

*Liebe Gäste und Freunde des Hauses!*

**Wir freuen uns,  
Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen  
und werden bemüht sein, durch freundliche und schnelle Bedienung,  
durch ein reichhaltiges Angebot an Speisen und Getränken  
und nicht zuletzt durch die gemütliche Atmosphäre  
unseres Restaurants, Ihnen ein paar schöne Stunden zu bereiten.**

**Unsere Mitarbeiter sind stets bemüht,  
aus dem, was die Natur für Küche  
und Keller liefert, das Beste zu schaffen.  
So möchten wir Sie stets zuvorkommend bewirten.**

**Griechische Gastlichkeit**

**RESTAURANT**

**RHODOS**

*Berlin-Mahlsdorf*

**Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,**  
bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten  
Mengen allergische Reaktionen auslösen.  
Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen nutzen  
Sie unsere separate Karte für  
Allergiker, wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.



***Alle Speisen gut verpackt auch zum Mitnehmen!***

## KALTE VORSPEISEN

werden mit Brot serviert.



- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>1</b>   | <b>Portion Oliven und Peperoni</b>  | <b>5,70 €</b>  |
| <b>6</b>   | <b>ZAZIKI</b><br>aus feinsten Zutaten wie Spezialjoghurt,<br>frischen Gurken, Knoblauch<br>und Gewürzen hergestellt | <b>5,70 €</b>  |
| <b>11</b>  | <b>Oktapus</b><br>Tintenfischstücke mit Olivenöl<br>mit Zwiebeln, Paprika,<br>Zitronensaft verfeinert dazu Zaziki   | <b>12,50 €</b> |
| <b>13</b>  | <b>Dolmadakia warm <u>oder</u> kalt</b><br>Weinblätter gefüllt mit Reis   | <b>6,60 €</b>  |
| <b>224</b> | <b>Kopanisti – pikant</b><br>Schafskäsecreme verfeinert<br>mit Knoblauch und roter Paprika                          | <b>7,00 €</b>  |
| <b>15</b>  | <b>Schafskäse (Feta)</b><br>mit Zwiebeln und Olivenöl   | <b>7,00 €</b>  |
| <b>220</b> | <b>Tarama</b><br>Fischrogencreme -<br>„Der Kaviar der Griechen“   | <b>7,00 €</b>  |

## WARME VORSPEISEN

werden mit Brot serviert.

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>2</b>  | <b>Peperoni gegrillt</b><br>mit Knoblauchsauce, dazu Brot  | <b>7,50 €</b>  |
| <b>12</b> | <b>Oktapus überbacken</b><br>Tintenfischstücke mit Metaxasauce<br>und Edamerkäse <sup>2</sup> überbacken | <b>13,50 €</b> |
| <b>16</b> | <b>Schafskäse (Feta) paniert</b><br>mit Garnierung   | <b>8,00 €</b>  |
| <b>18</b> | <b>Dicke Bohnen</b><br>in einer pikanten Tomatensauce  | <b>8,50 €</b>  |
| <b>19</b> | <b>Gefüllte Paprika</b><br>mit Schafskäse (Feta)   | <b>8,50 €</b>  |
| <b>21</b> | <b>Grüne Bohnen</b><br>in einer pikanten Tomatensauce  | <b>8,50 €</b>  |
| <b>22</b> | <b>Gemista - Paprika und Tomate</b><br>gefüllt mit Reis und<br>Schafskäse (Feta) überbacken              | <b>8,50 €</b>  |
| <b>25</b> | <b>Folienkartoffel mit Zaziki</b>  | <b>6,00 €</b>  |
| <b>26</b> | <b>Schinkenroulade</b><br>gekochter Schinken mit<br>Schafskäse (Feta) paniert                            | <b>9,90 €</b>  |



## ... WEITERE WARME VORSPEISEN

werden mit Brot serviert.

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>206</b> | <b>Pita mit Knoblauchsauce</b><br>und Schafskäse (Feta) bestreut                        | <b>5,00 €</b>  |
| <b>207</b> | <b>Knoblauchbrot</b>  | <b>5,00 €</b>  |
| <b>208</b> | <b>Schafskäse (Feta) überbacken</b>   | <b>8,50 €</b>  |
| <b>210</b> | <b>Kolokythaika</b><br>gebratene Zucchini dazu Zaziki                                   | <b>8,00 €</b>  |
| <b>221</b> | <b>Tiropitakia</b><br>Blätterteigtaschen gefüllt<br>mit Schafskäse (Feta)               | <b>8,00 €</b>  |
| <b>222</b> | <b>Spanakopitakia</b><br>Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat<br>und Schafskäse (Feta) | <b>8,00 €</b>  |
| <b>223</b> | <b>Keftedakia</b><br>Hackröllchen in Tomatensauce<br>mit Schafskäse (Feta)              | <b>8,50 €</b>  |
| <b>225</b> | <b>Melitzanes</b><br>gebratene Auberginenscheiben mit Zaziki                            | <b>8,00 €</b>  |
| <b>600</b> | <b>Kalte und warme Vorspeisenplatte<br/>für 1 Person</b>                                | <b>16,00 €</b> |
| <b>601</b> | <b>Kalte und warme Vorspeisenplatte<br/>für 2 Personen</b>                              | <b>26,00 €</b> |



## SUPPEN

werden mit Brot serviert.

- |           |                     |               |
|-----------|---------------------|---------------|
| <b>7</b>  | <b>Bohnensuppe</b>  | <b>5,50 €</b> |
| <b>8</b>  | <b>Gulaschsuppe</b> | <b>5,50 €</b> |
| <b>10</b> | <b>Hühnersuppe</b>  | <b>5,50 €</b> |

## SALATE *frisch und knackig*

werden mit Brot serviert.

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>3</b>  | <b>Griechischer Bauernsalat</b><br>mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni,<br>Zwiebeln, Krautsalat und Schafskäse (Feta)     | <b>11,90 €</b> |
| <b>4</b>  | <b>kleiner gemischter Salat</b><br>mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven,<br>Krautsalat, grünem Salat und Schafskäse (Feta) | <b>8,00 €</b>  |
| <b>14</b> | <b>Salatplatte</b><br>mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat,<br>Schafskäse (Feta) und gegrillten<br>Hähnchenbrustfiletstreifen  | <b>14,00 €</b> |
| <b>23</b> | <b>Lammfilet-Salat</b><br>mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat,<br>Schafskäse (Feta) und gegrilltes Lammfilet                  | <b>19,00 €</b> |



# GRILLSPEZIALITÄTEN



- 30 Souflaki** 16,90 €  
2 Fleischspieße vom Schwein,  
dazu Zaziki und Reis
- 32 3 Bauernspieße** 16,90 €  
3 Schweinefleischspieße,  
dazu Knoblauchkartoffeln
- 33 Gyros** 16,90 €  
Fleischspezialität geschnitten  
vom Drehspeiß, dazu Zaziki und Reis
- 201 Pita Gyros** 17,50 €  
mit Tomaten, Zwiebeln, Zaziki  
und Pommes frites
- 29 Gyros nach Art des Hauses** 17,90 €  
Fleischspezialität geschnitten  
vom Drehspeiß mit frischem Knoblauch,  
dazu Zaziki und Reis
- 35 Suzuki** 16,90 €  
drei pikante Hacksteaks,  
dazu Zaziki und Reis
- 37 Bifteki** 17,90 €  
Hackfleisch gefüllt mit  
Schafskäse (Feta), dazu Reis

**38 2 Schweinesteaks** 17,50 €  
dazu Zaziki und Reis

**202 Schweinesteak** 18,50 €  
2 Schweinesteaks, gefüllt mit Schafskäse,  
dazu dicke Bohnen und Reis

**40 Lammkoteletts (5 Stück)** 19,90 €  
dicke Bohnen, dazu Reis

**41 Rinderleber** 15,60 €  
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Reis

**42 Bauern-Teller** 18,00 €  
2 Souflaki, Rinderleber,  
dicke Bohnen, dazu Reis

**227 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 16,50 €  
dazu Zaziki und Reis

**228 3 Steakmedaillons** 18,00 €  
mit Kräuterbutter, dazu Kroketten

**47 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 18,50 €  
gefüllt mit Spinat und Schafskäse, dazu Reis



Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen knackigen,  
frischen gemischten Salat mit Dressingsauce.

## ÜBERBACKENE GERICHTE

<b>31</b>	<b>Souflaki überbacken</b> mit Metaxasauce und Edamerkäse <sup>2</sup> überbacken, dazu Reis	<b>17,90 €</b>
<b>34</b>	<b>Gyros</b> mit Metaxasauce und Edamerkäse <sup>2</sup> überbacken, dazu Reis	<b>17,90 €</b>
<b>226</b>	<b>Gyros Spezial</b> mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Schafskäse (Feta) mit Metaxasauce und Edamerkäse <sup>2</sup> überbacken, dazu Reis	<b>18,50 €</b>
<b>36</b>	<b>Suzuki</b> mit Metaxasauce und Edamerkäse <sup>2</sup> überbacken, dazu Reis	<b>17,90 €</b>
<b>213</b>	<b>Bifteki</b> Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse (Feta) mit Metaxasauce und Edamerkäse <sup>2</sup> überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln	<b>19,90 €</b>
<b>39</b>	<b>Schweinesteaks</b> mit Metaxasauce und Edamerkäse <sup>2</sup> überbacken, dazu Reis	<b>17,90 €</b>
<b>27</b>	<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b> mit Metaxasauce und Edamerkäse <sup>2</sup> überbacken, dazu Reis	<b>17,90 €</b>



## FÜR DEN KLEINEN APPETIT

<b>43</b>	<b>Schweinesteak</b> mit Ananas, Metaxasauce und Edamerkäse <sup>2</sup> überbacken, dazu Reis	<b>14,00 €</b>
<b>44</b>	<b>Schweinefilet</b> mit Ananas, Metaxasauce und Edamerkäse <sup>2</sup> überbacken, dazu Reis	<b>14,50 €</b>
<b>306</b>	<b>Gyros überbacken</b> mit Metaxasauce und Edamerkäse <sup>2</sup> überbacken, dazu Reis	<b>12,00 €</b>
<b>307</b>	<b>Rinderleber &amp; Gyros</b> dazu Reis	<b>13,00 €</b>
<b>308</b>	<b>Broccoli überbacken</b> mit Sahneseauce	<b>11,00 €</b>

Folienkartoffel mit Zaziki als Beilagenänderung bei den Hauptgerichten  
gegen einen Aufpreis von 4,50 € möglich.

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen knackigen,  
frischen gemischten Salat mit Dressingsauce.

## BEILAGEN / SAUCEN extra

<b>80</b>	<b>Reis</b>	<b>4,50 €</b>
<b>81</b>	<b>Pommes frites</b>	<b>4,50 €</b>
<b>82</b>	<b>Kroketten</b>	<b>4,50 €</b>
<b>313</b>	<b>Kritharaki-griechische Reismudeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>315</b>	<b>Salzkartoffeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>317</b>	<b>Backkartoffeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>20</b>	<b>Knoblauchkartoffeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>102</b>	<b>Metaxasauce</b>	<b>3,50 €</b>
<b>103</b>	<b>Sauce Bearnaise</b>	<b>4,00 €</b>
<b>104</b>	<b>Kräuterbutter</b>	<b>2,50 €</b>
<b>105</b>	<b>frischer Knoblauch</b>	<b>3,00 €</b>
<b>106</b>	<b>Broccoli</b>	<b>5,00 €</b>





## FILETS & STEAKS

- 45 Filet vom Schwein** 18,50 €  
die zarteste Gaumenfreude,  
die Fleisch je bieten kann.  
mit Kräuterbutter dazu Reis
- 46 Zartes Rinderfilet und Schweinefilet** 19,50 €  
mit gerösteten Zwiebeln, pikante Sauce  
und Folienkartoffel mit Zaziki gefüllt
- 48 Schlemmerei** 19,50 €  
Schweinefilet mit Spargel,  
Sauce Bearnaise, Champignons,  
dazu Reis
- 49 Filetmedaillons vom Schwein** 18,00 €  
mit Kräuterbutter, dazu Krokette
- 50 Schweinefilet** 19,50 €  
gefüllt mit Schafskäse (Feta),  
Peperoni, Zwiebeln, Tomaten,  
dazu Folienkartoffel mit Zaziki gefüllt
- 51 Rinderfilets** 29,90 €  
gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Krokette
- 52 Rinderfilets** 29,90 €  
mit gerösteten Zwiebeln in  
pikanter Sauce, dazu Krokette
- 53 Filet-Teller** 22,00 €  
Rinderfilet, Schweinefilet und Lammfilet,  
dazu Krokette
- 54 Riesenspieß** 22,50 €  
mit Rinderfilet, Schweinefilet,  
Paprika, Zwiebeln,  
dazu Knoblauchkartoffeln
- 219 Lammfilet** 25,50 €  
mit dicken Bohnen und Reis

---

Lassen Sie sich  
verwöhnen!  
Lassen Sie  
den Arbeitsalltag  
hinter sich und  
gönnen Sie sich  
etwas Besonderes.  
Machen Sie es wie  
die Griechen, in  
großer Runde Essen.  
Wir verwöhnen  
Sie gern!

---

## SCHNITZEL

- 24 Schweineschnitzel** 15,50 €  
mit Zitrone und Pommes frites
- 242 Schweineschnitzel** 16,50 €  
mit Champignons, Metaxasauce  
und Pommes frites



Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen knackigen,  
frischen gemischten Salat mit Dressingsauce.

## FÜR DEN GROßEN HUNGER

**55 Athos-Teller** **16,90 €**

Gyros, 1 Souflaki, Zaziki,  
dazu Reis

**56 Poseidon-Teller** **17,90 €**

Gyros, 1 Schweinesteak, 1 Lammkotelett,  
dazu Zaziki und Reis

**57 Olymp-Teller** **17,90 €**

Rinderleber, 1 Lammkotelett, Gyros,  
dazu Zaziki und Reis

**58 Parga-Teller** **18,90 €**

1 Bifteki gefüllt mit Schafskäse (Feta), Gyros  
dazu Zaziki und Reis

**59 Ouzo-Teller** **17,90 €**

Gyros, 1 Souflaki, 1 Suzuki,  
dazu Zaziki und Reis

**60 Grill-Teller** **18,90 €**

1 Schweinesteak, 1 Souflaki,  
1 Suzuki, Rinderleber, dazu Reis

**61 Überraschungsteller** **20,00 €**

Lassen Sie sich von unserem  
Chefkoch überraschen!

**63 Korfu-Teller** **18,90 €**

2 Schweinesteaks, 1 Suzuki,  
1 Rinderfilet, Kräuterbutter, Zaziki  
dazu Knoblauchkartoffeln

**205 Loutsas-Teller** **18,00 €**

Gyros, 1 Schweinefilet, 1 Souflaki,  
dazu Zaziki und Reis

**211 Rhodos-Teller** **20,00 €**

Gyros, 1 Hähnchenbrustfilet,  
1 Souflaki, 1 Rinderfilet  
dazu Zaziki und Reis

**212 Kreta-Teller** **18,90 €**

Gyros, 1 Schweinefilet, 1 Suzuki,  
1 Souflaki, dazu Zaziki und Reis



Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen knackigen,  
frischen gemischten Salat mit Dressingsauce.



## PLATTEN FÜR 2 UND 4 PERSONEN

- 64 Rhodos-Platte (für 2 Personen) 48,00 €**  
Bauernsalat  
2 Suzuki, 2 Souflaki, 2 Schweinesteaks,  
Gyros, Rinderleber  
dazu Pommes frites und Reis
- 65 Preveza-Platte (für 2 Personen) 48,00 €**  
Bauernsalat  
2 Hähnchenbrustfilets, 2 Lammkoteletts,  
2 Souflaki, 1 Schweinesteak, Gyros  
dazu Pommes frites und Reis
- 67 Lefkas-Platte (für 4 Personen) 80,00 €**  
Lassen Sie sich von unserem  
Chefkoch überraschen!

## AUS DEM BACKOFEN

- 96 Spaghetti 15,00 €**  
mit Gyros, Metaxasauce und  
Edamerkäse<sup>2</sup> überbacken
- 68 Lammhaxe mit Auberginen 20,50 €**
- 69 Lammhaxe mit Kritharaki 20,50 €**  
kleine längliche Nudeln  
mit Edamerkäse<sup>2</sup> überbacken
- 70 Lammhaxe mit Spaghetti 20,50 €**  
überbacken mit Edamerkäse<sup>2</sup>
- 71 Lammhaxe mit grünen Bohnen 20,50 €**
- 72 Lammhaxe mit dicken Bohnen 20,50 €**
- 229 Stifado 20,50 €**  
ein Begriff aus der griechischen Küche  
Lammhaxe mit Silberzwiebeln, dazu Brot



Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen knackigen,  
frischen gemischten Salat mit Dressingsauce.



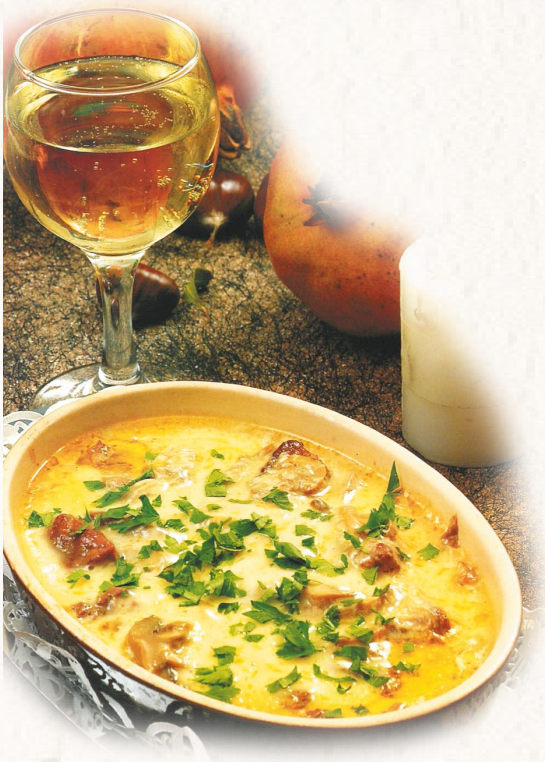
## FISCHSPEZIALITÄTEN

- 77 Garnelen** **22,50 €**  
dazu Broccoli und  
Folienkartoffel mit Zaziki gefüllt
- 78 Kalamaris gebraten** **17,50 €**  
dazu Broccoli und  
Folienkartoffel mit Zaziki gefüllt
- 79 Frisches Lachsfilet – saftig gegrillt** **22,50 €**  
dazu Broccoli und  
Folienkartoffel mit Zaziki gefüllt
- 230 Bakalarakia (Seehecht)** **17,50 €**  
Broccoli und Salzkartoffeln
- 216 Fischplatte für 1 Person** **23,50 €**  
2 Garnelen, Kalamaris, frisches Lachsfilet,  
Broccoli und Folienkartoffel mit Zaziki gefüllt



## PFÄNNCHENGERICHTE

- 91 Stroganoff-Pfännchen** **18,50 €**  
geschnitzeltes Rinderfilet in Weinsauce,  
mit Champignons, Paprika, Zwiebeln verfeinert,  
dazu Krokette
- 94 Schweinesteak-Pfännchen** **17,50 €**  
in Metaxasauce mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika verfeinert, dazu Krokette
- 98 Saganaki-Pfännchen** **17,50 €**  
3 Schweinefilet gebraten, in Metaxasauce  
mit Zwiebeln, Paprika  
und Champignons verfeinert, dazu Brot
- 99 Schweinefilet-Pfännchen** **17,50 €**  
in Weinsauce, mit Zwiebeln, Paprika,  
Champignons verfeinert,  
dazu Krokette
- 100 Gyros-Pfännchen** **17,50 €**  
in Metaxasauce mit Zwiebeln, Paprika,  
Champignons verfeinert, dazu Reis
- 204 Hähnchenbrustfilet** **16,50 €**  
in Weinsauce, mit Zwiebeln,  
Paprika, Champignons verfeinert, dazu Krokette
- 231 Lammfilet-Pfännchen** **18,50 €**  
in Weinsauce, mit Champignons,  
Zwiebeln und Paprika verfeinert, dazu Krokette



Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen knackigen,  
frischen gemischten Salat mit Dressingsauce.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



119	<i>Coca Cola</i> <sup>1,2</sup>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
274	<i>Coca Cola</i> <sup>1,2</sup>	0,4 l	<b>4,60 €</b>
500	<i>Coca Cola light</i> <sup>1,2,5,7</sup>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
501	<i>Coca Cola light</i> <sup>1,2,5,7</sup>	0,4 l	<b>4,60 €</b>

120	<i>Fanta</i> <sup>2,3</sup>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
271	<i>Fanta</i> <sup>2,3</sup>	0,4 l	<b>4,60 €</b>
121	<i>Sprite</i> <sup>8</sup>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
275	<i>Sprite</i> <sup>8</sup>	0,4 l	<b>4,60 €</b>
188	<i>Spezi</i> (Cola+Fanta) <sup>1,2,3,5,7</sup>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
270	<i>Spezi</i> (Cola+Fanta) <sup>1,2,3,5,7</sup>	0,4 l	<b>4,60 €</b>
126	<i>Fassbrause</i>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
278	<i>Fassbrause</i>	0,4 l	<b>4,60 €</b>



122	<b>SELTERS CLASSIC</b>	Fl. 0,25 l	<b>3,00 €</b>
701	<i>Mineralwasser</i>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
294	<b>SELTERS CLASSIC</b>	Fl. 0,75 l	<b>6,50 €</b>
293	<b>SELTERS NATURELL</b>	Fl. 0,25 l	<b>3,00 €</b>
702	<i>Mineralwasser (Naturell)</i>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
295	<b>SELTERS NATURELL</b>	Fl. 0,75 l	<b>6,50 €</b>



192	<i>Schweppes Bitter Lemon</i> <sup>6</sup>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
195	<i>Schweppes Bitter Lemon</i> <sup>6</sup>	0,4 l	<b>4,60 €</b>
193	<i>Schweppes Ginger Ale</i> <sup>9</sup>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
196	<i>Schweppes Ginger Ale</i> <sup>9</sup>	0,4 l	<b>4,60 €</b>
194	<i>Schweppes Tonic Water</i> <sup>6</sup>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
197	<i>Schweppes Tonic Water</i> <sup>6</sup>	0,4 l	<b>4,60 €</b>
186	<i>Lipton Eistee-Getränk</i> <sup>5</sup>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
189	<i>Lipton Eistee-Getränk</i> <sup>5</sup>	0,4 l	<b>4,60 €</b>

## SÄFTE

187	<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
277	<i>Apfelschorle</i>	0,4 l	<b>4,60 €</b>
124	<i>Apfelsaft</i> (100% Fruchtgehalt)	0,2 l	<b>3,00 €</b>
273	<i>Apfelsaft</i> (100% Fruchtgehalt)	0,4 l	<b>4,60 €</b>
125	<i>Orangensaft</i> (100% Fruchtgehalt)	0,2 l	<b>3,00 €</b>
276	<i>Orangensaft</i> (100% Fruchtgehalt)	0,4 l	<b>4,60 €</b>
127	<i>Bananennektar</i>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
199	<i>Bananennektar</i>	0,4 l	<b>4,60 €</b>
128	<i>Kirschnektar</i>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
200	<i>Kirschnektar</i>	0,4 l	<b>4,60 €</b>
232	<i>KiBa</i> (Kirsch-Bananennektar)	0,2 l	<b>3,00 €</b>
233	<i>KiBa</i> (Kirsch-Bananennektar)	0,4 l	<b>4,60 €</b>



Zusatzstoffe:

1=coffeinhaltig, 2= mit Farbstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Konservierungsstoff, 5= mit Süßungsmittel, 6=chininhaltig, 7=enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam E951), 8=mit Säuerungsmittel E 330/E331, 9=mit Ingwersauszügen

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer!  
Allergen-Speisekarte ist separat erhältlich!

## BIERE VOM FASS UND FLASCHE

110	Krombacher Pils	0,3 l	3,80 €
190	Krombacher Pils	0,4 l	4,50 €
111	Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,80 €
191	Köstritzer Schwarzbier	0,4 l	4,50 €
112	Krombacher Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	3,80 €
603	Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,3 l	4,00 €
113	Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5,00 €
107	Erdinger Hefeweizen Kristall	Fl. 0,5 l	5,00 €
604	Erdinger Hefeweizen Dunkel	Fl. 0,5 l	5,00 €
700	Erdinger Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,00 €
108	Grevensteiner	Fl. 0,5 l	5,00 €
114	Malzbier	Fl. 0,33 l	4,00 €
109	Alsterwasser (Bier+Sprite <sup>8</sup> )	0,3 l	3,80 €
198	Alsterwasser (Bier+Sprite <sup>8</sup> )	0,4 l	4,50 €
234	Diesel (Bier+Cola <sup>1,2</sup> )	0,3 l	3,80 €
235	Diesel (Bier+Cola <sup>1,2</sup> )	0,4 l	4,50 €
605	Berliner Weisse rot	Fl. 0,33 l	4,20 €
183	Mythos – griechisches Bier	Fl. 0,33 l	4,20 €



Dessert- und Eisspezialitäten  
finden Sie in unserer separaten Karte!

## WARME GETRÄNKE

115	Tasse Kaffee		3,00 €
184	Cappuccino		3,50 €
185	Espresso		2,50 €
607	Doppelter Espresso		3,50 €
117	Griechischer Mokka		3,00 €
118	Glühwein	0,2 l	5,00 €
296	Milchkaffee		3,50 €
297	Heiße Schokolade		3,50 €
116	Tee – verschiedene Sorten zur Auswahl		3,00 €

## MIXGETRÄNKE & APERITIFS

157	Bacardi Cola <sup>1,2</sup>	mit 4 cl Alkoholgehalt	6,50 €
158	Whisky Cola <sup>1,2</sup>		6,50 €
159	Campari Orange <sup>1</sup>		6,50 €
160	Gin Tonic <sup>6</sup>		6,50 €
161	Batida Orange		6,50 €
162	Batida Kirsch		6,50 €
163	Wodka Cola <sup>1,2</sup>		6,50 €
164	Wodka Orange		6,50 €
165	Wodka Lemon <sup>6</sup>		6,50 €
166	Martini Bianco	5 cl	5,50 €
176	Aperol Spritz mit Sekt und Soda		6,50 €



## SPIRITUOSEN

129	Metaxa <sup>1</sup> (5 Sterne)	38% vol.	2 cl	3,00 €
132	Ouzo	38% vol.		3,00 €
167	Amaretto	28% vol.		3,00 €
169	Wodka	40% vol.		3,00 €
177	Cremelikör	17% vol.		3,20 €
178	Jägermeister	35% vol.		3,00 €



## Sekt

136	Glas Sekt	5,00 €
133	Flasche Sekt	23,90 €

# OFFENE WEINE AUS GRIECHENLAND

<i>Weißweine</i>	0,25 l	0,5 l
<b>147 Retsina</b> weißer Tafelwein geharzt, 11,5% vol.	<b>6,00 €</b>	<b>11,00 €</b>
<b>151 Makedonikos</b> Tafelwein halbtrocken, 11,5% vol.	<b>6,00 €</b>	<b>11,00 €</b>
<b>152 Imiglykos</b> Tafelwein lieblich, 11,5% vol. weiß	<b>6,00 €</b>	<b>11,00 €</b>
<b>154 Samos</b> Likörwein süß, 15% vol. weiß	<b>7,00 €</b>	<b>13,00 €</b>
<b>130 Agiorgitiko</b> fruchtig, frischer Qualitätswein, trocken	<b>6,50 €</b>	<b>12,50 €</b>

<i>Rosèwein</i>	0,25 l	0,5 l
<b>153 Roditis</b> Rosèwein trocken	<b>6,00 €</b>	<b>11,00 €</b>

<i>Rotwein</i>	0,25 l	0,5 l
<b>148 Makedonikos</b> halbtrocken, rot, 11,5% vol.	<b>6,00 €</b>	<b>11,00 €</b>
<b>152 Imiglykos</b> Tafelwein lieblich, 11,5% vol. rot	<b>6,00 €</b>	<b>11,00 €</b>
<b>155 Mavrodaphne</b> Likörwein süß, 15% vol. rot	<b>7,00 €</b>	<b>13,00 €</b>
<b>131 Nemea</b> Qualitätswein aus Peloponnes	<b>6,50 €</b>	<b>12,50 €</b>



# KINDERKARTE

301. MICKY MAUS

Souflaki

1 Spieß, Pommes frites und Salat

10,90 €



305. ASTERIX

Spaghetti mit Tomatensauce

8,00 €

# ZUM AUSMALEN

302. PUMUCKEL

Gyros

mit Pommes frites und Salat

10,90 €

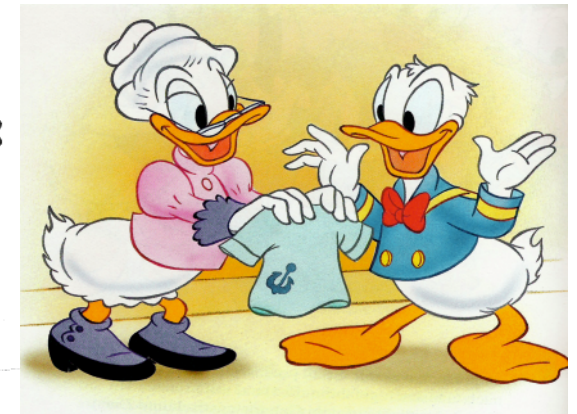


304. BIENE MAJA

1 Schweinesteak

mit Pommes frites und Salat

10,90 €



303. DONALD DUCK

1 Susuki und Gyros

mit Pommes frites und Salat

10,90 €

306. **OBELIX**

Gyros überbacken  
mit Metaxasauce und Edamerkäse<sup>2</sup>,  
dazu Pommes frites und Salat  
12,00 €



309. **GOOFY**

Kinderschnitzel  
mit Pommes frites und Salat  
10,90 €



# KINDER- KARTE

Griechische Gastlichkeit  
**RESTAURANT**  
**RHODOS**

Dahlwitzer Straße 7  
12623 Berlin - Mahlsdorf  
Telefon 030 - 5629 0227  
[www.rhodos-mahlsdorf.de](http://www.rhodos-mahlsdorf.de)



## Weißweine

### 140. Melintos\*

Alkoholgehalt 11% vol.  
Der Melintos ist ein kraftvoller, lieblicher Weißwein aus unterschiedlichen Rebsorten. Cerasus bietet mit diesem Intlykos einen Wein von gutem Geschmack und von qualitativer Kontinuität. Im Abgang ist der Melintos relativ nachhaltig. Der Geschmack wird bestimmt von fruchtigen, reifen Beersaromen.

Flasche 0,75l 19,90 €

### 146. Chardonnay BOUTARI\*

Alkoholgehalt 13% vol.  
Kristallines Aussehen, gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Intensives, feines Aroma, das Zitrusfrüchte und exotische Früchte wie Zitrone und Ananas mit den ausgeprägten süßen Aromen des Austaus wie Vanille und Butter verbindet, die durch die kurze Lagerung in Eichenfässern entstanden sind. Sehr gute Struktur, Reichhaltigkeit und langer aromatischer Nachgeschmack.

Flasche 0,75l 25,90 €



### 179. Gerovassiliou\*

13,5% vol., trocken  
Seine grüngelbe Farbe, sein Duft nach Basilikum vor einem bestechenden Fruchtahntergrund und ein feiner Hauch von grüner Paprika zeichnen die klassischen Aromenstiftungen der Sorten Assyrtiko und Malagouzia aus.

Flasche 0,75l 34,90 €

## Roséwein

### 145. Adolghiv\*

Alkoholgehalt 12% vol.  
Der Adolghiv Rosé von Antonopoulos wird aus der Cabernet Sauvignon und der Syrah Traube vinifiziert. Der halbtrockene Roséwein ist von leuchtender Rosafarbe mit violetten Nuancen. In seinem Bouquet dominieren Aromen von Erdbeeren, Sauerkirschen und Heidelbeeren. Der milde Antonopoulos Wein hat eine verführerische Süße und einen angenehmen Säuregehalt.

Flasche 0,75l 26,90 €



## Rotweine

### 139. Melintos\*

Alkoholgehalt 11% vol.  
Der Melintos ist ein kraftvoller, lieblicher Wein aus unterschiedlichen Rebsorten. Cerasus bietet mit diesem Intlykos einen Wein von gutem Geschmack und von qualitativer Kontinuität. Im Abgang ist der Melintos relativ nachhaltig. Der Geschmack wird bestimmt von fruchtigen, reifen Beersaromen.

Flasche 0,75l 19,90 €



### 182. Cabernet Sauvignon BOUTARI\*

Alkoholgehalt 14% vol.  
Dankwollig vieldeutige Farbe, mit einem reichen Bouquet von reifen roten Früchten, Pfirsichen, Kirschen und sogar roten Pfeffer, elegant umrahmt von den Aromen der Aherung, wie Rauch und Pfeffer. Ausgewogen, mit einer reichen Struktur, einem starken Charakter und einem langen aromatischen Nachgeschmack.

Flasche 0,75l 26,90 €



### 181. Gerovassiliou\*

13,5% vol., trocken  
Rotwein bis tiefdunkel in der Farbe weist dieser griechische Rotwein Aromen von schwarzen und roten Beeren mit etwas Pfeffer und einer süßigen Holznote auf. Am Gaumen entfaltet er komplexe Frucht mit viel Holz und trockenem Tabak an. Sein recht waziger Abgang ist oxidativ abhaltend.

Flasche 0,75l 35,90 €



### 410. MOSTRA\* weiß

trocken Flasche 0,5l 12,00 €



### 411. MOSTRA\* rosé

trocken Flasche 0,5l 12,00 €



### 412. MOSTRA\* rot

trocken Flasche 0,5l 12,00 €

