

Kalte Vorspeisen

1. Zaziki ^G angemachter Joghurt mit Knoblauch und Gurke	6,5
2. Taramas ^D angemachte Fischrogen creme	8,5
3. Feta ^G Griechischer Schafskäse, mit Olivenöl, Zwiebeln und Oregano	9
4. Schafskäsemousse ^G angemachter griechischer Schafkäse, Pikant	9
5. Hausgemachter Auberginensalat traditionell mit frischen Kräutern und Knoblauch	9
6. Elies Kalamata Oliven mit Nativen Olivenöl und Zwiebeln	7
7. Dicke Weiße Bohnen mariniert mit Paprika, Zwiebeln und Olivenöl	7
8. Dip Trio ^G Taramas, Schafskäsemousse, Auberginensalat	10,9
9. Vorspeisen Teller ^{A,D,G,I,M} warme und kalte Vorspeisen	22,9

Alle Vorspeisen werden mit hausgemachten Brot serviert

Salate

20. Horiatiki ^G Bauernsalat nach griechischer Art	14,9
21. Thunfischsalat ^{D,4} Thunfisch auf frischem buntem Salat der Saison mit Balsamico Dressing	14,5
22. Hähnchenbrustfiletstreifen mit frischen Champignons ^{N,4} auf frischem buntem Salat der Saison mit Balsamico Dressing	17,9
23. Beilagen Salat frischer bunter Salat der Saison mit Kräuter Öi Dressing	4,5

Warme Vorspeisen

30. Fasolia Fournou – dicke Weiße Bohnen ^G in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken	10,5
31. Feta Fournou – Schafskäse ^G in Tomatensauce überbacken , leicht pikant	11,9
32. Saganaki – panierter Schafskäse ^{A,C,G} mit frischem bunter Salat	12,5
33. Kalamarakia ^{A,G,M} Gebratene Kalamaris mit Zaziki	13,5
34. Zucchini-puffer ^{A,G} Gebratene Zucchini-puffer mit Zaziki	11,9
35. Gebratene Spitzpaprika ^G in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken	8,9
36. Rolla ^{A,C,G} Gebratene panierte Käse-Schinken-Röllchen mit Zaziki	12,5
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	16,9
39. Oktopus, gegrillt ^{M,4} mit Olivenöl und Balsamico creme auf Salat	19,9
40. Spanakopita ^{A,C,G} Blätterteig gefüllt mit griechischem Schafskäse und frischem Spinat, dazu Zaziki	14,5
41. Peperoni gebratene mit Knoblauch Kräutersauce auf Salat	8,9
42. Sardelles gebratene Sardellen auf Salat	13,9

Alle Vorspeisen werden mit hausgemachten Brot serviert

Hauptgerichte I

50. Gyros vom Schwein ^G mit Zaziki, Pommes Frites, Zwiebeln und Salat	18,9
51. Gyros vom Schwein ^{A,G} mit Zaziki, Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat	19,9
52. Gyros vom Schwein mit Metaxasauce ^{A,G,N} und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	20,9
53. Bifteki – Hacksteak vom Rind und Schwein, gegrillt ^{A,C,G} gefüllt mit Schafskäse dazu Paprikadip, Pommes Frites, und Salat	21,5
54. Souvlaki – Schweinespieße vom Grill ^G dazu Zaziki, Pommes Frites und Salat	19,9
55. Hähnchenbrustfilet gegrillt ^G mit Kräuterbutter, Paprikadip, gebackene Kartoffeln und Salat	20,9
70. Kotopoulo Metaxa ^{A,G,N} Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	21,9
56. Grillteller I- Gyros, Schweinelendchen, Lammkotelett vom Carre dazu Pommes Frites, Paprikadip und Salat	25,9
66. Grillteller II Gyros, Schweinespieß, Hacksteak vom Rind und Schwein dazu Pommes Frites, Paprikadip und Salat	24,9
57. Filetteller vom Grill ^G Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet dazu Paprikadip , gebackenen Kartoffel, frischem Gemüse und salat	26,9
58. Schweinefilet ^{A,G,N} Schweinelendchen mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	25,9
59. Moussaka – Auberginen- Kartoffelauflauf ^{A,C,G} und gehacktem vom Rind, mit Bechamelsauce überbacken, dazu Salat	19,9
60. Lammfilet, gegrillt ^{G,N} mit kräuterbutter, frischem Gemüse, gebackenen Kartoffeln und salat	32,9
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** 24,9
mit griechischen Reismudeln, Lammsoße nach griechischer Art
und Schafskäse überbacken, dazu Salat
- 63. Zarter Lamnbraten aus dem Ofen ^G** 24,9
mit grünen Bohnen, Lammsoße nach griechischer Art,
gebackenen Kartoffeln und Schafskäse überbacken, dazu Salat
- 64. Rinderleber, saftig gebraten ^A** 19,5
mit Paprikadip, gebackenen Kartoffel und gerösteten Zwiebeln, dazu Salat

Aus dem Meer

- 80. Dorade Royal, Filet ^{D,N}** 26,9
mit Zitronen-Olivenölmarinade,
dazu frisches Gemüse, gebackene Kartoffel und Salat
- 81. Zanderfilet ^{A,D,N}** 25,5
mit Zitronen-Olivenölmarinade,
dazu frisches Gemüse, gebackene Kartoffel und Salat
- 82. Kalamari gebraten ^{A,G,M}** 23,9
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** 18,5
gebackene Aubergine gefüllt mit Gemüse in einer Tomatensauce
überbacken mit Schafskäse dazu gebackene Kartoffeln
- 92. Mediterrane Gemüsepfanne ^{G,N}** 19,9
gebratene frische verschiedene Gemüse mit geriebenem Schafskäse
- 93. Griechische Reismudeln ^G** 12,9
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

110. Prosecco ⁴	0,1 l	4,5
111. Aperol Spritz ^{2,4}	0,2 l	7,9
112. Lillet Wild Berry ^{2,4}	0,2 l	7,9
113. Lillet Pomegranate ^{2,4}	0,2 l	7,9
114. Martini Pomegranate ²	0,2 l	7,9
115. Martini Floreale Pomegranate ² Alkoholfrei	0,2 l	7,9
116. Martini Bianco	5 cl	5
117. Campari Orange	0,2 l	5,9

Weißwein

125. Retsina, trocken geharzt ⁴	0,2 l	6,5	126.	0,5 l	15
127. Hauswein, trocken, frisch ⁴	0,2 l	6,5	128.	0,5 l	15
129. Makedonikos, halbtrocken ⁴	0,2 l	6,9	130.	0,5 l	16
131. Imyglykos, lieblich ⁴	0,2 l	6,5	132.	0,5 l	15
133. Samos, süßer Likörwein ⁴	0,2 l	7,7	134.	0,5 l	18
135. Chardonnay, trocken, fruchtig ⁴	0,2 l	7,8	136.	0,75l Fl.	27,5

Rotwein

141. Hauswein, trocken herb ⁴	0,2 l	6,5	142. 0,5 l	15
143. Naoussa, trocken, vollmundig ⁴ kräftig	0,2 l	6,9	144. 0,5 l	16
145. Makedonikos, halbtrocken ⁴	0,2 l	6,9	146. 0,5 l	16
147. Imyglykos, lieblich ⁴	0,2 l	6,5	148. 0,5 l	15
149. Mavrodaphne ⁴ süßer kräftiger Likörwein	0,2 l	7,7	150. 0,5 l	18
151. Cabernet Sauvignon ⁴ trocken, ausgewogen. fruchtig	0,2 l	7,8	152. 0,75l Fl.	27,5
139. Rosé, Roditis, trocken, frisch ⁴	0,2 l	6,5	140. 0,5 l	15

weitere Qualitätsweine auf Anfrage

Biere

153. Krombacher Pils	0,3 l	3,8	154 0,4l	4,7
155. Krombacher alkoholfrei	0,33l Fl.	4,2		
156. Alster	0,3 l	3,8	157 0,4l	4,7
158. Diesel	0,3 l	3,8	159 0,4l	4,7
160. Hefeweizen Hell - Krombacher	0,5 l	5,3		
161. Alkoholfreies Hefew. - Kromb.	0,5 l	5,3		
162. Malzbier	0,33 l Fl.	4,2		
180. Krombacher Naturtrübes Dunkel	0,33l Fl.	4,2		

Alkoholfreie Getränke

163. Mineralwasser	0,25 l Fl.	3,3	164. 0,75l Fl.	7,5
165. Mineralwasser still	0,25 l Fl.	3,3	166. 0,75l Fl.	7,5
167. Coca Cola ^{1 3}	0,33 l Fl.	4,3		
168. Coca Cola Zero ^{1 3}	0,33 l Fl.	4,3		
169. Fanta ³	0,33 l Fl.	4,3		
170. Sprite	0,33 l Fl.	4,3		
171. Mezzo Mix ^{1 3}	0,33 l Fl.	4,3		
172. Apfelschorle	0,33 l Fl.	4,4		
173. Johannisbeerschorle	0,33 l Fl.	4,4		
174. Ginger Ale	0,25 l Fl.	3,7		
175. Bitter Lemon ²	0,25 l Fl.	3,7		

Eistee

176. Eistee Pfirsich	0,33 l Fl	4,4		
177. Eistee Zitrone	0,33 l Fl	4,4		
178. Eistee Pomegranate	0,33 l Fl	4,4		
179. Eistee Wassermelone-Ananas	0,33l Fl	4,4		

Säfte

181. Orangensaft	0,2 l	3,4	182. 0,4 l	5,5
183. Apfelsaft	0,2 l	3,4	184. 0,4 l	5,5
185. Kirschnektar	0,2 l	3,4	186. 0,4 l	5,5
187. Bananennektar	0,2 l	3,4	188. 0,4 l	5,5
189. KiBa Kirsch und Bananennektar	0,2 l	3,4	190. 0,4 l	5,5

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

