

## KALTE VORSPEISEN

01.	<b>Oliven und Peperoni</b>	3,60
02.	<b>Tzatziki</b> eine pikante Joghurtspeise mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern	3,90
03.	<b>Taramas</b> Fischrogen creme, verfeinert mit Olivenöl und Zitrone	4,10
04.	<b>Fetakäse</b> mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl	5,10
05.	<b>Chtipiti</b> leicht pikante Schafskäse-Creme	4,90
06.	<b>Aperitif-Platte</b> Tzatziki, Taramas, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Fetakäse, Chtipiti und Dolmadakia	9,50

## WARME VORSPEISEN

07.	<b>Gavros</b> gebratene Sardinen	5,40
08.	<b>Chtapodi psito</b> Oktopus gegrillt mit Olivenöl und Essig verfeinert	11,90
09.	<b>Kalamarakia</b> Babykalamaris gegrillt oder gebraten	7,50
10.	<b>Kolokithakia</b> gebratene Zucchini-scheiben mit Tzatziki und Knoblauch	5,20
11.	<b>Melitzana</b> gebratene Auberginenscheiben mit Tzatziki, Knoblauch und Tomatensauce	5,60
12.	<b>Melitzana-Spezial</b> gebackene Aubergine mit einer Tomaten-Zwiebel-Füllung	6,10
13.	<b>Piperies psites</b> gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl	3,90
14.	<b>Saganaki</b> gebratener Fetakäse	5,50
15.	<b>Feta psiti</b> Fetakäse gegrillt mit Tomaten und Zwiebeln	6,40
16.	<b>Gigantes</b> in Tomatensauce gebackene weiße Riesenbohnen	4,90
17.	<b>Dolmadakia</b> Weinblätter mit Reis gefüllt	4,40
18.	<b>Halloumi aus Zypern</b> gegrillter Mischkäse (aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch) mit Honig und Sesam	6,90
19.	<b>Tiropitakia</b> Blätterteigecken mit Fetakäse gefüllt	4,90
20.	<b>Skordopsomo</b> geröstetes Knoblauchbrot mit Olivenöl und Kräutern	2,50
21.	<b>Pikilia</b> ein Querschnitt warmer Vorspeisen mit 2 Saganakiaecken, Dolmadakia, gebratene Spitzpaprika, gebratene Auberginenscheiben und Zucchini-scheiben	10,90

## SUPPEN

318.	<b>Tomatensuppe</b>	3,90
319.	<b>Griechische Bohnensuppe</b>	3,90
320.	<b>Hühnersuppe</b>	3,90
321.	<b>Zwiebelsuppe</b>	3,90

## SALATE

23.	<b>Choriatiki</b> griechischer Bauernsalat, Tomaten, Gurken, Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Olivenöl	9,50
24.	<b>Salata me Solomo</b> Romanasalat, Rucola, Tomaten, gegrillter Lachs und Hausdressing	13,50
25.	<b>Salata me Garides</b> Romanasalat, Rucola, Gurken, Orange in Scheiben, Garnelen und Hausdressing	13,90
26.	<b>Salata me Tono</b> grüner Salat, Tunfisch, Tomaten, Gurken, Ei, Olivenöl und Essig	10,90
27.	<b>Salata SPITIKO</b> grüner Salat, Tomaten, Gurken, Fetakäse, Hühnerbruststreifen, Olivenöl und Essig	12,90

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.*

## BEILAGEN

28.	Pommes Frites	2,00
29.	Gemüsereis	2,50
30.	Kroketten	2,00
31.	Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,50
32.	Kartoffelchips mit Knoblauch	2,50

## FISCHSPEZIALITÄTEN

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen vorweg einen gemischten Salat

36.	Kalamaris gebratene Tintenfischringe und Pommes Frites	13,90
37.	Garides gegrillte Garnelen mit frischem Gemüse aus der Pfanne	19,10
39.	Solomos psitos gegrilltes Lachsfilet mit frischem Gemüse aus der Pfanne	15,90

*Jeden Mittwoch und Freitag frischer Fisch – Fragen Sie unser Personal nach dem Tagesangebot*

## GRILLSPEZIALITÄTEN

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen vorweg einen gemischten Salat

44.	Gyros geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß, Pommes Frites und Tzatziki	10,90
45.	Gyros Spitiko mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites	13,00
46.	Souvlaki 2 Fleischspieße, Pommes Frites und Tzatziki	11,00
47.	Suzukakia Hackfleischröllchen mit Pommes Frites	9,90
48.	Bifteki gegrilltes Hacksteak mit Fetakäse gefüllt, dazu Tzatziki und Pommes Frites	11,90
49.	Schweinerückensteak Metaxasauce und Gemüsereis	10,50
50.	Schweinefilet zartes Schweinefilet mit Kräuterbutter oder Metaxasauce und Pommes Frites	15,50
51.	Souvla Feta hauchdünn geschnittenes Schweinefilet mit Fetafüllung am Spieß mit Paprika, dazu Kartoffelchips mit Knoblauch	16,00
52.	Thessaloniki – Teller Gyros, Souvlaki, Tzatziki und Pommes Frites	13,40
53.	Mykonos – Teller Gyros, Souvlaki, Suzuki, Tzatziki und Kartoffelchips mit Knoblauch	14,40
54.	Bauernteller 2 Lammkronen, Gyros, Suzuki, Tzatziki und Kartoffelchips mit Knoblauch	15,90
55.	Bacchus – Teller Gyros mit Käse und Metaxasauce überbacken, Suzuki, Schweinerückensteak und Folienkartoffel mit Sauerrahm	14,90
56.	Rhodos – Teller Gyros mit Käse und Metaxasauce überbacken, Bifteki mit Fetakäse gefüllt und Folienkartoffel mit Sauerrahm	15,10
57.	Spezial – Teller Rumpsteak, Lammsteak, Schweinerückensteak und Kroketten	16,00
58.	Filet – Teller Schweinefilet, Rinderfilet und Lammfilet, Kräuterbutter und Kroketten	17,90

## NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

110.	Simba – Teller Gyros mit Pommes Frites	6,90
111.	Aladin – Teller Suzukakia mit Pommes Frites	6,90
112.	Superman – Teller Souvlaki mit Pommes Frites	6,90
113.	Mickey Maus – Teller Schnitzel mit Pommes Frites	6,90

## LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen vorweg einen gemischten Salat

67.	Paidakia 5 Lammkronen mit Pommes Frites	19,80
68.	5 Lammkronen mit Auberginen	19,80
69.	5 Lammkronen mit Riesenbohnen	19,80
71.	Lammfilet dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm	19,80
72.	Lammrücken mit Pommes Frites	18,90
73.	Lamm – Platte 2 Lammkronen, 1 Lammfilet, 1 Lammsteak und Kartoffelchips mit Knoblauch	19,80

## LAMMSPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen vorweg einen gemischten Salat

77.	Lammhaxe mit Reis	15,50
78.	Lammhaxe mit Pommes Frites	15,90
79.	Lammhaxe mit grünen Bohnen	15,90
80.	Lammhaxe mit Kartoffelchips und Knoblauch	15,90
81.	Lammhaxe mit Auberginen	15,90
82.	Lammhaxe mit Riesenbohnen	15,90

## PFÄNNCHEN – SPEZIALITÄTEN

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen vorweg einen gemischten Salat

91.	Pfännchen – Athen Schweinefilet mit Metaxasauce und Pommes Frites	15,80
92.	Pfännchen – Tinos Hähnchenbrustfilet mit Weißweinsauce und Pommes Frites	14,80
93.	Pfännchen – Preveza Lammfilet mit Champignons, Weißweinsauce und Kroketten	18,50

## SCHNITZEL

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen vorweg einen gemischten Salat

100.	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	11,00
101.	Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites	12,00

## ARGENTINISCHE RUMPSTEAKS UND RINDERFILETSTEAKS

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen vorweg einen gemischten Salat

105.	Pfeffer – Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce und Folienkartoffel mit Sauerrahm	21,90
106.	Rumpsteak mit Kräuterbutter und Folienkartoffel mit Sauerrahm	20,90
107.	Pfeffer – Rinderfiletsteak mit einer pikanten Pfeffersauce und Folienkartoffel mit Sauerrahm	23,50
108.	Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter und Folienkartoffel mit Sauerrahm	22,90

*Die von uns verwendeten Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Personal.*



## APERITIFS

130.	Campari mit Orangensaft oder Soda		6,00
131.	Aperol Spritz		5,50
132.	Martini	4 cl	4,00
133.	Prosecco	0,2 l	6,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

140.	Coca Cola	0,3 l	2,30
141.	Fanta	0,3 l	2,30
142.	Spezi	0,3 l	2,30
143.	Sprite	0,3 l	2,30
144.	Mineralwasser still	0,25 l	2,20
145.	Mineralwasser classic	0,25 l	2,20
146.	Flasche Mineralwasser classic	0,7 l	5,50
147.	Bitter Lemon	0,2 l	2,30
148.	Ginger Ale	0,2 l	2,30
149.	Tonic Water	0,2 l	2,30
150.	Orangensaft	0,2 l	2,50
151.	Apfelsaft	0,2 l	2,50
152.	Apfelschorle	0,3 l	2,80
153.	Bananennektar	0,3 l	2,50
154.	Kiba ( Kirsch – Bananennektar )	0,3 l	2,50

## WARME GETRÄNKE

158.	Kakao		2,70
160.	Griechischer Mocca		2,00
161.	Tasse Kaffee		2,00
162.	Glas Tee ( verschiedene Sorten im Angebot )		2,00
163.	Cappuccino		2,50
164.	Latte Macchiato		2,90
165.	Milchkaffee		3,00
166.	Espresso		2,30
167.	Espresso Macchiato		2,40

## BIER VOM FASS

170.	König Pilsener	0,3 l	2,40
171.	König Pilsener	0,4 l	2,80
173.	Uerige Alt	0,4 l	3,30
174.	Uerige Alt	0,25 l	2,30
175.	Radler (Bier mit Sprite)	0,3 l	2,40
176.	Radler (Bier mit Sprite)	0,4 l	2,80

## FLASCHENBIERE

180.	Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,40
181.	König Ludwig Weissbier Hell	0,5 l	3,90
182.	König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,5 l	3,90

## SPIRITUOSEN

190.	Jägermeister	2 cl	2,80
191.	Underberg	2 cl	2,80
192.	Fernet Branca	2 cl	2,80
193.	Metaxa <sup>5*</sup>	2 cl	3,50
194.	Metaxa <sup>7*</sup>	2 cl	3,90
195.	Metaxa 15 Jahre gereift	2 cl	5,50
196.	Metaxa 30 Jahre gereift	2 cl	7,00
198.	Ouzo Plomari	2 cl	2,80
199.	Ouzo Plomari Flasche	0,2 l	12,00
200.	Tsipouro Lazaridis Fl.	0,2 l	14,00

## LIKÖRE

205.	Baileys	4 cl	4,50
206.	Amaretto	4 cl	3,10
207.	Averna	4 cl	3,10
208.	Ramazotti	4 cl	4,50

## SEKT

210.	Flasche Sekt	0,75 l	20,00
211.	Piccolo – Prosecco	0,2 l	6,00
212.	Moet Champagne	0,75 l	120,00

## GRIECHISCHE WEINE

*Glas 0,2 Fl. 0,75 l*

220.	INO Melodikos lieblicher Rotwein (11,5% Vol.)	4,50	14,00
221.	SKOURAS Cuvée Prestige trockener Rotwein (12% Vol.) von der Peloponnes	5,00	16,00
222.	TSANTALIS Makedonikos trockener Rotwein (12% Vol.)	4,50	14,00
223.	DOMAINE LAZARIDIS Amethystos ein trockener Rotwein (12% Vol.) Vom Weinbaugebiet „DRAMA“, welches weltweite Anerkennung genießt	8,50	28,00
224.	INO Melodikos lieblicher Weißwein (11% Vol.)	4,50	14,00
225.	SKOURAS Cuvée Prestige trockener Weißwein (12% Vol.) von der Peloponnes	5,00	16,00
226.	TSANTALIS Makedonikos (11,5% Vol.) leichter, trockener, aromatischer Weißwein	4,50	14,00
227.	Tsantalis Athiri sanfter, frischer, trockener Weißwein (12% Vol.)	5,00	16,00
228.	DOMAINE LAZARIDIS Amethystos ein trockener Weißwein (12,5% Vol.) Mit Gold Ausgezeichnet beim internationalen Weinkongress in Brüssel im Jahr 2006 als bester Wein seiner Kategorie	7,50	25,00
229.	SKOURAS Cuvée Prestige trockener Roséwein (12% Vol.) von der Peloponnes	5,00	16,00
230.	DOMAINE LAZARIDIS Amethystos (12,5% Vol.) fruchtiger, spritziger Roséwein	7,00	23,00
231.	TSANTALIS Mavrodaphne ein wundervoller Likörwein (15% Vol.)	5,50	18,00
232.	TSANTALIS Samos weißer Dessertwein (15% Vol.)	5,50	18,00
233.	MALAMATINA Retsina eine geharzte Weinspezialität, der im Ausland bekannteste griechische Wein (11% Vol.)	<i>Flasche 0,25 l</i>	4,90
234.	MALAMATINA Retsina (11% Vol.)	<i>Flasche 0,5 l</i>	7,90