



TAGESSUPPE nach Saisonaler Verfügbarkeit **6,50**

FASOLADA - WEIßE-BOHNENSUPPE **7,50**

mit Stangensellerie^I, Möhren, Zwiebeln, Tomaten & etwas Bukovo verfeinert, serviert mit Oliven, Feta, roten Zwiebeln & Brot^A

Μεζέδες - Vorspeisen

P
E
R
F
E
K
T

Z
U
M
T
E
I
L
E
N

Skordaliá **5,50**

Kartoffelstampf mit ordentlich Knoblauch, Olivenöl & Zitrone



Auberginencreme^G **6,50**

Petersilie, Knoblauch & Zitrone



Fáva **6,50**

Dip aus gelben und grünen Plattlinsen, verfeinert mit Olivenöl, Kapern & karamellisierten Zwiebeln



Taramás^D **7,50**

Von weißen und roten Fischrogen mit einem Hauch Knoblauch & Olivenöl

Zazíki^G **5,50**

Gurke, Knoblauch & Olivenöl



Alifes Mix **16,00**

Eine kleine Zusammenstellung der Cremes^G, dazu Pitabrot^A.



Auberginen aus dem Ofen **7,50**

mit Feta^G im Tontöpfchen serviert



Χωριάτικη - Bauernsalat^{*} **12,50**

Klassisch wie auf dem Dorf mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Kapern & Feta^G



Παντζάρι - Rote Beete Salat^{*} **7,00**

Verfeinert mit Olivenöl, frischen Kräutern, Walnüssen & Limettenjoghurt^G



^{*} Vegane Variante möglich

Alle Preise sind in Euro.

Μεζέδες - Vorspeisen



Ziegenkäse^G 9,40

in Teig^{A, C} gebacken, auf einem Salatbouquet mit
Tomatenmarmelade, Walnüssen^H, Sesam & Honig verfeinert

Féta^G in Filoteig^A 8,50

mit Honig, Sesam^K & einem Hauch griechischen Kaffee on Top

Gratinierter Fétakäse^G 9,60

angemacht mit Cherrytomaten, Paprikastreifen, Zwiebeln,
Oregano & Olivenöl

Feta^G 6,80

Ein Stück Feta mit Olivenöl und Oregano passt immer dazu!

Τα πάντα με τυρί!



... & noch mehr Mezedes zum Teilen:

Oktopus^D 18,50

gegrillt, mit Fáva

Bekri Meze 9,80

zartes Schweinefleisch in Rotwein-Tomatensauce, leicht pikant

Ntákos^{*} - kretanischer Zwieback^A 8,90

Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebel, Oregano & Feta^G

Spanakotiropita 7,50

Crunchi-Filoteig mit einer Füllung aus Spinat & Feta^G

Bruschetta Greek Style 7,00

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Rucola auf geröstetem Brot
garniert mit Feta^G, Olivenöl & Balsamicocreme

Kalamáta Oliven 5,50

Empfehlung
aus
Griechenland!



Alle Preise sind in Euro.

Hauptspeisen ...dürfen natürlich auch geteilt werden

Lammlachse mit Kräuterkruste 27,50
mit mediterranem Gemüse & handgefertigten Kartoffelstäbchen

Lachanika  18,90
mediterranes Gemüse der Saison, Balsamico, frische Kräuter, Pitabrot^A & Fava

Aus dem Topf oder Ofen

Sofrito 22,80
zarte Rindfleischscheiben geschmorrt in einer Sauce aus Knoblauch, Essig, Weißwein, Pfeffer & Petersilie, dazu ein Stück Feta^G & hausgemachte Kartoffelstäbchen

Spezialitäten
aus Corfu!

Pastizada 21,50
geschmortes Rindfleisch in Tomatensauce mit Lorbeer, Zimt & Knoblauch, auf Rigatoni^A mit Gravierakäse^G

Mousakás^{A,G} 19,50
Kartoffel, Aubergine, Zucchini, Tomate, Hackfleisch, Bechamelsauce

Vegetarisches Mousakás^{A,G}  20,50
wie das Original, genauso schmackhaft, mit herzhaftem Käse^G

Empfehlung
aus
Griechenland!

Stifado vom Rind 24,50
Ein Klassiker der griechischen Küche - Perlzwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Salbei, Lorbeer & Piment im Topf geschmort, dazu Reis & handgefertigte Kartoffelstäbchen

Juvetsi 21,50
Reisnudeln mit Hähnchen, Tomaten, Lorbeer im Ofen gebacken, serviert im Tontopf & Feta^G on Top

Jouvarelakia 18,50
zarte Bällchen aus Hackfleisch & Risottoreis mit frischen Kräutern in einer Zitronen-Eisauce^{A,C}, mit Möhrchen & Kartoffeln im Topf gegart

Pasta – Greek Style



Lazanaki* **15,50**

Griechische Tagliatelle^A, frischer Knoblauch, Spinat, Datteltomaten, Feta & Pecorino Amfilochias, mit Weißwein abgelöscht

Lazanaki & Lachsfilet^D **21,50**

Griechische Tagliatelle^A, frischer Knoblauch, Kapern, Datteltomaten & Pecorino Amfilochias, mit Weißwein abgelöscht und mit etwas Sahne^G verfeinert

Στη ΣΧΑΡΑ - Gegrilltes

Kebab „Thanassis“ **19,50**

Hackfleisch vom Rind & Lamm, auf Pitabrot^A, Zwiebeln, Joghurt^G & gegrillte Tomate

Gyros auf dem Holzbrett **18,50**

vom Schwein, Zaziki^G, Tomate, Zwiebeln, Pitabrot^A & Kartoffelstäbchen

Lammvariation **26,90**

Kebab (Lamm- und Rinderhack), Lammkoteletts, Lammspieß, Grilltomate, gegrillte Paprika & Pitabrot^A

Kontosouvli vom Hähnchen **18,90**

Hähnchenspieß mit Zitronen-Vinaigrette, mediterranem Gemüse & kleinem Salat

Thalassinon **32,50**

Garnelen^B, Oktopus^D und Kalamari^D, dazu mediterranes Gemüse



Für unsere jungen Gäste

Bitte sprechen Sie unser Serviceteam an. Wir empfehlen Ihnen gerne unsere aktuelle Auswahl für unsere jüngeren Gäste.

Extra Beilagen

Ofenkartöffelchen 5,50

mit Oregano, Zitrone & etwas Knoblauch

Pitabrot^A 2,50

Mediterranes Gemüse 7,50

Kleiner Salat der Saison^{*} 5,50

Handgefertigte Kartoffelstäbchen^{*} 5,50

mit Oregano und Feta^G



Probierfreudig?



Kleine kulinarische Reise

Verschiedene Vor- & Hauptspeisen und
eine kleine Süßigkeit zum Abschluss
ab 2 Personen 31,50 p. P.

Nur mit vorheriger Anmeldung.

Noch etwas Süßes?

Bitte sprechen Sie uns an. Wir empfehlen Ihnen gerne unsere
aktuelle Dessertauswahl.

Ein paar Eindrücke von unseren Speisen &
Getränken finden Sie hier:



Alle Preise sind in Euro.

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser Glas	3,40
Mineralwasser 0,75 l	5,60
Stilles Wasser Glas	3,40
Stilles Wasser 1,0 l	5,90
Apfelsaft 0,4 l	3,50
Orangensaft 0,4 l	3,50
Apfelschorle 0,4 l	3,80
Cranberryschorle 0,4 l	3,80
Cola ^{1, 8, 13} 0,4 l	3,80
Cola Light ^{1, 8, 11, 12, 13} 0,4 l	3,80
Cola Zero ^{1, 8, 11, 12, 13} 0,4 l	3,80
Fanta ³ 0,4 l	3,80
Sprite 0,4 l	3,80
Mezzo Mix ³ 0,4 l	3,80
Giagiamas Limonade 0,5 l	4,80
Zitrone, Erdbeer-Zitrone, Apfel-Granatapfel, Pfirsich oder Mandarine	



Unsere Empfehlung!

Hergestellt aus Fruchtmus, ohne Zusatz von Zucker, anderen Süßungsmitteln oder künstlichen Konservierungsstoffen.

Heißgetränke

Kaffee ¹³	2,90
Cappuccino ^{13, 6}	3,40
Espresso ¹³	2,30
Griechischer Kaffee ¹³	2,50
Heiße Schokolade ⁶	3,70
Tee verschiedene Sorten	2,90

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

^A glutenhaltiges Getreide	¹ Farbstoffe
^B Krebstiere	² Konservierungsstoffe
^C Eier	³ Antioxidationsmittel
^D Fisch	⁸ Phosphat
^G Milch	¹¹ Süßungsmittel
^H Schalenfrüchte	¹² Phenylalaninquelle
^I Sellerie	¹³ Koffein
^J Senf	¹⁴ Chininhaltig
^K Sesam	

Alle Preise sind in Euro.

Alkoholfreie Cocktails

Sunny Kiss 6,40

Ananas, Orange, Vanille, Limette, Himbeere

Gin Spring 7,40

Alkoholfreier Gin, Bitterlemon¹⁴, Tonic¹⁴

Sour Berry 6,40

Bitterlemon¹⁴, Schweppes Wildberry¹⁴, Sauerkirsche, Zitrone

Fruity Passion 6,40

Ananas, Orange, Apfel, Himbeere, Kiwi, Zitrone



Cocktails

Peachi 8,40

Rum, Pfirsichlikör, Ananas, Orange & Lime

Blue 8,40

Rum, Malibu, Bluecuracao, Ananas & Kokos

Red Marine 7,90

Wodka, Cranberry, Limette & Rosmarin

Gin Mule 7,90

Gin, Gingerale¹, Limette & Thymian

London Dry Gin 9,80

Gin aus Wolfenbüttel, Tonic

Wildberry 6,90

Lillet & Schweppes Wildberry

Aperol Spritz 6,90

Aperol Spritz, Prosecco, Soda & Orange

Aperol Mastic 7,20

Aperol Spritz, Mastica, Prosecco, Soda & Orange



Unsere Empfehlung! →

Regional aus Wolfenbüttel
Scheunenbrand Distillery

Alle Preise sind in Euro.

Weißwein

Hauswein Glas	5,20
Hauswein 0,5 l	10,60
trocken, halbtrocken oder lieblich	
Samos Vin Doux 0,1 l	5,90
süßer Likörwein, muskatig	
Amethystos 0,75 l	28,00
trocken, exotisch, intensiv	
Kanenas 0,75 l	29,00
trocken, nussig, frisch	



Rosewein

Hauswein Glas	5,20
Hauswein 0,5 l	10,60
trocken, halbtrocken oder lieblich	
Amethystos 0,75 l	28,00
trocken, beerig, spritzig	
Kanenas 0,75 l	29,00
trocken, beerig, mild	

Rotwein

Hauswein Glas	5,20
Hauswein 0,5 l	10,60
trocken, halbtrocken oder lieblich	
Mavro Daphne 0,1 l	5,20
süßer Likörwein, fruchtig, mild	
Kanenas 0,75 l	29,00
trocken, beerig, samtig	



Retzina

Malamatina Glas	5,20	Kechribari 0,5 l	14,70
Malamatina 0,5 l	10,60		
weiß, herb, geharzt			

Alle Preise sind in Euro.

Bier

Bier^A Wolters vom Fass 0,3 l	3,40
Bier^A Wolters vom Fass 0,4 l	4,40
Radler^A 0,3 l	3,40
Radler^A 0,4 l	4,40
Alkoholfreies Bier 0,33 l	3,40
Weizen^A naturtrüb 0,5 l	4,80
Weizen^A dunkel 0,5 l	4,80
Weizen^A kristall 0,5 l	4,80
Weizen^A alkoholfrei 0,5 l	4,80
Zwickel^A Kellerbier 0,5 l	4,80
Mythos^A 0,33 l	3,70
Malzbier 0,33 l	3,40

Frisch gezapft!



Typisch griechisch...

Liköre & Spirituosen

Likör Mastic 2 cl	2,70	Kumquat 2 cl	2,70
Baileys 2 cl	2,90	Ouzo Idoniko 2 cl	2,70
Ouzo Plomari 2 cl	3,00	Ouzo 12 2 cl	2,50
Ouzo Plomari 20 cl	14,00	Tsipouro Idoniko 2 cl	3,50
Jägermeister 2 cl	2,70	Racumelo 2 cl	3,00
Metaxa 5-Sterne 2 cl	2,70	Metaxa 7-Sterne 2 cl	3,00

Unsere Empfehlung!

Regional aus Wolfenbüttel
von Scheunenbrand Distillery.

Anis Likör 40 % 2 cl 3,00

Apfel-Ingwer Likör 20 % 2 cl 3,00

Haselnuss Likör 20 % 2 cl 3,00

Sauerkirsch Likör 20 % 2 cl 3,00

ODER je 4 cl 5,20

Alle Preise sind in Euro.