

Kalte Vorspeisen

1. Zaziki ^G angemachter Joghurt mit Knoblauch und Gurke	6
2. Taramas ^D angemachte Fischrogen creme	8
3. Feta ^G griechischer Schafskäse, mit Olivenöl, Zwiebeln und Oregano	9
4. Schafskäsemousse ^G angemachter griechischer Schafkäse, leicht pikant	8,5
5. Hausgemachter Auberginensalat traditionell mit frischen Kräutern und Knoblauch	8,5
6. Elies Kalamata Oliven mit Nativen Olivenöl	7
7. Dicke Weiße Bohnen mariniert mit Zwiebeln und Olivenöl	7
8. Dip Trio ^G Taramas, Schafskäsemousse, Auberginensalat	9,9
9. Vorspeisen Teller ^{A,D,G,I,M} warme und kalte Vorspeisen	20,9

Alle Vorspeisen werden mit hausgemachten Brot serviert

Salate

20. Horiatiki ^G Bauernsalat nach griechischer Art	14,5
21. Thunfischsalat ^{D,4} Thunfisch auf frischem buntem Salat der Saison mit Balsamicodressing	13,5
22. Hähnchenbrustfiletstreifen mit frischen Champignons ^{N,4} auf frischem buntem Salat der Saison mit Balsamicodressing	16,9
23. Beilagensalat frischer Krautsalat angemacht nach griechischer art	3,9

Warme Vorspeisen

30. Fasolia Fournou - dicke Weiße Bohnen ^G in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken	9,9
31. Feta Fournou - Schafskäse ^G in Tomatensauce überbacken , leicht pikant	10,9
32. Saganaki - paniertes Schafskäse ^{A,C,G} mit frischem Krautsalat	10,9
33. Kalamarakia ^{A,G,M} Gebratene Kalamaris mit Zaziki	12,5
34. Zucchini-puffer ^{A,G} Gebratene Zucchini-puffer mit Zaziki	11,5
35. Gebratene Spitzpaprika ^G in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken	8,5
36. Rolla ^{A,C,G} Gebratene panierte Käse-Schinken-Röllchen mit Zaziki	10,9
37. Miesmuscheln Saganaki ^{G,M} gebratene Miesmuscheln in Tomatensauce mit feinen Kräutern und Schafskäse angemacht	13,9
38. Scampis Saganaki ^{B,G} gebratene Scampi in Tomatensauce mit feinen Kräutern und Schafskäse angemacht	15,9
39. Oktopus, gegrillt ^{M,4} mit Olivenöl und Balsamicocreme auf Salat	18,9
40. Spanakopita ^{A,C,G} Blätterteig gefüllt mit griechischem Schafskäse und frischem Spinat,dazu Zaziki	12,5
41. Peperoni gebratene mit Knoblauch Kräutersauce auf Salat	8
42. Sardelles gebratene Sardellen auf Salat	11,9

Alle Vorspeisen werden mit hausgemachten Brot serviert

Hauptgerichte I

50. Gyros vom Schwein ^G mit Zaziki, Pommes Frites, Zwiebeln und Salat	17,5
51. Gyros vom Schwein ^{A,G} mit Zaziki, Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat	18,5
52. Gyros vom Schwein mit Metaxasauce ^{A,G,N} und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	19,5
53. Bifteki - Hacksteak vom Rind und Schwein, gegrillt ^{A,C,G} gefüllt mit Schafskäse dazu Paprikadip, Pommes Frites, und Salat	19,5
54. Souvlaki - Schweinespieße vom Grill ^G dazu Zaziki, Pommes Frites und Salat	18,5
55. Hähnchenbrustfilet gegrillt ^G mit Kräuterbutter, Paprikadip, gebackene Kartoffeln und Salat	19,5
70. Kotopoulo Metaxa ^{A,G,N} Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	20,5
56. Grillteller I- Gyros, Schweinelendchen, Lammkotelett vom Carre dazu Pommes Frites, Paprikadip und Salat	24,5
66. Grillteller II Gyros, Schweinespieß, Hacksteak vom Rind und Schwein dazu Pommes Frites, Paprikadip und Salat	22,9
57. Filetteller vom Grill ^G Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet dazu Paprikadip, gebackenen Kartoffel, frischem Gemüse und salat	24,9
58. Schweinefilet ^{A,G,N} Schweinelendchen mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	24,5
59. Moussaka - Auberginen- Kartoffelauflauf ^{A,C,G} und gehacktem vom Rind, mit Bechamelsauce überbacken, dazu Salat	19,5
60. Lammfilet, gegrillt ^{G,N} mit kräuterbutter, frischem Gemüse, gebackenen Kartoffeln und salat	31,9
61. Lammkoteletts vom Carre,gegrillt ^{G,N} mit Kräuterbutter, frischem Gemüse, gebackenen Kartoffel und salat	32,9

Hauptgerichte II

- 62. Zarter Lamnbraten aus dem Ofen** ^G 21,9
mit griechischen Reismudeln, Lammsoße nach griechischer Art
und Schafskäse überbacken, dazu Salat
- 63. Zarter Lamnbraten aus dem Ofen** ^G 21,9
mit grünen Bohnen, Lammsoße nach griechischer Art,
gebackenen Kartoffeln und Schafskäse überbacken, dazu Salat
- 64. Rinderleber, saftig gebraten** ^A 18,5
mit Paprikadip, gebackenen Kartoffel und gerösteten Zwiebeln, dazu Salat

Aus dem Meer

- 80. Dorade Royal, im Ganzen gegrillt** ^{D,N} 23,9
mit Kräutern und Zitronen-Olivenölmarinade,
dazu frisches Gemüse, gebackene Kartoffel und Salat
- 81. Zanderfilet** ^{A,D,N} 22,9
mit Kräutern und Zitronen-Olivenölmarinade,
dazu frisches Gemüse, gebackene Kartoffel und Salat
- 82. Kalamari gebraten** ^{A,G,M} 21,9
mit Pommes Frites, Zaziki und Salat
- 83. Scampi** ^{A,B,N} 25,9
an einer Weißweinsauce, dazu frisches Gemüse,
gebackene Kartoffel und Salat

Vegetarische Gerichte

- 91. Auberginenschühchen** ^G 16,9
gebackene Aubergine gefüllt mit Gemüse in einer Tomatensauce
überbacken mit Schafskäse dazu gebackene Kartoffeln
- 92. Mediterrane Gemüsepfanne** ^{G,N} 18,5
gebratene frische verschiedene Gemüse mit geriebenem Schafskäse
- 93. Griechische Reismudeln** ^G 11,9
in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken

Für unsere kleinen „Großen“

100. Gyros vom Schwein mit Pommes Frites und Zaziki ^G	11,5
101. Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites und Zaziki ^G	11,5
102. Frikadellen - Hacksteak vom Rind und Schwein ^G mit Pommes Frites und Zaziki	11,5

Dessert

103. Loukoumades - Hefebällchen mit Vanilleeis, Honig und Zimt ^{A,G,H}	7
104. Jaurti - Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen ^{G,H}	7
105. Vanilleeis mit Schokosauce ^G	7
106. Halvas - griechische Sesampastete mit Zimt und Vanilleeis ^{G,K}	7

Aperitiv

120. Prosecco ⁴	0,1 l	4,5
121. Aperol Spritz ^{2,4}	0,2 l	7,9
122. Lillet Wild Berry ⁴	0,2 l	7,9
123. Campari Orange	0,2 l	5,9
124. Martini Bianco	5 cl	5

Weißwein

125. Retsina, trocken geharzt ⁴	0,2 l	6,3	126.	0,5 l	14,5
127. Hauswein, trocken, frisch ⁴	0,2 l	6,3	128.	0,5 l	14,5
129. Makedonikos, halbtrocken ⁴	0,2 l	6,8	130.	0,5 l	16
131. Imyglykos, lieblich ⁴	0,2 l	6,3	130.	0,5 l	14,5
133. Samos, süßer Likörwein ⁴	0,2 l	7,5	134.	0,5 l	17,5
135. Chardonnay, trocken, fruchtig ⁴	0,2 l	7,8	136.	0,75 l Fl.	27,5
137. Moschofilero, aromatisch, trocken, frisch, leicht ⁴	0,2 l	7,3	138.	0,75 l Fl.	26

Rotwein

141. Hauswein, trocken herb ⁴	0,2 l	6,3	142. 0,5 l	14,5
143. Naoussa, trocken, vollmundig ⁴ kräftig	0,2 l	6,8	144. 0,5 l	16
145. Makedonikos, halbtrocken ⁴	0,2 l	6,8	146. 0,5 l	16
147. Imyglykos, lieblich ⁴	0,2 l	6,3	148. 0,5 l	14,5
149. Mavrodaphne ⁴ süßer kräftiger Likörwein	0,2 l	7,5	150. 0,5 l	17,5
151. Cabernet Sauvignon ⁴ trocken, ausgewogen. fruchtig	0,2 l	7,5	152. 0,75l Fl.	26,5
139. Rosé, Roditis, trocken, frisch ⁴	0,2 l	6,3	140. 0,5 l	14,5

weitere Qualitätsweine auf Anfrage

Biere

153. Krombacher Pils	0,3 l	3,6	154 0,4l	4,4
155. Krombacher alkoholfrei	0,33l Fl.	3,8		
156. Alster	0,3 l	3,6	157 0,4l	4,4
158. Diesel	0,3 l	3,6	159 0,4l	4,4
160. Hefeweizen Hell - Krombacher	0,5 l	5,1		
161. Alkoholfreies Hefew. - Kromb.	0,5 l	5,1		
162. Malzbier	0,33 l Fl.	3,8		
179. Krombacher Naturtrübes Dunkel	0,33l Fl.	3,8		

Alkoholfreie Getränke

163. Mineralwasser	0,25 l Fl.	2,9	164. 0,75l Fl.	6,9
165. Mineralwasser still	0,25 l Fl.	2,9	166. 0,75l Fl.	6,9
167. Coca Cola ^{1 3}	0,33 l Fl.	4		
168. Coca Cola Zero ^{1 3}	0,33 l Fl.	4		
169. Fanta ³	0,33 l Fl.	4		
170. Sprite	0,33 l Fl.	4		
171. Mezzo Mix ^{1 3}	0,33 l Fl.	4		
172. Apfelschorle	0,33 l Fl.	4		
173. Ginger Ale	0,2 l	3,3		
174. Bitter Lemon ²	0,2 l	3,3		

Eistee

176. Fuze Eistee Pfirsich	0,30 l Fl	4		
177. Fuze Eistee Zitrone	0,30 l Fl	4		

Säfte

181. Orangensaft	0,2 l	2,9	182. 0,4 l	5
183. Apfelsaft	0,2 l	2,9	184. 0,4 l	5
185. Kirschnektar	0,2 l	2,9	186. 0,4 l	5
187. Bananennektar	0,2 l	2,9	188. 0,4 l	5
189. KiBa Kirsch und Bananennektar	0,2 l	2,9	190. 0,4 l	5

Unser Weinkeller

261. Tselepos Marmarias: Chardonnay⁴	0,75 Fl	37
Weißwein trocken mit Aromen von Zitrusfrüchten und Melone, gepaart mit Röstaromen der Eich		
262. Amethystos Costa Lazaridi⁴	0,75 Fl	39
Sauvignon Blanc-Assyrtiko		
Weißwein trocken mit frische Aromen von Pfirsich, Mango und Ananas, begleitet von Zitrusnoten		
263. Samaropetra: Sauvignon Blanc⁴	0,75 Fl	29
Weißwein trocken mit Aromen von Kiwi, Passionsfrucht und Zitrusfrüchten		
270. Ktima Gerovassiliou: Malagousia⁴	0,75 Fl	39
Weißwein trocken mit ein feingliedriges Aroma von gereiften Früchten wie Birne, Mango, Zitrusfrüchten sowie Orangenblüten		
271. Magic Mountain: Sauvignon Blanc⁴	0,75 Fl	49
Weißwein trocken mit Aromen von grünem Apfel, Mango und Birne		
273. Gerovassiliou Rot⁴	0,75 Fl	45
Syrah, Merlot und limnio		
Rotwein trocken mit Aromen von Pflaume, Kirsche, Waldbeeren, Mediterranen Gewürzen und Vanille		
267. Amethystos Costa Lazaridi Rot⁴	0,75 Fl	45
Cabernet Sauvignon-Merlot-Agiorgitiko		
Rotwein trocken Voller Körper, Samtig, mit intensiven Aromen von Pflaume, Waldfrüchten und Kirschen		
274. Alpha Estate: Xinomavro Reserve⁴	0,75 Fl	47
Rotwein trocken mit typischem Bouquet von getrockneten Tomaten, rauchigen schwarzen Früchten, Erdbeeren, dunklen Kirschen, Lakritz und Gewürzen		
266. Amethystos Rose trocken⁴	0,75 Fl	39
Cabernet Sauvignon-Merlot		
Rosewein trocken mit Aromen von, roten Johannisbeeren und Erdbeeren		

Warme Getränke

191. Espresso ¹	2,7	192. Doppelter Espresso ¹	4,4
193. Kaffee ¹	3	194. Cappuccino ¹	3,9
195. Griechischer Mokka ¹	3,3	196. Tee, div. Sorten	2,5

Spirituosen

197. Ouzo	2 cl	2,7
198. Ouzo auf Eis	4 cl	4,8
199. Tsipouro	2 cl	4,8
200. Metaxa 5*	2 cl	5
201. Metaxa Grand Reserve	2 cl	8,5
203. Malteser	2 cl	3
204. Fernet Branca	2 cl	3
205. Ramazotti	4 cl	5
206. Averna	4 cl	5
208. Baileys ³	2 cl	4
209. Whiskey	2 cl	5
210. Bacardi	2 cl	5
211. Wodka	2 cl	5

ALLERGENE :

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fische
- E. Erdnüsse
- F. Soja-Bohnen
- G. Milch

- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen
- L. Lupinen
- M. Weichtiere
- N. Pilze

INHALTSSTOFFE:

- 1: Koffeinhaltig
- 2: Chininhaltig
- 3: mit Farbstoff
- 4: Sulfite