

KALTE VORSPEISEN

1.	Tzatziki ^g	5,50
	Joghurt mit Knoblauch und Gurken	
2.	Olivens und Peperoni ²	6,00
3.	Taramas ^{d,4}	6,00
	Fischrogen Creme	
4.	Melitzanosalata	6,00
	geräucherter Auberginensalat	
5.	Tyrokafteri ^g	6,50
	Schafskäse Dip pikant	
6.	Calamari Salat ⁿ	12,00
7.	Oktopus Salat ⁿ	12,00
8.	Dolmadakia	7,50
	Weinblätter gefüllt mit Reis	
9.	Pikilia 1 Person ^{b,d,n,g,a,4}	14,50
	kalte Vorspeisen Variationen für 1 Person	
10.	Pikilia 2 Personen ^{b,d,n,g,a,4}	23,50
	kalte Vorspeisen Variationen für 2 Personen	

WARME VORSPEISEN

11.	Anginares	9,00
	Artischockenherzen vom Grill	
12.	Florinis ^g	9,00
	rote Paprika gefüllt mit Schafskäse	
13.	Dolmades	9,50
	Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch	
14.	Kolokithia ^g	9,50
	gebackene Zucchini mit Tzatziki serviert	
15.	Melitzana ^g	9,50
	gebackene Auberginen mit Tzatziki serviert	
16.	Champignons ^g	11,50
	in Metaxasauce	
17.	Peperoni vom Grill	7,50
18.	Ochtapodi ⁿ	15,50
	Oktopus vom Grill mit Balsamico serviert	
19.	Garides Saganaki ^{b,g}	15,50
	Scampis in Tomaten-Fetasauce	
20.	Kolokithokeftedes ^{g,a,c}	9,50
	Zucchiniküchlein mit Tzatziki serviert	
21.	Gavros ^d	11,00
	Sardinen aus der Pfanne mit Salat serviert	
22.	Pikilia1 Person ^{a,b,c,g,n,2}	14,50
	warme Vorspeisen Variationen	
23.	Pikilia 2 Personen ^{a,b,c,g,n,2}	23,50
	warme Vorspeisen Variationen	

SUPPEN

24.	Tomatensuppe	7,50
	Tomatensuppe mit frischen Kräutern nach griechischer Art	
25.	Fasolada ⁱ	7,50
	Bohnensuppe mit frischen Kräutern nach griechischer Art	
26.	Gemüsesuppe	7,50
	mit frischen Kräutern nach italienischer Art	
27.	Fischsuppe ^d	8,00
	mit frischen Kräutern nach italienischer Art	

KÄSE

28.	Fetakäse ^g	9,00
	natur	
29.	Tiropitakia ^{d,a}	9,50
	Blätterteigtaschen mit Fetakäse gefüllt	
30.	Feta Furnu ^g	10,50
	Schafskäse aus dem Ofen	
31.	Halloumi ^g	10,50
	zypritischer Qualitätskäse	
32.	Saganaki ^{a,c,g}	10,50
	panierter Schafskäse	
33.	Saganaki Spezial ^{a,c,g,o}	11,00
	panierter Schafskäse mit Honig und Sesam serviert	

SALATE

34.	Griechischer Bauernsalat groß ^{g,2}	13,50
	Feta, Oliven, Zwiebeln, Blattsalat	
35.	Griechischer Bauernsalat klein ^{g,2}	7,50
	Feta, Oliven, Zwiebeln, Blattsalat	
36.	Grüner Salat Mix groß ^j	12,50
37.	Grüner Salat Mix klein ^j	4,50
38.	Salat Kotopoulo ^j	16,50
	Hähnchenfilet, Saisonsalat und hausgemachtes Dressing	
39.	Salat Tonno ^{d,2,j}	16,50
	Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Kapern und Oliven	
40.	Salat Calamari ^{n,j}	17,00
	Calamari, Saisonsalat und hausgemachtes Dressing	

BEILAGEN

41.	Pita Fladenbrot ^a	2,50
42.	Pita Fladenbrot mit Knoblauch ^a	3,00
43.	Knoblauchbrot ^a	3,00
44.	Reis	4,50
45.	Pommes Frites	4,50
46.	Ofenkartoffeln	5,00
47.	Riesenbohnen	5,50
48.	Saison Gemüse	7,50
49.	Grüne Bohnen	5,50
50.	Portion Metaxasauce ^g	3,00

GYROS GERICHTE

51.	Gyros ^g	16,50
	mit Reis, Tzatziki und gem. Salat	
52.	Gyros Pita ^{a,g}	17,50
	mit Reis, Tzatziki und gem. Salat	
53	Gyros-Metaxa überbacken ^g	18,50
	in Metaxasauce mit Pommes Frites und gem. Salat	

GERICHTE VOM GRILL

54.	Suzuki ^{g,a,c}	15,00
	Fleischküchle mit Reis, Tzatziki und gem. Salat	
55.	Bifteki ^{g,a,c}	18,50
	Fleischküchle mit Schafskäse gefüllt dazu Reis, Tzatziki und gem. Salat	
56.	Souvlaki ^g	17,50
	2 Spieße mit Reis, Tzatziki und gem. Salat	
56.	Souvlaki gefüllt ^g	19,00
	mit Schafskäsefüllung, Reis, Tzatziki und gem. Salat	
57.	Souvlaki Kotopoulo ^g	18,50
	Hähnchenspieß, dazu Reis, Tzatziki und gem. Salat	
58.	Rinderleber ^g	18,50
	mit Reis, Tzatziki und gem. Salat	
59.	Lammkotelett ^g	23,50
	mit Reis, Tzatziki und gem. Salat	

- Gerne können wir Ihnen statt dem gem. Salat einen Bauernsalat servieren. Aufpreis 4,50 € -

GEMISCHTE PLATTEN

60.	Kos-Teller g,n	17,50
	Souvlaki mit Calamari dazu Reis, Tzatziki und gem. Salat	
61.	Paros-Teller g,n	19,00
	Gyros mit Calamari dazu Reis, Tzatziki und gem. Salat	
62.	Santorini-Teller g,n	19,50
	Gyros, Souvlaki, Calamari dazu Reis, Tzatziki und gem. Salat	
63.	Delphi-Teller g	17,50
	Souvlaki und Gyros dazu Reis, Tzatziki und gem. Salat	
64.	Irodion-Teller g	19,50
	1 Souvlaki, 2 Suzuki, Gyros dazu Reis, Tzatziki und gem. Salat	
65.	Dorf-Teller g	19,50
	1 Schweinesteak, 1 Souvlaki, Gyros dazu Reis, Tzatziki und gem. Salat	
66.	Kreta-Teller g	19,50
	2 Rinderleber, Gyros, 1 Souvlaki dazu Reis, Tzatziki und gem. Salat	
67.	El Greco-Teller g	21,50
	Suzuki, Gyros, Lammkotelett, Souvlaki dazu Kartoffeln, Tzatziki und gem. Salat	

GEMISCHTE PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

68.	Mykonos-Platte für 2 Personen g,c,a	47,50
	2 Lammkotelett, 2 Suzuki, 2 Souvlaki, Gyros, dazu Reis, Tzatziki und gem. Salat	
69.	Akropolis-Platte für 2 Personen g,n	49,50
	2 Souvlaki, 2 Lammkotelett, Gyros, Calamari, dazu Reis, Tzatziki und gem. Salat	

FILETS VOM GRILL

70.	Lammfilet g	26,50
	mit Ofenkartoffeln, Tzatziki und gem. Salat	
71.	Schweinespezialspieß g	20,50
	(2 Spieße) mit Ofenkartoffeln, Tzatziki und gem. Salat	
72.	Putenbrustspieß g	19,50
	mit Ofenkartoffeln, Tzatziki und gem. Salat	
73.	Hähnchenfilet g	19,50
	mit Reis, Tzatziki und gem. Salat	
74.	Rinderfilet g	28,50
	mit Ofenkartoffeln, Tzatziki und gem. Salat	

- Gerne können wir Ihnen statt dem gem. Salat einen Bauernsalat servieren. Aufpreis 4,50 € -

AUS DER PFANNE

75.	Schweinefilet ^g	20,50
	geschnetzt (in der Pfanne serviert) mit Bernaisesauce, Pommes und gem. Salat	
76.	Putenfilet ^g	20,50
	geschnetzt (in der Pfanne serviert) mit Bernaisesauce, Pommes und gem. Salat	
77.	Lammfilet ^g	24,00
	geschnetzt (in der Pfanne serviert) mit Metaxasauce, Pommes und gem. Salat	

PASTA

78.	Spaghetti Bolognese ^a	13,90
	mit Hackfleisch nach griechischer Art	
79.	Spaghetti Carbonara ^{a,c,g}	13,90
	mit Sahne, Speck und Ei	
80.	Spaghetti aglio olio e peperoncino ^a	12,90
	mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni	
81.	Tagliatelle Salmone ^{a,d,g}	19,50
	Lachs mit Sahnesauce	

AUS DEM BACKOFEN

82.	Briam Feta (vegetarisch) ^g	17,50
	mediterranes Gemüse aus dem Ofen mit Fetakäse und gem. Salat	
83.	Kokkinisto	20,50
	geschmortes Kalbsfleisch in Tomatensauce mit grünen Bohnen und gem. Salat	
84.	Mousaka ^{g,e,a}	17,50
	griech. Auflauf mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln und Béchamelsauce, dazu gem. Salat	
85.	Stifado	21,50
	Lamm- oder Kalbsfleisch mit ganzen gekochten Zwiebeln und gem. Salat	
86.	Lammhaxe ^{a,g}	21,50
	mit Spaghetti, Käse und gem. Salat	
87.	Lammhaxe ^g	21,50
	mit Kartoffeln, Käse und gem. Salat	
88.	Lammhaxe ^{a,g}	21,50
	mit Kritharaki (Reisnudeln), Käse und gem. Salat	
89.	Lammhaxe ^g	21,50
	mit grünen Bohnen, Käse und gem. Salat	
90.	Lamm kleftiko	23,50
	mit Gemüse und Kartoffeln dazu gem. Salat	

- Gerne können wir Ihnen statt dem gem. Salat einen Bauernsalat servieren. Aufpreis 4,50 € -

FISCHGERICHTE

91.	Baby Calamari vom Grill <small>n,g</small>	21,50
	mit Gemüse, Tzatziki und gem. Salat	
92.	Calamari Ringe fritti <small>n,g</small>	21,50
	mit Gemüse, Tzatziki und gem. Salat	
93.	Zanderfilet <small>d,g</small>	21,50
	mit Gemüse, Tzatziki und gem. Salat	
94.	Lachsfilet <small>d,g</small>	21,50
	mit Gemüse, Tzatziki und gem. Salat	
95.	Seehechtfilet und Calamari vom Grill <small>d,n,g</small>	21,00
	mit Gemüse, Tzatziki und gem. Salat	
96.	Seehechtfilet <small>d,g</small>	19,50
	mit Gemüse, Tzatziki und gem. Salat	
97.	Dorade Royal im Ganzen (ca. 500g) <small>d,g</small>	25,00
	mit Gemüse, Tzatziki und gem. Salat	
98.	Loup de Mer im Ganzen (ca. 500g) <small>d,g</small>	25,00
	mit Gemüse, Tzatziki und gem. Salat	
99.	Seezunge vom Grill im ganzen (ca. 550g) <small>d,g</small>	26,50
	mit Gemüse, Tzatziki und gem. Salat	
100.	Garnelen vom Grill (groß) <small>b,g</small>	26,50
	mit Gemüse, Tzatziki und gem. Salat	
101.	Fischplatte vom Grill für 1 Person <small>b,d,n,g</small>	26,90
	Riesengarnelen, Calamari und Seehecht dazu Gemüse, Tzatziki und gem. Salat	
102.	Fischplatte vom Grill für 2 Personen <small>b,d,n,g</small>	59,90
	Riesengarnelen, Calamari, Seehecht, Dorade oder Loup de Mer im Ganzen, Oktopus vom Grill, dazu Gemüse, Tzatziki und gem. Salat	

- Gerne können wir Ihnen statt dem gem. Salat einen Bauernsalat servieren. Aufpreis 4,50 € -

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

103.	Gyros vom Drehspieß mit Pommes	9,50
104.	Souvlaki Fleischspieß mit Pommes	9,50
105.	Calamari mit Pommes <small>n</small>	10,00
106.	Spaghetti Napoli mit Tomatensoße <small>a</small>	9,00
107.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch vom Rind <small>a</small>	9,50
108.	Schnitzel paniert mit Pommes <small>a,c</small>	9,50

NACHSPEISEN

109.	Galaktobureko <small>a,g,c</small>	8,00
	Grießpudding, mit Blätterteig und Vanilleeis	
110.	Baklavas <small>a,g,c,h</small>	8,00
	Blätterteig mit Nussfüllung und Zuckersirup mit Eis	
111.	Milfei <small>a,g,c</small>	8,00
	Lassen Sie sich überraschen! Nach einem Spezialrezept unseres Hauses	
112.	Tiramisu <small>a,g,c</small>	8,00
	Löffelbiskuits und Mascarponecreme	
113.	Jiaurti <small>g,h</small>	7,50
	griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	

EISCREMES

114.	Vanilleeis Coppa Amarena <small>g</small>	8,00
115.	Vanilleeis mit heißen Himbeeren <small>g</small>	8,00
116.	Margarita gemischtes Eis <small>g</small>	8,00
	3 Kugeln Eis – Schoko, Vanille, Erdbeere	
117.	Eine Kugel Eis <small>g</small>	2,50
	zur Auswahl : Schoko, Vanille oder Erdbeere	

WARME GETRÄNKE

118.	Griechischer Mokka <small>3</small>	3,50
119.	Café Crème Tasse Kaffee <small>3</small>	3,50
120.	Cappuccino <small>3,g</small>	4,00
121.	Espresso <small>3</small>	3,00
122.	Espresso Doppio <small>3</small>	4,00
123.	Heiße Schokolade <small>g</small>	4,50
124.	Latte Macchiato <small>3,g</small>	4,50
125.	Glas Tee verschiedene Sorten	3,50
126.	Frappe (kalt) griechischer Eiskaffee <small>3</small>	5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

127.	COCA COLA <small>3,4,7</small>	0,2 l	0,41
128.	COLA MIX <small>3,4,7</small>	2,90	4,20
129.	ORANGEN LIMONADE <small>3,4,7</small>	2,90	4,20
130.	ZITRONEN LIMONADE <small>3,7</small>	2,90	4,20
131.	APFELSAFT	2,90	4,20
132.	ORANGENSAFT	2,90	4,20
133.	TAFELWASSER	2,80	3,90
134.	SAFTSCHORLEN [Apfel-, Johannis-, Maracuja-, Rhabarber-, Mango-, Holunderschorle]	2,90	4,20
135.	SAN PELLEGRINO WASSER, CLASSIC	0,75 l	7,00
136.	SAN PELLEGRINO WASSER, STILL	0,5 l	4,20

BIERE

137.	SCHWEIGER HELLES [vom Fass] ^{a2}	0,5 l	4,50
138.	SCHWEIGER HELLES 1516 ^{a2}	0,5 l	4,80
139.	SCHWEIGER HELLES [alkoholfrei] ^{a2}	0,5 l	4,50
140.	SCHWEIGER DUNKEL ^{a2}	0,5 l	4,50
141.	SCHWEIGER WEISSBIER [vom Fass] ^{a,a2}	0,5 l	4,80
142.	SCHWEIGER WEISSBIER [dunkel] ^{a,a2}	0,5 l	4,80
143.	SCHWEIGER WEISSBIER [sportleichte] ^{a,a2}	0,5 l	4,80
144.	SCHWEIGER WEISSBIER [alkoholfrei] ^{a,a2}	0,5 l	4,80
145.	RADLER ^{a2}	0,5 l	4,50
146.	RUSS'N ^{a,a2}	0,5 l	4,80
147.	PILS ^{a2}	0,3 l	4,00

HAUSWEINE

0,25 l 0,5l

148.	MOSCHOFILERO TROCKEN [Weiss, Rot, Rosé] ¹⁰	6,50	13,00
149.	HALBTROCKEN [Weiss, Rot] ¹⁰	6,50	13,00
150.	MERLOT oder CABERNET SAUVIGNON	6,50	13,00
151.	WEINSCHORLE [Weiss, Rot] ¹⁰	4,00	8,00
152.	MAVRODAPHE Likörwein, süß	7,50	15,00
153.	SAMOS Likörwein, süß	7,50	15,00
154.	RETSINA ATTICA	6,50	13,00
155.	RETSINA MALAMATINA	6,50	13,00
156.	RETSINA MALAMATINA FLASCHE		13,00

METAXA

157.	METAXA 5 STERNE	2cl	40%	4,50
158.	METAXA 7 STERNE	2cl	40%	5,50
159.	METAXA PRIVATE RESERVE	2cl	40%	9,00

APERITIFS

160.	OUZO PLOMARI	2cl	38%	2,50
161.	OUZO PLOMARI (kleine Flasche)	0,2l	38%	12,50
162.	MARTINI BIANCO	5cl	15%	6,50
163.	CAMPARI Soda oder Orange ¹	5cl	38%	7,00
164.	AVERNA	4cl	38%	6,50
165.	RAMAZZOTTI	4cl	25%	5,50
166.	GLAS PROSECCO ¹⁰		0,1l	5,00
167.	HUGO / APEROL / LILLET ¹⁰		0,25l	7,50

-Allergene-

a Getreideprodukte (a Weizen) (a2 Gerste), b Krebstiere, c Eier und Eiererzeugnisse, d Fisch,
f Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, g Milch und Laktose, h Schalenfrüchte (Walnüsse),
i Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j Senf und Senferzeugnisse, n Weichtiere, o Sesamsamen

-Zusatzstoffe-

1 chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 koffeinhaltig, 4 Farbstoff, 5 Taurin (Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Süßungsmittel,

10 Sulfite