







## Kalte Vorspeisen

	€
1. <b>Dakos</b> Gerstenhartbrot aus Kreta   feingehackte Tomaten   Oliven Frühlingszwiebeln   geriebener Feta   Apfelessig  (ohne Feta)	9,90
7. <b>Zaziki</b> griechischer Joghurt   Knoblauch   feingeraspelte Gurken Dill   Essig   extra natives Olivenöl aus Griechenland	5,20
8. <b>Weißer Taramasmousse</b> Fischrogen   Dill   extra natives Olivenöl aus Griechenland	6,50
12. <b>Mezes</b> verschiedene kalte Vorspeisen (Zaziki, Taramasmousse, Käsecreme, Weinblätter, Paprika, Riesenbohnen, Feta, Tomaten, Oliven, Peperoni)	8,50
12a. <b>Mezes für 2 Personen</b> verschiedene kalte Vorspeisen	16,90

## Warme Vorspeisen






	€
4. <b>Gegrilltes Pitabrot</b> Zaziki   Tomaten   frische Kräuter	5,50
5. <b>Warmer Mezes</b> verschiedene warme Vorspeisen (Zucchini, Auberginen, Blätterteigtasche, Zucchini-Puffer, Tomatentaler, Spitzpaprika, Zaziki)	9,50
5a. <b>Warmer Mezes für 2 Personen</b> verschiedene warme Vorspeisen	18,90
9. <b>Scampi geschmort</b> in frischer Tomaten-Knoblauch-Kräutersauce	8,90
10. <b>Octopus vom Grill</b> Favallinsen-Püree   Rucola   Balsamico-Vinaigrette extra natives Olivenöl aus Griechenland	18,50
13. <b>Gerollte Auberginen</b> aus dem Backofen, gefüllt mit Kefalograviera-Käse in frischer Tomaten-Knoblauch-Kräuter Sauce	9,50
16. <b>Hausgemachte Dolmadakia</b> Weinblätter aus Kreta   gefüllt mit Reis und Hackfleisch serviert mit einer milden Roux Sauce	8,50
18. <b>Gegrillte Peperoni</b> aus den Feldern von Trikala, in Knoblauch-Olivenöl Sauce 	6,50
19. <b>Skordopsomo</b> (Knoblauchbrot)   feingehackte Tomatenstücke   frische Kräuter 	5,90
22. <b>Gigantes</b> weiße Riesenbohnen in Tomatensauce, aus dem Backofen 	7,50
24. <b>Zucchini und Auberginen</b> (frittiert) mit Zaziki  (ohne Zaziki)	8,50
25. <b>Rote Florinis Paprika</b> aus dem Backofen   geriebener Feta Schafskäse Knoblauch   extra natives Olivenöl aus Griechenland   frische Kräuter	8,50
26b. <b>Ganze Aubergine</b> aus dem Backofen   geriebener Feta Schafskäse Tomaten-Knoblauch Sauce   extra natives Olivenöl aus Griechenland	9,90

 : vegan

## Käse

	€
6. <b>Hausgemachte Käsebällchen</b> (Feta, Mozzarella, Cheddar, Gouda) serviert mit Honig und Sesam   Rucolanest	9,20
14. <b>Feta Saganaki</b> paniertes griechischer Feta Schafskäse aus Larisa   Rucolanest	7,90
15. <b>Kefalograviera Saganaki</b> paniertes pikantes Schafskäse aus Epirus   Rucolanest	9,90
17. <b>Feta überbacken</b> aus dem Backofen   Gouda   Tomaten   Peperoni   Zwiebeln	9,50
31. <b>Tyropitakia</b> frittierte Blätterteig-Taschen gefüllt mit Feta   Rucolanest	7,90

## Beilagen


	€
20. <b>Reis</b> in hausgemachter Tomatensauce 	4,50
21. <b>Pommes Frites</b> 	4,50
21a. <b>Crunchy Petals</b> Gesalzene Kartoffelscheiben mit Schale und knuspriger Ummantelung 	5,50
23. <b>Basmati-Gemüsereis</b> hausgemacht mit frischen Kräutern 	4,50
23a. <b>Frisches Gemüse-Ratatouille</b> hausgemacht  (Zucchini, Champignons, Auberginen, Kartoffeln, bunte Paprika, Karotten)	5,90

## Salate

	€
11. <b>Frisches Lachsfilet vom Grill</b> bunter Blattsalat   Cherry Tomaten   hausgemachte Croutons   Honig-Balsamico Vinaigrette	16,50
11a. <b>Zarte Schweinefilet-Medallions vom Grill</b> bunter Blattsalat   hausgemachte Croutons   sonnengereifte Tomaten   Honig-Balsamico Vinaigrette	13,90
27. <b>Griechischer Bauernsalat</b> Tomaten   Gurken   Zwiebeln   Paprika   Oliven   Kapern   Feta  (ohne Feta)	11,50
28. <b>Caesar Salat</b> Hähnchenbrustfiletstreifen vom Grill   bunter Blattsalat   Cherrytomaten Kefalograviera   hausgemachte Croutons   Caesar Dressing	13,90

## Suppen

	€
2. <b>Hausgemachte Tomatensuppe</b> mit frischen Zutaten	5,50
3. <b>Hausgemachte Hühnersuppe</b>   Huhn aus Freilandhaltung	6,20

 : vegan

# Hauptgerichte

## Vom Schwein

### Gyros

- |     |  | €     |
|-----|--|-------|
| 35. | <b>Gyros</b> geschneitztes Schweinefleisch vom Drehspieß   Tomatenreis   Zaziki                    | 14,50 |
| 60. | <b>Gyros in hausgemachter Metaxasauce</b> aus dem Backofen, mit Gouda verfeinert und Pommes Frites | 16,50 |

### Vom Grill

- |     |   | €     |
|-----|---|-------|
| 36. | <b>Suwlaki</b> Tomatenreis   Zaziki                                 | 14,90 |
| 39. | <b>Bifteki</b> Crunchy Petals   Zaziki                              | 16,90 |
| 41. | <b>Schweinesteaks</b> Crunchy Petals   Zaziki                       | 14,90 |
| 45. | <b>Schweinefilet-Medallions-Spieß</b> Tomatenreis   Zaziki          | 17,20 |
| 46. | <b>Athen-Teller</b> Suwlaki   Gyros   Tomatenreis   Zaziki          | 15,90 |
| 47. | <b>Meteora-Teller</b> Schweinesteak   Gyros   Tomatenreis   Zaziki  | 15,90 |
| 49. | <b>Plaka-Teller</b> Suzuki   Gyros   Tomatenreis   Zaziki           | 15,90 |
| 53. | <b>Samos-Teller</b> Suzuki   Suwlaki   Gyros   Tomatenreis   Zaziki | 17,50 |

### Spezialitäten aus der Pfanne

- |     |   | €     |
|-----|---|-------|
| 55. | <b>Tiganaki</b> Schweinefilet-Medallions in hausgemachter pikanter Gemüsesauce frische Kräuter   Basmati-Gemüsereis | 19,90 |
| 79. | <b>Schweinefilet-Medallions in süßer Weißweinsauce</b> frische Kräuter   Basmati-Gemüsereis                         | 19,90 |
| 95. | <b>Schweineschnitzel (Wiener Art)</b> mit Pommes Frites   | 12,90 |

## Vom Rind

- |     |   | €     |
|-----|---|-------|
| 37. | <b>Rinderleber</b> hausgemachte geröstete Zwiebeln   Tomatenreis   Zaziki | 14,90 |

Alle Hauptgerichte werden mit Beilagensalat serviert

## Vom Lamm

---

### Vom Grill

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
|     |  | €     |
| 42. | <b>Lammkoteletts</b> Crunchy Petals   Zaziki | 20,90 |
| 43. | <b>Lammfiletspieß</b> Tomatenreis   Zaziki   | 23,90 |

### Aus dem Backofen

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
|     |   | €     |
| 70. | <b>Lammhaxe</b> mit - weißen Riesenbohnen in Tomatensauce | 21,90 |
| 72. | - Kritharaki (Reisnudeln), mit Gouda verfeinert           |       |
| 73. | - gebackenen Auberginen in Tomatensauce                   |       |
| 78. | - Stifado (Charlotten) in Tomatensauce                    |       |

## Gemischte Fleisch Spezialitäten

---

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
|     |   | €     |
| 48. | <b>Dorf-Teller</b> Lammkoteletts   Gyros   Tomatenreis   Zaziki   | 18,90 |
| 50. | <b>Skiathos-Teller</b> Lammfiletspieß   Schweinesteak   Lammkotelett   Gyros<br>Tomatenreis   Zaziki    | 22,90 |
| 51. | <b>Rhodos-Teller</b> Schweinesteak   Suzuki   Rinderleber   Gyros<br>Tomatenreis   Zaziki               | 18,90 |
| 52. | <b>Akropolis-Teller</b> Lammfiletspieß   Lammkotelett   Bifteki   Schweinesteak<br>Tomatenreis   Zaziki | 22,90 |

## Geflügel

---

### Vom Grill

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
|     |   | €     |
| 34. | <b>Hähnchenbrustfiletspieß</b> Basmati-Gemüserais   frisches Gemüse-Ratatouille<br>Zaziki | 16,90 |

### Spezialitäten aus der Pfanne

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
|     |   | €     |
| 61. | <b>Hähnchenbrustfilet in süßer Weißweinsauce</b> Basmati-Gemüserais | 18,90 |

### Aus dem Backofen

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
|     |  | €     |
| 81. | <b>Hähnchenbrustfilet in hausgemachter Metaxasauce</b> mit Gouda verfeinert<br>und Pommes Frites | 18,90 |

Alle Hauptgerichte werden mit Beilagensalat serviert

### Extras

- |                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Beilagenänderung Crunchy Petals | 1,00 |
| Extra Brot (4 Scheiben)         | 1,00 |
| Bauernsalat statt Beilagensalat | 2,50 |
| Ketchup/Mayo (2 Portionsbeutel) | 0,50 |

## *Gemischte Fisch und Fleisch Spezialitäten*

---

	€
33. <b>Baby-Kalamari</b> frittiert <b>und Suwlaki</b> Tomatenreis   Zaziki	17,90
54. <b>Baby-Kalamari</b> frittiert <b>und Gyros</b> Tomatenreis   Zaziki	17,90

## *Fisch und Meeresfrüchte*

---

### *Vom Grill*

	€
84. <b>Frisches Doraden Royal Filet</b> Taramasmousse   Basmati-Gemüserais frisches Gemüse-Ratatouille	20,90
85. <b>Frisches Lachsfilet</b> Taramasmousse   Basmati-Gemüserais frisches Gemüse-Ratatouille	22,90
89. <b>Baby-Kalamari</b> Taramasmousse   Basmati-Gemüserais frisches Gemüse-Ratatouille	18,90
90. <b>Black Tiger Garnelen</b> Taramasmousse   Basmati-Gemüserais frisches Gemüse-Ratatouille	19,50
93. <b>Gegrillter Fischteller</b> Baby-Kalamari   frisches Lachsfilet   Black Tiger Garnelen Taramasmousse   Basmati-Gemüserais   frisches Gemüse-Ratatouille	23,90

### *Frittiert*

	€
86. <b>Baby-Kalamari</b> (paniert)   Pommes Frites   Zaziki	18,90
88. <b>Black Tiger Garnelen</b> Pommes Frites   Zaziki	18,90
92. <b>Baby-Kalamari und Black Tiger Garnelen</b> Pommes Frites   Zaziki	18,90

### *Spezialitäten aus der Pfanne*

	€
80. <b>Frisches Lachsfilet</b> in milder hausgemachter Senf-Dill Sauce   frische Kräuter Basmati-Gemüserais	23,90
83. <b>Black Tiger Garnelen-Saganaki</b> in hausgemachter Tomaten-Knoblauchsauce überstreut mit Feta und frischen Kräutern   Basmati-Gemüserais	21,90

## *Kindengerichte*

---

	€
99. <b>Hausgemachte Chicken-Nuggets</b> mit Pommes Frites	9,50
100. <b>Suwlaki</b> mit Pommes Frites	8,90
101. <b>Gyros</b> mit Pommes Frites	8,90
102. <b>Schweineschnitzel</b> mit Pommes Frites	7,90
103. <b>Baby-Kalamari</b> mit Pommes Frites	12,50
104. <b>Kritharaki (Reisnudeln)</b> in Tomatensauce, mit Fetakäse und Gouda verfeinert	8,50

# Wein

## Preisgekrönte Qualitätsweine aus Griechenland

### Weißweine

		€
<b>Alpha Estate "Malagouzia"</b> (Rebsorten: Malagouzia 100%)	0,2l Glas	7,50
	0,75l Flasche	26,50
<b>Pavidis "Thema"</b> (Rebsorten: Sauvignon Blanc 50%, Assyrtiko 50%)	0,2l Glas	8,90
	0,75l Flasche	32,00

### Rotweine

		€
<b>Alpha Estate "Axia"</b> (Rebsorten: Syrah 50%, Xinomavro 50%)	0,2l Glas	7,90
	0,75l Flasche	28,00
<b>Pavidis "Thema"</b> (Rebsorten: Syrah 50%, Agiorgitiko 50%)	0,2l Glas	9,90
	0,75l Flasche	35,00

### Roseweine

		€
<b>Domaine Costa Lazaridi "Merlot"</b> (Rebsorten: Merlot 100%)	0,2l Glas	9,90
	0,75l Flasche	35,00

## Offene Hausweine

		€
<b>Weißwein</b> trocken <u>oder</u> lieblich	0,2l Glas	5,90
<b>Rotwein</b> trocken <u>oder</u> lieblich	0,2l Glas	5,90
<b>Rosewein</b> trocken	0,2l Glas	5,90
<b>Retsina Weiß</b>	0,2l Glas	5,90
<b>Mavrodafne</b>	0,2l Glas	6,20
<b>Samos</b>	0,2l Glas	6,20
<b>Weinschorle</b> weiß <u>oder</u> rot	0,3l Glas	5,90

## Alkoholfrei

			€
Coca-Cola <sup>1,2</sup>	Glasflasche	0,33l	3,90
Coca-Cola Zero <sup>1,2</sup>	Glasflasche	0,33l	3,90
Mezzo Mix <sup>1,2,3</sup>	Glasflasche	0,33l	3,90
Fanta <sup>2,3</sup>	Glasflasche	0,33l	3,90
Sprite <sup>2,3</sup>	Glasflasche	0,33l	3,90

1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 mit Benzoesäure



## Fruchtiges

Vio Apfelsaftschorle	Glasflasche	0,3l	4,00
Vio Johannisbeersaftschorle	Glasflasche	0,3l	4,00
Vio Rhabarberschorle	Glasflasche	0,3l	4,00
Fritz Spritz Bio Traubensaftschorle	Glasflasche	0,33l	4,00
Maracujasaftschorle	Glasflasche	0,33l	4,00
Orangensaftschorle	Glasflasche	0,33l	4,00



## Eistee

Fuzetea Eistee Pfirsich	Glasflasche	0,3l	4,00
Fuzetea Eistee Zitrone	Glasflasche	0,3l	4,00



## Limonaden

Vio Bio Limonade Orange	Glasflasche	0,3l	4,00
Vio Bio Limonade Zitrone-Limette	Glasflasche	0,3l	4,00



## Wasser

Mineralwasser still (Importiert aus Griechenland)	Glasflasche	0,5l	4,00
Mineralwasser still (Importiert aus Griechenland)	Glasflasche	1,0l	7,00
Mineralwasser spritzig (Importiert aus Griechenland)	Glasflasche	0,75l	6,50
Tafelwasser spritzig	Glas	0,3l	3,00

## Biere

Hefeweizen vom Fass		0,5l	4,30
Helles vom Fass		0,5l	4,10
Pils vom Fass		0,4l	4,20
Radler naturtrüb		0,5l	4,10
Cola-Weizen <sup>1,2</sup>		0,5l	4,30
Dunkles Hefeweizen		0,5l	4,30
Alkoholfreies Hefeweizen		0,5l	4,30
Zwickl Kellerbier		0,5l	4,30
Dunkles Landbier		0,5l	4,30
Alkoholfreies Bier		0,5l	4,30

