Kalte Vorspeisen

1	Oliven⁶ und Peperoni¹	5,00 €
2	Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven ⁶ , Peperoni ¹ , Zwiebeln, Krautsalat und Fetakäse ^G	7,80 €
3	Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Oliven ⁶ , Peperoni ¹ , Fetakäse ^G , Paprika, Zwiebeln und grünem Salat	8,50 €
4	ZAZIKI^G Joghurt auf griechische Art, mit Knoblauch und vielen anderen Gewürzen	4,60 €
5	Tarama^{2,D} griechische Fischrogencreme	5,00 €
6	Tirokafteri^G pikante Schafskäsecreme	5,00 €
7	Thunfischsalat mit Tomaten, grünem Salat, Paprika, Thunfisch ^D , Ei ^C und Dressing ^{C,G,J}	9,90 €
8	Chef - Salat mit Tomaten, Gurken, Peperoni ¹ , Zwiebeln, grünem Salat, Hähnchenbrustfilet und Dressing ^{C,G,J}	10,90 €
9	Mozzarella^G mit Tomatenscheiben und Balsamicodressing	7,90 €

Warme Vorspeisen

10	Gefüllte Champignons mit Spinat und Feta ^G , überbacken mit Metaxasauce ^G und Käse ^{2,G}	8,50 €
11	Peperoni¹ gegrillt mit Knoblauchsauce	4,50 €
12	Dolmadakia Weinblätter mit Reis gefüllt	5,50 €
13	Knoblauchbrot^A	4,00 €
14	Gebratene Auberginen^A mit Knoblauch-Tomatensauce	7,90 €
15	Gebackene Paprikaschoten gefüllt mit Fetakäse ^G	7,90 €
16	Tiropitakia / Spanakopitakia^{A,C,G} Teigblätter, gefüllt mit Käse ² / gefüllt mit Spinat und Käse ²	7,90 €
17	Muscheln^N mit Tomatensauce und Fetakäse ^G überbacken	8,50 €
18	Dicke Bohnen^{F,I,8} mit Fetakäse ^G überbacken	7,90 €
19	Garnelen^B gebraten in Knoblauch-Chilliöl	9,00 €
20	Vorspeisenplatte^{A,C,G,F,I,8} warm und kalt in kleinen Mengen zusammengestellt	
	1 Person	11,50 €
	2 Person	22,90 €

Käsespezialitäten

21	Fetakäse^G mit Zwiebeln und Olivenöl	6,50 €
22	Gebackener Fetakäse^G	7,50 €
23	Fetakäse^{A,C,G} paniert	7,50 €
24	Auberginen mit Fetakäse ^G überbacken	8,50 €
25	Rolla^{A,C} gebackener Schinken mit Schnittkäse ^{2,G} gefüllt paniert	7,50 €

Suppen

26	Griechische Bohnensuppe	4,50 €
27	Hühnersuppe	4,50 €

Grillspezialitäten

30	Suflaki 2 Schweinefleischspieße mit Zaziki ^G und Reis	12,50 €
31	Gyros Schweinefleischspezialität, geschnitten vom Riesenspieß, mit gerösteten Zwiebeln, Zaziki ^G und Reis	12,90 €
32	Gyros & Lammkrone „Das Beste vom Lamm“ mit Zaziki ^G , gerösteten Zwiebeln und Reis	15,90 €
33	Bifteki Schweinehacksteak gefüllt mit Käse ^G und Reis	13,90 €
34	Leber vom Rind mit gerösteten Zwiebeln und Reis	13,90 €
35	Hähnchenbrustfilet und Reis	13,90 €
36	gefülltes Schweinesteak Schweinesteaks gefüllt mit Feta ^G , dazu grüne Bohnen ^F und Reis	14,50 €
37	Lammkrone „Das Beste vom Lamm“ mit grünen Bohnen ^F und Reis	17,90 €
38	Lammfilet mit grünen Bohnen ^F und Reis	17,90 €

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, mit Metaxasauce ^G überzogen und Reis	17,90 €
46	Rumpsteak
mit Kräuterbutter ^G und Folienkartoffel mit Zaziki ^G	19,50 €
47	Rumpsteak
wahlweise mit Weißwein-Champignonsauce ^G oder
Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise ^{C,G,I} überzogen,
dazu Kroketten ^A	19,50 €
48	Gefülltes Hähnchenbrustfilet
mit Spinat, Fetakäse ^G und Metaxasauce ^G überzogen,
dazu Kroketten ^A	16,90 €
49	Gefülltes Hähnchenbrustfilet
mit Spinat, Fetakäse ^G und Weißwein - Champignonsauce ^G
überzogen, dazu Kroketten ^A	16,90 €

Grillteller

50	Hellas - Teller
Gyros, Suflaki, Zaziki ^G , Reis	13,90 €
51	Prevesa - Teller
Suflaki, Gyros, Suzukaki,
Zaziki ^G und Reis	14,50 €
52	Grill - Teller
Schweinesteak, Suflaki, Suzukaki,
Rinderleber, Gyros, Zaziki ^G und Reis	16,90 €
53	Apollon - Teller
Gyros, Schweinesteak, Suflaki,
Zaziki ^G und Reis	13,90 €
54	Achilles - Teller
Suflaki, Lammkrone „Das Beste vom Lamm“,
Gyros, Zaziki ^G und Reis	15,90 €
55	Alexandros -Teller
Gyros, Suflaki, Hähnchenbrustfilet,
Zaziki ^G und Reis	15,90 €
56	Lamm - Teller
3 Lammkronen „Das Beste vom Lamm“
und 2 Lammfilets Zaziki ^G und Reis	17,90 €

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

Überbackene Gerichte

60 Gyros Spezial	13,90 €
mit Tomaten, Fetakäse ^G , Zwiebeln, Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis	
61 Suflaki (Schweinefleischspieße)	13,90 €
mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis	
62 Suzukakia (Schweinehackröllchen)	13,90 €
mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis	
63 Schweinesteaks	13,90 €
mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis	
64 Schweinefilet	17,50 €
mit Ananas, Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis	
65 Hähnchenbrustfilet	15,50 €
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	17,90 €
mit Metaxasauce ^G	
68 Lammfilet Pfännchen	17,90 €
mit Weißwein - Champignonsauce ^G	
69 Gyros Pfännchen	13,90 €
mit Metaxasauce ^G	
70 Gyros Pfännchen	13,90 €
mit Weißwein - Champignonsauce ^G	
71 Schweinesteak Pfännchen	13,90 €
mit Metaxasauce ^G	
72 Schweinesteak Pfännchen	13,90 €
mit Weißwein - Champignonsauce ^G	
73 Leber Pfännchen	13,90 €
mit Metaxasauce ^G	
74 Leber Pfännchen	13,90 €
mit Weißwein - Champignonsauce ^G	
75 Schweinehackröllchen Pfännchen	13,90 €
mit Metaxasauce ^G	
76 Schweinehackröllchen Pfännchen	13,90 €
mit Weißwein - Champignonsauce ^G	
77 Hähnchenbrustfilet Pfännchen	15,50 €
mit Metaxasauce ^G	
78 Hähnchenbrustfilet Pfännchen	15,50 €
mit Weißwein - Champignonsauce ^G	

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

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	14,50 €
81	mit Spaghetti^{A,C} mit Schnittkäse ^{2,G} überbacken	14,50 €
82	mit grünen Bohnen^F	14,50 €
83	mit dicken Bohnen^{F,1,8}	14,50 €
84	mit Okraschoten	14,50 €
85	mit Auberginen mit Fetakäse ^G überbacken	14,50 €

Fischgerichte

90	7 Garnelen^B mit Zaziki ^G und Butterreis ^G	18,00 €
91	Spaghetti^{A,C} mit Garnelen^B mit Garnelen in Knoblauch-Tomatensauce nach Art des Hauses	17,90 €
92	Kalamaris^{A,N} Tintenfisch, mit Zaziki ^G und Butterreis ^G	16,50 €
93	Pangasiusfilet^D mit Zaziki ^G und Butterreis ^G	15,50 €
94	Bakalarakia (Seehechtfilet)^D mit Zaziki ^G und Butterreis ^G	15,90 €
95	Fischplatte Garnelen ^B , Kalamaris ^{A,N} , Pangasiusfilet ^D mit Zaziki ^G und Butterreis ^G	18,90 €

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

Beilagen / Sauce

100	Pommes frites	4,00 €
101	Reis	4,00 €
102	Kartoffelauflauf Bratkartoffeln mit Käse ^G überbacken nach Art des Hauses	6,50 €
103	Folienkartoffel mit Zaziki^G	5,50 €
104	Kroketten^A	5,50 €
105	Bratkartoffeln	4,00 €
106	Dicke Bohnen^{F,1,8}	5,50 €
107	Grüne Bohnen^F	5,50 €
108	Pita (Fladenbrot)^A	3,00 €
109	Metaxasauce^G	4,00 €
110	Sauce Bearnaise^{C,G,I}	4,00 €
111	Pfeffersauce^G	4,00 €
112	Weißwein-Champignonsauce^G	4,00 €

Biere vom Faß / Flasche

Pils vom Faß^A	0,4l	3,60 €
Alsterwasser (Bier + Sprite)^A	0,4l	3,60 €
Diesel (Bier + Cola^{2,3})^A	0,4l	3,60 €
Dunkles Bier^A	0,4l	3,60 €
Hefeweizen vom Fass^A	0,5l	4,20 €
Hefeweizen Alkoholfrei^A	0,5l	4,10 €
Hefeweizen Dunkel^A	0,5l	4,10 €

Alkoholfreie Getränke

Vitalmalz	Flasche 0,33l	3,30 €		
Alkoholfreies Bier	Flasche 0,33l	3,30 €		
Coca Cola^{2,3}	0,2l	2,60 €	0,4l	3,70 €
Fanta^{2,8}	0,2l	2,60 €	0,4l	3,70 €
Sprite⁹	0,2l	2,60 €	0,4l	3,70 €
Spezi^{2,3,8}	0,2l	2,60 €	0,4l	3,70 €
Fassbrause				
Holunder, Zitrone	0,33l	3,60 €		
Mineralwasser Sprudel	Flasche 0,25l	2,60 €		
Mineralwasser Sprudel	Flasche 0,75l	5,50 €		
Mineralwasser Still	Flasche 0,25l	2,60 €		
Mineralwasser Still	Flasche 0,75l	5,50 €		
Tonic⁵	Flasche 0,25l	2,70 €		
Ginger Ale⁷	Flasche 0,25l	2,70 €		
Lemon⁵	Flasche 0,25l	2,70 €		
Apfelschorle	0,2l	2,60 €		
Apfelschorle	0,4l	3,70 €		
Apfelsaft	0,2l	2,70 €	0,4l	3,70 €
Orangensaft	0,2l	2,70 €	0,4l	3,70 €
Tomatensaft	0,2l	2,70 €	0,4l	3,70 €
Sauerkirschnektar	0,2l	2,70 €	0,4l	3,70 €
Bananennektar	0,2l	2,70 €	0,4l	3,70 €
Ananassaft	0,2l	2,70 €	0,4l	3,70 €
KIBA (Sauerkirsch-Bananennektar)	0,2l	2,70 €	0,4l	3,70 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,50 €
Cappuccino^G		3,50 €
Elinikos Kafes - griechischer Kaffee		2,50 €
Glas Tee		2,90 €
Glühwein	0,2l 11,5% vol.	3,80 €
Espresso einfach		2,10 €
Espresso doppelt		3,00 €
Latte Macchiato^G		3,50 €
Milchkaffee^G		3,50 €

Spirituosen 2cl

Metaxa (5 Sterne)²	38% vol.	2,70 €
Metaxa (7 Sterne)²	40% vol.	3,20 €
Ramazotti	32% vol.	4,00 €
Whisky verschiedene Sorten	40% vol.	5,00 €
Ouzo weiß Flasche 0,75l	38% vol.	15,00 €
Baileys	17% vol.	2,70 €
Jägermeister	35% vol.	2,70 €
Underberg	44% vol.	2,20 €

Longdrinks (2cl Alkoholgehalt)

Havana Cola^{2,3}	40% vol.	5,00 €
Bacardi Cola^{2,3}	40% vol.	5,00 €
Campari² Orange	25% vol.	5,00 €
Whisky Cola^{2,3}	40% vol.	5,00 €
Gin Tonic⁵	40% vol.	5,00 €
Wodka Lemon⁵	40% vol.	5,00 €
Wodka Cola^{2,3}	16% vol.	5,00 €
Wodka Energy	40% vol.	5,00 €
Captain Morgan Cola^{2,3}	37,5% vol.	5,00 €

Weitere Cocktails & Longdrinks

finden Sie in unserer separaten Karte.

Aperitifs 2cl / Sekt

Ouzo Flasche 0,75l	37,5% vol.	15,00 €
Martini bianco	18% vol.	3,80 €
Whisky Jack Daniels	18% vol.	5,00 €
Aperol Spritz^{2,5}		5,90 €
mit Sekt und Soda		
1 Glas Sekt Hausmarke	0,1l	3,50 €
Piccolo Hausmarke	0,2l	4,90 €
Sekt Hausmarke	Flasche 0,75l	18,00 €

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.

0,2 L **7,50 €** 0,75 L **25,90 €**

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.

0,75 L **18,90 €**

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 Eichenfässern. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, besitzt ein feines Säuregerüst und einen gut ausgewogenen Gerbstoffanteil

0,75 L **23,90 €**

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.

0,75 L **15,90 €**

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 Peleponnes. 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.

0,75 L **16,90 €**

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.

0,75 L **22,90 €**

Offene Rotweine aus Griechenland

	0,2l	0,5l
Tafelwein¹ trocken, 11,5% vol.	4,10 €	8,90 €
Tafelwein¹ rosé, trocken, 11,5% vol.	4,10 €	8,90 €
Tafelwein¹ halbtrocken, 11,5% vol.	4,10 €	8,90 €
Tafelwein¹ halbsüß, 11,5% vol.	4,10 €	8,90 €
Mavrodaphne¹ Likörwein 15% vol.	4,50 €	9,50 €

Offene Weißweine aus Griechenland

	0,2l	0,5l
Tafelwein¹ trocken, 11,5% vol.	4,10 €	8,90 €
Retsina¹ Tafelwein, geharzt, 11,5% vol.	4,10 €	8,90 €
Tafelwein¹ halbtrocken, 11,5% vol.	4,10 €	8,90 €
Tafelwein¹ halbsüß, 11,5% vol.	4,10 €	8,90 €
Samos¹ Likörwein 15% vol.	4,50 €	9,50 €

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.)