce, mit Käse überbacken und Pommes frites, dazu Salat | 17,00 € |
| 82. | Tigania ^(c,g) (griechische Bauernpfanne) - Schweinerippchen ohne Knochen mit leicht gerösteten frischen Zwiebeln, gebratene Kartoffeln, dazu Salat | 16,50 € |
| 83. | Schweineleber ^(c) in der Pfanne (Sikoti Tigani) gebraten, mit frischer Paprika und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln | 15,80 € |
| 84. | Elliniko Souvlaki ^(b,f) - griechische Souvlaki - 3 Spieße mit Tzaziki, Pommes frites, griechischem Pitabrot, dazu Salat | 16,50 € |

Pfannengerichte (Tigani)

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 85. | Diavolo ^(g) (Hirino Srifado, scharf) - geschnetzeltes Schweinefleisch mit Schalotten-Zwiebeln, Peperoni Chili Paprika, Cherry Tomaten in Honigsenfsoße, dazu Salat | 16,50 € |
| 86. | Larissa-Pfännchen ^(a,b) geschnetzeltes Schweinefilet mit gedünsteten Zwiebeln, Spezielsauce nach Art des Hauses, Kroketten, dazu Salat | 17,00 € |
| 87. | Akropolis-Pfännchen ^(a,b) 3 kleine Schweinesteaks mit Ananas und Käse überbacken, Spezielsauce nach Art des Hauses, Kroketten, dazu Salat | 17,30 € |
| 88. | Metaxa-Pfännchen ^(a,b) 4 magere Schnitzel mit Metaxasauce, Kroketten, dazu Salat | 17,30 € |
| 90. | Pilino ^(b,g) Schweinefleisch überbacken mit frischem Gemüse, Feta und frischen Kräutern, serviert in einer pikanten Sauce, dazu Salat | 16,00 € |

(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, Butterreis, griechische Backkartoffeln, dazu Salat | 16,50 € |
| 92. | Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet ^(a,b) in Paprikarahmsauce, Kroketten, dazu Salat | 17,00 € |
| 93. | Hähnchenbrustfilet ^(a,b) in Orangensauce, Kroketten, dazu Salat | 17,00 € |
| 94. | Hera-Pfännchen ^(a,b) Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, Kroketten, dazu Salat | 17,20 € |
| 95. | Hähnchenbrustfilet ^(a,b) in Ananas-Curry-Sauce, Butterreis, dazu Salat | 17,00 € |
| 96. | Griechische Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet, in leicht pikanter Sauce | 16,50 € |

Fleisch-Platte

Griechische Fleisch-Platte für 2 Personen ^(b):

Giros, Souvlaki, Bifteki, Hähnchenschnitzel,
Leber, mit Tzaziki, Pommes frites und
gemischter Salat, dazu 1 Flasche Rotwein

- trocken oder lieblich - 0,375 ltr

46,00 €

(Jede weitere Person 23,00 €)

Spezialitäten vom Lamm

100. Lammkoteletts ^(a) (Paidakia) 5 Stück mit Reis,
Pommes frites, dazu Salat **19,60 €**
101. Odysseus-Teller ^(a) 3 Lammkoteletts und 3 Lammfilets
mit Reis, Pommes frites, dazu Salat **20,00 €**
102. Lammfilet ^(a) 4 Stück mit Reis, Pommes frites,
dazu Salat **23,50 €**
104. Lammfilet ^(a,g) in der Pfanne, 4 Stück mit gedünsteten
Zwiebeln in Balsamico-Senf-Sauce, dazu Reis und Salat **23,50 €**
105. Lammfilet ^(b) auf Gemüse, 4 Stück, verfeinert mit Rotwein,
dazu frisch gebratene Kartoffeln und Salat **23,00 €**
106. Filet-Platte „Pella“
^(b) Lamm- und Schweinefilet vom Grill in Pfeffersauce,
dazu Folienkartoffeln, Knoblauchsauce und Salat **21,00 €**

Paradosiaka Magirefta (Traditionelle Gerichte)

107. Mousaka ^(a,b) Auflauf mit Auberginen, Kartoffelscheiben,
Hackfleisch, Béchamelsauce, dazu Salat **16,50 €**
108. Paputsaki Auberginen ^(a,b) gefüllt mit Reis, Hackfleisch und
Gouda, dazu Folienkartoffel mit Tzaziki und Salat **16,50 €**

Lamm (Arni)

110. Mit Auberginen ^(a,b), dazu Salat **16,70 €**
111. Mit Riesenbohnen ^(a,b), dazu Salat und Schafskäse **16,70 €**
113. Mit griechischen Backkartoffeln ^(a,b) und Schafskäse,
dazu Salat **16,70 €**
114. Mit Spaghetti und Schafskäse ^(a,b), dazu Salat **16,70 €**
115. Mit Kritharaki ^(a,b), Schafskäse und Tomatensauce,
dazu Salat **16,70 €**

Fischgerichte (Psarika)

- | | | |
|------|---|---------|
| 116. | Kalamares (f) (Kalamaria tiganita) - Calamaretti frittiert und meliert, mit kleinen gebratenen Kartoffeln, dazu grüner Salat | 17,50 € |
| 117. | Gegrillter Kalamares (Kalamari psito) gefüllt mit 2 Sorten Käse, frische Peperoni und Paprika, dazu grüner Salat | 18,00 € |
| 118. | Baby-Kalamares nach kretanischer Art - in der Pfanne mit Olivenöl, frischen Kräutern, Knoblauch und Tomaten natur gebraten, dazu grüner Salat | 17,00 € |
| 120. | Sardinen (f) (Tiganites) aus der Pfanne mit kleine gebratene Kartoffeln, dazu grüner Salat | 15,50 € |
| 121. | Gegrillte Sardinen (Psites) mit kleine gebratene Kartoffeln, dazu grüner Salat | 17,00 € |
| 122. | Sardinen in Ouzo gebraten, mit frischen Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, dazu grüner Salat und Brot | 17,00 € |
| 123. | Schwertfisch (a) (Xifias Psitos), ca. 280 g, gegrillt, mit Reis, Pommes frites, dazu grüner Salat | 18,00 € |
| 124. | Gambas aus der Pfanne (Garides tiganites), in Knoblauchöl-Marinade, mit frischen Kräutern, dazu kleine gebratene Kartoffeln und grüner Salat | 23,50 € |
| 125. | Gambas vom Grill (Garides psites), dazu Butterreis, kleine gebratene Kartoffeln und grüner Salat | 24,00 € |
| 126. | Griechische Bandnudeln (c) in Weißweinsauce mit Gambas (pikant) | 17,50 € |
| 127. | Spaghetti mit Gambas (c) leicht pikant mit Chili-Peperoni und Cherry-Tomaten | 17,50 € |
| 128. | Poseidon-Teller - Spaghetti (c) mit Spezialitäten aus dem Meer (Scampis, Miesmuscheln, Kalamares) auf mediterrane Art | 17,50 € |

Fisch-Platte

Griechische Fisch-Platte für 2 Personen (f,b,a) (Piatela Thalassina) Kalamaris, Scampis, Muschelfleisch und Sardinen, mit Pommes und zwei verschiedene Dips, **48,00 €**
dazu grüner Salat *(Jede weitere Person 24,00 €)*

Zusatzstoffe: a) Konservierungsstoffe b) Laktose c) Farbstoff d) Nüsse e) Gluten f) Mehl g) Senf h) Hefe

Getränke

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	2,0 cl	3,00 €
Jägermeister	2,0 cl	3,00 €
Amarula - marula Fruit Cream	4,0 cl	4,60 €

Biere vom Fass

	0,3 l	0,4 l	0,50 l
Beck's Pilsener	3,30 €	4,20 €	5,20 €
Bier mit Schuss (Cola)	3,30 €	4,20 €	5,20 €
Alster / Radler	3,30 €	4,20 €	5,20 €
Alkoholfreies Alster / Radler		4,20 €	5,20 €
Kräusen, naturtrübe Spezialität	3,40 €		

Flaschenbiere

Vitamalz	0,33 l	3,00 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,30 €
Beck's Blue, alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Franziskaner Weissbier - alkoholfrei	0,50 l	5,30 €
Franziskaner Weissbier - dunkel	0,50 l	5,30 €
Franziskaner Weissbier - trüb	0,50 l	5,30 €
Bayrisches Kellerbier, unfiltriert, rot-blond	0,50 l	5,30 €
Mythos (Griechisches Bier)	0,33 l	3,30 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
Mineralwasser	0,75 l	6,00 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 l	3,00 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75 l	6,00 €
Apfelschorle	0,20 l	3,00 €
Apfelschorle	0,40 l	4,60 €
Rhabarberschorle	0,30 l	3,80 €
Maracujaschorle	0,30 l	3,80 €
Moorwasser	0,20 l	3,00 €
Moorwasser	0,40 l	4,60 €
Coca-Cola - light - zero 3, 2	0,20 l	3,00 €
Coca-Cola - light - zero 3, 2	0,40 l	4,60 €
Fanta Orange 3, 2, 1	0,20 l	3,00 €
Fanta Orange 3, 2, 1	0,40 l	4,60 €
Sprite	0,20 l	3,00 €
Sprite	0,40 l	4,60 €
Bitter Lemon	0,20 l	3,00 €
Tonic oder Ginger Ale	0,20 l	3,00 €

Säfte

Orange 5	0,20 l	3,20 €
Apfel 5	0,20 l	3,20 €
Kirsche 5	0,20 l	3,20 €
Banane 5	0,20 l	3,20 €
KiBa 5	0,40 l	4,90 €

Aperitifs

Aperol Spritz 1	20,0 cl	6,00 €
Samos 1	5,0 cl	5,50 €
Martini (Bianco, Dry, Rosso, D'oro)	5,0 cl	6,00 €
Campari Orange 1	20,0 cl	6,00 €
Sekt Pikkolo	20,0 cl	7,50 €
Prosecco Pikkolo	20,0 cl	7,50 €

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)

	0,20 l	0,50 l	0,75 l
Kouros, trocken	6,00 €	13,00 €	19,50 €
Caramelo, lieblich	5,50 €	12,50 €	18,50 €
Black Label	5,60 €	12,00 €	24,00 €
Naousa, trocken, Qualitätswein	6,00 €	13,00 €	19,00 €
Mavrodaphne, süß, Qualitätswein	6,50 €	14,00 €	19,00 €
Makedonikos, trocken	6,00 €	13,00 €	18,50 €
Aroma Lofou	7,00 €	15,00 €	25,50 €
Merlot	6,50 €	14,00 €	24,00 €

Weine (Weiß)

Samos, Likörwein	6,30 €	13,50 €	19,00 €
Retsina, gehartzter Wein	(0,25 l) 5,00 €	10,00 €	
Kouros, trocken	6,00 €	13,00 €	19,50 €
Caramelo, lieblich	5,50 €	12,50 €	18,50 €
Makedonikos, trocken	6,00 €	13,00 €	18,50 €
Weißweinschorle	4,60 €	9,50 €	
Aroma Lofou	5,80 €	12,50 €	23,00 €

Weine (Rose)

Makedonikos, trocken	6,00 €	13,00 €	19,00 €
Aroma Lofou	6,50 €	14,00 €	24,00 €

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoffe 3) Koffein 4) Laktose 5) Eiweiß

Heiße Getränke und Cocktails

Heiße Getränke

Mokka	2,70 €
Espresso	2,90 €
kalter Espresso	3,20 €
Kaffee	2,70 €
Kaffee Hag (ohne Koffein)	2,70 €
Cappuccino ^b	3,30 €
kalter Cappuccino ^b	4,00 €
Latte Macchiato ^b	3,50 €
Milchkaffee ^b	3,50 €
Heiße Schokolade	3,40 €
Griechischer Neskaffee ^b mit Milch aufgeschäumt	3,20 €
Kännchen Tee (schwarz, grün, Früchte oder Pfefferminz)	4,40 €
Glühwein (Winterzeit)	3,60 €

b) Laktose

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada 2 1, 2, 4, 5	
Ananassaft, Sahne und tropischer Kokosnuss-Geschmack	6,00 €
Strawberry Colada 2 1, 2, 4, 5	
Cremiger Cocktail mit Ananassaft, Sahne und einem fruchtigen Hauch von Erdbeeren, Zitrone und Kokosnuss	6,00 €
Ipanema	5,50 €

Alkohohaltige Cocktails

Swimming-Pool 1, 2, 4, 5	
Exotisch-herb 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 karibischer Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss (enthält Haselnussextrakt)	7,00 €
Sex on the Beach 1 1, 2, 5	
Klassiker mit Orangensaft, Cranberrynektar, fruchtig exotische Geschmacksnote von Maracuja, Papaya, Pfirsich und Wodka	7,00 €
Zombie 1, 2, 5	
Orangensaft und kräftiges Aroma von weißem Rum, Apricot Brandy, Grenadine und Maracuja (enthält Mandel – und Walnussextrakt)	7,00 €
Caipirinha	6,50 €

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoffe 3) Koffein 4) Laktose 5) Eiweiß

Desserts und Eis

Desserts

- | | | |
|------|--|--------|
| 129. | Griechischer Joghurt ^(b) mit Honig und Nüssen | 5,40 € |
| 130. | Halwas aus Griesweizen, Nüssen und Honig | 4,50 € |
| 601. | Galaktobureko ^(b)
griechischer Kuchen aus süßer Crème und Teig, mit Vanilleeis | 6,20 € |
| 301. | Kataifi ^(d)
traditionelle griechische süße Nachspeise, Teigfäden gefüllt mit Walnüssen, mit einer Kugel Vanilleeis | 5,60 € |
| 302. | Baklava ^(d)
griechische süße Nachspeise mit einer Kugel Vanilleeis | 5,60 € |
| 303. | Griechisches Schoko-Soufflé ^(b)
mit Vanilleeis auf Erdbeersoße und süßer Karamellsauce | 7,50 € |
-

Eis

- | | |
|--|--------|
| Kugel Eis ^(b) (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Nuss) | 1,20 € |
| 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 € |
| Karamell-Becher ^(a, b) (1 Kugel Vanille, 1 Kugel Nuss, 1 Kugel Schokolade, mit Sahne, Karamellsauce und Mandelraspel) | 6,50 € |
| Frappe ^(b) (griechischer Eis-Kaffee mit Vanilleeis) | 3,40 € |
| Eis-Schokolade ^(b) | 3,60 € |
| Sanfter Engel ^(b) | 3,60 € |
-

a) Konservierungsstoffe b) Laktose d) Nüsse

