

NOTOS

KALTE VORSPEISEN

€

Tzatzíki

Der Klassiker aus griechischem Joghurt,
Gurken, Dill, Knoblauch und Olivenöl

4,30

Fáva

Ein Püree aus gelben Fava-Erbsen ,
garniert mit roten Zwiebeln, Kapern und getrockneten Tomaten

5,20

Áspros Taramás

Eine Mousse aus weißem Kabeljaurogen, pürierten Kartoffeln, Öl und Zitrone

5,50

Melitzanosaláta

Auberginenmus mit Paprikawürfeln, Kräutern und Olivenöl

5,50

Tirokafterí

Eine herzhaftes Käsecreme aus Feta, Chilischoten und Olivenöl

5,50

Orektiká

Ein Teller mit einer Auswahl unserer kalten Vorspeisen:

Tzatziki, Taramas, Fáva, Melitzanosaláta, Tirokafterí und Rote Bete

8,90

NOTOZ

WARME VORSPEISEN

	€
Haloúmi Skáras Gegrillter Haloúmi mit Tomaten und Tortilla-Chips	6,60
Chortokeftédes Zucchini-Fenchel-Puffer mit Schafskäse und frischen Kräutern, dazu ein Joghurt-Dip	7,80
Boujourní (scharf) Im Backofen zubereitet: Feta und Kasséri in einer Tomatensauce, garniert mit Tomatenscheiben, Paprikastreifen und Bukovo (griech. Chiliflocken)	8,20
Katsikisio Tirí Mit Serrano-Schinken umwickelter Ziegenkäse vom Grill mit Basilikum-Pesto und Tomaten-Confit	8,90
Tiganitá Kross gebratene Auberginen- und Zucchini-Chips, serviert mit Tzatziki	7,20
Melitzána Psití Aubergine aus dem Backofen, belegt mit Würfeln aus frischen Tomaten, Feta, Petersilie und Knoblauch	7,80
Keftedákia Gegrillte Hackfleischbällchen mit Käse gefüllt auf Süßkartoffelchips	7,90

NOTOS

SALATE

€

Pantzária

Gekochte rote Bete mit grünen Salaten, gehacktem Knoblauch und Ingwer, an einer Joghurt-Sauce

7,40

Choriátiki

Der traditionelle griechische Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika roten Zwiebeln, Oliven, Kapern, Feta und Olivenöl

8,80

Róka

Rucolasalat mit gebratenen Austernpilzen, geschmolzenen Cherrytomaten und geröstetem Manóuri-Käse an einer Vinaigrette aus weißem Balsamico

9,80

Saláta Notos

Gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen auf grünen Salaten mit gerösteten Walnüssen, geraspelttem Graviera, Croutons und einer Orangen-Vinaigrette

10,40

VEGETARISCHES

Plastós

Ein Auflauf aus Maismehl mit Blattspinat, Mangold und Féta an einer Joghurt-Sauce

11,40

Kípos (Vegan)

Mediterranes Gemüse auf dem Grill zubereitet: Auberginen, Zucchini, Paprika und Austernpilze, dazu Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen

12,60

Makarónia

Linguine mit Tomatensauce, Oliven, Cherry-Tomaten, Fetaflocken und Basilikum

10,20

Anichtí Spanakópita

Eine Zubereitung aus frischem Spinat, Feta, Frühlingszwiebeln und Kräutern, darauf ein Spiegelei, dazu zyprische Pita

9,90

NOTOS

AUS DEM MEER

€

Kalamarákia Tiganitá

Frittierte Baby-Kalamari serviert mit Zitrone

8,60

Gávros Tiganitós

Gebratene Sardinen serviert auf einem Salatbouquet

8,20

Garídes Skordátes

Garnelen aus der Pfanne mit Knoblauch und frischen Kräutern

9,60

Barboúnia

Gegrilltes Filet von der Rotbarbe auf Rote Bete mit Quinoa und Minze

10,60

Chtapódi

Gegrillter Oktopus auf einem Salat-Bouquet, dazu weißer Taramás

13,80

Kalamária Gemistá

gefüllte Calamari vom Grill mit einer Füllung aus Feta und Kräutern,
an frischem Blattspinat, dazu eine Variation aus frischen Salaten

13,90

Tsipóúra

Gegrillte Dorade an einer Olivenöl-Zitronen-Sauce,
dazu frischer Blattspinat und eine Variation aus frischen Salaten

17,50

Lavráki

Gegrillter Wolfsbarsch an einer Olivenöl-Zitronen-Sauce,
dazu frischer Blattspinat und eine Variation aus frischen Salaten

17,50

NOTOS

UNSERE SPEZIALITÄTEN

€

Greek Burger

Burger vom Angus-Beef mit gegrillten Tomaten, Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes Frites aus Süßkartoffeln und ein hausgemachter Barbecue-Dip

10,40

Gýros

Schweinefleisch vom Drehspieß mit Pommes Frites und Tzatziki, dazu eine Variation aus frischen Salaten

12,40

Moussakás

Auflauf aus Hackfleisch, Zucchini, Auberginen und Kartoffeln, mit einer Béchamelsauce überbacken, dazu eine Variation aus frischen Salaten

13,50

Biftekákia

Hackfleisch-Steaks vom Grill, dazu Baby-Kartoffeln, Kopanisti, griechische Pita und eine Variation aus frischen Salaten

13,90

Souvláki Chirinó

Schweinefleisch-Spieße vom Grill, dazu Backofen-Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln und eine Variation aus frischen Salaten

13,80

Souvláki Kotópoulo

Hähnchenfleisch-Spieße vom Grill, dazu Backofen-Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln und eine Variation aus frischen Salaten

13,20

Souvláki Arní

Ein großer Lammfilet-Spieß vom Grill dazu Backofen-Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln und eine Variation aus frischen Salaten

18,40

Paidákia

Lammkoteletts vom Grill, dazu Kartoffelpüree und eine Variation aus frischen Salaten

18,80

NOTOS

DESSERTS

	€
Jaourti me Méli Griechischer Joghurt mit griechischem Thymian-Honig und Walnüssen	4,80
Jaourti me Glykó tou Koutaliou Griechischer Joghurt mit in Sirup eingelegten Früchten	5,40
Sokoláta Vulcáno Ein warmes Schokoladensoufflé mit einem Kern aus flüssiger weißer oder brauner Schokolade, dazu Vanilleeis und eine Waldbeer-Sauce	6,20
Mousse au Halvás Eine Mousse aus Sahne und Halvás, dazu eine Kugel Vanille-Eis mit geröstetem Sesam	4,90
Pagotó Eine Schale mit Vanille-, Erdbeer und Schokoladeneis	4,50
Frappé me Pagotó Die griechische Variante des Eiskaffees aus kaltem aufgeschäumten Nescafé mit einer Kugel Vanille-Eis on Top	4,00

NOTOZ

GETRÄNKE

KAFFEE	€	FRUCHTSAFT, NEKTAR	€
Tasse Kaffee	2,00	Apfelsaft	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
Griechischer Mokka	2,20	Orangensaft	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
Frappé	3,00	Bananennektar	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
Espresso	1,90	Kirschnektar	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
Doppelter Espresso	2,80		
Latte Macchiato	2,90	AKOHOLFREIES	
Cappuccino	2,40	Gerolsteiner Sprudel	0,25 l 2,00 Fl 0,75 l 4,90
Heiße Schokolade	2,60	Gerolsteiner Naturell	0,25 l 2,00 Fl 0,75 l 4,90
		Fassbrause	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Apfelschorle	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Coca Cola ^{1,2,3}	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Coca Cola Zero ^{1,2,3}	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Fanta ^{1,2}	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Sprite	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Spezi ^{1,2,3}	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Bitter Lemon ⁴	Fl 0,2 l 2,30
		Tonic Water ⁴	Fl 0,2 l 2,30
		Ginger Ale ⁴	Fl 0,2 l 2,30
		Kandi Malztrunk	Fl 0,33 l 2,30

Auf Wunsch erhalten Sie außer dem Griechischen Mokka alle Kaffees auch entkoffeiniert

TEE

Griechischer Bergtee	2,60
Schwarzer Tee mit Zitrone & grüner Minze	2,60
Griechischer Kräutertee mit Salbei & Zitronenverbene	2,60
Griechischer Kräutertee mit Zimt & Gewürznelken	2,60
Griechischer Kräutertee mit Honig & Orange	2,60
Griechischer Kräutertee mit Rosmarin & Thymian	2,60
Griechischer Pfefferminztee mit Zitronengras	2,60
Grüner Tee mit Ingwer & Süßholz	2,60

Alle unsere Tees stammen aus kontrolliert biologischem Anbau und sind bis auf den Bergtee mit rotem Safran aus Kozani veredelt

NOTOZ

GETRÄNKE

	€		€
BIER VOM FASS		OFFENE WEINE	
Königs Pilsener	0,3 l 2,40 0,4 l 3,20	Retsína, geharzt	0,2 l 3,90 0,5 l 8,70
Wernesgrüner	0,3 l 2,40 0,4 l 3,20	Griechischer Landwein, weiß	0,2 l 4,00 0,5 l 9,00
Radler Bier mit Sprite	0,3 l 2,40 0,4 l 3,20	Griechischer Landwein, rosé	0,2 l 4,00 0,5 l 9,00
Alsterwasser Bier mit Fanta	0,3 l 2,40 0,4 l 3,20	Griechischer Landwein, rot	0,2 l 4,00 0,5 l 9,00
Gespritztes Bier mit Fassbrause	0,3 l 2,40 0,4 l 3,20	Weißweinschorle	0,2 l 3,90

FLASCHENBIER

Benediktiner Weißbier Hell	0,5 l 3,60
Benediktiner Weißbier Dunkel	0,5 l 3,60
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	0,5 l 3,60
Erdinger Kristall	0,5 l 3,60
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l 2,50
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l 2,50

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Sauvignon Blanc - weiß	0,2 l 4,90
Malagousiá - weiß	0,2 l 5,00
Weißburgunder - weiß	0,2 l 5,20
Xinómavro - rosé	0,2 l 5,20
Cabernet Sauvignon - rot	0,2 l 5,20
Nemea Agiorgítiko - rot	0,2 l 5,30

PROSECCO

Prosecco Valdo - weiß	0,1 l 4,00
Prosecco Valdo - rosé	0,1 l 4,20

NOTOZ

GETRÄNKE

		€			€
OUZO & TSIPOURO			METAXÁ		
Ouzo Hausmarke	2 cl	1,80	Metaxá - 5 Sterne	2 cl	3,60
Tsipouro Hausmarke	2 cl	2,40	Metaxá Grand Olympian Reserve	2 cl	4,90
Rakómelo Raki mit Honig, Zimt und Nelken	2 cl	2,40			
Ouzo Plomári	Fl 0,2 l	9,90	WHISKY		
Ouzo Mini	Fl 0,2 l	9,90	Johnny Walker -Red Label	2 cl	3,50
Tsipouro Tírnavos	Fl 0,2 l	9,90	Chivas Regal	2 cl	3,50
Tsipouro Idonikó	Fl 0,2 l	9,90	Jack Daniels	2 cl	4,00
Tsipouro Babatzim	Fl 0,2 l	9,90			
Tsipouro Evrítiko	Fl 0,2 l	9,90	APERITIFS		
Tsikoudiá	Fl 0,2 l	9,90	Prosecco Diosmos mit Holundersirup & Minze	0,2 l	5,50
			Aperol Spritz ¹	0,2 l	5,50
WODKA, BITTER & LIKÖR			Martini Bianco	5 cl	3,50
Vodka Absolut	2 cl	2,90	Martini Dry	5 cl	3,50
Averna	2 cl	2,90			
Ramazotti	2 cl	2,90	LONGDRINKS		
Fernet Branca	2 cl	2,60	Gin Tonic ⁴	4 cl	5,60
Terntura	2 cl	2,60	Vodka Orange	4 cl	5,60
Sambuca	2 cl	2,60	Vodka Lemon	4 cl	5,60
Amaretto	2 cl	2,60	Campari Soda ¹	5 cl	4,70
Masticha Chios	2 cl	2,90	Campari Orange ¹	5 cl	4,70
			Whisky Cola ^{1,2,3}	4 cl	5,60
			Bacardi Cola ^{1,2,3}	4 cl	5,60

1 mit Farbstoff

2 mit Antioxidationsmittel

3 mit Coffein

4 mit Chinin

NOTOZ

FLASCHENWEINE WEISS 0,75 l
€

RETSINA KECHRIBARI (0,5l) 8,60

Roditis, Savatianó
Region Kalochóri, Thessaloníki

Frischer, angenehm leichter Retsina
von blassgelb-grünlicher Farbe.
In Geschmack und Aroma ausgewogenes Gleichgewicht
zwischen frischem Harz und weißen Früchten
Mehrfach ausgezeichnete Retsina.

SKOURAS 18,50
CUVÉE PRESTIGE WEISS

Moschofilero, Roditis
Region Nemea, Peloponnes

Ein frischer junger Wein von heller, weiß-gelber Farbe.
Florales und fruchtiges Bouquet mit leichter Pfeffernote.
Geschmack von Citrusfrüchten
mit Spuren von Jasmin und Minze.
Im Abgang frisch und angenehm leicht.

MALAGOUZIA 20,50
ALPHA ESTATE

Malagouziá
Region Amýndeon, Mazedonien

Weißwein von sehr ausgewogener Frische und Finesse
aus der wiederentdeckten Rebsorte Malagouziá.
Hellgelbe leuchtende Farbe mit leicht grünlichem Schimmer.
Aromen von Pfirsich, Zitrus- und exotischen Früchten,
mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund.
Lebhafter und angenehm langer Abgang.

STROFILIA 21,00

Savatianó, Roditis, Sauvignon Blanc
Region Anávissos, Attika

Harmonischer fruchtiger Weißwein von
hellgelber Farbe mit grünen Reflexen.
Aromen von Citrus- und tropischen Früchten und Kräutern.
Lebhafter Abgang.

NOTOZ

FLASCHENWEINE WEISS 0,75 l
€

CHARDONNAY PAPAIOANNOU 24,00

Chardonnay
Region Neméa, Peloponnes

Weicher und ausgewogener Wein
von mitteltiefer strohgelber Farbe mit grünen Reflexen.
Aromen von reifen Früchten wie
Zitrus, Honigmelone, Pfirsich und Apfel.

THEMA 26,50
KTIMA PAVLIDIS

Assýrtiko, Sauvignon Blanc
Region Dráma, Mazedonien

Angenehm frischer Wein von heller gelbgrüner Farbe
und ausgewogenem Geschmack.
Bouquet von exotischen Früchten und Zitrone.
Klarer und fruchtiger Abgang.

SIGALAS ASSYRTIKO-ATHIRI 26,50
SANTORINI O.P.A.P.

Assýrtiko, Athíri
Region Santoríni

Feinfruchtig frischer Wein
von zitrusgelber Farbe mit grünlichen Reflexen.
Gut strukturiert und harmonisch,
mit Aromen von Zitrusfrüchten und Blüten.
Frischer, fruchtiger Geschmack
und einem nachhaltigen Abgang.

KTIMA GEROVASSILIOU 27,00

Malagouziá, Assýrtiko
Region Epanomí, Thessaloníki

Ein reicher, harmonischer und
angenehm frischer Wein
von heller gelbgrüner Farbe.
Bouquet von exotischen Früchten
und Noten von Orange, Zitrus,
Honigmelone und Paprika.
Anhaltend frischer Abgang.

NOTOZ

FLASCHENWEINE WEISS 0,75 l
€

DOMAINE GEROVASSILIOU 28,00
CHARDONNAY

Chardonnay
Region Epanomí, Thessaloníki

Vollmundiger, harmonischer
und angenehm frischer Wein
von leuchtender goldgelber Farbe.
Im Aroma ist er sehr fruchtig
und erinnert an Honig,
Vanille und trockene Früchte.
Der Wein reift 6 Monate in Eichenholzfässern.

DOMAINE GEROVASSILIOU 29,00
SAUVIGNON BLANC - FUMÉ

Sauvignon Blanc
Region Epanomí, Thessaloníki

Ein körperreicher und vollmundiger Wein
von leuchtend goldgelber Farbe.
Mit Aromen von Melone Birne, Ananas
und Mango, mit einem Hintergrund Vanille
und aromatischen Kräutern
und elegant eingebundenen Tanninen.
Der Wein reift 6 Monate Eichenholzfässern

FLASCHENWEIN ROSÉ 0,75 l
€

AKAKIES ROSÉ 20,50
KIR-YIANNI

Xinómavro
Region Amýndeon

Aromatisch frischer Rosé von kräftig lachsrosa Farbe
mit einem blauen Schimmer.
Im Bouquet entfalten sich Aromen von Erdbeeren,
Kirschen und Zitrusblüten.
Intensiver Geschmack nach roten Früchten,
ausbalancierte runde Säure
mit einem langen fruchtigen Abgang

NOTOZ

FLASCHENWEINE ROT

0,75 l

€

SKOURAS CUVÉE PRESTIGE ROT

18,50

*Agiorgítiko, Cabernet Sauvignon
Region Neméa Peloponnes*

Ein weicher, fruchtiger Wein von brillanter roter Farbe.
Exquisites Bouquet aus Kirschen und Maulbeeren.
Aromen von frischen roten Früchten.
Leichte harmonische und weiche Säure
mit milden Tanninen.
Der Abgang ist frisch und angenehm fruchtig.

MALEATIS

20,50

*Agiorgítiko, Mavráki
Region Monemvasía, Peloponnes*

Ein körperreicher Wein von purpurroter Farbe.
Aromen von Stachelbeeren und Kirschen,
unterlegt mit Noten von Kaffee, Vanille und Rauch.
Mit einer guten festen Struktur
und einem langer, eleganter Abgang.
Der Wein reift 6 Monate in Eichenholzfässern
und verleiht dem Wein eine unaufdringliche Holz Note.

ALPHA ESTATE AXIA

23,50

*Syrah, Xinómavro
Region Amýndeon, Mazedonien*

Ein herzhaft fruchtiger Wein von dunkelroter Farbe.
Bouquet von roten und schwarzen saftigen Früchten
mit Aromen von Vanille, Pfeffer und Nelken.
Voll im Mund mit Vanillegeschmack.
Ausgewogene Säure- und Holztöne.
Langer Abgang mit Ouittenaroma.
Der Wein reift 12 Monate in Eichenholzfässern

NOTOZ

FLASCHENWEINE ROT

0,75 l

€

KATOZI AVEROFF

25,50

*Cabernet Sauvignon, Agiorgítiko
Region Métésovo, Epirus*

Ein aromatischer, samtiger Wein
von einer tief rubinroten Farbe.
Komplexes Fruchtbouquet mit würziger Note.
Gut strukturierte Tannine verleihen ihm einen
angenehm langen Abgang.
Der Wein reift 12 Monate in Eichenholzfässern

ESTATE PAPAIOANNOU NEMEA

26,00

*100 % Agiorgítiko
Region Neméa Peloponnes*

Samtig vollmundiger Wein von kirschroter Farbe.
Sehr ansprechendes Bouquet von roten reifen Früchten,
Gewürzen und Kräutern.
Am Gaumen sehr ausgewogen mit feinen Tanninen.
Der Wein reift 12 Monate in Eichenholzfässern

KIR YIANNI RAMNISTA

27,50

*Xinómavro
Region Náussa*

Kräftiger, gehaltvoller Wein von rostroter Farbe
mit gut eingebundenen Tanninen und feiner Struktur.
Vielschichtige Aromen von Pflaumen
und dunklen Beeren verbinden sich harmonisch
mit erdigen, leicht mineralischen Noten.
Langer Abgang mit einer ausgewogenen Säure
und weichen Tanninen.
Der Wein reift 16 Monate in Eichenholzfässern

NOTOZ

FLASCHENWEINE ROT

0,75 l

€

PAVLIDIS THEMA

28,00

Syrah, Agiorgítiko
Region Dráma, Ostmazedonien/Thrakien

Kraftvoller Wein von purpurroter Farbe.
Komplexes Bouquet mit Aromen aus Kirschen, Pflaumen,
Schokolade und Vanille.
Harmonische Balance zwischen
Alkohol, Säuregehalt und Tanninen.
Lang anhaltender Abgang mit Noten
von reifen Früchten und Zimt.
Der Wein reift 14 Monate in Eichenholzfässern.

KIR-YANNI DYO ELIES

32,50

Syrah, Merlot, Xinómavro
Region Náussa

Kräftiger Wein von dunkelroter Farbe.
Im Bouquet Aromen vom Kirschen,
Beeren, schwarzem Pfeffer,
begleitet von Vanille- & Tabaknoten.
Ausbalancierte Säure und weiche Tannine
prägen den Geschmack.
Ein langer fruchtig-pfeffriger Abgang unterstreicht den
charmanten und komplexen Charakter des Weins.
Der Wein reift 14 Monate in Eichenholzfässern.

METH'IMON 7 DOUGOS

44,00

Limnióna, Syrah, Merlot, Granache rouge,
Cabernet Franc, Batiki, Cabernet Sauvignon
Region Rapsáni Thessalien

Eleganter körperreicher Wein von tiefroter Farbe.
Eine gelungene Cuvée aus sieben Rebsorten
mit einem konzentrierten Aroma von schwarzen Früchten und
Noten von Pfeffer, Tabak, Schokolade und Oregano.
Perfekt gereifte Tannine und angenehme Säure.
Delikater Abgang mit milder Süße
und von beeindruckender Länge.
Der Wein reift 12 Monate in Eichenfässern.
Ein Spitzenwein und eine echte Rarität