

Unsere Speisekarte

Frisch zubereitet, ehrlich gewürzt — von der Aperitif-Platte bis zum Galaktobouriko. Kali Orexi!

Kalte Vorspeisen

1	Zaziki ^G	6,50
	aus feinsten Zutaten, wie Spezial-Joghurt, frischen Gurken, frischem Knoblauch & Kräutern hergestellt!	
2	Kalamata Oliven & Peperoni ^{M,4,5,6}	6,40
3	Auberginen Creme	6,90
4	Taramas Creme ^C	6,60
	Fischrogen, verfeinert mit Olivenöl und Zitronensaft	
5	Dolmadakia mit Zaziki ^G	6,80
	Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Zaziki	
6	Schafskäsemousse-Pikant ^{G,A,L,5,7}	7,50
7	Feta ^{G,4}	10,80
	original griech. Schafskäse mit Salat, Oliven & Peperoni	
8	Meses ^{A,C,G,L,4,5,7}	14,50
	Zaziki, Taramas, Schafskäsemousse	
9	Aperitif-Platte ^{A,C,D,L,4,5,7}	19,60
	Zaziki, Dolmadakia, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Taramas, Oliven, Peperoni, Käse, Schafskäse Mousse & Auberginen Creme	

Warme Vorspeisen

11	Gebratene Auberginen I ^{G,D}	9,20
	mit Knoblauch-Tomatensauce, überbacken mit Käse	
12	Gebratene Auberginen II ^{G,D}	9,20
	mit Zaziki	
13	Gebratene Zucchini ^{G,D}	9,20
	mit Zaziki	
14	Gebratene Paprika	9,10
	mit Knoblauch-Tomatensauce	
15	Dolmadakia nach Art des Hauses ^{A,G,I}	10,80
	Weinblätter mit Reis & Hackfleisch gefüllt, in einer Sauce Hollandaise	
16	Saganaki I ^{A,D}	9,20
	gebackener Schafskäse	
17	Bougourdi ^{A,D,M,5,6}	10,30
	Feta-Tomaten-Auflauf	
18	Shrimps ^{E,D}	11,60
	in einer Speziialsauce mit Käse überbacken	
21	Gebackener Kalamari ^{D,G,N}	10,40
23	Dicke Bohnen ^{I,L,M,G,7}	7,30
	gebackene weiße Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Käse überbacken	
501	Knoblauchbrot (3 Stück) ^D	4,60
503	Spinat mit Käse überbacken ^G	9,40
504	Warme Vorspeisenplatte ^{A,D,G}	20,50
	gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika mit Knoblauch-Tomatensauce, Saganaki & Florinis	
506	Peperoni-Spieß vom Grill ^{A,G,I,M,5,6}	8,30
	mit Olivenöl und Knoblauch oder Sauce Bernaise	

Suppen

25	Griechische Bohnensuppe ^{I,L,M,7,9}	5,70
26	Hühnersuppe ^{D,A,I,2,7,9}	5,50

Beilagen

29	Folienkartoffeln ^{G,A,D,I} mit Sauerrahm	4,80
30	Sahnekartoffeln ^G	5,70
31	Sauce Bearnaise ^{A,G,I}	4,60
32	Champignonsauce ^{A,G,I}	4,80
33	Pfeffersauce ^{A,G,I}	4,40
35	Kräuterbutter ^G	4,20
36	Metaxasauce ^{G,2}	4,60
38	Scheibenkartoffeln	4,20
39	Pommes frites	4,20
40	Reis	4,30
505	Broccoli	5,50
507	Spinat	6,00

Frische knackige Salate

42	Original griechischer Bauernsalat ^{G,M,2,4,5,6} Tomaten, Gurken, Käse, Oliven & Peperoni	16,10
43	Frische Baby-Calamares auf Salat ^{M,N,2} Tomaten, Gurken, Mais, Eisbergsalat	14,40

508	Hähnchenbrustfilet auf Salat ^{M,2}	15,30
	Tomaten, Gurken, Mais, Eisbergsalat, Hähnchenbrustfilet	
509	Salat mit Gyros	15,30
	Tomaten, Gurken, Mais, Eisbergsalat	

Spezialitäten des Hauses

47	Olympia-Teller ^{G,2}	23,40
Schweinefiletmedaillons mit Champignons, verfeinert mit einer pikanten Sauce, Scheibenkartoffeln, Reis		
48	Suvla-Feta ^{G,L,A,I}	26,60
Hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt, mit Feta-Käse gefüllt, am Spieß mit Paprika & Zwiebeln, Sauce Bearnaise, dazu gebackene Sahnekartoffeln		
49	Athener-Teller ^{G,2}	22,90
3 Schweinefilets in pikanter Sauce, mit Metaxa verfeinert, Scheibenkartoffeln, Reis		
50	Schweinefilet-Spezial ^{A,G,I}	27,00
mit Pfeffersauce, überbacken mit Käse, dazu Scheibenkartoffeln		
53	Gyros aus der Pfanne ^{G,2}	19,90
verfeinert mit Metaxasauce, dazu Reis, Scheibenkartoffeln		
54	Lammfilets ^{A,G,I}	26,70
mit Sauce Bearnaise, dazu überbackene Sahnekartoffeln		
358	Lammfilets-Spezial ^{A,G,I}	26,40
mit Pfeffersauce, überbacken mit Käse, dazu Scheibenkartoffeln		
359	Lammfilet mit Metaxasauce ^{G,2}	26,40
überbacken mit Käse, dazu Scheibenkartoffeln, Reis		
360	Lammfilet mit Schafskäsesauce ^{A,G,L,I}	26,60
dazu Scheibenkartoffeln, Reis		
362	Lammfilet mit Spinat ^G	26,90
überbacken mit Käse, dazu Scheibenkartoffeln		
366	Hirten-Teller ^G	27,80
Lammspieß, Lammfilet & Lammkoteletts, dazu Zaziki, Scheibenkartoffeln, Reis		

Bei einer Beilagenänderung von Pommes frites, Reis und Scheibenkartoffeln zu Folien- oder gebackenen Sahnekartoffeln berechnen wir einen Zuschlag von 3,00 €.

Fleischgerichte vom Grill

60	Gyros I	16,90
	geschnetzeltes Fleisch, Reis, Pommes frites	
61	Gyros II ^G	17,80
	Gyros mit Zaziki, Reis, Pommes frites	
62	Gyros III ^{G,2}	19,50
	Gyros mit Käse überbacken, dazu Reis, Pommes frites	
63	Suvlaki	17,60
	2 Fleischspieße, Reis, Pommes frites	
65	Suzuki aus der Pfanne ^{A,G,2}	17,50
	verfeinert mit Metaxasauce, Reis, Pommes frites	
66	Bifteki ^{A,G}	18,50
	Hacksteak, gefüllt mit Käse, dazu Reis, Pommes frites	
368	Steak vom Schweinerücken ^{A,G,2}	18,60
	mit Sauce Bearnaise oder Metaxasauce, dazu Reis, Pommes frites	
68	Grillteller	18,40
	Steak, Leber, Gyros, Reis, Pommes frites	

Gemischte Platten vom Grill

69	Kreta-Teller	17,00
	Gyros, Leber, Reis, Pommes frites	
70	Santorini-Teller ^G	18,30
	Souvlaki, Schweinerückensteak, Zaziki, Reis, Pommes frites	
71	Zentauren-Teller	18,60
	Gyros, Souvlaki, Reis, Pommes frites	
72	Zyklopen-Teller ^{A,G,1,5,7,8}	22,40
	gefülltes Schweinerückensteak, dazu Sauce Bearnaise, Gyros, Reis, Bratkartoffeln	
73	Mykonos-Teller	20,50
	Gyros, 2 Lammkoteletts, Reis, Pommes frites	
74	Minotaurus-Teller ^G	19,40
	Suzuki, Schweinerückensteak, Leber, Zaziki, Reis, Pommes frites	
75	Sparta-Teller ^G	20,60
	Schweinefiletsteak, Gyros, Zaziki, Scheibenkartoffeln, Reis	
76	Corfu-Teller ^{A,G}	20,20
	Gyros, Bifteki (Hacksteak gefüllt mit Käse), Zaziki, Scheibenkartoffeln, Reis	
77	Fino-Teller ^{A,G}	23,90
	Schweinefiletsteak, Gyros, Bifteki (Hacksteak gefüllt mit Käse), Zaziki, Scheibenkartoffeln, Reis	
78	Ouzo-Teller ^A	24,10
	Souvlaki, Gyros, Schweinerückensteak, Suzuki, Pommes frites, Reis, dazu ein Ouzo	
81	Sokrates-Teller ^{A,G}	25,30
	Lammfilet, Schweinefilet, Suzuki, Schweinerückensteak, Zaziki, Reis, Pommes frites	
82	Sirtaki-Teller ^{A,G}	22,60
	mit Zaziki, Souvlaki, Gyros, Suzuki, Reis, Pommes frites	
83	Spezial-Teller ^{A,G}	27,20
	1 Suzuki, 1 Schweinesteak, 1 Lammkotelett, 1 Souvlaki, Gyros, Zaziki, Reis, Pommes frites	
370	Akropolis-Teller ^G	18,60
	Gyros, Hähnchenbrustfilet, Zaziki, Reis, Pommes frites	

Platten für 2 Personen

84	Diogenes-Platte A,G,M,2,4,5,6	54,20
	2 Schweinerückensteak, 2 Souvlaki, 2 Bifteki gefüllt mit Käse, Gyros, Scheibenkartoffeln, Reis & original Griechischer Bauernsalat	
86	Lamm-Platte G,M,2,4,5,6	59,80
	2 Lammspieße, 4 Lammfilets, 2 Lammkoteletts, Scheibenkartoffeln, Reis, pikante Sauce & original Griechischer Bauernsalat	
87	Hermes-Platte A,G,M,4,5,6	64,50
	Vorspeise: 2 Zaziki — Hauptspeise: 2 Souvlaki, 2 Schweinerückensteaks, 2 Suzuki, Gyros, Reis, Scheibenkartoffeln & original Griechischer Bauernsalat	
88	Filetplatte A,D,I,G,2	66,00
	2 Rinderfiletsteaks, 2 Schweinefiletsteaks, 4 Lammfilets, Folienkartoffel, Metaxasauce & original Griechischer Bauernsalat	

Diese Platten können auch für 3, 4, 5 oder mehrere Personen angerichtet werden. Bei einer Beilagenänderung von Pommes frites, Reis und Scheibenkartoffeln zu Folien- oder gebackenen Sahnekartoffeln berechnen wir einen Zuschlag von 3,00 €.

Lammspezialitäten

92	Lammfilet	25,80
	mit pikanter Sauce, Reis, Scheibenkartoffeln	
94	5 Lammkoteletts I,G,L,M,7	27,30
	mit Riesenbohnen, grünen Bohnen oder mit Reis & Scheibenkartoffeln	

Im Ofen gebacken

- | | | |
|-----|---|-------|
| 97 | Lammfleisch ^{I,G,L,M,7} | 28,50 |
| | mit Scheibenkartoffeln, Auberginen, Riesenbohnen oder grünen Bohnen | |
| 102 | Lammfleisch – Stifado ^{L,9} | 28,50 |
| | mit ganzen, geschmorten Zwiebeln | |

Rumpsteaks 250 g

- | | | |
|-----|--|-------|
| 107 | Pfeffersteak ^{A,D,I,G} | 28,50 |
| | mit pikanter Pfeffersauce, Folienkartoffel mit Sauerrahm | |
| 108 | Rumpsteak ^{A,D,I,G} | 28,40 |
| | mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm | |
-
- | | | |
|-----|---|-------|
| 109 | Champignonsteak ^{A,G,I} | 28,80 |
| | mit Champignonsauce, gebackenen Sahnekartoffeln | |
-
- | | | |
|-----|---|-------|
| 111 | Feinschmecker-Steak ^{A,G,I} | 28,60 |
| | mit Sauce Bearnaise, Scheibenkartoffeln | |

Rindersteaks 250 g

- | | | |
|-----|---|-------|
| 112 | Pfeffersteak ^{A,D,I,G} | 39,00 |
| | Rinderfiletsteak mit einer pikanten Pfeffersauce, Folienkartoffel mit Sauerrahm | |
| 114 | Champignonsteak ^{A,G,I} | 39,00 |
| | Rinderfiletsteak mit Champignons in einer Sauce Bearnaise, dazu Sahnekartoffeln | |
-
- | | | |
|-----|---|-------|
| 115 | Herkules-Steak ^{A,D,I,G} | 39,00 |
| | Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm | |
-
- | | | |
|-----|--|-------|
| 116 | Feinschmecker-Steak ^{A,G,I} | 39,00 |
| | Rinderfiletsteak mit Sauce Bearnaise, Scheibenkartoffeln | |

Bei einer Beilagenänderung von Pommes frites, Reis und Scheibenkartoffeln zu Folien- oder Sahnekartoffeln erheben wir einen Zuschlag von 3,50 €.

Hähnchenbrustfilets

117	Hähnchenbrustfiletspieß ^{G,2} mit Metaxasauce, Pommes frites	19,60
118	Hähnchenbrustfilet ^{A,G,I} mit Sauce Bearnaise, dazu Scheibenkartoffeln	19,70
120	Hähnchen Cordon-Bleu vom Grill ^{A,D,I,G,5,7,8} mit Champignons & Käse gefüllt, dazu Sauce Bearnaise, Scheibenkartoffeln	24,50
122	Hähnchengeschnetzeltes II ^{G,L} mit Schafskäsesauce, Scheibenkartoffeln, Reis	24,50

Auflaufgerichte nach Hausfrauenart

124	Moussaka ^{A,D,G} Auberginen mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch & einer Käsesauce überbacken	22,00
-----	--	-------

Frischer Fisch aus dem Mittelmeer

132	FrISChe Baby-Kalamarias ^{A,D,I,G,N}	20,40
	gebratener Tintenfisch mit Zaziki, frischer Knoblauchmayonnaise, Broccoli	
133	Poseidon-Teller ^{A,D,I,G,E}	28,60
	3 gebratene Königs-Scampis, Baby-Kalamarias, Zaziki, frische Knoblauchmayonnaise	
135	5 Königs-Scampi II ^{A,D,I,G,E}	28,60
	gegrillte Scampis, dazu Zaziki	
137	Goldbrasse (Dorade Royal) ^C	24,90
	vom Grill, dazu Broccoli	
138	Loup de Mer – Seebarsch ^C	25,50
	vom Grill, dazu Broccoli	
340	Rotbarschfilet ^{C,D,G}	21,60
	dazu Broccoli & Salat	

Bei einer Beilagenänderung von Pommes frites, Reis und Scheibenkartoffeln zu Folien- oder gebackenen Sahnekartoffeln berechnen wir einen Zuschlag von 3,00 €.

Nachspeisen

143	Gemischtes Eis ^G	5,80
	drei Kugeln mit Sahne	
145	Gemischtes Eis ^G	8,50
	4 Kugeln mit heißen Kirschen, heißer Himbeersauce oder mit heißer Schokolade & Sahne	
146	Vanilleeis ^G	8,20
	4 Kugeln mit Caramelsauce & Sahne	
150	Joghurt ^{G,H}	8,90
	mit Honig & Nüssen	
151	Galaktobouriko ^{A,D,G}	8,60
	Griescreme in Blätterteig mit Vanilleeis & Sahne	

Alkoholfreie Getränke

164	Coca Cola ^{1,2}	0,2 l	3,00
164	Coca Cola ^{1,2}	0,3 l	3,80
174	Coca Cola Zero ^{1,2,6}	0,2 l	3,00
174	Coca Cola Zero ^{1,2,6}	0,3 l	3,80
165	Fanta ^{2,7}	0,2 l	3,00
246	Sprite	0,2 l	3,00
166	Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,10
168	Apfelschorle	Fl. 0,25 l	3,40
172	Orangina	0,2 l	3,40
173	Eistee (Zitrone – Pfirsich)	0,2 l	3,60
176	Bitter Lemon ³	0,2 l	3,40
262	Mineralwasser	0,75 l	6,80
162	Stilles Wasser	1,0 l	7,00
163	Stilles Wasser	0,25 l	3,10

Heisse Getränke

157	Griechischer Mokka ¹	2,00
158	Kaffee ¹	3,00
159	Cappuccino ^{1,G} mit Milchschaum	3,60
160	Espresso ¹	2,60
161	Tee	2,70
511	Latte Macchiato ^{1,G}	5,10

Aperitifs

153	Lillet Strawberry	5 cl	9,50
154	Ipanema (alkoholfrei)	4 cl	7,60
155	Ouzo	2 cl	2,90
247	Tsipouro	2 cl	3,40
711	Aperol Spritz ^{2,3,M}	4 cl	9,50

Griechische Spirituosen

177	Metaxa – 5 Sterne ²	2 cl	5,90
178	Metaxa – 7 Sterne ²	2 cl	6,80
180	Metaxa Privat Reserve ²	2 cl	11,00
249	Ouzo	Karaffe 0,25 l	19,50

Internationale Spirituosen

185	Wodka	2 cl	4,50
186	Wodka Lemon ³	4 cl	10,00
189	Whiskey ²	4 cl	8,50
190	Whiskey-Cola ^{1,2}	4 cl	9,50
191	Chivas Regal (12 Yrs) ²	4 cl	10,00
193	Averna	4 cl	5,50
242	Ramazzotti	4 cl	5,50
243	Baileys ^{G,2}	4 cl	5,50

Offene griechische Weissweine

215	Rotonda ^M	0,5 l 11,90 0,25 l 6,10
	Trockener Weißwein von den besten weißen Trauben verschiedener Weinbaugebiete Griechenlands	
216	Retsina ^M	0,5 l 11,90 0,25 l 6,10
	Der traditionelle weltbekannte, griechische Wein. Mit Geschmack aus reifen Trauben & Duft des wohlriechenden Harzes von Alep-Pinie	
217	Imiglykos ^M	0,5 l 11,90 0,25 l 6,10
	Halbsüßer Weißwein mit goldgelber Farbe & reichem Aroma reifer Früchte	
240	Makedonikos ^M	0,5 l 11,90 0,25 l 6,10
	Halbtrockener Landwein	

Offene griechische Roséweine

212	Rosé ^M	0,5 l 12,10 0,25 l 6,20
	Trockener, sanfter Roséwein aus den Trauben der „Xinomavro“-Sorte	
239	Makedonikos Rosé ^M	0,5 l 12,10 0,25 l 6,20
	Halbtrockener Landwein	
214	Imiglykos Rosé ^M	0,5 l 12,10 0,25 l 6,20

Offene griechische Rotweine

208	Naoussa (Tsantali) ^M	0,5 l 12,20 0,25 l 6,30
	Trockener Qualitätswein aus den dunkelroten „Xinomavro“-Trauben der Weinbauregion von Naoussa mit charakteristischem Aroma, feinem Geschmack & langem Nachgeschmack	

209	Imiglykos ^M	0,5 l 11,80 0,25 l 6,10
	Halbsüßer Wein mit tiefroter Farbe & reichem Geschmack	
210	Makedonikos ^M	0,5 l 12,20 0,25 l 6,30
	Halbtrockener Landwein	
211	Glas Wein ^M	0,2 l 6,10
	Rot, Weiß oder Rosé	

Wein aus Griechenland — Flaschenweine

Vivlia Chora (Weiß)	0,75 l 34,00
Frisch und mineralisch mit Zitrusnoten, elegant und harmonisch.	
Malagouzia Lazaridis (Weiß)	0,75 l 36,00
Aromatisch und blumig, exotische Früchte treffen auf feine Frische.	
Genesis Weiß	0,75 l 14,00
Leicht und fruchtig, mit Apfel und Zitrusakzenten, sehr angenehm.	
Assyrtiko Michalakis (Weiß)	0,75 l 22,00
Kräftig und mineralisch, salzige Frische mit klarer Zitronenstruktur.	
Lenga Pink Avantis (Rosé)	0,75 l 30,00
Frisch und lebendig, Erdbeeraromen mit leichter, eleganter Fruchtigkeit.	
Mega Spilaio Rosé	0,75 l 26,00
Saftig und harmonisch, Kirscharomen verbinden sich mit weicher Frische.	
Amygdalies Avantis (Rosé)	0,75 l 21,00
Duftend und fruchtig, Himbeernoten mit leichter, eleganter Lebendigkeit.	
Syrah Avantis (Rot)	0,75 l 36,00
Würzig und pfeffrig, dunkle Früchte mit samtiger, komplexer Tiefe.	
Genesis Rot	0,75 l 15,00
Weich und ausgewogen, rote Beeren begleiten ein samtiges Mundgefühl.	
Vivlia Chora Rot	0,75 l 38,00
Tief und elegant, mit Cassisnoten, würziger Struktur und Länge.	

Cabernet Tatakis (Rot)

0,75 l **22,00**

Kräftig und intensiv, Johannisbeere und Brombeere mit markanten Tanninen.

Biere

198	Veltins Pils	0,25 l 2,90
199	Veltins Pils	0,4 l 4,30
1402	Veltins Pils alkoholfrei	0,33 l 3,30
202	Füchschen Alt	0,25 l 3,00
403	Weizenbier	Fl. 0,5 l 5,40
404	Weizenbier alkoholfrei	Fl. 0,5 l 5,40

Sekt

204	Sekt Brut C.A.I.R. Rhodos ^M	0,75 l 49,00
205	Sekt Brut C.A.I.R. Rhodos ^M	0,2 l 13,50

Zu jedem Gericht servieren wir einen gemischten Salat ^{A,D,I,G,L,6}. Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.

Allergene & Zusatzstoffe

Allergene

- A Eier
- B Erdnüsse
- C Fisch
- D Glutenhaltiges Getreide
- E Krebstiere
- F Lupine
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Sojabohnen

Zusatzstoffe

- 1 Koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 Chininhaltig
- 4 Geschwärzt
- 5 Konserviert
- 6 Mit Süßungsmittel
- 7 Mit Antioxidationsmittel
- 8 Mit Phosphat
- 9 Mit Geschmacksverstärker
- 10 Enthält eine Phenylalaninquelle

M Schwefeldioxid und Sulphite

N Weichtiere