

## Suppen nach Art des Hauses

01. Tagessuppe 6,90 €

## Mezedes - Vorspeisen

02. Tzatziki 6,50 €  
nach hauseigener Rezeptur


03. Elies  5,90 €  
drei verschiedene Sorten marinierte Oliven

04. Kopanisti 6,90 €  
pikante Fetacrème

05. Fava  6,90 €  
Traditioneller Platterbsen Dip aus Santorini garniert  
mit gebratenen Zwiebeln

07. Dakos 8,50 €  
kretischer Zwieback mit Tomaten, Feta, Avocado und Olivenöl

08. Bruschetta 6,50 €  
gehackte Tomaten, Zwiebeln und Basilikum  
auf gebackenem Brot mit geriebener Feta

09. Piperies sto Grill  7,90 €  
Peperoni gegrillt und verfeinert mit Knoblauchöl

10. Dolmadakia 7,90 €  
griechische Weinblätter gefüllt mit Reis in Zitronen-Sahnesauce

11. Florinis 7,90 €  
mit 3 Käsesorten und Rucola gefüllte rote Paprika  
in Tomaten-Basilikumsauce

12. Kolokithokeftedes 8,50 €  
Zucchini-puffer mit drei Käsesorten Füllung und Sour-Creme-Dip

13. Garides me Bacon 10,90 €  
gegrillte Gambas im Speckmantel mit Zitronenöl-Vinaigrette

15. Pikilia 17,90 €  
gemischte Vorspeisenvielfalt



## *Tyria - Käsevariationen*

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>16. Feta Psiti</b>  | <b>9,90 €</b> |
| gebackener Schafskäse mit Zwiebeln, Peperoni, gehackte Tomaten und verfeinert mit Rosmarin aus dem Ofen (en papillote) |               |
| <b>17. Saganaki</b>  | <b>9,50 €</b> |
| Schafskäse paniert nach art des Hauses und knusprig gebraten   |               |
| <b>19. Katzikiso</b>   | <b>9,90 €</b> |
| gegrillter Ziegenkäse in Honig-Sesamkruste   |               |

## *Salate - frisch und knackig*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>21. Choriatici (Bauernsalat)</b>   | <b>14,50 €</b> |
| Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Feta, Oliven und kretischer Zwieback traditionell mit Olivenöl - Essig - Vinaigrette          |                |
| <b>22. Fitness-Salat</b>  | <b>16,90 €</b> |
| Bunte Blattsalate, Cherry-Tomaten, Gurken, Kernen, Parmesankäse und dazu gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Balsamico-Honig-Dressing |                |
| <b>23. Greek-Salat</b>  | <b>16,90 €</b> |
| Bunte Blattsalate, Gyros, Feta, Cherrytomaten, Peperoni und Zwiebeln mit einer Olivenöl-Essig-Vinaigrette                         |                |
| <b>24. Rumpsteak-Salat</b>  | <b>17,90 €</b> |
| Bunte Blattsalate, Rumpsteak, Kerne, Pilze und getrocknete Tomaten mit Balsamico-Honig-Dressing                                   |                |



## *Vegetarisch*

- 26. Lachanika** **15,90 €**  
frisches mediterranes Gemüse überbacken  
mit Knoblauch-Sahnesauce, dazu Butterreis
- 27. Risotto Laxanikon** **16,90 €**  
Mediterranes Gemüse-Risotto traditionell zubereitet  
mit Parmesan und garniert mit gerösteten Mandeln

## *Pastavariationen und Risotto*

- 28. Tagliatelles me Solomo** **17,90 €**  
Bandnudeln mit Lachs, Cherrytomaten  
in einer Dill-Sahnesauce
- 29. Tagliatelles me Kotopoulo** **16,90 €**  
Bandnudeln mit Hühnerbrustfilet Streifen, Champignons,  
Spinat in einer Knoblauch-Sahnesauce
- 32. Risotto Thalassinon** **18,90 €**  
mit Garnelen und Calamari traditionell zubereitet,  
mit Parmesan und Rucola verfeinert  
mit hochwertigen Safran (Krokos Kozanis)
- 33. Risotto Agrio** **18,90 €**  
zarte Rindersteak-Streifen auf einem traditionellen  
zubereiteten Risotto mit Waldpilzen  
und aromatisiert mit Trüffelöl

Zu allen Gerichten servieren wir einen gemischten Salat!



## *Kulinarische Klassiker*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>34. Gyros</b><br>Vom Drehspeiß  | <b>17,90 €</b> |
| <b>35. Suflaki</b><br>Zwei Fleischspieße vom Grill   | <b>18,90 €</b> |
| <b>36. Sikoti</b><br>Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln   | <b>17,90 €</b> |
| <b>37. Bifteki gemisto</b><br>Hacksteak gefüllt mit drei Käsesorten und Paprika                          | <b>19,90 €</b> |
| <b>38. Paidakia</b><br>butterzarte Lammkoteletts aus dem Karree  | <b>25,90 €</b> |
| <b>39. A – ALPHA-TELLER</b><br>Gyros und Suflaki   | <b>19,90 €</b> |
| <b>40. Y – YPSILON-TELLER</b><br>Gyros, Suflaki und Rinderleber  | <b>20,50 €</b> |
| <b>41. Ω – OMEGA-TELLER</b><br>Gyros, Suflaki und zwei Bifteki   | <b>20,90 €</b> |
| <b>42. Δ – DELTA-TELLER</b><br>Gyros, Suflaki, Lammkotelett, Schweinefilet und Bifteki                   | <b>23,90 €</b> |
| <b>82. Schnitzel aus der Schweineoberschale</b><br>mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Pfeffersauce | <b>18,90 €</b> |

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>43. FAMILIEN-PLATTE FÜR 2 PERSONEN ODER MEHR...</b><br>Gyros, Suflaki, Bifteki, Rinderleber und Schweinefilet<br>serviert mit Pommes, Reis, Tzatziki und ein gemischten Salat | <b>50,00 €</b> |
|--|----------------|

Zu allen "Klassiker" Gerichten servieren wir Ihnen Pommes und einen gemischten Salat.

Bei Gerichten „ohne Sauce“ servieren wir Tzatziki und frische Zwiebeln !



## *Aus der Pfanne und Überbackenes*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>45. Gyros me Lachanika</b>  | <b>19,90 €</b> |
| Gyrospfanne mit Champignons, Zwiebeln und Paprika<br>in Knoblauch-Sahnesauce |                |
| <b>46. Gyros Metaxa</b>  | <b>19,90 €</b> |
| in Metaxasauce mit Käse überbacken   |                |
| <b>47. Suflaki Metaxa</b>  | <b>19,90 €</b> |
| in Metaxasauce mit Käse überbacken   |                |
| <b>48. Sikoti sto Tigani</b>   | <b>19,90 €</b> |
| Rinderleber mit Zwiebeln, Paprika und Champignons<br>in Rotwein-Tomatensauce |                |
| <b>49. Kotopoulo Parmesana</b>   | <b>20,50 €</b> |
| Hühnerbrustfilet mit Broccoli und Champignons<br>in Parmesansauce            |                |

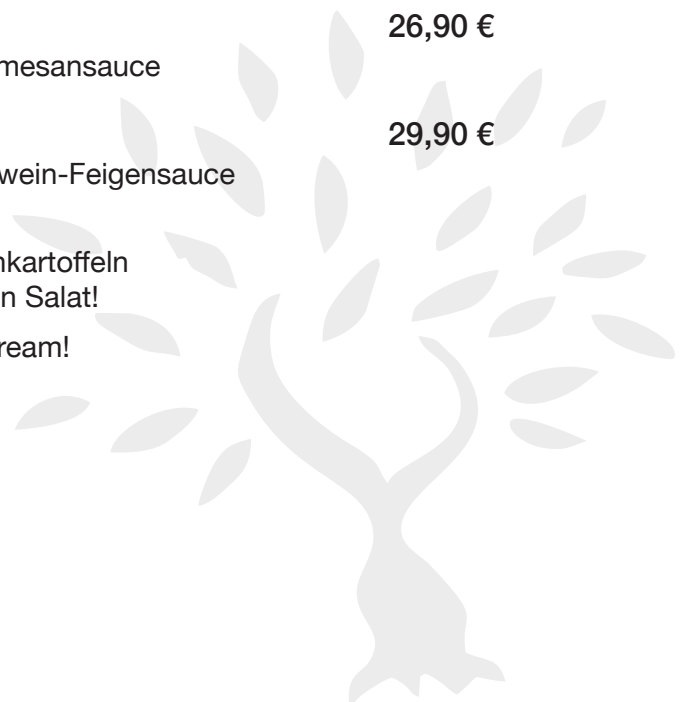
Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Reis und einen gemischten Salat!

## *Filetsetaks- Steaks vom Grill*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>50. Rumpsteak (ca. 270g)</b>   | <b>27,90 €</b> |
| von der deutschen Färse, mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce  |                |
| <b>53. Fileto Chirino</b>   | <b>21,50 €</b> |
| saftige Schweinemedallions auf gebratenen Pilzen,<br>getrockneten Tomaten, Rucola, Kernen und geriebener Parmesan |                |
| <b>54. Arnisio Fileto</b>   | <b>26,90 €</b> |
| zartes Lammfilet mit Kräuterbutter oder Parmesansauce   |                |
| <b>55. Arnisio Karree</b>   | <b>29,90 €</b> |
| saftiges Lammkarree aus dem Ofen mit Rotwein-Feigensauce  |                |

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln  
mit mediterranes Gemüse sowie einen gemischten Salat!

Bei Gerichten „ohne Sauce“ servieren wir Sour-Cream!



## Psaria - Fisch

|   |         |
|---|---------|
| <b>57. Kalamaria</b>  | 21,90 € |
| kleine Tintenfische traditionell knusprig frittiert   |         |
| <b>59. Tsipoura</b>   | 25,50 € |
| exquisite Dorade im Ganzen gegrillt<br>mit Olivenöl-Zitronen-Dressing                       |         |
| <b>60. Solomos me Spanaki</b>   | 23,90 € |
| Lachsfilet gegrillt mit frischem Blattspinat und Knoblauchsauce                             |         |
| <b>61. Garides sto Grill</b>  | 25,90 € |
| Gegrillte Garnelen mit Olivenöl-Zitronen-Dressing   |         |
| <b>62. Pikilia Thalassa</b>   | 25,50 € |
| Fischteller mit Lachs, Calamari, Garnele und Doradenfilet<br>mit Olivenöl-Zitronen-Dressing |         |

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln  
mit mediterranes Gemüse und Sour-Cream sowie einen gemischten Salat!

## Beilagen


|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| <b>Pommes Frites</b>              | 3,90 € |
| <b>Butterreis</b>                 | 3,90 € |
| <b>Rosmarinkartoffel</b>          | 4,90 € |
| <b>Kartoffelspalten</b>           | 4,50 € |
| <b>gegrilltes frisches Gemüse</b> | 5,50 € |

## Saucen

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| <b>Schälchen Mayonnaise</b> | 0,80 € |
| <b>Schälchen Ketchup</b>    | 0,80 € |
| <b>Metaxa-Sauce</b>         | 3,00 € |
| <b>Pfeffersauce</b>         | 3,00 € |

## Dessert

|   |        |
|---|--------|
| <b>Bourbon-Vanille Eis</b>                                  | 6,50 € |
| mit Sahne und Schokoladensauce oder Himbeersauce serviert   |        |
| <b>Griechischer Joghurt</b>                                 | 6,90 € |
| mit griechischem Honig, Nüsse und frischen Früchten         |        |
| <b>Schokoladen-Soufflé (hausgemacht)</b>                    | 7,90 € |
| aus dem Ofen mit flüssigem Kern, serviert mit Eis und Sahne |        |
| <b>Crème Brûlée</b>   | 7,90 € |
| mit zarter Karamell-Kruste                                  |        |

 = Vegan

Viele Gerichte lassen sich auch als Vegetarisch servieren.  
Außerdem können wir weitere Vegetarische Gerichte auch als Vegan servieren.  
Sprechen Sie mit uns !

