

Taverna

NOTOS

SPEISEKARTE

# NOTOZ

## KALTE VORSPEISEN

€

### *Fáva*

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

4,70

### *Taramás*

Eine Mousse aus rosa Fischrogen, pürierten Kartoffeln, Öl und Zitrone

4,40

### *Áspros Taramás*

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

4,90

### *Gávros Marinátos*

In Olivenöl, Peperoncino, Kräutern und rosa Pfeffer marinierte Sardinen

5,80

### *Tzatzíki*

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

3,90

### *Melitzanosaláta*

Auberginenmus mit Paprikawürfeln, Kräutern und Olivenöl

4,80

### *Tirokafterí*

Eine herzhaftes Käsecreme aus Feta, Chilischoten und Olivenöl

4,90

### *Pantzária*

Gekochte rote Bete mit Joghurtsauce, Minze und Limettensaft

4,60

### *Orektiká*

Ein Teller mit einer Auswahl unserer kalten Vorspeisen

7,60

# NOTOZ

## WARME VORSPEISEN

€

### Vegetarisches

#### *Kritikó Kefalotíri*

Bergkäse aus Kreta, gerbraten und garniert mit Honig und Sesam

7,60

#### *Boujourdí*

Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Peperoni und Zwiebeln

6,90

#### *Gigandes*

Frittierte panierte Riesenbohnen serviert mit weißem Taramás

6,60

#### *Tiganitá*

Kross gebratene Auberginen- und Zucchini-Chips serviert mit Tzatziki

5,80

#### *Pitákia*

Mit Blattspinat und Feta gefüllte Blätterteigtaschen

6,20

#### *Griechisches Bruschetta*

Geröstetes Brot mit geschmolzenen Tomaten, Olivenpaste und Feta-Flocken

3,20

## WARME VORSPEISEN

### Fleisch

#### *Chiriní Tiganiá*

Ein Ragout aus geschmortem Schweinefilet mit frischen Kräutern

7,80

#### *Keftedákia*

Gegrillte Hackfleischbällchen mit Käse gefüllt auf Süßkartoffelchips

6,60

#### *Loukániko*

Griechische Bauernwurst vom Grill an einer Sauce aus Senf, Honig und Safran

6,00

# NOTOS

## WARME VORSPEISEN

€

### Früchte des Meeres

#### *Kalamarákia Tiganitá*

Frittierte Baby-Kalamari serviert mit Aioli

7,90

#### *Gávros Tiganitós*

Gebratene Sardinen serviert auf einem Salatbouquet

6,60

#### *Garídes Skordátes*

Garnelen aus der Pfanne mit Knoblauch und frischen Kräutern

8,60

#### *Chtapódi*

Gegrillter Oktopus serviert mit weißem Taramás

10,90

#### *Thalassiná*

In der Pfanne gebratene Meeresfrüchte,  
mit Rucola und Cherrytomaten auf geröstetem Brot

8,70

## PIKILIA

#### *Notos für Zwei*

Gemischte Platte mit warmen und kalten Vorspeisen für zwei Personen

19,80

## SUPPEN

#### *Domatósoupa*

Tomatensuppe

3,90

#### *Chortósoupa*

Griechische Gemüsesuppe mit Reisnudeln

4,20

# NOTOS

## SALATE

€

### *Choriátiki*

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

7,60

### *Mesogiaki*

Eine Auswahl verschiedener Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und einem Paprika-Dressing

6,90

### *Róka*

Rucolasalat mit Austernpilzen und gegrilltem Halloumi-Käse und einem Balsamico-Dressing

7,80

### *Saláta Notos Spécial*

eine Auswahl verschiedener Blattsalate, mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen und unserem hauseigenen Dressing

8,20

## HAUPTGERICHTE

### **Vegetarisches**

#### *Plastós*

Ein Auflauf aus Maismehl mit Blattspinat, Mangold und Feta, dazu ein Joghurt Joghurt-Dip

9,90

#### *Kritharóto Lachanikón*

Reisnudeln mit gedünstetem Gemüse und rotem Safran aus Kozani

9,90

#### *Kípos*

Die griechische Variante des „Quer durch den Garten“ aus gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika und Austernpilzen, dazu Rosmarinkartoffeln

10,40

# NOTOS

## HAUPTGERICHTE

€

### **Unsere Grill-Spezialitäten**

#### *Greek Burger*

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

9,20

#### *Biftéki Gemistó*

Mit Feta, Tomaten und Oliven gefülltes Hackfleisch-Steak vom Grill, dazu eine Beilage Ihrer Wahl und eine Variation aus frischen Salaten

13,50

#### *Sowláki Chirinó*

Drei Schweinefilet-Spieße vom Grill, dazu eine Beilage Ihrer Wahl und eine Variation aus frischen Salaten

11,80

#### *Sowláki Kotópoulo*

Drei Hähnchenbrustfilet-Spieße vom Grill, dazu eine Beilage Ihrer Wahl und eine Variation aus frischen Salaten

10,90

#### *Sowláki Arní*

Ein großer Lammfilet-Spieß vom Grill, dazu eine Beilage Ihrer Wahl und eine Variation aus frischen Salaten

17,40

#### *Paidákia*

Lammkoteletts vom Grill, dazu eine Beilage Ihrer Wahl und eine Variation aus frischen Salaten

17,80

#### *Pikilia Kreáton Notos*

Notos-Grillteller mit einem Schweinefiletspieß, einem Hähnchenbrustfilet-Spieß und gegrillten Hackfleischbällchen, dazu eine Beilage Ihrer Wahl und eine Variation aus frischen Salaten

14,60

Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise Pommes Frites, Rosmarinkartoffeln, Reis, frischen Blattspinat oder gedünstetes frisches Gemüse.

Zu jedem Grillgericht erhalten Sie auf Wunsch Tzatziki oder BBQ-Sauce oder Notos-Sauce.

# NOTOZ

## HAUPTGERICHTE

€

### Griechische Klassiker

#### *Gýros*

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

10,90

#### *Moussakás*

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

13,50

### Aus dem Meer

#### *Kalamária Gemistá*

Mit Feta, Oliven, Tomaten und Kräutern gefüllte Baby-Calamari vom Grill,  
dazu frischer Blattspinat und eine Variation aus frischen Salaten

12,60

#### *Kritharóto Thalassinón*

Reisnudeln mit Muscheln und Garnelen und rotem Safran aus Kozáni

12,40

#### *Garídes*

Gegrillte Garnelen in einer Zitronen-Olivenöl-Sauce,  
dazu Reis, frischer Blattspinat und eine Variation aus frischen Salaten

19,60

# NOTOS

## DESSERTS

€

### *Jacúrti me Méli*

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

4,50

### *Crème Brûlée Trilogía*

Drei verschiedene Cremes: Caramel - griechischer Mokka - Orangen-Kardamon

5,90

### *Sokoláta Vulcano*

Ein warmes Schokoladensoufflé mit einem Kern aus flüssiger weißer oder brauner Schokolade, dazu Vanilleeis und eine Waldbeer-Sauce

5,60

### *Pagotó*

Eine Schale mit Vanille-, Erdbeer und Schokoladeneis

3,90

### *Frappé Pagotó*

Die griechische Variante des Eiskaffees aus aufgeschäumtem Nescafé mit einer Kugel Vanille-Eis

3,60



# NOTOZ

## GETRÄNKE

<i>Kaffee</i>	€	<i>Fruchtsaft, Nektar</i>	€
Tasse Kaffee	2,00	Apfelsaft	0,2 l   2,20
Griechischer Mokka	2,20		0,4 l   3,60
Frappé	3,00	Orangensaft	0,2 l   2,20
Espresso	1,90		0,4 l   3,60
Doppelter Espresso	2,80	Bananennektar	0,2 l   2,20
Latte Macchiato	2,90		0,4 l   3,60
Cappuccino	2,40	Kirschnektar	0,2 l   2,20
Heiße Schokolade	2,60		0,4 l   3,60

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

<i>Tee</i>	€	<i>Alkoholfreies</i>	€
Griechischer Bergtee	2,60	Gerolsteiner Sprudel	0,25 l   2,00
Schwarzer Tee			Fl 0,75 l   4,90
mit Zitrone & grüner Minze	2,60	Gerolsteiner Naturell	0,25 l   2,00
Griechischer Kräutertee			Fl 0,75 l   4,90
mit Salbei & Zitronenverbene	2,60	Fassbrause	0,2 l   2,20
Griechischer Kräutertee			0,4 l   3,60
mit Zimt & Gewürznelken	2,60	Apfelschorle	0,2 l   2,20
Griechischer Kräutertee			0,4 l   3,60
mit Honig & Orange	2,60	Coca Cola <sup>1,2,3</sup>	0,2 l   2,20
Griechischer Kräutertee			0,4 l   3,60
mit Rosmarin & Thymian	2,60	Coca Cola Zero <sup>1,2,3</sup>	0,2 l   2,20
Griechischer Pfefferminztee			0,4 l   3,60
mit Zitronengras	2,60	Fanta <sup>1,2</sup>	0,2 l   2,20
Grüner Tee			0,4 l   3,60
mit Ingwer & Süßholz	2,60	Sprite	0,2 l   2,20
			0,4 l   3,60
		Spezi <sup>1,2,3</sup>	0,2 l   2,20
			0,4 l   3,60
		Bitter Lemon <sup>4</sup>	Fl 0,2 l   2,30
		Tonic Water <sup>4</sup>	Fl 0,2 l   2,30
		Ginger Ale <sup>14</sup>	Fl 0,2 l   2,30
		Kandi Malztrunk	Fl 0,33 l   2,30

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**

€

---

Königs Pilsener	0,3   2,40
	0,4   3,20
Wernesgrüner	0,3   2,40
	0,4   3,20
Radler	0,3   2,40
<i>Bier mit Sprite</i>	0,4   3,20
Alsterwasser	0,3   2,40
<i>Bier mit Fanta</i>	0,4   3,20
Gespritztes	0,3   2,40
<i>Bier mit Fassbrause</i>	0,4   3,20

### **Flaschenbier**

€

---

Benediktiner Weißbier	
<i>Hell</i>	0,5   3,60
Benediktiner Weißbier	
<i>Dunkel</i>	0,5   3,60
Benediktiner Weißbier	
<i>Alkoholfrei</i>	0,5   3,60
Erdinger Kristall	0,5   3,60
Köstritzer Schwarzbier	0,33   2,50
Bitburger, Alkoholfrei	0,33   2,50

### **Offene Weine - Weiß**

€

---

Retsina, geharzt	0,2   3,90
	0,5   8,20
Moschofilero, trocken	0,2   4,00
	0,5   8,60
Imiglykoss, lieblich	0,2   4,00
	0,5   8,60
Weinschorle	0,2   3,90

### **Offene Weine - Rosé**

€

---

Rosé, trocken	0,2   4,00
	0,5   8,60

### **Offene Weine - Rot**

€

---

Nemea, trocken	0,2   4,00
	0,5   8,60
Imiglikos, lieblich	0,2   4,00
	0,5   8,60

### **Prosecco**

€

---

Prosecco Valdo	Fl. 0,75   24,00
Weiss oder Rosé	

# NOTOZ

## GETRÄNKE

### ***Oúzo & Tsípouro***

€

---

Oúzo, Hausmarke	2 cl 1,80
Tsípouro, Hausmarke	2 cl 2,40
Rakómelo	
Raki mit Honig, Zimt & Nelken	2 cl 2,40
Oúzo Plomári	Fl 0,2 l 9,90
Oúzo Mini	Fl 0,2 l 9,90
Tsípouro Tírnavos	Fl 0,2 l 9,90
Tsípouro Idonikó	Fl 0,2 l 9,90
Tsípouro Babatzim	Fl 0,2 l 9,90
Tsípouro Evrítiko	Fl 0,2 l 9,90
Tsívoudiá	Fl 0,2 l 9,90

### ***Wodka, Bitter, Likör***

€

---

Vodka Absolut	2 cl 2,90
Averna	2 cl 2,90
Ramazotti	2 cl 2,90
Fernet Branca	2 cl 2,60
Terntura	2 cl 2,60
Sambuca	2 cl 2,60
Amaretto	2 cl 2,60
Masticha Chios	2 cl 2,90

### ***Metaxa***

€

---

Metaxa	
5 Sterne	2 cl 3,60
Metaxa	
Grand Olympian Reserve	2 cl 4,90

### ***Whisky***

€

---

Johnny Walker	
Red Label	2 cl 3,50
Chivas Regal	2 cl 3,50
Jack Daniels	2 cl 4,00

### ***Aperitifs***

€

---

Prosecco Diósmos	
mit Holundersirup & Minze	0,2 l 5,50
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2 l 5,50
Martini Bianco	5 cl 3,50
Martini Dry	5 cl 3,50

### ***Longdrinks***

€

---

Gin Tonic <sup>4</sup>	4 cl 5,60
Vodka Orange	4 cl 5,60
Vodka Lemon	4 cl 5,60
Campari Soda <sup>1</sup>	5 cl 4,70
Campari Orange <sup>1</sup>	5 cl 4,70
Whisky Cola <sup>1,2,3</sup>	4 cl 5,60
Bacardi Cola <sup>1,2,3</sup>	4 cl 5,60

<sup>1</sup> mit Farbstoff | <sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel | <sup>3</sup> mit Coffein | <sup>4</sup> mit Chinin

# WEINKARTE

# NOTOZ

## FLASCHENWEINE WEISS

### RETSINA KECHRIBARI (0,5l)

Rodítis, 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.*

8,60



### SKOURAS

#### CUVÉE PRESTIGE WEISS

Moschofilero, Rodítis | 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.*

18,50



### MALAGOUZIA

#### 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.*

20,50



### STROFILIA

Savatianó, Rodítis, Sauvignon Blanc | Region Anávissos, Attika

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

21,00



# NOTOZ

## FLASCHENWEINE WEISS

### CHARDONNAY PAPAIOANNOU 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.*

24,00



### THEMA 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.*

26,50



### SIGALAS ASSYRTIKO-ATHIRI 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 ein nachhaltiger Abgang.*

26,50



### KTIMA GEROVASSILIOU 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.*

27,00



# NOTOZ

## FLASCHENWEINE WEISS

DOMAINE GEROVASSILIOU  
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.*

28,00



DOMAINE GEROVASSILIOU  
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 von Vanille  
und aromatischen Kräutern und elegant eingebundenen Tanninen.  
Der Wein reift 6 Monate Eichenholzfässern.*

29,00



## FLASCHENWEINE ROSÉ

AKAKIES ROSÉ  
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.*

20,50



# NOTOZ

## FLASCHENWEINE ROT

### SKOURAS CUVÉE PRESTIGE ROT

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.*

18,50



### MALEATIS

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 langen, eleganten Abgang.  
Der Wein reift 6 Monate in Eichenholzfässern und verleiht dem Wein eine unaufdringliche Holz Note.*

20,50



### ALPHA ESTATE AXIA

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 Quittenaroma. Der Wein reift 12 Monate in Eichenholzfässern*

23,50





# NOTOZ

## FLASCHENWEINE ROT

### KATOZI AVEROFF

Cabernet Sauvignon, Agiorgítiko | Region Métsovo, 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*

25,50



### ESTATE PAPAIOANNOU NEMEA

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*

26,00



### KIR YIANNI RAMNISTA

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.*

27,50



# NOTOZ

## FLASCHENWEINE ROT

### PAVLIDIS THEMA

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.*

28,00



### KIR-YANNI DYO ELIES

Syrah, Merlot, Xinómavro | Region Náussa

*Kräftiger Wein von dunkelroter Farbe.  
Im Bouquet Aromen vom Kirschen, Beeren, schwarzem Pfeffer, begleitet von Vanille- und 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.*

32,50



### METH'IMON 7 DOUGOS

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.*

44,00

