





Kria Orektika - Kalte Vorspeisen

1. **Zaziki** ^g  4,80
Griechischer Jogurt creme mit Gurken und Knoblauch
2. **Taramas** ^{a,d}  5,70
Griechische Kaviarcreme
3. **Elies**  3,80
Oliven aus Kalamata mit Oregano und Oliven öl
4. **Dolmadakia** ^{a,c,m}  4,80
Gefüllte Weinblätter mit Reis und dazu Zaziki
5. **Scharfer Salat** ^{a,g,h}  5,50
Mit gegrilte rote paprika auberginer - püree scharfe grüne paprika Zwiebeln und knoblauch
6. **Melitzanosalata** ^{a,g,h,e}  5,50
Cremig Zubereitet Ofenauberginen mit frischen Kräutern und Knoblauch.
7. **Tirokafteri** ^{a,g}  5,50
Pikanter Schafskäsecreme
8. **Fava**  5,50
Spalterbsencreme aus Santorini mit Kapern, Zwiebeln & Olivenöl
9. **Kria Pikilia** ^{a,g,6,h} 8,80
Kalte Vorspeisen mit Zaziki ^g, Auberginencreme ^{a,g,h,e} Tarama ^{a,d}
Scharfer Salat ^{a,g,h} Fava und Tirokafteri ^{a,g}

· Mit alle kalte Vorspeisen gehört auch Brot dazu

Zesta Orektika - Warme Vorspeisen

10. **Piperies Psites**  4,30
Gegrillte Peperoni (leicht scharf) mit Knoblauch Sauce
11. **Melitzana Gemisti** ^{a,g}  7,80
Gefüllte Aubergine mit Fetakäse und Knoblauch aus dem ofen




- 12. Gigantes**  4,80
Weiße Riesenbohnen in Tomatensauce
- 13. Spanaki ston forno** ^{a,g}  7,90
Blattspinat mit Feta oder Käse überbacken
- 14. Piperies Florinis** ^{a,g}  6,90
Florinis Paprika vom grill gefüllt mit Fetakäse
- 15. Chtapodi stin sxara** ^d  13,80
Oktopus vom grill in Olivenöl und Balsamico serviert mit Fava und Salatbouquet
- 16. Garides saganaki** ^{a,g}  12,90
Garnelen aus der Pfanne mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Fetakäse serviert in Tomatensauce (leicht scharf)
- 17. Skordopsomo**  3,50
Knoblauch Brot 4 stück, gegrillte mit Knoblauchsauce und Zaziki
- 18. Pita brot**  3,90
Pita Brot 2 stück, gegrillte mit oder ohne Knoblauchsauce und Zaziki
- 19. Zesti Pikilia** ^{a,g,d,e,h}  9,20
Gemischte warmer Vorspeisenplatte mit Frische gebratene Auberginen, Zuccinischeiben , gegrillte Peperoni Zaziki, Tirokafteri und Knoblauchsauce
•Mit alle Warmer Vorspeisen gehört auch Brot dazu
- Feta - Schafkäse**
- 20. Feta** ^{a,g} 5,80
Schafskäse mit Tomaten Zwiebeln in Olivenöl und Oregano
- 21. Feta Fournou** ^{a,g} 7,90
Schafskäse aus dem Backofen fein gewürzt, gratiniert mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, und Knoblauchsauce
- 22. Feta Saganaki** ^{a,g} 6,80
Panierter Schafskäse serviert mit Salatbouquet

•Mit alle Käse gehört auch Brot dazu



Vegetarische Gerichte 



Soupes - Suppen

- 30. Tomatosoupa^g**  6,20
Tomatencreme Suppe
- 31. Soupa Lachanikon**  7,40
Gemüsencreme Suppe mit Spinat und Broccoli
- 32. Kotosoupa** 8,50
Hühnersuppe mit Reis
- 33. Giouvarlakia** 9,50
Suppe mit Hackbällen und Reis
- Mit alle Suppen gehört auch Brot dazu

Salates - Salat


- 40. Horiatiki^{a,g}**  9,80
Bauernsalat, ein salat wie ihn die Griechen Lieben...Mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Olivenöl, Essig und Feta Käse
- 41. Tonosalata⁷**  10,50
Thunfisch mit Bunter Blattsalat, Kirschtomaten, Gurken, Mais, Paprika, Ei, dazu Sauce oder Olivenöl - Essig
- 42. Kotosalata^{a,g}** 11,20
Gegrilltes Hähnchenbrusfillet mit Bunter Blattsalat , Kirschetomaten, Mais, dazu Sauce oder Olivenölß-Essig
- 43. Gyrosalata^{g,k}** 11,20
Gyros mit Bunter Blattsalat , Kirschetomaten, Mais, Zwiebeln dazu Sauce oder Olivenöl-Essig

•Mit alle Salat gehört auch Brot dazu


Vegetarische Gerichte 



Ellinikes gefsis - Griechische Spezialitäten

- 51. Mousaka^g** 13,80
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben und Rinder Hackfleisch
Beschamelsauce, Käse, Tomatensauce dazu Brot und Salat
- 52. Mesogiaka lachanika me feta saganaki^{a,g}**  13,20
Mediterrane Gemüsen mit Panierter Schafskäse Frische Gemüsen
(Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln) gekocht mit
Tomatensauce dazu Brot und Salat
- 53. Mesogiaka lachanika me feta ston fourno^{a,g}** 13,50
Mediterrane Gemüsen mit Schafkäse überbacken Frische Gemüsen
(Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln) gekocht mit Tomatensauce
dazu Brot und Salat

Zimarika - Nudeln

- 60. Pastizio^{a,d,g}** 13,50
Nudelaufbau mit Rinder Hackfleisch und besamel sauce dazu Salat
- 61. Taliatelle me Gyro ston fourno^{a,d,g}** 12,80
Griechische Bandnudeln mit Gyro , Metaxa sauce und
Käse Überbacken dazu Salat
- 62. Tagliatelle Lachanika^{a,d,g}**  11,80
Griechische Bandnudeln mit verschiedenem Gemüse gekocht
mit Tomatensauce und Scharfkäse dazu Salat
- 63. Makaronia Kima^{a,d,g}** 13,50
Griechische Bandnudeln mit Rinder Hackfleischsauce und
Schafskäse dazu Salat

Piata scharas - Köstlichkeit vom Grill

- 70. Gyros^{g,k}** 13,50
Geschnetzeltes Schweinefleisch vom drehspieß mit Zaziki
Tomatenreis Zwiebel Pommes Frites dazu Salat
- 71. Gyros Pita^{g,k}** 9,50
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Pitabrot, Zaziki, Zwiebeln
und Pommes Frites dazu Salat
- 72. Souvlaki^{g,m}** 13,20
Fleischspießes (schwein) mit Zaziki, Tomatenreis, Pommes Frites
und dazu Salat



73. Souvlaki Paradosiako ^{g,m}	13,80
Traditional souvlaki Fleischpießes (scwhein) mit Zaziki Tomatenreis, Pommes Frites dazu Salat	
74. Bifteki ^{a,c,g,k}	14,50
Feinstes gehaktes Schweine und Rindfleisch mit schafskäse gef. dazu servieren wir Tomatenreis, Pommes frites und eine Salat	
75. Suzukia Pikante ^{a,c,g,k}	13,50
Hacksteaks mit Tomatensauce leicht Pikante, Zaziki, Tomatenreis Pommes Frites dazu Salat	
76. Chirina Brizolakia ^{g,k,m}	13,50
Schweinsteaks mit Kräuterbutter, Zaziki ,Reis , Pommes Frites dazu Salat	
77. Kotopoulo fileto ^g	14,50
Hänchenbrustfilet Naturell mit Zaziki, Tomatenreis, Knoblauchkartoffeln, und dazu Salat	
78. Gemisto Chirino fileto ^{g,k,m}	18,80
Gefüllte Schweinefilet mit Schafskäse dazu Knoblauchkartoffeln, Tomatenreis Sauce Hollandaise und eine Salat	
79. Chirina filetakiä ^g	17,80
Schweinefilet mit Hollandaise oder Bearnaise Sauce, Knoblauchkartoffeln, Tomatenreis dazu Salat	
80. Leber vom Rind	13,80
mit Röstzwiebeln dazu Mediterrane Gemüsen und eine Salat	
81. Elliniko Burger	13,50
Griechischer Burger mit 100% Rindfleisch Patty und Geschnetzeltes Schweinefleisch (Gyros), Zaziki, Cheddar Käse, Zwiebeln, Lolo Roso in Brötchen dazu Beilagen Pommes Frites und eine Salat	
Mix Grill - Gemischte Grillplatten	
82. Hellas Platte ^{a,c,g,k,m}	14,80
Gyros , kleine Bifteki mit Fetakäse gefüllt , Zaziki Tomatenreis Pommes Frites und einen Frischen Salat	
83. Zorbas Platte ^{g,k,m}	14,60
Gyros, 1 Souvlaki, mit Zaziki, Tomatenreis, Pommes Frites und einen Frischen Salat	
84. Athen Platte ^{g,k,m}	15,80
1 Suzuki, 1Souvlaki, Gyros mit Zaziki, Tomatenreis, Pommes Frites und einen Frischen Salat	
85. Thessaloniki Platte ^{a,c,g,k,m}	16,00
1 Suzukaki, 1Souvlaki, 1 Lammkotelett, Gyros , mit Zaziki, Tomatenreis Pommes Frite dazu Salat	



- 86. Kreta Platte**^{a,c,g,k,m} 17,50
1 Schweinefiletspieß, Gyros, kleine Bifteki, gefüllt mit Fetakäse, Zaziki, Tomatenreis Pommes Frite dazu Salat
- 87. Rhodos Platte**^{g,k,m} 16,50
Calamari und Gyros mit Zaziki, Tomatenreis, Pommes Frites dazu Salat
- 88. Pilio Platte** 15,50
Leber vom Rind, Gyros mit Zaziki, Tomatenreis, Pommes Frites dazu Salat
- 89. Grill - Platte I (2 Pers.)**^{g,k,m} 40,00
Vorspeisen: 1 portion Zaziki, 2 Salat
Hauptgericht: 2 Lammkotelettes , 2 Souvlaki, 2 Suzukakia , 2 Steaks, und Gyros dazu Tomatenreis und Pommes frites
- 90. Grill - Platte II (2 Pers.)**^{a,c,g,k,m} 44,00
Vorspeisen: 1 portion Zaziki und 2 Salat
Hauptgericht: Gyros, 2 Souvlaki, 2 kleines Bifteki gefülltes mit Feta käse dazu Tomatenreis und Pommes frites
- 91. Grill - Platte III (2 Pers.)**^{g,k,m} 48,00
Vorspeisen: 1 portion Zaziki und 2 Salat
Hauptgericht: 6 Lammkotelettes, 4 Lammfillet dazu Holadaise Sauce Tomatenreiss, und Knoblauchkartofeln
- Tiganakia - Aus der Pfanne**
- 100. Gyros Tiganaki**^{g,k,m} 14,50
Pfännchen Gyros Fleisch mit frischen Kräutern in Metaxa Sauce, dazu Pommes frites & Salat
- 101. Chirina filetakia Tiganaki**^{g,k,m} 17,50
Pfännchen Schweinefiletmedaillons mit Metaxa Sauce verfeinert, dazu knoblauchkartofeln & Salat
- 102. Kotopoulo fileto Tiganaki**^g 16,00
Pfännchen hanchenbrustfillet mit Metaxa Sauce verfeinert dazu knoblauchkartofeln & Salat
- 103. Sikoti Tiganaki**^g 14,00
Pfännchen Leber vom Rind mit Metaxa Sauce verfeinert dazu Pommes frites & Salat
- 104. Arni Fileto Tigani**^{g,k,m} 18,50
Pfännchen Lammfilet mit Metaxa Sauce verfeinert dazu knoblauchkartofeln & Salat



Ston Fournos - Überbackenes

- 110. Gyros Fournos** ^{g,k,m} 14,80
Käse überbacken, dazu Metaxa Sauce, Pommes frites & Salat
- 111. Bifteki Fournos** ^{g,k,m} 15,50
Gefülltes Hackfleisch mit Fetakäse, dazu Metaxa Sauce, Käse im Ofen und Pommes frites & Salat
- 112. Souvlaki Fournos** ^{g,k,m} 14,30
mit Käse überbacken, dazu Metaxa Sauce, Pommes frites & Salat
- 113. Kotopoulo Fileto Fournos** ^g 15,80
Hänchenbrustfilet mit Käse überbacken, dazu Metaxa Sauce, dazu Knoblauchkartoffeln & Salat

Apo Arni - Vom Lamm

- 120. Arni kotsi me kremidia** ^{k,m} 16,90
Lammhaxen im Tontopf geschmort mit Zwiebeln, Salat und Brot dazu
- 121. Arni Kotsi me Fasolia** ^{k,m} 16,50
Lammhaxen im Tontopf geschmort mit Riesenbohnen, Salat und Brot dazu
- 122. Arni Kotsi me Lacxanika** ^{k,m} 17,50
Lammhaxen Im Tontopf geschmort, mit Mediterrane Gemüse Salat und Brot dazu
- 123. Arnisia paidakia** ^{k,m} 17,20
Lammkoteletts Saftig gegrillt mit Zaziki, Pommes frites Tomatenreis & Salat
- 124. Arnisia paidakia me Lachanika** ^{k,m} 17,80
Lammkoteletts saftig gegrillt mit Mediterrane Gemüsen, Salat und Brot dazu
- 125. Arnisio Fileto** ^{g,k,m} 18,00
Lammfilet saftig gegrillt mit Kräuterbutter dazu Knoblauchkartoffeln, Zaziki & Salat
- 126. Arnisio Fileto me Sauce** ^{g,k,m} 18,80
Lammfilet saftig gegrillt mit Hollandaise oder Bearnaise Sauce dazu, Knoblauchkartoffeln, Tomatenreis, Zaziki & Salat




Argentinische Rumpsteak

- 130. Rumpsteak (ca. 250gr) mit Kräuterbutter**^{k,m} 23,50
Dazu servieren wir, Tomatenreis Zaziki & Salat
- 131. Pfefferrumpsteak (ca. 250gr)**^{k,m} 24,50
Dazu servieren Knoblauchkartoffeln Tomatenreis & Salat
- 132. Rumpsteak (ca. 250gr) mit Sauce**^{k,m} 24,00
Dazu servieren wir mit Hollandaise oder Bernaise sauce
Knoblauchkartoffeln und Tomatenreis & Salat

Thalassina - Meeresspezialitäten

- 140. Solomos Scharas**^{b,n} 18,90
Gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen mit Zitronen-Olivenöl-Dressin
mit Broccoli, Knoblauchkartoffeln Dazu Salat
- 141. Scampis (8/12)**^{b,n} 20,50
5 Stück gegrillt dazu und Butterreis, Scharfer Salat & Salat
- 142. Kalamari vom Grill**^{a,d,n} 19,50
Gefüllt mit Fetakäse, Knoblauchkartoffeln Tomatenreis & Salat
- 143. Kalamari Tiganito**^{a,d,n} 14,80
Gebratene Kalamari mit Knoblauchkartoffeln, Zaziki
dazu Salat
- 144. Gloses Tiganites**^{a,d,n} 16,50
Gebratene Seezungenfilet vom Gill mit buttereis,
Knoblauchkartoffeln dazu Schafer Salat und eine Salat

Für unsere Kleine Gäste

- 150. Schneewittchen**^m 7,50
Fleischspieß (Schwein) mit Pommes frites
- 151. Donald Duck**^{a,c,k} 7,50
Suzukia (Hacksteaks) mit Pommes Frites
- 152. Pinocchio**^{a,c} 7,50
Shweineschnitzel mit Pommes frites
- 153. Micky Maus**^k 7,50
Gyros mit Pommes frites
- 154. Biene Maya**^{a,d}  6,50
Griechische Bandlnudeln mit Tomatensauce

Sinodefika - Beilagen

160. Reis in Tomaten Sauce	3,00
161. Butter Reis	3,50
162. Pommes Frites	3,00
163. Knoblauch kartoffeln	3,50
164. Mediterrane Gemüsen	4,80
165. Sauce Bearnaise, Hollandaise oder Metaxa Sauce ^g	2,00
166. Beilagensalat	3,00
167. Ketchup-Mayonnaise portion	0,50

Epidorpio - Desserts

170. Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen ^{e,g}	4,90
171. Griechischer Joghurt mit karamellisierten Früchten ^{e,g}	5,50
172. Vanille Eisbecher mit Sahne und Sirup ^{c,g}	5,00
173. Galaktobourek ^{a,c,g} griechischer Blätterteigkuchen mit Vanilleeis (warm serviert)	6,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Allergene:

a. glutenhaltige / b. Kribstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / c. Eier und Eierzeugnisse

e. Nüsse und Nüssenerzeugnisse / f. Fish und Fischerzeugnisse /

g. Milch und Milcherzeugnisse / h. Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse /

i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse / j. Senf und Senferzeugnisse /

k. Sesam und Sesamerzeugnisse / l. Schwefeldioxid und Sulfite

m. Lupinen und Lupinenereugnisse. Zusätzliche Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter/Innen

Kaffee und Heißes

190. Griechischer Mocca	2,50
191. Espresso	2,20
192. Doppelter Espresso	3,40
193. Cappuccino ^g	3,20
194. Latte Machiato	3,40
195. Tasse Kaffee	2,40
196. Glas Tee	2,80

Alkoholfreie Getränke

200. Coca Cola ^{1,2,6}	0,2 l	2,40	0,4 l	4,20
201. Coca Cola Zero ^{1,2,6}	0,2 l	2,40	0,4 l	4,20
202. Coca Cola light ^{1,2,3,5,6,11}	0,2 l	2,40	0,4 l	4,20
203. Fanta ^{2,5}	0,2 l	2,40	0,4 l	4,20
204. Sprite	0,2 l	2,40	0,4 l	4,20
205. Mezzo Mix (Cola mit Fanta) ^{1,2,6}	0,2 l	2,40	0,4 l	4,20
206. Mineralwasser Gerolsteiner	Flasche 0,25 l	2,50	Flasche 0,75 l	5,00
207. Orangensaft Granini	Flasche 0,2 l	3,50		
208. Apfelsaft Granini	Flasche 0,2 l	3,50		
209. Apfelschorle	0,2 l	2,40	0,4 l	4,20
210. Bananennektar	0,2 l	2,60	0,4 l	4,40
211. Kirschnektar	0,2 l	2,60	0,4 l	4,40
212. Tonig Water ⁵	0,2 l	2,40	0,4 l	4,20
213. Bitter Lemon ⁵	0,2 l	2,40	0,4 l	4,20
214. Ginger Ale ⁵	0,2 l	2,40	0,4 l	4,20

Mastiqua

Erleben Sie ein mediterranes griechisches Mysterium. MASTIQUA, das unvergleichliche Sprudelgetränk mit Mastixaroma, verwandelt jeden Augenblick in Magie. Dieses Wasser schmeckt nicht nur außergewöhnlich gut, es tut auch gut. Man könnte es auch als Wellness-Wasser bezeichnen. Bereits in der Antike genossen die Griechen die magischen und heilenden Wohltaten eines geheimnisvollen Getränkes, das es nur der schönen Insel Chios gab.

215. MASTIQUA, Aqua Minerale mit Mastix	Flasche 0,33 l	3,50
216. "Mastiqua" Sour Cherry Sparkling Drink	Flasche 0,33 l	3,80
217. Griechische Lemonada mit Mastiqua Aqua Minerale	Flasche 0,33 l	3,80
218. "Mastiqua" Green Tea Sparkling Drink	Flasche 0,33 l	3,80



Biere

220. Krombacher vom Fass	0,3 l	2,80	0,5 l	4,30
221. Diebels Alt vom Fass	0,3 l	2,80	0,5 l	4,30
222. Radler	0,3 l	2,80	0,5 l	4,30
223. Krefelder	0,3 l	2,80	0,5 l	4,50
224. Vita malz			Flasche 0,33 l	3,20
225. Krombacher alkoholfrei			Flasche 0,33 l	3,20
226. Krombacher Radler alkoholfrei			Flasche 0,33 l	3,40
227. Krombacher Brautradition Kellerbier			Flasche 0,33 l	3,80
228. Krombacher Weizen			Flasche 0,5 l	4,20
229. Krombacher Weizen Dunkel			Flasche 0,5 l	4,20
230. Krombacher Weizen alkoholfrei			Flasche 0,5 l	4,20
231. Franziskaner Hefeweissbier Hell			Flasche 0,5 l	4,50
232. Franziskaner Hefeweissbier Dunkel			Flasche 0,5 l	4,50
233. Franziskaner alkoholfrei			Flasche 0,5 l	4,50
234. Mythos Hellblondes Mythos Lager (Das bekannteste griechische Bier)			Flasche 0,33 l	3,50

Spirituosen (3cl)

234. Ramazzotti		5,00
235. Baileys		5,00
236. Whiskey		5,50
237. Havana club Rum		5,00
238. Vodka		5,00
239. Metaxa 5		4,00
240. Jägermeister		3,00
241. Underberg		3,00



Aperitifs

242. Ouzo	2cl	2,20
243. Ouzo mit Eis	4cl	3,90
244. Ouzo flasche jivaeri 200ml (40% vol)		12,00
245. Tsipouro Tirnavou	2cl	2,60
246. Tsipouro Tirnavou mit Eis	4cl	4,90
247. Tsipouro Flasche Tirnavou 200ml (40% vol)		14,00
248. Campari Soda, Orange		5,00
249. Ramazotti Rosato	3cl	3,50
250. Amaro Rosato	3cl	3,50
251. Masticha aus Chios (griechischer Likör von der Insel Chios)	4cl	3,50
252. Griechischer Likö Katsaros (Wassermelonen, Kokosnuss, Limoncello)	4cl	3,00

Sekt Prosecco

253. Prosecco	0,1 l	3,90
254. Aperol Spritz	0,25 l	5,90

Offene Weißweine

260. Demestica trocken	0,2l	4,80	karaffe	0,5 l	10,70
261. Makedonikos halbtrockenen	0,2l	5,20	karaffe	0,5 l	11,70
262. Imiglykos lieblich	0,2l	4,80	karaffe	0,5 l	10,70
263. Retsina Wein der Griechen	0,2l	4,80	karaffe	0,5 l	10,70
264. Retsina Malamatina Wein der Griechen			Flasche	0,5 l	8,80
265. Muscat Likörwein	0,2l	5,20	karaffe	0,5 l	11,70