



KALOS ORISATE

Herzlich Willkommen

IM RESTAURANT NIKOLAIDIS

Unser Restaurant bietet euch die Atmosphäre der Antiken und Mythen Griechenlands zu bekommen. Wir bieten Ihnen eine Kulinarische Köstlichkeit aus der Griechischen Küche und werden alle Speisen mit frischen Zutaten zubereiten. Alle Speisen kommen aus Griechenland und haben die beste Qualität Griechenlands.

Sie können das Restaurant auch für Ihre Betriebs- oder Familienfeier buchen. Fragen Sie uns einfach!

Wir sind immer froh euch zu bedienen und wir wünschen Ihnen
guten Appetit
KALI OREXI

Kalte Vorspeisen *Zu jeder Vorspeisen servieren wir Ihnen Weißbrot*

1	TZATZIKI (F)  	Griechischer Joghurt mit Gurken Knoblauch Dillspitzen	5,50 €
2	TARAMAS (C, 1)	Kabeljau Fischrogen Creme nach griechischer Art	6,90 €
3	TIROKAFTERI (F)  	Schafskäsesalat scharfer Paprika	6,90 €
4	ELIES & PIPERAKIA (K) 	Schwarze Oliven aus Kalamata leicht scharfe Peperoni	6,50 €
5	MELITZANOSALATA (B, F, 1) 	Aufstrich mit geräucherten Auberginen nach griechischer Art	5,90 €
6	OCTOPUS SALAT (K, C, N)	Mittelmeerkrake mariniert mit Olivenöl Zwiebeln Paprika	10,00 €
7	FETA (F) 	Original griechischer Schafskäse mit Olivenöl	7,50 €
39	3-FARBIGER TELLER (B, F, 1)	Taramas Tzatziki Auberginen Salat	8,50 €
8	VORSPEISENPLATTE (A, F, K, N, O) 	Octopus Salat Oliven Peperoni Schafskäse Dolmadakia Kraut Salat Tzatziki Gurken Tomaten Taramas Pita	17,50 €
40	VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN (A, F, K, N, O) 	(wie Nr. 8)	35,00 €

Salate *Dressing nach Wahl: Balsamico Dressing, Joghurt Dressing, Essig & Öl*

25	GREEK SALAT (F) 	Tomaten Gurken Zwiebeln Schafskäse Oliven Paprika Peperoni	12,50 €
26	GYROS SALAT (B, F)	Gyros Gemischter Salat	13,00 €
27	SALAT MITILINI (B, C, F)	Kalamari und Scampis Gemischter Salat	15,50 €
28	SALAT KALAMARI (N, C, F)	Kalamari Gemischter Salat	14,50 €
29	SALAT GARNELEN (C, O)	gegrillten Scampis Gemischter Salat	15,50 €
30	KRAUTSALAT 	Weißkohl Karotten Zwiebeln Olivenöl Petersilie	4,00 €
31	GEMISCHTER SALAT 	Eisbergsalat Tomate Gurken Karotten Peperoni Krautsalat Zwiebeln	5,00 €

Warme Vorspeisen *Zu jeder Vorspeisen servieren wir Ihnen Weißbrot*

9	KNOBLAUCHBROT (A, A1) 	Geröstetes Baguette mit frischem Knoblauch Tzatziki	6,00 €
10	DOLMADAKIA (A, A1, B, 2)	gefüllte Weinblätter mit Reis Tzatziki	7,50 €
11	RIESENBOHNEN (F, 2, 6)	Riesenbohnen in Tomatensauce	7,00 €
12	AUBERGINEN (A, A1, B, F)	Gebackene Auberginenscheiben Tzatziki	8,00 €
13	ZUCCINI (A, B, F)	Gebackene Zucchinischeiben Tzatziki	8,00 €
14	PIPERIA FLORINIS (F, K)	gefüllte rote Paprika mit Fetakäse Tomaten überbacken	9,80 €
15	SPANAKOPITA (A, B, F)	Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat	7,50 €
16	TIROPITAKIA (A, B, F)	Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse	7,50 €
17	FETA ÜBERBACKEN (F) 	Fetakäse überbacken mit frische Tomaten	9,50 €
18	GEGRILLTE PEPERONI (K)  	Gegrillte Spitzpaprika mit Knoblauchsauce	6,00 €
19	ÜBERBACKENE AUBERGINEN (A, B, 2)	Auberginen in Tomatensauce mit Käse überbacken	8,00 €
21	SAGANAKI (A, A1, B, F)	panierter Schafskäse gebacken	8,50 €
41	PITA	Fladenbrot	3,00 €
42	PITA KNOBLAUCH 	Fladenbrot mit Knoblauch	3,50 €
43	SCAMPIS SAGANAKI  	Scampis aus dem Backofen in Tomatensauce mit Käse überbacken	10,90 €
44	MUSCHELN SAGANAKI (A, B, F, L) 	Muscheln in weißen Soße mit Käse überbacken	9,50 €
22	WARME VORSPEISEN PLATTE (A, A1, B, F, K, N, O)  	Spanakopita Tiropitaki Saganaki Riesenbohnen Gebackene Zucchinischeiben und Auberginen Tzatziki Pita	17,50 €
45	WARME VORSPEISEN PLATTE FÜR 2 PERSONEN (A, A1, B, F, K, N, O)  	(wie Nr. 22)	35,00 €

Vom Schwein *Alle gemischten Fleischgerichte servieren wir mit gemischtem Salat*

100	GYROS (F, 1, 2) Schweinefleisch vom Drehspieß Tomatenreis Tzatziki	15,90 €
204	GYROS METAXA (A, F, 1, 2) Gyros mit Metaxasauce Käse überbacken Tomatenreis	17,50 €
103	SOUVLAKI TELLER (F, 1, 2) Schweinefiletspieße vom Grill Tomatenreis Tzatziki	17,00 €
105	BIFTEKI TELLER (F, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min Hackfleischsteak vom Grill Tomatenreis Tzatziki	17,00 €
106	BIFTEKI GEMISTO (F, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min Hackfleischsteak gefüllt mit Fetakäse Tomatenreis Tzatziki	18,50 €
202	BIFTEKI METAXA (F, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min Hackfleischsteak mit Metaxasauce Käse überbacken Tomatenreis	17,50 €
213	SCHWEINESTEAKS (F, 1, 2) Schweinesteak vom Grill Tomatenreis Tzatziki	16,50 €
123	ANTONIS-TELLER (F, 1, 2) Schweinesteak gefüllt mit Schafskäse Tomatenreis Tzatziki	18,50 €
203	STEAK METAXA (F, 1, 2) Schweinesteak mit Metaxasauce Käse überbacken Tomatenreis	17,50 €

Gerichte mit Pita *Alle gerichte servieren wir mit gemischtem Salat*

261	SOUVLAKI-PITA Pita Schweinefiletspieße vom Grill Pommes Frites Tzatziki	17,90 €
262	GYROS-PITA Pita Schweinefleisch vom Drehspieß Pommes Frites Tzatziki	16,90 €
263	VEGETARISCHE-PITA  Pita Tzatziki ^F Schafskäse Tomatenreis Gemüse Riesenbohnen Paprika	16,50 €
264	KALAMARI-PITA Pita frittierten Tintenfischringe Pommes Frites Tzatziki	20,00 €
265	BIFTEKI-PITA Pita Hackfleischsteak vom Grill Pommes Frites Tzatziki	18,90 €
266	PUTEN-PITA Pita Putenbrustfilet vom Grill Pommes Frites Tzatziki	18,50 €

Vom Lamm *Alle Lammgerichte servieren wir mit gemischtem Salat*

110 LAMMKOTELETTS (F, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min	
Lammkotelett vom Grill Kartoffelscheiben Tzatziki	24,50 €
111 LAMMFILET (F, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min	
Lammfilet gegrillt Kartoffelscheiben Tzatziki	25,50 €
205 LAMMHAXE (F, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min	
Lammhaxe mit Riesenbohnen Kartoffelscheiben Brot	21,50 €
206 LAMMHAXE (F, 1, 2, 4) Zeit Ca. 20 bis 40 min	
Lammhaxe mit Auberginen Kartoffelscheiben Brot	21,50 €
207 LAMMHAXE (F, 1, 2, 4, 6) Zeit Ca. 20 bis 40 min	
Lammhaxe mit grünen Bohnen Kartoffelscheiben Brot	21,50 €
208 LAMMHAXE (F, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min	
Lammhaxe mit Okraschoten Kartoffelscheiben Brot	21,50 €
209 LAMMHAXE (A, F, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min	
Lammhaxe mit Spaghetti Kartoffelscheiben Brot	21,50 €

Vom Rind *Alle Rindergerichte servieren wir mit gemischtem Salat*

251 RUMPSTEAK (F, K) Zeit Ca. 20 bis 40 min	
Rumpsteak Ca. 250 g Kartoffelscheiben Kräuterbutter	26,50 €
252 RINDER LEBER (F, 1, 2)	
Rinderleber gegrillt gerösteten Zwiebeln Kartoffelscheiben Tzatziki	15,50 €
200 MOUSAKA (A, B, F)	
Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Rinderhackfleisch Bechamelcreme	16,50 €

Vom Geflügel *Alle Geflügelgerichte servieren wir mit gemischtem Salat*

107 PUTENSPIESS (F, K)	
Putenspieße Tomatenreis Tzatziki	17,00 €
253 PUTENBRUSTFILET METAXA (F, 1, 2)	
Putenbrustfilet in Metaxasauce Käse überbacken Pommes Frites	18,50 €

Gemischte Platten *Alle gemischten Platten servieren wir mit gemischtem Salat*

101 GYROS & KALAMARI (F, C, N, 1, 2) Schweinefleisch vom Drehspieß Tintenfischringe Tomatenreis Tzatziki	18,50 €
102 GYROS & GARNELEN (F, C, N, 1, 2) Schweinefleisch vom Drehspieß Garnelen Tomatenreis Tzatziki	19,50 €
108 GYROS & SUVLAKI (F, 1, 2) Schweinefleisch vom Drehspieß Suvlaki Tomatenreis Tzatziki	18,50 €
109 GYROS & BIFTEKI (F, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min Schweinefleisch vom Drehspieß Hackfleischsteak Tomatenreis Tzatziki	18,50 €
104 SOUVLAKI & KALAMARI (F, C, N, 1, 2) Suvlaki Tintenfischringe Tomatenreis Tzatziki	18,50 €
112 MIXED TELLER (C, N, F, 1, 2) Suvlaki Gyros Kalamari Tomatenreis Tzatziki	21,50 €
113 GRILL TELLER (1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min Suvlaki Gyros Hackfleischsteak Tomatenreis Tzatziki	20,50 €
114 NIKOLAIDIS TELLER (F, C, N, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min Suvlaki Gyros Kalamari Garnelen Tomatenreis Tzatziki	25,00 €
244 NIKOLAIDIS PLATTE FÜR 2 PERSONEN (F, C, N, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min (wie Nr. 114)	48,50 €
115 HELENI TELLER (1, 2) Gyros Suvlaki Rinderleber Tomatenreis Tzatziki	19,50 €
117 SPARTA TELLER (F, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min Gyros Suvlaki Hackfleischsteak Lammkotlett Tomatenreis Tzatziki	24,50 €
118 SPARTA PLATTE FÜR 2 PERSONEN Zeit Ca. 20 bis 40 min (wie Nr. 117)	48,00 €
119 ALEXANDROS TELLER (1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min Hackfleischsteak Suvlaki Rinderleber Tomatenreis Tzatziki	19,50 €
120 APOLLO TELLER (F, C, N, 1, 2) Gyros Suvlaki Garnelen Tomatenreis Tzatziki	22,50 €
121 ZEUS TELLER (F, C, N, 1, 2) Suvlaki Garnelen Tomatenreis Tzatziki	19,50 €
122 OLIMPIA TELLER (F, 1, 2) Gyros Suvlaki Lammkotlett Tomatenreis Tzatziki	22,50 €
124 SUVLAKI & RINDERLEBER (F, 1, 2) Suvlaki Rinderleber Tomatenreis Tzatziki	18,50 €

Fischgerichte *Alle Fischgerichte servieren wir mit gemischtem Salat*

300 RIESEN GARNELEN (No. C, O, 1, 2)	
Riesengarnelen gebacken Tomatenreis Tzatziki	21,50 €
301 GAVROS (No. A1, A, C)	
Kleine gebackene Sardellen Tomatenreis Tzatziki	15,50 €
302 KALAMARI (No. A, C, N, 1, 2)	
frittierten Tintenfischringe Tomatenreis Tzatziki	19,00 €
304 SEEZUNGENFILET (No. F, N, 1, 2)	
Gebackene Seezungenfilet Tomatenreis Tzatziki	17,90 €
305 FISCHPLATTE (No. C, F, N, O, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min	
Kalamari Seezungenfilet Garnelen Schollenfilet Taramas Tomatenreis	26,50 €
342 FISCHPLATTE FÜR 2 PERSONEN (No. C, F, N, O, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min	
(wie Nr. 305)	50,00 €
306 ATHINA TELLER (No. C, F, N, O, 1, 2)	
Kalamari Garnelen Tomatenreis Tzatziki	21,50 €
307 SANDORINI TELLER (No. F, N, 1, 2)	
Kalamari Seezungenfilet Tomatenreis Tzatziki	21,50 €
260 LACHSFILET (No. F, N, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min	
Lachsfilet gegrillt Tomatenreis Tzatziki	21,50 €
283 GEGRILLTE DORADE (No. F, N, 1, 2) Zeit Ca. 20 bis 40 min	
Gegrillte Dorade im Ganzen Gemüse Tomatenreis Tzatziki	24,50 €
343 SCAMPIS SPIESS (No. F, C)	
Scampis gegrillt Tomatenreis Tzatziki	18,50 €
284 SCHOLLENFILET (No. F, C)	
Schollendoppelfilet Paniert Tomatenreis Tzatziki	17,90 €
285 ZANDERFILET (No. F, C)	
Gebackene Zanderfilet mit geschuppter Haut Tomatenreis Tzatziki	19,90 €

Kinder Teller

303 KLEINER KALAMARI (No. A, C, N, 1, 2)	
frittierten Tintenfischringe Tzatziki Pommes frites Salat	10,50 €
210 KLEINES GYROS (F, 1, 2)	
Schweinefleisch vom Drehspieß Tzatziki Pommes frites Salat	10,50 €
211 SCHNITZEL (A, F, 1, 2)	
Schnitzel paniert Tzatziki Pommes Frites Salat	10,50 €
212 KLEINER SUVLAKI (F, 1, 2)	
Schweinefiletspieße Tzatziki Pommes frites Salat	10,50 €

Desserts

256 GRIECHISCHER JOGHURT (F, G3) Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	5,50 €
257 GALAKTOBOURIKO (A, B, F) Blätterteig gefüllt mit Griess Creme Vanilleeis	6,50 €
258 BAKLAVAS (A, B, F, G3) Blätterteig gefüllt mit Walnüssfüllung in Honigsirup Vanilleeis	5,50 €
259 GEMISCHTES EISCREME (B, F) Eisschokolade Vanilleeis	4,00 €
280 SCHOKOLADE SOUFFLÉ (A, B, F) Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern Vanilleeis	6,50 €
257 PORTOKALOPITA (A, B, F) saftiger griechischer Orangenkuchen mit Filoteig und Zuckersirup Vanilleeis	6,50 €

Beilagen

POMMES FRITES	4,00 €
TOMATEN ODER BUTTERREIS	3,50 €
GEMÜSE	5,50 €

Warme und Kalte Getränke

KAFFEE ⁵	3,00 €
GRIECHISCHER KAFFEE ⁵ Original griechischer Mocca	3,50 €
WÄHLEN SIE: OHNE ZUCKER MITTELSÜSS SÜSS	
ESPRESSO ⁵	2,50 €
DOPP. ESPRESSO ⁵	3,80 €
CAPPUCCINO	3,80 €
FREDDO CAPPUCCINO	4,50 €
FREDDO ESPRESSO	4,00 €
FRAPPE ⁵ Spezielle kalte Eiskaffee Shake mit Eiswürfeln	4,00 €
WÄHLEN SIE: MIT MILCH OHNE ZUCKER MITTELSÜSS SÜSS	
FRAPPE mit Vanilleeis ^{5, F}	4,50 €
TEE verschiedene Sorten	2,80 €

Alkoholfreie Getränke

SÄFTE	0,30 l	4,20 €
ORANGEN / APFEL / JOHANNISBEER / TRAUBEN / MARACUJA		
COCA COLA FLASCHE (No. 1, 3, 4, 10)	0,33 l	3,50 €
COCA COLA / COCA COLA Light / COCA COLA Zero / MEZZO MIX	0,20 l	2,80 €
SPRITE / FANTA (No. 1, 3, 4, 10)	0,40 l	4,20 €
MINERALWASSER / STILLES WASSER	0,20 l	2,50 €
.....	0,40 l	3,50 €
MINERALWASSER / STILLES WASSER «Adelholzener» FLASCHE	0,70 l	7,00 €
GRIECHISCHE STILLES WASSER «ZAGORI» FLASCHE	1,00 l	7,50 €
SAFTSCHORLE (No. 1, 3, 10)	0,20 l	2,80 €
JOHANNISBEERE / APFEL / ORANGEN / TRAUBEN / MARACUJA	0,40 l	4,20 €
TONIC / BITTER LEMON (No. 1, 3, 10)	0,20 l	2,90 €
.....	0,40 l	4,50 €
EISTEE PFIRSICH (No. 1, 3, 10)	0,20 l	2,80 €
.....	0,40 l	4,20 €

Biere



Helles (A3, 4) Flasche	0,5 l	4,50 €
Pils (A3, 4) Flasche	0,33 l	3,90 €
Hefeweissbier (A3, 4) Flasche	0,5 l	4,50 €
Alkoholfreies Hefeweissbier (A3, 4) Flasche	0,5 l	4,50 €
Alkoholfreies Helles (A3, 4) Flasche	0,5 l	4,50 €
Hefeweissbier Leicht (A3, 4) Flasche	0,5 l	4,50 €
Hefeweissbier Dunkel (A3, 4) Flasche	0,5 l	4,50 €
Radler (A3, 4) Flasche	0,5 l	4,50 €
Dunkel Bier (A3, 4) Flasche	0,5 l	4,50 €
Cola-Weizen / Russ´n (A3, 4)	0,5 l	4,50 €
Mythos griechisches Bier 5% (A3, 4) Flasche	0,33 l	4,50 €

Offene Weißweine

	0,25l	0,5l	Flasche 0,75l
RETSINA MALAMATINA ^K Trockener geharzt 11% Vol.	5,50 €	11,00 €	
IMIGLYKOS ^K Halbsüß Tafelwein 11% Vol.	6,00 €	12,00 €	18,00 €
SAMOS ^K Likörwein 15% Vol.	6,50 €	13,00 €	19,00 €
DEMESTICA ^K Trockener 12% Vol.	5,90 €	12,00 €	18,00 €
MOSTRA ^K Trockener 12,5% Vol.	5,50 €	11,00 €	Flasche
WEINSCHORLE Weiß	5,00 €	10,00 €	

Offene Rotweine

	0,25l	0,5l	Flasche 0,75l
IMIGLIKOS ^K Halbsüß Rot 12% vol	6,00 €	12,00 €	18,00 €
MAVRODAPHNE ^K Duftiger Dessertwein 15% vol	6,50 €	13,00 €	19,00 €
DEMESTICA ^K Trocken Rot 12% vol	5,90 €	12,00 €	18,00 €
MOSTRA ^K Trockener 12,5% Vol.	5,50 €	11,00 €	Flasche
WEINSCHORLE Rot	5,00 €	10,00 €	

Offene Roseweine

	0,25l	0,5l	Flasche 0,75l
MUSCAT OF TYRNAVOS 12% vol	6,00 €	12,00 €	17,00 €
MOSTRA ^K Trockener 12,5% Vol.	5,50 €	11,00 €	Flasche
WEINSCHORLE Rose	5,00 €	10,00 €	

Qualitätsweine

Magischer Berg Weisswein trocken 2022

51,90 €

Klare Zitronengelbe Farbe mit goldenen Schimmer, der die sechsmonatige Reife in Eichenfässern aufzeigt. Komplexe Nase mit Aromen von grünem Apfel, Mango und Birne mit Kräuternoten von Basilikum und frisch geschnittenem Gras. Verfügt einen reifen Mund, Volumen, stark ausgeprägte Säure, Fettigkeit und einen langen Abgang.

Rebsorten: Sauvignon Blanc 100%

Empfehlung: zu leichten Gerichten wie Meeresfrüchte, frische Salate oder als Aperitif.

Alkohol 12,5% vol., Säure 5,55 g/l, Restzucker 1,57 g/l

Magischer Berg Rotwein trocken 2017

66,90 €

Intensive tiefrote Farbe. Verfügt über saubere Nase mit Aromen von Beeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren, wilden Feigen und schwarzen Kirschen im Einklang mit den Aromen von Holz der französischen Eiche. Reicher, samtiger und voller Mund. Ausgewogene Säure mit weichen, reichen Tanninen die zu einem langen Abgang führen.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 50%

Empfehlung: zu rotem Fleisch mit geschmackvollen Saucen, Wildgeflügel und gewürzten Käsesorten.

Alkohol 14,5% vol., Säure 5,95 g/l, Restzucker 2,2 g/l

Qualitätsweine

Domaine Costa Lazaridi Amethystos Blanc^k Weißwein trocken **35,90 €**

Der mit seiner hellen, kristallklaren Farbe und einem frischen, aromatischen Bouquet begeistert. Noten von Pfirsich, reifer Mango, Ananas und einem Hauch von Zitrusfrüchten dominieren, während eine leichte Mineralität der Assyrtiko Rebe die Sinne anregt.

Rebsorten: Sauvignon Blanc 85% und Assyrtiko 15%

Empfehlung: zu leichten Gerichten wie Meeresfrüchte, frische Salate oder als Aperitif.

Alkohol 13% Vol., Säure 5,24 g/l, Restzucker 2,0 g/l

Domaine Costa Lazaridi Amethystos Rouge^k Rotwein trocken 2022 **39,50 €**

Ein Cuvée aus überwiegend Cabernet Sauvignon Trauben mit Zusätzen von Merlot und der einheimischen Sorte Agiorgitiko. Der Wein zeigt eine intensive und brillante purpurrote Farbe. Das Bouquet ist intensiv und offenbart komplexe Aromen von reifen Beeren, süßen Gewürzen, Pflaumen und Kastanienmarmelade, Trockenobst und Kaffee.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 20%, Agiorgitiko 10%

Empfehlung: Harmoniert mit rotem Fleisch aber insbesondere mit Lammkoteletts oder im Ofen geschmorte Lammkeule. Alkohol 14% Vol., Säure 5,24 g/l, Restzucker 1,20 g/l

Château Nico Lazaridi Weißweincuvée trocken **32,50 €**

Ein besonderer Blend mit leuchtend gelber Farbe, die die aromatische Komplexität vom Sauvignon Blanc (betonung von tropischen Früchten und Zitrusfrüchte), mit dem Reichtum und der Säure des Assyrtiko und den blumigen Noten von Malaguzia kombiniert.

Rebsorten: Sauvignon Blanc 65%, Assyrtiko 30%, Malaguzia 5%

Empfehlung: zu Muscheln, Fisch, magerem weißem Fleisch und gekochten Gerichten.

Alkohol 12,5% vol., Säure 5,25 g/l, Restzucker 1,80 g/l

Château Nico Lazaridi Rotweincuvée trocken 2019 **38,90 €**

Ein eleganter tiefroter Wein mit ansprechenden Tanninen. Er präsentiert eine angenehme Nase von Brombeermarmelade und Veilchen, während der Gaumen einen eindrucksvollen Übergang zu Gewürzen, Haselnuss und Nougat gibt. Der lange Nachgeschmack von karamellisierten Früchten und Minze wird seiner geografischen Herkunft gerecht.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Sangiovese 10%

Empfehlung: zu rotem Fleisch oder Wild mit komplexen Soßen.

Alkohol 14% vol., Säure 5,09 g/l, Restzucker 1,10 g/l

Das Schwarze Schaf Nico Lazaridi Rotweincuvée trocken 2022 **29,90 €**

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von Kirschen, Veilchen und Pflaume, eingebunden in einer samtigen Textur mit einem angenehmen mineralischen Nachgeschmack.

Rebsorten: Syrah 60%, Merlot 40%

Empfehlung: zu rotem Fleisch, geschmortem Fleisch in roter Sauce, grünen Salaten und Käsesorten.

Alkohol 13,5% vol., Säure 5,76 g/l, Restzucker 1,6 g/l

Das Schwarze Schaf Nico Lazaridi Weissweincuvée trocken **26,90 €**

Intensive Nase mit Aromen die an Limette, Litschi, Grapefruit, Pfirsich und Nektarine erinnern. Angenehme Säure, mittlerer Körpe, die Aromen des Mundes folgen denen der Nase mit einem angenehmen Nachgeschmack.

Das schwarze Schaf ist ein exzentrischer Name für eine Weinlinie, das seine Verschiedenartigkeit und Besonderheit hervorhebt erregt uns, weil wir Teile von uns darin erkennen.

Rebsorten: Sauvignon Blanc 60%, Semillon 20%, Vidiano 20%

Empfehlung: zu Salaten mit Meeresfrüchten, magerem weißem Fleisch und Pasta.

Alkohol 12,5% vol., Säure 5,34 g/l, Restzucker 2,1 g/l

Spirituosen und Cocktails

OUZO	2 cl	2,50 €	MARTINI BIANCO / ROSSO	4 cl	5,50 €
OUZO AUF EIS	4 cl	5,00 €	CAMPARI SODA / ORANGE	0,30l	7,50 €
TSIPOURO	2 cl	3,00 €	JÄGERMEISTER	32%	4 cl	5,50 €
OUZO PLOMARI Flasche	0,20 l	15,00 €	GLENFIDDICH SCOTCH WHISKEY ²	4 cl	7,00 €
OUZO PLOMARI Flasche	...	0,7 l	39,00 €	VODKA	2 cl	3,50 €
METAXA 5 STERNE ^{1,7}	2 cl	4,50 €	GLASS PROSECCO	10 cl	4,50 €
METAXA 7 STERNE ^{1,7}	2 cl	5,50 €	APEROL SPRITZ	0,30l	6,50 €
METAXA 12 STERNRE ^{1,7}	2 cl	7,50 €	CUBA LIBRE	0,30l	6,50 €
JOHNNIE WALKER ¹	2 cl	4,00 €	MOJITO	0,30l	6,50 €
HENNESSY ¹	4 cl	8,00 €	HUGO	0,30l	6,50 €
AMARETTO	4 cl	5,50 €	CAIPIRINHA	0,30l	6,50 €
RAMAZZOTTI	4 cl	5,50 €	BLUE MARGARITA	0,30l	6,50 €
BAILEYS	4 cl	5,50 €	BLUE LAGOON	0,30l	6,50 €

Sekt und Champagner

MOET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	0,75 l	99,00 €
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL PICCOLO		0,20 l	36,00 €
HENKELL TROCKEN SEKT	0,75 l	23,50 €
HENKELL TROCKEN PICCOLO	0,20 l	6,50 €

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Sonntag von 11:30 Uhr bis 15:00 von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:30 Uhr **Dienstag Ruhetag**

Heilig-Geist-Gasse 403, 84028 Landshut

Tel.: 0871 96645734

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen | 3 mit Geschmacksverstärker | 4 mit Antioxydationsmittel 5 | koffeinhaltig | 6 Milcheiweiß | 7 mit Süßungsmittel(n) | 8 enthält eine Phenylalaninquelle | 9 mit Nitritpökelsatz / Nitrat | 10 geschwefelt | 11 geschwärzt | 12 gewachst | 13 chininhaltig | 14 taurinhaltig

Allergene: A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer) · | B Eier
C Fische | D Erdnüsse | E Sojabohnen | F Milch | G Schalenfrüchte (G1 Mandeln, G2 Haselnüsse, G3 Walnüsse, G4 Caschunüsse, G5 Pistazien) | H Sellerie | I Senf | J Sesamsamen | K Schwefeldioxid und Sulphite | L Lupinen | N Weichtiere | O Krebstiere

 vegetarisch

 scharf

 mit Knoblauch

 Krebstiere

 Vegan

Wir verwenden ausschließlich original griechischen Schafskäse
Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung

Irrtum vorbehalten

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie beim Personal nach unserer Allergikerkarte