

# Kalte Vorspeisen

1. **Tzatziki** 4,30  
griechischer Joghurt verfeinert mit Gurken, Knoblauch, Olivenöl
2. **Orektika** 7,20  
gegrillte Zucchini- und Auberginenstreifen, mariniert mit Balsamico, Olivenöl, serviert mit Tzatziki
3. **Chtipiti** 5,40  
Schafskäse-Creme, verfeinert mit Paprika, Chili, Olivenöl
4. **Feta** 6,50  
griechischer Schafskäse „natur“ in Olivenöl, Oregano
5. **Taramas** 6,20  
hausgemachte Fischrogen-Creme mit schwarzem Kaviar
6. **Trilogie von hausgemachten Dips** 6,30  
Auberginen-Creme, Fischrogen-Creme, Chtipiti
9. **Chtapodosalata** 7,80  
Oktopussalat mariniert mit kretischem Olivenöl, Zitrone
10. **Elies** 6,20  
Variation verschiedener Oliven
11. **Pikilia - Gemischter Vorspeisenteller** 12,80  
Chtipiti, Chtapodosalata, Feta
12. **Pikilia für 2 Personen** 22,00  
marinierte Auberginen-, Zuccinischeiben, gefüllte Weinblätter, Auberginen-Creme, Chtipiti, Feta, Oktopussalat

Zu allen unseren Vorspeisen reichen wir unser hausgemachtes Weißbrot

# Warme Vorspeisen

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 14. | <b>Feta in Thymiankruste</b>   | 7,80  |
|     | Schafskäse überbacken in feiner Thymiankruste auf Tomatenragout, Kapern                    |       |
| 15. | <b>Fetaournou</b>  | 7,80  |
|     | Schafskäse überbacken auf Tomatenragout, Zwiebeln, Peperoni                                |       |
| 16. | <b>Melinzana Saltza</b>  | 6,20  |
|     | Auberginen in einer Olivenöl-Tomatensauce garniert mit Schafskäse                          |       |
| 17. | <b>Piperies Florinis</b>   | 6,50  |
|     | gebackene Spitzpaprika gefüllt mit Schafskäse  |       |
| 18. | <b>Saganaki Scampi</b>   | 9,70  |
|     | Scampis ohne Schale in Tomaten-Olivenölsud gebacken  |       |
| 19. | <b>Dolmadakia</b>  | 6,20  |
|     | Weinblätter gefüllt mit Reis und Kräutern, begleitet von Tzatziki                          |       |
| 20. | <b>Gigantes Plaki</b>  | 6,20  |
|     | Riesenbohnen in Tomatenragout – garniert mit Schafskäse                                    |       |
| 21. | <b>Chtapodi skaras</b>   | 12,40 |
|     | gegrillter Oktopustentakel – mariniert mit kretischem Olivenöl und frischer Zitrone        |       |
| 22. | <b>Saganaki Feta</b>   | 7,20  |
|     | Schafskäse in einer feinen Panade gebacken   |       |
| 23. | <b>Zuccini- Auberginenscheiben vom Grill</b>   | 7,80  |
|     | serviert mit Feta  |       |
| 24. | <b>Piperies tiganites</b>  | 6,20  |
|     | Peperoni aus der Pfanne, gebacken mit Cherrytomaten in einem pikanten Tomaten-Knoblauchsud |       |
| 25. | <b>Pikilia - Gemischter Vorspeisenteller</b>   | 14,80 |
|     | Piperies florinis, Ntolmadakia, Saganaki Feta  |       |

Zu allen unseren Vorspeisen reichen wir unser hausgemachtes Weißbrot

## Salates / Salate

80. **Krautsalat** 4,60  
traditionell griechischer Krautsalat
81. **Choriatiki** 9,20  
griechischer Bauernsalat  
Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, 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 Scampis ohne Schale 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
88. **Salata Gyros** 12,60  
Gyros auf buntem Salatteller  
Wildkräutersalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse

Zu allen unseren Salaten reichen wir unser hausgemachtes Weißbrot

## Psari / Fisch

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 26. | <b>Gambas</b>  | 19,60 |
|     | Riesen-Gambas vom Grill, fein mariniert in Knoblauch und Olivenöl,<br>Tzatziki, Knoblauchbrot, Salat                       |       |
| 28. | <b>Tsipoura</b>  | 19,60 |
|     | frische Dorade, 400-500 g. vom Grill an Zitronen-Vinaigrette,<br>Drillingskartoffeln, Pfannengemüse, Tzatziki              |       |
| 29. | <b>Loutsos - fileto</b>  | 18,80 |
|     | Zander-Filet vom Grill an Zitronen-Vinaigrette<br>Drillingskartoffeln, Pfannengemüse, Tzatziki                             |       |
| 30. | <b>Kalamaria tiganita</b>  | 13,60 |
|     | frittierte Calamari-Ringe, serviert mit, Reis, Tzatziki, Krautsalat  |       |
| 31. | <b>Kalamaria skaras</b>  | 16,40 |
|     | Calamari-Tuben vom Grill an Zitronen-Vinaigrette<br>Reis, Tzatziki, Krautsalat   |       |
| 27. | <b>Kalamaria skaras gemista</b>  | 17,40 |
|     | Calamari-Tuben vom Grill gefüllt mit Tomaten, Peperoni, Feta,<br>serviert mit Drillingskartoffeln, Pfannengemüse, Tzatziki |       |
| 32. | <b>Kalamaria Gambas</b>  | 16,40 |
|     | frittierte Calamari-Ringe, Gambas vom Grill<br>serviert mit Reis, Tzatziki, Krautsalat                                     |       |
| 33. | <b>Pikilia psari - gemischter Fischteller</b>  | 18,90 |
|     | Gambas vom Grill, frittierte Calamaris, Zander-Filet,<br>Reis, Tzatziki, Krautsalat  |       |
| 34. | <b>Pikilia psari</b>   | 39,80 |
|     | gemischter Fischteller als Platte für 2 Personen   |       |

# Kreas / Fleisch

35. **Souvlaki Paidakia Arni** 18,20  
Lammfilet-Spieß und Lammkrone vom Grill, serviert mit Reis,,  
Tzatziki, Krautsalat
36. **Gyros in Metaxasauce überbacken** 14,20  
Gyros an Metaxasauce, überbacken mit kretischem Käse , serviert in einer Pfanne,  
dazu Reis oder Pommes frites, Krautsalat
43. **Gyros in Trüffel-Thymian-Sauce überbacken** 14,20  
Gyros an Trüffel-Thymian-Sauce überbacken mit kretischem Käse, serviert in einer  
Pfanne, dazu Reis oder Pommes frites, Krautsalat
37. **Souvlakia** 13,90  
Zwei Schweinefleisch-Spieße vom Grill serviert mit Reis, Tzatziki, Krautsalat
38. **Gyros** 13,60  
Fleisch vom Drehspieß serviert mit Reis, Tzatziki, Krautsalat
- 38.1. **Gyros an Trüffel-Thymian-Sauce** 14,20  
Fleisch vom Drehspieß, Trüffel-Thymian-Sauce, serviert mit Pommes frites,  
Krautsalat
- 38.2. **Gyros á la Papadopoulos** 15,20  
Fleisch vom Drehspieß in der Pfanne mit mediterranem Gemüse  
und Cherrytomaten in Sahnesauce geschwenkt, serviert mit Pommes frites und  
Krautsalat
39. **Bifteki, 300g** 14,60  
Hacksteak vom Grill gefüllt mit Feta-, Kaseri-Käse auf Metaxasauce,  
serviert mit Reis und Krautsalat
40. **irisches Entrecôte-Steak, 300g** 24,80  
zartes Entrecôte vom Grill (Rib-Eye-Steak) an Trüffel-Thymian-Sauce  
dreierlei Kartoffeln, Pfannengemüse

Alle unsere Saucen sind hausgemacht, selbstkreiert und ohne industrielle  
Zusätze

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 41. | <b>Paidakia</b><br>Neuseeländische Lammkrone vom Grill auf Gemüsebeet<br>serviert mit Reis, Tzatziki, Krautsalat   | 18,80 |
| 42. | <b>Arni karree in Thymiankruste, 250g.</b><br>Gegrillter Lammrücken an Trüffel-Thymian-Sauce,<br>dreierlei Kartoffeln, Pfannengemüse                     | 18,60 |
| 44. | <b>Gyros Souvlaki</b><br>Fleisch vom Drehspieß, Souvlaki serviert mit, Reis, Tzatziki und Krautsalat   | 14,80 |
| 47. | <b>Kalbsleber vom Grill</b><br>an Trüffel-Thymian-Sauce arrangiert mit Röstzwiebeln,<br>dreierlei Kartoffeln, Pfannengemüse                              | 16,90 |
| 45. | <b>Pikilia kreatika - Gemischter Fleischteller</b><br>Lammkrone, Entrecôte-Steak, Kalbsleber, Gyros, Souvlaki<br>serviert mit Reis, Tzatziki, Krautsalat | 18,90 |
| 46. | <b>Pikilia kreatika</b><br>servieren wir Ihnen auch als Platte für 2 Personen  | 39,80 |

## Pikilia / Variation aus Fisch und Fleisch

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 55. | <b>Gyros Kalamaria</b><br>Fleisch vom Drehspieß, Calamaris frittiert, Reis, Tzatziki, Krautsalat                                       | 15,20 |
| 56. | <b>Gyros Souvlaki Kalamaria Gambas</b><br>Fleisch vom Drehspieß, Souvlaki, frittierte Calamaris, Gambas,<br>Reis, Tzatziki, Krautsalat | 18,90 |
| 57. | <b>Gyros Souvlaki Kalamaria</b><br>Fleisch vom Drehspieß, Souvlaki, frittierte Calamaris,<br>Reis, Tzatziki, Krautsalat                | 16,80 |

Für gegrillte Calamarituben anstatt frittierte Calamaris berechnen wir einen  
Aufpreis von 2,50€

## nur für unsere kleinen Gäste

- |     |                             |      |
|-----|-----------------------------|------|
| 91. | Kinder-Gyros mit Pommes     | 7,50 |
| 92. | Kinder-Souvlaki mit Pommes  | 7,50 |
| 93. | Kinder-Schnitzel mit Pommes | 7,50 |
- (ausschließlich für Kinder bestimmte Gerichte)

## aus dem Backofen

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 64. | <b>Mousaka traditionell</b>  | <b>13,90</b> |
|     | Auberginen-Zucchini-Kartoffel-Hackfleisch-Gratin<br>überbacken mit Bechamelcreme, Krautsalat |              |

## Beilagen extra

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 66. | mediterranes Pfannengemüse             | 4,60 |
| 67. | Drillingskartoffeln                    | 3,50 |
| 68. | mediterran zubereiteter Reis           | 3,00 |
| 69. | Pommes frites                          | 3,50 |
| 71. | griechisches Pitabrot mit Knoblauch-Öl | 2,00 |
| 72. | Süßkartoffelpommes                     | 4,20 |

## Desserts

Bitte fragen Sie uns nach unserer Dessertkarte!

- |     |  |             |
|-----|--|-------------|
| 76. | <b>Giaourti me karidia kai meli</b>                            | <b>5,60</b> |
|     | Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig                   |             |
| 77. | <b>Galaktoboureko</b>  | <b>6,10</b> |
|     | Grieß-Vanillecreme in Blätterteig, Vanilleeis, Früchte         |             |
| 78. | <b>Pagoto Sokolata</b>   | <b>5,60</b> |
|     | Schokoladeneis auf griechischem Joghurt, Erdbeersauce, Früchte |             |
| 79. | <b>griechisches Eis-Parfait</b>                                | <b>6,40</b> |
|     | hausgemachtes Eis-Parfait, Früchte, Sahne                      |             |

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,40l	2,70
Selters, still & classic	0,25 l Flasche	2,60
	0,75 l Flasche	6,10
Coca Cola, Fanta, Coca	0,25 l	2,10
Cola zero, Sprite, Cola-Mix	0,40l	3,10
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,20l	3,00

## Schorlen

Apfel, Traube, Johannisbeere, ,	0,25 l	2,10
Orange, Maracuja	0,40l	3,10

## Fruchtsäfte

Granini Apfelsaft	0,25 l	2,40
Granini Orangensaft	0,40l	3,50
Traubensaft		

## Biere

Bayreuther Hell	0,25 l	2,00
	0,50l	3,20
Veltins	0,50l	3,20
Veltins alkoholfrei	0,50l	3,30
Aktien Zwick'l	0,50l	3,00
Aktien Landbier dunkel	0,50l	3,00
Maisel's Weisse Original	0,50l	3,30
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,50l	3,30
Radler	0,50l	3,00
Cola-Weizen	0,50l	3,00
Radler-Weizen	0,50l	3,00



## Aperitifs

Aperol Spritz	0,25 l	4,80
Hugo	0,25 l	4,80
Prosecco Treviso Frizzante	0,10 l	3,80

## Spirituosen

Ouzo Plomari	2 cl	2,80
Tsipouro Idoniko	2 cl	3,00
Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,50
Wodka mit Lemon	2 cl	4,10
Bacardi mit Cola	2 cl	4,10
Ramazotti mit Zitrone	2 cl	4,30
Kirschlikör	2 cl	2,80
Fernet branca	2 cl	3,50
Baileys	2 cl	3,80

## Heiße Getränke

Griechischer Mocca	Tasse	2,20
Kaffee	Tasse	2,90
Espresso	Tasse	2,20
Espresso doppelt	Tasse	3,10
Cappuccino	Tasse	3,20
Latte Macchiato	Pott	3,20
Milchkaffee	Pott	3,20
Tee, verschiedene Sorten	Tasse	2,10

## Schaumweine

Prosecco Treviso Frizzante	0,75 l Flasche	28,70
----------------------------	----------------	-------

## Prämierte griechische Weine

### Rotweine

**Samartzis Merlot & Mouhtaro** 0,2 l 7,20

fruchtig-blumiges Aroma nach Schwarzkirsche, Himbeere,  
würziger Charakter,

**Samartzis Syrah** 0,2 l 7,20

fruchtige Aromen nach schwarzer Himbeere, würziger Charakter,  
Aromen nach schwarzem Pfeffer und Zimt.

### Weißweine

**Samartzis Malagouzia** 0,2 l 7,20

fruchtig elegant, Aromen nach Pfirsich, Aprikose, Jasmin,

**Antonopoulos Adoli Ghis** 0,2 l 6,90

erfrischend fruchtig, Aromen nach Kiwi, Melone, Ananas

### Rosé

**Samartzis Grenache, halbtrocken** 0,2 l 7,20

erfrischend fruchtig, Aromen nach Erdbeere, Kirschblüte,

**Aroma Lofou Cuvée, halbtrocken**

fruchtig vollmundig, Aromen von schwarzer Johannisbeere

und Kirsche 0,2 l 6,90

## Griechische Weine

Kretischer Landwein rot, trocken 0,75 l Karaffe 15,80

Kretischer Landwein weiß, trocken 0,75 l Karaffe 15,80

**Imiglikos rot, lieblich** 0,2 l 5,60

**Imiglikos weiß, lieblich** 0,2 l 5,60

**Mavrodaphne Likörwein, süß** 0,2 l 5,80

**Retsina weiß, trocken** 0,2 l 5,60

**Retsina, rosé, halbtrocken** 0,2 l 5,60

**Weinschorle, weiß, rot** 0,4 l 4,50

Bitte fragen Sie uns nach unserer Weinkarte!