

<b><i>Suppen</i></b>	<b>€</b>
<i>Bohnensuppe</i>	4,00
<i>Zwiebelsuppe mit gegrilltem Brot und Käse überbacken</i>	4,50
<i>Tomatensuppe</i>	4,00
<i>Hühnersuppe</i>	4,00
<b><i>Kalte Vorspeisen mit Brot</i></b>	<b>€</b>
<i>Zaziki hausgemachte Joghurt - Knoblauchcreme</i>	4,00
<i>Taramas - hausgemachte Fischrogen creme</i>	4,00
<i>Tintenfischsalat nach Art des Hauses, in feiner Paprika-Zwiebel Vinaigrette</i>	7,00
<i>Oktopus - Salat nach Art des Hauses, in feiner Paprika- Zwiebel Vinaigrette</i>	11,00
<i>Oliven Kalamòn und Peperoni</i>	3,00
<b><i>Gemischter Vorspeisenteller</i></b>	
<i>Zaziki, Oktopus -Salat, Fischrogen creme, Tintenfischsalat, Fetakäse, gefülltes Weinblatt und Brot.</i>	
<i>Für 1 - 4 Personen</i>	
<i>Feinster Mezes , natürlich hausgemacht!</i>	
<i>1 Person</i>	14,00
<i>2 Personen</i>	28,00
<i>Griechischer Fetakäse mit Olivenöl und frischen Zwiebeln</i>	6,00

## *Mezedes - Warme Vorspeisen mit Brot €*

<i>Zartgegrillter Oktopus an Olivenöl-Balsamico Vinaigrette</i>	<i>11,00</i>
<i>Schnecken mit heißer Kräuterbutter &amp; Knoblauch</i>	<i>5,50</i>
<i>Dolmadakia 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>

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

*Alle Fleischsorten & Beilagen sind flexibel variierbar.*

<i>Traditionelle Klassiker</i>	€
<b>Gyros</b> <i>mit frischen Zwiebeln, Zaziki, Reis, Salat</i>	12,50
<b>Überbackenes Gyros</b> <i>mit Metaxa - Soße und Käse, Reis und Salat</i>	14,50
<b>Suzukia aus Rind &amp; Schweinefleisch</b> <i>4 Hackfleischröllchen mit Pikant Soße, Reiskugel und Salat</i>	11,00
<b>Bifteki</b> <i>Hackfleischsteak gefüllt mit Weißkäse und Tomatenscheiben, dazu Reis und Salat</i>	13,50
<b>Suflaki</b> <i>2 saftige Fleischspieße vom Schweinekotelett mit Pikant Soße, dazu Reis und Salat</i>	13,00
<b>2 gegrillte Hähnchenfilets</b> <i>dazu frische Zitrone und Reis und Salat</i> <b>wahlweise</b> <i>mit schmackhafter Estragon - Senf - Soße</i>	13,00 14,50
<b>4 Schweinefiletsteak - Röllchen</b> <i>gefüllt mit Weißkäse, an milder Metaxa-Soße dazu Reis und Salat vorab</i>	18,00
<b>Moussaka,</b> <i>griechischer Auflauf mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffelscheiben und hausgener Bechamelsoße, mit Salat</i>	14,00
<b>4 Medaillons vom Schweinefilet,</b> <i>an milder Metaxasoße, Broccoliroschen natur, Reiskugel und Salat vorab</i>	17,00

*Zartes Neuseeland Lamm  
Gegrillte Variationen*

€

*Saftig, rosige Lammkoteletts* 17,50  
*mit frischer Zitrone, zarte Kartoffelecken  
und Salat vorab*

*Lammsteakmedaillons* 19,50  
*an frischer Kräuterbutter und  
hausgemachten Kartoffelecken.  
Vorab unseren gemischten Salat.*

*Lammfilets vom Neuseeland Lamm* 23,50  
*an einer feinen Pikantsoße,  
dazu grüne Bohnen und  
hausgemachte Kartoffelecken.  
Vorab unseren gemischten Salat.*

*Lammrücken vom Neuseeland Lamm* 20,50  
*an feiner Rosinensoße, dazu grüne  
Bohnen & zarte Kartoffelecken.  
Vorab unseren gemischter Salat.*

*Lammfilets vom Neuseeland Lamm,* 25,50  
*gefüllt mit Weißkäse, an feiner  
hausgemachter Rosinensoße,  
dazu zarte Kartoffelecken.  
Vorab unseren gemischten Salat.*

*Unsere Beilagen sind bei allen Gerichten  
flexibel variierbar*

## *Beilagen zu unseren Gerichten* €

<i>Gemüse - blanchiert - knackig - leicht</i>	<i>5,00</i>
<i>Feine, Sellerie, Möhren, Kohlrabi Streifen, Broccoli röschen &amp; Brechbohnen. Ohne Fett zubereitet.</i>	
<i>Mbligouri - Bulgur mit Ofengemüse</i>	<i>4,00</i>
<i>Ungeschrotetes Weizenkorn, Ballaststoffreiches Hausrezept</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 Manitarenia 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 untereinander  
ohne Aufpreis ausgetauscht werden.*

€

<i>Gemüse statt Reis</i>	<i>3,00</i>
<i>Bulgur statt Reis</i>	<i>2,00</i>
<i>Kartoffelecken statt Reis</i>	<i>2,00</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

*Pinienerkerne & 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* 15,00  
*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,* 22,50  
*Reis und Salat*

*Rinderfilet piperato* 25,00  
*Pfeffersoße mit ganzen Pfefferkörnern,*  
*knackig blanchiertes Gemüse,*  
*Reis 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 -*

20,50

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

17,00

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

17,00

*Zu jeder Gaumenfreude servieren wir  
unseren knackig - frischen Vorspeisensalat*

*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 Rosinensoße, 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*

***Kalokaíraquí – 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, weiÙe 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,  
weiÙe Bohnen, Zaziki*

***Knusper Salat 12,00***

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

## *FrISChe FIschspezialitäten*

*mit gemischtem Salat als Vorspeise*

€

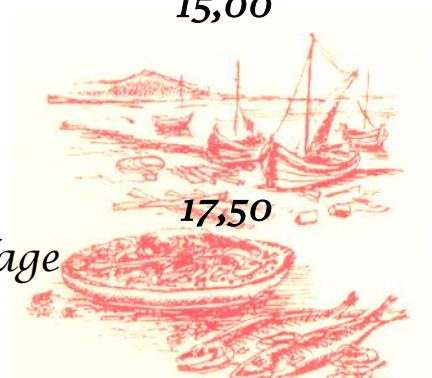
*Unser Fischangebot wird täglich  
mit frischen Wildfängen bereichert...  
...wir beraten sie gern!*

*Scampi natur gebacken, ohne Schale,  
dazu mini Kartoffeln und Gemüsebeilage* 22,50

*Lachsfilet im Ofen gebacken,  
dazu mini Kartoffeln & Gemüsebeilage* 18,50

*Kalamaria tiganita (ganze Stücke),  
in der Pfanne gebraten, dazu zarte  
Kartoffelecken* 15,00

*Seezungenfilet natur gebacken,  
dazu mini Kartoffeln & Gemüsebeilage*



*Frischer Fisch,  
Loup de Mer oder Dorade* 18,00  
*mit mini Kartoffeln & Gemüsebeilage,  
dazu einen gemischten Salat als Vorspeise*

*auf Wunsch auch filetiert* 20,50

*Filet vom wilden Steinbutt* 28,00  
*Salat, Gemüsebeilage, mini Kartoffeln*

*Filet von wilder Seeszunge,* 28,00  
*mit Salat, Gemüsebeilage, mini Kartoffeln*

## 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 & Schokosofe  
wahlweise*

*3 Kugeln Vanille mit Sahne & Schokosofe*

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*

6,80

