

## Kalte Vorspeisen

<b>1. Zaziki</b> <sup>G</sup>	6
angemachter Joghurt mit Knoblauch und Gurke	
<b>2. Taramas</b> <sup>D</sup>	8
angemachte Fischrogencreme	
<b>3. Feta</b> <sup>G</sup>	9
griechischer Schafskäse, mit Olivenöl, Zwiebeln und Oregano	
<b>4. Schafskäsemousse</b> <sup>G</sup>	8
angemachter griechischer Schafkäse, leicht pikant	
<b>5. Hausgemachter Auberginensalat</b>	8
traditionell mit frischen Kräutern und Knoblauch	
<b>6. Elies</b>	7
Kalamata Oliven mit Nativen Olivenöl	
<b>7. Dicke Weiße Bohnen</b>	7
mariniert mit Zwiebeln und Olivenöl	
<b>8. Dip Trio</b> <sup>G</sup>	9
Taramas, Schafskäsemousse, Auberginensalat	
<b>9. Vorspeisen Teller</b> <sup>A,D,G,I,M</sup>	19,5
warme und kalte Vorspeisen	

## Salate

<b>20. Horiatiki</b> <sup>G</sup>	13,5
Bauernsalat nach griechischer Art	
<b>21. Thunfischsalat</b> <sup>D</sup>	13
Thunfisch auf frischem buntem Salat der Saison mit Balsamicodressing	
<b>22. Hähnchenbrustfiletstreifen mit frischen Champignons</b> <sup>N</sup>	16,5
auf frischem buntem Salat der Saison mit Balsamicodressing	
<b>23. Gemischter Salat</b>	5
frischer bunter Salat der Saison mit Kräuter öi dressing	

## Warme Vorspeisen

<b>30. Fasolia Fournou - dicke Weiße Bohnen</b> <sup>G</sup> in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken	9
<b>31. Feta Fournou - Schafskäse</b> <sup>G</sup> in Tomatensauce überbacken , leicht pikant	10
<b>32. Saganaki - paniertes Schafskäse</b> <sup>A,C,G</sup> mit frischem buntem Salat der Saison	10
<b>33. Kalamarakia</b> <sup>A,G,M</sup> Gebratene Kalamaris mit Zaziki	11,5
<b>34. Zucchini-puffer</b> <sup>A,G</sup> Gebratene Zucchini-puffer mit Zaziki	11
<b>35. Gebratene Spitzpaprika</b> <sup>G</sup> in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken	8
<b>36. Rolla</b> <sup>A,C,G</sup> Gebratene panierte Käse-Schinken-Röllchen mit Zaziki	10
<b>37. Miesmuscheln Saganaki</b> <sup>G,M</sup> gebratene Miesmuscheln in Tomatensauce mit feinen Kräutern und Schafskäse angemacht	13
<b>38. Scampis Saganaki</b> <sup>B,G</sup> gebratene Scampi in Tomatensauce mit feinen Kräutern und Schafskäse angemacht	15
<b>39. Oktopus, gegrillt</b> <sup>M</sup> an Olivenöl und einer Balsamicocreme auf Salat	18
<b>40. Spanakopita</b> <sup>A,C,G</sup> Blätterteig gefüllt mit griechischem Schafskäse und frischem Spinat,dazu Zaziki	11
<b>41. Peperoni, gegrillt</b> mit Knoblauch Kräutersauce , auf Salat	7,5
<b>42. Sardeles</b> Gebratene Sardinen auf frischem buntem Salat mit selbst gebackenem Brot	10,5

# Hauptgerichte I

<b>50. Gyros</b> <sup>G</sup> mit Zaziki, Pommes Frites, Zwiebeln und Salat	16,5
<b>51. Gyros</b> <sup>A,G</sup> mit Zaziki, Pommes Frites, Röstzwiebeln und Salat	17,5
<b>52. Gyros mit Metaxasauce</b> <sup>A,G,N</sup> und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	18,5
<b>53. Bifteki - Hacksteak vom Rind und Schwein, gegrillt</b> <sup>A,C,G</sup> gefüllt mit Schafskäse dazu Paprikadip, Pommes Frites, und Salat	18,5
<b>54. Souvlaki - Schweinespieße vom Grill</b> <sup>G</sup> dazu Zaziki, Pommes Frites und Salat	17
<b>55. Hähnchenbrustfilet gegrillt</b> <sup>G</sup> mit Kräuterbutter, Paprikadip, gebackene Kartoffeln und Salat	19
<b>70. Kotopoulo Metaxa</b> <sup>A,G,N</sup> Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	19,5
<b>56. Grillteller I - Gyros, Schweinelendchen, Lammkotelett</b> dazu Pommes Frites, Paprikadip und Salat	22,5
<b>66. Grillteller II - Gyros, Suvlaki, Hacksteak</b> dazu Pommes Frites, Paprikadip und Salat	21
<b>57. Filetteller vom Grill</b> <sup>G</sup> Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet dazu Paprikadip, gebackenen Kartoffel, frischem Gemüse und salat	23,5
<b>58. Schweinefilet</b> <sup>A,G,N</sup> Schweinelendchen mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	23
<b>59. Moussaka - Auberginen- Kartoffelauflauf</b> <sup>A,C,G</sup> und gehacktem vom Rind, mit Bechamelsauce überbacken, dazu Salat	18,5
<b>60. Lammfilet, gegrillt</b> <sup>G,N</sup> mit kräuterbutter, frischem Gemüse, gebackenen Kartoffeln und salat	30
<b>61. Lammkoteletts vom Carre,gegrillt</b> <sup>G,N</sup> mit Kräuterbutter, frischem Gemüse, gebackenen Kartoffel und salat	30

## Hauptgerichte II

62. Zarter Lamnbraten aus dem Ofen <sup>G</sup> 21  
mit griechischen Reismudeln, Lammsoße nach griechischer Art  
und Schafskäse überbacken, dazu Salat
63. Zarter Lamnbraten aus dem Ofen <sup>G</sup> 21  
mit grünen Bohnen, Lammsoße nach griechischer Art,  
gebackenen Kartoffeln und Schafskäse überbacken, dazu Salat
64. Rinderleber, saftig gebraten <sup>A</sup> 17,5  
mit Paprikadip, gebackenen Kartoffel und gerösteten Zwiebeln, dazu Salat

## Aus dem Meer

80. Dorade Royal, im Ganzen gegrillt <sup>D,N</sup> 22  
mit Kräutern und Zitronen-Olivenölmarinade,  
dazu frisches Gemüse, gebackene Kartoffel und salat
81. Zanderfilet <sup>A,D,N</sup> 21  
mit Kräutern und Zitronen-Olivenölmarinade,  
dazu frisches Gemüse, gebackene Kartoffel und salat
82. Kalamari gebraten <sup>A,G,M</sup> 20  
mit Pommes Frites, Zaziki und salat
83. Scampi <sup>A,B,N</sup> 25  
an einer Weißweinsauce, dazu frisches Gemüse,  
gebackene Kartoffel und Salat

## Vegetarische Gerichte

91. Auberginenschühchen <sup>G</sup> 16  
gebackene Aubergine gefüllt mit Gemüse und Knoblauch,  
in einer Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse dazu gebackene Kartoffeln
92. Mediterrane Gemüsepfanne <sup>G,N</sup> 17,5  
gebratene frische verschiedene Gemüse mit geriebenem Schafskäse
93. Griechische Reismudeln <sup>G</sup> 11  
in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken

## Für unsere kleinen „Großen“

100. Gyros mit Pommes Frites und Zaziki <sup>G</sup>	11
101. Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites und Zaziki <sup>G</sup>	11
102. Frikadellen mit Pommes Frites und Zaziki <sup>G</sup>	11

## Dessert

103. Loukoumades - Hefebällchen mit Vanilleeis, Honig und Zimt <sup>A,G,H</sup>	7
104. Jaurti - Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen <sup>G,H</sup>	7
105. Vanilleeis mit Schokosauce <sup>G</sup>	7
106. Halvas - griechische Sesampastete mit Zimt und Vanilleeis <sup>G,K</sup>	7

## Aperitiv

120. Prosecco	0,1 l	4,5
121. Aperol Spritz <sup>2</sup>	0,2 l	7,5
122. Lillet Wild Berry	0,2 l	7,5
123. Campari Orange	0,2 l	5,5
124. Martini Bianco	5 cl	5

## Weißwein

125. Retsina, trocken geharzt	0,2 l	6	126.	0,5 l	14
127. Hauswein, trocke,n frisch	0,2 l	6	128.	0,5 l	14
129. Makedonikos, halbtrocken	0,2 l	6	130.	0,5 l	15
131. Imyglykos, lieblich	0,2 l	6	130.	0,5 l	14
133. Samos, süßer Likörwein	0,2 l	7,2	134.	0,5 l	16,5
135. Chardonnay, trocken, fruchtig,	0,2 l	7,2	136.	0,75l Fl.	25,5
137. Moschofilero, aromatisch, trocken, frisch, leicht	0,2 l	7	138.	0,75 l Fl.	25

## Rotwein

141. Hauswein, trocken herb	0,2 l	6	142. 0,5 l	14
143. Naoussa, trocken, vollmundig, kräftig	0,2 l	6,5	144. 0,5 l	15
145. Makedonikos, halbtrocken	0,2 l	6,5	146. 0,5 l	15
147. Imyglykos, lieblich	0,2 l	6	148. 0,5 l	14
149. Mavrodaphne süßer kräftiger Likörwein	0,2 l	7,2	150. 0,5 l	16,5
151. Cabernet Sauvignon trocken, ausgewogen. fruchtig	0,2 l	7,2	152. 0,75l Fl.	25,5
139. Rosé, Roditis, trocken, frisch	0,2 l	6	140. 0,5 l	14

*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		
179. Krombacher Naturtrübes Dunkel	0,33l Fl.	3,8		
180. Krombacher Naturtrübes Kellerbier	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		

## 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 <sup>1 3</sup>	0,33 l Fl.	4		
168. Coca Cola Zero <sup>1 3</sup>	0,33 l Fl.	4		
169. Fanta <sup>3</sup>	0,33 l Fl.	4		
170. Sprite	0,33 l Fl.	4		
171. Mezzo Mix <sup>1 3</sup>	0,33 l Fl.	4		
172. Apfelschorle	0,33 l Fl.	4		
173. Ginger Ale	0,2 l	3,3		
174. Bitter Lemon <sup>2</sup>	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. Kirschsafte	0,2 l	2,9	186. 0,4 l	5
187. Banensaft	0,2 l	2,9	188. 0,4 l	5
189. KiBa	0,2 l	2,9	190. 0,4 l	5

## Unser Weinkeller

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



## Warme Getränke

191. Espresso <sup>1</sup>	2,7	192. Doppelter Espresso <sup>1</sup>	4,4
193. Kaffee <sup>1</sup>	3	194. Cappuccino <sup>1</sup>	3,9
195. Griechischer Mokka <sup>1</sup>	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 <sup>3</sup>	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