

## APERITIV

Ouzo Kyma	2cl	2,20		
Ouzo Plomari	2cl	2,50	0,2l Fl.	11,90
Tsipouro Dekaraki	2cl	3,00	0,2l Fl.	14,90
Martini Bianco / Rosso	4cl	4,00		
Sherry Dry / Medium	4cl	4,00		
Campari	4cl	4,50	mit Orange / Soda	5,50
Sekt Mumm	0,1l	4,00		
Kir Royal	0,1l	4,50		
Hugo	Sekt, Soda, Holunderblütensirup, Limette		0,2l	5,90
Lillet Berry	Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry		0,2l	5,90
Lillet Vive	Lillet Blanc, Schweppes Tonic		0,2l	5,90
Aperol Spritz	Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheiben		0,2l	5,90

## VORSPEISEN

20 Knoblauchbrot		3,00
21 Tsatsiki		4,50
Joghurtspeise mit fein geraspelten Gurken und Knoblauch		
22 Oliven Colossal und Peperoni		4,50
23 Taramasalat		5,90
cremig geschlagener Fischrogen, nach griechischer Art gewürzt		
24 Ktipiti		5,90
Käsecreme mit scharf gewürztem Paprika		
25 Blätterteigtaschen mit Spinat-Feta Füllung		5,90
26 Schafskäse in Folie gebacken mit Tomaten, Peperoni, Oliven und Kräutern		8,90
27 Dolmadakia		8,90
Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch in Käsesauce		
28 Feta Saganaki gebackener paniertes Schafskäse		7,90
29 Kefalokrokette		9,50
gebackener griechischer Hartkäse mit Tomaten in Balsamicocreme		
30 Gegrillte Sepia und Garnele in Oliven-Kräutermarinade		11,90
31 Octopus gegrillt in Rotweinessig und Olivenöl		11,90

32 Garides Saganaki Garnelen (ohne schale) in Tomaten-Feta-Anis-Sauce 9,90	11,90
33 Ziegenkäse mit Mandeln-Honigkruste	8,90
34 Vorspeisenplatte gemischt (auch für mehrere Personen möglich)	11,90

## **SUPPEN**

35 Hühnersuppe nach griechischer Art	4,50
36 Tomatencremesuppe	4,50
37 Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	4,50

## **SALATE**

40 Gemischter Salat (Klein/Groß)	3,50 / 6,00
41 Griechischer Salat (Klein/Groß) Tomaten, Gurken, Krautsalat, Oliven, Peperoni, Ei, Schafskäse, Zwiebeln	6,50 / 10,90
42 Paros-Salat Gebratenes Gemüse mit Poulardenbruststreifen auf Salatbett und Joghurt-Honigdressing	12,50
43 Naxos-Salat Gebratenes Gemüse mit Garnelen und Lachs auf Salatbett und Cocktail-Dressing	14,90
44 Schweinefiletspitzen auf buntem Salat mit gegrillten Kartoffeln in Avocadocreme	12,90

## **SCHNITZELGERICHTE**

45 Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	11,50
46 Poulardenschnitzel mit Pommes frites	12,50
47 Schnitzel in Paprika-Sahnesauce mit Pommes frites	12,50
48 Schnitzel in Champignon-Sahnesauce mit Pommes frites	13,50

## **KINDERGERICHTE**

121 Herakles Teller Schnitzel mit Pommes	7,00
122 Aphrodite Teller Schweinesteak mit Tsatsiki und Pommes	7,00
123 Odysseus Teller Gyros mit Tsatsiki und Pommes	7,00
124 Apollon Teller Griechische Reismudeln in Tomatensauce	7,00
125 Artemis Teller Hähnchen Nuggets mit Tsatsiki und Pommes	7,00
126 Poseidon Teller Fischstäbchen mit Pommes	7,00

## **VEGETARISCHE GERICHTE**

50 Dicke weiße Bohnen	6,00
51 Gemista, Tomate und Paprika gefüllt mit Reis nach griechischer Art, mit Schafskäse	11,90
52 Kritharaki, Griechische Reismudeln mit Zucchini, Champignons und geriebenem Schafskäse	11,90
53 Vegetarischer Musaka Auberginen-Zucchini-Kartoffel-Auflauf	14,40
54 Briami Gemüse aus dem Ofen, in Tomatensud gegart, mit Schafskäse	12,50

## **ÜBERBACKENES**

55 Mylos Teller Suzukis in Metaxasauce mit Käse überbacken und Pommes frites	12,90
56 Longa Teller Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken und Pommes frites	13,50
57 Fedon Teller Schweinesteaks in Metaxasauce mit Käse überbacken und Pommes frites	13,90
58 Musaka Auberginen-Zucchini-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf	14,50

## **VOM LAMM**

59 Lammhüftsteak auf Dimitra Sauce, Kartoffelscheiben mit geriebenem Kefalotirikäse	17,90
60 Lammkoteletts (Krone) gegrillt in Kräutermarinade, gegrillte Tomate, Tsatsiki und Reis	23,90
61 Lammhaxe Psito, aus dem Ofen mit Tsatsiki und Knoblauchkartoffeln	17,90
62 Lammhaxe Blaki, aus dem Ofen mit weißen Bohnen	17,90
64 Lammteller Lammkotelett, Lammhaxe, Lammhüfte, Tsatsiki und Knoblauchkartoffeln	19,90

## **VOM SCHWEIN**

65 Suzuki Hackfleischsteaks mit Tsatsiki und Reis	11,90
66 Gyros mit Tsatsiki und Reis	12,50
67 Suvlaki 2 Fleischspieße mit Tsatsiki und Reis	12,90

68 Spezial Biffteki Hackfleischsteak, mit Schafskäse gefüllt und Knoblauchkartoffeln	14,50
69 Akropolis-Platte Schweinesteak, Suzuki, Gyros, Tsatsiki und Knoblauchkartoffeln	13,90
70 Zeus-Platte Suzuki, Suvlaki, Schweinefilet, Gyros, Tsatsiki und Reis	14,90
71 Pontos-Platte 2 Schweinesteaks, Lammkrone, Gyros, Tsatsiki und Knoblauchkartoffeln	15,50
72 Dimitra-Platte Rumpsteak, Suzuki, Poulardenbrust, Gyros, Tsatsiki und Reis	15,90
73 Schweinemedallions in Pfeffersauce mit gefüllter Backkartoffel	17,50
74 Schweinemedallions mit gebratenen Champignons und gefüllter Backkartoffel	18,50
75 Makedonia-Spieß drei fein gerollte Schweinesteaks mit Schafskäse gefüllt, dazu Reis	16,90
76 Tiganaki Kreta Schweinemedallions mit frischen Champignons und Paprika in pikanter Sahnesauce, dazu Pommes frites	18,50

## **GEFLÜGEL**

80 Poulardenbrust mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes frites	14,50
81 Poulardengeschnetzeltes in Metaxasauce mit Butterreis	14,50
82 Tiganaki „Serres“ Poulardenbrust mit frischen Champignons und Paprika, in pikanter Sahnesauce, dazu Pommes frites	15,50

## **VOM RIND**

85 Rinderleber Zwiebeln in Rotweinsauce, dazu Kroketten	12,90
84 Rinderleber gegrillt, mit Tsatsiki und Reis	14,50
86 Argentinisches Rumpsteak ca. 250 g. mit Kräuterbutter und gefüllter Backkartoffel	19,90
87 Argentinisches Rumpsteak ca. 250 g. in Pfeffersauce, dazu gefüllte Backkartoffel	21,50

## **FISCHGERICHTE**

90 Sepia gegrillt mit Kräuter-Knoblauchmarinade, Salat und Olivenöl-Oreganobrot	13,90
--	-------

91 Lachsfilet gegrillt mit Spinat und Gemüse-Butterreis	16,90
92 Lachsfilet in Dillsauce, mit Spinat und Gemüse-Butterreis	17,90
93 Dorade Royale, gegrillt Zitronen-Olivenöl und Knoblauchbrot	18,50
94 Königsgarnelen vom Grill, in Kräuterbutter, mit Petersilienkartoffeln und Spinat	19,90
96 Königsgarnelen in Chili-Knoblauchsauce, mit Petersilienkartoffeln und Spinat	20,90
98 Fischplatte vom Grill für 2 Personen Garnelen, Sepia, Dorade Royale, Lachsfilet, mit Zitrone-Petersiliensauce, Spinat und Petersilienkartoffeln	46,00

## **BEILAGEN**

100 Gemüse-Butterreis / Reis in Tomatensauce	2,50
101 Pommes frites	3,00
102 Knoblauchkartoffeln	3,50
103 Folienkartoffel mit Tsatsiki oder Kräuterbutter	4,00
104 Pita, griech. Fladenbrot	2,00
105 Salzkartoffeln	3,00
106 Kroketten	3,00
107 Gefüllte Backkartoffel	4,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Buffet

## **DESSERT**

175 Gemischtes Eis	5,50
176 Griechischer Schafsjoghurt mit Waldhonig und Nüssen	6,00
177 Dame Blanche, Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße	6,00
178 Spaghetti-Eis	6,50
180 Galaktompuriko Blätterteig mit Crèmefüllung und Vanille-Eis	6,90
181 Vanille-Eis mit heißen Amarenakirschen	6,90

## WARME GETRÄNKE

Glas Milch	1,50
Tee	2,30
Tasse Kaffee	2,30
Kaffee Hag (koffeinfrei)	2,30
Espresso	2,30
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch oder Sahne	2,60
Heiße Schokolade mit Sahne	2,60
Latte Macchiato	3,10
Milchkaffee	3,10
Nescaffé Frappé (kalt)	2,70
Frappé mit Vanille-Eis	3,70
Griech. MokkaKaffee	2,30
Doppelter Espresso	4,00
Doppelter MokkaKaffee	4,00

## FASSBIERE

Krombacher Pils	0,2 l	1,70
	0,3 l	2,40
Peters Kölsch	0,2 l	1,60
	0,3 l	2,40
Krombacher Weizen Hell	0,3 l	2,40
	0,5 l	4,00
Krombacher Naturtrübes Kellerbier	0,3 l	2,60
Bananenweizen	0,5 l	4,50

## FLASCHENBIERE

Krombacher Pils Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	2,60
Krombacher Radler Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	2,60
Krombacher Weizen Hell Alkoholfrei 0,0%	0,5 l	4,00
Krombacher Weizen Dunkel	0,5 l	4,00

## SEKT & CHAMPAGNER

Mumm Piccolo Sekt	0,2 l	7,50	Mumm Dry Sekt	0,75 l	24,00
-------------------	-------	------	---------------	--------	-------

## WEISSWEINE

	0,2 l	0,5 l	0,75 l Fl.
Weinschorle weiß oder rot	3,70	8,90	—
Mostra, Tsililis - trocken Thessalien Rebsorten: Chardonnay - Muscat - Roditis	4,80	11,70 Fl.	—
Rezina, Malamatina - trocken gehartz Kalochori Thessaloniki Rebsorten: Savatiano - Roditis	4,30	10,30	—
Imiglykos, Achaia Clauss - lieblich Peleponnese Rebsorten: Diverse aromatische Trauben	4,60	11,00	—
Makedonikos, Tsantali - halbtrocken Makedonien GR Rebsorten: Roditis - Zoumiatis	4,60	11,00	—
Folia - Ampeloeis Regional Wein aus Pangeon - trocken Rebsorten: Chardonnay 100%	5,50	13,50	19,90
Symfonia - Ampeloeis Regional Wein aus Pangeon - trocken Rebsorten: Sauvignon Blanc 50% - Assyrtiko 50%	5,50	13,50	19,90
Malagouzia - Ampeloeis Regional Wein aus Pangeon - trocken Rebsorten: Malagouzia 100%	5,90	14,50	21,50
Biblia Chora - Ktima Biblia Chora Regional Wein aus Pangeon - trocken Rebsorten: Sauvignon Blanc 60% - Assyrtiko 40%	7,90	19,50	29,00
Samos, Tsantali - likörwein Makedonien GR Rebsorten: Moscatos 100%	5,20	12,50	—
Muscat - Ampeloeis 0,37 l Fl. Regional Wein aus Pangeon - likörwein Rebsorten: Moschato Alexandrias 100%	—	—	19,90

## ROTWEINE

Mostra, Tsililis - trocken Thessalien Rebsorten: Agiorgitiko - Merlot - Syrah	4,80	11,70 Fl.	—
Imiglykos, Achaia Clauss - lieblich Peleponnese Rebsorten: Diverse aromatische Trauben	4,60	11,00	—
Makedonikos, Tsantali - halbtrocken Makedonien GR Rebsorten: Xinomavro - Moschomavro	4,60	11,00	—

Red - Ampeloeis Regional Wein aus Pangeon - trocken Rebsorten: Syrah 100%	4,60	11,00	16,90
Silver - Ampeloeis Regional Wein aus Pangeon - trocken Rebsorten: Cabernet Sauvignon 70% - Merlot 30%	6,50	16,00	23,90
Gold - Ampeloeis Regional Wein aus Pangeon - trocken Rebsorten: Merlot 60% - Syrah 40%	6,80	16,70	24,90
Mavrodaphne, Tsantali - likörwein Patras Peleponnese Rebsorten: Mavrodaphne 100%	5,20	12,50	—

## ROSÉWEINE

Mostra, Tsililis - trocken Thessalien Rebsorten: Merlot - Muscat - Syrah	4,80	11,70 Fl.	—
Makedonikos, Tsantali - halbtrocken Makedonien GR Rebsorten: Xinomavro	4,60	11,00	—

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Pepsi / Pepsi light / Cola Mix	2,20	4,30
Mirinda / 7up	2,20	4,30
Sparkler Apfelschorle	2,20	4,30
Sparkler Tafelwasser	2,00	3,90
Säfte und Nektare von Granini		
Apfel / Orange / Traube	2,60	5,10
Maracuja / Ananas / Banane	2,60	5,10
Schorle alle Säfte und Nektare sind auch als Schorle erhältlich	2,30	4,50
Vitamalz	2,20	4,30
Schweppes Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water / Wild Berry	2,60	5,10
Gerolsteiner Gourmet Sprudel / Naturell	0,25 l 2,30	0,75 l 6,00
Krombacher Fassbrause diverse Sorten	0,33 l Fl. 2,90	



## SPIRITUOSEN & LIKÖRE 2cl

Jägermeister	2,50	Russian Standard Vodka	2,50
Fürst Bismarck Korn	2,20	Malteser Kreuz	2,50
Fernet Branca	2,60	Amaretto	2,50
Ramazotti	3,00	Averna	3,00
Cynar	3,00	Jubiläums Akvavit	3,00
Baileys Irish cream	3,00	Sambuca	2,50
Cuervo Tequila Silver	2,60	Grappa di Barolo	3,00
Metaxa 5*	3,50	Schladerer Williams Birne	3,00
Metaxa 7*	4,00	Schladerer Kirschwasser	3,00
Metaxa 12*	5,00	Masticha	2,50
Metaxa Grande Fine	6,00	Muscat Hamburg Trauben Destillat	3,50
Metaxa Private Reserve	7,50	Dark Cave Aged Tsipouro	6,50

## LONGDRINKS & COCKTAILS mit 4cl Alk.

Vodka Lemon	6,90
Bacardi Cola	6,90
Whiskey Cola	6,90
Gin Tonic	6,90
Tequila Sunrise	6,90
Cuba Libre Limette, Havanna Club, Cola	7,90
Mojito Havana Club Rum, Limette, Minze, Soda, brauner Rohrzucker	7,90
Caipirinha Cachaca, Limette, brauner Rohrzucker	7,90
Caipiroshka Vodka, Limette, brauner Rohrzucker	7,90
Sex on the Beach Gin, Pfirsichlikör, Cassis, Zitronensaft, Maracujanektar	7,90
Piña Colada Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	7,90

## **COCKTAILS ALKOHOLFREI**

Ipanema 5,90

Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

Tropical Mystery 5,90

Mangosirup, Limesirup, Orangensaft, Ananasaft, Grenadine

Virgin Mojito 5,90

Tonic Water, brauner Rohrzucker, Minze, Limette

Virgin Colada 5,90

Ananasaft, Orangensaft, Kokossirup, Zitronensaft