



Unsere Öffnungszeiten

Montag ist Ruhetag

Dienstag bis Freitag 17.30 bis 22.00 Uhr
 Samstag 12.00 bis 15.00 und 17.30 bis 22.00 Uhr
 Sonntag und Feiertag 12.00 bis 15.00 und 17.30 bis 21.30 Uhr

Küche schließt immer 30 Minuten früher

PHAISTOS

*Zur Klostermühle
 Hellenische Spezialitäten*

Lieber Gast,

auch für unsere Gäste, die von **Allergien** und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen.

Sprechen Sie uns einfach an!

Vorsichtshalber verweisen wir unsere von **Allergien** und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend drauf hin, dass technologisch unvermeidbare Spuren nicht ausgeschlossen werden können.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Einwegverpackungen für To-Go und Änderungen an Gerichten mit mindestens 0,50€ berechnen.

Aperitif

Glas Sekt	0,1l	5,90
Glas Sekt mit Pfirsichlikör oder Crème de Cassis*	0,1l	6,50
Martini* Bianco, Rosso oder Dry	5cl	5,90
Ouzo auf Eis	4cl	4,90
Ouzo Plomari mit Eis und Wasser	0,2l- Fl.	11,90
Campari** mit Orangensaft oder Soda	5cl	7,90
Ouzo Mojito (Minze, Ouzo, Soda, Zucker, Limette)	4cl	8,90
Lillet & Wild Berry* mit Waldfrüchten	5cl	8,90
Aperol Spritz** (Aperol, Sekt, Soda und Orangenscheibe)	5cl	8,90
Hugo* (Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Minze und Limette)	5cl	8,90
Limoncello* Spritz (Limoncello, Soda, Sekt und Zitronenscheibe)	5cl	8,90
Gin Tonic** Tanqueray Gin (5cl Gin, 0,2l-Fl. Tonic)	5cl	9,90
Wodka Lemon oder Orange** (5cl Wodka, 0,2l-Fl. Lemon)	5cl	9,90
Metaxa* Orange (5cl Metaxa Orange, Tonic**, Orangenscheibe)	5cl	8,90

Alkoholfreie Aperitifs und Weine

Alkoholfreier Rosé Sparkling, Weingut Lamm Jung, Rheingau	0,1l	5,90
Crodino** (Bitter)	0,1l	4,90
Martini Vibrante & Tonic**	5cl	8,50
Martini* Floreale (Wild Berry* und Waldfrüchte)	5cl	8,50
Lillet & Wild Berry*	5cl	8,90
Aperol Spritz**	5cl	8,90
Hugo*	5cl	8,90
Limoncello* Spritz	5cl	8,90
Gin Tonic** (Tanqueray Gin 0,0%, 0,2l-Fl. Tonic)	5cl	9,90
Alkoholfreier Riesling, Weingut Lamm Jung, Rheingau	0,15l	5,90
Alkoholfreier Spätburgunder, Blanc de Noir, Weingut Lamm Jung, Rheingau	0,15l	5,90

Sekt

Fürst von Metternich	0,2l-Fl. 10,90	0,375l-Fl. 17,90	0,75l-Fl. 29,90
Amalia, exklusiver griechischer Winzersekt aus Peloponnes			0,75l 39,90
<i>Aromen von Rosenblüten und Honig, erfrischende Säure</i>			

Alle Weine, Sekte und Champagner enthalten Sulphite
*Farbstoff, **Chininhaltig

Orektika oder auch Mezedes

Gebackenes Knoblauchbrot Vg
Kleine Portion

5,00
3,50

Trilogia

Auberginenmousse, Tarama**, Tzatziki 8,90



Tarama**

Fischrogenmousse
mit Flusskrebse, rote Zwiebeln
und Orangenfilets

8,90

Feta Furnu V

Feta - Käse aus dem Backofen,
mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
Oliven, Peperoni* und Olivenöl

11,90

Phaistos Teller

Tzatziki, Tarama**, Weißkraut,
Tomaten, Gurken, Feta, Dolmadaki,
Garnele, Peperoni*, Meeresfrüchte

16,90

Gavros

Frittierte Sardellen mit Rucola, Zitronen,
Tomaten und Oregano 11,90

Oktapodi

Oktapus auf Salatbouquet mariniert mit
Olivenöl, Essig, Kräuter und rote Zwiebeln 16,90

Gebratener Ziegenkäse V

Auf Tomatenscheiben mit Rucola,
Honig und Balsamico Creme 10,90

Aginares Vg

Artischockenherzen mit Zwiebeln 8,90

Melitzanosalata V

Hausgemachtes Auberginenmousse
mit Knoblauch, Feta, Kräuter, Mandeln,
Olivenöl und Zucchinibreadcrumbs 8,90

Melitzanes oder Zucchini V

Frittierte Auberginen oder Zucchini
mit Tzatziki 9,50

Piperakia Vg

Gegrillte Peperoni* mit frischem
Knoblauch, Olivenöl und Balsamico 6,90

Dolmadakia

Weinblätter gefüllt mit Rinder-Hackfleisch
und Reis, natürlich hausgemacht,
mit einer Butter - Zitronensauce 11,90

Gigantes

Riesenbohnen in Tomatensauce Vg
mit Käse** überbacken V 8,90
10,90

Salate

Griechischer Salat V

Salatvariation mit Feta, Oliven, Peperoni*,
Tomaten, Gurken, grüner Salat, Zwiebeln,
Weißkraut und Bohnensalat 12,90
klein 6,90

Ntomatosalata V

Dattel-Kirschtomaten mit Zwiebeln Vg 5,90
plus Feta und Kalamata Oliven V 9,50

Griechischer Salat* mit

3 Biftekia gefüllt mit Feta	20,90	klein 17,90
2 Schweinefiletspieße	22,90	18,90
2 Hähnchenbrustfiletspieße	22,90	18,90
2 Lammspieße	26,90	21,90

Lahano Vg

Weißkrautsalat mit Karotten (Hausgemacht) 5,90

V vegetarisch, Vg vegan, * Antioxidationsmittel, ** Farbstoff



Grillgerichte

		klein
Gyros*		
Schweinefleisch vom Drehspieß	19,90	16,90

Suvlaki

2 Schweinefiletspieße mit Gemüse	21,90	18,90
----------------------------------	-------	-------

Bifteki Feta*

3 Frikadellen mit Fetafüllung und Gemüse	19,90	16,90
--	-------	-------

Suvlaki Arni

2 Lammspieße mit Blattspinat	26,90	23,90
------------------------------	-------	-------

Mix-Teller

Schweinefiletspieß, Bifteki-Feta und Gyros	23,90	
--	-------	--

Hähnchenbrustfiletspieße

2 Filetspieße mit Pfannengemüse	21,90	18,90
---------------------------------	-------	-------

Alle Grillgerichte werden mit Tzatziki, Kartoffelscheiben und Salat serviert.



Brot extra	2,00	
Kleines Tzatziki <i>V</i> , Kartoffelscheiben <i>Vg</i> , Beilagensalat <i>Vg</i> , Gemüsereis <i>Vg</i>	je 3,90	

Fischgerichte

Seezunge* (300-400 gr.)	
Seezunge am Stück gegrillt (am besten vorbestellen)	34,90

Calamares*

Baby Calamares frittiert oder in Chiliöl gebraten mit Tzatziki	23,90
--	-------

Sardellen*

frittiert mit Tzatziki	17,90
------------------------	-------

Wolfbarschfilets*

gebraten	22,90
----------	-------

Dorade Royal* (400-600gr)

am Stück gegrillt	26,90
-------------------	-------

Alle Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Salat serviert.

Backofengerichte

Giuwetsi

Wahlweise mit Reisnudeln, Gemüse oder Artischocken.

Mit Käse** überbacken und Salat

vom Hähnchen	19,90
--------------	-------

vom Lamm	21,90
----------	-------

Musaka

Auberginen - Kartoffelauflauf mit Zimt, Hackfleisch, Bechamelcreme und Salat

18,90

Stifado

Kräftiges Rinderragout, gewürzt mit Zimt, Nelken, Anis, in einer Tomaten-Rotwein-Zwiebel-Sauce mit Aprikosen dazu Gemüsereis und Salat

22,90

Beilagen

Rosmarinkartoffeln <i>Vg</i> , Blattspinat <i>V</i> oder <i>Vg</i> Mediterranes Gemüse <i>Vg</i> , Pfannengemüse <i>Vg</i> , Reisnudeln <i>Vg</i> , Olive(n) <i>Vg</i> , Tzatziki <i>V</i> , kleines Tarama** Ketchup oder Mayo	je 5,90 0,40
---	-----------------

V vegetarisch, *Vg* vegan, * begrenzte Anzahl an Portionen, ** Farbstoff



Vegetarisch - Vegan

Vegetarische Kombination **V** oder **Vg**

Frischer Blattspinat, Gemüserais,
mediterranes Gemüse und
Riesenbohnen in Tomatensauce 15,90

Pikilia (Warm) **V**

Gebratene Auberginen und Zucchini,
rote Paprika gefüllt, gegrillter Feta,
Riesenbohnen, Tzatziki, Kartoffeln,
Peperoni gegrillt und Weinblatt 18,90

Griechischen Reisnudeln **V** oder **Vg**

mit Soja-Bällchen und Käse überbacken 16,90

Mediterranes Gemüse **V** oder **Vg**

mit Käse überbacken 12,90

Griechische Reisnudeln **V** oder **Vg**

mit Käse überbacken 10,90

2 Frikadellen auf Soja Basis

mit Reisnudeln und Pfannengemüse **Vg** 16,90

Nachspeisen

Halwas **V** oder **Vg**

Sesam-Vanille-Kuchen mit Zimt, Zitrone,
Früchten und Vanilleeis 6,90

Giaurti **V**

Griechischer Sahnejoghurt mit Honig,
Mandeln, Nüssen und Früchten 7,90

Galaktoporiko **V**

Blätterteigtasche gefüllt mit einer
Pudding-Grieß-Creme dazu Vanilleeis,
Zimt, Zitronensirup und Früchte 8,90

Pagoto

Gemischtes Eis mit Vanille, Schokolade
und Erdbeereis 5,40
mit Sahne 5,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee 3,00
Cappuccino 3,50
Tee – verschiedene Sorten 3,00
Espresso 3,00

Doppelter Espresso 3,90
Espresso Macchiato 3,30
Latte Macchiato 3,90
Mocca 3,00

Ouzos

Ouzo (Hausmarke) 2cl 2,50
Ouzo auf Eis 4cl 5,00
Ouzo Plomari 2cl 3,00
Ouzo Babatzim 2cl 3,90
Tsipouro (Trester) 2cl 3,90
Ouzo Plomari 0,2l – Flasche 11,90
Ouzo Babatzim 0,2l – Flasche 14,90
Tsipouro Babatzim 0,2l – Flasche 14,90



Digestif

Metaxa 3 Sterne 2cl 3,90
Metaxa 5 Sterne 2cl 4,90
Metaxa 7 Sterne 2cl 5,90
Metaxa 12 Sterne 2cl 7,90
Metaxa Grand Fine 2cl 9,90
Metaxa Privat Reserve 2cl 12,90
Metaxa Angel's 2cl 17,90
Mastiha Skinos 2cl 4,90
Grappa 2cl 4,90
Grappa Nardini Riserva 2cl 8,90
Averna 4cl 4,90
Ramazzotti 4cl 4,90
Fernet 4cl 4,90
Williams Birne Pirscher 2cl 4,90
Williams Birne Ziegler 2cl 12,90
Wodka 4cl 4,90
Baileys 4cl 4,90

V vegetarisch, **Vg** vegan

Griechische Weine

Weißweine, trocken

Malamatina (Thessaloniki)

Der meist getrunkene **Retsina** in Griechenland.
Geharzt 0,15l 4,90 0,5l 11,90

Moschofilero* (Sokos-Attica)

100% Moschofilero aus Mantinia. Knackige Säure,
körperreich, frisch 0,15l 5,50 0,75l 27,50

Assyrtiko (Zacharias-Peloponnes)

100% Assyrtiko. Leichte Citrus-Grapefruit Noten,
kühle Frische, Perfekt zu Fisch
0,15l 5,90 0,75l 27,50

Malagousia (Alpha Estate-Florina)

100% Malagousia aus Florina. Ausgewogene
Frische, intensive Nase nach weißen Blüten und
Zitrus 0,15l 6,90 0,75l 32,00

Rosé, trocken

Trockener Rosé* (Skouras-Peloponnes)

70% Agiorgitiko, 30% Moschofilero. Dezent
Säure, elegant, frisch 0,15l 5,50 0,75l 27,50

Rotweine, trocken

Nemea* (Cavino-Peloponnes)

100% Agiorgitiko. Weich, samtige Tanninen,
Aromen von roten Früchten und Lavendel
0,15l 5,90 0,75l 27,50

Nemea Grand Reserve, trocken (Cavino)

100% Agiorgitiko aus Peloponnes. 24 Monate
Barrique. Aromen von roten Früchten und
Gewürzen. In der Nase Vanille, Eiche, Kirsche
und Schokolade. Angenehme Säure und ganz
weich 0,20l 8,90 0,75l 29,50

Naoussa (Vani-Imathia)

100% Xinomavro aus Naoussa. Kräftige Tannine,
Kirsche, Vanille 0,15l 4,90 0,75l 26,00

Merlot (Konstantaras-Chalkidiki) **BIO**

100% Merlot aus Chalkidiki. Weich, trocken,
fruchtig, Aromen von Kirschen und Brombeeren
0,20l 8,90 0,75l 29,50

Milde Weine

Stathmos* (Vegoritis-Florina)

Hervorragende fruchtige Weine, mit einer per-
fekten Balance von Süße und Säure. Sehr ange-
nehmer Abgang

Weiß - Rosé - Rot 0,15l 5,90 0,75l 27,50

Halbtrockene Weine

Babel*, weiß (UWC-Samos)

100% Muscat aus Samos. Fruchtig, weich, Duft
nach Rosen und Jasmin

0,15l 6,20 0,75l 28,50

Babel*, rosé (UWC-Samos)

Avgustiatis, Fokianos, Muscat Blanc. Harmo-
nische Balance zwischen Süße und Säure.
Aromen nach reifem Apfel, Honigmelone,
Grapefruit und Kräutern

0,15l 6,20 0,75l 28,50

Ampelu Fos*, rot (Zacharias-Peloponnes)

Agiorgitiko-Cabernet Sauvignon. Fruchtig mit
Aromen nach Erdbeeren und Kirschen. Perfekte
Balance zwischen den weichen Tanninen und
der knackigen Säure 0,15l 5,90 0,75l 27,50



Likörweine

Samos, weiß (UWC-Samos-Original)

100% Weißer Muskateller Likörwein. Fruchtig
mit Aromen nach Honig und Aprikosen
0,15l 6,20 0,75l 28,50

Mavrodafni, rot (Cavino-Peloponnes))

70% Mavrodafne, 30% Korinthiaki Likörwein.
Vollmundig. Aromen von getrockneten Pflaumen,
Feigen und Rosinen 0,15l 6,20 0,75l 28,50

* Hauswein. Alle Weine enthalten Sulphite

Biere - Apfelwein

Beck's Pils ^a	0,3l	3,90
	0,5l	5,90
Löwenbräu vom Fass ^a (nur während der Gartenzeit)	0,3l	3,90
	0,5l	5,90
Franziskaner Weissbier - Hefe hell oder Kristall ^a	0,5l- Fl.	4,90
Franziskaner Weissbier - Alkoholfreies Hefe ^a	0,5l- Fl.	4,90
Beck's Alkoholfrei ^a	0,33l- Fl.	3,90
Der Alte Hochstädter - süß-sauer-pur ^a	0,25l 3,00	0,5l 4,90



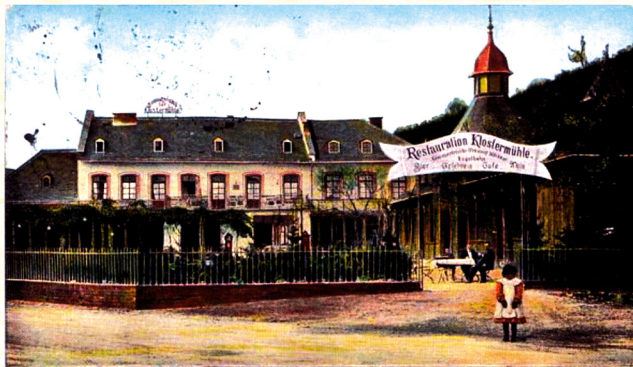
Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,2,12}	2,90	4,90
Fanta ^{2,9,12,13}	2,90	4,90
Spezi ^{1,2,9,12,13}	2,90	4,90
Sprite ¹²	2,90	4,90
Apfelsaft	2,90	4,90
Apfelsaft Schorle	2,90	4,90
Coca Cola Zero ^{1,2,8,11,12}	0,33l- Fl.	3,90
Bionade Holunder ¹²	0,33l- Fl.	3,90
Ice-Tea Pfirsich ¹²	0,33l- Fl.	3,90
Traubensaft, rot	0,20l- Fl.	3,50
Orangensaft	0,20l- Fl.	3,50
Johannisbeerenschorle	0,33l- Fl.	3,90
Schweppes Bitter Lemon ³ , Ginger Ale ^{2,12} , Tonic ^{3,12}	0,20l- Fl.	3,90
Mineralwasser	0,25l- Fl.	2,90
(Sprudel oder Still)	0,75l- Fl.	6,90
Tafelwasser	0,50l- Ka.	3,90
(medium oder still)	1,0l- Ka.	5,90



¹ koffeinhaltig, ² mit Farbstoff(en), ³ chininhaltig, ⁴ mit Taurin, ⁵ mit Schwefeldioxid,
⁶ mit Schwärzungsmittel, ⁷ mit Phosphat, ⁸ mit Süßungsmittel, ⁹ mit Antioxidationsmittel,
¹⁰ mit Konservierungsstoffen, ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹² enthält Säuerungsmittel,
¹³ enthält Stabilisatoren, ¹⁴ enthält Sulfite

^a Glutenhaltiges Getreide



*Klostermühle, den 22. 8. 1920. Wenn man vor Baumfarnhülle ist, ist man selbst in
der Wiesbaden. Im hohen Grüns. Gibt fast keinen Platz mit der Sonne auf den
1. 10. 1920. 1. 10. 1920. 1. 10. 1920.*

Gründung

Im Jahre 1296 erbaute König Adolf von Nassau, dem Orden der heiligen Klara, in seiner Grafschaft Nassau eine Wohnstätte, um Töchtern und verwitweten Frauen seines eigenen Geschlechtes und anderer vornehmer Häuser, eine Zufluchtsstätte zu schaffen. Die neue Stiftung sollte auch das Erbbegräbnis des Hauses Nassau walramischer Linie werden, wofür die Klosterkirchen besonders gut geeignet waren, da man dort für das Seelenheil der Verstorbenen leicht durch milde Stiftungen sorgen konnte.

Der Antrieb zur Klostergründung ging außer vom König selbst, hauptsächlich von seiner frommen Gemahlin Imagina, als auch von seiner Mutter Adelheid, welche eine Gräfin von Katzenbogen war, aus. Adelheid hatte sich nach dem Tod ihres Mannes dem Orden der Franziskaner gewidmet. Diesem Beispiel folgten auch später Adolfs Schwester Richardis und seine Tochter Adelheid, die beide in das Reichskloster in Mainz eintraten. Adolfs Bruder Diether gehörte dem Orden der Predigermönche an. Demnach war religiöses Empfinden bei allen Familienangehörigen reichlich vorhanden.

Auf Mariä Lichtmess (2. Februar 1296) beschloss König Adolf im Einverständnis mit seiner Gemahlin, das Kloster zu bauen. Am St. Michaelstage (29. September) desselben Jahres legte des Königs Marschall und der Statthalter in seinen nassauischen Erbländern, der Ritter von Sonnenberg, den Grundstein zu diesem Bau.

Baumeister dieses Projektes waren der Franziskanermönch und Maler Peter und der Peter Gottfried. Außerdem war Pfarrer Wigand von Mosbach ein eifriger Förderer des Bauwerkes. König Adolf fiel tragscherweise in der Schlacht bei Göllheim, am 2. Juli 1298 und erlebte somit die Vollendung und die Einweihung des Klosterbaus im Jahre 1304 nicht mehr. Der letzte Baubauabschnitt des Klosters war die Klostermühle.

Lage

Der Bau wurde in einem anmutigen Wiesental, and der Grenze waldiger Taunusberge, abgebauter Felder und Wiesen des nordwestlichen Bereichs der Stadt Wiesbaden, an einem Quellflüsschen des Wehlitzbaches, eingebettet.

Heute erinnern werde hervorragende Gebäude, noch irgendwelche auffallenden Trümmer an die Bedeutung, welche die Vergangenheit an diesen Ort geknüpft hat, den ein deutscher König gründete und der die letzte Ruhstätte seiner unglücklichen Gemahlin wurde.

Ein Auszug aus der Geschichte

Als Goethe in Wiesbaden weilte, erregte die Klostermühle oder "Nonnenmühle", wie er sie nannte, sein Interesse. Als er sie am 3. August 1815 besuchte, glaubte Goethe in der Tochter Reinhards - der damalige Mühlenbesitzer, namens Katharina Eleonora, ein leibliches Gegenstück zu seiner Dorothea in "Hermann und Dorothea" gefunden zu haben. Am 17. September desselben Jahres erzählte Goethe den frankfurter Freunden von der schönen Mülletochter. Er beschrieb sie wie folgt: „Reinheit, wohlhabenheit, schönheit, derbeit. Sie spielt Klavier, die Brüder sind zurgleich Fahrleute, eine alte Mutter steht dem Haus bevor.“