



TAVERNA CORFU

# Speisekarte



# Taverna Corfu

## Öffnungszeiten

**Dienstag – Donnerstag: 17.00 – 23.00 Uhr**

**Freitag: 12.00 – 15.00 & 17.00 – 23.00 Uhr**

**Samstag: 12.00 – 24.00 Uhr**

**Sonntag & Feiertag: 12.00 – 23.00 Uhr**



## **Für jeden Anlass den passenden Raum**

Für besondere Anlässe gibt es im hinteren Bereich der Taverna Corfu einen Clubraum, den man mieten kann. Ob für Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, oder Betriebsfeiern wir bieten den richtigen Rahmen für jede Art Veranstaltung.

Der Raum bietet Platz für bis zu 60 Personen, verfügt über ein eigenes behindertengerechtes WC und einen eigenen Eingang für genügend Privatsphäre.

Mit unserem abwechslungsreichen Buffet aus kalten und warmen Vorspeisen sowie unseren feinen griechischen Gerichten, oder à la carte, möchte das Team von Taverna Corfu Ihnen und ihren Gästen einen unvergesslichen Abend bereiten.

Bei Interesse sprechen Sie uns doch gerne an.  
Mit freundlichen Grüßen

**Taverna Corfu**



## Mittagstisch

FREITAGS ZWISCHEN 12:00 UND 15:00 UHR.  
ZU JEDEM MENÜ KÖNNEN SIE ZWISCHEN EINER  
VORSUPPE UND EINEM SALAT WÄHLEN.

<b>Menü A:</b> Gyros	<b>7,50 €</b>
<b>Menü B:</b> Gyros in Metaxa-Sahnesoße	<b>8,90 €</b>
<b>Menü C:</b> Gefüllte Paprika oder Aubergine mit Tzatziki	<b>8,50 €</b>
<b>Menü D:</b> Bifteki gefüllt mit Fetakäse	<b>7,90 €</b>
<b>Menü E:</b> Gegrillten Lammspießes mit Tzatziki	<b>9,90 €</b>
<b>Menü F:</b> Meeres Barbenfilet gebraten mit Cocktailsoße	<b>8,90 €</b>
<b>Menü G:</b> Rumpsteak 130g gegrillt mit Kräuterbutter	<b>9,90 €</b>
<b>Menü H:</b> Gegrillte Rinderleber mit Tzatziki, gebratenen Zwiebel und Champignons	<b>9,90 €</b>

**Beilagen: Pommes, Reis oder Kartoffelspalten aus dem Ofen**



## Aus dem Suppentopf

- |    |                                    |               |
|----|------------------------------------|---------------|
| 1. | <b>Bohnensuppe griechische Art</b> | <b>4,90 €</b> |
| 2. | <b>Gulaschsuppe</b>                | <b>4,90 €</b> |
| 3. | <b>Tomatensuppe</b>                | <b>4,90 €</b> |
| 4. | <b>Hühnersuppe griechische Art</b> | <b>4,90 €</b> |

## Salate

- |      |   |                |
|------|---|----------------|
| 200. | <b>Gebackener Ziegenkäse auf Rucolabett</b>   | <b>11,90 €</b> |
|      | mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten, kross gebratenem Speck und Walnüssen dazu Balsamico-Honig-Dressing   |                |
| 201. | <b>Gegrillte Pute auf Salat</b>   | <b>12,50 €</b> |
|      | gemischte Pflücksalate mit gegrilltem Putenbrustfilet, Tomaten, hausgemachten Croutons, rote Zwiebeln dazu gehobelter Kefalotyri-Hartkäse und Hausdressing          |                |
| 202. | <b>Griechischer Lammfilet Salat</b>   | <b>17,90 €</b> |
|      | warmes Lammfilet rosa gegrillt auf Rucolabett mit Kirschtomaten, Fetakäse, roten Zwiebeln sowie roter Paprika mit Balsamico-Honig-Dressing                          |                |
| 203. | <b>Thunfischsalat</b>   | <b>9,90 €</b>  |
|      | verschiedene Blattsalate, Thunfisch, Kirschtomaten, Gurken, schwarze Oliven, Peperoni, rote Zwiebeln. Wir empfehlen dazu unser hausgemachtes Dressing               |                |
| 205. | <b>Gegrillter Oktopus</b>   | <b>17,90 €</b> |
|      | auf griechischem Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, originalem Fetakäse und gehobelten Kefalotyri Hartkäse mit Essig-Öl-Dressing |                |



## Kalte Vorspeisen

<b>5. Hausgemachter Tsatsiki</b>	<b>4,50 €</b>
<b>6. Elies (Oliven)</b>	<b>4,90 €</b>
<b>7. Piperies (Peperoni)</b>	<b>4,90 €</b>
<b>8. Tomatensalat</b> verfeinert mit Hausgemachte Dressing	<b>4,50 €</b>
<b>9. Gurkensalat</b> verfeinert mit Hausgemachte Dressing oder Tzatziki	<b>4,90 €</b>
<b>10. Kalte Platte</b> Antipasti Teller: von jedem etwas	<b>9,90 €</b>
<b>11. Kraut oder Gemischte Salat</b>	<b>4,50 €</b>
<b>12. Melitzanosalata</b> hausgemachte Auberginencreme mit Walnüssen	<b>6,90 €</b>
<b>13. Htipiti</b> Schafskäsecreme verfeinert mit pikanter Paprika	<b>5,50 €</b>
<b>14. Taramas</b> griechische Fischrogencreme	<b>6,50€</b>
<b>15. Calamaris Salat</b>	<b>8,50 €</b>
<b>16. Oktopus Salat</b>	<b>12,90 €</b>
<b>17. Feta</b> original Fetakäse garniert mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	<b>6,90 €</b>
<b>18. Bauernsalat Groß</b>	<b>8,90 €</b>
<b>19. Bauernsalat Klein</b>	<b>7,50 €</b>
<b>20. Dolmadakia</b> gefüllte Weinblätter mit Reis	<b>6,50 €</b>
<b>22. Jijandes</b> weiße Riesenbohnen in Tomatensoße	<b>6,90 €</b>



## Warme Vorspeisen

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>23. Grill-Feta</b>   | <b>7,50 €</b> |
| zart geschmolzener Fetakäse vom Grill garniert mit Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Tomaten |               |
| <b>41. Fetakäse</b>   | <b>7,50 €</b> |
| original Feta in Olivenöl überbacken, mit Oliven, Tomaten und Peperoni                    |               |
| <b>26. Saganaki</b>   | <b>7,50 €</b> |
| original Fetakäse paniert und gebraten  |               |
| <b>Eier-Omelett</b>   |               |
| <b>24.</b> mit Champignons und Zwiebeln   | <b>7,90 €</b> |
| <b>25.</b> mit Fetakäse   | <b>7,90 €</b> |
| <b>27. Vorspeise "Corfu"</b>  | <b>8,50 €</b> |
| Gyros mit Tsatsiki  |               |
| <b>28. Sardinen</b>   | <b>7,50 €</b> |
| paniert und gebraten  |               |
| <b>29. Calamaris</b>  |               |
| - paniert und gebraten  | <b>7,90 €</b> |
| - vom Grill   | <b>8,50 €</b> |
| <b>30. Broccoli</b>   | <b>8,50 €</b> |
| in Sahnesoße mit Käse überbacken  |               |



- |  |                |
|--|----------------|
| <b>31. Calamaris-Ringe</b><br>in feiner Panade frittiert   | <b>6,90 €</b>  |
| <b>32. Paprika und Auberginen</b><br>gebraten und mit Knoblauch verfeinert   | <b>6,50 €</b>  |
| <b>33. Zucchini</b><br>gebraten und mit Knoblauch verfeinert   | <b>6,50 €</b>  |
| <b>34. Peperoni</b><br>gebraten und mit Knoblauch verfeinert   | <b>6,50 €</b>  |
| <b>35. Meses tu Pekri</b> (gemischte warme und kalte Platte)<br>gemischter Salat, Oliven, Peperoni, Taramas, Tsatsiki, Gyros,<br>2 Mini-Frikadellen und 2 Sardinen | <b>10,90 €</b> |
| <b>37. Dicke Bohnen</b><br>mit originalem Fetakäse überbacken, dazu Oliven, Peperoni<br>und Tomaten  | <b>8,90 €</b>  |
| <b>38. Grüne Bohnen</b><br>mit originalem Fetakäse überbacken, dazu Oliven, Peperoni<br>und Tomaten  | <b>8,50 €</b>  |
| <b>39. Spinat</b><br>in Knoblauchsahnesoße mit Edamer überbacken   | <b>8,50 €</b>  |
| <b>40. Frische Champignons</b><br>mit Zwiebeln, Paprika & Knoblauchsahnesoße, gebraten und<br>mit Edamer überbacken  | <b>8,50 €</b>  |



## Grillteller

Mit feinen Gewürzen abgeschmeckt bieten unsere Spezialitäten vom Lava-Grill für jeden Gaumen das Richtige (bestes Fleisch vom Lava-Grill, Beilagen nach wünsch und Gemischte Salat).

Als Beilage können Sie aus folgenden wählen:  
Pommes Frites, Reis, und gebackene griechische Kartoffel

<b>43. Gyros</b>	<b>11,90 €</b>
<b>44. Gyros</b> mit Edamer überbacken	<b>12,90 €</b>
<b>45. 2 Hacksteaks</b>	<b>11,90 €</b>
<b>46. Bifteki mit Fetakäse gefüllt</b> , dazu Pikante Tomatensoße	<b>13,90 €</b>
<b>47. Bifteki mit Fetakäse gefüllt</b> , dazu Tomatensahnesoße	<b>14,50 €</b>
<b>48. Souvlaki</b> (2 Schweinespieße)	<b>13,90 €</b>
<b>49. Souvlaki</b> (2 Schweinespieße mit Käse überbacken)	<b>14,90 €</b>
<b>50. Souvlaki 2 Lammspieße</b>	<b>17,90 €</b>
<b>51. Lammfilet</b>	<b>17,90 €</b>
<b>52. Lammfilet mit originalem Fetakäse überbacken</b>	<b>19,90 €</b>
<b>53. 5 Lammkoteletts</b>	<b>17,90 €</b>
<b>54. Bauernpieß</b> Schweinfilet, Rind und Lammspieß	<b>19,90 €</b>





<b>55. Lammplatte Lammspieß, 2 Lammkotelett, Lammfilet</b>	<b>19,90 €</b>
<b>56. Putensteak, Schweinefilet und Hacksteak</b>	<b>14,90 €</b>
<b>57. Souvlaki, Lammfilet und Gyros</b>	<b>15,90 €</b>
<b>58. Souvlaki und Gyros</b>	<b>13,90 €</b>
<b>59. Souvlaki, Schweinesteak und Gyros</b>	<b>14,50 €</b>
<b>60. Lammfilet Hacksteak und Gyros</b>	<b>15,90 €</b>
<b>61. Souvlaki, Schweinefilet und Gyros</b>	<b>14,90 €</b>
<b>62. Rinderleber, Schweinesteak und Lammfilet</b>	<b>15,90 €</b>
<b>63. Souvlaki ,Hacksteak und Gyros</b>	<b>14,90 €</b>
<b>64. Souvlaki, Hacksteak und 2 Lammkoteletts</b>	<b>16,90 €</b>
<b>65. Hacksteak, Rinderleber und Gyros</b>	<b>14,90 €</b>
<b>66. Lammsouvlaki, Rinderleber und Gyros</b>	<b>16,90 €</b>
<b>67. Rinderleber, 2 Lammkotelett und Gyros</b>	<b>16,90 €</b>
<b>68. Lammsouvlaki, Schweinefilet und Putensteak</b>	<b>15,90 €</b>
<b>69. Steakplatte Putensteak, Rumpsteak, Schweinesteak</b>	<b>18,90 €</b>



## Spezialitäten vom Lava-Grill

alle Gerichte mit Beilagen und Gemischte Salat

### Schweinefilet

<b>70</b> – mit Kräuterbutter	<b>14,90 €</b>
<b>71</b> – mit Fetakäse überbacken	<b>15,90 €</b>
<b>72</b> – mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln	<b>16,90 €</b>
<b>73</b> – mit Metaxa-Sahnesoße	<b>16,90 €</b>

### Schweinesteak

<b>74</b> – mit Kräuterbutter	<b>12,90 €</b>
<b>75</b> – mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln, überbacken mit Edamer	<b>13,90 €</b>

### Rinderfilet (200 g)

<b>76</b> – mit Beilagen und Salat	<b>19,90 €</b>
<b>77</b> – mit originalem Fetakäse überbacken	<b>20,90 €</b>
<b>78</b> – mit Zwiebeln, Paprika und gebratenen Champignons, überbacken mit Edamer	<b>20,90 €</b>

**79. Filetplatte** (Schweinefilet, Rinderfilet und Lammfilet) **19,90 €**

### Rumpsteak (280 g)

<b>80</b> – mit Kräuterbutter	<b>17,90 €</b>
<b>81</b> – mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln	<b>18,50 €</b>
<b>82</b> – mit Metaxa Sahnesoße	<b>18,50 €</b>

### Geflügel

<b>110</b> – Hähnchenbrust mit Beilagen und Salat	<b>14,90 €</b>
<b>111</b> – Putenbrust mit Kräuterbutter	<b>14,90 €</b>



## Lava- Grillplatten

### **87. ATHEN-PLATTE**

Souvlaki, Lammkotelett, Schweinesteak, Gyros und Hacksteak

- Für eine Person	<b>18,50 €</b>
- Für 2 Personen	<b>36,00 €</b>
- Für 3 Personen	<b>55,00 €</b>
- Für 4 Personen (inkl. 1 Flasche Wein)	<b>70,00 €</b>

### **88. CORFU- PLATTE**

Souvlaki, Lammkotelette, Schweinesteak und Hacksteak

- Für eine Person	<b>17,50 €</b>
- Für 2 Personen	<b>34,00 €</b>
- Für 3 Personen	<b>50,00 €</b>
- Für 4 Personen (inkl. 1 Flasche Wein)	<b>67,00 €</b>

## Aus dem Backofen

Alle Gerichte mit Gemischtes Salat

### **89. Musakas** **13,90 €**

Auberginenauflauf mit Kartoffeln, Hackfleisch und überbacken mit weißer Bechamelcreme

### **90. Papoutsaki** **13,90 €**

Auberginen mit Hackfleisch und Schafskäse überbacken

### **92. Gefüllte Paprika** **11,90 €**

mit Hackfleisch und Reis

### **94. Stivado** **14,90 €**

Rindfleisch mit Zwiebeln

### **95. Lammhaxe** **17,50 €**

mit gebackener Kartoffel und grünen Bohnen

### **Kokinisto**

### **98.** Rindfleisch mit grünen Bohnen **14,90 €**

### **99.** Rindfleisch mit dicken Bohnen **14,90 €**



## Aus der Pfanne

alle Gerichte mit Gemischtes Salat

### Griechische Gemüsepfanne

(Mix- Gemüse: Champignons, Karotten, Paprika, Broccoli, Zucchini und Prinzessinnen-Bohnen)

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>112.</b> - mit Reis                         | <b>10,90 €</b> |
| <b>113.</b> - mit Hähnchenburst Filet und Reis | <b>13,90 €</b> |
| <b>114.</b> - mit Scampi und Reis              | <b>15,90 €</b> |

### Schweinefleischgerichte

(alle Gerichte mit Beilagen und Salat der Saison)

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>102. Gyros in Metaxa-Sahnesoße</b>             | <b>14,50 €</b> |
| Wir empfehlen mit Edamer Käse überbacken + 2,00 € |                |
| <b>172. Gyros</b>                                 | <b>14,50 €</b> |
| mit Broccoli, Sahnesoße und Edamer überbacken     |                |
| <b>103. Gegrilltes Schweinefilet</b>              | <b>16,00 €</b> |
| in Broccoli-Weißwein-Sahnesoße                    |                |
| <b>104. Schweinemedallions gegrillt</b>           | <b>15,50 €</b> |
| auf Tomatensahnesoße                              |                |

### Lammfleischgerichte

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>106. Lammfilet gegrillt in Estragonsoße</b>     | <b>17,90 €</b> |
| <b>107. Lammfilet gegrillt in Spinat-Sahnesoße</b> | <b>18,90 €</b> |

### Rindfleischgerichte

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>108. Rumpsteak (280g) gegrillt, in grüner Pfeffersoße</b> | <b>19,90 €</b> |
| <b>109. Rinderfilet (200g) gegrillt, mit Metaxa Soße</b>     | <b>20,90 €</b> |

### Rinderleber

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>83. Rinderleber gegrillt</b>                                 | <b>14,80 €</b> |
| mit geschmorten Zwiebeln  |                |
| <b>84. Rinderleber gegrillt</b>                                 | <b>14,80 €</b> |
| mit gebratenen Champignons, mit Paprika und Zwiebeln verfeinert |                |
| <b>85. Geschnetzelte Rinderleber</b>                            | <b>14,80 €</b> |
| mit Paprika, Zwiebeln und mit Knoblauch verfeinert              |                |



## Aus dem Meer

alle Gerichte mit Beilagen und Salat der Saison

<b>119. Dorade gegrillt</b>	<b>16,90 €</b>
<b>121. Rotes Barbenfilet gebraten</b>	<b>14,50 €</b>
<b>122. Sardinen gebraten</b>	<b>13,50 €</b>
<b>123. Pangasius Filet gebraten</b>	<b>12,90 €</b>
<b>128. Calamares-Ringe in krosser Panade frittiert</b>	<b>13,50 €</b>

### Calamares

<b>124.</b> - in Tomatensoße	<b>16,90 €</b>
<b>125.</b> - gegrillt	<b>17,50 €</b>
<b>126.</b> - gebraten	<b>16,50 €</b>

### Scampi

<b>115.</b> - in Cognac Sahnese	<b>18,90 €</b>
<b>116.</b> - in Knoblauchöl	<b>18,90 €</b>
<b>117.</b> - in Tomatensoße	<b>18,90 €</b>

<b>131. 2 Scampi-Spieße vom Grill</b>	<b>18,90 €</b>
---------------------------------------	----------------

### **132. FISCHPLATTE CORFU**

2x Scampi, 2x Calamares, 4x Sardinen (gebraten) und 1x Barbenfilet (gebraten)

- Für eine Person	<b>19,90 €</b>
- Für 2 Personen	<b>36,00 €</b>
- Für 3 Personen	<b>54,00 €</b>
- Für 4 Personen (inkl. 1 Flasche Wein)	<b>72,00 €</b>



## Kinderteller/ Seniorenteller

alle Gerichte mit Beilagen und Salat

<b>133. Gyros</b>	<b>8,50 €</b>
Schweinefleisch vom Drehspieß, fein gewürzt	
<b>134. Souvlaki</b>	<b>8,90 €</b>
beste Schweinespieße vom Lava-Grill	
<b>135. Bifteki</b>	<b>8,50 €</b>
Hacksteak vom Lava-Grill	
<b>136. Gegrilltes Putensteak mit Kräuterbutter</b>	<b>8,90 €</b>
<b><u>Spaghetti</u></b>	
<b>100.</b> - mit Hackfleischsoße	<b>8,50 €</b>
<b>101.</b> - mit Tomatensoße	<b>8,50 €</b>

## Extra Beilagen

<b>Pommes Frites</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Reis</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Folienkartoffel mit Tzatziki</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Folienkartoffel mit Sour Creme</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Gebackene griechische Kartoffel</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Gemüse</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Knoblauchbrot</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Metaxa Sahnesoße</b>	<b>3,90 €</b>



## Nachtisch - Das Original aus Griechenland

<b>137. Griechischer Joghurt</b>	<b>4,90 €</b>
mit Karamell-Honigsirup und karamellisierten Walnüssen	
<b>210. Walnusseis</b>	<b>4,90 €</b>
mit Karamell-Honigsirup und karamellisierten Walnüssen	
<b>138. Halva (Grieß)</b>	<b>4,90 €</b>
mit Vanilleeis	
<b>141. Große Kugel Eis</b>	<b>je 1,50€</b>
(Vanille, Schokolade oder Erdbeere)	
<b>Portion Sahne</b>	<b>0,50 €</b>



## Getränke

<b><u>Alkoholische Getränke</u></b>	<b><u>0,30 l</u></b>	<b><u>0,40 l</u></b>	<b><u>0,50 l</u></b>
Warsteiner vom Fass	2,90€	3,50€	4,20€
Alsterwasser / Radler	2,90 €		
Warsteiner Alkoholfrei (Flasche)	2,90 €		
Warsteiner Bitter (Flasche)	2,90 €		
Warsteiner Radler (Flasche)	2,90 €		
<b><u>HEFE WEIZEN</u></b>			
Königs Ludwig (Flasche)			4,20 €
Königs Ludwig Alkoholfrei (Flasche)			4,20 €
Königs Ludwig Dunkel (Flasche)			4,20 €
<b><u>Alkoholfreie Getränke</u></b>			
	<b><u>0,20 l</u></b>	<b><u>0,40 l</u></b>	<b><u>0,75 l</u></b>
Coca Cola 2	2,50 €	3,90 €	
Coca Cola light 2, 9, 10	2,50 €	3,90 €	
Fanta 2, 3	2,50 €	3,90 €	
Sprite	2,50 €	3,90 €	
Mezzo Mix 2	2,50 €	3,90 €	
Mineralwasser (mit Kohlensäure)	2,50 €	3,90 €	
Flasche Wasser (Still )			6,50 €
<b><u>Säfte</u></b>			
	<b><u>0,20 l</u></b>	<b><u>0,40 l</u></b>	
Orangensaft	2,50 €	4,00 €	
Apfelsaft	2,50 €	4,00 €	
<b><u>Nektare</u></b>			
	<b><u>0,20 l</u></b>	<b><u>0,40 l</u></b>	
Johannisbeere	2,50 €	4,00 €	
Kirschsafft	2,50 €	4,00 €	
Bananensaft	2,50 €	4,00 €	
Kiba	2,50 €	4,00 €	
Tomatensaft	2,50 €	4,00 €	
Rhabarbersaft	2,50 €	4,00 €	
alle Säfte auch als Schorlen erhältlich			
Ginger Ale	2,50 €		
Bitter Lemon 14	2,50 €		
Tonic Water 14	2,50 €		





## Griechischer Wein

offen

	<u>0,20l</u> offen	<u>0,25l</u> Flasche	<u>0,50l</u>	<u>0,70l</u>
<b>Apelia</b> Trocken – weiß, rosé oder rot	<b>4,20 €</b>	<b>4,70 €</b>	<b>9,00 €</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Tsantali Naousa</b> Trocken – rot	<b>4,20 €</b>	<b>4,70 €</b>	<b>9,00 €</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Retsina</b> Harz – weiß oder rosé	<b>4,20€</b>	<b>4,70 €</b>	<b>9,00 €</b>	
<b>Malamatina (Flasche)</b> Harz – weiß			<b>10,50 €</b>	
<b>Makedonikos</b> Halbtrocken – weiß oder rot	<b>4,20€</b>	<b>4,70 €</b>	<b>9,00 €</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Imiglikos</b> Leiblich – weiß oder rot	<b>4,20€</b>	<b>4,70 €</b>	<b>9,00 €</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Samos</b> Likörwein	<b>4,90 €</b>	<b>6,20 €</b>	<b>10,50 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Mavrodaphne</b> Süß – rot	<b>4,90 €</b>	<b>6,20 €</b>	<b>10,50 €</b>	<b>19,00 €</b>



## Warme Getränke

**Kaffee Creme** 2,40 €

**Milchkaffee** 2,90 €

**Latte Macchiato** 3,20 €

(ein Glas heiße Milch, dem ein Espresso hinzugegeben wird)

**Cappuccino** 2,70 €

**Espresso** 2,40 €

**Doppelter Espresso** 3,90 €

**Espresso Macchiato** 2,60 €

(Macchiato bedeutet "gefleckt" und weist auf den kleinen Schuss Milch im Espresso hin)

**Griechischer Mocca** 2,50 €

### **Tee (Glas)**

Sie können wählen aus folgender Pure Tea Selektion

- **Klassik** 2,50 €
- **Darjeeling** (fein aromatisch) 2,50 €
- **Earl Grey** (blumig frisch) 2,50 €
- **Kräuter** (mild harmonisch) 2,50 €
- **Früchte** (Hibiskus & Himbeere) 2,50 €
- **Kamille** 2,50 €
- **Pfefferminze** 2,50 €
- **Rooibos** (Orange-Karamell) 2,50 €
- **Grüner Tee mit Lemon** 2,50 €
- **Masala Chai** (Assam & Gewürze) 2,50 €



## Spirituosen

Metaxa	4 cl	3,90 €
Jack Daniel's	4 cl	4,50 €
Ouzo	2 cl	1,80 €
Martini Bianco, Doro 2	5 cl	3,50 €
Wodka	4 cl	3,00 €
Averna	4 cl	3,50 €
Fernet Branca	4 cl	3,50 €
Ramazotti	4 cl	3,50 €
Amareto	4 cl	3,50 €
Bailey's Irish Cream 1, 2, 12	4 cl	3,50 €
Sambuca	4 cl	3,50 €
Sekt	0,10 l	3,50 €
Prosecco Aperol 2,	0,10 l	3,50 €
Prosecco Aperol auf Eis 2,14	0,20 l	3,90 €
Prosecco Spritz (Prosecco, Wasser, Aperol) 2, 14	0,20 l	4,90 €
Athena Spritz (Apelia, Wasser, Aperol) 2, 14	0,20 l	4,50 €
Sekt (Flasche)	0,75 l	17,50 €
Prosecco	0,75 l	15,50 €

## Longdrinks (4cl Spirituosenanteil)

• Gin Tonic	6,50 €
• Campari-Orange	6,50 €
• Whisky-Cola	6,50 €
• Bacardi-Cola	6,50 €
• Rum-Cola	6,50 €
• Wodka-Cola	6,50 €
• Wodka-Tonic	6,50 €

1 - mit Konservierungsstoffen, 2 - mit Farbstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel,  
4 - Nitripökelsatz und Nitral, 5 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwefelt,  
7 - geschwärzt, 8 - gewachst, 9 - mit Süßungsmittel,  
10 - enthält eine Phenylaninquelle, 11 - mit Phosphat, 12 - koffeinhaltig,  
13 - alkoholhaltig, 14 - Chininhaltig

Eine Liste der Inhaltsstoffe ist an der Kasse einsehbar. Alle Preise in Euro €.