



# Herzlich willkommen im "Berg Athos"



Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Alle Speisen werden von uns frisch hergestellt. Sollte es daher etwas länger dauern, so bitten wir Sie um etwas Geduld. Sollte uns ein Missgeschick unterlaufen, so teilen Sie uns dies bitte mit. Wir werden uns darum kümmern und versuchen, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „Kali Orexi“ (Guten Appetit !)

Übrigens bereiten wir Ihnen auch alle Speisen gern zum Mitnehmen!

## Unsere Öffnungszeiten:

### **Mittwoch – Samstag**

11:30 - 14:00 Uhr  
17:30 - 22:30 Uhr

### **Sonn- und Feiertage**

11:30 - 14:00 Uhr  
17:30 - 22:00 Uhr

### **Montag und Dienstag Ruhetag**

Richard-Wagner-Straße 12  
67655 Kaiserslautern  
Telefon 0631 29453





## Suppen

<b>Fassulada</b>	griechische Bohnensuppe	5,90 €
<b>Zwiebelsuppe</b>	mit Käsetoast überbacken	5,90 €
<b>Hühnersuppe</b>	deftige Hühnerbrühe mit Reis & Hähnchenstücken	5,90 €



## Kalte Vorspeisen

<b>Tzatziki</b>		6,80 €
<b>Portion Peperoni oder Oliven</b>	natur	5,90 €
<b>Melitzanosalata</b>	griechische Auberginencreme	6,90 €
<b>Meza Teller</b>	verschiedene kalte Vorspeisen mit warmen Gyros	16,90 €
<b>Pikilia Teller</b>	verschiedene kalte Vorspeisen ohne Fleisch	15,90 €



## Warme Vorspeisen

<b>Schnecken</b>	6 Stück in Kräuterbutter	8,50 €
<b>Sahanaki</b>	panierter und frittierter Schafskäse	10,20 €
<b>Schafskäse</b>	würzig gebacken mit Zwiebel und Peperoni	10,20 €
<b>Dolmadia</b>	5 Stück Weinblätter mit Reis gefüllt	8,90 €
<b>Peperoni</b>	pikant gegrillt (Spezialität des Hauses)	9,50 €
<b>Gigantes</b>	dicke weiße Bohnen in Tomatensoße	8,90 €
<b>Knoblauch Toast</b>	4 Scheiben	4,60 €
<b>Knoblauch Toast mit Käse</b>	4 Scheiben	4,90 €



Zu jeder Vorspeise reichen wir einen Korb Brot außer zum Knobi Toast.  
Für jeden zusätzlichen Korb berechnen wir 1,50 €.



## Vorspeisen für Feinschmecker

<b>Gefüllte Champignons</b>	mit Schafskäse in Tomatensoße	10,50 €
<b>Zucchini</b>	geb. mit Knoblauch, dazu Tzatziki	9,20 €
<b>Aubergine</b>	geb. mit Knoblauch, dazu Tzatziki	9,20 €



## Salate

<b>Salatteller klein</b>	Beilagensalat	4,50 €
<b>Horiatikisalat</b>	griech. Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Peperoni und Fetakäse	12,90 €
<b>Gemischte Salatplatte</b>	Salat der Saison	11,50 €
<b>Salatplatte „Saloniki“</b>	Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen	15,90 €
<b>Salatplatte „Athos“</b>	Salat der Saison mit gegrilltem Halloumi-Käse (griechischer Grillkäse)	15,90 €
<b>Salatplatte „Jokos“</b>	griech. Bauernsalat mit Gyros	17,90 €



Zu jeder Vorspeise reichen wir einen Korb Brot.  
Für jeden zusätzlichen Korb berechnen wir 1,50 €.

## Aperitifs

<b>Ouzo</b>	2 cl	3,00 €
<b>Ouzo auf Eis</b>	3 cl	4,50 €
<b>Ouzo Passion</b>	3 cl Ouzo auf Eis + Marcujasaft	4,90 €
<b>Tsipero</b>	griechischer Grappa, 2 cl	3,50 €
<b>Martini</b>	rot oder weiß, 5 cl	3,90 €
<b>Campari Soda o. Orange</b>	4 cl	4,20 €
<b>Aperol Spritz</b>	Secco + Aperol, 4 cl	6,50 €
<b>Hugo</b>	Secco + Minze + Holunderblüten sirup	5,50 €
<b>Glas Sekt</b>	Bärenhof Rieslingsekt	3,90 €
<b>Flasche Sekt</b>	Bärenhof Rieslingsekt	26,90 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



## Gyros-Spezialitäten des Hauses

<b>Gyros</b>	vom Schwein mit Tzatziki, Pommes & Salat	19,90 €
<b>Gyros Metaxa</b>	Gyros vom Schwein in hausgemachter Metaxasoße, * mit Gouda überbacken, mit Pommes & Salat	21,90 €
<b>Hausspezialität</b>	Gyros vom Schwein in hausgemachter Cremesoße, mit Gouda überbacken, mit Pommes & Salat	20,90 €



## Grillspezialitäten des Hauses für 1 Person

<b>ATHOS Teller</b>	4 verschiedene Sorten Fleisch, Pommes & Salat	24,90 €
<b>Marathon Teller</b>	Gyros, Lammkotelett, 1 Suvlaki, Pommes & Salat	23,90 €
<b>Mykonos Teller</b>	Gyros, 1 Suvlaki (Schweinefilet), Reis & Salat	21,90 €
<b>Rhodos Teller</b>	Gyros, 2 Suzukia, 1 Suvlaki (Schweinefilet), Pom. & Salat	23,90 €
<b>Suvlaki</b>	2 Schweinefiletspieße gegrillt mit zerlassener Käuterbutter drüber, Pommes & Salat	19,90 €
,	,	
<b>Arissteak</b>	Schweinesteak, gegrillt & mit Fetakäse überbacken, dazu Pommes & Salat	20,90 €
<b>Bifteki</b>	Hacksteak (Schwein), m. Schafskäse gefüllt, Reis & Salat	19,90 €
<b>Suzukia</b>	Hackfleischröllchen (Schwein) mit Reis & Salat	18,90 €



## Tipp des Hauses

Bestellen Sie sich Tzatziki oder eine Soße dazu!

## Soßen

<b>Pfeffersoße</b>	3,00 €
<b>Metaxasoße (Basis Bratensoße mit Metaxa &amp; Sahne verfeinert) *</b>	3,70 €
<b>Rahmsoße</b>	3,00 €
<b>Rotweinsoße</b>	3,50 €
<b>Bratensoße</b>	3,00 €
<b>Sahnesoße</b>	3,00 €
<b>Ketchup oder Mayonnaise</b>	0,60 €
<b>Tzatziki (normale Portion)</b>	3,50 €
<b>Tzatziki (große Portion)</b>	6,80 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



## Weitere Spezialitäten vom Schwein

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	mit Pommes & Salat	19,90 €
<b>Jägerschnitzel, paniert</b>	mit geschmorten Champignons in feiner Bratensoße dazu Pommes & Salat	20,90 €
<b>Cordon Bleu</b>	mit Käse & Schinken gefüllt, Pommes & Salat	20,90 €



## Grillspezialitäten von der Schweinelende

Schweinefiletspieß vom Grill mit Soße nach Wahl:

<b>in hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Butter</b>	20,90 €
<b>mit hausgemachter Madagaskarpfeffersoße (pikant)</b>	20,90 €
<b>mit hausgemachter Käsesoße (Käse-Sahne-Soße)</b>	20,90 €
<b>in feiner Rotweinsoße, mit geschmorten Champignons</b>	21,90 €
<b>in feiner Bratensoße, mit geschmorten Champignons</b>	21,90 €



Dazu servieren wir einen Salat vorab  
und als Beilage Pommes oder Reis

Beilagen sind bei allen Gerichten inklusive und wählbar  
z. B. Pommes, Reis, Kroketten, Bratkartoffeln oder Nudeln,  
Ausnahme: Gemüse gegen Aufschlag von 1,50 €

## Extra Beilagen

<b>Pommes Frites oder Reis</b>	4,60 €
<b>Bratkartoffeln</b>	4,60 €
<b>Kroketten oder griechische Nudeln</b>	4,60 €
<b>Gemüse (Brokkoli &amp; Blumenkohl)</b>	4,90 €



## Grillspezialitäten des Hauses für 2 Personen

Auf Anfrage sind die Platten auch für mehr als 2 Personen erhältlich!

<b>Berg Athos Platte</b>	verschiedene Grillspezialitäten mit Tzatziki, Kräuterbutter, Pommes, Reis & Salat	59,90 €
<b>Panorama Platte</b>	2 Rumpsteaks in Kräuterbutter, 2 Schweinefilets in Pfeffersoße, 2 Lammkotelett & 4 Suzukia, dazu Tzatziki, Pommes, Reis, Salat & 2 Ouzo	69,90 €



## Juvezi

Auflaufgericht mit Fleischsorte Ihrer Wahl in Tomaten-Cremesoße  
mit Kritharaki (griechische Nudeln), mit Gouda überbacken,  
vorab ein knackfrischer Salat

<b>Juvezi vom Gyros</b>	20,90 €
<b>Juvezi vom Schweinefilet</b>	20,90 €
<b>Juvezi vom Hähnchenfilet</b>	20,90 €



## Grillspezialitäten vom Lamm

<b>Padakia-Teller</b>	5 Lammkoteletts mit Tzatziki, Pommes & Salat	32,90 €
<b>Lammfilet</b>	in Kräuter-Knoblauchbutter mit Gemüse-Beilage, Pommes & Salat	32,90 €
<b>Kombination</b>	2 Lammkoteletts, 2 Lammfilet in Kräuter-Knoblauch- Butter mit Tzatziki, Pommes & Salat	35,90 €



Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



## Südamerikanische Rumpsteaks (gegrillt)

<b>Rumpsteak „Olympus“</b>	mit angeschwitzten Zwiebeln, Pommes & Salat	29,90 €
<b>Rumpsteak „Metora“</b>	überbacken in hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Pommes & Salat	29,90 €
<b>Rumpsteak „Korfu“</b>	in hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, mit frittierten Zwiebeln, dazu Pommes & Salat	30,50 €
<b>Rumpsteak „Jäger“</b>	in feiner Bratensoße & geschmorten Champignons, dazu Pommes & Salat	30,50 €
<b>Rumpsteak „Madagaskar“</b>	in hausgemachter & pikanter Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln & Salat	29,90 €



## Gegrillte Südamerikanische Filetsteaks vom Rind

<b>Filetsteak „Madagaskar“</b>	in hausgemachter & pikanter Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln & Salat	35,90 €
<b>Filetsteak „Korfu“</b>	in hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, mit frittierten Zwiebeln, dazu Pommes & Salat	35,90 €
<b>Filetsteak „Cafe de Paris“</b>	überbacken in hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Pommes & Salat	35,90 €
<b>Filetsteak „Feta“</b>	mit Schafskäse überbacken, dazu Bratkartoffeln & Salat	35,90 €



### Unser Extra-Tipp:

Probieren Sie doch mal unseren leckeren  
„Himbi“ Anislikör angesetzt mit Himbeeren  
oder unseren „Limi“ angesetzt mit  
Limette/Zitrone & Holunderblüte

2 cl

3,20 €

Zum Mitnehmen für den Genuss zu Hause  
0,7 l Flasche je

23,50 €



## Grillspezialitäten vom Rind

**Erhältlich nur am Wochenende!**

### Mousaka

Auflaufgericht aus Auberginen, Hackfleisch & Kartoffeln,  
überzogen mit einer feinen Bechamelcreme, dazu Salat 19,90 €



## Fisch-Gerichte

### Lachsfilet

gebacken in würzig-pikanter Cremesoße,  
dazu Reis & Salat 24,90 €

### Calamaris

dazu Tzatziki, Reis & Salat 21,90 €

### Seezungenfilets

gebacken in Kräuterknoblauch, mit Reis & Salat 24,90 €

### Griechische Fischplatte

verschiedene Sorten Fisch (gebacken) mit Reis & Salat 30,50 €

### Große Fischplatte für 2 Pers.

verschiedene Sorten Fisch (gebacken) mit Reis & Salat 60,90 €



### Unsere Empfehlung

Die passenden Weine  
finden Sie am Ende der Speisekarte.

Wie beraten Sie gerne!

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



## Hähnchen-Gerichte

### Metaxaspieß

zarter Hähnchenfiletspieß (gegrillt) mit Champignons,  
in feiner Metaxasoße, dazu Bratkartoffeln & Salat

20,90 €

### Apollonspieß

zarter Hähnchenfiletspieß (gegrillt) mit Peperoni,  
dazu Tzatziki, Pommes & Salat

20,90 €



## Vegetarische Gerichte

### Juvetzi (vegetarisch)

Auflaufgericht aus Brokkoli, Blumenkohl,  
Kritharak (griechische Nudeln) in Tomatensoße,  
mit Käse überbacken, vorab ein Salat

18,90 €

### Grillspieß Halloumi

Zypriotischer Grillkäse (gegrillt) mit Paprika, Zwiebeln  
& Peperoni, dazu Pommes & Tzatziki, vorab ein Salat

19,90 €

## Kleine Gerichte (nur für Kinder und Senioren)

### Hähnchen-Nuggets

5 Stück, mit Pommes & Ketchup

13,50 €

### Kleines Schnitzel

Schweineschnitzel, paniert, mit Pommes & Krautsalat

14,90 €

### Kleiner Spieß

Schweinefleischspieß mit Pommes & Krautsalat

14,90 €

### Kleines Gyros

mit Pommes & Krautsalat

14,90 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



## Alkoholfreie Getränke

		<b>0,33 l</b>
<b>Cola, Cola zero, Fanta, Sprite oder Mezzo Mix (Flasche)</b>	4,40 €	
	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>Mineralwasser von „Emstaler“ (Glas)</b>	2,90 €	3,90 €
<b>Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic oder Wild Berry (Flasche)</b>	3,10 €	
		<b>0,33 l</b>
<b>Fuze Tea Zitrone oder Pfirsich (Flasche)</b>	3,90 €	
	<b>0,33 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Griechisches Mineralwasser „Zagori“ (Flasche)</b>	3,50 €	7,50 €
	<b>0,5 l</b>	<b>1,0 l</b>
<b>Griechisches Mineralwasser „Zagori“, still (Flasche)</b>	3,90 €	7,90 €

## Säfte

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>Apfel-, Johannisbeere-, Orangen-, Kirsch-, Trauben-, Banane- oder Maracujasaft</b>	3,90 €	4,90 €
<b>Alle Säfte auch als Schorle erhältlich</b>	3,50 €	4,50 €



## Bier vom Fass

	<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Karlsberg UrPils</b>	3,50 €	4,50 €	
<b>Radler oder Cola-Bier</b>	3,50 €	4,50 €	
<b>Karlsberg Hefeweizen</b>	3,50 €		5,50 €
<b>Radler oder Cola-Weizen</b>	3,50 €		5,50 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



## Bier aus der Flasche

„Schlösser Alt“	0,33 l	3,80 €
Krefelder „Schlösser Alt“ mit Cola	0,4 l	4,40 €
Dunkles Weizen „Karlsberg“	0,5 l	4,90 €

## Alkoholfreies Bier

Pils alkoholfrei, Fresh alkoholfrei (Apfel) oder Radler, alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
„Karlsberg“ Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	4,80 €
„Karlsberg“ Radler- oder Cola-Weizen, alkoholfrei	0,5 l	4,90 €



## Digestifs

Williams-Christ	2 cl	2,90 €
Vodka	2 cl	2,50 €
Averna	3 cl	3,90 €
Ramazotti	3 cl	3,90 €
Irish Cream	2 cl	3,50 €
Metaxa 5*	2 cl	3,50 €
Metaxa 7*	2 cl	3,90 €
Metaxa Porzellan	2 cl	6,90 €
Griechischer Rosenlikör	2 cl	3,50 €
Griechischer Bananenlikör	2 cl	3,50 €
Griechischer Früchtelikör	2 cl	3,50 €
Griechischer „Mastika“	2 cl	3,50 €
Kirschwasser	2 cl	3,20 €
Mirabellenbrand	2 cl	2,90 €
Zwetschgenbrand	2 cl	3,20 €
Obstbrand aus Apfel & Birne	2 cl	3,50 €
Jack Daniels	2 cl	3,50 €
Jim Beam	2 cl	3,50 €
Jameson Irish Whiskey	2 cl	3,90 €
Ouzo Ja mas	2 cl	3,00 €
Himbi	2 cl	3,20 €
Limi	2 cl	3,20 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



## Long Drinks

<b>Whisky-Cola</b>	7,50 €
<b>Vodka-Lemon</b>	7,50 €
<b>Ouzo-Orange</b>	5,50 €



## Weine

Weingut  
**BÄRENHOF**  
UNGSTEIN



Es ist uns eine besondere Freude unsere „Weine der Region“ anbieten und vorstellen zu dürfen. Mit der Familie Bähr des Weingutes „Bärenhof Ungstein“, die nun in der 17. Generation (seit 1590) Weinbau betreiben, haben wir eine exklusive Auswahl an Weinen für Sie getroffen, die hervorragend zu unseren Gerichten passen. Auf Ihr Wohl!!

## Rotweine

		0,2 l	0,5 l	Fl. 0,75 l
<b>Acolon</b> (trocken)	Am Gaumen ein Korb voller Früchte 13,5 Vol.-%	6,40 €	15,90 €	23,80 €
<b>Dornfelder</b> (trocken)	Aromen von Kirschen und Waldbeeren 12,0 Vol.-%	6,40 €	15,90 €	23,80 €
<b>Regent</b> (feinherb)	Tiefrot mitbeeriger Frucht und samtiger Textur, 12,5 Vol.-%	6,40 €	15,90 €	23,80 €
<b>Schwarzriesling</b> (feinherb)	Filigran-saftig, zart, fruchtig	6,40 €	15,90 €	23,80 €

Weitere Rotweine (nur in der Flasche, 0,75 l)

<b>Merlot</b> (trocken)	Körperreich, aromatisch, samtige Tannine 14 Vol.-%	26,90 €
<b>Philipp B.</b> (trocken)	Trockener Cuvée der Gold-Selection, in kleinen Eichenholzfässern gereift, eine Hommage an den Gründer des Bärenhofs, 13,5 Vol.-%	26,90 €
<b>Cabernet Sauvignon</b> (trocken)	18 Monate im Holzfass gereift, würzig, leicht pfeffrig, vollmundig, 13,0 Vol.-%	26,90 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



## Weißweine

		<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>Fl. 1,00 l</b>
<b>Riesling Kabinett</b> (trocken)	Blumig, spritzig, trocken 11,5 Vol.-%	6,00 €	15,00 €	29,00 €
<b>Riesling Honigsäckel</b> (halbtrocken)	Fruchtig, spritzig, mit angenehmer Süße 11,0 Vol.-%	6,00 €	15,00 €	29,00 €
		<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>Fl. 0,75 l</b>
<b>Grauer Burgunder</b> (trocken)	Kabinett-trocken, solide Struktur 12,0 Vol.-%	6,40 €	15,90 €	23,80 €
<b>Weißen Burgunder</b> (trocken)	Fruchtig, blumig, trocken 12 Vol.-%	6,40 €	15,90 €	23,80 €
<b>Cabernet blanc</b> (lieblich)	Feuerwerk an Aromen, lebendig süß exotisch in der Nase 11 Vol.-%	6,60 €	16,50 €	24,80 €



## Unsere griechischen Weißweine

		<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Retsina</b>	Piniengeharzter Wein, trocken	6,00 €	15,00 €
<b>Makedonikos</b>	Feinherber Wein aus Chalkidiki	6,40 €	15,90 €
<b>Samos</b>	Muskatwein von der Insel Samos, vollaromatisch und edelsüß	6,60 €	16,50 €



## Unsere griechischen Roséweine

		<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Kleoni trocken</b>	Vollaromatisch und blumig	6,40 €	15,90 €
<b>Kleoni Imiglikos</b>	Fruchtig und lieblich	6,40 €	15,90 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



## Unsere griechischen Rotweine

0,2 l      0,5 l      Fl. 0,75 l

<b>Berg Athos</b>	Gebirgswein aus der Gegend der berühmten Mönchsklöster, fruchtig und trocken	6,40 €	15,90 €
<b>Naousa</b>	Trockener kräftiger Qualitätswein aus der Heimat Alexander dem Großen	6,40 €	15,90 €
<b>Apelia</b>	Süffig-lieblicher Wein, der Liebestrank von Aphrodite und Heros	6,40 €	15,90 €
<b>Mavrodaphne</b>	Kräftiger Likörwein mit würzigem Aroma, edelsüß	6,60 €	16,50 €

Weitere griechische Rotweine (nur in der Flasche, 0,75 l)

<b>Kleoni</b>	Vollaromatisch, herb, süffig-weich und warm im Gaumen Dieser Rotwein der Agiorgitiko-Rebe von der Pelepones wird Ihnen Freude bereiten.	25,50 €
<b>Kleoni Imiglykos</b>	Rotwein von der Pelepones, perfekt ausbalanciert, fruchtig-lieblich im Geschmack mit langem Abgang, halbgetrocknet, bringt Ihnen den Urlaub auf die Zunge	25,50 €
<b>Naousa Reserve</b>	Dieser trockene Rotwein aus der alten Rebsorte Xinomavro reift für min. 2 Jahre in kl. französischen Eichenholzfässern und weiter 2 Jahre in der Flasche. Er hat eine Ziegelrote Farbe & ist reich an Aromen von Trockenfrüchten & Gewürzen die sich ideal mit dem Eichenholz vermischen. Ein vollmundiger, eleganter & ausgewogener Wein mit schönen langen Abgang	29,90 €



## Unsere Weinschorlen

0,2 l      0,25 l      0,5 l  
Karaffe mit Weinglas      Dubbeglas      Dubbeglas

<b>Weißwein- Rosé- oder Rotweinschorle</b>	trocken oder lieblich sauer oder süß	4,00 €	4,00 €	6,90 €
--	---	--------	--------	--------

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe  
und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.