

BEI THEM!



Sehr geehrte Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich im Restaurant Xenios. Seit 1981 sind wir und unsere Mitarbeiter unermüdlich dabei, das Beste zu schaffen.

Bei der Auswahl der Speisen nehmen unsere Vorspeisen und Grillspezialitäten eine besondere Stellung ein.

Wir hoffen, dass diese Gerichte Ihren Beifall finden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant, danken für den Besuch und würden uns sehr freuen, Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen.

Themis & Anastasia (Ana)

Xenios

Der Götterkönig Zeus auch Xenios genannt, ein auserwählter Herrscher.

Er hat die unumschränkte Herrschaft erworben, in dem er Titanen und Giganten niederwarf, so thronte er im lichtdurchfluteten Himmel.

Er ist der Herr über die Erscheinungen des Himmelgewölbes, das Licht und die gleißenden Blitze.

Xenios

Der Herr der hellenischen Gastlichkeit

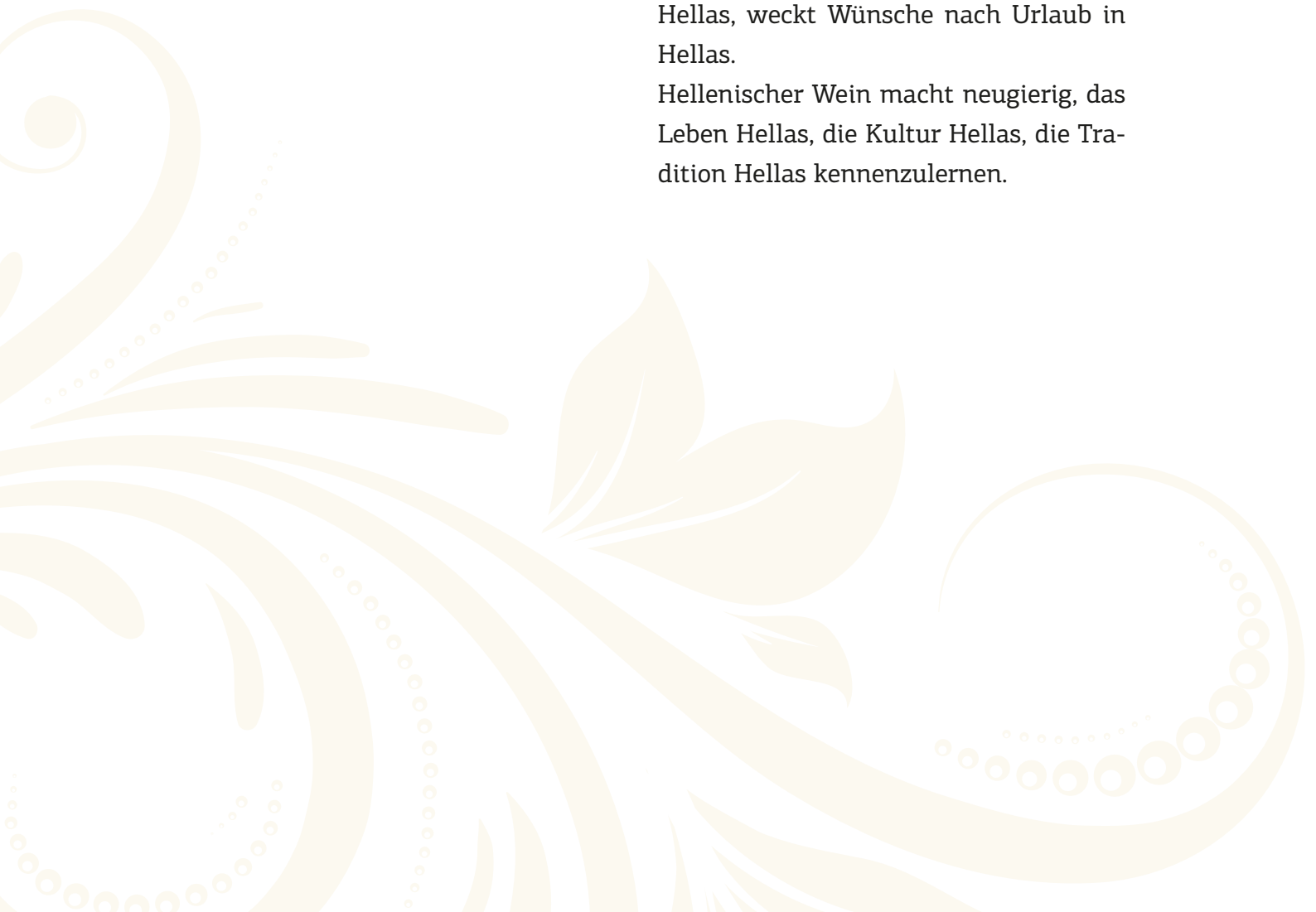


» Weinsophie «

Hellenischer Wein löst den Geist erleichtert die Gespräche, fördert die Geselligkeit, gibt den Schüchternen Mut, beflügelt die Verschwiegenen, lockert den Witz, bringt Stimmung.

Hellenischer Wein schlägt Brücken zu Hellas, weckt Wünsche nach Urlaub in Hellas.

Hellenischer Wein macht neugierig, das Leben Hellas, die Kultur Hellas, die Tradition Hellas kennenzulernen.



Rotweine

TROCKEN

	Flasche	0,5 L
GENESIS KECHRI (MAKEDONIA HELLAS 2012) <i>Trocken, fruchtig, ein Cuvée aus den Sorten Xinomavro und Merlot.</i>		12,50
	0,2 L	0,75 L
TSANTALI, NAOUSSA (NAOUSSA HELLAS 2013) <i>Qualitätswein mit robustem Körper, mindestens 24 Monate in kleinen Eichenfässern gealtert.</i>	4,90	14,90
KOURTAKI, KOUROS NEMEA (KORINTH PELOPPONES HELLAS 2013) <i>Dieser Wein wird aus der nobelsten hellenischen Rebsorte Agiorgitiko gewonnen. Sie wächst auf Weinbergen an den Hügeln des südgriechischen Korinths nahe der antiken Stadt Nemea.</i>	5,50	16,50
DE GRAS, MERLOT (COLCHAGUA VALLEY CHILE 2014) <i>Volle Frucht, samtig weich und elegant.</i>	5,80	18,90
LION'S PRIDE CABERNET, SHIRAZ, MERLOT (SÜDAFRIKA 2014) <i>Üppige Aromen von dunklen Beeren, voll und dicht.</i>	6,50	20,90
LYKOS, KRATISTOS NEMEA (NEMEA HELLAS 2010) <i>Rubinrote Farbe, komplexes Bouquet mit einer Note Vanille und Gewürz, weiche Tannine, samtiger Abgang.</i>	7,90	24,90
KTIMA PAVLIDIS ROT (DRAMA HELLAS 2011) <i>Komplexes Bukett mit Aromanoten aus Marmelade, Pflaume, Butterkaramell und Kaffee, das mit einer diskreten Grundtönung von Gewürzen endet.</i>	8,90	29,90
ALPHA SYRAH TURTLES VINEYARD (FLORINA HELLAS 2015) <i>Leuchtend tiefes Rubinrot mit violetter Schimmer. Kräftiges, komplexes Bukett, erdig, mit Waldbeeren- und Pfefferaromen. Im Geschmack großzügig, samtig, rund, ausgewogen, voll, mit Vanille- und Mokkaaromen. Ausgewogene und diskrete Töne beim Abgang. Der lang anhaltende Ausklang wird vor allem vom Verbleib von Milchkaaramellbonbon-Aromen beherrscht.</i>	8,20	28,90
THEOPETRA ESTATE ROT (METEORA HELLAS 2015) <i>Fruchtige Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Sauerkirsche, würzige Aromen wie schwarzer Pfeffer, Weinblätter und Muskatnuß süße Aromen wie Schokolade, Vanille und Nüsse.voller und runder Körper, ausbalancierte Säure, lebendige Tannine Geschmack von roten und schwarzen Früchten sowie süßen Gewürzen langer komplexer Abgang.</i>		30,90

Rotweine

TROCKEN

DOMAINE LAZARIDI, CHATTEU JULIA MERLOT (DRAMA HELLAS 2011)

Gereifter, trockener Rotwein, rubinrote Farbe und ein Duft, der die Erinnerung an wilde Maulbeeren, Rosinen, Karamell und Mandeln wachruft – runder Geschmack und voller Körper.

DOMAINE LAZARIDI ENOTRIA GI CABERNET, SYRAH (ADRIANI DRAMA HELLAS 2012)

Strahlend rubinrote Farbe - er ist trocken und hat ein komplexes rauchiges Bouquet mit Aromen von Kräutern und roten Früchten, vor allem Pflaume. Seine Tannine sind reif und weich, seine Säure ist sehr gut eingebunden und sein langer Nachhall beinhaltet Noten von Holz und Vanille.

ALPHA ONE

Des Winzers Auswahl. Die besten 17 Fässer von jeder Vinifizierung die der Winzer aussucht um die Dynamik und absolute expression des Weinbaus von Amyndeon Weinkultur zu präsentieren.

Fein, reich, intensiv, schwarze Früchte, Gewürze, Cassis, ziemlich complex, langanhaltender Abgang.

HALBTROCKEN

MAKEDONIKOS TSANTALI (MAKEDONIA HELLAS 2014)

Aroma vollreifer Früchte, voller Geschmack, der richtige Begleiter.

LIEBLICH

IMIGLIKOS TSANTALI (MAKEDONIA HELLAS 2014)

Aus der autochthonen Rebsorte Xinomavro, kräftig rote Farbe, weicher Geschmack.

SÜSS – DESSERTWEIN

MAVRODAPHNE TSANTALI (PATRAS HELLAS)

Qualitäts-Likörwein aus Patras aus der Rebsorte Mavrodaphne.

Jahrgänge können variieren

Flasche

0,75 L

35,90

55,90

79,00

0,2 L
5,50

0,75 L
14,90

5,20

13,50

5,50

17,90

Weißweine

TROCKEN

Flasche
0,5 L

GENESIS KECHRIS (MAKEDONIA HELLAS 2014) <i>Trocken, fruchtig, ein Cuvée aus den Sorten Roditis und Sauvignon Blanc.</i>		11,90
	0,2 L	0,75 L
APELIA KOURTAKI (ATTIKI HELLAS) <i>Angenehmes Aroma und voller harmonischer Geschmack.</i>	4,90	14,90
KOURTAKI, KOUROS RODITIS (PATRAS HELLAS 2014) <i>Der frische und gut ausgewogene Weißwein wird aus der Rebsorte Roditis gewonnen.</i>	5,50	16,90
DOMAINE HORGELUS COLOMBARD SAUVIGNON (GASCOGNE FRANCE 2014) <i>Fruchtbetont mit feiner Würze.</i>	4,90	15,50
RUYTER 'S BIN CHARDONNAY (SÜDAFRIKA 2014) <i>Weich und geschmeidig, sehr säurearm.</i>	5,90	17,90
SANTORINI ASSYRTIKO, SANTOS WINES <i>Klassischer Abdruck der Assyrtiko Traube aus Santorini und ihrem vulkanischem Boden. Ein intensives aromatisches Cocktail von frischer meer Brise, citrusfrüchte und ein Hauch Honig. Trocken im Mund breite säure, feiner Abgang auf der Suche nach gutem Essen.</i>	7,90	26,90
A. DIEHL BLANC DE NOIR „EINS ZU EINS“ (MERLOT WEISS 2016) <i>Sensationelle Farbe (feinstes Lachsrosé). Im Bukett viel Granny Smith-Äpfel, weiße Johannisbeere, Himbeeren und Frühlingsblüten. Saftiger Auftakt, dann dicht und straff daherkommend. Die gute Säurestruktur wird durch mineralische Spuren ergänzt. Packend und rund mit dichter Substanz.</i>	6,50	24,90
A.DIEHL WEISSER BURGUNDER KABINETT „EINS ZU EINS“ (2016) <i>Runde, cremige Frucht mit ein wenig Gewürzen und schöner Apfel-und-Birnen-Frische. Am Gaumen ein Hauch Mandeln, feine Würze und präsenste, mineralische Adern, wieder verpackt in saftiger Frucht.</i>	6,50	24,90
THEMA PAVLIDIS ASSYRTIKO - SAUVIGNON BLANC (DRAMA 2017) <i>Ausbalanciert und reich im Gaumen, angenehme Frische. Klarer, fruchtiger Abgang mit dem knackigen Assyrtiko.</i>	7,90	26,50
KTIMA ALPHA, SAUVIGNON BLANC <i>Trocken, Noten nach Stachelbeere, Melone, Holunder und Passionsfrucht, delikate Würze im Mund, füllig, angenehme frische Säure, gute Struktur, nachhaltig.</i>	8,50	28,90
ALPHA MALAGOUZIA (2019) <i>Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten, mit einem hauch von Gewürzen, angenehm langer Abgang.</i>	7,90	26,90
THEOPETRA WEISS MALAGOUZIA ASSYRTIKO (2019) <i>Leuchtend zitronengrüner Farbe, frischen Aromen von Ananas, Mango, Mandarine und Pfirsich, süßen Aromen von Kekes und einem Hauch frischer Minze. Am Gaumen zeichnet er sich durch erfrischende Säure aus, runder Körper, frisch-fruchtige Aromen und langer Kräuterabgang.</i>	7,70	26,50
		FL 1L
GRAUER BURGUNDER (KAISERSTUHL BADEN DEUTSCHLAND 2014) <i>Oberbergener Bajßeige trocken, kraftvolle Würze, exotische Aromen.</i>	5,50	22,90

Weißweine

TROCKEN-GEHARZT

RETSINA KOURTAKI (ATTIKA HELLAS)

Trocken, fruchtig, kräftiger Abgang aus der Rebsorte Savatiano.

Flasche	
0,2 L	0,75 L
5,20	14,90

RETSINA MALAMATINA (KALOHORI MAKEDONIAS HELLAS)

Guter Begleiter und Klassiker für Mesedes (Vorspeisen).

0,5 L
8,50

HALBTROCKEN

MAKEDONIKOS TSANTALI (MAKEDONIA HELLAS 2014)

Regional-Wein von Makedonia in Nordhellas aus den Rebsorten Roditis und Zumiatitis, helle Früchte im Duft, vollmundig, ausdrucksvoll, feines Bouquet.

0,2 L	0,75 L
5,50	14,90

LIEBLICH

IMIGLIKOS TSANTALI (MAKEDONIA HELLAS 2014)

Von der Ägäisinsel Limnos, aus der Rebsorte Moscatos, goldgelbe Farbe, Wabenhonig im Duft, gehaltvoll.

5,20	13,50
------	-------

SÜSS - DESSERTWEIN

SAMOS TSANTALI (SAMOS HELLAS 2010)

Von der berühmten Ägäisinsel Samos, aus der Rebsorte Moscatos, Wabenhonig im Duft, edelsüß und gehaltvoll.

5,50	17,50
------	-------

Roséwein

TROCKEN

DELHEIM PINOTAGE ROSE (SOUTH AFRICA ,COASTAL REGION 2019)

Dichtes duftiges Bukett.Viel Himbeer und Kirschen, frisch, saftig, fruchtig, rund.

Flasche	
0,2 L	0,75 L
5,90	18,90

ASKTIKOS ROSE TSILILIS (HELLAS - TRIKALA 2018)

Muskat von Hamburg, Syrah, Agiorgitiko, intensive Aromen roter Früchte, rund, erfrischend.

5,50	17,90
------	-------

PAVLIDIS THEMA ROSE (HELLAS - DRAMA 2018)

Elegante Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, mineralische Note, fruchtiger Abgang.

7,10	24,90
------	-------

HALBTROCKEN

MAKEDONIKOS TSANTALI (MAKEDONIA HELLAS 2014)

Regionalwein von Makedonia in Nordhellas aus den Rebsorten Roditis und Zumiatitis, elle Früchte im Duft, vollmundig, ausdrucksvoll, feines Bouquet.

5,50	14,90
------	-------

DOMAINE HORGELUS, MERLOT TANNAT (GASCOGNE SÜDFRANKREICH)

Leichter Sommerrosé mit delikater Frucht und feiner Würze.

4,90	15,50
------	-------

A.DIEHL MERLOT ROSE „EINS ZU EINS „ (2017)

Fruchtiges Bukett mit einem ganzen Korb voller roter Früchte, saftig am Gaumen, süßig und einfach nur unverschämt lecker. Unkompliziert, rund, schmatzig. Man hat unweigerlich Lust auf ein zweites Glas. Pure Trinkfreude eben!

6,50	24,90
------	-------

WEINSCHORLE

4,50

Aperitifs

Martini <i>Rosso ⁽¹⁾, Bianco, Extra Dry, Rosato ⁽¹⁾, D´Oro ⁽¹⁾</i>	5 cl	4,50	Campari⁽¹⁾ <i>mit Soda/Orange</i>	5 cl	5,50
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda Water</i>		6,50	Hugo <i>Prosecco, Hunderblüten-Sirup, Minze, Limette, Soda Water</i>		6,50
Martini Royale <i>Prosecco, Martini Bianco</i>		6,50	Aperol Marakuja <i>Aperol, Prosecco, Marakuja Saft</i>		6,50
Espresso Martini		6,90			

Cocktails

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

CAIPIRINHA ⁽¹⁾ <i>Cachaca Pitu, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice</i>		7,90
CUBA LIBRE ⁽¹⁾ <i>Havana Club 3 Años, Limetten, Cola</i>		7,90
MAI TAI ⁽¹⁾ <i>Havana Club 3 Años, Bacardi 8 Años, Curaçao, Orange, Lime Juice, Mandelsirup</i>		8,90
SEX ON THE BEACH ⁽¹⁾ <i>Smirnoff Vodka, Cassis, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft</i>		8,90
SWIMMING POOL ⁽¹⁾ <i>Smirnoff Vodka, Bacardi Carta Blanca, Blue Curaçao, Ananassaft, Coconut Cream, Sahne</i>		8,90
PINA COLADA <i>Bacardi Carta Blanca, Bacardi 8 Años, Ananassaft, Coconut Cream, Sahne</i>		7,90
BLUE LAGOON ⁽¹⁾ <i>Smirnoff Vodka, Blue Curacao, Lime, Zitronenlimonade</i>		7,90
MOJITO <i>Havana Club 3 Años, frische Minze, brauner Zucker, Lime, Soda Water</i>		8,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA <i>Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Lime Juice</i>		5,90
SUMMER KISS <i>Ananas-, Kirsch-, Bananen-, Orangen- und Maracujasaft</i>		5,90
VIRGIN COLADA <i>Coconut Cream, Orangensaft, Ananassaft, Lime Juice</i>		5,90
HAVANNA JUICER <i>die kubanische Fruchtbombe: Orange, Marakuja, Pfirsich und schwarze Johannisbeere</i>		5,90

Spirituosen

COGNAC / BRANDY 2 CL

Metaxa 5* ⁽¹⁾	3,90
Metaxa 12* ⁽¹⁾	5,80
Metaxa 7* ⁽¹⁾	4,60
Metaxa Gran Fine ⁽¹⁾	5,90
Metaxa Private Reserve ⁽¹⁾ mindestens 30 Jahre gealtert	7,30

DESTILLATE 4 CL

Sierra Tequila Silver	4,60
Grappa Nonino	4,30

LIKÖRE 4 CL

Amareto Disaronno	4,40
Kahlúa Licor de Café ^(1, 12)	4,30
Cointreau	4,30
Drambuie Liquer	4,90
Grand Marnier	4,90
Sambuca Molinari	4,40
Baileys Irish Cream	5,10

WHISKEYS 4CL

Ballantines ⁽¹⁾	4,40
Johnnie Walker ⁽¹⁾	4,60
Jim Beam ⁽¹⁾	4,80
Jack Daniels Tennessee ⁽¹⁾	4,60
Chivas Regal ⁽¹⁾	5,40
Johnnie Walker Black Label ⁽¹⁾	5,80

alle Getränke als Longdrinks +1,90

OUZO / TSIPOURO / TSIKODIA / RAKI 4 CL

Ouzo Plomari Lesvos 42%	5,10
Makedoniko Tsipouro 42%	5,10
Haraki Tsikoudia 44%	5,30
Sans Rival Gold 42%	6,30
Pilavas Ouzo 40%	4,40
Sans Rival 40%	4,40
Babatzim Ouzo 42%	5,40
Babatzim Tsipouro 44%	5,40
Barbayianni Blue 42%	5,40
Barbayianni Green 42%	5,40
Agiorgitiko Tsipouro 42% Trester	5,40
Ouzo Hausmarke	3,80
Ouzo Plomari	13,70
<i>200 ml in der Flasche, serviert mit Eis</i>	
Rakomelo Haraki	5,70
<i>mit Honig, warm serviert</i>	

RUM 4 CL

Bacardi Carta Blanca	5,40
Havana Club Cuba	5,40

VODKA UND GIN 4 CL

Smirnoff Vodka	5,40
Gordons Dry Gin	5,40
Moskovskaya Vodka	5,40
Bombay Sapphire Gin	5,80
Jägermeister ⁽¹⁾	4,20
Underberg ⁽¹⁾	2 cl 3,40
Ramazoti ⁽¹⁾	4,40
Fernet Branca ⁽¹⁾	4,40
Averna ⁽¹⁾	4,40
Aperol ⁽¹⁾	4,40

Sekt & Champagner





Prosecco FI 0,75 L

24,40

Prosecco FI 0,10 L

4,50

Biere vom Fass

 Krombacher	KROMBACHER Pils	0,2 L	0,4 L
		2,80	4,20
 Krombacher <i>Radler</i>	ALSTERWASSER Bier mit Zitronelimonade	2,70	3,90
 Krombacher <i>Brautradition</i>	KELLERBIER	2,90	4,30
 Krombacher <i>Weizen</i>	KROMBACHER Weizen	2,80	4,20

Flaschenbiere

	MYTHOS griechisches lager bier	FL 0,33 L	3,90
 Krombacher ALKOHOLFREI Pils 0,0%	KROMBACHER Alkohol Frei 0,0%	FL 0,33 L	3,50
 Krombacher ALKOHOLFREI Weizen	KROMBACHER Weizenbier Alkohol Frei 0,0%	FL 0,5 L	4,50

Softdrinks & Saft

 (1,12)

 (1,4,7,12)

 (1,4,7,12)

 (1,6,7)

 (7)

FL 0,33 L 3,50



SPEZI (1,6,7,12)

0,30 L 3,30



VOSLAUER PRICKELND

FL 0,25 L 2,50

FL 0,75 L 5,90

VOSLAUER STILL

FL 0,25 L 2,50

FL 0,75 L 5,90



SCHWEPPEES

Ginger Ale, Bitter Lemon ⁽⁵⁾

FL 0,20 L 2,50



THOMAS HENRY

Tonic Water
Mango lemonade
Cherry blossom

FL 0,25 L 2,80



PROVIANT

1) Marakuja & orange, 2) Kirsche & Granatapfel,
3) Zitronenlimo & Ingwer.

FL 0,33 L 3,50

EISTEE ⁽¹⁾ Lemon

0,30 L 2,60

MALZBIER ⁽¹⁾

FL 0,33 L 2,90

EFFECT ENERGY DRINK ^(1,12,16)

FL 0,20 L 2,90

ALBI DIREKTSÄFTE & NEKTARE








Orange, Apfel, Traube, Banane ⁽⁹⁾, Cranberry,
Kirsche ⁽⁹⁾, Johannisbeere ⁽⁹⁾, Kiba ⁽⁹⁾, Maracuja ⁽⁹⁾,
Rhabarber ⁽⁹⁾ (saisonal), Pink Grapefruit

0,20 L 2,60

SAFTSCHORLEN


0,30 L 3,00

Café & Heißes

ESPRESSO (12) 	2,50
ESPRESSO MACCHIATO (12) 	2,80
ESPRESSO DOPPIO (12) 	4,20
CAPPUCCINO (12) 	3,00
LATTE MACCHIATO (12) 	3,50
LATTE MACCHIATO MIT SIRUP (12)  <i>Caramel, Vanille, Haselnuss, weiße Schokolade</i>	4,20
CAFÉ BALU (12) <i>Espresso, Schokolade und Sahne</i>	4,20
CAFÉ CREMA (12) 	2,50
ELLINIKOS - GRIECHISCHER MOCCA (12) <i>im traditionellen Kupferkännchen »Briki« serviert</i>	2,80
ELLINIKOS DIPLOS - DOPPELTER GRIECHISCHER MOCCA (12) <i>im traditionellen Kupferkännchen »Briki« serviert</i> <i>Alle Kaffeespezialitäten führen wir auch koffeinfrei</i>	4,20
TEE <i>Fragen Sie nach unserer Teekarte</i>	3,50
HEISSE TRINKSCHOKOLADE MIT SAHNE	3,50
HEISSE MILCH MIT HONIG	2,30
STEAMER heiße Milch mit Sirup <i>Caramel, Vanille, Haselnuss, Erdbeere, weiße Schokolade</i>	2,80
GROG (1) 4 cl Rum	4,20
GLÜHWEIN	4,50
BECHER HEISSE ZITRONE	2,50
FRISCHE INGWER <i>mit Zitrone und Thymian Honig</i>	4,50
FRISCHE MINZE <i>mit kritischem Thymian Honig</i>	4,50

Kalte Caféspezialitäten

CAFÉ FRAPPÉ (12)	3,50
CAFÉ FRAPPÉ (12) MIT VANILLEEIS (12)	4,50
FREDDO ESPRESSO (12) 	3,50
FREDDO CAPPUCCINO (12) 	3,90
EISKAFFEE MIT SAHNEHAUBE (12)	4,50
EISSCHOKOLADE <i>mit original Trinkschokolade und Sahnehaube</i>	4,90



Der Anfang
und die Wurzel
alles Guten
ist die Lust
des Bauches.

Epikur 341-270 v. Chr.

*Liebe Gäste,
Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet.
Wenn das Restaurant sehr voll ist,
kann es durchaus zu Verzögerungen kommen.
Dafür bitten wir um Verständnis.
Wir sind bemüht, schnellstmöglich das Essen
zu servieren.*

Ihr Xenios Team

Kalte Vorspeisen - Kria Orektika

Alle unsere Vorspeisen sind haus- und handgemacht und mit extra nativem Olivenöl verfeinert.

1	TZATZIKI ^(M) <i>Hellenische Joghurtspezialität mit Knoblauch und Gurke.</i>	4,90
2	FETA - HELLENISCHER FETAKÄSE ORIGINAL ^(M)	7,50
812	TRILOGIA ELIAS - DREIERLEI OLIVEN ^{(3) (13)}	7,50
3	ELIES - PIPERIES ^{(3) (13)} <i>Schwarze Oliven und Peperoni.</i>	5,90
4	KRITIKA DAKOS ^(M) <i>Frische Tomaten. Fetakäse und Olivenöl auf gebratenem Brot nach kretischer Art.</i>	8,40
802	MESOGIAKO ELIOPSOMO ⁽³⁾ <i>Frische hausgemachte Olivenpaste auf gebratenem Brot mit frischen Tomaten und Gurken.</i>	7,90
6	TAMOSALATA - FISCHROGENCREME ^(F)	6,90
7	MELITZANOSALATA - AUBERGINENCREME	6,90
816	TONOSALATA - THUNFISCHCREME ^(F)	5,90
8	DOLMADAKIA <i>Weinblätter gefüllt mit Reis. serviert mit Tzatziki.</i>	7,50
9	HTAPODI SALATA ^(M) <i>Oktopus (Kraken)-Salat garniert mit Essig und Öl, Paprika und Zwiebeln.</i>	9,50
11	TIROSALATA HTIPITI-FETAKÄSECREME, SCHARF ^(M)	7,50
135	KNOBLAUCHSAUCE ^(E)	4,90
835	PIKILIA ALIFON ^{(M) (E) (F)} <i>Tzatziki. Tarama. Htipiti. Auberginen - und Thunfischcreme.</i>	12,50

Warme Vorspeisen - Zesta Orektika

VEGETARISCH

13	FETA PSITI ^(M) <i>Fetakäse gebacken mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Oregano.</i>	9,50
814	FETA PSITI PARADOSIAKI ^(M) <i>Fetakäse gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Oregano in Alufolie.</i>	9,90
14	FETA SAHANAKI ^{(M) (G)} <i>Fetakäse paniert aus der Pfanne.</i>	8,50
15	BUJURDI ^{(M) (P)} <i>Überbackener Fetakäse aus dem Ofen nach original hellenischem Rezept mit Senf ⁽¹⁵⁾, frischen Tomaten und Zwiebeln.</i>	10,90
16	DOLMADAKIA <i>Weinblätter gefüllt mit Reis auf Tomatensauce.</i>	6,90
18	PIKILIA TIGANITA ^{(M) (G)} <i>Zweierlei Auberginenscheiben und Zucchinisheiben mehliert aus der Pfanne mit tzatziki serviert.</i>	8,50
20	GIGANTES <i>Dicke weiße Bohnen in Tomatensauce.</i>	6,50
26	BROCCOLA FOURNOU ^(M) <i>Broccoli aus dem Ofen in Sahnesauce mit Knoblauch und Edamerkäse überbacken.</i>	9,50
27	SPANAKI FOURNOU ^(M) <i>Spinat aus dem Ofen in Sahnesauce mit Knoblauch und Edamerkäse überbacken.</i>	9,90
28	MELITZANES FOURNOU ^(M) <i>Gebatene Auberginenscheiben in Tomatensauce mit Fetakäse überbacken.</i>	9,90
618	HALLOUMI PSITO ^(M) <i>Zypriotischer Ziegen-Schaf-Käse auf gegrilltem Gemüsebett, Balsamico Dressing.</i>	11,90
803	SKORDOPSOMO KRITIS ^{(M) (G)} <i>Gebatenes Brot mit frischem Knoblauch nach kretischer Art, serviert mit Tzatziki.</i>	5,90
804	MANITARIA A LA WEFA ^(H) <i>Gebatene Champignons mit Zwiebeln, Tomaten und mit Weißwein gelöscht.</i>	8,50
817	PIPERIES PSITES <i>Zweierlei gegrillte Paprika, mild und scharf.</i>	6,50
828	KASEROKROKETES Á LA ANA ^{(M) (G)} <i>Hausgemachte Krokette aus vier Käsesorten.</i>	7,80
832	FLOGERES ME FETA KAI SPANAKI ^{(M) (G)} <i>Hausgemachte Teigrollchen gefüllt mit Spinat und mit Fetakäse.</i>	6,50

Warme Vorspeisen - Zesta Orektika

VEGETARISCH

- 834 **MANITARIA PANÉ** ^{(G) (E)} 6,50
Panierte Champignons, mit mayonnaise dip.
- 837 **PSITA LAHANIKA** 8,50
Gegrilltes frisches Gemüse mit Balsamico Essig und Olivenöl.
- 839 **KOLOKITHOKEFTEDES - TOMATOKEFTEDES** ^{(M) (G) (E)} 8,90
Zweierlei Zucchini und Tomaten Rösti - Santorini Art - aus der Pfanne mit Tzatziki.

FLEISCH

- 806 **KEFTEDAKIA TIGANITA** ^{(M) (G)} 7,90
Kleine leckere Hackfleischbällchen aus der Pfanne mit Tzatziki.
- 820 **SPETZOFAI** ^(M) 10,50
Bauern-Knoblauch-Wurst mit frischen Tomaten, pikanten grünen Paprika und Feta-Käsewürfeln aus der Pfanne.
- 829 **FLOGERES ME KASERI - JAMBON** ^{(M) (G)} 6,50
Hausgemachte Teigrollchen gefüllt mit Schinken und Gouda.
- 840 **BEKRI MESE - BETRUNKENE VORSPEISE** ^(H) 10,90
Rindfleisch in Rotweinsauce mit Lorbeerblättern, Piment und Zimt.

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- 21 **KALAMARAKIA TIGANITA** ^{(M) (G) (W)} 11,90
Frittierte Kalamarisringe mit Tzatziki oder Knoblauchsauce.
- 22 **MIDIA TIGANITA** ^{(M) (G) (W)} 8,50
Gebackenes Muschelfleisch mit Tzatziki oder Knoblauchsauce.
- 23 **MIDIA SAHANAKI** ^{(M) (W)} 10,50
Muschelfleisch aus der Pfanne in Tomatensauce, mit Fetakäse verfeinert.
- 231 **MIDIA SAHANAKI HALKIDIKIS** ^{(M) (W) (P)} 10,50
Muschelfleisch aus der Pfanne in Senf-Fetakäse-Sauce.
- 813 **HTAPODI PSITO** ^(W) 12,90
Oktopus (Krake) auf dem Grill, mit Essig Olivenöl garniert.
- 838 **GARIDES SAHANAKI** ^{(M) (K)} 14,90
Garnelen in pikanter Tomatensauce, mit Fetakäse verfeinert.

Warme Vorspeisen - Zesta Orektika

SUPPEN - SOUPES

- | | | |
|-----|--|------|
| 31 | TOMATEN SUPPE MIT SAHNE ^(M) | 4,90 |
| 751 | JUVARLAKIA - REISSUPPE MIT FLEISCHKLÖSSCHEN | 5,90 |

FrISChe knackige Salate - Salates

Unsere Salate sind mit Olivenöl verfeinert.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 37 | SALATA GALOPULAS ^{(M) (E)}
<i>Gegrillte feine Putenstreifen auf Blattsalaten mit Zwiebeln, Oliven ⁽³⁾, Peperoni ⁽¹³⁾,
Tomaten, Gurken und Hausdressing serviert.</i> | 12,50 |
| 38 | HORIATIKI ^(M)
<i>Hellenischer Bauernsalat mit Fetakäse.</i> | 11,50 |
| 431 | CAESARS SALAT ^{(M) (D)}
<i>Streifen vom Hähnchenbrustfilet auf Römersalat mit geraspelttem Parmesan und
Croutons, dazu Caesars Dressing ⁽⁸⁾</i> | 13,50 |

Schweinefleisch - Kreas Hirino

VOM GRILL - SHARAS

Alle Gerichte werden mit einem Haussalat serviert. als Beilage wahlweise Pommes, Gemüserais, Krokette, Bratkartoffeln, Reismudeln oder griechische, Tomaten - Ofenkartoffeln, dazu Tzatziki.

45	GIROS FETAKÄSE-SAUCE ^(M)	17,50
451	GIROS METAXA ^{(M) (1)} Giros mit Metaxasauce. dazu Broccoli oder Tzatziki.	16,50
46	GIROS CLASSIQUE ^(M) Schweinefleisch kross vom Drehspeiß. nach eigenem Rezept mit besonderen Gewürzen zubereitet.	14,90
47	SOUVLAKI - ZWEI FLEISCHSPIESSE VOM SCHWEIN ^(M)	14,90
48	SOUVLAKI FILETO ^(M) Fleischspeiß vom Schweinefilet.	17,50
49	GIROS ME MANITARIA ^(M) Giros aus der Pfanne in Sahnesauce mit Zwiebeln und Champignons (ohne Tzatziki).	17,50
51	BIFTEKI PARADOSIAKO ^(M) Herzhaftes Hacksteak gefüllt mit Fetakäse.	16,90
52	SUTZUKAKIA SMIRNEIKA ^(M) Kleine Hackröllchen in pikanter Tomatensauce serviert.	14,50
54	HIRTENSTEAK ^(M) Schweinefilet mit geschmorten Champignons und Zwiebeln auf einem Holzbrett serviert.	17,90
59	SOFRITO KERKIRAS ^(M) Kleine zarte Schweinesteak-Medaillons in Tomatensauce nach einem Korfu Rezept.	14,90

Lammfleisch - Kreas Arnisio

VOM GRILL - SHARAS

Alle Gerichte werden mit einem Haussalat serviert, als Beilage wahlweise Pommes, Gemüserais, Krokette, Bratkartoffeln, Reismudeln oder griechische Tomaten-Ofenkartoffeln, dazu Tzatziki.

63	SOUVLAKIA ARNISIA - ZWEI LAMMSPIESSE ^(M)	19,90
64	ARNISIA PAIDAKIA ^(M) Lammkoteletts kross gegrillt.	17,90
65	LAMMSTEAK ^(M) Mit Kräuterbutter. zartrosa gegrillt.	18,90
651	ARNISIO ROSMARIN ^(H) Lammrücken in Rosmarinjus, gelöscht mit Weißwein, dazu Petersilienkartoffeln und Gemüse.	21,90
66	ARNISIO FILETO - LAMMFILET ^(M) Mit Kräuterbutter, zartrosa gegrillt.	22,90

AUS DEM TOPF - ARNI VRASTO

68	BOUTAKI - LAMMHAXE Dazu dicke weiße Bohnen.	17,90
----	---	-------

Rindfleisch - Mosharisio Kreas

VOM GRILL - SHARAS

Wir verwenden ausschließlich argentinisches Rindfleisch. Alle Gerichte werden mit einem Haussalat serviert, als Beilage wahlweise Pommes, Gemüsereis, Kroketten, Bratkartoffeln. Reissnudeln oder griechische Tomaten-Ofenkartoffeln. dazu Tzatziki.

71	RINDERFILET 250gr ^(M) Mit geschmorten Champignons und Zwiebeln.	27,90
72	RINDERFILET PFEFFERSAUCE 250gr ^{(M) (1)} Mit grüner Pfeffersauce und mit Metaxa gelöscht (ohne Tzatziki).	27,90
74	FILETO - RINDERFILET 250gr ^(M) Mit Kräuterbutter, zartrosa.	25,90
76	RINDERLEBER - SIKOTI ^(M) Mit gerösteten Zwiebeln.	14,50
761	RINDERLEBER AUS DER PFANNE Mit Gemüse, Kartoffeln und Knoblauchbutter.	15,50

AUS DEM TOPF - MOSHARI VRASTO

Alle Gerichte werden mit einem Haussalat serviert.

77	STIFADO ^{(H) (G) (1)} Zartes Rindfleisch mit ganzen Jungzwiebeln (Schalotten) in Tomaten-Weinsauce, dazu griechische Tomaten-Ofenkartoffeln.	16,50
791	JUWETSI HORIATIKO ^{(M) (H) (G)} Zartes Rindfleisch in Tomaten-Weinsauce mit Reissnudeln. nach einem Nord-Hellas Rezept mit Feta und Edamerkäse überbacken.	18,50

Geflügel - Poulerika

VOM GRILL - PSITO POULERIKO

Alle Gerichte werden mit einem Haussalat serviert, als Beilage wahlweise Pommes, Gemüsereis, Bratkartoffeln, Reissnudeln oder griechische, Tomaten-Ofenkartoffeln.

108	PUTENBRUSTFILET-FILETO GALOPOULAS EXOHIKO ^(M) Putenbrustfilet in Broccoli-Champignon-Paprikasahnesauce.	15,90
109	KOTOPOULO MARONIAS Putenfilet geschnetzelt in pikanter Tomaten-Paprika-Champignonsauce, auf Wunsch scharf serviert.	16,50
1091	GALOPOULA SMIRNOFF ^{(M) (1)} Hähnchenfilet geschnetzelt mitfrischen Champignons in Sahnesauce mit Smirnoff Wodka gelöscht.	16,90
1101	KOTOPOULO FILETO METAXA ^{(M) (1)} Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce dazu Gemüse.	16,90

Gemischte Teller vom Grill

Alle Gerichte werden mit einem Haussalat serviert, als Beilage wahlweise Pommes, Gemüsereis, Kroketten, Bratkartoffeln, Reismudeln oder griechische Tomaten-Ofenkartoffeln, dazu Tzatziki.

81	HIRINO PIATO ^{(M) (W)} Schweine-Souvlaki* und Giros.	15,90
851	LAMM SOUVLAKI UND GIROS	18,90
811	FLAMBE SOUVLAKI 320gr ^(M) Rinderfilet, Lammsteak, Schweinefilet, Pute, alles am Spieß, flambiert.	19,50
82	GRILL TELLER ^(M) Schweine-Souvlaki*, Hacksteak, Leber und Giros.	17,90
83	XENIOS TELLER ^(M) Schweine-Souvlaki*, Putenfilet, Hacksteak, Giros.	18,50
831	FILET TELLER 350gr ^(M) Rinderfilet, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet.	27,90
84	SPEZIAL TELLER ^(M) Schweine-Souvlaki*, Schweinesteak, Hacksteak, Giros, Lammkotelett.	20,50
841	MYTHOS PIATO ^(M) Giros und Hacksteak mit Fetakäse gefüllt.	17,50
85	LAMM TELLER - ARNISIO PIATO 350gr ^(M) Lammfilet, Lammspieß, Lammsteak, Lammkotelett.	26,90

PIATTELES – MENÜPLATTEN

Als Beilage wahlweise Pommes, Gemüsereis, Kroketten, Bratkartoffeln, Reismudeln, griechische Tomaten-Ofenkartoffeln.

113	XENIOS PLATTE ^{(M) (S) (13)} 1. Gang: Salat mit Kraut, Eisberg, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Weinblättern, Fetakäse, dazu Tzatziki 2. Gang: Souvlaki*, Putenfilet, bifteki mit feta, kleines Schweinesteak und Giros	PRO PERSON 23,20
115	XENIOS SPEZIAL PLATTE ^{(M) (S) (13) (E) (K) (G)} 1. Gang: Salat mit Kraut, Eisberg, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Weinblättern, Fetakäse, dazu Tzatziki 2. Gang: Kalamaris und Garnelen, dazu Tzatziki und Knoblauchsauce 3. Gang: Souvlaki*, Putenfilet, bifteki mit feta, kleines Schweinesteak und Giros	PRO PERSON 29,90

*Souvlaki = Spiess

Delikatessen aus dem Meer - Psarika

Alle Gerichte werden mit einem Haussalat serviert, als Beilage wahlweise Pommes, Gemüsereis, Krokette, Bratkartoffeln, Reismudeln oder griechische Tomaten-Ofenkartoffeln, dazu Tzatziki oder Knoblauchsauce.

VOM GRILL - PSITO PSARI

88	KALAMARAKIA GEMISTA (M) (W) Kalamaris gefüllt mit Fetakäse, feinem Paprika und Knoblauch.	19,50
90	KALAMARAKIA PSITA (W) (M) Kalamaris vom Grill.	16,90
95	LACHS - SOLOMOS (F) (H) mit Petersilien-Kartoffeln und Lauch-Weißwein-Sahnesauce (ohne Tzatziki).	16,90
97	DORADE - TSIPOURA (F) Meerbrasse vom Grill (ohne Tzatziki).	19,90
116	GRILL-FISCHPLATTE (M) (K) (F) (3) (13) (W) 1. Gang: Salat mit Kraut, Eisberg, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Weinblättern, Fetakäse, dazu Tzatziki 2. Gang: Garnelen, Kalamaris, Schwertfischsteak, Lachs, und Oktopus	PRO PERSON 28,90

FISCH AUS DER PFANNE - TIGANITO PSARI

Alle Gerichte werden mit einem Haussalat serviert, als Beilage wahlweise Pommes, Gemüsereis, Krokette, Bratkartoffeln, Reismudeln oder griechische Tomaten-Ofenkartoffeln.

100	SOLOMOS MIRODIKA (M) (F) (H) Lachs in creme sauce mit frischen Kräutern - Dill, Petersilie, Basilikum - mit Weißwein gelöscht, serviert mit Petersilien-Kartoffeln.	16,50
92	XIFIAS VASILIKOS (F) Schwertfisch auf leichte WeinSauce mit Tomaten und Basilikum dazu Salzkartoffeln.	18,50
102	KALAMARAKIA TIGANITA (M) (G) (E) (W) Kalamaris frittiert nach Art des Hauses, serviert mit Tzatziki oder Knoblauchsauce.	16,90

Spezial Gerichte

Alle Gerichte werden mit einem Haussalat serviert.

86	MOUSAKAS (M) (W) (E) Auflaufgericht mit Kartoffel, Auberginen, Hackfleisch und Béchamelsauce, dazu Tzatziki oder Fetakäse.	16,90
----	--	-------

Zusätzliche Beilagen - Sinodeftika

127	POMMES FRITES - TIGANITES PATATES	5,50
128	REIS - RISI BISI	4,50
129	KROKETTEN- PATATOKROKETES ^(G)	4,90
130	BRATKARTOFFELN	5,50
131	REISNUDELN - KRITHARAKI ^(G)	4,50
150	METAXASAUCE (WARM) ^{(M) (1)}	3,50
152	GRIECHISCHE FRISCH FRITTIERTE POMMES (HAND GEMACHT)	5,10

ALTERNATIVE BEILAGEN

*Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch gerne die folgenden Beilagen
als Alternative zu.*

170	FOLIEN-GRILLKARTOFFEL	AUFPREIS 1,00
180	KLEINER GRIECHISCHER BAUERN Salat MIT FETAKÄSE ^(M)	AUFPREIS 1,50
190	FRISCHE GRIECHISCHE POMMES	AUFPREIS 1,00

Desserts - Glyka

760	SCHOKOLADEN SOUFFLÉ ^{(M) (W) (E)} <i>Mit Vanilleeis</i>	7,90
137	ZWEIERLEI HALVAS UND JOGHURT MIT HONIG ^{(D) (M) (C)} <i>Sesamkonfekt mit Vanille Eis und Straggisto Joghurt mit Thymianhonig</i>	7,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die Bedienung und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

ZUSATZSTOFFE:

- | | |
|--|-------------------------------|
| (1) mit Farbstoff | (9) Nektar |
| (2) mit Milcheiweiß | (10) Fruchtsaftgetränk |
| (3) geschwärzt | (11) mit Geschmacksverstärker |
| (4) enthält eine Phenylalaninquelle | (12) koffeinhaltig |
| (5) mit Chinin | (13) geschwefelt |
| (6) mit Antioxidationsmittel | (14) phosphathaltig |
| (7) mit Konservierungsstoffen | (15) mit Süßungsmittel |
| (8) mit einer Zuckerart
und Süßungsmittel | (16) mit Taurin |

ALLERGENE:

- | | |
|----------------|---------------------------------------|
| (G) Weizen | (N) Schalenfrüchte |
| (K) Krebstiere | (R) Sellerie |
| (E) Eier | (P) Senf |
| (F) Fisch | (D) Sesamsamen |
| (C) Erdnüsse | (H) Schwefell und Sulfite |
| (S) Soja | (L) Lupinen |
| (M) Milch | (W) Weichtiere, Oktopus, Tintenfische |
-



BEI THEMI

Osterstraße 46
20259 Hamburg
Tel. & Fax: 040/400383
Web: www.bei-Themi.de
E-mail: info@bei-Themi.de

Öffnungszeiten

Montag - Freitag
16.30 bis 23.30 (Küche)
Samstag, Sonntag und an Feiertagen
12.00 bis 23.00 (Küche)

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten:

