

Unsere Empfehlung:
Böser Kater Aperitivo Cocktail
mit Farbwechsel-Effekt



MITTAGSKARTE

Zusätzlich zur Speisekartegültig an Werktagen:
Montag bis Freitag von 11:30– 14:00Uhr
(ausgenommen Feiertage)

SALAT

mit Gyros gemischter Salat mit Kraut, grüner Salat,
Gurken, Tomaten, Hausdressing und Zwiebeln

10,90 €

VEGETARISCH

Schafskäse | aus dem Backofen pikant,
mit Peperoni, Tomaten und Olivenöl, dazu Fladenbrot

10,90 €

FISCH

Kalamari paniert, mit Tzatziki und Reis

11,90 €

FLEISCH

Gyros-Teller | Gyros mit Reis, dazu Tzatziki

9,90 €

Gyros Spezial | Gyros in Metaxa Sauce und Käse überbacken,
dazu Pommes

11,90 €

Duetto | Gyros, Kalamari paniert, mit Reis, dazu Tzatziki

11,90 €

Tripel | Hacksteak, Rinderleber, gegr. Schweineschnitzel,
mit Reis, dazu Tzatziki

13,90 €

Hühnerbrustfilet gegrillt | mit Pommes und Kräuterbutter

10,90 €

Hähnchenbrust Spezial | Hähnchenbrustfilet in Metaxa Sauce
und Käse überbacken, dazu Pommes

12,90 €

Biftekia | Hacksteak in Metaxa-Sauce und Käse überbacken, dazu Pommes

13,90 €

Gyros-Platte | Souvlaki, Gyros, mit Reis, dazu Tzatziki

13,90 €

NUDELN

Spaghetti | mit hausgemachter Hackfleischsoße

9,90 €

Spaghetti vegan | angemacht mit Olivenöl und Knoblauch, dazu Oliven

9,90 €

Spaghetti | in feiner Tomatensoße dazu paniertes Schnitzel

12,90 €

Zu jedem Essen bis 14:30 Uhr (ausgenommen Sa, So & Feiertage), servieren wir einen Espresso für 2,00 €.



ZU DEN DREI KÖNIGEN

im Städtischen Kulturquartier

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem
Café und Restaurant!

ZU DEN DREI KÖNIGEN

Wir blicken auf eine langjährige, erfolgreiche Tätigkeit in der Gastronomie zurück. Inzwischen sorgt unsere Familie schon in zweiter Generation für das Wohl unserer Gäste. Unser Spezialgebiet ist die außergewöhnliche Symbiose aus deutscher und griechischer Kochkunst, die es so nur selten zusehen und zu erschmecken gibt.

Für uns ist die Kochkunst und Gastfreundschaft, Leidenschaft und Herzenssache zugleich. So geben wir in Küche und Service immer das Beste.

Nun freuen wir uns, Sie im schönen Sinsheim, mit unseren kulinarischen Kreationen, in Kombination mit einem geschmackvollen, modernen und zugleich traditionellen Ambiente, zu verwöhnen.

Wir wünschen uns, dass Sie sich in der familiären Atmosphäre unseres Café's & Restaurant's wohlfühlen.

Guten Appetit
wünscht Ihnen Familie Babanatsas

DIE GESCHICHTE

ZU DEN DREI KÖNIGEN

Café & Restaurant



An der Ecke Kirchgasse/Bahnhofstraße standen einst, lt. Renovationsurkunde des Stifts von 1738 zum Stift gehörige Häuser, 1765/66 wurde auf den Grundmauern des „Steinhaus“ das katholische Pfarrhaus erstellt.

Nachdem 1837/38 das heutige katholische Pfarrhaus, in der Pfarrgasse, gebaut wurde, wird das alte Pfarrhaus zum Gasthaus „Drei Könige“ mit Brauerei, Malzhaus und Gaststall.



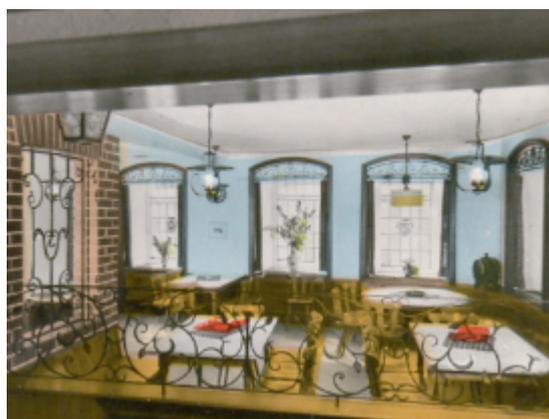
Karte von 31.12.1904 steh.2.v.li. Jakob Pfeuffer



Drei Könige vor Mansardenausbau vor 1935



Die Familie Pfeuffer führte mehrere Generationen das Gasthaus und zahlreiche Vereine und Stammtische trafen sich hier zu geselligem Beisammensein. Aus einer dieser Stammtischrunde in den „Drei Königen“ wurde 1946 der Heimatverein „Freunde Sinsheimer Geschichte“ aus der Taufe gehoben.



Drei Könige nach Innenumbau 1971



Landbote 1890 - Werbeanzeige



Werbung Gewerbeverein 1910



historisches Werbeschild



Bei den umfangreichen Umbauten 2019/2020 wurden im Obergeschoss in einem Zimmer alle historischen Funde konserviert, restauriert oder rekonstruiert, um den Barock in der Gegenwart erlebbar zu machen. In einer zugemauerten Fensternische wurden neben dem barocken Kreuzstockfenster historische Tapeten verborgen. Der Dielenboden ist im Original aus barocker Zeit, ebenso die Deckenmalerei.



Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch bis Sonntag & Feiertage	11:30 bis 14:30 Uhr 17:00 bis 23:00 Uhr
Dienstag	Ruhetag

Küche

Montag, Mittwoch bis Sonntag & Feiertage	11:30 bis 14:00 Uhr 17:00 bis 21:30 Uhr
---	--

Mittagskarte

Montag bis Freitag (ausgenommen Feiertage)	11:30 bis 14:00 Uhr
---	---------------------

„Café & Kuchen“

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Geschenkgutscheine

sind im Lokal erhältlich. Wertbetrag frei wählbar.

Sie können uns für besondere Anlässe buchen

Hochzeit | Konfirmation | Kommunion | Geburtstag | Weihnachtsfeier | usw.



Drei Könige Sinsheim

Bahnhofstraße 6

74889 Sinsheim

Pächter: Familie Babanatsas

Tel.:

07261 4072486

Mobil:

(What's App) 0176 69388749

Email:

info@drei-koenige-sinsheim.de

Homepage:

www.drei-koenige-sinsheim.de



Hinweise:

Bei einem Teil unserer Speisen und Getränke möchten wir Sie über die Inhaltsstoffe informieren.

Diese Informationen finden Sie detailliert an den Speisen und Getränken in unserer Speisekarte.

Allergenkennzeichnung unserer Speisen: a) Glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Gerste, a3 Dinkel, a4 Kamut, a5 Roggen), a6 Hefe), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte (h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pistazien, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupinen n) Weichtiere (Schnecken, Calamares, Tintenfisch)

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) koffeinhaltig, 4) chininhaltig, 5) mit Süßungsmittel(n), 7) Nährwerte 100ml: z.B. bei Coca Cola light 1,0ki (0,25 kcal) Eiweiß <0,1 g, Kohlenhydrate <0,1g, Fett 0,1g, 8) mit Antioxidationsmittel, 9) mit Geschmacksverstärker, 11) Geschwärtzt, 12) Gewachst, 13) mit Phosphat, 15) Taurin.

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.



Aperitifs ^{0,25L}

280. SARTISpritz Prosecco Tafelwasser Geschmackv. sizil. Blutorange ¹	8,50 €
283. Aperol Spritz Prosecco Tafelwasser ^{1,4,l}	7,50 €
284. Hugo Holundersirup Prosecco Tafelwasser frische Minze Limette ^{1,4,l}	7,50 €
285. CAMPARI Orange oder Soda ¹	8,50 €
286. Limoncello Spritz Prosecco Tafelwasser ¹	8,50 €
287. Lillet Coco Berry Lillet Red Bull White Edition ¹	7,50 €
288. Lillet Wild Berry ¹	8,50 €



Longdrinks ^{0,3l}

Bombay Dry Gin Tonic Red Bull Red Edition ⁴	8,00 €
Grey Goose Vodka Red Bull Choose your Flavour ^{1,3,8}	8,50 €
Jack Daniel's Cola ^{1,3,8}	6,50 €



Flaschen 0,7L mit 1 Mischgetränk-Flaschen je 1l oder

Grey Goose Vodka 4x Red Bull Choose your Flavour	95,00 €
Jack Daniel's	65,00 €
Bombay Dry Gin 4x Red Bull Choose your Flavour	75,00 €



Champagner 0,75L

397. Moet Ice Imperial	130,00 €
------------------------	----------



Perlwein & Sekt

393. Secco ^{Flasche}	0,75l 19,90 €
396. Secco ^{Glas}	0,1l 4,00 €



Suppen*

2. Tagessuppe ^{1,9,a1,a6,f,i,l} 5,90 €



Kalte Vorspeisen*

18. Tzatziki ^g 6,50 €
23. Oktopus- und Tintenfischsalat 15,90 €
im Feldsalatnest, verfeinert mit Olivenöl-Essig dressing ^{d,n}
30. Griechischer Schafskäse ^{kalt} 9,90 €
mit Olivenöl, Zwiebeln und Tomaten ^{5,g}



Mix Vorspeise*

48. Kalte/Warme Vorspeisenplatte 19,90 €
panierte Zucchini und Aubergine, Spitzpaprika ^{frischer Knoblauch},
Tzatziki, Schafskäsepaste ^{a1,c,g}



Warme Vorspeisen*

13. Peperoni vom Grill, mit frischem Knoblauch ⁵ 7,90 €
14. Peperoni vom Grill, mit Knoblauch-Hollandaise-Sauce ^{5,a1,g} 9,90 €
25. Fladenbrot ^{mit Knoblauch-Sauce 2,a1,a6} 4,50 €
33. Knoblauchbrot mit Tzatziki ^{a1,a2,a3,a4,a5,a6,ç} 7,90 €
42. Frische Champignons gefüllt mit frischem Knoblauch, 9,90 €
Kräuterbutter und Käse überbacken ^{1,5,g}
43. Gegrillter Oktopus mit Olivenöl verfeinert ^{d,n} 19,90 €
50. Saganaki ^{Schafskäsepaniert a1,c,k} 10,90 €
verfeinert mit Sesam und Honig
51. Schafskäse aus dem Backofen ^{pikant} 11,90 €
mit Käse, Peperoni, Tomaten und Olivenöl ^g
70. Fasolakia ^{grüne Bohnen} in Tomatensoße mit Schafskäse ^f 8,90 €
71. Gigandes ^{weiße Riesenbohnen} in Tomatensoße mit Schafskäse ^{f,i,l} 8,90 €

*Zu allen Suppen und Vorspeisen, kann ab dem 2. Korb mit einem Aufpreis von 0,50 € Brot serviert werden. ^{a1,a2,a3,a4,a5,a6}



Salate

9. **Chef Salat** 16,50 €
Krautsalat, Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Ei, Mais,
Karotten, Hühnerbruststreifen gegrillt dazu Hausdressing
10. **Bauernsalat** groß 15,50 €
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, 
Peperoni und Schafskäse
12. **Salat mit Gyros** 16,50 €
Krautsalat, Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Gyros vom Drehspieß dazu Hausdressing



Geflügelspezialitäten

401. **Hähnchenbrustfilet-Spieß** gegrillt, nach Art des Hauses 19,90 €
mit gegrillten Zwiebeln und Paprika, dazu Reis und Tatziki ⁹
92. **Hähnchenbrustfilet** gegrillt mit Metaxa-Sauce 19,50 €
dazu Pommes ⁹
100. **Hähnchenbrustfilet** gegrillt 17,90 €
mit Kräuterbutter und Pommes ⁹



- Kleiner gemischter Salat** (Beilagensalat)
mit Krautsalat, grüner Salat, Tomaten,
Gurken, Karotten, Zwiebeln und
Hausdressing* 4,90 € 

*ALLE SALATE WERDEN MIT HAUSDRESSINGSERMIERT ^{CG}

Wahlweise auch mit "Essig & Öl"



DRESSING Portion extra

2,50 €



Deutsche Gerichte

105. Schweinelendchen mit Kräuterbutter g 19,90 €
dazu Pommes
62. Ofenfrischer Schweinebraten 19,90 €
mit Kartoffelscheiben, Rotkraut und Bratensauce^{2,8,a,c,f,g,i,j}
63. Ofenfrisches Schäufele 20,90 €
mit Kartoffelscheiben, Rotkraut und Bratensauce^{2,8,a,c,f,g,i,j}
129. Leber vom Rind 17,90 €
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Reis^{2,a6,g}



Pfannengerichte

161. Hackfleischbällchen vom Rind 17,90 €
in Tomatensauce mit Kartoffelscheiben ^{2,a1,a2,a5,a6,g,f}



Schnitzel Variationen paniert

97. Schnitzel Wiener Art vom Schwein 15,90 €
mit Pommes ^{a1,c,g}
94. Hähnchenschnitzel mit Pommes ^{a1,c} 15,90 €



Lammspezialitäten vom Grill

130. Lammkoteletts 29,90 €
dazu Kartoffelscheiben und Tzatziki⁹
133. Lammfilet 31,90 €
dazu Kartoffelscheiben⁹
- mit Kräuterbutter
- oder mit Metaxa Sauce
- oder mit Hollandaise Sauce
134. Lammgrillplatte 34,90 €
1 Lammhüftsteak, 1 Lammfilet, 3 Lammkoteletts, dazu
Kartoffelscheiben und Tzatziki⁹



Lammspezialitäten aus dem Backofen

220. Lammhaxe 27,90 €
Lammhaxe mit grünen Bohnen, dazu Pommes
222. Lammhaxe 27,90 €
Lammhaxe mit weißen Riesenbohnen, dazu Pommes



Rumpsteak 250g Rohgewicht des Fleisches, bevor es auf den Grill kommt

180. Rumpsteak 27,90 €
dazu Kartoffelscheiben⁹
- mit Kräuterbutter
- oder Hollandaise Sauce
181. Rumpsteak 28,90 €
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Kartoffelscheiben

Rumpsteak 350g Rohgewicht des Fleisches, bevor es auf den Grill kommt

182. Rumpsteak 36,90 €
dazu Kartoffelscheiben⁹
- mit Kräuterbutter
- oder Hollandaise Sauce
183. Rumpsteak 37,90 €
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Kartoffelscheiben



FISCHGERICHTE

200. **Kalamarisi Tintenfischringe** paniert
dazu Reis und Tzatziki a1,g,n 18,50 €
203. **Baby-Kalamari** gegrillt 19,90 €
verfeinert mit Zitronen-Olivenöl,
dazu Reis und Tzatziki g,n
207. **Lachsfilet** gegrillt 24,90 €
mit feiner Zitronen-Buttersauce, dazu Reis^g
204. **Ägäisches Meer** 32,90 €
gegrillter Oktopus, 3 gegrillte Riesengarnelen,
dazu Kartoffelscheiben und Tzatziki g,n
211. **Fischplatte** gegrillt 27,90 €
verschiedene Fischarten je nach tagesaktuellem Bestand
dazu Reis und Tzatziki g,n



VEGANE GERICHTE



64. **Spaghetti** 12,50 €
angemacht mit Olivenöl und Knoblauch, dazu Oliven^{a1}
58. **Vegane Platte** mit Knoblauch-Sauce 18,90 €
Aubergine, Zucchini, Spitzpaprika,
weißen Riesenbohnen, dazu Reis



Spezialitäten

85. **2 Souvlaki** fein gewürzte Fleischspieße 16,90 €
dazu Reis und Tzatziki ^g
86. **Dimi Teller** 20,90 €
Vorspeise | Gegrillte Peperoni in Knoblauch-Sauce
Hauptspeise | Gyros, Kalamari
dazu Reis und Tzatziki ^{a1,g,n}
87. **Gyros Teller** vom Drehspieß 16,90 €
dazu Reis und Tzatziki ^g
88. **Gyros Spezial** 18,90 €
in feiner Metaxa Sauce, mit Käse überbacken, dazu Pommes ^g
89. **Bifteki** Hackfleischgefüllt mit Käse 19,50 €
dazu Reis und Tzatziki ^g
106. **Schweinefilet Medaillons** 19,90 €
mit Metaxa Sauce und Kartoffelscheiben ^g
229. **Moussaka** *Empfehlung 18,90 €
Auberginen-, Kartoffel-, Hackfleisch-, Bechamel-Creme-Auflauf ^g



Gemischte Grillplatten

107. **Sandra-Teller** 19,90 €
Souvlaki, Gyros, Rinderleber, dazu
Reis und Tzatziki ^g
111. **Zeuss-Teller** 19,90 €
Souvlaki, Gyros, Kalamari, 1 Scampi,
dazu Reis und Tzatziki ^{a1,b,d,g,n}
112. **Hermes-Teller** 19,90 €
Souzouki Hacksteak, Souvlaki, Schweinefilet,
Gyros, dazu Reis und Tzatziki ^g
119. **Poseidon-Teller** 19,90 €
Souzouki Hacksteak, 1 Lammkotelett, Souvlaki,
Gyros, dazu Reis und Tzatziki ^g



Platten für zwei Personen

146. **3 Könige-Platte** 42,90 €
 2 Souvlaki, 2 Souzouki ^{Hacksteak}, Gyros, Kalamari, 2 Scampi,
 Tzatziki, Reis ^{a1,b,d,g,n}
147. **Marathon-Platte** 42,90 €
 2 Bifteki, 2 Schweineschnitzel, 2 Souvlaki, Gyros, Tzatziki, Reis⁹
210. **Fischplatte** ^{gegrillt} 49,90 €
 verschiedene Fischarten ^{je nach tagesaktuellem Bestand}, Reis, Tzatziki ^{a,g}



Kinderteller

80. **Schnitzel Wiener Art** ^{vom Schwein} mit Pommes ^{a1,c,g} 8,90 €
81. **Gyros** ^{vom Drehspieß} mit Pommes 8,90 €
82. **Spaghetti** mit hausgemachter Hackfleischsoße 8,90 €



Extras

499. **Tzatziki** ^{kleine Portion g} 3,50 €
497. **Metaxa** ^{(mit Champignons) g-}, Hollandaise ^{9,a1,c,i-} oder Braten-Sauce 3,70 €



Salatbeilagen



55. **Krautsalat** 4,90 €
56. **kleiner Bauernsalat** 6,90 €
61. **kleiner gemischter Salat** 4,90 €



Warme Beilagen



65. **Pommes** 4,90 €
67. **Kartoffelscheiben** 4,90 €
69. **Reis** 4,90 €

Portion Ketchup ⁱ oder Mayonnaise ^{1,8,c} 0,50 €



Desserts

256. Joghurt mit Honig und Walnüssen^{g,h2} 7,50 €
259. Galaktoboureko ^{dazu Milcheis mit Vanillegeschmack} 7,50 €
Knuspriger Blätterteig mit Orangen-Grießpudding-Creme-Füllung verfeinert in Sirup ^{2,a1,c,g}
275. Ekmek Kataifi 7,50 €
Traditionell griechischer Engelshaarkuchenauf einem Biscuite-Boden, verfeinert mit Sirup-Vanillegeschmack, Sahne und abschließend mit verglasten geriebenen getrockneten Walnüssen. Eine süße Symphonie für den Gaumen. ^{1,a,c,f,g,h2,l}
274. Schoko-Soufflé ^{dazu Milcheis mit Vanillegeschmack c,g} 7,50 €

Die Eiskarte bitte bei unserem Servicepersonal erfragen.



Warme Getränke

265. Griechischer Mocca³ 3,50 €
266. Glas Tee (Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Grün) 3,00 €
267. Tasse Kaffee³ 3,50 €
268. Tasse Cappuccino ^{g,3} 3,90 €
Latte Macchiato l 0,3l ^{g,3} 4,50 €
269. Espresso³ 3,00 €
270. Heisse Schokolade⁹ 4,50 €
Heisse Schokolade mit Sahne⁹ 4,90 €



Spirituosen | Liköre | Weinbrände

291. TEQUILLA	2cl	3,00 €
292. WILLIAMS (BRAND)	2cl	3,00 €
299. JÄGERMEISTER ¹	2cl	3,00 €
301. BAILEYS ^{1,9}	2cl	3,00 €
302. OUZO	2cl	3,00 €
303. METAXA ^{*****}	2cl	4,00 €
304. METAXA ^{*****}	2cl	5,00 €
305. METAXA GRAND RESERVE ^{*EMPFEHLUNG}	2cl	7,50 €
310. RAMAZZOTTI ¹ mit Eis und Zitrone	2cl	3,50 €
311. WHISKY	2cl	3,50 €

Red Bull ENERGY DRINK	0,25l	4,50 €
Red Bull SUGAR FREE	0,25l	4,50 €
Red Bull RED EDITION	0,25l	4,50 €
Red Bull WHITE EDITION	0,25l	4,50 €



Alkoholfreie Getränke

320. Orangensaft <small>aus Orangensaftkonzentrat Fruchtgehalt 100%</small>	0,2l	3,50 €	0,4l	4,80 €
321. Apfelsaft <small>aus Apfelsaftkonzentrat Fruchtgehalt 100%</small>	0,2l	3,50 €	0,4l	4,80 €
322. Johannisbeernektar	0,2l	3,50 €	0,4l	4,80 €
323. Stilles Wasser <small>Flasche</small>	0,25l	3,30 €	0,75l	6,90 €
330. Mineralwasser <small>Flasche</small>	0,25l	3,30 €	0,75l	6,90 €
319. Fruchtsaft-/Nektarschorle	0,2l	3,50 €	0,4l	4,80 €
326. Coca-Cola ^{1,3,8}	Flasche	0,33l	3,90 €	
327. Coca-Cola zero ^{1,3,5,6,7,8}	Flasche	0,33l	3,90 €	
328. Fanta ^{1,8}	Flasche	0,33l	3,90 €	
329. Sprite ^{1,2,8}	Flasche	0,33l	3,90 €	
343. mezzo mix ^{1,3,8}	Flasche	0,33l	3,90 €	
344. Bitter Lemon ¹	0,2l	3,50 €	0,4l	4,80 €
345. Tonic Water ⁴	0,2l	3,50 €	0,4l	4,80 €
346. Teinacher Genuss-Limonade: Limette-Minze Mango-Maracuja-Orangel Zitrone	Flasche	0,33l	3,90 €	



Heidelberger Fassbiere

335.Helles Bier ^{a3}	0,3l 3,90 €	0,5l 4,90 €
337.Heidelberger 1603 Premium Pilsener ^{a2}	0,3l 3,90 €	0,5l 4,90 €
339.Heidelberger Hefe WeizenHell ^{a1}	0,3l 3,90 €	0,5l 4,90 €



Heidelberger Flaschenbiere

Heidelberger 1603 Premium Pilsener, alkoholfrei ^{a2}	0,33l 4,10 €
Heidelberger Hefe Weizen dunkel ^{a1}	0,5l 4,90 €
Heidelberger Kristall Weizen ^{a1}	0,5l 4,90 €
Heidelberger Hefe Weizen hell, alkoholfrei ^{a1}	0,5l 4,90 €



Heidelberger Bier Mix

333.Colaweizen, Fass ^{a1,1,3,8}		
Weizen Radler, Fass ^{a1,1,2,8}	0,3l 3,90 €	0,5l 4,90 €
342. Radler, Fass ^{a2,2,8}	0,3l 3,90 €	0,5l 4,90 €



Offene Weissweine

	0,2l	0,5l
351.Imiglykos <small>lieblich</small>	5,70 €	12,50 €
356.Demestica Achaia Clauss <small>trocken</small>	5,70 €	12,50 €
354.Retsina <small>geharzt</small>	6,20 €	13,50 €

Offene Rotweine

350.Imiglykos <small>lieblich</small>	5,70 €	12,50 €
355.Demestica Achaia Clauss <small>trocken</small>	5,70 €	12,50 €

Offene Roséweine

349.Imiglykos <small>lieblich</small>	5,70 €	12,50 €
357.Rosé <small>trocken</small>	5,70 €	12,50 €



318.Weinschorle <small>offene Weine</small>	3,90 €	7,90 €
---	--------	--------



Mavrodaphne Tsantalis Patra | Likörwein

Der feminine Mavrodaphne von Tsantali gehört zweifellos zu den Besten der Welt. Von honigsüßem Geschmack, kräftig, aber elegant, mit reizvollen Kurven. Sein Duft erinnert an getrocknete Pflaumen und Gewürze. Er passt ideal zu süßen Nachspeisen und Salaten. Oder als Aperitif und Digestif.

0,2l | 7,50 €

QUALITÄTS WEINE



Qualitäts Weissweine

Alpha Estate Sauvignon Blanc

Hat eine glänzende, leicht gelbe Farbe mit grünem Schimmer. Die Sauvignon Blanc Trauben dieses ausgezeichneten Weißweins stammen aus der Region Amynteon, welche in einer Höhe zwischen 620 - 710m gedeihen. In der Nase stark und lebendig, am Gaumen rund und sanft mit typischen Sauvignon Blanc Merkmalen. Im Bouquet dominieren Aromen von Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi. Der Weißwein von Alpha Estate ist fein strukturiert und hat einen langen Abgang. Ein brillanter Weißwein.

0,2l | 8,50 €

0,75l | 28,90 €

Biblia Chora Weiss Sauvignon Blanc - Assyrtiko

Ein Weisswein mit einer hellen, gelbgrünlichen Farbe und einem bestechenden Funkeln. Ein sehr gelungenes Zusammenspiel der kraftvollen griechischen Traube Assyrtiko und der aromatischen Rebsorte Sauvignon Blanc. Sehr klares Fruchtaroma das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.

0,2l | 9,50 €

0,75l | 34,50 €



Qualitäts Rotweine

Alpha Estate Axia Syrah Xinomavro

Der Axia Rotwein von Alpha Estate ist eine großartige Kombination von Syrah und Xinomavro. Die 9-monatige Lagerung in Eichenholzfässern und die darauf folgende 15-monatige Reifung in der Flasche bringen seine Aromen intensiv zur Geltung. Dieser 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.

0,2l | 8,50 €

0,75l | 28,90 €

Biblia Chora Rot Cabernet Sauvignon - Merlot

Eine gelungener tiefdunkler Cuvée, 12 Monate in neuen französischen Eichholzfässern gereift und ausgebaut. Komplexe und sehr klare Aromen von reifen Früchten, Karamell, Schokolade und im Abgang leichte Gewürznoten. Am Gaumen rund, weich und vielschichtig mit gut eingebundenen samtigen Tanninen, sehr harmonisch und lang anhaltendem Abgang. Gutes Alterungspotential.

0,2l | 9,50 €

0,75l | 34,50 €



Qualitäts Roséwein

Alpha Estate Rose Hedgehog

Einer der besten Roséweine Griechenlands aus 100% Xinomavro, aus der berühmten Einzellage "Hedgehog", auf Deutsch Igel. Der Weinberg befindet sich auf 690m Höhe, mit nördlicher Ausrichtung, mit Blick auf den Petron-See und den Berg Voras. Eine faszinierende, leuchtende lachsfarbene Rosé-Farbe. Fruchtbige Nase mit reichem Ausdruck. Aromen von Rosenblütenblättern und Erdbeeren. Am Gaumen ist er hervorragend ausbalanciert, recht voll aber ausgewogen. Schöner langer anhaltender Abgang. Harmonisiert wunderbar mit traditionellen griechischen Gerichten.

0,2l | 8,50 €

0,75l | 28,90 €

COCKTAILS

ZU DEN DREI KÖNIGEN

Café & Restaurant

Mojito	8,50 €
Limette, Zucker, Rum, Tafelwasser, frische Minze	
London Mule	8,50 €
Gin, Limettensaft, Ginger Beer, Gurkenscheibe ^{2,4}	
Moscow Mule	8,50 €
Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Zitronenscheibe ^{2,4}	
RED Gin Melon	7,50 €
Gin, Limettensaft, Red Bull Red Edition ^{1,3}	
Long Island Iced Tea	9,50 €
Zitronensaft, Limettensaft, Gin, Wodka, weißer Rum, Triple Sec, Tequila, Cola ^{1,3,8,9}	
Cuba Libre	8,50 €
brauner Rum, Limetten, Rohrzucker, Cola ^{1,3,8}	
Caipirinha	8,50 €
Cachaca, Limetten, Rohrzucker ²	
<u>ALKOHOLFREI</u>	
Ipanema	7,50 €
Limetten, Zucker, Limettensaft, Ginger Ale ^{1,4}	
Hugo	7,50 €
Ginger Ale, Holundersirup, Limette, Tafelwasser, frische Minze ⁴	
Wild Berry Dreams	7,50 €
Wild Berry, Beeren-Mix, Tafelwasser, frische Minze ¹	



Happy Hour | alle Cocktails 6,00€
täglich | 19:30 - 20:30 Uhr

1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoff | 3 = koffeinhaltig |
4 = chininhaltig | 8 = mit Antioxidationsmittel, | 9 = mit Geschmacksverstärker

BÖSER KATER APERITIVOS

ZU DEN
DREI KÖNIGEN

Café & Restaurant

Cherry Berry Aperitivo

Böser Kater Cherry Berry
Aperitivo¹, wahlweise mit
Secco & Mineralwasser,
Wildberry oder Tonic Water⁴

Fruchtiger Kirsch Likör mit
Farbwechsel-Effekt von Violett zu Rot
beim Mischen.

Handgemacht aus natürlichen Zutaten
in der Böser Kater Familienmanufaktur
Eppingen

8,50€



Blueberry Aperitivo

Böser Kater Blueberry Aperitivo¹,
wahlweise mit Secco &
Mineralwasser, Wildberry oder
Tonic Water⁴

Fruchtiger Blaubeeren Likör mit
Farbwechsel-Effekt von Blau zu Pink
beim Mischen.

Handgemacht aus natürlichen Zutaten
in der Böser Kater Familienmanufaktur
Eppingen

8,50€



1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoff | 3 = koffeinhaltig |
4 = chininhaltig | 8 = mit Antioxidationsmittel, | 9 = mit Geschmacksverstärker



SCHWARZWALDBECHER

Zwei Kugeln Eis¹⁻⁴ Vanillegeschmack und eine Kugel Schokoladeneis¹ mit Kirschen und reichlich Sahne.

€ 6,50

Weitere Zusatzstoffe: _____
Weitere enthaltene Allergene: _____



GEMISCHTES EIS

Mit drei Kugeln Eis nach Wahl. Garniert mit oder ohne Sahne.

€ 4,50

Weitere Zusatzstoffe: _____
Weitere enthaltene Allergene: _____



EISKAFFEE

mit 1 Kugel Eis nach Wahl dazu Sahne und Schokosauce

€ 6,00

Weitere Zusatzstoffe: _____
Weitere enthaltene Allergene: _____



EISSCHOKOLADE

mit 1 Kugel Eis nach Wahl dazu Sahne und Schokosauce

€ 6,00

Weitere Zusatzstoffe: _____
Weitere enthaltene Allergene: _____



HEISS MIT SAUERKIRSCHEN

Zwei Kugeln Eis¹⁻⁴ Vanillegeschmack mit warmen Kirschen und Sahne.

€ 6,50

Weitere Zusatzstoffe: _____
Weitere enthaltene Allergene: _____



COUP DÄNEMARK

Drei Kugeln Eis¹⁻⁴ Vanillegeschmack mit Sahne und reichlich Schokoladensauce.

€ 6,00

Weitere Zusatzstoffe: _____
Weitere enthaltene Allergene: _____



EKMEK

KATAIFI 7,50 €

Traditionell griechischer Engelshaarkuchen auf einem Biscuite-Boden, verfeinert mit Sirup-Vanillegeschmack, Sahne und abschließend mit verglasten geriebenen getrockneten Nüssen. Eine süße Symphonie für den Gaumen. ^{a,c,f,g,h,i}



GALAKTOBOUREKO MIT VANILLEEIS

7,50 €

Knuspriger Blätterteig mit Orangen-Grießpudding-Creme-Füllung verfeinert in Sirup ^{c,e}



SCHOKO-SOUFFLÉ MIT VANILLEEIS ^{c,g}

7,50 €



GRIECHISCHER JOGHURT MIT WALNÜSSEN, VERFEINERT MIT HONIG ^{c,h} 7,50 €



CATERING, DAS FREUDE MACHT

VERWANDELN SIE IHRE VERANSTALTUNGEN MIT UNSEREM GRIECHISCHEN CATERINGSERVICE IN KULINARISCHE ERLEBNISSE, BEI DENEN MEDITERRANER GESCHMACK AUF FESTLICHKEIT TRIFFT, EIN BISSEN NACH DEM ANDEREN.

MÖGLICHKEITEN:

- HOCHZEITEN
- FIRMENFEIERN
- ANLÄSSE
- GEBURTSTAGE
- UND VIELES MEHR....



KONTAKTIEREN SIE UNS JETZT UND SICHERN SIE SICH IHREN TERMIN!

+49 17659189170 (AUCH PER WHAT'S APP)

INFO@GYROSKING-FOODTRAILER.DE



Gutscheinaktion


ZU DEN
DREI KÖNIGEN

Café & Restaurant

 So gewinnst du einen
Gutschein im Wert
von 50€

 Poste ein Bild oder ein Video in deiner
Instagram-Story oder deinem Feed

 Markiere **@dreikoenigesinsheim**

*Monatlich wird ein Gewinner
ausgelost und auf
@dreikoenigesinsheim
veröffentlicht*