



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
mit Zaziki ^G und Parmesankäse ^G überbacken | 5,50 € |
| 14 | Gebatene 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 | 5,70 € |
| 27 | Hühnersuppe | 5,70 € |

Grillspezialitäten

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 30 | Souflaki
2 Schweinefleischspieße mit Zaziki ^G und Reis | 16,90 € |
| 31 | Gyros
Schweinefleischspezialität, geschnitten
vom Riesenspieß, mit gebratene Zwiebeln,
Zaziki ^G und Reis | 16,90 € |
| 32 | Gyros & Lammkrone „Das Beste vom Lamm“
mit Zaziki ^G , gebratene Zwiebeln und Reis | 22,90 € |
| 33 | Bifteki
Schweinehacksteak gefüllt mit Käse ^G und Reis | 18,90 € |
| 34 | Leber vom Rind
mit gebratene Zwiebeln und Reis | 16,90 € |
| 35 | Hähnchenbrustfilet
mit Kräuterbutter ^G , dazu Reis | 16,90 € |
| 36 | gefülltes Schweinesteak
Schweinesteaks gefüllt mit Feta ^G ,
dazu grüne Bohnen ^F und Reis | 17,90 € |
| 37 | Lammkrone „Das Beste vom Lamm“
mit grünen Bohnen ^F und Reis | 25,90 € |
| 38 | Lammfilet
mit grünen Bohnen ^F und Reis | 25,90 € |
| 39 | Schweinemedallions
mit Kräuterbutter ^G , dazu Reis | 20,90 € |
| 40 | Schnitzel
wahlweise mit Metaxasauce ^G oder
Weißwein-Champignonsauce ^G ,
dazu Pommes frites | 16,90 € |

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 | 23,90 € |
| 46 | Rumpsteak
mit Kräuterbutter ^G
und Folienkartoffel mit Zaziki ^G | 26,90 € |
| 47 | Rumpsteak
wahlweise mit Weißwein-Champignonsauce ^G
oder Sauce Bearnaise ^{C,G,I}
überzogen, dazu Kroketten ^A | 27,90 € |
| 48 | Gefülltes Hähnchenbrustfilet
mit Spinat, Fetakäse ^G und
Metaxasauce ^G überzogen,
dazu Kroketten ^A | 22,90 € |
| 49 | Gefülltes Hähnchenbrustfilet
mit Spinat, Fetakäse ^G und
Weißwein - Champignonsauce ^G
überzogen, dazu Kroketten ^A | 22,90 € |



Grillteller

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 50 | Hellas - Teller
Gyros, Suflaki, Zaziki ^G , Reis | 17,90 € |
| 51 | Preveza - Teller
Suflaki, Gyros, Suzukaki,
Zaziki ^G und Reis | 18,90 € |
| 52 | Grill - Teller
Schweinesteak, Suflaki, Suzukaki,
Rinderleber, Gyros, Zaziki ^G und Reis | 22,90 € |
| 53 | Apollon - Teller
Gyros, Schweinesteak, Suflaki,
Zaziki ^G und Reis | 18,90 € |
| 54 | Achilles - Teller
Suflaki, Lammkrone „Das Beste vom Lamm“,
Gyros, Zaziki ^G und Reis | 21,90 € |
| 55 | Alexandros -Teller
Gyros, Suflaki, Hähnchenbrustfilet,
Zaziki ^G und Reis | 19,90 € |
| 56 | Lamm - Teller
3 Lammkronen „Das Beste vom Lamm“
und 2 Lammfilets Zaziki ^G und Reis | 25,90 € |
| 57 | Andreas - Teller
Gyros, Rinderleber, Zaziki ^(G) und Reis | 17,90 € |
| 58 | Teuta Teller
Gyros, Kalamaris ^(A,N) ,
mit Zaziki ^(G) und Reis | 18,90 € |
| 59 | Skanderbeg Teller
Gyros, Bifteki, Zaziki ^(G) und Reis | 19,90 € |

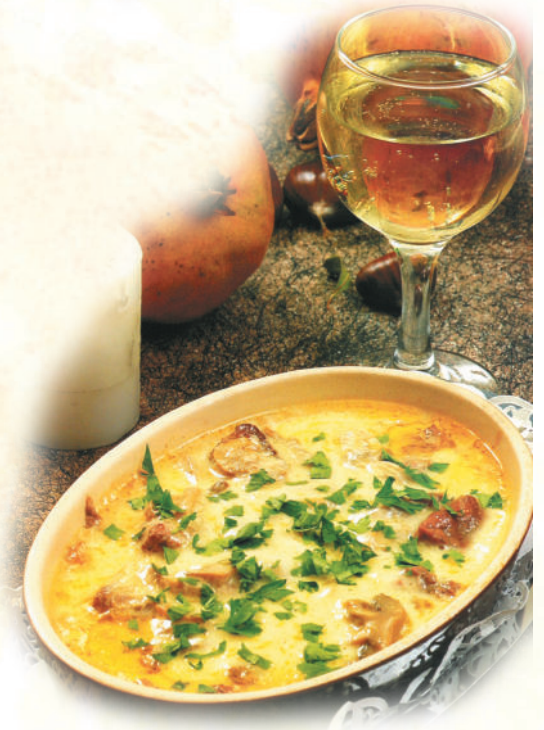


Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen
einen frischen, knackigen Salat^{C,G,J}.



Überbackene Gerichte

- | | |
|--|----------------|
| 60 Gyros Spezial | 18,90 € |
| mit Tomaten, Fetakäse ^G , Zwiebeln, Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |
| 61 Suflaki (Schweinefleischspieße) | 18,90 € |
| mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |
| 62 Suzukakia (Schweinehackröllchen) | 18,90 € |
| mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |
| 63 Schweinesteaks | 18,90 € |
| mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |
| 64 Schweinefilet | 22,90 € |
| mit Ananas, Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |
| 65 Hähnchenbrustfilet | 19,90 € |
| mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |
| 66 Bifteki | 20,90 € |
| mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | |



Tiganaki - Pfannengerichte

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

- | | |
|---|----------------|
| 67 Lammfilet Pfännchen | 26,90 € |
| mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 68 Lammfilet Pfännchen | 26,90 € |
| mit Weißwein - Champignonsauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 69 Gyros Pfännchen | 19,90 € |
| mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 70 Gyros Pfännchen | 19,90 € |
| mit Weißwein - Champignonsauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 71 Schweinesteak Pfännchen | 19,90 € |
| mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 72 Schweinesteak Pfännchen | 19,90 € |
| mit Weißwein - Champignonsauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 73 Leber Pfännchen | 19,90 € |
| mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 74 Leber Pfännchen | 19,90 € |
| mit Weißwein - Champignonsauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 75 Schweinehackröllchen Pfännchen | 19,90 € |
| mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 76 Schweinehackröllchen Pfännchen | 19,90 € |
| mit Weißwein - Champignonsauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 77 Hähnchenbrustfilet Pfännchen | 20,90 € |
| mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 78 Hähnchenbrustfilet Pfännchen | 20,90 € |
| mit Weißwein - Champignonsauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 79 Schweinemedailon-Pfännchen | 22,90 € |
| mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |
| 791 Schweinemedailon-Pfännchen | 22,90 € |
| mit Weißwein - Champignonsauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | |



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 | 18,90 € |
| 81 | mit Spaghetti^{A,C}
mit Schnittkäse ^{2,G} überbacken | 18,90 € |
| 82 | mit grünen Bohnen^F | 18,90 € |
| 83 | mit dicken Bohnen^{F,I,8} | 18,90 € |
| 84 | mit Okraschoten | 18,90 € |
| 85 | mit Auberginen
mit Fetakäse ^G überbacken | 19,90 € |
| 86 | Spaghetti^{A,C}
mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^G überbacken | 16,90 € |



Fischgerichte

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 89 | Zanderfilet^D
mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | 19,90 € |
| 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 | 19,90 € |
| 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 | 23,90 € |

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	4,30 €
Alsterwasser (Bier + Sprite)^A	0,3l	3,70 €	0,4l	4,30 €
Diesel (Bier + Cola^{2,3})^A	0,3l	3,70 €	0,4l	4,30 €
Dunkles Bier^A			0,4l	4,30 €
Hefeweizen vom Fass^A			0,5l	5,00 €
Hefeweizen Alkoholfrei^A			0,5l	5,00 €
Hefeweizen Dunkel^A			0,5l	5,00 €

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	4,50 €
Fanta^{2,8}	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Sprite⁹	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Spezi^{2,3,8}	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Fassbrause				
Holunder, Zitrone, Rhabarber	0,33l	4,30 €		
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 (4cl Alkoholgehalt)

Havana Cola^{2,3}	40% vol.	7,90 €
Bacardi Cola^{2,3}	40% vol.	7,90 €
Campari² Orange	25% vol.	7,90 €
Whisky Cola^{2,3}	40% vol.	7,90 €
Gin Tonic⁵	40% vol.	7,90 €
Wodka Lemon⁵	40% vol.	7,90 €
Wodka Cola^{2,3}	16% vol.	7,90 €
Wodka Energy	40% vol.	7,90 €
Captain Morgan Cola^{2,3}	37,5% vol.	7,90 €

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.	7,50 €
mit Sekt und Soda		
Hugo	8,5% vol.	7,50 €
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

Nemea rot^L

Weingut: Ktima Driopi
 Anbaugebiet: Nemea (g.U.)
 Rebsorte: Agiorgitiko
 In der Nase komplexe Aromen von roten Früchten, Nüssen, Eukalyptus sowie Vanille. Im Geschmack fruchtig, mit ausgewogener Säure und weichen, samtigen Tanninen. Im Geschmack reichhaltig mit cremigen Mundgefühl und langen Abgang.

0,75l | **20,90 €**



Mantinia weiß^L

Weingut: Tselepos Winery
 Anbaugebiet: Mantinia (g.U.)
 Rebsorte: Moschofilero
 Eine Mantinia vom Top Winzer Yiannis Tselepos. Ein Weißwein mit ausgezeichneter frische und Aromen von Zitrusfrüchten sowie von Rose und milden Gewürzen. Knackig am Gaumen mit langem Abgang.

0,75l | **19,90 €**



Apla rot^L

Weingut: Oenops Wines
 Anbaugebiet: Drama
 Rebsorten: Xinomavro, Limniona, Mavroudi
 Eine intensive, fruchtige Cuvée aus den griechischen Rebsorten Xinomavro, Limniona und Mavroudi. Es dominieren Fruchtaromen von Waldbeeren, Sauerkirschen und Granatapfel begleitet von würzigen Klängen.

0,75l | **25,90 €**



Apla weiß^L

Weingut: Oenops Wines
 Anbaugebiet: Drama
 Rebsorten: Malagousia, Assyrtiko, Vidiano
 Die Cuvée aus Malagousia, Assyrtiko und Vidiano wurde aus Trauben aus insgesamt 29 Parzellen gekeltert – allesamt einzeln vinifiziert. Dann verbrachte der Apla bis zu vier Monaten auf der Hefe. Das Ergebnis ist phänomenal: super frisch, gute Säure, schmelzig, exotisch und ein langer Nachhall.

0,75l | **25,90 €**



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

0,75l | **31,90 €**



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.

0,75l | **29,90 €**



Offene Rotweine aus Griechenland

	0,2l	0,5l
Tafelwein¹ trocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein¹ rosé, trocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein¹ halbtrocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein¹ halbsüß, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Mavrodaphne¹ Likörwein 15% vol.	5,90 €	12,90 €



Offene Weißweine aus Griechenland

	0,2l	0,5l
Tafelwein¹ trocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,20 €
Retsina¹ Tafelwein, geharzt, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein¹ halbtrocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein¹ halbsüß, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Samos¹ Likörwein 15% vol.	5,90 €	12,90 €



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.)