

## KALTE VORSPEISEN

1	<b>TZATZIKI</b> griechischer Joghurt mit Gurken und frischem Knoblauch	4,70
2	<b>TARAMAS</b> Fischrogen-Creme	5,00
3	<b>CHTIPITI</b> pikante Schafskäse-Creme	5,80
4	<b>FAVA</b> Creme aus Platterbsen mit Olivenöl und Gewürzen	5,00
5	<b>ELIES PIPERIES</b> Oliven aus Kalamata und milde Peperoni	4,50
6	<b>MESEDAKI</b> verschiedene warme und kalte Vorspeisen	9,00
7	<b>MESES</b> verschiedene warme und kalte Vorspeisen für zwei Personen	17,50
8	<b>NTAKOS</b> kretisches Gerstenbrot mit Tomaten und Schafskäse	8,00
9	<b>PITA ME ELIES</b> Pitabrot vom Grill mit Olivenpaste, frischen Tomaten und Kefalograviera (griechischer Hartkäse)	8,00

## WARME VORSPEISEN

10	<b>SKORDOPSOMO</b> gegrilltes Brot mit frischem Knoblauch und gewürfelten Tomaten	4,70
11	<b>DOLMADAKIA</b> Weinblätter mit Reis gefüllt und Tzatziki	6,00
12	<b>GEFÜLLTE FLORINIS</b> eingelegte rote Paprika gefüllt mit Käse dazu frischer Knoblauch	7,20
13	<b>GEBRATENE ZUCCHINI</b> mit Tzatziki	6,50
14	<b>GEBRATENE AUBERGINE</b> mit Tzatziki	6,50
15	<b>GEFÜLLTE AUBERGINE</b> mit Schafskäse in Tomatensauce	8,70
16	<b>GEGRILLTE PEPERONI</b> mit frischem Knoblauch	5,20
17	<b>GAVROS</b> kleine Sardinen gebraten aus der Pfanne	8,00
18	<b>GEGRILLTER OKTOPUS</b> mit Salat dazu frischer Knoblauch	10,20
19	<b>SAGANAKI</b> gebratener Schafskäse	7,00
20	<b>GEGRILLTER SCHAFSKÄSE</b> in Tomatensauce	7,50
21	<b>BOUGIOURDI</b> Schafskäse aus dem Ofen	7,50
22	<b>GEBRATENER FETAKÄSE</b> in Blätterteig mit Honig	8,00
23	<b>GEFÜLLTE CHAMPIGNONS</b> mit Spinat und Schafskäse	8,00
24	<b>TOMATOKEFTEDES</b> Tomatenfrikadelle mit Schafskäse gefüllt dazu Tzatziki	8,00
25	<b>GEBRATENE BABYKALAMARIS</b> mit Tzatziki	7,50
26	<b>GARIDES SAGANAKI</b> Shrimps in Tomatensauce mit Schafskäse	8,70
27	<b>KEFTEDAKIA</b> Hackfleischbällchen mit Tomatensauce	8,00
28	<b>LOUKANIKO CHORIATIKO</b> griechische Bauernmettwurst mit Tomatensauce	8,00

## SALATE

29	<b>CHORIATIKI</b> griechischer Bauernsalat nach Art des Hauses mit Öl, Essig und Kräutern	10,00
30	<b>GEMISCHTER SALAT</b> mit Hähnchenbruststreifen und Joghurtsauce	11,00
31	<b>GEMISCHTER SALAT</b> mit gegrillten Lachsstreifen	12,50
32	<b>SALAT METEORON</b> mit Halloumi-Käse und Lammfilet	13,50

Salate nach Wahl auch mit Joghurtsauce

## SUPPEN ~hausgemacht~

33	<b>FASOLADA</b>	Bohnensuppe	<b>4,50</b>
34	<b>KOTOSOUPA</b>	Hühnersuppe griechischer Art	<b>5,00</b>

## HAUPTSPEISEN

### GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

35	<b>GYROS - TELLER</b> mit Tzatziki	<b>13,50</b>
36	<b>GYROS METAXA</b> in Metaxasauce mit Gouda <sup>1</sup> überbacken	<b>15,50</b>
37	<b>GYROS SPEZIAL</b> Dieses Gericht wird mit Kritharaki als Beilage, (kleine griechische Nudeln in Reisform) und Sahnesauce mit Käse überbacken serviert.	<b>15,50</b>
38	<b>GYROS - PFANNE</b> mit frischen Champignons und Metaxasauce	<b>15,00</b>
39	<b>SCHWEINEFILET À LA CRÈME</b> Schweinefiletmedaillons in Champignon-Rahmsauce	<b>16,80</b>
40	<b>SCHWEINEFILET</b> gefüllt mit Paprika und Schafskäse dazu eine Weißweinsauce	<b>18,00</b>
41	<b>SOUVLAKI - TELLER</b> zwei Spieße	<b>13,50</b>
42	<b>SOUVLAKI</b> ein Spieß hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt, mit Schafskäse gefüllt, am Spieß mit Cherrytomaten dazu eine Weißweinsauce	<b>18,00</b>
43	<b>BIFTEKI</b> gefüllt mit Schafskäse und fein gehackten Tomaten	<b>14,50</b>
44	<b>TO BIFTEKI TOU THOMA</b> feines Rinderbifteki vom Grill mit Kräuterbutter und einem Florini-Dip	<b>16,50</b>
45	<b>MOSCHARISIO SYKOTI</b> Rinderleber mit Röstzwiebeln	<b>13,50</b>
46	<b>MOSCHARISIO SYKOTI</b> Rinderleber in Rosmarin-Honig-Sauce	<b>14,50</b>
47	<b>GRILLTELLER</b> Gyros, Souvlaki, Schweinesteak, Souzoukakia ( <i>griech. Frikadelle</i> )	<b>16,00</b>
48	<b>SPEZIAL - TELLER</b> Bifteki gefüllt mit Schafskäse, Schweinesteak, Souvlaki, Rinderleber und Gyros	<b>17,50</b>
49	<b>METEORON - GRILLTELLER</b> Rindersteak, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet	<b>19,00</b>

Diese Gerichte werden mit Rostkartoffeln und einem Salat serviert.

## LAMMSPEZIALITÄTEN

50	<b>LAMMKOTELETT</b> vom Grill	<b>17,50</b>
51	<b>LAMMFILET</b> mit Rosmarin-Honig-Sauce	<b>19,90</b>
52	<b>LAMMFILET</b> dazu „Gofos“-Sauce aus getrockneten Tomaten, Thymian und Oliven	<b>19,90</b>
53	<b>LAMMFILET</b> mit Spinat und Käsesauce	<b>20,50</b>
54	<b>LAMMKEULE „LAMMHAXE“</b> aus dem Backofen nach Wahl mit Gigantes (weiße dicke Bohnen) oder Okrabohnen (grüne Schoten) oder mit Kritharaki (kleine griechische Nudeln in Reisform)	<b>16,00</b>

Diese Gerichte werden mit Rostkartoffeln und einem Salat serviert.

## SPEZIALITÄTEN VOM RIND argentinisches Rindfleisch

55	<b>RINDERSTEAK 250 g</b> mit karamellisierten Zwiebeln	<b>20,50</b>
56	<b>RINDERSTEAK 250 g</b> mit Pfeffersauce	<b>20,50</b>

Diese Gerichte werden mit einer Folienkartoffel und Tzatziki  
oder Kräuterbutter serviert, dazu ein Salat.

## SPEZIALITÄTEN VOM HÄHNCHEN

57	<b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b> in Sahne-Curry-Sauce mit Reis	<b>15,00</b>
58	<b>GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET</b> mit Metaxasauce, gefüllt mit Schafskäse und Kräutern dazu Reis	<b>16,50</b>
59	<b>KRITHARIANO ME KOTA</b> Hähnchenbrustfilet mit Kritharaki aus der Pfanne mit frischen Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und Kefalograviera garniert	<b>17,50</b>

Diese Gerichte werden mit einem Salat serviert.

## FISCHSPEZIALITÄTEN

60	<b>BABYKALAMARIS</b> gebraten oder vom Grill mit einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und frischen Kräutern	<b>15,70</b>
61	<b>GEFÜLLTE KALAMARIS</b> mit Spinat und Schafskäse, Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und frischen Kräutern	<b>16,50</b>
62	<b>SOLOMOS</b> Lachsfilet vom Grill mit einer Zitronen-Sahne-Sauce	<b>18,50</b>
63	<b>LAVRAKI FILETO</b> Wolfsbarschfilet vom Grill und Zitronen-Sahne-Sauce	<b>19,50</b>
64	<b>SCAMPI</b> vom Grill mit frischem Knoblauch, Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und frischen Kräutern	<b>19,90</b>
65	<b>FISCHPLATTE</b> Babykalamaris, Wolfsbarschfilet, Scampi, Lachsfilet mit einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und frischen Kräutern	<b>21,00</b>

Diese Gerichte werden mit Gemüse und einem Salat serviert.

## NACHSPEISEN

66	<b>JOGHURT MIT HONIG UND MANDELN ODER WALNÜSSEN</b>	<b>4,70</b>
67	<b>GALAKTO MPOUREKO</b> Grießkuchen	<b>5,00</b>
68	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>4,20</b>

**Unsere Desserts sind hausgemacht.**

69	<b>GEMISCHTER EISBECHER</b> je eine Kugel Erdbeer-, Vanille <sup>1</sup> - und Schokoladeneis garniert mit Schoko- oder Karamellsauce <sup>1</sup> und Sahne jede weitere Kugel Eis je 1,00 €	<b>4,50</b>
----	--	-------------

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

Alle Speisen auch zum Mitnehmen