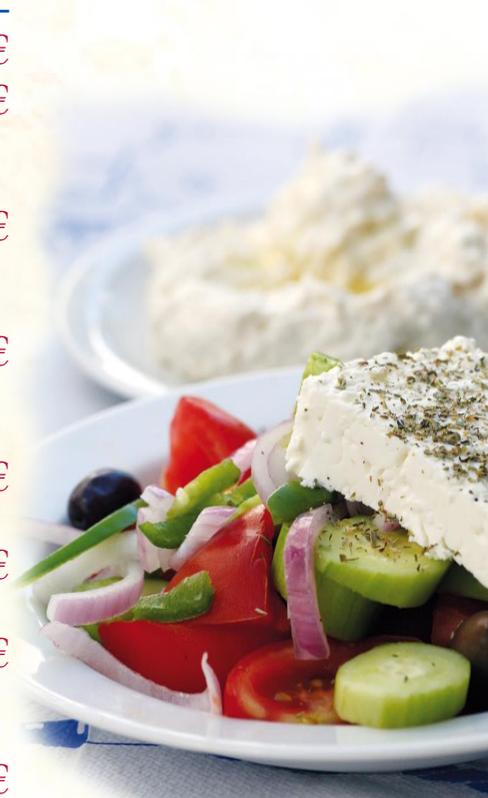




Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----------|---|----------------|
| 1 | Oliven⁶ und Peperoni¹ | 6,90 € |
| 2 | Griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Oliven ⁶ , Peperoni ¹ ,
Zwiebeln, Krautsalat und Fetakäse ^G | 10,90 € |
| 3 | Hirtensalat
mit Tomaten, Gurken, Oliven ⁶ , Peperoni ¹ ,
Fetakäse ^G , Paprika, Zwiebeln und grünem Salat | 10,90 € |
| 4 | ZAZIKI^G
Joghurt auf griechische Art, mit Knoblauch
und vielen anderen Gewürzen | 5,90 € |
| 5 | Tarama^{2,D}
griechische Fischrogencreme | 6,90 € |
| 6 | Tirokafteri^G
pikante Schafskäsecreme | 6,90 € |
| 7 | Thunfischsalat
mit Tomaten, grünem Salat, Paprika,
Thunfisch ^D , Ei ^C und Dressing ^{C,G,I} | 11,90 € |
| 8 | Chef - Salat
mit Tomaten, Gurken, Peperoni ¹ , Zwiebeln,
grünem Salat, Hähnchenbrustfilet und Dressing ^{C,G,I} | 13,90 € |
| 9 | Mozzarella^G
mit Tomatenscheiben und Balsamicodressing | 9,50 € |



Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 10 | Gefüllte Champignons
mit Spinat und Feta ^G , überbacken mit
Metaxasauce ^G und Käse ^{2,G} | 10,50 € |
| 11 | Peperoni¹ gegrillt
mit Knoblauchsauce | 6,90 € |
| 12 | Dolmadakia
Weinblätter mit Reis gefüllt | 7,50 € |
| 13 | Knoblauchbrot^A | 5,50 € |
| 14 | Gebratene Auberginen^A
mit Knoblauch-Tomatensauce | 9,50 € |
| 15 | Gebackene Paprikaschoten
gefüllt mit Fetakäse ^G | 9,50 € |
| 16 | Tiropitakia / Spanakopitakia^{A,C,G}
Teigblätter, gefüllt mit Käse ^{2/}
gefüllt mit Spinat und Käse ² | 9,50 € |
| 17 | Muscheln^N
mit Tomatensauce und Fetakäse ^G überbacken | 10,50 € |
| 18 | Dicke Bohnen^{F,I,8}
mit Fetakäse ^G überbacken | 9,50 € |
| 19 | Garnelen^B gebraten
in Knoblauch-Chilliöl | 12,00 € |
| 20 | Vorspeisenplatte^{A,C,G,F,I,8}
warm und kalt in kleinen Mengen zusammengestellt | |

1 Person	15,90 €
2 Person	32,90 €



Käsespezialitäten

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 21 | Fetakäse^G
mit Zwiebeln und Olivenöl | 7,50 € |
| 22 | Gebackener Fetakäse^G | 9,90 € |
| 23 | Fetakäse^{A,C,G}
paniert | 9,90 € |
| 24 | Auberginen
mit Fetakäse ^G überbacken | 9,50 € |
| 25 | Rolla^{A,C}
gebackener Schinken mit
Schnittkäse ^{2,G} gefüllt paniert | 9,00 € |

Suppen

- | | | |
|-----------|--------------------------------|---------------|
| 26 | Griechische Bohnensuppe | 5,30 € |
| 27 | Hühnersuppe | 5,30 € |

Grillspezialitäten

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 30 | Suflaki
2 Schweinefleischspieße mit Zaziki ^G und Reis | 15,90 € |
| 31 | Gyros
Schweinefleischspezialität, geschnitten
vom Riesenspieß, mit gerösteten Zwiebeln,
Zaziki ^G und Reis | 15,90 € |
| 32 | Gyros & Lammkrone
„Das Beste vom Lamm“
mit Zaziki ^G , gerösteten Zwiebeln und Reis | 20,90 € |
| 33 | Bifteki
Schweinehacksteak gefüllt mit Käse ^G und Reis | 16,90 € |
| 34 | Leber vom Rind
mit gerösteten Zwiebeln und Reis | 15,90 € |
| 35 | Hähnchenbrustfilet
und Reis | 15,50 € |
| 36 | gefülltes Schweinesteak
Schweinesteaks gefüllt mit Feta ^G ,
dazu grüne Bohnen ^F und Reis | 16,90 € |
| 37 | Lammkrone „Das Beste vom Lamm“
mit grünen Bohnen ^F und Reis | 23,90 € |
| 38 | Lammfilet
mit grünen Bohnen ^F und Reis | 23,90 € |

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen
einen frischen, knackigen Salat^{C,G,I}.



Filets & Steaks vom Grill

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 45 | Gefülltes Filet vom Schwein
mit Fetakäse, Paprika, Zwiebeln, Senf,
mit Metaxasauce ^G überzogen und Reis | 21,90 € |
| 46 | Rumpsteak
mit Kräuterbutter ^G
und Folienkartoffel mit Zaziki ^G | 24,90 € |
| 47 | Rumpsteak
wahlweise mit
Weißwein-Champignonsauce ^G oder
Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise ^{C,G,I}
überzogen, dazu Kroketten ^A | 25,90 € |
| 48 | Gefülltes Hähnchenbrustfilet
mit Spinat, Fetakäse ^G und
Metaxasauce ^G überzogen,
dazu Kroketten ^A | 20,90 € |
| 49 | Gefülltes Hähnchenbrustfilet
mit Spinat, Fetakäse ^G und
Weißwein - Champignonsauce ^G
überzogen, dazu Kroketten ^A | 20,90 € |



Grillteller

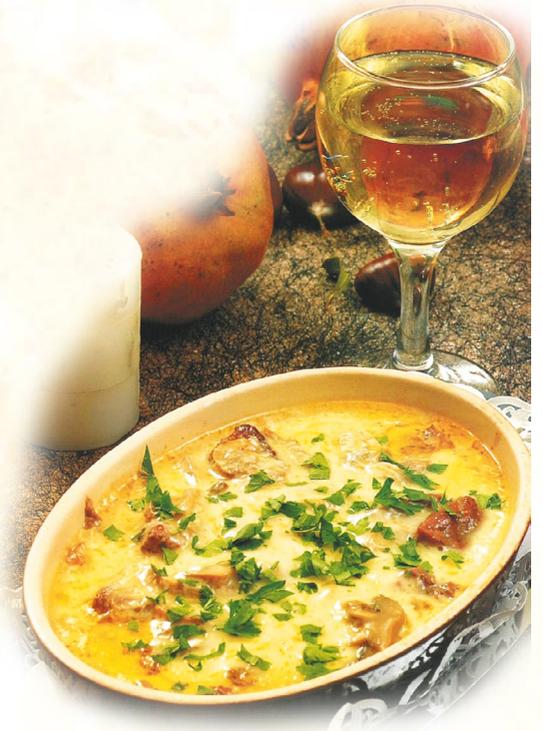
- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 50 | Hellas - Teller
Gyros, Suflaki, Zaziki ^G , Reis | 16,90 € |
| 51 | Preveza - Teller
Suflaki, Gyros, Suzukaki,
Zaziki ^G und Reis | 17,90 € |
| 52 | Grill - Teller
Schweinesteak, Suflaki, Suzukaki,
Rinderleber, Gyros, Zaziki ^G und Reis | 20,90 € |
| 53 | Apollon - Teller
Gyros, Schweinesteak, Suflaki,
Zaziki ^G und Reis | 17,90 € |
| 54 | Achilles - Teller
Suflaki, Lammkrone „Das Beste vom Lamm“,
Gyros, Zaziki ^G und Reis | 19,90 € |
| 55 | Alexandros -Teller
Gyros, Suflaki, Hähnchenbrustfilet,
Zaziki ^G und Reis | 18,90 € |
| 56 | Lamm - Teller
3 Lammkronen „Das Beste vom Lamm“
und 2 Lammfilets Zaziki ^G und Reis | 23,90 € |
| 57 | Andreas - Teller
Gyros, Rinderleber, Zaziki ^(G) und Reis | 16,90 € |
| 58 | Gyros & Kalamaris ^(A,N)
mit Zaziki ^(G) und Reis | 17,90 € |

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen
einen frischen, knackigen Salat^{C,G,I}.*



Überbackene Gerichte

- | | |
|--|----------------|
| 60 Gyros Spezial | 17,50 € |
| mit Tomaten, Fetakäse ^G , Zwiebeln, Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |
| 61 Suflaki (Schweinefleischspieße) | 17,50 € |
| mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |
| 62 Suzukakia (Schweinehackröllchen) | 17,50 € |
| mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |
| 63 Schweinesteaks | 17,50 € |
| mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |
| 64 Schweinefilet | 20,90 € |
| mit Ananas, Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |
| 65 Hähnchenbrustfilet | 18,50 € |
| mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |
| 66 Bifteki | 18,50 € |
| mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |



Tiganaki - Pfannengerichte

Spezialitäten, frisch zubereitet aus dem Pfännchen mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in Metaxasauce oder Weißwein-Champignonsauce

- | | |
|---|----------------|
| 67 Lammfilet Pfännchen | 24,00 € |
| mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 68 Lammfilet Pfännchen | 24,00 € |
| mit Weißwein - Champignonsauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 69 Gyros Pfännchen | 17,90 € |
| mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 70 Gyros Pfännchen | 17,90 € |
| mit Weißwein - Champignonsauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 71 Schweinesteak Pfännchen | 17,90 € |
| mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 72 Schweinesteak Pfännchen | 17,90 € |
| mit Weißwein - Champignonsauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 73 Leber Pfännchen | 17,90 € |
| mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 74 Leber Pfännchen | 17,90 € |
| mit Weißwein - Champignonsauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 75 Schweinehackröllchen Pfännchen | 17,90 € |
| mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 76 Schweinehackröllchen Pfännchen | 17,90 € |
| mit Weißwein - Champignonsauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 77 Hähnchenbrustfilet Pfännchen | 18,90 € |
| mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 78 Hähnchenbrustfilet Pfännchen | 18,90 € |
| mit Weißwein - Champignonsauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Salat^{G,GJ}.





Aus dem Backofen

Juwezi: zarte Lammhaxe **oder** Gyros
im Backofen gebacken



Mit verschiedenen Zutaten zur Auswahl:

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 80 | mit Kritharaki^A
kleine längliche Nudeln,
mit Schnittkäse ^{2,G} überbacken | 16,90 € |
| 81 | mit Spaghetti^{A,C}
mit Schnittkäse ^{2,G} überbacken | 16,90 € |
| 82 | mit grünen Bohnen^F | 16,90 € |
| 83 | mit dicken Bohnen^{F,I,8} | 16,90 € |
| 84 | mit Okraschoten | 16,90 € |
| 85 | mit Auberginen
mit Fetakäse ^G überbacken | 16,90 € |

Fischgerichte



- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 89 | Zanderfilet^D
mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | 19,50 € |
| 90 | 7 Garnelen^B
mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | 21,90 € |
| 91 | Spaghetti^{A,C} mit Garnelen^B
mit Garnelen in Knoblauch-Tomatensauce
nach Art des Hauses | 19,00 € |
| 92 | Kalamaris^{A,N}
Tintenfisch, mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | 18,90 € |
| 93 | Pangasiusfilet^D
mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | 18,90 € |
| 94 | Bakalarakia (Seehechtfilet)^D
mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | 19,50 € |
| 95 | Fischplatte
Garnelen ^B , Kalamaris ^{A,N} , Pangasiusfilet ^D
mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | 22,50 € |

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen
einen frischen, knackigen Salat^{C,G,I}.*

Beilagen / Sauce

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 100 | Pommes frites | 5,50 € |
| 101 | Reis | 5,00 € |
| 102 | Kartoffelauflauf
Bratkartoffeln mit Käse ^G überbacken
nach Art des Hauses | 8,50 € |
| 103 | Folienkartoffel mit Zaziki^G | 7,50 € |
| 104 | Kroketten^A | 5,90 € |
| 105 | Bratkartoffeln | 5,50 € |
| 106 | Dicke Bohnen^{F,I,8} | 6,50 € |
| 107 | Grüne Bohnen^F | 6,50 € |
| 108 | Pita (Fladenbrot)^A | 4,50 € |
| 109 | Metaxasauce^G | 5,00 € |
| 110 | Sauce Bearnaise^{C,G,I} | 5,00 € |
| 111 | Pfeffersauce^G | 5,00 € |
| 112 | Weißwein-Champignonsauce^G | 5,00 € |



Biere vom Faß / Flasche



Pils vom Faß^A	0,3l	3,70 €	0,4l	4,20 €
Alsterwasser (Bier + Sprite)^A	0,3l	3,70 €	0,4l	4,20 €
Diesel (Bier + Cola^{2,3})^A	0,3l	3,70 €	0,4l	4,20 €
Dunkles Bier^A			0,4l	4,20 €
Hefeweizen vom Fass^A			0,5l	4,80 €
Hefeweizen Alkoholfrei^A			0,5l	4,80 €
Hefeweizen Dunkel^A			0,5l	4,80 €

Alkoholfreie Getränke

Vitalmalz	Flasche 0,33l	3,90 €		
Alkoholfreies Bier	Flasche 0,33l	3,90 €		
Coca Cola^{2,3}	0,2l	3,20 €	0,4l	4,30 €
Fanta^{2,8}	0,2l	3,20 €	0,4l	4,30 €
Sprite⁹	0,2l	3,20 €	0,4l	4,30 €
Spezi^{2,3,8}	0,2l	3,20 €	0,4l	4,30 €
Fassbrause				
Holunder, Zitrone, Rhabarber	0,33l	4,00 €		
Mineralwasser Sprudel	Flasche 0,25l	3,10 €		
Mineralwasser Sprudel	Flasche 0,75l	7,90 €		
Mineralwasser Still	Flasche 0,25l	3,10 €		
Mineralwasser Still	Flasche 0,75l	7,90 €		
Tonic⁵	Flasche 0,25l	3,30 €		
Ginger Ale⁷	Flasche 0,25l	3,30 €		
Lemon⁵	Flasche 0,25l	3,30 €		
Apfelschorle	0,2l	3,30 €	0,4l	4,20 €
Apfelsaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Orangensaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Tomatensaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Sauerkirschnektar	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Bananennektar	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Ananassaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
KIBA (Sauerkirsch-Bananennektar)	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Eistee	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Johannisbeersaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €



Warme Getränke

Tasse Kaffee		3,20 €
Cappuccino^G		3,90 €
Elinikos Kafes - griechischer Kaffee		3,60 €
Glas Tee		3,40 €
Glühwein	0,2l 11,5% vol.	4,40 €
Espresso einfach		2,60 €
Espresso doppelt		3,60 €
Latte Macchiato^G		3,90 €
Milchkaffee^G		3,90 €

Spirituosen 2cl

Metaxa (5 Sterne)²	38% vol.	3,60 €
Metaxa (7 Sterne)²	40% vol.	3,90 €
Ramazotti	32% vol.	4,60 €
Whisky verschiedene Sorten	40% vol.	6,00 €
Ouzo weiß Flasche 0,75l	38% vol.	18,00 €
Baileys	17% vol.	3,50 €
Jägermeister	35% vol.	3,50 €
Underberg	44% vol.	2,90 €



Longdrinks (2cl Alkoholgehalt)

Havana Cola^{2,3}	40% vol.	6,90 €
Bacardi Cola^{2,3}	40% vol.	6,90 €
Campari² Orange	25% vol.	6,90 €
Whisky Cola^{2,3}	40% vol.	6,90 €
Gin Tonic⁵	40% vol.	6,90 €
Wodka Lemon⁵	40% vol.	6,90 €
Wodka Cola^{2,3}	16% vol.	6,90 €
Wodka Energy	40% vol.	6,90 €
Captain Morgan Cola^{2,3}	37,5% vol.	6,90 €

Weitere Cocktails & Longdrinks

finden Sie in unserer separaten Karte.



Aperitifs 2cl / Sekt



Ouzo Flasche 0,75l	37,5% vol.	18,00 €
Martini bianco	18% vol.	5,00 €
Whisky Jack Daniels	18% vol.	6,00 €
Aperol Spritz^{2,5}	15% vol.	6,90 €
mit Sekt und Soda		
Hugo	8,5% vol.	6,90 €
Prosecco, Holunderblütensirup, frischer Minze und Soda		
1 Glas Sekt Hausmarke	0,1l	4,10 €
Piccolo Hausmarke	0,2l	5,90 €
Sekt Hausmarke	Flasche 0,75l	22,00 €

Flaschenweine aus Griechenland

Rapsani rot^L

Alkoholgehalt: 12,5 %

An den südlichen Hängen des Olymp, in der Appellation Rapsani wachsen die Rebsorten Xinomavro, Krassato und Stavroto. Aus diesen autochthonen Trauben wird der erstklassige Rotwein vinifiziert. Er zeigt sich purpurrot, mit einem weichen Bouquet von getrockneten Früchten und mit dezenten Tanninen. Im Abgang ist der Tsantali Wein nachhaltig.

0,75l | **28,90 €**



Asproparis BIO weiß^L

Alkoholgehalt: 12,5%

Der Asproparis-Wein wird aus der fruchtigen Malagousia Rebsorte gewonnen und hat eine weiche goldgelbe Farbe. Der Wein besitzt feine Aromen von weißem Fruchtfleisch und Zitronenblüten. Im Mund ist er fruchtig und besitzt einen gut strukturierten langen Abgang.

0,75l | **18,90 €**



Nemea BIO rot^L

Alkoholgehalt: 14 %

Preis: 0,75L 18,90 €

Der NEMEA des Bioweingutes Domaine Spiropoulos besitzt eine tiefrote Farbe mit Aromen von Kirschen, roten Früchten, Vanille und Gewürzen. Er wird aus der Rebsorte Agiorgitiko gewonnen die in den familieneigenen Rebflächen in Nemea gedeiht. Der Biowein reift für 12-14 Monate in französischen Eichenholzfässern.

0,75l | **21,90 €**



Mantinia BIO weiß^L

Alkoholgehalt: 12 %

Preis: 0,75L 16,90€

Der Mantinia von Domaine Spiropoulos wird aus der autochthonen Rebsorte Moschofilero gewonnen. Mantinia gehört zu den besten Weinanbaugebieten der Welt und befindet sich im Süden Griechenlands in Peloponnes. Der Biowein überzeugt mit subtilen Aromen von Rosen, Bergamotte und Zitrusfrüchten, die am Gaumen einen köstlichen Geschmack erzeugen. Gepaart mit einer erfrischenden Säure und Trockenheit ist dieser Wein ein toller Begleiter zur mediterranen Küche.

0,75l | **20,90 €**



Amethystos rot^L

Alkoholgehalt: 14,5 %

Der edle Amethystos Rotwein von Costa Lazaridi ist sehr harmonisch abgestimmt, rasch eroberte er sich den Respekt internationaler Weinkenner. Cabernet Sauvignon, Merlot und die griechische Agiorgitiko Traube: ein komplexes Team. Eine Cuvée aus zwei internationalen und einer autochthonen Rebsorte, welche in dieser Qualität nur selten ausgebaut wird. Der Amethystos von Costa Lazaridi zeigt ein elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten. Seinen markanten, vollmundigen Geschmack verdankt der Amethystos der langen Lagerung in französischen Eichenholzfässern. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, besitzt ein feines Säuregerüst und einen gut ausgewogenen Gerbstoffanteil

0,75l | **29,80 €**



Amethystos weiß^L

Alkoholgehalt: 13 %

Der Amethystos Weißwein vom Weingut Costa Lazaridi ist ein Klassiker unter den sehr guten Weinen aus der Region Drama in Nordgriechenland. Dank der Dominanz von Sauvignon Blanc und der autochthonen Assyrtiko Traube hat er ein intensives und sehr facettenreiches Aroma von exotischen Früchten. Der Amethystos ist ein körperreicher Weißwein mit vielversprechendem Bouquet. Die Weine der Domaine Costa Lazaridi genießen ob ihrer besonderen Qualität und ihrer ausgezeichneten Geschmacksvariationen sehr hohes Ansehen.

0,75l | **28,50 €**



Offene Rotweine aus Griechenland

	0,2l	0,5l
Tafelwein¹ trocken, 11,5% vol.	4,90 €	10,90 €
Tafelwein¹ rosé, trocken, 11,5% vol.	4,90 €	10,90 €
Tafelwein¹ halbtrocken, 11,5% vol.	4,90 €	10,90 €
Tafelwein¹ halbsüß, 11,5% vol.	4,90 €	10,90 €
Mavrodaphne¹ Likörwein 15% vol.	5,50 €	11,90 €



Offene Weißweine aus Griechenland

	0,2l	0,5l
Tafelwein¹ trocken, 11,5% vol.	4,90 €	10,90 €
Retsina¹ Tafelwein, geharzt, 11,5% vol.	4,90 €	10,90 €
Tafelwein¹ halbtrocken, 11,5% vol.	4,90 €	10,90 €
Tafelwein¹ halbsüß, 11,5% vol.	4,90 €	10,90 €
Samos¹ Likörwein 15% vol.	5,50 €	11,90 €



Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung!
Zusatzstoffe: 1 = Konservierungsstoffe Benzoesäure, 2 = mit Farbstoff,
 3 = coffeinhaltig, 4 = mit Süßstoff Saccharin und Aspartam,
 5 = chininhaltig, 6 = geschwärzt, 7 = mit Ingwerauszügen,
 8 = mit Antioxidationsmittel

Das Inhaltsverzeichnis der Zusatzstoffe können Sie jederzeit bei uns einsehen.
 Kennzeichnung der Hauptallergene enthält: A = glutenhaltiges Getreide(Weizen),
 B = Krebstiere, C = Eier und Eierzeugnisse,
 D = Fische und Fischerzeugnisse, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen,
 G = Milch und Milcherzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie,
 J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen,
 N = Weichtiere (Tintenfisch, Muscheln usw.)