

Suppen	€
<i>Bohnensuppe</i>	4,00
<i>Zwiebelsuppe mit gegrilltem Brot und Käse überbacken</i>	4,50
<i>Tomatensuppe</i>	4,00
<i>Hühnersuppe</i>	4,00
 Kalte Vorspeisen mit Brot	 €
<i>Zaziki hausgemachte Joghurt - Knoblauchcreme</i>	4,00
<i>Taramas - hausgemachte Fischrogen creme</i>	4,00
<i>Tintenfischsalat nach Art des Hauses, in feiner Paprika-Zwiebel Vinaigrette</i>	7,00
<i>Oktopus - Salat nach Art des Hauses, in feiner Paprika- Zwiebel Vinaigrette</i>	11,00
<i>Oliven Kalamòn und Peperoni</i>	3,00
 Gemischter Vorspeisenteller	
<i>Zaziki, Oktopus -Salat, Fischrogen creme, Tintenfischsalat, Fetakäse, gefülltes Weinblatt und Brot.</i>	
<i>Für 1 - 4 Personen</i>	
<i>Feinster Mezes , natürlich hausgemacht!</i>	
<i>1 Person</i>	14,00
<i>2 Personen</i>	28,00
 <i>Griechischer Fetakäse mit Olivenöl und frischen Zwiebeln</i>	 6,00

<i>Mezedes - Warme Vorspeisen mit Brot</i>	€
<i>Zartgegrillter Oktopus an Olivenöl-Balsamico Vinaigrette</i>	11,00
<i>Schnecken mit heißer Kräuterbutter & Knoblauch</i>	5,50
<i>Dolmadakia Weinblätter mit Reisfüllung, dazu Fetakäse und Oliven Kalmón</i>	6,50
<i>Gegrillte Zucchini Scheiben mit Zaziki</i>	7,00
<i>Hausgemachte Käsekroketten im knusprigen Sesammantel verfeinert mit griechischem Honig</i>	6,00
<i>SAGANAKI - gebackener Weißkäse mit Tomaten und Gurken Beilage</i>	7,00
<i>Fetakäse natur mit Tomaten und Zwiebeln in Folie gebacken</i>	8,50
<i>Dicke Bohnen nach Hausrezept in Tomaten - Kräuter - Soße, mit Möhren - und Selleriegemüse</i>	5,50
<i>Spanakopita 2 Hausgemachte Blätterteigecken gefüllt mit Spinat und Weißkäse, dazu Zaziki</i>	7,00
<i>Gebratene Peperoni - Saganaki in pikanter Tomaten-Knoblauch - Soße</i>	7,00
<i>Gegrillte Peperoni in Olivenöl-Knoblauch Marinade</i>	4,00
<i>4 lange gegrillte Peperoni, mild im Geschmack, in Olivenöl-Essig Marinade</i>	4,50

Gemischte Grillplatten	€
Mediterrane Platte 2 Schweinefiletsteaks gefüllt mit Weißkäse, an milder Metaxa - Sauce, in Kombination mit leckerem Gyros, dazu Reis, Salat vorab	17,50
Gyrosplatte Gyros und 1 Schweinefiletspieß, dazu Reis und Zaziki, Salat vorab	15,00
Grillteller Gyros, 1 Suflaki, 1 Schweinefiletsteak, 1 Hackfleischröllchen, dazu Reis und Zaziki, Salat vorab Auch als Platte für 2 Personen, mit mehr Gyros, Reis und Pommes frites	15,50 31,00
Filet - Platte 1 Schweinefiletspieß, 1 Rinderfilet-Steak, 1 Schweinefiletsteak, 1 Lammfilet, dazu frische Kräuterbutter und Reis, Salat vorab	20,50
Überbackene Filetplatte 1 Rinderfiletsteak, 1 Rumpsteak, 1 Schweinefiletsteak und 1 Lammfilet in sämiger Pikant Soße & Käse überbacken, dazu Reis und Salat vorab	22,00
Alle Fleischsorten & Beilagen sind flexibel variierbar.	

<i>Traditionelle Klassiker</i>	€
Gyros <i>mit frischen Zwiebeln, Zaziki, Reis, Salat</i>	13,00
Überbackenes Gyros <i>mit Metaxa - Soße (Champignonsoße) und Käse, Reis und Salat</i>	15,00
Suzukia aus Rind & Schweinefleisch <i>4 Hackfleischröllchen mit Pikant Soße, Reiskugel und Salat</i>	11,00
Bifteki <i>Hackfleischsteak gefüllt mit Weißkäse und Tomatenscheiben, dazu Reis und Salat</i>	13,50
Suflaki <i>2 saftige Fleischspieße vom Schweinekotelett mit Pikant Soße, dazu Reis und Salat</i>	13,50
2 gegrillte Hähnchenfilets <i>dazu frische Zitrone und Reis und Salat</i>	13,00
wahlweise <i>mit schmackhafter Estragon - Senf - Soße</i>	14,50
Moussaka, <i>griechischer Auflauf mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffelscheiben und hauseigener Bechamelcreme, mit Salat vorab</i>	14,50
4 Medaillons vom Schweinefilet, <i>an milder Metaxasoße, Broccoliröschen natur, Reiskugel und Salat vorab</i>	17,00

*Zartes Neuseeland Lamm
Gegrillte Variationen*

€

Saftig, rosige Lammkoteletts 17,50
*mit frischer Zitrone, zarte Kartoffelecken
und Salat vorab*

Lammsteakmedaillons 19,50
*an frischer Kräuterbutter und
hausgemachten Kartoffelecken.
Vorab unseren gemischten Salat.*

Lammfilets vom Neuseeland Lamm 23,50
*an einer feinen Pikantsoße,
dazu grüne Bohnen und
hausgemachte Kartoffelecken.
Vorab unseren gemischten Salat.*

Lammrücken vom Neuseeland Lamm 20,50
*an feiner Rosinensoße, dazu grüne
Bohnen & zarte Kartoffelecken.
Vorab unseren gemischter Salat.*

Lammfilets vom Neuseeland Lamm, 25,50
*gefüllt mit Weißkäse, an feiner
hausgemachter Rosinensoße,
dazu zarte Kartoffelecken.
Vorab unseren gemischten Salat.*

*Unsere Beilagen sind bei allen Gerichten
flexibel variierbar*

Beilagen zu unseren Gerichten €

<i>Gemüse Juliene blanchiert - knackig - leicht Feine, Sellerie, Möhren, Kohlrabi Streifen, Broccoli röschen & Brechbohnen. Ohne Fett zubereitet.</i>	<i>5,00</i>
<i>Mbligouri - Bulgur mit Ofengemüse Geschrotetes Weizenkorn, Ballaststoffreiches Hausrezept</i>	<i>4,00</i>
<i>Portion Reis mit hauseigener Tomatensauce</i>	<i>3,00</i>
<i>Portion Steak Pommes frites</i>	<i>2,50</i>
<i>Hauseigene Kartoffelecken</i>	<i>3,00</i>
<i>Überbackene Bratkartoffeln</i>	<i>4,00</i>
<i>Portion Hausgemachte Soße</i>	<i>2,70</i>
<i>Portion Manitarenia oder Pfeffer - Soße</i>	<i>3,50</i>
<i>2 Pita Brote - gegrilltes Weizenbrot</i>	<i>2,00</i>

*Unsere Beilagen sind wie folgt variierbar:
Reis und Pommes frites können untereinander
ohne Aufpreis ausgetauscht werden.*

€

<i>Gemüse statt Reis</i>	<i>3,00</i>
<i>Bulgur statt Reis</i>	<i>2,00</i>
<i>Kartoffelecken statt Reis</i>	<i>2,00</i>
<i>Überbackene Bratkartoffeln</i>	<i>2,00</i>

*Neuseeland Lamm nach Art des Hauses
In Tomaten - Paprika - Sugo geschmort.
Zartgebackene..saftige...Hausmannskost!*

€

*Lammfleisch - MELITZANA - Imam
Auberginen gefüllt mit geschmorten
Zwiebeln, überbacken mit Weißkäse* 16,50

Lammfleisch - FASOLAKIA 16,50
an feinen Brechbohnen

Lammfleisch - STIFADO 16,50
mit zarten Perlzwiebeln,

Lammfleisch - GIGANTES 16,50
*mit dicken Bohnen, gebacken
mit Möhren & Selleriegemüse*

Lammfleisch mit Bandnudeln 16,50
und geriebenem Fetakäse

*Als Vorspeise reichen wir ihnen einen
knackigen Salat & hausgebackenes
frisches Brot als Beilage*

*Nudeln machen glücklich...
...Griechen... lieben Nudeln*

€

Bandnudeln Saltsa

13,00

*in hauseigener Tomatensoße,
mit frischem Hackfleisch,
getoppt mit geriebenem Feta.
Vorab unseren gemischten Salat*

Bandnudeln - Vegetarisch

13,00

*in einer schmackhaft, pikanten Champignon-
Trüffelsoße aus frischen Champignons und
Paprikastückchen.
Vorab unseren gemischten Salat*

Bandnudeln mit Scampi

18,00

*in hauseigener Tomaten-
Knoblauch - Saltsa, verfeinert mit
geriebenem Fetakäse.
Vorab unseren gemischten Salat*

Vegetarische ...Leichtigkeit !

€

Vegetarischer Teller

13,00

*gegrillte Zucchini- und Auberginenscheiben,
milde Peperoni gebraten, gebackener Saganaki,
grüne Bohnen nach Art des Hauses, Broccoli,
dicke Bohnen in Tomatensauce, Zaziki,
1 gefülltes Weinblatt, dazu frisches Brot.*

Auch als Vorspeise für 2 Personen zu empfehlen

Mbligouri - Bulgur - Vegan

13,00

*Ballaststoffreiches knackiges Korn,
angerichtet mit gegrillten
Auberginen-Zucchini-Paprika Würfeln
und frischen Kräutern.*

Vorab einen gemischten Salat

Imam - gefüllte Aubergine

14,00

*gebackene Aubergine, gefüllt mit
saftig-würzigen Schmorzwiebeln,
verfeinert mit geriebenem Weißkäse.*

Vorab ein kleiner Bulgur Salat

Mezedes - Vorspeisen Kombinationen

*Sind beliebte vegetarische Spezialitäten,
und traditionelle Klassiker Griechenlands.*

Hochwertig...saftig.... Steak!
Rosiges und zartes vom Rind. €

Gebratene Rinderleber 15,50
mit würzigen Schmorzwiebeln und
frischen Champignons.
Als Beilage zarte Kartoffelecken und Salat

Rumpsteak vom Argentinischen Angus Rind 20,00
mit frischer Kräuterbutter, Reis und Salat

Rumpsteak vom Argentinischen Angus Rind 22,00
mit würzigen Schmorzwiebeln und gebratenen
Champignons, dazu Reis und Salat

Rinderfilet mit frischer Kräuterbutter, 22,50
Reis und Salat

Rinderfilet piperato 26,00
Pfeffersoße mit ganzen Pfefferkörnern,
knackig blanchiertes Gemüse,
Reis und Salat

Unsere Beilagen sind flexibel variierbar.

Unsere Gaumenfreuden

Λιχουδιες

€

3 Scampi und 2 Rinderfiletsteaks 25,50
an aromatischer , hausgemachter
Estragon - Senf - Soße & Gemüsebeilage
- Der Leichte -

Pfännchen vom Neuseeland Lamm 20,50
zarte Lammfiletstücke in pikanter
Champignon Soße, schmackhaft in der
Pfanne serviert, dazu Naturreis
- Der Schmackhafte -

Tigania - Pfännchen 17,00
Schweinefiletstücke in herzhafter Soße,
mit geschmolzenem Weißkäse und frischer
Paprika angerichtet, abgelöscht mit Weißwein,
als Beilage Naturreis
- Der Beliebte -

Schweinefilet gefüllt mit gegrillten 18,00
Zucchini - und Auberginenscheiben an
feiner Estragon-Senfsoße,
dazu grüne Bohnen & Reis
- Der Künstler -

Zu jeder Gaumenfreude servieren wir
unseren knackig - frischen Vorspeisensalat

Cabernet-Sauvignon-Trauben, Merlot und die griechische Rebsorte
Limnio, harmonieren perfekt miteinander
und ergeben unseren prämierten Spitzenwein
Amethystos.

Als Rot - oder Weißwein rundet er unsere Gerichte ab.

Für den kleinen bis mittleren Appetit €

Mit gemischtem Salat als Vorspeise

*2 Rinderfiletmedaillons mit frischer
Kräuterbutter und Reis* 15,00

*2 Schweinefiletsteaks gefüllt mit Weißkäse,
dazu Metaxasoße und Reis* 13,50

*Lammrücken vom Neuseeland Lamm
an feiner Rosinensoße, als Beilage Reis* 15,50

1 Suflaki vom Schweinekotelett mit Reis 10,00

*Gyros in Metaxasauce (Champignonsoße)
mit Käse überbacken,
als Beilage Reis* 12,00

Gyros mit frischen Zwiebeln, Zaziki & Reis 10,50

Artemis - Platte 13,50
*1 Hackfleischröllchen, 2 Stück Leber, Gyros
mit frischen Zwiebeln, Zaziki und Reis*

Σαλατες – Salate mit frischgebackenem Brot €

*Wir servieren nur frische Salate,
vitaminreich und lecker*

Kalokairaki – Sommersalat 19,00

*Edele Blattsalatmischung mit gebratenen
Scampi, Cherrytomaten, Sellerieblättern,
geröstetem Sesam & griechischem Hartkäse
mit delikater Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette
auf Wunsch auch mit gebratenem Lachsfilet*

Spezialsalat mit Tomaten, Gurken, 11,00

*Eisbergsalat, weiße Bohnen, Thunfisch,
roten Zwiebeln, Peperoni,
Oliven Kalamón, gekochtes Ei,
Fetakäse, angerichtet mit Olivenöldressing*

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, 11,00

*Gurken, Fetakäse, roten Zwiebeln, Oliven,
Peperoni, Paprika, angerichtet
mit Olivenöldressing*

Kleiner Bauernsalat 7,00

Gemischter Salatteller mit Krautsalat, 4,00

*Eisbergsalat mit Hausdressing,
weiße Bohnen, Zaziki*

Knusper Salat 12,00

*mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Tomaten,
Gurken, Eisbergsalat, Paprika, Croutons,
roten Zwiebeln, angerichtet mit Olivenöldressing*

Frische Fischspezialitäten

mit gemischtem Salat als Vorspeise

€

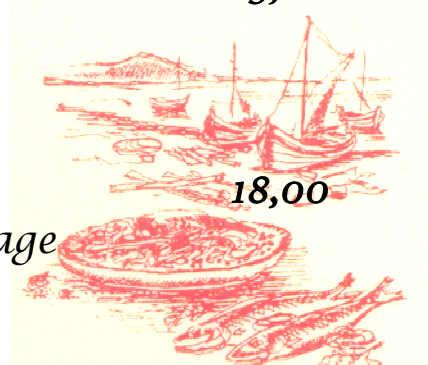
*Unser Fischangebot wird täglich
mit frischen Wildfängen bereichert...
...wir beraten sie gern!*

*Scampi natur gebacken, ohne Schale,
dazu mini Kartoffeln und Gemüsebeilage* **22,50**

*Lachsfilet im Ofen gebacken,
dazu mini Kartoffeln & Gemüsebeilage* **18,50**

*Kalamaria tiganita (ganze Stücke),
in der Pfanne gebraten, dazu zarte
Kartoffelecken* **15,00**

*Seezungenfilet natur gebacken,
dazu mini Kartoffeln & Gemüsebeilage*



18,00

*Frischer Fisch,
Loup de Mer oder Dorade
mit mini Kartoffeln & Gemüsebeilage,
dazu einen gemischten Salat als Vorspeise*

18,00

auf Wunsch auch filetiert **20,50**

*Filet vom wilden Steinbutt
Salat, Gemüsebeilage, mini Kartoffeln* **28,00**

*Filet von wilder Nordsee - Seesunge,
mit Salat, Gemüsebeilage, mini Kartoffeln* **28,00**

Unsere Saucen sind stets frisch zubereitet und je nach Geschmack kombinierbar

Metaxa-Sauce, hausgemachte, cremige Sahnesauce, mild & hell, mit frischen Champignons, verfeinert mit dem griechischem Weinbrand - METAXA

Pikantsauce, sämig, würzig, verfeinert mit Rotwein und Kapern

Dunkle Rosinensauce, dezent fruchtig, delikates, natürlich hausgemacht. Perfekt abgestimmt zu unseren Lamm- und Rindfleischspezialitäten. Ohne Milchprodukte.

Estragon-Senf Sauce, hausgemachte, aromatische Kräutersauce mit Dijon Senf. Schmackhaft zu allen Grillmenüs, besonders zu Schwein - und Geflügel.

Pfeffersauce, klassische Steaksauce mit grünen Pfefferkörnern

Salza Ntomatas, hausgemachte Tomatensauce mild und würzig im Geschmack. Reis, Nudeln, Gemüse...

Hellas - Dressing, helles Kräuterdressing auf Milchbasis, cremig und leicht, ohne Knoblauch. Als Dip zu den Grillgerichten oder als Salatdressing zu genießen.

Manitarenia,

eine cremig, herzhaft Harmonie aus frischen Champignons & bunten Paprikastückchen, griechischem Rotwein und einem Schuss Sahne.

Auf Wunsch auch als vegane Soße mit Soja-Sahne.

Kombinierbar zu allen Fleisch- und Nudelgerichten oder auch als Dip mit frischem Brot oder Pita.

Desserts

€

Griechisches Dessert

Zubereitung aus Milch, &

Joghurtkulturen

mit Honig und Walnüssen

3,50

Galaktobureko:

Warmer Blätterteig gefüllt mit

Vanillecreme.

Getoppt mit einer Kugel Vanilleeis

Eine hausgemachte griechische Spezialität

3,00

Coup Hellas

3 Kugeln Schoko mit Sahne & Schokosoße

wahlweise

3 Kugeln Vanille mit Sahne & Schokosoße

4,00

3 Kugeln Vanille Eis

mit flambierten Himbeeren

wahlweise

3 Kugeln Vanille Eis

mit heißen Himbeeren

5,00

3 Kugeln Gemischtes Eis mit Sahne

Erdbeer, Schoko, Vanille

Früchte - Eisbecher,

2 Vanille und 1 Erdbeer Kugeln,

frische Früchte und Sahne

4,00

6,80

Bananen - Split

Schoko - und Vanille Eis,

Bananenstücke, Schokosauce, Sahne

5,50

2 Kugeln Zitronen Sorbet (Vegan)

6,80

