

## Suppen

	<b>Euro €</b>
121. <i>Spargelcremesuppe</i> <sup>4</sup>	5,80
122. <i>Tomatensuppe mit Sahnehäubchen</i>	5,80
123. <i>Pfeffersuppe</i>	5,80
124. <i>Hühnersuppe</i>	5,80

## Warme Vorspeisen

	<b>Euro €</b>
102. <i>Schafskäse in der Pfanne</i> <i>mit Champignons, Paprika, Tomaten und Knoblauch</i>	9,50
103. <i>Schafskäse paniert</i>	8,50
104. <i>Schafskäse gegrillt</i>	8,80
105. <i>Gegrillte Peperoni</i> <sup>2,3</sup> <i>mit Kräuterbutter und Knoblauch</i>	7,90
107. <i>Gigantes</i> <sup>3</sup> <i>weiße, dicke Bohnen mit Schafskäse überbacken</i>	8,20
108. <i>Champignons mit Käsefüllung</i> <sup>1</sup>	9,20
126. <i>Gebackene Auberginen und Zucchini</i>	8,80
127. <i>Pourakia</i> gebacken (6 Stück) <i>gefüllte Blätterteigröllchen mit Tsatsiki</i>	8,20
116. <i>Käsekroketten</i> <sup>1</sup>	7,80

## Thalassina (aus dem Meer)

	<b>Euro €</b>
111. <i>Calamaresringe</i> <sup>1,4</sup> paniert	10,50
112. <i>Calamares</i> natur gebacken	14,50
114. <i>Sardellen</i> gebacken	8,90
113. <i>Riesengarnellen</i> gegrillt(4Stück)	14,80
118. <i>Oktapodi "Salata"</i> <i>Polypenfisch in Öl und Essig eingelegt</i>	18,50
135. <i>Oktapodi „Stifado“</i> <i>Polypenfisch mit feinen Perlzwiebeln <sup>4</sup> würzig mariniert</i>	19,80
106. <i>Garides „Skordates“</i> <i>Cambas in heißem Knoblauch-Olivenöl gebacken</i>	15,80

## *Kalte Vorspeisen*

		<b>Euro €</b>
100.	<b>Tsatsiki</b> aus frischen Zutaten wie Joghurt, Gurken und Knoblauch	7,50
109.	<b>Dolmades</b> mit Reis gefüllt Weinblätter	7,80
115.	<b>Taramosalata</b> <sup>1</sup> geschlagene Fischrogen, mit Olivenöl und Zitrone angemacht	7,80
119.	<b>Tirosalata</b> <sup>3</sup> pürrierter Schafskäse, würzig angemacht	7,80
117.	<b>Vorspeisenplatte ab 2 Personen</b> a `Person	12,00

## *Salate*

		<b>Euro €</b>
133.	<b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>2</sup>	5,00
139.	<b>Griechischer Bauernsalat</b> <sup>2</sup> mit Schafskäse	9,50
131.	<b>Horiatiki</b> mit Schafskäse, Tomaten, Gurken und Zwiebeln	8,50
130.	<b>Salat „Hermes“</b> mit Schrimps, Oktopus, Champignons, dazu Joghurtdressing <sup>3</sup>	15,20
129.	<b>Salat „nach Art des Hauses“</b> mit gebratenen Putenstreifen und Champignons auf Blattsalat, dazu Joghurtdressing <sup>3</sup>	13,80
128.	<b>Lammstreifen</b> auf Blattsalat der Saison, mit Dressing <sup>2</sup> nach Art des Hauses	15,50
237.	<b>Rinderfiletstreifen</b> auf Blattsalat der Saison mit Balsamico <sup>2</sup> -Knoblauchdressing	16,20
138.	<b>Salat „Poseidon“</b> Riesengarnelen mit Zucchini und Paprika, in Olivenölangebraten, auf frischem Blattsalat, dazu feines Knoblauch-Dressing <sup>2</sup>	15,20
137.	<b>Feldsalat</b> <sup>2</sup> mit gerösteten Baconstreifen	8,40

*Wir servieren zu allen Suppen, Vorspeisen, sowie Salaten geröstetes Weißbrot*

# Fischkarte

*Wie in Griechenland üblich,  
zeigen wir Ihnen gerne unseren fangfrischen Fisch.  
Wir sind stets bemüht Ihnen das gesamte Fischangebot  
anbieten zu können.*



**Euro €**

- |  |       |
|--|-------|
| 300. <b>Fischsuppe „mediterraner Art“</b>  | 14,80 |
| <i>Herzhafte Suppe mit edlen Zutaten,<br/>wie Garnelen, Muscheln, Schrimps und vieles Me(e)r,<br/>dazu geröstetes Weißbrot</i> |       |
| 302. <b>Cambas</b>   | 18,50 |
| <i>5 Riesengarnelen am Spieß gegrillt,<br/>dazu Reis, Gemüse und marktfrischer Salat</i>                                       |       |

# Frischfisch

*Bitte erkundigen Sie sich  
nach dem aktuellen Fischangebot*

	<b>Euro €</b>
305. <b>Dorade Royal</b> <i>dazu Reis, Gemüse</i>	21,50
308. <b>Kabeljaufilet</b> gebacken <i>mit mediterranem Gemüsereis</i>	24,50
310. <b>Lachssteak</b> gegrillt <i>in Sherrysahnesauce auf Bandnudeln mit frischem Spinat</i>	21,50
304. <b>Thunfisch</b> gegrillt (auf Anfrage) <i>mit mediterranem Gemüsereis</i>	32,50

*Zu allen Fischgerichten servieren wir marktfrischen gemischten Salat<sup>2</sup>*



## Vom Lamm

*Für unsere Lammspieße, Lammsteaks und Lammgerichte verwenden wir ausschließlich neuseeländische Weidenlämmer*

### Vom Grill

	<b>Euro €</b>
146. <b>Lammkoteletts</b> (Lammkrone) dazu Beilagen	32,50
145. <b>Lammfilet am Spieß</b> dazu Beilagen	32,50
147. <b>Zarte Lammhüfte</b> mit Schafskäse	29,50
250. <b>Lamm Platte</b> Lammkoteletts, Lammfilet und Lammrückensteak, dazu Beilagen	32,50

*Zu den Lammgerichten vom Grill servieren wir griechische Ofenkartoffeln und grüne Bohnen*

### Aus dem Backofen

	<b>Euro €</b>
152. <b>Arní sto Fourno me Patates</b> mit Zitronenkartoffeln	23,50
153. <b>Arní sto Fourno me Kritharaki</b> mit Reismudeln	23,50
155. <b>Arní sto Fourno me Fasolakia</b> mit grünen Bohnen	23,50
156. <b>Arní sto Fourno me Gigantes</b> <sup>3</sup> mit Riesenbohnen	23,50
157. <b>Ganze Lammkeule</b> a Person (nur auf Vorbestellung ab 4 Personen) nach griechischem Rezept, und original griechischen Beilagen	27,20

*Arní ist das griechische Wort für ein junges Lamm.  
Fournos aus dem Griechischen, bedeutet Backofen.*

*Zu allen Lammgerichten servieren wir marktfrischen gemischten Salat<sup>2</sup>*

## Vom Rind

*Für unsere Rinderspieße und Rindersteaks  
verwenden wir ausschließlich  
frisches Angus Rinderfilet.*

	<b>Euro €</b>
163. <b>Ochsenpieß</b> <i>dazu Beilagen</i>	30,50
161. <b>Knoblauchspieß</b> <i>mit frischem Knoblauch, dazu Beilagen</i>	31,00
162. <b>Rinderfilet am Spieß</b> <i>dazu Beilagen</i>	31,50
193. <b>Rinderfilet am Spieß</b> <i>mit Paprika und Zwiebeln am Spieß gegrillt, dazu Beilagen</i>	32,50
178. <b>Zwei Filetsteaks</b> <i>in feiner Metaxasauce, dazu Beilagen</i>	38,00
179. <b>Filetsteak</b> <i>mit frischen Champignons, dazu Beilagen</i>	38,50
180. <b>Filetsteak</b> <i>dazu Beilagen</i>	37,00
181. <b>Knoblauchsteak</b> <i>mit frischem Knoblauch, dazu Beilagen</i>	38,50
182. <b>Pfeffersteak</b> <i>in würziger Madagaskar-Pfeffersauce, dazu Beilagen und gem. Salat</i>	38,50
183. <b>Rumpsteak</b> <i>mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Beilagen</i>	32,50
272. <b>Kalbskotelett</b> <i>dazu Beilagen</i>	32,50

*Zu allen Rindergerichten servieren wir marktfrischen gemischten Salat <sup>2</sup>*

***Unsere Steaks haben ein Gewicht von mindestens 290 gr.***

*Wir grillen unsere Rinderspieße und  
Rindersteaks medium.  
Sollten Sie eine andere Art bevorzugen,  
teilen Sie es uns bitte mit.*

# Grillspezialitäten

## Vom Schwein

	<b>Euro €</b>
140. <b>Spieß und zwei Suzukakía</b> mit gem. Salat <sup>2</sup>	12,50
141. <b>Spießbraten</b> mit gem. Salat <sup>2</sup>	12,50
142. <b>Suzukakía</b> dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	17,20
143. <b>Bauernhacksteak</b> gefüllt mit Schafskäse, dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	18,80
159. <b>Mixgrill</b> dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	17,50
167. <b>Mixgrill</b> mit Käse <sup>1</sup> überbacken dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	18,50
160. <b>Teufelsspieß</b> <sup>2,3</sup> mit scharfer Sauce, dazu Beilagen und gem. Salat	19,40
164. <b>Hermesspieß</b> mit Peperoni <sup>2,3</sup> und Zwiebeln, dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	18,50

**Gyros bieten wir Ihnen Mittwoch, Freitag, Samstag  
und Sonntag ab 17.00 Uhr**

	<b>Euro €</b>
144. <b>Gyros vom Drehspieß</b> mit Tomaten, Zwiebeln und Tsatsiki dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	17,50
158. <b>Gyros</b> mit Metaxasauce <sup>1</sup> dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	18,80
190. <b>Gyros Spezial</b> mit Metaxasauce <sup>1</sup> und Käse <sup>1</sup> knusprig überbacken dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	20,50

165.	<b>Lendenspieß</b> dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	21,50
166.	<b>Lendenspieß</b> mit Käse <sup>1</sup> überbacken dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	22,50
168.	<b>Fetaspieß</b> Lendenmedaillons mit Schafskäse überbacken dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	22,50
185.	<b>Bauernspieß</b> Lendenmedaillons mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln am Spieß gegrillt, dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	21,50
184.	<b>Bauernspieß</b> Lendenmedaillons mit Tomaten, Paprika, und Zwiebeln am Spieß gegrillt, mit Schafskäse überbacken, dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	22,50
169.	<b>Manitarispieß</b> <sup>1</sup> Lendenmedaillons und gefüllte Champignons am Spieß gegrillt, dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	22,50
191.	<b>Schweinefiletpfännchen</b> Lendenmedaillons in Metaxasauce <sup>1</sup> , dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	22,80
176.	<b>Schweinefiletpfännchen</b> Lendenmedaillons in Metaxasauce <sup>1</sup> und mit Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	24,50
189.	<b>Lendensteak „nach Balkan Art“</b> Lendenmedaillons in Sahnesauce auf Paprikagemüse, dazu Reis und gem. Salat <sup>2</sup>	22,50

## Geflügel

		Euro €
194.	<b>Putenspieß</b> mit Paprika, Zwiebeln, und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	17,80
195.	<b>Putensteak</b> dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup>	17,20
198.	<b>Putensteak</b> mit frischen Champignons in Rieslingsauce, dazu Rösti und gem. Salat <sup>2</sup>	18,80



# Platten

	<b>Euro €</b>
170. <b>Theo Platte</b> <i>ein Spieß, ein Steak und ein kleines gefülltes Hacksteak, dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup></i>	19,50
171. <b>Spezial Platte</b> <i>Lammlendchen, ein Schweinelendchen, ein Filetsteak und ein Lammkotelett, dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup></i>	33,50
173. <b>Parga Platte</b> <i>ein Spieß, ein Steak und zwei Suzukakia, dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup></i>	20,80
174. <b>Gyros Platte</b> <i>Gyros und ein kleines gefülltes Hacksteak, dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup> (nur Mittwochs, Freitags, Samstags und Sonntags ab 17.00 Uhr)</i>	18,50
175. <b>Bauern Platte</b> <i>ein Spieß, ein Steak, ein Lammkotelett, ein Suzukakia und Schafskäse, dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup></i>	23,50

*Selbstverständlich sind alle Platten  
auch für mehrere Personen erhältlich.*

## Vegetarisch

192. <b>Vegetarischer Spieß</b> <i>Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Champignons am Spieß gegrillt, mit Schafskäse überbacken, dazu Beilagen und gem. Salat <sup>2</sup></i>	17,20
--	-------

## Aus dem Backofen

151. <b>Mousaka</b> <i>Kartoffelauflauf mit Auberginen, Hackfleisch und Bechamelsauce <sup>1</sup> überbacken, dazu gemischter Salat <sup>2</sup></i>	18,50
--	-------

## *Aus der deutschen Küche*

	<b>Euro €</b>
188. <b>Schnitzel paniert</b> dazu Beilagen und gem. Salat	16,50
186. <b>Jägerschnitzel</b> dazu Beilagen und gem. Salat	17,80
260. <b>Putenschnitzel</b> dazu Beilagen und gem. Salat	17,20

## *Für unsere kleinen Gäste*

	<b>Euro €</b>
80. <b>Zarter Lendenspieß</b> mit Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Pommes frites und ein kleiner grüner Salat	10,80
81. <b>Kleines paniertes Schnitzel</b> dazu Pommes frites und ein kleiner grüner Salat	9,50
82. <b>Mini Mix</b> dazu Pommes frites und ein kleiner grüner Salat	9,50
83. <b>Kleines paniertes Putenschnitzel</b> dazu Pommes frites und ein kleiner grüner Salat	9,50
99. <b>Kleines Lachssteak</b> dazu Pommes frites und ein kleiner grüner Salat	12,80

*Für unsere kleinen Gäste, stellen wir gerne  
Malblöcke und Buntstifte zur Verfügung.*

## Beilagen

	<b>Euro €</b>
84. <i>Geröstetes Knoblauchbrot</i>	3,00
85. <i>Pommes frites</i>	3,50
87. <i>Griechische Kartoffeln aus dem Backofen</i>	3,50
88. <i>Kroketten</i>	3,50
89. <i>Djuwetschreis</i>	3,50

## Dessert

	<b>Euro €</b>
90. <i>Dimí Becher</i> <sup>1</sup> <i>gemischtes Eis, mit einem Schuss Eierlikör</i>	7,50
92. <i>Gemischtes Eis</i> <sup>1</sup> <i>mit Sahne</i>	6,50
93. <i>Vanilleeis</i> <sup>1</sup> <i>mit flambierten Himbeeren</i>	7,50
94. <i>Vanilleeis</i> <sup>1</sup> <i>mit heißer Schokoladensauce</i>	7,50
96. <i>Griechischer Sahnejoghurt</i> <i>mit Honig und Walnüssen</i>	7,50
97. <i>Griechischer Sahnejoghurt</i> <i>mit frischem Obst</i>	9,50
91. <i>Kataifi</i> <i>griechische Süßspeise</i> <i>mit Vanilleeis</i> <sup>1</sup> <i>und Walnüssen</i>	8,50
98. <i>Pagoto</i> <sup>1</sup> <i>gemischtes Eis mit frischem Obst garniert</i>	9,50

## *Deklarationspflichtige Zusatzstoffe*

- 1 = mit Farbstoff (Käse enthält beta - carotin)*
- 2 = mit Konservierungsstoff*
- 3 = mit Antioxidationsmittel*
- 4 = mit Geschmacksverstärker*
- 5 = geschwefelt*
- 6 = geschwärzt*
- 7 = gewachst*
- 8 = mit Süßungsmittel*
- 9 = enthält eine Phenylalaninquelle*
- 10 = mit Phosphat*
- 11 = coffeinhaltig*
- 12 = chininhaltig*

*Wir sind stets bemüht die Verwendung von Zusatzstoffen so niedrig wie möglich zu halten.*

*Gerne informieren wir Sie über die Allergene Stoffe in unseren Speisen und Getränken oder händigen Ihnen die Speisekarte mit den gekennzeichneten Allergene Stoffe aus*