

Liebe Gäste,

unsere Speisen bereiten wir ausschließlich mit Olivenöl zu.

Zum Frittieren verwenden wir bestes Sonnenblumenöl.

Wir verarbeiten hauptsächlich frische und zum Teil ausgewählte tiefgefrorene, jedoch keine konservierten Lebensmittel.

Wir benutzen selbst keine Farb- und Konservierungsstoffe und auch keine Geschmacksverstärker, müssen Sie jedoch darauf hinweisen, dass unsere Speisen möglicherweise kennzeichnungspflichtige Allergene nach EU-Verordnung enthalten. Für weitere Informationen steht Ihnen unser Serviceteam gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen

GUTEN APPETIT

KALTE VORSPEISEN**KPYOI MEZEΛEΣ**

01. Tzatziki *Τζατζίκι*
Griechischer Joghurt ^K mit Kräutern und Knoblauch 5,00 €
02. Taramas *Ταραμάς*
Fischrogenpaste ^{4,H} mit Olivenöl und Zitrone cremig geschlagen 5,50 €
03. Auberginensalat *Μελιτζανοσαλάτα*
Auberginen mit Olivenöl & Knoblauch, mit Walnüssen verfeinert 6,60 €
04. Tyrokafteri *Τυροκαυτερή*
Fetakäse ^K cremig geschlagen, mit scharfem Paprika gewürzt 7,00 €
05. Piperies Florinas *Πιπεριές Φλωρίνης*
Gegrillte rote Paprika in Olivenöl und Essig 6,00 €
06. Dolmadakia *Ντολμαδάκια γιαλαντζί*
Mit Reis und Kräutern gefüllte Weinblätter ⁴, mit Tzatziki ^K 6,60 €
07. Portion Oliven *Μερίδα Ελιές*
Schwarze Kalamata Oliven ^{2,4} mit Stein 5,80 €

WARME VORSPEISEN**ΖΕΣΤΟΙ ΜΕΖΕΛΕΣ**

08. Gigantes *Γίγαντες*
Riesenbohnen in Tomatensauce ^U 6,90 €
09. Kolokithakia tiganita *Κολοκυθάκια τηγανιτά*
Gebratene Zucchini ^A mit Tzatziki ^K 6,40 €
10. Kolokythokeftedes *Κολοκυθοκεφτέδες*
Zucchinipuffer ^{A,G,K} mit frischen Kräutern und Tzatziki ^K 7,60 €
11. Melitzanes tiganites *Μελιτζάνες τηγανιτές*
Gebratene Auberginen ^A mit Tzatziki ^K 6,80 €
12. Saganaki Feta *Σαγανάκι Φέτα*
Fetakäse ^K mit Kräutern und Olivenöl überbacken 8,90 €
13. Tyrokrokets *Τυροκρόκέτες*
Käsekroketten ^{1,2,G,K} nach griechischer Art mit Tyrokafteri ^K (s. Nr. 4) 7,70 €
14. Garidesournou *Γαρίδες φούρνου*
Garnelen ^F mit Olivenöl und Knoblauch überbacken 9,20 €
15. Prassopita, Spanakopita *Πρασόπιτα, σπανακόπιτα*
Blätterteig ^{A,G,W} gefüllt mit Porree/Spinat und Fetakäse ^K 5,60 €
16. Piperies Florinis gemistes *Πιπεριές Φλωρίνης γεμιστές*
Rote Spitzpaprika gefüllt mit Fetakäse ^K 7,00 €

SUPPEN ΣΟΥΠΕΣ

17. Juwarlakia *Γιουβαρλάκια*
Hackfleischbällchensuppe mit Zitrone ^G 5,60 €
18. Fassolada *Φασολάδα*
Griechische Bohnensuppe ^U 5,30 €

SALATE ΣΑΛΑΤΕΣ

19. Bauernsalat klein/groß *Σαλάτα χωριάτικη* 9,00 €/11,50 €
Gurken- und Tomatensalat mit Fetakäse ^K
20. Dakos *Ντάκος*
Fetakäse ^K auf Gerstenzwieback, Tomaten, Gurken, Rucola und Kapern ⁴ 11,70 €
21. Politiki Salata *Σαλάτα πολιτική*
Krautsalat mit Möhren, Sellerie ^U und Paprika, pikant gewürzt 5,50 €
22. Chorta *Χόρτα*
Endivien oder Löwenzahnsalat in Zitronen-Öl-Sauce 5,90 €
23. Pantzaria *Σαλάτα παντζάρια*
Rote Bete-Salat mit Olivenöl und Knoblauch 5,80 €

VOM GRILL ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ

24. Souvlaki arnissio *Σουβλάκι αρνίσιο*
Lammspieße aus dem Lammfilet mit Beilage und Salat 24,90 €
25. Souvlaki kotopoulo *Σουβλάκι κοτόπουλο*
Hähnchenpieße mit Beilage und Salat 15,50 €
26. Souvlaki chirino *Σουβλάκι χοιρινό*
Schweinespieße mit Beilage und Salat 14,50 €
27. Paidakia arnissia *Παϊδάκια αρνίσια*
Lammkotelett mit Beilage und Salat 23,00 €
28. Bifteki *Μπιφτέκι*
Rinderhacksteak ^G mit Fetakäse ^K gefüllt, mit Beilage und Salat 17,50 €
29. Pikilia *Ποικιλία σχάρας*
Schweine- und Hähnchenspieß, Hackfleischbällchen ^G, Lammkotelett, Schweinekotelett mit Beilage und Salat 22,50 €

Beilagen: Backkartoffeln, Folienkartoffel mit Tzatziki ^K, hausgemachte Pommes, Reis
Salat: gemischter Salat

MITTELMEERGERICHTE *ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ*

30. Calamarakia *Καλαμαράκια*
Frische Calamares^Z in Ringen, in der Pfanne gebraten 18,20 €
31. Tsipoura *Τσιπούρα*
Frische griechische Dorade^H vom Grill mit Olivenöl-Zitronen Sauce 22,50 €
32. Skoumpri *Σκουμπρί*
Frische Makrele^H vom Grill mit Olivenöl-Zitronen Sauce 19,70 €

Alle Fischgerichte werden mit Beilage und Salat serviert

SPEZIALITÄTEN *ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ*

33. Omeleta *Ομελέτα*
Frischeiomelett^G gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse, Fetakäse^K und Kräutern 11,60 €
34. Imam *Ιμάμ*
Aubergine gefüllt mit Gemüse und Kräutern 13,50 €
35. Pastitsio *Παστίτσιο*
Griechischer Nudelauflauf mit Rindergehacktem und Bechamelsauce^{K,G} 14,60 €
36. Sutzukakia *Σουτζουκάκια*
Pikant gewürzte Hackfleischbällchen^G 15,90 €
37. Moussaka *Μουσακάς*
Auberginen-Hackfleischauflauf mit Bechamelsauce^{K,G} 17,30 €
38. Kotsi arnissio *Κότσι αρνίσιο*
Lammhinterhaxe aus dem Topf mit Reismudeln^A 21,90 €
39. Moscharaki me Melitzanes *Μοσχαράκι με μελιτζάνες*
Zartes Kalbfleisch mit Auberginen im Topf geschmort 21,50 €
40. Kotopoulo Fournou *Κοτόπουλο φούρνου*
Hähnchenschenkel aus dem Backofen nach griechischer Art 14,20 €

Alle Spezialitäten werden mit Salat serviert

NACHSPEISEN *ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ*

41. Baklawas *Μπακλαβάς*
Blätterteig ^{A,G,K} mit Nüssen ^I, Zimt und Nelken in Honigsirup 5,10 €
42. Galaktobourekο *Γαλακτομπούρεκο*
Mit Grieß-Milchcreme ^{A,K} gefüllter Blätterteig^A in Honigsirup 5,10 €
43. Giaourti me meli *Γιαούρτι με μέλι*
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen ^I 5,10 €

Allergene Kennzeichnung:

(A) Glutenhaltiges Getreide, (F) Krebstiere, (G) Eier, (H) Fische, (I) Nüsse, (K) Milch,
(L) Sellerie, (W) Sesamsamen, (X) Schwefeldioxide und Sulfite, (Z) Weichtiere

Erläuterung der Zusatzstoffe:

(1) Mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (4) mit Säuerungsmittel, (5) mit Süßungsmittel
Cyclamat o. Saccharin, (9) geschwefelt, (10) chininhaltig, (11) koffeinhaltig

GETRÄNKE ΠΟΤΑ

HEISSE GETRÄNKE ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Kaffee ¹¹	Καφές φίλτρου	2,70 €
Espresso ¹¹	Εσπρέσσο	2,90 €
Espresso doppelt ¹¹	Εσπρέσσο διπλό	3,40 €
Fredo Espresso ¹¹	Φρέντο εσπρέσσο	3,10 €
Cappuccino ¹¹ mit Milch ^K	Καπουτσίνο με γάλα	3,30 €
Fredo Cappuccino ^{11,K}	Φρέντο καπουτσίνο	3,40 €
Griechischer Kaffee ¹¹	Ελληνικός καφές	3,10 €
Griechischer Kaffee doppelt ¹¹	Ελληνικός καφές διπλός	3,50 €
Latte Macchiato ^{11,K}	Λάτε μακιάτο	3,50 €
Nescafe Frappe ^K	Φραπές	3,20 €
Tee verschiedene Sorten	Τσαϊ	2,90 €
Griech. Bergtee (frisch aufgebrüht)	Τσαϊ του βουνού	3,30 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Mineralwasser medium/naturell	0,25 / 0,75 l	2,60 / 6,50 €
Cola ^{1,2,11} / Cola zero ^{1,2,5,11}	0,2 / 0,3 l	2,50 / 3,20 €
Fanta Orange ^{1,2} / Sprite ¹	0,2 / 0,3 l	2,50 / 3,20 €
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,25 / 0,3 l	2,90 / 3,20 €
Apfelschorle	0,25 / 0,3 l	2,90 / 3,20 €
Apfelsaft / Orangensaft/ Traubensaft/Johannisbeersaft	0,2 l	2,60 €
Saftschorlen	0,4 l	4,00 €
Eistee Pfirsich/Zitrone	0,3 l	3,20 €

BIERE ΜΙΤΥΡΕΣ

Griechisches Bier Mythos vom Fass	0,3 l	3,70 €
Sion Kölsch vom Fass	0,2 / 0,3 l	2,40 / 3,20 €
Veltins Pilsener vom Fass	0,2 / 0,3 l	2,40 / 3,20 €
Hofbräu Weizen Trüb Flasche	0,50 l	4,70 €
Veltins Pilsener alkoholfrei Flasche	0,33 l	3,30 €
Hofbräu Weizen alkoholfrei Flasche	0,50 l	4,70 €
Griechisches Bier Fix	0,33 l	3,30 €
Vitamalz	0,33 l	3,20 €

APPERITIFS, LIKÖRE, SPIRITUOSEN

ΑΠΕΡΙΤΙΦ, ΛΙΚΕΡ, ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

Ouzo Plomari	2 cl	2,60 €
Tsipouro	2 cl	3,00 €
Metaxa *****	2 cl	4,00 €
Metaxa*****	2 cl	4,40 €
Mastix Likör	2 cl	3,10 €
Hausgemachter Likör	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,10 €
Ramazotti	2 cl	3,10 €
Gin Tonic	0,2 l	7,30 €
Campari Orange ²	0,2 l	7,30 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,30 €

WEINE ΚΡΑΣΙΑ

FLASCHENWEINE ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Rigas Koupa Nico Lazaridi ^x Ρήγας Κούπα 750ml Trockener Rotwein	Angebaut im Weinbaugebiet Drama von Makedonien auf dem Spitzenweingut Nico Lazaridi. Gekeltert aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Ein schlanker Wein, mit feiner Struktur und dem Geschmack nach reifen Brombeeren und Kirschmarmelade. Die herrliche Korrespondenz, der vielen angesprochenen Sinne, macht ihn zu einem ganz besonderen Wein mit würzigem Abgang.	23,90 €
Cabernet Sauvignon ^x Merlot Davaris Καμπερνέ Σοβινιόν Μερλό 750 ml Trockener Rotwein	Gelungene Mischung aus robustem Cabernet Sauvignon mit samtenem Merlot in einem 50-50 Verhältnis mit Merkmalen, die im griechischen Klima gestaltet wurden. 6 Monate in französischen Eichfässern gereift. Dunkle Purpurfarbe mit Düften von schwarzen Wildfrüchten und Gewürzen, reicher und robuster Körper mit lebhaften Tanninen und langem Nachgeschmack.	24,90 €
Amethystos Costa Lazaridi ^x Αμέθυστος Λαζαρίδη 750 ml Trockener Rotwein	Angebaut im Weinbaugebiet Drama von Makedonien auf dem Spitzen-Weingut Costa Lazaridi. Gekeltert aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und der griechischen Agioritiko Traube. Sein Geschmack, geprägt durch die lange Lagerung in Eichenfässern aus Frankreich, ist vollmundig, nachhaltig und samtweich im Abgang.	37,50 €
Dama Koupa Nico Lazaridi ^x Ντάμα Κούπα 750ml Trockener Weißwein	Angebaut im Weinbaugebiet Drama von Makedonien auf dem Spitzenweingut Nico Lazaridi. Mit leuchtend goldgelber Farbe und einer feinen Nase, die durch weißfleischige Früchte und dezente Aromen von Frühlingsblumen gekennzeichnet ist, weiß dieser Wein auch Kenner zu überraschen. Besonders sein angenehmes Bouquet und die feine Struktur macht diesen Wein zu einer ausdrucksvollen und edlen Cuvée aus Sauvignon Blanc, Assyrtiko und Muscat.	23,90 €
Malagousia Davaris ^x Μαλαγουζιά 750ml Trockener Weißwein	Malagousia wird als die Quintessenz der Wiedergeburt der griechischen Weinberge bezeichnet, wird in fast allen Weinanbaugebieten kultiviert und gilt als Traube mit weltweiter Verbreitung. Expressives Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikose, Zitrone und Jasmin. Dieser frische, betont säurehaltige Wein, der	24,90 €

Amethystos Costa Lazaridi ^x Αμέθυστος Λαζαρίδη 750 ml Trockener Weißwein	sich im Mund rund voll anfühlt, bietet auch „Geschmack“ für die Nase. Angebaut im Weinbaugebiet Drama von Makedonien auf dem Spitzen-Weingut Costa Lazaridi. Bester seiner Kategorie beim internationalen Weinkongress Brüssel 2006. Gekeltert aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Semillon und Assyrtiko. Intensives Aroma von exotischen Früchten mit herrlichem Bouquet und auffälligem Abgang.	33,90 €
Moschofilero Boutari ^x Μοσχοφίλερο Μπουτάρη 750 ml Trockener Weißwein	Angebaut auf dem Weingut Mantinia Estate auf Peloponnes. Gekeltert zu 100 % aus der griechischen autochthonen Rebsorte Moschofilero. Hervorragend ausgewogener Weißwein mit fruchtigem Geschmack. Leicht und bekömmlich mit langem aromatischem Abgang.	20,90 €
Retsina Davaris ^x Ρετσίνα 500 ml Harzwein	Retsina wird seit Jahrtausenden in Griechenland hergestellt. Durch die Zugabe von Kiefernharz der Art „Pinus Hallepensis“ während der Gärung, entsteht sein besonderes Aroma und seine natürliche Konservierung.	13,50 €

OFFENE WEINE ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ Η ΚΑΡΑΦΑΚΙ

	0,2 ml	0,25 ml	0,5 ml
Naoussa Tsantali ^x Rotwein trocken	5,60 €	6,00 €	11,90 €
Makedonikos Tsantali ^x Rotwein halbtrocken	5,60 €	6,00 €	11,90 €
Imiglykos Tsantali ^x Rotwein lieblich	5,60 €	6,00 €	11,90 €
Moschofilero Tsantali ^x Weißwein trocken	5,60 €	6,00 €	11,90 €
Makedonikos Tsantali ^x Weißwein halbtrocken	5,60 €	6,00 €	11,90 €
Imiglykos Tsantali ^x Weißwein lieblich	5,60 €	6,00 €	11,90 €
Amyndeon Tsantali ^x Roséwein trocken	5,60 €	6,00 €	11,90 €

Retsina ^x	4,80 €	5,20 €	10,30 €
----------------------	--------	--------	---------

Extrakarte Weine

Offene Weine:

		0,2 ml	0,25ml	0,5 ml
Cabernet Sauvignon ^x Rotwein trocken	Diese kosmopolitische Vielfalt ergibt einen vollendeten, charakteristischen Wein mit Eigenschaften, die sich im Klima von Zentralgriechenland gebildet haben. Eine tief violette Farbe sowie Aromen von dunklen wilden Früchten und Gewürzen machen ihn aus. Zusätzlich ruhte er 6 Monate in französischen Eichenfässern.	5,60 €	6,00 €	11,90 €
Merlot-Syrah ^x Rotwein trocken	Durch Kaltextraktion und kontrollierter Gärung aus der Kombination von Merlot und Syrah entstanden. Bouquet mit erdigen Noten und einem roten Fruchtgeschmack, dominiert von Erdbeeren und Brombeeren.	5,60 €	6,00 €	11,90 €
Savvatiano ^x Weißwein trocken	Die Historische weiße Weinsorte „Savvatiano“ gehört zu den meist angebauten Weinsorten der griechischen Weinberge in Zentralgriechenland. Sein einzigartiger Charakter passt harmonisch zur griechischen Küche.	5,60 €	6,00 €	11,90 €
Assyrtiko ^x Weißwein trocken	Assyrtiko ist eine seltene weiße Rebsorte aus Santorini der absoluten Weltklasse, die es aufgrund ihrer außergewöhnlichen Merkmale geschafft hat, sich in ganz Griechenland auszubreiten. Der Wein behält seinen frischen und mineralischen Charakter, verweist aber verstärkt auf primäre Fruchtaromen.	5,60 €	6,00 €	11,90 €

Extrakarte Speisen

1. Gemista: Zwei rote Paprika gefüllt mit Reis, Kräutern und Rindergehacktem 15,90 €
2. Kouneli Stifado: Kaninchen in Weinsauce ^x mit Zwiebeln 21,70 €
3. Sykoti: Rinderleber in Weinsauce ^x mit Zwiebeln 14,50 €
4. Lemonato: Schweinebraten wie Gulasch geschnitten in Zitronen Estragon Sauce ^A 17,00 €

Alle Extra-Gerichte werden mit Beilage und Salat serviert