

# Mittagskarte

täglich von 11.30 bis 14.30 Uhr außer Samstags, Sonntags und gesetzlichen Feiertagen



Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch alle Mittags-Gerichte zum Mitnehmen ausserhaus.

Einfach anrufen, vorbestellen und abholen.

Diese Gerichte können wir nicht als kleine Portionen oder als Hauptgerichte für Sonderveranstaltungen & anderen Feiern anbieten!

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 394. | <b>Überbackener Pfannkuchen</b><br>gefüllt mit frischen Champignons, Käse und Salat der Saison (vegetarisch) <sup>A,C,G</sup>  | 11,80 € |
| 395. | <b>Blattsalate</b> mit Hähnchenbrustfilet und frischen Champignons   | 11,50 € |
| 396. | <b>Linguine mit frischen Lachsstücken</b> , Frühlingszwiebeln<br>und einer feinen Safran-Orangensoße, dazu Salat der Saison <sup>A,C,G, 1,4,7</sup>  | 13,90 € |
| 397. | <b>Korfu-Teller</b> Gyros, Souzouki, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln<br>und Salat der Saison <sup>C,F,G,L 6,7</sup>   | 11,80 € |
| 399. | <b>Hähnchenbrustfiletstreifen</b> in Metaxasoße mit frischen Champignons,<br>Lauch, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>G,H 1,7</sup>   | 11,60 € |
| 400. | <b>Bifteki</b> mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>C,G,L</sup>  | 11,70 € |
| 401. | <b>Gyros</b> mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>F,G,L 6,7</sup>  | 11,40 € |
| 402. | <b>Wolfsbarschfilet</b> vom Grill in Zitronen-Butter-Sauce, Rosmarinkartoffeln<br>und Salat der Saison <sup>A,C,G,L 1,4,7</sup>  | 12,50 € |
| 403. | <b>Fischteller</b> gegrillte Kalamaria, Wolfsbarschfilet, eine Garnele, Tzatziki,<br>Ofenkartoffeln und Salat der Saison <sup>A,B,G,R</sup>  | 15,50 € |
| 404. | <b>Kos-Teller</b> Gyros, Kalamari, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln<br>und Salat der Saison <sup>F,G,L,R 6,7</sup>   | 11,90 € |
| 406. | <b>Linguine</b> mit Gemüse und Salat der Saison (vegetarisch) <sup>G</sup>   | 11,80 € |
| 407. | <b>Veria-Teller</b> Putensteak, Gyros, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln<br>und Salat der Saison <sup>F,G,L 6,7</sup>   | 11,60 € |
| 408. | <b>Hähnchenspieß</b> auf Rucola mit Rosmarinkartoffeln, Tzatziki,<br>dazu Salat der Saison <sup>A,C,G,M 1,7</sup>  | 11,80 € |
| 409. | <b>Lesbos-Teller</b> Rinderleber vom Grill, Gyros, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln<br>und Salat der Saison <sup>F,G,L 6,7</sup>   | 11,50 € |
| 410. | <b>Rinderleber vom Grill</b> mit Thymiansoße, Rosmarinkartoffeln<br>und Salat der Saison <sup>L,O 4,7</sup>  | 11,30 € |
| 411. | <b>Gyros</b> aus dem Backofen, mit Metaxasoße, Käse, Rosmarinkartoffeln<br>und Salat der Saison <sup>F,G,L 1,6,7</sup>   | 12,50 € |
| 413. | <b>Moussaka</b> gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben, Rinderhackfleisch,<br>überbacken mit Bechamelsoße, dazu Rosmarinkartoffeln<br>und Salat der Saison <sup>A,C,G,L,M 1,6,7</sup> | 12,50 € |



**Aufpreis für Bauernsalat 2,50 €**

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Alle Salate <sup>A,C,G,L 3,6,7,9</sup>

# Herzlich willkommen im Restaurant



Wir begrüßen Sie recht herzlich und wünschen  
Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.  
Einen guten Appetit verbunden mit ein paar schönen  
Stunden in gemütlicher Atmosphäre  
wünscht Ihnen



**Ihre Familie Misokefalos**



Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:



450.	<b>Rosé Akakies Sparkling</b> mit Himbeeren und Minze <sup>1,13</sup>	0,2 l	7,50 €
149.	<b>Ouzo Plomari</b> <sup>9,13</sup>	4 cl	4,50 €
150.	<b>Martini</b> Dry Weiß <sup>1</sup>	4 cl	5,00 €
151.	<b>Campari</b> Orange <sup>1,13</sup>	4 cl	7,00 €
152.	<b>Aperol</b> <sup>1,13</sup>	4 cl	7,50 €
153.	<b>Glas Prosecco</b> <sup>1,13</sup>	0,1 l	5,00 €
154.	<b>Hugo</b> <sup>1,13</sup>	0,2 l	7,00 €
155.	<b>Hugo</b> Alkoholfrei <sup>1</sup>	0,2 l	6,00 €
156.	<b>Caipirinha</b> <sup>1,14</sup>	0,4 l	7,50 €
157.	<b>Cuba Libre</b> <sup>1,14</sup>	0,4 l	7,50 €
158.	<b>Mojito</b> <sup>1,14</sup>	0,4 l	7,50 €

Alle Gerichte auch zum Abholen bzw. als Mitnehmgerichte erhältlich,  
auf Wunsch auch als Mehrwegverpackungen erhältlich!

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.

## ☐☐☐ KALTE VORSPEISEN



- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 1. | <b>Tzatziki</b> Joghurt mit Gurken und Knoblauch <sup>G,2,9</sup>   | 5,70 €  |
| 2. | <b>Taramas</b> Fischrogencreme mit Kartoffelpüree, Olivenöl und Zitrone <sup>A,C,D,G,L,M,N 1,3,4,15</sup> | 5,90 €  |
| 3. | <b>Oliven und Peperoni</b>  | 5,30 €  |
| 4. | <b>Trio Cremes</b> Pikante Schafskäsecreme, Taramas und Humus <sup>D,F,G,N 2,3,9,15</sup>                 | 7,00 €  |
| 6. | <b>Kria Orektika</b> Kalte Vorspeise <sup>A,G,L,M,N 1,2,3,4</sup>   | 13,90 € |

Dazu empfehlen wir: 7. Fladenbrot <sup>A,3</sup> 2,90 €  
9. Knoblauchbrot <sup>A</sup> 3,50 €

## ☐☐☐ WARMER VORSPEISEN



- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 180. | <b>Sardellen</b> gebacken, mit Tzatziki serviert <sup>A,G</sup>  | 9,80 €  |
| 10.  | <b>Knusprige Zucchini</b> mit Kräutern und Tzatziki serviert (vegetarisch) <sup>A,G</sup>  | 10,00 € |
| 11.  | <b>Kolokithokeftedes</b> Zucchiniplätzchen mit Kräutern und Tzatziki serviert (vegetarisch) <sup>A,C,G 2</sup>                                 | 10,50 € |
| 12.  | <b>Champignons</b> gebraten in Olivenöl mit frischem Thymian, Cherrytomaten und frisch gepresstem Zitronensaft (vegetarisch)                   | 9,40 €  |
| 13.  | <b>Geräucherte Makrele</b> vom Grill, auf Feldsalat, mit Zwiebeln, Dill und Zitronen-Öl-Dressing <sup>D</sup>                                  | 12,00 € |
| 14.  | <b>Oktopus</b> auf Humus, mit karamellisierten Zwiebeln, Kichererbsensalat und Balsamico-Vinaigrette <sup>B,N 3,9</sup>                        | 16,70 € |
| 15.  | <b>Garnelen</b> eingewickelt in Kantaifi-Fillo, Avocadomousse Käsecreme und süße Chilisoße <sup>A,B,N</sup>                                    | 13,50 € |
| 16.  | <b>Dolmades</b> gefüllte Weinblätter hausgemacht mit Rinderhack <sup>C,G,L 2</sup>   | 9,50 €  |
| 17.  | <b>Gratinierter Ziegenkäse</b> , mit Karottenpüree, gebratenen Champignons, Salatbouquet und Honig-Senf-Feigen-Soße (vegetarisch) <sup>G</sup> | 12,00 € |
| 18.  | <b>Warme Vorspeise</b> Florinis, Dolma, Zucchini, Kolokithokeftedes, Tzatziki und Tyropitaki <sup>A,C,G 1,2,3,4</sup>                          | 14,90 € |
| 19.  | <b>Mandel-Saganaki</b> (vegetarisch) Schafskäse in einer Mandelkruste mit Feigensoße <sup>A,C,E,G</sup>  | 11,00 € |

Dazu empfehlen wir: 7. Fladenbrot <sup>A,3</sup> 2,90 €  
9. Knoblauchbrot <sup>A</sup> 3,50 €

## ☐☐☐ SALATE



- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 21.  | <b>Salat „ARMONIA“</b><br>Blattsalat, Gurken, Tomaten, gebratenen Champignons, Karotten,<br>Crouton, 2 Garnelen, 2 Babycalamaris<br>und Dressing nach Art des Hauses | 19,00 € |
| 22.  | <b>Beilagensalat</b>   | 5,50 €  |
| 23.  | <b>Griechischer Bauernsalat</b><br>mit Fetakäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken,<br>Paprika, Kapern, Brotcroutons und Oregano (vegetarisch)             | 13,00 € |
| 24.  | <b>Caesar Salad mit Hähnchen</b><br>Grüner Salat, Hähnchenbruststreifen, Cherrytomaten,<br>Croutons, Parmesan und Dressing   | 14,50 € |
| 25.  | <b>Lachs-Salat</b><br>Bunter Salat, geräucherter Lachs, Avocado, Orangenfilets,<br>Gurken, Jung-Lauch, Sesam, Kürbiskerne und Honig-Senf-Dressing                    | 16,90 € |
| 225. | <b>Gyros Salat</b><br>Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Gyros,<br>knusprige Fladenbrotviertel und Tzatziki                                    | 16,50 € |

## ☐☐☐ SUPPEN



- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 26. | <b>Kartoffel-Lauch-Creme Suppe</b> <sup>A,G,L</sup> | 6,00 € |
| 27. | <b>Tomatensuppe</b> <sup>L</sup>                    | 5,50 € |

## ☐☐☐ BEILAGEN



- |      |                                   |        |
|------|-----------------------------------|--------|
| 28.  | <b>Basmati-Reis</b> <sup>L</sup>  | 3,90 € |
| 29.  | <b>Pommes Frites</b> <sup>C</sup> | 4,50 € |
| 30.  | <b>Kartoffeln</b>                 | 4,00 € |
| 330. | <b>Gemüse</b>                     | 4,90 € |

## ☐☐☐ VEGETARISCHES



- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 31.  | <b>Pfannkuchen</b> gefüllt mit frischen Champignons und Käse, dazu Beilagensalat <sup>A,C,G</sup>   | 16,00 € |
| 32.  | <b>Auberginenhälfte</b> gefüllt mit Mediteranem Gemüse und frischen Kräutern, Schafskäse überbacken, Kartoffeln, dazu Beilagensalat <sup>G,O</sup>            | 17,50 € |
| 33.  | <b>Vegetarischer Burger (vegan)</b> mit Avocado-Dip, karamellsierten Zwiebeln, Tomate, Rucola, süßer Chili-Soße, dazu Pommes und Beilagensalat <sup>A,F</sup> | 19,00 € |
| 34.  | <b>Linguine mit Gemüse in Tomaten-Basilikumsoße</b> mit Basilikum, Oliven, Cherrytomaten und Gravierakäse, dazu Beilagensalat                                 | 15,50 € |
| 435. | <b>Halloumi - Souvlaki</b> mit Gemüse auf hausgemachtem Humus, dazu Kichererbsensalat, knuspriges Fladenbrot und Beilagensalat                                | 18,00 € |

## ☐☐☐ FISCHGERICHTE



- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 335. | <b>Dorade Royal Filet</b> vom Grill mit Olivenöl-Zitronen-Créme, Basmati-Reis und Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat <sup>A,G</sup>           | 23,90 € |
| 35.  | <b>5 Riesengarnelen</b> vom Grill, Basmati-Reis, Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat <sup>B,G</sup>  | 27,50 € |
| 36.  | <b>Lachsfilet</b> vom Grill, mit Avocado-Dip, Basmati-Reis, Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat  | 24,00 € |
| 37.  | <b>Wolfsbarschfilet</b> vom Grill in Zitronen-Butter-Soße, mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat                               | 23,50 € |
| 38.  | <b>Babycalamaris</b> vom Grill mit Taramas, Basmati-Reis, dazu Beilagensalat   | 22,00 € |
| 39.  | <b>Paros-Teller</b> Gyros, Kalamari vom Grill, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, dazu Beilagensalat  | 19,50 € |
| 40.  | <b>Fischplatte</b> vom Grill mit Lachsfilet, Wolfsbarschfilet, 2 Calamaris, 1 Garnele mit Basmati-Reis und Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat |         |
|      | Für 1 Person   | 28,00 € |
|      | 2 Personen   | 56,00 € |

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 3,00 €

Alle Salate <sup>A,C,G,L 3,6,7,9</sup>

☐☐☐ VOM GRILL



42.	<b>Gyros</b> mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>F,G,L 6,7</sup>	17,00 €
43.	<b>Gyros</b> mit Käse überbacken in Metaxasoße, Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>F,G,L 1,6,7</sup>	17,80 €
44.	<b>Bifteki</b> Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki und Salat <sup>C,G,L</sup>	18,00 €
45.	<b>Gyros und kleines Bifteki</b> , Rosmarinkartoffeln, Tzatziki und Salat <sup>F,C,G 6,7</sup>	19,00 €
46.	<b>Hähnchenbrustfilet</b> gefüllt mit verschiedenen Käsesorten, getrockneten Tomaten, Thymian, auf Rucolasoße mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison und Salat <sup>G,L</sup>	21,00 €
48.	<b>Saftiger Schweinefiletspieß</b> mit Peperoni, Rosmarinkartoffeln Tzatziki und Gemüse der Saison, dazu Salat <sup>C,G</sup>	21,50 €
47.	<b>Lammsouflaki</b> mit Tzatziki und BBQ-Dip, Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison und Salat <sup>A,C,G,H 1,7</sup>	22,50 €
455.	<b>Armonia-Burger</b> gegrilltes Rindfleisch aus 100% Black Angus Beef mit Bacon und Käse, dazu Pommes Frites und Salat <sup>C,G,M 1</sup>	19,90 €
56.	<b>5 Lammkotelett</b> vom Carree, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, Gemüse der Saison und Salat <sup>G</sup>	31,00 €
57.	<b>Lammfilet</b> vom Grill, verfeinert mit Thymian-Nemeasoße, Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison und Salat <sup>G,0,4,7</sup>	30,50 €
61.	<b>Rinderfilet</b> verfeinert mit Pfeffersoße, Kartoffeln, Gemüse der Saison und Salat <sup>G,0,4,7</sup>	34,00 €
62.	<b>Rinderleber</b> vom Grill, mit Roweinsoße, Kartoffeln, karamelierten Zwiebeln, Gemüse und Salat <sup>G,0,4,7</sup>	19,90 €
51.	<b>Armonia-Teller</b> Lammkotelett vom Carree, Putensteak, Gyros, Bifteki, dazu Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>C,F,G,L,6,7</sup>	1 Pers. 23,00 € 2 Pers. 46,00 €
553.	<b>Athen-Teller</b> Rinderleber, Gyros, Schweinefilet, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, und Salat <sup>F,G,L,6,7</sup>	1 Pers. 21,00 € 2 Pers. 42,00 €
52.	<b>Delfi-Teller</b> Gyros, Putensteak, Tzatziki Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>F,G,L,6,7</sup>	1 Pers. 19,00 € 2 Pers. 38,00 €

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 3,00 €

Alle Salate <sup>A,C,G,L 3,6,7,9</sup>

## ☐☐☐ PFANNENGERICHTE



- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 49. | <b>Hähnchen</b> mit Champignons und Lauch, in Metaxa-Soße, dazu Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat  | 19,50 € |
| 50. | <b>Schweinefilet</b> in Orangen-Soße mit frischem Thymian, getrockneten Feigen und Pflaumen, dazu Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat        | 22,50 € |
| 71. | <b>Garnelenlinguine</b> mit Ouzo-Aromen, in Tomaten-Basilikumsoße und Feta, dazu Salat   | 24,00 € |
| 72. | <b>Linguine mit frischen Lachsstücken</b> Frühlingszwiebeln und einer feinen Safran-Orangensoße, dazu gemischter Salat <small>A,C,G, 1,4,7</small> | 23,00 € |
| 74. | <b>Hähnchenbruststreifen</b> in Rucolacreme-Soße und frischen Champignons, serviert mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat                  | 19,50 € |

## ☐☐☐ GRIECHISCHE EMPFEHLUNGEN



- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 59. | <b>Geschmorte Lammhaxe</b> und Auberginen gefüllt mit Gemüse und Feta, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat   | 23,00 € |
| 60. | <b>Giouvetsi (mit zartem hochwertigem Rindfleisch)</b><br>Gericht aus der Keramikschale mit griechischen Reismudeln, untersetzt mit feiner Tomatensauce und Graviera-Käse und Beilagensalat <small>A,F,G 2,9</small> | 22,50 € |
| 65. | <b>Moussaka</b><br>gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben, Rinderhack, überbacken mit Bechamelsauce und Salat <small>A,C,G,L,M,6,7</small>  | 19,50 € |
| 66. | <b>Kaninchen-Keulen á la Stifado</b><br>geschmort in Rotwein mit Perlzwiebeln und mit verschiedenen Gewürzen wie Anis, Zimt & Nelke, dazu Ofenkartoffeln und Salat <small>F,L,O 3,5,7,9</small>                      | 22,00 € |

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 3,00 €

Alle Salate A,C,G,L 3,6,7,9

## ☐☐☐ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (BIS 12 JAHREN)



67.	<b>Gyros</b> mit Pommes Frites und Salat Bouquet <sup>C,FG 6,7</sup>	8,50 €
68.	<b>Putenschnitzel</b> paniert, mit Pommes Frites und Salat Bouquet <sup>A,C,G</sup>	8,50 €
69.	<b>Linguini</b> mit Tomaten-Basilikumsoße und Käse <sup>C,G,L</sup>	8,50 €
266.	<b>Hähnchen-Souvlaki</b> mit Pommes Frites und Salat Bouquet	8,50 €
267.	<b>Fischstäbchen</b> mit Pommes Frites und Salat Bouquet <sup>A,D</sup>	8,50 €

## ☐☐☐ DESSERTS



80.	<b>Galaktobureko</b> Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, Vanilleeis <sup>A,C,F,G</sup>	6,50 €
81.	<b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Nüssen und Obst <sup>G,H 1,9</sup>	5,80 €
82.	<b>Baklavas Cheese-Cake</b>	6,50 €
83.	<b>Karamell-Apfel Tarte</b> <sup>G,H 9</sup>	6,50 €
84.	<b>Schokoladen-Souffle und Vanilleeis</b> <sup>C,FG,H 1,3,9</sup>	6,50 €
85.	<b>Gemischtes Eis</b> Schoko, Vanille, Erdbeere <sup>C,FG,H 1,3,9</sup>	6,00 €
885.	<b>Kugel Eis</b>	2,50 €



## ☐☐☐ WARME GETRÄNKE



76.	Tasse Kaffee	3,50 €
86.	Tasse Espresso	3,20 €
87.	Tasse Griechischer Mokka	3,50 €
88.	Tasse Cappuccino	3,80 €
89.	Glas Latte Macchiato	4,50 €
90.	Tasse Heiße Schokolademit Sahne	4,50 €
91.	Glas Tee schwarz, grün, Früchte, Pfefferminz, Kräuter oder Kamille	3,90 €

## ☐☐☐ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



92.	<b>Afri Cola Light/Zero</b> <sup>1,2,3,5,6,7</sup>	3,00 €	4,00 €
93.	<b>Afri-Cola</b> <sup>1,3</sup>	3,00 €	4,00 €
94.	<b>Fanta</b> <sup>1,8</sup>	3,00 €	4,00 €
95.	<b>Sprite</b>	3,00 €	4,00 €
96.	<b>Bitter-Lemon</b> <sup>4</sup>	3,00 €	4,00 €
97.	<b>Spezi</b> <sup>1,3,8</sup>	3,00 €	4,00 €
98.	<b>Apfelsaftschorle</b>	3,00 €	4,00 €
99.	<b>Orangensaftschorle</b>	3,00 €	4,00 €
100.	<b>Grapefruitschorle</b>	3,00 €	4,00 €
101.	<b>Johannisbeerschorle</b>	3,00 €	4,00 €
102.	<b>Apfelsaft</b>	3,90 €	4,90 €
103.	<b>Orangensaft</b>	3,90 €	4,90 €
104.	<b>Grapefruitsaft</b>	3,90 €	4,90 €
105.	<b>Johannisbeer-Nektar</b>	3,90 €	4,90 €
1105.	<b>Ice Tea</b> Pfirsich / Zitrone <sup>1,9</sup>	0,33 l	4,00 €
106.	<b>Mineralwasser Glas</b>	0,4 l	3,70 €
1106.	<b>Mineralwasser Medium Flasche</b>	0,25 l	3,20 €
107.	<b>Stilles Wasser Glas</b>	0,4 l	3,00 €
1107.	<b>Stilles Wasser Flasche</b>	0,25 l	3,20 €
108.	<b>Mineralwasser Medium Flasche</b>	0,7 l	5,90 €
109.	<b>Stilles Wasser Flasche</b>	0,7 l	5,90 €

## BIERE



110.	<b>Stuttgarter Hofbräu</b> Herrenpils	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 4,50 €
111.	<b>Stuttgarter Hofbräu</b> Export	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 4,50 €
112.	<b>Schöffelhofer</b> Kristall	0,5 l	4,50 €
113.	<b>Allgäuer Buble</b> Edelweißbier	0,5 l	4,50 €
114.	<b>Allgäuer Buble</b> Edelweißbier alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
115.	<b>Schöffelhofer</b> Edelweißbier dunkel	0,5 l	4,50 €
118.	<b>Jever Fun</b> alkoholfrei	0,33 l	3,70 €

## SPIRITUOSEN



119.	<b>Ouzo</b> <sup>9,13</sup>	2 cl	2,50 €
121.	<b>Jägermeister</b> <sup>1,14</sup>	2 cl	3,00 €
122.	<b>Ramazzotti</b> <sup>1,14</sup>	4 cl	3,00 €

## METAXA



125.	<b>Metaxa</b> fünf ★ <sup>1,9,13</sup>	2 cl	4,50 €
126.	<b>Metaxa</b> sieben ★ <sup>1,9,13</sup>	2 cl	5,50 €
127.	<b>Metaxa Grand Reserve</b> <sup>1,9,13</sup>	2 cl	7,00 €

 <b>ROTWEINE</b>		OFFENE WEINE	
128.	<b>Merlot</b> trocken, Peloponnes	0,2 l	7,00 €
129.	<b>Imiglikos</b> halbsüß	0,2 l	6,50 €
130.	<b>Nemea</b> trocken, Qualitätswein, Rebsorte Agiorgitiko	0,2 l	6,50 €
131.	<b>Naoussa</b> trocken, Qualitätswein, Rebsorte Xinomavro	0,2 l	6,50 €
132.	<b>Cabernet Sauvignon</b> trocken, Peloponnes	0,2 l	7,00 €
143.	<b>Hauswein</b> trocken	0,2 l	6,50 €
 <b>ROSÉWEINE</b>			
133.	<b>Imiglikos</b> halbsüß	0,2 l	6,50 €
134.	<b>Roditis</b> trocken	0,2 l	6,50 €
 <b>WEISSWEINE</b>			
135.	<b>Moschofilero</b> trocken, Peloponnes	0,2 l	7,00 €
136.	<b>Imiglikos</b> halbsüß	0,2 l	6,50 €
137.	<b>Retsina</b> aromatisch, geharzt	0,2 l	6,50 €
138.	<b>Sauvignon Blanc</b>	0,2 l	7,00 €
139.	<b>Assirtiko</b> trocken, Santorini	0,2 l	7,00 €
140.	<b>Hauswein</b> trocken	0,2 l	6,50 €
 <b>WEINSCHORLE</b>			
141.	<b>Weiß – Rosé – Rot</b> süß oder sauer	0,2 l	6,00 €

Alle Weine stammen aus Griechenland  
und enthalten Sulfite



Unser Ziel ist es, die Griechische Ess- und Weinkultur  
zu verfeinern und weiter zu entwickeln.  
Wir möchten Ihnen die bestmögliche Qualität  
bieten und Ihnen dabei einen Teil unserer  
griechischen Kultur näherbringen.  
Das Ambiente unseres Hauses soll Sie einstimmen

Für besondere Anlässe,  
Hochzeiten,  
Geburtstage,  
geschlossene Gesellschaften,  
stellen wir Ihnen gerne unsere Räume nach Vereinbarung zur  
Verfügung.

Eine gute Idee!



ein "ARMONIA,"  
GRIECHISCH • MEDITERRANE • KÜCHE

Geschenkgutschein.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!  
Auf Wunsch auch in Mehrwegverpackungen erhältlich!

Inhaber: **Familie Misokefalos**

Rathausplatz 5 \* 73728 Esslingen \* Tel.: **0711-55093107**

## Getränkezusatzstoffe

- 1 = „Farbstoff“
- 2 = „geschwärzt“
- 3 = „Konservierungsstoffe“
- 4 = „geschwefelt“
- 5 = „mit Phosphat“
- 6 = „mit Antioxidationsmittel“
- 7 = „mit Geschmacksverstärker“
- 8 = „gewachst“
- 9 = „mit Süßungsmittel(n)“
- 10 = „mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“
- 11 = „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 12 = „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
- 13 = „chininhaltig“
- 14 = „koffeinhaltig“
- 15 = „Stärke“
- 16 = „Eiweiß“
- 17 = „Sojaeiweiß“
- 18 = „Milcheiweiß“

## Die 14. Allergene

- A = Weizen
- B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (Laktose)
- H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O = Schwefeldioxid und Sulfite
- P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse