

Herzlich Willkommen

Wir Griechen sind für unsere herzliche Gastfreundschaft und Geselligkeit bekannt, die wir mit Ihnen seit 1994 hier in unserem Familienrestaurant gerne teilen. Denn was könnte schöner sein, als zusammen mit Freunden oder Familie unsere traditionellen Speisen und einen guten Wein zu genießen?

Wie wäre es daher vorab mit einem Ouzo als Appetitanreger?

Geia Mas!

881 Proseco ⁽⁴⁾	0,1l	5,50 €
883 Ouzo	2cl	2,50 €
884 Ouzo	4cl	4,50 €
mit Eiswürfeln		
885 Aperol		8,00 €
886 Martini	5cl	6,00 €
888 Campari ⁽⁴⁾	4cl	8,00 €
mit Orangensaft oder Soda		
889 Belsazar		8,00 €

Montag Ruhetag (außer an Feiertagen)

Di - Do 11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 22.00 Uhr

Fr & Sa 11.30 - 14.30 und 17.30 - 23.00 Uhr

Sonn,- und Feiertage 11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 22.00 Uhr

Küchenschluß: 30 Min vor Schließung

Hinweis für Allergiker

Wir halten für Sie Informationen über die in unseren Speisen enthaltenen Stoffe oder Erzeugnisse bereit, die gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung EU Nr.1169/2011 Allergien oder Unverträglichkeit auslösen

Allergene



Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Geschmacksverstärker
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Farbstoff
5. geschwärzt
6. geschwefelt
7. koffeinhaltig
8. mit Süßungsmittel
9. chininhaltig
10. mit Zusatzstoffen

Mittagskarte

Montag bis Freitag (außer Feiertags) von 11:30 bis 14:15 Uhr

Zu allen Gerichten der Mittagskarte servieren wir auf Wunsch eine Tagessuppe

- | | |
|---|----------------|
| 618 Glossaki^(4,D) | 13,80 € |
| zartes Fischfilet in der Pfanne zubereitet
mit Tamaras (Fischrogencreme), Reis und Salat | |
| 609 Souvlaki^(G,O) | 12,50 € |
| ein gegrillter Fleischspieß mit Pommes frites, Zaziki und Salat | |
| 613 Lammkeule^(A,G,O) | 14,90 € |
| magere Lammkeule mit Sauce aus dem Backofen, mit
Backkartoffeln und Salat | |
| 611 Gyros überbacken^(A,G,O) | 13,50 € |
| geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß in Metaxa-
Champignonsauce und mit Käse überbacken dazu Pommes frites und Salat | |
| 637 Gyros mit Kalamaria^(G,O,R) | 13,50 € |
| Gyros und Tintenfischringe mit Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat | |
| 638 Gyros Athos^(C,G,O) | 12,90 € |
| Gyros und Soutzoukakia (ein pikant gewürztes Hacksteak aus
Rinder- und Schweinegehacktem) mit Pommes frites, Zaziki und Salat | |
| 607 Sikotia^(A,F,G,O) | 12,50 € |
| zarte Rinderleber mit Champignonsauce, Pommes frites und Salat | |
| 606 Sikotia und Gyros^(G,O) | 12,90 € |
| zarte Rinderleber und Gyros vom Drehspieß mit Pommes frites
oder Reis, Zaziki und Salat | |
| 605 Herkules-Platte^(G,O) | 16,50 € |
| Gyros vom Drehspieß, Rinderleber und ein Schweinesteak
mit Pommes frites, Zaziki und Salat | |
| 620 Steak Exotika^(G,O) | 13,90 € |
| ein exotisches Vergnügen: ein saftiges gegrilltes Schweinesteak
mit Käse überbacken und einer Ananasscheibe garniert,
mit Pommes frites und Salat | |
| 627 Marathonsteak^(A,F,G,O) | 12,90 € |
| ein saftiges Schweinesteak vom Grill an hausgemachter
Champignonsauce mit Pommes frites oder Reis und Salat | |
| 614 Hähnchenbrustfilet vom Grill | 13,90 € |
| mit Metaxasauce, dazu servieren wir einen Salat und Pommes frites | |
| 640 Schweinefiletmedaillons Herkules^(G,O) | 14,90 € |
| zwei zarte Schweinefiletmedaillons mit Käse überbacken
und mit Metaxasauce, dazu Pommes frites und Salat | |
| 615 Schweineschnitzel | 12,90 € |
| paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Pommes frites und Salat | |

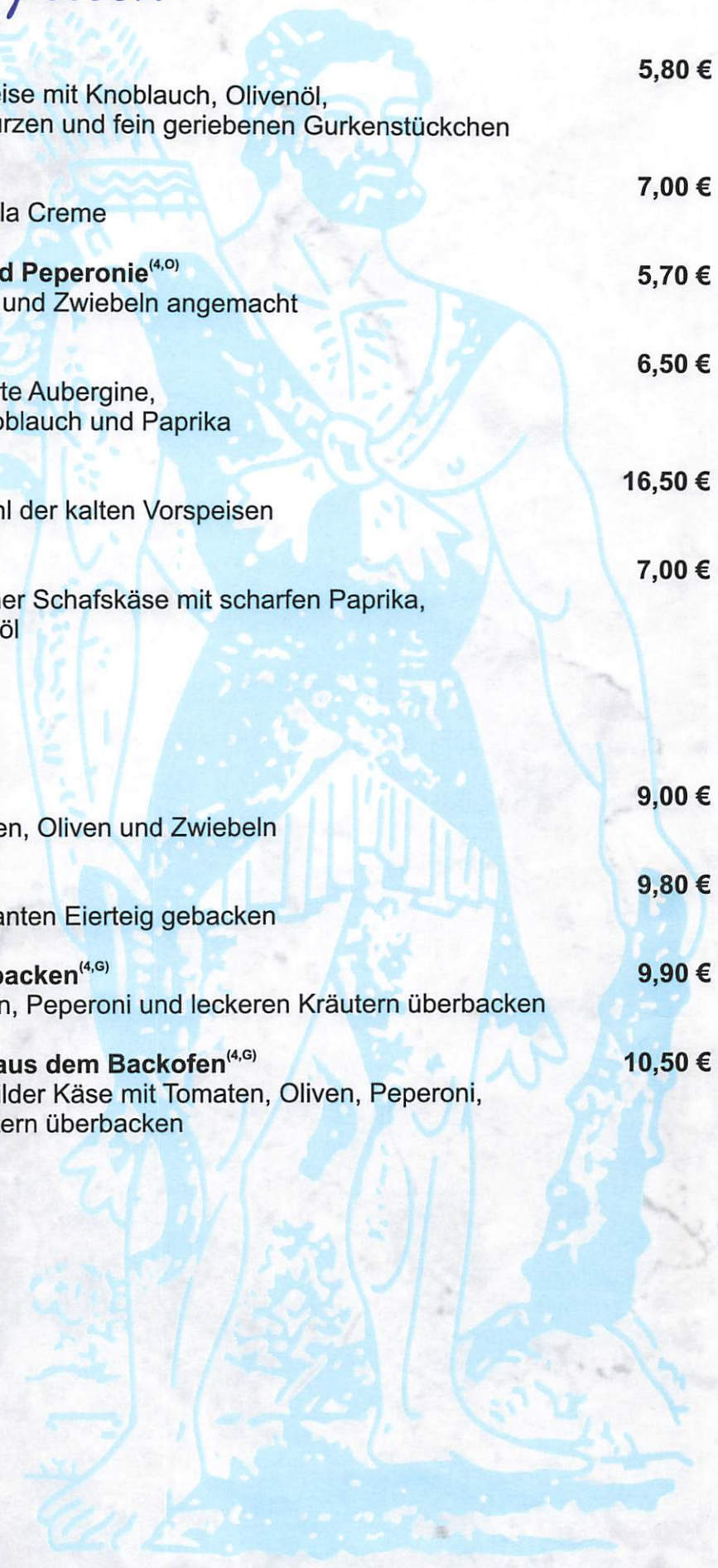
Suppen

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | hausgemachte Giouwarlakia ^(C,L)
Fleischklößchen mit Reis und frischen Kräutern,
verfeinert mit Ei und Zitrone | 6,80 € |
| 2 | frische Tomatencremesuppe ^(G)
mit Sahnehäubchen | 6,80 € |

warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 10 | Tiropita ^(A,G)
Blätterteig mit Schafskäse gefüllt, dazu Zaziki | 8,90 € |
| 12 | Peperoni vom Grill ^(G)
mit Knoblauch und Zaziki | 6,80 € |
| 13 | gefüllte Florina ^(G)
rote Paprika „Florina“ vom Grill, gefüllt mit Schafskäse | 8,90 € |
| 14 | Dolmadakia Sesta ^(C)
frische, hausgemachte Weinblätter, mit Hackfleisch gefüllt,
an einer Sauce Hollandaise | 9,50 € |
| 15 | Auberginenscheiben ^(G)
gebraten, mit Zaziki
oder an einer leckeren Tomaten-Knoblauchsauce | 8,90 € |
| 16 | Gigantes
dicke Bohnen an einer leckeren Tomatensauce
und mit Schafskäse überbacken | 8,50 € |
| 28 | Zucchini-scheiben ^(G)
gebraten und mit Zaziki | 8,90 € |
| 20 | warme Vorspeisenplatte ^(A,C,G) (für zwei Personen)
jeweils zwei rote Paprika, gebratene Auberginenscheiben,
Zucchini und Saganaki, gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch,
Peperoni mit Knoblauch und Zaziki | 26,50 € |
| 21 | warmes Fladenbrot ^(A,C)
mit Knoblauch | 2,70 € |
| 24 | Knuspergarnelen ^(4,B,D,G)
mit Zaziki und Taramasalat (Fischrogen) | 15,00 € |
| 34 | Oktopus vom Grill ^(R)
mit Zitrone abgeschmeckt | 15,50 € |
| 901 | Garnelen Saganaki ^(A,B,C,G,O)
Garnelen ohne Schale in einer würzigen Tomatenweinsauce
mit geriebenem Käse, Knoblauch, schmackhaften Gewürzen
und mit weißem Wein abgeschmeckt | 13,00 € |
| 905 | Muscheln frittiert ^(A,O,R)
Miesmuscheln paniert und anschließend frittiert, geschwenkt
in einer schmackhaften Zitronenmarinade und verfeinert mit Knoblauch
und griechischen Gewürzen | 10,30 € |

kalte Vorspeisen

- 
- 31 **Zaziki^(G)** 5,80 €
pikante Joghurtspeise mit Knoblauch, Olivenöl,
griechischen Gewürzen und fein geriebenen Gurkenstückchen
- 32 **Taramas^(4,D,G)** 7,00 €
roter Fischrogen á la Creme
- 33 **Portion Oliven und Peperonie^(4,O)** 5,70 €
mit Essig, Olivenöl und Zwiebeln angemacht
- 35 **Melitsanosalata** 6,50 €
pürierte, geräucherte Aubergine,
angemacht mit Knoblauch und Paprika
- 36 **Pikilia^(D,G,R,)** 16,50 €
eine reiche Auswahl der kalten Vorspeisen
- 38 **Tirosalata⁽¹⁾** 7,00 €
pürierter griechischer Schafskäse mit scharfen Paprika,
Joghurt und Olivenöl

Käse

- 45 **Schafskäse^(4,G)** 9,00 €
mit Tomaten, Gurken, Oliven und Zwiebeln
46. **Saganaki^(A,C,G)** 9,80 €
Schafskäse im pikanten Eierteig gebacken
- 47 **Schafskäse überbacken^(4,G)** 9,90 €
mit Tomaten, Oliven, Peperoni und leckeren Kräutern überbacken
- 49 **zwei Käsesorten aus dem Backofen^(4,G)** 10,50 €
Schafskäse und milder Käse mit Tomaten, Oliven, Peperoni,
und leckeren Kräutern überbacken

Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 55 | griechischer Bauernsalat ^(4,G,O)
Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken,
Paprika und Krautsalat | 10,50 € |
| 58 | Lachano ^(O)
Krautsalat in Öl und Essig | 4,50 € |
| 60 | gemischter Salat ^(O)
Grüner-, Eisberg-, Radicchio- und Rucolasalat
mit Zwiebeln in Öl und Essig | 4,00 € |
| 62 | Salat mit Scampi ^(B,O) | 17,90 € |
| 63 | Salat mit gegrillten Hähnchenbrustfilet ^(G,O) | 17,60 € |
| 65 | Salat mit Gyros ^(G,O) | 16,50 € |
| 66 | Salat mit Kalamaria vom Grill ^(R,O) | 17,20 € |

gefüllte Champignons

- | | | |
|----|---|--------|
| 26 | Champignons mit Spinat ^(G)
frische Champignons gefüllt mit frischem Spinat
und Gorgonzola-Käse-Sauce | 9,80 € |
| 27 | Champignon mit Hackfleisch ^(C,G,O)
frische überbackene Champignons mit Hackfleisch gefüllt
und pikant gewürzt, dazu Metaxasauce | 9,80 € |

verschiedene Beilagen

- | | | |
|----|---|--------|
| 70 | Kroketten ^(4,A) | 4,70 € |
| 71 | grüne Bohnen ^(A)
aus dem Backofen mit frischer Tomatensauce
und griechischen Gewürzen | 4,70 € |
| 73 | Reis
nach griechischer Art: mit frischer Tomatensauce und Gewürzen | 4,40 € |
| 74 | Backofenkartoffeln
mit frischer Tomatensauce, Knoblauch und griechischen Gewürzen | 4,40 € |
| 75 | Pommes frites | 4,40 € |
| 76 | Turlou ^(L)
verschiedene frische Gemüsesorten aus dem Backofen:
Zucchini, Auberginen, grüne Bohnen, Paprika und Kartoffeln,
lecker angemacht! | 4,70 € |
| 77 | Kartoffelscheiben mit Knoblauch | 4,70 € |
| 78 | Sauce ^(A,F,G,O)
ein Schälchen Metaxa-, Champignon- oder Knoblauchsauce extra | 2,50 € |

für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|----|--|---------|
| 80 | Mini-Gyros ^(O)
geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß mit Pommes frites,
Ketchup und Salat | 12,50 € |
| 81 | Mini-Spaghetti ^(A,G,O)
Spaghetti mit Tomatensauce und Käse überbacken | 11,50 € |
| 82 | Mini-Souvlaki ^(G,O,O)
zarte Fleischstückchen am Spieß mit Pommes frites, Ketchup und Salat | 12,50 € |
| 83 | Mini-Schnitzel mit Sauce ^(A,C,O)
paniert, mit Pommes frites, Ketchup und Salat | 12,90 € |

vegetarische Speisen

- 86 **Nistisimo**^(A,G,L,O) 17,80 €
verschiedene Gemüse der Saison aus dem Backofen
mit Käse überbacken, Kartoffelstückchen und Fladenbrot,
als Beilage Zaziki, Reis und Salat
- 89 **Brokkoli Fournou**^(A,G,O) 17,80 €
frischer Brokkoli im Backofen mit Käse überbacken
an einer feinen Käse-Sahne-Sauce, dazu servieren wir Salat
- 90 **Melitzana Fournou**^(A,G,L,O) 17,80 €
frische Auberginen- und Kartoffelscheiben mit Tomatensauce,
Schafskäse, griechischen Gewürzen und mit Käse überbacken,
dazu servieren wir Salat
- 91 **Zucchini Fournou**^(A,G,L,O) 17,80 €
frische Zucchini- und Kartoffelscheiben mit Tomatensauce,
Schafskäse, griechischen Gewürzen und mit Käse überbacken,
dazu servieren wir Salat
- 92 **gefüllte Tortellini**^(A,G,O) 17,80 €
mit Spinat in Metaxasauce und mit Käse überbacken,
dazu servieren wir Salat

für den Fischliebhaber

- 100 **Lachsfilet**^(1,4,D,G,O) 24,90 €
ein Lachsfilet vom Grill mit Reis, Zaziki, Taramas und Salat
- 101 **Sardinen**^(1,4,A,D,G,O) 17,80 €
in der Pfanne gebraten mit Reis, Zaziki, Taramas und Salat
- 103 **Kalamaria**^(1,4,A,G,O,R) 20,90 €
frittierte Tintenfischringe mit Reis, Zaziki, Taramas und Salat
- 105 **Dorade**^(1,4,A,D,G,O) 22,90 €
zwei Doradenfilets aus der Pfanne mit Reis, Zaziki, Taramas
und Salat
- 106 **Garnelen**^(1,4,B,D,G,O) 23,50 €
gergrillte Garnelen mit Reis, Zaziki, Taramas und Salat
- 109 **Fischplatte**^(1,4,A,D,G,O) 24,50 €
Sardinen, Kalamaria und Pangasiusfilet mit Reis, Zaziki,
Taramas und Salat
- 110 **Pangasiusfilet**^(1,4,A,D,G,O) 18,90 €
zartes Pangasiusfilet in der Pfanne zubereitet mit Reis,
Zaziki, Taramas und Salat
- 112 **Kalamaria vom Grill**^(1,4,B,G,O) 20,90 €
Tintenfisch vom Grill mit Reis, Zaziki, Taramas und Salat

Steaks vom Grill

- 126 zwei Schweinesteaks^(G,O)** **19,90 €**
mit hauseigenen Gewürzen, Zaziki, Reis oder Pommes frites und Salat
- 127 Schweinesteak überbacken^(A,G,O)** **22,90 €**
mageres Schweinesteak mit frischen Tomatenstückchen und Paprikawürfeln, mit Käse überbacken und durch eine Tomaten-Weinsauce verfeinert, dazu Reis und Salat
- 128 zwei Schweinesteaks mit Champignonsauce^(G)** **21,50 €**
zwei magere Schweinesteaks mit Champignonsauce, dazu servieren wir Pommes frites oder Reis, Zaziki und Salat
- 917 Steak Exotica^(G,O)** **21,90 €**
zwei magere Schweinesteaks auf dem Grill zubereitet und anschließend mit mildem Käse und jeweils einer Ananasscheibe überbacken, dazu reichen wir Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat

Rinderfilets (250g)

- 135 Rinderfilet mit Champignon-Rahm-Sauce^(4,A,C,G,O)** **32,50 €**
dazu Zaziki, Kroketten und Salat
- 136 Rinderfilet mit Gorgonzolasauce^(4,G,O)** **32,50 €**
dazu Zaziki, Kroketten und Salat
- 137 Rinderfilet mit pikanter Pfeffersauce^(4,A,C,G,L,O)** **32,50 €**
dazu Zaziki, Kroketten und Salat
- 138 Rinderfilet mit Metaxasauce^(4,A,G,O)** **32,50 €**
dazu Zaziki, Kroketten und Salat

Schweinefilet vom Grill

- 918 Artemisfilet^(A,G,O)** **21,90 €**
eine kleine Raffinesse: zarte Schweinemedallions umhüllt von frischem Blattspinat an köstlicher Gorgonzolasauce, dazu reichen wir Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat
- 920 Teufelsspieß^(A,G,O)** **22,50 €**
ein extra scharfer Leckerbissen: saftige Schweinefiletmedallions am Spieß mit feurigen griechischen Gewürzen an einer pikanten Champignon-Metaxasauce, dazu servieren wir Reis oder Pommes frites, Zaziki und einen Salat

Spezialitäten vom Grill

- 140 Gyros^(G,O)** **18,90 €**
geschnetzeltes Schweinefleisch, frisch vom Drehspieß,
mit haus eigenen Gewürzen, Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat
- 141 Gyros überbacken^(A,G,O)** **22,50 €**
geschnetzeltes mit Käse überbackenes Schweinefleisch,
frisch vom Drehspieß, mit Champignon- Metaxasauce,
Reis oder Pommes frites und Salat
- 142 Souvlaki^(G,O)** **19,90 €**
zwei saftige, zart gegrillte Schweinefleischspieße mit Reis
oder Pommes frites, Zaziki und Salat
- 143 Teufelsspieß überbacken^(A,G,L,O)** **23,50 €**
saftige Schweinefiletmedaillons am Spieß mit feurigen griechischen
Gewürzen an einer pikanten Champignon-Metaxa-Sauce
und mit Käse überbacken, dazu Reis oder Pommes frites,
Zaziki und Salat - ein extra scharfer Leckerbissen
- 144 Bifteki^(G,G,O)** **20,50 €**
mit Schafskäse gefülltes Hacksteak, dazu Reis
oder Pommes frites, Zaziki und Salat
- 147 Schweinefiletmedaillons^(G,O)** **22,50 €**
an feiner Kräuterbutter mit Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat
- 148 Schweinefiletmedaillons überbacken^(A,G,L,O)** **23,50 €**
mit Käse überbackene Schweinemedallions mit Champignonsauce,
Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat
- 150 Souvlaki überbacken^(G,O)** **22,50 €**
zwei saftige, zartgegrillte Schweinefleischspieße mit Käse überbacken,
eine leckere Metaxasauce, Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat
- 151 Paidakia^(G,O)** **24,50 €**
schmackhafte Lammkoteletts delikat gegrillt, mit Reis
oder Pommes frites, Zaziki und Salat
- 153 Hähnchenbrustfilet^(A,G,O)** **19,90 €**
mit einer hausgemachten Käse-Sahne-Sauce, Reis oder Pommes frites,
Zaziki und Salat
- 154 Schweineschnitzel^(A,G,G,O)** **19,50 €**
paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce,
Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat

gemischte Grillplatte

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 167 | Bauernteller^(G,O)
Gyros, Souvlaki, Lammkoteletts und Leber, dazu Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat | 19,50 € |
| 169 | Gyrosteller^(G)
Gyros und zwei Stück Rinderleber, dazu Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat | 19,90 € |
| 170 | Athosteller^(G)
Gyros und zwei Soutzoukakia, dazu Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat | 18,90 € |
| 171 | Herkulesteller^(G,O)
Gyros, Souvlaki, Lammkotelett und Steak, dazu Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat | 22,90 € |
| 173 | Plakateller^(C,G,O)
Gyros, Souvlaki und Soutzoukakia, dazu Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat | 20,50 € |
| 174 | Akropolisteller^(G,O)
Gyros, Schweinefilet und Steak, dazu Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat | 20,50 € |

Grillplatten für zwei Personen

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 185 | Delphiplatte^(C,G,O)
Gyros, Souvlaki, Soutzoukakia und Lammkotelett, dazu Reis oder Pommes frites, Zaziki und ein Bauernsalat | 60,00 € |
| 186 | Rhodosteller^(C,G,O)
Gyros, Soutzoukakia, Leber und Steak, dazu Reis oder Pommes frites, Zaziki und ein Bauernsalat | 60,00 € |

Hauptspeisen

- 801 Moussaka (Auflaufgericht)**^(A,C,G,L,O) **19,50 €**
eine griechische Spezialität! zubereitet aus gebratenen Auberginen, frittierten Kartoffelscheiben und lecker angemachten Hackfleisch, überbacken wird unser Moussaka mit einer feinen Béchamel-Creme, als Beilage servieren wir einen Salat

- 808 griechischer Mix-Teller**^(A,G,O,R) **19,50 €**
Gyros vom Drehspieß und zwei frittierte Kalamaria, als Beilage servieren wir Zaziki, Pommes frites oder Reis und Salat

mit Metaxasauce

- 125 Hacksteaks mit Metaxasauce**^(C,G,O) **18,90 €**
drei Hacksteaks vom Grill mit griechischen Gewürzen verfeinert und Metaxasauce, dazu reichen wir Pommes frites oder Reis und Salat

- 815 Herkules-Gyros**^(4,G,O) **20,50 €**
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Metaxasauce, als Beilage reichen wir Pommes frites oder Reis und einen Salat

- 816 Herkules-Gyros überbacken**^(4,G,O) **22,50 €**
geschnetzeltes Schweinefleisch frisch vom Drehspieß mit Metaxasauce und Käse überbacken, als Beilage servieren wir Pommes frites oder Reis und einen Salat

- 817 Herkules-Souvlakia**^(4,G,O) **21,50 €**
zwei magere Fleischspieße mit griechischer Metaxasauce, als Beilage servieren wir Pommes frites oder Reis und einen Salat

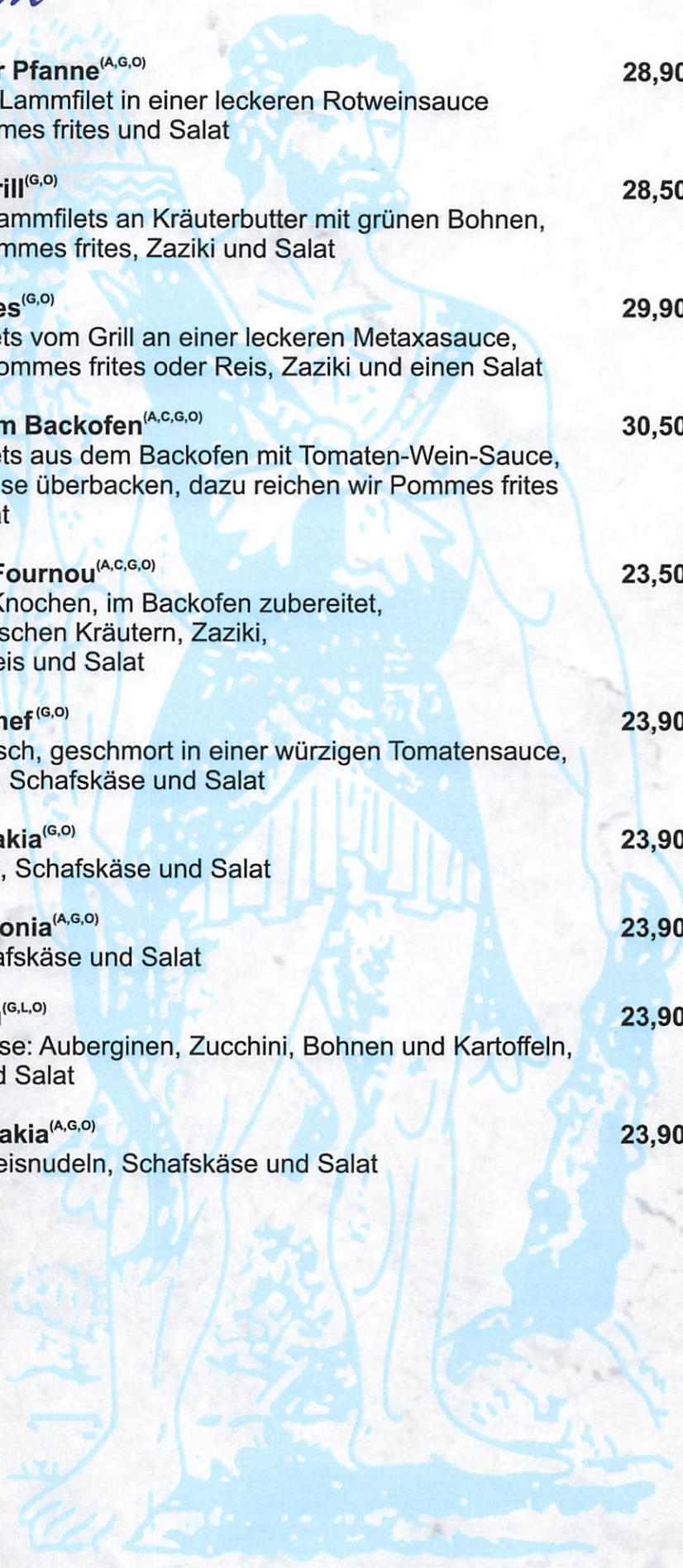
- 819 Herkules-Medallions**^(4,A,C,G,O) **22,90 €**
zarte Schweinemedallions mit Metaxasauce, als Beilage servieren wir Pommes frites oder Reis und einen Salat

- 818 Herkules-Leber**^(4,G,O) **18,90 €**
schmackhafte Rinderleber mit Metaxasauce, als Beilage reichen wir Pommes frites oder Reis und einen Salat

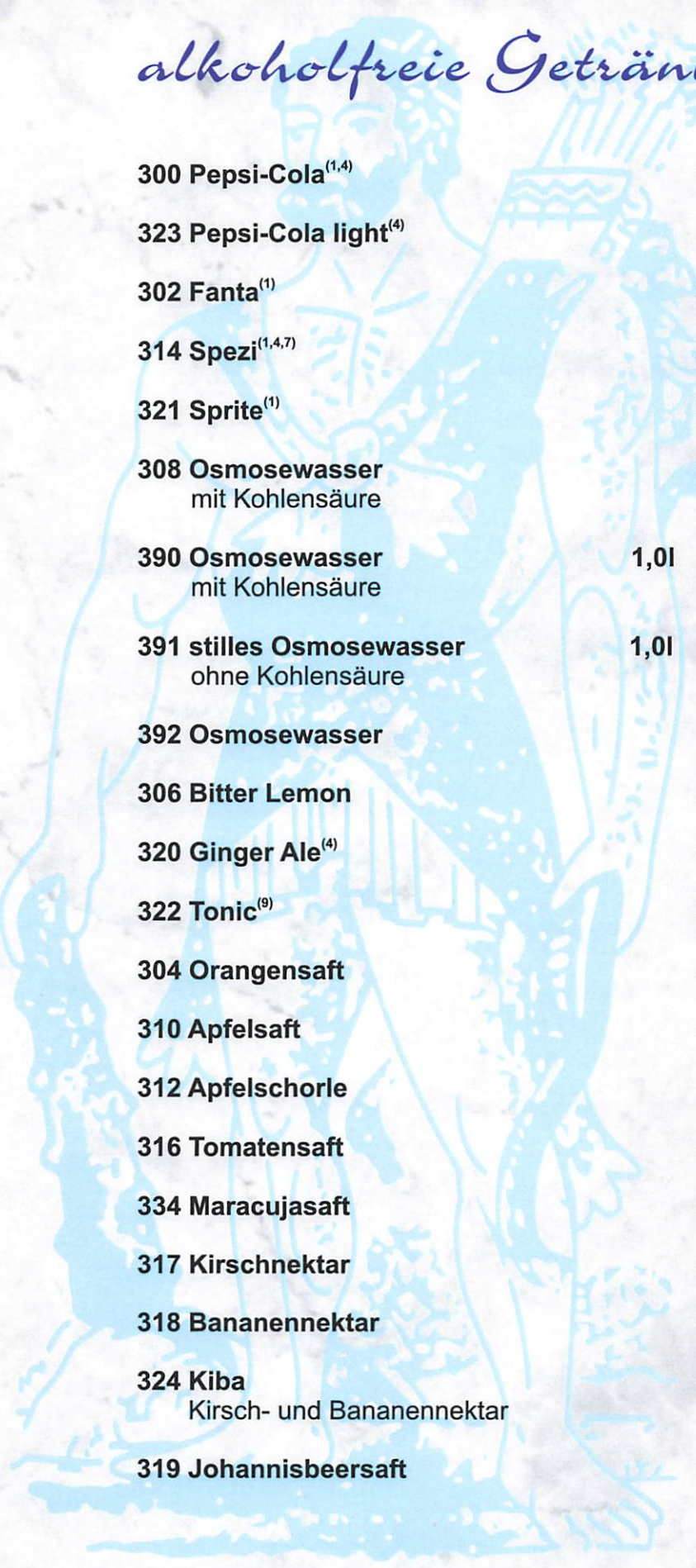
- 913 Zeusteller**^(G,O) **20,90 €**
gemischter Fleischteller mit leckerem Gyros vom Drehspieß und zwei zarten Schweinemedallions, verfeinert mit unserer hausgemachten Metaxasauce, dazu reichen wir Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat

- 802 Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Metaxasauce**^(G,O) **19,90 €**
zartes Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce, als Beilage servieren wir Pommes frites oder Reis, dazu Zaziki und Salat

vom Lamm

- 
- 193 Lammfilet aus der Pfanne**^(A,G,O) **28,90 €**
fein geschnittenes Lammfilet in einer leckeren Rotweinsauce
mit Reis oder Pommes frites und Salat
- 231 Lammfilet vom Grill**^(G,O) **28,50 €**
drei zart gegrillte Lammfilets an Kräuterbutter mit grünen Bohnen,
dazu Reis oder Pommes frites, Zaziki und Salat
- 232 Lammfilet Herkules**^(G,O) **29,90 €**
drei zarte Lammfilets vom Grill an einer leckeren Metaxasauce,
dazu reichen wir Pommes frites oder Reis, Zaziki und einen Salat
- 233 Lammfilet aus dem Backofen**^(A,C,G,O) **30,50 €**
drei zarte Lammfilets aus dem Backofen mit Tomaten-Wein-Sauce,
Paprika und mit Käse überbacken, dazu reichen wir Pommes frites
oder Reis und Salat
- 234 Lammkeule Arni Fournou**^(A,C,G,O) **23,50 €**
Lammkeule ohne Knochen, im Backofen zubereitet,
gewürzt mit griechischen Kräutern, Zaziki,
grünen Bohnen, Reis und Salat
- 236 Lammhaxe á la Chef**^(G,O) **23,90 €**
mageres Lammfleisch, geschmort in einer würzigen Tomatensauce,
mit dicken Bohnen, Schafskäse und Salat
- 237 Lammhaxe Fasolakia**^(G,O) **23,90 €**
mit grünen Bohnen, Schafskäse und Salat
- 238 Lammhaxe Makaronia**^(A,G,O) **23,90 €**
mit Spaghetti, Schafskäse und Salat
- 239 Lammhaxe Turlou**^(G,L,O) **23,90 €**
mit frischem Gemüse: Auberginen, Zucchini, Bohnen und Kartoffeln,
mit Schafskäse und Salat
- 240 Lammhaxe Kriserakia**^(A,G,O) **23,90 €**
mit griechischen Reismudeln, Schafskäse und Salat

alkoholfreie Getränke



300 Pepsi-Cola ^(1,4)	0,3l	3,90 €
323 Pepsi-Cola light ⁽⁴⁾		3,90 €
302 Fanta ⁽¹⁾		3,90 €
314 Spezi ^(1,4,7)		3,90 €
321 Sprite ⁽¹⁾		3,90 €
308 Osmosewasser mit Kohlensäure		3,00 €
390 Osmosewasser mit Kohlensäure	1,0l	5,50 €
391 stilles Osmosewasser ohne Kohlensäure	1,0l	5,50 €
392 Osmosewasser		3,00 €
306 Bitter Lemon		4,20 €
320 Ginger Ale ⁽⁴⁾		4,20 €
322 Tonic ⁽⁹⁾		4,20 €
304 Orangensaft		4,20 €
310 Apfelsaft		4,20 €
312 Apfelschorle		4,20 €
316 Tomatensaft		4,20 €
334 Maracujasaft		4,20 €
317 Kirschnektar		4,20 €
318 Bananennektar		4,20 €
324 Kiba Kirsch- und Bananennektar		4,20 €
319 Johannisbeersaft		4,20 €

Biere

340 Wernesgrüner Pils vom Fass	0,3l 3,80 €	341	0,5l 5,00 €
342 Köstritzer Schwarzbier vom Fass	3,90 €	343	5,20 €
357 Kapuziner Hefeweizen hell vom Fass	3,90 €	344	5,20 €
345 Kapuziner Hefeweizen dunkel Flasche			4,90 €
346 Kapuziner Weißbier Kristall Flasche			4,90 €
347 Bitburger Pils alkoholfrei 0,33l Flasche			3,70 €
356 Kapuziner Hefeweizen alkoholfrei Flasche			4,90 €
348 Radler naturtrüb vom Fass	3,90 €	349	5,20 €
350 Diesel^(4,7) Pils mit Pepsi-Cola	3,90 €	351	5,20 €
352 Alster⁽¹⁾ Pils mit Orangenlimonade	3,90 €	353	5,20 €
354 Bananenweizen helles Hefeweizen vom Fass mit Bananennektar			5,30 €
355 Colaweizen^(4,7) helles Hefeweizen vom Fass mit Pepsi-Cola			5,30 €
358 Kirschweizen helles Hefeweizen vom Fass mit Kirschnektar			5,30 €

Longdrinks

543 Wodka mit Lemon oder Cola	4cl 8,50 €
544 Bacardi Rum mit Cola	8,50 €
545 Gin mit Tonic Water	8,50 €

Weißweine

	0,2l	0,5l	0,7l
Anixia (trocken) Arvanitidis Estate, g.g.A. Thessaloniki Malagousia/Chardonnay glänzend, grüngelbe Farbe, Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikosen, weiße Blüten und Gras mit dezenten Noten von frischem Basilikum, im Geschmack fruchtig, blumig, ausgewogen, elegant, angenehme Säure, erfrischend, mittlerer Körper, im Nachgeschmack intensiv nach Limette, lang anhaltend	7,00 €	16,00 €	22,00 €
Imiglikos weiß (halbsüß) lieblicher Tafelwein	6,50 €	15,00 €	20,00 €
Apelia weiß (leicht-trocken) leichter, trockener Wein mit einem einschmeichelndem Traubenbouquet	6,50 €	15,00 €	20,00 €
Retsina Tsantalis traditioneller griechischer Wein mit goldgelber Farbe, im Geschmack fruchtig, lang anhaltend und intensiven Harznoten	6,50 €	15,00 €	20,00 €
Samos Likörwein Likörwein aus Muskattrauben von der Insel Samos, kontrollierte Ursprungsbezeichnung	7,00 €	16,00 €	22,00 €
Weinschorle weiß, rosé, rot	5,50 €	11,0 €	
Retsina Malamatina goldgelbe Farbe, Aromen von frischen weißen Früchten und intensiven Harznoten, im Geschmack fruchtig, lang anhaltend	Flasche 0,5 l	14,00 €	
Kechribari Retsina grüngelbe Farbe, Aromen von frischen weißen Früchten und Harz, im Geschmack fruchtig, elegante Harznoten, ausgewogen, lang anhaltend	Flasche 0,5 l	15,00 €	

Weißweine

0,7l

Notes Aidarini (Assyrtiko & Chardonnay)

26,00 €

goldgelbe Farbe, Aromen von Zitrusfrüchten und Getreide mit mineralischen Noten im Hintergrund, im Gaumen trocken, frische Säure, spritzig, nachhaltig saftig, direkt aus unserem Familienweingut

Apla

25,00 €

Oenops Wines, Makedonien

Malagousia/Assyrtiko/Roditis

goldgelbe Farbe, intensive Aromen von exotischen Früchten, weißen Früchten mit feinen floralen Noten im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, erfrischend, reichhaltig, ausgewogen, lang anhaltend

Papaioannou Chardonnay

25,00 €

Vineyards Papaioannou, g.g.A. Korinth

Chardonnay (Biologischer Anbau)

lebendige, grüngelbe Farbe, intensive Aromen von weißen Früchten, Honigmelone und Zitrusfrüchten, im Geschmack fruchtig, erfrischend, lebendig, ausdrucksvoll, lang anhaltend

Mantinia Semeli

27,00 €

Semeli Winery, g.U. Mantinia

Moschofilero

hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Aromen von Zitrusfrüchten, Stachelbeeren und grünem Apfel, im Geschmack fruchtig, frische Säure, spritzig, im Nachgeschmack nach Rosenblüten, lang anhaltend

Sweet Notes süß (Assyrtiko & Malvasia Aromatica)

27,00 €

Spätlese, blasse grüngelbe Farbe, intensive Aromen von Aprikose und Apfel, mit feinen Vanille und Birnennoten, im Geschmack fruchtig, frisch und süß durch Malvasia Aromatica direkt aus unserem Familienweingut

Sauvignon Blanc Aidarini

27,00 €

hellgelbe Farbe, Aromen von Zitrusfrüchten und Getreide mit mineralischer Note im Hintergrund, im Gaumen trocken, mit präsenter frischer Säure, frisch, spritzig, nachhaltig saftig

Domaine Costa Lazaridi Malagouzia

32,00 €

Domaine Costa Lazaridi, g.g.A. Drama

Malagouzia

helle, grüngelbe Farbe, intensive Aromen von weißen Blüten und Steinfrüchten, im Geschmack fruchtig, rund, vollmundig, intensiv, fruchtiger Nachgeschmack nach Aprikose und Pfirsich, lang anhaltend

Domaine Gerovassiliou Chardonnay

35,00 €

Domaine Gerovassiliou, g.g.A. Epanomi

Chardonnay

intensive goldgelbe Farbe, feine Aromen von Honig, Vanille und reifen Zitrusfrüchten mit dezenten Noten von Tabak und getrockneten Früchten, im Geschmack fruchtig, elegant, vollmundig, spritzige Säure, sehr lang anhaltend

Rosé Weine

	0,2l	0,5l	0,7l
Imiglikos Rosé (halbsüß)	6,50 €	15,00 €	20,00 €
von ausgesuchten griechischen Traubensorten mit starkem Aroma und vollem Geschmack			
Apelia Rosé (leicht trocken)	6,50 €	15,00 €	20,00 €
leichter, trockener Wein mit einem einschmeichelnden Traubenbouquet			
Anixia	7,00 €	16,00 €	22,00 €
Arvanitidis Estate, g.g.A. Thessaloniki Xinomovra glänzende rosé Farbe, intensive Aromen von Roten Beeren, Erdbeeren, Stachelbeeren und Kirschen mit Noten von getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, ausgewogen, komplex, erfrischend, lang anhaltend			
Aidarini Rosé			26,00 €
starkes Aroma von roten kleinen Früchten, ausgewogener Nachgeschmack, bekannt für seine Qualität, direkt aus unserem Familienweingut			
Apla			26,00 €
Oenops Wines, Makedonien Xinomavro/Limniona/Mavroudi dunkle, kirschrote Farbe, feine Aromen von Erdbeeren, Sauerkirschen und getrockneter Tomate mit blumigen Noten im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, reichhaltig, spritzige Säure, sehr lang anhaltend			

Rotweine

	0,2l	0,5l	0,7l
Imiglikos rot (halbsüß)	6,50 €	15,00 €	20,00 €
lieblicher Tafelwein			
Apelia rot (leicht trocken)	6,50 €	15,00 €	20,00 €
leichter, trockener Wein mit duftenden Bouquet aus der Region Attika			
Anixia	7,00 €	16,00 €	22,00 €
Arvanitidis Estate, g.g.A. Thessaloniki Merlot/Xinomavro purpurrote Farbe mit rubinroten Reflexen, Aromen von schwarzen Beeren, roten Blumen und getrockneten Tomaten, im Geschmack fruchtig, ausgewogen, lebendige Säure, lang anhaltend			
Mavrodafni (Likörwein)	7,00 €	16,00 €	
ein ausgezeichneter Likörwein aus Patras mit vollem, würzigem Aroma, kontrollierte Ursprungsbezeichnung			

Rotweine

0,7l

Aidarini (Merlot/Xinomavro)

26,00 €

junge, purpurrote Farbe, frische Aromen vom Himbeeren, Brombeeren, rote Kirschen und Stachelbeeren mit Noten von frischen Kräutern und Eukalyptus, im Geschmack fruchtig, erfrischend, ausgewogen, leichte Tannine, lang anhaltend, direkt aus unserem Familienweingut

Apla

26,00 €

Oenops Wines, Makedonien

Cabernet Sauvignon/Xinomavro

dunkle, purpurrote Farbe mit rubinroten Reflexen, komplexe Aromen von Stachelbeeren und Waldfrüchten mit Noten von verschiedenen Kräutern im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, etwas kräutrig, vollmundig, intensive Säure, feinen Tanninen, reichhaltig, ausgewogen, sehr lange anhaltend

Hatzimichalis (Cabernet Sauvignon)

32,00 €

konzentrierte dunkelrote Farbe, elegante Aromen von Stachelbeeren, Brombeeren, Gewürzen und aromatischen Tabak, im Geschmack fruchtig würzig, kräftig, komplex, elegant, runde Tanninen, reichhaltig, im Nachgeschmack intensiv nach Tabak, sehr lang anhaltend, 12 Monate in französischen Eichenfässern gereift

Goumenissa Aidarinis V.Q.P.R.D.

26,00 €

trockener Qualitätswein aus der edlen Traubensorte „Xinomavro“ und „Negoska“, Anteil 70/30, Negoska ist eine Traube mit weichem Charakter und einer schönen Farbe, es bringt Ruhe in der Stärke des Xinomavro, er hat ein starkes Bouquet von Früchten, Holz und Tabak, 3-5 Jahre gereift, direkt aus unserem Familienweingut

Alpha Estate Xinomavro Reserve Vieilles Vignes

36,00 €

Alpha Estate, g.U. Amyndeo

Xinomavro

glänzende rubinrote Farbe mit dunkelroten Reflexen, komplexes Bouquet, charakteristische Aromen von getrockneten Pflaumen und Tomaten, vollmundig, exzellentes phenolisches Potenzial mit ausgewogener Säure, lang anhaltend

Oenotria Gi

46,00 €

Domaine Costa Lazaridi, g.g.A. Attika

Agiorgitiko/Cabernet Sauvignon (Biologischer Anbau)

dunkle schwarzrote Farbe, starke und konzentrierte Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen, Vanille, Feigen und Schokolade, im Gaumen sehr reichhaltig, fettig, ausgewogene Säure und geschmeidige Tannine, elegant, sehr lang anhaltend, intensiver Nachgeschmack von Vanille

Gold Medaille Berliner Wein Trophy 2009, Deutschland

Spirituosen

	2cl	4cl
542 Ramazzotti	3,50 €	592 6,50 €
550 Jägermeister	3,50 €	590 6,50 €
551 Fernet Branca	3,50 €	591 6,00 €
563 Nordhäuser Doppelkorn	3,00 €	593 5,00 €
552 Underberg	3,50 €	
554 Baileys mit Eiswürfeln		7,00 €
556 Wodka	3,50 €	
557 Bacardi, Rum	3,50 €	
559 Obstler Pircher	4,00 €	
560 Williams Walcher	4,00 €	
562 Bananenlikör	3,00 €	
564 Tsipouro (ohne Anis)	3,50 €	

Digestifs

	2cl	4cl
570 Metaxa 5 Stars	3,50 €	6,00 €
Metaxa ist eine Mischung aus Schnaps und Wein. Er wird mit einem gereiften Wein aus Muskattrauben aus Samos und Limos kombiniert. Er reift im Barriques für mindestens 5 Jahre		
571 Metaxa 7 Stars	4,00 €	7,00 €
Metaxa ist eine Mischung aus Schnaps und Wein. Er wird mit einem gereiften Wein aus Muskattrauben aus Samos und Limos kombiniert. Der Metaxa 7 Sterne enthält Destillate die mindestens 7 Jahre alt sind.		
571 Metaxa 12 Stars	5,50 €	10,00 €
Metaxa ist eine Mischung aus Schnaps und Wein. Er wird mit einem gereiften Wein aus Muskattrauben aus Samos und Limos kombiniert. Der Metaxa 12 Sterne enthält Destillate die mindestens 12 Jahre alt sind.		
571 Metaxa Grande Fine	6,50 €	12,00 €
Metaxa Grande Fine Brandy wird in einer schönen Dekanter-förmigen Flasche präsentiert. Er enthält Destillate zwischen 12 und 15 Jahren		

Whisky

576 Johnnie Walker	4,50 €	8,50 €
578 Jim Beam	4,50 €	8,50 €
577 Whisky (Johnnie Walker, Jim Beam) mit Cola	6,00 €	9,50 €

Sekt 0,75l

580 Rotkäppchen Sekt	23,50 €
581 Fürst von Metternich	32,00 €
582 Prosecco	28,00 €
583 Piccolo	6,50 €
kleine 0,2 Liter Flasche	

Desserts

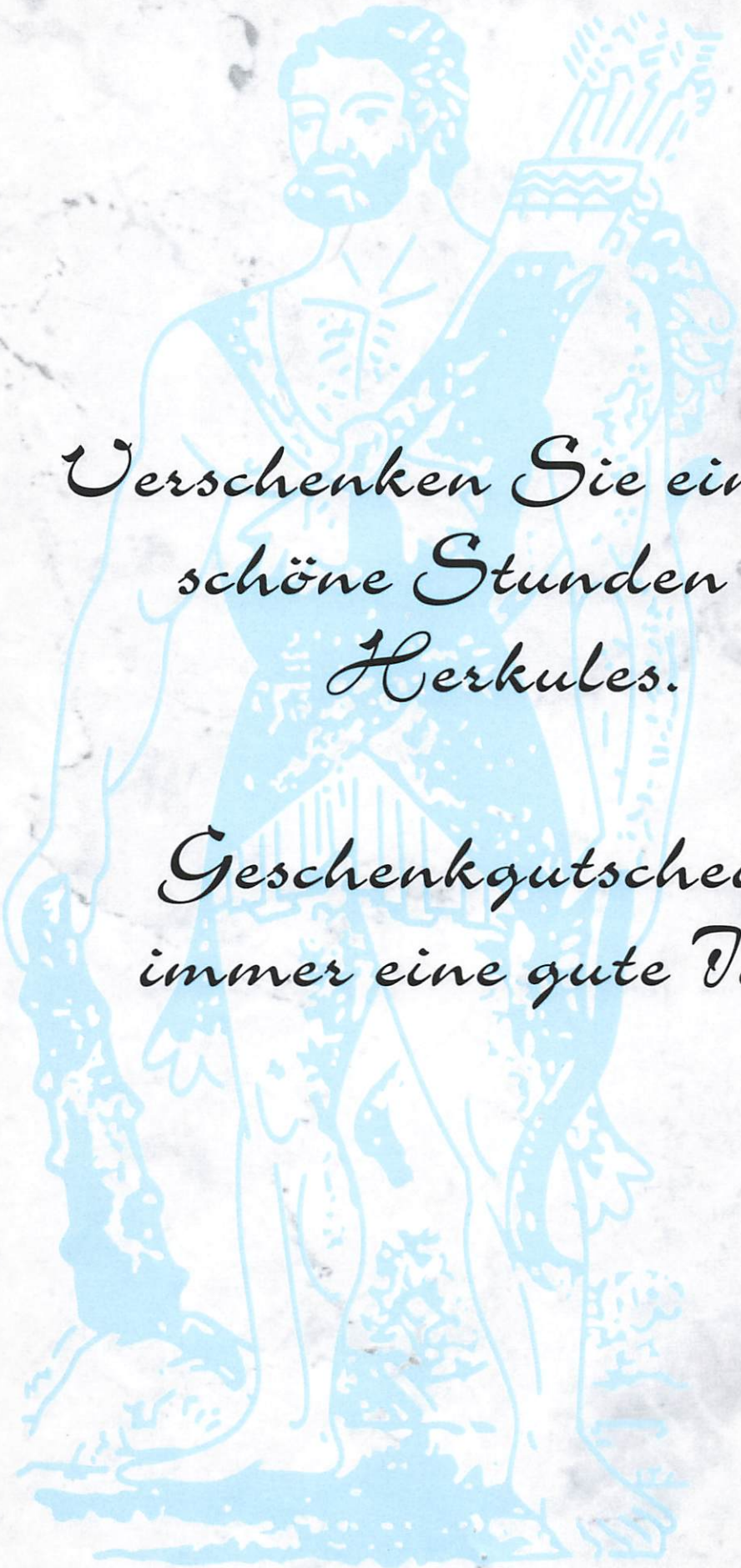
- | | | |
|-----|--|--------|
| 506 | Galaktoburiko ^(A,C,G)
feine warme Grieß-Creme in hauchzarten Teigblättchen,
garniert mit Creme-Vanille und Sahne | 7,50 € |
| 505 | griechischer Joghurt ^(G,H)
mit Honig und Nüssen | 6,50 € |
| 507 | Kataifi ^(A,E,G,H)
Süßspeise aus Nüssen, umhüllt mit zarten Zuckerfäden,
eine Kugel Creme-Vanille und Sahne | 7,50 € |
| 511 | Chocolate - Lava Muffin
Schokoladenmuffin mit heißem flüssigem Kern
und eine Kugel Creme-Vanille | 7,00 € |
| 513 | Tiramisu | 7,00 € |

Eis

- | | | |
|-----|--|--------|
| 500 | Eierlikörbecher ^(G)
Creme-Vanille mit Eierlikör und Sahne | 7,50 € |
| 502 | Vanilleeis mit Schokosauce ^(G)
drei Kugeln Creme Vanille mit Schokosauce, Streuseln und Sahne | 7,50 € |
| 503 | Amarena Cup ^(G)
drei Kugeln Creme-Vanille mit Amarena Kirsche und Sahne | 7,80 € |
| 509 | Kokosnuss
köstliches Kokosnusseis in einer halben Kokosnussschale | 7,70 € |
| 510 | Tartufo ^(G)
Eiscreme mit Rahm und Schokoladeneiscreme | 7,50 € |
| 501 | Duo ^(G)
eine Kugel Creme-Vanille und eine Kugel Schokoeis mit Sahne | 5,00 € |
| 512 | Eiskaffee ^(G)
eisgewordener Kaffee genuss mit leckerer Creme-Vanille und Sahne | 6,00 € |

warme Getränke

- | | | |
|-----|---|--------|
| 360 | Kaffee Crema Lavazza | 3,50 € |
| 361 | griechischer Mokka | 3,50 € |
| 362 | Espresso | 3,00 € |
| 369 | Espresso Doppio | 4,50 € |
| 363 | Cappuccino | 4,20 € |
| 366 | Milchkaffee | 4,20 € |
| 367 | Latte Macchiato | 4,20 € |
| 364 | Tasse Tee
verschiedene Sorten | 3,50 € |
| 368 | heiße Schokolade | 4,00 € |
| 365 | Grog
mit 2cl Rum (Pott 52) | 5,00 € |
| 370 | Glühwein | 5,50 € |



*Verschenken Sie ein paar
schöne Stunden im
Herkules.*

*Geschenkgutscheine,
immer eine gute Idee!*