

APERITIF

Ouzo	2 cl	2,30	Ouzo Plomariou	0,2 l (FL)	9,90
Sherry Dry/Medium	4 cl	4,50	Campari ¹ Orange/Soda	0,2 l	4,70
Baileys	4 cl	5,50	Kir Royal	0,2 l	4,50
Martini Bianco/Rosso/d-oro	5 cl	4,50	Sekt	0,2 l	3,90
			Portwein	4 cl	4,00

VORSPEISEN

20. Knoblauchbrot		3,50
21. Bruschetta mit Tomaten und Olivenpaste		4,90
22. Tzatziki		4,70
Joghurtspeise mit fein geraspelten Gurken und Knoblauch		
23. Oliven und Peperoni		4,90
24. Taramasalat		6,70
Fischrogencreme nach griechischer Art gewürzt		
25. Ktipiti		6,70
Fetakäsecreme mit scharf gewürztem Paprika		
26. Feta		8,50
griechischer Fetakäse mit Oregano, Olivenöl und Tomaten		
27. Dolmadakia		9,50
gefüllte Weinblätter mit Reis und Hackfleisch in gebundener Limonensauce		
28. Saganaki		8,90
gebackener Fetakäse mit Tomaten, Olivenöl und Balsamico		
29. Kefalokrokette		9,50
gebackener griechischer Hartkäse mit Tomaten und Balsamico		
30. Scampi in Knoblauch-Kräuteröl		12,90
32. Octopus gegrillt		12,90
in Rotweinessig und Olivenöl		
34. Vorspeisenplatte gemischt		11,50
(auch für mehrere Personen möglich)		

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisch gebackenes Brot

SUPPEN

35. Hühnersuppe nach griechischer Art		5,50
36. Tomatencremesuppe		5,00
37. Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln und Lauchstreu		5,00

SALATE

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| 40. Gemischter Salat | (Klein/Groß) | 3,50 / 5,00 |
| 41. Griechischer Salat | | 9,90 |
| 42. Paros-Salat | | 13,50 |
| mit warmem Gemüse, Hähnchenbruststreifen und Joghurt-Honigdressing | | |
| 43. Lammstreifen | | 14,90 |
| auf frischem Blattspinat mit Pinienkernen und Balsamico-Vinegrette, dazu Croutons | | |
| 44. Filetspitzen | | 13,90 |
| mit Champignons auf buntem Salat mit Wildkräutern | | |

SCHNITZELGERICHTE

- | | | |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|-------|
| 45. Schnitzel „Wiener Art“ | | 12,90 |
| mit Pommes frites und Salat | | |
| 46. Putenschnitzel | mit Pommes frites und Salat | 14,50 |
| mit Pommes frites und Salat | | |
| 47. Schnitzel | | 13,90 |
| in Paprika-Sahnesauce mit Pommes frites und Salat | | |

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| 50. Dicke weiße Bohnen | | 8,90 |
| mit Fetakäse und Brot | | |
| 51. Gemista | | 13,00 |
| Tomate und Paprika mit Reis-Kräuterfüllung nach griechischer Art und Fetakäse | | |
| 52. Briami | | 13,50 |
| verschiedene Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen | | |
| 53. Paputsaki | | 13,50 |
| Aubergine gefüllt mit Zwiebeln, Kräutern und Fetakäse, mit Käse ¹ überbacken | | |

ÜBERBACKENES

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| 54. Mylos Teller | | 13,90 |
| Suzukis in Metaxasauce mit Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites und Salat | | |
| 55. Longa Teller | | 14,90 |
| Gyros in Metaxasauce mit Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites und Salat | | |
| 56. Fedon Teller | | 15,90 |
| Schweinesteaks in Metaxasauce mit Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites und Salat | | |
| 57. Mousaka | | 17,90 |
| Auberginen-Zucchini-Kartoffel-Hackfleischauflauf mit Salat | | |

VOM LAMM

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| 58. Lammkoteletts | 19,90 |
| mit Knoblauchkartoffeln und Salat | |
| 59. Gegrillte Lammkrone | 24,90 |
| in Rosmarinbutter mit Bratkartoffeln und Salat | |
| 60. Lammhaxe Psito | 19,90 |
| aus dem Ofen, mit Tsatziki, Knoblauchkartoffeln und Salat | |
| 61. Lammhaxe Blaki | 20,90 |
| aus dem Ofen, mit weißen Bohnen und Salat | |
| 62. Lammhüftsteak in Portweinsauce | 23,50 |
| mit Bratkartoffeln und Gemüse | |
| 63. Lammhüftsteak gegrillt | 22,90 |
| auf mediterraner Sauce mit Knoblauchkartoffeln | |
| 64. Lammteller | 24,90 |
| Lammkotelett, Lammhaxe, Lammsteak, Tzatziki, Knoblauchkartoffeln und Salat | |

VOM SCHWEIN

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 65. Suzuki | 11,90 |
| Hackfleischsteaks mit Tzatziki, Reis und Salat | |
| 66. Gyros | 11,90 |
| mit Tzatziki, Reis und Salat | |
| 67. Souvlaki | 13,90 |
| 2 Fleischspieße mit Reis und Salat | |
| 68. Spezial Bifteki | 17,90 |
| Hackfleischsteak mit Fetakäse gefüllt, Tzatziki,
Knoblauchkartoffeln und Salat | |
| 69. Akropolis-Platte | 15,90 |
| Schweinesteak, Suzuki, Gyros, Tzatziki,
Knoblauchkartoffeln und Salat | |
| 70. Zeus-Platte | 16,90 |
| Suzuki, Souvlaki, Schweinefilet, Gyros, Tzatziki, Reis und Salat | |
| 71. Pontos-Platte | 17,50 |
| 2 Schweinesteaks, Lammkotelett, Gyros, Tzatziki,
Knoblauchkartoffeln und Salat | |
| 72. Schweinemedallions | 19,90 |
| in Wildkräutern gebraten mit Champignons und Bratkartoffeln | |

VOM SCHWEIN

73. **Schweinemedallions** 18,90
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse
74. **Schweinemedallions in Pfeffersauce** 19,90
mit Bratkartoffeln und Gemüse
75. **Makedonia-Spieß** 18,90
fein gerollte Schweinsteaks mit Fetakäse gefüllt,
auf pikanter Tomatensauce, Folienkartoffel und Salat
76. **Tiganaki (Kreta-Pfännchen)** 19,50
Schweinemedallions mit frischen Champignons und Paprika
in pikanter Sahnesauce, Pommes frites und Salat

NUDELGERICHTE

77. **Spaghetti in Tomatensauce** 8,90
78. **Spaghetti mit Lachsstreifen** 14,50
auf Tomatenwürfeln, mit Knoblauch und Kräutern
79. **Spaghetti mit Gemüse** 13,50
Mozarella-Tomaten in Knoblauch-Basilikum

VOM GEFLÜGEL

80. **Putenbrust** 17,90
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Kroketten und Salat
81. **Putengeschnetzeltes in Metaxasauce** 17,50
mit Kroketten und Salat
82. **Tiganaki „Serres“ (Pfännchen)** 17,90
Hähnchenbrust mit frischen Champignons und Paprika,
in pikanter Sahnesauce, Kroketten und Salat
83. **Hähnchenbrust in Balsamico-Portweinsauce** 17,90
mit Kroketten und Salat

VOM RIND

85. **Rinderleber mit Zwiebeln** 14,90
in Rotweinsauce, Bratkartoffeln und Salat
86. **Rumpsteak mit Kräuterbutter** 21,90
Bratkartoffeln und Salat
87. **Rumpsteak in Pfeffersauce** 23,90
Bratkartoffeln und Salat
88. **Rumpsteak mit verschiedenen Pilzen** 24,90
Bratkartoffeln und Salat

FISCHGERICHTE

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 91. Gebackene Kalamaris
mit Knoblauchbrot und Salat | 14,90 |
| 92. Lachsfilet ¹² in Oliven-Kräuter-Marinade
mit Lauch-Blattspinat und Salzkartoffeln | 19,50 |
| 93. Lachsfilet ¹² in Dill-Buttersauce
mit Gemüse und Salzkartoffeln | 19,90 |
| 94. Dorade Royale gegrillt
mit Zitronen-Petersilienöl, Petersilienkartoffeln und Salat | 19,90 |
| 95. Loup de Mer gegrillt
mit Zitronen-Petersilienöl, Petersilienkartoffeln und Salat | 19,90 |
| 96. Riesengarnelen
in Chili-Knoblauchbutter, Petersilienkartoffeln und Salat | 23,00 |
| 97. Riesengarnelen
in Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Salat | 23,00 |
| 98. Fischplatte vom Grill für 2 Personen
Riesengarnelen, Kalamaris, Dorade <i>oder</i> Loup de Mer,
Lachsfilet ¹² in Zitronen-Petersilien-Öl, Salat und Knoblauchbrot | 46,00 |

BEILAGEN

- | | | | |
|--------------------------------------------------------------------|------|---------------------|------|
| 100. Gemüsereis | 2,80 | 104. Pita | 2,00 |
| 101. Pommes frites | 2,80 | griech. Fladenbrot | |
| 102. Knoblauchkartoffeln | 3,30 | 105. Salzkartoffeln | 2,80 |
| 103. Folienkartoffel,
mit Tzatziki <i>oder</i>
Kräuterbutter | 4,20 | 107. Bratkartoffeln | 3,50 |
| | | 108. Kroketten | 3,20 |

DESSERT

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| 410. Dame Blanche
Vanilleeis ¹ mit heißer Schokoladensauce | 6,00 |
| 411. Griechischer Schafsjoghurt
mit Waldhonig und Nüssen | 5,90 |
| 412. Ghalaktobureko
Blätterteig mit Cremefüllung und Vanilleeis ¹ | 6,90 |
| 414. Gemischtes Eis | 5,20 |
| 415. Vanilleeis ¹
mit heißen Amarenakirschen ¹¹ | 7,00 |





WARME GETRÄNKE

Glas Grog	3,00	Tee	2,50
Tasse Kaffee ⁵	2,60	Kaffee Hag koffeinfrei	2,60
Espresso ⁵	2,60	Griechischer Mokka ⁵	2,70
Cappuccino ⁵	3,00	Heiße Schokolade	3,00
Latte Macchiato ⁵	4,20	Irish Coffee ⁵	5,90
Milchkaffee ⁵	4,00		

LONGDRINKS „0,2 l“

Wodka Lemon ¹⁰	5,00	Gin Tonic ¹⁰	5,00
Wodka Martini	5,00	Bacardi Cola ^{1,3,5}	5,00
Whiskey Cola ^{1,3,5}	5,00		


ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l		0,2 l
 pepsi ^{1,3,5}	2,30	4,20	Tonic Water ¹⁰	2,60
 pepsi light ^{1,3,5,9}	2,30	4,20	Ginger Ale	2,60
 MIRINDA ^{1,3}	2,30	4,20	Säfte und Nektare von granini	
 7UP ²	2,30	4,20	Apfel	2,60
Cola Mix ^{1,3,5}	2,30	4,20	Orange	2,90
Bitter Lemon ¹⁰	2,60		Traube	2,90
Apfelschorle	2,60	4,90	Johannisbeere	2,90
			Maracuja	2,90
 GEROLSTEINER [®]	0,25 l	0,75 l	Maracujaschorle	2,60
	2,30	6,00	Griech. Wasser still (0,5 ltr.)	3,50
Das Wasser mit Stern				

SPIRITUOSEN & LIKÖRE „2 cl“

Jägermeister	3,30	Averna	3,90
Korn	2,60	Grappa	3,90
Fernet Branca	3,30	Sambuca	3,90
Ramazotti	3,90	Remy Martin	5,90
Tequila	3,80		
Metaxa	4,60		
Metaxa*****	5,00		
Metaxa Olympian Reserve	8,90		
Underberg	2,80		
Wodka	3,50		
Malteser Kreuz	3,20		

BIERE

 Krombacher	0,3 l	2,70
alkoholfrei	0,33 l	2,90
Weizenbier	0,5 l	4,90
 PETERS KÖLSCH	0,3 l	2,70
Maxi Malz	0,3 l	2,70



OFFENE WEINE SEKT & CHAMPAGNER

Weißweine	0,2 l	0,5 l	Rotweine	0,2 l	0,5 l
Retsina geharzt	4,70	11,00	Mavrodaphne lieblich	5,50	13,00
Imiglikos halbsüß	5,00	12,00	Imiglikos halbsüß	5,00	12,00
Makedonikos halbtrocken	5,00	12,00	Makedonikos halbtrocken	5,00	12,00
Chardonnay trocken	5,00	12,00	Merlot trocken	5,00	12,00
Sauvignon trocken	5,00	12,00	Cabernet Sauvignon trocken	5,00	12,00
Rosé	0,2 l	0,5 l	Sekt & Champagner		
Rosato trocken	5,00	12,00	Sekt	0,1 l	3,90
Makedonikos halbtrocken	5,00	12,00	Sekt	0,75 l	26,50
Weinschorle weiß oder rot	4,50		Champagner	0,75 l	89,00

Flaschenweine

Weißweine

Retsina Malomatina leicht geharzt	0,50 l	11,50
Imiglikos lieblich, Qualitätswein	0,75 l	19,00
Makenonikos leicht, frisch, halbtrockener Landwein	0,75 l	21,00
Chateau Lazaridi Sauvignon-Roditis trocken, fruchtig	0,75 l	29,00

Rotweine

Imiglikos lieblich, mild	0,75 l	19,00
Makedonikos halbtrocken	0,75 l	21,00
Chateau Lazaridi vollmundig, fruchtig, trocken	0,75 l	29,00
Merlot Lazaridi reiches Bouquett, trocken	0,75 l	29,50

Fragen Sie bitte auch nach unserer separaten Weinkarte.

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 Pantothensäure
14 geschwärzt
20 Teller ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.