

RESTAURANT
zum
GRIECHEN



Zanderfilet*
mit Salat und einer Ofenkartoffel
€ 16,90

Schollenfilet*
mit Salat und einer Ofenkartoffel
€ 16,90

Zwei Garnelen*-Spieße
mit Salat und einer Ofenkartoffel
€ 16,90

Gegrillte Kalamaris*
mit Salat und einer Ofenkartoffel
€ 16,90

6 Torpetos*
in Knoblauchsauce oder süß/sauer
€ 6,90

1 Kilo Garnelen*
€ 39,90

86. Garnelen* in Olivenöl
mit frischem Knoblauch, Brot und Salat
€ 17,90

86a. Garnelen* in Olivenöl
mit Spaghetti, Cherry-Tomaten,
Knoblauch und frischen Zwiebeln
€ 18,90



87. Garnelen* in Tomatensauce
inklusive Brot und Salat
€ 18,90

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



Neue Spezialitäten aus Griechenland

Vorspeisen

- | | | |
|------|--|---------|
| 12a. | Octopus* gegrillt, ein Stück | € 10,90 |
| 27a. | Bougourdi Schafskäse im Topf überbacken | € 9,50 |
| 28a. | Eine gegrillte Aubergine mit Knoblauch und Schafskäse | € 7,90 |



Neue Salate

- | | | |
|-----|---|---------|
| 8a. | Rucola-Salat mit Balsamico in getrockneten Tomaten, Parmesan und Brot | € 8,90 |
| 9a. | Chef-Salat Blattsalat, Tomaten, Gurke, Kochschinken, Gouda, gekochte Eier, Dressing und Brot | € 10,50 |

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 | € 17,50 |
| 102. | Lammfilet | € 20,90 |
| 103. | Schweinefilet | € 19,90 |
| 104. | Putenbrustfilet | € 16,90 |

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: 040/523 68 23 • Privat: 040/94 36 08 80

RESTAURANT
zum
GRIECHEN



10
Fitness-Gerichte
zu je € 11,50



Kleiner Bauern- oder bunter Salat mit:

- Schafskäse, Gyros und Tzatziki

oder - mit Mousaka und Tzatziki

oder - mit Pastitio und Tzatziki

oder - mit Pute und Tzatziki

oder - mit einem Lammspieß und Tzatziki

oder - mit einem Souvlakispieß und Tzatziki

oder - mit Kalamaris* und Tzatziki

oder - mit einem kleinem Bifteki und Tzatziki

oder - Bunter Salat mit Saganaki und Tzatziki

oder - mit zwei Zanderfilet* und Tzatziki

11. - mit zwei Lammfilet und Tzatziki € 13,50

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



Suppen

1. **Fassolada**
Bohnensuppe € 4,50
2. **Juvarlakia**
Fleischklößchensuppe € 4,50
3. **Zwiebelsuppe**
mit Käse überbacken € 4,50
4. **Knoblauchsuppe**
mit Käse überbacken € 4,50
5. **Hummercremesuppe**
mit Sahne € 6,50
6. **Tomatensuppe**
mit Sahne € 4,50



Salate



7. **Bauernsalat**
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni,
Schafskäse und warmes hausgebackenes Brot € 8,50
- 7a. **Kleiner Bauernsalat** € 5,50
8. **Krautsalat**
hausgemacht € 4,90
9. **Gurkensalat** € 4,90
10. **Tomatensalat** € 5,50
- 10a. **Tomatensalat mit Schafskäse** € 8,50
11. **Grüner Salat** € 4,90
12. **Oktapus*-Salat**
dazu warmes hausgemachtes Brot € 10,90
13. **Tirosalata**
pikanter, fein zerkleinerter Schafskäse
mit frischen Peperoni € 5,90

* tiefgefroren



Salate



- | | |
|---|--------|
| 14. Thunfischsalat | € 8,90 |
| 15. Bunter Salat Tomaten, Gurken, Kopf- und Krautsalat | € 6,90 |
| 15a. Bunter Salat mit Schafskäse Tomaten, Gurken, Kopf- und Krautsalat | € 8,90 |



Kalte Vorspeisen



zu den kalten Vorspeisen servieren wir unser warmes hausgemachtes Brot

- | | |
|--|---------|
| 16. Tzatziki | € 4,50 |
| 17. Taramas Fischrogensalat | € 5,50 |
| 18. Orektiko 1/2 Tzatziki und 1/2 Taramas | € 4,90 |
| 19. Dolmadakia mit Tzatziki gefüllte Weinblätter | € 5,90 |
| 20. Feta griechischer Schafskäse | € 5,90 |
| 21. Oliven | € 4,90 |
| 22. Pepperoni | € 4,90 |
| 23. Scordalia Kartoffel-Knoblauch-Creme | € 4,90 |
| 24. Gigandes Salat aus dicken Bohnen | € 6,90 |
| 25. Kalte Platte Tzatziki, Taramas, Schafskäse, dicke Bohnen, Oliven, Pepperoni, Dolmadakia, Oktapus- und Krautsalat | € 12,80 |
| 25a. Meze Teller Tzatziki, Taramas, Schafskäse, dicke Bohnen, Oliven, Pepperoni, Dolmadakia, Oktapussalat und mit überbackenem Schafskäse | € 15,80 |



Warme Vorspeisen

zu den kalten Vorspeisen servieren wir unser warmes hausgemachtes Brot

- | | |
|--|--------|
| 22a. Gebratene Pepperoni mit Knoblauch aus der Pfanne | € 7,50 |
| 26. Saganaki überbackener weißer Käse aus der Pfanne mit Tzaziki | € 7,20 |
| 27. Feta spezial Griechischer Schafskäse in Alufolie gegrillt | € 6,90 |
| 28. Omelett mit Schafskäse und Krautsalat | € 6,90 |
| 29. Auberginen mit Scordalia aus der Pfanne | € 6,90 |
| 29a. Griechische Knoblauchwurst (Rindfleisch) | € 8,50 |

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 | € 7,90 |
| 31. Souvlaki Fleischspießchen | € 7,90 |
| 32. Soutzoukakia Rindfleischhacksteak mit Schafskäse gefüllt | € 7,50 |
| 33. Kalamaris | € 7,90 |
| 34. Schnitzel | € 7,50 |
| 35. Spaghetti mit Hack | € 6,50 |



Griechische Spezialitäten

aus dem Topf und Backofen

36. **Stifado**
Rindfleisch in Tomatensauce, mit schmackhaften kleinen Zwiebeln, Kartoffeln aus dem Backofen nach griechischer Art und Krautsalat € 16,90
37. **Kokinisto**
Rindfleisch in Tomatensauce, mit grünen Bohnen, Kartoffeln aus dem Backofen nach griechischer Art und Krautsalat € 16,90
38. **Kokinisto**
Rindfleisch in Riesenbohnen, Kartoffeln aus dem Backofen nach griechischer Art und Krautsalat € 16,90
39. **Pastitsio**
Typisch griechischer Bauernschmaus. Nudelaufwurf mit Hack, einer leckeren Auflaufcreme und Krautsalat € 12,90
40. **Mousaka**
Hackfleisch-Auflauf mit Kartoffelscheiben, Zucchini, Auberginen mit einem köstlichen Käse-Eier-Teig überbacken und Krautsalat € 13,90
42. **Griechischer Teller**
verschiedene Topf- und Backofengerichte mit Krautsalat € 17,90



Lava-Grill-Spezialitäten

44. **Gyros**
mit Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 14,90
47. **Souvlaki**
mit Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 15,50
- 48a. **Leber**
vom Rind, mit frischen gebratenen Zwiebeln,
mit Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 15,90
49. **Griechische Knoblauchwurst (Rindfleisch)**
mit Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 14,50
50. **Souzoukakia**
Rinderfrikadellen mit Tomatensoße, Reis,
frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 13,90
51. **Bifteki**
Rinderhacksteak mit Schafskäse gefüllt,
mit Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 13,90
52. **Leber-Teller**
Rinderleber und Giros mit Reis,
frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 14,90
53. **Rumpsteak**
Kräuterbutter, Champignons mit Zwiebeln,
mit Reis, frittierten Kartoffeln, Krautsalat
und Tzatziki € 20,90
- 53a. **Rumpsteak**
mit frischen gebratenen Zwiebeln,
Kräuterbutter mit Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 21,50
55. **Griechische Pfanne**
mit verschiedenen Filets (Schweinefilet, Rumpsteak,
Lammfilet, Lammsteak) dazu Kräuterbutter,
Reis, Champignons und eine Ofenkartoffel
in Knoblauchsauce und Krautsalat € 22,50



Lamm-Gerichte

57. **Zwei Lammhaxen**
in Knoblauchsauce mit Kartoffeln aus dem Backofen
nach griechischer Art und Krautsalat € 21,50
- 57a. **Eine Lammhaxe**
in Knoblauchsauce mit Kartoffeln aus dem Backofen
nach griechischer Art und Krautsalat € 15,50
58. **Lammkoteletts**
mit frittierten Kartoffeln, Reis, Krautsalat und Tzatziki € 18,90
59. **Lammsouvlaki**
zwei Lammsteakspieße mit Kräuterbutter, Reis,
frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 16,90
60. **Lammfilet**
mit Kräuterbutter, Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 19,90
61. **Lammplatte**
Lammfilet, Lammspieße, Lammkotelett, Lammsteak,
mit Kräuterbutter, Reis, frittierten Kartoffeln,
Krautsalat und Tzatziki € 19,90

Filet in Sauce

64. **Lammfilet**
mit einer südländischen (etwas scharf) pikanten Sauce,
dazu Brokkoli, Reis, frittierte Kartoffeln und Krautsalat € 19,90
65. **Schweinefilet**
mit einer südländischen (etwas scharf) pikanten Sauce,
dazu Brokkoli, Reis, frittierte Kartoffeln und Krautsalat € 18,90
66. **Steakplatte**
Schweinefilet, Lammfilet und Rumpsteak mit einer
südländischen (etwas scharf) pikanten Sauce,
dazu Brokkoli, Reis, frittierten Kartoffeln und Krautsalat € 19,90



Fleisch-Platten

67. **Olympia-Platte**
ein Fleischspieß, ein Hacksteak und Giros mit Reis, frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 16,90
68. **Athen-Platte**
ein Fleischspieß, Giros und Leber mit frittierten Kartoffeln, Reis, Krautsalat und Tzatziki € 16,90
69. **Gyros-Platte**
ein Fleischspieß und Giros mit Reis, frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 15,90
70. **Korfu-Platte**
ein Fleischspieß, ein Hacksteak und Lammkotelett mit Reis, frittierte Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 15,90
71. **Delphi-Platte**
ein Fleischspieß, ein Hacksteak, griechische Wurst und Lammkotelett mit Reis, frittierten Kartoffeln und Tzatziki € 17,90
72. **Akropolis-Platte (Mix-Grill-Platte)**
ein Fleischspieß, ein Hacksteak, Leber, ein Schweinefilet, ein Lammkotelett und Giros, mit Reis, frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 19,90
73. **Sofikon-Platte (für 2 Personen)**
zwei Lammkoteletts, zwei Hacksteaks, zwei Fleischspieße, zwei Stück Leber, zwei Schweinefilets und Giros mit Reis, frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 39,00



Meeresfrüchte



- | | |
|---|--------------------|
| 75. Sardinen* aus der Pfanne dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki, Scordalia und grüner Salat | € 13,90 |
| 76. Kalamaris* dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki, Scordalia und grüner Salat | € 15,90 |
| 77. Muscheln* (paniert) dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki, Scordalia und grüner Salat | € 13,90 |
| 79. Schollen-Filet* dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki, Scordalia und grüner Salat | € 16,90 |
| 86. Garnelen* gegrillt dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki, Scordalia und grüner Salat | € 19,50 |
| 87. Garnelen* in Tomaten-Knoblauchsauce, mit Ofenkartoffel und grünem Salat | € 19,90 |
| 88. Fisch*-Platte Calamaris, Sardinen, Fischspieß, Garnelen, Schollenfilet, dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki, Scordalia und grünem Salat Für eine Person Für zwei Personen | € 19,50 € 38,00 |
| 89. Garnelen*-Platte 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**
mit Reis, frittierten Kartoffeln und Krautsalat € 16,90
94. **Lammkrone**
mit Reis, frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 20,50
95. **Schweineschnitzel vom Filet**
mit Reis, frittierten Kartoffeln, Krautsalat und Tzatziki € 14,50
96. **Unser Spezial-Menü ab zwei Personen**
- 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 € 23,90

Fischgerichte

98. **Pangasiusfilet***
dazu Ofenkartoffeln mit Tsatsiki,
Scordalia und grüner Salat € 14,50

Vegetarisch

99. **Vegetarischer Teller**
mit grünen Bohnen, dicken Bohnen,
Kartoffeln aus dem Backofen, kleinen Zwiebeln,
Brokkoli, Champignons und Krautsalat € 13,90



* tiefgefroren



EXTRA-Beilagen

| | |
|---------------------------------|--------|
| Reis | € 2,90 |
| Frittierte frische Kartoffeln | € 2,90 |
| Pommes Frites | € 2,90 |
| Ofenkartoffel | € 3,90 |
| Brokkoli | € 3,50 |
| Frische Zwiebeln aus der Pfanne | € 3,50 |
| Pfannengemüse | € 3,50 |
| Metaxa-Käse-Sahne-Sauce | € 3,50 |



Nachspeisen



| | |
|--|--------|
| Meli-Jaurti Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Nüssen | € 4,90 |
| Gemischtes Eis mit Sahne | € 3,90 |
| Halvas aus Sesam, Sirup, Zucker, Erdnüssen und Vanille | € 3,90 |
| Mocca und Metaxa | € 5,50 |
| Vanille-Eis mit heißen Kirschen und Sahne | € 4,90 |
| Vanille-Eis mit heißer Schokolade und Sahne | € 4,90 |
| Mascarpone mit Kirsch-Dessert | € 4,50 |

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



Aperitifs

| | | |
|-----------------|-----|--------|
| Martini Rosso | 5cl | € 3,50 |
| Martini Bianco | 5cl | € 3,50 |
| Sherry Medium | 5cl | € 3,50 |
| Sherry Dry | 5cl | € 3,50 |
| Bananenlikör 1 | 5cl | € 3,20 |
| Campari 1,6 | 4cl | € 3,90 |
| Baileys auf Eis | 2cl | € 3,00 |

Alkoholfreie Getränke



| | | |
|------------------------|-------|--------|
| Orangensaft | 0,2l | € 2,40 |
| Apfelsaft | 0,2l | € 2,20 |
| Johannisbeernektar | 0,2l | € 2,40 |
| Kiba | 0,4l | € 4,20 |
| Kiba | 0,2l | € 2,20 |
| Bitter Lemon 3 | 0,2l | € 2,40 |
| Ginger Ale 2,3 | 0,2l | € 2,40 |
| Tonic Water 3 | 0,2l | € 2,40 |
| Mineralwasser | 0,25l | € 2,00 |
| Cola 1,2 | 0,2l | € 1,90 |
| Cola 1,2 | 0,4l | € 3,80 |
| Cola light 1,4 | 0,33l | € 2,90 |
| Gelbe Brause (Fanta) | 0,2l | € 1,90 |
| Weißer Brause (Sprite) | 0,2l | € 1,90 |
| Spezi | 0,4l | € 3,90 |
| Malzbier | 0,33l | € 3,00 |
| Apfelsaftschorle | 0,4l | € 3,90 |



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

Biere



| | | |
|--------------------------|-------|--------|
| Faßbiere | | |
| Jever Pilsener | 0,3l | € 2,90 |
| Jever Pilsener | 0,4l | € 3,50 |
| Krombacher | 0,3l | € 2,90 |
| Krombacher | 0,4l | € 3,50 |
| Ducksteiner | 0,3l | € 3,10 |
| Ducksteiner | 0,5l | € 4,50 |
| Alsterwasser | 0,3l | € 2,80 |
| Alsterwasser | 0,4l | € 3,40 |
| Flaschenbiere | | |
| Weizenbier | 0,5l | € 4,60 |
| Alkoholfreies Bier | 0,33l | € 3,00 |
| Alkoholfreies Weizenbier | 0,5l | € 4,60 |





Spirituosen

| | | |
|-------------------|-----|--------|
| Ouzo | 2cl | € 1,90 |
| Korn | 2cl | € 1,90 |
| Malteser Kreuz | 2cl | € 2,90 |
| Jubiläums-Aquavit | 2cl | € 2,90 |
| Obstler | 2cl | € 3,00 |
| Grappa | 2cl | € 2,90 |
| Sambuca | 2cl | € 3,00 |
| Fernet Branca | 2cl | € 3,00 |
| Amaretto | 2cl | € 3,00 |
| Whiskey | 4cl | € 3,90 |
| Bacardi Rum | 4cl | € 3,90 |
| Wodka | 2cl | € 2,20 |
| Wodka | 4cl | € 3,90 |
| Gin | 4cl | € 3,90 |
| Pernod | 4cl | € 3,90 |
| Mariacron | 2cl | € 2,50 |
| METAXA 5 Sterne | 2cl | € 3,30 |
| METAXA 7 Sterne | 2cl | € 3,90 |
| METAXA 40 Jahre | 2cl | € 5,20 |
| Williams Birne | 4cl | € 3,50 |
| Ouzo Cocktail | | € 3,00 |
| Ouzo Plomari | 4cl | € 3,00 |



Heiße Getränke



| | |
|-------------------------|--------|
| Tasse Kaffee 1 | € 2,00 |
| Tasse Tee | € 2,50 |
| Espresso 1 | € 2,00 |
| Milchkaffee 1 | € 3,30 |
| Latte Macchiato 1 | € 3,50 |
| Cappuccino 1 | € 2,90 |
| Griechischer Mokka 1 | € 2,20 |
| Schokolade mit Sahne 14 | € 3,30 |

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. Eine Weinspezialität aus der Antike. Hergestellt aus Savatiano-Trauben in Attika, dem Hauptanbaugebiet für Retsina. Retsina ist ein Wein für Kenner und schmeckt am besten zu Fischgerichten.

0,25 l Karaffe € 4,00

0,5 l Karaffe € 8,00

Imiglikos, lieblich

0,25 l Karaffe € 4,50

0,5 l Karaffe € 9,00

Apelia, trocken

0,25 l Karaffe € 4,50

0,5 l Karaffe € 9,00

Moshofilero

0,25 l Karaffe € 5,40

0,5 l Karaffe € 9,90

Makedonikos, halbtrocken

0,25 l Karaffe € 4,90

0,5 l Karaffe € 9,50

Samos, süß

0,25 l Karaffe € 6,50

0,5 l Karaffe € 11,90



Roséweine



Rosé Tsantali, trocken

0,25 l Karaffe € 4,80

0,5 l Karaffe € 9,50

Rosé Butari, halbtrocken

0,75 l Flasche € 18,90

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 | 0,25 l Karaffe | € 4,50 |
| | 0,5 l Karaffe | € 9,00 |
| Apelia, trocken | 0,25 l Karaffe | € 4,50 |
| | 0,5 l Karaffe | € 9,00 |
| Apelia Black Label, lieblich | 0,25 l Karaffe | € 4,90 |
| | 0,5 l Karaffe | € 9,60 |
| Mavrodaphe, süß | 0,25 l Karaffe | € 6,50 |
| | 0,5 l Karaffe | € 11,50 |

Naousa, sehr trocken
Ein trockener Qualitätsrotwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung aus Naousa in Makedonia. Der Wein ist gealtert in kleinen Eichenholzfässern in unterirdischen Weinkellern. Schmeckt zu dunklem Fleisch, würzig gekocht in dunkler Sauce.

| | | |
|------------------------------------|----------------|--------|
| | 0,25 l Karaffe | € 4,90 |
| | 0,5 l Karaffe | € 9,50 |
| Makedonikos, leicht trocken | 0,25 l Karaffe | € 4,80 |
| | 0,5 l Karaffe | € 9,50 |



Sekt & Champagner



| | | |
|-------------------------------------|----------------|---------|
| Glas Sekt | 0,2 l Glas | € 4,90 |
| Hausmarke Tradition, trocken | 0,75 l Flasche | € 19,50 |
| Piccolo | 0,2 l Flasche | € 5,50 |
| Champagner | 0,75 l Flasche | € 40,00 |
| Champagner | 0,37 l Flasche | € 21,00 |
| Champagner | 0,2 l Flasche | € 13,00 |



Flaschenweine

Weißweine

Chalkidikis, trocken

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

0,25 l Karaffe € 5,20

0,75 l Flasche € 16,00

Tsantali Chardonnay, trocken

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

0,25 l Karaffe € 7,20

0,75 l Flasche € 21,00

Rotweine

Chalkidikis, trocken

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

0,25 l Karaffe € 5,20

0,75 l Flasche € 16,00

Naoussa Tsantali, Q.b.A. trocken

Qualitätswein mit robustem Körper, Gereift in kleinen Eichenfässern.

0,75 l Flasche € 19,50

Cava Tsantali, trocken

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

0,75 l Flasche € 22,50

Rapsani Epilegmenos, Q.b.A.

Trockener Qualitätswein. Von den Berghängen des Olympos, mit edlem Bouquet, 3 Jahre im Faß und in der Flasche gereift. Granatrot in der Farbe mit violettfarbigen Nuancen, bouquetereich und rund im Geschmack.

0,75 l Flasche € 29,90



Appartement
HOTEL
DIONYSOS

Preise 2018/2019

| Von | Bis | Appart. I für 2 Pers. | Appart. II für 2 Pers. | Appart. III für 2 Pers. |
|---------------|---------------|--|--|--|
| 1. Mai | 15. Mai | 86,- Euro* m. Halbpension 106,- Euro* | 94,- Euro* m. Halbpension 114,- Euro* | 98,- Euro* m. Halbpension 118,- Euro* |
| 16. Mai | 31. Mai | 90,- Euro* m. Halbpension 110,- Euro* | 95,- Euro* m. Halbpension 115,- Euro* | 100,- Euro* m. Halbpension 120,- Euro* |
| 1. Juni | 25. Juni | 95,- Euro* m. Halbpension 115,- Euro* | 100,- Euro* m. Halbpension 120,- Euro* | 105,- Euro* m. Halbpension 125,- Euro* |
| 26. Juni | 31. August | 100,- Euro* m. Halbpension 120,- Euro* | 120,- Euro* m. Halbpension 140,- Euro* | 125,- Euro* m. Halbpension 145,- Euro* |
| 1. September | 15. September | 95,- Euro* m. Halbpension 115,- Euro* | 100,- Euro* m. Halbpension 120,- Euro* | 105,- Euro* m. Halbpension 125,- Euro* |
| 16. September | 12. Oktober | 90,- Euro* m. Halbpension 110,- Euro* | 95,- Euro* m. Halbpension 115,- Euro* | 100,- Euro* m. Halbpension 120,- 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 15,90 € genießen.

www.hmm-konzerte.com

Appartement
HOTEL
DIONYSOS



Urlaub bei Freunden – im Appartement HOTEL Dionysos

auf der Halbinsel Kassandra 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.