

APERITIF

Ouzo	2 cl	3,00
Sherry Dry/Medium	4 cl	5,50
Portwein	4 cl	5,50
Baileys	4 cl	7,50
Martini Bianco/Rosso/Oro	5 cl	6,00
Ouzo Plomariou	0,2 l	12,00
Campari ⁽¹⁾ Orange/Soda	0,2 l	6,50
Kir Royal	0,2 l	5,50
Prosecco	0,1 l	5,00
Aperol Spritz	0,2 l	7,90

VORSPEISEN

20. **Knoblauchbrot** 4,90
21. **Bruschetta** 6,90
mit Tomaten und Olivenpaste
22. **Tzatziki** 5,50
Joghurtspeise mit fein geraspelten Gurken und Knoblauch
24. **Taramasalat** 7,90
Fischrogencreme nach griechischer Art gewürzt
25. **Ktipiti** 7,90
Fetakäsecreme mit scharf gewürztem Paprika
26. **Feta** 10,90
Griechischer Fetakäse mit Oregano, Olivenöl, und Tomaten
27. **Dolmadakia** 13,50
gefüllte weinblätter mit Reis und
Hackfleisch in gebundener Limonensauce
28. **Saganaki** 11,90
Gebackener Fetakäse mit Tomaten, Olivenöl und Balsamico
29. **Kefalokrokette** 12,50
Gebackener griechischer Hartkäse mit Tomaten und Balsamico
30. **Scampi in Knoblauch-Kräuteröl** 16,00
32. **Octopus gegrillt** 16,90
in Rotweineessig und Oliveöl
34. **Vorspeisenplatte gemischt** 14,90
(auch für mehrere Personen möglich)

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisch gebackenes Brot.

SUPPEN

- 35. **Hühnersuppe** 7,90
nach griechischer Art
- 36. **Tomatencremesuppe** 6,90

SALATE

- 40. **Gemischter Salat** 5,90
- 41. **Griechischer Salat** 12,90
- 42. **Paros-Salat** 16,90
mit warmem Gemüse, Hähnchenbruststreifen, Joghurt-Honig dressing
- 43. **Lammstreifen** 18,90
auf frischem Blattspinat mit Pinienkernen und Balsamico-Vinaigrette,
dazu Croutons
- 44. **Ziegenkäse mit Mandel- Honig- Kruste** 17,90
auf Rote Beete Carpaccio und Kräutersalat

VEGETARISCHE GERICHTE

- 50. **Dicke weiße Bohnen** 12,50
mit Fetakäse und Brot
- 51. **Gemista** 16,90
Tomate und Paprika mit Reis-Kräuterfüllung
nach griechischer Art und Feta Käse
- 52. **Briami** 16,90
Verschiedene Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen
- 53. **Paputsaki** 17,90
Aubergine gefüllt mit Zwiebeln, Kräutern und Fetakäse,
mit Käse⁽¹⁾ überbacken

ÜBERBACKENES

- 54. **Mylos Teller** 17,90
Suzukis in Metaxasauce mit Käse⁽¹⁾ überbacken
dazu Pommes frites und Salat
- 55. **Longa Teller** 18,50
Gyros in Metaxasauce mit Käse⁽¹⁾ überbacken,
dazu Pommes frites und Salat
- 56. **Fedon Teller** 18,90
Schweinesteaks in Metaxasauce mit Käse überbacken,
dazu Pommes frites und Salat
- 57. **Mousaka** 19,90
Auberginen-Zucchini-Kartoffel-Hackfleischauflauf mit Salat

VOM LAMM

- 58. **Lammkoteletts** 24,90
mit Knoblauchkartoffeln und Salat
- 59. **Gegrillte Lammkrone** 31,90
in Rosmarinbutter mit Bratkartoffeln und Salat
- 60. **Lammhaxe Psito** 25,90
aus dem Ofen, mit Tzatziki, Knoblauchkartoffeln und Salat
- 61. **Lammaxe Blaki** 26,90
aus dem Ofen, mit weißen Bohnen und Salat
- 62. **Lammhüftsteak in Portweinsauce** 28,90
mit Bratkartoffeln und Salat
- 63. **Lammhüftsteak gegrillt** 28,90
auf mediterraner sauce mit Knoblauchkartoffeln
- 64. **Lammteller** 29,90
Lammkotelett, Lammhaxe, Lammsteak, Tzatziki,
Knoblauchkartoffeln und Salat

VOM SCHWEIN

- 65. **Suzuki** 15,90
Hackfleischsteaks mit Tzatziki, Reis und Salat
- 66. **Gyros** 16,90
mit Tzatziki, Reis und Salat
- 67. **Souvlaki** 17,90
2 Fleischspieß mit Reis und Salat

VOM SCHWEIN

- 68. **Spezial Bifteki** 19,90
Hachfleischsteak mit Fetakäse gefüllt,
Tzatziki, Knoblauchkartoffeln und Salat
- 69. **Akropolis-Platte** 18,90
Schweinesteak, Suzuki, Gyros, Tzatziki, Knoblauchkartoffeln und Salat
- 70. **Zeus-Platte** 19,90
Suzuki, Souvlaki, Schweinefilet, Gyros, Tzatziki, Reis und Salat
- 71. **Pontos-Platte** 21,50
2 Schweinesteaks, Lammkotelett, Gyros, Tzatziki,
Knoblauchkartoffeln und Salat
- 72. **Schweinemedailles** 25,90
in Wildkräutern gebraten mit Champignons und Bratkartoffeln.
- 73. **Schweinemedailles** 24,90
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse
- 74. **Schweinemedailles in Pfeffersauce** 25,90
mit Bratkartoffeln und Gemüse
- 76. **Tiganaki (Kreta-Pfännchen)** 25,90
Schweinemedailles mit frischen Champignons, Paprika, in pikanter
Sahnesauce, Pommes frites und Salat

NUDELGERICHTE

- 77. **Spaghetti in Tomatensauce** 12,50
- 78. **Spaghetti mit Lachsstreifen** 21,90
auf Tomatenwürfeln, mit Knoblauch und Kräutern
- 79. **Spaghetti mit Mozzarella** 18,90
Cherrytomaten in Knoblauch-Basilikum

VOM GEFLÜGEL

- 80. **Putenbrust** 22,90
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Kroketten und Salat
- 81. **Putengeschnetzeltes in Metaxasauce** 22,50
mit Kroketten und Salat
- 82. **Tiganaki „Serres“ (Pfännchen)** 22,90
Hähnchenbrust mit frischen Champignons und Paprika, in pikanter Sahnesauce, Kroketten und Salat
- 83. **Hähnchenbrust in Balsamico-Portweinsauce** 22,90
mit Kroketten und Salat

VOM RIND

- 85. **Rinderleber mit Zwiebeln** 19,90
in Rotweinsauce, Bratkartoffeln und Salat
- 86. **Rumpsteak** 26,90
mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Salat
- 87. **Rumpsteak in Pfeffersauce** 27,90
Bratkartoffeln und Salat
- 88. **Rumpsteak mit verschiedenen Pilzen** 28,90
Bratkartoffeln und Salat

FISCHGERICHTE

- 91. **Gebackene Kalamaris** 18,90
mit Knoblauchbrot und Salat
- 92. **Lachsfilet⁽¹²⁾** 24,90
in Oliven-Kräuter-Marinade mit Lauch-Blattspinat und Salzkartoffeln
- 93. **Lachsfilet⁽¹²⁾** 24,90
in Dill-Buttersauce mit Gemüse und Salzkartoffeln
- 94. **Dorade Royale gegrillt** 25,90
- 95. **Loup de Mer gegrillt** 26,90
mit Zitronen-Petersilienöl, Petersilienkartoffeln und Salat
- 96. **Riesengarnelen** 29,90
in Chili-Knoblauchbutter, Petersilienkartoffeln und Salat
- 97. **Riesengarnelen** 29,90
in Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Salat

BEILAGEN

- 100. **Gemüsereis** 3,50
- 101. **Pommes frites** 3,50
- 102. **Knoblauchkartoffeln** 3,90
- 103. **Folienkartoffeln** 5,50
mit Tzatziki oder Kräuterbutter
- 104. **Pita** 3,00
griechisches Fladenbrot
- 105. **Salzkartoffeln** 3,90
- 107. **Bratkartoffeln** 5,00
- 108. **Kroketten** 4,50

DESSERT

- 410. **Dame Blanche** 7,50
Vanilleeis⁽¹⁾ mit heißer Schokoladensauce
- 411. **Griechischer Schafsjoghurt** 7,90
mit Waldhonig und Nüssen
- 412. **Ghalaktobureko** 8,50
Blätterteig mit Cremefüllung und Vanilleeis⁽¹⁾
- 414. **Gemischtes Eis** 6,50
- 415. **Vanilleeis⁽¹⁾** 8,90
mit heißen Amarenakirschen

- 1= mit Farbstoff
- 2= mit Konservierungsstoff
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Geschmackverstärker
- 5= koffeinhaltig
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= geschwefelt
- 9= enthält eine Phenylalaninwuelle
- 10= chininhaltig
- 11= Steinobst könnte Reststeine enthalten
- 12= in Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten
- 13= sein Pantothensäure
- 14= geschwärzt
- 20= Teller ist heiß
- 35= Speisen nur zum sofortigen Verzehr

*Liebe Gäste,
Sollten Sie von Allergien
betroffen sein,
melden Sie sich bitte.*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Pepsi ⁽¹³⁵⁾	3,00	5,90
Pepsi ⁽¹³⁵⁹⁾	3,00	5,90
Miranda ⁽¹³⁾	3,00	5,90
7Up ⁽²⁾	3,00	5,90
Cola Mix ⁽¹³⁵⁾	3,00	5,90
Bitter Lemon	3,50	
Tonic Water ⁽¹⁰⁾	3,50	
Ginger Ale	3,50	
	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Selters	2,90	6,90

SÄFTE UND NEKTARE VON GRANINI

	<u>0,2 l</u>
Apfel	3,60
Orange	3,60
Traube	3,80
Johannisbeere	3,80
Maracuja	3,80
Schorle	3,50

BIERE

Krombacher	0,3 l	3,30
Krombacher	0,4 l	4,40
Alkoholfrei	0,33 l	3,50
Weizenbier	0,5 l	5,50
Peters Kölsch	0,3 l	3,30
Peters Kölsch	0,4 l	4,40
Radler	0,3 l	3,30
Radler	0,4 l	4,40
Maxi Malz	0,3 l	3,50

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁽⁵⁾	3,20
Espresso ⁽⁵⁾	3,20
Cappuccino ⁽⁵⁾	3,80
Latte Macchiato ⁽⁵⁾	4,90
Milchkaffee ⁽⁵⁾	4,90
Kaffee Hag Koffeinfrei	3,20
Griechischer Mokka ⁽⁵⁾	3,50
Heiße Schokolade	3,90
Irish Coffee ⁽⁵⁾	6,90
Tee	3,20
Glas Grog	3,60

LONGDRINKS 0,2 l

Wodka Lemon ⁽¹⁰⁾	7,50
Whiskey Cola ⁽¹³⁵⁾	7,50
Gin Tonic ⁽¹⁰⁾	7,50
Bacardi Cola ⁽¹³⁵⁾	7,50

SPIRITUOSEN & LIQÖRE 2 cl

Jägermeister	4,50
Korn	3,50
Ramazotti	5,50
Tequila	4,90
Metaxa	6,50
Metaxa*****	7,50
Metaxa Olympian Reserve	11,90
Wodka	4,50
Malteser Kreuz	4,50
Grappa	6,90
Sambuca	4,90
Remy Martin	11,90

OFFENE WEINE SEKT & CHAMPAGNER

OFFENE WEINE (Weiß)	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
Chardonnay trocken	7,00	15,00
Sauvignon trocken	7,00	15,00
Imiglikos halbsüß	7,00	15,00
Retsina geharzt	6,00	13,00
Samos Likörwein	7,90	16,90

OFFENE WEINE (Rot)	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
Merlot trocken	7,00	15,00
Cabernet Sauvignon	7,00	15,00
Imiklikos halbsüß	7,00	15,00
Mavrodaphne	7,90	16,90

OFFENE WEINE (Rosè)	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
Rosato trocken	7,00	15,00
Weinschorle	6,00	

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco	0,1 l	5,00
Prosecco	0,75 l	29,90
Champagner Veuve Clicquot	0,75 l	126,00

FLASCHENWEINE (Weiß)

Retsina Malamatina leicht geharzt	0,50 l	13,00
Imiglikos lieblich, Qualitätswein	0,75 l	23,90
Chateau Lazaridi Sauvignon-Roditis, trocken, fruchtig	0,75 l	32,90
Ampeloeis Malagousia	0,75 l	29,90
Ampeloeis Symfonia Sauvignon Blanc-Asyrtiko	0,75 l	29,90
Ampeloeis Folia Chardonnay	0,75 l	29,90
Ampeloeis Rose	0,75 l	29,90

FLASCHENWEINE (Rot)

Imiglikos lieblich, mild	0,75 l	23,90
Chateau Lazaridi vollmundig, fruchtig, trocken	0,75 l	33,90
Ampeloeis Red Syrah 100%	0,75 l	32,90
Ampeloeis Gold Merlot-Syrah	0,75 l	32,90
Ampeloeis Cabernet Sauvignon-Merlot	0,75 l	32,90

FRAGEN SIE BITTE NACH UNSERER SEPARATEN WEINKARTE