

Aperitifs

Ouzo	2 cl	2,00
Prosecco	0,1 l	2,50
Aperol Sprizz	0,2 l	5,50
Lillet Berry	0,2 l	5,50

Suppen

1.	Hühnersuppe	4,40
2.	Bohnensuppe	4,40
3.	Giouwarlosuppa traditionelle griechische Fleischklößchensuppe mit Reis	4,40

Kalte Vorspeisen

10.	Tzatziki pikante Quarkspeise mit frischen Gurken	4,40
11.	Tarama griechische Kaviarcreme	4,80
12.	Chtipiti pikante Schafskäsecreme	4,80
13.	Feta Schafskäse mit Olivenöl und Oregano	5,40
14.	Oktopussalat zartes Polypenfleisch in Essig-Öl-Marinade	8,90
15.	Bohnensalat	4,90
16.	Oliven und Peperoni	5,20



Warme Vorspeisen

20.	Saganaki panierter Schafskäse	6,50
21	Mpougiurti überbackener Schafskäse mit Tomaten	7,50
22.	Peperoni gebraten, mit Tomatensoße	7,50
23.	Peperoni mit Balsamico und Tzatziki	7,50
24.	Zucchini paniert, mit Tzatziki	7,50
25.	Auberginen paniert, mit Tzatziki	7,50
26.	Paprika gefüllt mit Schafskäse	7,50
27.	Dolmades gefüllte Weinblätter mit Tzatziki	6,20
28.	Champignons angebraten in Knoblauchsoße	7,50
29.	Austernpilze paniert, mit Tzatziki	8,50
30.	Muscheln in pikanter Soße, mit Schafskäse	8,50
31.	Krabben in pikanter Soße, mit Schafskäse	8,50
32.	Überraschungsteller für 1 Person	11,50
33.	Überraschungsteller für 2 Personen	23,00

Salate

50.	Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Paprika	7,50
52.	Gemischter Salat	4,90
54.	Salat der Saison mit gebratenen Putenstreifen	10,50
55.	Salat der Saison mit gebratenen Krabben	10,50
56.	Salat der Saison mit Gyros	10,50
57.	Salat der Saison mit Suvlaki	10,50
58.	Salat der Saison mit Rinderleber	10,50
59.	Salat der Saison mit frittiertem Tintenfisch	10,50



Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 60. | Gyros
mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 14,50 |
| 61. | Suvlaki
2 Suvlaki-Spieße mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 14,90 |
| 62. | Bifteki
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 15,50 |
| 63. | Suzukakia
Fleischküchle griechischer Art mit Bratkartoffeln, Reismudeln und Salat | 14,90 |
| 64. | Schweinefilet vom Grill
mit Bratkartoffeln, Reismudeln und Salat | 16,90 |
| 65. | Paniertes Schnitzel
mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 14,90 |
| 66. | Rinderleber
mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 14,90 |
| 67. | Hähnchenbrustfilet
mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 14,90 |
| 68. | Lammkotelett
mit Tzatziki, Bratkartoffeln, Reismudeln und Salat | 16,50 |
| 69. | Lammfilet
mit Kräuterbutter, Tzatziki, Bratkartoffeln, Reismudeln und Salat | 18,90 |
| 70. | Spezialspieß
Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse in Tomatensoße, mit Bratkartoffeln und Salat | 17,90 |
| 71. | Gyros Kalamaris
mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 15,90 |
| 72. | Vegetarischer Teller
mit Tzatziki, Reis, Bratkartoffeln, Gemüse und Salat | 14,50 |



Grillteller

- | | | |
|-----|--|-------|
| 90. | Yamas-Teller
1 Suvlaki-Spieß, Gyros, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 14,90 |
| 91. | Artemis-Teller
1 Suvlaki-Spieß, 1 Steak, Gyros, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 15,90 |
| 92. | Kosta-Teller
1 Spieß, 2 Suzukakia, Gyros, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 16,90 |
| 93. | Olympos-Teller
1 Lammkotelett, 1 Suvlaki, 1 Suzukakia, 1 Rinderleber, Gyros, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 17,90 |
| 94. | Filetto-Platte (für 2 Personen)
je Person 1 Lammfilet, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Schweinefilet, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 39,00 |
| 95. | Sorbas-Platte (für 2 Personen)
je Person 1 Suvlaki, 1 Suzukakia, 1 Steak, Gyros, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 36,00 |
| 96. | Sorbas-Platte (für 4 Personen)
je Person 1 Suvlaki, 1 Suzukakia, 1 Steak, Gyros, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 72,00 |

Überbackene Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 80. | Gyros
mit Käse überbacken, in Metaxa Soße,
mit Bratkartoffeln und Salat | 16,50 |
| 81. | Rinderleber
mit Käse überbacken, in Metaxa Soße,
mit Bratkartoffeln und Salat | 16,50 |
| 82. | Schweinefilet
mit Käse überbacken, in Metaxa Soße,
mit Bratkartoffeln und Salat | 17,90 |
| 83. | Hähnchenbrustfilet
mit Käse überbacken, in Metaxa Soße,
mit Bratkartoffeln und Salat | 16,50 |
| 84. | Lammfilet
mit Käse überbacken, in Metaxa Soße,
mit Bratkartoffeln und Salat | 18,90 |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|--|------|
| 40. | Gyros
mit Pommes und Tzatziki, inklusive kleinem Getränk | 8,90 |
| 41. | Suvlaki
mit Pommes und Tzatziki, inklusive kleinem Getränk | 8,90 |
| 42. | Schweineschnitzel
mit Pommes, inklusive kleinem Getränk | 8,90 |
| 43. | Putenschnitzel
mit Pommes, inklusive kleinem Getränk | 8,90 |

Seniorenteller

- | | | |
|-----|--|-------|
| 44. | Gyros
mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 12,90 |
| 45. | Suvlaki
Suvlaki-Spieß mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 12,90 |
| 46. | Kalamari
mit Bratkartoffeln, Tarama und Salat | 13,50 |



Fischgerichte

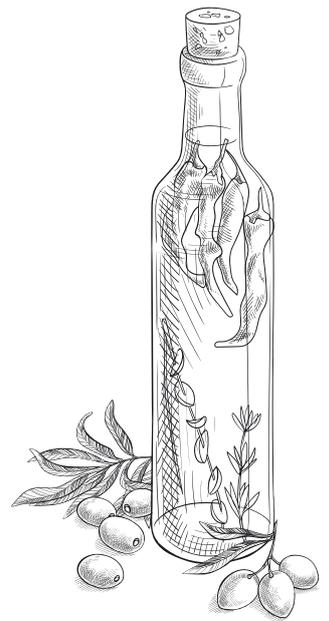
100. Sardellen	14,90
mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat	
101. Kalamari	15,90
frittierter Tintenfisch mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat	
102. Kalamari vom Grill	16,90
gegrillter Tintenfisch mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat	
103. Scampi	18,50
gegrillte Scampi mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat	
104. Kalamari mit Scampi	18,90
frittierter Tintenfisch, gegrillte Scampi, mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat	
105. Doradenfilet	18,50
mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat	
106. Seehechtfilet	18,50
mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat	
107. Mykonos-Platte (für 1 Person)	18,90
Sardellen, Scampi, Doradenfilet, mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat	
108. Fischplatte (für 1 Person)	18,90
Kalamari, Scampi, Seehechtfilet, mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat	
109. Fischplatte (für 2 Personen)	38,00
Kalamari, Scampi, Seehechtfilet, mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat	
110. Babykalamari	17,50
mit Bratkartoffel, Tarama und Salat	

Beilagen

120. Pitabrot	1,50
121. Pommes Frites	3,20
122. Bratkartoffeln	3,20
123. Reismudeln	3,20

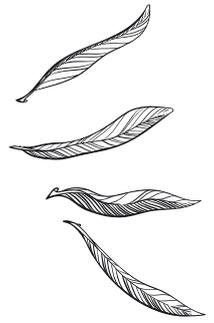
Desserts

130. Galaktobouriko	4,90
gefüllter Blätterteig mit Eiercreme und Vanilleeis	
131. Apfel der Liebe	4,90
karamellierter Apfel mit Yoghurt und Honig	
132. Yoghurt	4,90
mit Honig und Nüssen	
133. Halva	4,90
134. Schoko Soufflé	4,90
135. Gemischtes Eis	4,50
3 Kugeln Eis mit Sahne	



Kaffee

Kaffee (Segafredo)	2,30
Griechischer Mokka	2,60
Cappuccino	2,90
Espresso	2,30
Tee	2,60



Alkoholfreie Getränke

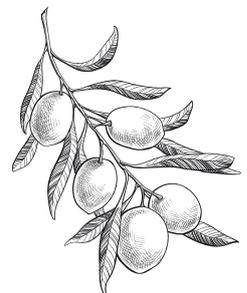
Teinacher stilles Wasser	0,25 l	2,50	0,5 l	3,50
Teinacher Medium	0,25 l	2,50	0,5 l	3,50
Spezi	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
Coca Cola ^{1, 2, 3}	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
Coca Cola light ^{1, 2, 3}	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
Fanta ^{1, 2}	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
Sprite ²	0,2 l	2,30	0,4 l	3,40
Apfelschorle	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
Apfelsaft	0,2 l	2,60	0,4 l	3,70
Orangensaftschorle	0,2 l	2,60	0,4 l	3,70
Orangensaft	0,2 l	2,60	0,4 l	3,70
Johannisbeerschorle	0,2 l	2,60	0,4 l	3,60
Johannisbeernektar	0,2 l	2,60	0,4 l	3,70

Biere

Berg Bier	0,5 l	3,50
Berg Hefeweizen	0,5 l	3,50
Berg Kristallweizen	0,5 l	3,50
Berg Weizen	0,5 l	3,50
alkoholfrei Berg	0,5 l	3,50
Premium Pils	0,33 l	3,20
Edel-Ross	0,33 l	3,20
Cola-Weizen ^{1, 2, 3}	0,5 l	3,50
Radler	0,5 l	3,50

Erläuterung der Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Süßungsmitteln, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 chininhaltig



Offene Weissweine 0,25 l

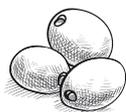
Anthos trocken, beliebter Tafelwein, edles Aroma, voller Geschmack, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki	4,80
Retsina trocken, mit Zusatz von reinem Baumharz	4,80
Makedonikos halbtrocken, Landwein aus dem Herzen Makedoniens, fruchtig im Duft, frisch im Geschmack, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki	4,80
Imiglikos lieblich, Tafelwein aus der Region St. Paulus bei Chalkidiki	4,80
Hauswein trocken, Tafelwein aus der Region St. Paulus bei Chalkidiki	4,60
Weinschorle süß oder sauer	4,00

Offene Roseweine 0,25 l

Tsantali trocken	4,80
Retsina trocken, mit Zusatz von reinem Baumharz	4,80
Makedonikos halbtrocken, Landwein aus dem Herzen Makedoniens, fruchtig im Duft, frisch im Geschmack, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki	4,80
Imiglikos lieblich, Tafelwein aus der Region St. Paulus bei Chalkidiki	4,60

Offene Rotweine 0,25 l

Anthos trocken, beliebter Tafelwein, edles Aroma, voller Geschmack, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki	4,80
Makedonikos halbtrocken, Landwein aus dem Herzen Makedoniens, fruchtig im Duft, frisch im Geschmack, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki	4,80
Imiglikos lieblich, Tafelwein aus der Region St. Paulus bei Chalkidiki	4,80
Nemea Spezial trocken, Qualitätswein aus Nemea	5,00
Hauswein trocken, Tafelwein aus der Region St. Paulus bei Chalkidiki	4,60
Mavrodafni Likörwein	5,00



Flaschenweine

0,75 l

Imiglikos weiß oder rot	18,00
Makedonikos weiß oder rot, halbtrocken	18,00
Nemea Spezial trocken, Qualitätswein aus Nemea	18,00
Granache Rosé trocken	21,00
Moschofilero weiß, trocken	21,00
Amethystos rot, trocken	26,00

Spirituosen

Ouzo	4 cl	3,60
Wodka	4 cl	3,60
Ramazotti	4 cl	4,10
Metaxa 5*****	4 cl	4,10
Johnnie Walker	4 cl	4,10

