

# Restaurant Zum Toni



Wir wünschen Ihnen  
einen guten Appetit!

# Aperitif

## **Ouzo Plomari**

4cl 3,00 Euro

Die Flasche 0,2l 8,90 Euro

## **Tsipouro**

4cl 3,50 Euro

Die Flasche 0,2l 9,90 Euro

## **Prosecco**

10cl 3,20 Euro

## **Prosecco Aperol**

10cl 3,90 Euro

## **Aperol Soda**

10cl 3,20 Euro

## **Campari Soda <sup>1</sup>**

10cl 3,20 Euro

## **Campari Orange <sup>1</sup>**

10cl 3,20 Euro

## **Martini Bianco oder Rosso**

5cl 3,80 Euro

## **Sanbitter Alkoholfrei**

0,1l 2,80 Euro

# Kalte Vorspeisen Kria Orektika

## Talatouri (21)

Griechischer Landjogurt mit Knoblauch und Gurke  
2,90 Euro

## Fava (22)

Linsenpaste (eine Spezialität aus Santorin)  
2,90 Euro

## Gavros Marinatos (23)

Mini Sardellen pikant mariniert  
2,90 Euro

## Taramas (24)

Fischrogenpaste  
3,90 Euro

## Galotiri Kaftero (25)

Joghurt-Schafskäsepaste pikant und leicht scharf  
2,90 Euro

## Melitzanosalata (26)

Auberginenpaste  
3,90 Euro

## Pantzaria (27)

Rote Beete in Nelkenknoblauch-Vinaigrette  
3,80 Euro

## Chorta (28)

Wildgemüse (ein Rezept aus der Antike)  
4,90 Euro

## Warme Vorspeisen Zesta Orektika

### **Kolokithakia (41)**

Baby-Zucchini aus der Pfanne

3,90 Euro

### **Saganaki (42)**

Mit Sesam paniertes Schafskäse auf Radicchio-Honig

4,90 Euro

### **Manitaria Panne (43)**

Panierte Champignons

4,90 Euro

### **Manitaria Zalismena (44)**

Champignons-Pfännle in Weißweinsauce

4,90 Euro

### **Patates Tiganites (45)**

Kartoffel scheiben aus der Pfanne

2,90 Euro

### **Melizanorolakia (46)**

Auberginenröllchen mit Fetakäse

4,90 Euro

### **Marulodolmades (47)**

Romanablätter gefüllt mit Risotto

4,90 Euro

## **Vorspeisen aus dem Meer** Ψaromezedes

### **Gavros (51)**

Mini Sardellen aus der Pfanne

4,90 Euro

### **Midia (52)** auf Anfrage

Muscheln in Knoblauch-Weißweinsauce

5,90 Euro

### **Kalamari (53)**

Baby-Calamares in der Pfanne

6,90 Euro

### **Ochtapodi (54)**

Oktopus gegrillt

8,90 Euro

### **Garides Saganaki (55)**

Scampi in Tomaten-Schafskäsesauce

8,90 Euro

## **Salate** Salates

### **Mikri Salata (31)**

Kleiner gemischter Salat

2,90 Euro

### **Choriatiki (32)**

Griechischer Bauernsalat

6,90 Euro

## Suppe Supa

### Tagessuppe (58)

3,90 Euro

## Fleisch vom Grill Kreatika

### Souvlaki (101)

Ein würziges Schweinespieß

2,00 Euro

### Suzukakia Smirneika (102)

Hacksteakbällchen in Tomatensoße

4,90 Euro

### Paidakia (103)

Vier Lammkoteletts in Kräuterkruste

6,90 Euro

### Fileto Hirino (104)

Schweinefilet gegrillt

8,90 Euro

### Brizola Moscharisia (105)

Rumsteak gegrillt mit gebratener Zwiebelhaube

10,90 Euro

### Sikoti (106)

Rinderleber und gebratene Zwiebeln mit WeinsöÙe

5,90 Euro

### Tigania Chirini (107)

Schweineragout aus der Pfanne

5,90 Euro

## **Fische Psaria**

### **Tsipura (121)**

Königsbrasse gegrillt und Salat

15,90 Euro

### **Lavraki (122)**

Wolfsbarsch gegrillt und Salat

16,90 Euro

Weitere Fische nach Marktangebot

## **Desserts Epidorpia**

### **Archontiko (201)**

Joghurt mit Honig und Walnuss

2,80 Euro

### **Galaktobureko (202)**

Blätterteig gefüllt mit Milchcreme

3,80 Euro

### **Baklavas (203)**

Blätterteig gefüllt mit Nüssen

3,80 Euro

## Warme Getränke

**Espresso** 1,60 Euro

**Tasse Kaffee** 1,80 Euro

**Cappuccino** 2,20 Euro

**Latte Macchiato** 2,40 Euro

**Tee** 1,80 Euro

**Tee mit Rum** 3,00 Euro

**Heiße Schokolade** 2,20 Euro

## Alkoholfreie Getränke

**Ensinger Gourmet Mineralwasser** 0,2l 1,60 Euro und 0,7l 2,50 Euro

**Stilles Mineralwasser** 0,5l 2,00 Euro

**Coca Cola** 1 0,2l 1,80 Euro und 0,4l 2,40 Euro

**Coca Cola light** 1 0,2l 1,80 Euro und 0,4l 2,40 Euro

**Fanta** 1 0,2l 1,80 Euro und 0,4l 2,40 Euro

**Sprite** 0,2l 1,80 Euro und 0,4l 2,40 Euro

**Spezi** 1 0,2l 1,80 Euro und 0,4l 2,40 Euro

**Saftschorle** 0,3l 2,00 Euro

**Apfelsaft** 0,2l 1,80 Euro

**Orangensaft** 0,2l 1,80 Euro

**Bitter Lemon** 2 0,2l 1,80 Euro

## **Biere**

**Fischer 's** 0,3l 1,80 Euro und 0,5l 2,50 Euro

**Erdinger Ur-Weisse** 0,3l 2,00 Euro und 0,5l 2,70 Euro

**Königs Pils** 0,3l 2,00 Euro

**Radler** 0,3l 1,80 Euro und 0,5l 2,50 Euro

**Erdinger Kristall** 0,5l 2,70 Euro

**Erdinger Dunkel** 0,5l 2,70 Euro

**Erdinger Alkoholfrei** 0,5l 2,70 Euro

## **Spirituosen**

**Ouzo Plomari** 2cl 1,50 Euro

**Metaxa 5 Sterne** 1 2cl 3,00 Euro

**Metaxa 7 Sterne** 1 2cl 3,50 Euro

**Bacardi** 2cl 2,50 Euro

**Jack Daniels** 2cl 2,50 Euro

**Wodka** 2cl 2,50 Euro

**Ramazzotti** 2cl 2,50 Euro

**Averna** 2cl 2,50 Euro

**Longdrinks** 1 und 2 4cl 5,00 Euro

## Champagner und Sekt

**Prosecco Frizzante** Glas 0,1l 3,60 Euro

**Prosecco Frizzante** 0,75l 15,50 Euro

**Freixenet** 0,75l 16,50 Euro

**Laurent Perrier** 0,75l 58,00 Euro

**Möet Chandon Brut Imperial** 0,75l 59,00 Euro

## Weinschorle

**Rot, weiß, oder rosé** 0,25l 2,50 Euro

## Weine

**Retsina** 0,25l 3,10 Euro und 0,5l 5,90 Euro

**Nemea red** 0,2l 3,90 Euro und 0,75l 11,50 Euro

**Nemea black** 0,2l 4,90 Euro und 0,75l 13,90 Euro

**Vin de Crete weiß, rosé und rot** 0,2l 4,20 Euro und 0,75l 11,90 Euro

# Weine aus dem Weingut Moraitis

Die Weine des 1910 gegründeten Weingutes Moraitis werden auf der sonneverwöhnten Insel Paros nach sorgfältiger Traubenauswahl mit moderner Weinbautechnik hergestellt. Moraitis ist das älteste Weingut auf Paros.

**Paros Inos weiß** 0,25l 5,90 Euro und 0,75l 17,80 Euro

Sortenreiner, trockener Weißwein des Familienweingutes Moraitis.

Die Monemvasia-Reben ergeben seine goldgrüne Farbe und die blumigen und fruchtigen Aromen.

Im Gaumen diskrete, harmonische Säure mit vollem Körper und langem, aromatischen Abgang.

Zu Fisch, Meeresfrüchte, helle Fleischgerichte und Käse.

**Silbermedaille in Thessaloniki 2008.**

**Meltemi weiß** 0,25l 5,40 Euro und 0,75l 14,90 Euro

Die Rebsorten „Monemvasia“ und „Muscat d' Alexandria“

geben diesem trockenen Weisswein seine schöne, goldgelbe Farbe,

sein fruchtiges Aroma und seinen überaus ausgeglichenen Geschmack.

Sehr gut geeignet zu Meeresfrüchten, hellen Fleischgerichten und zu Käse.

**Meltemi rosé** 0,25l 5,40 Euro und 0,75l 14,90 Euro

Die Rebsorten „Mandilaria“ und „Asyrtiko“

geben diesem trockenen Rosèwein aus der Region Naousa

seine wunderbare Farbe. Sein blumiges Aroma mit einem feinen Holzanklang

aus der „Asyrtiko“- Traube passt ideal zur klassischen mediterranen Küche.

**Meltemi rot** 0,25l 5,40 Euro und 0,75l 14,90 Euro

Die autochtone Rebsorte „Mandilaria“ gibt diesem Wein ein kräftiges, dunkles Rot,

einen vollen Körper mit einem bemerkenswerten, feinen Geschmack im Abgang.

Der trockene Rotwein passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch und kräftigen Speisen.

# Restaurant Zum Toni



Wir bedanken uns  
für Ihren Besuch!