

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 11,90 €
gegrillte Gambas im Speckmantel mit Zitronenöl-Vinaigrette

15. Pikilia 18,90 €
gemischte Vorspeisenvielfalt



Tyria - Käsevariationen

- | | |
|--|----------------|
| 16. Feta Psiti | 11,50 € |
| gebackener Schafskäse mit Zwiebeln, Peperoni, gehackte Tomaten und verfeinert mit Rosmarin aus dem Ofen (en papillote) | |
| 17. Saganaki | 10,50 € |
| Schafskäse paniert nach art des Hauses und knusprig gebraten | |
| 19. Katzikiso | 11,50 € |
| gegrillter Ziegenkäse in Honig-Sesamkruste | |

Salate - frisch und knackig

- | | |
|---|----------------|
| 21. Choriatici (Bauernsalat) | 14,90 € |
| Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Feta, Oliven und kretischer Zwieback traditionell mit Olivenöl - Essig - Vinaigrette | |
| 22. Fitness-Salat | 18,50 € |
| Bunte Blattsalate, Cherry-Tomaten, Gurken, Kernen, Parmesankäse und dazu gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Balsamico-Honig-Dressing | |
| 23. Greek-Salat | 18,50 € |
| Bunte Blattsalate, Gyros, Feta, Cherrytomaten, Peperoni und Zwiebeln mit einer Olivenöl-Essig-Vinaigrette | |
| 24. Rumpsteak-Salat | 19,50 € |
| Bunte Blattsalate, Rumpsteak, Kerne, Pilze und getrocknete Tomaten mit Balsamico-Honig-Dressing | |



Vegetarisch

- 26. Lachanika** **17,50 €**
frisches mediterranes Gemüse überbacken
mit Knoblauch-Sahnesauce, dazu Butterreis
- 27. Risotto Laxanikon** **18,50 €**
Mediterranes Gemüse-Risotto traditionell zubereitet
mit Parmesan und garniert mit gerösteten Mandeln

Pastavariationen und Risotto

- 28. Tagliatelles me Solomo** **19,50 €**
Bandnudeln mit Lachs, Cherrytomaten
in einer Dill-Sahnesauce
- 29. Tagliatelles me Kotopoulo** **18,50 €**
Bandnudeln mit Hühnerbrustfilet Streifen, Champignons,
Spinat in einer Knoblauch-Sahnesauce
- 32. Risotto Thalassinon** **19,90 €**
mit Garnelen und Calamari traditionell zubereitet,
mit Parmesan und Rucola verfeinert
mit hochwertigen Safran (Krokos Kozanis)
- 33. Risotto Agrio** **19,90 €**
zarte Rindersteak-Streifen auf einem traditionellen
zubereiteten Risotto mit Waldpilzen
und aromatisiert mit Trüffelöl

Zu allen Gerichten servieren wir einen gemischten Salat!



Kulinarische Klassiker

- | | |
|--|----------------|
| 34. Gyros
Vom Drehspeiß | 19,50 € |
| 35. Suflaki
Zwei Fleischspieße vom Grill | 20,90 € |
| 36. Sikoti
Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln | 19,90 € |
| 37. Bifteki gemisto
Hacksteak gefüllt mit drei Käsesorten und Paprika | 21,90 € |
| 38. Paidakia
butterzarte Lammkoteletts aus dem Karree | 27,90 € |
| 39. A – ALPHA-TELLER
Gyros und Suflaki | 21,90 € |
| 40. Y – YPSILON-TELLER
Gyros, Suflaki und Rinderleber | 22,50 € |
| 41. Ω – OMEGA-TELLER
Gyros, Suflaki und zwei Bifteki | 22,90 € |
| 42. Δ – DELTA-TELLER
Gyros, Suflaki, Lammkotelett, Schweinefilet und Bifteki | 25,90 € |
| 82. Schnitzel aus der Schweineoberschale
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Pfeffersauce | 21,90 € |

- | | |
|--|----------------|
| 43. FAMILIEN-PLATTE FÜR 2 PERSONEN ODER MEHR...
Gyros, Suflaki, Bifteki, Rinderleber und Schweinefilet
serviert mit Pommes, Reis, Tzatziki und ein gemischten Salat | 54,00 € |
|--|----------------|

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

- | | |
|--|----------------|
| 45. Gyros me Lachanika | 21,90 € |
| Gyrospfanne mit Champignons, Zwiebeln und Paprika
in Knoblauch-Sahnesauce | |
| 46. Gyros Metaxa | 21,90 € |
| in Metaxasauce mit Käse überbacken | |
| 47. Suflaki Metaxa | 21,90 € |
| in Metaxasauce mit Käse überbacken | |
| 48. Sikoti sto Tigani | 21,90 € |
| Rinderleber mit Zwiebeln, Paprika und Champignons
in Rotwein-Tomatensauce | |
| 49. Kotopoulo Parmesana | 22,50 € |
| Hühnerbrustfilet mit Broccoli und Champignons
in Parmesansauce | |

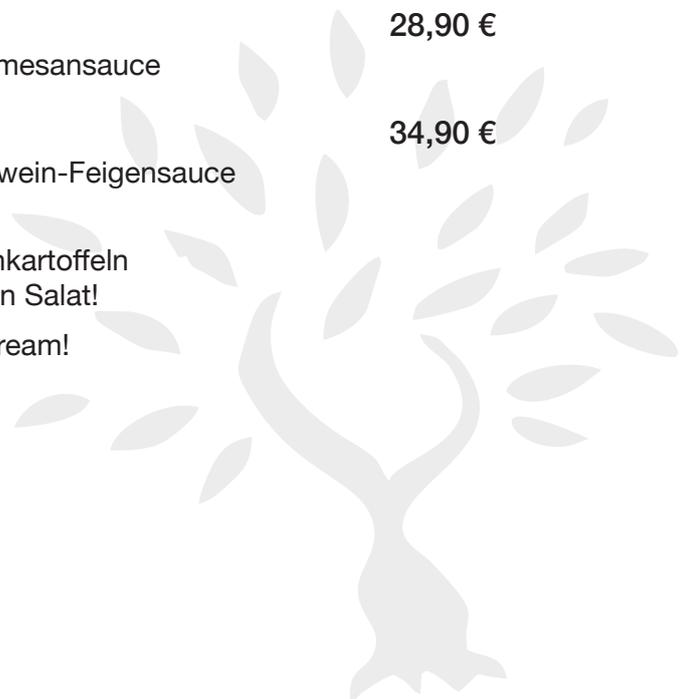
Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Reis und einen gemischten Salat!

Filetsetaks- Steaks vom Grill

- | | |
|---|----------------|
| 50. Rumpsteak (ca. 270g) | 28,90 € |
| von der deutschen Färse, mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce | |
| 53. Fileto Chirino | 23,90 € |
| saftige Schweinemedallions auf gebratenen Pilzen,
getrockneten Tomaten, Rucola, Kernen und geriebener Parmesan | |
| 54. Arnisio Fileto | 28,90 € |
| zartes Lammfilet mit Kräuterbutter oder Parmesansauce | |
| 55. Arnisio Karree | 34,90 € |
| 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

57. Kalamaria	23,90 €
kleine Tintenfische traditionell knusprig frittiert	
59. Tsipoura	27,90 €
exquisite Dorade im Ganzen gegrillt mit Olivenöl-Zitronen-Dressing	
60. Solomos me Spanaki	26,90 €
Lachsfilet gegrillt mit frischem Blattspinat und Knoblauchsauce	
61. Garides sto Grill	28,90 €
Gegrillte Garnelen mit Olivenöl-Zitronen-Dressing	
62. Pikilia Thalassa	27,90 €
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

Pommes Frites	4,20 €
Butterreis	4,20 €
Rosmarinkartoffel	4,90 €
Kartoffelspalten	4,50 €
gegrilltes frisches Gemüse	5,50 €

Saucen

Schälchen Mayonnaise	0,80 €
Schälchen Ketchup	0,80 €
Metaxa-Sauce	3,00 €
Pfeffersauce	3,00 €

Dessert

Bourbon-Vanille Eis	6,90 €
mit Sahne und Schokoladensauce oder Himbeersauce serviert	
Griechischer Joghurt	7,50 €
mit griechischem Honig, Nüsse und frischen Früchten	
Schokoladen-Soufflé (hausgemacht)	8,50 €
aus dem Ofen mit flüssigem Kern, serviert mit Eis und Sahne	
Crème Brûlée	8,50 €
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 !