

### Salate

12	<b>Thunfischsalat</b>	7,50 €
27	<b>Choriatiki</b> ( <i>Bauernsalat nach griechischer Art</i> )	9,00 €
28	<b>Spezial-Bauernsalat</b> ( <i>mit gebackenem Schafskäse und Fladenbrot</i> )	11,50 €
29	<b>Beilagensalat</b>	4,00 €
30	<b>Rucolasalat</b> ( <i>mit Fetakäse, Oliven, Zwiebeln und Cherrytomaten</i> )	10,50 €
31	<b>Insalate Caprese</b> ( <i>Rucola, Tomaten und Mozzarella</i> )	8,50 €
32	<b>Grüner Salat</b>	3,50 €
94	<b>Kleiner Choriatiki</b>	4,50 €

---

### Suppen

2	<b>Kotosoupa</b> ( <i>Hühnersuppe</i> )	4,00 €
3	<b>Fassolada</b> ( <i>Bohnensuppe</i> )	4,00 €
4	<b>Tomatencremesuppe</b>	6,50 €

---

### Kalte Vorspeisen

5	<b>Tzatziki</b>	4,50 €
6	<b>Feta</b> ( <i>Schafskäse</i> )	5,00 €
7	<b>Taramas</b> ( <i>Fischrogensalat</i> )	4,50 €
15	<b>Kleiner Appetitanreger</b> ( <i>für 1 Person</i> )	8,50 €
16	<b>Kleiner Appetitanreger</b> ( <i>für 2 Personen</i> )	16,00 €

---

### Warme Vorspeisen

11	<b>Gigantes</b> ( <i>dicke, weiße Bohnen mit Fetakäse</i> )	7,00 €
13	<b>Tiropitakia</b> ( <i>Blätterteig gefüllt mit Schafskäse und Tzatziki</i> )	6,00 €
14	<b>Muscheln</b> ( <i>mit frischen Kräutern und Weinsoße</i> )	9,50 €
17	<b>Saganaki</b> ( <i>gebackener Schafskäse</i> )	6,50 €
18	<b>Feta vom Grill</b> ( <i>mit Tomaten und Zwiebeln</i> )	8,00 €
19	<b>Paprika Florinis</b> ( <i>gefüllte, rote Paprika vom Grill mit Käsesalat</i> )	6,50 €
20	<b>Oktapus vom Grill</b> ( <i>mit Olivenöl und Essig</i> )	11,50 €
21	<b>Dolmadakia</b> ( <i>Weinblätter gefüllt mit Reis, überbacken mit Käse, dazu Tzatziki</i> )	6,00 €
22	<b>Peperoni vom Grill</b> ( <i>mit Olivenöl und Essig</i> )	6,50 €

23	<b>Gebratene Auberginen und Zucchini</b> <i>(serviert mit Tzatziki)</i>	8,50 €
24	<b>Bruschetta</b> <i>(Brot mit Rucola, Tomaten und Parmesan)</i>	6,70 €
25	<b>Knoblauchbrot</b>	4,50 €
26	<b>Pita</b> <i>(Fladenbrot)</i>	2,50 €
28	<b>Gegrillte Auberginen und Zucchini</b> <i>(mit Rucola, Parmesan und Balsamicoße)</i>	9,50 €

---

#### Beilagen

33	<b>Spätzle</b>	4,00 €
34	<b>Kartoffelchips</b>	3,00 €
35	<b>Gemüsereis</b>	2,50 €
36	<b>Gemüse</b>	4,00 €

---

#### Vom Grill

39	<b>Gyros</b> <i>serviert mit Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	14,50 €
41	<b>Souvlaki</b> <i>Schweinefilet am Spieß, serviert mit Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	15,00 €
44	<b>Bifteki</b> <i>Hackfleisch, gefüllt mit Fetakäse, serviert mit Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	14,50 €
45	<b>Pidakia vom Lamm</b> <i>Koteletts, serviert mit Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	19,50 €
46	<b>Kotopoulo</b> <i>Hähnchenbrustfilet, serviert mit Kräuterbutter, Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	14,50 €
49	<b>Athen Platte</b> <i>1 Hähnchenfilet, 1 Souzouki, 1 Schweinefilet, Gyros, serviert mit Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	16,00 €
50	<b>Gyros und 2 Lammkoteletts</b> <i>serviert mit Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	16,50 €
51	<b>Gyros und 2 Schweinefilets</b> <i>serviert mit Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	15,00 €
53	<b>Spezial Platte</b> <i>1 Rumpsteak, 1 Lammfilet, 1 Hähnchenfilet, serviert mit Kräuterbutter, Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	21,50 €
54	<b>Argentinisches Rumpsteak</b> <i>Rindersteak (ca. 200gr) serviert mit Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	22,00 €

56	<b>Rumpsteak, Gyros, Schweinefilet</b> <i>serviert mit Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	18,00 €
601	<b>Hellas Teller</b> <i>Gyros, 2 Kalamaris, serviert mit Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	15,00 €
603	<b>Schweinefilet</b> <i>serviert mit Kräuterbutter, Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	14,00 €
604	<b>Lammfilet</b> <i>serviert mit Kräuterbutter, Kartoffelchips, Tzatziki und Salat</i>	22,50 €

*Aus dem Backofen*

62	<b>Lammhaxe</b> <i>serviert mit grünen Bohnen</i>	18,00 €
----	--	---------

---

*Fisch*

63	<b>Dorade Royal</b> <i>gegrillte Goldbrasse, serviert mit Reis und Salat</i>	20,50 €
64	<b>Panierte Ring Kalamaris</b> <i>panierte Tintenfischringe, serviert mit Reis, Tzatziki und Salat</i>	15,50 €
65	<b>Gegrillte Kalamaris</b> <i>gegrillter Tintenfisch, serviert mit Reis, Tzatziki und Salat</i>	16,50 €
68	<b>Scampis vom Grill</b> <i>serviert mit Rosmarinsoße, Reis, Tzatziki und Salat</i>	18,00 €
70	<b>Lachsfilet</b> <i>serviert mit Rosmarinsoße, Reis, Tzatziki und Salat</i>	18,50 €
71	<b>Zanderfilet</b> <i>serviert mit Rosmarinsoße, Reis, Tzatziki und Salat</i>	17,00 €

---

*Pfannengerichte*

76	<b>Schweinemedallions in pikanter Soße</b> <i>verfeinert mit Creme Fraiche und Champignons, serviert mit Salat und einer Beilage (Kartoffelchips oder Gemüsereis)</i>	17,00 €
77	<b>Schweinemedallions in Cassis-Rahmsoße</b> <i>verfeinert mit Creme Fraiche, Cassis und Champignons, serviert mit Salat und einer Beilage (Kartoffelchips oder Gemüsereis)</i>	17,00 €
78	<b>Gyros in pikanter Soße</b> <i>verfeinert mit Creme Fraiche und Champignons, serviert mit Salat und einer Beilage (Kartoffelchips oder Gemüsereis)</i>	15,50 €

79	<b>Gyros in Cassis-Rahmsoße</b> <i>verfeinert mit Creme Fraiche, Cassis und Champignons, serviert mit Salat und einer Beilage (Kartoffelchips oder Gemüsereis)</i>	15,50 €
----	---	---------

---

*Für unsere kleinen Gäste*

81	<b>Hähnchen Nuggets</b> <i>mit Kartoffelchips</i>	6,00 €
82	<b>Popeye Teller</b> <i>Gyros mit Kartoffelchips</i>	6,00 €
83	<b>Pumuckel Teller</b> <i>Souvlaki mit Kartoffelchips</i>	6,00 €
84	<b>Spätzle</b> <i>mit Kartoffelchips und Rahmsoße</i>	6,00 €
85	<b>Hähnchenschnitzel</b> <i>mit Kartoffelchips</i>	6,00 €

---

*Risotto*

800	<b>Vegetarisches Gemüse-Risotto</b>	12,50 €
801	<b>Champignon-Risotto mit Weinsoße</b>	12,50 €
802	<b>Hähnchen-Gemüse-Risotto</b>	15,50 €
803	<b>Fisch-Gemüse-Risotto</b>	13,50 €
804	<b>Mediterranes Tomaten-Risotto mit Fetakäse</b>	13,50 €

**Bei diesen Gerichten ist ein Beilagensalat nicht inbegriffen.**

---

*Pasta (täglich frische Pasta aus dem Hause Pasta König)*

900	<b>Spaghetti Carbonara</b>	11,50 €
901	<b>Spaghetti mit Chili und Kräuterpesto</b>	10,50 €
902	<b>Spaghetti mediterran (mit Oliven, Kapern, Feta, Tomaten)</b>	13,50 €
903	<b>Ravioli gefüllt mit Fetakäse (mit leichter Tomatensoße und Basilikum)</b>	14,50 €
904	<b>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat (mit Buttersalbei)</b>	13,50 €

**Bei diesen Gerichten ist ein Beilagensalat nicht inbegriffen.**

# GETRÄNKE

## *Alkoholfreie Getränke*

<b>Mineralwasser mit Kohlensäure</b>		0,25l	2,20 €
<b>Mineralwasser mit Kohlensäure</b>		0,7l	5,00 €
<b>Mineralwasser ohne Kohlensäure</b>		0,5l	3,50 €
<b>Coca Cola, Coca Cola Light</b>	2,9,11	0,2l	2,30 €
<b>Coca Cola, Coca Cola Light</b>	2,9,11	0,4l	3,90 €
<b>Fanta, Mezzo Mix, Sprite</b>	2,9,11,13	0,2l	2,30 €
<b>Fanta, Mezzo Mix, Sprite</b>	2,9,11,13	0,4l	3,90 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	4,12	0,2l	2,60 €
<b>Schweppes Tonic Water</b>	12	0,2l	2,60 €
<b>Apfelsaftschorle</b>		0,2l	2,30 €
<b>Apfelsaftschorle</b>		0,4l	3,90 €
<b>Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft</b>		0,2l	2,70 €
<b>Eistee Elephant Bay</b>	1,9	0,33l	4,00 €

---

## *Biere*

<b>Waldhaus Pils</b>	A	0,3l	3,00 €
<b>Waldhaus Pils</b>	A	0,4l	3,60 €
<b>Waldhaus ohne Filter</b>	A	0,3l	3,00 €
<b>Waldhaus alkoholfrei</b>	A	0,33l	3,00 €
<b>Franziskaner Hefeweizen</b>	A	0,3l	3,00 €
<b>Franziskaner Hefeweizen</b>	A	0,5l	3,80 €
<b>Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei</b>	A	0,5l	3,80 €

---

## *Sekt*

<b>Prosecco</b>		0,75l	24,00 €
<b>Prosecco</b>		0,1l	3,90 €

---

## *Griechische Weinbrände*

<b>Metaxa, 5 Sterne</b>	2cl	3,80 €
<b>Metaxa, 7 Sterne</b>	2cl	4,50 €
<b>Metaxa, uralt</b>	2cl	6,00 €

---

*Aperitif*

<b>Ouzo</b>	2cl	2,50 €
<b>Ouzo mit Eis</b>	2cl	3,50 €
<b>Martini Bianco</b>	4cl	4,50 €
<b>Campari Orange</b>	4cl	5,50 €
<b>Aperol / Hugo</b>	4cl	6,20 €

---

*Wein offen, rot*

	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Naoussa Cavino</b>	5,50 €	10,00 €
<i>Jahrgangswein trocken</i>		
<b>Roditis</b>	5,50 €	10,00 €
<i>Rosewein halbtrocken</i>		
<b>Makedonikos Carvino</b>	5,50 €	10,00 €
<i>halbtrocken</i>		
<b>Imiglykos</b>	5,50 €	10,00 €
<i>lieblich</i>		
<b>Mavrodaphne</b>	7,00 €	12,00 €
<i>aus Patras stammender Qualitätslikörwein, süßlich</i>		
<b>Demestica</b>	5,50 €	10,00 €
<i>trocken</i>		
<b>Cabernet Sauvignon</b>	7,00 €	12,50 €
<i>kraftvoller, sehr aromatischer Wein der Extraklasse</i>		
<b>Primitivo</b>	6,50 €	12,00 €

---

*Weine offen, weiß*

	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Retsina Malamatina</b>	5,50 €	10,00 €
<i>trockener, mit Harz versetzter Tafelwein</i>		
<b>Makedonikos Carvino</b>	5,50 €	10,00 €
<i>halbtrocken</i>		

<b>Imiglykos</b> <i>lieblich</i>	5,50 €	10,00 €
<b>Samos Carvino</b> <i>süßer Qualitätslikörwein</i>	7,00 €	12,00 €
<b>Demestica</b> <i>trockener Tafelwein</i>	5,50 €	10,00 €

---

*Griechische Qualitätsweine (Rot)*

<b>Amethystos Rose</b> <i>Rosewein, spritzig und sehr erfrischend, im Bouquet dominieren blumige Aromen</i>	<b>0,75l</b>	25,50 €
<b>Cava Boutari</b> <i>trocken, komplexes Aroma von Gewürzen, reifen roten Früchten, offenbart Nuancen von Vanille und getrockneter Feige</i>	<b>0,75l</b>	18,50 €
<b>Hatzimichalis Cabernet Sauvignon</b> <i>Qualitätswein, mindestens 12 Monate in kleinen Eichenfässern gereift, trocken, kräftig, ausgewogener Geschmack</i>	<b>0,75l</b>	27,00 €
<b>Amethystos</b> <i>Dieser Wein entsteht zum Großteil aus im Ertrag stark begrenzten Cabernet-Sauvignon-Trauben, aber auch aus Merlot und der griechischen Rebsorte Limnio. Qualitätswein, knapp 1 Jahr in Eichenfässern gereift, vollmundig und ausgeglichen im Geschmack</i>	<b>0,75l</b>	28,00 €
<b>Chateau Julia Merlot</b> <i>tiefrote Farbe mit Aromen von Waldfrüchten, Minze und Eukalyptus, konzentriert, rund mit starken Tanninen und einem intensiven Abgang</i>	<b>0,75l</b>	29,00 €
<b>Moschofielero Boutari</b> <i>ein wundervoll ausgewogener, trockener Wein, blumig und mit dem Aroma von Zitrusfrüchten und Melonen</i>	<b>0,75l</b>	21,00 €
<b>Amethystos Lazaridis</b> <i>Durch seine zarte gelbgrüne Farbe, seine herausfordernde Klarheit und dem fruchtigen Bouquet von Pfirsich und exotischen Früchten vor blumigem Hintergrund „berauscht“ dieser Weißwein auf Anhieb die Herzen jener, die ihn probieren. Sein Geschmack ist reichhaltig und aromatisch mit einem langanhaltenden Abgang.</i>	<b>0,75l</b>	25,00 €
<b>Magiko Vouno</b> <i>Exquisite Aromen von sommerlichen, exotischen Früchten mischen sich harmonisch mit den Düften von Nüssen und Vanille, die am Vorabend des Weins für 6 Monate in Eichenfässern in Gegenwart von Hefe geboren werden. Voller und fettiger Mund im absoluten</i>	<b>0,75l</b>	25,50 €

*Gleichgewicht mit Säure. Langer Nachgeschmack mit Noten von Birke und Nüssen.*

**Chateau Julia Chardonnay**

**0,75l**

**25,50 €**

*Dieser Wein zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit, angenehme Säure, gelbgrüne Farbe und fruchtigem Aroma aus. Im Glas entfalten sich Noten von Ananas, Zitrone und Banane.*

---

*Warme Getränke*

**Tasse Kaffee**

**2,50 €**

**Tasse Milchkaffee**

**3,00 €**

**Latte Macchiato**

**3,00 €**

**Espresso**

**2,50 €**

**Espresso Doppio**

**3,80 €**

**Cappuccino**

**3,00 €**

**Mocca**

**3,00 €**

**Tee (verschiedene Sorten)**

**2,50 €**