Aperitifs

				€
1	**Ouzo** mit Eiswürfeln oder ohne		4 cl	3,50
2	**Tsipouro** mit Eiswürfeln oder ohne Tresterbrand mit Anis, zweifach destilliert, 44 % Vol.		4 cl	4,00
3	**Martini** Bianco oder Rosso		5 cl	5,00
4	**Campari** mit Orangensaft oder Soda [1]		4 cl	6,00
6	**Prosecco**		0,1 l	6,50
7	**Aperol Spritz** [1,4]		0,2 l	7,50
8	**Hugo** [1,4]		0,2 l	7,50
9	**Ouzo Plomari**	Flasche	0,2 l	13,00
13	**Lillet Wild Berry** [1,4]		0,2 l	7,50

Suppen

10	**Bohnensuppe** nach griechischer Art [2]	6,00
11	**Griechische Kraftbrühe** [2] mit Rindfleisch und Gemüse	6,50
12	**Tomatencremesuppe** [2] aus frischen Tomaten, verfeinert mit Sahne und Basilikum	6,00

Salate

Frische Salate, vitaminreich und lecker, mit naturreinem Olivenöl und Meersalz

15	**Gemischter Salat**	5,50
16	**Choriatiki** (griechischer Bauernsalat, kleine Portion) [7]	6,50
17	**Tomatensalat** mit Zwiebelringe	5,50
21	**Choriatiki** (griechischer Bauernsalat, große Portion) ein Salat, wie Ihn die Griechen mögen	12,50
23	**Sommersalat** marktfrische Salate mit gegrilltem Lachsfilet	16,90
24	**Fitness-Salat** marktfrische Salate mit Hähnchenbrustfilet	14,50

Alle Vorspeisen servieren wir mit einem Körbchen Baguette.
Extra Körbchen Aufpreis: 2,00 €

Vorspeisen und Paradies - Leckereien

Kalt

		€
25	**Portion griechischer Schafskäse** [7] mit frischen Zwiebelringen und Tomatenscheiben garniert, Peperoni, Oliven, Olivenöl	11,50
26	**Tzatziki** Joghurt mit Gurken, Dill und frischer Knoblauch [1]	6,50
27	**Tarama** Fischeiercreme [1, 2,5]	7,00
28	**Auberginensalat** gebackene Auberginen, cremig gemacht, mit frischem Knoblauch	6,50
29	**Dakos** (Spezialität von Kreta) getrocknetes dunkles Brot, mit Tomaten, Fetakäse, Olivenöl und Oregano	11,90
30	**Meeresfrüchtesalat**	13,50
32	**Oliven und Peperoni** mit Fladenbrot [7]	7,50
33	**Tirosalata** pikante Schafskäsecreme (scharf) [2,5]	6,50

Warm

34	**Dolmades** hausgemachte, gefüllte Weinblätter, mit Hackfleisch, Reis, in Zitronensauce	9,00
35	**Scampi-Saganaki** in Tomatensauce	13,50
36	**Griechischer Schafskäse überbacken** mit Oliven, Peperoni, Tomaten, Oregano, dazu Fladenbrot [7]	13,90
37	**Saganaki** griechischer Schafskäse gebacken in einer Sesamkruste, dazu Walnüsse und Honig	12,50
38	**Babycalamares** vom Grill, in Kräutersauce	11,50
39	**Oktopus vom Grill** auf Rucolabett, in Balsamicosauce	17,50
40	**Gebackene Paprika** mit Tzatziki	8,50
41	**Gebackene Auberginen** mit Tzatziki	8,50
42	**Gebackene Zucchini** mit Tzatziki	8,50
43	**Kolokithokeftedes** [2,6] Zucchini Plätzchen mit verschiedenen Kräutern und Schafskäse, dazu Tzatziki, in Olivenöl gebraten	9,00
45	**Halloumi** gegrillt (Käse aus Zypern) mit Sesam, serviert mit einer Wildpreiselbeeren-Konfitüre	12,00
46	**Warme und kalte Vorspeisenplatte** [2,6] -sehr zu empfehlen- kalte und warme Vorspeise Variationen vom Feinsten	20,50

Beilagen

		€
49	Knoblauchbrot	4,00
50	Fladenbrot	2,50
51	Butterreis	4,00
52	Tomatenreis	4,00
53	Pommes frites [8]	4,50
56	Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln	5,50
57	Bamies (Okraschoten)	6,00
58	Dicke Bohnen	5,00
59	Bratkartoffeln	5,00
	Metaxasauce [2,5,6]	3,00

Auflaufgerichte

Echt griechisch - nach alter Hausfrauenart

60 **Mousaka** [6] 19,50

ein typisch griechisches Gericht.
Auberginen- und Zucchiniauflauf
mit Kartoffelscheiben und Hackfleisch

Vegetarisch

66 **Gemüseteller** 14,00

67 **Gemüseauflauf** [2,6] 15,50

in leichter Joghurt-Bechamelsauce, überbacken mit Käse

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Süßungsmittel
4) chininhaltig
5) mit Antioxydationsmittel
6) mit Geschmacksverstärker
7) geschwärzt
8) geschwefelt
9) coffeinhaltig

Fischspezialitäten

		€
70	**Kalamaria** gegrillter oder gebratener zarter Tintenfisch, mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln, Broccoli, Spinat und Salat nach Wahl	23,50
71	**Scampis** vom Grill Riesengarnelen aus der Schale gelöst, mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln, Broccoli, Spinat und Salat nach Wahl	26,90
72	**Seeteufel** aus der Pfanne oder gegrillt mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln, Broccoli, Spinat und Salat nach Wahl	27,90
73	**Lachsfilet** vom Grill mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln, Broccoli, Spinat, dazu Salat nach Wahl	26,50
74	**Fischplatte** vom Grill Kalamaria, Oktopus, Scampis, Lachs, mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln, Broccoli, Spinat und Salat nach Wahl	27,90
76	**Dorade Royal** vom Grill mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln, Broccoli, Spinat und Salat nach Wahl	27,90
77	**Seezunge** vom Grill oder aus der Pfanne mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln, Broccoli, Spinat und Salat nach Wahl	30,90
78	**Wolfsbarsch** vom Grill mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln, Broccoli, Spinat und Salat nach Wahl	29,90

Da wir täglich frischen Fisch einkaufen,
besteht die Möglichkeit, das die eine oder andere Fischspezialität nicht vorrätig ist.
bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Spezialitäten vom Lamm

Unsere Erfahrung in der Zubereitung dieser Köstlichkeiten
verdient Ihr Vertrauen - lassen Sie sich verführen !

		€
85	**Lammfilet** - zart und mager, saftig gegrillt - [1, 6] mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln, Kräuterbutter und Tzatziki	26,90
86	**Lammkrone** -saftig gegrillt - [1, 6] mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln, Kräuterbutter und Tzatziki	26,90
88	**Lamm - Medaillon** - saftig und mager - [1, 6] mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln, Kräuterbutter und Tzatziki	24,50
89	**Lammhüfte** - zart und mager, saftig gegrillt - [1, 6] mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln, Kräuterbutter und Tzatziki	24,50
90	**Lammteller** Lammfilet, Lammkotelett, Lamm-Medaillon, Lammhüfte, [1, 6] mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffel, Kräuterbutter und Tzatziki	28,00

wir empfehlen :

Zarte Lammhaxen aus dem Backofen

94	**mit dicken Bohnen** mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln	21,50
95	**mit Bamies (Okraschoten)** mit Zitronen-Thymian Backofenkartoffeln	21,50

Sollten Sie Salat wünschen, bestellen Sie bitte aus
unserem umfangreichen Salatangebot.

Vom Rind und Kalb

Wenn nicht anders bestellt, grillen wir Ihr Steak 'medium'

		€
100	**Filetsteak** 200g das zarteste Stück von der Rinderlende ohne Fett, saftig gegrillt, dazu Braatkartoffeln und Broccoli	30,90
101	**Kalbskotelett** saftig gegrillt, mit Bratkartoffeln und Broccoli	29,90
102	**Kalbsfilet-Medaillons** 200g saftig gegrillt, mit Bratkartoffeln und Broccoli	28,90
103	**Kalbsleber** gegrillt, mit Butterreis und Broccoli auf Wunsch auch mit Zwiebel-Paprika Sauce	20,50 21,50

Spezialitäten vom Schwein

109	**Gyros** -fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß- in Metaxasauce, überbacken mit Käse, dazu Pommes frites	17,50
110	**Gyros** -fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß- mit Tzatziki, Tomatenreis oder Pommes frites	16,50
111	**Souvlaki** -zarte, magere Fleischstückchen am Spieß- mit Tzatziki, Tomatenreis oder Pommes frites	16,50
112	**Bifteki Spezial** - Hacksteak, sehr mager- gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki und wahlweise Tomatenreis oder Pommes frites	18,00
114	**Schweinemedaillons** gegrillt [2] in Metaxasauce, dazu Broccoli und Pommes frites	20,50

Geflügel

117	**Hähnchenbrustfilet** gegrillt [2] mit Kräuterbutter, gebackenen Zucchini, Spinat und Broccoli	19,00
118	**Hähnchenbrustfilet - Geschnetzeltes** aus der Pfanne [2] mit Gemüse, dazu Butterreis	19,50

Sollten Sie Salat wünschen, bestellen Sie bitte aus
unserem umfangreichen Salatangebot.

Gemischte Fleischplatten

vom Grill

		€
120	**Grillteller** Suflaki, Gyros, Hähnchenbrustfilet, Hackfleischröllchen, Tzatziki, Pommes frites oder Tomatenreis	21,00
121	**Filetplatte** Rinderfilet, Lammfilet, Schweinemedaillon, mit Kräuterbutter und Tzatziki, dazu Tomatenreis oder Pommes frites	25,90
123	**Hermesteller** Suflaki, Gyros, Tzatziki, dazu Tomatenreis oder Pommes frites	17,90
125	**Paradiesteller** Kalbsfilet, Kalbsleber, Lammfilet, mit Kräuterbutter und Tzatziki, dazu Tomatenreis oder Pommes frites	26,50

Sollten Sie Salat wünschen, bestellen Sie bitte aus unserem umfangreichen Salatangebot.

Für unseren kleinen Gäste haben wir natürlich auch etwas zu Essen. Bitte fragen Sie uns.

Dessert (Eis = Cremeeis)

129	**1 Kugel Eis** [1] Vanille, Schoko, Erdbeer oder Zitrone	2,00
130	**Gemischtes Eis** [1] (4 Kugeln)	7,00
131	**Vanilleeis mit heißer Schokolade** [1] (3 Kugeln)	6,50
132	**Vanilleeis mit heißen Himbeeren** [1] (3 Kugeln)	6,50
133	**Galaktomboureko** [1] Blätterteig mit Grießcreme gefüllt und Vanilleeis	7,50
134	**Mousse au Chocolat** (2 Kugeln)	4,50
135	**Griechischer Joghurt** (2 Kugeln) [3] mit Honig und Walnüssen	4,50
136	**Soufflé au Chocolat** mit Vanilleeis	6,90

Alle Eisspezialitäten ohne Sahne, wünschen Sie Sahne - Aufpreis 0,50 €

Warme Getränke

		€
140	Griechischer Mokka	2,50
141	Espresso	2,50
147	Doppelter Espresso	3,50
148	Espresso Macchiato	2,80
142	Tasse Kaffee	2,90
143	Cappuccino	3,50
146	Tasse Tee (Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Früchte oder Hagebutten)	2,50

Alkoholfreie Getränke

150	San Pellegrino	(mit oder ohne Kohlensäure)	0,25 l	3,00
154	San Pellegrino	(mit oder ohne Kohlensäure)	0,7 l	6,00

		0,2 l	0,4 l
156	Coca Cola, [1, 9] Fanta, [1,2,5] Sprite [1, 5]	3,20	4,50
162	Spezi [1, 2, 5, 9]	3,20	4,50
164	Tafelwasser	2,30	3,50
165	Bitter Lemon [1,4]	3,50	4,50
168	Maracujasaft	3,50	4,80
169	Orangensaft	3,50	4,80
170	Multivitaminsaft	3,50	4,80
171	Johannisbeernektar	3,50	4,80
172	Traubensaft	3,50	4,80
176	Eistee (Zitrone oder Pfirsich)	3,50	4,80

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Süßungsmittel
4) chininhaltig
5) mit Antioxydationsmittel
6) mit Geschmacksverstärker
7) geschwärzt
8) geschwefelt
9) coffeinhaltig

Biere

			€ 0,3 l	€ 0,5 l
180	**Bitburger Pils**	vom Fass	3,80	4,50
181	**Benediktiner**	Weissbier Alkoholfrei		4,80
183	**Benediktiner**	Weissbier naturtrüb		4,80
186	**Benediktiner**	Weissbier dunkel		4,80
188	**Bitburger Alkoholfrei**	(0,33 l)	3,80	
189	**Radler**		3,50	4,20

Griechische Weine

offen 0,25 l

195	Naoussa	Qualitätswein, rot, trocken	7,00
196	Griechischer Hauswein	rot, weiß, rose´, trocken (Tafelwein)	6,80
199	Griechischer Hauswein	rot, weiß, rose´, halbtrocken (Tafelwein)	6,80
202	Griechischer Hauswein	rot, weiß, rose´, halbsüß (Tafelwein)	6,80
205	Retsina	geharzter weisser Landwein	6,80
206	Retsina	geharzter Rose´- Landwein	6,80
207	1/8 Wein		4,00

Württemberger Weine

offen 0,25 l

210	Stockheimer Altenberg	Trollinger, trocken, rot -Qualitätswein-	6,80
211	Dürrenzimmerner Mönchsberg	Riesling, trocken, weiß -Qualitätswein-	6,80
212	Dürrenzimmerner Heuchelberg	Weißherbst, rose´ -Qualitätswein-	6,80
213	Schorle	rot	4,80
214	Schorle	weiß	4,80
215	Schorle	Weißherbst	4,80

Griechische Weisswein

		€ 0,75 l
220	**Domaine Gerovassiliou** trocken (Qualitätswein) Rebsorten: Asyrtiko und Malagousia Bouquet mit Aromen von Mango, Birne und Citronelle, delikater Aufbau am Gaumen, eleganter saftiger Körper, harmonischer Abgang mit wenig Säure, immer noch ein Trendsetter unter den Cuvees	28,50
223	**Malagouzia Alpha Gerovassiliou** (Qualitätswein) fruchtiger sortenreiner Weißwein aus der Malagousia Rebe. Aromen von Zitrusfrüchten und Orangenblüten, trocken, frisch und unaufdringlich	35,00
224	**Amethystos Lazaridis** trocken (Tafelwein) Rebsorten: Sauvignon Blanc, Semillon, Assyrtiko Fruchtiges Bouquet von Pfirsich und exotischen Früchten vor blumigen Hintergrund, sein Geschmack ist reichhaltig, mit langanhaltendem Abgang und angenehmer Säure	34,00
225	**Magic Mountain** trocken (Tafelwein) handgepflückte Sauvignon Blanc Trauben. 6 Monate in Eichenfässern gelagert. Wunderbare Aromen von Sommerfrüchten und Kräutern, sowie gerösteten Nüssen., klare gelb-grüne Farbe, vollmundig, mit langem Abgang	48,00
226	**Alpha Estate Sauvignon Blanc** trocken kristallin leuchtend, mit hellgelber Farbe, reiche und intensive Nase. Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und Zuckermelone am Schluss (Tafelwein)	35,00

Griechische Roséweine

230	**Amethystos Lazaridis** trocken (Tafelwein) Rebsorte: Cabernet Sauvignon Rosenfarbig, blumig, rund im Geschmack	34,00
231	**Biblia Chora** trocken (Tafelwein) Rebsorte: Syrah ein Wein mit betörendem Duft, intensiv schillernde Farbe, Aromen von Sauerkirschen, Blaubeeren, sowie wilden Erdbeeren. Sanfte Tanninen und gute Säurestruktur	32,00

Griechische Rotweine

			€ 0,75 l
240	**Magic Mountain**	trocken (Qualitätswein)	68,00
	aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc handverlesen, 16-18 Monate in neuen Eichenfässer gereift. tiefviolette Farbe, komplexe Aromen von Früchten, Tabak und Schokolade, sehr gut ausbalanciert		
242	**Alpha Estate Ktima S.M.X.**	trocken (Qualitätswein)	48,00
	Rebsorten: Syrah, Merlot und Xinomavro, gereift in perfektem Klima ein besonders hochwertiger Rotwein Cuvée, sagenhaft strukturiert, rubinrot, aufregendes Bouquet von Brombeeren, Pflaumen, süßen Kirschen, vanilliger Eiche und hintergründigen Pfeffernoten		
243	**Domaine Gerovassilou**	trocken (Qualitätswein)	37,00
	Rebsorten: Syrah und Merlot 2 Jahre in neuen Barriques. Mit seiner tief dunklen Farbe, seinem Aroma von reifen Trockenfrüchten und Vanille, sowie mit seinem nuancenreichen Geschmack gehört er ohne Übertreibung zur Kategorie der großen griechischen Rotweine.		
244	**Amethystos Lazaridis**	trocken (Tafelwein)	38,00
	Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 10 % Cabernet Franc 10 %, Limnia 20 % 1 Jahr in französischen Barriques. Ein Wein von hohem Standard mit komplexen und herausforderndem Aroma, vollmundig, reicher Körper.		

Cognac - Brandy

				€
255	Metaxa *****	38% Vol.	2 cl	4,50
256	Metaxa *******	40 % Vol.	2 cl	5,50
257	Metaxa	Grand Olympian Reserve 40 % Vol.	2 cl	6,50
258	Flambierter Metaxa		2 cl	6,00

Champagner

261	Prosecco	0,75 l	31,50

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	4) chininhaltig	7) geschwärzt
2) mit Konservierungsstoff	5) mit Antioxydationsmittel	8) geschwefelt
3) mit Süßungsmittel	6) mit Geschmacksverstärker	9) coffeinhaltig

Alle Preise inkl. Bedienung und Mwst.