

## Kalte Vorspeisen

	Euro
<b>1. Oliven Kalamatas und Peperoni</b> eingelegt in Olivenöl und Oregano	<b>3,90</b>
<b>2. Feta-Käse,</b> Scheibe von orig. griech. Schafskäse mit Olivenöl und Oregano	<b>5,50</b>
<b>3. Tsatsiki,</b> griech. Sahnejoghurt mit Gurke und Knoblauch	<b>4,00</b>
<b>4. Taramas,</b> Fischrogen-Püree	<b>4,20</b>
<b>5. Kafteri,</b> pikanter, pürierter Feta-Käse	<b>4,50</b>
<b>6. Auberginen-Salat</b> Ausgebackener Aubergine mit Zwiebel und Paprika püriert	<b>4,90</b>
<b>7. Eingelegte Sardinen-Filets</b> hausgemacht, mit Tomate und Zwiebel garniert	<b>6,50</b>
<b>8. Kalte Vorspeisen-Platte</b> (für zwei Personen)	<b>12,90</b>

**SPEISEKARTE**

- Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert -

## Warme Vorspeisen

	Euro
<b>9. Dolmadakia</b>	5,20
Mit Kräuterreis gefüllte Weinblätter, dazu Tsatsiki	
<b>10. Auberginen und Zucchini-Scheiben</b>	5,90
in Bierteigpanade, knusprig gebraten mit Tsatsiki	
<b>11. Geschmorte Aubergine</b>	5,50
Mit Zwiebeln in Tomatensalsa aus dem Backofen	
<b>12. Feta-Käse</b>	6,20
Gebacken mit Tomate und Basilikum in Alufolie im Ofen gebacken	
<b>13. Feta-Käse-Saganaki</b>	6,50
Panierter Käse in der Pfanne gebraten	
<b>14. Gebratene Paprikaschoten</b>	4,50
mit Knoblauch in Essig-Öl Marinade	
<b>15. Frische Champignons</b>	7,20
mit Creme fraiche und Sherry verfeinert	
<b>16. Gigantes- Dicke Bohnen</b>	5,00
Riesenbohnen in Tomatensauce und geriebenem Feta	

SPEISEKARTE

## Warme Vorspeisen

	Euro
<b>19. Gavros Gebratener Sardine</b> Mit Zitronen-Olivenöl-Marinade	6,50
<b>20. Oktapus gegrillt</b> mit Knoblauch in einer Zitronen-Olivenöl-Marinade	9,90
<b>21. Baby-Calamaria</b> Knusprig gebraten mit Tsatsiki	7,50
<b>22. Garnelen-Spieß</b> Gebraten mit Cocktail-Sauce und grünem Salat angerichtet	6,50
<b>23. Garnelen im Pfännchen</b> in einer delikaten, leicht pikanten Cocktailsauce	7,50

## Salate

<b>27. Kleiner Bauernsalat</b>	4,50
<b>28. Bauernsalat</b> Kraut-, Eisberg-, Karottensalat, Gurken, Tomaten, Feta-Käse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln mit Hausdressing	8,00
<b>30. Traditioneller Griechischer Salat</b> Tomaten, Gurken, Paprikaschoten, Feta-Käse, Oliven, Peperoni Zwiebeln in Essig und Olivenöl	8,50
<b>31. Aphrodite Salat</b> Gemischter Salatteller mit gebratenen Putenfilet- Streifen und Champignons mit Hausdressing	9,50

## Überbackene Spezialitäten

	Euro
38. Gyros überbacken	12,90
39. Suzukia (kleine Hacksteaks) überbacken	12,90
40. Putenbrust-Steak überbacken	13,90
41. Schweinefilet-Medaillons überbacken	13,90

**-Alle überbackenen Gerichte sind mit pikanter Metaxasauce und Gouda-Käse überbacken, dazu kretanische Kartoffeln-**

### Argentinische Steaks vom Rind (220g)

44. Metaxa-Rumpsteak Mit Metaxasauce, gebratenen Zwiebeln und Krokette	20,90
45. Pfeffer-Rumpsteak Mit Pfefferrahmsauce <sup>5,6</sup> , Tagesgemüse und fritt. Scheibekartoffeln	20,90
46. Kräuter-Rumpsteak Mit Kräuterbutter, Tagesgemüse und Rösti-Taler	20,90

**-Alle Hauptgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert-**

## Traditionelle Griechische Spezialitäten

	<b>Euro</b>
<b>50. Mussaka</b> typ. griech. Auflauf aus Aubergine, Kartoffel und Hackfleisch mit Bechamel-Creme überbacken, dazu Beilagensalat	<b>13,50</b>
<b>51. Rindfleisch-Stifado</b> Mit ganzen Zwiebeln in Rotwein geschmort, Nach altem Rezept zubereitet, dazu Kartoffeln aus dem Ofen und Beilagensalat	<b>14,90</b>
<b>52. Kaninchenkeule- Stifado</b> Mit ganzen Zwiebeln in Rotwein geschmort, Nach altem Rezept zubereitet, dazu Kartoffeln aus dem Ofen und Beilagensalat	<b>15,90</b>
<b>53. Lammhaxe aus dem Backofen</b> wahlweise mit Aubergine und Kartoffeln <b>oder</b> grünen Bohnen und Kartoffeln <b>oder</b> dicken Bohnen und Kartoffeln, dazu Beilagensalat <b>oder</b> <b>Lammhaxe mit Kritharaki</b> (kleine griech. Nudeln) dazu Beilagensalat	<b>15,90</b>
<b>54. Geschmortes Rindfleisch</b> Wahlweise mit Aubergine und Kartoffeln <b>oder</b> grünen Bohnen und Kartoffeln <b>Oder</b> dicken Bohnen und Kartoffeln, dazu Beilagensalat <b>oder</b> <b>Geschmortes Rindfleisch mit Kritharaki</b> dazu Beilagensalat	<b>14,90</b>

## Griechische Spezialitäten vom Grill

	Euro
61. Gyros mit Tsatsiki und Reis	11,50
62. Souvlakia, zwei Fleischspieße mit Tsatsiki und Reis	11,50
63. Gyros mit Souvlaki -Spieß, Tsatsiki und Reis	12,00
64. Bifteki, gefülltes Hackfleischsteak mit Feta, dazu Reis	11,50
66. Grill-Teller, Gyros, Souvlaki-Spieß, Putenfilet-Steak, Souzouki (kleines Hacksteak), Schweinesteak dazu Reis	14,50
68. Schweinefilet-Steak, mit Kräuterbutter und Pommes	14,90
69. Putenfilet-Steak mit Pfefferrahmsauce und Rösti-Taler	14,90
71. Lammkoteletts vom Karree mit Tsatsiki und Reis	19,50
72. Lammkoteletts vom Karree mit Kritharaki (Mini-Nudeln)	19,50
73. Lammflet-Spieß mit Sauce Bearnaise und Rösti Taler	19,50
74. Filet-Teller, Schweinefilet, Putenfilet, Lammfilet mit Kräuterbutter und Kroketten	17,90

- Alle Hauptgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert -

Beilagenänderung: Pommes Frites 0,50€, Kroketten 1,00€, Kret. Kartoffeln 2,50€

## Nur für unsere kleinen Gäste

	Euro
76. Gyros mit Pommes und Salat	6,50
77. Suzukia (2 kleine Hacksteaks) mit Pommes und Salat	6,50
78. Souvlaki-Spieß mit Pommes und Salat	6,50
79. Putenbrust-Schnitzel mit Pommes und Salat	7,50

## Beilagen

-Kritharaki (kleine griech. Nudeln in pikanter Tomatensauce geschmort)	4,00
-Pommes frites / Reis / Kroketten / fritt. Scheibenkartoffeln	2,50
-Metaxa-Sauce / Pfefferrahmsauce <sup>5,6</sup> / Sauce Bearnaise <sup>5,7</sup>	2,50
-gedünsteter Spinat	4,00
-geschmorte grüne Bohnen	4,50
-Tagesgemüse	4,50
- Kretanische Kartoffeln (überbackene Scheibenkartoffeln)	4,00

-Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer-  
5 Verdickungsmittel Xanthan, 6 Citronensäure, 7Milchsäure

## Fischgerichte /Meeresfrüchte

	<b>Euro</b>
<b>80. Baby-Calamaria</b> knusprig gebraten mit Tsatsiki und Salat	<b>13,90</b>
<b>81. Scampis</b> , Riesengarnelen gebraten mit Tsatsiki und Salat	<b>16,90</b>
<b>82. Scampi- Saganaki</b> , Riesengarnelen in einer pikanten Tomatensauce mit Feta-Käse überbacken, und Salat	<b>17,90</b>
<b>84. Fisch-Platte</b> gebratene Scampis, Baby-Calamaria, Gavros dazu Tsatsiki und Salat	<b>17,50</b>
<b>85. Ge grillter Mittelmeer-Fisch</b> nach Anfrage	<b>18,90</b>

## Pfannengerichte

<b>89. Gyros-Pfanne</b> in pikanter Sauce, dazu Pommes und Salat	<b>13,50</b>
<b>90. Schweinefilet-Pfanne</b> in pikanter Sauce, dazu Pommes und Salat	<b>14,90</b>
<b>91. Rinderfilet</b> in der Pfanne zubereitet mit hausgemachten Jus und Rotwein verfeinert, mit Champignons im Ganzen, Rösti-Taler und Salat	<b>20,90</b>
<b>92. Lammfilet-Pfanne</b> in Rotweinsauce mit Creme fraiche verfeinert, frische Champignons und Paprika, dazu Rösti und Salat	<b>20,90</b>
<b>93. Rinderfilet-Pfanne</b> in Rotweinsauce mit Creme fraiche verfeinert, frische Champignons und Paprika, dazu Rösti und Salat	<b>20,90</b>



## Platten für 2 Personen

	<b>Euro</b>
<b>95. Grill-Platte</b> mit Gyros, zwei Souvlaki-Spieße, zwei Lammkoteletts, zwei Suzukia (kleine Hacksteaks), zwei Putenbrust-Steaks, dazu Reis, Pommes frites und Bauernsalat	<b>32,00</b>
<b>96. Filet-Platte</b> <b>Vorspeisenplatte</b> aus verschiedenen kalten Vorspeisen, <b>Hauptspeisen-Platte</b> mit Gyros, Schweinefilet-Medaillons, Putenfilet-Steaks, Lammfilets, dazu Reis, Kroketten und Bauernsalat	<b>42,00</b>

- Alle Platten auch für 4 Personen erhältlich -

**SPEISEKARTE**

## Griechische Aperitifs

		Euro
<b>Ouzo</b> (37,5% vol.) griech. Anisschnaps	2cl	2,00
<b>Ouzo</b> (40% vol.) auf Eis	2cl	2,50
<b>Stafyli</b> Traubenbrand (40% vol.)	2cl	3,00
<b>Stafyli Palaio</b> gealterter Traubenbrand (40% vol.)	2cl	3,50
<b>Tsipouro</b> Tresterbrand ohne Anis (38% vol.)	2cl	3,00
<b>Tsipouro</b> Tresterbrand mit Anis (44% vol.)	2cl	3,50
<b>Metaxa5*</b>	2cl	3,00
<b>Metaxa7*</b>	2cl	3,50
<b>Metaxa Reserve</b> (mind. 15 Jahre alt)	2cl	6,00

## Ausländische Aperitifs

<b>Campari Orange</b> <sup>2</sup>		4,00
<b>Martini bianco</b>		4,00
<b>Martini rosso</b>		4,00
<b>Sherry medium</b>		4,00
<b>Sherry trocken</b>		4,00
<b>Ramazotti</b> auf Eis		4,00
<b>Wodka Lemon</b> <sup>3</sup>		6,00
<b>Bacardi Cola</b> <sup>1,2</sup>		6,00
<b>Whisky Cola</b> <sup>1,2</sup>		6,00
<b>Wodka</b>	2cl	2,00
<b>Jägermeister</b>	2cl	2,00
<b>Flasche Sekt</b>	0,7l	22,00

## Biere

		Liter	Euro
Veltins Pils		0,3	2,50
Veltins Pils		0,5	4,00
Frankenheim Alt		0,3	2,50
Frankenheim Alt		0,5	4,00
Mythos griech. Pils	Flasche	0,33	2,50
Veltins Malzbier	Flasche	0,33	2,50
Hefeweissbier Maisel's Weisse	Flasche	0,5	4,00

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,2</sup>		0,3	2,50
Coca Cola light <sup>1,2,3</sup>		0,3	2,50
Fanta <sup>2</sup>		0,3	2,50
Sprite		0,3	2,50
Apfelschorle		0,3	2,40
Bitter Lemon <sup>3</sup>		0,3	2,50
Mineralwasser / stilles Wasser		0,25	2,00
Mineralwasser / stilles Wasser		0,75	5,10
Orangensaft / Apfelsaft / Traubensaft		0,2	2,50
Alkoholfreies Pils	Flasche	0,33	2,50
Alkoholfreies Hefeweissbier	Flasche	0,5	4,00

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,00
Tee (Schwarzer, Pfefferminz, Kamille, Früchtetee)	2,00
Cappuccino	2,50
Griechischer Mocca	2,00
Espresso	2,00

1 Koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 mit Süßstoff oder phenylalaninhaltig

## Griechische Weiss-Weine

**Euro**  
(Karaffe 0,25l)

<b>Retsina</b> Vinifiziert nach traditioneller Art mit dem Einsatz von frischem Pinienharz im Most	<b>3,90</b>
<b>Anthos</b> Trockener Weißwein mit leuchtender grügelber Farbe und blumigem Duft	<b>3,90</b>
<b>Makedonikos</b> Halbtrockener Weißwein, gekeltert aus den Traubensorten Roditis und Zumiatis	<b>3,90</b>
<b>Imiglikos</b> Lieblicher Qualitätswein von der Insel Limnos, aus der Rebsorte Moscatos aus Limnos	<b>3,90</b>

## Rose Weine

<b>Rosé Roditis</b> Trockener Rosewein mit orangefarbenen Nuancen und angenehmen Aromen	<b>3,90</b>
<b>Rosé Makedonikos</b> Halbtrockener Rosewein, gekeltert aus der edlen, autochthoren Traubensorte Xinomavro	<b>3,90</b>

## Dessertweine

<b>Mavrodaphne</b> Dunkelroter Qualitätslikörwein aus Patras in Peloponissos	<b>Glas 0,2 l</b>	<b>4,00</b>
<b>Limnos</b> Weißer edelsüßer Qualitätswein aus der Vulkaninsel Limnos	<b>Glas 0,2 l</b>	<b>4,00</b>

## Griechische Rotweine

**Euro**  
(Karaffe 0,25l)

<b>Anthos</b> Rotwein mit leuchtender Farbe, Aromenreifer Früchte und rundem, trockenem Geschmack	<b>3,90</b>
<b>Naoussa</b> Trockener Qualitätswein von der Weinmetropole Naoussa in Makedonia, vinifiziert aus der autochthonen Rebsorte Xonomavro	<b>4,50</b>
<b>Makedonikos</b> Halbtrockener Rotwein, gekeltert aus den Traubensorten Moscomavro und Xinomavro	<b>3,90</b>
<b>Imiglikos</b> Lieblicher Qualitätswein, tiefrot in der Farbe und reichvoll im Geschmack	<b>3,90</b>

## Dessert

<b>100. Griech. Sahnejoghurt</b> mit Honig und Walnüssen	<b>4,50</b>
<b>101. Griech. Sahnejoghurt</b> mit hausgemachten kandierten Weintrauben	<b>4,90</b>
<b>102. Milder Schafskäse</b> in einer leichten Panade gebraten an Wild-Preiselbeeren mit Honig verfeinert	<b>5,90</b>
<b>103. Verschiedene Eisbecher</b> (siehe Eiskarte)	