

Aperitif

400. Ouzo mit Eis	2 cl	€ 2,40
401. Campari Soda	4 cl	€ 4,30
402. Campari Orange	4 cl	€ 4,50
403. Prosecco	0,1 l	€ 3,90
404. Prosecco Aperol	0,1 l	€ 4,30
405. Ouzo Orange	4 cl	€ 4,90
406. Ouzo Cocktail	4 cl	€ 4,90
407. Aperol Spritzer	¼ l	€ 3,90
408. Martini Bianco	4 cl	€ 3,80
409. Sherry	5 cl	€ 3,80
410. Portwein	5 cl	€ 3,80

Suppen

1. Tagessuppe	€ 3,20
2. Hühnersuppe	€ 4,30
3. Tomatencremesuppe	€ 4,30
4. Fischsuppe	€ 5,20

Kalte Vorspeisen

6. <i>Tsatsiki</i> Original griechisches Sahnejoghurt mit Knoblauch, Gurken und feinen Kräutern	€ 4,50
7. <i>Taramosalata</i> Hechtkaviarcreme	€ 4,60
8. <i>Chtipiti</i> Pikante Schafskäsecreme	€ 5,30
9. <i>Skordalia</i> Kartoffelcreme mit Knoblauch	€ 4,50
10. <i>Melitzanosalata</i> Melanzanicreme mit Knoblauch, Olivenöl und feinen Kräutern	€ 5,90
11. <i>Dolmadakia</i> Weinblätter mit Reis gefüllt und mit Tsatsiki garniert	€ 5,40
12. <i>Elies</i> Griechische Oliven	€ 3,90
13. <i>Piperakia</i> Eingelegte Peperoni, leicht pikant	€ 3,50
15. <i>Feta</i> Original griechischer Schafkäse, garniert mit Tomaten, Oliven und Peperoni	€ 6,50
16. <i>Pikilia Kria</i> Eine Kreation kalter Vorspeisen	€ 8,50
17. <i>Fawa</i> Kichererbsencreme mit Kapern und Zwiebeln	€ 5,90
19. <i>Pikilia Kria</i> Eine Kreation kalter Vorspeisen für 2 Personen	€ 15,90

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 20. <i>Knoblauchbrot</i> | € 2,50 |
| 21. <i>Pita Griechisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch</i> | € 1,90 |
| 22. <i>Feta Saganaki Panierter Schafkäse, garniert mit Tomaten</i> | € 6,50 |
| 23. <i>Feta Furnu Schafkäse aus dem Ofen mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und feinen Kräutern – im Tontopf serviert</i> | € 6,90 |
| 24. <i>Kolokythakia Tiganita Zucchini aus der Pfanne mit Tsatsiki</i> | € 5,80 |
| 25. <i>Melitzanes Tiganites Melanzani aus der Pfanne mit Tsatsiki</i> | € 6,50 |
| 26. <i>Spanakopitakia Hausgemachte Teigtaschen mit Spinat gefüllt und mit Tsatsiki garniert</i> | € 6,90 |
| 27. <i>Tyropitakia Hausgemachte Teigtaschen mit Schafkäse gefüllt und mit Tsatsiki garniert</i> | € 6,90 |
| 28. <i>Mydia Spezial Muscheln nach Art des Hauses in Knoblauchsauce</i> | € 8,90 |
| 30. <i>Piperakia Skaras Gegrillte Peperoni mit Knoblauch</i> | € 4,90 |
| 31. <i>Pikilia zesti Kombination verschiedener warmer Vorspeisen, garniert mit Tsatsiki und Skordalia</i> | € 9,30 |
| 32. <i>Pikilia zesti Für zwei Personen</i> | € 17,50 |
| 33. <i>Melitzana Furno Melanzani aus dem Ofen mit frischem Knoblauch</i> | € 7,20 |
| 34. <i>Halumi Zypriotischer Käse vom Grill</i> | € 7,50 |
| 35. <i>Florinis Gegrillte rote Paprika, gefüllt mit Schafskäse</i> | € 6,30 |
| 36. <i>Mydia Saganaki Muscheln in feiner Tomaten-Wein-Sauce, leicht pikant</i> | € 7,90 |
| 37. <i>Garides Saganaki Riesen-Scampis in feiner Tomaten-Wein-Sauce, leicht pikant</i> | € 10,90 |
| 38. <i>Mydia Tiganita Muscheln fein paniert aus der Pfanne mit Skordalia</i> | € 7,90 |
| 39. <i>Feta Griechischer Schafkäse nach altgriechischer Art mit angebratenen Oliven und feinen Kräutern</i> | € 7,50 |

Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat serviert

40. **Gigantes** Riesenbohnen nach griechischer Art € 9,50
41. **Tourlou** Ratatouille nach griechischer Art € 10,90
42. **Fasolakia** Fisolen in Tomatensauce, überbacken mit Schafkäse € 10,50
43. **Melitzana me Tyria** Mit verschiedenen Käsesorten gefüllte Melanzani € 11,-

Salate

45. **Choriatiki** Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schafkäse, Olivenöl und feinen Kräutern € 8,90
46. **Scampi salata** Knackiger Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und gegrillte Scampi € 11,50
47. **Kotopoulo salata** Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, gegrillten Hühnerbruststreifen und Olivenöl € 9,50
48. **Halumi salata** Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, gegrilltem Halumi-Käse und Olivenöl € 9,90
49. **Prasini salata** Grüner Salat € 3,20
50. **Aguro-Tomata** Tomaten-Gurken-Salat € 3,90

Traditionelle Gerichte

Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat serviert

55. **Musakas** Auflauf mit Melanzani, Kartoffeln, Faschiertem und Bechamelcreme € 12,50
56. **Arni Lachanika** Lammstelze mit Gemüse € 15,90
57. **Arni Gigantes** Lammstelze mit Riesenbohnen € 15,90
58. **Mosharaki Kokinisto** Kalbfleisch mit Gemüse € 16,50

59. *Stifado Mosharaki Gedünstetes Kalbfleisch mit Schalotten
in feiner Tomatensauce* € 16,50
60. *Arni Juwetsi Lammstelze mit Käse überbacken,
serviert im Tontopf mit Teigreis* € 15,90
61. *Mosharaki Juwetsi Kalbfleisch mit Käse überbacken,
serviert im Tontopf mit Teigreis* € 16,-
62. *Mosharaki Kapama Kalbfleisch mit Fisolen* € 16,50
63. *Arni Kapama Lammstelze mit Fisolen* € 15,90

Fischspezialitäten

Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat und Tagesbeilagen serviert

65. *Kalamaria skaras Kalamari vom Grill mit Skordalia* € 15,90
66. *Kalamaria Frittierte Kalamari garniert mit Skordalia* € 13,90
67. *Garides Black Tiger Scampis nach Art des Hauses* € 19,-
68. *Glossa Frische Seezunge vom Grill* € 23,50
69. *Gavros Sardellen aus der Pfanne* € 10,90
70. *Psaropiatela vom Grill Fischplatte mit Goldbrassenfilet
Oktopus, Scampis und Kalamari* € 19,50
71. *Psaropiatela vom Grill für zwei Personen
Fischplatte mit Goldbrasse, Wolfsbarsch, Scampis und Kalamari* € 46,50
72. *Oktapodi vom Grill* € 18,50
73. *Thalasa Platte Gegrillte Muscheln, Oktapodi, Kalamari und Scampis* € 17,90
74. *Tsipoura Goldbrasse vom Grill* € 18,50
76. *Zakynthos-Platte für 2 Personen Goldbrasse, Kalamari,
Muscheln, Scampis* € 35,80
77. *Lavraki Wolfsbarsch vom Grill* € 19,50
78. *Solomos Frisches Lachsfilet vom Grill* € 16,90

Fleischspezialitäten vom Grill

Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat und Tagesbeilagen serviert

<i>79. Gyros mit Pita-Brot</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>80. Gyros mit Tsatsiki Schweinefleisch vom Drehgrill, fein gewürzt</i>	<i>€ 12,80</i>
<i>81. Gyros spezial Gyros in Metaxasauce, mit Käse überbacken</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>82. Schweinesteak mit Kräuterbutter</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>83. Suvlakia Zartes Schweinefleisch am Spieß mit Tsatsiki</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>84. Schweinefilet-Medaillons mit Kräuterbutter</i>	<i>€ 15,50</i>
<i>85. Suzukakia Faschiertes Laibchen vom Grill mit Tsatsiki</i>	<i>€ 10,90</i>
<i>86. Bifteki gemisto Faschiertes Steak, gefüllt mit Schafkäse</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>87. Teufelsspieß Schweinefilet am Spieß mit hausgemachter Teufelssauce</i>	<i>€ 17,-</i>
<i>88. Kota Suvlaki Zartes Hühnerfleisch am Spieß mit Tsatsiki</i>	<i>€ 12,80</i>
<i>89. Kotopoulo Hühnerbrustfilet vom Grill mit Tsatsiki</i>	<i>€ 12,50</i>

Lammgerichte von Grill

Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat und Tagesbeilagen serviert

<i>92. Lammfilet zartrosa gegrillt mit Kräuterbutter</i>	<i>€ 23,50</i>
<i>93. Lammspieß mit Tsatsiki</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>94. Paidakia Lammkronenkoteletts, zartrosa gegrillt, mit Tsatsiki</i>	<i>€ 21,50</i>
<i>95. Lammteller Zwei Lammkoteletts, Lammfilet, Lammspieß, Tsatsiki</i>	<i>€ 22,-</i>

Mix Grillteller

Alle Grillteller werden mit einem kleinen Salat und Tagesbeilagen serviert

- | | |
|--|----------------|
| <i>96. Hermesteller Gyros, Hühnerfilet, Schweinesteak und Tsatsiki</i> | <i>€ 13,90</i> |
| <i>97. Rhodosteller Gyros, Suvlaki, Schweinesteak und Tsatsiki</i> | <i>€ 14,90</i> |
| <i>98. Aristeller Gyros, Suvlaki, Suzukaki und Tsatsiki</i> | <i>€ 14,50</i> |
| <i>99. Mykonosteller Gyros, Lammfilet, Schweinefilet und Tsatsiki</i> | <i>€ 16,90</i> |
| <i>100. Spezial mix Grill Suvlaki, Lammkotelett, Hühnerfilet,
Schweinesteak und Tsatsiki</i> | <i>€ 16,90</i> |

Spezialitätenplatte für 2 Personen

Platten werden mit zwei kleinen Bauernsalaten und Tagesbeilagen serviert

- | | |
|--|---------------|
| <i>105. Thessaloniki-Platte Gyros, Tsatsiki, Suvlaki, Hühnerbrustfilet,
zartrosa Lammkoteletts</i> | <i>€ 34,-</i> |
| <i>106. Athen-Platte Suzukaki, Gyros, Tsatsiki, Hühnerbrustfilet, Suvlaki</i> | <i>€ 32,-</i> |
| <i>107. Hellas-Platte Gyros, Lammkoteletts, Lammfilet, Lammspieß, Tsatsiki</i> | <i>€ 39,-</i> |

Für unseren kleinen Freunde

- | | |
|---|---------------|
| <i>110. Hühnerschnitzel mit Pommes frites</i> | <i>€ 6,90</i> |
| <i>111. Gyros mit Pommes frites</i> | <i>€ 6,90</i> |
| <i>112. Suvlaki mit Pommes frites</i> | <i>€ 6,90</i> |
| <i>113. Kota fileto mit Pommes frites</i> | <i>€ 6,90</i> |

Nachspeisen

<i>180. Galaktobureko Blätterteig mit Grießcreme gefüllt mit einer Kugel Zimteis</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>181. Baklava Blätterteig mit Walnüssen und feinem Honigsirup mit einer Kugel Walnusseis</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>182. Revani mit Pannacotta: Grießkuchen mit einer Schicht Pannacotta und Karamellsauce</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>184. Griechisches Joghurt mit Honig und Walnüssen</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>186. Amarena Coupe Vanilleeis, Amarenaeis und Amarena-Kirschen</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>187. Gemischtes Eis mit Schlagobers</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>188. Gemischtes Eis Schoko, Erdbeer, Vanille, Pistazie</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>189. Santorini Coupe Zimteis, Tiramisueis, Walnusseis, Karamellsauce</i>	<i>€ 5,40</i>

Καλή όρεξη – Kali orexi Guten Appetit

Kaffee und Tee

<i>Ellinikos (griechischer Kaffee)</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>kl. Mokka oder kl. Brauner</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>gr. Mokka oder gr. Brauner</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Melange</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Verlängerter</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>Kanne Tee (verschiedene Sorten)</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Eiskaffee nach griechischer Art</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Frappé</i>	<i>€ 3,60</i>

Bier

<i>199. Pfiff Hirter vom Fass</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>200. Hirter vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>201. Hirter vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>202. Gösser Zwickl dunkel vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>203. Gösser Zwickl dunkel vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>204. Weizen Bier hefetrüb</i>	<i>0,5 l Flasche</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>205. Mythos griechisches Bier</i>	<i>0,5 l Flasche</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>206. Mythos griechisches Bier</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>207. Zipfer Limetten Radler</i>	<i>0,5 l Flasche</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>208. Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,5 l Flasche</i>	<i>€ 3,70</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>220. Mineralwasser</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>221. Mineralwasser</i>	<i>0,75 l Flasche</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>222. Mineralwasser still</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>223. Mineralwasser still</i>	<i>0,75 l Flasche</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>224. Sodawasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>225. Sodawasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>226. Soda Zitrone</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,70</i>
<i>227. Soda Zitrone</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>228. Eistee Zitrone</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>229. Eistee Pfirsich</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>230. Soda Himbeer</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,70</i>
<i>231. Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,90</i>

<i>232. Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>233. Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l Flasche</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>234. Tonic</i>	<i>0,2 l Flasche</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>235. Coca Cola</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>236. Coca Cola light</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>237. Fanta</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>238. Sprite</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>239. Spezi</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>240. Almdudler</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>241. Almdudler gespritzt</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,1</i>
<i>242. Almdudler gespritzt</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>243. Orangensaft gespritzt</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,90</i>
<i>244. Orangensaft gespritzt</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,60</i>

Pago Fruchtsaft

<i>250. Johannisbeere</i>	<i>0,2 l Flasche</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>251. Marille</i>	<i>0,2 l Flasche</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>252. Mango</i>	<i>0,2 l Flasche</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>253. Pfirsich</i>	<i>0,2 l Flasche</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>254. Erdbeere</i>	<i>0,2 l Flasche</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>255. Apfel</i>	<i>0,2 l Flasche</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>256. Orange</i>	<i>0,2 l Flasche</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>257. Birne</i>	<i>0,2 l Flasche</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>258. Pago gespritzt</i>	<i>0,5 mit Soda</i>	<i>€ 4,50</i>

GRIECHISCHER WEIN

Das Mutterland des Weines ist eigentlich Griechenland. Begonnen hat es der Sage nach mit Dionysos, dem griechischen Weingott. Uralte Darstellungen von Reben, Trauben und Weinblättern auf Marmor, Krügen, Trinkgefäßen und Münzen zeugen von der 3000 Jahre alten griechischen Weinbautradition.

„Der Wein ist ein wertvolles Geschenk an die Menschheit, vorausgesetzt, dass er, bei guter und schlechter Gesundheit, sinnvoll und in rechtem Maße, entsprechend der Verfassung der einzelnen Person genossen wird.“(Hippokrates, Vater der Medizin).

Bereits im 4. Jahrhundert vor Chr. pflegte Aristoteles den ersten experimentellen Weingarten Europas. Er betrieb eine Art wissenschaftliche Kultivierung der Rebe. Die Sortenvielfalt war groß.

Der römische Dichter Vergilius erzählte: „Es ist leichter, die Sandkörner an der Küste Griechenlands aufzuzählen, als die Rebsorten dieses Landes zu nennen“

	<i>Offene Weißweine</i>		
	<i>1/8 l</i>	<i>1/4 l</i>	<i>1/2 l</i>
<i>260. Imiglikos lieblich</i>	€ 2,50	€ 4,80	€ 9,20
<i>262. Retsina geharzt</i>	€ 2,50	€ 4,80	€ 9,20
<i>263. Hauswein</i>	€ 2,50	€ 4,80	€ 9,20
<i>264. Samos Dessertwein</i>	€ 3,-	€ 5,50	€ 10,50
<i>265. Retsina rosé</i>	€ 2,50	€ 4,80	€ 9,20
<i>266. Spritzer weiß</i>	--	€ 2,70	--
<i>267. Aperol Spritzer</i>	--	€ 3,90	--
<i>268. Sommerspritzer</i>	--	--	€ 4,50
	<i>Offene Rotweine</i>		
	<i>1/8 l</i>	<i>1/4 l</i>	<i>1/2 l</i>
<i>270. Imiglikos lieblich</i>	€ 2,50	€ 4,80	€ 9,20
<i>272. Hauswein</i>	€ 2,50	€ 4,80	€ 9,20
<i>273. Mavrodaphne</i>	€ 3,-	€ 5,50	€ 9,20
<i>275. Spritzer rot</i>	--	€ 2,70	--

Ein besonderes Paradies ist unser Haus für Weinkenner. Neben „Standards“ wie dem halbsüßen Imiglikos, dem geharzten Retsina oder dem Dessertwein Samos lohnt es sich, nach der aktuellen **Weinkarte** zu fragen. Auf dieser sind Weine aufgelistet, die mit Konsequenz und Sorgfalt ausgesucht werden (meist kleine, aber feine griechische Erzeuger).

Ein feines Essen wird mit einem guten Wein abgerundet. Wir beraten Sie gerne, welcher Wein zu welchem Essen passt, so dass Ihr Aufenthalt in **unserem Haus** unvergesslich wird.

γεια μας! - Zum Wohl - Prost

Spirituosen

<i>450. OUZO Kokora</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>451. OUZO Kokora</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>452. Metaxa 5 *</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>453. Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>454. Marillenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>455. Ramazzotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>456. Ramazzotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>457. Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>458. Averna</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>459. Rum</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>460. Chivas Regal</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>461. Johnnie Walker Red Label</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>