

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