

Kalte Vorspeisen

1. **Tzatzíki** 4,30 €
griechischer Joghurt verfeinert mit Gurken,
Knoblauch und Olivenöl
 2. **Orektíka** 7,20 €
gegrillte Zucchini-, Auberginen- und Paprikastreifen
mariniert mit Balsamico, Olivenöl und Knoblauch
serviert mit Tzatziki
 3. **Chítipítí** 5,40 €
Schafskäse-Creme, verfeinert mit Paprika, Chili
und Olivenöl
 4. **Feta** 5,80 €
griechischer Schafskäse „natur“ in Olivenöl
und Kräutern
- Carpaccíos**
5. **Oktopus-Carpaccio** 12,80 €
 6. **Rinderfilet-Carpaccio** 11,80 €
 7. **Lachs-Carpaccio** 10,80 €
9. **Kalamari-Chtapodí Salata** 7,80 €
Calamaris- und Oktopussalat
mariniert mit Olivenöl-Balsamico 2), 3),
rote Paprika und frischen Kräutern
10. **Elies** 6,20 €
Variation verschiedener Oliven 2), 4)
11. **Pikíliá** 11,80 €
Gemischter Vorspeisenteller, auch für 2 Personen
Chítipiti, Kalamari-Chtapodí-Salat, Feta

zu allen unseren Vorspeisen reichen wir Weißbrot

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) geschwärzt,
5) mit Geschmacksverstärker

Warme Vorspeisen

15. **Fetaournou** 6,50 €
griechischer Schafskäse überbacken auf Tomatenragout und frischen Kräuter
16. **Melinzana Saltza** 5,60 €
Auberginen in einer Olivenöl-Tomatensauce garniert mit Schafskäse
17. **Piperies florinis** 6,50 €
gebackene Spitzpaprika 2) gefüllt mit Schafskäse
18. **Saganaki Scampi** 8,70 €
Scampis ohne Schale in Tomatenragout gebacken garniert mit Schafskäse, Olivenöl und frischen Kräutern
19. **Ntolmadakia** 5,60 €
Weinblätter 2), 3) gefüllt mit Reis und Kräutern
20. **Gigantes plakí** 5,60 €
Riesenbohnen in Tomatensauce, garniert mit Schafskäse
21. **Chitapodi skaras** 10,80 €
gegrillter Oktopustentakel mariniert mit feinem Zitronen-Balsamico und kretischem Olivenöl
22. **Saganaki Feta** 6,80 €
Schafskäse in einer feinen Panade gebacken serviert auf Balsamico Limone
23. **Saganaki Schneckenfleisch** 7,80 €
gebacken mit Schafskäse in einem Tomaten-Knoblauchsud
24. **Grüne Peperoni** 5,80 €
Peperoni aus der Pfanne - gebacken mit Cherrytomaten in einem pikanten Tomaten-Knoblauchsud
25. **Pikilia** 14,60 €
Gemischter warmer Vorspeiseteller Piperies florinis, Ntolmadakia, Saganaki Feta

zu allen unseren Vorspeisen reichen wir Weißbrot

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) geschwärzt, 5) mit Geschmacksverstärker

Salates / Salate

81. ***Choriatikí*** 9,20 €
griechischer Bauernsalat
Wildkräutersalat, Tomaten, Gurken, Peperoni 1),2),3),
Oliven 2),4), Paprika, Zwiebeln, Schafskäse
84. ***Salata tiganita kalamaria*** 11,80 €
frittierte Calamaris auf buntem Salatteller
Wildkräutersalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni,
Oliven, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse
85. ***Salata kritis*** 11,60 €
Ziegenkäse auf buntem Salatteller
Wildkräutersalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni,
Oliven, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse
86. ***Salata Garides*** 14,20 €
gegrillte Riesen-Gambas auf buntem Salatteller
Wildkräutersalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni,
Oliven, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse
87. ***Salata kotopoulo*** 12,60 €
gebratene Hähnchenbruststreifen auf buntem Salatteller
Wildkräutersalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni,
Oliven, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse

*Für unsere Salate und hausgemachten Dressings
verwenden wir nur reines Olivenöl*

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) geschwärzt, 5) mit Geschmacksverstärker

Psari / Fisch

26. ***Gambas*** 19,60 €
*Riesen-Gambas vom Grill, fein mariniert in Knoblauch
serviert mit mediterran zubereiteten Reis,
Tzatziki, Krautsalat*
28. ***Tsipoura*** 18,60 €
*Dorada im Ganzen vom Grill an Zitronen-Vinaigrette
serviert mit Kartoffeln, Pfannengemüse, Krautsalat*
29. ***Loutsos - fileto*** 17,20 €
*Zander-Filet vom Grill auf Gemüsebeet
serviert mit Kartoffeln, Reis, Tzatziki, Krautsalat*
30. ***Kalamaria tiganita*** 13,60 €
*frittierte Calamari-Ringe
serviert mit Kartoffeln, Reis, Tzatziki, Krautsalat*
31. ***Kalamaria skaras*** 14,90 €
*ganze Calamari-Tuben vom Grill auf Gemüsebeet
serviert mit Kartoffeln, Reis, Tzatziki, Krautsalat*
27. ***Kalamaria skaras gemista*** 16,40 €
*ganze Calamari-Tuben vom Grill
gefüllt mit Tomaten, Peperoni, Schafskäse und frischen Kräutern
begleitet von Kartoffeln, Wildkräuter-Salat, Tzatziki*
32. ***Kalamaria Gambas*** 16,40 €
*frittierte Calamari-Ringe, Riesen-Gambas vom Grill
serviert mit Kartoffeln, Reis, Tzatziki, Krautsalat*
33. ***Pikilia psari*** 17,80 €
*gemischter Fischteller
Riesen-Gambas vom Grill, frittierte Calamaris, Zander-Filet
serviert mit Kartoffeln, Reis, Tzatziki, Krautsalat*
34. ***Pikilia psari*** 38,00 €
*gemischter Fischteller als Platte für 2 Personen
begleitet von einem Bauernsalat*

Kreas / Fleisch

35. ***Souvlakía Arní*** 16,80 €
*Zwei Lammfilet-Spieße vom Grill auf Trüffel-Thymian-Sauce
serviert mit Kartoffeln, Reis, Tzatziki, Krautsalat*
36. ***Gyros in Metaxasauce*** 13,80 €
*Gyros an Metaxasauce, überbacken mit kretischem Käse
serviert in einer Pfanne, dazu Reis oder Pommes, Krautsalat*
37. ***Souvlakía*** 13,90 €
*Zwei Schweinefleisch-Spieße vom Grill serviert mit
Kartoffeln, Reis, Tzatziki, Krautsalat*
38. ***Gyros*** 13,60 €
*Fleisch vom Drehspieß
serviert mit Kartoffeln, Reis, Tzatziki, Krautsalat*
- 38.1. ***Gyros an Trüffel-Thymian-Sauce*** 13,80 €
*Fleisch vom Drehspieß
serviert mit Pommes frites, Krautsalat*
39. ***Bifteki*** 14,60 €
*Hacksteak vom Grill, 350g, gefüllt mit Feta- und Kaseri-Käse
auf Metaxasauce, serviert mit Reis und Krautsalat*
41. ***Paídakia*** 17,80 €
*Lammkrone vom Grill auf Gemüsebeet
serviert mit Kartoffeln, Reis, Tzatziki, Krautsalat*
42. ***Arní kare*** 17,80 €
*Lammrücken vom Grill, 250 gr, an Trüffel-Thymian-Sauce
serviert mit Kartoffeln, Pfannengemüse, Krautsalat*
43. ***Gyros in Trüffel-Thymian-Sauce*** 13,80 €
*Gyros an Trüffel-Thymian-Sauce
überbacken mit kretischem Käse
serviert in einer Pfanne, dazu Reis oder Pommes, Krautsalat*

44. **Gyros Souvlakí** 14,80 €
*Fleisch vom Drehspieß, Souvlakí
serviert mit Kartoffeln, Reis, Tzatzikí und Krautsalat*
45. **Pikíliá kreatíka** 16,80 €
*Gemischter Fleischteller
Gyros, Souvlakí, Lammkrone, Schweinerückensteak
serviert mit Kartoffeln, Reis, Tzatzikí, Krautsalat*
46. **Pikíliá kreatíka** 38,40 €
*servieren wir Ihnen mit einem Bauernsalat auch
als Platte für 2 Personen*
47. **Kalbsleber vom Grill** 15,90 €
*an Trüffel-Thymian-Sauce
arrangiert mit Röstzwiebeln, Kartoffeln, Pfannengemüse
Krautsalat*

Pikíliá / Variation aus Fisch und Fleisch

55. **Gyros Kalamaría** 14,70 €
*Fleisch vom Drehspieß, Calamaris frittiert
begleitet von Kartoffeln, Reis, Tzatzikí, Krautsalat*
56. **Gyros Souvlakí Kalamaría Gambas** 17,80 €
*Fleisch vom Drehspieß, Souvlakí, frittierte Calamaris,
Riesen-Gambas
serviert mit Kartoffeln, Reis, Tzatzikí, Krautsalat*
57. **Gyros Souvlakí Kalamaría** 15,80 €
*Fleisch vom Drehspieß, Souvlakí
frittierte Calamaris
begleitet von Kartoffeln, Reis, Tzatzikí, Krautsalat*

frisch aus dem Backofen

64. ***Mousaka traditionell*** 13,90 €
*Auerginen-Zucchini-Kartoffel-Hackfleisch-Gratin
überbacken mit einer Bechamelcreme
serviert mit Tzatziki und Krautsalat*

Beilagen extra

66. *mediterranes Pfannengemüse* 4,60 €
67. *Kartoffeln* 3,00 €
68. *mediterran zubereiteter Reis* 3,00 €
69. *Pommes frites* 3,50 €
71. *griechisches Pitabrot mit Knoblauch-Öl* 2,00 €

für unsere kleinen Gäste

Kindergerichte:

91. *Kinder-Gyros mit Pommes* 7,50 €
92. *Kinder-Souvlaki mit Pommes* 7,50 €
93. *Kinder-Schnitzel mit Pommes* 7,50 €

Desserts

76. ***Giaourti me karidia kai meli*** 5,60 €
Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig
77. ***Galaktobourekó*** 6,10 €
*Grieß-Vanillecreme in Blätterteig mit Zimtsirup
serviert mit einer Kugel Vanilleeis*
78. ***Pagoto Sokolata*** 5,60 €
*Schokoladeneis auf griechischem Joghurt
garniert mit Erdbeersauce und frischen Früchten*

Hinweis:

*Wir führen eine detaillierte Speisekarte über mögliche Allergene.
Bitte fragen Sie uns im Bedarfsfall danach!*