

GALINI

RESTAURANT & WINE PHILOSOPHY



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	3,00 €
OUZO AUF EIS	4 cl	5,50 €
OUZO FLASCHE	200 ml	21,50 €
TSIPOURO	2 cl	3,00 €
TSIPOURO AUF EIS	4 cl	6,00 €
TSIPOURO FLASCHE	200 ml	22,90 €
PROSECCO	0,1 l	5,90 €
PROSECCO AUF EIS	0,2 l	9,50 €
APEROL SPRITZ & ALCOHOL FREE	0,2 l	7,90 €
HUGO & ALCOHOL FREE	0,2 l	7,90 €
LILLET BERRY	0,2 l	7,90 €
LIMONCCELO SPRITZ	0,2 l	7,90 €
CAMPARI SPRITZ	0,2 l	7,90 €
CAMPARI ORANGE	5 cl	7,50 €
CAMPARI SODA	5 cl	7,50 €
MARTINI	5 cl	6,50 €
DON PABLO FINO CHERRY	5 cl	5,50 €
DON PABLO PORTWEIN TAWNY	0,1 l	5,50 €

KARTENZAHLUNG MÖGLICH AB 30,00 €



Mezedes - Vorspeisen

ELIES	7,50 €
Portion griechische gemischte Oliven	
PIPERIES	8,90 €
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch	
FRIGANOPSOMO ME THALASSINA ¹⁰	9,90 €
Bruschetta auf griechischer Art mit mariniertem Kraken	
TSATSIKI ⁶	7,50 €
Griechischer Joghurt mit Gurke und Knoblauch	
TARAMAS	8,50 €
Hechtkaviarpaste	
MELITZANOSALATA KAPNISTI	9,20 €
Auberginensalat geräuchert mit Knoblauch	
FETA ⁶	8,90 €
Fetakäse natur mit Olivenöl und Oregano	
CHTIPITI KAPNISTI ⁶	8,90 €
Geriebener Fetakäse mit geräucherter Paprika	
PANTZAROSALATA ⁶	7,90 €
Rote Bete mit griechischem Joghurt	

Kartenzahlung möglich ab 30,00 €



Mezedes - Vorspeisen

FAVA SANTORINIS Fava-Püree aus gelben Spalterbsen (Hülsenfrucht aus Griechenland) mit Schalotten bestreut, Kapern und Zitrone	7,90 €
FETA SE FILO ⁶ Fetakäse in Blätterteig mit schwarzem Sesam im Ofen gebacken und mit Rakomelo (Tresterschnaps mit Honig) flambiert	13,90 €
GRAVIERA SAGANAKI ⁶ Gebackener griechischer Hartkäse (Graviera)	13,90 €
CHALOUMI TIGANITO ME MANITARIA PLEWROTOUS ⁶ Gegrillter Halumi-Käse mit Austernpilzen und Balsamico	15,90 €
FETA SAGANAKI Gebackener Fetakäse	12,50 €
BOUJOURTI Fetakäse überpacken mit Tomaten, Spitzpaprika, Chili, Olivenöl, Oregano	13,90 €
SPETSOFAI Traditionelle griechische würzige Würstchenpfanne mit Paprika, Tomatensauce und frische Kräuter	15,50 €
GAVROS Marinierte Sardellen mit karamellisiertem Fenchel und roten Pfefferkörnern	14,50 €
GARIDES ME SKORDO Garnelen pikant, in Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Chili	14,80 €



Mezedes - Vorspeisen

CALAMARAKIA PSITA	16,90 €
Gegrillte Baby Calamari mit Zitrone-Knoblauchvinaigrette dazu weißer Tarama-Muse und Salatbouquete	
MIDIA SAGANAKI	14,90 €
Griechische Miesmuscheln mit Feta in Senfpaprikasauce	
GARIDES SAGANAKI ⁶	15,90 €
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 Tarama Dip	
CHTENIA ME CHAVIARI KE FAVA SANTORINIS ^{1, 6}	21,50 €
Jakobsmuscheln mit Fava (Püree aus griechischer Hülsenfrucht), serviert mit Lachskaviar in Salbeibutter und griechischer Salami	
OCHTAPODI	21,50 €
Gegrillter Oktopus mit schwarzer Fava (Püree aus griechischer Hülsenfrucht mit Tintenfisch-Tinte), dazu Cherrytomaten und Kappern	



Kirios Piato - Hauptgerichte

KEFTEDAKIA SKARAS ⁶	19,50 €
Frisch zubereitete Kalbhacksteaks vom Grill mit Möhren-Püree und mediterranem Gemüse	
PANSETA	19,50 €
Schweinebauch im Ofen gebacken, serviert mit Blumenkohl-Püree und frisch zubereiteter Zwiebel-Marmelade, dazu Rosmarinkartoffeln	
ARNISIO KARE	29,90 €
Lammkarree gegrillt mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
BRISOLA MOSCHARISIA	39,90 €
Kalbskotelett gegrillt mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
FRANGOKOTA	25,50 €
Gegrilltes Perlhuhn mit Trüffeljus dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	



Kirios Piato - Hauptgerichte

BRISOLA MAVROU CHIROU Gegrilltes Iberico Kotelett in eine feine Rotweinjus, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	25,50 €
SCHWEINE TOMAHAWK Gegrilltes Schweine-Kotelett XL, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	26,90 €
BIFTEKI Hacksteak gemischt vom Grill, gefüllt mit Fetakäse, dazu mediterranes Gemüse, Kartoffelchips und Tsatsiki	19,90 €
SOUVLAKIA Gegrillte Schweinefleisch-Spieße mit Tsatsiki, dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelchips	19,90 €
SOUVLAKIA Gegrillte Hähnchenfleisch-Spieße mit Tsatsiki, dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelchips	19,90 €



Kirios Piato - Hauptgerichte

MAKARONIA ME THALASSINA	25,90 €
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	

Sinodefika - Beilagen

ROSMARINKARTOFFELN	6,50 €
KARTOFFELCHIPS	6,50 €
POMMES FRITES	5,00 €
GRICHISCHE REISNUDELN	6,90 €
GEMÜSETELLER GEGRILLT MEDITERRANE	17,50 €
EXTRA BROT	2,00 €



Salates - Salate

MIKRI SALATA Kleiner gemischter Salat der Saison	6,90 €
ELLINIKI SALATA CHORIATIKI ⁶ Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Fetakäse, Olivenöl und Oregano	14,80 €
SALATA PANTZARI ^{6, 7} Gemischter Salat mit Roter Bete, Ziegenkäse, Honig- Vinaigrette, Schalotten und Walnüssen	16,90 €
SALATA KOTOPOULO Gemischter grüner Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, dazu rote Spitzpaprika aus Florina und Sweet-Chili-Vinaigrette	18,90 €
SALATA ME TIGANITES GARIDES ^{6, 10} Gemischter Salat mit gerillten Garnelen	20,50 €

Epidorpio – Dessert

TRIOLOGIA ELLINIKO JAOURTI ^{6, 10} Trilogie griechischer Joghurtmousse mit Honig und Walnüssen, frischem Obst und süßer Konfitüre	7,90 €
ZITRONEN-SORBET mit frischen Früchten	7,90 €
DESSERT DES TAGES	7,90 €



Alkoholfreie Getränke

WASSER MEDIUM	0.25 l	3,50 €
WASSER NATURELL	0.25 l	3,50 €
WASSER MEDIUM	0.7 l	6,90 €
WASSER NATURELL	0.7 l	6,90 €
COCA COLA ^{1,2,4}	0.33 l	4,20 €
COLA ZERO ^{1,2,4}	0.33 l	4,20 €
FANTA ^{1,2,4}	0.33 l	4,20 €
MEZZO-MIX ^{1,2,4}	0.33 l	4,20 €
SPRITE ^{1,2,4}	0.33 l	4,20 €
RHABARBERSCHORLE	0.25 l	4,50 €
BITTER LEMON ^{1,2}	0.2 l	3,50 €
TONIC WATER	0.2 l	3,50 €
GINGER ALE	0.2 l	3,50 €
APFELSAFT	0.35 l	4,50 €
ORANGENSAFT	0.35 l	4,50 €
JOHANNISBEERSAFT	0.35 l	4,50 €
MARACUJA	0.35 l	4,50 €
EISTEE	0.25 l	4,50 €

Coca-Cola



Bier - Apfelwein

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



Bitte ein Bit
Bitburger



Offene Weißweine

PALIVOS „STONE HILLS	0.2 l	7,90 €
“Rebsorten: Malaguzia 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	7,90 €
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	7,90 €
Rebsorte: Malaguzia, Sauvignon Blance 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	10,50 €
Rebsorte: Assysrtiko, 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.		
Weiss Lieblich	0.2 l	7,50 €
Rot Lieblich	0.2 l	7,50 €



Offene Roséweine

KIR YIANNI „AKAKIES“ 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 untermalt.	0.2 l	7,90 €
LYKOS „PANSELINOS“ 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.	0.2 l	7,90 €
TSELEMPOS „DRIOPI“ 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.	0.2 l	7,90 €
ARGYROS „ATLANTIS“ 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.	0.2 l	10,50 €



Offene Rotweine

CAVINO „ATELIER“	0.2 l	7,90 €
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“ R Grand Reserva	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 purpurne Farbe. Im Bouquet harmonisieren 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	9,90 €
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.		
Rot Lieblich	0.2 l	7,50 €



Offene Dessertweine

„SAMOS“ VIN DOUX 0.1 l 4,90 €

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 kleine Farbtupfer 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 10,90 €

KECHRIBARI 0.5 l 12,90 €



GALINI
RESTAURANT & WINE PHILOSOPHY



Champagner - Prosecco

PROSECCO	0.75 l	35,00 €
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 €



Digestife

RAKOMELO	2 cl	3,50 €
LIMONCELLO	2 cl	3,50 €
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	14,50 €



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 €
HENNESSEY FINE DE COGNAC	4 cl	9,50 €
REMY MARTIN NAPOLEON	4 cl	14,50 €



Kaffee – Tee

CAFÉ CREME	2,90 €
CAPPUCCINO	3,50 €
ESPRESSO	2,90 €
GRIECHISCHER MOKKA	3,50 €
CAFÉ FRAPPE	3,50 €
FREDDO ESPRESSO	4,50 €
FREDDO CAPPUCCINO	5,00 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,50 €
TEE	3,50 €
GLAS MILCH	2,80 €
DOPIO ESPRESSO	4,50 €

KARTENZAHLUNG MÖGLICH AB 30,00 €

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 GENIESSBAR, DA WIR KEINEN SOSENBINDER
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

