

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. | 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 |
| | Oktopustentakel aus der Pfanne, auf Rosmarin zubereitet | |
| 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, Dolmadakia, 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 | |
| 83. | komplett löschen | |
| 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 | |

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

Psari / Fisch

26. **Gambas** 19,60
Riesen-Gambas vom Grill, fein mariniert in Knoblauch und Olivenöl,
Tzatziki, Knoblauchbrot, Salat
28. **Tsipoura fileto ~ Doraden-Filet** 21,60
Doradenfilet vom Grill, Drillingskartoffeln, Pfannengemüse, Tzatziki
29. **Loutsos fileto ~ Zander-Filet** 18,80
Zander-Filet vom Grill, Drillingskartoffeln, Pfannengemüse, Tzatziki
30. **Kalamaria tiganita** 13,60
Calamari-Ringe frittiert, serviert mit, Reis, Tzatziki, Krautsalat
31. **Kalamaria skaras** 16,40
Calamari-Tuben natur 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
Calamari-Ringe frittiert, Gambas vom Grill
serviert mit Reis, Tzatziki, Krautsalat
33. **Pikilia psari - gemischter Fischteller** 18,90
Gambas vom Grill, frittierte Calamari-Ringe, Doraden-Filet,
Reis, Tzatziki, Krautsalat
34. **Pikilia psari - Fischplatte für 2 Personen** 44,80
Gambas vom Grill, frittierte Calamari-Ringe, gegrillte Calamari-Tube,
Doraden-Filet, Pfannengemüse, Reis, Kartoffeln, Tzatziki, Krautsalat

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. **Souvlaki** 14,70
zwei griechische Souvlaki-Spieße vom Grill serviert mit Reis,
Tzatziki, Krautsalat
38. **Gyros** 13,60
Fleisch vom Drehspieß serviert mit Reis, Tzatziki, Krautsalat
- 38.1. **Grillteller** 16,80
Gyros - Souvlaki - Spieß - Bifteki aus Rindfleisch mit Käse
überbacken, mediterranes Gemüse-Risotto, Tzatziki, 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** 14,60
Rinder-Hacksteak vom Grill mit Kaseri-Käse überbacken
auf Metaxasauce, serviert mit Reis und Krautsalat
40. **saftiges Roastbeef, 300g** 24,80
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 Pfannengemüse, Kartoffeln, Tzatziki | 21,80 |
| 42. | Lammfiletsteak an Thymiankruste, 250g.
serviert auf Mais-Creme, Pfannengemüse, Süßkartoffelpommes, Tzatziki | 24,60 |
| 44. | Gyros Souvlaki
Fleisch vom Drehspieß, Souvlaki-Spieß, serviert mit Reis, Tzatziki und Krautsalat | 15,60 |
| 47. | Kalbsleber vom Grill
an Trüffel-Thymian-Sauce arrangiert mit Pfannengemüse und Kartoffeln | 16,90 |
| 45. | Pikilia kreatika - Gemischter Fleischteller
Lammkrone, Kalbsleber, Gyros, Souvlaki serviert mit Reis, Tzatziki, Krautsalat | 19,90 |
| 46. | Pikilia kreatika - Platte für 2 Personen
Lammkrone, Kalbsleber, Gyros, Souvlaki, Bifteki (Rindfleisch) mit Käse überbacken, Pfannengemüse, Reis, Kartoffeln, Tzatziki, Krautsalat | 44,80 |

Pikilia / Variation aus Fisch und Fleisch

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

Für gegrillte Calamari-Tuben 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 |
| 72. | Süßkartoffelpommes | 4,20 |
| 71. | griechisches Pita mit Knoblauch-Öl | 2,00 |
| 74. | Feta-Pita ~ Pita mit frischem Knoblauch und Feta überbacken | 5,80 |

Desserts

- | | | |
|-----|-------------------------------------|------|
| 76. | Giaourti me karidia kai meli | 5,60 |
|-----|-------------------------------------|------|
- Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig
- | | | |
|-----|-----------------------|------|
| 77. | Galaktoboureko | 6,10 |
|-----|-----------------------|------|
- Griech-Vanillecreme in Blätterteig, Vanilleeis, Früchte
- | | | |
|-----|------------------------|------|
| 78. | Pagoto Sokolata | 5,60 |
|-----|------------------------|------|
- Schokoladeneis auf griechischem Joghurt, Erdbeersauce, Früchte