

## Kalte Vorspeisen

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

**-Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert-**

## Warme Vorspeisen

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

## Warme Vorspeisen

	Euro
<b>19. Gavros Gebratener Sardine</b> Mit Zitronen-Olivenöl-Marinade	<b>6,90</b>
<b>20. Oktapus gegrillt</b> mit Knoblauch in einer Zitronen-Olivenöl-Marinade	<b>11,90</b>
<b>21. Baby-Calamaria</b> knusprig gebraten mit Tsatsiki	<b>8,90</b>
<b>22. Garnelen-Spieß</b> gebraten mit Cocktail-Sauce und grünem Salat angerichtet	<b>6,90</b>
<b>23. Garnelen im Pfännchen</b> in einer delikaten, leicht pikanten Cocktailsauce	<b>7,90</b>
<b>Salate</b>	
<b>27. Kleiner Bauernsalat</b>	<b>5,00</b>
<b>28. Bauernsalat</b> Kraut-, Eisberg-, Karottensalat, Gurken, Tomaten, Feta-Käse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln mit Hausdressing	<b>8,90</b>
<b>30. Traditioneller Griechischer Salat</b> Tomaten, Gurken, Paprikaschoten, Feta-Käse, Oliven, Peperoni Zwiebeln in Essig und Olivenöl	<b>9,90</b>
<b>31. Aphrodite Salat</b> Gemischter Salatteller mit gebratenen Putenfilet- Streifen und Champignons mit Hausdressing	<b>12,50</b>

## Überbackene Spezialitäten

	Euro
<b>38. Gyros überbacken</b>	<b>13,90</b>
<b>39. Suzukia (kleine Hacksteaks) überbacken</b>	<b>13,90</b>
<b>40. Putenbrust-Steak überbacken</b>	<b>14,90</b>
<b>41. Schweinefilet-Medaillons überbacken</b>	<b>14,90</b>

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

### Argentinische Steaks vom Rind (220g)

<b>44. Metaxa-Rumpsteak</b>	<b>21,90</b>
mit Metaxasauce, gebratenen Zwiebeln und Kroketten	
<b>45. Pfeffer-Rumpsteak</b>	<b>21,90</b>
mit Pfefferrahmsauce <sup>5,6</sup> , Tagesgemüse und fritt. Scheibenkartoffeln	
<b>46. Kräuter-Rumpsteak</b>	<b>21,90</b>
mit Kräuterbutter, Tagesgemüse und Rösti-Taler	

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

## Traditionelle Griechische Spezialitäten

	Euro
<b>50. Mussaka</b> typ. griech. Auflauf aus Aubergine, Kartoffel und Hackfleisch mit Bechamel-Creme überbacken, dazu Beilagensalat	<b>14,90</b>
<b>51. Rindfleisch- Stifado</b> mit ganzen Zwiebeln in Rotwein geschmort, nach altem Rezept zubereitet, dazu Kartoffeln aus dem Ofen und Beilagensalat	<b>16,90</b>
<b>52. Kaninchenkeule- Stifado</b> mit ganzen Zwiebeln in Rotweingeschmort, nach altem Rezept zubereitet, dazu Kartoffeln aus dem Ofen und Beilagensalat	<b>17,90</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>17,90</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>16,90</b>

## Griechische Spezialitäten vom Grill

	Euro
61. Gyros mit Tsatsiki und Reis	12,90
62. Souvlakia, zwei Fleischspieße mit Tsatsiki und Reis	12,90
63. Gyros mit Souvlaki-Spieß, Tsatsiki und Reis	13,90
64. Bifteki, gefülltes Hackfleischsteak mit Feta, dazu Reis	13,90
66. Grill-Teller, Gyros, Souvlaki-Spieß, Putenfilet-Steak, Souzouki (kleines Hacksteak), Schweinesteak dazu Reis	15,90
68. Schweinefilet-Steak, mit Kräuterbutter und Pommes	15,90
69. Putenfilet-Steak mit Pfefferrahmsauce und Rösti-Taler	15,90
71. Lammkoteletts vom Karree mit Tsatsiki und Reis	22,50
72. Lammkoteletts vom Karree mit Kritharaki (Mini-Nudeln)	22,50
73. Lammfilet-Spieß mit Sauce Bearnaise und Rösti Taler	22,90
74. Filet-Teller, Schweinefilet, Putenfilet, Lammfilet mit Kräuterbutter und Kroketten	19,90

**-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
<b>76. Gyros mit Pommes und Salat</b>	<b>6,90</b>
<b>77. Suzukia ( 2 kleine Hacksteaks) mit Pommes und Salat</b>	<b>6,90</b>
<b>78. Souvlaki-Spieß mit Pommes und Salat</b>	<b>6,90</b>
<b>79. Putenbrust-Schnitzel mit Pommes und Salat</b>	<b>7,90</b>

### Beilagen

<b>-Kritharaki (kleine griech. Nudeln in pikanter Tomatensauce geschmort)</b>	<b>4,00</b>
<b>-Pommes frites / Reis / Kroketten / fritt.Scheibenkartoffeln</b>	<b>2,50</b>
<b>-Metaxa-Sauce / Pfefferrahmsauce<sup>5,6</sup> / Sauce Bearnaise<sup>5,7</sup></b>	<b>2,90</b>
<b>-gedünsteter Spinat</b>	<b>4,00</b>
<b>-geschmorte grüne Bohnen</b>	<b>4,90</b>
<b>-Tagesgemüse</b>	<b>4,90</b>
<b>- Kretanische Kartoffeln (überbackene Scheibenkartoffeln)</b>	<b>4,50</b>

-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>14,90</b>
<b>81. Scampis</b> , Riesengarnelen gebraten mit Tsatsiki und Salat	<b>17,90</b>
<b>82. Scampi-Saganaki</b> , Riesengarnelen in einer pikanten Tomatensauce mit Feta-Käse überbacken und Salat	<b>18,90</b>
<b>84. Fisch-Platte</b> gebratene Scampis, Baby-Calamaria, Gavros dazu Tsatsiki und Salat	<b>19,90</b>
<b>85. Gegrillter Mittelmeer-Fisch 400g-500g</b> nach Anfrage	<b>18,90</b>

## Pfannengerichte

<b>89. Gyros-Pfanne</b> in pikanter Sauce, dazu Pommes und Salat	<b>14,50</b>
<b>90. Schweinefilet-Pfanne</b> in pikanter Sauce, dazu Pommes und Salat	<b>16,90</b>
<b>91. Rinderfilet</b> in der Pfanne zubereitet mit hausgemachten Jus und Rotwein verfeinert, mit Champignons im Ganzen, Rösti- Taler und Salat	<b>22,90</b>
<b>92. Lammfilet-Pfanne</b> in Rotweinsauce mit Creme fraiche verfeinert, frische Champignons und Paprika, dazu Rösti und Salat	<b>22,90</b>
<b>93. Rinderfilet-Pfanne</b> in Rotweinsauce mit Creme fraiche verfeinert, frische Champignons und Paprika, dazu Rösti und Salat	<b>22,90</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>44,00</b>

**-Alle Platten auch für 4 Personen erhältlich-**

## 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

## Ausländische Aperitifs

<b>Campari Orange</b> <sup>2</sup>		6,00
<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 auf Eis</b>		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>Aperol Spritz</b>		5,90

<b>Flasche Sekt</b>	0,7l	22,00
---------------------	------	-------

## Biere

		Liter	Euro
VeltinsPils		0,3	2,50
VeltinsPils		0,5	4,00
BoltenAlt		0,3	2,50
BoltenAlt		0,5	4,00
Mythos griech.Pils	Flasche	0,33	2,50
VeltinsMalzbier	Flasche	0,33	2,50
Hefeweissbier Maisel´sWeisse	Flasche	0,5	4,00

## Alkoholfreie Getränke

CocaCola <sup>1,2</sup>		0,3	2,50
Coca Colalight <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
BitterLemon <sup>3</sup>		0,3	2,50
Mineralwasser / stillesWasser		0,25	2,00
Mineralwasser / stillesWasser		0,75	5,10
Orangensaft / Apfelsaft /Traubensaft		0,2	2,50
AlkoholfreiesPils	Flasche	0,33	2,50
AlkoholfreiesHefeweissbier	Flasche	0,5	4,00

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,00
Tee (Schwarzer, Pfefferminz, Kamille, Früchtetee)	2,00
Cappuccino	2,50
Griech Mocca	2,00
Espresso	2,00
Latte Macchatio	2,90

## 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 grüngelber 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, Aromen reifer 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 Xonomauro	<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>
<b>Amethystos</b> Trockener Qualitätswein, leuchtend intensives, purpurrot. Aromen von roten Waldfrüchten, Gewürzen mit einer dezenten Eichenote.	Glas <b>7,00</b>

## Dessert

<b>Griech. Sahnejoghurt</b> mit Honig und Walnüssen	<b>4,50</b>
<b>Griech. Sahnejoghurt</b> mit hausgemachten kandierten Weintrauben	<b>4,90</b>
<b>Panna Cotta</b> mit Edbeersauce oder Caramelsauce	<b>4,90</b>
<b>Verschiedene Eisbecher</b> (siehe Eiskarte)	