

Κρύα ορεκτικά

(Kalte Vorspeisen)

1. Tzatziki 6,90

Griechischer Joghurt mit frischen Gurken, Knoblauch & Olivenöl

2. Tirokafteri 7,90

cremig-würziges Püree aus Feta mit Paprika & Olivenöl verfeinert

3. Oliven (Kalamata) 6,90

aromatische Oliven aus Kalamata, mit Balsamico-Vinaigrette

4. Jiaourtopanzaro 7,90

Rote-Beete-Salat mit griechischem Joghurt, Walnüssen & Knoblauch

5. Bruschetta aus Kreta 8,90

knuspriges Pita-Brot mit Cherry Tomaten, Oregano & Feta Käse

Ζεστά ορεκτικά

(Warme Vorspeisen)

10. Dolmadakia 6,90

Weinblätter gefüllt mit Reis, auf cremigen Tzatziki serviert

11. Peperoni Grill 7,90

mit aromatischer Knoblauchsauce serviert

12. Knoblauchbrot 5,90

dazu Joghurt-Minze Dip

13. Baby Kalamaris 12,90

paniert, in der Pfanne gebraten auf Rucola Salat & Tzatziki

14. Auberginen Spezial 12,90

Türmchen aus Auberginenscheiben, Knoblauch-Tomaten Sauce & Käse

15. Dicke Bohnen 9,90

mit Tomatensauce & Feta-Käse überbacken

16. Tiropitakia 7,90

Blätterteigtaschen, gefüllt mit Feta-Käse & Tzatziki

17. Kolokithokeftedes 8,90

knusprig gebratene Zucchini-puffer mit Dill & Käsefüllung auf cremigen Tzatziki

Τυριά

(Käse)

21. Feta Grill 9,90

aromatischer Feta-Käse, leicht gebacken mit Tomaten,
Paprika & roten Zwiebeln verfeinert

22. Feta Saganaki 9,90

knusprig ausgebackener Feta-Käse, goldbraun
gebraten & auf frischem Salat serviert

23. Haloumi 9,90

Zypriotischer Grillkäse mit fein-salzigem Aroma,
serviert auf Tomaten & Rucola, abgerundet mit Honig-Dressing

24. Graviera Saganaki 9,90

Griechischer Hartkäse im Sesammantel, goldgelb ausgebacken &
mit feinem Honig-Dressing veredelt

25. Feta Filo 11,90

knusprig gebackener Feta im Filoteig, verfeinert mit Honig
auf einem Salatbouquet mit Sesamkörnern

Σαλάτες

(Salate)

31. Lachssalat 16,90

Lachsfilet gegrillt auf gemischten Blattsalaten mit Tomaten, Gurken,
Oliven, Peperoni & Zwiebeln

32. Chroriatiki 13,90

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven,
Peperoni, Zwiebeln & Feta-Käse

33. Kotosalata 15,90

Hähnchenbrustfilet vom Grill auf grünem Salat mit Tomaten,
Gurken, Oliven, Peperoni & Zwiebeln

Πλάκες ορεκτικών

(Vorspeiseplatten, Ideal zum Teilen) *

36. Für 2 Personen 17,90

6 Variationen aus kalten & warmen Vorspeisen

37. Für 4 Personen 29,90

9 Variationen aus kalten & warmen Vorspeisen

**von der Küche zusammengestellt*

Κύρια πιάτα

(Hauptgänge)

Vom Schwein

40. Bifteki 20,90

Hackfleischsteak mit Feta gefüllt, dazu Pommes, Reis & Tzatziki

41. Bifteki Metaxa 23,90

Hackfleischsteak mit Metaxasauce & Käse überbacken, dazu Pommes

42. Schweinefilet Metaxa 24,90

in Metaxasauce & Käse überbacken, dazu Pommes

43. Schweinefilet 23,90

in Thymian-Weißweinsauce mit Knoblauchkartoffeln

44. Suvlaki Metaxa 21,90

Schweinespieß mit Metaxasauce & Käse überbacken, dazu Pommes

45. Suvlaki 20,90

Schweinespieß mit gegrilltem Gemüse, Pommes & Tzatziki

46. Schweinesteaks 19,90

mit knusprig gebratenen Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln & Tzatziki

50. Gyros 19,90

mit Knoblauchkartoffeln & Tzatziki

51. Gyros Metaxa 21,90

in Metaxasauce & Käse überbacken & Pommes

52. Gyros Kotopoulo 19,90

Gyros mit Hühnerbrustfilet, gegrilltem Gemüse, Reis & Tzatziki

Hähnchen

55. Hühnerbrustfilet 23,90

mit Spinat & Feta gefüllt, dazu Thymian-Weißweinsauce & Reis

56. Hühnerbrustfilet Metaxa 23,90

mit Metaxasauce & Käse überbacken, dazu Pommes

57. Hühnerbrustfilet 19,90

mit Pommes, Reis & Tzatziki

Lamm

61. Lammkoteletts 32,90
mit Knoblauchkartoffeln & Tzatziki
62. Lammspieß 33,90
auf gegrilltem Gemüse, Rosmarinkartoffeln & Tzatziki
63. Lammfilet 34,90
auf gegrilltem Gemüse, Knoblauchkartoffeln & Tzatziki
64. Lammhaxe Kritharaki 24,90
in hauseigener Tomatensauce geschmort & Reismudeln mit Käse überbacken
65. Lammhaxe Gigantes 24,90
zart geschmort in hauseigener Tomatensauce &
griechischen Riesenbohnen, mit Feta-Käse überbacken
66. Lammplatte 33,90
Lammspieß, Lammfilet, Lammkrone mit Knoblauchkartoffeln & Tzatziki

Leber

70. Leber 19,90
mit Metaxasauce & Pommes
71. Leber 20,90
mit knusprig gebratenen Zwiebeln, Knoblauchkartoffeln & Tzatziki

Grillteller

74. Mykonos 23,90
Gyros, Hühnerbrustfilet, Suvlaki mit Pommes, Reis & Tzatziki
75. Artemis 27,90
Lammfilet, Schweinefilet, Lammkotelett mit Rosmarinkartoffeln & Tzatziki
76. Iraklis 23,90
Gyros, Souzouki, Schweinesteak mit Knoblauchkartoffeln & Tzatziki
78. Bacchos 26,90
Gyros, Metaxasauce überbacken, Souzouki, Schweinesteak mit Pommes & Tzatziki
79. Korfu 24,90
Gyros, Souzouki, Suvlaki mit Knoblauchkartoffeln & Tzatziki
80. Kreta 24,90
Gyros, Suvlaki, Schweinefilet mit Pommes, Reis & Tzatziki
82. Santorini 23,90
Gyros und Bifteki mit Knoblauchkartoffeln & Tzatziki

Fisch

83. Solomos 27,90

gegrilltes Lachsfilet mit Butterreis, Gemüse & Tzatziki

84. Garides 27,90

gegrillte Garnelen auf Rucola-Salat mit Butterreis

85. Kalamaris 24,90

gebratene Tintenfischringe mit Butterreis & Tzatziki

87. Fischteller 29,90

Lachsfilet, Pangasiusfilet & Garnelen mit Gemüse & Rosmarinkartoffeln

Dessert

90. Kataifi 8,90

Feine Engelshaar-Teigfäden mit Nüssen & Sirup,
serviert mit Vanilleeis und hausgemachten eingelegten Kirschen

91. Sokolatopita 8,90

Hausgemachter Schokoladenkuchen nach griechischer Art,
saftig, fluffig mit Vanille Eis & Sahne

92. Griechischer Joghurt 6,90

Mit Honig & Walnüssen

93. Vanille Eis 7,90

mit hausgemachten eingelegten Kirschen & Sahne

94. Gemischtes Eis 7,90

Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen-Eis mit Sahne & Schokosauce

Beilagen:

- Pommes 4,50
- Knoblauchkartoffeln 5,00
- Gegrilltes Gemüse 6,00
- Reis 4,00
- Rosmarinkartoffeln 6,00
- Kritharaki überbacken 7,00

Beilagenaustausch

- Pommes 1,00
- Knoblauchkartoffeln 1,50
- Gegrilltes Gemüse 2,00
- Reis 1,00
- Rosmarinkartoffeln 2,00
- Kriharaki überbacken 2,00

Saucen

- Metaxa Sauce 3,50
- Thymian - Weißwein Sauce 3,50

Bier vom Fass

◆ Bitburger	0,25/0,4l	4,30/4,90
◆ Radler/ Diesel/ Potsdamer	0,25/0,4l	4,30/4,90
◆ Benediktiner Hefe Weizen	0,3 / 0,5l	4,50/5,50
◆ Cola- oder Banane Weizen	0,5l	5,50

Flaschenbiere

◆ Bitburger Alkoholfrei	0,33l	4,50
◆ Köstritzer Schwarzbier	0,33l	4,50
◆ Kandi Malz	0,33l	4,30
◆ Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5l	5,50
◆ Benediktiner Dunkles Weizen	0,5l	5,50

Softdrinks

◆ Coca Cola ^{1,4,7}	0,33l	4,20
◆ Coca Cola Zero ^{1,4,7}	0,33l	4,20
◆ Fanta ^{3,4} , Sprite, Mezzo Mix ^{1,4,6,7} , Apfelschorle ¹	0,3l	3,90
◆ Ginger Ale ^{4,8}	0,2l	3,60
◆ Tonic Water ⁸	0,2l	3,60
◆ Bitter Lemon ⁸	0,2l	3,60
◆ Rote Brause	0,3l	3,60
◆ Fuze Ice Tea Pfirsich	0,33l	4,50
◆ Fuze Ice Tea Zitrone	0,33l	4,50

Drinks

◆ Aperol Spritz		7,90
◆ Campari Orange ⁴		7,90
◆ Gin Tonic ⁸		7,90
◆ Hugo		7,90
◆ Cola Wodka ^{1,4,7}		7,90
◆ Barcardi Cola ^{1,4,7}		7,90
◆ Wodka Lemon ⁸		7,90

Vaihinger Säfte

- ◆ Bananensaft, Krischsaft, Orangensaft, Apfelsaft, KiBa 0,3 4,50

Wasser

- ◆ Gerolsteiner Sprudel 0,25l/0,75l 3,20/7,20
- ◆ Gerolsteiner Naturell 0,25l/0,75l 3,20/7,20
- ◆ Gerolsteiner Medium 0,75l 7,20

Cafe

- ◆ Kaffee Creme 3,90
- ◆ Espresso/ Doppelter Espresso 2,00/3,60
- ◆ Cappuccino 4,20
- ◆ Griechischer Mokka 3,50

Tee

- ◆ Schwarztee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Kräutertee, Rooibostee 2,90

Alkohohaltige Getränke

- ◆ Martini 6cl 5,90
- ◆ Absolut Wodka 2cl 3,50
- ◆ Johnny Walker Red Label 2cl 5,90
- ◆ Baileys 2cl 3,50
- ◆ Jägermeister 2cl 3,50
- ◆ Ramazzotti 2cl 3,50
- ◆ Ouzo 2cl 2,50

Prosecco

- ◆ La Gioiosa Frizzante 0,1l/0,75l 4,90/27,90

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= Chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle