

APERITIFS			
02.	Hugo	0,2 l	6.5
03.	Lillet	0,2 l	6.5
05.	Aperol – Spritz _{2,4}	0,2 l	6.5
06.	Ramazzotti	4 cl	4.0
13.	Plomari Ouzo mit Eis	200ml	10.5

KALTE VORSPEISEN			
7.	Chtipiti Käsecreme		6.1
8.	Tzatziki		6.1
9.	Oliven und Peperoni		5.5
10.	Dolmadakia		7.5
	Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Zaziki		
11.	Feta mit Krautsalat, Oliven & Peperoni		8.5
12.	Taramas Fischroggencreme		6.1
13.	Auberginencreme		6.1
15.	Mese Zaziki, Taramas und Chtipiti		8.5
16.	Aperitif-Platte für 2 Personen		17.9
	Zaziki, Taramas, Dolmadakia, Chtipiti, Auberginencreme, Feta, Oliven & Peperoni		

WARME VORSPEISEN			
20.	Auberginen gebraten mit Zaziki		8.9
21.	Zucchini gebraten mit Zaziki		8.9
22.	Spitzpaprika gebraten mit Zaziki		8.9
23.	Saganaki I gebackener Schafskäse, paniert		8.9
24.	Saganaki II Boujourdi		8.9
	Schafskäse aus dem Backofen mit Zwiebeln, Peperoni & Tomate		
25.	Kalamaria mit Zaziki		8.5
26.	Grüne Bohnen in Tomatensoße mit Fetakäse		7.5
27.	Dicke Bohnen in Tomatensoße mit Fetakäse		7.5
28.	Shrimps Saganaki		9.5
	Shrimps in Metaxasauce mit Käse überbacken		
29.	Haloumi gegrillt Hartkäse mit Roter Beete		8.9
30.	Warme Platte für 2 Personen		17.9
	gebratene Auberginen & Zucchini, Spitzpaprika, Saganaki & Zaziki		
32.	Peperoni gegrillt mit Knoblauchöl		6.9
35.	Florinis gefüllte Paprika mit Fetakäse		8.9
36.	Kalte & Warme Vorspeisenplatte für 2 Personen		18.9
	gebratene Auberginen & Zucchini, geb. Schafkäse, Tzatziki, Taramas, Chtipiti		

SALATE			
39.	Gyrossalat gemischter Salat mit Gyros		17.9
43.	Hähnchensalat gem. Salat mit Hähnchenfilet		17.5
44.	Lachssalat gem. Salat mit Lachsfilet		19.5
40.	Original griechischer Salat		14.9
	Tomaten, Gurken, Feta, Oliven, Peperoni & Zwiebeln		
41.	Bauernsalat		14.9
	grüner Salat, Gurken, Tomaten, Krautsalat, Feta, Peperoni & Oliven		
42.	Thunfischsalat		16.5
	Eisbergsalat, Thunfisch, Ei, Gurke, Tomate, Oliven & Peperoni		
45.	Beilagensalat		3.5

GEMISCHTE PLATTEN VOM GRILL			
111.	Zentaurus-Teller		17.5
	1 Souvlaki, Gyros		
113.	Ipiros-Teller		18.9
	2 Lammkotelettes, Gyros		
114.	Minotaurus-Teller		17.9
	Suzuki, Schweinesteak, Gyros		
116.	Mykonos-Teller		18.5
	Schweinesteak, Souvlaki, Gyros		
118.	Herkules-Teller		17.9
	2 Suzuki, Gyros		
120.	Hack-Platte		18.5
	kleines Bifteki mit Feta-Käse gefüllt, Gyros		
121.	Grill-Teller		24.5
	Suzuki, Lammkotelettes, Schweinesteak, Gyros, Suvlaki, dazu Zaziki		

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES			
78.	Suvla-Feta		24.0
	Schweinefilet mit Feta-Käse gefüllt am Spieß mit Paprika & Zwiebeln, Sauce-Béarnaise		
83.	Schweinefilet-Medaillons		21.5
	Sauce nach Wahl		
102.	Bifteki Hacksteak gefüllt mit Fetakäse		19.5
139.	Rumpsteak Sauce nach Wahl		28.5

LAMM/RIND VOM GRILL			
135.	Lammfilet Sauce nach Wahl		28.5
138.	Lammkotelettes aus der Lammkrone		26.5

FLEISCHGERICHTE			
95.	Gyros I		18.5
	Geschnetzeltes vom Drehspieß, Zaziki		
81.	Gyros in Metaxasauce		18.9
	Gyros verfeinert mit Metaxasauce		
97.	Gyros II		19.5
	Gyros mit Metaxasauce & Käse überbacken		
98.	Souvlaki		18.5
	2 Fleischspieße		
99.	Suzuki		18.5
	4 Hackfleischröllchen		
88.	Olympia-Teller		19.5
	3 Suzuki in Metaxasauce, überbacken mit Käse		
100.	Schweinesteak 300g		18.9
	Sauce nach Wahl		
106.	Hähnchenbrustfilet		18.5
	Sauce nach Wahl		
151.	Schweineschnitzel Sauce nach Wahl		17.5

PLATTE FÜR 2 PERSONEN			
128.	Athen-Platte		55.0
	Vorspeise: 2x Zaziki, Bauernsalat Hauptspeise: 2x Suvlaki, 2x Suzuki, 2 Lammkotelettes, Gyros		
	Diese Platte kann auch für 3, 4 oder mehrere Personen zubereitet werden.		

FISCHSPEZIALITÄTEN			
62.	Kalamaria gebratener Tintenfisch & Tzatziki		18.5
63.	Scampis I gebratene Scampis & Tzatziki		18.5
67.	Lachssteak mit Tzatziki		23.5
74.	Tilapiafilet mit Tzatziki		18.5

SPAGHETTI			
165.	Spaghetti mit Gyros in Metaxasauce		17.5
168.	Spaghetti mit Hähnchenfilet in Sahnesauce		17.5
169.	Spaghetti mit Shrimps in Sahnesauce		17.5

BEILAGEN			
46.	Pommes frites		3.9
47.	Reis		3.9
48.	Ofenkartoffel mit Tzatziki		5.9
50.	Scheibenkartoffeln		3.9

SAUCEN			
52.	Gorgonzolasauce		3.5
53.	Metaxasauce		3.5
55.	Sauce Bearnaise		3.5
56.	Tomaten-Paprika-Sauce		3.5
57.	Pfeffersauce		3.5
58.	Kräuterbutter		3.0

DESSERT			
180.	Tiramisu hausgemacht		6.5
181.	Schokoladensouffle		6.5
182.	Mousse au Chocolat hausgemacht		6.0
183.	Joghurteis mit roter Grütze		6.5
184.	Vanilleeis mit Schoko- oder Erdbeersauce, Sahne		5.5
185.	Joghurt mit Nüssen & Honig		5.5

SPIRITUOSEN			
228.	Ouzo	2 cl	2.0
229.	Metaxa*****	2 cl	2.8
230.	Metaxa*****	2 cl	3.5
231.	Metaxa 40 Jahre alt	2 cl	6.5
233.	Killepitsch	2 cl	2.5
239.	Genever	2 cl	2.0
240.	Wodka	2 cl	2.0
244.	Whisky Cola _{1,2}	5 cl	6.5
246.	Bacardi Cola _{1,2}	5 cl	6.5
247.	Wodka Lemon ₃	5 cl	6.5
248.	Baileys	2 cl	3.0

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE			
210.	Coca Cola _{1,2}	0,33 l	3.9
211.	Coca Cola Zero _{1,2,4}	0,33 l	3.9
212.	Fanta ₂	0,33 l	3.9
214.	Spezi _{1,2}	0,33 l	3.9
222.	Sprite	0,33 l	3.9
213.	Mineralwasser Medium/Still	0,2 l	2.9
221.	Mineralwasser Medium/Still	0,7 l	6.9
223.	Apfelschorle	0,33 l	3.9
205.	Fassbrause	0,33 l	3.9
	Zitrone Rhabarber Holunder		

HEISSE GETRÄNKE			
200.	Griechischer Mokka		3.0
201.	Kaffee		3.0
202.	Espresso		2.5
207.	Espresso Machiatto		3.0
203.	Cappuccino		4.0
204.	Latte Machiatto		4.5
206.	Tee		3.0

BIERE			
Alle Biere enthalten Hafer Weizen, Roggen und Gerste			
253.	Füchsen Alt	0,25 l	3.0
257.	Füchsen Alt	0,4 l	4.4
254.	König Pils / Radler	0,25 l	3.0
255.	König Pils / Radler	0,4 l	4.4
258.	Weizenbier mit & ohne Alkohol	0,5 l	5.0
260.	Alkoholfreies Pils / Radler	0,33 l	3.9
261.	Malzbier	0,33 l	3.5

GRIECH. OFFENE WEISSWEINE			
262.	Xiros, trocken	0,2 l	5.5
263.	Imiglykos, halbsüß	0,2 l	5.5
264.	Retsina, geharzt	0,2 l	5.5
270.	Weinschorle	0,3 l	7.5

GRIECH. OFFENE ROTWEINE			
266.	Xiros, trocken	0,2 l	5.5
267.	Imiglykos, halbsüß	0,2 l	5.5
268.	Rosé, trocken	0,2 l	5.5
269.	Naoussa, herb	0,2 l	6.5
273.	Mavrodaphne, Likörwein	0,2 l	6.5

DEUTSCHE WEINE			
271.	Grauburgunder, Weißwein	0,2 l	7.5
272.	Spätburgunder, Rotwein	0,2 l	7.5

ALLE GERICHTE SERVIEREN WIR MIT EINEM BEILAGENSALAT UND NACH WAHL: POMMES, REIS ODER SCHEIBENKARTOFFELN