

Kalte Vorspeisen

1. **Tzatziki** 4,30
griechischer Joghurt verfeinert mit Gurken, Knoblauch, Olivenöl
2. **Orektika** 7,20
gegrillte Zuccini- 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. | Feta in Thymiankruste | 7,80 |
| | Schafskäse überbacken in feiner Thymiankruste auf Tomatenragout, Kapern | |
| 15. | Fetaournou | 7,80 |
| | Schafskäse überbacken auf Tomatenragout, Zwiebeln, Peperoni | |
| 16. | Melinzana Saltza | 6,20 |
| | Auberginen in einer Olivenöl-Tomatensauce garniert mit Schafskäse | |
| 17. | Piperies Florinis | 6,50 |
| | gebackene Spitzpaprika gefüllt mit Schafskäse | |
| 18. | Saganaki Scampi | 9,70 |
| | Scampis ohne Schale in Tomaten-Olivenölsud gebacken | |
| 19. | Dolmadakia | 6,20 |
| | Weinblätter gefüllt mit Reis und Kräutern, begleitet von Tzatziki | |
| 20. | Gigantes Plaki | 6,20 |
| | Riesenbohnen in Tomatenragout – garniert mit Schafskäse | |
| 21. | Chtapodi skaras | 12,40 |
| | gegrillter Oktopustentakel – mariniert mit kretischem Olivenöl und frischer Zitrone | |
| 22. | Saganaki Feta | 7,20 |
| | Schafskäse in einer feinen Panade gebacken | |
| 23. | Zuccini- Auberginenscheiben vom Grill | 7,80 |
| | serviert mit Feta | |
| 24. | Piperies tiganites | 6,20 |
| | Peperoni aus der Pfanne, gebacken mit Cherrytomaten in einem pikanten Tomaten-Knoblauchsud | |
| 25. | Pikilia - Gemischter Vorspeisenteller | 14,80 |
| | Piperies florinis, Ntolmadakia, Saganaki Feta | |

Zu allen unseren Vorspeisen reichen wir unser hausgemachtes Weißbrot

Salates / Salate

81. **Choriatiki** 9,20
griechischer Bauernsalat
Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse

Bunter Salatteller: Wildkräutersalat, Krautsalat, Tomaten,
Gurken, Peperoni, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse

83. **Salata Seeteufelfilet** 14,60
Seeteufelfilet in Weißweinsud ausgebacken
auf buntem Salatteller
84. **Salata tiganita kalamaria** 11,80
frittierte Calamaris auf buntem Salatteller
85. **Salata kritis** 11,60
Ziegenkäse auf buntem Salatteller
86. **Salata Garides** 14,20
gegrillte Scampis ohne Schale auf buntem Salatteller
87. **Salata kotopoulo** 12,60
gebratene Hähnchenbruststreifen auf buntem Salatteller
88. **Salata Gyros** 12,60
Gyros auf buntem Salatteller

Psari / Fisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 26. | Gambas | 19,60 |
| | Riesen-Gambas vom Grill, fein mariniert in Knoblauch und Olivenöl,
Tzatziki, Knoblauchbrot, Salat | |
| 28. | Tsipoura | 21,60 |
| | frische Dorade, 400-500 g. vom Grill an Zitronen-Vinaigrette,
Drillingskartoffeln, Pfannengemüse, Tzatziki | |
| 29. | Loutsos - fileto | 18,80 |
| | Zander-Filet vom Grill an Zitronen-Vinaigrette
Drillingskartoffeln, Pfannengemüse, Tzatziki | |
| 30. | Kalamaria tiganita | 13,60 |
| | frittierte Calamari-Ringe, serviert mit, Reis, Tzatziki, Krautsalat | |
| 31. | Kalamaria skaras | 16,40 |
| | Calamari-Tuben vom Grill an Zitronen-Vinaigrette
Reis, Tzatziki, Krautsalat | |
| 27. | Kalamaria skaras gemista | 17,40 |
| | Calamari-Tuben vom Grill gefüllt mit Tomaten, Peperoni, Feta,
serviert mit Drillingskartoffeln, Pfannengemüse, Tzatziki | |
| 32. | Kalamaria Gambas | 16,40 |
| | frittierte Calamari-Ringe, Gambas vom Grill
serviert mit Reis, Tzatziki, Krautsalat | |
| 33. | Pikilia psari - gemischter Fischteller | 18,90 |
| | Gambas vom Grill, frittierte Calamaris, Seeteufel-Filet,
Reis, Tzatziki, Krautsalat | |
| 34. | Pikilia psari | 39,80 |
| | gemischter Fischteller als Platte für 2 Personen | |

Kreas / Fleisch

35. **Souvlaki Diavolo** 16,70
griechischer Teufelsspieß an leichter Habanero-Red-Chilli-Sauce
serviert mit Gemüsereis, 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. **Original griechische Souvlakia** 14,70
drei griechische Souvlaki-Spieße aus dem Schweinenacken 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** 28,20
zartes Entrecôte vom Grill (Rib-Eye-Steak) serviert auf Mais-Creme,
Pfannengemüse, Süßkartoffelpommes, Tzatziki

Alle unsere Saucen sind hausgemacht, selbstkreiert und ohne industrielle
Zusätze

- | | | |
|-----|--|-------|
| 41. | Paidakia
Neuseeländische Lammkrone vom Grill arrangiert mit zweierlei Kartoffeln, Pfannengemüse, Tzatziki | 21,80 |
| 42. | Lammfiletsteak an Thymiankruste, 250g.
serviert auf Mais-Creme, Pfannengemüse, Süßkartoffelpommes, Tzatziki | 24,60 |
| 44. | Gyros Souvlaki
Fleisch vom Drehspieß, zwei original griechische Souvlakia serviert mit Reis, Tzatziki und Krautsalat | 15,60 |
| 47. | Kalbsleber vom Grill
an Trüffel-Thymian-Sauce arrangiert mit zweierlei Kartoffeln, Pfannengemüse | 16,90 |
| 45. | Pikilia kreatika - Gemischter Fleischteller
Lammkrone, Kalbsleber, Gyros, Souvlaki serviert mit Reis, Tzatziki, Krautsalat | 19,90 |
| 46. | Pikilia kreatika
servieren wir Ihnen auch als Platte für 2 Personen | 39,80 |

Pikilia / Variation aus Fisch und Fleisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 55. | Gyros Kalamaria
Fleisch vom Drehspieß, Calamaris frittiert, Reis, Tzatziki, Krautsalat | 15,20 |
| 56. | Gyros Kalamaria Gambas
Fleisch vom Drehspieß, frittierte Calamaris, Gambas, Reis, Tzatziki, Krautsalat | 18,90 |
| 57. | Gyros Kalamaria
Fleisch vom Drehspieß, Calamari-Tube natur vom Grill, Reis, Tzatziki, Krautsalat | 17,20 |

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. | Mousaka traditionell | 13,90 |
| | Auberginen-Zucchini-Kartoffel-Hackfleisch-Gratin
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. | Giaourtí me karidia kai meli | 5,60 |
| | Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig | |
| 77. | Galaktoboureko | 6,10 |
| | Grieß-Vanillecreme in Blätterteig, Vanilleeis, Früchte | |
| 78. | Pagoto Sokolata | 5,60 |
| | Schokoladeneis auf griechischem Joghurt, Erdbeersauce, Früchte | |
| 79. | griechisches Eis-Parfait | 6,40 |
| | hausgemachtes Eis-Parfait, Früchte, Sahne | |