

SALATE

3. Bauernsalat, klein 8,90€
mit saftigen Tomaten, Gurken, Paprikaschoten und würzigem Käse (G) in einem feinen Olivenöl-Dressing (S)
4. Bauernsalat, groß (S, G) 11,90€
5. kleiner Beilagensalat (S, C, J) 4,90€
6. Salatteller „Aphrodite“ 12,90€
Hähnchenbruststreifen auf frischem Eisberg, mit Gurken, saftigen Tomaten und Käse
dazu unser hausgemachtes Dressing (S, C, J)
7. Salatteller „Mykonos“ 12,90€
frischer Eisberg mit Thunfisch und Zwiebeln und unser hausgemachtes Dressing (S, C, J)

SUPPEN

10. Hausgemachte Tomatensuppe 7,50€
mit frischer Sahne (G) und Basilikum abgeschmeckt
11. Fasulada - griechische Bohnensuppe 7,50€
mit vielen feinen Zutaten wie Karotten, Sellerie (I), Paprika und Olivenöl
12. Hühnersuppe nach Oma's Rezept 7,50€
eine einfache Suppe (C), die einfach super Schmeckt

KALTE VORSPEISEN

16. Knoblauchbrot (A, C, G) 7,50€
mit Tomaten Olivenöl und Kräutern
17. würzige Oliven und Peperoni 7,50€
18. Tzatziki – original griechischer Joghurt (G) 5,90€
mit fein geraspelten Gurken, Dillspitzen und Knoblauch
19. Tarama – eine Fischeiercreme (D) 7,90€
mit Olivenöl und Zitrone angemacht
20. griechischer Käse aus Kuhmilch (G) 7,50€
21. Ktipiti – angemachter Käse aus Kuhmilch (G) 8,50€
mit rotem Paprika, Olivenöl und Knoblauch
22. Schrimp-Cocktail (B) 9,90€
mit einem milden Dressing (S)
23. Meeresfrüchtesalat (N) 12,90€
serviert mit Essig und Olivenöl
24. Mezedaki 13,90€
eine Kreation aus verschiedenen kalten Vorspeisen,
was in Griechenland nie vor einem guten Essen fehlen darf

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 3

WÄRME VORSPEISEN

30. Dolmadakia 8,50€
zarte Weinblätter, mit Hackfleisch (C) und Reis gefüllt, nach altem Hausfrauenrezept
31. Tiropitakia 8,90€
angemachter Käse aus Kuhmilch in Blätterteig (S) gefüllt
32. Saganaki 8,90€
Käse aus Kuhmilch (G) mal ganz anders: leicht paniert (A, C, G) und knusprig gebacken
33. Pikantiko 9,50€
Käse aus Kuhmilch (Z, G) mit Olivenöl im Tontöpfchen überbacken, verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln
34. Garnelen Saganaki 12,90€
abgeschälte Garnelen (B) mit Knoblauch und Tomaten
35. Gigantes 7,90€
Jumbobohnen in Tomatensauce (A, G) mit Käse (G) überbacken
36. Muschel Saganaki 11,90€
Miesmuschelfleisch (B) mit frischen Tomaten, Kräutern und Knoblauch, in Olivenöl gebraten
37. Gegrillte Peperoni 7,50€
mit Knoblauchdressing
39. Tiganita 9,90€
gebackene Auberginen und Zucchini (A, C, G) und Tzatziki (G)

AUS DEM BACKOFEN

zu allen Gerichten wird Salat serviert (Z, C, J)

41. Pastitsio – Original nach Oma's Rezept 16,90€
Makkaroniauflauf mit Hackfleisch (C) und Béchamelsoße (A, C, G) überbacken
42. Mousaka 18,90€
Kartoffelauf (C, G) mit Auberginen, Zucchini, Hackfleisch und Béchamelsoße (A, C, G) überbacken
43. Psito 22,90€
würziger Lammbraten, mit Knoblauch gespickt,
serviert mit einer feinen Sauce (A) und Kroketten
48. Lammkeule (für 4 Personen) 94,00€

Für dieses Gericht bitten wir um Vorbestellung
mindestens 2 Tage im Voraus



GIOUWETSI AUS DEM BACKOFEN

zu allen Gerichten wird Salat serviert (3, C, J)

50. Lamm „Kritharaki“ 21,90€
mit Reisenudeln (A, C, G) und Käse (2, 8, G) überbacken

51. Lamm „Makaronia“ 21,90€
mit Spaghetti (A, C, G) und Käse (2, 8, G)

52. Lamm „Fasolakia“ 21,90€
mit grünen Bohnen

55. Lamm „Gigantes“ (A, G) 21,90€
mit Jumbobohnen

62. Vegetarisch 13,90€
Für Liebhaber der vegetarischen Küche servieren wir alle vorangegangenen Gerichte auch ohne Fleisch

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

zu allen Gerichten wird Salat serviert (3, C, J)

65. Gyros – die typisch griechische Spezialität 16,90€
Geschnetzeltes Schweinefleisch vom Senkrechtspieß, gut gewürzt
mit dünnen Zwiebelringen dazu Gemüsereis (1, F) und Tzatziki (G)

67. Bifteki 17,90€
Hacksteak (8, C) Kräftig gewürzt mit Käse (G) gefüllt und Gemüsereis (1, F)

69. Petroto – Schweinefilet 19,90€
mit Metaxa-Sauce (1, 16, A, G) und Gemüsereis (1, F)

70. Schweinesteak mit Gemüsereis (1, F) 17,90€

71. Schweinelendenspieß 19,90€
mit Paprika und Zwiebel, dazu Gemüsereis (1, F) und Tzatziki (G)

72. Lammkoteletts 21,90€
mit Gemüsereis (1, F)

73. Lammfleischstücke – Zart gebrillt 29,90€
mit Gemüsereis (1, F)

Zusatzstoffe

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Farbstoff (3) mit Antioxidationsmittel

Süßungsmittel: (4) Saccharin (5) Cyclamat (6) Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle) (7) Acetulfam-K

(8) mit Phosphat (9) Geschwefelt (10) Chininhaltig (11) Coffeinhaltig (12) mit Geschmacksverstärker

(13) Geschwärzt (14) Gewachst (15) Gentechnisch verändert (16) Säuerungsmittel

Allergene

(A) Glutenhaltiges Getreide (B) Krebstiere (C) Eier (D) Fisch (E) Erdnüsse (F) Soja (G) Milch
(H) Schalenfrüchte (I) Sellerie (J) Senf (L) Lupine (M) Schwefeldioxid und Sulfit (N) Weichtiere

GEMISCHTE GRILLPLATTEN

zu allen Gerichten wird Salat serviert (3, C, J)

76. Gyros – Kalamaris (A, B, D, N) 17,90€

Geschnetzeltes und Tintenfischringe, mit Gemüsereis (I, F) und Tzatziki (G)

77. Hellas – Platte (für 4 Personen) 78,00€

eine Variation aus verschiedenen Fleischsorten und Meeresfrüchten (B, D, N)

mit Gemüsereis (I, F) und Tzatziki (G)

78. Familien-Platte (für 4 Personen) 76,00€

mit Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett, Schweinesteak, Gyros, Gemüsereis (I, F) und Tzatziki (G)

79. Spezial-Platte (für 2 Personen) 37,90€

mit Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett, Schweinesteak, Gyros, Gemüsereis (I, F) und Tzatziki (G)

81. A la Chef – Platte 18,90€

Schweinesteak, Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet und Gyros dazu Gemüsereis (I, F)

82. Rhodos – Platte 19,90€

Schweinesteak, Hähnchenbrustfilet, Hacksteak und Gyros dazu Gemüsereis (I, F)

83. Dorf – Platte 17,90€

Schweinesteaks und Gyros dazu Gemüsereis (I, F)

84. Meteora – Platte 18,90€

Lammkoteletts, Hähnchenbrustfilet und Gyros dazu Gemüsereis (I, F)

85. Plaka – Platte 17,90€

Hacksteaks und Gyros mit Gemüsereis (I, F)

87. Delphi – Platte 17,90€

Schweinesteak, Hacksteak, Gyros mit Gemüsereis (I, F)

UNSER TIPP

Probieren sie zu unseren Grillgerichten

unsere leckere Metaxa-Sauce (G, M) 4,50€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

111. Gyros - Geschnetzeltes mit Pommes frites (1, 3, 15, F) 9,90€

112. Schweinesteak - Gegrilltes Fleisch mit Pommes frites (1, 3, 15, F) 9,90€

113. Pastitsio - Makaroniauflauf (A, C, G) 9,90€

114. Kalamaris - Tintenfische (N) mit Pommes frites (1, 3, 15, F) 9,90€

115. Spaghetti - mit Tomatensauce (I) 9,90€

116. Hähnchenbrustfilet - mit Pommes frites (1, 3, 15, F) 9,90€



FISCHGERICHTE

(A, B, D, N)

zu allen

Gerichten wird Salat serviert (3, C, J)

90. Kalamaris 18,90€

Tintenfisch-Ringe, knusprig gebacken, mit hausgemachtem Gemüsereis (1, F) und Cocktailsauce (3, C, J)

93. Lachssteak 22,90€
mit Gemüsereis (1, F)

94. Schollenfilet 19,90€
knusprig gebacken dazu hausgemachter Gemüsereis (1, F) und Cocktailsauce (3, C, J)

95. Garnelen 21,90€
knusprig gebacken mit einer feinen Cocktailsauce (3, C, J) und hausgemachtem Gemüsereis (1, F)

96. Scampi vom Grill 24,90€
serviert mit Knoblauchbaguette

97. Fischplatte - verschiedene Meeresfrüchte 21,90€
mit Tintenfisch, Schollenfilet und Garnelen dazu hausgemachter Gemüsereis (1, F) und
Cocktailsauce (3, C, J)

BEILAGEN

102. Bauernkartoffeln - frittierte Kartoffelpalten (1, 3, 15, F) 4,20€

104. Pitta - Griechisches Fladenbrot (A, C, G) 4,20€

106. Gemüsereis (1, F) 4,20€

107. Pommes frites (1, 3, 15, F) 4,20€

110. Krokettens (G) 4,20€



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

zu allen Gerichten wird Salat serviert (3, C, J)

120. Gyros „EL Greco“ 18,90€

in Metaxa-Sauce (G, M) abgeschmeckt mit Crème fraîch (G) und mit Käse (2, G)
überbacken dazu Pommes frites (1, 3, 15, F)

121. Gyros „Spezial-Tiganaki“ 18,90€

in Pikanter Sauce (G, M) mit Champignons (3, 16) dazu Pommes frites (1, 3, 15, F)

122. Schweinesteaks „Aris“ 18,90€

in Metaxa-Sauce (G, M) mit Käse (2, G) überbacken dazu Pommes frites (1, 3, 15, F)

124. Schweinemedaillons „Apollon“ 19,90€

in Metaxa-Sauce (G, M) dazu Kroketten (G)

125. Schweinemedaillons „Hermes“ 19,90€

in Pikanter Sauce (G, M) mit Champignons (3, 16) dazu Pommes frites (1, 3, 15, F)

126. Lammleide „Artemis“ 32,00€

in aromatischer Rotweinsauce (1, 2, 16, A, C, F, G, L) dazu Kroketten (G)

127. Hähnchenbrustfilet „Olympia“ 19,90€

in Metaxa-Sauce (G, M) dazu Kroketten (G)

128. Rinderlendchen „Zeus“ 34,00€

in aromatischer Rotweinsauce (1, 2, 16, A, C, F, G, L) dazu Kroketten (G)

129. Hähnchenbrustfilet „Tiganaki“ 19,90€

in Pikanter Sauce (G, M) mit Champignons dazu Kroketten (G)

HEISSE GETRÄNKE

150. Griechischer Mokka (11) 2,50€

151. Tasse Kaffee (11) 2,50€

152. Latte Macchiato (G) 3,50€

153. Glas Tee 2,50€

154. Kaffee mit Likör (11) 4,20€

156. Grog mit Rum 4,20€

157. Espresso (11) 2,50€

158. Cappuccino mit Sahne oder Milchschaum (11, G) 3,50 €

159. Heiße Schokolade (G) 3,90€

APERITIFS

201. Ouzo mit Eis und Wasser	4cl	4,50€
202. Ouzo Cocktail ⁽²⁾	4cl	5,90€
203. Campari Soda ⁽²⁾	4cl	5,90€
204. Campari Orange ⁽²⁾	4cl	5,90€
205. Martini Bianco ⁽²⁾	5cl	5,90€
206. Martini Rosso ⁽²⁾	5cl	5,90€

MIXGETRÄNKE

211. Bacardi Cola ^(2, 11, 16)	4cl	5,90€
212. Gin Tonic ^(10, 16)	4cl	5,90€
213. Wodka Lemon ^(3, 10, 16)	4cl	5,90€
214. Tequila Sprite ⁽¹⁶⁾	4cl	5,90€
215. Whisky Cola ^(2, 11, 16)	4cl	5,90€
216. Amaretto Apfel	4cl	5,90€

OFFENE WEINE

(M)

220. Moschofilero, weiß, trocken	0,20l	5,90€
221. Merlot, rot, trocken	0,20l	5,90€
222. Makedonikos, weiß	0,20l	5,50€
223. Makedonikos, rosé, halbtrocken	0,20l	5,50€
224. Retzina, weiß, geharzt	0,20l	5,50€
225. Makedonikos, rot, halbtrocken	0,20l	5,50€
226. Roditis, rosé, trocken	0,20l	5,50€
227. Imiglikos, rot, lieblich	0,20l	5,50€
228. Imiglikos, weiß, lieblich	0,20l	5,50€
229. Imiglikos, rosé, lieblich	0,20l	5,50€
230. Samos, weiß, süß	0,20l	5,90€
231. Mavrodaphne, rot, süß	0,20l	5,90€
232. Weinschorle	0,20l	4,90€

Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

SEKT

234. Piccolo, trocken	0,20l	6,90€
235. Rotkäppchen, trocken	0,75l	19,90€

BIER

239. Warsteiner	0,5l	5,00€
240. Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3l	3,50€
241. Warsteiner vom Fass	0,3l	3,30€
242. Mythos – griechisches Bier	0,3l	3,30€
243. Hefeweizen, hell	0,5l	4,50€
244. Hefeweizen, dunkel	0,5l	4,50€
245. Kristallweizen	0,5l	4,50€
246. Radler ⁽¹⁶⁾	0,4l	4,20€
247. Colaweizen ^(2, 11, 16)	0,5l	4,50€
248. Bananenweizen	0,5l	4,50€
249. Alkoholfreies Bier	0,33l	3,30€
501. Köstritzer	0,5l	5,30€
503. Diesel	0,4l	4,20€

SPIRITUOSEN

2cl 4cl

331. Sambuca	2,00€	3,90€
332. Amaretto	2,00€	3,90€
333. Baileys	2,00€	3,90€
337. Tsigouro	3,90€		
338. Kümmerling	2,00€	3,90€
339. Whisky	2,00€	3,90€
340. Ramazzotti	2,00€	3,90€
341. Ouzo	2,00€	3,90€
342. Wodka	2,00€	3,90€
343. Tequila	2,00€	3,90€
345. Fernet Branca	2,00€	3,90€
346. Underberg	2,00€		
347. Korn	2,00€	3,90€
348. Obstler	2,00€	3,90€
349. Jägermeister	2,00€	3,90€

WEINBRAND

2cl 4cl

350. Metaxa 5-Sterne	2,50€	4,90€
351. Metaxa 7-Sterne	3,00€	5,90€
352. Metaxa very old	9,90€	18,00€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,20l 0,40l

369. „Souroti“ griech. Mineralwasser	0,75l	4,90€
370. „Souroti“ griech. Mineralwasser	0,25l	2,50€
371. Coca Cola (2, 11, 16)	2,50€	3,90€
372. Fanta (2, 3, 16)	2,50€	3,90€
373. Sprite (16)	2,50€	3,90€
374. Bonaqua Tafelwasser (16)	2,50€	3,90€
375. Mineralwasser	0,25l	2,50€
376. Spezi (2, 3, 11, 16)	2,50€	3,90€
377. Apfelsaftschorle	2,50€	3,90€
378. Apfelsaft	2,60€	4,10€
379. Orangensaft	2,60€	4,10€
380. Bananensaft (Nektar)	2,60€	4,10€
381. Multivitaminsaft	2,60€		
382. Kirschsaft (Nektar)	2,60€	4,10€
384. Grapefruitsaft	2,60€		
385. Tomatensaft	2,60€		
386. Kiba	2,60€	4,10€
387. Tonic Water (10, 16)	2,60€	4,10€
388. Ginger Ale (2, 16)	2,60€	4,10€
389. Bitter Lemon (3, 10, 16)	2,60€	4,10€

