

KALTE VORSPEISEN

| | | |
|---|--|--------------|
| 1 | TZATZIKI griechischer Joghurt mit Gurken und frischem Knoblauch | 4,20 |
| 2 | TARAMAS Fischrogen-Creme | 4,50 |
| 3 | CHTIPITI pikante Schafskäse-Creme | 4,70 |
| 4 | ELIES PIPERIES Oliven in Öl und Essig, milde Peperoni | 4,20 |
| 5 | FETA Schafskäse garniert mit Oregano und Olivenöl | 6,00 |
| 6 | MESEDAKI verschiedene Vorspeisen | 8,50 |
| 7 | MESES verschiedene Vorspeisen für zwei Personen | 17,50 |
| 8 | NTAKOS kretisches Gerstenbrot mit Tomaten und Schafskäse | 6,50 |
| 9 | OKTOPUSSALAT mit Paprika und Zwiebeln in Öl und Essig | 8,00 |

WARME VORSPEISEN

| | | |
|----|---|-------------|
| 10 | SKORDOPSOMO Knoblauchbrot griechischer Art | 4,50 |
| 11 | DOLMADAKIA Weinblätter mit Reis gefüllt und Tzatziki | 6,00 |
| 12 | GEFÜLLTE FLORINIS eingelegte rote Paprika gefüllt mit Käse dazu frischer Knoblauch | 6,70 |
| 13 | GEBRATENE ZUCCHINI mit Tzatziki | 6,50 |
| 14 | GEBRATENE AUBERGINE mit Tzatziki | 6,50 |
| 15 | GEFÜLLTE AUBERGINE in Tomatensauce | 6,50 |
| 16 | GEGRILLTE PEPERONI | 4,90 |
| 17 | GAVROS kleine Sardinen gebraten aus der Pfanne mit Salat | 7,00 |
| 18 | GEGRILLTER OKTOPUS mit Salat dazu frischer Knoblauch | 9,90 |
| 19 | SAGANAKI paniertes Schafskäse | 7,00 |
| 20 | GEGRILLTER SCHAFSKÄSE | 7,00 |
| 21 | BOUGIOURDI Schafskäse aus dem Ofen | 7,50 |
| 22 | GEBRATENER FETAKÄSE in Blätterteig mit Honig | 8,00 |
| 23 | GEFÜLLTE CHAMPIGNONS mit Spinat und Mozzarella | 7,20 |
| 24 | MUSCHELN SAGANAKI in Tomatensauce und Schafskäse | 7,50 |
| 25 | GEBRATENE BABYKALAMARIS mit Tzatziki | 6,50 |
| 26 | GARIDES SAGANAKI Shrimps in Tomatensauce | 7,90 |
| 27 | KEFTEDAKIA Hackfleischbällchen mit Tomatensauce | 7,00 |
| 28 | TOMATOKEFTEDES Tomatenfrikadelle mit Schafskäse gefüllt dazu Tzatziki | 7,50 |

SALATE

| | | |
|----|---|--------------|
| 29 | CHORIATIKI griechischer Bauernsalat nach Art des Hauses mit Öl, Essig und Kräutern | 8,50 |
| 30 | GEMISCHTER SALAT mit Hähnchenbruststreifen und Joghurtsauce | 9,50 |
| 31 | GEMISCHTER SALAT mit Scampi | 10,50 |
| 32 | GEMISCHTER SALAT mit Kalamarakia (Babycalamares) | 10,50 |
| 33 | SALAT METEORA mit Halloumi-Käse und Lammfilet | 11,50 |

Salate nach Wahl auch mit Joghurtsauce

SUPPEN

| | | | |
|----|--------------------|------------------------------|-------------|
| 34 | FASOLADA | Bohnensuppe | 4,00 |
| 35 | TOMATOSOUPA | Tomatensuppe | 4,00 |
| 36 | KOTOSOUPA | Hühnersuppe griechischer Art | 4,50 |

HAUPTSPEISEN

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

| | | | |
|----|---------------------------------|--|--------------|
| 37 | GYROS-TELLER | | 12,50 |
| | | mit Tzatziki | |
| 38 | GYROS METAXA | | 14,00 |
| | | in Metaxasauce mit Gouda ¹ überbacken | |
| 39 | GYROS SPEZIAL | | 14,00 |
| | | Dieses Gericht wird mit Kritharaki (kleine griechische Nudeln in Reisform) und Sahnesauce mit Käse überbacken serviert. dazu ein knackiger Salat | |
| 40 | GYROS-PFANNE | | 13,50 |
| | | mit Champignons | |
| 41 | SCHWEINESTEAK | | 12,80 |
| | | mit Kräuterbutter | |
| 42 | SCHWEINEFILET À LA CRÈME | | 15,50 |
| | | Schweinefiletmedaillons in Champignon-Rahmsauce | |
| 43 | SCHWEINEFILET | | 15,70 |
| | | gefüllt mit Paprika und Schafskäse dazu eine Weißweinsauce | |
| 44 | SOUVLAKI-TELLER | | 12,50 |
| | | zwei Spieße | |
| 45 | SOUVLAKI | ein Spieß | 15,50 |
| | | hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt, mit Feta-Käse gefüllt, am Spieß mit Cherrytomaten dazu eine Weißweinsauce | |
| 46 | BIFTEKI | | 13,50 |
| | | gefüllt mit Schafskäse und fein gehackten Tomaten | |
| 47 | LEBER | | 12,50 |
| | | mit Röstzwiebeln | |
| 48 | LEBER | | 13,50 |
| | | in Rosmarinsauce | |
| 49 | GRILLTELLER | | 14,50 |
| | | Gyros, Souvlaki, Steak, Souzoukakia | |
| 50 | SPEZIAL-TELLER | | 15,50 |
| | | Bifteki gefüllt mit Schafskäse, Schweinesteak, Lammkotelett, Souvlaki und Gyros | |
| 51 | METEORON-GRILLTELLER | | 16,00 |
| | | Rindersteak, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet | |

Diese Gerichte werden mit Rostkartoffeln und einem Salat serviert.

LAMMSPEZIALITÄTEN

| | | |
|----|--|--------------|
| 52 | LAMMKOTELETT vom Grill | 15,50 |
| 53 | LAMMFILET mit Rosmarin-Honig-Sauce | 16,90 |
| 54 | LAMMFILET dazu „Gofos“-Sauce mit getrockneten Tomaten, Thymian und Oliven | 17,00 |
| 55 | LAMMFILET mit Spinat und Käsesauce | 17,20 |

Diese Gerichte werden mit Rostkartoffeln und einem Salat serviert.

SPEZIALITÄTEN VOM RIND argentinisches Rindfleisch

| | | |
|----|---|--------------|
| 56 | RINDERSTEAK 250 g mit Kräuterbutter | 16,50 |
| 57 | RINDERSTEAK 250 g mit karamellisierten Zwiebeln | 17,50 |
| 58 | RINDERSTEAK 250 g mit Pfeffersauce | 17,50 |
| 59 | RINDERFILET mit Kräuterbutter | 18,00 |
| 60 | RINDERFILET mit Senfsauce | 18,50 |
| 61 | RINDERFILET mit Pfeffersauce | 18,50 |

Diese Gerichte werden mit einer Folienkartoffel und Tzatziki
oder Kräuterbutter serviert.

SPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN

| | | |
|----|--|--------------|
| 62 | MOUSAKAS | 12,50 |
| 63 | LAMMKEULE „LAMMHAXE“ aus dem Backofen nach Wahl mit Gigantes oder Okrabohnen oder mit Kritharaki (kleine griechische Nudeln in Reisform) | 15,70 |
| 64 | GIOUVETSI Rinderragout mit Kritharaki aus dem Backofen | 13,00 |
| 65 | STIFADO Kaninchenkeule mit gebackenen Zwiebeln | 13,50 |

Gerichte aus dem Ofen werden mit einem Salat serviert.
(ohne Beilage)

SPEZIALITÄTEN VOM HÄHNCHEN

| | | |
|----|---|--------------|
| 66 | HÄHNCHENBRUSTSPIESSE mit Orangensauce | 13,50 |
| 67 | HÄHNCHENBRUST-RAGOUT mit Sahne-Senf-Sauce | 13,50 |
| 68 | HÄHNCHENBRUSTFILET in Sahne-Curry-Sauce | 14,00 |
| 69 | GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET mit Metaxasauce, gefüllt mit Käse und Kräutern der Provence | 15,00 |

Diese Gerichte werden mit Reis und einem Salat serviert.

FISCHSPEZIALITÄTEN

| | | |
|----|--|--------------|
| 70 | BABYKALAMARIS gebraten oder vom Grill mit frischen Kräutern und Zitronensauce | 14,20 |
| 71 | GEFÜLLTE KALAMARIS mit Parmesan und Paprika, frischen Kräutern und Zitronensauce | 14,70 |
| 72 | FILETO GLOSSAS Seezungenfilet mit Mandel-Cognac-Sauce | 16,50 |
| 73 | SOLOMOS Lachsfilet vom Grill mit Zitronensauce | 16,50 |
| 74 | TSIPOURA Gold-Dorade vom Grill mit frischen Kräutern und Zitronensauce | 17,50 |
| 75 | LAVRAKI LOUP DE MER Wolfsbarsch vom Grill mit frischen Kräutern und Zitronensauce | 17,50 |
| 76 | SCAMPI vom Grill mit frischem Knoblauch, frischen Kräutern und Zitronensauce | 17,50 |
| 77 | FISCHPLATTE Babykalamaris, Pangasiusfilet, Scampi, Lachsfilet mit frischen Kräutern und Zitronensauce | 18,00 |
| 78 | FISCHPLATTE für zwei Personen Babykalamaris, Pangasiusfilets, Scampi, Lachsfilets mit frischen Kräutern und Zitronensauce | 36,00 |

Diese Gerichte werden mit Gemüse und einem Salat serviert.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

| | | |
|----|--|-------------|
| 79 | GYROS mit Pommes frites und Salat | 6,90 |
| 80 | BIFTEKI mit Pommes frites und Salat | 6,90 |
| 81 | SOUVLAKI ein Spieß mit Pommes frites und Salat | 6,90 |

BEILAGEN

| | | |
|----|--|-------------|
| 82 | ROSTKARTOFFELN Scheibenkartoffeln | 3,00 |
| 83 | POMMES FRITES | 3,00 |
| 84 | BUTTERREIS | 3,00 |
| 85 | FOLIENKARTOFFELN mit Tzatziki oder Kräuterbutter | 4,00 |
| 86 | GEMÜSE Broccoli und Blumenkohl | 4,00 |
| 87 | KROKETTEN selbst gemacht | 3,50 |
| 88 | KARTOFFELCHIPS selbst gemacht, griechischer Art | 3,50 |

NACHSPEISEN

| | | |
|----|---|-------------|
| 89 | JOGHURT MIT HONIG UND MANDELN ODER WALNÜSSEN | 4,00 |
| 90 | GALAKTOMPOUREKO Grießkuchen | 4,50 |
| 91 | MOUSSE AU CHOCOLAT | 3,70 |

Unsere Desserts sind hausgemacht.

| | | |
|----|--|-------------|
| 92 | GEMISCHTER EISBECHER je eine Kugel Erdbeer-, Vanille ¹ - und Schokoladeneis garniert mit Schoko- oder Karamellsauce ¹ und Sahne jede weitere Kugel Eis je 1,00 € | 3,50 |
|----|--|-------------|

Alle Preise sind in € (Euro) und verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld sowie gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen