

Suppen

	€
Bohnensuppe ^{d, 3,6}	4,50
Hühnersuppe ^{a,b}	4,50
Gulaschsuppe ^{a,d,e 6}	4,50

Kalte Vorspeisen

Taramas ^{h 1} Fischrogensalat aus roten Karpfeneiern	5,90
Tzatziki eine Kombination aus Joghurt, Salatgurken und Knoblauch	5,50
Schäfer-Platte Peperoni, Oliven, Schafskäse und pikante Schafskäsecreme	7,50
Melitzanosalata ^{a,b,h} pürierter Auberginensalat	5,90
Tirosalata ^{a,b,h 1,5} pikante Schafskäsecreme	5,90
Mezes ^{a,b,h 1,5} eine Zusammenstellung aus unserem Vorspeisen-Repertoire	13,90

Warme Vorspeisen

Gegrillte Champignons frisch gegrillte Champignons, mit Knoblauch,	6,50
Gigantes weiße, dicke, griechische Bohnen vom Backofen, in würziger Tomatensauce	7,50

Warme Vorspeisen

	€
Peperoni gegrillt mittelscharfe, eingelegte Peperoni, gegrillt mit Knoblauchsauce	6,50
Dolmadakia mit Reis gefüllte Weintraubenblätter, in delikater Sauce	7,50
Knoblauchbrot ^a gegrilltes Weißbrot mit Kräutern und Tzatziki	5,50
Garides gegrillte Riesengarnelen, mit Knoblauch und Kräutersauce	16,90
Saganaki ^c original griech. Schafskäse, paniert	7,90
Manitaria gebackene Champignons gefüllt mit Kräuterkäse	7,00
Feta -original griechischer Schafskäse- ^c in Folie gegrillt, mit Tomaten und Peperoni	7,90
Auberginen- und Zucchinischeiben gegrillt, dazu Tzatziki	8,50
Zucchini mit hausgemachter Tomaten- und Knoblauchsauce, dazu Tzatziki	8,50

Rhodos Vorspeisenplatte ^c 28,00

Variationen des Küchenchefs
von feinsten kalten und warmen Vorspeisen

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- | | |
|------------------|--------------------------------|
| a) Weizen | f) Schalenfrüchte |
| b) Ei | g) Erdnuss |
| c) Laktose/Milch | h) Soja |
| d) Sellerie | |
| e) Senf | (deren Stoffe und Erzeugnisse) |

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 4) chininhaltig | 7) geschwärzt |
| 2) mit Konservierungsstoff | 5) mit Antioxydationsmittel | 8) geschwefelt |
| 3) mit Süßungsmittel | 6) mit Geschmacksverstärker | 9) coffeinhaltig |
| | | 10) mit Phenylalaninquelle |

Salate

	€
Gemischter Salat	4,50
Salatplatte nach griechischer Art	10,90
Choriatiki ^{c 7} Bauernsalat mit Schafskäse	10,90
Gyros-Salat grüner Salat der Saison mit Gyros	12,90
Puten-Salat grüner Salat der Saison mit Putenfiletstreifen	12,90
Rhodos-Salat gebratene Scampis mit frischen Kräutern	15,90

Unsere Salate werden mit Essig und Öl angemacht.

Griechische Spezialitäten

Gyros mit Tzatziki dazu Beilage und Salat	13,90
Gyros Special Gyros in Sauce, ^c überbacken mit Schafskäse, dazu Beilage und Salat	14,90
Bifteki ^c Hacksteak aus gemischtem Hack überbacken mit Käse oder: Hacksteak gefüllt mit Schafskäse jeweils mit Beilage und Salat	13,90
Sutzukakia Hackfleischröllchen, mit Beilage und Salat	13,90
Sikoti frische gegrillte Rinderleber, mit Beilage und Salat	13,40
Paidakia saftig gegrillte Lammkrone, mit Knoblauch- und Kräutersauce, dazu Beilage und Salat	19,20
Lammfilet ^{a,b,d,e,h} saftig, gegrilltes Filet in Pfeffersauce, mit Beilage und Salat	19,20

Alle Gerichte können auch mit kleinem Bauernsalat serviert werden
Aufpreis € 1,50

Spieße vom Grill

	€
Souvlakia 2 Schweinefleisch-Spieße, mit Beilage und Salat	13,90
Bauern-Spieß Schweinefilet, mit Peperoni und Zwiebeln gegrillt, dazu Beilage und Salat	15,90
Mythos-Spieß Schweineröllchen gefüllt mit Schafskäse, Beilage und Salat	17,90
Olympia-Spieß ^{a,b,c} Schweinelenndchen gegrillt, mit Tomaten, Paprika, Sauce, Beilage und Salat	15,90
Herkules-Spieß ^{a,b,c,d} Schweinefilet mit Zwiebeln, Peperoni und sehr pikanter Zigeunersauce, mit Beilage und Salat	16,90
Lammfilet-Spieß sehr zartes Lammfilet mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, überbacken mit Käse, dazu Beilage und Salat	18,90
Lindos-Spieß saftige, gegrillte Puten-, Schweine- und Lammfilets, dazu Beilage und Salat	18,90

Spezialitäten

Schweineschnitzel paniert ^{a,b,c,d,e,h} wahlweise mit Kräuterbutter oder Rahmchampignon-Sauce, dazu Beilage und Salat	13,90
Putenschnitzel ^{a,b,c,d,e,h} wahlweise mit Kräuterbutter oder Rahmchampignon-Sauce, dazu Beilage und Salat	13,90

Auf Wunsch servieren wir einen kleinem Bauernsalat anstelle von Salat,
Aufpreis € 1,50

Steaks vom Grill €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Beilage und Salat	18,90
Argentinisches Rumpsteak ^{a,b,c,d,e,h} mit hausgemachter Champignonsauce, Beilage und Salat	19,80
Schweinelendensteak ^{gegrillt} mit Kräuterbutter, Beilage und Salat	16,90
Putensteak ^{gegrillt} mit Kräuterbutter, Beilage und Salat	15,90

Fischgerichte

Zungenfilet ^{a,b,c} gebraten, mit Reis und Salat	17,90
Zungenfilet ^{gebraten a,b,c} in Weisswein-Sahnesauce, dazu Bandnudeln und Salat	18,90
Tintenfisch ^{gegrillt} mit Beilage und Salat	16,90
Lachsfilet ^{gegrillt} mit Beilage und Salat	17,90
Ganze Dorade ^{gegrillt a,b,c} mit Reis und hausgemachter Sauce, dazu Salat	19,80
Fischplatte 2 Scampi, 1 Lachsfilet, 1 Zungenfilet, mit Beilage und Salat	24,80

Auf Wunsch servieren wir einen kleinem Bauernsalat anstelle von Salat,
Aufpreis € 1,50

Spezial-Platten

(für 1 Person)

	€
Dorf-Platte 1 Spieß, 1 Steak, Gyros und Tzatziki, mit Beilage und Salat	14,90
Apollon-Platte Leber, Spieß und Hackfleisch, mit Beilage und Salat	14,90
Filet-Platte mit Rumpsteak und Schweinefilet, dazu Beilage und Salat	18,90
Rhodos-Platte 1 Scampi, Kotelett, 1 Schweinefilet, 1 kleines Rumpsteak, mit Beilage und Salat	18,90
Castello-Platte Lammfilet, Kotelett, Lammfiletspieß, mit Beilage und Salat	18,90

Platten für 2 Personen

	€
Olympia-Platte 2 Schweinesteaks, 4 Sutzukakia, 2 Spieße, Gyros, Tzatziki, 2 Beilagen und 2 Salate	36,00
Artemis-Platte 2 Putensteak, 2 Spieße, 2 Leber, 2 Sutzukakia, Gyros, Tzatziki, 2 Beilagen und 2 Salate	36,00
Saloniki-Platte -unsere Empfehlung- 2 Putensteak, 2 Schweinesteaks, 2 Bifteki, 2 Lammkoteletts, 2 Schweinespieße und Gyros, dazu Tzatziki, 2 Beilagen und 2 Salate	39,00
Zeus-Platte 2 gefüllte Bifteki, 2 Lammfiletspieße, 2 Schweinefilet, 2 Putensteaks, 2 Rumpsteaks, Gyros, Tzatziki, 2 Beilagen und 2 Salate	44,00

Alle Speisen können auch mit kleinem Bauernsalat serviert werden.
Aufpreis € 1,50

Auflauf- und Vegetarische Gerichte

	€
Lachanika Gemüseplatte, dazu Salat	13,90
Nudelauf ^{a,c} mit Gemüse und Käse überbacken, dazu Salat	13,90
Rhodos-Platte ^{vegetarisch} dazu Salat	13,90
Kartoffeltaschen ^{a,c} mit grünem Salat	11,90
Bandnudeln ^{a,c} mit Gemüse und hausgemachter Käse-Sahne-Sauce, dazu Salat	13,90
Ganze Aubergine ^{gebacken} mit Tomaten, Zwiebeln, Käse und Tomatensauce, dazu Salat	13,90
Gefüllte Paprika ^{gebacken} mit Reis und Schafskäse überbacken, dazu Salat	13,90
Gefüllte Tomaten ^{gebacken} ^{b,c} mit Reis, Schafskäse überbacken und Käse-Sahnesauce, dazu Salat	13,90

Alle Gerichte können auch mit kleinem Bauernsalat serviert werden
Aufpreis € 1,50

Beilagen und Saucen

	€
Gemüse	3,00
Pommes frites ⁸	3,00
Reis	3,00
Butterreis	3,00
Bandnudeln	3,00
Kleine Portion Tzatziki	3,00
Champignon-Sauce ^{a,b,c,d,e,h}	2,50
Griechische Scheibenkartoffeln ^{c 8}	3,00
Kroketten ⁸	3,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- | | |
|------------------|--------------------------------|
| a) Weizen | f) Schalenfrüchte |
| b) Ei | g) Erdnuss |
| c) Laktose/Milch | h) Soja |
| d) Sellerie | |
| e) Senf | (deren Stoffe und Erzeugnisse) |

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|------------------|
| 1) mit Farbstoff | 4) chininhaltig | 7) geschwärzt |
| 2) mit Konservierungsstoff | 5) mit Antioxydationsmittel | 8) geschwefelt |
| 3) mit Süßungsmittel | 6) mit Geschmacksverstärker | 9) coffeinhaltig |

Dessert

	€
Gemischtes Eis ¹	3,90
Früchte-Becher ¹ Früchte mit Vanille-Eis	4,90
Eis mit Feigen ^{a,b,c,f,g,h 1} Vanille-Eiscreme mit Feigen und Eierlikör	4,90
Himbeer-Becher ^{a,b,c,f,g,h 1} Vanille-Eiscreme mit heißen Himbeeren	4,90
Schokoladen-Becher ^{a,b,c,f,g,h 1} Vanille-Eiscreme mit heißer Schokolade	4,90
Galaktobourico ^{a,b,c,f,g,h 1} Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, dazu Eis und frisches Obst	6,50
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	4,90
Eis-Caramel ^{a,b,c,f,g,h 1} Vanille-Eiscreme mit Caramelsauce	4,90

Aperitifs

	€
Ouzo Plomari auf Eis 2 cl	2,50
Wodka 2 cl	3,10
Martini ¹ 4 cl	3,90
Bianco auf Eis	
Campari ¹ 2 cl	3,60
Orange oder Soda	
Sherry 2 cl	3,60
medium oder dry	

Heiße Getränke

	€
Griechischer Mocca	2,80
Tasse Kaffee	2,60
Glas Tee	2,50
Espresso	2,30
Cappuccino ^c	2,80
Latte Macchiato ^c	2,80
Milchkaffee ^c	2,80

Alkoholfreie Getränke

			€
	1,9	0,33 l	3,10
	1,9	0,33 l	3,10
		0,33 l	3,10
		0,33 l	3,10
		0,33 l	3,10
		0,20 l	0,40 l
Apfelsaftschorle		2,60	3,40
Orangensaftschorle		2,60	3,40
Johannisbeernektarschorle		2,60	3,40
Selters Classic	Mineralwasser	0,25 l	2,40
Selters	Mineralwasser still	0,25 l	2,40
Selters Classic	Mineralwasser medium	0,50 l	3,70
Selters	Mineralwasser still	0,50 l	3,70
Schweppes Bitter Lemon	^{1,4} Flasche	0,25 l	2,90
Schweppes Tonic Water	¹ Flasche	0,25 l	2,90
Schweppes Ginger Ale	¹ Flasche	0,25 l	2,90

Biere

frisch gezapft

Stuttgarter Hofbräu Pilsner	a - Gerste		0,5 l	3,40
Stuttgarter Hofbräu Pilsner	a - Gerste		0,3 l	2,60
Jever Pilsener	a - Gerste		0,3 l	2,60
Malteser Hefeweizen	a - Weizen	Stuttgarter Hofbräu	0,5 l	3,40
Malteser Hefeweizen	a - Weizen		0,3 l	2,60

Flaschenbiere

Allgäuer Büble	Urbayrisch Dunkel	a - Gerste	0,5 l	3,40
Jever Fun	Alkoholfrei	a - Gerste	0,33 l	2,60
Schöffelhofer Weizen	Alkoholfrei	a - Weizen	0,5 l	3,40
Malteser Kristallweizen		a - Weizen	0,5 l	3,40
Malteser Dunkel		a - Weizen	0,5 l	3,40
Radler		a - Weizen	0,5 l	3,40

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

a) glutenhaltiges Getreide

Deutsche Weine

Qualitätsweine

				€
Trollinger mit Lemberger	trocken	rot	0,25 l	4,20
Riesling	trocken	weiss	0,25 l	4,20
Weißherbst			0,25 l	4,20
1/8 Wein				2,80

Griechische Spirituosen

Ouzo Nr. 12 oder Plomari		2 cl	2,50
Metaxa *****		2 cl	3,50

Sonstige Spirituosen

Obstler		4 cl	3,50
Whisky		4 cl	5,90
Ramazotti		4 cl	4,00
Gin Tonic		Longdrink	4,50
Bacardi-Cola ^{1,9}		Longdrink	5,90
Wodka Lemon oder Orange		Longdrink	5,90
Campari Orange ¹		Longdrink	5,90

Sekt

Hausmarke		0,75 l	19,00
Sekt		0,1 l	3,50

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Süßungsmittel

4) chininhaltig

5) mit Antioxydationsmittel

6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwärzt

8) geschwefelt

9) coffeinhaltig

10) mit Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Griechische Weißweine offen

		€
Retsina Malamatina traditioneller, geharzter Tafelwein, trocken,	0,25 l	4,20
Samos Qualitäts-Likörwein, süß, aus Muskat-Trauben	0,25 l	4,60
Demestica Tafelwein aus Peloponnes, halbtrocken	0,25 l	4,20
Anthos trockener Tafelwein	0,25 l	4,20
Imiglykos lieblicher Tafelwein, blumiges Aroma	0,25 l	4,20

Griechische Roséweine offen

Rosé-Roditis halbtrockener Tafelwein, blumiger Duft,	0,25 l	4,20
Imiglikos lieblicher Tafelwein, blumiges Aroma,	0,25 l	4,20

Griechische Rotweine offen

Kokkineli lieblicher Tafelwein, fruchtiges Aroma	0,25 l	4,20
Demestica Tafelwein aus Peloponnes, halbtrocken	0,25 l	4,20
Anthos trockener Tafelwein	0,25 l	4,20
Imiglykos halbsüßer Tafelwein	0,25 l	4,20
Naoussa trockener Qualitätswein aus Makedonien	0,25 l	4,60
Weinschorle	0,25 l	3,30

Griechische Flaschenweine auf Anfrage