

#### 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	12,50€
Ouzo	2cl	3,50€
<b>Martini</b> Rot oder Weiß	5cl	4,20€
<b>Campari</b> mit Soda oder Orangensaft	4cl	5,50€
Pernod	5cl	4,20€
Sekt mit Crodino	0,25l	7,50€
Sekt Aperol	0,25l	7,50€
Sekt-Orange	0,1l	4,20€
Kir Royal	0,1l	4,20€

#### **SEKT UND PROSECCO**

Prosecco Glas	o,1l <b>4,20€</b>
Flasche Sekt	0,71 <b>28,00€</b>

#### **COCKTAILS**

und frische Minze

Caipirinha Limette, Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker, Eis	7,50€
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	7,50€
<b>Hugo</b> Sekt, Holunderblütensirup, Limetten	7,50€

#### **SONSTIGE SPIRITUOSEN**

Whisky-Cola	5cl	7,50€
Barcadi-Cola	5cl	7,50€
Wodka-Lemon	5cl	7,50€

#### **DIGESTIFS** Williams 2cl **3,50€** Jägermeister 2cl **3,50€** Fernet Branca 2cl **3,50€** Kirschwasser 2cl **3,50€** Grappa 2cl **3,50€** Ramazzotti 4cl **4,80€** Underberg 2cl **3,50€ Baileys** 5cl **6,50€**

#### **GRIECHISCHE SPIRITUOSEN**

Metaxa ******	2cl <b>5,50€</b>
Metaxa ****	2cl <b>4,80€</b>
Metaxa "40 Jahre"	2cl <b>7,80€</b>

VORS	PE	ISEN
------	----	------

Shrimps-Pfännchen kleine gebratene Garnelen an einer feinen Butter-Wein-Zitronen-Marinade mit frischen Kräutern und Knoblauch (12,B,F,K)	17,50€
Vorspeisenkombination eine Selektion aus unseren warmen Vorspeisen: Peperoni, frische gegrillte Champignons und gegrillter Schafskäse (F)	15,80€
Mezes eine Zusammenstellung aus unserem kalten Vorspeisenrepertoire (1,2,3,A,C,F,L)	20,50€
Gegrillte Champignons frische gegrillte Champignons, mit Knoblauch	10,80€
<b>Gefüllte Champignons</b> mit Kräuter-Schafskäse-Creme (F)	11,80€
Peperoni gegrillt mittelscharfe, eingelegte Peperoni, mit Knoblauch	8,90€
<b>Gigantes (Weiße Dicke Bohnen)</b> vom Backofen, in würziger Tomatensauce (2,3,F)	10,80€
<b>Tzatziki</b> eine Kombination aus Joghurt, Salatgurken und Knoblauch (F)	6,50€
Feta (Schafskäse) in Folie gegrillt, mit Tomaten und Peperoni (F)	13,80€
Saganaki (Schafskäse) Schafskäse paniert, mit Tomatenscheiben (1,2,3,A,C,F,L)	13,80€
<b>Dolmadakia (Gefüllte Weinblätter)</b> mit Reis gefüllt, in Käsesauce	8,80€

Melitzanosalata (Auberginen-Salat) pürierte Auberginen	9,80€
Taramas	8,20€
Skordopsomo (Knoblauchbrot) mit Tomaten, Schafskäse, Knoblauch, frischen Kräutern und Tzatziki (2,A,F,L)	6,50€
<b>Pita Brot</b> mit Tzatziki (F)	5,20€
Panierte Muscheln	11,80€

	SALATE
Gemischter Salat	6,50€
Salatplatte	13,80€
<b>Choriatiki (Bauernsalat)</b> mit Schafskäse (F)	15,80€
Feinschmecker-Salat mit frischen Champignons und Putenstreifen auf Blattsalat	18,80€
<b>Gyros-Salat</b> Gyros auf buntem Salatbouquet mit Knoblauch Joghurt-Sauce und frischen Kräutern (F)	<b>17,80€</b>
Chef-Salat verschiedene Blattsalate der Saison, mit Rumpsteakstreifen und Tomaten	23,50€

# SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Bifteki (Hack-Steak) aus gemischtem Hackfleisch · überbacken mit Käse oder · gefüllt mit Schafskäse (F)	19,80€
Suzukakia (Hackfleischröllchen) aus gemischtem Hackfleisch, mit Käsesauce (1,F)	18,80€
Gyros · mit Tzatziki (F) oder · mit Käsesauce	18,80€
<b>Gyros Spezial</b> Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken (12,F)	21,80€
<b>Lenden-Medaillons</b> gegrillt, aus zartem Lendenfleisch mit Pfefferrahmsauce (12,A,F,K)	23,80€
Meze Meze-Teller zartes Schweinelendenfleisch, gegrillt, serviert mit Käsesauce (A,F)	23,80€
<b>Metaxa-Steak</b> zarte Schweinelende in feiner Metaxasauce (12,A,F,K)	23,80€
Schweineschnitzel paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken (1,2,3,A,C,F,L)	17,80€

#### SPIESSVARIATIONEN VOM SCHWEIN

<b>Souvlaki</b> 3 Schweinefleischspieße mit Gemüse	18,80€
Bauern-Spieß zarte Schweinelende, mit Peperoni und Zwiebeln gegrillt (12,A,F,K)	21,20€
Lenden-Spieß aus zartem Schweinefilet	21,20€
<b>Olympia-Spieß</b> aus der Schweinelende, mit Tomaten, Paprika und Käsesauce (A,F)	22,80€
Meze Meze-Spieß Schweinelende mit Peperoni und Zwiebeln, in pikanter Sauce	22,80€

- Pommes Frites
- Kroketter
- · Reis
- · Griechische Nudelr
- · Bandnudeli

## SPEZIALITÄTEN VOM RIND

<b>Sikoti (Gegrillte Leber)</b> frische, gegrillte Rinderleber mit Röstzwiebeln und Zitrone (A)	21,50€
Argentinisches Rumpsteak	
· mit Kräuterbutter (F)	28,80€
· mit gerösteten Zwiebeln und Kräuter-Weinsauce	30,80€
· mit Rahm-Champignons (2,12,A,F,K)	30,80€

## SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

Paidakia (Lammkrone) vom Grill, mit Knoblauch und gegrilltem Gemüse in feiner Kräutersauce (12,A,K)	30,90€
<b>Lamm-Filet</b> saftig gegrilltes Filet vom Lamm, medium, in feiner Pfefferrahmsauce (12,A,F,K)	32,80€
Lamm-Spieß Lammfilet, mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und mit Käse überbacken (F)	29,60€
Lamm-Teller 2 Lammfilets, 2 Lammkoteletts, 1 Lammspieß	33,80€

## SPEZIALITÄTEN VON DER PUTE

<b>Puten-Steak</b> gegrillt, mit Kräuterbutter (F)	19,80€
<b>Puten-Schnitzel</b> paniert (2,A,C,F,L)	19,80€
Puten-Spieß gegrillt, mit Paprika, Tomaten und Käsesauce (F)	22,80€
Putenbrust vom Grill zarte Putenbrust saftig gegrillt, mit Schafskäse, Kräutern und Tomaten überbacken (F)	24,80€

- Pommes Frites
- Kroketten
- · Rei
- · Griechische Nudelr
- · Bandnudelr

T		- 1			11	۱г	١	Λ.	т.	0	N.I	N I	
-	_	-	к.	- 1	<i>   </i>	٩h	< 1	А	ы		IN	N	

für 1 Person

#### **PFANNENGERICHTE**

#### Dorf-Teller 20,90€

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

#### Kreta-Teller 20,90€

Gyros, Suzukakia, Rinderleber und Tzatziki

#### Apollon-Teller 20,90€

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

#### Rhodos-Teller 27,80€

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

#### PLATTEN-VARIATIONEN für 2 Personen

#### Saloniki-Platte 49,80€

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

#### Lamm-Platte 58,80€

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

#### Puten-Pfanne

20,80€

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

#### Leber-Pfanne

21,80€

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

#### ohne Beilagen VEGETARISCHE GERICHTE

#### Lachanika (Gemüseplatte)

18,80€

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

#### Nudel-Auflauf

17,80€

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

#### Kartoffeltaschen

16,80€

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

- · Pommes Frites
- Kroketten
- . Doi:
- · Griechische Nudeln
- · Bandnudeln

## FISCH-SPEZIALITÄTEN

<b>Zander-Filet</b> in Kräuterrahmsauce (12,A,F,K)	24,80€
<b>Lachs-Filet</b> gegrillt mit frischem Gemüse (12,A,F,K)	25,80€
Kalamari (Tintenfisch) gegrillt, mit Tzatziki (A,F)	25,80€
Scampis gegrillte Riesengarnelen mit Kräutersauce und Knoblauch (12,B,K)	29,20€
<b>Tagliatelle mit Lachsstreifen</b> in einer feinen Curcuma-Sahnesauce (A,C,F)	23,80€
Fischplatte 1 Lachsfilet, 1 Zanderfilet, Kalamaris, 1 Riesengarnele mit Kräutersauce	32,80€

## FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup (1,2,3,4,15,A,C,F,L)*	13,90€
Paniertes Puten-Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup (1,2,3,4,15,A,C,F,L)*	13,90€
Souvlaki 2 Schweinefleischspieße mit Pommes Frites und Ketchup (1,2,3,4,15,A)*	13,90€
<b>Gyros</b> mit Pommes Frites (3)*	13,90€
<b>Dino-Teller</b> Suzukakia (Hackfleischröllchen) mit Pommes Frites und Gemüse (3)*	13,90€

<sup>\*</sup> Kleine Gerichte ohne Beilagensalat

- · Pommes Frites
- Kroketter
- · Reis
- · Griechische Nudelr
- · Bandnudelr

#### **EXTRA-BEILAGEN**

FVI	$D \Lambda$	-SA	1.1	CF	NI
	IKA	-3A	U	LE	IN

Pommes Frites (3)	4,20€
Kroketten	4,20€
Kritharaki (Griechische Nudeln) (A)	4,20€
Reis	4,20€
Kartoffelscheiben mit geriebenem Käse (3,F)	4,20€
Bandnudeln (A,C)	4,20€

<b>Tzatziki</b> (kleine Portion) (F)	4,20€
Käsesauce (A,F)	4,20€
Champignonrahmsauce (A,F)	4,20€
Metaxasauce (12,A,F,K)	4,20€
Pfefferrahmsauce (A,F)	4,20€
Meze Meze-Sauce (A,F)	4,20€

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

DIED VOM EACC			Marra Min (4 2 2 44)	0.21	3,60€
BIER VOM FASS			<b>Mezzo-Mix</b> (1,2,3,11)	0,31	4,10€
Hoepfner Pils	0,31	3,90€	Casa Cala (saas)	0,41	3,60€
	0,4l	4,50€	<b>Coca Cola</b> (1,2,3,11)	0,31	•
Hoepfner Hefeweißbier	0,5l	5,20€		0,41	4,10€
Radler	0,3l	3,90€	Coca Cola light (1,2,3,11,15,16)	0,31	3,60€
	0,4l	4,50€	P***	0,41	4,10€
Cola-Bier	0,31	3,90€	Bitter Lemon (10)	0,31	•
	0,41	4,50€		0,4l	4,10€
			Apfelsaft	0,3l	•
				0,4l	•
FLASCHENBIERE			Apfelsaft-Schorle		3,60€
Hoepfner alkoholfrei	0,331	3,90€		0,4l	4,10€
Hoepfner Hefeweißbier,	0,5l	5,20€	Orangensaft		3,90€
alkoholfrei	,			0,4l	4,50€
Hoepfner Kristallweizen	0,5l	5,20€	Orangensaft-Schorle	0,3l	3,80€
Hoepfner Kellerweizen	0,5l	5,20€		0,41	4,20€
			Johannisbeer-Nektar	0,2l	3,50€
••			Johannisbeer-Schorle	0,3l	3,80€
ALKOHOLFREIE GETRÄ	NKE			0,41	4,20€
Mineralwasser classic	0,3l	2,50€	Traubensaft rot	0,2l	3,50€
	0,41	2,90€	Traubensaft-Schorle	0,31	3,80€
Teinacher Mineralwasser	0,75l	5,20€		0,4l	
Teinacher Stilles Wasser	0.51	3,80€	Sauerkirsch-Nektar	0,2l	3,50€
<b>Sprite</b> (2,3,15)	0,31		Sauerkirsch-Schorle	0,3l	3,80€
<b>Sprice</b> (2,3,13)	0,31			0,4l	4,20€
	0,41	7,10€			

0,3l **3,60€** 

0,4l **4,10€** 

**Fanta** (1,2,3)

#### OFFENE WEINE AUS GRIECHENLAND

WEISSWEINE		
Imiglikos lieblich	0,2l	5,80€
<b>Retsina</b> trocken traditionell geharzter Tafelwein, fruchtiges Aroma, frischer Geschmack	0,2l	5,80€
<b>Moschofilero</b> trocken süffiger Qualitätswein aus Mazedonien	0,2l	5,80€
<b>Samos</b> süß Qualitäts-Likörwein aus Moskatis- Trauben	0,2l	5,80€
<b>Demestica</b> halbtrocken Tafelwein aus Peloponnes	0,2l	5,80€
Anthos trocken Tafelwein	0,2l	5,80€
<b>Kleoni</b> trocken Tafelwein aus Nord-Kreta mit elegantem Aroma	0,2l	5,80€

	ROTW	IEINE
<b>Kokkineli</b> lieblich Tafelwein mit fruchtigem Aroma	0,2l	5,80€
Mafrodafne aus Patras süß Qualitätswein aus Nord-Peloponnes	0,2l	5,80€
<b>Demestica</b> halbtrocken Tafelwein aus Peloponnes	0,2l	5,80€
<b>Anthos</b> trocken Tafelwein	0,2l	5,80€
<b>Kleoni</b> trocken Tafelwein aus Nord-Kreta	0,2l	5,80€
Naussa trocken Qualitätswein aus Makedonien	0,2l	5,80€
Hauswein Merlot fruchtig-trocken	0,2l	5,80€

ROSÉWEINE		
<b>Imiglikos</b> lieblich Tafelwein mit blumigem Aroma, fruchtiger, voller Geschmack	0,2l	5,80€
<b>Kleoni</b> trocken Tafelwein aus Nord-Kreta	0,2l	5,80€
Makedonikos halbtrocken süffiger Qualitätswein aus	0,2l	5,80€

Mazedonien

	WEINSCHORLE
Weiß/Rosé/Rot	0,25l <b>4,80€</b>
	0,5l <b>6,80€</b>

#### GRIECHISCHE FLASCHENWEINE

# WEISSWEINE

#### 0,75l **37,80€** Amethystos trocken

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 0,751 42,80€

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 0,751 32,80€

Ein hellrosa, lachsfarbener Roséwein -Cuvée aus den Trauben Merlot, Agiorgitiko und Grenache.

# ROTWEINE

Imiglykos-Olympias lieblich Berühmter kretischer Tafelwein der Rebsorten "Kotsifali" und "Mandilari". Dezentes Aroma mit vollem Körper und

# elegantem Bouquet.

#### Amethystos trocken 0,75l **39,80€**

Ein samtweicher Rotwein, der aus der harmonischen Kombination von Cabernet Sauvignon und Merlot mit der griechischen Traube Agiorgitiko hervorgeht.

#### 0,751 28,80€ Naoussea trocken

Gereifter Qualitätswein aus Nordgriechenland, gewonnen aus der Rebsorte "Xvnomavro".

#### 0,75l **35,20€** Cabernet Sauvignon trocken Gereifter Landwein aus harmonisch

gemischten Cabernet-Sorten. Seine glänzene Purpur-Farbe und sein volles Bouquet machen diesen mittelgriechischen Wein so einmalig.

#### Château Lazaridi trocken

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

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.

0,75l **35,20€** 

0,751 28,80€

0,751 44,80€

## DESSERT

# HEISSE GETRÄNKE

Gemischte Eiscreme (1,2,F)	5,80€
<b>Früchtebecher</b> Vanille-Eiscreme mit frischen Früchten (1,2,F)	7,80€
Himbeer-Traum Vanille-Eiscreme mit heißen Himbeeren (1,2,F)	7,80€
Schokoladen-Kuss Vanille-Eiscreme mit heißer Schokoladensauce (1,2,F,)	7,80€
<b>Galaktoburico</b> Blätterteig, gefüllt mit Vanille-Creme und frischem Obst (1,2,A,F)	8,80€
<b>Crêpes Schoko</b> mit Vanille-Eiscreme und frischem Obst	8,80€
Schoko-Soufflé mit Vanille-Eiscreme und frischem Obst	8,80€
Kinder-Überraschung	6,20€

<b>Griechischer Mocca</b> das Original – von Hand gerührt (11)	3,50€
Tasse Kaffee (11)	3,50€
Espresso (11)	2,80€
Cappuccino (11,F)	3,80€
Latte Macchiato (11,F)	3,80€
Tee verschiedene Sorten	3,50€

