

GALINI

RESTAURANT & WINE PHILOSOPHY



Καλως ηρθατε

HERZLICH WILLKOMMEN

Die griechische Küche, Spezialitäten und Gerichte in Griechenland!

Die griechische Küche wird geprägt von den geographischen Besonderheiten des Landes, das einerseits sehr gebirgig ist, andererseits als insel- und küstenreiches Land charakterisiert werden kann.

Aufgrund der Lage des Landes als Knotenpunkt zwischen West und Ost und seiner Nähe zum Balkan, zählt die Landesküche zur mediterranen Küche, auch Mittelmeerküche genannt.

Das Gebirgen reiche Land ermöglicht eher die Zucht von Schafen und Ziegen.

Zugleich haben die Menschen aber auch gelernt, wilde Kräuter und Gemüse, die in Wäldern oder auf dem Gebirge wachsen, im Essen zu verwenden.

Die Nähe zum Meer spielt eine große Rolle und bringt wiederum Fisch und Meeresfrüchte auf den Speiseplan.

Wer schon einmal Urlaub an der Mittelmeerküste gemacht hat, kam bestimmt schon in den Genuss von frisch gefangenem Fisch.

Die Verwendung von Olivenöl nicht nur für die Zubereitung von Salaten, aber auch zum Kochen spielt eine bedeutende Rolle.

Dabei überwiegt nicht unbedingt der Verzehr und somit die Zubereitung von Fisch und Fleisch, sondern geht einher mit der Zubereitung von frischem Gemüse.

Es werden eine Vielzahl von Gewürzen und Kräutern verwendet wie Oregano, Paprika, Minze, Salbei, Thymian, Rosmarin, Zimt und Wildkräutern.

Nicht zu vergessen die zahlreichen verschiedenen "Mezedes" (Vorspeisen), die typisch für die griechische Küche sind und oftmals ein „warmes“ Essen begleiten oder den Vorspeisengang bilden.

Zu allen Hauptgerichten genießt man in Griechenland in der Regel Fetakäse mit Oregano, Oliven und Weißbrot.

Auf dem Tisch stehen, um jeglichen Durst und Geschmack zu stillen, bei warmen Mahlzeiten oder bei den Vorspeisengängen stilles Wasser, griechischer Wein, Retsina, Ouzo oder Tsipouro.

Zu den gebräuchlichsten nicht alkoholischen Getränken gehört der kalt servierte Kaffee „Frappé“ sowie der griechische Mokka und im Winter auch sehr beliebt der Bergtee.

Das wichtigste Charakteristikum der griechischen Küche jedoch ist, dass es beim Essen nicht nur um das Essen selbst, sondern vor allem um das Drumherum geht.

„Drumherum“ bedeutet in geselliger Runde mit Familie und Freunden gemeinsam zu essen und zu trinken, zusammen zu sein, zu reden und sich zu freuen.

Zitat von Sokrates (griechischer Philosoph) - „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in gemütlicher Atmosphäre.

Ihr Team GALINI

Guten Appetit



Aperitifs

OUZO	2 cl	2,50 €
OUZO AUF EIS	4 cl	5,00 €
OUZO FLASCHE	200 ml	15,50 €
TSIPOURO	2 cl	3,00 €
TSIPOURO AUF EIS	4 cl	6,00 €
TSIPOURO FLASCHE	200 ml	16,50 €
PROSECCO	0,1 l	5,00 €
PROSECCO AUF EIS	0,2 l	9,50 €
APEROL SPRITZ	0,2 l	7,50 €
HUGO	0,2 l	7,50 €
LILLET BERRY	0,2 l	7,50 €
LIMONCELLO SPRITZ	0,2 l	7,50 €
CAMPARI SPRITZ	0,2 l	7,50 €
CAMPARI ORANGE	5 cl	6,90 €
CAMPARI SODA	5 cl	6,90 €
MARTINI	5 cl	6,50 €
DON PABLO FINO CHERRY	5 cl	5,50 €
DON PABLO PORTWEIN TAWNY	0,1 l	5,50 €



Mezedes - Vorspeisen

ELIES	6,90 €
Portion griechische gemischte Oliven	
PIPERIES	6,90 €
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch	
FRIGANOPSOMO ME THALASSINA ¹⁰	7,90 €
Bruschetta auf griechischer Art mit mariniertem Kraken	
TSATSIKI ⁶	6,50 €
Griechischer Joghurt mit Gurke und Knoblauch	
TARAMAS	6,90 €
Hechtkaviarpaste	
MELITZANOSALATA KAPNISTI	7,90 €
Auberginensalat geräuchert mit Knoblauch	
FETA ⁶	8,90 €
Fetakäse natur mit Olivenöl und Oregano	
CHTIPITI KAPNISTI ⁶	6,90 €
Geriebener Fetakäse mit geräucherter Paprika	
PANTZAROSALATA ⁶	7,90 €
Rote Bete mit griechischem Joghurt	



Mezedes - Vorspeisen

FAVA SANTORINIS	7,50 €
Fava-Püree aus gelben Spalterbsen (Hülsenfrucht aus Griechenland) mit Schalotten bestreut, Kapern und Zitrone	
FETA SE FILO ⁶	12,50 €
Fetakäse in Blätterteig mit schwarzem Sesam im Ofen gebacken und mit Rakomelo (Tresterschnaps mit Honig) flambiert	
GRAVIERA SAGANAKI ⁶	12,50 €
Gebackener griechischer Hartkäse (Graviera)	
CHALOUMI TIGANITO ME MANITARIA PLEWROTOUS ⁶	13,90 €
Gegrillter Halumi-Käse mit Austernpilzen und Balsamico	
FETA SAGANAKI	12,50 €
Gebackener Fetakäse	
BOUJOURTI	13,90 €
Fetakäse überpacken mit Tomaten, Spitzpaprika, Chili, Olivenöl, Oregano	
SPETSOFAI	13,90 €
Traditionelle griechische würzige Würstchenpfanne mit Paprika, Tomatensauce und frische Kräuter	
GAVROS	12,50 €
Marinierte Sardellen mit karamellisiertem Fenchel und roten Pfefferkörnern	
GARIDES ME SKORDO	13,80 €
Garnelen pikant, in Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Chili	



Mezedes - Vorspeisen

CALAMARAKIA PSITA 16,50 €

Gegrillte Baby Calamari mit Zitrone-Knoblauchvinaigrette dazu
weißer Tarama-Muse und Salatbouquete

MIDIA SAGANAKI 14,50 €

Griechische Miesmuscheln mit Feta in Senfpaprikasauce

GARIDES SAGANAKI ⁶ 15,50 €

Garnelen Saganaki in Tomatensauce mit Paprika, abgelöscht
mit Likör aus Masticha (feiner Harz), serviert mit Graviera
(griechischer Hartkäse)

KALAMARI TIGANITO ⁶ 16,90 €

Gebratener Tintenfisch mit Maismehl paniert
serviert mit einem frisch zubereiteten Joghurt-Zitronensauce
Dip

CHTENIA ME CHAVIARI KE FAVA SANTORINIS ^{1, 6} 18,50 €

Jakobsmuscheln mit Fava (Püree aus griechischer
Hülsenfrucht), serviert mit Lachskaviar in Salbeibutter und
griechischer Salami

OCHTAPODI 18,90 €

Gegrillter Oktopus mit schwarzer Fava (Püree aus griechischer
Hülsenfrucht mit Tintenfisch-Tinte), dazu Cherrytomaten und
Kappern



Kirios Piatto - Hauptgerichte

KEFTEDAKIA SKARAS ⁶	18,50 €
Frisch zubereitete Kalbhacksteaks vom Grill mit Möhren-Püree und mediterranem Gemüse	
PANSETA	17,90 €
Schweinebauch im Ofen gebacken, serviert mit Blumenkohlpüree und frisch zubereiteter Zwiebel-Marmelade, dazu Rosmarinkartoffeln	
ARNISIO KARE	28,90 €
Lammkarree gegrillt mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
BRISOLA MOSCHARISIA	29,50 €
Kalbskotelett gegrillt mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
FRANGOKOTA	23,90 €
Gegrilltes Perlhuhn mit Trüffeljus dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	



Kirios Piatto - Hauptgerichte

BRISOLA MAVROU CHIROU 24,50 €

Gegrilltes Iberico Kotelett in eine feine Rotweinjus, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

STAVLISIA BRISOLA 24,50 €

Gegrilltes Schweine-Kotelett XL, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

BIFTEKI 18,90 €

Hacksteak gemischt vom Grill, gefüllt mit Fetakäse, dazu mediterranes Gemüse, Kartoffelchips und Tsatsiki

SOUVLAKIA 18,50 €

Gegrillte Schweinefleisch-Spieße mit Tsatsiki, dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelchips

SOUVLAKIA 18,50 €

Gegrillte Hähnchenfleisch-Spieße mit Tsatsiki, dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelchips



Kirios Piatto - Hauptgerichte

MAKARONIA ME THALASSINA	24,90 €
Frische Nudeln mit Muscheln, Vongole, Kraken und Garnelen in einer feinen Tomatensauce mit frischen Kräutern	
GARIDOMAKARONADA	25,90 €
Frische Nudeln mit Garnelen in feiner Tomaten-Kräuter-Sauce und Knoblauch	
MAKARONIA ME LACHANIKA	16,90 €
Frische Nudeln mit mediterranem Gemüse und Cherrytomaten, verfeinert in Olivenöl, dazu geriebener griechischer Hartkäse	
SKORDOMAKARONADA	13,50 €
Frische Nudeln mit Knoblauch, Olivenöl, Kapari, schwarze Oliven und getrocknete Tomaten, dazu geriebener griechischer Hartkäse	
BASILIKES GARIDES ME RISOTO SAFRAN	35,50 €
Safranrisotto mit gegrillten Riesengarnelen	

Sinodeftika - Beilagen

ROSMARINKARTOFFELN	5,90 €
KARTOFFELCHIPS	5,50 €
POMMES FRITES	5,00 €
GRICHISCHE REISNUDELN	6,50 €
GEMÜSETELLER GEGRILLT MEDITERRANE	10,50 €



Salates - Salate

MIKRI SALATA	5,50 €
Kleiner gemischter Wildsalat	
ELLINIKI SALATA CHORIATIKI ⁶	14,80 €
Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Fetakäse, Olivenöl und Oregano	
SALATA PANTZARI ^{6, 7}	15,80 €
Gemischter Salat mit Roter Bete, Ziegenkäse, Honig-Vinaigrette, Schalotten und Walnüssen	
SALATA KOTOPOULO	16,90 €
Gemischter grüner Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, dazu rote Spitzpaprika aus Florina, Avocado und Sweet-Chili-Vinaigrette	
SALATA ME TIGANITES GARIDES ^{6, 10}	20,50 €
Gemischter Salat mit gerillten Garnelen	

Epidorpio – Dessert

TRIOLOGIA ELLINIKO JAOURTI ^{6, 10}	7,50 €
Trilogie griechischer Joghurtmousse mit Honig und Walnüssen, frischem Obst und süßer Konfitüre	
ZITRONEN-SORBET	7,50 €
mit frischen Früchten	
DESSERT DES TAGES	7,50 €



Alkoholfreie Getränke

WASSER MEDIUM	0.25 l	2,50 €
WASSER NATURELL	0.25 l	2,50 €
WASSER MEDIUM	0.7 l	6,50 €
WASSER NATURELL	0.7 l	6,50 €
COCA COLA <small>1,2,4</small>	0.33 l	3,90 €
COLA ZERO <small>1,2,4</small>	0.33 l	3,90 €
FANTA <small>1,2,4</small>	0.33 l	3,90 €
MEZZO-MIX <small>1,2,4</small>	0.33 l	3,90 €
SPRITE <small>1,2,4</small>	0.33 l	3,90 €
RHABARBERSCHORLE	0.25 l	3,50 €
BITTER LEMON <small>1,2</small>	0.2 l	3,00 €
TONIC WATER	0.2 l	3,00 €
GINGER ALE	0.2 l	3,00 €
APFELSAFT	0.35 l	4,00 €
ORANGENSAFT	0.35 l	4,00 €
JOHANNISBEERSAFT	0.35 l	4,00 €
MARACUJA	0.35 l	4,00 €
EISTEEE	0.33 l	4,00 €

Coca-Cola



Bier - Apfelwein

BITBURGER PILS	0.3 l	3,50 €
BITBURGER PILS	0.5 l	5,00 €
BENEDIKTINER HELLES	0.3 l	3,80 €
BENEDIKTINER HELLES	0.5 l	5,50 €
EIFELBRÄU LANDBIER	0.3 l	3,50 €
EIFELBRÄU LANDBIER	0.5 l	5,00 €
BENEDIKTINER WEISSBIER Naturtrübes, obergäriges Hefeweizen	0.5 l	5,00 €
BITBURGER ALKOHOLFREI	0.33 l	3,90 €
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0.5 l	5,00 €
APFELWEIN pur, süß, sauer	0.25 l	3,50 €
APFELWEIN pur, süß, sauer	0.5 l	4,50 €





Offene Weißweine

PALIVOS „STONE HILLS“ 0.2 l 7,50 €

„Rebsorten: Malagouzia und Chardonnay“

Der fruchtige Charakter der Chardonnay mit Noten von Ananas, Banane, Apfel und Birne wird kombiniert mit den reifen Noten von Pfirsich, Aprikose und Orange, die typisch für die Malagouzia Rebe sind.

CAVINO „MOSHOFILERO“ 0.2 l 7,50 €

Rebsorte: Moschofilero

Das Bouquet ist floral und von einem Rosenduft dominiert. Moschofilero hat ein Muskatelleraroma mit Anklängen an Gewürztraminer. Er ist fruchtig-frisch und schmeckt nach frischen Traubenschalen, Blüten, Zitrusfrüchten und Muskat.

CLASSIC „STROFILIA“ 0.2 l 7,50 €

Rebsorte: Malagouzia, Sauvignon Blanc

Hellgrün-gelbe Farbe. Frischer und lebendiger aromatischer Charakter mit vorherrschenden Aromen von Zitrusfrüchten, Rosenblättern, Pfirsich und exotischen Früchten. Der Wein hat eine angenehme Säure, einen vollen Körper mit einem weichen Nachgeschmack von Kräutern.

ARGYROS „ATLANTIS“ 0.2 l 8,90 €

Rebsorte: Assyrtiko, 80%, Mandilaria 20%

Die Assyrtiko-Traube verleiht dem Wein seine Frische und knackige Säure, mit lebhaften Aromen von Zitrusfrüchten, Zitronenblüte und zarten Noten von exotischen Früchten. Leicht und ausgewogen, mit einer kühlen Mineralität und erfrischender Säure.



Offene Roséweine

KIR YIANNI „AKAKIES“ 0.2 l 7,50 €

Rebsorte: Xinomavro

In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Blumen. Am Gaumen wird der intensive fruchtige Charakter durch eine runde Säure ausgeglichen und mit einem langen, fruchtigen Abgang untermauert.

LYKOS „PANSELINOS“ 0.2 l 7,50 €

Rebsorte: Grenache Rouge

Die fruchtige süße der Grenache Traube verbindet sich mit der Säure und es entsteht ein exquisiter und qualitativer Feinherber Rose-Wein mit Noten von roten Früchten wie Erdbeeren.

TSELEMPOS „DRIOPI“ 0.2 l 7,50 €

Rebsorte: Agiorgitiko

Im Glas zeigt sich ein zartes und unschuldiges Rosa mit blauen und violetten Reflexen. An der Nase Erdbeere, Himbeere und Kirsche. Am Gaumen ein feines Spiel von dezenter Fruchtsüße, umarmt die milde und feine Säure, die sich mit sehr viel Frucht und Frische verbindet.

ARGYROS „ATLANTIS“ 0.2 l 8,90 €

Rebsorte: Assyrtiko, 80%, Mandilaria 20%

Ein Roséwein von leuchtender Lachsfarbe. In der Nase und am Gaumen sehr fruchtbetonte Aromen von Erdbeeren, Äpfel, Kirsche, mit einem Hauch Pflaume. Der hohe Säuregehalt der Assyrtikotraube verleiht ihm eine knackige Frische.



Offene Rotweine

CAVINO „ATELIER“ 0.2 l 7,00 €

Rebsorten: Mavro Kalivritino 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Der Atelier hat eine Tiefrote Farbe mit violetten Zügen.

Aromatische Note von roten Früchten, Schokolade, Vanille, Vollmundig, ausgeglichen mit gut verarbeiteten, milden Tanninen.

LANDIDES „NEMEA“ 0.2 l 7,90 €

Rebsorten: Agiorgitiko 100 %

Der Nemea erstrahlt im Glas tiefrot. Im Geschmack ist er fruchtig und weist samtige Tannine auf. Im Abgang voll und nachhaltig.

ALPHA „AXIA“ 0.2 l 7,90 €

Rebsorten: Xinomavro und Syrah

Der Axia Rotwein hat eine tiefe purpurrote Farbe. Im Bouquet harmonieren Pflaumen und Blaubeeren ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten versetzter Geschmack, ausgewogene Tannine, eine ausbalancierte Säure und ein langer Abgang sprechen für einen qualitativ hochwertigen Wein.

CROSSROAD „STROFILIA“ 0.2 l 7,90 €

Rebsorte: Agiorgitiko, Syra

Der Crossroads Terra Strofilia hat eine leuchtend violette Farbe und Aromen von reifen roten Früchten mit Noten von Eukalyptus, Vanille und dunkler Schokolade. Er hat einen reichen und komplexen Geschmack, eine gute Balance, weiche Tannine und einen langen Nachgeschmack.



Offene Dessertweine

„SAMOS“ VIN DOUX 0.1 l 4,50 €

Rebsorte: Hochwertige Muskat-Trauben

Im Bukett dominieren Aromen von Aprikosenmarmelade und reifer Zuckermelone. Der goldfarbene Dessertwein drückt mit einer außerordentlich frischen Weise den Charakter der Muskatellertraube aus, deren primäre Aromen er bewahrt. Der erste Kontakt mit dem Mund ist überwältigend, denn in seinem besonders fruchtigen Geschmack „ertönen“ Noten von Sommerfrüchten mit weißem Fruchtfleisch, und es gibt Andeutungen von karamellisierter Butter und kleinen Farbtupfern von Blüten.

„VISANTO“ SANTORINI 0.1 l 8,90

Rebsorte: 85 % Assyrtiko, 15 % Aidani

Natürlich süßer Weißwein aus sonnengetrockneten Trauben. Geschützte Santorini Sorten Bernsteinfarben. Ganzkörper. Komplexe Nase, die von süßen Gewürzen wie Zimt und Nelken bis hin zu Trockenfrüchten wie Aprikosen und Rosinen reicht. Der schöne, viskose Geschmack wird durch einen feinen Säurefaden ausgeglichen, der die Süße durchdringt. Langer, samtiger Nachgeschmack.

Retsina

MALAMATINA 0.5 l 8,90 €

KECHRIBARI 0.5 l 9,50 €



Champagner - Prosecco

PROSECCO	0.75 l	28,00 €
CRÉMANT	0.75 l	35,00 €
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	0.75 l	85,00 €
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	0.75 l	95,00 €
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	0.75 l	105,00 €
VEUVE CLICQUOT BRUT	0.75 l	90,00 €
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	0.75 l	95,00 €
VEUVE CLICQUOT ICE	0.75 l	105,00 €
DOM PÉRIGNON VINTAGE	0.75 l	350,00 €



Digestive

RAKOMELO	2 cl	3,00 €
LIMONCELLO	2 cl	3,00 €
JÄGERMEISTER	2 cl	2,50 €
AVERNA	4 cl	5,00 €
RAMAZOTTI	4 cl	5,00 €
OBSTLER	2 cl	5,80 €
MASTICHA LIKÖR	2 cl	3,00 €
OURSUS	2 cl	3,50 €
BAILEYS	4 cl	4,50 €
AMARETTO	4 cl	4,50 €
GRIECHISCHE GRAPPA	2 cl	4,50 €
GRIECHISCHE GRAPPA RESERVA METHEXIS	2 cl	9,50 €



Spirituosen

ABSOLUT VODKA	4 cl	5,90 €
GREY GOOSE VODKA	4 cl	7,50 €
BERVEDERE VODKA	4 cl	7,50 €
TANQUERAY GIN	4 cl	6,50 €
HENDRICKS GIN	4 cl	7,00 €
HENDRICKS GIN FLORA ADORA	4 cl	7,00 €
BOMBAY GIN	4 cl	6,00 €
JOSE CUERVO TEQUILA silver / gold	2 cl	2,50 €
HAVANNA CLUB 3J RUM	4 cl	4,80 €
BUTUCAL RESERVA EXCLUSIVA	4 cl	9,50 €
JACK DANIELS TENNESSEE WHISKEY	4 cl	6,50 €
LAGAVULIN SCOTCH WHISKY	4 cl	12,50 €
MACALLAN SCOTCH WHISKY	4 cl	12,50 €
CHIVAS REGAL SCOTCH WHISKY	4 cl	8,50 €
OBAN 14J SCOTCH WHISKY	4 cl	12,50 €



Spirituosen

RON ZACAPA PREMIUM RUM	4 cl	12,50 €
PLANTATION RUM BARBADOS	4 cl	8,50 €
METAXA 5 STERNE	4 cl	6,00 €
METAXA GRANDE FINE	4 cl	8,50 €
METAXA RESERVE PRIVAT	4 cl	14,50 €
HENNESSY FINE DE COGNAC	4 cl	9,50 €
REMY MARTIN NAPOLEON	4 cl	14,50 €



Kaffee – Tee

CAFÉ CREME	2,50 €
CAPPUCCINO	3,50 €
ESPRESSO	2,50 €
GRIECHISCHER MOKKA	3,00 €
CAFÉ FRAPPE	3,50 €
FREDDO ESPRESSO	4,50 €
FREDDO CAPPUCCINO	5,00 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,50 €
TEE	3,50 €
GLAS MILCH	2,80 €

INHALTSSTOFFE & ALLERGENE STOFFE

1: KONSERVIERUNGSTOFFE - 2: FARBSTOFFE - 3: ANTIOXIDATIONSMITTEL - 4: GESCHMACKSVERSTÄRKER
5: GLUTEN - 6: LAKTOSE / MILCH / MILCHEIWEISS - 7: NÜSSE / ERDNÜSSE / MANDELN - 8: KREBSTIERE
9: EIER - 10: SELLERIE - 11: SENF - 12: SCHALENFRÜCHTE - 13: SÜSSUNGSMITTEL SACCHARIN
14: SÜSSUNGSMITTEL CYCLAMAT - 15: SÜSSUNGSMITTEL ASPARTAM. ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
16: SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM - 17: PHOSPHAT - 18: GESCHWEFELT / SULFIDE - 19: CHININHALTIG
20: KOFFEINHALTIG 21: GESCHWÄRZT - 23: GEWACHST

HINWEIS FÜR PERSONEN MIT EINER GLUTEN- UND ANDEREN UNVERTRÄGLICHKEITEN:
DIE MEISTEN UNSERER GERICHTE SIND PROBLEMLOS GENIESBAR, DA WIR KEINEN SOSSENINDER
BENUTZEN. VOM KARTOFFELRÖSTI UND DEM PANIERTEN SCHNITZEL SOLLTEN SIE ABSEHEN.
BEI FRAGEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL AN.
TROTZ SORGFÄLTIGER VERARBEITUNG DER LEBENSMITTEL KÖNNEN WIR KEINE HAFTUNG FÜR
EVENTUELLE KONTAMINATION ÜBERNEHMEN.

ALLE HIER VERWENDETEN NAMEN, BEGRIFFE, LOGOS UND GRAFIKEN KÖNNEN MARKEN- ODER
WARENZEICHEN IM BESITZE IHRER RECHTLICHEN EIGENTÜMER SEIN. DIE RECHTE ALLER ERWÄHNTEN
UND BENUTZTEN MARKEN
UND WARENZEICHEN LIEGEN AUSSCHLIESSLICH BEI DEREN BESITZERN.

GALINI

RESTAURANT & WINE PHILOSOPHY

