

# Hügoloss

Wir haben eine Geschichte,

es fing alles schon früh an. Mehr als ein halbes Jahrhundert ist es her, dass Deutschland begann, Gastarbeiter im großen Stil ins Land zu holen. Auch mit Griechenland wurde seinerzeit ein Vertrag geschlossen, das "Wirtschaftswunderland" brauchte Arbeitskräfte. 13 Jahre lang wanderten auf diesem Weg zehntausende Griechen nach Deutschland ein.

Auch Christos Kokkinidis, unser „Patron“ (προστάτης) war im März 1963 unter ihnen, um zugleich, wie viele andere, als Bergmann auf der Zeche Amalie in Essen anzufangen.

Die politischen Verhältnisse in Griechenland Ende der 60er zwangen Christos Kokkinidis seinen Militärdienst in der Heimat abzuleisten und seinen Aufenthalt zu unterbrechen.

Schon Anfang der 70er Jahre kehrt Christos Kokkinidis nach Essen zurück, und beginnt seine Arbeit in der EDEKA Niederlassung in Essen-Kupferdreh. Dort verbringt er immerhin 21 Jahre und eröffnet 1996 in den zunächst gepachteten Räumlichkeiten, am Bahnhof Hügel, das „Restaurant Hügoloss“.

Die Zufriedenheit der Gäste spiegelt sich in der großen Anzahl von Stammgästen wieder, die immer wieder die gute griechische Küche und natürlich auch den herrlichen Blick auf den Baldeneysee genießen. Der große Erfolg versetzt ihn 2001 in die Lage die Immobilie zu kaufen. Bis zum heutigen Tage wurden immer wieder Erneuerungen vorgenommen, um den Gästen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir freuen uns, dass Sie gekommen sind.



## Kalte Vorspeisen

- 1. Zaziki** (2,4,8,11) **4.30 €**  
aus feinsten Zutaten wie Spezialjoghurt, frischen Gurken, frischem Knoblauch und einer besonderen Gewürzmischung hergestellt, dazu Brot
- 2. Feta** (2,4,8,11) **4.90 €**  
angerichtet mit Zwiebeln und Olivenöl. Dazu reichen wir frisches Brot
- 3. Tirokafteri** **4.40 €**  
pikante Käsecreme dazu Brot, die vermutlich jeder, der Griechenland mal besucht hat, in der Taverne probiert hat.
- 4. Tarama** **4.40 €**  
diese griechische Delikatesse besteht aus Fischrogen, Kartoffeln und Zitronensaft. Dazu reichen wir frisches Brot
- 5. Auserlesene Oliven und Peperoni** (2,4,5,8,11) **3.90 €**  
Dazu reichen wir frisches Brot
- 6. Dolmadakia** (2,4,11) **5.40 €**  
mit Reis gefüllte Weinblätter. Dazu Zaziki und frisches Brot
- 7. Tomaten - Mozzarella** **6.90 €**  
angerichtet mit Olivenöl und Balsamicoessig. Dazu reichen wir frisches Brot
- 8. Octapus - Salat** (2,4,8,11) **7.40 €**  
wir servieren das im ganzen Mittelmeerraum beliebte Gericht mit Olivenöl und Balsamicoessig. Dazu reichen wir frisches Brot
- 9. Kalte Vorspeisenplatte** (2,4,5,8,11) **11.40 €**  
eine Kombination aus mediterranen Delikatessen wie Zaziki, Tarama, Tirokafteri, Dolmadakia, Oliven, Peperoni und Octapus - Salat. Dazu reichen wir frisches Brot



## Warme Vorspeisen



- |   |  |               |
|---|--|---------------|
| <b>462. Gegrillte Peperonis</b><br>mit Öl und Knoblauch   |  | <b>3.90 €</b> |
| <b>463. Bruschetta</b><br>geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum,<br>Knoblauch und Olivenöl           |  | <b>3.90 €</b> |
| <b>10. Sardellen ( Jawros )</b> (2,4,11)<br>in der Pfanne gebraten, dazu Zaziki                       |  | <b>6.50 €</b> |
| <b>11. Muscheln</b> (2,4,11)<br>in pikanter Tomatensauce mit geriebenen<br>Feta - Käse.               |  | <b>8.60 €</b> |
| <b>12. Frischer Octopus</b><br><b>gegrillt</b> auf dem Holzkohlegrill mit Zitronenölmarinade          |  | <b>9.50 €</b> |
| <b>13. Kalamares</b> (2,4,8,11)<br>gebackener Tintenfisch serviert mit Zaziki                         |  | <b>5.90 €</b> |
| <b>14. Saganaki</b> (2,4,11)<br>gebackener Fetakäse serviert mit Zwiebeln                             |  | <b>5.70 €</b> |
| <b>15. Bauernsaganaki</b> (2,4,11)<br>pikanter geschmolzener Fetakäse mit Tomaten.                    |  | <b>7.30 €</b> |
| <b>16. Gigantes</b><br>gebackene weiße Riesenbohnen mit Tomatensauce                                  |  | <b>4.90 €</b> |
| <b>17. Gigantes - Special</b><br>gebackene weiße Riesenbohnen mit Tomatensauce<br>und Käse überbacken |  | <b>6.80 €</b> |
| <b>18. Auberginen - Special</b> (2,4,11)<br>gebraten mit Knoblauch und Tomatensauce                   |  | <b>6.50 €</b> |
| <b>19. Paprika - Special</b> (2,4,11)<br>gebraten mit Knoblauch und Tomatensauce                      |  | <b>6.50 €</b> |
| <b>20. Zucchini - gebraten</b> (2,4,11)<br>serviert mit Zaziki  |  | <b>6.50 €</b> |
| <b>21. Florinis</b> (2,4,11)<br>gebratene rote Paprika gefüllt mit Feta - Käse.                       |  | <b>5.90 €</b> |

**zu allen Vorspeisen servieren wir frisches Brot**

## Vorspeisenplatten (2,4,8,11)

Angerichtet mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Saganaki, Dolmadakia, Zaziki, Oliven und Peperoni. Dazu reichen wir frisches Brot



**22. Mesesplatte für 2 Personen 14.90 €**

**23. Mesesplatte für 4 Personen 26.60 €**

## Suppen

**24. Tomatensuppe (2, 4) 3.90 €**  
mit Sahnehäubchen

**25. Gulaschsuppe (2, 4) 3.90 €**

**26. Hühnersuppe (2, 4) 3.90 €**

**Zu allen Suppen servieren wir frisches Brot**

## Salatspezialitäten

**30. Nizza 8.50 €**  
grüner Salat angerichtet mit Thunfisch, Rucola, Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni, serviert mit Essig und Öl.

**31. Griechischer Bauernsalat ( Choriatici ) 8.50 €**  
grüner Salat angerichtet mit Tomaten, Gurken, Feta - Käse, Peperoni und Oliven, serviert mit Öl und Essig

**32. Salat Hügoloss 13.90 €**  
angerichtet mit Rucola, Tomaten, Gurken, ausgenommene Scampis serviert mit Öl und Balsamico.

**33. Salat Françoise 13.90 €**  
grüner Salat angerichtet mit Rucola, Tomaten, Gurken, Mais, wahlweise mit Putenbrust oder Hähnchenfiletstücke, serviert mit einem Joghurt - Dressing

**Zu allen Salate servieren wir frisches Brot**

## Grillspezialitäten aus Griechenland



- 40. Gyros** ( 2,4,11) **11.50 €**  
fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Spieß, dazu servieren wir Zaziki, Pommes Frites und einen gemischten Salat
- 42. Gyros überbacken** ( 2,4,11) **13.50 €**  
mit Metaxasauce, Käse und Pommes Frites, dazu servieren wir einen gemischten Salat
- 44. Souvlaki** ( 2,4,11) **12.50 €**  
2 Grillspieße vom Schweinelachsfleisch, serviert mit Zaziki, Pommes Frites und einen gemischten Salat
- 45. Original griechische Bauernsouvlaki** ( 2,4,11) **12.50 €**  
3 Spieße vom Schweinenacken serviert mit Zaziki, Pommes Frites und einen gemischten Salat
- 46. Rinderleber** ( 2,4,11) **13.50 €**  
in der Pfanne gebraten, mit Röstzwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln und gemischten Salat
- 47. Grill - Teller** ( 2,4,11) **16.40 €**  
mit 1 Lammkotelett, 1 Steak, 1 Souvlaki, Gyros, serviert mit Zaziki, Pommes Frites und einen gemischten Salat
- 48. Apollo - Teller** ( 2,4,11) **14.90 €**  
mit Gyros, 1 Souvlaki, 1 Steak, serviert mit Zaziki, Pommes Frites und einen gemischten Salat
- 49. Bifteki** ( 2,4,11) **11.60 €**  
Hackfleisch gefüllt mit Feta - Käse, dazu servieren wir Zaziki, Pommes Frites und einen gemischten Salat
- 50. Bifteki mit Gyros** ( 2,4,11) **12.90 €**  
Hackfleisch gefüllt mit Feta - Käse, dazu servieren wir Gyros, Zaziki, Pommes Frites und einen gemischten Salat
- 53. Afrodite - Teller** ( 2,4,11) **16.50 €**  
Gyros, Bifteki, Lammkotelett, Souvlaki, dazu servieren wir Zaziki, Pommes Frites und einen gemischten Salat



## Geflügelgerichte

- 55. Hähnchenfilet mit Metaxasauce** **12.70 €**  
zubereitet auf dem Holzkohlegrill, serviert mit Pommes Frites und einen gemischten Salat
- 56. Hähnchenfilet Special** **13.90 €** (2,4,11)  
schonend gegrillt, dann mit Tomaten und Käse überbacken, serviert mit Pommes Frites und Salat
- 57. Putenbrust mit Champignonsauce** **12.70 €** (2,4,11)  
serviert mit Pommes Frites und gemischten Salat

## Spezialitätenplatten für 2 oder 4 Personen

- 60. Eros - Platte für 2 Verliebte** **39.50 €** (2,4,11)  
2 Ouzo, Gyros, 2 Souvlaki, 1 Bifteki, 2 Lammkoteletts und 1 Hähnchenfilet, dazu servieren wir Zaziki, Reis, Pommes Frites, Metaxasauce und einen großen griechischen Bauernsalat  
**Dessert:** 2 mal griechischen Sahnejoghurt mit geriebenen Nüssen und Honig
- 61. Special - Hügoloss - Platte für 2 Personen** **39.00 €** (2,4,11)  
2 Rumpsteak mit Kräuterbutter, 2 Schweinefilet, Gyros, serviert mit Pommes Frites, Reis und einen großen griechischen Bauernsalat  
**Dessert:** 2 mal gemischtes Eis
- 62. Hellas - Platte für 4 Personen** **65.50 €** (2,4,11)  
4 Ouzo, Gyros, 4 Souvlaki, 2 Bifteki, 2 Hähnchenfilet, 4 Lammkoteletts, dazu servieren wir Pommes Frites, Reis, Zaziki, Metaxasauce und einen großen griechischen Bauernsalat
- 63. Hercules - Platte für 4 Personen** **76.50 €** (2,4,11)  
**Vorspeise:** 2 mal Zaziki und einen großen Bauernsalat  
**Hauptspeise:** Gyros, 4 Souvlaki, 2 Schweinefilet, 2 Rumpsteak, 4 Lammkoteletts dazu servieren Pommes Frites, Reis und Metaxasauce  
**Dessert:** 4 gemischtes Eis

## Für den kleinen Hunger

**67. Bratwurst**  
mit Pommes Frites



**4.50 €**

**68. Currywurst**  
mit Pommes Frites

**5.50 €**

## Kindergerichte

**70. Kinder Gyros** (2,4,11)  
mit Pommes Frites

**7.70 €**

**71. Pokemon Souvlaki** (2,4,11)  
mit Pommes Frites

**6.70 €**

**73. Chicken Nuggets** (2,4,11)  
mit Pommes Frites

**6.60 €**

**\*\*\* Kindergerichte bieten wir bis zu einem Alter von 12 Jahren an \*\*\***

## Nudelgerichte

**76. Griechische Nudeln** **8.80 €**  
Reiskornnudeln mit Tomatensauce und Käse überbacken,  
dazu servieren wir einen gemischten Salat

## Auflaufgerichte nach Rezepten der griechischen Hausfrau

**77. Pastizio** (2,4,11) **11.20 €**  
griechischer Nudelaufbau mit Hackfleisch, mildem Käse  
und Sahnesauce überbacken, dazu servieren wir  
einen gemischten Salat

**78. Mousaka** (2,4,11) **11.20 €**  
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch  
und mit einer Käsesauce überbacken, dazu servieren  
wir einen gemischten Salat



## Internationale Gerichte

- 89. Schweinefilet mit Kräuterbutter** **14.30 €**  
dazu servieren wir Pommes Frites und einen gemischten Salat
- 90. Schweinefilet in Champignon - Rahmsauce** **15.10 €**  
dazu servieren wir Pommes Frites und einen gemischten Salat
- 91. Schweinefilet mit Metaxasauce** **15.10 €**  
dazu servieren wir Pommes Frites und einen gemischten Salat
- 92. Gefülltes Schweinefilet nach Art des Hauses** **16.40 €**  
gefüllt mit Käse und Tomate, serviert mit Pommes Frites, Zaziki und einem gemischten Salat

## Seniorengerichte

- 180. Senioren - Gyros** (2,4,11) **9.10 €**  
fein gewürztes geschnetzeltes Fleisch vom Spieß, dazu servieren wir Zaziki, Pommes Frites und einem gemischten Salat
- 181. Senioren - Souvlaki** (2,4,11) **9.10 €**  
1 Grillspieß vom Schweinelachsfleisch, serviert mit Zaziki, Pommes Frites und einem gemischten Salat
- 182. Senioren - Lamm aus dem Ofen** (2,4,11) **10.90 €**  
Lammkeule ohne Knochen in Bratensauce, serviert mit einer Folienkartoffel und Zaziki oder Kräuterbutter, dazu einem gemischten Salat
- 183. Senioren - Pfanne** (2,4,11) **13.50 €**  
Schweinefilet - Medaillons mit Champignons, in einer Weißweinsauce verfeinert, serviert mit Röstinchen, Reis und einem gemischten Salat

### Zusatzstoffe:

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwärzt
- 8 Milcheiweiß
- 11 mit Süßungsmittel



## Lammspezialitäten vom Holzkohlegrill

- |   |          |                |
|---|----------|----------------|
| <b>93. Paidakia</b>   | (2,4,11) | <b>16.50 €</b> |
| 5 Lammkoteletts serviert mit Pommes Frites, Zaziki und einem gemischten Salat                                   |          |                |
| <b>94. Lammfilet</b>  | (2,4,11) | <b>17.90 €</b> |
| serviert mit einer pikanten Tomatensauce, dazu Pommes Frites und einem gemischten Salat                         |          |                |
| <b>95. Lammsteak</b>  | (2,4,11) | <b>16.50 €</b> |
| serviert mit Pommes Frites, Zaziki dazu einem gemischten Salat  |          |                |
| <b>96. Lammteller</b>   | (2,4,11) | <b>16.90 €</b> |
| 2 Lammkoteletts, ein Lammfilet und ein Lammsteak, serviert mit Pommes Frites, Zaziki und einem gemischten Salat |          |                |

## Lamm im Ofen gebacken (2,4,11)

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>97. Lamm von der Keule ohne Knochen mit Bratensauce</b>                                   | <b>13.90 €</b> |
| serviert mit Pommes Frites dazu einen gemischten Salat                                       |                |
| <b>98. Lamm von der Keule ohne Knochen mit Bratensauce</b>                                   | <b>14.60 €</b> |
| serviert mit einer Folienkartoffel, mit Zaziki oder Kräuterbutter und einem gemischten Salat |                |
| <b>99. Lamm von der Keule ohne Knochen mit Bratensauce</b>                                   | <b>13.90 €</b> |
| serviert mit griechischen Nudeln und einen gemischten Salat                                  |                |

## Beilagen

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>130. Reis</b>  | <b>2.80 €</b> |
| <b>131. Pommes Frites</b>                                 | <b>2.80 €</b> |
| <b>132. Frittierte Bratdkartoffel</b>                     | <b>2.80 €</b> |
| <b>133. Röstinchen</b>                                    | <b>2.80 €</b> |
| <b>135. Folienkartoffel mit Zaziki oder Kräuterbutter</b> | <b>3.90 €</b> |
| <b>136. griechische Nudeln</b>                            | <b>2.80 €</b> |
| <b>138. Vorspeisensalat</b>                               | <b>2.80 €</b> |
| <b>139. Saucen nach Ihrer Wahl</b>                        | <b>1.50 €</b> |
| <b>140. Mayonnaise, Ketchup ( Tütchen )</b>               | <b>0.30 €</b> |

## Argentinische Rumpsteaks vom Holzkohlegrill

- 100. Rumpsteak mit Kräuterbutter** (2,4,11) **18.60 €**  
serviert mit Pommes Frites, Reis und einem gemischten Salat
- 101. Rumpsteak mit Pfeffersauce** (2,4,11) **19.70 €**  
serviert mit Pommes Frites, Reis und einem gemischten Salat
- 102. Rumpsteak mit Champignon - Rahmsauce** (2,4,11) **19.70 €**  
serviert mit Pommes Frites, Reis und einem gemischten Salat
- 103. Rumpsteak mit Metaxasauce** (2,4,11) **19.70 €**  
serviert mit Pommes Frites, Reis und einem gemischten Salat
- 104. Feinschmecker - Rumpsteak** (2,4,11) **20.40 €**  
serviert mit Sauce Bernaise, dazu Folienkartoffel mit Zaziki oder Kräuterbutter und einem gemischten Salat



## Pfannengerichte (2,4,11)

- 110. Pfännchen " Pegasus Hähnchenfilet - Stücke mit Metaxasauce** **14.80 €**  
serviert mit Pommes Frites, Reis und einem gemischten Salat
- 112. Pfännchen " Ewros" Schweinefilet - Medaillons** **15.90 €**  
mit Champignons in einer Weißweinsauce verfeinert, serviert mit Röstinchen, Reis und einem gemischten Salat
- 113. Pfännchen " Hügoloss - Special " Schweinefilet - Medaillons mit Metaxasauce** **15.90 €**  
nach Art des Hauses, serviert mit Pommes Frites, Reis und einem gemischten Salat
- 115. Riganato Schweinefiletspitzen** **15.50 €**  
in der Pfanne gebraten, mit Öl, Zitrone und Oregano, serviert mit Pommes Frites, Reis und Salat
- 116. Pfännchen " Makedonia " Lammfiletstücke mit Pfeffersauce** **17.90 €**  
serviert mit Pommes Frites, Reis und einem gemischten Salat

## Fischgerichte



Die Fischerei im Mittelmeer ist größtenteils traditional geprägt. Die meisten Fischereien sind Küstenfischereien; die Fanggründe liegen demnach in unmittelbarer Nähe zur Küste.

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>118. Seewolf " Lawraki "</b>   | <b>19.70 €</b> |
| wird auf dem Holzkohlegrill gegrillt, dazu servieren wir Salzkartoffel, Broccoli und Salat  |                |
| <b>119. Dorade - Royal " Tsipoura "</b>   | <b>19.70 €</b> |
| wird auf dem Holzkohlegrill gegrillt, dazu servieren wir Salzkartoffel, Broccoli und Salat  |                |
| <b>120. Dorade - Royal</b>  | <b>19.70 €</b> |
| wird auf dem Holzkohlegrill gegrillt, dazu servieren wir Bratkartoffel, Butterreis und einen gemischten Salat                                     |                |
| <b>121. Dorade - Royal</b>  | <b>19.70 €</b> |
| wird auf dem Holzkohlegrill gegrillt, dazu servieren wir eine Folienkartoffel mit Zaziki oder Kräuterbutter und einen gemischten Salat            |                |
| <b>122. Seezungenfilet</b>  | <b>15.50 €</b> |
| <b>Atlantik - Tropenzungenfilet</b>   |                |
| gebraten in der Pfanne, dazu servieren wir Folienkartoffel mit Zaziki oder Kräuterbutter und einen gemischten Salat                               |                |
| <b>123. Forelle</b>   | <b>14.90 €</b> |
| braten wir in der Pfanne und servieren dazu Folienkartoffel mit Zaziki oder Kräuterbutter und einem gemischten Salat                              |                |
| <b>124. Rotbarschfilet mit Senfsauce</b>  | <b>14.90 €</b> |
| braten wir in der Pfanne und servieren dazu Salzkartoffeln und einen gemischten Salat   |                |
| <b>125. Kalamares</b>   | <b>12.00 €</b> |
| der gebackenen Tintenfisch wird serviert mit Pommes Frites, Zaziki und einen gemischten Salat   |                |
| <b>126. Lachsfilet " Solomos "</b>  | <b>15.50 €</b> |
| gebraten in der Pfanne in einer Knoblauchsauce, mit einer Folienkartoffel mit Zaziki oder Kräuterbutter dazu servieren wir einen gemischten Salat |                |
| <b>127. Scampis</b>   | <b>17.50 €</b> |
| werden auf dem Holzkohlegrill gegrillt, dazu servieren wir Pommes Frites, Zaziki und einen gemischten Salat                                       |                |
| <b>129. Fischplatte für 2 Personen</b>  | <b>43.90 €</b> |
| <b>Vorspeise:</b> Octopus - gegrillt und einen großen Bauernsalat   |                |
| <b>Hauptspeise:</b> eine Dorade Royal, 4 gegrillte Scampis, gebackene Kalamares, dazu servieren wir Pommes Frites                                 |                |



## Dessert

- 141. Halvas** griechischer Honigkuchen **4,30 €**
- 142. Griechischer Sahnejoghurt** **4.30 €**  
mit geriebenen Nüssen und Honig
- 143. Apfelstrudel mit Vanille - Eis** **3.50 €**  
köstlicher Kreation aus cremigem Vanille - Eis  
und einem Südtiroler Apfelstrudel, garniert mit Sahne
- 144. Waldbeer - Nuss - Traum** **3.00 €**  
Pfannkuchen mit Waldbeerfüllung lecker kombiniert  
mit Walnuss - Eis und Vanillesauce
- 145. Pfannkuchen mit Apfel und Vanille -Eis** **3.00 €**  
Pfannkuchen mit Apfelfüllung mit einer Kugel  
Bourbon - Vanille -Eis

## Eisspezialitäten

- 146. Mini - Viennetta** **3.00 €**  
Eisspezialität aus Vanille - Eis mit schokobraunen  
zartblättrigen Knusperschichten
- 147. Schwarzwaldbecher** **4.90 €**  
Vanille- und Schokoladeneis mit Likörkirschen und Sahne
- 148. Eis und Heiss** **4.90 €**  
zartschmelzendes Vanille - Eis mit heißen Sauerkirschen
- 149. Gemischtes Eis 3 Kugeln** **3.60 €**
- 150. Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Sahne** **3.90 €**
- 151. Coupe Dänemark** **4.00 €**  
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce
- 153. Nussknacker** **4.00 €**  
Eisbecher mit Schokoladen- und Walnuss - Eis  
mit knackigen gehackten Walnüssen und Sahne garniert

## Kinder - Eis

- 155. Max Schmugglerkiste** **3.50 €**  
Eine Kiste mit leckerem Schokoladen- und Vanille- Eis.  
Mit einer kleinen Überraschung unter dem doppelten  
Boden.



## Heisse Getränke

<b>160.</b>	<b>Griechischer Mocca</b>	<b>2.00 €</b>
<b>162.</b>	<b>Doppelter griechischer Mocca</b>	<b>3.10 €</b>
<b>161.</b>	<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2.00 €</b>
<b>163.</b>	<b>Glas Tee</b> ( Schwarzer Tee, Kamillentee, Pfefferminztee, Hagenbuttentee,Früchtetee oder Grüner Tee )	<b>2.00 €</b>
<b>164.</b>	<b>Tasse Schokolade</b>	<b>2.50 €</b>
<b>165.</b>	<b>Tasse Schokolade</b> mit Sahne	<b>2.90 €</b>
<b>166.</b>	<b>Tasse Cappucino</b>	<b>2.50 €</b>
<b>167.</b>	<b>Tasse Milchkaffee</b>	<b>2.80 €</b>
<b>171.</b>	<b>Caffee Creme</b>	<b>2.30 €</b>
<b>168.</b>	<b>Espresso</b> Lavazza	<b>2.20 €</b>
<b>169.</b>	<b>doppelter Espresso</b> Lavazza	<b>4.00 €</b>
<b>170.</b>	<b>Latte Macchiato</b>	<b>3.10 €</b>

## Kalte Kaffeespezialitäten

<b>173.</b>	<b>Frappe</b>	<b>2.80 €</b>
<b>174.</b>	<b>Frappe</b> mit Vanille - Eis	<b>3.20 €</b>
<b>175.</b>	<b>Frappe</b> mit Baileys	<b>3.90 €</b>
<b>176.</b>	<b>Eiskaffee</b> mit Vanille - Eis und Sahne	<b>3.50 €</b>
<b>177.</b>	<b>Eisschokolade</b> mit Vanille - Eis und Sahne	<b>3.50 €</b>

	<b>Biere</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>190.</b>	<b>Warsteiner Pils</b> vom Fass	<b>2.40 €</b>	<b>3.20 €</b>
<b>200.</b>	<b>Stauder Pils</b> vom Fass	<b>2.40 €</b>	<b>3.20 €</b>
<b>191.</b>	<b>Frankenheimer Alt</b> vom Fass	<b>2.40 €</b>	<b>3.20 €</b>
<b>192.</b>	<b>Alsterwasser</b> ( Pils mit Fanta)	<b>2.40 €</b>	<b>3.20 €</b>
<b>193.</b>	<b>Radler</b> ( Pils mit Sprite )	<b>2.40 €</b>	<b>3.20 €</b>
<b>194.</b>	<b>Krefelder</b> ( Alt mit Malzbier)	<b>2.40 €</b>	<b>3.20 €</b>
<b>195.</b>	<b>Warsteiner alkoholfrei</b> aus der Flasche	<b>0,33 l</b>	<b>2.60 €</b>
<b>205.</b>	<b>Stauder alkoholfrei</b> aus der Flasche	<b>0,33 l</b>	<b>2.60 €</b>
<b>196.</b>	<b>Franziskaner Hefeweizen</b> aus der Flasche - hell oder dunkel -	<b>0,50 l</b>	<b>3.60 €</b>
<b>197.</b>	<b>Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei</b> aus der Flasche	<b>0,50 l</b>	<b>3.60 €</b>
<b>198.</b>	<b>Franziskaner Kristallweizen</b> aus der Flasche	<b>0,50 l</b>	<b>3.60 €</b>
<b>199.</b>	<b>Berliner Weisse mit Schuss</b> <b>rot oder grün</b> - aus der Flasche	<b>0,50 l</b>	<b>3.60 €</b>





## Alkoholfreie Getränke

<b>210.</b>	<b>Flasche Mineralwasser</b> ( Still oder mit Kohlensäure)	<b>0,25 l</b>	<b>2.30 €</b>
<b>211.</b>	<b>Flasche Mineralwasser</b> ( Still oder mit Kohlensäure)	<b>0,75 l</b>	<b>5.50 €</b>
		<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>212.</b>	<b>Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Light</b> (4, 5)	<b>2.60 €</b>	<b>3.40 €</b>
<b>213.</b>	<b>Spezi ( Cola mit Fanta )</b> (4, 5)	<b>2.60 €</b>	<b>3.40 €</b>
<b>214.</b>	<b>Apfelschorle</b>	<b>2.60 €</b>	<b>3.40 €</b>
<b>215.</b>	<b>Kirschschorle</b>	<b>2.60 €</b>	<b>3.40 €</b>
<b>216.</b>	<b>Traubenschorle</b>	<b>2.60 €</b>	<b>3.40 €</b>
<b>217.</b>	<b>Eistee - Zitrone oder Pfirsich -</b>	<b>2.60 €</b>	<b>3.40 €</b>
<b>218.</b>	<b>Malzbier</b>	<b>2.60 €</b>	<b>3.40 €</b>
<b>219.</b>	<b>Cola Zero ( Flasche)</b>	<b>0,33 l</b>	<b>2.80 €</b>
<b>220.</b>	<b>Apfelsaft</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2.40 €</b>
<b>221.</b>	<b>Orangensaft</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2.40 €</b>
<b>222.</b>	<b>Kirschsaft</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2.40 €</b>
<b>223.</b>	<b>Traubensaft</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2.40 €</b>
<b>225.</b>	<b>Bitter Lemmon (Flasche)</b> (6)	<b>0,20 l</b>	<b>2.40 €</b>
<b>226.</b>	<b>Ginger - Ale ( Flasche)</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2.40 €</b>
<b>227.</b>	<b>Tonic Water ( Flasche )</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2.40 €</b>
<b>228.</b>	<b>Orangina ( Flasche )</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2.70 €</b>

Zusatzstoffe: (4) Coffeinhaltig (5) Farbstoff (6) Chininhaltig

## Internationale Spirituosen

	0,20 cl		0,40 cl
230. Korn	1.80 €	260. Averna	3.00 €
231. Malteser	1.80 €	261. Baileys	4.00 €
232. Linie Aquavit	2.00 €	262. Sambuca	4.00 €
234. Grappa	2.70 €	242. Ramazotti	4.00 €
235. Jägermeister	1.80 €	236. Fernet Branca	3.00 €
237. Tequila	2.60 €		

## Griechische Spirituosen

251. Ouzo	0,20 cl	1.90 €
252. Ouzo on the rocks	0,40 cl	3.40 €
253. Tsiporo griechischer Tresterbrand	0,20 cl	2.00 €
254. Tsiporo on the rocks	0,40 cl	3.60 €
255. Metaxa *****	0,20 cl	2.60 €
256. Metaxa *****	0,20 cl	3.10 €
257. Metaxa Grande Fine 15 Jahre	0,20 cl	3.80 €
265. Metaxa Private Reserve 30 Jahre	0,20 cl	8.50 €
258. Ouzo Plomari ( Flasche )	20 cl	8.00 €
259. Tsiporo ( Flasche )	20 cl	10.00 €



# Hügeloss

## Longdrinks

0,50 cl

- |             |  |               |
|-------------|--|---------------|
| <b>243.</b> | <b>Wodka</b><br>mit Lemon oder Cola    | <b>5.00 €</b> |
| <b>244.</b> | <b>Gin Tonic</b>                       | <b>5.00 €</b> |
| <b>245.</b> | <b>Chivas Regal</b><br>Scotch Whiskey  | <b>5.50 €</b> |
| <b>247.</b> | <b>Bacardi - Cola</b>                  | <b>5.00 €</b> |
| <b>248.</b> | <b>Martini - Bianco</b>                | <b>5.00 €</b> |
| <b>249.</b> | <b>Campari</b><br>mit Orange oder Soda | <b>5.00 €</b> |
| <b>264.</b> | <b>Aperol - Spritz</b>                 | <b>5.20 €</b> |

## Sekt und Schaumweine

- |             |                                     |               |                |
|-------------|-------------------------------------|---------------|----------------|
| <b>270.</b> | <b>Cinzano</b> Piccolo              | <b>0,20 l</b> | <b>6.50 €</b>  |
| <b>271.</b> | <b>Fürst von Metternich</b> Piccolo | <b>0,20 l</b> | <b>7.20 €</b>  |
| <b>272.</b> | <b>Prosecco</b>                     | <b>0,20 l</b> | <b>7.20 €</b>  |
| <b>273.</b> | <b>Cinzano</b>                      | <b>0,75 l</b> | <b>17.30 €</b> |
| <b>274.</b> | <b>Fürst von Metternich</b>         | <b>0,75 l</b> | <b>19.90 €</b> |
| <b>275.</b> | <b>Prosecco</b>                     | <b>0,75 l</b> | <b>19.90 €</b> |





## Offene griechische Weine

		0,25 l	0,50 l
<b>Weisse</b>			
<b>280. Athos</b> trocken, feinherb		4.50 €	8.50 €
<b>281. Chardonnay</b> trocken, gehobene Qualität		5.50 €	10.50 €
<b>282. Makedonikos</b> halbtrocken		4.50 €	8.50 €
<b>283. Imiglykos</b> lieblich		4.50 €	8.50 €
<b>287. Samos</b> sehr süßer Likörwein		6.50 €	11.50 €
<b>288. Retsina</b> gehartz		4.50 €	8.50 €
<b>Rote</b>		0,25 l	0,50 l
<b>285. Naoussa</b> trocken, gehobene Qualität		5.00 €	9.50 €
<b>282. Makedonikos</b> halbtrocken		4.50 €	8.50 €
<b>283. Imiglykos</b> lieblich		4.50 €	8.50 €
<b>286. Mavrodaphne</b> sehr süßer Likörwein		6.50 €	11.50 €
<b>Rose</b>		0,25 l	0,50 l
<b>284. Roditis</b> trocken		4.50 €	8.50 €
<b>289. Weinschorle</b> trocken weiss oder rot		4.00 €	7.50 €



## Flaschenweine aus Griechenland

### Weisse 0,75 l

- |             |  |                |
|-------------|--|----------------|
| <b>301.</b> | <b>Imiglykos</b><br>lieblich                               | <b>12.50 €</b> |
| <b>302.</b> | <b>Moschofilero</b><br>trocken, leicht, Boutari            | <b>16.00 €</b> |
| <b>303.</b> | <b>Chardonnay</b><br>trocken, fruchtig, Lazaridis          | <b>16.00 €</b> |
| <b>304.</b> | <b>Atlantis aus Santorini</b><br>trocken, elegant, erlesen | <b>18.50 €</b> |
| <b>305.</b> | <b>Biblia Chora</b><br>trocken, erhobene Qualität, Pangeon | <b>27.50 €</b> |

### Rote 0,75 l

- |             |   |                |
|-------------|---|----------------|
| <b>306.</b> | <b>Imiglykos</b><br>lieblich                        | <b>12.50 €</b> |
| <b>307.</b> | <b>Grande Reserve</b><br>trocken, Boutari           | <b>24.50 €</b> |
| <b>308.</b> | <b>Cabernet Sauvignon</b><br>trocken, Hatzimichalis | <b>26.50 €</b> |
| <b>309.</b> | <b>Amethystos</b><br>trocken, Lazaridis             | <b>28.50 €</b> |

### Rose 0,75 l

- |             |  |                |
|-------------|--|----------------|
| <b>310.</b> | <b>Boutari Demi - Sec</b><br>halbtrocken | <b>14.50 €</b> |
| <b>311.</b> | <b>Agioritikos</b><br>trocken, Tsantalis | <b>18.50 €</b> |