

# ORPHEUS

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>Juvarlakia</b><br>Fleischklößchen mit Reis und frischen<br>Kräutern, verfeinert mit Ei und Zitrone | 4,50 € |
| 2 | <b>Tomatensuppe</b><br>mit Basilikum abgeschmeckt   | 3,90 € |
| 3 | <b>Original griechische Bohnensuppe</b>   | 4,50 € |
| 4 | <b>Hähnchensuppe</b><br>nach griechischer Art   | 4,50 € |

## SALATE

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 10 | <b>Griechischer Salat</b><br>mit Tomaten, Gurken, Weißkohlsalat, Zwiebeln,<br>Paprika, Schafskäse (Feta), Oliven und Peperoni | 6,90 € |
| 11 | <b>Kleiner Bauernsalat</b><br>nach griechischer Art   | 4,80 € |
| 12 | <b>Krautsalat</b>   | 2,90 € |

## Käse

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 20 | <b>Schafskäse überbacken</b><br>mit Tomaten, Oliven, Peperoni und frischen<br>Kräutern im Ofen gebacken | 5,90 € |
| 21 | <b>Feta</b><br>Schafskäse mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl  | 4,60 € |
| 22 | <b>Saganaki</b><br>Schafskäse im pikanten Eierteig gebacken   | 4,90 € |



# ORPHEUS

## WARMES VORSPEISEN

30	<b>Gegrillte Peperoni</b> mit Knoblauchsauce und Kräuterbutter	3,90 €
31	<b>Hausgemachtes Knoblauchbrot</b> mit Käse überbacken	3,90 €
32	<b>Hausgemachtes Fladenbrot</b> mit Knoblauch	2,20 €
33	<b>Dolmadakia-Sest</b> Weinblätter mit Hackfleisch und Reis gefüllt	5,90 €
34	<b>Gebatene Zucchini mit Tzatziki</b>	4,90 €
35	<b>Gebakene Auberginenscheiben mit Tzatziki</b>	5,50 €
36	<b>Gegrillte rote Paprika mit Schafskäse gefüllt</b>	5,50 €
37	<b>Folienkartoffel mit Tzatziki</b>	3,90 €
38	<b>Panierte Champignonköpfe mit Tzatziki</b>	5,90 €
39	<b>Gefüllte Champignon</b> mit Schafskäse überbacken	6,90 €
40	<b>Dicke Bohnen</b> in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken	5,50 €
41	<b>Broccoli</b> in Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken	6,90 €
42	<b>Weinbergschnecken</b> aus dem Ofen mit Kräuterbutter	7,90 €
43	<b>Scampis am Spieß mit Knoblauch</b>	7,20 €
44	<b>Muscheln aus der Pfanne</b>	6,40 €
45	<b>Sardinen in der Pfanne gebraten</b>	5,30 €
46	<b>Vier Kalamari mit Zitrone</b>	4,90 €
47	<b>Muscheln überbacken</b> mit Tomatensauce, Paprika, Feta, Käse, Zwiebeln	7,90 €



# ORPHEUS

## KALTE VORSPEISEN

50	<b>Tzatziki</b> Quark mit Knoblauch und vielen anderen natürlichen Gewürzen	3,50 €
51	<b>Taramas</b> Roter Fischrogen a la Creme	3,90 €
52	<b>Oktopus-Salat</b> zartes Polypenfleisch mit einer Essig-Öl-Marinade (für Feinschmecker)	6,90 €
53	<b>Oliven und Peperoni</b>	3,90 €
54	<b>Pikilia</b> eine reiche Auswahl an kalten Vorspeisen	7,90 €
55	<b>Melintsanosalat</b> griechischer Auberginensalat	4,50 €
55	<b>Tirosalata</b> Griechische Käsecreme aus Feta-Käse	4,50 €

## BEILAGEN

60	<b>Pommes frites</b>	2,50 €
61	<b>Grüne Bohnen</b> hausgemacht nach griechischer Art	3,50 €
62	<b>Athos-Kartoffeln</b> Bratkartoffeln mit Käsesauce überbacken	3,90 €
63	<b>Reis</b> nach griechischer Art	2,10 €
64	<b>Bratkartoffeln</b> mit frischem Knoblauch	2,90 €
65	<b>Tzatziki</b>	1,90 €
66	<b>Metaxasauce</b>	1,90 €



# ORPHEUS

## FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 70 | <b>Souvlaki überbacken</b><br>2 Fleischspieße mit Metaxasauce und Schnittkäse,<br>Pommes und Salat                           | 13,90 € |
| 71 | <b>Souvlaki</b><br>2 Fleischspieße zart gegrillt mit Tzatziki,<br>Tomatenreis, Pommes und Salat                              | 12,80 € |
| 72 | <b>Gyros mit Tzatziki</b><br>Fleisch vom Drehspieß mit hauseigenen Gewürzen,<br>Tomatenreis, Pommes und Salat                | 10,90 € |
| 73 | <b>Gyros-Pita (Fladenbrot)</b><br>Fleisch vom Drehspieß mit Tomaten, Tzatziki und<br>Zwiebeln, Tomatenreis, Pommes und Salat | 11,90 € |
| 74 | <b>Bifteki</b><br>Hacksteak gefüllt mit Feta, Tzatziki, Tomaten<br>und Zwiebeln, Tomatenreis, Pommes und Salat               | 12,80 € |
| 75 | <b>Suzukakia</b><br>3 Hackröllchen aus Rind- und Schweinehack mit<br>Tzatziki, Tomatenreis, Pommes und Salat                 | 9,90 €  |
| 76 | <b>Sikoti</b><br>zart gegrillte Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln,<br>Tomatenreis, Pommes und Salat                        | 9,90 €  |
| 77 | <b>Sikoti Metaxa</b><br>gegrillte Rinderleber mit Metaxasauce, Tomatenreis,<br>Pommes und Salat                              | 10,40 € |
| 78 | <b>Gefüllte Steaks</b><br>Gefüllt mit Feta, Tomaten, Oliven und Zwiebeln,<br>dazu Tomatenreis, Pommes und Salat              | 12,90 € |
| 79 | <b>Schweineschnitzel paniert</b><br>mit Bratensauce, Pommes und Salat  | 9,90 €  |
| 80 | <b>Putenbrustfilet</b><br>mit Zwiebeln, Tomatenreis, Pommes und Salat  | 10,90 € |
| 67 | <b>Halloumi vom Grill</b><br>mit Paprika, Tomaten, Auberginenscheiben oder Zucchini<br>und Zwiebeln, dazu Salat              | 12,90 € |



# ORPHEUS

## MIX VOM GRILL

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 81 | <b>Sparta-Teller</b><br>Gyros, Souvlaki, Tzatziki, Tomatenreis, Pommes und Salat   | 10,90 € |
| 82 | <b>Artemis-Teller</b><br>Souvlaki, Gyros, Schweinefilet, Tzatziki, Tomatenreis, Pommes und Salat   | 12,90 € |
| 83 | <b>Apollon-Teller</b><br>Gyros, Schweinesteak, Souvlaki, Tzatziki, Tomatenreis, Pommes und Salat   | 11,90 € |
| 84 | <b>Ouzo-Teller</b><br>Gyros, Souvlaki, Sutzuki, Tzatziki, Tomatenreis, Pommes und Salat und einem Ouzo                                   | 11,50 € |
| 85 | <b>Saloniki-Teller</b><br>Souvlaki, Gyros, Sutzuki, Schweinesteak, Rinderleber; dazu Tzatziki, Tomatenreis, Pommes und Salat             | 13,90 € |
| 86 | <b>Olymp-Teller</b><br>Rinderleber, Lammrippen, Gyros, Tzatziki, Tomatenreis, Pommes und Salat   | 12,40 € |
| 87 | <b>Kreta-Teller</b><br>Sutzuki, Lammkotelett, Gyros, Tzatziki, Tomatenreis, Pommes und Salat   | 12,80 € |
| 88 | <b>Korfu-Teller</b><br>Schweinesteak, Sutzuki, Rinderfilet, Gyros, Tzatziki, Tomatenreis, Pommes und Salat                               | 14,90 € |
| 89 | <b>Athos-Teller</b><br>Gyros, 2 Suzukakia, Tzatziki, Tomatenreis, Pommes und Salat   | 10,90 € |
| 90 | <b>Orpheus-Teller</b><br>Gyros, überbacken mit Metaxasauce und Schnittkäse, Sutzuki, Leber, Schweinsteak dazu Athos-Kartoffeln und Salat | 15,90 € |
| 91 | <b>Sapes-Teller</b><br>Gyros, überbacken mit Metaxasauce und Schnittkäse, Souvlaki, Schweinsteak, dazu Athos-Kartoffeln und Salat        | 14,90 € |



# ORPHEUS

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 92 | <b>Alexandros-Teller</b>   | 16,90€  |
|    | Gyros, überbacken mit Metaxasauce und Schnittkäse,<br>Lammfilet, Schweinefilet dazu Athos-Kartoffeln und Salat |         |
| 93 | <b>Gyros-Kalamaris</b>   | 11,60 € |
|    | mit Tzatziki, Tomatenreis, Pommes und Salat  |         |
| 94 | <b>Aphrodite-Teller</b>  | 13,80 € |
|    | Scampi, Tintenfisch, Gyros, Souvlaki mit Tzatziki,<br>Tomatenreis, Pommes und Salat                            |         |
| 95 | <b>Akropolis-Teller</b>  | 11,80 € |
|    | Putenbrustfilet, Gyros, Suzukaki mit Tzatziki,<br>Tomatenreis, Pommes und Salat                                |         |

## GEMISCHTE FLEISCH- UND FISCHPLATTEN

### Für 2 Personen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 100 | <b>Alexandros-Platte</b>  | 35,90 € |
|     | Tintenfisch, Scampi, Souvlaki, Suzukakia,<br>Gyros, Pommes, Tomatenreis und Salat             |         |
| 101 | <b>Alexis-Platte</b>  | 30,50 € |
|     | Sutzukaki, Lammkotelett, Souvlaki, Gyros,<br>Pommes, Tomatenreis und griechischer Bauernsalat |         |

### Für 4 Personen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 103 | <b>Grill-Platte</b>   | 60,90 € |
|     | Sutzukakia, Lammkotelett, Steak, Gyros, Pommes,<br>Tomatenreis und griechischer Bauernsalat |         |
| 104 | <b>Alexandros-Platte</b>  | 65,60 € |
|     | Tintenfisch, Scampi, Souvlaki, Suzukakia,<br>Gyros, Pommes, Tomatenreis und Salat           |         |



# ORPHEUS

## LAMMGERICHTE

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>110</b> | <b>Paidakia</b><br>Lammkotelett, gegrillt mit Tzatziki, Tomatenreis, grünen Bohnen und Salat   | <b>13,90 €</b> |
| <b>111</b> | <b>Lammfilet</b><br>zart gegrillt, mit Tzatziki, Tomatenreis, grüne Bohnen und Salat   | <b>17,90 €</b> |
| <b>112</b> | <b>Lammteller</b><br>2 Lammkoteletts, 2 Lammfilets, mit Tzatziki, Tomatenreis, grüne Bohnen und Salat  | <b>18,90 €</b> |
| <b>113</b> | <b>Kleftiko</b><br>mageres Lammfleisch, umhüllt mit frischen Weinblättern, Schafskäse gegart in Alufolie, dazu Tomatenreis, grüne Bohnen und Salat | <b>15,90 €</b> |

## RINDER- UND SCHWEINEFILETS GEGRILLT

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>120</b> | <b>Filet vom Schwein</b><br>die zarteste Gaumenfreude, die Fleisch je bieten kann, mit Kräuterbutter; Tomatenreis, grüne Bohnen und Salat | <b>12,90 €</b> |
| <b>121</b> | <b>Filet vom Rind</b><br>mit Kräuterbutter, Tomatenreis, grüne Bohnen und Salat   | <b>19,00 €</b> |
| <b>122</b> | <b>Schweinefilet</b><br>gefüllt mit Feta, Tomaten, Zwiebeln, dazu Tomatenreis, grüne Bohnen und Salat                                     | <b>15,90 €</b> |
| <b>123</b> | <b>Filet-Teller</b><br>1 Rinderfilet, 2 Schweinefilet, 1 Lammfilet mit Kräuterbutter, dazu Tomatenreis, grüne Bohnen und Salat            | <b>19,90 €</b> |



# ORPHEUS

## ÜBERBACKENE GERICHTE

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>130</b> | <b>Gyros überbacken</b><br>mit Metaxasauce und Schnittkäse, dazu Tomatenreis,<br>Pommes und Salat  | <b>12,90 €</b> |
| <b>131</b> | <b>Zyklopenauge</b><br>Hacksteak mit Spiegelei und Feta, überbacken mit<br>Metaxasauce und Schnittkäse, dazu Tomatenreis,<br>Pommes und Salat        | <b>12,90 €</b> |
| <b>132</b> | <b>Schweinesteaks</b><br>überbacken mit Ananas, Metaxasauce und Schnittkäse,<br>dazu Tomatenreis, Pommes und Salat                                   | <b>13,90 €</b> |
| <b>133</b> | <b>Schweinefilet</b><br>überbacken mit Ananas, Metaxasauce und Schnittkäse,<br>dazu Athos-Kartoffeln und Salat                                       | <b>14,90 €</b> |
| <b>134</b> | <b>Suzukakia</b><br>3 pikante Hackröllchen, überbacken mit Metaxasauce<br>und Schnittkäse, dazu Tomatenreis, Pommes und Salat                        | <b>11,90 €</b> |
| <b>135</b> | <b>Rinder- und Schweinefilets</b><br>überbacken mit Metaxasauce und Schnittkäse, dazu<br>Athos-Kartoffeln und Salat                                  | <b>17,80 €</b> |
| <b>136</b> | <b>Zarte Putenbrust</b><br>überbacken mit Metaxasauce und Schnittkäse,<br>dazu Tomatenreis, Pommes und Salat   | <b>14,90 €</b> |
| <b>137</b> | <b>Gyros Spezial</b><br>mit Tomaten, Feta, Peperoni und Zwiebeln,<br>überbacken mit Metaxasauce und Schnittkäse,<br>dazu Reis, Pommes und Salat      | <b>14,90 €</b> |
| <b>138</b> | <b>Mousaka</b><br>Aus gebackenen Auberginen, frittierten Kartoffelscheiben<br>und lecker angemachtem Hackfleisch, mit Käse überbacken,<br>dazu Salat | <b>11,90 €</b> |
| <b>139</b> | <b>Hähnchenbrustfilet</b><br>überbacken mit Metaxasauce und Schnittkäse, dazu<br>Tomatenreis, Pommes und Salat                                       | <b>12,90 €</b> |
| <b>140</b> | <b>Paprika Vegetaria</b><br>Gefüllte Paprika mit Feta-Käse und Tomaten, überbacken<br>mit Schafskäse   | <b>6,50 €</b>  |



# ORPHEUS

## UNSERE PFÄNNCHENGERICHTE

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>141</b> | <b>Putenbrust-Pfännchen</b><br>Putenbrust in Metaxasauce mit Champignons,<br>Zwiebeln und Paprika, dazu Brot und Salat       | <b>13,90 €</b> |
| <b>142</b> | <b>Leber-Pfännchen</b><br>Leber in Metaxasauce mit Champignons,<br>Zwiebeln und Paprika, dazu Brot und Salat                 | <b>11,90 €</b> |
| <b>143</b> | <b>Lammfilet-Pfännchen</b><br>Lammfilet in Metaxasauce mit Champignons,<br>Zwiebeln und Paprika, dazu Brot und Salat         | <b>18,90 €</b> |
| <b>144</b> | <b>Gyros-Pfännchen</b><br>Gyros in Metaxasauce mit Champignons, Zwiebeln<br>und Paprika, dazu Brot und Salat                 | <b>11,90 €</b> |
| <b>145</b> | <b>Schweinesteak-Pfännchen</b><br>Schweinesteak in Metaxasauce mit Champignons,<br>Zwiebeln und Paprika, dazu Brot und Salat | <b>12,80 €</b> |
| <b>146</b> | <b>Keftedakia-Pfännchen</b><br>Hacksteak in Metaxasauce mit Champignons,<br>Zwiebeln und Paprika, dazu Brot und Salat        | <b>11,90 €</b> |



# ORPHEUS

## FISCHSPEZIALITÄTEN

<b>150</b>	<b>Kalamaris</b> frittierte Tintenfische mit Tzatziki, Tarama, Butterreis, Backofen-Kartoffeln und Salat	<b>11,90 €</b>
<b>151</b>	<b>Seezungenfilet Atlantik</b> gebraten, mit Tzatziki, Tarama, Butterreis, Backofen-Kartoffeln und Salat	<b>12,90 €</b>
<b>152</b>	<b>Kalamaris und Seezungenfilet Atlantik</b> gebraten, mit Tzatziki, Taramas, Butterreis, Backofen-Kartoffeln und Salat	<b>13,90 €</b>
<b>153</b>	<b>Lachssteak</b> gegrillt, mit Tzatziki, Taramas, Butterreis, Backofen-Kartoffeln und Salat	<b>13,90 €</b>
<b>154</b>	<b>Lachsfilet</b> in Weißweinsauce mit Butterreis und Salat	<b>14,90 €</b>
<b>155</b>	<b>Fisch-Teller</b> Scampi, Kalamaris, Seezungenfilet, Sardinen, mit Tzatziki, Taramas, Butterreis, Backofen- Kartoffeln und Salat	<b>16,90 €</b>
<b>156</b>	<b>Forelle</b> gegrillt, mit Tzatziki, Taramas, Butterreis, Backofen-Kartoffeln und Salat	<b>13,90 €</b>
<b>157</b>	<b>Scampis</b> 6 Scampis (ohne Schale) gegrillt, mit Butterreis, Backofen-Kartoffeln und Salat	<b>17,80 €</b>
<b>158</b>	<b>Pangasiusfilet in Weißweinsauce</b> mit Broccoli und Butterreis	<b>9,90 €</b>
<b>159</b>	<b>Dorade (ca. 300 g)</b> mit Zitronensauce, Broccoli und Butterreis und Salat	<b>15,90 €</b>
<b>160</b>	<b>Lavraki (Wolfsbarsch, ca. 300 g)</b> mit Zitronensauce, Broccoli und Butterreis und Salat	<b>16,90 €</b>



# ORPHEUS

## AUS DEM BACKOFEN

**Juwetsi:** zarte, magere Lammhaxe im-Keramiktopf bei großer Hitze im Backofen gebacken, mit verschiedenen Zutaten zur Auswahl:

170	<b>mit Auberginen</b>	15,90 €
171	<b>mit grünen Bohnen</b>	15,90 €
172	<b>mit dicken Bohnen</b>	15,90 €
173	<b>mit Reisnudeln</b>	15,90 €

Dazu reichen wir Ihnen jeweils einen Salat.

## FÜR DEN KLEINEN APPETIT

180	<b>Athen-Teller</b> mit Tzatziki, Souvlaki, Gyros, Tomatenreis und Salat	8,90 €
181	<b>Mikonos-Teller</b> Gyros überbacken mit Metaxasauce und Schnittkäse, dazu Tomatenreis und Salat	8,90 €
182	<b>Rhodos-Teller</b> kleines Schweinefilet überbacken mit Ananas, Metaxasauce und Schnittkäse, dazu Tomatenreis und Salat	10,90 €

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

190	<b>Mickey Maus</b> Gyros mit Pommes frites, Ketchup	6,90 €
191	<b>Asterix</b> 1 Souvlaki mit Metaxasauce überbacken, mit Pommes frites	7,90 €
192	<b>Schweinchen Dick</b> Schweineschnitzel paniert, Pommes	7,50 €



# ORPHEUS

## WARME GETRÄNKE

200	<b>Mocca</b> Griechischer Kaffee	2,50 €
201	<b>Espresso</b>	2,50 €
202	<b>Doppelter Espresso</b>	3,50 €
203	<b>Tasse Kaffee</b>	2,20 €
204	<b>Pott Kaffee</b>	3,50 €
205	<b>Cappuccino</b>	2,60 €
206	<b>Latte Macchiato</b>	3,90 €
207	<b>Glas Tee</b> Schwarzer Tee, Grüner Tee, Waldbeere, Pfefferminze, Früchtetea, Kamillentee, Kräutertee	2,20 €
208	<b>Glühwein</b>	2,90 €

## BIER

210	<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,33 l	2,40 €
211	<b>Mythos (Griechisches Bier)</b>	0,33 l	2,60 €
212	<b>Krušovice</b> Schwarz	0,3 l	2,50 €
		0,5 l	3,80 €
214	<b>Hefeweizen, alkoholfrei</b>	0,5 l	3,50 €
215	<b>Hefeweizen</b>	0,5 l	3,60 €
217	<b>Hefeweizen dunkel</b>	0,5 l	3,60 €
218	<b>Kristallweizen</b>	0,5 l	3,60 €
219	<b>Diesel</b>	0,3 l	2,60 €
		0,5 l	3,60 €
221	<b>Colaweizen</b>	0,5 l	3,60 €
222	<b>Bananenweizen</b>	0,5 l	3,60 €
223	<b>Radeberger Pils (vom Fass)</b>	0,3 l	2,60 €
		0,5 l	3,80 €
225	<b>Radler</b>	0,3 l	2,40 €
		0,5 l	3,50 €



# ORPHEUS

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

227	Coca Cola / Coca Cola light <sup>7</sup>	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,40 €
229	Sprite	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,40 €
231	Fanta <sup>7</sup>	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,40 €
233	Wasser „Selters“	0,25 l	2,20 €
		0,4 l	3,20 €
		0,75 l	5,90 €
236	Spezi <sup>3</sup>	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,30 €
238	Ginger Ale	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,40 €
240	Tonic	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,30 €
242	Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,30 €
244	Apfelsaft <sup>7</sup> 100% Fruchtgehalt	0,2 l	2,30 €
		0,4 l	3,90 €
246	Apfelschorle <sup>7</sup>	0,2 l	2,30 €
		0,4 l	3,60 €
248	Orangensaft 100% Fruchtgehalt	0,2 l	2,50 €
		0,4 l	3,90 €
250	Bananensaft Nektar	0,2 l	2,50 €
		0,4 l	3,90 €
252	Kirschschaft Nektar	0,2 l	1,90 €
		0,4 l	3,50 €
254	Traubensaft Nektar	0,2 l	2,50 €
		0,4 l	3,90 €
256	Pfirsichsaft Nektar	0,2 l	2,50 €
		0,4 l	3,90 €

Zusatzstoffe: 1 = Koffein, 2 = Farbstoff, 3 = Chinin, 4 = Geschmacksverstärker,  
5 = Konservierungsstoffe, 6 = Stabilisator, 7 = Süßstoffe



# ORPHEUS

## SPIRITOUSEN

260	Ouzo	2 cl	2,10 €
		4 cl	3,90 €
262	Ouzo 12 auf Eis	2 cl	2,30 €
		4 cl	4,90 €
264	Korn	2cl	1,90 €
		4 cl	3,00€
266	Ramazzotti	2 cl	2,50 €
		4 cl	4,50 €
268	Tsipouro (Anisschnaps)	2 cl	2,40 €
		4 cl	4,00 €
270	Jägermeister	2 cl	2,20 €
		4 cl	4,00 €
272	Underberg	2 cl	1,80 €
		4 cl	3,40 €
274	Wodka Absolut	2 cl	2,20 €
		4 cl	4,00 €
276	Tequila	2 cl	2,10 €
		4 cl	3,50 €
278	Kümmerling	2 cl	2,50 €
		4 cl	3,50 €
280	Bailey's	2 cl	2,50 €
		4 cl	4,50 €
282	Metaxa 5 Sterne	2 cl	2,50 €
		4 cl	4,90 €
284	Metaxa 7 Sterne	2 cl	3,30 €
		4 cl	6,00 €
286	Metaxa very old	2 cl	4,00 €
		4 cl	8,00 €
288	Metaxa Private Reserve bis zu 30 Jahre gereift	2 cl	5,00 €
289	Metaxa flambiert	2 cl	2,70 €
290	Whisky JAMESON, CHIVAS REGAL, Dimple	2 cl	2,90 €
		4 cl	5,50 €
292	Martini	4 cl	4,90 €



# ORPHEUS

## MIX GETRÄNKE 4 cl

300	Bacardi - Cola	5,60 €
301	Campari - Orange2	5,60 €
302	Gin - Tonic	5,60 €
303	Whisky - Cola	5,60 €
304	Wodka – Lemon	5,60 €

Zusatzstoffe: 1 = Koffein, 2 = Farbstoff, 3 = Chinin, 4 = Geschmacksverstärker,  
5 = Konservierungsstoffe, 6 = Stabilisator, 7 = Süßstoffe

## OFFENE WEINE WEISS

310	<b>Imiglikos</b>	0,25 l 4,50 €
	halbsüßer Weißwein von ausgesuchten griechischen Traubensorten, mit starkem Aroma und vollem Geschmack	0,50 l 7,90 €
312	<b>Demestica</b>	0,25 l 4,50 €
	traditioneller beliebter griechischer Wein aus den Bergregionen des Peloponnes mit fruchtigem Aroma	0,50 l 7,90 €
314	<b>Apelia</b>	0,25 l 4,50 €
	leichter trockener Wein mit einem einschmeichelnden Traubenbouquet	0,50 l 7,90 €
316	<b>Makedonikos</b>	0,25 l 4,50 €
	halbtrocken und vollmundig	0,50 l 7,90 €
318	<b>Retsina</b>	0,25 l 4,50 €
	traditioneller griechischer Wein mit dem Geschmack reifer Trauben	0,50 l 7,90 €
320	<b>Athos</b>	0,25 l 4,20 €
	trocken vom heiligen Berg der Hellenen	0,50 l 7,60 €
322	<b>Samos</b>	0,25 l 4,50 €
	Likörwein aus Muskattrauben von der Insel Samos Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	0,50 l 7,90 €
324	<b>Weinschorle</b>	0.25 l 4,30 €
	weiß, rosé oder rot	0.50 l 6,90 €



# ORPHEUS

## OFFENE WEINE ROSÉ

<b>330</b>	<b>Imiglikos</b>	<b>0,25 l 4,50 €</b>
	halbsüßer Weißwein von ausgesuchten griechischen Traubensorten, mit starkem Aroma und vollem Geschmack	<b>0,50 l 7,90 €</b>
<b>331</b>	<b>Makedonikos</b>	<b>0,25 l 4,50 €</b>
	halbtrocken mit vollem Geschmack	<b>0,50 l 7,90 €</b>
<b>332</b>	<b>Retsina, rosé</b>	<b>0,25 l 4,50 €</b>
	traditioneller griechischer Wein, mit dem Geschmack reifer Trauben und dem Duft von Kiefernharz	<b>0,50 l 7,90 €</b>

## OFFENE WEINE ROT

<b>340</b>	<b>Imiglikos</b>	<b>0,25 l 4,70 €</b>
	halbsüßer Rotwein mit starkem Aroma und vollen Geschmack	<b>0,50 l 8,40 €</b>
<b>341</b>	<b>Demestica</b>	<b>0,25 l 4,70 €</b>
	traditioneller beliebter griechischer Wein aus den Bergregionen des Peloponnes mit fruchtigem Aroma und vollem Geschmack	<b>0,50 l 8,40 €</b>
<b>342</b>	<b>Apelia</b>	<b>0,25 l 4,70 €</b>
	trockener gehaltvoller Wein mit einem duftigen Bouquet aus der Region Attika	<b>0,50 l 8,40 €</b>
<b>343</b>	<b>Makedonikos</b>	<b>0,25 l 4,70 €</b>
	Halbtrockener und vollmundiger Landwein traditioneller beliebter Wein aus den Bergregionen des Peloponnes mit fruchtigem Aroma und frischen Geschmack	<b>0,50 l 8,40 €</b>
<b>344</b>	<b>Mavrodaphne (lieblich)</b>	<b>0,25 l 5,50 €</b>
	süßer Dessertwein aus Mavrodaphni, Trauben aus der Gegend von Patras mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung	<b>0,50 l 9,90 €</b>
<b>345</b>	<b>Athos</b>	<b>0,25 l 4,70 €</b>
	vom heiligen Berg der Hellenen, trocken	<b>0,50 l 8,40 €</b>
<b>346</b>	<b>Naoussa</b>	<b>0,25 l 4,70 €</b>
	trockener Qualitätswein aus der edlen Traubensorte „Xinomavro“ von Naoussa mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung	<b>0,50 l 8,40 €</b>



# ORPHEUS

## SEKT FÜR DEN BESONDEREN ANLASS

### Rotkäppchen (trocken oder halbtrocken)

360	Flasche,	0.75 l	15,50 €
361	Glas,	0.1 l	2,90 €

## FLASCHENWEINE WEISS 0,7 l

370	<b>Imiglikos</b> Halbsüßer Tafelwein mit starkem Aroma und vollem Geschmack	12,90 €
371	<b>Athos</b> Trockener Wein mit fruchtigem Geschmack	13,00 €
372	<b>Retsina</b> Traditioneller griechischer geharzter Tafelwein	12,60 €
373	<b>Demestica</b> Traditioneller beliebter griechischer Tafelwein aus den Bergregionen des Peloponnes mit fruchtigem Aroma und frischem Geschmack	12,80 €
374	<b>Makedonikos</b> Halbtrockener, vollmundiger Tafelwein	13,80 €
375	<b>Kouros</b> Ein leichter spritziger und gut ausbalancierter Qualitätswein	14,80 €
376	<b>Biblia Chora</b> Ein sehr samtiger, reichhaltiger Weißwein, in dem sich die Vielfalt und Typizität der historischen Anbaugegend "BIBLIA CHORA", in der schon in der Antike der berühmte Wein "Biblinos Oinos" a aus der gleichnamigen Rebsorte gewonnen wurde.	25,00 €
377	<b>Amethystos</b> Amethystos Weißwein vom Spitzen-Weingut Costa Lazaridi. Mit Gold ausgezeichnet (Internationaler Weinkongress Brüssel 2006 - Bester Wein seiner Kategorie) Klassiker der außergewöhnlich guten Weine aus Drama.	26,00 €



# ORPHEUS

## FLASCHENWEINE ROT 0,7 l

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>381</b> | <b>Imiglikos</b><br>halbsüßer Tafelwein mit starkem Aroma<br>und vollem Geschmack   | <b>13,80 €</b> |
| <b>382</b> | <b>Naoussa Boutari</b><br>trockener Qualitätswein aus den Bergregionen<br>von Naoussa. Reich an Geschmack und Aroma   | <b>16,90 €</b> |
| <b>383</b> | <b>Grand Reserve Boutari</b><br>trockener Qualitätswein aus der privaten<br>Weinregion der Familie Boutari  | <b>19,90 €</b> |
| <b>384</b> | <b>Demestica</b><br>traditioneller griechischer Tafelwein<br>aus den Bergregionen des Peloponnes,<br>mit fruchtigem Aroma und vollem Geschmack  | <b>12,80 €</b> |
| <b>385</b> | <b>Makedonikos Tsantali</b><br>Traditioneller Tafelwein aus den Bergregionen<br>Mazedoniens, mit kräftigem Aroma und vollem Geschmack   | <b>14,90 €</b> |
| <b>386</b> | <b>Kouros</b><br>ein besonderer Wein mit tiefroter Farbe,<br>feinem Bouquet und samtigen Geschmack  | <b>15,90 €</b> |
| <b>387</b> | <b>Biblia Chora</b><br>Ein sehr samtiger, reichhaltiger Rotwein, in dem<br>sich die Vielfalt und Typizität der historischen<br>Anbaugegend "BIBLIA CHORA", in der schon<br>in der Antike der berühmte Wein "Biblinos Oinos" a<br>aus der gleichnamigen Rebsorte gewonnen wurde.                           | <b>28,00 €</b> |
| <b>388</b> | <b>Amethystos</b><br>In Eichenfässern gereifter Wein vom Spitzen-Weingut<br>Costa Lazaridi. Cabernet Sauvignon, Merlot und die griechische<br>Agiorgitiko Traube vereint in einem Wein mit komplexem,<br>herausfordernden Aroma von roten Waldfrüchten<br>und seine Eleganz werden Ihnen Freude bereiten. | <b>30,50 €</b> |
| <b>389</b> | <b>Mavrodphni</b><br>Süßer Dessertwein aus Mavrodaphni.<br>Trauben aus der Gegend von Patras<br>Mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung   | <b>14,80 €</b> |



# ORPHEUS

## EXKLUSIVE FLASCHENWEINE 0,75 L

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>399</b> | <b>Costa Lazaridi Oinotria Gi Cabernet</b>   | <b>45,00 €</b> |
|            | Trockener Wein aus den Weinbergen Attikas<br>Geschmack: Der Wein ist vollmundig, samtig. Am Gaumen<br>spürt man intensive Pflaumennoten. Er hat eine konzentrierte<br>und ausgewogene Säure mit reifen Tanninen. |                |
| <b>400</b> | <b>Domain Gerovassiliou</b>  | <b>32,00 €</b> |
|            | Bereitet nach der klassischen Weinbereitungsmethode<br>von Bordeaux reift dieser vorzügliche Wein 12 Monate<br>in kleinen Eichenholzfässern.   |                |

## DESSERT

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>390</b> | <b>Griechischer Joghurt</b>  | <b>3,50 €</b> |
|            | - mit Honig und Nüssen oder<br>- mit eingelegten Süßkirschen oder<br>- mit eingelegten Sauerkirschen |               |
| <b>391</b> | <b>Galaktoboureko</b>  | <b>4,50 €</b> |
|            | Von Teig ummantelter Grießpudding mit<br>Vanilleeis und Zimt   |               |
| <b>392</b> | <b>Hausgemachter Kuchen nach Wahl</b>  | <b>2,50 €</b> |
|            | <b>mit einer Tasse Kaffee</b>  | <b>3,50 €</b> |