

Mezedes - Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen reichen wir unsere hausgebackenen Brötchen.

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 1. Tzaziki € | 5,50 | 19. Kolokithakia € ¹ | 12,00 |
| Zubereitet mit Knoblauch und frischen Kräutern | | Knusprig geröstete Zucchinischeiben, serviert mit Tzaziki | |
| 2. Taramosalata € | 6,00 | 20. Tiganita | 14,00 |
| Fischrogencreme mit Zitrone und Olivenöl | | Geröstete Auberginen, Zucchini und Paprika in einer Knoblauch-Tomaten-Soße | |
| 3. Tirosalata € | 7,00 | 21. Kolokithokeftedes € ¹ | 12,00 |
| Schafskäsecreme, pikant gewürzt | | Zucchini-Frikadellen, serviert mit Tzaziki | |
| 6. Feta Bugiurdi € | 12,00 | 24. Calamarakia Tiganita € ^{1,2} | 12,00 |
| Zubereitet im Ofen, mit Kalamata-Oliven, Tomaten und Zwiebeln | | Frittierte Calamari, serviert mit Tzaziki und Zitrone | |
| 7. Feta Saganaki € ¹ | 12,00 | 26. Gigantes € | 12,00 |
| Panierter griechischer Schafskäse | | Griechische dicke Bohnen in Tomatensoße, mit Feta überbacken | |
| 8. Halloumi € ¹ | 12,00 | 28. Garides Saganaki € | 19,00 |
| Zypriotischer Grillkäse auf grünem Salat | | Garnelen zubereitet mit Olivenöl, Paprika, Knoblauch und Oliven | |
| 11. Oliven und Peperoni | 10,00 | 30. Gavros € ^{1,2,3} | 12,00 |
| 12. Gegrillte Peperoni-Spieße | 10,00 | Frittierte Sardellen, serviert mit Tzaziki und grünem Salat | |
| Mit Knoblauch und griechischen Kräutern | | 33. Pikilia für eine Person € ^{1,2,3,4} | 17,00 |
| 14. Feta € in Blätterteig € | 12,00 | Gemische Vorspeisenplatte | |
| mit Honig und Nüssen | | 34. Pikilia für zwei Personen € ^{1,2,3,4} | 32,50 |
| 15. Auberginen | 14,00 | Gemischte Vorspeisenplatte | |
| in Tomatensause, mit Feta € überbacken | | | |
| 18. Melitzanes € ¹ | 12,00 | | |
| Knusprig geröstete Auberginenscheiben, serviert mit Tzaziki | | | |

Salate

Zu allen Salaten reichen wir unsere hausgebackenen Brötchen.

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 35. Aegeon-Salat € ¹ | 16,00 | 43. Möhrensalat € | 6,00 |
| Gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenstreifen, serviert mit Essig und Olivenöl | | Pikant gewürzt mit Knoblauch, Koriander und Sojasoße | |
| 40. Salat mit gegrillten Lammstreifen € ¹ | 18,00 | 44. Haussalat € ¹ | 5,50 |
| Zubereitet mit Mostello-Käse, serviert mit Essig und Olivenöl | | 45. Krautsalat € | 5,50 |
| 41. Horiathiki € | 15,00 | 46. Kleine Calamari € | 18,00 |
| Griechischer Bauernsalat, serviert mit Essig und Olivenöl | | paniert oder gegrillt, auf frische Salat | |
| 42. Rote Beete Salat | 6,00 | 74. Backkartoffel € | 16,00 |
| Nach griechischer Art | | Serviert mit Putenstreifen, Tzaziki und Salat | |

Fleisch – Vom Grill

Zu allen folgenden Gerichten reichen wir als Beilage wahlweise Pommes-Frites, Bratkartoffeln, Kartoffelchips, Reis oder Knoblauchbrot .

Auf Wunsch reichen wir zu allen folgenden Gerichten wahlweise einen Haussalat, Krautsalat/Möhrensalat für je 1,50€ vorweg

52. Gyros :	16,00	65. Bifteki Spezial ^{z2}	18,00
Hausgemachtes Gyros, serviert mit Tzaziki		In Metaxa-Soße, mit Käse überbacken	
53. Gyros Metaxa ^{z2}	17,00	68. Mixed-Grill :	22,00
In Metaxa-Soße, mit Käse überbacken		Verschiedene Fleischsorten vom Grill, serviert mit Tzaziki	
58. Souvlaki :	18,00	71. Puten-Spieß :	18,00
Schweinefilet-Spieße, serviert mit Kräuterbutter und Tzaziki		Serviert mit Kräuterbutter und Tzaziki	
64. Bifteki :	18,00	73. Lamm-Hüftsteak :	21,00
Gegrilltes Hacksteak, gefüllt mit Feta, serviert mit Tzaziki		Zubereitet auf dem Grill, serviert mit Tzaziki	

Steak- und Filet

Zu allen folgenden Gerichten reichen wir als Beilage wahlweise Pommes-Frites, Bratkartoffeln, Kartoffelchips, Reis oder Knoblauchbrot .

Auf Wunsch reichen wir zu allen folgenden Gerichten wahlweise einen Haussalat, Krautsalat/Möhrensalat für je 1,50€ vorweg

82. 4 Schweinemedallions ^{z2}	19,00	85. Putensteak Metaxa ^{z2}	19,00
Serviert in Metaxa-Soße, mit Käse überbacken		Serviert in Metaxa-Soße, mit Käse überbacken	

Pfannen-Gerichte

Auf Wunsch reichen wir zu allen folgenden Gerichten wahlweise einen Haussalat, Krautsalat/Möhrensalat für je 1,50€ vorweg

93. Drei Hackröllchen	16,00	95. Hähnchen-Pfanne ^{z2}	19,00
Mit Tomaten-Knoblauchsauce mit Reis und Salat		Hähnchenbrustfilet in einer Pfifferling-Champignon-Soße, serviert mit Reis	
94. Soutsoukakia Smirneika :	18,00	96. Schweinemedallions ^{z2}	19,00
Zwei Hacksteaks, gefüllt mit Feta, zubereitet in einer Knoblauch-Tomatensoße, serviert mit Reis		In einer Pfifferling-Champignon-Soße, serviert mit Reis	

Fisch und Meeresfrüchte

Auf Wunsch reichen wir zu allen folgenden Gerichten wahlweise einen Haussalat, Krautsalat/Möhrensalat für je 1,50€ vorweg

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 105. Kalamarakia ^{ve} | 19,50 | 117. Riesen-Garnelen ^{be} | 23,00 |
| Calamari, goldbraun frittiert, serviert mit Pommes-Frites und Tzaziki | | 6 Gegrillte Riesengarnelen, verfeinert mit einer Knoblauch-Soße, serviert mit Knoblauchbrot | |
| 106. Calamari Saganaki ^{ve} | 20,00 | 119. Garides Saganaki ^{be} | 23,00 |
| Calamari aus der Pfanne, in einer pikanten Knoblauch-Tomaten-Soße, mit frischer Paprika und Feta, serviert mit Reis | | 6 Riesen-Garnelen aus der Pfanne, in einer pikanten Knoblauch-Tomaten-Soße, mit frischer Paprika und Feta, serviert mit Reis | |
| 109. Calamari gegrillt ^{ve} | 19,50 | | |
| Calamari in Knoblauchöl, serviert mit Pfannengemüse und Tzaziki | | | |
- Alle weiteren Garnelen ^{be}: 3,00**



Vegetarische Gerichte

Auf Wunsch reichen wir zu allen folgenden Gerichten wahlweise einen Haussalat, Krautsalat/Möhrensalat für je 1,50€ vorweg

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| 126. Briam | 18,00 | 129. Brokkoli-Gratin ^v | 18,00 |
| Mediterranes Gemüse in einer frischen Tomatensoße | | In Sahne-Soße und mit Käse überbacken, serviert mit Bratkartoffeln | |
| 127. Kritharaki ^{ve} | 18,00 | 130. Gefüllte Aubergine ^v | 19,00 |
| Griechische Reismudeln in einer frischen Tomatensoße, mit Gemüse und Feta überbacken | | Mit mediterranem Gemüse, mit Feta überbacken, serviert mit Kartoffelspalten | |

Kindergerichte

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| 140. Kinder-Souvlaki ^v | 14,00 | 143. Hacksteaks ^v | 14,00 |
| Souvlaki aus Hähnchenfilet, serviert mit Pommes-Frites und Salat | | Zwei kleine Hacksteaks, serviert mit Pommes-Frites und Salat | |
| 141. Kalamarakia ^{ve} | 15,00 | 144. Kinder-Gyros ^v | 14,00 |
| Calamari serviert mit Pommes-Frites, Tzatziki und Salat | | Kleines Gyros, serviert mit Pommes-Frites und Salat | |

Extra-Beilagen

Pommes-Frites	4,00	Knoblauchbrot ^{ar}	4,00
Kartoffelchips	4,00	Dicke Bohnen	6,00
Bratkartoffeln	4,00	Pfannengemüse	6,00
Backkartoffel ^s	6,00	Extra Soße	3,00
Reis	4,00	Portion Ketchup oder Mayonnaise	0,50
Reisnudeln ^s	4,00		

Desserts

150. Joghurt ^s Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig	6,50	157. Heiße Zimtpflaumen ^s Serviert mit Vanilleeis	6,50
155. Halvas ^{ehr} Griechische Sesamspezialität, serviert mit Vanilleeis und Zimt	6,50	160. Frappé ^s Griechischer Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis	5,00
156. Gemischtes Eis ^s Drei Kugeln Eis, wahlweise mit oder ohne Sahne	6,00		

Allergene:

a (Glutenhaltiges Getreide), ar (Spuren von Nüssen), b (Krebstiere), c (Eier), d (Fisch),
f (Soja), g (Milch und Laktose), h (Schalenfrüchte), i (Sellerie), j (Senf), k (Sesam),
l (Sulfite), n (Weichtiere)

Erklärungen zu den Inhaltsstoffen:

a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, g = Milch und Milchprodukte, k = Senf,
m = Schwefeldioxid und Sulfite, p = Schalenfrucht

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer - Druckfehler vorbehalten -

GETRÄNKE

Heisse Getränke

Kaffee Crema	3,50
Mokka Griechischer Kaffee	3,00
Cappuccino *	3,80
Espresso	3,00
Tarifa (Espresso mit Likör 43)	4,00
Tee	3,00

Klindworth

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	3,50	5,00
Apfelsaft	3,50	5,00
Kirschnektar	3,50	5,00
Bananennektar	3,50	5,00
Ki-Ba	3,50	5,00
Johannisbeersaft	3,50	5,00
Maracujasaft	3,50	5,00

Alkoholfreie Getränke

	Fl. 0,25 l	3,50	Fl. 0,75 l	6,80
Mineralwasser/Stilles Wasser	0,25 l	3,50	0,75 l	6,80
Hausgemachte Limonade	0,4 l	5,00		
Griechischer Eistee	0,4 l	5,00		
	0,2 l	0,4 l		
Coca-Cola ^{1,2}	3,50	4,70		
Coca-Cola Light ^{1,2,4}	3,50	4,70		
Fanta ^{2,5}	3,50	4,70		
Sprite	3,50	4,70		
Spezi ^{1,2}	3,50	4,70		
Apfelschorle	3,50	4,70		

Bier vom Fass ^m

König Pilsener	0,30 l	3,60
König Pilsener	0,40 l	4,80
Alsterwasser	0,30 l	3,60
Alsterwasser	0,40 l	4,80
TH König dunkel	0,30 l	4,00
TH König dunkel	0,50 l	5,90

Flaschenbier ^m

Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,50
Hefeweizen Hell	0,50 l	5,50
Weizen Hell alkoholfrei	0,50 l	5,50

Weine ^m

Rotweine

Anemos trocken	Gl. 0,2 l	6,50
Anemos trocken	Fl. 0,7 l	20,00
Thema trocken	Gl. 0,2 l	8,00
Thema trocken	Fl. 0,7 l	28,00
Naousa trocken	Gl. 0,2 l	6,00
Naousa trocken	Fl. 0,7 l	18,00
Amethystos trocken	Gl. 0,2 l	8,00
Amethystos trocken	Fl. 0,7 l	28,00
Mavrodaphne likörwein	Gl. 0,2 l	8,00
Imiglikos lieblich	Gl. 0,2 l	6,00
Imiglikos lieblich	Karaffe 0,5l	14,00

Weißweine

Skouras trocken	Gl. 0,2 l	6,50
Skouras trocken	Fl. 0,7 l	20,00
Thema trocken	Gl. 0,2 l	8,00
Thema trocken	Fl. 0,7 l	28,00
Amethystos trocken	Gl. 0,2 l	8,00
Amethystos trocken	Fl. 0,7 l	28,00
Samos likörwein	Gl. 0,2 l	8,00
Imiglikos lieblich	Gl. 0,2 l	6,00
Imiglikos lieblich	Karaffe 0,5 l	14,00
Retsina Malamatina geharzt	Fl. 0,25 l	6,00
Retsina Malamatina geharzt	Fl. 0,5 l	14,00
Retsina Malama	Fl. 0,5 l	14,00
Grauburgunder	Gl. 0,2 l	6,50
Grauburgunder	Fl. 0,7 l	20,00

Roséwein

Akakies trocken	Gl. 0,2 l	6,50
Akakies trocken	Fl. 0,7 l	20,00

Spirituosen

Ouzo Pilavas	Glas 2 cl	1,50
Tsipuro	Glas 2 cl	3,00
Ouzo Pilavas	Karaffe 0,5 l	25,00
Ouzo Pilavas	Fl. 0,7 l	25,00