

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 12,50
gegrillte Gambas im Speckmantel mit Zitronenöl-Vinaigrette

15. Pikilia 19,90
gemischte Vorspeisenvielfalt

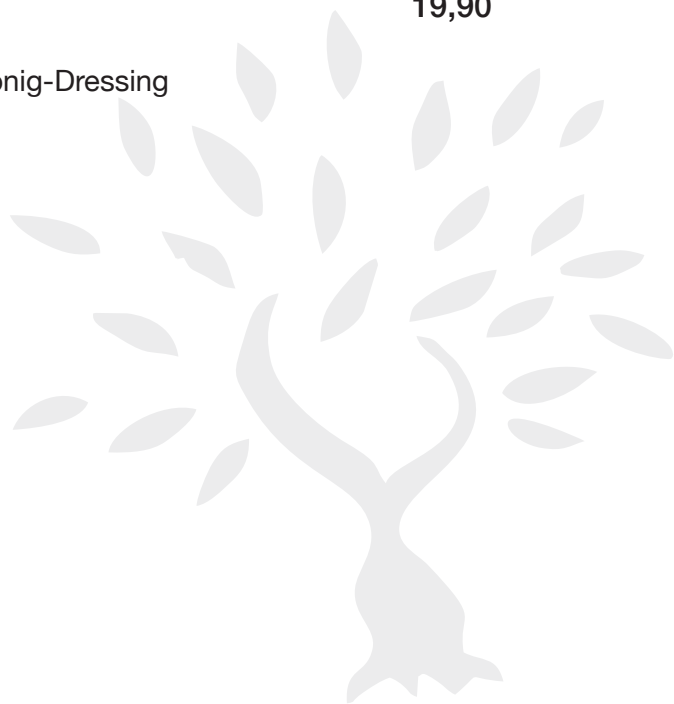


Tyria - Käsevariationen

- | | |
|--|--------------|
| 16. Feta Psiti | 11,90 |
| gebackener Schafskäse mit Zwiebeln, Peperoni, gehackte Tomaten und verfeinert mit Rosmarin aus dem Ofen (en papillote) | |
| 17. Saganaki | 10,90 |
| Schafskäse paniert nach art des Hauses und knusprig gebraten | |
| 19. Katzikiso | 11,90 |
| gegrillter Ziegenkäse in Honig-Sesamkruste | |

Salate - frisch und knackig

- | | |
|---|--------------|
| 21. Choriatici (Bauernsalat) | 15,90 |
| Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Feta, Oliven und kretischer Zwieback traditionell mit Olivenöl - Essig - Vinaigrette | |
| 22. Fitness-Salat | 18,90 |
| Bunte Blattsalate, Cherry-Tomaten, Gurken, Kernen, Parmesankäse und dazu gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Balsamico-Honig-Dressing | |
| 23. Greek-Salat | 18,90 |
| Bunte Blattsalate, Gyros, Feta, Cherrytomaten, Peperoni und Zwiebeln mit einer Olivenöl-Essig-Vinaigrette | |
| 24. Rumpsteak-Salat | 19,90 |
| Bunte Blattsalate, Rumpsteak, Kerne, Pilze und getrocknete Tomaten mit Balsamico-Honig-Dressing | |



Vegetarisch

- 26. Lachanika** **17,90**
frisches mediterranes Gemüse überbacken
mit Knoblauch-Sahnesauce, dazu Butterreis
- 27. Risotto Laxanikon** **18,90**
Mediterranes Gemüse-Risotto traditionell zubereitet
mit Parmesan und garniert mit gerösteten Mandeln

Pastavariationen und Risotto

- 28. Tagliatelles me Solomo** **19,90**
Bandnudeln mit Lachs, Cherrytomaten
in einer Dill-Sahnesauce
- 29. Tagliatelles me Kotopoulo** **18,90**
Bandnudeln mit Hühnerbrustfilet Streifen, Champignons,
Spinat in einer Knoblauch-Sahnesauce
- 32. Risotto Thalassinon** **20,50**
mit Garnelen und Calamari traditionell zubereitet,
mit Parmesan und Rucola verfeinert
mit hochwertigen Safran (Krokos Kozanis)
- 33. Risotto Agrio** **20,50**
zarte Rindersteak-Streifen auf einem traditionellen
zubereiteten Risotto mit Waldpilzen
und aromatisiert mit Trüffelöl

Zu allen Gerichten servieren wir einen gemischten Salat!



Kulinarische Klassiker

- | | |
|--|--------------|
| 34. Gyros
Vom Drehspeiß | 19,90 |
| 35. Suflaki
Zwei Fleischspieße vom Grill | 21,50 |
| 36. Sikoti
Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln | 19,90 |
| 37. Bifteki gemisto
Hacksteak gefüllt mit drei Käsesorten und Paprika | 22,90 |
| 38. Paidakia
butterzarte Lammkoteletts aus dem Karree | 28,90 |
| 39. A – ALPHA-TELLER
Gyros und Suflaki | 22,50 |
| 40. Y – YPSILON-TELLER
Gyros, Suflaki und Rinderleber | 22,90 |
| 41. Ω – OMEGA-TELLER
Gyros, Suflaki und zwei Bifteki | 23,50 |
| 42. Δ – DELTA-TELLER
Gyros, Suflaki, Lammkotelett, Schweinefilet und Bifteki | 26,50 |
| 82. Schnitzel aus der Schweineoberschale
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Pfeffersauce | 22,50 |

- | | |
|--|--------------|
| 43. FAMILIEN-PLATTE FÜR 2 PERSONEN ODER MEHR...
Gyros, Suflaki, Bifteki, Rinderleber und Schweinefilet
serviert mit Pommes, Reis, Tzatziki und ein gemischten Salat | 55,00 |
|--|--------------|

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 | 22,90 |
| Gyrospfanne mit Champignons, Zwiebeln und Paprika
in Knoblauch-Sahnesauce | |
| 46. Gyros Metaxa | 22,90 |
| in Metaxasauce mit Käse überbacken | |
| 47. Suflaki Metaxa | 22,90 |
| in Metaxasauce mit Käse überbacken | |
| 48. Sikoti sto Tigani | 22,90 |
| Rinderleber mit Zwiebeln, Paprika und Champignons
in Rotwein-Tomatensauce | |
| 49. Kotopoulo Parmesana | 23,90 |
| 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) | 29,90 |
| von der deutschen Färse, mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce | |
| 53. Fileto Chirino | 24,90 |
| saftige Schweinemedallions auf gebratenen Pilzen,
getrockneten Tomaten, Rucola, Kernen und geriebener Parmesan | |
| 54. Arnisio Fileto | 29,90 |
| zartes Lammfilet mit Kräuterbutter oder Parmesansauce | |
| 55. Arnisio Karree | 35,90 |
| 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	24,90
kleine Tintenfische traditionell knusprig frittiert	
59. Tsipoura	28,90
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	29,90
Gegrillte Garnelen mit Olivenöl-Zitronen-Dressing	
62. Pikilia Thalassa	28,90
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	4,50
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	7,90
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 !