



# Bacch<sup>o</sup>s

## Restaurant

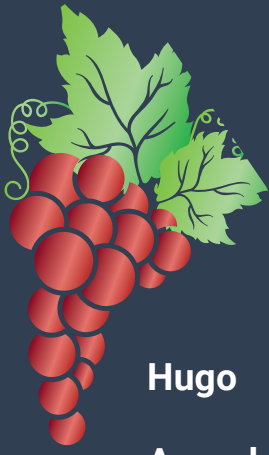
### Griechisch-Mediterrane Spezialitäten

#### Feierlichkeiten in unserem Nebenzimmer

Unser Nebenzimmer verfügt über 50 Plätze. Wir bieten Ihnen das ideale Umfeld für private Familienfeiern, wie z.B. Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Kommunion oder Trauerfeier, sowie für besondere Firmenevents und Weihnachtsfeiern.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über die Möglichkeiten Ihre Feier bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

*Familie Karvounis*



## Aperitifs

|  |        |
|--|--------|
| Hugo   | 5,90 € |
| Aperol Spritz                                  | 5,90 € |
| Martini Bianco, Rosso <sub>2</sub>             | 3,80 € |
| Campari <sub>2</sub> mit Soda oder Orangensaft | 5,00 € |
| Kir Royal, Sekt mit Cassis                     | 4,00 € |
| Prosecco Glas                                  | 4,00 € |

## Suppen

|                |        |
|----------------|--------|
| 1 Bohnensuppe  | 4,80 € |
| 2 Hühnersuppe  | 4,80 € |
| 3 Tomatensuppe | 4,80 € |

*Zu den Suppen reichen wir Brot*

**Liebe Gäste,**

*falls Sie Informationen zu in unseren Gerichten enthaltenen Allergenen benötigen, fragen Sie einfach unser Personal.*

*Gerne geben wir Ihnen auch eine Speiseempfehlung zu Laktose- oder Glutenfreien Gerichten.*

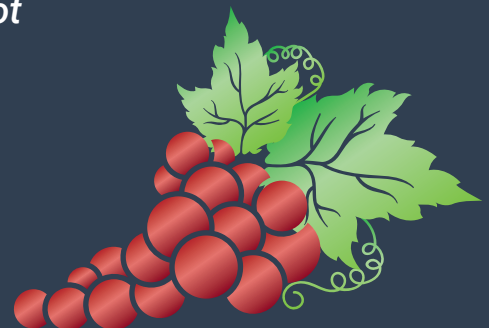
**Zusatzstoffe:**

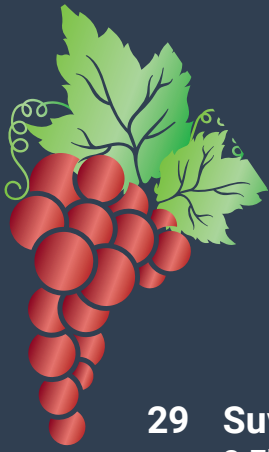
- 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel  
5) mit Süßungsmittel Cyclamat 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle  
7) mit Süßungsmittel Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig  
11) coffeinhaltig 13) geschwärzt

## Vorspeisen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 5  | <b>Tsatsiki</b><br>Joghurt mit Gurken und Knoblauch nach original griechischer Art                   | 5,50 €  |
| 6  | <b>Dolmadakia</b><br>Gefüllte Weinblätter mit Reis   | 5,50 €  |
| 7  | <b>Trilogie</b><br>griechische Dips mit Pita Brot: Taramas, Tsatsiki und Tirokafteri                 | 7,80 €  |
| 9  | <b>Oktopus-Salat</b><br>nach Art des Hauses  | 10,50 € |
| 10 | <b>Feta</b><br>Schafskäse mit Olivenöl und Oregano   | 8,50 €  |
| 11 | <b>Mezes für eine Person</b><br>eine Zusammenstellung aus unseren Vorspeisen                         | 12,50 € |
| 13 | <b>Feta</b><br>Schafskäse im Ofen gebacken, mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten                       | 8,50 €  |
| 14 | <b>Gegrillte Peperoni</b><br>mit Tsatsiki und Knoblauch Vinaigrette                                  | 6,80 €  |
| 15 | <b>Saganaki</b><br>panierter Schafskäse, gebraten in der Pfanne, angerichtet an Salat der Saison     | 8,50 €  |
| 16 | <b>Auberginen und Zucchini</b><br>in Bierteig gebraten, mit Tsatsiki                                 | 8,90 €  |
| 19 | <b>Knoblauchbrot</b><br>mit Tsatziki   | 4,00 €  |
| 20 | <b>Gigantes</b><br>Große Bohnen in Tomatensauce mit geriebenem Schafskäse                            | 6,80 €  |
| 21 | <b>Zwei gebackene Camembert</b><br>mit Preiselbeeren, an Salat der Saison angerichtet, dazu Baguette | 9,50 €  |
| 22 | <b>Gegrillte Champignons</b><br>mit Tsatziki, angerichtet an Salat der Saison                        | 8,50 €  |

*Zu allen Vorspeisen reichen wir Brot*





## Spezialitäten vom Grill

|           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>29</b> | <b>Suvlakis</b><br>2 Fleischspieße   | <b>13,50 €</b> |
| <b>31</b> | <b>Herkulesspieß</b><br>Schweinefilet mit Käsesauce  | <b>16,50 €</b> |
| <b>32</b> | <b>Teufelsspieß</b><br>Schweinefilet mit einer Scharfen Sauce                                  | <b>16,50 €</b> |
| <b>33</b> | <b>Lendenspieß</b><br>mit Kräuterbutter  | <b>15,00 €</b> |
| <b>35</b> | <b>Lendenspieß Spezial</b><br>Hauchdünne Scheiben mit Schafskäse gerollt, dazu Schafskäsesauce | <b>17,50 €</b> |
| <b>36</b> | <b>Schweinemedallions</b><br>im Pfännchen, mit frischen Champignons in Rahmsauce               | <b>17,50 €</b> |
| <b>37</b> | <b>Schweinemedallions</b><br>im Pfännchen, mit Metaxasauce und Käse überbacken                 | <b>17,50 €</b> |
| <b>38</b> | <b>Gyrospfanne</b><br>mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Sahnesauce                        | <b>15,50 €</b> |
| <b>39</b> | <b>Gyros vom Drehspieß</b><br>Hausgemacht, mit Tsatsiki  | <b>14,00 €</b> |
| <b>40</b> | <b>Gyros Spezial</b><br>im Pfännchen mit Käse überbacken, mit Metaxasauce                      | <b>16,50 €</b> |
| <b>41</b> | <b>Bifteki - greek Burger</b><br>Hacksteak gefüllt mit Feta                                    | <b>14,00 €</b> |
| <b>42</b> | <b>Soutzoukakia - Cevapcici</b><br>Hackfleischröllchen   | <b>13,00 €</b> |

*Zu allen Grillspezialitäten reichen wir Pommes frites & Salat*

## Rind aus Argentinien

*Genießen Sie Spitzen-Qualität.  
Medium gegrillt, ca. 250g Rohgewicht*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>43 Rumpsteak</b>                                   | <b>21,50 €</b> |
| vom Grill, mit Kräuterbutter                          |                |
| <b>44 Rumpsteak</b>                                   | <b>21,50 €</b> |
| vom Grill, mit gebratenen Zwiebeln                    |                |
| <b>45 Rumpsteak</b>                                   | <b>21,50 €</b> |
| vom Grill, mit Pfeffersauce oder Champignon-Rahmsauce |                |

*Zu allen Rindfleischgerichten reichen wir Pommes frites & Salat*

## Lamm Spezialitäten

*Lamm aus Neuseeland*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>50 Lammfilet</b>  | <b>24,50 €</b> |
| 3 Filets mit mediterranem Gemüse, frischem Knoblauch, Pommes frites                            |                |
| <b>52 Paidakia</b>   | <b>24,50 €</b> |
| butterzartes Lammkotelett aus dem Karree, mit Tsatsiki, frischem Knoblauch, Pommes frites      |                |
| <b>53 Lammteller</b>   | <b>21,50 €</b> |
| Lammkotelett und Lammfilet mit Tsatsiki, frischem Knoblauch, Pommes frites                     |                |
| <b>54 Lammhaxen</b>  | <b>17,50 €</b> |
| im Topf geschmort, mit Tomatensauce, dazu griechische Bratkartoffeln mit geriebenem Schafskäse |                |
| <b>56 Lammhaxen</b>  | <b>17,50 €</b> |
| im Topf geschmort, mit Tomatensauce und Reis   |                |

*Zu allen Lammspezialitäten reichen wir Salat*





## Grillplatte ab 2 Personen

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>64</b> | <b>Bacchus - Platte</b><br>2 Rumpsteaks, 2 Schweinefilets, 2 Lammfilets, 2 Putenfilets,<br>mit mediterranem Gemüse, Tsatsiki, Pommes frites und Salat | <b>48,00 €</b> |
|-----------|---|----------------|

## Grillteller

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>57</b> | <b>Kreta-Teller</b><br>Suvlaki und Gyros                         | <b>14,50 €</b> |
| <b>59</b> | <b>Athen-Teller</b><br>Bifteki, Suvlaki und Gyros                | <b>17,00 €</b> |
| <b>60</b> | <b>Olympia-Teller</b><br>Rumpsteak, Schweinefilet und Putenfilet | <b>19,50 €</b> |
| <b>61</b> | <b>Bacchus-Teller</b><br>Lammfilet, Schweinefilet und Gyros      | <b>18,50 €</b> |

*Zu allen Grilltellern reichen wir Tsatsiki, Pommes frites und Salat*

## Verschiedene Hauptspeisen

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>65</b> | <b>Putenbrustfilet gegrillt</b><br>mit Metaxasauce oder Käsesauce                           | <b>16,50 €</b> |
| <b>66</b> | <b>Kalbsleber gegrillt</b><br>mit gebratenen Zwiebeln                                       | <b>17,50 €</b> |
| <b>67</b> | <b>Hühnerbrustfilet</b><br>mit Kräuterbutter  | <b>16,50 €</b> |
| <b>69</b> | <b>Schnitzel paniert</b><br>in der Pfanne gebraten  | <b>13,00 €</b> |
| <b>70</b> | <b>Schnitzel paniert</b><br>in der Pfanne gebraten „Jäger Art“ mit frischer Champignonsauce | <b>14,50 €</b> |
| <b>71</b> | <b>Putenschnitzel paniert</b><br>in der Pfanne gebraten                                     | <b>14,00 €</b> |

*Zu diesen Gerichten reichen wir Pommes frites und Salat*

## Nudelgerichte

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>73</b> | <b>Tagliatelle</b><br>Bandnudeln mit Hühnerbrustfilet und Champignons in Sahnesauce              | <b>13,50 €</b> |
| <b>74</b> | <b>Tagliatelle mit Lachs</b><br>Bandnudeln mit Lachsfilet in Tomaten-Sahnesauce                  | <b>15,00 €</b> |
| <b>75</b> | <b>Tagliatelle mit Scampi</b><br>Bandnudeln mit Scampi in einer würzigen Tomatensauce mit Gemüse | <b>16,50 €</b> |

## Fischspezialitäten

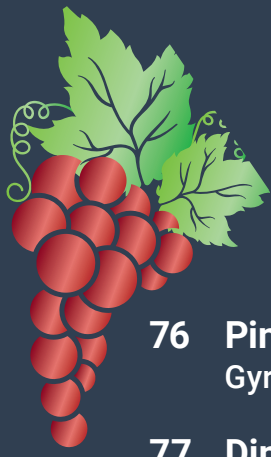
- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>87</b> | <b>Zanderfilet</b><br>in Mehl gewendet, gebacken in der Pfanne, dazu mediterranes Gemüse      | <b>17,80 €</b> |
| <b>90</b> | <b>Calamari</b><br>frisch in Ringe geschnitten, in Mehl gewendet und frittiert                | <b>16,50 €</b> |
| <b>91</b> | <b>Riesengarnelen</b><br>gegrillt, ohne Kopf mit Schale, mit mediterranem Gemüse und Tsatsiki | <b>24,50 €</b> |

*Zu allen Fischgerichten reichen wir Reis und Salat*

## Vegetarisch

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>80</b> | <b>Mediterranes Gemüse</b><br>mit Tsatsiki und Balsamico-Olivenölvinaigrette | <b>11,00 €</b> |
|-----------|--|----------------|





## Für die kleinen Gäste bis 12 Jahre

- |           |   |               |
|-----------|---|---------------|
| <b>76</b> | <b>Pinocchio</b><br>Gyros mit Pommes frites und Tsatsiki    | <b>6,80 €</b> |
| <b>77</b> | <b>Dino Teller</b><br>Hackfleischröllchen mit Pommes frites | <b>6,80 €</b> |
| <b>78</b> | <b>Alice</b><br>Bandnudeln mit Tomatensauce                 | <b>5,50 €</b> |
| <b>79</b> | <b>Donald Duck</b><br>Paniertes Schnitzel mit Pommes frites | <b>6,80 €</b> |

## Salate, marktfrisch

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>81</b> | <b>Bauernsalat</b><br>original griechisch, mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni, Schafskäse und Olivenöl-Essig-Vinaigrette | <b>11,50 €</b> |
| <b>82</b> | <b>Salatteller mit Hühnerstreifen</b><br>mit gegrillten Hühnerstreifen, Croûtons und Olivenöl-Essig-Vinaigrette                                | <b>14,00 €</b> |
| <b>83</b> | <b>Salatteller - Gyros</b><br>mit Gyros, Tsatsiki, Tomaten, Peperoni und Hausdressing  | <b>13,00 €</b> |
| <b>85</b> | <b>Salatteller Rumpsteak</b><br>mit gegrillten Rumpsteak-Streifen, Tomaten, Croûtons und Olivenöl-Essig-Vinaigrette                            | <b>16,00 €</b> |
| <b>86</b> | <b>Kleiner Salat</b>   | <b>4,00 €</b>  |
| <b>88</b> | <b>Gemischter Salatteller groß</b><br>Salate der Saison an Hausdressing  | <b>10,50 €</b> |

## Saucen und Beilagen

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>Bratensauce, Metaxasauce, Teufelsauce, Käsesauce</b>                     | <b>2,80 €</b> |
| <b>Pommes frites, Krokette</b>  | <b>3,00 €</b> |
| <b>Bratkartoffeln</b> griechische Art mit geriebenem Schafskäse und Oregano | <b>3,00 €</b> |
| <b>Reis oder Tomatenreis</b>  | <b>3,00 €</b> |
| <b>Tsatsiki Dip</b>   | <b>2,00 €</b> |



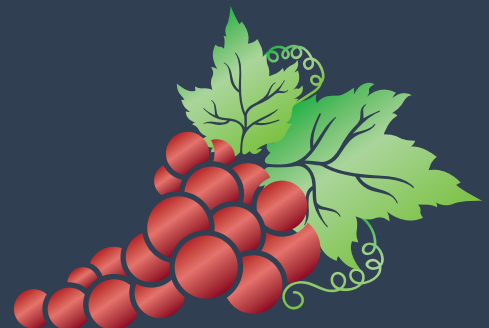
## Desserts & Eiscreme

*Alle Eisbecher auch ohne Sahne erhältlich  
Unsere Eissorten: Schokolade, Vanille, Erdbeere, Stracciatella*

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>  | <b>4,80 €</b> |
| <b>Kinder Eis Clown</b><br>Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne                                 | <b>3,50 €</b> |
| <b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b>   | <b>6,00 €</b> |
| <b>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</b>  | <b>6,00 €</b> |
| <b>Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</b>  | <b>6,00 €</b> |
| <b>Griechischer Sahnejoghurt</b><br>mit Honig, Walnüssen und Zimt                                | <b>6,00 €</b> |
| <b>Galaktoboureko</b><br>Blätterteig mit Grießvanillecreme-Füllung, Zimt, und 1 Kugel Vanilleeis | <b>6,50 €</b> |

## Warme Getränke

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Griechischer Mocca</b>                                   | <b>3,40 €</b> |
| <b>Espresso</b>   | <b>2,20 €</b> |
| <b>Doppelter Espresso</b>                                   | <b>3,00 €</b> |
| <b>Tasse Kaffee</b>   | <b>2,40 €</b> |
| <b>Glas Tee Schwarz/Kamille/Pfefferminz oder Früchtetee</b> | <b>2,40 €</b> |
| <b>Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne</b>                 | <b>3,00 €</b> |
| <b>Latte Macchiato</b>                                      | <b>3,50 €</b> |
| <b>Cappuccino mit Milch oder Sahne</b>                      | <b>3,00 €</b> |





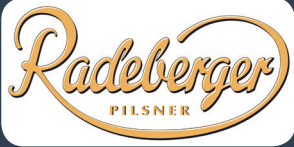
## Alkoholfreie Getränke

|   |        |        |        |        |
|---|--------|--------|--------|--------|
| Coca Cola <sub>2,11</sub> / Coca Cola light <sub>2,5,6,7,11</sub> | 0,2 l  | 2,20 € | 0,4 l  | 3,40 € |
| Fanta <sub>2,3</sub> / Spezi <sub>2,11</sub> / Sprite             | 0,2 l  | 2,20 € | 0,4 l  | 3,40 € |
| Neu's Apfelschorle / Orangenschorle                               | 0,2 l  | 2,30 € | 0,4 l  | 3,60 € |
| Neu's Johannisbeerschorle / Traubenschorle                        | 0,2 l  | 2,60 € | 0,4 l  | 4,00 € |
| Bitter Lemon <sub>10</sub>  | 0,2 l  | 2,50 € | 0,4 l  | 3,60 € |
| Tafelwasser   | 0,2 l  | 1,40 € | 0,4 l  | 2,20 € |
| Peterstaler Mineralwasser mit Kohlensäure                         | 0,25 l | 2,30 € | 0,75 l | 4,50 € |
| Peterstaler Mineralwasser Still                                   | 0,25 l | 2,30 € | 0,75 l | 4,50 € |

## Sekt & Prosecco

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| Sektkellerei Schloss Wachenheim Riesling Sekt | 0,75 l | 18,00 € |
| Prosecco                                      | 0,75 l | 19,50 € |
| Piccolo                                       | 0,2 l  | 6,30 €  |
| Glas Sekt                                     | 0,1 l  | 3,50 €  |

## Bier vom Fass

|                           |  |       |        |
|---------------------------|--|-------|--------|
| Radeberger Pilsner        |  | 0,3 l | 3,00 € |
| Radeberger Pilsner        |  | 0,4 l | 3,50 € |
| Schöfferhofer Hefeweizen  |  | 0,5 l | 4,00 € |
| Cola Bier, Radler         |  | 0,4 l | 3,50 € |
| Weizenradler, Cola Weizen |  | 0,5 l | 4,00 € |

## Bier in der Flasche

|                                      |        |        |
|--------------------------------------|--------|--------|
| Schöffelhofer Kristallweizen         | 0,5 l  | 4,00 € |
| Schöffelhofer Hefeweizen Alkoholfrei | 0,5 l  | 4,00 € |
| Schöffelhofer Hefeweizen Dunkel      | 0,5 l  | 4,00 € |
| Clausthaler Classic alkoholfrei      | 0,33 l | 3,50 € |



## Spirituosen und Liköre

|  |      |        |
|--|------|--------|
| Ouzo   | 2 cl | 2,50 € |
| Ouzo Plomari   | 2 cl | 3,00 € |
| Obstler  | 2 cl | 3,00 € |
| Williams-Christ-Birne  | 2 cl | 3,00 € |
| Metaxa5*   | 2 cl | 3,50 € |
| Metaxa7*   | 2 cl | 3,80 € |
| Metaxa Grand Fine<br>in der Porzellankaraffe, lagert ca. 15 Jahre in Fässern | 2 cl | 4,50 € |
| Metaxa Private Reserve<br>eine exklusive Rarität, 30 Jahre im Fass gereift   | 2 cl | 7,50 € |
| Jack Daniels   | 4 cl | 4,50 € |
| Fernet Branca  | 2 cl | 3,00 € |
| Ramazzotti   | 4 cl | 4,00 € |
| Jägermeister   | 2 cl | 3,00 € |
| Baileys <sup>2,11</sup>  | 4 cl | 4,00 € |





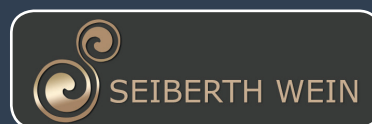
## Rotweine

|                    |                           |        |               |
|--------------------|---------------------------|--------|---------------|
| <b>Naousa</b>      | trockener Qualitätswein   | 0,25 l | <b>4,50 €</b> |
| <b>Imiglikos</b>   | lieblicher Tafelwein      | 0,25 l | <b>4,50 €</b> |
| <b>Demestica</b>   | trockener Tafelwein       | 0,25 l | <b>4,50 €</b> |
| <b>Maurodaphne</b> | Likörwein                 | 0,25 l | <b>4,90 €</b> |
| <b>Anthos</b>      | fruchtig herber Tafelwein | 0,25 l | <b>4,50 €</b> |
| <b>Amynteon</b>    | trockener rosé            | 0,25 l | <b>4,50 €</b> |

## Weißweine

|                  |                           |        |               |
|------------------|---------------------------|--------|---------------|
| <b>Retsina</b>   | geharzter Traditionswein  | 0,25 l | <b>4,50 €</b> |
| <b>Imiglikos</b> | lieblicher Tafelwein      | 0,25 l | <b>4,50 €</b> |
| <b>Demestica</b> | trockener Tafelwein       | 0,25 l | <b>4,50 €</b> |
| <b>Anthos</b>    | fruchtig herber Tafelwein | 0,25 l | <b>4,50 €</b> |
| <b>Samos</b>     | Likörwein                 | 0,25 l | <b>4,90 €</b> |

## Weine aus der Pfalz



|                               |   |        |               |       |               |
|-------------------------------|---|--------|---------------|-------|---------------|
| <b>Riesling</b>               | trocken, Hambacher Rebstöckel QbA       | 0,25 l | <b>3,60 €</b> |       |               |
| <b>Riesling</b>               | halbtrocken, Hambacher Schloßberg QbA   | 0,25 l | <b>3,60 €</b> |       |               |
| <b>Chardonnay</b>             | Spätlese Hambacher Pfaffengrund trocken | 0,25 l | <b>4,80 €</b> |       |               |
| <b>Silvaner</b>               | lieblich, Kallstadter Kobnert QbA       | 0,25 l | <b>3,60 €</b> |       |               |
| <b>Weißburgunder</b>          | trocken, Hambacher Schloßberg-QbA       | 0,25 l | <b>4,50 €</b> |       |               |
| <b>Grauburgunder</b>          | halbtrocken, Hambacher QbA              | 0,25 l | <b>4,50 €</b> |       |               |
| <b>Portugieser Weißherbst</b> | Hambacher Rebstöckel QbA                | 0,25 l | <b>3,60 €</b> |       |               |
| <b>Dornfelder</b>             | Hambacher, Rebstöckel trocken, QbA      | 0,25 l | <b>4,00 €</b> |       |               |
| <b>Spätburgunder</b>          | halbtrocken, Hambacher Rebstöckel QbA   | 0,25 l | <b>4,00 €</b> |       |               |
| <b>Rieslingschorle</b>        |   | 0,25 l | <b>2,50 €</b> | 0,5 l | <b>4,00 €</b> |
| <b>Weißherbstschorle</b>      |   | 0,25 l | <b>2,50 €</b> | 0,5 l | <b>4,00 €</b> |

*Auf Anfrage bieten wir auch Flaschenweine an.*