

RESTAURANT
RHODOS



SPEISEN & GETRÄNKE

RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus



Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen! Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen und werden bemüht sein, Sie mit unseren griechischen Spezialitäten zu verwöhnen.

Unsere Speisen werden nach alten griechischen Familienrezepten in bester Qualität zubereitet.

Wir hoffen, Ihnen durch die gemütliche Atmosphäre unseres Restaurants ein paar schöne Stunden bereiten zu können.

Guten Appetit . . . Kali Orexi . . . Καλι ορεξη!

Sämtliche Gerichte können auch für mehrere Personen zubereitet werden.

Alle Gerichte können statt mit Krautsalat auch mit gemischtem Salat gereicht werden (+ 2,00 €).

Ketchup / Mayonnaise 0,50 €

Gern verpacken wir Ihnen unsere Gerichte auch zum Mitnehmen.

Ihr Restaurant »RHODOS«

RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus

Aperitif

000. Ouzo	2,20 €
000. Ouzo Plomari auf Eis	3,00 €
000. Ouzo Plomari 200 ml Flasche	15,50 €
000. Ouzo Feige	4,00 €
000. Campari, Soda oder Orangensaft	6,50 €
000. Aperol Spritz	7,90 €
000. Martini, Bianco oder Rosso	5,50 €
000. Prosecco	5,50 €
000. Cremant, Rose	8,50 €



RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus

Suppen

197.	Griechische Bohnensuppe ^{1) (b)}	6,50 €
198.	Hühnersuppe	6,50 €
200.	Gulaschsuppe	7,50 €
201.	Tomatensuppe	7,00 €



Parthenon

Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit leckerem Brot serviert.

1.	Überbackener Käse ^{1) (g)}	8,00 €
2.	Weinblätter ¹⁾ gefüllt mit Reis	7,00 €
3.	Auberginen	8,00 €
	gefüllt mit Tomaten und Zwiebeln	
4.	Gigandes	8,00 €
	Große Bohnen in Öl gekocht	
5.	Paprikaschoten ^(g)	8,50 €
	gebraten, mit Tzatziki	
6.	Zucchini-scheiben ^(g)	8,50 €
	gebraten, mit Tzatziki	
7.	Auberginen ^(g)	11,50 €
	mit Käse überbacken	
8.	Kalamares ⁽ⁿ⁾	11,00 €
	gebraten	
9.	Auberginenscheiben ^(g)	8,50 €
	gebraten, mit Tzatziki	
10.	Pommes frites	4,00 €
11.	Hackröllchen	11,50 €
	in Tomatensauce	
12.	Kleine Vorspeise ^(g) 1)	14,50 €
	Tzatziki, Käse, Auberginen und Weinblätter	
13.	Warme Vorspeise für 2 Personen ^{(g) 1) (n)}	21,50 €
	Tzatziki, Käse, Auberginen, Kalamares, Weinblätter und Paprikaschoten	
14.	Kroketten ^(a)	5,00 €



Aristophanes

RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus

Unsere Vorspeisen Empfehlung

- | | | |
|------|--|---------|
| 202. | Tirokafteri | 8,00 € |
| | Schafskäse Mouse leicht pikant | |
| 203. | Sardinen | 11,50 € |
| | in Olivenöl gebraten | |
| 204. | 4 Garnelen | 13,00 € |
| | gebraten in Olivenöl | |
| 112. | Kleine Portion Giros | 11,50 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| | <i>Wir verwenden ausschließlich mageres, zartes und besonders saftiges Fleisch nach eigener Rezeptur für unser Gyros</i> | |



Ionisches Kapitell

Vorspeisen • Salate • Beilagen

- | | | |
|------|--|---------|
| 15. | Gemischter Salat ^(d) | 10,50 € |
| | mit Thunfisch | |
| 16. | Griechischer Bauernsalat ^(g) | 12,00 € |
| | gemischt, mit Käse | |
| 17. | Käse mit Krautsalat ^(g) | 10,50 € |
| 18. | Taramasalat ^{(d) (a) (g) (c)} | 7,50 € |
| | geschlagener Fischrogen | |
| 19. | Krautsalat | 4,50 € |
| 20. | Tomatensalat | 4,50 € |
| 21. | Grüner Salat | 4,50 € |
| 22. | Kleiner gemischter Salat ^(g) | 10,00 € |
| | mit Käse | |
| 23a. | Peperoni ^{event. 1) oder 8)} | 5,50 € |
| 23b. | Gegrillte Peperoni ^{event. 1) oder 8)} | 7,00 € |
| | mit frischem Knoblauch | |
| 24. | Oliven ^{ggfs «geschwärzte»} | 5,50 € |
| 25. | Tzatziki ^(g) | 4,80 € |
| | Gurken mit Joghurt | |
| 26. | Kalamares-Salat ⁽ⁿ⁾ | 10,50 € |
| 27a. | Käse Feta ^(g) | 8,00 € |
| 27b. | Käse Feta ^(g) | 10,00 € |
| | aus dem Backofen mit Oliven, Peperoni und geriebenen, frischen Knoblauch | |

RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus

Portionen für Kinder (Nur für unsere kleinen Gäste)

- | | | |
|------|---|---------|
| 111. | Bifteki ^(a)
mit Reis und Krautsalat | 10,50 € |
| 112. | Kleine Portion Giros
mit Reis und Krautsalat | 11,50 € |
| 113. | Souvlaki
(Spießchen) mit Reis und Krautsalat | 10,50 € |
| 114. | Spaghetti ^(a)
mit Hackfleisch und Tomatensauce | 9,50 € |
| 115. | Griechische Nudeln ^(a)
mit Hackfleisch und Tomatensauce | 9,50 € |



Omeletts

- | | | |
|------|--|---------|
| 116. | Omelett ^{(c) (g)}
mit Käse und Krautsalat | 10,50 € |
| 117. | Omelett ^{(c) (g)}
mit Tomaten und Krautsalat | 10,50 € |
| 118. | Omelett ^{(c) (g)}
mit Hackfleisch und Krautsalat | 12,00 € |

RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus

Gerichte vom Grill

- | | | |
|-----|--|---------|
| 28. | Giros | 14,90 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| 29. | Giros ^(g) | 15,90 € |
| | mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat | |
| 30. | Souwlaki | 14,90 € |
| | (Spießchen) mit Reis und Krautsalat | |
| 31. | Souwlaki ^(g) | 15,90 € |
| | (Spießchen) mit Reis,
Tzatziki und gemischtem Salat | |
| 32. | Ouzo-Platte ^(a) | 21,50 € |
| | 1 Leber, 1 Spießchen, 2 Bifteki, Giros;
mit Reis und Krautsalat | |
| 33. | Apollon-Platte | 17,50 € |
| | 2 Bifteki, Giros; mit Reis und Krautsalat | |
| 34. | Sirtaki-Platte | 17,50 € |
| | 2 Leber, Giros; mit Reis und Krautsalat | |
| 35. | Spezial-Platte ^{(g) (a)} | 21,00 € |
| | 2 Schnitzel, 1 Lammcare, 2 Leber, 2 Bifteki;
mit Reis, Krautsalat | |
| 36. | Plaka-Platte | 21,00 € |
| | 1 Schweinesteak, 1 Spießchen,
2 Leber; mit Reis und Krautsalat | |
| 37. | Korfu-Platte | 21,50 € |
| | 3 Lammcare, 1 Spießchen;
mit Reis und Krautsalat | |
| 38. | Larissa-Platte ^(a) | 20,50 € |
| | 2 Lammcare, 2 Leber, 2 Bifteki;
mit Reis und Krautsalat | |
| 39. | Akropolis-Platte | 20,50 € |
| | 2 Spießchen, 2 Lammcare;
mit Reis und Krautsalat | |
| 40. | Giros-Platte | 17,50 € |
| | Giros, 1 Spießchen; mit Reis und Krautsalat | |
| 41. | Samos-Platte | 17,50 € |
| | 2 Spießchen, 2 Leber; mit Reis und Krautsalat | |
| 42. | Mykonos-Platte ^(a) | 22,50 € |
| | 1 Schweinesteak, 2 Lammcare, 2 Bifteki; mit Reis
und Krautsalat | |
| 43. | Thasos-Platte ^(a) | 22,50 € |
| | 1 Schweinefilet, 1 Lammcare, 1 Bifteki; mit Reis
und Krautsalat | |

RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus

Gerichte vom Grill

- | | | |
|-----|---|---------|
| 44. | Sokrates-Platte ^(a) | 17,50 € |
| | 1 Spießchen, 2 Leber, 2 Bifteki; mit Reis und Krautsalat | |
| 45. | Dimitri-Platte | 18,00 € |
| | Schweinesteak 150g, Giros; mit Reis und Krautsalat | |
| 46. | Skopelos-Platte | 16,50 € |
| | 2 Spießchen, 1 Bifteki; mit Reis und Krautsalat | |
| 47. | Metaxa-Platte | 19,50 € |
| | Giros, 2 Lammcarre; mit Reis und Krautsalat | |
| 48. | Neochori-Platte ^(a) | 19,00 € |
| | Schweinesteak 150g, 1 Bifteki, 1 Spießchen; mit Reis und Krautsalat | |
| 49. | Schweinesteak (z.B. 150 gr.) | 13,50 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| 51. | Hähnchenbrustfilet | 17,00 € |
| | mit Reis und gemischtem Salat | |
| 52. | Schweinefilet | 19,00 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| 53. | 4 Schnitzel | 16,00 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| 54. | 5 Lammkotelett vom Lammcarre | 26,50 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| 55. | Lammkotelett vom Lammcarre | 18,50 € |
| | (2 Stück) 3 Bifteki ^(a) mit Reis und Krautsalat | |
| 56. | Kalbsleber | 22,50 € |
| | mit Reis, dicke Bohnen und gemischtem Salat | |
| 57. | Schweineleber (4 Stück) | 15,00 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| 58. | Schweineleber (3 Stück), 2 Bifteki ^(a) | 15,50 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| 59. | 4 Griechische Bifteki ^(a) | 15,50 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| 60. | 2 Griechische Bifteki, 2 Schnitzel ^(a) | 15,50 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| 61. | Gefüllte Bifteki mit Käse ^{(a) (g)} | 18,50 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| 62. | Spezial-Filet-Spießchen (Schweinefilet) | 20,50 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| 63. | Rinderfilet ^(g) | 38,50 € |
| | mit Kräuterbutter, Reis, Tzatziki, Gigandes (große Bohnen) und gemischtem Salat | |



Sokrates



Schatzhaus der Athener

RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus

Platten für zwei Personen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 64. | Rhodos-Platte ^{(g) (a)} | 51,50 € |
| | 2 Spießchen, 2 Lammcare,
2 Bifteki, 2 Schnitzel, Giros;
mit Reis und griech. Bauernsalat mit Käse | |
| 65. | Loukoulus-Platte ^(g) | 48,50 € |
| | 2 Schweinesteaks, 2 Spießchen,
Giros, 2 Leber;
mit Reis, und griech. Bauernsalat mit Käse | |
| 66. | Olympia-Platte ^{(g) (a)} | 51,50 € |
| | 2 Lammcare, 2 Bifteki,
2 Spießchen, 2 Leber, Giros;
mit Reis und griech. Bauernsalat mit Käse | |
| 67. | Athen-Platte ^{(g) (a)} | 48,50 € |
| | 2 Bifteki, 2 Spießchen, 2 Leber, Giros;
mit Reis und griech. Bauernsalat mit Käse | |
| 68. | Ela-Platte ^(g) | 47,50 € |
| | Lammfleisch; mit Reis, Gigandes
(große Bohnen), Auberginen
und griech. Bauernsalat mit Käse | |
| 69. | 10 Lammkotelett vom Lammcarre ^(g) | 55,50 € |
| | mit Reis und griechischem Bauernsalat mit Käse | |

Gerichte aus dem Backofen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 70. | Schweinefleisch ^(a) | 18,50 € |
| | mit Kritharaki (griech. Nudeln)
und Krautsalat | |
| 71. | Schweinefleisch ^(a) | 18,50 € |
| | mit Spaghetti und Krautsalat | |
| 72. | Schweinefleisch | 18,50 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| 73. | Schweinefleisch | 18,90 € |
| | mit Gigandes (große Bohnen)
und Krautsalat | |
| 74. | Schweinefleisch | 18,90 € |
| | mit Auberginen und Krautsalat | |
| 75. | Schweinefleisch | 18,90 € |
| | mit Bamies, Okraschoten
und Krautsalat | |
| 76. | Schweinefleisch | 18,90 € |
| | mit grünen Bohnen und Krautsalat | |
| 77. | Schweinefleisch | 18,90 € |
| | mit gem. Gemüse in Öl gekocht und Krautsalat | |

RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus

Gerichte aus dem Backofen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 78. | Schweinefleisch
mit ganzen, gekochten Zwiebeln (Stifato)
und Krautsalat | 18,90 € |
| 79. | Moussaka (Auflauf)
Hackfleisch, Auberginen, Kartoffeln
und Krautsalat | 17,90 € |
| 80. | Spaghetti ^(a)
mit Hackfleisch und Tomatensauce | 10,50 € |
| 81. | Spaghetti ^(a)
mit Tomatensauce | 9,50 € |
| 82. | Kritharaki (griechische Nudeln) ^(a)
mit Hackfleisch und Fleischsauce | 10,50 € |
| 83. | Kritharaki (griechische Nudeln) ^(a)
mit Tomatensauce | 9,50 € |
| 85. | Lammfleisch ^(a)
mit Kritharaki (griech. Nudeln)
und Krautsalat | 19,90 € |
| 86. | Lammfleisch ^(a)
mit Spaghetti und Krautsalat | 19,90 € |
| 87. | Lammfleisch
mit Reis und Krautsalat | 19,90 € |
| 88. | Lammfleisch
mit grünen Bohnen und Krautsalat | 20,50 € |
| 89. | Lammfleisch
mit Gigandes (große Bohnen)
und Krautsalat | 20,50 € |
| 90. | Lammfleisch
mit Bamies, Okraschoten
und Krautsalat | 20,50 € |
| 91. | Lammfleisch
mit Auberginen und Krautsalat | 20,50 € |
| 92. | Lammfleisch
mit gem. Gemüse in Öl gekocht
und Krautsalat | 20,50 € |
| 93. | Lammfleisch
mit ganzen, gekochten Zwiebeln (Stifato)
und Krautsalat | 20,50 € |

RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus

Unsere besondere Empfehlung

- | | | |
|------|---|---------|
| 103. | Filet aus dem Ofen ^(g) | 21,50 € |
| | überbacken mit Käse, in einer Tomatensoße,
dazu Krautsalat | |
| 104. | Steak aus dem Ofen ^(g) | 18,50 € |
| | überbacken mit Käse und einer Tomatensoße,
dazu Krautsalat | |
| 105. | Giros ^(g) | 18,00 € |
| | überbacken mit Sauce und Käse,
dazu Krautsalat | |
| 106. | Giros mit Kalamares ⁽ⁿ⁾ | 18,50 € |
| | mit Reis und Krautsalat | |
| 107. | 5 Lammfilet gegrillt | 24,50 € |
| | (mit separater Metaxa-Soße serviert)
mit Reis und Krautsalat | |
| 108. | Keftedes | 17,50 € |
| | Hackfleischröllchen in Tomatensauce,
mit Reis und Krautsalat | |
| 109. | Filet-Platte | 18,50 € |
| | 1/2 Schweinefilet, Giros,
mit Reis und Krautsalat | |
| 110. | Lamm-Platte | 19,50 € |
| | 2 Lammfilets, Giros,
mit Reis und Krautsalat | |



Plato

RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus

Fischgerichte

95. Lachsfilet, gebraten ^(d) 21,00 €
mit gemischtem Salat, Knoblauchcreme und Reis
96. Kalamares ⁽ⁿ⁾ 18,50 €
mit gemischtem Salat und Knoblauchcreme
97. Garides (6 Gambas) ^{(n) (b)} 19,90 €
mit gemischtem Salat und Knoblauchcreme
- 97b. Gambas 25,90 €
in Tomatensoße, überbacken mit Schafskäse
98. Fischfilet ^(d) 17,90 €
Tropenfischfilet, mit Knoblauchcreme, dazu gemischter Salat
99. Marides (kleine Fische) ^(d) 18,00 €
mit gemischtem Salat und Knoblauchcreme
100. Kalamares-Platte ^{(b) (d)} 18,90 €
8 Stück Kalamares, 1 Tropenzungenfilet;
mit gemischtem Salat und Knoblauchcreme
101. Fisch-Platte ^{(b) (d) (n)} 25,50 €
6 Stück Kalamares, Marides, 2 Gambas, 1 Tropenzungenfilet;
mit gemischtem Salat und Knoblauchcreme
102. Platte für 2 Personen ^{(b) (d) (n)} 50,50 €
10 Stück Kalamares, 4 Gambas, Marides, 2 Tropenfischfilets;
mit Bauernsalat und Knoblauchcreme



Homer

RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus

Warme Getränke

130.	Cappuccino ^(g)	3,00 €
131.	Tasse Kaffee	3,00 €
132.	Griechischer Mokka	3,00 €
133.	Tee	2,50 €
134.	Glühwein	4,50 €
135.	Espresso	3,00 €



Eissorten je Kugel 2,00 €
Schoko, Vanille, Erdbeer, Stracciatella

Dessert

120.	Gemischtes Eis ^(g) mit Sahne	6,00 €
121.	Gemischtes Eis ^(g) mit Früchten	7,00 €
122.	Gemischtes Eis ^(g) mit Früchten und Sahne	7,50 €
123.	Gemischtes Eis	5,50 €
124.	Halvas ^(a) mit Honig	6,00 €
125.	Halvas ^{(g) (a)} mit Vanilleeis	7,50 €
126.	Dessert des Tages	auf Anfrage
127.	Omelett ^{(c) (g)} mit Marmelade	8,50 €
128.	Joghurt ^(g) mit Honig und Nüssen	7,00 €
129.	Heiße Feigen ^(g) in Cassis-Sauce, mit Eis	7,50 €

RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus

Alkoholfreie Getränke

135.	Granini Orangensaft	0,2 l	3,50 €
136.	Granini Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
137.	Granini Tomatensaft	0,2 l	3,50 €
138.	Granini Traubensaft	0,2 l	3,50 €
139.	Fanta <small>evt. 1) 2) 4)</small>	0,2 l	3,00 €
140.	Sprite <small>evt. 1) 2)</small>	0,2 l	3,00 €
141.	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €
142.	Vilsa Mineralbrunnen Mineralwasser Flasche	0,25 l	3,30 €
143.	Apfelschorle	0,3 l	3,50 €
144.	CocaCola <small>4) 5)</small>	0,2 l	3,00 €
145.	CocaCola light	0,2 l	3,00 €
146.	Mezzo Mix <small>4) 5)</small>	0,3 l	3,50 €
170.	Vilsa Mineralbrunnen Mineralwasser Flasche	0,7 l	6,90 €



Diebels Alt



Biere

147.	Beck's vom Faß <small>(a3)</small>	0,3 l	3,90 €
148.	Beck's vom Faß <small>(a3)</small>	0,4 l	4,80 €
149.	Diebels Alt <small>(a3)</small>	0,33 l	3,90 €
150.	Franziskaner Hefe-Weizen <small>(a)</small>	0,5 l	6,20 €
151.	Beck's alkoholfrei <small>(a3)</small>	0,33 l	3,90 €
152.	Alsterwasser <small>(a3) (a) + evt. 1) 2)</small>	0,3 l	3,90 €
153.	Vitamalz <small>(a3)</small>	0,33 l	3,90 €

RESTAURANT RHODOS

Alle Gerichte auch außer Haus

Spirituosen • Apéritifs

154.	Ouzo mit Feige	2 cl	4,00 €
155.	Ouzo	2 cl	2,20 €
156.	Metaxa 5 Sterne	2 cl	4,00 €
157.	Metaxa 7 Sterne	2 cl	4,50 €
158.	Fernet-Branca	2 cl	3,50 €
159.	Aperol Spritz		7,90 €
160.	Prosecco		5,50 €
161.	Campari <small>evt. 4)</small>	4 cl	6,50 €
	Soda oder Orange		
162.	Martini <small>evt. 4)</small>	4 cl	5,50 €
	Bianco oder Rosso		
164.	Ballantines Cola <small>evt. 4)</small>	4 cl	7,50 €
165.	Wodka Lemon	4 cl	7,50 €
166.	Gin Tonic	4 cl	7,50 €
167.	Baileys <small>(g) 4)</small>	4 cl	4,50 €
168.	Bacardi Cola	4 cl	7,50 €
169.	Ouzo Plomari	2 cl	3,00 €
170.	Ouzo 12	2 cl	3,00 €
171.	Ouzo Plomari	200 ml Flasche	15,50 €

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



Champagne Moët & Chandon Imperial 85,00 €
Brut, komplex & reif, aus der Region Champagne (Frankreich)

Champagne Moët & Chandon Imperial Rosé 89,00 €
Brut, komplex & reif, aus der Region Champagne (Frankreich)

Champagne Moët & Chandon Ice Imperial 95,00 €
Halbtrocken, komplex & reif, aus der Region Champagne (Frankreich)

Champagne Ruinart Rosé & Blanc de Blancs
gerne auf Anfrage

Champagner


LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



RESTAURANT
RHODOS

ausgesuchte griechische Weine



Weinkarte

RESTAURANT RHODOS

1. Amethystos Weiß trocken

Costa Lazaridi



Der Amethystos Weißwein vom Weingut Costa Lazaridi ist ein Klassiker unter den sehr guten Weinen aus der Region Drama in Nordgriechenland. Dank der Dominanz von Sauvignon Blanc und der autochthonen Assyrtiko Traube hat er ein intensives und sehr facettenreiches Aroma von exotischen Früchten. Der Amethystos ist ein körperreicher Weißwein mit vielversprechendem Bouquet.

0.75 l Flasche 28,50 €

Weingut	Costa Lazaridi
Allergienhinweis	Enthält Sulfite
Alkoholgehalt in %Vol.	13
Trinktemperatur in °C	10
Charakter	ausdrucksvoll, intensiv, körperreich

3. Malagouzia Weiß trocken

Costa Lazaridi



Der Malagouzia Weißwein der Domaine Costa Lazaridi ist die neueste Kreation des Weinguts. Der Wein weist eine hohe Komplexität in der Nase auf mit Düften von Birnen, Aprikosen und Blumen. Er ist vollmundig im Geschmack mit Noten von Pfirsich und Bergamotten. Sein ausgeprägtes Säuregerüst mit einem samtigen Mundgefühl und einem harmonischen Abgang machen den Lazaridids Malagouzia zu einem perfekten Begleiter zu gegrilltem Fisch und hellem Fleisch.

0.75 l Flasche 29,50 €

Weingut	Costa Lazaridi
Rebsorte	Malagouzia
Allergienhinweis	Enthält Sulfite
Alkoholgehalt in %Vol.	13
Trinktemperatur in °C	10
Charakter	blumig, komplex, samtig

2. Goldener Löwe Weiß trocken

Nico Lazaridi



Der Lion d'Or Weißwein (Goldener Löwe) von Nico Lazaridi wird aus der international bekannten Rebsorte Chardonnay vinifiziert. In seinem fruchtigen Bouquet scheinen Aromen von Melone und Ananas durch. Im Geschmack vollmundig, mit ausbalanciertem Körper und angenehmer Säure. Sein Lagerungspotenzial liegt bei 3-4 Jahren. Ein exzellenter Begleiter zu Meeresfrüchten und zu Gerichten der mediterranen Küche.

0.75 l Flasche 26,50 €

Weingut	Nico Lazaridi
Rebsorte	Chadonnay
Allergienhinweis	Enthält Sulfite
Alkoholgehalt in %Vol.	12.5
Trinktemperatur in °C	10

4. Magic Mountain Weiß trocken

Nico Lazaridi



Ein trockener Weißwein aus der internationalen Rebsorte Sauvignon Blanc. Der Magic Mountain reift 6 Monate in Eichenfässern. Er ist von hellgelber Farbe und zeigt im Glas weiße Reflexe. Im Bouquet dominieren Aromen von tropischen Früchten, welche in Kaffee und Vanille wechseln. Das Säuregerüst ist feingliedrig, im Abgang zeigt er sich zart und weich. Geschätzt werden die Sauvignon Blanc Trauben wegen ihrer facettenreichen Aromen und des fruchtig würzigen Bouquets.

0.75 l Flasche 44,50 €

Weingut	Nico Lazaridi
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Allergienhinweis	Enthält Sulfite
Alkoholgehalt in %Vol.	13
Trinktemperatur in °C	10

RESTAURANT RHODOS

1. Amethystos Rose trocken

Cabernet Sauvignon, Merlot



Der Amethystos Rosé vom Weingut Costa Lazaridi ist eine explosive Cuvée aus Merlot und der dynamischen Cabernet Sauvignon Traube. Das Weingut Costa Lazaridi im Anbaugebiet Drama in Nordgriechenland ist vielen Weinkennern ein Begriff. Die einzelnen Jahrgänge werden genau beobachtet und die Qualitätsrichtlinien werden streng beachtet. Nur die besten Trauben erreichen uns in Form von sehr guten Weinen.

0.75 l Flasche 28,50 €

Weingut	Costa Lazaridi
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholgehalt in %Vol.	13.5
Trinktemperatur in °C	12
Allergenhinweis	Enthält Sulfite
Charakter	blumig, frisch, knackig

2. Rose Merlot trocken

Costa Lazaridi



Der helle lachsfarbene Rose Merlot von Costa Lazaridi hat einen intensiven Duft nach Erdbeeren und Zitronen. Im Geschmack kommt der trockene Rosewein sehr leicht und erfrischend daher, ist weich und abgerundet. Im Abgang zeigt sich ein leichter Hauch von Gewürzen. Der Rose Merlot von Costa Lazaridi passt ausgezeichnet sowohl vor dem Mittag- als auch Abendessen zu leichten Vorspeisen, sowie sommerlichen Gemüse- und Fischgerichten.

0.75 l Flasche 29,50 €

Weingut	Costa Lazaridi
Rebsorte	Merlot
Allergenhinweis	Enthält Sulfite
Alkoholgehalt in %Vol.	13
Trinktemperatur in °C	10
Geschmack	trocken

3. Mega Spileo Rosé 2020

Cabernet Sauvignon, Merlot



Lebendige rosa Farbe mit violetten Reflexen und markante Nase von frischen roten Fruchtaromen, wie Erdbeere, Kirsche und Gewürzen. Im Mund robust und großzügig, mit einer rassigen Säure.

0.75 l Flasche 28,50 €

4. Rose Demi-Sec halbtrocken

Makedonien - Rebsorten: Xinomavro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot



Ein leuchtender, rosafarbener Wein mit einem reichen und komplexen Aroma. Sehr erfrischend. Fruchtig und blumig ist er ein idealer Begleiter von süßen und sauren Gerichten, Pasta und Hähnchen sowie von Käseplatten, Obst und Desserts.

0.75 l Flasche 23,50 €

Weingut	Boutari
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Xinomavro
Allergenhinweis	Enthält Sulfite
Alkoholgehalt in %Vol.	11.5
Trinktemperatur in °C	10

RESTAURANT RHODOS



1. Amethystos Rot trocken

Der Amethystos von Costa Lazaridi zeigt ein elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten. Seinen markanten, vollmundigen Geschmack verdankt der Amethystos Rotwein von Costa Lazaridi der langen Lagerung in französischen Eichenfässern.

Weingut Costa Lazaridi
Alkoholgehalt in %Vol. 14.5
Trinktemperatur in °C 18
Charakter samtig

0.75 l Flasche 33,00 €



3. Lion d'or Cabernet Sauvignon

Für den Rotwein Lion D' = r haben wir uns für die internationale Sorte Cabernet Sauvignon entschieden. Sein Anbau an den Ausläufern des Mount Pangeon hat sehr gute Ergebnisse gebracht.

0.75 l Flasche 27,50 €



2. Cuvée III Rot trocken Domain Mega Spileo

Der Cuvée III Rotwein der Domain Mega Spileo zugehörig zur Cavino Kellerei ist eine ausgezeichnete Cuvee aus Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon und Mavrodaphne. er Cuvée III Rotwein der Domain Mega Spileo in einem eleganten Abgang.

Weingut Cavino
Alkoholgehalt in %Vol. 14
Trinktemperatur in °C 18
Charakter fruchtig, warm

0.75 l Flasche 29,50 €



4. Magic Mountain Rot trocken

Seine samtige, dunkelrote Farbe und sein intensives Aroma nach roten Waldfrüchten und Zimt, machen diesen Wein einzigartig. Ein hervorragender Begleiter zu Fleischgerichten und starken Käsesorten.

Weingut Nico Lazaridi
Alkoholgehalt in %Vol. 14.5
Trinktemperatur in °C 18
Charakter aromatisch

0.75 l Flasche 58,00 €



5. Amethystos Cava Rot trocken

Ein einzigartig, auserwählter Cabernet Franc mit sehr niedrigem Hektarertrag ist die Wiege dieses tiefroten, vollmundigen Weines. Der Cava Amethystos von Costa Lazaridi reift 15 bis 18 Monate in neuen Eichenfässern aus dem französischen Allier-Wäldern und setzt danach in Flaschen abgefüllt ungestört in eigens dafür eingerichteten, unterirdischen Kellern seinen Reifungsprozess für weitere 24 Monate fort.

Das bezaubernde Ergebnis ist ein würziger Wein, herausfordernd in seinem Bouquet, der an die schönsten Geschmacksrichtungen von Schokolade, Kaffee, Himbeere und Johannisbeere erinnert, während die harmonisch eingebundenen Tannine ihm einen charakteristischen und lang anhaltenden Abgang verleihen. Hervorragender Begleiter zu dunklen Fleischgerichten mit dunkler Sauce, Wild und Grillgerichten. Ein Wein mit großer Finesse, der bei besonderen Veranstaltungen oder Empfängen nicht fehlen darf.

Weingut: Costa Lazaridi, Charakter: samtig, Alkoholgehalt in %Vol.: 15, Trinktemperatur in °C: 18

0.75 l Flasche 53,50 €

RESTAURANT RHODOS

Weine in Flaschen

Griechische Weißweine

- | | | | |
|-----|---|--------|---------|
| 02. | Kouros ⁽¹⁾ | 0,75 l | 22,00 € |
| | exklusiver, trockener Weißwein von hoher Qualität;
sehr angenehm im Geschmack | | |
| 03. | Appelia ⁽¹⁾ | 0,75 l | 20,50 € |
| | Dieser Weißwein erhält seine Vollreife in den Kühlen Weinkellern
Griechenlands; so bekommt er sein feines Aroma und den typischen,
fruchtigen Geschmack | | |
| 04. | Imiglykos ⁽¹⁾ | 0,75 l | 20,50 € |
| | halbsüßer, vollmundiger Weißwein, reich an Aroma | | |
| 05. | Retsina, Malamatina ⁽¹⁾ | 0,50 l | 13,00 € |
| | Retsina aus Attika; hergestellt aus Savatino-Trauben nach einer
5000jährigen Tradition | | |

Griechische Rotweine

- | | | | |
|------|--|--------|---------|
| 06. | Kouros ⁽¹⁾ | 0,75 l | 22,00 € |
| | exklusiver, trockener Rotwein;
paßt gut zu dunklen und pikanten Fleischgerichten | | |
| 07. | Merlot excellent, Greek wine ⁽¹⁾ | 0,75 l | 22,00 € |
| | ein purer, reicher und gehaltvoller Rotwein
von den Weinbergen der Halbinsel Chalkidiki | | |
| 08. | Nausa ⁽¹⁾ | 0,75 l | 21,00 € |
| | ein Wein von tiefroter Farbe und aromareichem Abgang | | |
| 09. | Appelia ⁽¹⁾ | 0,75 l | 19,00 € |
| | trockener, fruchtiger Rotwein mit einem sehr feinen Geschmack | | |
| 010. | Imyglykos ⁽¹⁾ | 0,75 l | 19,50 € |
| | halbsüßer, vollmundiger Rotwein; reich an Aromen
und weich im Geschmack | | |

RESTAURANT RHODOS

Offene Weine

Griechische Weißweine

280.	Appelia ⁽¹⁾ halbtrocken	0,25 l	6,90 €
281.	Demestica ⁽¹⁾ trocken	0,25 l	6,90 €
282.	Samos ⁽¹⁾ süß	0,25 l	8,50 €
283.	Imyglykos ⁽¹⁾ halbsüß	0,25 l	6,90 €
284.	Moschofilero ⁽¹⁾ trocken, fruchtig	0,25 l	7,50 €
285.	Retzina ⁽¹⁾ geharzt	0,25 l	6,90 €

Griechischer Roséwein

290.	Boutari ⁽¹⁾ halbtrocken	0,25 l	7,00 €
------	---	--------	--------

Griechische Rotweine

300.	Merlot ⁽¹⁾ trocken	0,25 l	7,00 €
301.	Demestica ⁽¹⁾ trocken	0,25 l	6,90 €
303.	Cabernet Sauvignon ⁽¹⁾ trocken	0,25 l	7,50 €
304.	Nausa ⁽¹⁾ trocken	0,25 l	7,00 €
305.	Nemea ⁽¹⁾ trocken, fruchtig	0,25 l	7,00 €
306.	Imyglykos ⁽¹⁾ halbsüß	0,25 l	6,90 €
307.	Appelia ⁽¹⁾ halbtrocken	0,25 l	6,90 €
308.	Maphrodaphne ⁽¹⁾ süß	0,25 l	8,50 €

RESTAURANT
RHODOS



Kalinichtha καληνύχτα . . . gute Nacht!

Antio αντίο . . . auf Wiedersehen!

RESTAURANT RHODOS



Liebe Gäste!

Die Zubereitung unserer Speisen und Getränke erfolgt mit größter Sorgfalt. Gemäß den gesetzlichen Vorgaben sind alle Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, entsprechend ausgezeichnet.

¹⁾ mit Konservierungsstoffen

²⁾ mit Antioxidationsmitteln

³⁾ enthält eine Phenylalaninquelle

⁴⁾ mit Farbstoff

⁵⁾ koffeinhaltig

⁶⁾ chininhaltig

⁷⁾ taurinhaltig

⁸⁾ mit Süßungsmitteln

Allergene enthält:

^(a) Weizen, ^(a1) Roggen, ^(a2) Hafer, ^(a3) Gerste usw... ^(b) Krebstiere ^(c) Eier ^(d) Fische

^(e) Erdnüsse ^(f) Sojabohnen ^(g) Milch ^(h) Mandeln ^(h1) Haselnüsse ^(h2) Walnüsse,

^(h3) Kaschunüsse usw... ⁽ⁱ⁾ Sellerie ^(j) Senf ^(k) Sesamsamen, ^(l) Schwefeldioxid,

^(m) Lupinen ⁽ⁿ⁾ Weichtiere

RESTAURANT RHODOS



Kirchbachstraße 150 • 28211 Bremen
Telefon: 0421 – 49 29 62