

Vorspeisen, Salate, Käse und Suppen



01. Salat Tzatziki, Bohnen.- und Krautsalat *6,7	2,50 €
02. Krautsalat *6,7	2,50 €
03. Bohnensalat *6,7	2,50 €
04. Auberginensalat	3,00 €
05. Tzatziki besser bekommt Ihr es nirgendwo	3,00 €
06. Chtipiti Schafskäsecreme oder Schafskäsecreme mit Paprika	3,00 €
07. Olivenpaste	3,00 €
08. Peperoni und Oliven	3,00 €
09. Peperoni gebraten mit Schafskäse	3,00 €
10. Tomaten- und Gurkensalat	3,50 €
11. Weinblätter gefüllt mit Reis	5,50 €
12. Thunfischsalat auf Blattsalat, Tomaten, Gurken und Ei	5,50 €
13. Riesenbohnen in Tomatenöl mit Schafskäse	5,50 €
14. Bauernsalat wie ihn die Griechen mögen	7,00 €
15. Speziatsalat gemischter Vorspeisenteller	8,50 €
16. Auberginen frisch gebraten, mit Tzatziki, Salat, Schafskäse	7,00 €
17. Zucchini frisch gebraten, mit Tzatziki, Salat, Schafskäse	7,00 €

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel* 5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
 *6= mit Konservierungsstoff, *7= mit Geschmacksverstärker, *8=mit Phosphat
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

Vorspeisen, Salate, Käse und Suppen

- | | | | |
|------------|----------------------|---|---------------|
| 18. | Paprika | frisch gebraten, mit Tzatziki, Salat, Schafskäse | 7,00 € |
| 19. | Sirtakissalat | mit Putenstreifen, Mais, Paprikawürfel, Tomaten und Gurken
an einem Rose-Island-Dressing | 8,50 € |
| 20. | Gyrossalat | *1 nach „Art des Hauses“
Gyros, Gurken, Paprika, Tomaten, gemischter Salat mit Vinigrettesauce | 8,50 € |

Käsespezialitäten

- | | | | |
|------------|----------------------|---|---------------|
| 21. | Feta | Schafskäse garniert | 5,50 € |
| 22. | Feta gegrillt | in Folie garniert | 7,50 € |
| 23. | Saganaki | panierter gebratener Schafskäse | 7,50 € |
| 24. | Saganaki | mit gebratenen Zwiebeln und Champignons | 8,50 € |
| 25. | Saganaki | mit gebratenen Zwiebeln und Steaksauce | 8,50 € |

Suppen

- | | | | |
|------------|---------------------|--------------------------|---------------|
| 26. | Bohnensuppe | *7 nach serbischer Art | 3,50 € |
| 27. | Zwiebelsuppe | *7 nach Art des Hauses | 3,50 € |
| 28. | Hühnersuppe | *7 nach griechischer Art | 3,50 € |
| 29. | Gulaschsuppe | *7 nach ungarischer Art | 3,50 € |
| 30. | Tomatensuppe | *7 | 3,50 € |

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel* 5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
 *6= mit Konservierungsstoff, *7= mit Geschmacksverstärker, *8=mit Phosphat
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

Steaks, Filet und andere Spezialitäten vom Grill

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 100. | Rindersteak*2 mit gebratenen Zwiebeln | 16,50 € |
| 101. | Rindersteak*2 mit gebratenen Zwiebeln, Knoblauchsauce | 16,50 € |
| 102. | Rindersteak*2 mit gebratenen Zwiebeln, Steaksauce | 16,50 € |
| 103. | Rindersteak*2 mit Metaxasauce | 16,50 € |
| 104. | Filetto*1 Filet mit Kräuterbutter | 13,00 € |
| 105. | Filetto*1 Filet mit gebratenen Zwiebeln in Steaksauce | 14,50 € |
| 106. | Filetto*1 Filet mit gebratenen Zwiebeln, Champignons in Steaksauce | 14,50 € |
| 107. | Filetto gefüllt*1 mit Reis, Paprika, Tomaten und Schafskäse
Die Zubereitungszeit beträgt ca. 40 min. | 15,50 € |
| 108. | Filetto „Special“*1
mit Auberginen, Paprika, Tomaten und Schafskäse überbacken | 15,50 € |
| 109. | Schweinefilet*1 mit gebratenen Zwiebeln und Champignons | 14,50 € |
| 110. | Schweinefilet*1 mit Sahnesauce und Champignons | 14,50 € |
| 111. | Filetteller*1*3 zwei Schweineschnitzel und zwei Lammfilets | 16,50 € |

Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.
Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel

*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
Alle Preise incl. Bedienung und MwSt.

Original vom Lamm

Filet-Spezialitäten

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| 112. | Lammfilet *3 mit Kräuterbutter | 14,00 € |
| 113. | Lammkotelettchen *3 mit Knoblauchsauce | 15,00 € |
| 114. | Lammfilet *3 mit gebratenen Zwiebeln, Knoblauchsauce | 16,50 € |
| 115. | Lammfilet „Hellas“ *3 mit Kräuterbutter und Schafskäse überbacken | 16,50 € |
| 116. | Lammfilet *3 mit gebratenen Zwiebeln und Champignons | 16,50 € |
| 117. | Lammfilet *3 mit gemischtem Gemüse in Tomatensauce | 16,50 € |
| 118. | Lammfilet *3 mit gebratenen Zwiebeln in Steaksauce | 16,50 € |
| 119. | Lammfilet „Special“ *3
mit Auberginen, Tomaten, Paprika und Schafskäse überbacken | 16,50 € |
| 120. | Lammlachs *3 mit Okra-Schoten extra fein in Tomatensauce | 16,50 € |
| 121. | Lammlachs *3 mit Metaxasauce | 16,50 € |
| 122. | Lammlachs *3 mit grünen Bohnen in Tomatensauce | 16,50 € |
| 123. | Lamm-Teller *3 1x Lammfilet, 2x Lammkotelettchen, 1x Lammlachs | 17,00 € |

Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.

Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel

*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch

Alle Preise incl. Bedienung und MwSt.

Spezialitäten aus Grill, Ofen und Pfanne



124.	Gyros*1	10,00 €
125.	Gyros und Hackfleischröllchen*1	10,00 €
126.	Gyros und Leber*1	10,00 €
127.	Gyros überbacken*1 mit Schafskäse, Paprika und Tomaten	11,00 €
128.	Gyros*1 mit gebratenen Zwiebeln und Champignon	11,00 €
129.	Gyros und Souvlaki*1	12,00 €
130.	Gyros und Lammkotelett*1*3	15,00 €
131.	Gyros und Lammeilet*1*3	15,00 €
132.	Gyros*1 „Metaxa“ mit Parmesan und Metaxasauce	12,50 €
133.	Gyros*1 mit Ananas, Parmesan und Metaxasauce	12,50 €
134.	Souvlaki*1 Fleischspieß	11,00 €
135.	Bifteki*5 Hacksteak	7,50 €
136.	Bifteki*5 Hacksteak gefüllt mit Schafskäse und Peperoni	11,00 €

Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.
Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel
 *5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
 Alle Preise incl. Bedienung und Mws

Spezialitäten aus Grill, Ofen und Pfanne

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 137. | Bifteki*5 Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Paprika | 11,00 € |
| 138. | Leber vom Schwein*1 | 7,00 € |
| 139. | Leber vom Schwein*1 mit Metaxasauce | 10,00 € |
| 140. | Leber vom Schwein*1 mit gebratenen Zwiebeln in Steaksauce | 10,00 € |
| 141. | Cordon bleu*1 Schweineschnitzel gefüllt | 12,50 € |
| 142. | Cordon bleu*4 Geflügelschnitzel gefüllt | 12,50 € |
| 143. | Mousaka*5 | 10,00 € |
| 144. | Putenbrustfilet*4 mit Kräuterbutter | 12,50 € |
| 145. | Putenbrustfilet*4 mit gebratenen Pfifferlingen in Sahnesauce | 12,50 € |
| 146. | Putenbrustfilet*4 mit Jäger.- Sahnesauce | 12,50 € |
| 147. | Putenbrustfilet*4 mit Metaxasauce und Champignons | 12,50 € |
| 148. | Hähnchenbrustfilet*4 mit Käse, Tomaten und Paprika überbacken | 12,50 € |
| 149. | Hähnchenbrustfilet*4 Ananas, Hollandaise-Sauce mit Gouda überbacken | 12,50 € |

Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.
Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel
 *5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

Klein aber Fein

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 150. | Leber vom Schwein *1 gebratene Zwiebeln und Champignons | 7,50 € |
| 151. | Hacksteak *1 mit gebratenen Zwiebeln und Steaksauce | 10,00 € |
| 152. | Schweinemedallions *1 gebratene Zwiebeln und Champignons | 10,00 € |
| 153. | Schweinemedallions *1 mit gebratenen Champignons in Rahmsauce | 11,00 € |
| 154. | Schweinemedallions *1 in Jäger.- Sahnesauce | 10,00 € |
| 155. | Gegrillte Schweinemedallions *1 Tomaten, Paprika, überbacken mit Käse | 11,00 € |
| 156. | Souvlaki *1 gefüllt mit Schafskäse und Paprika | 11,00 € |
| 157. | Putenbrustfilet *4 überbacken mit Käse, Tomaten und Paprika | 12,50 € |
| 158. | Lammfilet *3 mit gebratenen Zwiebeln und Champignons | 14,50 € |

Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.
Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel
 *5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

Seniorenteller

- 
- 159. Gyros*1** und Beilagen **7,00 €**
- 160. Souvlaki*1** ein Schweinespieß und Beilagen **7,00 €**
- 161. Hackfleischröllchen*5** und Beilagen **7,00 €**
- 162. Schweinemedailon*1** mit Kräuterbutter und Beilagen **7,00 €**
- 163. Schnitzel*1** paniert und Beilagen **7,00 €**
- 164. Hähnchenbrustfilet*4** in Bernaisesauce und Beilagen **7,00 €**
- 165. Schnitzel*1** paniert mit Ananas, Gouda und Hollandaisesauce überbacken und Beilagen **9,00 €**

**Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.
Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian**

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel
*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
Alle Preise incl. Bedienung und Mwst

Nudelgerichte und Kinderteller

Nudelgerichte

- 166. Spaghetti mit Hackfleisch*5** mit Tomatensauce und Parmesan **7,00 €**
- 167. Spaghetti Spezial*1** Gyros, Tomaten und Paprika
überbacken mit Schafskäse und Gouda **8,00 €**
- 168. Lasagne *5** **7,00 €**
- 169. Gorgonzola Spinat** mit gebratenen Mandeln und Parmesan **7,00 €**

Kinderteller

- 170. Spaghetti** mit Tomatensauce und Parmesan **2,50 €**
- 171. Psaraki Teller** vier Fischstäbchen mit Pommes **3,50 €**
- 172. Chicken Sticks*4** Hähnchen-Sticks mit Pommes **3,50 €**
- 173. Gyros-Burger*1** mit Pommes **4,50 €**

**Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.
Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian**

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel

*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch

Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

Grillplatten

200. Olympia-Platte

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Lammkotelett und Gyros*1*3

1 Pers.	15,00 €	3 Pers.	45,00 €
2 Pers.	30,00 €	4 Pers.	60,00 €

201. Akropolis-Platte

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Schnitzel und Gyros*1*3*5

1 Pers.	13,00 €	3 Pers.	39,00 €
2 Pers.	26,00 €	4 Pers.	52,00 €

202. Saloniki -Platte

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Leber und Gyros*1*5

1 Pers.	13,00 €	3 Pers.	39,00 €
2 Pers.	26,00 €	4 Pers.	54,00 €

203. Athen-Platte

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Lammfilet und Gyros*1*3*5

1 Pers.	15,00 €	3 Pers.	45,00 €
2 Pers.	30,00 €	4 Pers.	60,00 €

204. Sirtaki-Platte

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Leber, Lammfilet und Putenbrust*1*3*4*5

1 Pers.	15,00 €	3 Pers.	45,00 €
2 Pers.	30,00 €	4 Pers.	60,00 €

**Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.
 Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian**

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel
 *5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

Fischgerichte

- 
- 400. Sardinen**** in der Pfanne gebraten **12,00 €**
- 401. Calamares**** Tintenfischringe im Backteig **10,00 €**
- 402. Scampis**** paniert mit Blattsalat **11,00 €**
- 403. Rotbarschfilet**** in der Pfanne gebraten mit Kartoffelspalten **13,50 €**
- 404. Alaska-Seelachs**** überbacken
mit Champignons, Hollandaise-Sauce und Gouda und Kartoffelspalten **13,50 €**
- 405. Kalamarakia**** ganze Tintenfischtuben gebraten **12,00 €**
- 406. Fischplatte**** Mini Sepien, Scampies und Calamares **13,00 €**

***als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat**

****Fischsauce nach Wahl: Senfsauce, Knoblauchsauce oder Remouladensauce**

Nachspeise

- 
- 500. Griechischer Joghurt** mit Honig und Sesam **3,00 €**
- 501. Äpfel im Teigmantel** mit Vanillesauce*1 **4,00 €**
- 502. Pfannkuchen** mit Wallnusseis und Karamellsauce*1 **4,00 €**
- 503. Pfannenkuchen** mit Ananas-Marmelade und Schokoladensauce*1 **4,00 €**
- 504. Eis nach Wahl** drei Kugeln (Vanille.-, Erdbeer.- oder Schokoladeneis) *1*8*11 **3,00 €**
- 505. Schokoladenkuchen** nur Freitag, Samstag, Sonntag und an Feiertagen **4,00 €**

Original griechische Rosè & Rotweine

- | | | |
|-------------|--|----------------------|
| 600. | Flasche Qualitätswein „Hausmarke“ | 0,7 L 15,00 € |
| 601. | Kurtaki
trockener Rosèwein mit kräftigem Aroma und vollem Geschmack von frischen Trauben | 0,2 L 4,50 € |
| 602. | Kurtaki
trockener Rosèwein mit kräftigem Aroma und vollem Geschmack von frischen Trauben | 0,5 L 8,50 € |
| 603. | Imiglykos
lieblicher vollaromatischer Wein aus der elegantesten Rebsorte Griechenlands | 0,2 L 4,00 € |
| 604. | Imiglykos
lieblicher vollaromatischer Wein aus der elegantesten Rebsorte Griechenlands | 0,5 L 7,50 € |
| 605. | Tsantali „Makedonikos“
ein purpurroter, reicher gehaltvoller und aromatischer Wein | 0,2 L 4,50 € |
| 606. | Tsantali „Makedonikos“
ein purpurroter, reicher gehaltvoller und aromatischer Wein | 0,5 L 8,50 € |
| 607. | Tsantali „Naoussa“
ein Schmuckstück unter den griechischen Weinen. Trocken, eleganter Duft und tiefrot | 0,2 L 4,50 € |
| 608. | Tsantali „Naoussa“
ein Schmuckstück unter den griechischen Weinen. Trocken, eleganter Duft und tiefrot | 0,5 L 8,50 € |
| 609. | Apelia „Black“
ein fruchtiger vollmundiger und lieblicher Rotwein aus Griechenland | 0,2 L 4,50 € |
| 610. | Apelia „Black“
ein fruchtiger vollmundiger und lieblicher Rotwein aus Griechenland | 0,5 L 8,50 € |
| 611. | Likörwein „Mavrodaphne“ | 0,2 L 4,50 € |
| 612. | Likörwein „Mavrodaphne“ | 0,5 L 8,50 € |

Weißwein

- | | | |
|-------------|---|----------------------|
| 613. | Tsantali „Makedonikos“
ein Schmuckstück unter den griechischen Weinen, trocken und mit elegantem Duft | 0,2 L 4,50 € |
| 614. | Tsantali „Makedonikos“
ein Schmuckstück unter den griechischen Weinen, trocken und mit elegantem Duft | 0,5 L 8,50 € |
| 615. | Retsina Flasche aromatisch Harzig | 0,25 L 4,50 € |
| 616. | Retsina Flasche aromatisch Harzig | 0,5 L 7,50 € |
| 617. | Imiglykos
Lieblicher vollaromatisierter Wein aus der elegantesten Rebsorte Griechenlands | 0,2 L 4,00 € |
| 618. | Imiglykos
Lieblicher vollaromatisierter Wein aus der elegantesten Rebsorte Griechenlands | 0,5 L 7,50 € |
| 619. | Apelia "Gold"
ein fruchtiger vollmundiger und lieblicher Wein aus Griechenland | 0,2 L 4,50 € |
| 620. | Apelia "Gold"
ein fruchtiger vollmundiger und lieblicher Wein aus Griechenland | 0,5 L 8,50 € |
| 621. | Likörwein "Samos" | 0,2 L 4,50 € |
| 621. | Likörwein "Samos" | 0,5 L 8,50 € |

Biere & Aperitifs

Bier

623. Becks vom Fass	0,3 L 2,50 €
624. Becks vom Fass	0,5 L 4,00 €
625. Becks alkoholfrei	0,33 L 2,50 €
626. Hasseröder dunkel vom Fass	0,3 L 2,50 €
627. Hasseröder dunkel vom Fass	0,5 L 4,00 €
628. Alster*^{3,11}	0,3 L 2,50 €
629. Alster*^{3,11}	0,5 L 4,00 €
630. Weizenbier hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5 L 3,50 €
631. Malzbier*¹¹	0,33 L 2,00 €

Aperitifs

632. Ouzo	2 cl 2,00 €
633. Ouzo „Spezial“	4 cl 3,50 €
634. Metaxa *****	4 cl 3,00 €
635. Metaxa *****	2 cl 3,50 €
636. Ramazotti	4 cl 3,50 €
637. Jägermeister	2 cl 2,50 €
638. Whisky “Ballantine`s”	4 cl 3,50 €
639. Sambuca	2 cl 2,50 €
640. Tsipouro	2 cl 3,00 €
641. Aperol & Sekt oder Prosecco	0,1 L 3,00 €
642. Metaxa, Whisky oder Bacardi mit Cola*^{1,3,9}	4 cl 4,00 €

Alkoholfreie & warme Getränke

Alkoholfrei

643. Wasser Vilsa Gourmet	0,25 L 2,00 €
wahlweise Medium oder Naturell (Still)	
644. Wasser Vilsa Gourmet	0,75 L 4,00 €
wahlweise Medium oder Naturell (Still)	
645. Cola*^{1,3,9}, Cola light*^{1,3,9,12}, Fanta*^{1,3,11} oder Sprite*^{3,11}	0,30 L 2,00 €
658. Cola, Cola light, Fanta, Sprite ^{1,3,9,11,12}, Apfelsaft, Apfelschorle oder Orangensaft	0,50 L 3,50 €
646. Apfelsaft oder Apfelschorle	0,30 L 2,00 €
647. Orangensaft	0,30 L 2,00 €
648. Kirschsaft oder Bananensaft	0,30 L 2,50 €
649. Schweppes Bitter Lemon*¹⁰	0,20 L 2,00 €
650. Schweppes Ginger Ale*¹	0,20 L 2,00 €

Warme Getränke

651. Kaffee	1,50 €
652. „Spezial“ Kaffee	2,00 €
653. Espresso	1,50 €
654. Latte Machiato	2,50 €
655. Mocca	1,50 €
656. Heißer Kakao	1,50 €
657. Tee „im Glas“	1,00 €

*1= mit Farbstoff, *3= mit Antioxidationsmittel, *9= koffeinhaltig, *10 chininhaltig
 *11= Süßungsmittel, *12= enthält eine Phenylalaninquelle
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst