

RESTAURANT zum GRIECHEN



Neue Spezialitäten
aus Griechenland



Vorspeisen

- | | | |
|------|--|---------|
| 12a. | Octopus* gegrillt, ein Stück ¹⁸ | € 16,90 |
| 27a. | Bougourdi Schafskäse ¹⁴
im Topf überbacken | € 11,90 |
| 28a. | Eine gegrillte Aubergine ¹⁴
mit Knoblauch und Schafskäse | € 9,50 |
| 9b. | Chef-Salat mit Putenstreifen ^{14, 4, 19, 21, 18, 15}
Blattsalat, Tomaten, Gurke,
Kochschinken, Gouda, gekochte Eier,
Dressing und Brot | € 14,50 |



Zur Begrüßung servieren wir Ihnen einen Ouzo.

* tiefgefroren

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Liste mit den bei uns verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen die wir bei unseren Speisen einsetzen.

Restaurant zum Griechen • Ochsenzoller Straße 90 • 22848 Norderstedt
Inhaberin: Maria Tsirtsaki • Telefon: 040/5236823 • Privat: 040/94360880

RESTAURANT zum GRIECHEN



Zanderfilet* 8, 27, 14, 15, 16, 27, 8
mit Salat und einer Ofenkartoffel
€ 19,90

Schollenfilet* 8, 27, 14, 15, 16, 27, 8
mit Salat und einer Ofenkartoffel
€ 19,90

Zwei Garnelen*-Spieße 8, 27, 14, 15, 16, 27, 8
mit Salat und einer Ofenkartoffel
€ 18,90

Gegrillte Kalamaris* 8, 27, 14, 15, 16, 27, 8, 21
mit Salat und einer Ofenkartoffel
€ 19,90

6 Torpetos* 8, 27, 17, 28, 11
in Knoblauchsauce oder süß/sauer
€ 7,90

1 Kilo Garnelen* 8, 17
€ 44,00

86. Garnelen* in Olivenöl 8, 17, 27, 14, 15, 16, 27, 8
mit frischem Knoblauch, Brot und Salat
€ 19,90

86 a. Garnelen* in Olivenöl 1, 16, 17, 18, 23, 24
mit Spaghetti, Cherry-Tomaten,
Knoblauch und frischen Zwiebeln
€ 20,90



87. Garnelen* in Tomatensauce 8, 17, 27, 14, 15, 16, 27, 8
inklusive Brot und Salat
€ 20,90

Zur Begrüßung servieren wir Ihnen einen Ouzo.

* tiefgefroren

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Liste mit den bei uns verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen die wir bei unseren Speisen einsetzen.

Restaurant zum Griechen • Ochsenzoller Straße 90 • 22848 Norderstedt
Inhaberin: Maria Tsirtsaki • Telefon: 040/5236823 • Privat: 040/94360880

RESTAURANT
zum
GRIECHEN



10
Fitness-Gerichte
zu je € 15,50

Kleiner Bauern- oder bunter Salat mit:

- Schafskäse, Gyros und Tzatziki ^{14,15}

oder - mit Mousaka und Tzatziki ^{14,20,8,4}

oder - mit Pastitio und Tzatziki ^{14,20,8,4}

oder - mit Pute und Tzatziki ¹⁴

oder - mit einem Lammspieß und Tzatziki ¹⁴

oder - mit einem Souvlakispieß und Tzatziki ¹⁴

oder - mit Kalamaris* und Tzatziki ^{14,4,8,19,2}

oder - mit einem kleinem Bifteki und Tzatziki ^{14,8,4}

oder - Bunter Salat mit Saganaki und Tzatziki ^{14,8,4}

oder - mit zwei Zanderfilet* und Tzatziki ^{14,8}

11. - mit zwei Lammfilet und Tzatziki ¹⁴ € 17,90

Zur Begrüßung servieren wir Ihnen einen Ouzo.

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Liste mit den bei uns verwendeten
Zusatzstoffen und Allergenen die wir bei unseren Speisen einsetzen.

* tiefgefroren

Restaurant zum Griechen • Ochsenzoller Straße 90 • 22848 Norderstedt
Inhaberin: Maria Tsirtsaki • Telefon: 040/523 68 23 • Privat: 040/94 36 08 80

RESTAURANT
zum
GRIECHEN



Unsere Gerichte
mit

Metaxa-Käse-Sahne-Sauce
und mit Paprika und Zwiebeln

Zu den folgenden Gerichten servieren wir
frittierte Kartoffeln und Krautsalat

101.	Gyros ^{14,4}	€ 19,90
102.	Lammfilet ^{14,4}	€ 26,90
103.	Schweinefilet ^{14,4}	€ 24,90
104.	Putenbrustfilet ^{14,4}	€ 19,90

Zur Begrüßung servieren wir Ihnen einen Ouzo.

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Liste mit den bei uns verwendeten
Zusatzstoffen und Allergenen die wir bei unseren Speisen einsetzen.

Restaurant zum Griechen • Ochsenzoller Straße 90 • 22848 Norderstedt
Inhaberin: Maria Tsirtsaki • Telefon: 040/5236823 • Privat: 040/94360880



Suppen

1. **Fassolada** ^{27, 14, 8}
Bohnensuppe € 5,50
2. **Juvarlakia** ^{17, 4}
Fleischklößchensuppe € 5,50
3. **Zwiebelsuppe** ^{16, 17}
mit Käse überbacken € 5,50
4. **Knoblauchsuppe** ^{17, 19}
mit Käse überbacken € 5,50
5. **Hummercremesuppe** ^{14, 8, 19}
mit Sahne € 7,50
6. **Tomatensuppe** ^{19, 27, 17}
mit Sahne € 5,50



Salate



7. **Bauernsalat** ^{14, 15, 16, 27, 8}
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni,
Schafskäse und warmes hausgebackenes Brot € 10,90
- 7a. **Kleiner Bauernsalat** ^{14, 15, 16, 27, 8} € 7,50
8. **Krautsalat** ^{8, 27}
hausgemacht € 6,50
9. **Gurkensalat** ^{8, 27} € 6,50
10. **Tomatensalat** ^{8, 27} € 6,50
- 10a. **Tomatensalat mit Schafskäse** ^{8, 27, 14, 15} € 10,90
11. **Grüner Salat** € 6,50
12. **Oktopus*-Salat** ^{18, 21}
dazu warmes hausgemachtes Brot € 16,90
13. **Tirosalata** ^{14, 15}
pikanter, fein zerkleinerter Schafskäse
mit frischen Peperoni € 7,50

* tiefgefroren



Salate



14. **Thunfischsalat** ^{6, 8, 27}

€ 10,90

15. **Bunter Salat** ^{15, 16, 8, 27}

Tomaten, Gurken, Kopf- und Krautsalat

€ 7,90

15a. **Bunter Salat mit Schafskäse** ^{14, 15, 8, 27}

Tomaten, Gurken, Kopf- und Krautsalat

€ 10,90



Kalte Vorspeisen



zu den kalten Vorspeisen servieren wir unser warmes hausgemachtes Brot

16. **Tzatziki** ¹⁴

€ 6,50

17. **Taramas** ^{27, 28, 18, 16}

Fischrogensalat

€ 7,50

18. **Orektiko** ^{14, 16, 18, 27, 28}

1/2Tzatziki und 1/2Taramas

€ 6,90

19. **Dolmadakia mit Tzatziki** ^{27, 21, 14}

gefüllte Weinblätter

€ 7,50

20. **Feta** ^{14, 15}

griechischer Schafskäse

€ 7,90

21. **Oliven** ¹⁵

€ 5,90

22. **Pepperoni** ¹⁶

€ 5,90

23. **Scordalia**

Kartoffel-Knoblauch-Creme

€ 6,50

24. **Gigandes** ^{27, 24, 19, 18, 15}

Salat aus dicken Bohnen

€ 7,90

25. **Kalte Platte** ^{14, 27, 28, 18, 16, 21, 15}

Tzatziki, Taramas, Schafskäse, dicke Bohnen, Oliven, Pepperoni, Dolmadakia, Oktapus- und Krautsalat

€ 16,50

25a. **Meze Teller** ^{14, 27, 28, 18, 16, 21, 15}

Tzatziki, Taramas, Schafskäse, dicke Bohnen, Oliven, Pepperoni, Dolmadakia, Oktapussalat und mit überbackenem Schafskäse

€ 19,90



Warme Vorspeisen

zu den kalten Vorspeisen servieren wir unser warmes hausgemachtes Brot

- | | |
|--|---------|
| 22a. Gebratene Pepperoni ¹⁶
mit Knoblauch aus der Pfanne | € 8,50 |
| 26. Saganaki ^{14, 4, 8}
überbackener weißer Käse aus der Pfanne mit Tzaziki | € 9,20 |
| 27. Feta spezial ¹⁴
Griechischer Schafskäse in Alufolie gegrillt | € 8,80 |
| 28. Omelett ^{4, 14, 15}
mit Schafskäse und Krautsalat | € 8,60 |
| 29. Auberginen mit Scordalia
aus der Pfanne | € 8,50 |
| 29a. Griechische Knoblauchwurst ^{1, 16, 17, 18, 23}
(Rindfleisch) | € 10,50 |

Für unsere kleinen Gäste

zu den Gerichten Nummer 30 bis 34
servieren wir Krautsalat und Pommes Frites oder Reis nach Wunsch

- | | |
|---|--------|
| 30. Gyros
vom Grill | € 9,90 |
| 31. Souvlaki
Fleischspießchen | € 9,90 |
| 32. Soutzoukaki ¹⁴
Rindfleischhacksteak mit Schafskäse gefüllt | € 9,90 |
| 33. Kalamaris ^{14, 8, 19, 2} | € 9,90 |
| 34. Schnitzel ⁸ | € 9,90 |
| 35. Spaghetti ¹⁷
mit Hack | € 7,90 |



Griechische Spezialitäten

aus dem Topf und Backofen

36. **Stifado** 20, 8, 27
Rindfleisch in Tomatensauce, mit schmackhaften kleinen Zwiebeln, Kartoffeln aus dem Backofen nach griechischer Art und Krautsalat € 19,90
37. **Kokinisto** 20, 8, 27
Rindfleisch in Tomatensauce, mit grünen Bohnen, Kartoffeln aus dem Backofen nach griechischer Art und Krautsalat € 19,90
38. **Kokinisto** 20, 8, 27
Rindfleisch in Riesenbohnen, Kartoffeln aus dem Backofen nach griechischer Art und Krautsalat € 19,90
39. **Pastitio** 20, 14, 8, 4, 27
Typisch griechischer Bauernschmaus. Nudelaufwurf mit Hack, einer leckeren Auflaufcreme und Krautsalat € 14,90
40. **Mousaka** 20, 14, 8, 4, 27
Hackfleisch-Auflauf mit Kartoffelscheiben, Zucchini, Auberginen mit einem köstlichen Käse-Eier-Teig überbacken und Krautsalat € 16,50
42. **Griechischer Teller** 20, 14, 8, 4, 27
verschiedene Topf- und Backofengerichte mit Krautsalat € 22,90



Lava-Grill-Spezialitäten

44. **Gyros** ^{14, 8, 27}
mit Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 16,90
47. **Souvlaki** ^{14, 8, 27}
mit Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 17,50
- 48a. **Leber** ^{14, 8, 27}
vom Rind, mit frischen gebratenen Zwiebeln,
mit Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 18,90
49. **Griechische Knoblauchwurst (Rindfleisch)** ^{1, 16, 17, 18, 23, 14, 8, 27}
mit Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 17,90
50. **Soutzoukakia** ^{14, 8, 27}
Rinderfrikadellen mit Tomatensoße, Reis,
frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 17,90
51. **Bifteki** ^{14, 4, 8, 27}
Rinderhacksteak mit Schafskäse gefüllt,
mit Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 16,90
52. **Leber-Teller** ^{14, 8, 27}
Rinderleber und Giros mit Reis,
frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 17,90
53. **Rumpsteak** ^{14, 8, 27}
Kräuterbutter, Champignons mit Zwiebeln,
mit Reis, frittierten Kartoffeln, Krautsalat
und Tzatziki € 26,90
- 53a. **Rumpsteak** ^{14, 8, 27}
mit frischen gebratenen Zwiebeln,
Kräuterbutter mit Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 26,90
55. **Griechische Pfanne** ^{14, 8, 27}
mit verschiedenen Filets (Schweinefilet, Rumpsteak,
Lammfilet, Lammsteak) dazu Kräuterbutter,
Reis, Champignons und eine Ofenkartoffel
in Knoblauchsauce und Krautsalat € 29,50



Lamm-Gerichte

57. **Zwei Lammhaxen** ^{17, 8, 27}
in Knoblauchsauce mit Kartoffeln aus dem Backofen
nach griechischer Art und Krautsalat € 28,90
- 57a. **Eine Lammhaxe** ^{17, 8, 27}
in Knoblauchsauce mit Kartoffeln aus dem Backofen
nach griechischer Art und Krautsalat € 17,90
58. **Lammkoteletts** ^{14, 8, 27}
mit frittierten Kartoffeln, Reis, Krautsalat und Tzatziki € 22,90
59. **Lammsouvlaki** ^{14, 8, 27}
zwei Lammsteakspieße mit Kräuterbutter, Reis,
frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 20,90
60. **Lammfilet** ^{14, 8, 27}
mit Kräuterbutter, Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 25,90
61. **Lammplatte** ^{14, 8, 27}
Lammfilet, Lammspieße, Lammkotelett, Lammsteak,
mit Kräuterbutter, Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 27,90

Filet in Sauce

64. **Lammfilet** ^{14, 8, 27}
mit einer südländischen (etwas scharf) pikanten Sauce,
dazu Brokkoli, Reis, frittierte Kartoffeln und Krautsalat € 26,90
65. **Schweinefilet** ^{14, 8, 27}
mit einer südländischen (etwas scharf) pikanten Sauce,
dazu Brokkoli, Reis, frittierte Kartoffeln und Krautsalat € 24,90
66. **Steakplatte** ^{14, 8, 27}
Schweinefilet, Lammfilet und Rumpsteak mit einer
südländischen (etwas scharf) pikanten Sauce,
dazu Brokkoli, Reis, frittierten Kartoffeln und Krautsalat € 27,90



Fleisch-Platten

67. **Olympia-Platte** ^{14, 8, 27}
ein Fleischspieß, ein Hacksteak und Giros mit Reis,
frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 19,90
68. **Athen-Platte** ^{14, 8, 27}
ein Fleischspieß, Giros und Leber mit frittierten
Kartoffeln, Reis, Krautsalat und Tzatziki € 19,90
69. **Gyros-Platte** ^{14, 8, 27}
ein Fleischspieß und Giros mit Reis, frittierten
Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 17,90
70. **Korfu-Platte** ^{14, 8, 27}
ein Fleischspieß, ein Hacksteak und Lammkotelett
mit Reis, frittierte Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 17,90
71. **Delphi-Platte** ^{14, 1, 16, 17, 18, 23}
ein Fleischspieß, ein Hacksteak, griechische Wurst
und Lammkotelett mit Reis, frittierten Kartoffeln
und Tzatziki € 21,90
72. **Akropolis-Platte (Mix-Grill-Platte)** ^{14, 8, 27}
ein Fleischspieß, ein Hacksteak, Leber,
ein Schweinefilet, ein Lammkotelett und Giros,
mit Reis, frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 26,90
73. **Sofikon-Platte (für 2 Personen)** ^{14, 8, 27}
zwei Lammkoteletts, zwei Hacksteaks,
zwei Fleischspieße, zwei Stück Leber,
zwei Schweinefilets und Giros mit Reis,
frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 51,00



Meeresfrüchte



75. **Sardinen* aus der Pfanne** ^{14, 8, 27}
dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki, Scordalia
und grüner Salat € 17,50
76. **Kalamaris*** ^{4, 8, 19, 2, 14, 8, 27}
dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki, Scordalia
und grüner Salat € 18,90
77. **Muscheln* (paniert)** ^{8, 14}
dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki, Scordalia
und grüner Salat € 17,90
79. **Schollen-Filet*** ¹⁴
dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki, Scordalia
und grüner Salat € 19,90
86. **Garnelen* gegrillt** ^{20, 8, 14}
dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki, Scordalia
und grüner Salat € 22,90
87. **Garnelen*** ²⁰
in Tomaten-Knoblauchsauce, mit Ofenkartoffel
und grünem Salat € 22,90
88. **Fisch*-Platte** ^{4, 8, 19, 2, 14}
Calamaris, Sardinen, Fischspieß, Garnelen, Schollenfilet,
dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki, Scordalia
und grünem Salat
Für eine Person € 25,90
Für zwei Personen € 51,00
89. **Garnelen*-Platte** ^{20, 8}
1 Kilo Garnelen gegrillt, dazu Ofenkartoffeln,
eine Kräuter-Knoblauch-Sauce und grüner Salat € 60,00

* tiefgefroren



Besondere Spezialitäten

Fleischgerichte

91. **Gyros mit zwei Käsesorten überbacken** ^{14, 8, 27}
mit Reis, frittierten Kartoffeln und Krautsalat € 19,90
94. **Lammkrone** ^{14, 8, 27}
mit Reis, frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 28,90
95. **Schweineschnitzel vom Filet** ^{8, 4, 14, 27}
mit Reis, frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 16,90
96. **Unser Spezial-Menü ab zwei Personen** ^{17, 4, 20, 14}
- Fleischklößchensuppe
- Garnelen in Tomatensauce
- Grüner Salat mit Schafskäse
- Schweine- oder Lammfilet, Rumpsteak
mit einer südländischen (etwas scharf) pikanten Sauce,
Pfannengemüse und frittierten Kartoffeln
pro Person € 28,90

Fischgerichte

98. **Pangasiusfilet*** ^{8, 14, 27}
dazu Ofenkartoffeln mit Tsatsiki,
Scordalia und grüner Salat € 16,90

Vegetarisch

99. **Vegetarischer Teller** ^{8, 27}
mit grünen Bohnen, dicken Bohnen,
Kartoffeln aus dem Backofen, kleinen Zwiebeln,
Brokkoli, Champignons und Krautsalat € 16,90



* tiefgefroren



EXTRA-Beilagen

Reis	€ 3,90
Frittierte frische Kartoffeln	€ 3,90
Pommes Frites, tiefgekühlt	€ 3,90
Ofenkartoffel	€ 4,50
Brokkoli, tiefgekühlt	€ 4,50
FrISChe Zwiebeln aus der Pfanne	€ 4,50
Metaxa-Käse-Sahne-Sauce ^{4,14}	€ 4,50



Nachspeisen



Meli-Jaurti ¹⁴ Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Nüssen	€ 5,90
Gemischtes Eis mit Sahne ¹⁴	€ 4,90
Halvas ^{5,26} aus Sesam, Sirup, Zucker, Erdnüssen und Vanille	€ 4,50
Mocca und Metaxa ⁹	€ 6,50
Vanille-Eis ^{14,1} mit heißen Kirschen und Sahne	€ 5,90
Vanille-Eis ^{14,19,1} mit heißer Schokolade und Sahne	€ 5,90
Mascarpone mit Kirsch-Dessert ^{14,21,1}	€ 4,90

Nach Zahlung der Rechnung
servieren wir Ihnen nach Ihren Wünschen
entweder einen Kaffee, einen Schnaps oder einen Ouzo.



Aperitifs

Martini Rosso	5cl	€	4,50
Martini Bianco	5cl	€	4,50
Sherry Medium	5cl	€	4,50
Sherry Dry	5cl	€	4,50
Bananenlikör	5cl	€	3,50
Campari 16	4cl	€	4,50
Baileys auf Eis	2cl	€	3,50

Alkoholfreie Getränke



Orangensaft	0,2l	€	2,50
Apfelsaft	0,2l	€	2,30
Johannisbeernektar	0,2l	€	2,50
Kiba	0,4l	€	4,50
Kiba	0,2l	€	2,40
Bitter Lemon 3	0,2l	€	2,50
Ginger Ale 2,3	0,2l	€	2,50
Tonic Water 3	0,2l	€	2,50
Mineralwasser	0,25l	€	2,20
Cola 1,2	0,2l	€	2,00
Cola 1,2	0,4l	€	4,00
Cola light 1,4	0,33l	€	3,30
Gelbe Brause (Fanta)	0,2l	€	2,00
Weißer Brause (Sprite)	0,2l	€	2,00
Spezi	0,4l	€	4,00
Malzbier	0,33l	€	3,50
Apfelsaftschorle	0,4l	€	4,00



1: koffeinhaltig; 2: mit Farbstoff; 3: Chininhaltig; 4: mit Süßstoff

Biere



Faßbiere			
Jever Pilsener	0,3l	€	3,50
Jever Pilsener	0,4l	€	4,50
Krombacher	0,3l	€	3,50
Krombacher	0,4l	€	4,50
Ducksteiner	0,3l	€	3,60
Ducksteiner	0,5l	€	5,40
Alsterwasser	0,3l	€	3,40
Alsterwasser	0,4l	€	4,40
Flaschenbiere			
Weizenbier	0,5l	€	5,20
Alkoholfreies Bier	0,33l	€	3,60
Alkoholfreies Weizenbier	0,5l	€	5,20





Spirituosen

Ouzo	2cl	€ 2,00
Korn	2cl	€ 2,00
Malteser Kreuz	2cl	€ 3,00
Jubiläums-Aquavit	2cl	€ 3,00
Obstler	2cl	€ 3,00
Grappa	2cl	€ 3,00
Sambuca	2cl	€ 3,00
Fernet Branca	2cl	€ 3,50
Amaretto	2cl	€ 3,50
Whiskey	4cl	€ 4,50
Bacardi Rum	4cl	€ 4,50
Wodka	2cl	€ 2,50
Wodka	4cl	€ 4,50
Gin	4cl	€ 4,50
Pernod	4cl	€ 4,50
METAXA 5 Sterne	2cl	€ 4,50
METAXA 7 Sterne	2cl	€ 4,90
METAXA 12 Sterne	2cl	€ 6,50
Williams Birne	4cl	€ 4,50
Ouzo Cocktail		€ 3,50
Ouzo Plomari	4cl	€ 3,20



Heiße Getränke



Tasse Kaffee 1	€ 2,20
Tasse Tee	€ 2,50
Espresso 1	€ 2,20
Milchkaffee 1	€ 3,50
Latte Macchiato 1	€ 3,50
Cappuccino 1	€ 3,00
Griechischer Mokka 1	€ 2,50
Schokolade mit Sahne 1,4	€ 3,50

1: koffeinhaltig; 2: mit Farbstoff; 3: Chininhaltig; 4: mit Süßstoff



Weißweine

Halbtrockene und trockene Weißweine bilden eine ideale Ergänzung zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch und milden Käsesorten.

Retsina , geharzt Griechischer Landwein mit traditioneller Bezeichnung.	0,2 l Karaffe € 4,50 0,5 l Karaffe € 10,00
Imiglikos , lieblich	0,2 l Karaffe € 4,90 0,5 l Karaffe € 10,90
Apelia , trocken	0,2 l Karaffe € 4,90 0,5 l Karaffe € 10,90
Moshofilero	0,2 l Karaffe € 5,90 0,5 l Karaffe € 11,90
Makedonikos , halbtrocken	0,2 l Karaffe € 5,20 0,5 l Karaffe € 11,50
Samos , süß	0,2 l Karaffe € 7,50 0,5 l Karaffe € 14,00

Roséweine

Rosé Tsantali , trocken	0,2 l Karaffe € 4,90 0,5 l Karaffe € 10,90
Rosé Butari , halbtrocken	0,75 l Flasche € 19,90
Rosé Butari , trocken	0,75 l Flasche € 18,90

Rotweine

Halbtrockene und trockene Rotweine mit betontem Fruchtaroma sollten bevorzugt zu gebratenem und gekochtem Fleisch sowie Geflügel getrunken werden. Besonders trockene und gealterte Rotweine sollten bevorzugt zu dunklem Fleisch mit Sauce, Wild und Käse getrunken werden.

Imiglikos , lieblich	0,2 l Karaffe € 4,90 0,5 l Karaffe € 10,90
Apelia , trocken	0,2 l Karaffe € 4,90 0,5 l Karaffe € 9,90
Apelia Black Label , lieblich	0,2 l Karaffe € 5,50 0,5 l Karaffe € 10,90
Mavrodaphe , süß	0,2 l Karaffe € 7,50 0,5 l Karaffe € 14,00
Naousa , sehr trocken Ein trockener Qualitätsrotwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung aus Naousa in Makedonia.	0,2 l Karaffe € 5,20 0,5 l Karaffe € 10,40
Makedonikos , leicht trocken	0,2 l Karaffe € 5,20 0,5 l Karaffe € 11,50



Rotweine

Halbtrockene und trockene Rotweine mit betontem Fruchtaroma sollten bevorzugt zu gebratenem gebratenem und gekochten Fleisch sowie Geflügel getrunken werden. Besonders trockene und gealterte Rotweine sollten bevorzugt zu dunklem Fleisch mit Sauce, Wild und Käse getrunken werden.

Imiglikos , lieblich	0,2 l Karaffe	€ 4,90
	0,5 l Karaffe	€ 10,90
Apelia , trocken	0,2 l Karaffe	€ 4,90
	0,5 l Karaffe	€ 10,90
Apelia Black Label , lieblich	0,2 l Karaffe	€ 5,50
	0,5 l Karaffe	€ 11,90
Mavrodaphe , süß	0,2 l Karaffe	€ 6,90
	0,5 l Karaffe	€ 12,50
Naousa , sehr trocken Ein trockener Qualitätsrotwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung aus Naousa in Makedonia.	0,2 l Karaffe	€ 4,90
	0,5 l Karaffe	€ 10,90
Makedonikos , leicht trocken	0,2 l Karaffe	€ 4,90
	0,5 l Karaffe	€ 10,90



Sekt



Glas Sekt	0,2 l Glas	€ 5,50
Hausmarke Tradition , trocken	0,75 l Flasche	€ 21,90
Piccolo	0,2 l Flasche	€ 5,90



Flaschenweine

Weißweine

Chalkidikis, trocken

Topikos Wein aus der gleichnamigen Halbinsel,
mit fruchtigem Duft und elegantem Geschmack.

0,2 l Karaffe € 5,50
0,75 l Flasche € 18,00

Tsantali Chardonnay, trocken

Topikos Wein aus Maronia in Thraki.
Goldgelbe Farbe. Fruchtig im Duft.
Rund, voll und lebhaft im Geschmack.

0,2 l Karaffe € 7,50
0,75 l Flasche € 22,00

Rotweine

Chalkidikis, trocken

Topikos Wein aus der gleichnamigen
Halbinsel, mit fruchtigem Duft und
elegantem Geschmack.

0,2 l Karaffe € 5,50
0,75 l Flasche € 18,90

Naoussa Tsantali, Q.b.A. trocken

Qualitätswein mit robustem Körper,
Gereift in kleinen Eichenfässern.

0,75 l Flasche € 19,90

Cava Tsantali, trocken

Trockener eleganter Wein. Mindestens 3 Jahre
im Faß und in der Flasche gereift

0,75 l Flasche € 22,90

Rapsani Epilegmenos, Q.b.A.

Trockener Qualitätswein. Von den Berghängen
des Olymps, mit edlem Bouquet, 3 Jahre
im Faß und in der Flasche gereift.

0,75 l Flasche € 29,90



Sekt



Glas Sekt

0,2 l Glas € 5,50

Hausmarke Tradition, trocken

0,75 l Flasche € 21,90

Piccolo

0,2 l Flasche € 5,90



Appartement
HOTEL
DIONYSOS

Preise 2024

Von	Bis	Appart. I für 2 Pers.	Appart. II für 2 Pers.	Appart. III für 2 Pers.
1. Mai	31. Mai	110,- Euro* m. Halbpension 130,- Euro*	130,- Euro* m. Halbpension 150,- Euro*	140,- Euro* m. Halbpension 160,- Euro*
1. Juni	25. Juni	115,- Euro* m. Halbpension 135,- Euro*	140,- Euro* m. Halbpension 160,- Euro*	150,- Euro* m. Halbpension 170,- Euro*
26. Juni	31. August	125,- Euro* m. Halbpension 145,- Euro*	150,- Euro* m. Halbpension 170,- Euro*	160,- Euro* m. Halbpension 180,- Euro*
1. September	20. September	115,- Euro* m. Halbpension 135,- Euro*	140,- Euro* m. Halbpension 160,- Euro*	150,- Euro* m. Halbpension 170,- Euro*
21. September	12. Oktober	110,- Euro* m. Halbpension 130,- Euro*	130,- Euro* m. Halbpension 150,- Euro*	140,- Euro* m. Halbpension 160,- Euro*

* Die Preise verstehen sich immer für 2 Personen inklusive einem reichhaltigen Frühstücksbuffet sowie die Transferkosten vom/zum Flughafen Thessaloniki.

Außerdem erhalten Sie bei uns kostenlos Liegestühle und einen Sonnenschirm.

Preise für zusätzliche Personen vereinbaren Sie bitte individuell mit uns. Sie können auch gern allein zu uns kommen für einen Preisabschlag von Euro 10,- täglich fürs Zimmer.

Unser täglich wechselndes Buffet können Sie für 19,90 € genießen.

Bitte beachten Sie grundsätzlich unsere AGB (allgemeine Geschäftsbedingungen mit Reiserücktrittsbedingungen), die Sie mit Abschluss Ihrer Buchung akzeptieren.

Für eine Reise-Rücktritts-Versicherung sind Sie bitte selbst verantwortlich.

www.mm-konzepte.com / 1023

Appartement
HOTEL

DIONYSOS



Urlaub bei Freunden – im Appartement HOTEL Dionysos

auf der Halbinsel Cassandra auf Chalkidiki in Griechenland.

Besuchen Sie bitte auch unsere Internetseiten unter

www.hotel-dionysos.com

und verschaffen Sie sich einen Überblick
über unser Resort und unsere Leistungen.