

Öffnungszeiten:

Lieferzeiten täglich:
11.00 - 21.00 Uhr

Restaurant:
11.00 - 22.00 Uhr



Kontakt:

Metaxa Grill
Böllberger Weg 116
06128 Halle/Saale

Tel.: 0345 68 46 72 46
metaxahalle@gmail.com



App laden
und bequem bestellen!
10 % Rabatt über unsere App!



Zahlungsmöglichkeiten:



Online bestellen

www.metaxa-grill-halle.de

Selbstabholerrabatt 10 %

telefonisch bestellen

Tel.: 0345 68 46 72 46

Willkommen im Metaxa Grill Restaurant & Lieferservice für Original griechische Küche in Halle/Saale. Ob Hochzeit, Geburtstag, Jugendweihe oder Feier - wir freuen uns auf Ihren Besuch und verwöhnen Sie gern. Wir bieten Ihnen Sitzmöglichkeiten für 80 Personen.

Mindestbestellwerte: 15,00 € PLZ - 06128, 06132, 06130, 06110; 20,00 € PLZ - 06108, 06112; 30,00 € PLZ - 06179 Holleben-Angersdorf, 06258 Schkopau, außer Raßnitz
35,00 € PLZ - 06114, 06116, 06122, 06124; 40,00 € PLZ - 06126, 06118, 06184 Kabelsketal
50,00 € PLZ - 06179 Teutschenthal, 06120 Dörlau, Heide-Nord, Lettin, Lieskau; 60,00 € PLZ - 06188 Landsberg, 06217 Merseburg. Für weitere Orte bitte telefonisch anmelden.





CATERING & PARTYSERVICE

1. Beispielangebot für 10 Personen: *

10 Fleischspieße, 10 Schweinesteaks, 10 Rinderleber, Gyros für 10 Personen, Bauernsalat, Sauerkraut, Tzatziki, Tomatenreis, Kartoffelspalten, Metaxasoße und dazu eine Flasche Ouzo, Loukoumades

125,- €

2. Beispielangebot für 10 Personen: *

10 Souzoukakia, 10 Schweinemedallions, 10 Hähnchenbrustfilets, Gyros für 10 Personen, Bauernsalat, Sauerkraut, Tzatziki, Tomatenreis, Kartoffelspalten, Metaxasoße und dazu eine Flasche Ouzo, Loukoumades

135,- €

3. Beispielangebot für 10 Personen: *

10 Lammkoteletts, 10 Garnelen am Spieß, 10 Schweinesteaks, Gyros für 10 Personen, Bauernsalat, Sauerkraut, Tzatziki, Tomatenreis, Kartoffelspalten, Metaxasoße und dazu eine Flasche Ouzo, Loukoumades

145,- €

* Die Angebote gelten nur für den Lieferservice.

Individuelle Angebote für Ihre Feier in unserem Restaurant bitte separat anfragen.

SALATE

- 1 **Tomatensalat** ² 7,40 €
Saftige Tomatenscheiben mit Zwiebelringen, Fetakäse, Olivenöl und Oregano
- 2 **Krautsalat** ⁹ 5,90 €
hausgemacht, frisch und schön saftig
- 3 **Gemischter Salat** ^{1,2,3,9} 8,40 €
Kraut, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und hausgemachtes Dressing
- 4 **Großer Bauernsalat** ^{2,9} 9,40 €
Eine großzügige Salatvariation mit Kraut, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Fetakäse, Balsamicoessig, Olivenöl
- 5 **Thunfischsalat** ^{1,2,3,9} 10,10 €
Thunfisch, Kraut, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Balsamicoessig, Olivenöl



- 6 **Gyrossalat** ⁹ 11,40 €
Gyrosfleisch, Kraut, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Fetakäse, Balsamicoessig, Olivenöl
- 7 **Hähnchensalat** ^{1,2,3,9} 11,40 €
Hähnchenbrustfilet, Kraut, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und hausgemachtes Dressing
- 8 **Garnelensalat** 11,40 €
Ein Garnelenspieß, Kraut, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und hausgemachtes Dressing

Allergene: 1 = Ei, 2 = Milch, 4 = Senf, 6 = Weizen Gluten

Zusatzstoffe: 7 = Geschmacksverstärker, 8 = Antioxidationsmittel, 9 = Süßungsmittel

Zu allen Beilagensalaten servieren wir hausgemachtes Dressing (Nr. 80). Dieses enthält 1,2,3.

VORSPEISEN

- | | |
|---|----------------|
| 10 Tzatziki ² | 6,40 € |
| hausgemacht, einfach köstlich, dazu Brot | |
| 12 Oliven und Peperoni | 5,80 € |
| 13 Vorspeiseteller für 1 Person ^{1,2,4,5} | 12,40 € |
| verschiedene warme und kalte Vorspeisen in kleinen Mengen zusammengestellt | |
| 14 Fetakäse ² | 7,50 € |
| mit Zwiebelringen, Olivenöl, Tomaten, Gurken und Oregano gewürzt | |
| 15 Dolmadakia ^{2,5} | 6,20 € |
| Weinblätter, gefüllt mit Reis, die warm serviert werden, dazu Tzatziki | |
| 16 Saganaki ^{1,2,4,6} | 8,40 € |
| Fetakäse, paniert und gebacken, angerichtet mit Zwiebelringen, Gurken und Tomaten | |
| 17 Rolla ^{1,2,4} | 8,40 € |
| Gebackenes Käse-Schweine-Schulterfleisch mit Krautsalat und Tzatziki | |



- | | |
|---|---------------|
| 18 Gebratene Peperoni | 6,90 € |
| mild, mit Knoblauchöl, dazu Brot | |
| 19 Gegrillter Fetakäse ² | 9,40 € |
| mit Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Oreganogewürz und Olivenöl, gegrillt in Alufolie | |
| 20 Spanakopitakia ^{2,4} | 7,90 € |
| Teigtaschen mit Spinat- & Schafskäsefüllung | |
| 21 Tiropitakia ^{2,4} | 7,90 € |
| Teigtaschen mit Schafskäsefüllung | |
| 22 Knoblauchbrot ⁴ | 5,90 € |
| frisch gegrillt, dazu Tzatziki | |
| 23 Gigantes ^{2,5,6,8} | 8,50 € |
| dicke weiße Bohnen in Tomatensoße mit Fetakäse überbacken | |

Allergene: 1 = Ei, 2 = Milch, 4 = Senf, 6 = Weizen Gluten

Zusatzstoffe: 7 = Geschmacksverstärker, 8 = Antioxidationsmittel, 9 = Süßungsmittel

Zu allen Beilagensalaten servieren wir hausgemachtes Dressing (Nr. 80). Dieses enthält 1,2,3.

GYROS & GRILLGERICHTE



- 24 Gyros mit Tzatziki** ^{2,3,5,6} **14,50 €**
Geschnetzeltes Schweinefleisch, frisch vom Drehspieß, Tzatziki, Tomatenreis & frischer Salat
- 25 Souzoukakia** ^{1,2,4,5,6,8} **14,30 €**
Drei saftige Hacksteaks in Tomaten-Knoblauchsoße, Tomatenreis & frischer Salat
- 26 Souvlaki** ² **13,90 €**
Zwei saftig gegrillte Fleischspieße mit Kräuterbutter, Tzatziki, Tomatenreis & frischer Salat
- 27 Bifteki** ^{1,2,4,5,6,8} **15,40 €**
Hacksteak mit leckerer Fetakäsefüllung, dazu Tzatziki, Tomatenreis & frischer Salat
- 28 Schweinesteaks** ² **14,50 €**
Zwei saftig gegrillte Schweinesteaks mit Kräuterbutter, Tzatziki, Tomatenreis & frischer Salat
- 29 Rinderleber** ² **13,50 €**
saftig gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebelringen, Kräuterbutter, Tomatenreis & frischer Salat

- 30 Schweinefiletmedaillons** ² **15,40 €**
Drei saftig gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Kräuterbutter, Tzatziki, Tomatenreis & frischer Salat
- 31 Lammfilet** ² **19,50 €**
Drei saftig gegrillte Lammfilets mit Kräuterbutter, Tzatziki, Tomatenreis & frischer Salat
- 32 Lammkotelett** ² **18,50 €**
Vier saftig gegrillte Lammkoteletts mit Kräuterbutter, Tzatziki, Tomatenreis & frischer Salat
- 33 Hähnchenbrustfilet** ² **14,30 €**
Zwei saftig gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Kräuterbutter, dazu Tzatziki, Tomatenreis und frischer Salat
- 34 Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße** ² **14,90 €**
Zwei saftig gegrillte Hähnchenbrustfilets in Sahnesoße, Tomatenreis & frischer Salat



BEILAGENTAUSCH

Tomatenreis	2,00 €
Pommes Frites	2,50 €
Kartoffelspalten	2,50 €
Kroketten	2,50 €
Kretanische Kartoffeln	3,50 €
Spaghetti in Metaxasoße	3,50 €
Kritharaki in Metaxasoße	3,50 €

Allergene: 1 = Ei, 2 = Milch, 4 = Senf, 6 = Weizen Gluten

Zusatzstoffe: 7 = Geschmacksverstärker, 8 = Antioxidationsmittel, 9 = Süßungsmittel

Zu allen Beilagensalaten servieren wir hausgemachtes Dressing (Nr. 80). Dieses enthält 1,2,3.

GRILL - PLATTE

- 35 Athen-Mix** ^{1,2,3,4,5,6,8} **14,90 €**
Gyros, ein Schweinesteak, ein Schweinemedallion, dazu Tomatenreis, Tzatziki und frischer Salat
- 36 Helene-Mix** ^{2,3,5,6} **16,50 €**
Gyros, ein Souvlaki, ein Souzoukakia, ein Lammkotelett, Tomatenreis, Tzatziki und frischer Salat
- 37 Filet-Mix** ² **18,50 €**
Ein Schweinemedallion, ein Hähnchen- und Lammfilet saftig gegrillt mit Metaxa, dazu Tomatenreis, Tzatziki und frischer Salat
- 38 Delphi-Mix** ^{1,2,3,4,5,6,8} **15,80 €**
Gyros, ein Souvlaki, ein Schweinemedallion, Tomatenreis, Tzatziki und frischer Salat
- 39 Metaxa-Mix** ^{2,3,5,6} **18,50 €**
Gyros, ein Souvlaki, ein Lammkotelett, ein Schweinesteak, kretanische Kartoffeln, Tzatziki & frischer Salat



- 40 Rhodos-Mix** ^{2,3,5,6} **15,50 €**
Gyros, ein Souvlaki, eine Leber, dazu Tomatenreis, Tzatziki und frischer Salat
- 41 Olea-Mix** ^{2,3,5,6} **15,90 €**
Gyros, eine Leber, ein Hähnchenbrustfilet, dazu Tomatenreis, Tzatziki & frischer Salat
- 42 Jamas-Mix** ^{1,2,3,4,5,6,8} **16,90 €**
Ein Schweinefilet, ein Schweinesteak, ein Hähnchenbrustfilet in Metaxasoße, dazu Tomatenreis und frischer Salat
- 43 Grill-Mix** ^{1,2,3,4,5,6,8} **18,90 €**
Gyros, ein Souvlaki, eine Leber, ein Lammkotelett, Souzoukakia, dazu Tomatenreis, Tzatziki und frischer Salat



BEILAGENTAUSCH

Tomatenreis	2,00 €
Pommes Frites	2,50 €
Kartoffelspalten	2,50 €
Kroketten	2,50 €
Kretanische Kartoffeln	3,50 €
Spaghetti in Metaxasoße	3,50 €
Kritharaki in Metaxasoße	3,50 €

Allergene: 1 = Ei, 2 = Milch, 4 = Senf, 6 = Weizen Gluten

Zusatzstoffe: 7 = Geschmacksverstärker, 8 = Antioxidationsmittel, 9 = Süßungsmittel

Zu allen Beilagensalaten servieren wir hausgemachtes Dressing (Nr. 80). Dieses enthält 1,2,3.

ÜBERBACKENES



- 44 Gyros überbacken** ^{2,3,5,6} **15,50 €**
 Geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß in Metaxasoße, mit Edamer-Käse überbacken, Tomatenreis & frischer Salat
- 45 Souvlaki überbacken** ² **15,90 €**
 Zwei gegrillte Fleischspieße in Metaxasoße, mit Edamer-Käse überbacken, Tomatenreis & frischer Salat
- 46 Hähnchenbrustfilet überbacken** ² **16,50 €**
 Zwei gegrillte Hähnchenbrustfilets in Metaxasoße, mit Edamer-Käse überbacken, Tomatenreis & frischer Salat
- 47 Schweinesteak überbacken** ² **15,50 €**
 Zwei gegrillte Schweinesteaks in Metaxasoße, mit Edamer-Käse überbacken, Tomatenreis & frischer Salat



- 48 Schweinefilet überbacken** ² **17,50 €**
 Zwei gegrillte Schweinemedallions in Metaxasoße, mit Edamer-Käse überbacken, dazu Tomatenreis und frischer Salat
- 49 Lammfilet überbacken** ² **19,90 €**
 Zwei gegrillte Lammfilets in Metaxasoße, mit Edamer-Käse überbacken, Tomatenreis & frischer Salat
- 50 Souzoukakia überbacken** ^{1,2,3,4,5,6,8} **15,50 €**
 Zwei gegrillte Hacksteaks in Metaxasoße, mit Edamer-Käse überbacken, Tomatenreis & frischer Salat
- 51 Bifteki überbacken** ² **16,80 €**
 Hacksteak mit leckerer Fetakäsefüllung in Metaxa Soße, mit Edamer-Käse überbacken, dazu Tomatenreis und frischer Salat
- 52 Rinderleber überbacken** ^{1,2,3,4,5,6,8} **15,60 €**
 Saftig gegrillte Rinderleber in Metaxa Soße, mit Edamer-käse überbacken, Tomatenreis & frischer Salat

BEILAGENTAUSCH

Tomatenreis	2,00 €
Pommes Frites	2,50 €
Kartoffelspalten	2,50 €
Kroketten	2,50 €
Kretanische Kartoffeln	3,50 €
Spaghetti in Metaxasoße	3,50 €
Kritharaki in Metaxasoße	3,50 €

Allergene: 1 = Ei, 2 = Milch, 4 = Senf, 6 = Weizen Gluten

Zusatzstoffe: 7 = Geschmacksverstärker, 8 = Antioxidationsmittel, 9 = Süßungsmittel

Zu allen Beilagensalaten servieren wir hausgemachtes Dressing (Nr. 80). Dieses enthält 1,2,3.



SCHNITZEL

- 53 Kretaschnitzel** ^{1,2,3,4,6} **14,20 €**
Zwei Schweinelachssteaks paniert,
dazu Kartoffelspalten und frischer Salat
- 54 Metaxaschnitzel** ^{1,2,3,4,6} **15,90 €**
Zwei Schweinelachssteaks paniert,
mit Metaxasoße, Kartoffelspalten & frischer Salat
- 55 Sahneschnitzel** ^{1,2,3,4,6} **15,50 €**
Zwei Schweinelachssteaks paniert,
mit Sahnesoße, Kartoffelspalten & frischer Salat
- 56 Hermesschnitzel** ^{2,4} **15,50 €**
Zwei Hähnchenbrustfilets mit Metaxasoße,
dazu Kartoffelspalten und frischer Salat
- 57 Rhodosschnitzel** ^{2,4} **15,50 €**
Zwei Hähnchenbrustfilets mit Sahnesoße,
dazu Kartoffelspalten und frischer Salat

SPEZIALITÄTEN

- 70 Garnelen am Spieß** **15,40 €**
Gegrillt mit Knoblauchöl, Tzatziki, Tomatenreis & frischer Salat
- 71 Lammfilet Metaxa** ^{1,2,3} **19,50 €**
Drei saftig gegrillte Lammfilets mit kretanischen
Kartoffeln, Tzatziki und frischem Salat
- 72 Lamm-Mix** ^{1,2,3} **19,50 €**
Zwei saftig gegrillte Lamfilets, 2 saftig gegrillte
Lammkoteletts, mit kretanischen Kartoffeln,
Tzatziki und frischem Salat
- 73 Saloniki-Mix** ^{1,2,3} **17,90 €**
Ein Schweinefilet, ein Schweinesteak, ein Souzoukakia,
mit kretanischen Kartoffeln, Tzatziki & frischem Salat
- 75 Kretanische Kartoffeln** ^{1,2,3} **6,90 €**
Kartoffelscheiben mit Fetakäsesoße überbacken
- 76 Blumenkohl á la creme** ² **11,40 €**
Blumenkohl in Sahnesoße & mit Edamer-Käse überbacken
- 77 Broccoli á la creme** ² **11,40 €**
Broccoli in Sahnesoße & mit Edamer-Käse überbacken



BEILAGENTAUSCH

Tomatenreis	2,00 €
Pommes Frites	2,50 €
Kartoffelspalten	2,50 €
Kroketten	2,50 €
Kretanische Kartoffeln	3,50 €
Spaghetti in Metaxasoße	3,50 €
Kritharaki in Metaxasoße	3,50 €

Allergene: 1 = Ei, 2 = Milch, 4 = Senf, 6 = Weizen Gluten

Zusatzstoffe: 7 = Geschmacksverstärker, 8 = Antioxidationsmittel, 9 = Süßungsmittel

Zu allen Beilagensalaten servieren wir hausgemachtes Dressing (Nr. 80). Dieses enthält 1,2,3.

NUDELN



- 58 **Spaghetti in Metaxasoße** ^{2,3,4,5}
mit Edamer-Käse überbacken 11,40 €
- 59 **Spaghetti in Sahnesoße** ^{2,3,4,5}
mit Edamer-Käse überbacken 11,40 €
- 60 **Spaghetti Gyros** ^{2,3,4,5,6}
in Metaxasoße, mit Edamer-Käse überbacken 12,90 €
- 61 **Spaghetti Hähnchenbrustfilet** ^{2,4}
in Sahnesoße, mit Edamer-Käse überbacken 12,90 €
- 62 **Spaghetti Bolognese** ^{1,2,3,4,5,6,8}
Spaghetti mit Hackfleisch & Tomaten-Knoblauch-Soße 12,90 €
- 63 **Spaghetti Kavos** ^{1,2,3,4,5,6,8}
mit gegrillten Garnelen & Tomaten-Knoblauch-Soße 13,60 €



- 64 **Kritharaki in Metaxasoße** ^{2,4}
Griechische Reismudeln in Metaxasoße,
mit Edamer-Käse überbacken 11,40 €
- 65 **Kritharaki in Sahnesoße** ^{2,4}
Griech. Reismudeln in Sahnesoße,
mit Edamer-Käse überbacken 11,40 €
- 66 **Kritharaki Gyros** ^{2,3,4,5,6}
Griech. Reismudeln in Metaxasoße,
mit Edamer-Käse überbacken 12,90 €
- 67 **Kritharaki Hähnchenbrustfilet** ^{2,4}
Griech. Reismudeln und gegrilltes
Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße,
mit Edamer-Käse überbacken 12,90 €
- 68 **Tortellini in Metaxasoße** ^{2,4,9}
Nudeln mit Fleischfüllung in Metaxasoße,
mit Edamer-Käse überbacken 11,40 €
- 69 **Tortellini á la creme** ^{2,4,9}
Nudeln mit Fleischfüllung in
Sahnesoße, mit Edamer-Käse überbacken 11,40 €

Allergene: 1 = Ei, 2 = Milch, 4 = Senf, 6 = Weizen Gluten

Zusatzstoffe: 7 = Geschmacksverstärker, 8 = Antioxidationsmittel, 9 = Süßungsmittel

Zu allen Beilagensalaten servieren wir hausgemachtes Dressing (Nr. 80). Dieses enthält 1,2,3.

SUPPEN



- 101 Tomatensuppe 4,90 €
- 102 Hühnersuppe 4,90 €
- 103 Gulaschsuppe 4,90 €

FISCHGERICHTE

- 104 Rotbarschfilet ^{2,4} 19,40 €
mit Kartoffelspalten, Tzatziki, frischem Salat und Knoblauchöl
- 105 Riesengarnelen ² 22,50 €
mit Kartoffelspalten, Tzatziki, frischem Salat und Knoblauchöl
- 106 Lachsfilet ² 21,50 €
mit Kartoffelspalten, Tzatziki, frischem Salat und Knoblauchöl
- 107 Calamaris ^{2,4} 19,50 €
mit Kartoffelspalten, Tzatziki, frischem Salat und Knoblauchöl
- 108 Fischplatte ^{2,4} 24,90 €
Lachs, Rotbarschfilet, Calamaris und Riesengarnelen mit Kartoffelspalten, Tzatziki, frischem Salat und Knoblauchöl



BEILAGENTAUSCH

Tomatenreis	2,00 €
Pommes Frites	2,50 €
Kartoffelspalten	2,50 €
Kroketten	2,50 €
Kretanische Kartoffeln	3,50 €
Spaghetti in Metaxasoße	3,50 €
Kritharaki in Metaxasoße	3,50 €

Allergene: 1 = Ei, 2 = Milch, 4 = Senf, 6 = Weizen Gluten

Zusatzstoffe: 7 = Geschmacksverstärker, 8 = Antioxidationsmittel, 9 = Süßungsmittel

Zu allen Beilagensalaten servieren wir hausgemachtes Dressing (Nr. 80). Dieses enthält 1,2,3.

KINDER MENÜ / KLEINER APPETIT

(Alle Gerichte werden mit Pommes und Salat serviert)

78	Kinder Menü, Gyros	8,50 €
79	Kinder Menü, Schweinesteak (1 Stück)	8,50 €
80	Kinder Menü, Schnitzel (1 Stück)	8,50 €
81	Fischstäbchen (5 Stück) ^{4,6}	8,50 €
82	Chickennuggets (5 Stück) ^{4,6}	8,50 €



BEILAGEN & SOSSEN

83	Pommes Frites	3,90 €
84	Tomatenreis	3,30 €
85	Kartoffelspalten	3,90 €
86	Knoblauch-Kartoffeln	4,10 €
87	Kroketten ⁴	3,90 €
88	Metaxasoße ² (hausgemacht)	4,50 €
89	Sahnesoße ² (hausgemacht)	4,50 €
90	Tomatensoße (hausgemacht)	2,50 €
91	Dressing ^{1,2,3} (hausgemacht)	2,50 €



DESSERTS

74	Loukoumades ² Hefeteigbällchen mit Zimt und Honig	5,40 €
98	Heiße Liebe 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90 €
99	Gemischtes Eis Vanille-, Schoko- und Erdbeere	5,90 €
100	Gemischtes Eis mit Sahne Vanille-, Schoko- und Erdbeere	5,90 €
101	Griechischer Joghurt Joghurt griechischer Art mit Honig und Walnuss	5,90 €



Allergene: 1 = Ei, 2 = Milch, 4 = Senf, 6 = Weizen Gluten

Zusatzstoffe: 7 = Geschmacksverstärker, 8 = Antioxidationsmittel, 9 = Süßungsmittel

Zu allen Beilagensalaten servieren wir hausgemachtes Dressing (Nr. 80). Dieses enthält 1,2,3.

WARME GETRÄNKE

102	Tasse Kaffee	2,90 €
103	Espresso	2,50 €
104	Doppelter Espresso	3,30 €
105	Cappuccino mit Milchschaum	3,90 €
106	Cappuccino mit Sahne	3,90 €
107	Griechischer Mokka	3,50 €
108	Milchkaffee	3,50 €
109	Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
110	Latte Macchiato mit Milchschaum	4,50 €
111	Tasse Tee, verschiedene Sorten	2,90 €
112	Frappé (kalter griechischer Kaffee)	3,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

113	Coca Cola ^{E,K}	0,3l	3,50 €
114	Fanta ^{A,F}	0,3l	3,50 €
115	Sprite	0,3l	3,50 €
116	Spezi ^{A,E,K}	0,3l	3,50 €
117	Apfelsaftschorle	0,3l	3,50 €
118	Tonic ^C	0,25l	3,50 €
119	Ginger Ale ^F	0,25l	3,50 €
120	Bitter Lemon ^C	0,25l	3,50 €
121	Bad Liebenwerda Mineralwasser medium oder still	0,25l	2,80 €
122	Bad Liebenwerda Mineralwasser medium oder still	0,7l	6,50 €

SAFT UND NEKTAR

123	Apfelsaft	0,2l	3,40 €	0,4l	4,90 €
124	Orangensaft	0,2l	3,40 €	0,4l	4,90 €
125	Bananennektar ^A	0,2l	3,40 €	0,4l	4,90 €
126	Kirschnektar	0,2l	3,40 €	0,4l	4,90 €
127	Ananassaft	0,2l	3,40 €	0,4l	4,90 €
128	Kiba	0,2l	3,40 €	0,4l	4,90 €

BIER

129	Krombacher vom Fass ^G	0,3 l	3,90 €	0,5 l	4,90 €
130	Köstritzer ^G			0,5 l	4,70 €
131	Radler ^G	0,3 l	3,70 €	0,5 l	4,50 €
132	Diesel ^{G,F,K}	0,3 l	3,70 €	0,5 l	4,50 €



133	Mythos (griechisches Bier)	0,33 l	4,60 €
134	Hefeweizen Hell ^{G,W}	0,5 l	4,90 €
135	Hefeweizen Dunkel ^{G,W}	0,5 l	4,90 €
136	Hefeweizen Alkoholfrei ^{G,W}	0,5 l	4,50 €
137	Krombacher Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,50 €
167	Bananenweizen ^{G,W}	0,5 l	5,60 €



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIFS

167	Sekt Piccolo	0,2 l	5,50 €
168	Flasche Sekt	0,75 l	21,50 €
169	Aperol Sprizz ²		6,00 €
170	Martini Bianco		4,90 €
171	Campari Orange ²		6,90 €
172	Campari Soda ²		6,90 €

LONGDRINKS

173	Bacardi-Cola ^{2,3}		6,50 €
174	Gin-Tonic ⁴		6,50 €
175	Wodka-Lemon ⁴		6,50 €
176	Whiskey-Cola ^{2,3}		6,50 €



SPIRITUOSEN

177	Grapa	2 cl	2,80 €
178	Ouzo	2 cl	2,60 €
179	Ouzo auf Eis	4 cl	4,60 €
180	Tsipouro	2 cl	2,60 €
181	Korn	2 cl	2,60 €
182	Malteser	2 cl	2,60 €
183	Fernet Branca	2 cl	2,60 €
184	Jägermeister	2 cl	2,60 €
185	Kümmerling	2 cl	2,60 €
186	Ramazotti	2 cl	3,60 €
187	Wodka	2 cl	2,60 €
188	Sambuca	2 cl	2,60 €
189	Baileys	2 cl	2,60 €
190	Tequila hell oder braun	2 cl	3,10 €
191	Rakomelo - Likör aus Raki und Honig	2 cl	2,80 €
192	Tentura - griechischer Kräuterlikör	2 cl	2,80 €
193	Whiskey (Jim Beam, Johnny Walker Red Label, Ballantine´s)	2 cl	2,90 €
194	Whiskey (Jack Daniels)	2 cl	3,50 €

WEINBRAND

195	Metaxa ² - 5*	2 cl	3,00 €
196	Metaxa ² - 7*	2 cl	3,90 €
197	Metaxa ² - Grande fine	2 cl	4,90 €



OFFENE WEINE



ROTWEIN

138	Hauswein^S Landwein, trocken und fruchtig	0,2l	6,20 €
139	Imiglykos^S lieblich	0,2l	5,50 €
140	Makedonikos^S halbtrocken	0,2l	5,50 €
141	Demestica^S trocken	0,2l	5,80 €
142	Mavrodaphne^S süßer Likörwein	0,2l	6,50 €
143	Anthoc^S trocken	0,2l	5,50 €

ROSÉWEIN

144	Roditis^S trocken	0,2l	5,50 €
145	Imiglykos^S lieblich	0,2l	5,50 €

WEISSWEIN

146	Hauswein^S Landwein, trocken und fruchtig	0,2l	6,20 €
147	Imiglykos^S lieblich	0,2l	5,50 €
148	Makedonikos^S halbtrocken	0,2l	5,50 €
149	Demestica^S trocken	0,2l	5,80 €
150	Samos^S süßer Likörwein	0,2l	6,00 €
151	Anthoc^S trocken	0,2l	5,50 €
152	Retsina^S geharzter Wein	0,2l	5,50 €
153	Weinschorle^S	0,2l	5,50 €



FLASCHENWEINE

- 
- 154 Imiglykos rot, lieblich** 0,75 l 18,50 €
Lieblicher Rotwein, mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus der edlen Traubensorte XINOMAVRO, aus der sonnigen Region Naousa in Nord-Griechenland.
- 155 Imiglykos weiß, lieblich** 0,75 l 18,50 €
Lieblicher Weißwein aus der Insel Limnos.
- 156 Imiglykos rosè, lieblich** 0,75 l 18,50 €
Lieblicher, rose, aus den Höhenlagen von Amunteon.
Gekeltert aus der einheimischen Traubensorte Xinomauro.
- 157 Makedonikos - rot, halbtrocken** 0,75 l 18,50 €
Kräftige rote Farbe, die Aromen roter Waldfrüchte unterstreichen den angenehmen halbtrockenen Geschmack.
- 158 Makedonikos - weiß, halbtrocken** 0,75 l 18,50 €
Der Duft erinnert an helle Früchte.
Halbtrocken und weich im Geschmack.
- 159 Demestica rot, trocken** 0,75 l 18,50 €
Wir empfehlen diesen trockenen Rotwein besonders zu Hauptspeisen aus Rindfleisch, Wild, Geflügel und Käse.
- 160 Demestica weiß, trocken** 0,75 l 18,50 €
Wir empfehlen diesen trockenen Weißwein besonders zu weißem Fleisch, Geflügel und Fisch.
- 161 Vin de Crete - rot, trocken** 0,75 l 19,50 €
Der Vin de Crete Rotwein kommt von der wunderschönen Insel Kreta. Dort reifen die Rebsorten Kotsifali und Mandilaria. Die spätreifende Sorte Mandilaria, mit ihren dunklen Beeren, reift Ende September bis Anfang Oktober und erbringt farbintensive Weine mit niedrigem Alkohol- und mittlerem Säuregehalt. Zusammen mit der griechischen Rebsorte Kotsifali entsteht ein rassiger Rotwein mit einer rubinroten Farbe. Im Bouquet dominieren Aromen von Wildblumen und Erdbeeren, weich im Geschmack mit milden Tanninen, einer ausgewogenen Säure und einem langen Abgang.
- 162 Vin de Crete - weiß, trocken** 0,75 l 19,50 €
Der fruchtige Weißwein wird auf der Insel Kreta aus den einheimischen Rebsorten Vilana, Pafto, Dafni und Thrapsathiri gewonnen. Die Rebsorten werden getrennt vinifiziert und bei 12-14°C vergoren. Der Vin de Crete besitzt eine helle und leuchtende Farbe mit grünlichen Nuancen. Im Geschmack ist der Weißwein fruchtig, weich mit einem Aroma aus exotischen Früchten wie Zitrone und Lime. Im Mund ausgeglichen mit feiner Säure und fruchtigen Nachgeschmack.
- 163 Vin de Crete - rosè, trocken** 0,75 l 19,50 €
Der Vin De Crete Rosé ist ein frischer Sommerwein mit fruchtigen Aromen und feinem Geschmack. Die Rebsorten Kotsifali und Mandilaria sind erlesene griechische Weinsorten, die vor allem auf Kreta in der Präfektur Heraklion zu finden sind. Die tanninreichere Sorte Mandilaria verleiht dem Wein eine tiefe und stabile Farbe. Der Rosé besitzt ein reiches Aroma von Sauerkirschen, Erdbeeren und Pflirsich. Genießen Sie ihn gut gekühlt an heißen Sommertagen!
- 164 Mavrodaphne - roter, süßer Likörwein** 0,75 l 19,50 €
Würzig im Duft, mit Aromen getrockneter Pflaumen und einen dezenten Vanille-Ton. Im Geschmack ist er edelsüß, vollmundig und gehaltvoll. Bei 10°C serviert als Aperitif oder leicht temperiert bei 15°C als Digestif zu Kuchen oder süßen Früchten.
- 165 Samos - weißer, süßer Likörwein** 0,75 l 19,90 €
Kräftige goldgelbe Farbe, Wabenhonig im Duft mit dem typischen Muskat -Ton. Edelsüß und gehaltvoll im Geschmack.
- 166 Naoussa - rot, trocken** 0,75 l 21,50 €
Tsantali Naoussa wurde sortenrein gekeltert aus der edlen Rebsorte XINOMAVRO aus der sonnigen Weingegend Naoussa, in Nordgriechenland. Tsantali Naoussa reifte in unserem unterirdischen Weinkeller in kleinen Eichenfässern für mindesten 12 Monate und anschliessend in Flaschen. Geniessen Sie ihn bei Zimmertemperatur 18°C zu kräftigen Fleischgerichten und reifen Käsesoten.