

# RESTAURANT OASIS

## Aperitifs

Campari <sub>s</sub> mit Soda / Orange	4cl	7,20
Bacardi mit Cola	4cl	7,20
Glas Sekt	0,1l	5,70
Martini weiß / rosé / rot	5 cl	5,20
Sherry trocken / medium	5 cl	5,20
Longdrinks	4cl alk.	7,20
Prosecco - frizzante secco	0,1l	5,70
Prosecco - Aperol	0,2 l	6,30
Hugo - Prosecco, Holunderblütensirup	0,2 l	6,30
Mihanaki - Campari mit Demestica Weisswein	0,2 l	6,30

## OUZO

Egal ob als Aperitif oder als Begleiter zu den Vorspeisen

Ouzo serviert im Eismantelglass

Ouzo Ahaia Claus - Original griechischer Ouzo	2cl	3,30
Ouzo Plomari - Liebling der Griechen, sehr weich	2cl	3,70
Ouzo 12 - bekömmlich und rein	2cl	3,70
Ouzo Pilavas - Ursprünglicher Geschmack	2cl	3,70
12 Gold anis - mild mit intensivem Anisgeschmack	2cl	3,70
Ouzo Zimt - mit feinem Zimtaroma	2cl	3,70
Ouzo Plomari (200 ml Flasche)		14,90

hierzu reichen wir Eiswürfel sowie Wasser

zum selbermixen nach eigenem Gusto

Ouzo Pagaki - mit Eiswürfel	4cl	5,30
Ouzo Lemon - mit Bitter Lemon	4cl	5,70
Ouzo Caipi		6,90

Ouzo, Rohrzucker, Limette, Lime Juice

## TSIPOURO

Tsipouro ist der traditionelle griechische Tresterbrand

Er gilt als Grappa Griechenlands

Tsipouro Idoniko - ohne Anis	2cl	4,60
premierter Tsipouro aus dem Hause Lazaridis		
Tsipouro Pilavas - ohne Anis	2cl	4,60
sehr geschätzt auf Peloponnes		
Tsipouro Tsandalis makedoniko - mit Anis	2cl	4,60
aus dem hohen Norden Griechenlands		

# RESTAURANT OASIS

## Kalte Vorspeisen

1	<b>Schwarze Kalamata-Oliven und Peperoni</b>	4,90
2	<b>Tzatziki</b> - Cremiger griechischer Sahnejoghurt mit Gurkenwürfel und Knoblauchpaste	5,40
3	<b>Feta</b> - Schafskäse aus Trikala mit kretischem Olivenöl	6,30
5	<b>Oktapodaki</b> - Oktopus in Öl, milden Weissweinessig, Paprika und griechischen Kräuter mariniert	10,30
6	<b>Florinis</b> - Rote Spitzpaprika aus Florina, nach dem Grillen enthäutet anschliessend mit Fetakäse gefüllt	6,10
7	<b>Taramas</b> - Fischrogencreame bestehend aus Bakalao Fisch und Kartoffeln, Olivenöl und Limettensaft	6,40
9	<b>Tirosalata</b> - Cremige Schafskäsepaste mit roten Paprika und einen Hauch Chillipaste	6,50
10	<b>Kalte Vorspeisenplatte</b>	12,90
	Feta, Tzatziki, Taramas, Oktapodaki, Oliven, Melitzanosalata, Florinis	
11	<b>Für zwei Personen</b>	17,20
	<b>Kalte &amp; Warme Vorspeisenplatte</b>	
	Feta, Tzatziki, Taramas, Oktapodaki, Oliven, Melitzanosalata, Florinis, Dolmadakia, Saganaki, Auberginen und Zucchini in Backteighülle	

## Warme Vorspeisen

31	<b>Feta in Alufolie gegrillt</b>	7,70
	mit Tomatenstückchen und scharfen Peperoni	
32	<b>Saganaki</b> in Backteighülle frittiertes Schafskäse	7,70
33	<b>Gebratene frische Auberginen und Zucchini</b>	8,50
	in einer Backteighülle serviert mit Tzatziki	
34	<b>Knoblauchbrot</b>	5,10
	Gegrilltes Knoblauchbrot mit Schafskäse, Tomaten und Gurkenstücken	
35	<b>Dolmadakia</b>	6,80
	mit Reis gefüllte Weinblätter	
36	<b>Kartoffelecken</b>	5,60
	grob geschnitten mit Schale, dazu Tzatziki	
37	<b>Oktopus vom Grill</b>	11,20
	mit Zitrus-Olivenöl sowie Oregano	
38	<b>Haloumi</b> aus dem griechischen Teil von Zypern	8,80
	Halbfester Käse aus der Milch von Kühen, Schafen und Ziegen, gegrillt, serviert mit Pitabrot	
39	<b>Gigandes</b>	7,40
	Gebackene weisse Riesenbohnen in Tomatenkräutersauce und Fetaflocken	
40	<b>Pittabrot</b>	3,10

# RESTAURANT OASIS

## Warme Vorspeisen

41	<b>Grüne Spitzpaprika</b> aus der Pfanne mit Olivenöl und rotem Weinessig	6,20
42	<b>Gavros</b> Gebratene Sardellen	9,00
43	<b>Kolokithokeftedes</b> Zucchini-puffer mit Minze und Joghurt	6,20
44	<b>Meze Teller</b> Eine Platte mit Olivenpaste, Taramas (Fischrogenpaste) Pita Brot, gebratene Spitzpaprika, grüne Peperoni, Anchovis (Eingesalzene Sardellenfillet), Zucchini-puffer	13,10

## Salate

50	<b>Choriatiki</b> mit Tomaten, Gurken, Oliven, Feta, Peperoni, Zwiebeln, Oregano, Tzatziki und kretischem Olivenöl	10,20
51	<b>Putensalat</b> Gemischter Saisonsalat mit gegrilltem Putenfleisch, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Joghurtdressing	11,90
56	<b>Salat mit gebackenem Schafskäse</b> dazu Thunfisch, Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Joghurtdressing	11,20
57	<b>Hähnchensalat mit gerösteten Mandeln</b> Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfleisch, dazu geröstete Mandeln und Honig-Balsamicosauce	11,80

## Suppen

70	<b>Griechische Bohnensuppe</b>	5,70
71	<b>Hühnersuppe</b>	6,10
72	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahnehäubchen	5,70

## Schweinefleisch vom Grill

*Bestes vom Schwein, saftig gegrillt, zart im Geschmack*

102	<b>Souvlaki</b>	16,20
	<i>Zwei Fleischspieße aus fettfreiem Schweinerücken, mit Reis und einem Teller gemischten Salat</i>	
103	<b>Schweinesteak</b>	17,20
	<i>Saftiges, zartes Rückensteak mit Kräuterbutter, Reis und einem Teller gemischten Salat</i>	
106	<b>Schweinesteak mit gerösteten Zwiebeln</b>	17,70
	<i>Zartes Schweinerückensteak mit gerösteten Zwiebeln, Reis und einem Teller gemischten Salat</i>	
107	<b>Schweinefilet-Medaillons</b>	19,40
	<i>Drei Filetmedaillons mit Sauce Bernaise<sup>7,8</sup>, dazu Reis und ein Teller gemischter Salat</i>	
108	<b>Schweinelendchen piperato</b>	19,50
	<i>Drei Schweinefilet-Medaillons, das zarteste Stück vom Schwein, mit pikanter Pfeffersauce<sup>7,8</sup>, Reis und einem Teller gemischten Salat</i>	
109	<b>Souzouki - Melitzana</b>	16,20
	<i>Drei Stücke Hackfleisch vom Schwein, würzig im Geschmack, mit Auberginen aus dem Backofen und Tomatensauce, Reis und einem Teller gemischten Salat</i>	

## Bifteki Ripieno

*Das neueste aus der mediterranen OASIS Küche heißt BIFTEKI - RIPIENO.*

*Saftiges Hackfleisch wird mit frischen Zutaten gefüllt und gegrillt - durch das Grillen nimmt das Fleisch das Aroma der jeweiligen Füllung an*

111	<b>Bifteki Klassisch - Ripieno</b>	17,50
	<i>Saftiges Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, mit Reis und einem Teller gemischten Salat</i>	
112	<b>Bifteki Feta-Chilli - Ripieno</b>	17,80
	<i>Leckeres Hackfleisch mit einer Füllung aus pikante Feta-Chilli Paste und grüne pikanten griechischen Peperoni serviert mit Reis sowie einem Teller gemischten Salat</i>	
113	<b>Bifteki Mediterran - Ripieno</b>	17,80
	<i>Mediterrane Hackfleischfüllung mit Mozzarellakäse und Oliven, Reis und einem Teller gemischten Salat</i>	

**Bei allen Grillgerichten können Sie zwischen Reis sowie Pommes Frites wählen**


# RESTAURANT OASIS

## Grillkombinationen

*Ideal für den Feinschmecker, der die Abwechslung liebt*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 130 | <b>Grillteller</b>  | 21,20 |
|     | <i>Von jedem etwas, zartes Schweinesteak, Lammkrone mit typischen Fettrand, würziger Gyros, saftiges Souzouki, mit Reis, Tzatziki und ein Teller gemischter Salat</i>                     |       |
| 131 | <b>Ouzo Teller</b>  | 21,50 |
|     | <i>Zum Einstimmen ein Glas Ouzo, fettfreier Fleischspieß, beste Schweine-Filetmedaillons, Lammkrone und würziger Gyros, serviert mit Reis, Tzatziki und einem Teller gemischten Salat</i> |       |

## Gyrosspezialitäten

- |  |  |       |
|--|--|-------|
| 150  | <b>Gyros mit Tzatziki,</b>   | 15,80 |
|  | <i>Reis und einem Teller gemischten Salat</i>  |       |
| 151  | <b>Gyros</b>   | 17,40 |
|  | <i>mit Metaxa-Tomatensauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und ein Teller gemischter Salat</i> |       |
| 152  | <b>Gyros mit Schafskäse überbacken,</b>  | 17,90 |
|  | <i>dazu Reis und ein Teller gemischter Salat</i>   |       |
| 154  | <b>Gyros-Pfanne Gorgonzola</b>   | 17,60 |
|  | <i>Gyrosfleisch mit Gorgonzola und einem Schuss Sahne, dazu Reis und ein Teller gemischter Salat</i>   |       |
| 155  | <b>Gyros und Souvlaki</b>  | 18,40 |
|  | <i>mit Reis, Tzatziki und einem Teller gemischten Salat</i>  |       |
| 157  | <b>Rinderleber und Gyros</b>   | 16,40 |
|  | <i>mit Reis, Tzatziki und einem Teller gemischten Salat</i>  |       |

## Kombinationen für zwei Personen

*Delikate Variationen für zwei Personen*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 170 | <b>Akropolis Platte</b>  | 47,50 |
|     | <i>Zwei zarte Lammkronen, fettfreie Fleischspieße, zwei würzige Stücke Hackfleisch vom Schwein, edles Rinder Rumpsteak, sowie pikanter Gyros dazu Reis, Pommes Frites, Tzatziki und ein großer Bauernsalat</i> |       |
| 171 | <b>Fischplatte</b>   | 48,50 |
|     | <i>Kombination von Dorade Royal, Zanderfilet in Begleitung von Riesengarnelen und Kalamares, serviert mit Wildreis, frischem Marktgemüse und grünem Salat</i>  |       |

# RESTAURANT OASIS

## Rindfleisch vom Grill

*Saftige Rindersteaks, direkt aus Argentinien importiert*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 200 | <b>Rumpsteak</b>   | 25,50 |
|     | Zart und fast völlig fettarm, mit einer Folienkartoffel und Tzatziki, sowie einem Teller gemischten Salat                                    |       |
| 201 | <b>Pfeffersteak</b>  | 25,80 |
|     | Rumpsteak mit einer pikant scharfen Pfefferrahmsauce <sup>7,8</sup> , Folienkartoffel mit Tzatziki und einem Teller gemischten Salat         |       |
| 203 | <b>Zwiebelsteak</b>  | 25,90 |
|     | Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Folienkartoffel mit Tzatziki und einem Teller gemischten Salat   |       |
| 204 | <b>Filetsteak</b>  | 28,90 |
|     | Das zarteste fettfreie Stück aus der Rinderlende, mit Kräuterbutter Folienkartoffel mit Tzatziki und einem Teller gemischten Salat           |       |
| 205 | <b>Filetsteak piperato</b>   | 29,50 |
|     | Zartes Filetsteak mit einer pikant scharfen Pfefferrahmsauce <sup>7,8</sup> , Folienkartoffel mit Tzatziki und einem Teller gemischten Salat |       |
| 207 | <b>Leber vom Rind mit Röstzwiebeln,</b>  | 15,80 |
|     | Kartoffelecken und einem Teller gemischten Salat   |       |
| 208 | <b>Rindfleisch - Souvlaki</b>  | 23,90 |
|     | Bestes argentinisches Rindfleisch als Spiess gegrillt, mit Paprika, roten Zwiebeln, Pommes Frites und Salat                                  |       |

Grundsätzlich grillen wir Ihr Steak medium, doch wählen Sie bitte selbst wie Sie Ihr Steak haben möchten:  
Englisch: Im Fleischkern blutig und saftig  
Medium: Innen rosa, gut gegrillt  
Durch: Innen sowie außen durchgegrillt

## Geflügel

*Die ernährungsbewusste Alternative...  
Natürlich vom Grill*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 220 | <b>Putensteak</b>  | 18,20 |
|     | Zartes Fleisch aus der Putenbrust mit Sauce Bearnaise <sup>7,8</sup> , Reis und einem Teller gemischten Salat  |       |
| 221 | <b>Hähnchenbrustfilet</b>  | 18,20 |
|     | Feine Hähnchenbrust mit Sauce Bearnaise <sup>7,8</sup> , Reis und einem Teller gemischten Salat  |       |
| 222 | <b>Chicken - Souvlaki</b>  | 18,20 |
|     | Gegrillter Hähnchenspiess, mit Lime-Olivenöl und Oregano, dazu Pommes Frites, Tirosalata - Pikante Schafskäsepaste und einem Teller gemischten Salat |       |

# RESTAURANT OASIS

## Lamm vom Grill

Bestes New Zealandfleisch einzigartig im Geschmack,  
unterliegt strengsten Prüf- und Qualitätskriterien

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 240 | <b>Lammkrone</b>   | 26,60 |
|     | <i>Zarte Lammkronen mit typischem Fettrand,<br/>Reis, sowie Ratatouille-Gemüse<br/>und einem Teller gemischten Salat</i>   |       |
| 242 | <b>Lammfilet mit Kräuterbutter</b>   | 28,60 |
|     | <i>Zartes, fast fettfreies Fleisch aus dem besten Teil des Lammes,<br/>mit Kräuterbutter, Ratatouille-Gemüse,<br/>sowie Reis und einem Teller gemischten Salat</i>       |       |
| 243 | <b>Lammfilet mit Pfeffersauce</b>  | 29,10 |
|     | <i>Zartes, fast fettfreies New Zealand Lammfleisch<br/>mit pikanter Pfeffersauce<sup>7,8</sup>, Reis, sowie Ratatouille-Gemüse<br/>und einem Teller gemischten Salat</i> |       |

## Für unsere kleinen Gäste

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 260 | <b>Souvlaki</b>                                   | 9,60  |
|     | <i>Fleischspieß mit Pommes Frites</i>             |       |
| 262 | <b>Souzouki</b>                                   | 9,60  |
|     | <i>Hackfleisch gegrillt mit Pommes Frites</i>     |       |
| 263 | <b>Gyros mit Pommes Frites</b>                    | 9,90  |
| 264 | <b>Argentinisches Rumpsteak</b>                   | 16,80 |
|     | <i>mit Pommes Frites</i>                          |       |
| 265 | <b>Putenbrustfilet</b>                            | 9,90  |
|     | <i>Gegrilltes Putenfleisch mit Pommes Frites</i>  |       |
| 267 | <b>Hähnchen Souvlaki</b>                          | 9,90  |
|     | <i>Gegrilltes Hähnchenspieß mit Pommes Frites</i> |       |

Alternativ alle Gerichte auch mit Reis oder Gemüse



- |   |      |
|---|------|
| <b>Räuberteller</b>                         | 0,00 |
| <i>Raube Essen vom Teller Deiner Eltern</i> |      |

# RESTAURANT OASIS

## Fischgerichte

Fisch ist ein wichtiger Bestandteil der mediterranen Küche. Die ausgedehnten Küstengebiete und unzählige Inseln bieten einen großen Reichtum an Fischen und Fischzubereitungen. Wir legen Wert auf Frische und Qualität, daher bieten wir Ihnen unsere Fischgerichte nur dann an, wenn diese unseren Qualitätsansprüchen genügen.


- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 280 | <b>Lachs</b>  | 18,90 |
|     | Gegrillter Lachs mit Kräuterbutter,<br>dazu frisches Marktgemüse und einem Teller gemischten Salat  |       |
| 285 | <b>Baby Kalamares</b>   | 17,30 |
|     | Kalamares mit Olivenöl und Zitronensaft,<br>frischem Marktgemüse und einem Teller gemischten Salat  |       |
| 286 | <b>Zanderfilet</b>  | 19,90 |
|     | Gebratenes Zanderfilet, serviert mit einer Zitronen-Buttersauce<br>dazu frisches Marktgemüse und einem Teller gemischten Salat  |       |
| 289 | <b>Fischplatte</b>  | 21,80 |
|     | Sie lieben die Abwechslung ?<br>Lachs, Riesengarnelen, Kalamares und Zanderfilet<br>serviert mit Marktgemüse und einem Teller gemischten Salat  |       |
| 290 | <b>Lavraki (Loup de mer)</b>  | 20,80 |
|     | Ganzer, tagesfrischer Loup de mer wie im Mittelmeerraum gegrillt.<br>Bitte beachten Sie eine reine Grillzeit von ca. 30 Minuten.<br>Serviert mit Zitronensaft und Olivenöl, frischem Marktgemüse<br>und einem Teller gemischten Salat |       |
| 291 | <b>Tsipura (Dorade Royal)</b>   | 20,80 |
|     | Ganze Dorade, frisch eingeflogen aus dem Mittelmeer.<br>Bitte beachten Sie eine reine Grillzeit von ca. 30 Minuten.<br>Gegrillt mit Zitronensaft und Olivenöl, frischem Marktgemüse<br>und einem Teller gemischten Salat              |       |

Bei allen unseren Fischgerichten  
können Sie zwischen Marktgemüse, Reis  
sowie Salzkartoffeln wählen



# RESTAURANT OASIS

## Spezialitäten aus dem Backofen

320	<b>Moussakas</b>	16,40
	Auflaufgericht mit Kartoffeln, Hackfleisch, frischen Auberginen und Bechamelsauce, dazu einem Teller gemischten Salat	
	Zu Moussaka empfehlen wir den spritzigen "Retsina", bei diesem wird dem Most frisches Pinienharz bei der Vinifizierung beigemischt. Dadurch bekommt der Wein ein angenehmes Pinienaroma.	0,21 5,30
323	<b>Lammhaxe mit grünen Bohnen</b>	17,80
	in Tomatensauce mit Reis und einem Teller gemischten Salat	
325	<b>Lammhaxe mit Auberginen</b>	17,80
	mit Tomatensauce, Reis und einem Teller gemischten Salat	
326	<b>Psito - Lammhaxe</b>	18,40
	langsam in griechischem Rotwein-Lorbeer-Lammjus geschmort, hierzu servieren wir Knoblauchkartoffeln mit Tzatziki, sowie gemischten Salat	

## Vegetarische Spezialitäten

340	<b>Bauernomelett mit Tomate und Schafskäse</b>	9,80
341	<b>Vegetarische Moussaka</b>	11,20
	Auflaufgericht mit Gemüse und Bechamelsauce, sowie Salat	

## Extra Beilagen

Portion Brot	2,20
Kräuterbutter (mit Knoblauch)	1,00
Bernaise Sauce <sup>7,8</sup>	3,40
Pfeffersauce <sup>7,8</sup>	3,40
Tzatziki Beilage	3,40
Pommes Frites	4,40
Reis	4,40
Salzkartoffeln	4,40
Kartoffel-Kroketten	4,40
Kleine Salatbeilage	4,40
Grüne Bohnen	5,40
Folienkartoffel mit Tzatziki oder Kräuterbutter	5,40
Marktgemüse	5,40
Ketchup, Mayonnaise	1,00

# RESTAURANT OASIS

## Offene Weißweine

	0,2 l	0,25 l	0,5 l
<b>Retsina - Malamatina</b>	5,30	6,50	12,60
Weißwein mit traditioneller Bezeichnung, vinifiziert nach traditioneller Art, mit Einsatz von frischem Pinienharz im Most. Retsina hat ein angenehmes dezentes Pinienaroma und einen charaktervollen Pinien-Geschmack.			
<b>Demestica Weiß</b>	5,40		13,20
Traditioneller, halbtrockener Weißwein aus Peloponisos. Demestica hat eine leuchtende Farbe mit blumigem Duft.			
<b>Imigliko</b>	5,40		13,20
Lieblicher Weißwein.			
<b>Chardonnay</b>	5,40		13,20
Harmonisch, körperreich, sortenrein und trocken.			
<b>Riesling</b>	5,80		14,20
Trockener Qualitätswein aus Mußbach von Neustadt an der Weinstraße.			
<b>Samos</b>	6,10		14,80
Traditioneller Likörwein aus der Insel Samos.			
<b>Weißweinschorle</b>	5,10		12,40

## Offene Rotweine

<b>Demestica Rot</b>	5,50		13,40
Traditioneller, halbtrockener Rotwein aus Peloponisos.			
<b>Merlot</b>	5,50		13,40
Rotwein mit leuchtender Farbe, Aromen reifer roter Früchte und rundem, trockenem Geschmack.			
<b>Imigliko Rot</b>	5,50		13,40
Qualitätswein aus der Rebsorte Xinomavro. Imigliko Rot besitzt eine tiefe rote Farbe und ist lieblich und reichvoll im Geschmack.			
<b>Spätburgunder</b>	5,80		14,20
Trockener Qualitätswein aus Breisach - Baden-Württemberg.			
<b>Mavrodafni</b>	6,20		15,20
Traditioneller Likörwein aus Patra.			

## Offene Roséweine

<b>Roditis</b>	5,40		13,20
Roséwein mit orangefarbenen Nuancen, angenehmes Aroma und genussreichem, weichem Geschmack.			
<b>Weißherbst</b>	5,40		13,20
Qualitätswein aus Rheinhessen. Aus der Rebsorte Portugieser. Lieblich und süffig im Geschmack.			

## Weißweine aus Griechenland

### Region Drama

Quenn of Hearts - Lazaridis N. 0,75 28,80

Rebsorte: Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Muscat Alexandria.

Wunderschön lebendig und fruchtig.

### Region Macedonien

Petra - Kir Yianni 0,75 28,80

Rebsorte: Roditis - Frisch, trocken.

### Region Meteora

Sauvignon Blanc - Loudas 0,75 27,80

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc.

Trocken, voll und ausgewogen.

Malagouzia - Loudas 0,75 29,80

Rebsorte: 100% Malagouzia.

Strahlende Farbe mit Aromen aus weißen Blüten, Zitrusfrüchten und Pfirsichblüten, vollmundig.

Evais - Loudas 0,75 24,80

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Roditis.

Helle Farbe. Aromen von Stachelbeeren, Zitrus, Kiwi mit feiner Note von grünem Apfel

### Region Athen

Chardonnay - Hatzimihalis 0,75 30,80

Aroma von reifen Früchten und Honigmelone.

### Insel Sandorini

Atlantis - Argiros 0,75 30,80

Rebsorten: Aidani, Assyrtiko, Athiri.

Leuchtende strohgelbe Farbe.

In der Nase dominieren Noten von Zitrusfrüchten, hellem Karamell und Jod.

### Insel Paros

Meltemi - Moraitis 0,75 29,80

Rebsorten: Monemvasia, Savatiano.

goldgelbe Farbe, fruchtiges Aroma und einen ausgeglichenen Geschmack

## Roséweine

Atlantis - Argiros 0,75 28,80

Rebsorte: Mandilaria, Assyrtiko.

Roséwein aus der Kikladeninsel Sandorini.

Ein Roséwein von leuchtender Lachsfarbe.

In der Nase und am Gaumen sehr fruchtbetonte Aromen von Erdbeer, Himbeerkonfitüre, Kirsche, mit einem Hauch Pflaume.

## Rotweine aus Griechenland

### Region Drama

**Rigas Koupa - Lazaridis N.** 0,75 27,50  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot.  
Fruchtiges Bouquet, schmeichelnder voller Geschmack.

### Region Chalkidiki

**Merlot - Tsantalís** 0,75 30,20  
Tiefes Purpurrot, im Duft Waldbeeren und Vanille.

### Region Meteora

**Evais - Loudas** 0,75 25,80  
Rebsorte: 60% Merlot, 40% Syrah.  
Tiefe rote Farbe mit Aromen von Beeren.

**Kokkino Ampeli - Loudas** 0,75 46,00  
Rebsorte: 80% Xinomavro, 15% Syrah, 5% Merlot.  
Intensives Rot, Aroma von roten Waldfrüchten.

### Region Macedonien

**Paranga - Kir Yianni** 0,75 29,80  
Rebsorte: Xinomavro, Syrah, Merlot - Leicht fruchtig, trocken.

### Insel Sandorini

**Atlantis - Argiros** 0,75 31,40  
Rebsorten: Mandilaria, Mavrotragano.  
Leuchtende kirschrote Farbe.  
Deutliche Aromen von roten und dunklen Früchten (Kirsche, Brombeere)  
mit einem Hauch von Dörripflaume und süßen Gewürzen.

### Insel Paros

**Meltemi - Moraitis** 0,75 30,90  
Rebsorten: Mandilaria, Vaftra.  
tiefes Rubinrot mit Purpurreflexen, in der Nase ausgeprägte Aromen  
reifer, roter und schwarzer Früchte (Waldbeeren), Pflaumen

## Weißer Schaumwein

**Paranga - kir Yiannis** 0,75 27,80  
Weißer Schaumwein höherer Qualität, trocken.  
Prickelnde Eleganz der berühmten Familienkellerei Boutari.  
Sein nuancenreiches Bouquet mit delikatem, langen Abgang verheißt  
dem Feinschmecker einen ausgesprochen noblen Genuss.  
Passt zu jedem Anlass, sei es als köstlicher Aperitif  
oder als großes Vergnügen zum Essen.

# RESTAURANT OASIS

## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola 1,3.....	2,60	4,50
Coca Cola light 1,2,3,4,5,10.....	2,60	4,50
Coca Cola Zero 1,2,3,4,5,10.....	0,33l....	3,40
Fanta Orange 2,3,7.....	2,60	4,50
Sprite Zitrone.....	2,60	4,50
Spezi 1,2,3,7.....	2,60	4,50
Lemonada Original Limonade aus Griechenland.....	0,232l.	2,70
Portokalada Original Orangenlimonade aus Griechenland.....	0,232l.	2,70
Fassbrause Zitrone.....	0,33l....	3,30
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 2,6,7.....	2,90	
Apfelschorle.....	2,80	4,70
Kirschschorle.....	2,80	4,70
Rhabarberschorle.....	2,80	4,70
Maracujaschorle.....	2,80	4,70
Orangensaft.....	2,90	
Apfelsaft.....	2,90	
Ananassaft.....	2,90	
Bananensaft.....	2,90	
Sauerkirschnektar.....	2,90	
Rhabarbersaft.....	2,90	
Maracujasaft.....	2,90	
Kiba.....	2,90	
	0,25 l	0,75 l
Gerolsteiner Mineralwasser.....	2,90	6,40
Gerolsteiner Stilles Wasser.....	2,90	6,40

## Biere

	0,2 l	0,3 l
Sünner Kölsch.....	2,00	2,90
Sünner Kölsch.....3 Liter Turm...		27,50
Sünner Schuss 3, Alsterwasser 2,3,7, Kölsch-Cola 1,3.....	2,10	3,00
Sünner Malzbier (Flasche) 3.....	0,33 l...	3,30
	0,3 l	0,5 l
Sünner Weizenbier vom Fass.....	3,30	4,80
Bananenweizen, Kirschweizen.....	3,40	4,90
Paulaner Weizenbier Alkoholfrei (Flasche).....		4,80
Bitburger Pilsener vom Fass .....	0,3 l	3,30
Bitburger Drive Alkoholfrei (Flasche).....	0,33 l...	3,30
Mythos Bier aus Griechenland (Flasche) .....	0,33 l...	3,30

## Kaffeespezialitäten

Espresso 1.....	2,30
Espresso Doppio 1.....	3,50
Espresso Corretto (mit Grappa) 1.....	4,30
Espresso Affogato "ertrunkener Espresso" - Vanilleeis ertrinkt im Espresso	4,20
Espresso Macchiato 1.....	3,20
Kaffee Crema 1.....	2,40
<b>Tasse Kaffee &amp; griechische Sahnetorte - Trufa 1.....</b> <del>5,80</del>	<b>3,90</b>
Cappuccino 1.....	3,00
Monastiri Cappuccino: mit Tentura aus Patra, Aromen von Zimt und Nelken..	3,70
Cappuccino Vanille mit feinem Vanillesirup 1.....	3,70
Cappuccino á la Nocciola mit Haselnußsirup 1.....	3,70
Cappuccino Coconut mit Kokosnußsirup 1.....	3,70
Moccacino - Espresso mit aufgeschäumten Kakao.....	3,20
Milchkaffee 1.....	3,20
Latte Macchiato: gross im Glas.....	3,50
Griechischer Kaffee (Moka) 1 mit Kaffeesatz.....	2,60
Der griechische Kaffee wird traditionell mit dem Zucker gemeinsam im "Briki" (kupfernes Kaffeeännchen) aufgekocht. Bestellen Sie Ihren Kaffee nach Wunsch:	
Sketos : Ungesüsst	
Metrios : Halbsüß mit einem Teelöffel Zucker	
Glikos : Süß mit zwei Teelöffel Zucker	
Frappe 1.....	4,50
Original griechischer Eiskaffee. Es gilt ähnlich dem Moka	
Sketos, metrios, glikos aber zusätzlich auf Wunsch "ME GALA" : mit Milch	

## Warme Getränke

Kakao.....	2,40
Tee mit Milch oder Zitrone 1.....	2,40
TEESORTEN: Asam, Earl Grey, Pfefferminze, Kamille, Grüner Tee, Früchtetee, Jasmin	
Fischer Minztee.....	3,90
Glühwein.....	4,70
Grog vom Rum (4 cl.).....	4,70

## Dessert

Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen .....	5,00
Trufa - Griechische Sahnetorte .....	3,40
Tiramisu .....	4,50
Heisser Apfelstrudel mit Vanilleis und Sahne .....	5,30

ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

FRISCHE WAFFELN (in der Zeit von 14.00Uhr -18.00 Uhr)

entnehmen Sie bitte unserer seperaten Eiskarte / Waffelkarte

# RESTAURANT OASIS

## Cocktails

<b>Strawberry Margarita</b> .....	7,80
Tequila, Cointreau, Lemon Juice, Strawberries	
<b>Tequila Sunrise</b> .....	7,80
Tequila, Zitronen, Orange, Grenadine	
<b>Mojito</b> .....	7,80
Rum Gold, Rohrzucker, Minze, Limette, Soda	
<b>Caipirinha</b> .....	7,80
Cachaca, Rohrzucker, Limette	
<b>Cuba Libre</b> .....	7,80
Havana Rum, Limette, Lime Juice, Cola	
<b>Ouzo 12 Caipi</b> .....	7,80
Ouzo 12, Rohrzucker, Limette, Lime Juice	
<b>Moscow Mule</b> .....	7,80
Limette, Wodka, Ginger	
<b>Pina Colada</b> .....	8,80
Rum Mix, Ananas, Kokosnußcreme, Sahne	
<b>Planters Punch</b> .....	8,80
Havana Rum, Lime Juice, Orange, Ananas, Grenadine	
<b>Chiquita Lover's (alkoholfrei)</b> .....	6,40
Banana, Coconut, Orange	
<b>Virgin Colada (alkoholfrei)</b> .....	6,40
Ananas, Kokosnußcreme, Sahne	
<b>Ipanema (alkoholfrei)</b> .....	6,40
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	

## Spirituosen

Grappa.....	2cl.....	4,30
Rakomelo - Grappa mit Honig.....	2cl.....	4,20
Maltaser Kreuz Aquavit.....	2cl.....	4,00
Maltaser Kreuz Jubiläum.....	2cl.....	4,10
Sambuca.....	2cl.....	4,20
Sünner Korn 32% Vol. ....	2cl.....	3,80
Obstler.....	2cl.....	3,80
Raki.....	2cl.....	4,20
Calvados.....	2cl.....	4,20

## Vodka

Moskovskaya.....	2cl.....	3,90
Absolut Vodka.....	2cl.....	3,90

# RESTAURANT OASIS

## Digestifs

Underberg.....	2cl.....	3,90
Fernet Branca.....	2cl.....	3,90
Jägermeister.....	2cl.....	3,90
Ramazotti.....	2cl.....	3,90
Averna.....	2cl.....	3,90
Kabänes.....	2cl.....	3,90
12 Hierbos Kräuterlikör aus Griechenland mit zwölf Kräutern.....	2cl.....	3,90

## Whiskey

Johnnie Walker.....	4cl.....	5,60
Jim Beam.....	4cl.....	5,60
Jack Daniel's.....	4cl.....	6,10
Civas.....	4cl.....	6,60

## Liköre

Amaretto.....	2cl.....	3,90
Cointreau.....	2cl.....	3,90
Grand Marnier.....	2cl.....	3,90
Baileys.....	2cl.....	3,90
Mastiha Likör mit Mastix aus der Insel Chios.....	2cl.....	3,90
Tentura Likör aus Patra, Aromen von Zimt und Nelken.....	2cl.....	3,90
Limoncello - Sorrento.....	2cl.....	3,90

## Weinbrände und Cognacs

Metaxa ***** .....	2cl.....	3,90
Metaxa ***** .....	2cl.....	4,40
Grand Olympian Reserve Metaxa 12 Stars.....	2cl.....	6,20
Private Reserve Metaxa.....	2cl.....	8,90
Hennessy.....	2cl.....	4,70

## Sekt / Prosecco / Champagner

Prosecco - Frizzante secco.....	0,1 l.....	5,70
Glas Sekt.....	0,1 l.....	5,70
Piccolo Henkel trocken.....	0,2 l.....	9,20
Paranga .....	0,75 l....	27,80
Henkel trocken.....	0,75 l....	27,80
Pommery Champagner.....	0,75 l....	65,80

Kennzeichnungspflichtige Stoffe:

1 koffeinhaltig - 2 konserviert - 3 mit Farbstoff - 4 enthält eine Phenylaninquelle - 5 Brennwert pro 100ml: 1,1kj (0,26 kcal)  
6 chininhaltig - 7 mit Antioxidationsmittel - 8 mit Geschmacksverstärker - 9 mit Phosphat - 10 mit Süßungsmitteln