

RESTAURANT

MALVASIA

**Willkommen im Wir Empfehlen Ihnen**  
**MALVASIA RESTAURANT**

## MASTIHA COSMOPOLIS

Mastiha Likör, Vodka, Johannisbeernektar, Limettensaft  
8.40 €

## GREEK MOJITO

Ouzo, Zitronenlimonade <sup>3</sup>, Limettensaft, Minze  
7.90 €

## LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc <sup>16</sup>, Schweppes Russian Wild Berry <sup>3</sup>,  
Himbeeren, Minze  
8.40 €

## HUGO

Prosecco <sup>16</sup>, Holunderblütensirup <sup>2,3</sup>, Soda,  
Limetten, Minze  
8.40 €

## APEROL SPRITZ

Aperol <sup>1,14</sup>, Prosecco <sup>16</sup>, Soda  
8.40 €

## MARTINI, weiß <sup>5,l</sup>

5.70 €

## CAMPARI <sup>1</sup> mit Orangensaft oder Soda

6.60 €

## OUZO AUF EIS

Eine aus Griechenland stammende Anis-Spezialität  
5.90 €

## OUZO PLOMARI 0,2L

Eine aus Griechenland stammende Anis-Spezialität  
13.90 €



## APERITIF

Abends draußen sitzen  
und die letzten Sonnenstrahlen einfangen. Den  
Tag mit einem feinen Getränk ausklingen lassen  
und das Leben genießen.

## ALKOHOLFREI

### MASTIQUOA

sprudelndes Mastixwasser (ein natürliches aromatisches  
kristallisiertes Harz, das seit jeher für seine heilenden  
Eigenschaften respektiert wird) als:

-**GREEK LEMONADA** <sup>2,3,4,13</sup> -Zitronen geschmack  
8.40 €

### BITTERINO MIT INGWER AUF EIS

Bitterino <sup>1</sup>, Holunderblütensirup <sup>2,3</sup>, frischer Ingwer  
7.40 €

## MEZEDES sind kleine, variantenreiche Gerichte.

Die Geschmacksrichtungen sind salzig bis mild, je nach persönlicher Vorliebe. Mezedes bieten einen Querschnitt durch **griechische Spezialitäten** und stehen in mehreren kleinen Portionen auf dem Tisch verteilt. Die Appetit-Häppchen werden langsam genossen und dienen eher der Geselligkeit als der Appetitanregung.

### 11. KALAMATA-OLIVEN

Griechische Oliven Kalamata, Olivenöl, Oregano  
8.70 €

### 12. GRIECHISCHE DOLMADES <sup>3,f</sup>

In Weinblättern gewickelter Reis, mit frischen Zitronen  
und griechischem Joghurt <sup>9</sup> serviert  
9.70 €

### 13. TARAMAS <sup>1,2,11,a1,d,f</sup>

Klassische griechische Vorspeise aus gesalzenen  
Fischrogen, Brot, Öl und Zitrone angemacht  
9.90 €

### 14. TZATZIKI

Hausgemachter griechischer Joghurt-Dip <sup>17,9</sup>, mit geraffelten Gurken,  
Dill und Knoblauch abgeschmeckt  
9.40 €

### 15. XTAPODI SALATA

Oktopussalat <sup>n</sup> nach griechischer Art, mit frischem Gemüse in Öl,  
Essig <sup>17</sup> und Kräutern eingelegt  
17.70 €

### 16. TIROKAFTERI <sup>k</sup>

Pikanter Dip aus Feta, griechischem Joghurt <sup>9</sup>, Olivenöl und Chilli  
10.90 €

### 18. MELITZANOSALATA <sup>2,11,f,g</sup>

Gegrillte Auberginencreme mit Paprika, Knoblauch und Petersilie  
angemacht, serviert mit frischen Tomaten und Feta  
10.90 €

### 17. OREKTIKA <sup>1,2,3,11,17,a1,c,d,f,g,k,l,n</sup>

Gemischter Vorspeisenteller von unseren kalten Vorspeisen  
22.40 €



Warme-

## Vorspeisen

Traditionell werden **Mezedes** in Griechenland zu alkoholischen Getränken gereicht. Am verbreitetsten zu **Ouzo**, passen die kleinen Vorspeisen jedoch ebenfalls zu **Wein**, um in **gemütlicher Runde** ausgiebige Gespräche zu führen.

**21. GEBRATENE SARDELLEN** <sup>a1,d</sup>  
mit frischer Zitrone serviert  
12.40 €

**23. CALAMARI FRITTI**  
Frittierte Baby-Calamari <sup>a1,n</sup> mit Tzatziki <sup>17,g</sup>  
und frischer Zitrone serviert  
13.40 €

**24. GAMBAS**  
Garnelen <sup>b</sup> in Chili-Knoblauch Marinade <sup>2,3,g</sup>  
20.40 €

**25. SKORDOPSOMO**  
Gegrilltes Weißbrot <sup>11,a1,k</sup> mit Knoblauch  
6.90 €

**26. PIPERIES STO GRILL**  
Gegrillte Peperoni <sup>2,3</sup> mit frischer Knoblauch-  
Kräuterbutter-Sauce <sup>g</sup> und etwas Tzatziki <sup>17,g</sup>  
9.90 €

**27. TIRI STO GRILL**  
Gegrillte Feta <sup>g</sup> auf Tomaten, Zwiebeln,  
Knoblauch und Peperoni <sup>2,3</sup>,  
verfeinert mit Olivenöl  
12.90 €

**29. XTAPODI STO GRILL**  
Gegrillter Oktopus <sup>n</sup> an Olivenöl-Zitronen-Dressing  
18.40 €

**31. FETA SAGANAKI SE FILO  
KROUSTAS** <sup>a1,c,i,j,g</sup>  
Feta in Blätterteig, mit Sesam <sup>k</sup>, Honig und Minze  
12.90 €

**32. MELITZANES, KOLOKITHAKIA  
KE PIPERIES**  
Gebratene Auberginen- Zucchinischeiben und  
Paprikaschoten mit pikanter Oregano-Basilikum-  
Tomatensauce <sup>3</sup> und Feta <sup>g</sup> garniert  
14.90 €

**33. KOLOKITHOKEFTEDES** <sup>a1,c,g,i,j,l,n</sup>  
Zucchini-puffer mit Feta, dazu Tzatziki  
9,90 €



#### 40. **HORIATIKI**

Original griechischer Bauernsalat  
mit Tomaten, Gurken, Feta <sup>g</sup>, Zwiebeln, Paprika und Oliven  
15.90 €

#### 42. **GYROSSALAT**

Gyros <sup>3,11,a1,g</sup> Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven auf Salaten der Saison,  
mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette <sup>17,j</sup>  
18.40 €

#### 44. **HÄHNCHENBRUSTSALAT**

gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Paprika, frisches Obst, Kerne-Mix, Kräuter-Croûtons <sup>a1</sup>,  
auf Salaten der Saison, mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette <sup>17,j</sup> angemacht  
19.90 €

#### 45. **GEGRILLTE GARNELEN <sup>b</sup> MIT KNOBLAUCH**

auf Salaten der Saison, Avocado, Cherrytomaten, Feta <sup>g</sup>, Kerne-Mix, Kräuter-Croûtons <sup>a1</sup>,  
mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette <sup>17,j</sup> angemacht  
20.70 €

#### 46. **LACHSFILET <sup>d</sup>**

auf Salaten der Saison, Cherrytomaten, Avocado, Kerne-Mix und Kräuter-Croûtons <sup>a1</sup>,  
mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette <sup>17,j</sup> angemacht  
21.90 €

#### 47. **GRIECHISCHER NATUR ZIEGENKÄSE <sup>g</sup>**

auf Salaten der Saison, Pinienkerne, Sesam <sup>k</sup>, Cherrytomaten, Granatapfelkerne, mit  
Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette <sup>17,j</sup> angemacht, dazu Honig und Thymian  
19.70 €

#### 49. **PANIERTER SESAM-CAMEMBERT <sup>a1,c,g,k</sup>**

auf Salaten der Saison, Cherrytomaten, Walnusskerne <sup>h3,h10</sup>, Preiselbeeren <sup>3,11</sup>,  
mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette <sup>17,j</sup> verfeinert  
17.90 €

*Luft auf...*

**Salat**

Das können wir

# WÄRMSTENS

empfehlen

## 55. SOUVLAKI ME LEMONI

Spießbraten vom Grill <sup>9</sup> mit Zitrone, Tzatziki <sup>17,g</sup>,  
Steakhouse Pommes und Salat <sup>17,j</sup>  
19.90 €

## 56. LENDENSPIEB MIT FETA- ODER METAXASAUCHE

Zartes Schweinefilet mit Fetasauce <sup>11,g,j</sup> oder Metaxasauce <sup>11,g</sup>  
dazu Steakhouse Pommes und Salat <sup>17,j</sup>  
22.90 €

## 57. LENDENFILET GEFÜLLT MIT PFLAUMEN

Zartes Schweinefilet gefüllt mit Pflaumen auf  
Fetasauce <sup>11,g,j</sup>, dazu Steakhouse Pommes und Salat <sup>17,j</sup>  
22.90 €

## 58. MEDAILLONS IN PFEFFERSAUCE

Schweinefiletmedaillons in grüner Pfeffersauce <sup>3,17,a1,i</sup>,  
serviert mit Steakhouse Pommes und Salat <sup>17,j</sup>  
22.90 €

## 59. MIXED-GRILLSPIEB MIT FETA

Komposition aus Hackfleisch <sup>a1,c</sup> und Schweinefleisch  
mit Feta <sup>9</sup>, dazu Steakhouse Pommes und Salat <sup>17,j</sup>  
21.90 €

## 60.61. SCHNITZEL <sup>11,a1</sup> „WIENER ART“

paniertes Schnitzel serviert mit Steakhouse Pommes  
und Salat <sup>17,j</sup>  
18.40 €  
- mit Metaxasauce <sup>11,g</sup>  
- mit Pfeffer-Rahmsauce <sup>3,17,a1,i,g</sup>  
20.40 €

## 62. HORIATIKO SPIEB

Lendenfilet-, Rind- und Hähnchenfleisch, Gemüse,  
Kräuterbutter <sup>9</sup>, serviert mit Steakhouse Pommes und Salat <sup>17,j</sup>  
24.90 €

Die perfekten Partner für  
Schweinefleisch



Die besten Begleiter für

# RINDFLEISCH

## 70. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

nach Wahl mit:

- Kräuterbutter <sup>g</sup>
- Zwiebeln <sup>a1,g</sup>
- Pfeffersauce <sup>3,17,a1,i</sup>

dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat <sup>17,j</sup>  
30.90 €

## 73. RINDERLEBER

- mit karamellierte Balsamico-Zwiebeln <sup>17,</sup>
  - oder Metaxasauce <sup>11,g</sup>
- mit Basmati Gemüseris serviert, dazu Salat <sup>17,j</sup>  
19.90 €

Fisch **sucht Fleisch...**

## 72. SURF & TURF – GARNELEN & STEAK

Gegrillte Riesengarnelen <sup>b</sup> und saftiges Rumpsteak,  
Kräuterbutter <sup>g</sup>, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse  
und Salat <sup>17,j</sup>  
35.90 €

MIT LIEBE  
aufeinander abgestimmt

# HIGHLIGHTS

## auf der Tafel:

### LAMMKOTELETTS, LAMMFILET, HÄHNCHENBRUSTFILET...

#### 83. LAMMFILET MIT KRÄUTERBUTTER <sup>g</sup> UND KNOBLAUCH

dazu mediterrane Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>17,j</sup>

34.90 €

#### 84. LAMMKOTELETTS AUS DER LAMMKRONE MIT FRISCHEM KNOBLAUCH

Kräuterbutter <sup>g</sup>, dazu mediterrane Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>17,j</sup>

36.90 €

#### 91.92. PUTENSCHNITZEL PANIERT <sup>a1</sup>

serviert mit Steakhouse Pommes und Salat <sup>17,j</sup>

19.90 €

- mit Metaxasauce <sup>11,g</sup>

- mit Pfeffer-Rahmsauce <sup>3,17,a1,i,g</sup>

21.90 €

#### 94. HÄHNCHENSPIEß

Spieß vom Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter <sup>g</sup>, dazu mediterrane Gemüse, Steakhouse Pommes und Salat <sup>17,j</sup>

20.90 €



# Die Klassiker, immer ein fantastischer Fang

## 100. GRILLTELLER 1

-Schweinefleischspieß,  
-2 Soutzoukakia <sup>a1,c</sup>  
-Gyros <sup>3,11,a1,g</sup> vom Drehspieß,  
mit Kräuterbutter <sup>g</sup> und Tzatziki <sup>17,g</sup>  
serviert, dazu Steakhouse  
Pommes und Salat <sup>17,j</sup>  
19.90 €

## 102. GRILLTELLER 2

-Rindersteak  
-Schweinefleischspieß,  
-Lammkotelett,  
-Gyros <sup>3,11,a1,g</sup> vom Drehspieß,  
mit Kräuterbutter <sup>g</sup> und Tzatziki <sup>17,g</sup>  
serviert, dazu Steakhouse  
Pommes und Salat <sup>17,j</sup>  
26.90 €

## 103. GRILLTELLER 3

-Schweinefleischspieß,  
-Soutzoukaki <sup>a1,c</sup>  
-Rinderleber,  
-Gyros <sup>3,11,a1,g</sup> vom Drehspieß,  
mit Kräuterbutter <sup>g</sup> und Tzatziki <sup>17,g</sup>  
serviert, dazu Steakhouse  
Pommes und Salat <sup>17,j</sup>  
19.90 €

Wir empfehlen dazu:

Samartzis,

M Barrique

0,20 l 9.90 €  
0,75 l 34.00 €

Wir empfehlen dazu:

Kourtaki,

Trilogie-Agiorgitiko

0,20 l 6.40 €  
0,75 l 22,00 €

Wir empfehlen dazu:

Femar Vini- Epicuro,

Primitivo Puglia

0,20 l 7.60 €  
0,75 l 26.00 €



Erklärung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.  
Alle unsere Weine enthalten „Sulfite“

## 107. PLATTE 5 FÜR ZWEI PERSONEN

-zwei Rindersteaks,  
-zwei Hähnchensteaks,  
-zwei Lammkoteletts,  
-Gyros <sup>3,11,a1,g</sup> vom Drehspieß,  
mit Kräuterbutter <sup>9</sup> und Tzatziki <sup>17,g</sup> serviert,  
dazu Steakhouse Pommes und Salat <sup>17,j</sup>  
54.90 €

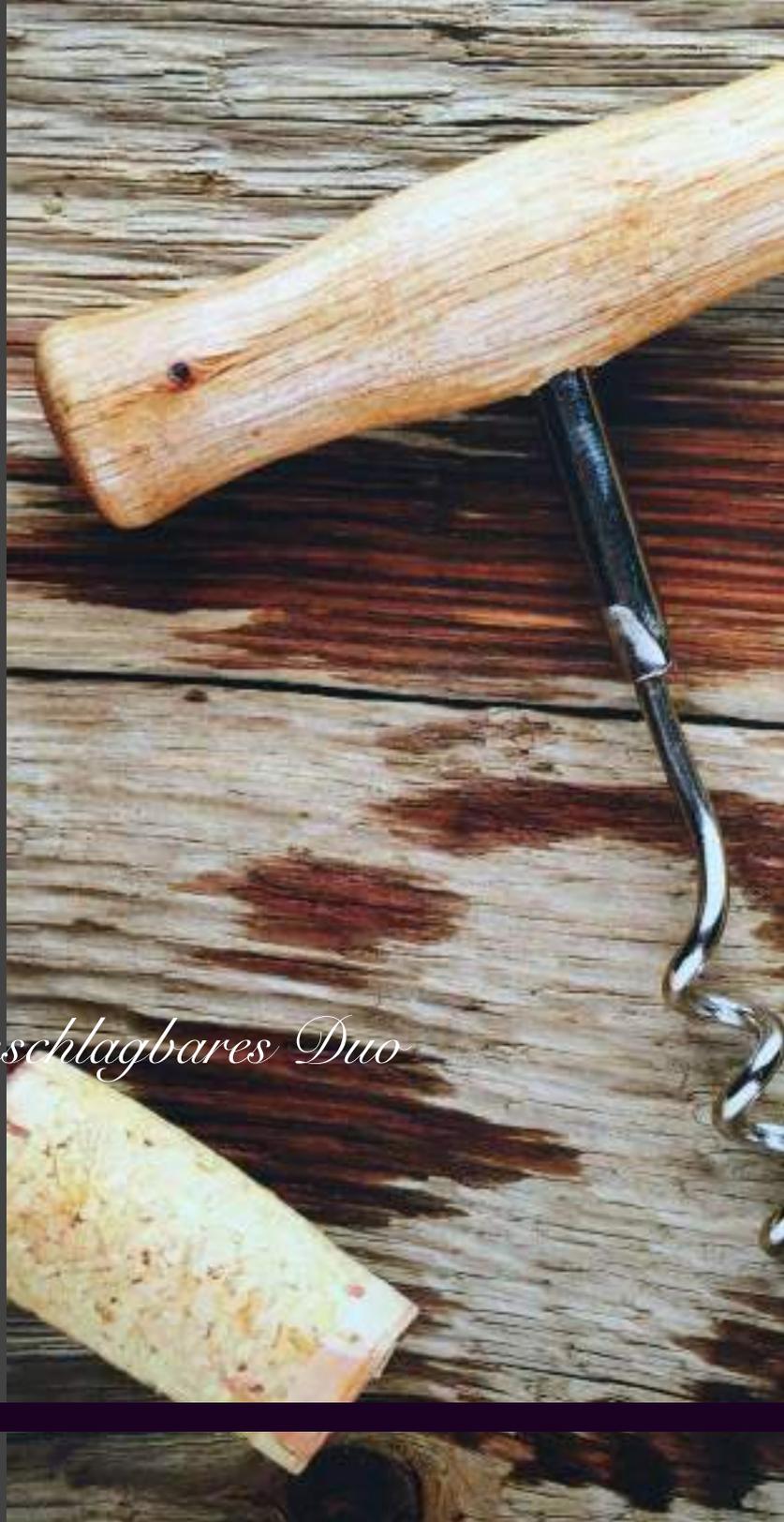
Wir empfehlen dazu:

Cavino,

Mega Spileo - Grand Cave

0,75 l | 47.00 €

Wein und Fleisch - *ein unschlagbares Duo*



### 110. **GYROS** <sup>3,11,a1,g</sup> **VOM DREHSPIEß**

Schweinefleisch nach traditionell griechischer Art gewürzt, vom Drehspieß, mit frisch geschnittenen Zwiebelringen, dazu hausgemachter Tzatziki <sup>17,g</sup>  
19.90 €

### 111.112. **GYROS** <sup>3,11,a1,g</sup> **IN METAXASAUCE** <sup>11,g</sup>

überbacken mit:

- Käse <sup>g</sup>

- Feta <sup>g</sup>

22.90 €

### 113. **SOUTZOUKAKIA AUF TOMATENSAUCE**

Traditionell gewürzte Hackfleischröllchen <sup>a1,c</sup> nach griechischer Art, auf pikanter Oregano-Basilikum-Tomatensauce <sup>3</sup>  
19.90 €

### 114.116. **BIFTEKI**

Hacksteak <sup>a1,c</sup> gefüllt mit Feta <sup>g</sup>,

- mit Kräuterbutter <sup>g</sup>, Zwiebelringen und Tzatziki <sup>17,g</sup>

21.90 €

- mit Metaxasauce <sup>11,g</sup>

22.90 €

**Als Beilagen servieren wir dazu Steakhouse Pommes und einen Beilagensalat** <sup>17,j</sup>

## Snacks

### 144. **BURGER** <sup>2,17,a1,c,f,k</sup>

Rinderhackfleisch, Käse <sup>g</sup>, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, selbstgemachte Burgersauce <sup>c,f,j</sup>, dazu Steakhouse Pommes  
18.90 €

### 145. **HÄHNCHEN BURGER** <sup>2,17,a1,c,f,k</sup>

Hähnchenbrustfilet gegrillt, Käse <sup>g</sup>, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, selbstgemachte Burgersauce <sup>c,f,j</sup>, dazu Steakhouse Pommes  
18.90 €

### 146. **LACHS BURGER** <sup>2,17,a1,c,f,k</sup>

Lachsfilet gegrillt, Salat, Tomaten, Gurken, Avocado, Zwiebeln, selbstgemachte Burgersauce <sup>c,f,j</sup>, dazu Steakhouse Pommes  
21.90 €

Deftiges & Feines: diese  
Kombi ist geglückt



### 115. MOUSSAKA <sup>a1,c,g,i,j</sup>

mediterraner Auflauf mit Gemüse und Hackfleisch,  
mit Bechamelsauce und Käse überbacken,  
dazu Oregano-Basilikum-Tomatensauce <sup>3</sup>  
19.90 €

**Alles**, was uns rundum satt  
und glücklich macht



Pasta e basta!

## Vegetarier

- fleischlos glücklich

### 137. MOUSSAKA MIT COUSCOUS <sup>a1,c,g,i,j</sup>

mediterraner Gemüseauflauf mit Bechamelsauce  
und Käse überbacken, mit griechischem Joghurt <sup>g</sup>  
19.90 €

### 138. CAMEMBERT BURGER <sup>2,17,a1,c,f,k</sup>

Camembert paniert <sup>g</sup>, Preiselbeeren <sup>3,11</sup>, Rucola,  
selbstgemachte Chili-Burgersauce <sup>c,f,j</sup>,  
dazu Steakhouse Pommes  
17.90 €

## Makaronia

### 136. SPAGHETTI <sup>a1</sup>

#### **ALL'ARRABBIATA**

nach griechischer Art mit Tomatensauce <sup>3</sup>,  
Feta <sup>g</sup> und Peperoni <sup>2,3</sup>  
14.90 €

### 135. GARIDOMAKARONADA

#### **MIT PARMESAN <sup>g</sup>**

Spaghetti <sup>a1</sup>, Riesengarnelen <sup>b</sup>, Tomatensauce <sup>3</sup>,  
Knoblauch, Basilikum, Ouzo  
21.40 €

# Wir bitten zu Fisch

## 121. **GEGRILLTES LACHSFILET** <sup>d</sup> **AUF MEDITERRANE GEMÜSE**

dazu Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>17,j</sup>  
26.90 €

## 122. **GEGRILLTES ZANDERFILET** <sup>d</sup> **AUF MEDITERRANE GEMÜSE**

mit frischen Kräutern, serviert mit  
Basmati Gemüsereis und Salat <sup>17,j</sup>  
25.90 €

## 125. **DORADE** <sup>d</sup> **VOM GRILL**

Ganze Dorade mit frischen Kräutern gefüllt,  
dazu Gemüse und Salat <sup>17,j</sup>  
25.90 €

## 127. **FISCHPLATTE**

Fischplatte mit Zanderfilet <sup>d</sup>, Lachsfilet <sup>d</sup>, Gambas <sup>b</sup>,  
Baby Calamari <sup>n</sup>, serviert mit Basmati Gemüsereis  
und Salat <sup>17,j</sup>  
31.90 €

Diese Gerichte  
schmecken nach Urlaub

# Für unsere Kinder

## 139. SUSI UND STROLCH

Spaghetti <sup>a1</sup> mit Tomatensauce <sup>3</sup>  
9.90 €

## 140. SCHNAPPI

Paniertes Putenschnitzel <sup>a1</sup>  
Steakhouse Pommes  
11.90 €

## 141. CRAZY FROG

2 Soutzoukakia <sup>a1,c</sup> mit Kräuterbutter <sup>9</sup>  
Steakhouse Pommes  
11.90 €

## 142. PINGUIN

Hähnchenspieß mit Kräuterbutter <sup>9</sup>  
Steakhouse Pommes  
11.90 €

## 143. SCHNUFFEL

Gyros <sup>3,11,a1,g</sup>, Steakhouse Pommes  
11.90 €

*Ich hab dich lieb !!!*



"Sieh mich an! Ich weiß noch nicht einmal, ob ich schwarz bin mit weißen Streifen oder ob ich weiss bin mit schwarzen Streifen!"



rrrrrrin....girrin..binnn....  
diridinnnnn.....  
barabarrrrriiimm....  
rrrrrimbrrrrambrrrommm

Fruchtig, eiskalt, sahnig oder **NUSSIG**,



## Genuss

### **SPEISE DER GÖTTER**

Griechisches Joghurtmousse <sup>9,9</sup>  
mit Walnüssen <sup>h3,h10</sup> und Honig  
7.90 €

**PANNA COTTA** <sup>4,11,a,c,f,g,h10</sup>  
mit Himbeersauce <sup>3,11</sup>  
7.90 €

**VANILLEEIS** <sup>11,c,f,g,h10</sup>  
mit heißen Himbeeren <sup>3,11</sup> flambiert <sup>1</sup>  
8.90 €

**GALAKTOBOUREKO MIT VANILLEEIS**  
Grießpudding mit Blätterteig umhüllt <sup>1,3,4,5,a1,c,e,f,g,h10,k</sup>,  
dazu Vanilleeis <sup>11,c,f,g,h10</sup>  
8.90 €

Mit heißen Himbeeren,  
mit **Zimt** und  
mit **Honig** - mmh!

# was darf's sein?



## **KADAIIFI MIT VANILLEEIS**

ein süßes Gebäck aus Nüssen <sup>1,2,3,4,a1,c,f,g,h,h1,h3</sup>,  
feinen Teigfäden und Zuckersirup, dazu Vanilleeis <sup>11,c,f,g,h10</sup>  
8.90 €

## **BAKLAVAS MIT VANILLEEIS**

ein Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit gehackten Walnüssen  
und Mandeln <sup>1,2,3,a1,c,g,h,h1,h3</sup>,  
dazu Vanilleeis <sup>11,c,f,g,h10</sup>  
8.90 €

## **LOUKOUMADES** <sup>11,a1</sup>

### **MIT VANILLEEIS** <sup>11,c,f,g,h10</sup>

frittierte Teigbällchen mit Honig, Zimt und Walnüsse <sup>h3,h10</sup>  
serviert  
8.90 €



# GETRÄNKE

## HEIßE

|   |        |
|---|--------|
| 190. Eine Tasse Kaffee  | 3.20 € |
| 191. Ein Espresso   | 3.20 € |
| 192. Ein Espresso doppio  | 4.90 € |
| 193. Affogato- ein Espresso<br>mit Vanilleeis <sup>11,c,f,g,h10</sup> | 4.90 € |
| 194. Ein Espresso Macchiato <sup>g</sup>                              | 3.40 € |
| 195. Eine Latte Macchiato <sup>g</sup>                                | 4.20 € |
| 196. Eine Tasse Cappuccino <sup>g</sup>                               | 4.20 € |
| 197. Eine Tasse Milchkaffee <sup>g</sup>                              | 4.20 € |
| 198. Ein Glas Tee   | 3.20 € |

## ALKOHOLFREIE

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| 224. Coca-Cola <sup>1,3,10</sup>           | 0.30 l | 4.00 € |
| 225. Coca-Cola Zero <sup>1,3,8,10,18</sup> |        | 4.00 € |
| 226. Fanta <sup>1,3,11,17</sup>            |        | 4.00 € |
| 227. Mezzo Mix <sup>1,3,10,11</sup>        |        | 4.00 € |
| 228. Zitronenlimonade <sup>3</sup>         |        | 4.00 € |
| 229. Fass Brause Veltins                   |        | 4.20 € |
| - Eistee Pfirsich <sup>3,a3</sup>          |        |        |
| - Bitter Lemon <sup>3,11,a3</sup>          |        |        |

## GRIECHISCHE

|   |        |
|---|--------|
| 199. Mocca <sup>10</sup>                      | 4.00 € |
| 200. Kaffee Freddo <sup>10</sup>              | 4.00 € |
| 201. Kaffee Freddo Cappuccino <sup>10,g</sup> | 4.20 € |
| 202. Frappe <sup>10</sup>                     | 4.00 € |

## WASSER

|                              |        |        |
|------------------------------|--------|--------|
|                              | 0.25 l | 0.75 l |
| 220.-221. Peterstaler        | 3.20 € | 6.50 € |
| 222.-223. Black Forest Still | 3.20 € | 6.50 € |

## SÄFTE UND SAFTSCHORLEN

|   |        |
|---|--------|
|   | 0.30 l |
| 230. Apfelsaftschorle   | 4.20 € |
| 231. Apfel-Kirsch-Holunder Schorle  | 4.20 € |
| 232. Orangensaft, Maracuja <sup>11</sup><br>oder Johannisbeernektar               | 4.80 € |
| 233. Orangensaftschorle,<br>Maracuja <sup>11</sup> oder Johannisbeernektarschorle | 4.20 € |

# BIER- SPEZIALITÄTEN

## VELTINS

|   |        |
|---|--------|
|   | 0.30 l |
| 250. Pils vom Fass <sup>a3</sup>                    | 4.20 € |
| 251. Grevensteiner Helles<br>vom Fass <sup>a3</sup> | 4.20 € |
| 252. Radler <sup>3,a3</sup>                         | 4.20 € |

## FLASCHENBIERE

|  |        |
|--|--------|
|  | 0.33 l |
| 254. Pils alkoholfrei <sup>a3</sup>                                      | 4.00 € |
| 255. Fassbrause alkoholfrei <sup>11,a3</sup><br>- Zitronen<br>- Holunder | 4.00 € |

## MAISEL'S WEISSE

|   |        |        |
|---|--------|--------|
|   | 0.30 l | 0.50 l |
| 260.-261. Maisel's Weisse vom Fass <sup>a1,a3</sup> | 4.10 € | 6.20 € |
| 262.-263. Weizenradler <sup>3,a1,a3</sup>           | 4.10 € | 6.20 € |
| 264. Maisel's Weisse Dunkel <sup>a1,a3</sup>        |        | 5.50 € |
| 265. Maisel's Weisse Kristall <sup>a1,a3</sup>      |        | 5.50 € |
| 266. Maisel's Weisse alkoholfrei <sup>a1,a3</sup>   |        | 5.50 € |

# WEIßWEINE

Eine erlesene Auswahl an Weinen

## **RETSINA KECHRIBARI** -geharzt *Kechris, Griechenland, Kalohori*

Ein frischer, junger Retsina, der auf internationalen Weinmessen schon mehrfach ausgezeichnet wurde. Der Kechribari vereint die uralte Tradition und die neuen, modernen Standards der Vinifizierung. Der Kechribari hat eine strohblonde Farbe und besitzt ein ausgewogenes Gleichgewicht von frischem Harz und Früchten in Geschmack und Aroma auf einem Hintergrund von erfrischender Kühle. Ein jugendlicher Retsina mit viel Finesse. Passt hervorragend zum hellenischen Vorspeisen aller Art.

**0,20 l** 6.30 € | **0,50 l** 15.40 €

## **TRILOGIE -MOSCHOFILERO-** -trocken *Kourtaki, Griechenland, Peloponnes*

Die Trauben für diesen Wein werden auf den Weinbergen von Mantinia/Peloponnes angebaut und im Oktober geerntet. Das milde Klima erlaubt eine langsame Reifung, die diesem Wein seinen frischen Charakter gibt. Die erlesene Rebsorte Moschofilero gibt diesem Wein einen feinen, aber ausgeprägten Geschmack und ein kräftiges, fruchtiges Aroma. Moschofilero Mantinia passt hervorragend zu Fisch, Geflügel und allen leichten Mahlzeiten.

**0,20 l** 6.40 € | **0,75 l** 22.00 €

## **SAUVIGNON BLANC** -trocken *Klaus Hilz, Deutschland, Pfalz*

Die aus dem Loire Tal stammende französische Edelrebsorte besticht durch ihre eigene ausgeprägte Aromatik. Noten von Grapefruit, Stachelbeer und Johannisbeer, dazu grüne Noten von frischen Paprika, unterstützt von einer pikanten Säure machen ihn zu einem außergewöhnlichen Wein.

**0,20 l** 8.70 € | **0,75 l** 29.70 €

## **MALAGOUSIA KLEPSIDRA** -trocken *Samartzis, Griechenland*

Ein Weißwein aus der autochthonen (einheimischen) Malagousia-Traube, angebaut und gekeltert in der Mitte Griechenlands. Zitronenfarbig mit zarten Grüntönen vermittelt der Klepsidra von Samartzis optisch eine mediterrane Leichtigkeit. Fruchtig-blumige Aromen nach Pfirsich, Aprikose, Ananas, weiße Blüten und Jasmin lassen förmlich die Landschaften des Südens spüren. Ausgezeichnet zu allen Gerichten mit Fisch, Meeresfrüchten und Sushi, aber auch zu Salaten und Antipasti oder als Aperitif.

**0,20 l** 8.80 € | **0,75 l** 30.00 €

## **BABEA (VAVEL)** -halbtrocken *UWC Samos, Griechenland, Ägäische Inseln*

Ein vorzüglicher halbtrockener Wein mit intensiven besonderen Aroma Merkmalen der Sorte Weißer Muskateller. Der wohltuende Einfluss der sommerlichen ägäischen Meeres brise auf die halbgebirgigen Weinberge und die Steinterrassen von Samos hilft dem charismatischen Muskateller, großzügig einen Wein mit intensiv harmonischen fruchtigen Aromen, weichem und samtigem Geschmack und lang andauerndem Abgang zu schenken. Im Bukett erkennen wir intensiv Rose und Jasmin, während im Mund Früchte mit geschmacklichen Erinnerungen an Pfirsiche mit weißem Fruchtfleisch, aromatische Äpfel und die dezente Süße von Birnen dominieren. Er kann allein oder als Begleiter von Obst, milden Käsesorten und Nüssen getrunken werden.

**0,20 l** 7.70 € | **0,75 l** 26.40 €

# WEIßWEINE

Eine erlesene Auswahl an Weinen

## **I FRATI LUGANA** -trocken Cà dei Frati, *Italien, Lombardei*

Aus 100 % Turbiana, der mitten im Herzen der Lombardei wächst und sich seiner Umgebung besonders gut angepasst hat, wird der Wein gemacht. Ein sanftes Strohgelb mit grünlichen Reflexen erstrahlt im Glas. Der Duft zeigt einen großen Aromareigen mit herrlich fruchtigen Noten von Aprikosen, Birnen, gelben Äpfeln und kandierten Zitrusfrüchten, gepaart mit floralen Anklängen von Wiesenblumen und Mandelblüten sowie feinen Kräuternuancen im Hintergrund. Diese intensiven Eindrücke spiegeln sich auch am Gaumen wider. Der I Frati wirkt sehr kraftvoll, unglaublich harmonisch und weich. Schmeckt zu Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte oder Salat.

**0,20 l** 10.90 € | **0,75 l** 37.70 €

## **GENESIS** -trocken Kechri, *Griechenland, Kalohori*

Ein hervorragender Wein aus Nordgriechenland, gewonnen aus den Trauben der internationalen Sauvignon Blanc – und der einheimischen Roditis Rebe. Der getreidegelbe Genesis Weißwein hat ein fein gegliedertes Säuregerüst. Die bei Goumenissa angebauten Trauben geben dem spritzigen Wein vom Weingut Kechris ein Bouquet von exotischen Früchten, grünen Äpfeln und Honigmelonen. Im Geschmack dominieren blumige Aromen der Sauvignon Blanc Trauben. Der Kechris Genesis Weißwein ist ein guter Tischwein zu frischen Salaten, mediterranen Vorspeisen sowie zu leichten Fleisch und Fischgerichten.

**0,50 l** 16.90 €



# ROSÉWEIN

Eine erlesene Auswahl an Weinen

## **MELISSOMANDRA** -trocken *Kourtaki und Caliga, Griechenland*

Der Roséwein Melissomandra wird aus den Trauben der Rebsorten Grenache und Syrah gewonnen. Ein Wein mit einer leuchtenden Rosefarbe, frischen Aromen von Rosen und Gardenien, fruchtig im Geschmack mit Tönen von Honig und Karamell. Er passt zu Geflügel, Pizza, Pasta, Salaten sowie Früchten und Süßspeisen. Kann auch als Aperitif getrunken werden.

**0,20 l** 8.20 € | **0,75 l** 28.10 €

# LIKÖRWEIN

Eine erlesene Auswahl an Weinen

## **MAVRODAPHNE** -Likör *Tsantalis, Griechenland, Patras*

Der feminine Mavrodaphne von Tsantali gehört zweifellos zu den Besten der Welt. Von honigsüßem Geschmack, kräftig, aber elegant, mit reizvollen Kurven. Sein Duft erinnert an getrocknete Pflaumen und Gewürze. Er passt ideal zu süßen Nachspeisen und Salaten. Oder als Aperitif und Digestif

**0,20 l** 7.90 €

# ROTWEINE

Eine erlesene Auswahl an Weinen

## **TRILOGIE -AGIORGITIKO-** -trocken *Kourtaki, Griechenland, Peloponnes*

Agiorgitiko Rebsorte ist in den Weinbergen von Nemea im nordöstlichen Peloponnes beheimatet. Ein körperreicher, fruchtiger Wein von spürbarer Reife und markanter Röte, der mindestens ein Jahr lang in Barrique-Fässern und ein weiteres Jahr in der Flasche reift. Passt zu: Fleisch, Wild, pikanten gelben Käse, sowie Pasta mit roten Saucen.

**0,20 l** 6.40 € | **0,75 l** 22.00 €

## **M BARRIQUE** -trocken *Samartzis, Griechenland*

Der M Barrique wird aus den Trauben Rebsorten Mouchtaro und Merlot gewonnen und besitzt eine tiefrote Rubinfarbe. Fruchtig-blumige Aromen nach roten Himbeeren, rote und schwarze Kirschen und ein würziger Charakter mit Aromen nach Zimt und Butter. Moderate Säure mit einer samtigen Tannin-Struktur. Er erscheint mild und für einen 12 monatigen Barrique-Ausbau ist er von seinen Holznoten eher verhalten und seine fruchtige Eleganz ist im Vordergrund. Ein Wein der wirklich Spaß macht und mit jedem Schluck an Intensität zugewinnt.

**0,20 l** 9.90 € | **0,75 l** 34.00 €

## **SYRAH - PARADISE CAN WAIT** -trocken *Monsieur Nicolas, Griechenland, Thessalia, Ort Messenicolas Karditsa*

Die griechische Version der französischen Sorte Syrah, die unter der griechischen Sonne angebaut wird, ist mit den besonderen Merkmalen versiegelt, die die fruchtbaren Böden von Messenicolas, der schützende Schatten des Agrafa-Gebirges und die belebende Kühle des Sees N. Plastiras hinzufügen. Das Ergebnis fasziniert durch seinen aufregenden Tannin haltigen Nachgeschmack, seinen intensiven, robusten Geschmack und seine ausgeprägten Aromen. Passt zu rotem Fleisch mit herzhaften Tomatensaucen.

**0,20 l** 11.90 € | **0,75 l** 39.90 €

# ROTWEINE

Eine erlesene Auswahl an Weinen

## **DYO ELIES** -trocken

*Kir Yianni, Griechenland, Makedonien*

Der Dyo Elies von Kir Yianni verschmilzt den Charakter seiner drei Rebsorten auf einzigartige Weise. Merlot bietet den vollen Körper, Syrah fügt Würze und den samtigen Nachgeschmack hinzu und Xinomavro rundet das Ganze mit einem komplexen Bouquet und Struktur ab. Ein Wein von intensiver roter Farbe und Aromen von Erdbeeren, Kirschen und schwarzem Pfeffer, durch zogen von Vanille- und Tabaknoten, welche aus einer 16-monatigen Fasslagerung und anschließender 6-monatigen Flaschenlagerung resultieren. Am Gaumen zeigt sich seine Balance zwischen reichem fruchtigen Charakter, erfrischender Säure und weichen Tanninen. Ein langer Abgang unterstreicht seinen komplexen Charakter. Passt ideal zu Lamm, gegrilltem roten Fleisch und zu pikantem Käse.

*Goldmedaille Mundus Vini Früh-jahrsverkostung 2015.*

**0,75 l** 44.90 €

## **MEGA SPILEO - GRAND CAVE** -trocken

*Cavino, Griechenland, Achaia, Peloponnes*

Domain Mega Spileo Grand Cave, eine Cuvee aus Mavrodaphne und Mavro Kalavritino, hat eine tiefrote Farbe mit lebendigen roten Schattierungen. Komplexe Aromen von Lorbeer, weißem Pfeffer, Stachelbeeren, kombiniert mit süßen Hintergrund von Holz, Vanille und Schokolade, verleihen diesem edlen Rotwein sein kraftvolles Aroma. Feiner ausgewogener Geschmack mit weichen Tanninen. Mit der kraftvollen Struktur durch ein großartiges Gleichgewicht aus Alkohol und Säure mündet der Grand Cave Rotwein des Klosterweingutes Mega Spileo in einen eleganten, lang anhaltenden Abgang.

**0,75 l** 47.00 €

## **PRIMITIVO PUGLIA** -trocken

*Femar Vini -Epicuro, Italien, Apulien*

Der Primitivo von Epicuro stammt aus Apulien, die Trauben reifen hier in den höheren Lagen des Anbaugebiets. Ausgebaut wurde der Wein temperatur-kontrolliert im Edelstahltank. Der Wein zeigt eine sehr fruchtbetonte Nase mit Aromen von Pflaumen, Brombeeren, Kirschen, ein Hauch von Gewürzen und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, dichte Frucht, ein Hauch von Würze, süßlicher Schmelz, viel Charme und ein langer Nachhall. Passt ausgezeichnet zu allen kräftigen Grillgerichten.

**0,20 l** 7.60 € | **0,75 l** 26.00 €

## **KLEONI IMIGLIKOS** -lieblich

*Lafkiotis, Griechenland, Peloponnes*

Der Kleoni Imiglykos Rotwein von Lafkioti ist ein gut ausgewogener lieblicher Rotwein mit fruchtiger Note.

**0,20 l** 6.20 €

# PERLENDES

Sekt, Prosecco & Champagner

## SCHLOSS WACHENHEIM -GRÜN CABINET-

*trocken, Wachenheim, Deutschland, Pfalz*

Der deutsche Sekt Schloss Wachenheim Grün Cabinet ist eine Cuvée aus Weinen vornehmlich der Rebsorte Trebbiano, Elbling und Rivaner, die im Kaltgärverfahren verarbeitet werden. Feinnerviges Mousseux, in der Farbe grün-gelb. Intensiver Duft nach reifer Ananas und Citrus mit feiner Bananenaromatik. Im Geschmack dezent mit anregendem Süße/Säurespiel, im Abgang leicht mineralische Note.

**0,20 l** 8.00 € | **0,75 l** 23.90 €

## PROSECCO FRIZZANTE

*Perlwein, Skavi&Ray, Italien*

**0,20 l** 8.00 €

# GESPRITZTES

Weinschorlen

## WEINSCHORLEN

### Rieslingschorle

### Roséschorle

Wahlweise sauer oder süß gespritzt

**0,25 l** 3.50 € | **0,50 l** 6.20 €

# SPIRITUOSEN & LONG-DRINKS

## 280.281. **METAXA** <sup>1</sup>

Griechische Spirituosen-Spezialität nach griechischer Tradition  
hergestellt aus Weinalkohol, Weindestillat, Wein und natürlichen Aromen

-7 Sterne

2 cl 4.10 €  
4 cl 7.10 €

## 284. **BACARDI COLA** <sup>1,3,10</sup>

Dieser Rum von Facundo Bacardi zeichnet sich besonders durch sein weiches,  
ausgewogenes Aroma mit Geschmacksnoten von Vanille, Aprikose und tropischen Früchten  
sowie einem angenehmen Nachklang von Mandeln aus. Serviert mit Coca-Cola auf Eis.

0.2l 6.30 €

## 285. **JÄGERMEISTER**

Aus aller Welt kommen die 56 Kräuter und Wurzeln, Blüten und Früchten,  
die ihm seinen unverwechselbaren Geschmack geben.

2 cl 3.60 €

## 286. **AMARO RAMAZOTTI**

ein milder Kräuterlikör aus Italien

4 cl 5.40 €

## 288. **VODKA MOIJTO**

Vodka, Zitronenlimonade <sup>3</sup>, Limettensaft, Minze

0.2l 7.40 €

## 289. **JACK DANIEL ´S**

Tennessee, Bourbon Whiskey

4 cl 7.20 €

# Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

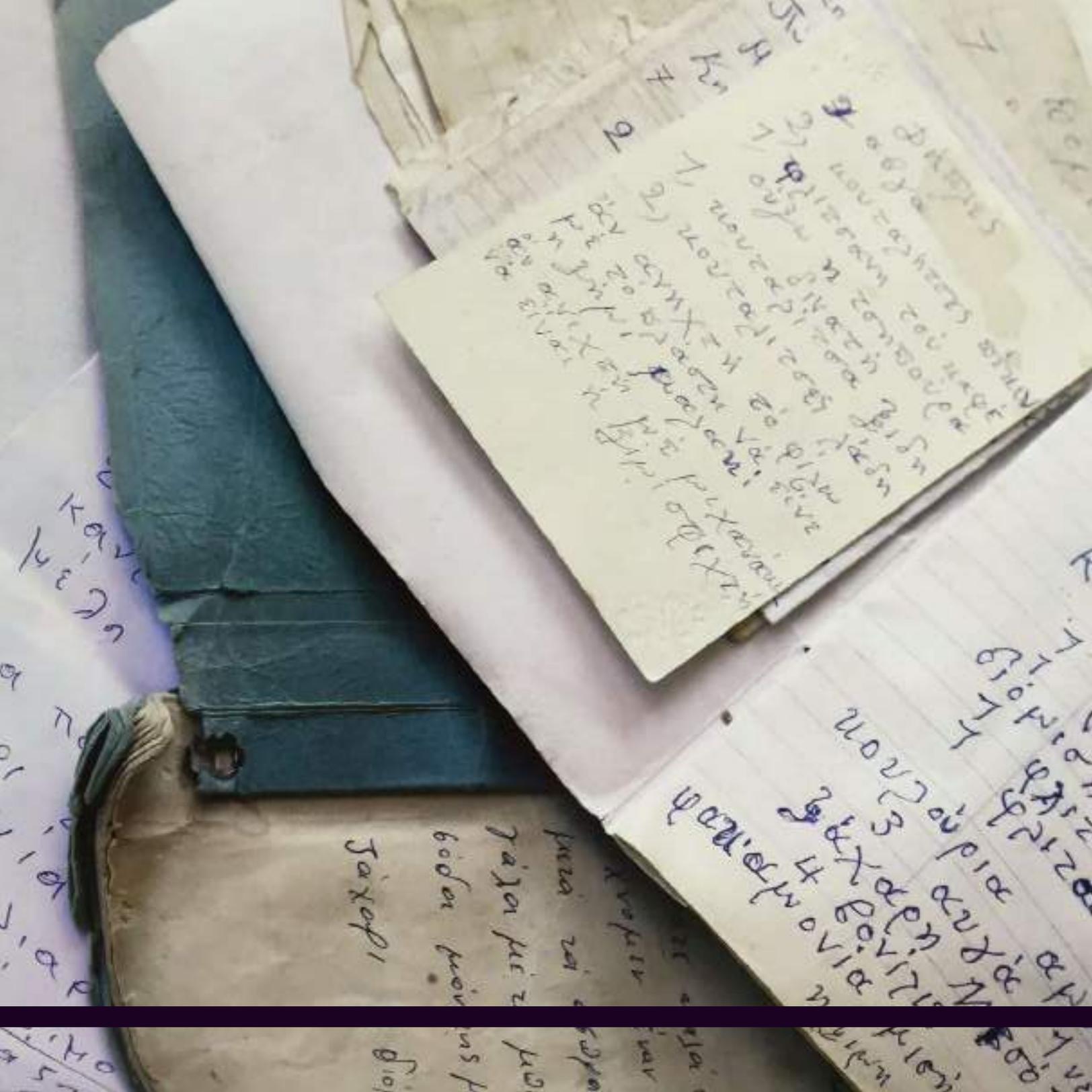
Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Somit können unsere Speisen und Getränke folgende Zusatzstoffe enthalten:

1. Farbstoff(e)
2. Konservierungsstoff(e)
3. Säuerungsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Süßungsmittel(n)
9. Rieselhilfen, Säureregulatoren
10. Koffeinhaltig
11. Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel
12. Milchsäure
13. Phosphate
14. chininhaltig
15. genetisch-verändert
16. Sulfite
17. mit Antioxidantien
18. Enthält eine Phenylalaninquelle

## **Allergene:**

- a. Glutenhaltiges Getreide (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer, a5-Dinkel, a6-Kamut oder Hybridstämme davon)
- b. Krebstiere
- c. Eier und Eierzeugnisse
- d. Fisch und Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f. Soja und Sojaerzeugnisse
- g. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. kann Spuren von Schalenfrüchten(h10), Nüssen, Erdnüssen und Sesamsaat enthalten (h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Walnuss, h4-Cashew, h5-Pecannuss, h6-Paranuss, h7-Pistazie, h8-Macadamianuss und h9-Queenslandnuss)
- i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j. Senf und Senferzeugnisse
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- m. Lupinen
- n. Weichtiere



Handwritten text on the left edge of the page, partially obscured by the binding.

ჯაქაფი  
ბოდი მოიწიფ  
გაღა მე  
ქვეა ვა

Handwritten text at the bottom of the page, partially cut off.

Handwritten text on a yellowed page, possibly a flyleaf or endpaper, with some text written in a different script or dialect.

Handwritten text on the right page, including the word 'ქვეა' (kvea) and other characters.

RESTAURANT

# MALVASIA



## BESUCHEN SIE UNS

RESTAURANT MALVASIA  
WIKTORIA KALENIS  
ALBERICHSTRASSE 98 A  
68199 MANNHEIM

TEL. 0621/18 06 84 87 0  
Fax: 0621/18 06 84 87 9  
RESTAURANT.MALVASIA@YAHOO.DE  
WWW.RESTAURANT-MALVASIA.DE

Malvasia ist ein Name für verschiedene rote und weiße Rebsorten.

### **Herkunft.**

Der Name der Sortengruppe leitet sich vom Namen der griechischen Stadt Monemvasia auf der Halbinsel Peloponnes ab, die im Mittelalter ein bedeutender Handelsplatz und eine Festung des Byzantinischen Reiches war. Ursprünglich kommt der Malvasia-Wein wohl aus Kleinasien und wurde in der Antike von der Insel Kreta aus in die Welt gebracht, wo auch der weiße Malvasia di Candia heute noch süß ausgebaut wird. Auch trocken wird er vor allem vom Weingut Douloufakis ausgebaut. Die Insel Kreta und andere Teile Griechenlands stellen somit die ursprünglichsten und ältesten Sorten. Griechenland ist weitestgehend als Ursprungsland einiger Malvasia-Sorten anerkannt.

