

**Χωριάτικη - Bauernsalat\* ..... 12,50**

Klassisch wie auf dem Dorfe mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Kapern & Feta<sup>G</sup>

**Παντζάρι - Rote Beete Salat\* ..... 7,00**

Verfeinert mit Olivenöl, frischen Kräutern, Wallnüssen & Limettenjoghurt<sup>G</sup>

**Πατατοσαλάτα - Kartoffelsalat\* ..... 7,50**

Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Kapern & Zitronensaft




\* Zum Teil optional, durch Verzicht auf Molkereiprodukte.


## Μεζέδες - Vorspeisen

P  
E  
R  
F  
E  
K  
T

Z  
U  
M  
T  
E  
I  
L  
E  
N

**Skordaliá**  ..... **5,50**  
Kartoffelstampf, ordentlich Knoblauch, Olivenöl & Zitrone

**Auberginencreme<sup>G</sup>**  ..... **6,50**  
Petersilie, Knoblauch & Zitrone

**Fáva**  ..... **6,50**  
Dip aus gelben Plattlinsen, verfeinert mit Olivenöl, Kapern & karamellisierten Zwiebeln

**Taramás<sup>D</sup>** ..... **7,50**  
Fischrogencreme mit einem Hauch Knoblauch, Petersilie & Olivenöl

**Zaziki<sup>G</sup>**  ..... **5,50**  
Gurke, Knoblauch & Olivenöl

**Alifes Mix** ..... **16,00**  
Eine kleine Zusammenstellung der Cremes<sup>G</sup>, dazu Pitabrot<sup>A</sup>.

**Auberginen<sup>A</sup>**  ..... **7,50**  
mehliert und gebraten, dazu etwas Zaziki<sup>G</sup>

**Bruscetta a la Ellinika**  ..... **7,00**  
Tomaten, Feta<sup>G</sup>, Zwiebeln, Oliven, Olivenöl & Kapern

**Kalamáta Oliven**  ..... **5,50**

Alle Preise sind in Euro.

## Μεζέδες - Vorspeisen

**Ziegenkäse<sup>G</sup>** ..... **8,90**

in Cornflakespanade<sup>A, C</sup> gebacken, mit Cherrytomatenmarmelade und Pistanzien<sup>H</sup> verfeinert

**Féta<sup>G</sup> in Filoteig<sup>A</sup>** ..... **8,50**

mit Honig & Sesam<sup>K</sup>

**Féta<sup>G</sup> Boujourdi** ..... **9,60**

Féta & Gravierakäse<sup>G</sup> aus dem Ofen mit Tomaten, Peperoni & Olivenöl

**Feta<sup>G</sup>** ..... **6,80**

Ein Stück Feta mit Olivenöl und Oregano passt immer dazu!



Τα πάντα με τυρί!



... & noch mehr Mezedes zum Teilen:

**Oktopus<sup>D</sup>** ..... **18,50**

gegrillt, mit Fáva

**Muscheln<sup>P</sup>** ..... **8,50**

abgelöscht mit Ouzo, Tomaten, Olivenöl, Bukovo & frische Kräuter

**Saganaki<sup>D, P</sup>** ..... **9,80**

Garnelen und Muscheln in Tomatensud mit Kräutern, leicht pikant

**Garides Psites<sup>D, P</sup>** ..... **15,50**

Gegrillte Garnelen, 4 Stück

**Xoriatiko - Chorta, Zucchini & Skordalia**  ..... **12,50**

Endivien-Löwenzahnsalat mit Zucchini & hausgemachter Skordalia, verfeinert mit Olivenöl und Zitrone

Empfehlung  
aus  
Griechenland!

**Ntákos<sup>\*</sup>** - kretanischer Zwieback<sup>A</sup>  ..... **8,90**

Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebel, Oregano & Feta<sup>G</sup>

**Zucchini Skordalia**  ..... **7,50**

Zucchini mit Skordalia und einem Hauch Olivenöl

Alle Preise sind in Euro.


# Hauptspeisen ...dürfen natürlich auch geteilt werden

Empfehlung  
aus  
Griechenland!



**Lammlachse mit Kräuterkruste** ..... 27,50  
mit mediterranem Gemüse & handgefertigten Kartoffelstäbchen

**Lemonato** ..... 22,50  
Schweinelende in Zitronensauce, dazu handgefertigte Kartoffelstäbchen

**Lachanika**  ..... 18,90  
mediterranes Gemüse der Saison, Balsamico, frische Kräuter, Pitabrot<sup>A</sup> & Fava

**Thalassinon** ..... 28,50  
Garnelen<sup>B</sup>, Oktopus<sup>D</sup> und Kalamari<sup>D</sup>, dazu mediterranes Gemüse

## Aus dem Topf oder Ofen

**Sofrito** ..... 21,80  
zarte Rindfleischscheiben geschmorrt in einer Sauce aus Knoblauch, Essig, Weißwein, Pfeffer & Petersilie, dazu ein Stück Feta<sup>G</sup> & hausgemachte Kartoffelstäbchen

**Pastizada** ..... 20,50  
geschmortes Rindfleisch in Tomatensauce mit Lorbeer, Zimt & Knoblauch, auf Rigatoni<sup>A</sup> mit Gravierakäse<sup>G</sup>

**Mousakás<sup>A,G</sup>** ..... 19,50  
Kartoffel, Aubergine, Zucchini, Tomate, Hackfleisch, Bechamelsauce

**Vegetarisches Mousakás<sup>A,G</sup>**  ..... 20,50  
wie das Original, genauso schmackhaft, mit herzhaftem Käse<sup>G</sup>


**Gemistá**  ..... 19,50  
mit Reis und frischen Kräutern gefüllte Paprika & Ofenkartoffeln

Spezialitäten  
aus Corfu!

Alle Preise sind in Euro.

## Pasta – Greek Style



**Lazanaki\***  ..... **15,50**  
Griechische Tagliatelle<sup>A</sup>, frischer Knoblauch, Spinat,  
Datteltomaten, Feta & Pekorino Amfilochias mit  
Weißwein abgelöscht

**Lazanaki & Lachsfilet<sup>D</sup>** ..... **21,50**  
Griechische Tagliatelle<sup>A</sup>, frischer Knoblauch, Kapern,  
Datteltomaten & Pekorino Amfilochias mit Weißwein  
abgelöscht und mit etwas Sahne<sup>G</sup> verfeinert

## Στη ΣΧΑΡΑ - Gegrilltes

**Kebab „Thanassis“** ..... **18,50**  
vom Rind & Lamm, auf Pitabrot<sup>A</sup>, Zwiebeln, Joghurt<sup>G</sup>, gegrillte Tomate & Peperoni

**Bifteki** ..... **19,50**  
gefüllt mit Feta<sup>G</sup>, Tomatensauce & frischem Couscoussalat

**Gyros auf dem Holzbrett** ..... **17,50**  
vom Schwein, Zaziki<sup>G</sup>, Tomate, Zwiebeln, Pitabrot<sup>A</sup> & Kartoffelstäbchen

**Arni foul karga** ..... **24,90**  
Kebab (Lamm- und Rinderhack), Lammkoteletts, Lammspieß, Grilltomate, gegrillte  
Paprika & Pitabrot<sup>A</sup>

**Schweinemedailles** ..... **21,00**  
mit mediterranem Gemüse & Kartoffelstäbchen

**Kontosouvli vom Hähnchen** ..... **18,90**  
Hähnchenspieß mit Zitronen-Vinaigrette, mediterranem Gemüse & kleinem Salat



Alle Preise sind in Euro.

## Extra Beilagen

Kartoffelstäbchen ..... 4,00

Pitabrot<sup>A</sup> ..... 2,50

Mediterranes Gemüse ..... 7,50

Kleiner Salat der Saison\* ..... 5,50

Handgefertigte Kartoffelstäbchen\* ..... 5,50  
mit Oregano und Feta<sup>G</sup>



Probierfreudig?



### Kleine kulinarische Reise

Verschiedene Vor- & Hauptspeisen,  
eine kleine Karaffe Hauswein,  
ab 2 Personen 29,50 p. P.

Nur mit vorheriger Anmeldung.

### Noch etwas Süßes?

Bitte sprechen Sie uns an. Wir empfehlen Ihnen gerne unsere  
aktuelle Dessertauswahl.

## Erfrischungsgetränke

<b>Mineralwasser</b> Glas	.....	<b>3,40</b>
<b>Mineralwasser</b> 0,75 l	.....	<b>5,60</b>
<b>Stilles Wasser</b> Glas	.....	<b>3,40</b>
<b>Stilles Wasser</b> 1,0 l	.....	<b>5,90</b>
<b>Apfelsaft</b> 0,4 l	.....	<b>3,50</b>
<b>Orangensaft</b> 0,4 l	.....	<b>3,50</b>
<b>Apfelschorle</b> 0,4 l	.....	<b>3,80</b>
<b>Cranberryschorle</b> 0,4 l	.....	<b>3,80</b>
<b>Cola</b> <sup>1, 8, 13</sup> 0,4 l	.....	<b>3,80</b>
<b>Cola Light</b> <sup>1, 8, 11, 12, 13</sup> 0,4 l	.....	<b>3,80</b>
<b>Cola Zero</b> <sup>1, 8, 11, 12, 13</sup> 0,4 l	.....	<b>3,80</b>
<b>Fanta</b> <sup>3</sup> 0,4 l	.....	<b>3,80</b>
<b>Sprite</b> 0,4 l	.....	<b>3,80</b>
<b>Mezzo Mix</b> <sup>3</sup> 0,4 l	.....	<b>3,80</b>
<b>Giagiamas Limonade</b> 0,5 l	.....	<b>4,80</b>
Zitrone, Erdbeer-Zitrone, Apfel-Granatapfel, Pfirsich oder Mandarine		



Unsere Empfehlung!

Hergestellt aus Fruchtmas, ohne Zusatz von Zucker, anderen Süßungsmitteln oder künstlichen Konservierungsstoffen.



## Heißgetränke

<b>Kaffee</b> <sup>13</sup>	.....	<b>2,70</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>13, 6</sup>	.....	<b>3,40</b>
<b>Espresso</b> <sup>13</sup>	.....	<b>2,30</b>
<b>Griechischer Kaffee</b> <sup>13</sup>	.....	<b>2,50</b>
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>6</sup>	.....	<b>3,70</b>
<b>Tee</b> verschiedene Sorten	.....	<b>2,70</b>

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

<sup>A</sup> glutenhaltiges Getreide	<sup>1</sup> Farbstoffe
<sup>B</sup> Krebstiere	<sup>2</sup> Konservierungsstoffe
<sup>C</sup> Eier	<sup>3</sup> Antioxidationsmittel
<sup>D</sup> Fisch	<sup>8</sup> Phosphat
<sup>G</sup> Milch	<sup>11</sup> Süßungsmittel
<sup>H</sup> Schalenfrüchte	<sup>12</sup> Phenylalaninquelle
<sup>I</sup> Sellerie	<sup>13</sup> Koffein
<sup>J</sup> Senf	<sup>14</sup> Chininhaltig
<sup>K</sup> Sesam	

Alle Preise sind in Euro.

## Alkoholfreie Cocktails

**Sunny Kiss** ..... 5,90

Ananas, Orange, Vanille, Limette, Himbeere

**Gin Spring** ..... 7,40

Alkoholfreier Gin, Bitterlemon<sup>14</sup>, Tonic<sup>14</sup>

**Sour Berry** ..... 5,90

Bitterlemon<sup>14</sup>, Schweppes Wildberry<sup>14</sup>, Sauerkirsche, Zitrone

**Fruity Passion** ..... 5,90

Ananas, Orange, Apfel, Himbeere, Kiwi, Zitrone



## Cocktails

**Peachi** ..... 8,40

Rum, Pfirsichlikör, Ananas, Orange & Lime

**Blue** ..... 8,40

Rum, Malibu, Bluecuracao, Ananas & Kokos

**Red Marine** ..... 7,90

Wodka, Cranberry, Limette & Rosmarin

**Gin Mule** ..... 7,90

Gin, Gingerale<sup>1</sup>, Limette & Thymian

**London Dry Gin** ..... 9,80

Gin aus Wolfenbüttel, Tonic

**Wildberry** ..... 6,40

Lillet & Schweppes Wildberry

**Aperol Spritz** ..... 6,40

Aperol Spritz, Prosecco, Soda & Orange

**Aperol Mastic** ..... 6,90

Aperol Spritz, Mastica, Prosecco, Soda & Orange



Unsere Empfehlung!



Regional aus Wolfenbüttel  
Scheunenbrand Distillery

## Weißwein

<b>Hauswein</b> Glas .....	<b>5,20</b>
<b>Hauswein</b> 0,5 l .....	<b>10,60</b>
trocken, halbtrocken oder lieblich	
<b>Samos Vin Doux</b> 0,1 l .....	<b>5,90</b>
süßer Likörwein, muskatig	
<b>Amethystos</b> 0,75 l .....	<b>28,00</b>
trocken, exotisch, intensiv	
<b>Kanenas</b> 0,75 l .....	<b>29,00</b>
trocken, nussig, frisch	



## Rosewein

<b>Hauswein</b> Glas .....	<b>5,20</b>
<b>Hauswein</b> 0,5 l .....	<b>10,60</b>
trocken, halbtrocken oder lieblich	
<b>Amethystos</b> 0,75 l .....	<b>28,00</b>
trocken, beerig, spritzig	
<b>Kanenas</b> 0,75 l .....	<b>29,00</b>
trocken, beerig, mild	

## Rotwein

<b>Hauswein</b> Glas .....	<b>5,20</b>
<b>Hauswein</b> 0,5 l .....	<b>10,60</b>
trocken, halbtrocken oder lieblich	
<b>Mavro Daphne</b> 0,1 l .....	<b>5,20</b>
süßer Likörwein, fruchtig, mild	
<b>Kanenas</b> 0,75 l .....	<b>29,00</b>
trocken, beerig, samtig	



## Retzina

<b>Malamatina</b> Glas .....	<b>5,20</b>	<b>Kechribari</b> 0,5 l .....	<b>14,70</b>
<b>Malamatina</b> 0,5 l .....	<b>10,60</b>		
weiß, herb, geharzt			

Alle Preise sind in Euro.



## Bier

<b>Bier<sup>A</sup></b> Wolters vom Fass 0,3 l .....	<b>3,20</b>
<b>Bier<sup>A</sup></b> Wolters vom Fass 0,4 l .....	<b>4,20</b>
<b>Radler<sup>A</sup></b> 0,3 l .....	<b>3,20</b>
<b>Radler<sup>A</sup></b> 0,4 l .....	<b>4,20</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b> 0,33 l .....	<b>3,20</b>
<b>Weizen<sup>A</sup></b> naturtrüb 0,5 l .....	<b>4,60</b>
<b>Weizen<sup>A</sup></b> dunkel 0,5 l .....	<b>4,60</b>
<b>Weizen<sup>A</sup></b> kristall 0,5 l .....	<b>4,60</b>
<b>Weizen<sup>A</sup></b> alkoholfrei 0,5 l .....	<b>4,60</b>
<b>Zwickel<sup>A</sup></b> Kellerbier 0,5 l .....	<b>4,60</b>
<b>Mythos<sup>A</sup></b> 0,33 l .....	<b>3,70</b>
<b>Malzbier</b> 0,33 l .....	<b>3,20</b>

Frisch gezapft!



Typisch griechisch...

## Liköre & Spirituosen

<b>Likör Mastic</b> 2 cl .....	<b>2,70</b>	<b>Kumquat</b> 2 cl .....	<b>2,70</b>
<b>Baileys</b> 2 cl .....	<b>2,90</b>	<b>Ouzo Idoniko</b> 2 cl .....	<b>2,70</b>
<b>Ouzo Plomari</b> 2 cl .....	<b>3,00</b>	<b>Ouzo 12</b> 2 cl .....	<b>2,50</b>
<b>Ouzo Plomari</b> 20 cl .....	<b>14,00</b>	<b>Tsipouro Idoniko</b> 2 cl .....	<b>3,50</b>
<b>Jägermeister</b> 2 cl .....	<b>2,70</b>	<b>Racumelo</b> 2 cl .....	<b>3,00</b>
<b>Metaxa 5-Sterne</b> 2 cl .....	<b>2,70</b>	<b>Metaxa 7-Sterne</b> 2 cl .....	<b>3,00</b>

Unsere Empfehlung!

Regional aus Wolfenbüttel  
von Scheunenbrand Distillery.

<b>Anis Likör 40 %</b> 2 cl .....	<b>3,40</b>
<b>Apfel-Ingwer Likör 20 %</b> 2 cl .....	<b>3,40</b>
<b>Haselnuss Likör 20 %</b> 2 cl .....	<b>3,40</b>
<b>Sauerkirsch Likör 20 %</b> 2 cl .....	<b>3,40</b>
<b>ODER je 4 cl</b> .....	<b>5,90</b>

Alle Preise sind in Euro.