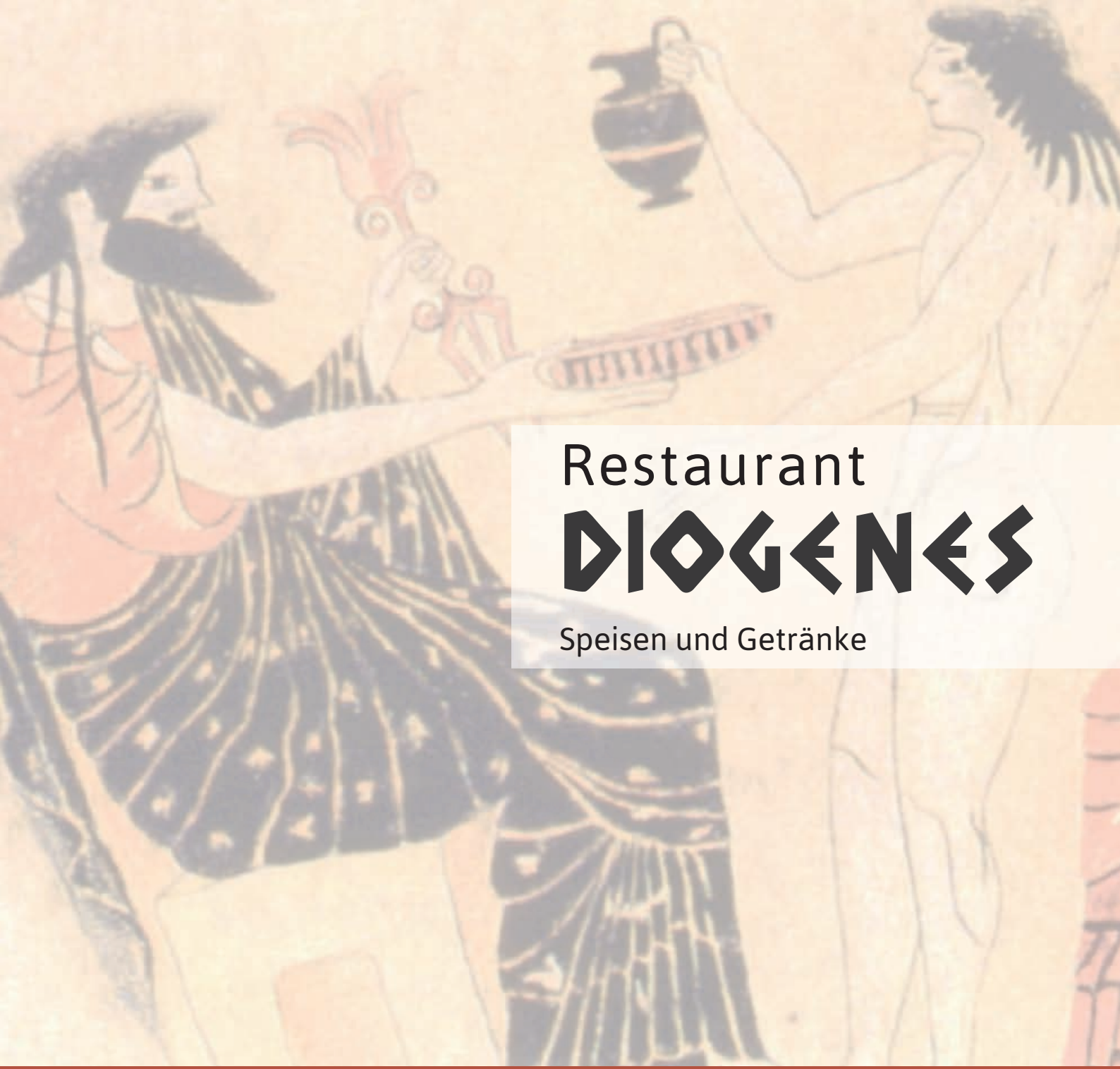


Restaurant DIOGENES

Speisen und Getränke

DIOGENE

Liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr Sie in unserem Hause begrüßen zu können.
Genießen sie angenehme Stunden bei köstlichen,
stets frisch zubereiteten griechischen Spezialitäten.

Bei der Weinauswahl sind wir Ihnen gerne behilflich.
Wir werden uns bemühen, alle Ihre Wünsche zu erfüllen,
damit Ihnen der Aufenthalt in unserem Restaurant oder
unserem gemütlichen Keller in angenehmer Erinnerung bleibt.

Möchten Sie mit Bekannten, Verwandten oder
Geschäftsfreunden in angenehmen Ambiente feiern?
Wir bieten den passenden Rahmen für die
verschiedensten Anlässe.

Mittagskarte

Dienstag bis Freitag: 11:30 Uhr - 14.15 Uhr
(außer Sonn- und Feiertags)

		€
1	**Gemischte Platte** 1 Souvlaki, Gyros mit Pommes frites, Tzatziki	14,00
2	**Gyros** mit Pommes frites, Tzatziki	12,00
3	**Gyros mit Käse überbacken in Metaxasauce** mit Pommes frites	13,50
4	**Mousaka-Auflauf** mit Auberginenscheiben, frittierte Kartoffeln, angemachter Hackfleisch, überbacken mit Béchamelsauce	13,50
6	**Fischteller** Gebratene Kalamari, Seehechtfilet, Krebszange mit Kartoffeln, Knoblauchsauce	14,00
7	**Gemüseteller** mit gebratenen Zucchinis, Paprika, Auberginen und Käse, dazu Reis, Tzatziki	11,50
8	**Gemischte Platte** 2 Soutzoukia, Gyros, Pommes frites, Tzatziki	13,00
9	**Gebratene Kalamari** mit Reis, Knoblauchsauce	12,50
10	**Hähnchenbrustfilet gegrillt** dazu Reis, Tzatziki	13,00
11	**Gyros mit Kalamaris** dazu Reis, Tzatziki	12,50
12	**Hirtensalat** verschiedene knackige Salatblätter mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse und Gyros	13,00

Wünschen Sie einen gemischten Beilagensalat -	Aufpreis	3,50
Wünschen Sie einen kleinen griechischen Bauernsalat -	Aufpreis	5,50

Weitere Mittagsgerichte auf der Rückseite

Mittagskarte

Dienstag bis Freitag: 11:30 Uhr - 14.15 Uhr
(außer Sonn- und Feiertags)

		€
15	**Souvlaki** 1 Souvlaki-Spieß mit Tzatziki, gebratene Auberginen, Pommes frites	11,50
17	**Santorini-Salat** marktfrische Blattsalate, Tomaten, Gurken, Graviera Käse Oliven, Artischocken, Hähnchenbrustfilet	12,50
19	**Trikala-Teller** Steak, Gyros, Soutzouki, Tzatziki, Pommes frites	12,00
21	**Paprika und Tomaten aus dem Ofen** Gefüllt mit Reis, dazu Feta und Kartoffeln	12,50
22	**Bifteki** mit Käse gefülltes Hacksteak, Tzatziki, Pommes frites	13,00
24	**Ortefplatte**	13,50
27	**Gegrillte Leber** mit Reis, Tzatziki, gebratene Zwiebeln	11,50

Wünschen Sie einen gemischten Beilagensalat -	Aufpreis	3,50
Wünschen Sie einen kleinen griechischen Bauernsalat -	Aufpreis	5,50

Das Team vom „Restaurant Diogenes“ wünscht Ihnen einen guten Appetit
und einen angenehme Aufenthalt!

Aperitifs

			€
1	**Prosecco**	0,1 l	4,50
3	**Campari** Orange oder Soda	4 cl	6,80
4	**Martini** Bianco auf Eis	4 cl	4,80
5	**Ouzo mit Eis, Plomari**	4 cl	5,00

Cocktails

Wenn die Sonne am Horizont versinkt, beginnt die große Zeit der Cocktails.
Genießen Sie den Abend mit Freunden oder zu Zweit - mit einem Cocktail wie im Urlaub!

		€
6	**Cocokiss (alkoholfrei)** Coconut Cream, Ananassaft, Orangensaft, Sahne, auf Eis mit Früchten garniert	8,00
7	**Hugo** Holunderblütensirup, Prosecco, frische Minze, Mineralwasser, Limette	7,50
207	**Lillet** Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Eiswürfel, Johannisbeeren	6,90
8	**Ilios Cocktail (Sonne)** Grenadine, Orangensaft und Ouzo auf Eis	7,50
560	**Aperol Spritz** Prosecco, Mineralwasser und eine Scheibe Orange auf Eis	7,50

Suppen

		€
300	**Tomatencremesuppe**	5,00
301	**Griechische Bohensuppe**	5,50

Kalte Vorspeisen

9	**Tzatziki** Joghurt mit Gurken und frischem Knoblauch	6,50
10	**Tarama** rote Kaviarcreme mit Orangenstücken dekoriert	7,20
11	**Oliven und Peperoni** eingelegt in Knoblauch	7,00
12	**Oktapussalat** mit feinem Dressing aus Olivenöl, Oregano und Zitronensaft	18,00
13	**Ouzo Mezé** typische griechische Vorspeise mit 1 Ouzo auf Eis	14,00
213	**Auberginensalat** exquisite Vorspeise, bei der in Griechenland die Auberginen traditionell auf dem Holzkohlegrill gegart werden, wodurch sie ein unverwechselbares Arome erhalten, danach werden Sie in einem hölzernen Mörser püriert	7,80
560	**Trilogie** Auberginensalat, Tzatziki, Tarama	8,20
513	**Florinis** mit Knoblauch eingelegte rote Paprika	6,50

(Alle Gerichte auch zum Mitnehmen)

Warme Vorspeisen

		€
310	**Kolokithokeftedes** Zucchiniplätzchen mit Kräutern und Käse in Olivenöl gebraten, mit Tzatziki serviert.	10,00
311	**Florinis** Rote Paprika mit Schafskäse gefüllt und mit Käse überbacken	12,00
312	**Gefüllte Champignons** mit Hackfleisch und Käse überbacken	12,50

Warme Vorspeisen

		€
14	**Dolmadakia (hausgemacht)** Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis in pikanter Sauce (gehören zu den besonderen Köstlichkeiten der griechischen Küche. Das fein Aroma der Weinblätter gibt dem Gericht den edlen Geschmack)	9,80
214	**Gemüseteller** gebratene Aubergingen, Zucchini, weisse Paprika, Saganaki, Tzatziki, Reis und gebackene Kartoffel	14,00
15	**Gebratene Auberginen und Zucchini** mit Tzatziki garniert	9,80
16	**Gebratene weisse Paprika** mit Tzatziki garniert	7,80
216	**Käsetaschen aus Kreta** Blätterteig mit Feta-Käse gefüllt, garniert mit Tomatenscheiben	7,50
17	**Scampi Saganaki** in Weinsauce, verfeinert mit Knoblauch	15,00
18	**Gegrillter Oktopus** mit Olivenöl und Zitronensaft angemacht	19,00

Warme Vorspeisen

		€
218	**Gebackene Muscheln** in Weinsauce	11,00
19	**Gebratene Muscheln** mit Olivenöl und Zitronensaft angemacht	10,50
20	**Überraschungsplatte (für 1 Person)** (auch für mehrere Personen möglich)	15,90
303	**Gegrillte Peperoni** mit Knoblauch und Weißbrot serviert	7,50
200	**Knoblauchbrot** überbacken mit Käse	5,50
35	**Dicke Bohnen** in Tomatensauce	7,50

Salate

Frische Salate vitaminreich und lecker

		€
21	**Choriatiki** (Griechischer Bauernsalat) aus besten griechischen Zutaten. Meersaltz und naturreiches Olivenöl machen diesen Salat zum Geschmackserlebnis	12,50
22	**Choriatiki klein** (kleiner griechischer Bauernsalat)	7,00
24	**Caesar - Salat** mit hausgemachten Dressing Knackiger grüner Salat mit Champignons, Hähnchenbrustfiletstreifen, Gravierkäse, Tomaten, Gurken, Artischocken, Peperoni, Orangenscheibe	15,50
327	**Gemischter Beilagensalat**	4,00
25	**Weißer Bohnensalat** mit Käse	6,50
225	**Artischockensalat** Artischocken mit Olivenöl und Zitronensaft angemacht, mit Tomaten und Oliven garniert	7,80
226	**Salata Archeon** Knackiger grüner Salat mit sonnengetrockneten Tomaten, frischen Tomaten, Kapern, Rucola-Salat, Schafskäse, Oliven, Walnüsse, Honig, Oregano, Meersalz, Olivenöl und Fladenbrot	13,90

Käsespezialitäten

		€
26	**Original griechischer Feta-Käse** mit frischen Zwiebel- und Tomatenscheiben	9,00
27	**Saganaki** gebratener Feta-Käse mit Tomaten garniert	10,50
28	**Feta-Käse in Alufolie** mit Tomaten, Oliven, Peperoni und Kräutern in Alufolie überbacken	11,00
29	**Feta-Käse** mit Kräutern im Ofen überbacken	11,00
30	**Faros** gebraten, 4 verschiedene Käsesorten garniert mit Tomaten	14,00
302	**Schafskäse** aus dem Backofen mit getrockneten Tomaten, Kräutern, mit Metaxa flambiert in der Pfanne serviert	13,60

Beilagen

32	**Pita-Brot, Fladenbrot**	2,20
33	**Reis** in Tomatensauce	3,00
34	**Pommes frites**	4,20
36	**Kartoffeln** griechische Art, aus dem Backofen	6,20
536	**Scheibenkartoffeln**	4,50

Fischspezialitäten

		€
37	**Kalamaria** zarter, gebratener Tintenfisch, mit Knoblauchsauce, Kartoffeln, Zucchini	19,80
38	**Oktopus** aus dem Backofen in Tomatensauce, verfeinert mit Rotwein, Schalotten, Kartoffeln	23,80
40	**Lachsfilet vom Grill** Kartoffeln, Zucchini, Knoblauchsauce	21,00
41	**Scampis Grill** Riesengarnelen mit Kartoffeln, Zucchini, Knoblauchsauce	28,50
42	**Fischplatte für 1 Person** Kalamaria, Doradefilet, Scampis, Muscheln, Knoblauchsauce dazu Kartoffeln, Zucchini	28,00
43	**Fischplatte für 2 Personen** gegrillte Dorade, Oktopus, Scampis, Muscheln, Kalamaria, Knoblauchsauce dazu Kartoffeln, Zucchini	66,00
46	**Tsipoura (Dorade)** gegrillt, mit Kartoffeln, Zucchini	23,50

Zu den Fischgerichten empfehlen wir einen gekühlten Weißwein.
Lassen Sie sich von unserem Personal beraten.

Vom Grill knusprig und saftig

		€
47	**Souvlaki** zarte magere Fleischstückchen am Spieß mit Reis, Tzatziki	16,80
48	**Gefüllte Souvlaki** in hausgemachter Sauce, mit Paprika und Käsefüllung, dazu Scheibenkartoffeln	20,50
49	**Gyros** fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, mit Tzatziki, Reis	16,90
50	**Gyros mit Käse überbacken in Metaxasauce** fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, mit Sauce, Scheibenkartoffeln (Diese in Griechenland beliebte Speise erhält ihren charakteristischen Geschmack durch die Kombination von Gyros, Käse und Sauce)	19,50
51	**Soutzoukakia** Mettröllchen aus zartem Schweinefleisch, mit Sauce, Reis	16,00
52	**Bifteki** Hacksteak gefüllt mit Schafskäse dazu Sauce, Reis	18,00
53	**Steak vom Schweinerücken** mit Metaxasauce, mit Pommes frites, Reis	16,50
253	**Steak** in der Pfanne serviert in hausgemachter Sauce, mit Champignons und Kräutern, Pommes frites	18,50
54	**Gegrilltes Schweinefilet** mit Metaxasauce, mit Pommes frites	21,00
355	**Hähnchenbrustfilet** gegrillt, mit Reis, hausgemachter Sauce	16,70

Gemischte Fleischplatten

		€
56	**Apollon Platte** 1 Souvlaki, Gyros, Tzatziki, Reis	18,50
57	**Olympia Platte** 1 Steak, 1 Lammkotelett, Gyros, Tzatziki, Reis	19,00
58	**Diogenes Platte** 1 Souvlaki, 1 Soutzouki, 1 Lammkotelett, 1 Leber, Gyros, Tzatziki, Pommes frites	23,50
59	**Dorf Platte** 1 Souvlaki, 1 Soutzouki, Leber, Gyros, Tzatziki, mit Reis	21,90
60	**Zeus Platte** nach Athener Art (in der Pfanne serviert) Schweinefiletstückchen mit Champignons, Zwiebel und Paprika, in Champagnersauce, dazu Pommes frites	22,00
61	**Lukullus Platte** 1 Steak, 1 Souvlaki, 1 Lammkotelett, 1 Soutzouki, mit Kartoffeln nach griechischer Art	19,50
261	**Hydria Platte** Scampi, Kalamaria und Gyros, dazu Tzatziki, Reis	20,50
561	**Odysseus Platte** Scampi, Kalamaria, Schweinefilet, Tzatziki, Reis	20,50
305	**Filet-Platte** Lammfilet, Schweinefilet, Rinderfilet in hausgemachter Sauce, dazu Reis	29,00
306	**Spezialspieß** Filetspießchen vom Rind und Lamm durch Zugabe von Peperoni herzhaft und saftig, dazu Reis, Scheibenkartoffeln	28,50

Spezialitäten vom Rind und Kalb

		€
62	**Rumpsteak** mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites, Reis	28,00
64	**Rinderleber** mit gerösteten Zwiebeln dazu Tzatziki, Reis	16,00
65	**Bon Filet Spezial** gegrilltes Rinderfilet mit Pfeffersauce, einer Riesengarnele, Scheibenkartoffeln	32,50
66	**Stamna** aus dem Backofen, überbacken mit Käse Kalbfleisch mit Kartoffeln und Gemüse, würziger Tomatensauce	23,50
67	**Stifado** aus dem Backofen Kalbfleisch mit gekochten Schalotten, gemischter Salat	23,50
68	**Kalbfleisch** aus dem Backofen in einer würzigen Wein-Tomatensauce, griechische Nudeln, mit Käse überbacken	22,50

Spezialitäten vom Lamm

Lammspezialitäten aus unserem Hause.Unsere Erfahrung in der Zubereitung der Köstlichkeiten verdient Ihr Vertrauen! Lassen Sie sich verwöhnen!

		€
72	**Lammkoteletts** saftig gegrillt, mit Tzatziki, Bratkartoffeln, Reis	23,50
73	**Lammfilet** in Metaxasauce, saftig gegrillt mit Scheibenkartoffeln, Reis	27,50
74	**Lammplatte** Lammfilet, Lammkoteletts gegrillt, dazu Reis, Tzatziki	25,50
274	**Lammfilet** in der Pfanne serviert in hausgemachter Sauce mit Champignons, Zwiebeln, Kräuter, dazu Pommes frites	28,00

Platten für 2 Personen

(Sie können die Platten auch für mehrere Personen bestellen)

69	**Aphroditi Platte** 2 Souvlaki, 2 Soutzouki, 2 Rinderleber, Gyros, Tzatziki, Pommes frites, Reis	42,00
70	**Krini Platte** 2 Souvlaki, 2 Schweinefilet, Gyros, Kalamaris, Tzatziki, Reis	44,00
71	**Piräus Platte** 2 Lammfilet, 2 Souvlaki, 2 Soutzouki, 2 Scampi, Kalamaris, dazu Tzatziki, Reis	48,00
373	**Lammplatte für 2 Personen** 6 Lammkoteletts, 1 Lammhaxe, 2 Lammfilets, grüne Bohnen, Bratkartoffeln, Tzatziki	55,00

Aus dem Backofen

		€
75	**Mousaka** eine griechische Spezialität aus gebratenen Auberginenscheiben, fritierten Kartoffelscheiben, angemachtem Hackfleisch, überbacken mit einem gebräunten Eierteig, in pikanter Tomatensauce	17,50
77	**Lammhaxe** in einer würzigen Wein-Tomatensauce, dazu Kartoffeln	21,90
78	**Lammhaxe Giuvetsi** griechische Nudeln (Kritharaki) mit Käse überbacken	21,90
79	**Lammhaxe** mit grünen Bohnen	21,90
82	**Lammhaxe** mit dicken Bohnen (Gigantes)	21,90
83	**Kleftiko** Lammhaxe in Alufolie gebacken, mit Kartoffeln, Tzatziki, Feta-Käse (Früher wurde dieses Gericht in Macedonien in Weinblättern zubereitet, in heißer Asche gedeckt, langsam gekocht und nach 12 Stunden wieder herausgenommen.)	23,00

Für unsere kleinen Gäste

		€
84	**Gyros** mit Pommes frites	8,50
85	**Souvlaki** mit Pommes frites	8,50
86	**Kalamaria** mit Pommes frites	8,50
386	**Hähnchenbrustfilet** mit Pommes frites	8,50
387	**Paniertes Schnitzel** mit Pommes frites	8,50

Nachspeisen

		€
87	**Gemischtes Eis**	6,50
88	**Baklavas** Blätterteig mit Nussfüllung, dazu Vanilleeis	7,20
89	**Vanilleeis mit heißen Himbeeren**	7,60
90	**Schoko-Souflé** dazu Vanilleeis und Sahne	7,50
91	**Galaktombouriko** Blätterteig mit Griescreme gefüllt und Vanilleeis	7,20
92	**Griechischer Joghurt** mit Honig und Walnüssen	6,50
95	**Feigen** in Cassiscreme mit Vanilleeis	8,90

Warme Getränke

96	**Griechischer Mocca**	3,00
296	**Nesgala** (Milchkaffee nach griechischer Art)	3,80
97	**Tasse Kaffee**	2,70
98	**Espresso**	2,20
298	**Doppelter Espresso**	3,50
101	**Espresso Macchiato**	2,40
99	**Cappuccino**	3,50
299	**Latte Macchiato**	3,80
100	**Glas Tee**	2,70

Alkoholfreie Getränke

				€
155	Fanta		0,2 l	2,80
455	Fanta		0,4 l	4,50
156	Coca-Cola		0,2 l	2,80
256	Coca-Cola		0,4 l	4,50
154	Sprite		0,2 l	2,80
157	Mineralwasser		0,2 l	2,50
257	Mineralwasser		0,4 l	4,00
158	Orangensaft		0,2 l	3,00
159	Apfelsaft		0,2 l	3,00
160	Apfelsaftschorle		0,4 l	4,50
161	Spezi		0,4 l	4,50
162	Johannisbeernektar		0,2 l	3,00
163	Schweppes Bitter Lemon		0,2 l	3,00
263	Stilles Wasser	Flasche	0,5 l	4,00
264	Mineralwasser	Flasche	0,7 l	6,00
364	Stilles Wasser	Flasche	1,0 l	6,60
365	Johannisbeersaft-Schorle		0,4 l	4,50
360	Maracuja-Schorle		0,4 l	4,50
366	Fuze Tea, Schwarzer Tee Pfirsich		0,3 l	4,00
367	Fuze Tea, Schwarzer Tee Zitrone		0,3 l	4,00

Biere

			€
146	Zwiefalter Klosterbräu Export vom Fass	0,3 l	3,50
246	Zwiefalter Klosterbräu Export vom Fass	0,5 l	5,00
147	Radler	0,5 l	4,80
148	Zwiefalter Klosterbräu Pils vom Fass	0,3 l	3,50
149	Zwiefalter Klosterbräu alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	5,00
150	Zwiefalter Klosterbräu Kristallweizen	0,5 l	5,00
151	Zwiefalter Klosterbräu Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5,00
152	Zwiefalter Klosterbräu Hefeweizen, dunkel	0,5 l	5,00
153	Zwiefalter Klosterbräu, alkoholfrei	0,33 l	3,50
553	Mythos, griechisches Bier	0,33 l	3,50

Spirituosen / Genuß

128	Metaxa 5 Sterne	0,2 cl	4,00
229	Metaxa 7 Sterne	0,2 cl	6,00
129	Metaxa Private Reserve	0,2 cl	8,00
131	Wodka auf Eis	0,2 cl	3,00
133	Ouzo	0,2 cl	2,50
134	Jack Daniel´s auf Eis	0,4 cl	8,00
137	Ramazzotti auf Eis	0,2 cl	3,00
138	Amaro Averna auf Eis	0,2 cl	3,00
139	Grappa	0,2 cl	3,00

Prosecco

140	Prosecco	0,7 l	30,00

Griechische Weine offen 0,2 l

Weiß

		€
102	Weinschorle weiß	4,00
103	Retsina, geharzter Wein weiß, trocken, feiner Harzton im Duft und Geschmack	6,00
105	Paranga, Malagousia - Roditis weiß, trocken, edles Aroma, voller Geschmack	7,00
106	Makedonikos, Landwein weiß, halbtrocken, fruchtig im Duft, frisch im Geschmack	6,00
107	Imiglykos, Qualitätswein weiß, halbsüß, würziges Aroma, runder, voller Geschmack	6,00

Rot

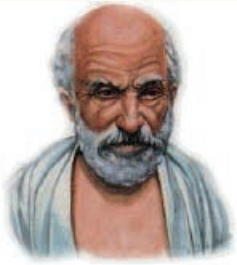
108	Paranga, Merlot-Syrah-Xinomavro, Kir-Yianni rot, sehr aromatisch, mit einem ausdrucksvollen Charakter von roten Früchten und würzigen Noten	7,00
204	Naousa, Syrah - Cabernet Sauvignon rot, trocken, fruchtig im Duft, voller Geschmack	6,50
406	Makedonikos, Landwein rot, halbtrocken, fruchtig im Duft, frisch im Geschmack	6,00
407	Imiglykos, Qualitätswein rot, halbsüß, würziges Aroma, runder, voller Geschmac	6,00

Rosé

109	Akakies, Xinomavro, Kir-Yianni rosé, intensive Aromen von Erdbeere und kleinen roten Waldfrüchten	7,00
110	Makedonikos, Landwein rosé, halbtrocken, edle Rosen- und Erdbeeraromen, fruchtig-frisch im Geschmack	6,00
111	Paranga, Roza Flowers rosé, halbtrocken, edles Aroma, voller Geschmack	7,00
112	Imiglykos, Qualitätswein rosé, halbsüß, blumiges Aroma, fruchtiger, voller Geschmack	6,00

Griechische Flaschenweine 0,75 l

		€
114	**Retsina,** trocken weiß, mit angenehmem Harzgeschmack	17,90
115	**Retsina Malamatina,** trocken, 0,5 l weiß, mit feinem Harzgeschmack	11,00
118	**Akakies,** Xinomavro, Kir-Yianni rosé, intensive Aromen von Erdbeere und kleinen roten Waldfrüchten	21,50
119	**Imiglykos,** halbsüß weiß, rot oder rosé, lieblich, fruchtig, vollmundig	17,00



Hippokrates
Arzt
und Vater
der Medizin

460 –377 v. Chr.

Zitate

„Der Wein ist ein wertvolles Geschenk an die Menschheit, vorausgesetzt, daß er bei guter und schlechter Gesundheit sinnvoll und in rechtem Maße, entsprechend der Verfassung der einzelnen Personen genossen wird“

„Das Leben ist eine Komödie für den Denkenden und eine Tragödie für die, welche fühlen“

„In Wirklichkeit erkennen wir nichts, denn die Wahrheit liegt in der Tiefe“

Griechische Flaschenweine der Spitzenklasse 0,75 l

			€
117	**Ktima Gerovassilou,** Malagousia - Assyrtiko, weiß, trocken, trocken, edles Aroma, voller Geschmack		32,00
126	**Paranga,** Malagousia - Roditis weiß, trocken, trocken, edles Aroma, voller Geschmack		22,00
123	**Amethystos,** rosé, trocken, Qualitätswein, 1 Jahr in Barrique-Fässern gelagert, ein Wein von hohem Standard, reichhaltiger Geschmack mit langem Abgang.		31,00
124	**Paranga,** Merlot - Syrah - Xinomavro rot, trocken, trocken, edles Aroma, voller Geschmack		21,00
125	**Ktima Gerovassilou,** trocken, Qualitätswein, Rebsorten: Syrah, Merlot, (Grénache) 2 Jahre in neuen Barriques. Rubinrot bis tiefdunkel in der Farbe, mit Aromen von reifen Früchten (Pflaumen und Kirschen) und etwas Pfeffer entfaltet dieser griechische Rotwein einen komplexen und aussergewöhnlichen Geschmack. Sein lang angaltender Abgang ist weich und würzig.		34,00
227	**Amethystos,** rot oder weiß, trocken, Qualitätswein 1 Jahr in Barrique-Fässern gelagert, ein Wein von hohem Standard, reichhaltiger Geschmack mit langem Abgang.	weiß rot	29,00 33,00

In unserem Weinkeller lagern noch weitere erstklassige Weine, bitte fragen Sie danach.

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Die Geschichte des Diogenes in Kurzform:

Diogenes von Sinope wurde 404 vor Christus geboren.
Sein Vater Hikesias hatte eine Stube mitten im Ort.

Er wanderte nach Athen, wo er mit Antisthenes,Krates, Metrokies
und Hipparchia ein berühmter Vertreter der Kyniker-Schule war.

Im Laufe der Sittengeschichte hat es immer wieder Zeiten gegeben,
in denen es Mode war, sich möglichst nachlässig zu kleiden.

Dieser Gammellook war Ausdruck einer bestimmten Lebenseinstellung.
Man kann die griechischen Zyniker mit den Hippies der Beat-Generation
oder den Punkern in unserer Zeit gleichstellen.

Über Diogenes gibt es eine Fülle von Anekdoten.
Man weiß über ihn,daß er im Faß lebte und auch am hellichten Tag
mit einer brennenden Laterne herumging und lauthals verkündete:
„Ich suche den Menschen“.
Jeder kennt auch die Geschichte seiner Begegnung mit
Alexander dem Großen. Der König ritt durch die Straßen von Korinth
und sah ihn auf den Stufen des Kraneion sitzen und die Sonne genießen.

„Ich bin Alexander der Große,und wer bist du?
„Ich bin Diogenes von Sinope.“
„Bitte mich um was du willst.“
„Geh mir aus der Sonne...“

Ein anderes Mal, als er sich in einer wunderschönen Villa voller Teppiche
und Ziergeräte befand, spuckte er dem Hausherrn ins Gesicht.
Dann reinigte er ihn schnell wieder mit seinem Mantel, entschuldigte sich und sagte,
er hätte im ganzen Haus keinen häßlichen Punkt gefunden,
auf den er hätte spucken können.

Im Verlaufe seines langen Lebens machte er so ziemlich alles durch.
Mit neunzig Jahren beging er Selbstmord, in dem er die Luft anhielt.

Griechenland

Die Wiege unserer Kultur und Weinkeller Europas!

Auch heute geht man am liebsten dorthin essen,
wo dem Weinkeller genausoviel Liebe
gewidmet wird wie der Küche.

Wilhelmstraße 120
72764 Reutlingen

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag von 11.30 bis 14.15 Uhr warme Küche
Dienstag bis Samstag 17.30 bis 22.00 Uhr warme Küche
Sonntag von 11.30 bis 14.15 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr warme Küche
Montag Ruhetag

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen
Telefon 0 7121 32 99 18

- Gemütliches Keller-Restaurant -