

Kalte Vorspeisen

1. OLIVEN-PEPERONI 4,20
2. FETA NATUR^{La} 5,70
mit Tomaten, Oliven, Peperoni und Zwiebelringe garniert
3. PEPERONI GEBRATEN mit Knoblauch 4,70
4. BRUSCHETTA^{La} Tomaten, Feta-Käse und Knoblauchbrot 5,50
5. ZAZIKI^{La} 4,50
6. AUBERGINENSALAT 4,50
7. KOPANISTI^{La} Feta-Käse Dip 4,70
8. TRIO^{La} Zaziki, Auberginensalat, Kopanisti 6,30

Warme Vorspeisen

11. OUZO-TELLER^{La, Sl, Wt, Fi, Sw} 13,50
Zaziki, Auberginensalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Feta-Käse, Oliven, Peperoni, 2 frittierte Calamari (Ringe), 3 frittierte Sardinen, dicke Bohnen (warm) und 2 Dolmadakia (warm)
12. DOLMADAKIA gefüllte Weinblätter, Zaziki^{La} 5,50
13. AUBERGINEN GEROLLT^{La} 7,50
Auberginen in Scheiben geschnitten, mit Gouda gefüllt und gerollt, mit Tomatensauce und Gouda überbacken
14. GEBRATENE ZUCCHINI^{La, Gl} 6,00
15. GEBRATENE AUBERGINE^{La, Gl} 6,00
16. SAGANAKI^{La, Gl, Ei} Feta-Käse in Mehl und Ei paniert 6,50
17. BOUJOURDI^{La} 6,70
Feta-Käse, Gouda, Tomaten, grüner Paprika (überbacken)
18. FETA „ESTIA“^{La, Gl} 6,50
Feta-Käse in Blätterteig gerollt, mit Honig und Sesam (überbacken)
19. SPITZPAPRIKA VOM GRILL 6,00
3 Spitzpaprika gegrillt, mit Öl und Essig verfeinert
20. RIESENGARNELEN IN KARTOFFELNEST^{Kr} mit Knoblauch-Dip 7,50
21. SARDINEN^{Fi, Gl} frittiert, mit grünem Salat garniert 5,40
22. CALAMARI^{Wt, Gl, La, Ei} 5,90
Tintenfischringe frittiert, mit grünem Salat garniert
23. MIDIA^{Wt, Ei, Gl} 5,70
gebratene Miesmuscheln mit grünem Salat garniert
24. MIDIA SAGANAKI^{Wt, La} 6,70
Miesmuscheln mit Tomatensauce und Feta-Käse
25. SCAMPI GEBRATEN^{Kr, Gl} 7,30
mit grünem Salat garniert
26. SCAMPI-SAGANAKI^{Kr, La} 8,50
mit Tomatensoße und Feta-Käse

Beilagen

30. POMMES FRITES 2,80
31. KROKETTEN^{Gl} 3,00
32. REIS 2,50
34. FOLIENKARTOFFEL^{La} mit Sauerrahmsauce 3,60
35. GIGANTES^{La, Sl, Sw} dicke Bohnen in Tomatensoße 5,00
39. KRAUTSALAT^{Sl} ZAZIKI^{La} 3,00
40. GEMISCHTER GRÜNER SALAT 3,50

Dressing nach Wahl

- ★ AMERICAN DRESSING^{La, Ei}
- ★ JOGHURT DRESSING^{La, Ei}
- ★ „ESTIA“ DRESSING^{La, Ei}
- KETSCHUP ODER MAJO^{Ei, La, Sl, Sf} 0,50

Salate

41. CHORIATIKI^{La} 9,00
griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Käse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Öl-Essig Dressing
42. KOTOSALAT 10,00
gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet in Streifen, Champignons Saute und Dressing nach Wahl
43. THUNFISCHSALAT^{Fi} 9,00
gemischter Salat mit Thunfisch und Dressing nach Wahl

44. THALASSA SALAT^{Fi, Kr, Wt} 12,00
gemischter Salat mit Calamari, Shrimps, Muscheln und „Estia“ Dressing^{La, Ei}
45. GYROS SALAT^{La} 12,00
gemischter Salat mit Gyros und Dressing nach Wahl
- 45.A LACHS SALAT^{Fi} 12,00
gemischter Salat mit geräuchertem Lachs und „Estia“ Dressing^{La, Ei}

Saucen

46. METAXA-SAUCE^{La} 3,00
47. CAFÉ DE PARIS^{Gl, La,*} 3,00
48. PFEFFER-SAUCE^{La} 3,00
49. SAUCE HOLLANDAISE^{La} 3,00
50. SCHARFE SAUCE^{La} 3,00

Spezialitäten vom Grill

Alle Spezialitäten vom Grill mit Pommes frites, Reis, Krautsalat^{Sl} und Zaziki^{La}

51. GIROS 11,90
52. GIROS-METAXA^{La} überbacken 12,80
53. GIROS-CHILI scharf 12,80
54. SOUVLAKI 3 Spieße 13,30
55. GEFÜLLTES SOUVLAKI^{La} mit Feta-Käse gefüllt 14,30
56. „FALAKROS“ SOUVLAKI^{Gl} 14,00
griechische Bauernsouvlakis (3 Spieße) mit Pita-Brot serviert
57. BIFTEKI GEFÜLLT^{La} mit Feta-Käse gefüllt 13,70
58. SCHWEINELEBER 11,30
59. MELANIE TELLER 3 Souvlaki mit Metaxa-Sauce überbacken 13,70

Gemischte Grillteller

Alle gemischte Grillteller mit Pommes frites, Reis, Krautsalat^{Sl} und Zaziki^{La}

60. ESTIA-TELLER Gyros, Bifteki, Souvlaki 13,60
61. ESTIA-SPEZIALTELLER 14,60
Gyros, Bifteki, Souvlaki, 2 Lammkoteletts
62. ODYSSEUS-TELLER^{Ei} Gyros, 2 Schweinesteaks, 2 Spiegeleier 14,40
63. STEINFELDTELLER 14,40
Lammkotelett, Bifteki, Souvlaki, Schweinesteak, Schweineleber
64. APHRODITE-TELLER Gyros, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet 14,80
65. HERKULES-TELLER 16,00
Gyros, Bifteki, Souvlaki, Schweinesteak, Schweineleber
66. HERMES-TELLER Gyros, 2 Souvlaki 13,60
67. MITSOS-TELLER Gyros, 3 Lammkoteletts 14,00
68. TPESTOS-TELLER Gyros, Schweineleber 13,00
69. HERA-TELLER Gyros, 2 Bifteki 12,50

Spezialitäten vom Schwein

72. 3 SCHWEINESTEAKS^{La} 12,20
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und gemischtem grünen Salat
73. 3 SCHWEINESTEAKS^{La, Gl} 13,00
mit Pfeffersauce, Kroketten und gemischtem grünen Salat
75. SCHWEINEFILETMEDAILLONS^{La} 14,80
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und gemischtem grünen Salat
76. SCHWEINEFILETMEDAILLONS^{La, Gl} 15,30
mit Metaxasauce, Kroketten und gemischtem grünen Salat
77. SCHWEINEFILETMEDAILLONS^{La, Gl} 15,50
mit Pfeffersauce, Kroketten und gemischtem grünen Salat
78. SCHWEINEFILETMEDAILLONS^{Gl, La,*} 15,30
mit Café de Paris, Kroketten und gemischtem grünen Salat
79. SCHWEINEFILET GEFÜLLT^{La, Gl} 16,90
mit Schinken, Gouda und Metaxasauce gefüllt und mit Gouda überbacken, dazu Kroketten und gemischter grüner Salat

Spezialitäten vom Lamm

80. LAMMKOTELETTS^{La} 14,20
(6 Stück) mit Kräuterbutter, Pommes frites, Reis, Zaziki und Krautsalat
81. LAMMFILET^{La} 18,00
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und gemischtem grünen Salat
82. LAMMFILET^{La} 19,00
mit Pfeffersauce, Kroketten und gemischtem grünen Salat
83. LAMMTELLER^{La} 18,50
3 Lammkoteletts, 3 Lammfilet, Kräuterbutter, Folienkartoffel und gemischtem grünen Salat

Hähnchen-Spezialitäten

85. **HÄHNCHENBRUSTFILET** ^{La} 12,50
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und gemischtem grünen Salat
86. **HÄHNCHENBRUSTFILET** ^{Gl, La,*} 13,00
mit Café de Paris, Kroketten und gemischtem grünen Salat
87. **HÄHNCHENBRUSTFILET** ^{La} 13,00
mit Sauce Hollandaise, Kroketten und gemischtem grünen Salat

Hähnchen gefüllt

95. **HÄHNCHENBRUSTFILET** ^{La} 14,40
mit Gouda und Café de Paris gefüllt, dazu Kroketten und gemischter Salat
96. **HÄHNCHENBRUSTFILET** ^{La} 14,40
mit Feta-Käse und Café de Paris gefüllt, dazu Kroketten und gemischter Salat

Argentinische Hüftsteaks

100. **HÜFTSTEAK (ca. 250g)** ^{La} 14,80
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und gemischtem grünen Salat
101. **HÜFTSTEAK (ca. 250g)** ^{La} 15,80
mit Pfeffersauce, Kroketten und gemischtem grünen Salat
102. **HÜFTSTEAK (ca. 250g)** ^{La} 16,80
mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, dazu Folienkartoffel und gemischter grüner Salat

Grillplatten für zwei Personen

105. **ATHEN-PLATTE** 37,00
Gyros, 2 Schweinesteaks, 2 Bifteki, 2 Souvlaki, dazu Pommes frites, Reis, Zaziki und Bauernsalat
106. **SALONIKI-PLATTE** 41,00
Gyros, 2 Schweinefilets, 2 Bifteki, 2 Hähnchenbrustfilet, 2 Souvlaki, dazu Pommes frites, Reis, Zaziki und Bauernsalat
107. **ESTIA-PLATTE** 44,00
Gyros, 2 Lammkoteletts, 2 Lammfilets, 2 Hähnchenbrustfilets, dazu Pommes frites, Reis, Zaziki und Bauernsalat

Für den kleinen Hunger

Als Beilage servieren wir Pommes frites, Reis, Krautsalat ^{Sl} und Zaziki

110. **GYROS** 10,30
111. **2 SOUVLAKI** 10,30
112. **2 BIFTEKI** 10,30
113. **SCHWEINELEBER** 10,30
114. **1 SCHWEINESTEAK, 1 BIFTEKI** 10,30
115. **1 SOUVLAKI, 1 SCHWEINEFILET** 10,30
116. **OMELETT MIT GYROS** ^{La, Ei} und Feta-Käse 11,50

Aus dem Backofen

120. **MOUSAKA** ^{La} 13,00
Auberginen-Hackfleisch-Kartoffelaufbau mit Käsecreme überzogen
121. **JOUVETSI** ^{Gl, Ei} 13,70
Lammfleisch mit Kritharaki (griechische Reismudeln) überbacken
122. **LAMMFLEISCH** ^{Sw, Sl} mit dicken Bohnen 13,70
123. **LAMMFLEISCH** mit Spaghetti 13,70

Fischgerichte

130. **CALAMARES VOM GRILL** ^{Wt} 17,20
mit Öl, Zitronensauce, Butterreis und grünem Salat
131. **CALAMARES** ^{Wt} mit Butterreis und grünem Salat 13,50
132. **SARDINEN** ^{Fi} mit Butterreis und grünem Salat 12,40
133. **SEELACHFILET** ^{Fi} 13,70
in Backteig gebraten, mit gebratenem Gemüse und grünem Salat
134. **SCAMPI (6) AUS DER PFANNE** ^{Kr} 16,40
mit Butterreis und grünem Salat
135. **SCAMPI (6) VOM GRILL** ^{Kr} 17,40
mit Butterreis und grünem Salat
136. **SCAMPI-SAGANAKI** ^{Kr, La} 17,40
(6) mit Butterreis und grünem Salat
137. **FISCH-PLATTE** ^{Kr, Wt, Fi} 20,00
Calamares, Seelachfilet, Scampi, Sardinen, Muscheln, dazu Butterreis und grüner Salat
- JEDE WEITERE PERSON** 18,00

Pfannengerichte

139. **GYROS-SPEZIAL** ^{La, Gl} 12,50
Gyros mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Sahne, dazu Kroketten und grüner Salat
140. **PFANNE-MEDITERRANEO** ^{Gl} 14,50
Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet und mediterranes Gemüse, dazu Kroketten und grüner Salat
141. **LEBER SPEZIAL** ^{La, Gl} 12,50
Schweineleber mit Metaxasauce überbacken, dazu Kroketten und grüner Salat
142. **TRINI TELLER** ^{Gl} 14,30
Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Bratensauce, dazu Kroketten und grüner Salat
143. **EFI-TELLER** ^{Gl, Ei} 15,20
Hähnchenbrustfilet, mediterranes Gemüse, Penne und Bratensauce, dazu Kroketten und grüner Salat
144. **MOUSSA TELLER** ^{Gl, Ei, La} 15,20
Hähnchenbrustfilet, mediterranes Gemüse, Penne und Philadelphia-Sauce, dazu Kroketten und grüner Salat

Nudelgerichte

145. **SPAGHETTI CARBONARA** ^{La, Gl, Ei} 9,00
146. **SPAGHETTI BOLOGNESE** ^{Gl, Ei} 9,00
147. **PENNE-METAXASAUCE** ^{Gl, Ei, La} 9,00
überbacken
148. **SPAGHETTI-PROVINZIAL** ^{Gl, Ei, La} 10,00
mit Frikadellen, Tomatensauce und Kefalotyri
149. **CHEF-TELLER** ^{Gl, Ei, La, Kr} 14,30
Spaghetti mit Scampi, Muscheln, Tomatensauce und geriebenem Kefalotyri (griech. Hartkäse)
150. **PENNE-LACHS** ^{Fi, Gl, Ei, La} 12,50
geräucherter Lachs mit frischen Kräutern, Frühlingszwiebel und Philadelphia-Sauce

Vegetarische Gerichte

151. **GEMÜSE MEDITERRANEO** ^{La} 9,00
mit Tomatensauce und Feta-Käse überbacken
152. **SPAGHETTI** ^{Gl, Ei, La} 7,50
mit Tomatensauce und geriebenem Kefalotyri (griech. Hartkäse)
153. **KRITHARAKI** ^{Gl, Ei, La} 7,50
mit Tomatensauce und Gouda überbacken
154. **PENNE-MEDITERRANEO** ^{Fi, Gl, Ei, La} 10,00
mediterranes Gemüse mit Philadelphia-Sauce
155. **ZUCCHINI FRIKADELLEN** ^{Gl, Ei, La} 10,30
mit Tomatensauce und griechischem Joghurt und mit grünem Salat garniert
156. **AUBERGINEN FRIKADELLEN** ^{Gl, Ei, La} 10,30
mit Tomatensauce und griechischem Joghurt und mit grünem Salat garniert

Kinderteller

160. **NUGGETS** ^{Gl} 6,70
mit Pommes frites und Majo
161. **FISCHSTÄBCHEN** ^{Gl, Fi} 6,70
mit Pommes frites und Majo ^{Ei, La, Sl, Sf}
162. **BIFTEKI** 6,70
mit Pommes frites und Majo ^{Ei, La, Sl, Sf}

„Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

Ei. Eier **Fi.** Fisch **Kr.** Krebstiere **La.** Milch **Sl.** Sellerie **Se.** Sesamsamen **Sw.** Schwefeldioxid & Sulfit **En.** Erdnüsse **Gl.** Glutenhaltiges Getreide **Lu.** Lupine **Nu.** Schalenfrüchte **Sf.** Senf **So.** Sojabohnen **Wt.** Weichtiere # kann Spuren von Gluten, Milch, Ei und Sellerie enthalten

