

Suppen	€
Bohnensuppe	
Zwiebelsuppe mit gegrilltem Brot und Käse überbacken	4,00 4,50
Tomatensuppe	
Hühnersuppe	4,00
	4,00
Kalte Vorspeisen mit Brot	€
Zaziki hausgemachte Joghurt - Knoblauchcreme	4,00
Taramas - hausgemachte Fischrogen creme	4,00
Tintenfischsalat nach Art des Hauses, in feiner Paprika-Zwiebel Vinaigrette	7,00
Oktopus - Salat nach Art des Hauses, in feiner Paprika- Zwiebel Vinaigrette	10,00
Oliven Kalamòn und Peperoni	3,00
Gemischter Vorspeisenteller mit Zaziki, Oktopus -Salat, Fischrogen creme, Tintenfischsalat, Fetakäse, gefülltes Weinblatt und Brot.	
Für 1 - 4 Personen Feinster Mezes , natürlich hausgemacht!	
1 Person	12,00
2 Personen	24,00
3 Personen	36,00
4 Personen	48,00
Griechischer Fetakäse mit Olivenöl und frischen Zwiebeln	6,00

Mezedes - Warme Vorspeisen mit Brot €

<i>Zartgegrillter Oktopus an Olivenöl-Balsamico Vinaigrette</i>	<i>10,00</i>
<i>Schnecken mit heißer Kräuterbutter & Knoblauch</i>	<i>5,50</i>
<i>Dolmadakía Weinblätter mit Reisfüllung, dazu Fetakäse und Oliven Kalmón</i>	<i>6,50</i>
<i>Gegrillte Zucchini Scheiben mit Zaziki</i>	<i>7,00</i>
<i>Hausgemachte Käsekroketten im knusprigen Sesammantel verfeinert mit griechischem Honig</i>	<i>5,00</i>
<i>SAGANAKI - gebackener Weißkäse mit Tomaten und Gurken Beilage</i>	<i>7,00</i>
<i>Fetakäse natur mit Tomaten und Zwiebeln in Folie gebacken</i>	<i>8,50</i>
<i>Dicke Bohnen nach Hausrezept in Tomaten - Kräuter - Soße, mit Möhren - und Selleriegemüse</i>	<i>5,00</i>
<i>Spanakopita 2 Hausgemachte Blätterteigecken gefüllt mit Spinat und Weißkäse, dazu Zaziki</i>	<i>7,00</i>
<i>Gebratene Peperoni - Saganaki in pikanter Tomaten-Knoblauch - Soße</i>	<i>7,00</i>
<i>Gegrillte Peperoni in Olivenöl-Knoblauch Marinade</i>	<i>4,00</i>
<i>4 lange gegrillte Peperoni, mild im Geschmack, in Olivenöl-Essig Marinade</i>	<i>4,50</i>

Gemischte Grillplatten	€
Mediterrane Platte 2 Schweinefiletsteaks gefüllt mit Weißkäse, an milder Metaxa - Sauce, in Kombination mit leckerem Gyros, dazu Reis, Salat vorab	17,00
Gyrosplatte Gyros und 1 Schweinefiletspieß, dazu Reis und Zaziki, Salat vorab	14,50
Grillsteller Gyros, 1 Suflaki, 1 Schweinefiletsteak, 1 Hackfleischröllchen, dazu Reis und Zaziki, Salat vorab	15,00
Auch als Platte für 2 Personen, mit mehr Gyros, Reis und Pommes frites	31,00
Spezialteller Gyros, 1 Suflaki, 1 Schweinefiletsteak, 1 Lammkotelett, 1 Rinderleber, dazu Reis und Zaziki, Salat vorab	16,50
Filet - Platte 1 Schweinefiletspieß, 1 Rinderfilet-Steak, 1 Schweinefiletsteak, 1 Lammfilet, dazu frische Kräuterbutter und Reis, Salat vorab	20,50
Überbackene Filetplatte 1 Rinderfiletsteak, 1 Rumpsteak, 1 Schweinefiletsteak und 1 Lammfilet in sämiger Pikant Soße & Käse überbacken, dazu Reis und Salat vorab	21,50

Alle Fleischsorten & Beilagen sind flexibel variierbar.

<i>Traditionelle Klassiker</i>	€
Gyros mit frischen Zwiebeln, Zaziki, Reis, Salat	12,50
Überbackenes Gyros mit Metaxa - Soße und Käse, Reis und Salat	14,50
Suzukia aus Rind & Schweinefleisch 4 Hackfleischröllchen mit Pikant Soße, Reiskugel und Salat	11,00
Bifteki Hackfleischsteak gefüllt mit Weißkäse und Tomatenscheiben, dazu Reis und Salat	13,00
Suflaki 2 saftige Fleischspieße vom Schweinekotelett mit Pikant Soße, dazu Reis und Salat	13,00
2 gegrillte Hähnchenfilets dazu frische Zitrone und Reis und Salat wahlweise mit schmackhafter Estragon - Senf - Soße	13,00 14,50
4 Schweinefiletsteak - Röllchen gefüllt mit Weißkäse, an milder Metaxa-Soße dazu Reis und Salat vorab	17,00
Moussaka, griechischer Auflauf mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffelscheiben und hauseigener Bechamelsoße, mit Salat	13,00
4 Medaillons vom Schweinefilet, an milder Metaxasoße, Broccoliroschen natur, Reiskugel und Salat vorab	17,00

*Zartes Neuseeland Lamm
Gegrillte Variationen*

€

*Saftig, rosige Lammkoteletts
mit frischer Zitrone, zarte Kartoffelecken
und Salat vorab* 17,00

*Lammsteakmedaillons
an frischer Kräuterbutter und
hausgemachten Kartoffelecken.
Vorab unseren gemischten Salat.* 18,50

*Lammfilets vom Neuseeland Lamm
an einer feinen Pikantsoße,
dazu grüne Bohnen und
hausgemachte Kartoffelecken.
Vorab unseren gemischten Salat.* 20,50

*Lammrücken vom Neuseeland Lamm
an feiner Rosinensoße, dazu grüne
Bohnen & zarte Kartoffelecken.
Vorab unseren gemischter Salat.* 19,50

*Lammfilets vom Neuseeland Lamm,
gefüllt mit Weißkäse, an feiner
hausgemachter Rosinensoße,
dazu zarte Kartoffelecken.
Vorab unseren gemischten Salat.* 22,00

*Unsere Beilagen sind bei allen Gerichten
flexibel variierbar*

<i>Beilagen zu unseren Gerichten</i>	<i>€</i>
<i>Gemüse - blanchiert - knackig - leicht Feine, Sellerie, Möhren, Kohlrabi Streifen, Broccoli röschen & Brechbohnen. Ohne Fett zubereitet.</i>	<i>4,50</i>
<i>Mbligouri - Bulgur mit Ofengemüse Ungeschrotetes Weizenkorn, Ballaststoffreiches Hausrezept</i>	<i>3,50</i>
<i>Portion Reis mit hauseigener Tomatensauce</i>	<i>3,00</i>
<i>Portion Pommes frites</i>	<i>2,50</i>
<i>Hauseigene Kartoffelecken</i>	<i>3,00</i>
<i>Überbackene Bratkartoffeln</i>	<i>4,00</i>
<i>Portion Hausgemachte Soße</i>	<i>2,70</i>
<i>Portion Manitarénia Soße</i>	<i>3,50</i>
<i>2 Pita Brote - gegrilltes Weizenbrot</i>	<i>2,00</i>

*Unsere Beilagen sind wie folgt variierbar:
Reis und Pommes frites können ohne Aufpreis
ausgetauscht werden.*

	<i>€</i>
<i>Gemüse statt Reis</i>	<i>2,40</i>
<i>Bulgur statt Reis</i>	<i>2,00</i>
<i>Kartoffelecken statt Reis</i>	<i>1,50</i>
<i>Überbackene Bratkartoffeln</i>	<i>2,00</i>

*Neuseeland Lamm nach Art des Hauses
In Tomaten - Paprika - Sugo geschmort.
Zartgebäckene..saftige...Hausmannskost!*

€

*Lammfleisch - MELITZANA - Imam
Auberginen gefüllt mit geschmorten
Zwiebeln, überbacken mit Weißkäse* 16,00

*Lammfleisch - FASOLAKIA
an feinen Brechbohnen* 16,00

*Lammfleisch - STIFADO
mit zarten Perlzwiebeln,* 16,00

*Lammfleisch - GIGANTES
mit dicken Bohnen, gebacken
mit Möhren & Selleriegemüse* 16,00

*Lammfleisch mit Bandnudeln
und geriebenem Fetakäse* 16,00

*Als Vorspeise reichen wir ihnen einen
knackigen Salat & hausgebackenes
frisches Brot als Beilage*

*Nudeln machen glücklich...
...Griechen... lieben Nudeln*

€

Bandnudeln Saltsa

12,50

*in hauseigener Tomatensoße,
mit frischem Hackfleisch,
getoppt mit geriebenem Feta.
Vorab unseren gemischten Salat*

Bandnudeln - Vegetarisch

13,00

*in einer schmackhaft, pikanten Champignon-
Trüffelsoße aus frischen Champignons und
Paprikastückchen.
Vorab unseren gemischten Salat*

Bandnudeln mit Scampi

17,50

*in hauseigener Tomaten-
Knoblauch - Saltsa, verfeinert mit
geriebenem Fetakäse.
Vorab unseren gemischten Salat*

Vegetarische ...Leichtigkeit ! €

Vegetarischer Teller 13,00

*gegrillte Zucchini- und Auberginenscheiben,
milde Peperoni gebraten, gebackener Saganaki,
grüne Bohnen nach Art des Hauses, Broccoli,
dicke Bohnen in Tomatensauce, Zaziki,
1 gefülltes Weinblatt, dazu frisches Brot.
Auch als Vorspeise für 2 Personen zu empfehlen*

Mbligouri - Bulgur - Vegan 13,00

*Ballaststoffreiches knackiges Korn,
angerichtet mit gegrillten
Auberginen-Zucchini-Paprika Würfeln
und frischen Kräutern.
Vorab einen gemischten Salat
Oder wahlweise*

Bulgur Salat, mit Spinat, Ruccola , 13,00
Pinienkerne & Cherrytomaten

Imam - gefüllte Aubergine 14,00

*2 gebackene Auberginen, gefüllt mit
saftig -würzigen Schmorzwiebeln,
verfeinert mit geriebenem Weißkäse.
Vorab ein kleiner Bulgur Salat*

Mezedes - Vorspeisen Kombinationen
*Sind beliebte vegetarische Spezialitäten,
und traditionelle Klassiker Griechenlands.*

Hochwertig...saftig.... Steak!
Rosiges und zartes vom Rind. €

Gebratene Rinderleber 14,00
mit würzigen Schmorzwiebeln und
frischen Champignons.
Als Beilage zarte Kartoffelecken und Salat

Rumpsteak vom Argentinischen Angus Rind 20,00
mit frischer Kräuterbutter, Reis und Salat

Rumpsteak vom Argentinischen Angus Rind 22,00
mit würzigen Schmorzwiebeln und gebratenen
Champignons, dazu Reis und Salat

Rinderfilet mit frischer Kräuterbutter, 21,00
Reis und Salat

Rinderfilet piperato 24,00
Pfeffersoße mit ganzen Pfefferkörnern,
knackig blanchiertes Gemüse,
Reiskugel und Salat

Unsere Beilagen sind flexibel variierbar.

Unsere Gaumenfreuden

Λιχουδιες

€

*3 Scampi und 2 Rinderfiletsteaks
an aromatischer , hausgemachter
Estragon - Senf - Soße & Gemüsebeilage
- Der Leichte -*

25,50

*Pfännchen vom Neuseeland Lamm
zarte Lammfiletstücke in pikanter
Champignon Soße, schmackhaft in der
Pfanne serviert, dazu Naturreis
- Der Schmackhafte -*

19,50

*Tigania - Pfännchen
Schweinefiletstücke in herzhafter Soße,
mit geschmolzenem Weißkäse und frischer
Paprika angerichtet, abgelöscht mit Weißwein,
als Beilage Naturreis
- Der Beliebte -*

16,50

*Schweinefilet gefüllt mit gegrillten
Zucchini - und Auberginenscheiben an
feiner Estragon-Senfsoße,
dazu grüne Bohnen & Reis
- Der Künstler -*

17,00

*Cabernet-Sauvignon-Trauben, Merlot und die griechische Rebsorte
Limnio, harmonieren perfekt miteinander
und ergeben unseren prämierten Spitzenwein
Amethystos.*

Als Rot - oder Weißwein rundet er unsere Gerichte ab.

Für den kleinen bis mittleren Appetit €

Mit gemischtem Salat als Vorspeise

*2 Rinderfiletmedaillons mit frischer
Kräuterbutter und Reis* 15,00

*2 Schweinefiletsteaks gefüllt mit Weißkäse,
dazu Metaxasoße und Reis* 13,50

*Lammrücken vom Neuseeland Lamm
an feiner Rosinensöße, als Beilage Reis* 15,50

1 Suflaki vom Schweinekotelett mit Reis 10,00

*Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken,
als Beilage Reis* 11,50

Gyros mit frischen Zwiebeln, Zaziki & Reis 10,00

Artemis - Platte 13,00

*1 Hackfleischröllchen, 2 Stück Leber, Gyros
mit frischen Zwiebeln, Zaziki und Reis*

Σαλατες – Salate mit frischgebackenem Brot €

*Wir servieren nur frische Salate,
vitaminreich und lecker*

Kalokaírakí - Sommersalat 19,00

*Edele Blattsalatmischung mit gebratenen
Scampi, Cherrytomaten, Sellerieblättern,
geröstetem Sesam & griechischem Hartkäse
mit delikater Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette*

Speziálsalat mit Tomaten, Gurken, 11,00

*Eisbergsalat, weiße Bohnen, Thunfisch,
roten Zwiebeln, Peperoni,
Oliven Kalamón, gekochtes Ei,
Fetakäse, angerichtet mit Olivenöldressing*

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, 11,00

*Gurken, Fetakäse, roten Zwiebeln, Oliven,
Peperoni, Paprika, angerichtet
mit Olivenöldressing*

Kleiner Bauernsalat 7,00

Gemischter Salatteller mit Krautsalat, 4,00

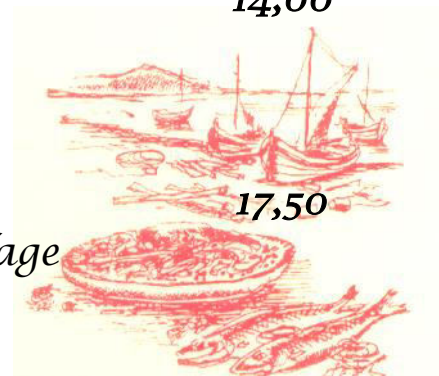
*Eisbergsalat mit Hausdressing,
weiße Bohnen, Zazíki*

Knusper Salat 12,00

*mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Tomaten,
Gurken, Eisbergsalat, Paprika, Croutons,
roten Zwiebeln, angerichtet mit Olivenöldressing*

FrISChe FIschspezialitäten mit gemischtem Salat als Vorspeise

	€
<i>Scampí natur gebacken, ohne Schale, dazu mini Kartoffeln und Gemüsebeilage</i>	22,50
<i>Lachsfilet im Ofen gebacken, dazu mini Kartoffeln & Gemüsebeilage</i>	17,50
<i>Kalamaria tiganita (ganze Stücke), in der Pfanne gebraten, dazu zarte Kartoffelecken</i>	14,00
<i>Seezungenfilet natur gebacken, dazu mini Kartoffeln & Gemüsebeilage</i>	17,50
<i>Frischer Fisch, Loup de Mer oder Dorade mit mini Kartoffeln & Gemüsebeilage, dazu einen gemischten Salat als Vorspeise</i>	18,00
<i>auf Wunsch auch filetiert</i>	20,50



*Unser Fischangebot wird täglich
mit frischen Wildfängen bereichert...
...wir beraten sie gern!*

Unsere Saucen sind stets frisch zubereitet und je nach Geschmack kombinierbar

Metaxa-Sauce, hausgemachte Sahnesauce, mild & hell, mit frischen Champignons, verfeinert mit dem griechischem Weinbrand - METAXÀ

Pikantsauce, sämig, würzig, verfeinert mit Rotwein und Kapern

Dunkle Rosinensauce, dezent fruchtig, delikates, natürlich hausgemacht. Perfekt abgestimmt zu unseren Lamm- und Rindfleischspezialitäten. Ohne Milchprodukte.

Estragon-Senf Sauce, hausgemachte, aromatische Kräutersauce mit Dijon Senf. Schmackhaft zu allen Grillmenüs, besonders zu Schwein - und Geflügel.

Pfeffersauce, klassische Steaksauce mit grünen Pfefferkörnern

Salza Ntomatas, hausgemachte Tomatensauce mild und würzig im Geschmack. Reis, Nudeln, Gemüse...

Hellas - Dressing, helles Kräuterdressing auf Milchbasis, cremig und leicht, ohne Knoblauch. Als Dip zu den Grillgerichten oder als Salatdressing zu genießen.

Manitarenia,

ein cremig, herzhaft Harmonie aus

frischen Champignons & bunten Paprikastückchen, griechischem Rotwein und einem Schuss Sahne.

Auf Wunsch auch als vegane Soße mit Soja-Sahne.

Kombinierbar zu allen Fleisch- und Nudelgerichten oder auch als Dip mit frischem Brot oder Pita.

Desserts

€

*Griechischer Joghurt
mit Honig und Walnüssen*

3,50

Galaktobureko:

*Warmer Blätterteig gefüllt mit
Vanillecreme.*

Getoppt mit einer Kugel Vanilleeis

Eine hausgemachte griechische Spezialität

3,00

Coup Hellas

*3 Kugeln Schoko mit Sahne & Schokosoße
wahlweise*

3 Kugeln Vanille mit Sahne & Schokosoße

4,00

3 Kugeln Vanille Eis

*mit flambierten Himbeeren
wahlweise*

3 Kugeln Vanille Eis

mit heißen Himbeeren

5,00

4,50

3 Kugeln Gemischtes Eis mit Sahne

4,00

Früchte - Eisbecher,

*2 Vanille und 1 Erdbeer Kugeln,
frische Früchte und Sahne*

4,50

Bananen - Split

Schoko - und Vanille Eis,

Bananenstücke, Schokosauce, Sahne

5,50

Eisorange Greca

Orangensaft mit 1 Kugel Vanilleeis

3,00

3 Kugeln Zitronen Sorbet (Vegan)

*an griechischem Honig und
frischer Minze*

5,50

