

<i>Suppen</i>	€
<i>Bohnensuppe</i>	
<i>Zwiebelsuppe mit gegrilltem Brot und Käse überbacken</i>	4,00
<i>Tomatensuppe</i>	4,50
<i>Hühnersuppe</i>	4,00
<i>Kalte Vorspeisen mit Brot</i>	4,00 €
<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 Kalamon und Peperoni</i>	3,00
<i>Gemischter Vorspeisenteller</i>	
<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 - Vorspeisen Kombinationen sind beliebte vegetarische Spezialitäten und traditionelle Klassiker Griechenlands.</i>	

Mezedes - Warme Vorspeisen mit Brot €

<i>Zartgegrillter Oktopus an Olivenöl-Balsamico Vinaigrette</i>	12,00
<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 (4) 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	18,00
Gyrosplatte Gyros und 1 Schweinefiletspieß, dazu Reis und Zaziki, Salat vorab	15,50
Grillsteller 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	16,00 32,00
Filet - Platte 1 Schweinefiletspieß, 1 Rinderfilet-Steak, 1 Schweinefiletsteak, 1 Lammfilet, dazu frische Kräuterbutter und Reis, Salat vorab	21,00
Überbackene Filetplatte 1 Rinderfiletsteak, 1 Rumpsteak, 1 Schweinefiletsteak und 1 Lammfilet in sämiger Pikant Soße & Käse überbacken, dazu Reis und Salat vorab	23,50
 <i>Alle Fleischsorten & Beilagen sind flexibel variierbar.</i>	

<i>Traditionelle Klassiker</i>	€
Gyros mit frischen Zwiebeln, Zaziki, Reis, Salat	13,00
Überbackenes Gyros mit Metaxa - Soße (Champignonsoße) und Käse, Reis und Salat	15,50
Suzukia aus Rind & Schweinefleisch 4 Hackfleischröllchen mit Pikant Soße, Reiskugel und Salat	12,00
Bifteki Hackfleischsteak gefüllt mit Weißkäse und Tomatenscheiben, dazu Reis und Salat	14,00
Suflaki 2 saftige Fleischspieße vom Schweinekotelett mit Pikant Soße, dazu Reis und Salat	13,50
2 gegrillte Hähnchenfilets dazu frische Zitrone und Reis und Salat wahlweise mit schmackhafter Estragon - Senf - Soße	13,50 15,00
Moussaka, griechischer Auflauf mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffelscheiben und hauseigener Bechamelcreme, mit Salat vorab	15,00
4 Medaillons vom Schweinefilet, an milder Metaxasoße, Broccoliroschen natur, Reiskugel und Salat vorab	17,50

*Zartes Neuseeland Lamm
Gegrillte Variationen*

€

Saftig, rosige Lammkoteletts 18,00
*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 Julienne blanchiert - knackig - leicht Feine, Sellerie, Möhren, Kohlrabi Streifen, Broccoli röschen & Brechbohnen. Ohne Fett zubereitet.</i>	<i>5,50</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>3,50</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>3,00</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.
Zartgebäckene..saftige...Hausmannskost!*

€

*Lammfleisch - MELITZANA - Imam
Auberginen gefüllt mit geschmorten
Zwiebeln, überbacken mit Weißkäse* 17,00

Lammfleisch - FASOLAKIA 17,00
an feinen Brechbohnen

Lammfleisch - STIFADO 17,00
mit zarten Perlzwiebeln,

Lammfleisch - GIGANTES 17,00
*mit dicken Bohnen, gebacken
mit Möhren & Selleriegemüse*

Lammfleisch mit Bandnudeln 17,00
und geriebenem Fetakäse

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

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

€

Bandnudeln Saltsa

13,50

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

Bandnudeln - Vegetarisch

13,50

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

Bandnudeln mit Scampi

18,50

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

Vegetarische ...Leichtigkeit !

€

Vegetarischer Teller 14,00
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 14,50
gebackene Aubergine, gefüllt mit
saftig-würzigen Schmorzwiebeln,
verfeinert mit geriebenem Weißkäse.
Vorab ein kleiner Bulgur Salat

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

Gebratene Rinderleber 16,50
mit würzigen Schmorzwiebeln und
frischen Champignons.
Als Beilage zarte Kartoffelecken und Salat

Rumpsteak vom Argentinischen Angus Rind 21,00
mit frischer Kräuterbutter, Reis und Salat

Rumpsteak vom Argentinischen Angus Rind 24,00
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
an aromatischer , hausgemachter
Estragon - Senf - Soße & Gemüsebeilage
- Der Leichte -*

27,50

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

22,50

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

18,00

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

18,00

*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* 15,50

*2 Schweinefiletsteaks gefüllt mit Weißkäse,
dazu Metaxasoße und Reis* 14,50

*Lammrücken vom Neuseeland Lamm
an feiner Rosinensoße, als Beilage Reis* 16,00

1 Suflaki vom Schweinekotelett mit Reis 10,00

*Gyros in Metaxasauce (Champignonsoße)
mit Käse überbacken,
als Beilage Reis* 12,50

Gyros mit frischen Zwiebeln, Zaziki & Reis 10,50

Artemis - Platte 14,50
*1 Hackfleischröllchen, 2 Stück Leber, Gyros
mit frischen Zwiebeln, Zaziki und Reis*

Σαλατες – Salate mit frischgebackenem Brot €

*Wir servieren nur frische Salate,
vitaminreich und schmackhaft!*

Kalokaírakí - Sommersalat 19,00

*Edele Blattsalatmischung mit gebratenen
Scampi, Cherrytomaten, Sellerieblättern,
geröstetem Sesam & griechischem Hartkäse
mit delikater Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette*

auf Wunsch auch mit gebackenem Lachsfilet

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* 16,00

*Seezungenfilet natur gebacken,
dazu mini Kartoffeln & Gemüsebeilage* 18,50

*Frischer Fisch,
Loup de Mer oder Dorade
mit mini Kartoffeln & Gemüsebeilage,
dazu einen gemischten Salat als Vorspeise* 19,00

auf Wunsch auch filetiert 20,50

Wildfänge

*Filet vom wilden Steinbutt
Salat , Gemüsebeilage, mini Kartoffeln* 30,00

*Filet von wilder Nordsee - Seezunge,
mit Salat, Gemüsebeilage, mini Kartoffeln* 30,00



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.*

3,50

Getoppt mit einer Kugel Vanilleeis

Eine hausgemachte griechische Spezialität

Coup Hellas

4,00

*3 Kugeln Schoko mit Sahne & Schokosoße
wahlweise*

3 Kugeln Vanille mit Sahne & Schokosoße

3 Kugeln Vanille Eis

*mit flambierten Himbeeren
wahlweise*

5,00

3 Kugeln Vanille Eis

mit heißen Himbeeren

4,50

3 Kugeln Gemischtes Eis mit Sahne

Erdbeer, Schoko, Vanille

4,00

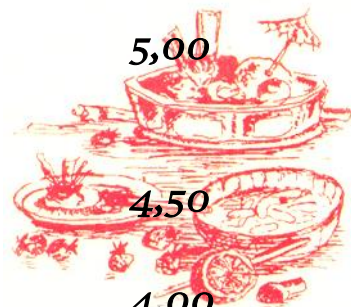
Früchte - Eisbecher,

6,80

*2 Vanille und 1 Erdbeer Kugeln,
frische Früchte und Sahne*

2 Kugeln Zitronen Sorbet (Vegan)

5,80



Griechenlands Hochwertige Spitzenweine

Weißweine

€ €
0,2 l 0,7 l

Amethystos

9,00 30,00

Dank der Dominanz von Sauvignon Blanc und der diskreten Präsenz von Semillon und der autochthonen Assyrtiko Traube hat der Amethystos Weißwein von Costa Lazaridi ein intensives und sehr facettenreiches Aroma von exotischen Früchten.

Der Amethystos ist ein körperreicher Weißwein mit vielversprechendem Bouquet.

0,7 l

Gerovassileiou

30,00

Dieser Weißwein ist die Kombination aus den zwei griechischen Rebsorten Malagousia und Assyrtiko, die sich sehr gut an das besondere Mikroklima von Epanomi angepaßt haben.

0,2 l 0,7 l

Mosxofilero

7,00 23,50

Frischer, trockener Weißwein aus

Pelopones mit Zitrusfrüchten und Melonen im Bouquet.

0,2 l 0,7 l

Biblia Chora

11,00 35,00

Rebsorten: 40% Assyrtiko - 60% Sauvignon Blanc

Hell, gelbgrün und einem bestechenden Funkeln. Sehr klares und exotisches Fruchtroma, das an Pfirsich, exotische Früchte und Zitrusfrüchte erinnert. Angenehme Säure mit langem Nachhall.

Rotweine

0,2 l 0,7 l

Amethystos

9,00 30,00

Goldmedaille Mundus Vini Frühjahrsverkostung 2016

Hierbei handelt es sich um das "samtene" Kind aus der Familie des "Amethystos". 70% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot - 10% Agiorgitiko

Tiefe, lebendige lila Farbe. Fruchtig mit Noten von Kirschen, Himbeeren, Gewürzen und Tabak. Voller Körper, Samtig, mit intensiven Aromen von Pflaume, ausgewogener Säure, reifen Tanninen und einem langen Abgang mit einem Hauch von Gewürzen

Gerovassileiou

0,7 l

Rebsorten: 70% Syrah, 15% Limnio, 15% Merlot

30,00 €

Ausbau: Barrique, 12 Monate, Tiefes purpurrot, Aroma von reifen Trockenfrüchten und Vanille. Nuancenreicher unvergleichlicher Geschmack. Außergewöhnlicher, langer, fruchtiger Abgang.

Biblia Chora

35,00 €

Ein Cuvee aus den Rebsorten Merlot und Cabernet-Sauvignon, der 12 Monate in neuen Eichenfässern reift. Die dunkelrote Farbe, das komplexe Bouquet und die gut eingebundenen Tannine machen ihn zu einem echten Geschmackserlebnis. Das Bouquet erinnert an reife, rote Früchte. Nuancen von Karamell, Schokolade, gerösteten Nüssen, Vanille und würzigen Noten.