

Prinz Heinrich

APERITIF

01. Martini Bianco	5cl	5,50 €
02. Martini Rosso ^k	5cl	5,50 €
03. Sandeman Sherry Medium ^k	5cl	5,50 €
04. Sandeman Sherry Medium Dry ^k	5cl	5,50 €
05. Campari Orange ¹	4cl	6,00 €
06. Sanbitter Orangensaft	5cl	6,00 €

07. Prosecco Spumante Brut	0,1l	5,50 €
08. Prosecco mit Pfirsichlikör	0,1l	5,50 €
09. Prosecco mit Limoncello	0,1l	5,50 €

Hugo

10. Prosecco Holunderblütensirup Soda, Limette, Minze, Eis	0,2l	7,00 €
11. Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis	0,2l	7,00 €
12. Hugo Alkoholfrei Alkoholfreier Riesling, Soda, Holunder, Limette, Minze, Eis	0,2l	7,00 €
13. GinTonic	4cl	8,00 €
14. Wodka Lemon	4cl	8,00 €
15. Prosecco Spumante Brut	0,75l	29,00 €
16. Piccolo Hausmarke	0,2l	7,50 €



SUPPEN

- | | |
|---|--------|
| 19. Bohnensuppe | 7,00 € |
| 20. Frazösische Zwiebelsuppe^g
mit Käse gratiniert | 7,00 € |
| 21. Tomatencremesuppe^g
mit Basilikumpesto und Sahnehaube | 7,00 € |
| 22. Rinderkraftbrühe mit Flädle | 7,00 € |

KALTE VORSPEISEN

- | | |
|---|---------|
| 25. Tzatziki^g
griechischer Sahnejoghurt mit Gurken und Knoblauch | 6,00 € |
| 26. Chtipiti^g
Fetakäsecreme Pikant | 8,00 € |
| 27. Melizanosalata^d
Auberginencreme mit Walnüsse | 9,00 € |
| 28. Trilogie von Dips^g
mit Tzatziki, Schafskäsecreme und Auberginencreme | 9,00 € |
| 29. Schwarze Kalamon Oliven | 7,00 € |
| 30. Dolmadakia^g
Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Tzatziki | 8,00 € |
| 31. Feta^g
original griechischer Fetakäse
mit Zwiebeln und Olivenöl | 9,00 € |
| 32. Dakos^g
geröstetes Knoblauchbaguette mit Tomaten, Kapern, Olivenöl,
Kräutern und Fetakäseflöckchen | 9,00 € |
| 33. Argentinisches Rindercarpaccio^g
mit Parmesankäse und Rucola | 13,00 € |

WARMER VORSPEISEN

35. Knoblauchbrot	4,50 €
37. Gegrillte Peperonis mit frischem Knoblauch und Olivenöl	9,00 €
38. Saganaki ^g panierter Fetakäse	10,00 €
39. Graviera Käse ^g panierter Hartkäse aus Kreta	10,00 €
40. Gegrillter Schafskäse in Folie ^{og} mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Paprika, frischen Kräutern und Origano	10,00 €
41. Mehlierte Zucchini-scheiben mit Tzatziki ^g	9,00 €
42. Mehlierte Auberginenscheiben mit Tzatziki ^g	9,00 €
43. Gebratene Champignons ^g auf Salat-Baguette und Gravieraflöckchen	9,00 €
44. Dicke Bohnen in feiner Tomatensauce ^g mit Knoblauch und geriebenem Fetakäseflöckchen	9,00 €
45. Gegrillte Paprika Florinis ^g gefüllt mit Schafskäse, frischem Knoblauch und Olivenöl	10,00 €
46. Auberginen-Feta-Röllchen überbacken ^g gefüllt mit Schafskäse und etwas Spinat	12,00 €
47. Gebratene Scampi ^{g,l} in Tomaten-Schafskäse-Sauce	13,00 €
48. Kleine mehlierte gebackene Sardinen ^{a,e,f,g}	12,00 €
49. Gegrillte Oktopus ^w mit frischem Knoblauch und Olivenöl	19,90 €

FRISCHE KNACKIGE SALATE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 54. | Tomaten, Gurken Salat mit Zwiebeln | 7,00 € |
| 55. | Krautsalat | 5,00 € |
| 56. | Gemischter Beilagensalat | 5,00 € |
| 57. | Großer bunter Salatteller ^{a,g}
mit gebackener Schafskäse und Knoblauchbaguette | 16,50 € |
| 58. | Großer bunter Salatteller ^{e,f,g}
mit Thunfisch, Ei und Parmesankäse | 14,90 € |
| 59. | Griechischer Bauernsalat ^g
mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, frischen Kräutern, und Olivenöl | 14,50 € |
| 60. | Gyros Salat ^g
mit Gyros, Tzatziki und hausgemachte Dressing | 16,90 € |
| 61. | Großer bunter Salatteller ^{e,f,g}
mit Hähnchestreifen | 16,90 € |

PASTA GERICHTE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 62. | Spaghetti ^a mit Knoblauch, Chili und Olivenöl | 12,00 € |
| 63. | Spaghetti ^{a,i} aglio e olio mit gebratenen Scampi | 19,90 € |
| 64. | Penne ^g mit mediterranem Gemüse, Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Rucola, etwas Chili und Knoblauch, in Tomaten-Sahne-Sauce | 15,00 € |
| 65. | Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung ^{a,g,2,5}
mit feine Gorgonzola-Sahne-Sauce oder in Tomaten-Basilikum-Sauce | 15,00 € |
| 66. | Hausgemachte Ravioli ^{a,g,2,5}
mit feine Salbei-Butter-Sahne-Sauce oder in Tomaten-Basilikum-Sauce | 15,00 € |
| 68. | Hausgemachte Gnocchi mit Mozzarella und Tomaten-Füllung ^{a,g,2,5}
mit feine Gorgonzola-Sahne-Sauce oder in Tomaten-Basilikum-Sauce | 15,00 € |

VOM HÄHNCHEN

70. **Hähnchenbrustfilet^g**
in feiner Curry-Ananas-Sauce, Basmati-Reis,
dazu ein kleiner Beilagensalat 18,00 €
71. **Hähnchenbrustfilet^g**
in leichter Pfefferrahm-Sauce, Basmati-Reis,
dazu ein kleiner Beilagensalat 18,00 €
72. **Hähnchenbrustfilet^g**
in feiner Metaxa-Sauce, mit Goudakäse überbacken,
dazu Pommes frites, und ein kleiner Beilagensalat 18,00 €

VOM KALB

75. **Kalbsrückensteak^g**
in feiner Gorgonzola-Sahne-Sauce,
dazu Spaghetti, und ein kleiner Beilagensalat 26,00 €
76. **Kalbsrückensteak^g**
in Champignon-Rahm-Sauce,
Kroketten, dazu ein kleiner Beilagensalat 26,00 €
77. **Kalbsschnitzel**
paniert, mit Zitronengarnitur, Bratkartoffeln und einem
Preiselbeer Töpfchen, dazu ein kleiner Beilagensalat 23,00 €
78. **Kalbs-Cordon Bleu^g**
mit Käse und Schinken gefüllt,
Pommes frites, leichter Pfefferrahm-Sauce,
dazu ein kleiner Beilagensalat 26,00 €

VOM LAMM

80. **Gegrillte Lammkoteletts**
aus der Lammkrone geschnitten
mit Pommes frites, Reis und Salat 26,00 €
81. **Geschmorte Lammhaxe**
in Tomatensauce mit Bratkartoffeln und Gemüse 24,00 €
82. **New Zealand-Lamm-Trilogie**
mit Lammkotellet, Lammsteak, Lammfilet,
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse 26,00 €

VOM RIND

85. **Argentinisches Black Angus Rumpsteak** 250gr
mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter,
serviert mit Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Beilagensalat 26,00 €
86. **Argentinisches Black Angus Rumpsteak** 250gr
mit frischem Knoblauch und Chili,
serviert mit Spaghetti aglio e olio, dazu ein kleiner Beilagensalat 26,00 €
87. **Argentinisches Black Angus Rumpsteak^g** 250gr
mit feiner Schafskäse-Sauce, Pommes frites
dazu ein kleiner Beilagensalat 28,00 €
88. **Argentinisches Black Angus Rumpsteak^g** 250gr
mit leichter Pfefferrahmsauce,
dazu Pommes frites und ein kleiner Beilagensalat 26,00 €

VOM SCHWEIN

90. Mousaka

hausgemachter Auberginen-Kartoffeln-Hackfleisch-Auflauf,
dazu ein kleiner Beilagensalat

18,00 €

91. Souvlakia^g

2 Schweinerücken-Spieße mit Tzatziki,
dazu Pommes frites, und ein kleiner Beilagensalat

17,50 €

92. Bifteki^{c,g}

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Tzatziki,
dazu Bratkartoffeln, und ein kleiner Beilagensalat

17,50 €

93. Bifteki-Metaxa^{g,i}

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Metaxa-Sauce,
Goudakäse überbacken, dazu Pommes frites
und ein kleiner Beilagensalat

18,00 €

94. Schweinelender-Medaillons^{a,g}

in leichter Pfeffer-Rahm-Sauce
dazu Pommes frites und ein kleiner Beilagensalat

21,00 €

95. Schweinelender-Medaillons^{a,g}

in feiner pikanter Paprika-Sauce,
dazu Kroketten, und ein kleiner Beilagensalat

21,00 €

96. Schweinelender-Medaillons^{a,g}

in feiner Schafskäse- oder Gorgonzola-Sahne-Sauce,
dazu Bandnudeln, und ein kleiner Beilagensalat

23,00 €

97. Schweinelender-Medaillons^{a,g}

in Metaxa-Sauce, mit Goudakäse überbacken,
dazu Pommes frites, und ein kleiner Beilagensalat

21,00 €

98. Lende-Spieß^g

gefüllt mit Schafskäse
dazu Pommes frites, Reis und ein kleiner Beilagensalat

23,00 €

SCHNITZEL GERICHTE PANIERT

vom Schwein oder Hähnchen

100. Schnitzel „Wiener Art“	16,00 €
101. Pfefferahmschnitzel ^g	17,50 €
102. Zwiebel Schnitzel mit Kräuterbutter	17,50 €
103. Champignonrahm Schnitzel ^g	17,50 €
104. Gorgonzola Schnitzel ^g	18,50 €
105. Schnitzel mit Spiegelei ^e	17,50 €
106. Paprika Rahm Schnitzel ^g „Pikant“	17,50 €
107. Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken ^g	18,00 €

alle Schnitzel werden mit Beilagensalat serviert,
dazu nach Wahl: Kroketten, Bratkartoffeln oder Pommes frites

FISCH GERICHTE

110. Calamares-Ringe ^{a,w} mehliert, mit Pommes frites und Beilagensalat	18,00 €
111. Zander-Filet ^f mit Bratkartoffeln und Gemüse	23,00 €
112. Lachsfilet ^f mit Basmati-Reis und Spinat	25,00 €
113. Dorade Royal vom Grill mit Bratkartoffeln und Gemüse	25,00 €
114. Wolfsbarschfilet vom Grill mit Bratkartoffeln und Gemüse	27,00 €
115. Scampi vom Grill ^{f,l} mit Beilage und Salat	27,00 €

GYROS GERICHTE

(Schweinefleisch vom Drehspieß)

118. **Gyros^g**
mit Tzatziki, Pommes frites, Reis,
dazu ein kleiner Beilagensalat 17,00 €
119. **Gyros^g**
mit geröstetem Zwiebeln, Pommes frites
dazu ein kleiner Beilagensalat 17,50 €
120. **Gyros - Metaxa^g**
mit Metaxasauce und Goudakäse überbacken,
Pommes frites dazu ein kleiner Beilagensalat 18,00 €
121. **Gyros - Platte^g**
mit Gyros, Souvlaki-Spieß, Tzatziki, Pommes frites, Reis,
dazu ein kleiner Beilagensalat 17,00 €
122. **Mykonos - Platte^g**
mit Gyros, Zouzoukaki, Souvlaki-Spieß, Tzatziki,
Pommes frites, Reis dazu ein kleiner Beilagensalat 19,90 €
123. **Dorf - Platte^g**
mit Gyros, Hähnchen-Spieß, Lammkotelett, Tzatziki,
Pommes frites, Reis dazu ein kleiner Beilagensalat 19,90 €

PIZZA

125. **Pizza Spezial^{a,g}**
mit Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken und Champignons 12,00 €
126. **Pizza Mix^{a,g}**
mit Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Peperoniwurst,
Champignons, Paprika und Zwiebeln 12,00 €
127. **Pizza Hawaii^{a,g}**
mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas 12,00 €
128. **Pizza Tonno^{a,g,f}**
mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln 13,00 €
130. **Pizza Grecco^{a,g}**
mit Tomatensauce, Käse, Peperoni, Oliven, Tomaten,
Schafskäse und Knoblauch 13,00 €
131. **Pizza Gyros**
mit Tomatensauce, Schafskäse und Gyros 16,00 €

DESSERT



- | | |
|--|--------|
| 135. Tiramisu ^{e,g,3} | 7,00 € |
| 136. Pfannkuchen ^{a,e,g}
mit Vanilleeis und Schoko-Sauce | 7,00 € |
| 138. Galaktoboureko ^{a,e,g}
Blätterteig gefüllt mit Vanille-Grieß-Creme | 7,00 € |
| 139. Schokoladensoufflé ^{a,e,g} | 7,00 € |
| 140. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^g | 7,00 € |
| 141. Gemischtes Eis mit Sahne ^g | 5,00 € |
| 142. Griechischer Joghurt ^{g,d}
mit Honig, Walnüssen und frische Früchte | 7,00 € |

WARMER GETRÄNKE



- | | |
|--------------------------------------|--------|
| 145. Mocca Kaffee | 3,00 € |
| 146. Kaffee | 2,80 € |
| 147. Milchkaffee ^g | 4,00 € |
| 148. Latte Macchiato ^g | 4,00 € |
| 149. Cappuccino ^g | 4,00 € |
| 150. Espresso | 2,80 € |
| 151. Doppelter Espresso | 4,50 € |
| 152. Espresso Macchiato ^g | 3,00 € |
| 153. Tee (verschiedene Sorten) | 2,50 € |

Alkoholfreie Getränke

160. Selters Mineralwasser	0,25l	3,00 €
161. Selters Mineralwasser	0,75l	6,50 €
162. Stilles Wasser Zagori	0,5l	3,00 €
163. Stilles Wasser Zagori	1l	6,50 €
164. Fanta ^{1,5}	0,33l	4,00 €
165. Coca Cola ^{1,3}	0,33l	4,00 €
166. Coca Cola Light ^{1,3,12,15}	0,33l	4,00 €
167. Coca Cola Zero ^{1,3,12,15}	0,33l	4,00 €
168. Mezzo-Mix ^{1,3,5}	0,33l	4,00 €
169. Sprite	0,33l	4,00 €
170. Orangesaft	0,2l	3,00 €
171. Apfelsaft	0,2l	3,00 €
172. Apfelsaft	0,4l	4,50 €
173. Apfelsaftschorle	0,2l	3,00 €
174. Apfelsaftschorle	0,4l	4,50 €
175. Rhabarber ViO Schorle	0,3l	4,00 €
176. Johannisbeere Schorle	0,2l	3,00 €
177. Bionade Holunder ^c	0,33l	4,00 €
178. Tradewinds Eistee Pfirsich ³	0,33l	4,00 €
179. Tonic Water ⁴	0,2l	3,50 €
180. Ginger Ale ¹	0,2l	3,50 €
181. Bitter Lemon ^{4,5}	0,2l	3,50 €
182. Traubensaft weiß oder rot	0,2l	3,50 €
183. Kirschnektar	0,2l	3,50 €
184. Maracujasaft	0,2l	3,50 €



Biere Vom Fass

190. Bitburger Pils ^c		0,3l	3,50 €
191. Bitburger Pils ^c		0,5l	5,00 €
192. Radler ^c		0,3l	3,50 €
193. Radler ^c		0,5l	5,00 €
194. Benediktiner Hell ^c		0,3l	3,50 €
195. Benediktiner Hell ^c		0,5l	5,00 €
196. Benediktiner Hefe Weizen ^c		0,3l	3,80 €
197. Benediktiner Hefe Weizen ^c		0,5l	5,00 €
198. Benediktiner Dunkel Weizen ^c (Flaschenbier)		0,5l	5,00 €
199. Benediktiner alkoholfrei Weizen ^c (Flaschenbier)		0,5l	5,00 €
200. Bitburger alkoholfrei Pils ^c (Flaschenbier)		0,33l	3,50 €



Erläuterungen der Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1) mit Farbstoff | 10) mit Phosphat |
| 2) mit Konservierungsstoff | 12) mit Süßungsmittel |
| 3) koffeinhaltig | 13) mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel |
| 4) chininhaltig | 14) Tafelsüßen |
| 5) mit Antioxidationsmittel | 15) mit Phenylalaninquelle |
| 6) mit Geschmacksverstärker | |
| 7) geschwefelt | |
| 8) geschwärzt | |
| 9) gewachst | |

Erläuterungen der Allergene:

- | | |
|---------------|-------------------------------|
| a) Weizen | k) SO ₂ u. Sulfite |
| b) Roggen | l) Krebstiere |
| c) Gerste | w) Weichtiere |
| d) Walnüsse | |
| e) Eier | |
| f) Fisch | |
| g) Milch | |
| h) Sellerie | |
| i) Senf | |
| j) Sesamsamen | |

Bei Fragen wenden Sie sich ans Personal, wir informieren Sie gerne.

Hausweine

Weißwein

210. Retsina	0,2l 6,50 €	0,5l 14,00 €
215. Weiß trocken Rebsorte: Savatiao	0,2l 6,50 €	0,5l 14,00 €
216. Weiß trocken Rebsorte: Chardonnay	0,2l 6,50 €	0,5l 14,00 €
217. Weiß trocken Rebsorte: Grauburgunder (Vier Jahreszeiten)	0,2l 6,50 €	0,5l 14,00 €
218. Weiß trocken Rebsorte: Weißburgunder (Vier Jahreszeiten)	0,2l 6,50 €	0,5l 14,00 €
219. Weiß halbtrocken Rebsorten: Muskat-Savatiano	0,2l 6,50 €	0,5l 14,00 €
220. Weiß hlabsüß (Imiglykos) Rebsorten: Muskat-Savatiano	0,2l 6,50 €	0,5l 14,00 €

Rotwein

225. Rot trocken Rebsorte: Cabernet Sauvignon	0,2l 6,50 €	0,5l 14,00 €
226. Rot trocken Rebsorte: Merlot-Syrah	0,2l 6,50 €	0,5l 14,00 €
227. Rot trocken Rebsorte: Xinomavro (Naoussa)	0,2l 6,50 €	0,5l 14,00 €
228. Rot halbtrocken Rebsorten: Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko	0,2l 6,50 €	0,5l 14,00 €
229. Rot halbsüß (Imiglykos) Rebsorten: Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko	0,2l 6,50 €	0,5l 14,00 €

Roséwein

230. Rosé halbtrocken Rebsorten: Syrah-Muskat	0,2l 6,50 €	0,5l 14,00 €
231. Weinschorle	0,2l 5,00 €	0,5l 10,00 €
232. Apfelwein	0,25l 3,00 €	0,5l 5,00 €





Spirituosen



235. Prinz Birne	2cl	4,50 €
236. Prinz Alte Marille	2cl	4,50 €
237. Prinz Kirschen	2cl	4,50 €
238. Prinz Apfel	2cl	4,50 €
239. Prinz Nuss	2cl	4,50 €
240. Prinz Obstler	2cl	4,50 €
241. Schladerer Williams-Birne	2cl	3,50 €
242. Ramazzotti	4cl	4,50 €
243. Fernet Branca	2cl	3,00 €
244. Jägermeister	2cl	3,00 €
245. Sambuca	2cl	3,50 €
246. Grappa Prosecco	2cl	5,50 €
247. Grappa Riserva	2cl	6,00 €
248. Amaretto	4cl	4,00 €
249. Baileys	4cl	4,00 €
250. Limoncello	2cl	3,00 €
251. Vecchia Romagna	2cl	4,50 €
252. Vodka	2cl	4,00 €
253. Rémy Martin	2cl	6,00 €
254. Metaxa 5	2cl	4,00 €
255. Metaxa 7	2cl	4,50 €
256. Metaxa Grande Fine	2cl	6,00 €
257. Metaxa Private Reserve	2cl	8,00 €
258. Ouzo Plomari mit Eis	4cl	5,00 €
259. Ouzo Plomari	2cl	2,50 €