

DINORIS®



RESTAURANT  
—MEDITERRAN—

IM WEINHAUS NELLES

S  
P  
E  
I  
S  
E  
K  
A  
R  
T  
E

DIE PHILOSOPHIE

GRIECHISCHE GASTFREUNDSCHAFT  
FRISCHE & FEINE ÄGÄISCHE  
ZUTATEN & RAFFINESSE

DINORIS®



RESTAURANT  
—MEDITERRAN—

HERZLICH  
WILLKOMMEN

---

**Sehr geehrter Gast !**

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.  
Ziel unserer Anstrengungen ist es, Sie mit einer ausgewogenen  
Auswahl an Speisen und Getränken zu verwöhnen.

**Wir betreiben Gastronomie aus Liebe !**

DESPINA DINORI & KOSTAS NOUTSIS

SIE HABEN EINEN BESONDEREN WUNSCH ?  
SPRECHEN SIE UNS BITTE AN !

**Wir möchten die Wünsche unserer Gäste gerne erfüllen.**

alle Preise verstehen sich in EURO inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer und Service

# VORSPEISEN

---

## KALT

1

### **Pita-Brot**

griechisches Fladenbrot

**1,50 €**

2

### **Kräuter-Knoblauch-Brot**

zwei geröstete Brotscheiben mit frischen Kräutern und Knoblauch, verfeinert mit extra nativem Olivenöl

**3,30 €**

3

### **„Bruschetta“ griechischer Art**

geröstete Brotscheiben mit extra nativem Olivenöl, Knoblauch, frischem Tomatentartar und Feta Käse g.U.

**5,90 €**

4

### **Oliven Paprika Pickles**

schwarze Oliven aus Kalamata mit Paprika und Oregano

**5,50 €**

5

### **Feta g.U.**

griechischer Schafskäse mit extra nativem Olivenöl

**7,50 €**

6

### **Taramas**

Creme aus weissem Rogen vom Kabeljau

**6,50 €**

# VORSPEISEN

---

## KALT

7

### **Zaziki**

hausgemachte Creme aus griechischem Joghurt, Gurkenstreifen,  
frischem Knoblauch, verfeinert mit extra nativem Olivenöl

4,50 €

8

### **Trilogie**

drei cremige Aufstriche mit Pitabrot  
Zaziki, weisser Taramas und pikante Schafskäsecreme

8,50 €

9

### **Tirokafteri**

pikante Creme aus weißen Käsesorten  
mit griechischen Kräutern und extra nativem Olivenöl

5,50 €

10

### **Lachsfilet-Streifen**

Streifen vom gebeizten Lachsfilet mit frischen Kräutern  
an hausgemachtem Dip

10,50 €

11

### **Carpaccio vom Kalb**

feine rohe Kalbfleisch-Scheiben an Rucola  
mit gehobeltem Parmesan Käse und extra nativem Olivenöl,  
aromatisiert mit weissem Trüffel

11,90 €

12

### **„DINORIS“-Antipasti**

Variation von kalten Vorspeisen nach Art des Hauses

12,90 €

# VORSPEISEN

---

## WARM

— 20 —

### **Halloumi**

gegrillter zypriotischer Käse mit hausgemachter Tomatenmarmelade

**7,90 €**

— 21 —

### **Feta Fournou**

griechischer Schafskäse, gratiniert mit Paprika und  
Zwiebeln in frischer Tomatensoße

**9,90 €**

— 22 —

### **Spetsofai**

gebratene griechische hausmacher Bauernwurst  
in pikanter Soße aus Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten,  
mit geriebenem griechischem Käse

**7,50 €**

— 23 —

### **Manitaria Skordata**

gebratene frische Champignons in frischer Kräuter-Knoblauch-Soße

**7,50 €**

— 24 —

### **Spanakopita**

Knusprige Blätterteigtasche mit einer Füllung aus Spinat und Fetakäse

**7,50 €**

# VORSPEISEN

---

## WARM

————— 25 —————

### **Knoblauch-Garnelen**

Garnelen in würziger Kräuter-Knoblauch-Soße

12,00 €

————— 26 —————

### **Garnelen-Saganaki**

Garnelen in würziger Ouzo-Tomatensauce, verfeinert mit Fetakäse

13,50 €

————— 27 —————

### **Calamari**

gebratene Calamari in Kräuter-Knoblauchöl an feinen Blattsalaten

10,00 €

# SALATE

---

— 30 —

## **Griechischer Bauernsalat**

traditionell aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven,  
mit Fetakäse g.U. und extra nativem Olivenöl

**11,50 €**

— 31 —

## **„DINORIS“-Salat**

knackige Blattsalate der Saison mit knusprigen Hähnchenbruststreifen,  
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse  
an Joghurtdressing

**14,50 €**

— 32 —

## **Salat mit Grillgemüse**

*(vegetarisch)*

knackige Blattsalate mit gegrilltem Gemüse der Saison,  
aromatisiert mit Basilikum-Vinaigrette nach Art des Hauses

**12,90 €**

— 95 —

## **Beilagensalat**

*(vegetarisch)*

kleiner gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette

**4,50 €**

# RISOTTI & PASTA

---

— 40 —

## **Penne mit Hähnchenbrustfilet**

Penne mit Hähnchenbrustfilet an cremiger rosa Soße,  
verfeinert mit 1479<sup>N</sup> Riesling

**13,00 €**

— 41 —

## **Penne Salmon**

Penne mit gegrilltem frischem Lachsfilet an Sahnesoße,  
verfeinert mit Ouzo

**16,50 €**

— 42 —

## **Linguine Garnelen**

Bandnudeln mit Garnelen an Tomatensoße mit frischen Kräutern

**19,00 €**

— 43 —

## **Risotto alla Milanese**

Safran-Risotto mit Parmesankäse, aromatisiert mit 1479<sup>N</sup> Riesling

**14,00 €**

— 44 —

## **Risotto mit Meeresfrüchten**

Safran-Risotto mit Garnelen und Grünschalmuscheln,  
verfeinert mit frischen Kräutern und aromatisiert  
mit 1479<sup>N</sup> „Pinot Cuvée“ Burgunder Weißsekt

**24,50 €**



# FISCH

---

## MEERESFRÜCHTE

— 50 —

### **Dorade**

Goldbrasse vom Grill,  
serveriert mit Grillgemüse und Babykartoffel-Confit

**20,50 €**

— 51 —

### **Salmon Filet**

frisches Lachsfilet vom Grill,  
an einer Soße aus 1479<sup>N</sup> „Pinot Cuvée“ Burgunder Weißsekt,  
serviert mit Grillgemüse und Babykartoffel-Confit

**19,50 €**

— 52 —

### **Königsgarnelen**

gegrillte Königsgarnelen an Babykartoffel-Confit  
und gemischten Blattsalaten der Saison

**26,00 €**

— 53 —

### **„Fish & Chips“ griechischer Art**

knuspriges Fischfilet mit hausgemachten Gnocchi und Knoblauchcreme

**16,90 €**

# FLEISCH

---

60

## **Kodosouvli**

Grillspieß mit mariniertem Schweinefleisch,  
serviert mit mediterranen Kartoffelspalten, hausgemachtem Zaziki und Pitabrot

14,90 €

61

## **Kotopoulo**

gegrilltes Hähnchenbrustfilet an Senfsoße, serviert mit Grillgemüse

15,50 €

62

## **Stifado**

Lammhachse geschmort in Zwiebeln und 1479<sup>N</sup> RUBER Spätburgunder,  
serviert mit hausgemachten Gnocchi

23,00 €

63

## **Lammkarree**

Lammkarree an 1479<sup>N</sup> Ahr-Burgunder-Jus,  
serveriert mit Knollensellerie-Püree

29,50 €

64

## **Rinderfilet** 250gr.

gegrilltes Rinderfilet an 1479<sup>N</sup> Ahr-Burgunder-Jus,  
serviert mit Grillgemüse und Babykartoffel-Confit

32,00 €

# BEILAGEN

---

## EXTRAS

90

### **Kartoffelspalten**

mediterran zubereitete Kartoffelspalten

**3,80 €**

91

### **Babykartoffel-Confit**

mediterran gewürzte Babykartoffeln in Olivenöl gegart

**5,00 €**

92

### **Grillgemüse**

mediterran mariniertes gegrilltes Gemüse

**5,50 €**

93

### **Gnocchi**

hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

**4,50 €**

94

### **Knollensellerie-Püree**

Püree vom Knollensellerie

**5,00 €**

95

### **Beilagensalat**

kleiner gemischter Salat der Saison  
mit hausgemachter Vinaigrette

**4,50 €**

# SOSSEN

---

## EXTRAS

— 96 —

### **Senfsoße**

cremige Senfsoße, hausgemacht

**3,00 €**

— 97 —

### **Rotweinsoße**

Soße aus 1479<sup>N</sup> Ahr-Burgunder, hausgemacht

**4,00 €**

— 98 —

### **Pfeffer-Rotweinsoße**

pikante Soße aus 1479<sup>N</sup> Ahr-Burgunder und frischem Pfeffer, hausgemacht

**4,00 €**

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI

<b>Coca Cola</b> <sup>1,3,5</sup>	0,2l	<b>2,40 €</b>	<b>Traubensaft</b>	0,2l	<b>2,50 €</b>
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1,3,5,9</sup>	0,2l	<b>2,40 €</b>	<b>ViO Apfel</b>	0,33l	<b>2,80 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>	0,2l	<b>2,40 €</b>	<b>ViO Rhabarber</b>	0,33l	<b>2,80 €</b>
<b>Sprite</b> <sup>2</sup>	0,2l	<b>2,40 €</b>	<b>ViO Johannisbeere</b>	0,33l	<b>2,80 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	0,2l	<b>2,50 €</b>	<b>Apollinaris Selection</b>	0,25l	<b>2,40 €</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>	0,2l	<b>2,50 €</b>	Mineralwasser	0,75l	<b>4,80 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2l	<b>2,50 €</b>	<b>Apollinaris ViO</b>	0,25l	<b>2,40 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,2l	<b>2,50 €</b>	stilles Mineralwasser	0,75l	<b>4,80 €</b>

## BIERE

<b>Krombacher Pils</b> vom Fass	0,3l	<b>2,50 €</b>	<b>Krombacher Radler</b>	0,33l	<b>2,80 €</b>
<b>Krombacher Pils</b>	0,33l	<b>2,50 €</b>	<b>Krombacher Weizen</b>	0,5l	<b>3,80 €</b>
<b>Krombacher Pils</b> alkoholfrei	0,33l	<b>2,50 €</b>	<b>Krombacher Weizen</b> alkoholfrei	0,5l	<b>3,80 €</b>

## SPIRITUOSEN

<b>Jägermeister</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>	<b>Ouzo Nektar Pilavas 38%</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>	<b>Ouzo of Plomari 40%</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Grappa</b>	2 cl	<b>4,00 €</b>	<b>Metaxa *****</b>	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Gin</b>	2 cl	<b>3,00 €</b>	<b>Metaxa *****</b>	2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Vodka</b>	2 cl	<b>3,00 €</b>	<b>Metaxa Privat Reserve</b>	2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Ouzo</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>			

## SEKT & SPRITZIGES

<b>1479<sup>N</sup> SeccoNello</b>	0,1l	<b>3,00 €</b>
<b>1479<sup>N</sup> SeccoNello mit Himbeer-Likör</b>	0,1l	<b>5,00 €</b>
<b>1479<sup>N</sup> SeccoNello mit Weinbergspfirsichlikör</b>	0,1l	<b>5,00 €</b>
<b>AperolSpritz mit 1479<sup>N</sup> SeccoNello</b>	0,2l	<b>6,80 €</b>
<b>„Hugo“ 1479<sup>N</sup> SeccoNello mit Holunderblüten-Sirup</b>	0,2l	<b>6,80 €</b>

## ROTWEINE

---

1479 <sup>N</sup> <b>Schieferboden Spätburgunder</b> 2018 <i>trocken</i> <i>VDP.Gutswein</i>	Glas 0,2 l	<b>6,50 €</b>	Fl. 0,75 l	<b>19,00 €</b>
1479 <sup>N</sup> <b>Nelles Spätburgunder</b> 2018 <i>feinberb</i> <i>VDP.Gutswein</i>	Glas 0,2 l	<b>7,00 €</b>	Fl. 0,75 l	<b>22,00 €</b>
1479 <sup>N</sup> <b>„1 AHR“ Spätburgunder</b> 2018 <i>trocken</i> <i>VDP.Gutswein</i>	Glas 0,2 l	<b>12,00 €</b>	Fl. 0,75 l	<b>39,00 €</b>

## BLANC DE NOIR

---

### WEISS AUS ROT

1479 <sup>N</sup> <b>Nelles Rosé</b> 2019 <i>nicht ganz so trocken</i> <i>VDP.Gutswein</i>	Glas 0,2 l	<b>6,00 €</b>	Fl. 0,75 l	<b>19,00 €</b>
1479 <sup>N</sup> <b>Blanc de Noir Spätburgunder</b> 2019 <i>trocken</i> <i>VDP.Gutswein</i>	Glas 0,2 l	<b>7,00 €</b>	Fl. 0,75 l	<b>22,00 €</b>

## WEISSWEINE

---

1479 <sup>N</sup> <b>ALBUS Cuvée</b> Riesling/Weißburgunder 2019 <i>trocken</i> <i>VDP.Gutswein</i>	Glas 0,2 l	<b>6,00 €</b>	Fl. 0,75 l	<b>19,00 €</b>
1479 <sup>N</sup> <b>Grauburgunder</b> 2019 <i>trocken</i> <i>VDP.Gutswein</i>	Glas 0,2 l	<b>7,00 €</b>	Fl. 0,75 l	<b>22,00 €</b>
1479 <sup>N</sup> <b>Riesling „Alte Reben“</b> 2020 <i>trocken</i> <i>VDP.Ortswein</i>	Glas 0,2 l	<b>7,00 €</b>	Fl. 0,75 l	<b>22,00 €</b>

## SEKT

---

1479 <sup>N</sup> <b>Cuvée Pinot -brut-</b> Burgunder-Weißsekt, feine Champagnernote	Glas 0,1 l	<b>5,00 €</b>	Fl. 0,75 l	<b>22,00 €</b>
1479 <sup>N</sup> <b>SeccoNello</b> Perlwein, die spritzige Lebendigkeit aus Riesling verperlt	Glas 0,1 l	<b>3,00 €</b>	Fl. 0,75 l	<b>18,00 €</b>

<sup>A·D</sup>  
**1479** <sup>N</sup>  
WEINGUT·NELLES·DE

---

VDP.PRÄDIKATSWEINE  
AUS DEM WEINGUT NELLES



VDP. Die Prädikatsweingüter

### **Qualitätsversprechen**

Die Weine der 200 Prädikatsweingüter sind ausgezeichnet mit dem Siegel feinsten Weinkultur, dem Traubenadler. Mit ihm und dem Namen des Winzers auf jeder Flasche bürgen sie für erlesenen Weingenuss.

Alle Weine sind Qualitätsweine bA. Alle Weine enthalten Sulfite.

Kein Genuss ist vorübergehend - Der Eindruck den er hinterlässt, ist bleibend.

STAND  
1. APRIL 2021

**HOTEL | RESTAURANT | EVENTS**

GÖPPINGER STR.13 53474 BAD NEUENHR-AHRWEILER

☎ +49 (0)2641 6868 ☎ +49 (0)152 27631035 ✉ INFO@DINORIS.DE



BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF: [WWW.DINORIS.DE](http://WWW.DINORIS.DE)