

Herzlich Willkommen im ältesten, familiengeführten Griechen in ganz Deutschland. Geführt von der Familie Fournaris seit 1973.

Herzlich Willkommen!



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Mittwoch
17.00 – 22.00 Uhr

Donnerstag – Samstag
12.00 – 15.00 Uhr
17.00 – 22.00 Uhr

Sonntag und Feiertags
12.00 – 22.00 Uhr

Warme Küche bis 21 Uhr | Günstiger Mittagstisch von Donnerstag – Freitag, 12.00 – 15.00 Uhr

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 1 | Appetitanreger – für 2 Personen
verschiedene Vorspeisen wie Schafskäse, Meeresfrüchte, Peperoni, Oliven, Zaziki, Hirtencreme und Tarama | 12,20 |
| 2 | Oliven | 3,70 |
| 3 | Peperoni | 3,70 |
| 4 | Weinblätter
mit Reis gefüllt und Zaziki Dip | 5,40 |
| 5 | Zaziki
Jogurt verfeinert mit kretanischem Olivenöl, Dill, Gurke und Knoblauch
Wir bereiten unser Zaziki selber zu: Bester Apostel-Jogurt, verfeinert mit kretanischen Olivenöl aus Setia, dazu frischer Dill, Gurke und frisch pürierte Knoblauchzehen. Seit über 45 Jahren ein absoluter Klassiker in unserem Hause. | 4,40 |
| 6 | Tarama
Fischrogencreme verfeinert mit kretanischem Olivenöl und Zitrone | 5,00 |
| 7 | Oktopussalat
auf Blattsalat mit Bacchus Dressing | 11,00 |
| 8 | Käse-Hirtencreme
Schafskäsecreme verfeinert mit kretanischem Olivenöl | 5,40 |
| 9 | Mezes
verschiedene Vorspeisen wie Schafskäse, Meeresfrüchte, Peperoni, Oliven, Zaziki, Hirtencreme und Tarama | 7,00 |
| 10 | Griechischer Schafskäse
mit Zwiebeln, Blattsalat und Bacchus Dressing | 6,10 |



Unsere Chefin in der kalten Küche (Salate, Vorspeisen, Nachspeisen) Afroditi Makropoulou gebürtig aus Florina/ Nordgriechenland verzaubert unsere Gäste seit 1989.

WARME VORSPEISEN

11 **zwei Blätterteigecken mit Hirtencreme Dip** **6,00**
jeweils mit Käse und Spinat gefüllt

12 **zwei Blätterteigecken mit Zaziki Dip** **5,60**
jeweils mit Käse und Spinat gefüllt

13 **zwei hausgemachte Zucchini Medaillons mit Zaziki – VEGETARISCH** **6,30**
bestehend aus geriebenen Zucchini, Kartoffeln, gedünsteten Zwiebeln, frischer Petersilie und Dill

14 **zwei hausgemachte Zucchini Medaillons mit Hummus – VEGAN** **6,30**
bestehend aus geriebenen Zucchini, Kartoffeln, gedünsteten Zwiebeln, frischer Petersilie und Dill



15 **sechs panierte Garnelen** **10,00**
auf Blattsalat mit Cocktailsauce

16 **Griechischer Schafskäse** **7,30**
im Ofen gebacken, mit Käsesauce und Gemüse

17 **Saganaki** **7,50**
griechischer Schafskäse paniert auf Blattsalat mit Bacchus Dressing

18 **Haloumi** **7,20**
der bekannte Käse aus Zypern auf Blattsalat mit Bacchus Dressing

19 **Tomatensuppe** **4,70**

20 **Gemüsesuppe** **4,70**

FÜR VEGETARIER

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 60 | vier Blätterteigecken mit Hirtencreme Dip
jeweils mit Käse und Spinat gefüllt | 9,70 |
| 61 | vier Blätterteigecken mit Zaziki Dip
jeweils mit Käse und Spinat gefüllt | 9,30 |
| 63 | Gemüsepfanne in Metaxa Sauce
bestehend aus Paprika, Zucchini, Karotten, Auberginen, Broccoli, Champignons und ein Salat der Saison | 10,70 |
| 65 | Bandnudeln mit Grillgemüse in Metaxa Sauce
wie Auberginen, Zucchini, Karotten, Broccoli, Paprika, Champignons verfeinert mit Walnüssen und ein Salat der Saison | 12,30 |
| 66 | Bandnudeln mit Grillgemüse in Cassisrahmsauce
wie Auberginen, Zucchini, Karotten, Broccoli, Paprika, Champignons verfeinert mit Walnüssen und ein Salat der Saison | 12,30 |
| 68 | vier hausgemachte Zucchini Medaillons mit Zaziki
bestehend aus geriebenen Zucchini, Kartoffeln, gedünsteten Zwiebeln, frischer Petersilie und Dill dazu ein Speziatsalat | 12,40 |

FÜR VEGANER

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 67 | Tomatenreis in Grillgemüse
wie Auberginen, Zucchini, Karotten, Zuckererbsen, Paprika, Champignons in einer leckeren Tomatensauce verfeinert mit Walnüssen und ein Speziatsalat | 10,10 |
| 69 | vier hausgemachte Zucchini Medaillons mit Hummus
bestehend aus geriebenen Zucchini, Kartoffeln, gedünsteten Zwiebeln, frischer Petersilie und Dill dazu ein Speziatsalat | 12,40 |
- 



BACCHUS CATERING

SCHON AB 10 PERSONEN

Wir liefern direkt zu Ihnen nach Hause, geben eine kleine Einweisung und holen bei Bedarf alles am nächsten Tag zurück.

GRILLPLATTEN / 16,00 € p. P.

Bacchus-Gyros (200 g Pro Person)

Suflaki - Spieße (1 Stück pro Person)

Suzuki (1 Stück pro Person)

Schweinefilet (1 Stück pro Person)

Tomatenreis, rote Sauce , Zaziki Dip, Zwiebeln, Weißbrot, Salat der Saison*

GRIECHISCHE PFANNENGERICHTE / 16,00 € p. P.

Hähnchenbrustfilets in Fetasauc (1 Stück pro Person)

Schweinefilets in Cassisrahmsauce (1 Stück pro Person)

Bacchus-Gyros in Metaxasauce (200 g Pro Person)

Tomatenreis, Weißbrot, Salat der Saison*

VEGETARISCHE PLATTE / 12,00 € p. P.

Zucchini Medaillons (1 Stück pro Person)

Blätterteigecken mit Spinat gefüllt (1 Stück pro Person)

Blätgerteigecken mit Schafskäse gefüllt (1 Stück pro Person)

Saganaki – Käse (panierter Schafskäse, 1 Stück pro Person)

Haloumi-Käse (1 Stück pro Person)

Tomatenreis, Zaziki, Hummus, Käse-Hirtencreme, Weißbrot, Salat der Saison*

*Für 1,00 Euro Aufschlag p.P. können Sie unseren Spezialsalat anstelle des Salates der Saison wählen

ORGANISATORISCHES

zum Catering

Das Essen wird in Thermoboxen geliefert, dazu geben wir Wärmebehälter (Chafings) und genügend Brennpasten. Auf Wunsch bekommen Sie eine kleine Einweisung vor Ort. Wichtig: für den Aufbau des Geschirrs und das Befüllen mit kochendem Wasser 10 – 15 Minuten Vorlauf einplanen. Wir holen am nächsten Tag das leere Geschirr wieder ab. Bitte reinigen Sie es vorher. Wir berechnen pauschal eine Liefer- und Abholgebühr.

Unsere Lieferzeiten für das Catering

Montag – Freitag von 17.00 – 20.00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertags von 12.00 – 20.00 Uhr durchgehend

Unsere Lieferzonen für das Catering

Zone 1

Arnum, Ohlendorf, Hiddestorf, Devese, Hemmingen, Wilkenburg, Harkenbleck, Reden, Koldingen, Pattensen Stadt
Liefergebühr für hin und zurück: 5,00 € – bekommt der Fahrer

Zone 2

Hüpede, Orie, Ihme Rolovent, Linderte, Lüdersen, Bennigsen, Ronnenberg, Weetzen, Vorie, Wettbergen, Ricklingen, Döhren – Würfel, Laatzen Stadt
Liefergebühr für hin und zurück: 10,00 € – bekommt der Fahrer

Zone 3

Mittelfeld, Seelhorst, Bemerode, Waldhausen, Waldheim, Hannover Südstadt, Linden, Badenstedt, Empelde, Gehrden, Wennigsen, Bredenbeck, Gestorf, Jeinsen, Gleidingen
Liefergebühr für hin und zurück: 15,00 € – bekommt der Fahrer

Zone 4

Alle anderen Orte im Umkreis bis zu 25 Kilometer
Liefergebühr für hin und zurück: 20,00 € – bekommt der Fahrer
Orte die weiter weg liegen werden nicht beliefert.



Feiern Sie Ihre **Veranstaltung**
bei Uns!

UND MACHEN SIE IHREN GEBURTSTAG,
KONFIRMATION, TAUFE, HOCHZEIT, FIRMEN-
ODER VEREINSFEIER ZU EINEM UNVER-
GESSLICHEN ABEND.

UNSER BACCHUS MENÜ

VORSPEISE

Kleiner Mezes-Vorspeisenteller

HAUPTGERICHT

Jeder Gast kann aus unserer gesamten
Speisekarte sein Gericht auswählen

NACHSPEISE

Zwei Kugeln Vanille Eis mit Himbeer-
und Schokosauce

Ab
29€
pro Person

Alle
Getränke
sind bis 22 Uhr
inklusive!

DIESES ANGEBOT GILT FÜR 29€

DIESES ANGEBOT GILT FÜR 36€

- » nur ab 6 bis max. 50 Personen
- » nur bei Reservierung
- » von Sonntag bis Donnerstag
- » Donnerstag mittags + Freitag mittags
- » Samstag mittags + Sonntag mittags

- » nur ab 6 bis max. 30 Personen
- » Nur bei Reservierung
- » Freitag + Samstag abends
- » an Feiertagen
- » am Tag vor einem gesetzl. Feiertag

GYROS



Saftige Schweineschultern aus der Fleischerei Gastroservice Rauch werden zuerst mariniert und dann Stück für Stück gestapelt so wie es vom Großvater Wassilios Fournaris (Küchenchef im Bacchus von 1973 – 1978) übermittelt worden ist.

100	Bacchus Gyros ohne Beilagen	8,60
101	Bacchus Gyros mit Tomatenreis und ein Salat der Saison	12,10
103	Bacchus Gyros mit Käse überbacken dazu Metaxa Sauce, Tomatenreis, Champignons und ein Salat der Saison	13,50
105	Bacchus Gyros mit Zaziki als Beilage und ein Salat der Saison	12,50
106	Gyros und Rinderleber mit Tomatenreis und ein Salat der Saison	13,70
107	Gyros, Rinderleber und ein Suzuki mit Tomatenreis und ein Salat der Saison	13,70
108	Gyros, Rinderleber und ein Schweinefilet mit Tomatenreis und ein Salat der Saison	14,90

Zu allen unseren Hauptgerichten, können Sie anstatt des normalen Salates der Saison unseren Speziatsalat für 1,40€ Aufpreis bestellen.

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL



70	Suzuki drei Mettklöße mit Tomatenreis und ein Salat der Saison. Täglich frisch zubereitet bestehend aus 50% Schweinenacken und 50% Rinderfleisch.	11,80
71	Suflaki zwei Fleischspieße mit Tomatenreis und ein Salat der Saison	13,00
77	Mykonos Teller zwei Schweinefilets, Gyros, Tomatenreis und ein Salat der Saison	15,90
78	Zentauren Teller ein Suflaki, Gyros, Tomatenreis und ein Salat der Saison	13,50
81	Grill Teller Suflaki, Gyros, Schweinefilet, Suzuki, Tomatenreis und ein Salat der Saison	16,40
94	drei Lammfilets vom Grill mit Tomatenreis und ein Salat der Saison	22,40
95	Grill Teller klein ein Schweinefilet, Suzuki, Gyros, Tomatenreis und ein Salat der Saison	12,90
96	zwei Hähnchenbrustfilets mit Tomatenreis und ein Salat der Saison	12,60
97	Bifteki mit Schafskäse gefüllt dazu Tomatenreis und ein Salat der Saison	14,10
98	Gegrillte Rinderleber mit Röstzwiebeln, Tomatenreis und ein Salat der Saison	14,10

Zu allen unseren Hauptgerichten, können Sie anstatt des normalen Salates der Saison unseren Speziatsalat für 1,40€ Aufpreis bestellen.

WELLNESS SALATE

651	mit Hähnchenbrustfilet	12,00
652	mit Lachs	13,60
653	mit Lammfilet	15,00
655	mit Thunfisch	12,30
656	mit Gyros	11,70
657	mit Rinderleber	12,20
658	mit Schweinefilet	13,20
659	Vegetarisch mit Schafs- und Haloumikäse	11,50



Die Wellnessalate, sowie das Bacchusdressing wurden 1998 vom Senior Chef Ioannis Fournaris erfunden.



Alle Wellness Salate bestehen aus unterschiedlichen Blattsalaten, sowie Rucola, Feldsalat, Radicchio, Chicorée, dazu gebratenen Haloumikäse, geröstete Pinien- und Sonnenblumenkerne, Früchte und Gemüse der Saison und unser legendäres Bacchusdressing.

BEILAGEN SALATE

- 44 Salat der Saison** **3,30**
eine Hälfte Krautsalat, eine Hälfte Eisbergsalat mit Früchten und Gemüse der Saison und einem Jogurt Dressing
- 45 Krautsalat** **2,90**
Auch unseren Krautsalat stellen wir selber her. Weißkohlsalat wird in kleine Stücke geschnitten und dann zweimal kleingeheckelt. Danach wird alles in Öl eingelegt und fein abgewürzt.
- 46 Speziatsalat** **4,60**
unterschiedliche Blattsalate wie Rucola, Feldsalat, Radicchio, Chicorè, mit gerösteten Pinien- und Sonnenblumenkernen, Früchten und Gemüse der Saison und unserem legendären Bacchusdressing aus kalt gepresstem, kretanischen Olivenöl, altem Balsamico Essig, sieben verschiedenen Mittelmeerkräutern und Thymianhonig.

Zu allen unseren Hauptgerichten, können Sie anstatt des normalen Salates der Saison unseren Speziatsalat für 1,40€ Aufpreis bestellen.

Wir stellen unsere Salat-Dressings selber her

Jogurt Dressing: Apostel Jogurt, Milch, Mayonnaise und alter Balsamico Dressing verfeinert mit Dill und Petersilie

Bacchus Dressing: bestehend aus kalt gepresstem, kretanischen Olivenöl, altem Balsamico Essig, sieben verschiedenen Mittelmeerkräutern und Thymianhonig



UNSERE PFÄNNCHENGERICHTE



Sowohl die Metaxa-Sauce als auch die Cassisrahmsauce wurden 1975 vom Senior Chef Ioannis Fournaris erfunden. Viele andere griechische Gastronomen haben die Saucen im Laufe der Jahre auch in Ihre Speisekarte übernommen, sodass speziell die Metaxa-Sauce ein bekannter Begriff in Deutschland wurde, was uns natürlich sehr stolz macht.

Metaxa Sauce

Unsere Pfännchengerichte werden in Metaxa Sauce serviert, bestehend aus einer Tomaten-Sahne-Sauce verfeinert mit frischen Champignons und Kräutern.

124	drei Lammfilets in Metaxa Sauce und ein Salat der Saison	22,40
126	zwei Hähnchenbrustfilets in Metaxa Sauce und ein Salat der Saison	14,60
128	Großes Tigany in Metaxa Sauce Gyros und ein Salat der Saison	13,50
130	zwei Schweinefilets in Metaxa Sauce und ein Salat der Saison	17,00

Zu allen unseren Hauptgerichten, können Sie anstatt des normalen Salates der Saison unseren Spezialsalat für 1,40€ Aufpreis bestellen.

À LA FOURNARIS



Cassisrahmsauce

Unsere Pfännchengerichte werden in Cassisrahmsauce serviert, bestehend aus einer Crème de Cassis-Sahne-Sauce, verfeinert mit Crème Fraiche, frischen Champignons und Kräutern.

125	drei Lammfilets in Cassisrahmsauce und ein Salat der Saison	22,40
127	zwei Hähnchenbrustfilets in Cassisrahmsauce und ein Salat der Saison	14,60
129	Großes Tigany in Cassisrahmsauce Gyros und ein Salat der Saison	13,50
131	zwei Schweinefilets in Cassisrahmsauce und ein Salat der Saison	17,00



DELIKATESSEN AUS DEM MEER

145	Calamari gebackene Tintenfisch Tuben mit Tomatenreis, Cocktailsauce und ein Speziatsalat	14,80
149	Lachsfilet mit Tomatenreis, Cocktailsauce und ein Speziatsalat	15,50
150	eine halbe Dorade filetiert mit Gemüse wie Paprika, Zucchini, Karotten, Champignons, Auberginen, Broccoli und ein Speziatsalat	13,30
151	eine ganze Dorade filetiert mit Gemüse wie Paprika, Zucchini, Karotten, Champignons, Auberginen, Broccoli und ein Speziatsalat	17,90

ÜBERBACKENE GERICHTE

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 135 | zwei Suzuki mit Käse überbacken
mit Metaxa Sauce und Champignons dazu kretanische Kartoffeln und ein Salat der Saison | 12,90 |
| 136 | zwei Schweinefilets mit Käse überbacken
mit Metaxa Sauce und Champignons dazu kretanische Kartoffeln und ein Salat der Saison | 16,40 |
| 138 | zwei Hähnchenbrustfilets mit Käse überbacken
mit Metaxa Sauce und Champignons dazu kretanische Kartoffeln und ein Salat der Saison | 15,90 |

BEILAGEN

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 155 | Pommes Frites | 2,30 |
| 156 | Tomatenreis | 2,20 |
| 158 | Kretanische Kartoffeln
Bratkartoffeln in einer Schafskäse Sauce
Erfunden 1982 vom Senior Chef Ioannis Fournaris | 4,80 |
| 159 | Frisches Gemüse
wie Paprika, Zucchini, Karotten, Champignons, Auberginen, und Broccoli | 3,40 |



Unser Küchenchef Lazarus Triantafillou, gebürtig aus Florina/ Nordgriechenland bekocht unsere Gäste seit 1987.

Zu allen unseren Hauptgerichten, können Sie anstatt des normalen Salates der Saison unseren Speziatsalat für 1,40€ Aufpreis bestellen.

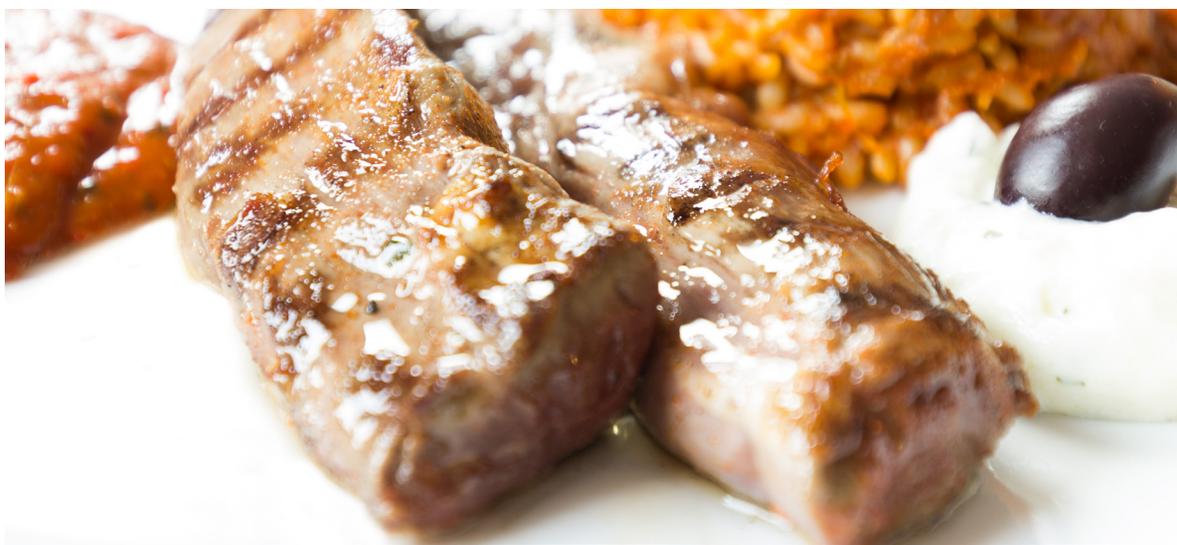
FÜR DEN KLEINEN APPETIT

Unsere Pfännchen

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 165 | Kleines Tigany
Gyrospännchen in Metaxa Sauce, Champignons und ein Salat der Saison | 12,10 |
| 172 | ein Hähnchenbrustfilet in Metaxa Sauce
dazu frische Tagliatelle Nudeln, Champignons und ein Salat der Saison | 12,10 |
| 173 | ein Schweinefilet in Metaxa Sauce
dazu frische Tagliatelle Nudeln, Champignons und ein Salat der Saison | 13,10 |
| 174 | ein Lammfilet in Metaxa Sauce
dazu frische Tagliatelle Nudeln, Champignons und ein Salat der Saison | 13,90 |
| 175 | ein Hähnchenbrustfilet in Metaxa Sauce
dazu Paprika, Champignons, Karotten, Auberginen, Zucchini, Broccoli und ein Salat der Saison | 12,50 |
| 176 | ein Schweinefilet in Metaxa Sauce
dazu Paprika, Champignons, Karotten, Auberginen, Zucchini, Broccoli und ein Salat der Saison | 13,50 |
| 177 | ein Lammfilet in Metaxa Sauce
dazu Paprika, Champignons, Karotten, Auberginen, Zucchini, Broccoli und ein Salat der Saison | 14,20 |

Zu allen unseren Hauptgerichten, können Sie anstatt des normalen Salates der Saison unseren Speziatsalat für 1,40€ Aufpreis bestellen.

Unsere Tagliatelle Nudeln werden frisch vom italienischen Großhändler Rossini in Ricklingen zubereitet.



FÜR DEN KLEINEN APPETIT

- | | | |
|-----|--|-------|
| 73 | zwei Lammfilets vom Grill
mit Tomatenreis und ein Salat der Saison | 18,60 |
| 168 | zwei Hähnchenbrustfilet mit Käse überbacken
mit Metaxa Sauce, Champignons und ein Salat der Saison | 13,10 |
| 170 | zwei Schweinefilets mit Käse überbacken
mit Metaxa Sauce, Champignons und ein Salat der Saison | 13,60 |
| 171 | acht panierte Garnelen
auf Blattsalat mit Cocktailsauce | 12,00 |

FÜR UNSERE LIEBEN KLEINEN

- | | | |
|-----|---|------|
| 180 | Kinder Schweinefilet
ein Schweinefilet mit Pommes Frites, Ketchup
und ein Salat der Saison | 7,10 |
| 181 | Kinder Suflaki
ein Suflaki mit Pommes Frites, Ketchup und ein
Salat der Saison | 7,10 |
| 183 | Kinder Gyros
kleine Portion Gyros mit Pommes Frites, Ketchup
und ein Salat der Saison | 7,20 |
| 184 | Kinder Grillteller
ein Schweinefilet, Gyros mit Pommes Frites, Ketchup
und ein Salat der Saison | 9,00 |
| 185 | Hähnchen Nuggets
fünf Hähnchen Nuggets dazu kleine Pommes Frites,
Ketchup und ein Salat der Saison | 7,20 |
| 186 | Fischstäbchen
fünf Fischstäbchen mit Pommes Frites, Ketchup
und ein Salat der Saison | 7,20 |
| 187 | Bandnudeln
Bandnudeln, in der Pfanne gebraten mit einer
Tomaten-Sahne-Sauce | 5,20 |

UNSER MITTAGSTISCH

- 201 Wellnessalat mit Hähnchenbrustfilet 9,50**
ein großer Teller bunter Salat mit Halloumikäse, geröstete Pinien- und Sonnenblumenkerne und Bacchusdressing
- 202 Wellnessalat mit Schweinefilet 9,50**
ein großer Teller bunter Salat mit Halloumikäse, geröstete Pinien- und Sonnenblumenkerne und Bacchusdressing
- 203 Bacchus Gyros 7,80**
mit Tomatenreis und ein Salat der Saison
- 204 Kleiner Grillteller 9,20**
ein Schweinefilet, Suzuki, Gyros, Tomatenreis und ein Salat der Saison
- 205 Kleines Tigany 8,20**
Gyrospfännchen in Metaxa Sauce, Champignons und ein Salat der Saison
- 206 Suzuki 8,00**
drei Mettklöße, Tomatenreis und ein Salat der Saison
- 207 ein Schweinefilet 8,20**
in Metaxa Sauce, Champignons und ein Salat der Saison
- 208 vier hausgemachte Zucchini Medaillons mit Hummus – vegan 9,50**
bestehend aus geriebenen Zuchinis, Kartoffeln, frischer Petersilie und Dill dazu ein Speziatsalat



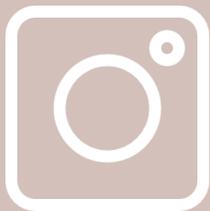
- 209 Hähnchenbrustfilet in Metaxa Sauce 8,70**
dazu Gemüse wie Paprika, Champignons, Karotten, Auberginen, Broccoli, Zucchini und ein Salat der Saison
- 210 Bifteki 9,60**
mit Schafskäse gefüllt, dazu Tomatenreis und ein Salat der Saison
- 211 Gegrillte Rinderleber 10,20**
mit Röstzwiebeln, Tomatenreis und ein Salat der Saison
- 212 Kalamaris 10,20**
gebackener Tintenfisch mit Tomatenreis und ein Salat der Saison
- 213 eine halbe Dorade filetiert 9,70**
dazu Tomatenreis und ein Salat der Saison
- 214 Gemüsepfanne in Metaxa Sauce 8,20**
dazu Gemüse wie Paprika, Champignons, Karotten, Auberginen, Broccoli, Zucchini und ein Salat der Saison



GÜLTIG FÜR DONNERSTAGS UND FREITAGS VON 12.00 – 15.00 UHR

Bacchus online

BACCHUS INSTAGRAM



BACCHUS FACEBOOK



Bacchus goes online

Like uns auf Facebook:

www.facebook.com/bacchus1arnum

Like uns auf Instagram:

www.instagram.com/bacchus1arnum

Besuchen Sie unsere Internetseite:

www.bacchus-restaurant mit vielen Funktionen wie:

- . Online Reservierung
- . Online Gutscheinbestellung
- . Speisekarte
- . Die Bacchus-Story (Über uns)

ONLINE



WLAN UND LADEN



WLAN und Aufladekabel

Sie finden unser Gästernetz unter dem Namen **Bacchus Gast Wlan** im WLAN Menü Ihres Mobiltelefons. Unser Passwort lautet **bacchus1**. Sie können Ihr Smartphone bei uns aufladen, wir haben für Jedes das passende Aufladekabel.

OFFENE WEINE

WEISS

312	Landwein trocken 0,2 l	4,50
389	Landwein trocken 0,5 l	8,50
313	Retsina Malamatina geharzt 0,2 l	4,50
306	Retsina Malamatina geharzt 0,5 l	8,50
314	Imiglikos halbtrocken 0,2 l	4,50
385	Imiglikos halbtrocken 0,5 l	8,50
315	Samos sehr lieblich 0,2 l	4,90
611	Chalkidiki trocken 0,2 l	4,90
316	Weinschorle 0,2 l	3,90
397	Amethystos Domaine Constantin Lazaridi trocken 0,2 l	6,90

ROSÉ

317	Landwein trocken 0,2 l	4,50
386	Landwein trocken 0,5 l	8,50

FLASCHENWEINE WEISS

304	Chalkidiki trocken 0,75 l	16,00
306	Retsina Malamatina geharzt 0,5 l	8,50
321	Amethystos Domaine Constantin Lazaridi trocken 0,75 l	23,50

ROT

318	Landwein trocken 0,2 l	4,50
387	Landwein trocken 0,5 l	8,50
319	Imiglikos halbtrocken 0,2 l	4,50
388	Imiglikos halbtrocken 0,5 l	8,50
320	Mavrodafni sehr lieblich 0,2 l	4,90
394	Naoussa Boutari trocken 0,2 l	5,50
613	Rapsani trocken 0,2 l	5,30
399	Amethystos Domaine Constantin Lazaridi trocken 0,2 l	7,90

FLASCHENWEINE ROT

311	Naoussa Boutari trocken 0,75 l	20,00
327	Amethystos Domaine Constantin Lazaridi trocken 0,75 l	24,50
328	Rapsani trocken 0,75 l	18,00



Außer Haus 50% Rabatt auf alle Flaschenweine.

GETRÄNKE

BIERE

335	Ratskeller vom Fass 0,3 l	2,90
336	Ratskeller vom Fass 0,4 l	3,20
334	Alster 0,3 l	2,90
337	Alster 0,4 l	3,20
338	Franziskaner Weißbier alkoholfrei 0,5 l	4,10
339	Franziskaner Weißbier 0,5 l	4,10
340	Franziskaner dunkel 0,5 l	4,10
341	Gilde free 0,33 l	3,00
342	Köstritzer Schwarzbier 0,33 l	3,10
360	Malzbier 0,33 l	3,00

APERITIFS

500	Aperol Spritz	4,90
365	Sherry 5 cl	3,00
366	Campari Orange	3,70
367	Prosecco Glas 0,1 l	2,40

WARME GETRÄNKE

378	Griechischer Mokka	3,10
379	Tasse Kaffee	2,40
400	Cappuccino	3,10
401	Espresso	2,30
403	Espresso Macchiato	2,80
405	Doppelter Espresso	3,50
402	Latte Macchiato	3,20
380	Schwarzer Tee	2,40
391	Pfefferminz Tee	2,40
392	Kamillen Tee	2,40
393	Früchte Tee	2,40
394	Kräuter Tee	2,40

SOFTDRINKS

343	Coca Cola 0,2 l	2,30
344	Coca Cola 0,4 l	3,80
345	Coca Cola light 0,2 l	2,30
346	Coca Cola light 0,4 l	3,80
390	Spezi 0,2 l	2,30
391	Spezi 0,4 l	3,80
347	Fanta 0,2 l	2,30
348	Fanta 0,4 l	3,80
349	Sprite 0,2 l	2,30
350	Sprite 0,4 l	3,80
351	Coca Cola Zero 0,2 l	2,30
352	Coca Cola Zero 0,4 l	3,80
353	Orangensaft 0,2 l	2,50
354	Apfelsaft 0,2 l	2,50
355	Johannisbeersaft 0,2 l	2,50
389	Rhabarbersaft 0,2 l	2,50
356	Apfelschorle 0,2 l	2,50
357	Apfelschorle 0,4 l	3,90
381	Johannisbeersaftschorle 0,4 l	3,90
382	Johannisbeersaftschorle 0,2 l	2,50
383	Rhabarbersaftschorle 0,2 l	2,50
384	Rhabarbersaftschorle 0,4 l	3,90
358	Mineralwasser 0,25 l	2,40
359	Mineralwasser 0,75 l	6,50
364	Mineralwasser still 0,75 l	6,50
361	Ginger Ale 0,2 l	2,90
362	Bitter Lemon 0,2 l	2,90
363	Tonic Water 0,2 l	2,90



FEINE DESSERTS

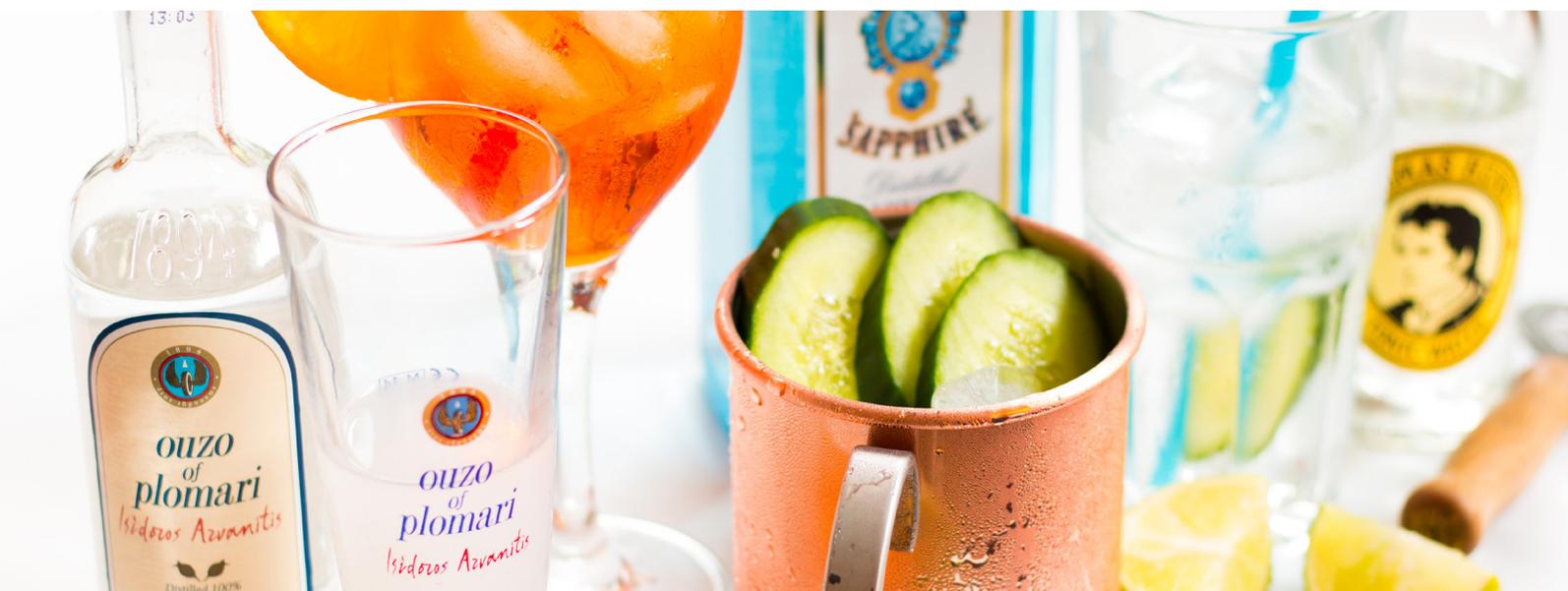


- | | | |
|-----|---|------|
| 190 | gemischtes Eis
Vanilleeis, Erdbeereis und Schokoeis | 3,60 |
| 191 | Heraklon
zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Himbeersauce | 3,90 |
| 192 | Aphrodite
zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosauce | 3,90 |
| 194 | Griechischer Jogurt
mit Thymianhonig und Walnüssen | 4,70 |
| 195 | Hugo Sorbet laktosefrei
zwei Kugeln Zitroneneis mit Granatapfelkernen und Sekt | 3,00 |
| 196 | Brownie
Schokoladensoufflè mit einem flüssigen Schokoladenkern garniert mit Granatapfelkernen | 3,90 |
| 197 | Tartufo
Zabaione- und Schokoladeneis bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen, garniert mit Granatapfelkernen | 3,90 |
| 198 | Tartufo bianco
halbgefroren aus Kaffee- und Zabaionecreme, bedeckt mit Baiserstückchen, garniert mit Granatapfelkernen | 3,90 |



220	eine Kugel Vanilleeis	1,20
221	eine Kugel Erdbeereis	1,20
222	eine Kugel Schokoeis	1,20
223	eine Kugel Zitroneneis	1,20
224	eine Kugel Vanilleeis mit heißer Schokosauce	2,20
225	eine Kugel Vanilleeis mit heißer Himbeersauce	2,20
226	eine kleine Portion griechischer Joghurt	2,90

SPIRITUOSEN & COCKTAILS



368	Ouzo von »Tante Maria«	1,90
369	Tsipouro Idoniko 2 cl	2,80
370	Ouzo Plomari	2,60
316	Linie Aquavit 2 cl	2,10
371	Korn 2 cl	2,10
372	Fernet Branca 2 cl	2,10
373	Vodka 2 cl	2,60
374	Whisky Johnny Walker 2 cl	3,00
375	Ramazotti 2 cl	2,80
376	Metaxa 5* 2 cl	2,70
377	Metaxa Grand Reseve	3,70
378	Obstler 2 cl	2,10
379	Jägermeister 2 cl	2,10
780	Averna	2,60
781	Rèmy Martin	3,00
782	Hennessy	3,00