

## Suppen nach Art des Hauses

01. Tagessuppe 7,50 €

## Mezedes - Vorspeisen

02. Tzatziki 6,90 €  
nach hauseigener Rezeptur

03. Elies  6,50 €  
drei verschiedene Sorten marinierte Oliven

04. Kopanisti 7,50 €  
pikante Fetacrème

05. Fava  7,50 €  
Traditioneller Platterbsen Dip aus Santorini garniert  
mit gebratenen Zwiebeln

07. Dakos 8,90 €  
kretischer Zwieback mit Tomaten, Feta, Avocado und Olivenöl

08. Bruschetta 6,90 €  
gehackte Tomaten, Zwiebeln und Basilikum  
auf gebackenem Brot mit geriebener Feta

09. Piperies sto Grill 8,50 €  
Peperoni gegrillt und verfeinert mit Knoblauchöl

10. Dolmadakia 8,50 €  
griechische Weinblätter gefüllt mit Reis in Zitronen-Sahnesauce

11. Florinis 8,50 €  
mit 3 Käsesorten und Rucola gefüllte rote Paprika  
in Tomaten-Basilikumsauce

12. Kolokithokeftedes 8,90 €  
Zucchini-puffer mit drei Käsesorten Füllung und Sour-Creme-Dip

13. Garides me Bacon 11,50 €  
gegrillte Gambas im Speckmantel mit Zitronenöl-Vinaigrette

15. Pikilia 18,90 €  
gemischte Vorspeisenvielfalt

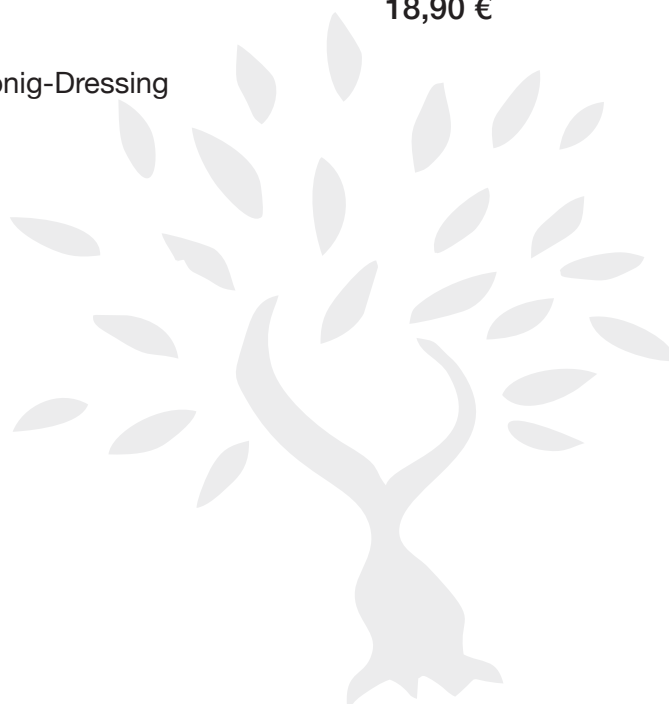


## *Tyria - Käsevariationen*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>16. Feta Psiti</b>  | <b>10,90 €</b> |
| gebackener Schafskäse mit Zwiebeln, Peperoni, gehackte Tomaten und verfeinert mit Rosmarin aus dem Ofen (en papillote) |                |
| <b>17. Saganaki</b>  | <b>10,50 €</b> |
| Schafskäse paniert nach art des Hauses und knusprig gebraten   |                |
| <b>19. Katzikiso</b>   | <b>10,90 €</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>17,90 €</b> |
| Bunte Blattsalate, Cherry-Tomaten, Gurken, Kernen, Parmesankäse und dazu gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Balsamico-Honig-Dressing |                |
| <b>23. Greek-Salat</b>  | <b>17,90 €</b> |
| Bunte Blattsalate, Gyros, Feta, Cherrytomaten, Peperoni und Zwiebeln mit einer Olivenöl-Essig-Vinaigrette                         |                |
| <b>24. Rumpsteak-Salat</b>  | <b>18,90 €</b> |
| Bunte Blattsalate, Rumpsteak, Kerne, Pilze und getrocknete Tomaten mit Balsamico-Honig-Dressing                                   |                |



## *Vegetarisch*

- 26. Lachanika** **16,90 €**  
frisches mediterranes Gemüse überbacken  
mit Knoblauch-Sahnesauce, dazu Butterreis
- 27. Risotto Laxanikon** **17,90 €**  
Mediterranes Gemüse-Risotto traditionell zubereitet  
mit Parmesan und garniert mit gerösteten Mandeln

## *Pastavariationen und Risotto*

- 28. Tagliatelles me Solomo** **18,90 €**  
Bandnudeln mit Lachs, Cherrytomaten  
in einer Dill-Sahnesauce
- 29. Tagliatelles me Kotopoulo** **17,90 €**  
Bandnudeln mit Hühnerbrustfilet Streifen, Champignons,  
Spinat in einer Knoblauch-Sahnesauce
- 32. Risotto Thalassinon** **19,50 €**  
mit Garnelen und Calamari traditionell zubereitet,  
mit Parmesan und Rucola verfeinert  
mit hochwertigen Safran (Krokos Kozanis)
- 33. Risotto Agrio** **19,50 €**  
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>18,90 €</b> |
| <b>35. Suflaki</b><br>Zwei Fleischspieße vom Grill   | <b>19,90 €</b> |
| <b>36. Sikoti</b><br>Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln   | <b>18,90 €</b> |
| <b>37. Bifteki gemisto</b><br>Hacksteak gefüllt mit drei Käsesorten und Paprika                          | <b>20,90 €</b> |
| <b>38. Paidakia</b><br>butterzarte Lammkoteletts aus dem Karree  | <b>26,90 €</b> |
| <b>39. A – ALPHA-TELLER</b><br>Gyros und Suflaki   | <b>20,90 €</b> |
| <b>40. Y – YPSILON-TELLER</b><br>Gyros, Suflaki und Rinderleber  | <b>21,50 €</b> |
| <b>41. Ω – OMEGA-TELLER</b><br>Gyros, Suflaki und zwei Bifteki   | <b>21,90 €</b> |
| <b>42. Δ – DELTA-TELLER</b><br>Gyros, Suflaki, Lammkotelett, Schweinefilet und Bifteki                   | <b>24,90 €</b> |
| <b>82. Schnitzel aus der Schweineoberschale</b><br>mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Pfeffersauce | <b>19,90 €</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>52,00 €</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>20,90 €</b> |
| Gyrospfanne mit Champignons, Zwiebeln und Paprika<br>in Knoblauch-Sahnesauce |                |
| <b>46. Gyros Metaxa</b>  | <b>20,90 €</b> |
| in Metaxasauce mit Käse überbacken   |                |
| <b>47. Suflaki Metaxa</b>  | <b>20,90 €</b> |
| in Metaxasauce mit Käse überbacken   |                |
| <b>48. Sikoti sto Tigani</b>   | <b>20,90 €</b> |
| Rinderleber mit Zwiebeln, Paprika und Champignons<br>in Rotwein-Tomatensauce |                |
| <b>49. Kotopoulo Parmesana</b>   | <b>21,50 €</b> |
| Hühnerbrustfilet mit Broccoli und Champignons<br>in Parmesansauce            |                |

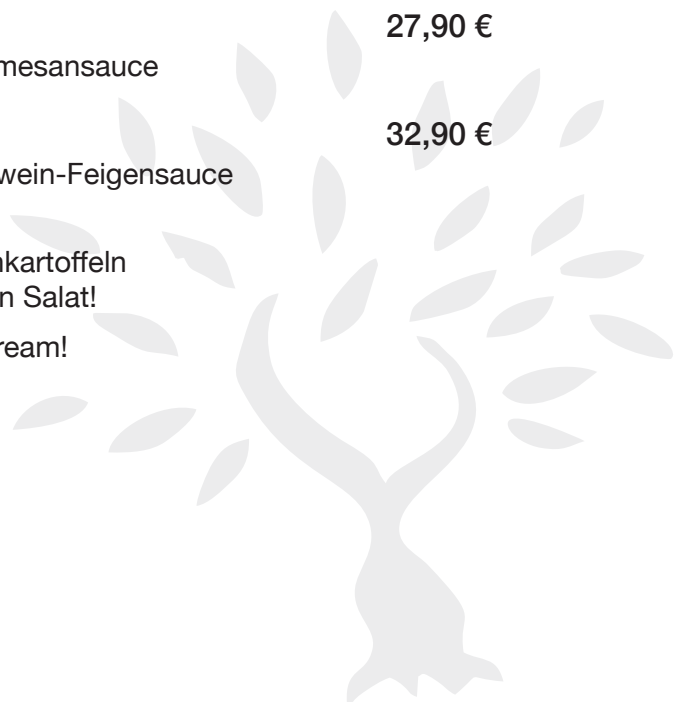
Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Reis und einen gemischten Salat!

## *Filetsetaks- Steaks vom Grill*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>50. Rumpsteak (ca. 270g)</b>   | <b>28,90 €</b> |
| von der deutschen Färse, mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce  |                |
| <b>53. Fileto Chirino</b>   | <b>22,90 €</b> |
| saftige Schweinemedallions auf gebratenen Pilzen,<br>getrockneten Tomaten, Rucola, Kernen und geriebener Parmesan |                |
| <b>54. Arnisio Fileto</b>   | <b>27,90 €</b> |
| zartes Lammfilet mit Kräuterbutter oder Parmesansauce   |                |
| <b>55. Arnisio Karree</b>   | <b>32,90 €</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>	22,90 €
kleine Tintenfische traditionell knusprig frittiert	
<b>59. Tsipoura</b>	26,90 €
exquisite Dorade im Ganzen gegrillt mit Olivenöl-Zitronen-Dressing	
<b>60. Solomos me Spanaki</b>	25,90 €
Lachsfilet gegrillt mit frischem Blattspinat und Knoblauchsauce	
<b>61. Garides sto Grill</b>	27,90 €
Gegrillte Garnelen mit Olivenöl-Zitronen-Dressing	
<b>62. Pikilia Thalassa</b>	26,90 €
Fischteller mit Lachs, Calamari, Garnele und Doradenfilet 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>	4,20 €
<b>Butterreis</b>	4,20 €
<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>	6,90 €
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 !