



Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem griechischen Restaurant

Unser Haus und dessen gepflegte Gastlichkeit sollen dazu beitragen, Ihnen Stunden der Entspannung zu bieten. Die Zeit, die Sie bei uns verbringen, soll von köstlichen Gerichten und von hervorragenden Weinen gekrönt werden.

Die Qualität der Speisen hängt nicht nur von der Zubereitung ab, die Qualität beginnt schon beim Einkauf. Wir legen daher äußerst hohen Wert auf die Herkunft und die Frische aller verwendeten Zutaten. Unser griechischer Koch wird alles ganz frisch nach original griechischen Rezepten für Sie zubereiten.

Für eventuelle Wartezeiten werden Sie mit ausgezeichneten Gerichten belohnt. Trotzdem bitten wir hierfür um Ihr Verständnis.

Wir danken für Ihren Besuch und würden uns freuen, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag von 11.30 bis 14.30 Uhr

und von 17.00 bis 24.00 Uhr

Die Küche ist bis 22.30 Uhr geöffnet

Montag Ruhetag

APERITIFS

Ouzo Plomari	0,2l Flasche	10,50€
Ouzo	2cl	3,10€
Martini Rot oder Weiß	5cl	3,80€
Campari mit Soda oder Orangensaft	4cl	4,80€
Pernod	5cl	3,50€
Sekt mit Crodino	0,1l	6,90€
Sekt Aperol	0,1l	6,90€
Sekt-Orange	0,1l	3,80€
Kir Royal	0,1l	3,90€

SEKT UND PROSECCO

Prosecco Glas	0,2l	3,90€
Flasche Sekt	0,7l	22,50€

COCKTAILS

Caipirinha Limette, Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker, Eis	5,90€
Tequila Sunrise Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	5,90€
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Limetten und frische Minze	5,90€

SONSTIGE SPIRITUOSEN

Whisky-Cola	5cl	5,90€
Barcadi-Cola	5cl	5,90€
Wodka-Lemon	5cl	5,90€

DIGESTIFS

Williams	2cl	3,00€
Jägermeister	2cl	3,00€
Fernet Branca	2cl	3,00€
Kirschwasser	2cl	3,00€
Grappa	2cl	3,10€
Ramazotti	4cl	3,80€
Underberg	2cl	3,00€
Baileys	5cl	4,80€

GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

Metaxa *****	2cl	4,50€
Metaxa *****	2cl	3,80€
Metaxa „40 Jahre“	2cl	6,90€

VORSPEISEN

Shrimps-Pfännchen 14,90€

kleine gebratene Garnelen an einer feinen Butter-Wein-Zitronen-Marinade mit frischen Kräutern und Knoblauch (12,B,F,K)

Vorspeisenkombination 13,90€

eine Selektion aus unseren warmen Vorspeisen: Peperoni, frische gegrillte Champignons und gegrillter Schafskäse (F)

Mezes 17,80€

eine Zusammenstellung aus unserem kalten Vorspeisenrepertoire (1,2,3,A,C,F,L)

Gegrillte Champignons 9,40€

frische gegrillte Champignons, mit Knoblauch

Gefüllte Champignons 9,80€

mit Kräuter-Schafskäse-Creme (F)

Peperoni gegrillt 7,20€

mittelscharfe, eingelegte Peperoni, mit Knoblauch

Gigantes (Weiße Dicke Bohnen) 8,80€

vom Backofen, in würziger Tomatensauce (2,3,F)

Tzatziki 5,20€

eine Kombination aus Joghurt, Salatgurken und Knoblauch (F)

Feta (Schafskäse) 10,80€

in Folie gegrillt, mit Tomaten und Peperoni (F)

Saganaki (Schafskäse) 10,80€

Schafskäse paniert, mit Tomatenscheiben (1,2,3,A,C,F,L)

Dolmadakia (Gefüllte Weinblätter) 6,80€

mit Reis gefüllt, in Käsesauce

Tiganita (Auberginen und Zucchini) 8,90€

fein gebraten, mit Tzatziki (F)

Melitzanosalata (Auberginen-Salat) 7,20€

pürierte Auberginen

Taramas 5,80€

Skordopsomo (Knoblauchbrot) 5,20€

mit Tomaten, Schafskäse, Knoblauch, frischen Kräutern und Tzatziki (2,A,F,L)

Pita Brot 4,20€

mit Tzatziki (F)

Panierte Muscheln 8,60€

SALATE

Gemischter Salat 5,20€

Salatplatte 9,80€

Choriatiki (Bauernsalat) 12,80€

mit Schafskäse (F)

Feinschmecker-Salat 15,80€

mit frischen Champignons und Putenstreifen auf Blattsalat

Gyros-Salat 14,80€

Gyros auf buntem Salatbouquet mit Knoblauch-Joghurt-Sauce und frischen Kräutern (F)

Chef-Salat 18,90€

verschiedene Blattsalate der Saison, mit Rumpsteakstreifen und Tomaten

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Bifteki (Hack-Steak) 16,80€

aus gemischtem Hackfleisch
· überbacken mit Käse oder
· gefüllt mit Schafskäse (F)

Suzukakia (Hackfleischröllchen) 15,80€

aus gemischtem Hackfleisch, mit Käsesauce (1,F)

Gyros 16,80€

· mit Tzatziki (F) oder
· mit Käsesauce

Gyros Spezial 18,80€

Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken (12,F)

Lenden-Medailles 20,80€

gegrillt, aus zartem Lendenfleisch
mit Pfefferrahmsauce (12,A,F,K)

Meze Meze-Teller 19,80€

zartes Schweinelendenfleisch, gegrillt,
serviert mit Käsesauce (A,F)

Metaxa-Steak 19,80€

zarte Schweinelende in feiner Metaxasauce
(12,A,F,K)

Schweineschnitzel 14,80€

paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken
(1,2,3,A,C,F,L)

SPIESSVARIATIONEN VOM SCHWEIN

Souvlaki 15,80€

3 Schweinefleischspieße mit Gemüse

Bauern-Spieß 17,90€

zarte Schweinelende, mit Peperoni und
Zwiebeln gegrillt (12,A,F,K)

Lenden-Spieß 17,90€

aus zartem Schweinefilet

Olympia-Spieß 18,80€

aus der Schweinelende, mit Tomaten, Paprika
und Käsesauce (A,F)

Meze Meze-Spieß 18,90€

Schweinelende mit Peperoni und Zwiebeln,
in pikanter Sauce

Alle Gerichte mit Salat und Beilagen
nach Wunsch:

- Pommes Frites
- Kroketten
- Reis
- Bratkartoffeln mit Käse
- Griechische Nudeln
- Bandnudeln

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

Sikoti (Gegrillte Leber) 18,90€

frische, gegrillte Rinderleber mit Röstzwiebeln und Zitrone (A)

Argentinisches Rumpsteak

· mit Kräuterbutter (F) 24,80€

· mit gerösteten Zwiebeln und Kräuter-Weinsauce 27,80€

· mit Rahm-Champignons (2,12,A,F,K) 27,80€

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

Pidakia (Lammkrone) 27,90€

vom Grill, mit Knoblauch und gegrilltem Gemüse in feiner Kräutersauce (12,A,K)

Lamm-Filet 28,80€

saftig gegrilltes Filet vom Lamm, medium, in feiner Pfefferrahmsauce (12,A,F,K)

Lamm-Spieß 26,80€

Lammfilet, mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und mit Käse überbacken (F)

Lamm-Teller 29,80€

2 Lammfilets, 2 Lammkoteletts, 1 Lammspieß

SPEZIALITÄTEN VON DER PUTE

Puten-Steak 17,80€

gegrillt, mit Kräuterbutter (F)

Puten-Schnitzel 17,80€

paniert (2,A,C,F,L)

Puten-Spieß 18,80€

gegrillt, mit Paprika, Tomaten und Käsesauce (F)

Putenbrust vom Grill 21,60€

zarte Putenbrust saftig gegrillt, mit Schafskäse, Kräutern und Tomaten überbacken (F)

Alle Gerichte mit Salat und Beilagen nach Wunsch:

- Pommes Frites
- Krokette
- Reis
- Bratkartoffeln mit Käse
- Griechische Nudeln
- Bandnudeln

TELLER-VARIATIONEN für 1 Person

Dorf-Teller 17,90€

1 Schweinefleischspieß, 1 Schweinesteak, Gyros und Tzatziki (F)

Kreta-Teller 17,90€

Gyros, Suzukakia, Rinderleber und Tzatziki

Apollon-Teller 17,90€

1 Schweinefleischspieß, 1 Bifteki, Gyros und Tzatziki (1,F)

Rhodos-Teller 24,80€

1 Scampi, 1 Lammkotelett, 1 Schweinemedailon mit Käsesauce und 1 kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter (2,12,A,F,K)

PLATTEN-VARIATIONEN für 2 Personen

Saloniki-Platte 42,80€

2 Hähnchenbrust-Filets, 2 Schweinesteaks, 2 Bifteki, 2 Lammkoteletts, 2 Schweinefleischspieße und Gyros, dazu verschiedene Saucen (2,12,A,F,K)

Lamm-Platte 48,80€

4 Lammkoteletts, 2 Lamfilets, 2 Lammspieße mit Tomaten und Zwiebeln, dicke Bohnen, mit Knoblauchsauce

PFANNENGERICHTE

Puten-Pfanne 17,80€

Putenfleisch aus der Pfanne, mit frischen Champignons und Rahmsauce (F)

Leber-Pfanne 18,80€

geschnetzelte Rinderleber, mit Zwiebeln und Mafrodafne-Wein verfeinert (12,K)

VEGETARISCHE GERICHTE

Lachanika (Gemüseplatte) 16,80€

mit Schafskäse, frischen gegrillten Champignons, grünen Bohnen, frischem Gemüse und weißen dicken Bohnen (F)

Nudel-Auflauf 15,80€

mit Brokkoli, frischen Champignons und Salat (A,C,F)

Kartoffeltaschen 13,80€

gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, auf buntem Salat (A,C,F)

Alle Gerichte mit Salat und Beilagen nach Wunsch:

- Pommes Frites
- Kroketten
- Reis
- Bratkartoffeln mit Käse
- Griechische Nudeln
- Bandnudeln

FISCH-SPEZIALITÄTEN

Zander-Filet in Kräuterrahmsauce (12,A,F,K)	21,80€
Lachs-Filet gegrillt mit frischem Gemüse (12,A,F,K)	22,80€
Kalamari (Tintenfisch) gegrillt, mit Tzatziki (A,F)	22,80€
Scampis gegrillte Riesengarnelen mit Kräutersauce und Knoblauch (12,B,K)	25,80€
Tagliatelle mit Lachsstreifen in einer feinen Curcuma-Sahnesauce (A,C,F)	19,80€
Fischplatte 1 Lachsfilet, 1 Zanderfilet, Kalamaris, 1 Riesengarnele mit Kräutersauce	27,80€

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup (1,2,3,4,15,A,C,F,L)*	10,90€
Paniertes Puten-Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup (1,2,3,4,15,A,C,F,L)*	10,90€
Souvlaki 2 Schweinefleischspieße mit Pommes Frites und Ketchup (1,2,3,4,15,A)*	10,90€
Gyros mit Pommes Frites (3)*	10,90€
Dino-Teller Suzukakia (Hackfleischröllchen) mit Pommes Frites und Gemüse (3)*	10,90€

* Kleine Gerichte ohne Beilagensalat

Alle Gerichte mit Salat und Beilagen
nach Wunsch:

- Pommes Frites
- Kroketten
- Reis
- Bratkartoffeln mit Käse
- Griechische Nudeln
- Bandnudeln

EXTRA-BEILAGEN

Pommes Frites (3)	3,50€
Kroketten	3,50€
Kritharaki (Griechische Nudeln) (A)	3,50€
Reis	3,50€
Bratkartoffeln mit Käse (3,F)	3,50€
Bandnudeln (A,C)	3,50€

EXTRA-SAUCEN

Tzatziki (kleine Portion) (F)	3,80€
Käsesauce (A,F)	3,80€
Champignonrahmsauce (A,F)	3,80€
Metaxasauce (12,A,F,K)	3,80€
Pfefferrahmsauce (A,F)	3,80€
Meze Meze-Sauce (A,F)	3,80€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zusatzstoffe:

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) Phosphat, 8) gewachst, 9) Azofarbstoff, 10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) alkoholhaltig, 15) Süßungsmittel, 16) Phenylalaninquelle

Allergene: A) glutenhaltige Getreide, B) Krebstiere, C) Ei, D) Erdnüsse, E) Soja, F) Milch (Laktose), G) Schalenfrüchte, H) Sellerie, I) Senf, J) Sesam, K) SO₂/Sulfit, L) Lupine, M) Weichtiere, N) Fisch

BIER VOM FASS

Hoepfner Pils	0,3l	3,20€
	0,4l	3,80€
Hoepfner Hefeweißbier	0,5l	4,20€
Radler	0,3l	3,20€
	0,4l	3,80€
Cola-Bier	0,3l	3,20€
	0,4l	3,80€

FLASCHENBIERE

Hoepfner alkoholfrei	0,33l	3,20€
Hoepfner Hefeweißbier, alkoholfrei	0,5l	4,20€
Hoepfner Kristallweizen	0,5l	4,20€
Hoepfner Kellerweizen	0,5l	4,20€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser classic	0,3l	2,00€
	0,4l	2,20€
Teinacher Mineralwasser Medium	0,75l	4,50€
Teinacher Stilles Wasser	0,5l	3,30€
Sprite (2,3,15)	0,3l	3,20€
	0,4l	3,70€
Fanta (1,2,3)	0,3l	3,20€
	0,4l	3,70€

Mezzo-Mix (1,2,3,11)	0,3l	3,20€
	0,4l	3,70€
Coca Cola (1,2,3,11)	0,3l	3,20€
	0,4l	3,70€
Coca Cola light (1,2,3,11,15,16)	0,3l	3,20€
	0,4l	3,70€
Bitter Lemon (10)	0,3l	3,20€
	0,4l	3,70€
Apfelsaft	0,3l	3,50€
	0,4l	3,80€
Apfelsaft-Schorle	0,3l	3,20€
	0,4l	3,70€
Orangensaft	0,3l	3,50€
	0,4l	3,80€
Orangensaft-Schorle	0,3l	3,40€
	0,4l	3,90€
Johannisbeer-Nektar	0,2l	2,80€
Johannisbeer-Schorle	0,3l	3,40€
	0,4l	3,90€
Traubensaft rot	0,2l	2,80€
Traubensaft-Schorle	0,3l	3,40€
	0,4l	3,90€
Sauerkirsch-Nektar	0,2l	2,80€
Sauerkirsch-Schorle	0,3l	3,40€
	0,4l	3,90€

OFFENE WEINE AUS GRIECHENLAND

WEISSWEINE

Imiglikos lieblich 0,2l **5,20€**

Retsina trocken 0,2l **5,20€**
traditionell geharzter Tafelwein,
fruchtiges Aroma, frischer Geschmack

Moschofilero trocken 0,2l **5,20€**
süffiger Qualitätswein aus Mazedonien

Samos süß 0,2l **5,20€**
Qualitäts-Likörwein aus Moskatis-
Trauben

Demestica halbtrocken 0,2l **5,20€**
Tafelwein aus Peloponnes

Anthos trocken 0,2l **5,20€**
Tafelwein

Kleoni trocken 0,2l **5,20€**
Tafelwein aus Nord-Kreta mit
elegantem Aroma

ROSÉWEINE

Imiglikos lieblich 0,2l **5,20€**
Tafelwein mit blumigem Aroma,
fruchtiger, voller Geschmack

Kleoni trocken 0,2l **5,20€**
Tafelwein aus Nord-Kreta

Makedonikos halbtrocken 0,2l **5,20€**
süffiger Qualitätswein aus
Mazedonien

ROTWEINE

Kokkineli lieblich 0,2l **5,20€**
Tafelwein mit fruchtigem Aroma

Mafrodafne aus Patras süß 0,2l **5,20€**
Qualitätswein aus Nord-Peloponnes

Demestica halbtrocken 0,2l **5,20€**
Tafelwein aus Peloponnes

Anthos trocken 0,2l **5,20€**
Tafelwein

Kleoni trocken 0,2l **5,20€**
Tafelwein aus Nord-Kreta

Naussa trocken 0,2l **5,20€**
Qualitätswein aus Makedonien

Hauswein Merlot fruchtig-trocken 0,2l **5,20€**

WEINSCHORLE

Weiß/Rosé/Rot 0,25l **4,50€**

0,5l **6,50€**

GRIECHISCHE FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Amethystos trocken 0,75l **29,80€**
Ein Spitzenwein – Cuvée aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Sémillion und Assyrtiko vinifiziert. Das Zusammenkommen dieser Rebsorten verleiht dem Wein Aromen exotischer Früchte und einen milden, erdigen Abgang.

Biblia Chora trocken 0,75l **32,20€**
Der Biblia Chora ist ein erfrischender Wein aus den Rebsorten Sauvignon Blanc und dem üppigen, griechischen Assyrtiko. Sein Bouquet erinnert an Brennesseln und tropische Früchte, die mit Zitrusaromen und rosa Pampelmuse verflochten sind.

ROSÉWEINE

Rosé Lazaridi halbtrocken 0,75l **26,40€**
Ein hellrosa, lachsfarbener Roséwein – Cuvée aus den Trauben Merlot, Agiorgitiko und Grenache.

ROTWEINE

Imiglykos-Olympias lieblich 0,75l **19,80€**
Berühmter kretischer Tafelwein der Rebsorten „Kotsifali“ und „Mandilari“. Dezent Aroma mit vollem Körper und elegantem Bouquet.

Amethystos trocken 0,75l **34,80€**
Ein samtweicher Rotwein, der aus der harmonischen Kombination von Cabernet Sauvignon und Merlot mit der griechischen Traube Agiorgitiko hervorgeht.

Naousea trocken 0,75l **19,80€**
Gereifter Qualitätswein aus Nordgriechenland, gewonnen aus der Rebsorte „Xynomavro“.

Cabernet Sauvignon trocken 0,75l **28,50€**
Gereifter Landwein aus harmonisch gemischten Cabernet-Sorten. Seine glänzende Purpur-Farbe und sein volles Bouquet machen diesen mittelgriechischen Wein so einmalig.

Château Lazaridi trocken 0,75l **28,80€**
Landwein aus den Sorten „Cabernet Sauvignon“ und „Merlot“, die die dunkle Rubinfarbe mit intensivem Früchtebouquet ergeben. Mit der Zeit entfaltet sich ein Geruch von exotischen Gewürzen.

Biblia Chora trocken 0,75l **38,00€**
Ein gelungener Rotwein-Cuvée aus den Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot mit einer tiefen dunkelroten Farbe. Komplexe und klare Aromen, am Gaumen rund, weich und vielschichtig.

DESSERT

Gemischte Eiscreme (1,2,F)	4,20€
Früchtebecher Vanille-Eiscreme mit frischen Früchten (1,2,F)	6,80€
Himbeer-Traum Vanille-Eiscreme mit heißen Himbeeren (1,2,F)	6,80€
Schokoladen-Kuss Vanille-Eiscreme mit heißer Schokoladensauce (1,2,F,)	6,80€
Galaktoburico Blätterteig, gefüllt mit Vanille-Creme und frischem Obst (1,2,A,F)	6,80€
Crêpes Schoko mit Vanille-Eiscreme und frischem Obst	7,90€
Schoko-Soufflé mit Vanille-Eiscreme und frischem Obst	7,90€
Kinder-Überraschung	4,20€

HEISSE GETRÄNKE

Griechischer Mocca das Original – von Hand gerührt (11)	2,80€
Tasse Kaffee (11)	2,80€
Espresso (11)	2,20€
Cappuccino (11,F)	2,80€
Latte Macchiato (11,F)	2,80€
Tee verschiedene Sorten	2,50€

