

APERITIF

AMALIA BRUT	0,1 L	0,7
Schaumwein /trocken / aus Peloponnes	6,50	35
OUZO PILAVAS AUF EIS	4cl	4,70
METAXA SPRITZ	0,2 L	8,90
Metaxa 5 Sterne /Prosecco / Basilikum / Orange		
MASTICHA TONIC	0,2 L	7,90
Masticha Likör / Tonic / Limette / Rosmarin		
APEROL SPRITZ	0,2 L	7,90
Prosecco / Aperol / Orange		
HUGO	0,2 L	7,90
Prosecco / Holunderblütensirup / Minze / Limette		
LILLET WILD BERRY	0,2 L	7,90
Lillet blanc / Wild Berry / frische Beeren		
GIN TONIC	0,2 L	9,90
Votanikon , mediterranean Gin aus Griechenland / Tonic / Rosmarin		

KALTE & WARME VORSPEISEN

TZATZIKI	6,50
cremiger griechischer Joghurt mit Knoblauch & Olivenöl	
TARAMAS	7,90
Fischrogencreme	
TIROKAFTERI	7,90
Schafskäsecreme (pikant)	
ELIES & PIPERIES	5,90
Oliven ² und Peperoni aus Kalamata	
FETA	8,90
Schafskäse mit Zwiebel , Tomaten und Olivenöl	
CHTAPODI SALATA	14,90
Octopus mit Paprika , Zwiebeln , Essig & Olivenöl	
DOLMADAKIA	6,90
gefüllte Weinblätter mit Reis an Tzatziki	
NTOMATOSOUPA	6,90
Tomatencremesuppe mit Joghurt & Basilikumöl	
PIPERIES SKARAS	6,90
gegrillte Peperoni mariniert mit Knoblauch	
MELITZANES & KOLOKITHAKIA	8,90
Frittierte Auberginen und Zucchini Scheiben an Tzatziki	
FETA SAGANAKI	9,90
Schafskäse knusprig gebraten in Panade	
SAGANAKI ME MELI	9,90
panierter Schafskäse mit Honig und Sesam	
GIGANTES PLAKI	7,90
Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse gratiniert	
CHTAPODI	16,90
Gegrillter Octopus an griechischem Kartoffelsalat mit Knoblauch – Zitronenöl	
MANITARIA	10,90
panierte Champignons mit Gyros gefüllt, an Metaxasauce mit Käse gratiniert	
FETA PSITI	9,90
Schafskäse in Alufolie gegrillt mit Peperoni , Zwiebeln und Tomaten	
GARIDES SAGANAKI	11,90
Garnelen in würziger Tomatensauce mit Knoblauch & Feta	
PITA	2,90

SALATE

	klein	groß
CHORIATIKI	6,90	13,90
Bauernsalat typisch griechisch		
SALATA GALOPOULA		16,90
Putenstreifen & Champignons aus der Pfanne mit Sesam an gemischten Salat mit Olivenöl und Balsamico dazu eine Folienkartoffel mit Tzatziki		
SALATA MOSCHARAKI		18,90
Rumpsteakstreifen an gemischten Salat mit Honig-Senf Vinaigrette , Kefalotiri Käse & eine Folienkartoffel mit Tzatziki		

FISCH

KRITHAROTO		20,90
Griechische Reismudeln mit Garnelen , Tomatensauce & Kefalotiri Käse dazu Salat		
KALAMARAKIA		18,90
Knusprig frittierte Baby Kalamari mit Kartoffelscheiben, Tzatziki und Salat		
SOLOMOS		23,90
Lachsfilet vom Grill mit mediterranen Röstkartoffeln , Gemüse & Salat		

FLEISCH

GYROS		16,90
vom Drehspieß dazu Tzatziki, Zwiebel, Kartoffelscheiben und Salat		
SOUVLAKIA		17,90
2 Fleischspieße vom Schwein dazu pikante Sauce, Kartoffelscheiben und Salat		
GYROS ÜBERBACKEN		18,90
mit Metaxasauce und Käse überbacken dazu Kartoffelscheiben und Salat		
BIFTEKI		18,90
Hacksteak mit Fetakäse gefüllt dazu pikante Sauce, Kartoffelscheiben und Salat		
PIKILIA		19,90
Gyros, Souvlaki, Souzouki (Hacksteak) mit Tzatziki, Kartoffelscheiben und Salat		
SIKOTI		22,90
Kalbsleber mit Rotweinzwiebeln , Kartoffelscheiben und Salat		
FILETO MANITARIA		22,90
Schweinefilet Medaillons mit gebratenen Champignons dazu Metaxasauce, Kartoffelscheiben und Salat		
FILETO GEMISTO		22,90
Schweinefilet mit Schafskäse und Tomaten gefüllt dazu Metaxasauce, Kartoffelscheiben und Salat		
DIAFORA		26,90
Rumpsteak , Schweinefilet Medaillons , Gyros , mit Kartoffelscheiben Tzatziki & Salat		
BRIZOLA		29,90
Arg. Rumpsteak , an Pfeffersauce mit mediterranem Röstkartoffeln , und Salat		
GALOPOULA		18,90
Putenbrustfilet vom Grill mit Metaxasauce, Kartoffelscheiben und Salat		
PAIDAKIA SOLO		19,90
3 Lammkoteletts an mediterranes Gemüse		
PAIDAKIA		31,90
5 Lammkoteletts mit mediterranem Röstkartoffeln und Salat		
ARNISIO FILETO		30,90
4 Lammfilets mit Metaxasauce , mediterranem Röstkartoffeln und Salat		
ARNISIA PIKILIA		32,90
2 Lammkoteletts,2 Lammfilets,1 Lammspieß , mediterranem Röstkartoffeln, Tzatziki und Salat		

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

GYROS mit Kartoffelscheiben	8,90
SOUVLAKI mit Kartoffelscheiben	8,90
SOUZOUKI mit Kartoffelscheiben	8,90
SCHNITZEL oder NUGGETS mit Kartoffelscheiben	8,90

DESSERT

GRIECHISCHER JOGHURT MIT HONIG , WALNÜSSEN & ZIMT	6,90
SCHOKOLADEN SOUFFLE MIT VANILLEES	8,90
HALVA MOUSSE MIT KAKAO – MANDEL CRUMBLE & ERDBEERSOÙE	7,90

HEIÙE GETRÄNKE

ESPRESSO	2,80
DOPPELTER ESPRESSO	4,40
CAPPUCCINO (LATTE ART)	3,40
KAFFEE	2,80
LATTE MACHIATO	3,90
MILCHKAFFEE	3,90
FRISCHER MINZTEE	3,90
TEE	2,80

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

COCA COLA ^{1,3}	0,2 L	3
COCA COLA LIGHT ^{1,3,9}	0,2 L	3
COCA COLA ZERO ^{1,3,9}	0,2 L	3
FANTA ¹	0,2 L	3
SPRITE	0,2 L	3
APFELSCHORLE	0,25 L	3
SCHLOSSQUELLE MINERALWASSER	0,25 L	3
	0,75 L	7,50
SÄFTE (verschiedene Sorten)	0,2 L	3
BITTER LEMON ⁷	0,2 L	3
GINGER ALE	0,2 L	3
TONIC WATER	0,2 L	3,20

BIERE

	0,3 L	0,4 L
STAUDER PILS	3,20	4,20
BOLTEN ALT	3,20	4,20
STAUDER PILS ALKOHOLFREI	0,33 L	3,20
ERDINGER WEIÙBIER	0,5 L	4,80
ERDINGER WEIÙBIER ALKOHOLFREI	0,5 L	4,80
ERDINGER DUNKEL	0,5 L	4,80
MALZBIER	0,33 L	3,20

GRIECHISCHE & INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

OUZO PILAVAS NEKTAR	2 cl	2,50
MASTICHA LIKÖR	2 cl	3,60
TSIPOURO IDONIKO	2 cl	3,90
METHEXIS TSIPOURO	2 cl	6,90
KATSAROS TSIPOURO AGED	2 cl	5,90
METAXA 5 STERNE	2 cl	4,00
METAXA RESERVE	2 cl	8,90
RAMAZZOTTI	2 cl	4,00
BAILEYS	4 cl	4,90
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	5 cl	8,90
BELVEDERE WODKA	5 cl	8,90

Unsere Weine

*Um das Vorurteil aus der Welt zu schaffen, das griechische
Weine nur aus geharztem , oder süßen Sorten bestehen,
möchten wir mit unserer Weinkarte*

WEIßWEINE

MALAGOUZIA Alpha Estate / Amynteon / Nordgriechenland / Malagouzia
Frisch , fruchtig , mit angenehmer Säure . 0,2l – 6,90 0,75l – 22

BLANC DE GRIS / Tselepos/ Arkadien /Peloponnes / Moschofilero
Knackig , vollmundig , blumig .3 Monate in Amphoren. 0,2l – 7,90 0,75l – 25

APLA / Oenops / Drama / Nordgriechenland / Malagouzia, Assyrtiko, Vidiano
Trocken , floral , reichhaltig , ausgewogen . 0,2l - 7,90 0,75l – 27

AMETHYSTOS / Lazaridis / Drama/ Nordgriechenland/ Sauvignon Blanc , Assyrtiko
Vollmundig, reichhaltig , balanciert . 0,2l – 8,50 0,75l – 29

VIDIANO / Oenops / Heraklion / Kreta / Vidiano
Reich , ölig , mineralisch . In Amphoren gereift . 0,2l – 9,90 0,75l – 32

SANTORINI / Santo Wines / Santorini / Assyrtiko
Körperreich ,cremig , knackig . 60 Jahre alte Reben. 0,2l – 12,90 0,75l – 40

OVILOS / Biblia Chora/ Kavala / Nordgriechenland / Assyrtiko /Semillon
Reichhaltig , ausdruckstark , mineralisch . 6 Monate Barrique. 0,75l – 48

ROTWEINE

CUVEE III / Mega Spileo / Achaia / Peloponnes /Mavrodaphne / Cabernet/Agiorgitiko
Komplex , fruchtig , rauchig . 8 Monate Barrique 0,2l – 7,50 0,75l- 24,90

DEUX COLLINES / Tselepos / Arkadien/ Peloponnes / Cabernet/ Merlot/ Kolliniatiko
Vollmundig , samtig , weich . 10 Monate Barrique . 0,2l – 8,50 0,75l – 27,90

NAOUSSA / Markovitis / Naoussa / Nordgriechenland / Xinomavro
Elegant , würzig , komplex. 12 Monate Barrique. 0,2l – 8,90 0,75l – 28,90

GRAND CAVE / Mega Spileo / Achaia / Peloponnes / Cabernet Sauvignon
Kräftig, vollmundig, elegant , samtig .36 Monate gereift . 0,2l – 10,90 0,75l – 36

VLACHIKO/ Glinavos /Zitsa / Epirus / Vlachiko / Bekiari
Vollmundig , würzig , elegant . 24 Monate Barrique . 0,2l – 12,90 0,75l – 42

CHATEAU JULIA / Lazaridis / Drama / Nordgriechenland / Agiorgitiko
Vollmundig , samtig, balanciert . 12 Monate Barrique. 0,2l – 13,90 0,75l – 45

ROSEWEINE

DIANTHOS/ Boutari / Naoussa / Nordgriechenland / Xinomavro
Fruchtig , frisch ,angenehme Säure . 0,2l – 6,90 0,75l – 22

TWO RIVERS / Samartzis / Askri / Viotia / Grenache Rouge
Trocken , erfrischend, fruchtig . 0,2l – 7,90 0,75l – 24,90

PEPLO / Skouras / Peloponnes/ Syrah / Agiorgitiko / Mavrofilero
Elegant , fruchtig , ausgewogen . 0,2l - 8,50 0,75l – 29

DCL ROSE/ Lazaridis / Drama/ Nordgriechenland / Merlot, Agiorgitiko, Grenache
Ausdrucksvoll , körperreich , ausgewogen . 0,2l – 10,50 0,75l – 35

