

Orektika

Kalte Vorspeisen

1. Große Portion Tzatziki^{2,11} 5,50

(Vegetarisch; hausgemachte griechische Joghurtcreme mit Knoblauch und Gurken)

501. Kleine Portion Tzatziki^{2,11} (Vegetarisch) 3,70

2. Táramas^{2,11} 6,50

(hausgemachte Kaviarpaste)

3. Feta^{2,11} 6,50

(Vegetarisch; griechischer Naturschafskäse mit frischen Zwiebeln)

4. Piperakia² mit Oliven^{2,8} 6,50

(Vegetarisch; eingelegte Peperoni mit frischen Zwiebeln)

5. Feta¹¹ – Oliven^{2,8} – Peperoni² (Vegetarisch) 9,50

6. Chtipiti¹¹ 7,50

(Vegetarisch; hausgemachte Creme aus Schafskäse^{2,11} mit Paprika, mittelscharf)

7. Rote-Beete Salat 7,50

(Vegetarisch; Frische rote Beete mit Joghurt, Mayonnaise, Knoblauch und Gewürze)

8. Oktopussalat mit hausgemachtem Dressing und frischen Lauchzwiebeln 11,50

9. Tricolore 7,50

(Vegetarisch; Taramas, Chtipiti, Tzatziki)

Orektika

Warme Vorspeisen

25. Feta Saganaki 7,50
(Vegetarisch; gebackener, paniertes Schafskäse^{2,11})

26. Tiganitá 10.50
(Vegetarisch; gebratene Paprika, Zucchini, Auberginen
mit frischen Zwiebeln dazu Tzatziki^{2,11})

27. Kolokothakia 7,50
(Vegetarisch; gebratene, mehlierte Zucchini mit frischen Zwiebeln dazu Tzatziki^{2,11})

28. Piperies 7,50
(Vegetarisch, gebratene, Paprika mit frischen Zwiebeln dazu Tzatziki^{2,11})

29. Melitzánes 7,50
(Vegetarisch; gebratene, mehlierte Auberginen mit frischen Zwiebeln dazu Tzatziki^{2,11})

30. Skordalia 6,50
(Vegetarisch; hausgemachtes Kartoffelpüree mit Knoblauch)

31. Dolmadakia² 7,50
(Vegetarisch; Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki^{2,11})

32. Soutzoukia 8,50
(Hackfleischbällchen in Tomatenknoblauchsauce)

33. Tiropitakia¹¹ 8,80
(Vegetarisch; Käsetaschen gefüllt mit Schafskäse^{2,11}, dazu Bauernsalat^{2,11})

34. Auberginenröllchen 8,50
(Vegetarisch; gefüllt mit Feta^{2,11} in Tomatenknoblauchsauce und geriebenem Schafskäse^{2,11})

35. Kalamaria* 7,50
(panierte Tintenfischringe dazu Tzatziki^{2,11})

37. Sardelles 8,50
(frische Sardinen aus der Pfanne mit hausgemachtem Dressing)

38. Frische Babycalamari aus der Pfanne 10,50
(mehlierte Calamari, dazu Bauernsalat^{2,11} und hausgemachter Zitronenknoblauchsauce)

39. Florinis 8,50
(Vegetarisch; gefüllte rote Paprika mit Schafskäse^{2,11} und Olivenöl)

40. Pilino 7,80
(Vegetarisch; Naturschafskäse^{2,11} mit Zwiebeln, Oliven, im Steintopf überbacken)

42. Scampi im Topf 10,80
(Garnelen in Tomatenknoblauchsauce und geriebenem Feta^{2,11})

43. Tirokroketes 8,50
(Vegetarisch; hausgemachte Krokette mit 4 Sorten Käse², dazu Tzatziki^{2,11})

41. Extra Brot 3,00

*Tiefkühlkost

Suppen

44. Hausgemachte Suppe (immer auf Nachfrage) 5,50

Mése

Verschiedene warme und kalte Vorspeisen

*(gebratene Auberginen, Zucchini, Paprika mit hausgemachter Knoblauchsauce und frische Zwiebeln, Hackfleischbällchen, Skordalia, gebackener Schafskäse^{2,11}, Bauernsalat^{2,11}, Schafskäsecreme^{2,11}, Taramas, Dicke Bohnen, Rote-Beete Salat und frische Zwiebeln)
Dazu wird Tzatziki^{2,11} und warmes Fladenbrot serviert.
(auch vegetarisch/vegan möglich)*

45. Für eine (1) Person 19,50

46. Für zwei (2) Personen 39,00

47. Für drei (3) Personen 58,50

48. Für vier (4) Personen 78,00

Salate

*50. Choriatici (kleiner Bauernsalat) 6,80
(Vegetarisch; kleiner Bauernsalat mit geriebenem Schafskäse^{2,11},
Tomaten, Gurken und frischen Lauchzwiebeln)*

56. Großer Bauernsalat 12,00

*51. Lachanosalata 5,80
(Vegetarisch; Krautsalat mit Möhren)*

*52. Marulosalata 5,50
(Vegetarisch; frischer grüner Salat mit hausgemachtem Dressing)*

*53. Gemischter Salat 5,50
(Vegetarisch; Krautsalat und grüner Salat mit hausgemachtem Dressing)*

*54. Tomatosalata 5,80
(Vegetarisch; Tomatensalat mit frischen Zwiebeln und hausgemachtem Dressing)*

*55. Angurosalata 5,80
(Vegetarisch; Gurkensalat mit frischen Zwiebeln und hausgemachtem Dressing)*

*57. Hermessalat 15,80
(gemischter Salat mit gegrilltem Putenbrustfilet, Ananas und hausgemachtem Dressing)*

*58. Bunter Salat mit Gyros, frischen Zwiebeln
und hausgemachtem Dressing 15,00*

*60. Bunter Salat mit frischen mehlierten Baby Calamari
und hausgemachtem Dressing 15,80*

*59. Bunter Salat mit gebackenem Schafskäse
und hausgemachtem Dressing 14,80*

*61. Bunter Salat mit Lachsfilet vom Grill
und hausgemachtem Dressing 15,80*

*62. Bunter Salat mit Rinderleber aus dem Grill
und hausgemachtem Dressing 15,80*

Spezialitäten aus dem Backofen

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

65. Mousakas 18,50

*(Griechischer Auflauf aus Auberginen, Zucchini, Kartoffeln,
Hackfleisch und Bechamelcreme griechischer Art.)*

*67. Lamm Haxe in Hausgemachte Tomatensauce
und Beilage Ihrer Wahl 19,00*

*(Beilagen: Grüne Bohnen, Dicke Bohnen, Zwiebelbällchen²,
Langkornnudeln oder Auberginen)*

Grillgerichte

**Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und
Röstkartoffeln serviert
(Für jede Änderung berechnen wir einen Aufpreis)**

75. Gyros 15,00

(geschnetzeltes Schweinefleisch mit frischen Zwiebeln)

77. Suvlakia 17,50

*(Zwei (2) Spieße Ihrer Wahl mit frischen Zwiebeln
Wahl aus: Schwein-Pute)*

81. Lamm- oder Kalbspieße 19,00

*(Zwei (2) Spieße Ihrer Wahl mit frischen Zwiebeln
Wahl aus: Lamm-Kalb)*

*78. Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse^{2,11} und Gouda,
dazu geschmorte Zwiebeln 21,00*

*79. Schweinefilet mit hausgemachter Kräuterbutter
und geschmorten Zwiebeln 19,50*

80. Schweinefilet mit Sauce Ihrer Wahl 21,50

(Wahl aus: Sauce Bernaise, Tomatenknoblauch Sauce, Pfeffersauce oder Metaxa Sauce)

*83. Bifteki Spezial gefüllt mit Fetakäse^{1,11} und Gouda
dazu Tomaten-Knoblauchsauce 18,00*

84. Gyros mit Schweinespieß und frischen Zwiebeln 17,80

85. Gyros mit Frikadellen und frischen Zwiebeln 17,80

*91. Lammkoteletts mit hausgemachter Kräuterbutter
und geschmorten Zwiebeln 21,00*

*92. Lammfilet mit hausgemachter Kräuterbutter
und geschmorten Zwiebeln 23,50*

93. Lammfilet mit Sauce Ihrer Wahl 24,50

(Wahl aus: Sauce Bernaise, Tomatenknoblauch Sauce, Pfeffersauce oder Metaxa Sauce)

*95. Lammteller (Lammspieß, 2 Lammkoteletts, 2 Lammfilets,
dazu hausgemachte Kräuterbutter und geschmorte Zwiebeln 24,50*

*97. Rinderleber mit hausgemachter Kräuterbutter
und geschmorten Zwiebeln 17,50*

*104. Rinderleber mit Sauce Ihrer Wahl 18,50
(Wahl aus: Sauce Bernaise, Tomatenknoblauch Sauce, Pfeffersauce oder Metaxa Sauce)*

*98. Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
und geschmorten Zwiebeln 24,00*

*99. Rumpsteak mit Sauce Ihrer Wahl 25,50
(Wahl aus: Sauce Bernaise, Tomatenknoblauch Sauce, Pfeffersauce oder Metaxa Sauce)*

*101. Filetoteller (Rumpsteak, Schweinefilet, Lammfilet,
dazu geschmorte Zwiebeln und hausgemachte Kräuterbutter) 24,00*

*103. Filetoteller mit Sauce Ihrer Wahl 25,50
(Wahl aus: Sauce Bernaise, Pfeffersauce oder Metaxa Sauce)*

*105. Putenbrustfilet gefüllt mit Schafskäse^{2,11} und Gouda
dazu geschmorte Zwiebeln 19,50*

*106. Putenbrustfilet mit Sauce Ihrer Wahl 20,00
(Wahl aus: Sauce Bernaise, Tomatenknoblauch Sauce, Pfeffersauce oder Metaxa Sauce)*

111. Spareribs mit frischen Zwiebeln 17,50

Spezialitäten vom Grill
Für eine oder mehrere Personen
(Für jede Änderung berechnen wir einen Aufpreis)

120. Bauernteller für eine (1) Person
Gyros, Kalbspieß, Frikadelle, Rinderleber mit frischen Zwiebeln
dazu Bauernsalat^{2,11}, Tzatziki^{2,11} und Röstkartoffeln
19,80

121. Bauernteller für zwei (2) Personen 39,60

122. Bauernteller für drei (3) Personen 59,40

123. Bauernteller für vier (4) Personen 79,20

124. Plaka-Grillteller
Gyros, Schweinespieß, Frikadelle, Spareribs mit frischen Zwiebeln,
dazu gemischter Salat und Röstkartoffeln
18,80

125. Plaka-Grillteller für zwei (2) Personen 37,60

126. Plaka-Grillteller für drei (3) Personen 56,40

127. Plaka-Grillteller für vier (4) Personen 75,20

128. Poseidon-Grillteller

*Gyros, Schweinefilet, Lammkotelett mit frischen Zwiebeln,
dazu Bauernsalat^{2,11} mit Tzatziki^{2,11} und Röstkartoffeln
19,80*

129. Poseidon-Grillteller für zwei (2) Personen 39,60

130. Poseidon-Grillteller für drei (3) Personen 59,40

131. Poseidon-Grillteller für vier (4) Personen 79,20

132. Mixteller

*Gyros, Putenspieß, Putenbrustfilet mit frischen Zwiebeln,
dazu gemischter Salat und Röstkartoffeln
18,80*

133. Mixteller für zwei (2) Personen 37,60

134. Mixteller für drei (3) Personen 56,40

135. Mixteller für vier (4) Personen 75,20

***Spezialitäten aus dem Topf und vom Grill
Alle Gerichte mit gemischtem Salat, Röstkartoffeln
und Sauce Ihrer Wahl
(Für jede Änderung berechnen wir einen Aufpreis)***

140. Gyros im Topf 17,40

(geschnitztes Schweinefleisch in hausgemachter Sauce)

(Wahl aus: Sauce Bernaise, Tomatenknoblauch Sauce, Pfeffersauce oder Metaxa Sauce)

141. Kotopulo im Topf 17,80

(Hähnchenfile in hausgemachter Sauce)

(Wahl aus: Sauce Bernaise, Tomatenknoblauch Sauce, Pfeffersauce oder Metaxa Sauce)

142. Schweinemedailon in hausgemachter Sauce 18,50

(Wahl aus: Sauce Bernaise, Tomatenknoblauch Sauce, Pfeffersauce oder Metaxa Sauce)

143. Plakatopf 18,50

(Kalbsmedalion in hausgemachter Sauce)

(Wahl aus: Sauce Bernaise, Tomatenknoblauch Sauce, Pfeffersauce oder Metaxa Sauce)

146. Gyros Überbacken mit Gouda und in hausgemachter Sauce 18,50

(Wahl aus: Sauce Bernaise, Tomatenknoblauch Sauce, Pfeffersauce oder Metaxa Sauce)

148. Frikadellen Überbacken mit Gouda und in hausgemachter Sauce 18,50

(Wahl aus: Sauce Bernaise, Tomatenknoblauch Sauce, Pfeffersauce oder Metaxa Sauce)

***Fischgerichte
vom Grill oder aus der Pfanne
Alle Gerichte mit gemischtem Salat
und Röstkartoffeln
(Für jede Änderung berechnen wir einen Aufpreis)***

160. Oktopus vom Grill mit Balsamico und hausgemachter Sauce 24,00

161. Baby Calamari aus der Pfanne (mehliert) 21,50

162. Lachsfilet vom Grill 22,00

165. Fischteller (Lachs, Calamari, Riesengarnelen) 25,00

168. Sardelles (frische Sardinen) 19,00

*169. Garides (Riesengarnelen aus der Pfanne) * 25,00*

**Tiefkühlkost*

***Dienstag bis Donnerstag
frisches Zanderfilet & frisches Rotbarschfilet***

166. Zanderfilet aus der Pfanne (paniert) 21,50

167. Rotbarschfilet aus der Pfanne (paniert) 21,50

Gerichte ohne Beilagen

174. Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln 9,00

175. Gyros mit frischen Zwiebeln 9,00

176. Frikadellen mit frischen Zwiebeln 9,50

177. Schweinespieß mit frischen Zwiebeln 5,80

178. Lammspieß mit frischen Zwiebeln 6,50

179. Kalbspieß mit frischen Zwiebeln 6,50

180. Putenspieß mit frischen Zwiebeln 6,50

*181. Bifteki Spezial mit Tomaten-Knoblauchsauce
und geriebenen Schafskäse^{2,11} 12,50*

*182. Lammkoteletts mit hausgemachter Kräuterbutter
und geschmorten Zwiebeln 11,50*

*183. Lammfilet mit hausgemachter Kräuterbutter
und geschmorten Zwiebeln 12,50*

184. Spareribs mit frischen Zwiebeln 10,50

Warme Beilagen

185. Röstkartoffeln 4,50

285. Pommes 4,50

186. Langkornnudeln in Hausgemachter Tomatensauce 6,50

187. Dicke Bohnen² mit Tomatensauce 6,50

188. Grünen Bohnen² mit Tomatensauce 6,50

189. Broccoli mit Sauce Bernaise 7,80

191. Auberginen aus dem Backofen mit Geriebenen Schafskäse^{2,11} 6,50

192. Extrasauce 3,50

(Wahl aus: Sauce Bernaise, Tomatenknoblauch Sauce, Pfeffersauce oder Metaxa Sauce)

193. Extra Kräuterbutter 1,50

194. Fischsauce 2,20

(hausgemachte Zitronen-Knoblauch Sauce)

***Für den kleinen Hunger
Alle Speisen mit Röstkartoffeln oder Pommes
dazu Tzatziki***

195. Lammspieß 13,80

196. Putenspieß 12,80

197. Schweinespieß 12,80

198. Frikadelle 12,80

199. Gyros 12,80

200. Chicken Nuggets 8,00

201. Kalbspieß 13,80

202. Rinderleber 13,80

Dessert

205. Hausgemachten Kuchen griechischer Art immer auf Nachfrage 6,80
206. Vanilleeis (3 Kugeln) mit Schokosauce, Sahne und Schokostreusel 6,80
207. Vanilleeis (3 Kugeln) mit heißen Kirschen, Sahne und Krokant 7,00
208. Griechischer Joghurt mit Honig, Walnüssen und Zimt 6,80
209. Eine Kugel Vanilleeis oder Schokoeis mit Sahne und Schokosauce 3,00
277. Extra Schokosauce oder Kirschen 2,00

Warme Getränke

210. Tasse Kaffee¹² 3,00
211. Tasse Tee (Schwarz-Kamille-Pfefferminz-Früchte) 2,80
212. Espresso¹² 2,80
278. Espresso Macchiato¹² 3,50
213. Doppelter Espresso¹² 5,50
214. Griechischer Mocca¹² 3,90
215. Doppelter Griechischer Mocca¹² 5,80
216. Cappuccino¹² 4,00
217. Latte Macchiato¹² 4,00
221. Heiße Schokolade mit Sahne 5,50

Kalte Getränke

<i>218. Frappé (Griechischer kalter Kaffee)</i>	<i>4,00</i>
<i>219. Frappé mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>5,80</i>
<i>220. Orangensaft mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>7,00</i>
<i>222. Kalte Schokolade mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>7,00</i>
<i>223. Fredo Espresso (Kalter doppelter Espresso)</i>	<i>5,00</i>

Flasche Prosecco

<i>420. Prosecco Flasche 0,33l</i>	<i>7,00</i>
<i>330. Prosecco Flasche 0,75l</i>	<i>35,00</i>

Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,75 L
<i>230. Coca-Cola^{1,12}</i>	2,50	
<i>232. Coca-Cola Zero^{1,12,14}</i>	2,50	
<i>234. Coca-Cola Light^{1,12,14}</i>	2,50	
<i>236. Fanta^{1,3}</i>	2,50	
<i>238. Sprite</i>	2,50	
<i>240. Spezi^{1,12,3}</i>	2,50	
<i>242. Bitter Lemon¹³</i>	3,20	
<i>253. Tonic Water Flasche</i>	3,20	
<i>254. Ginger Ale Flasche</i>	3,20	
<i>244. Apfelsaft (ohne Zucker)</i>	3,00	
<i>246. Orangensaft</i>	3,00	
<i>249. Mineralwasser Selters Flasche</i>	3,00	7,00
<i>251. Stilles Wasser Selters Flasche</i>	3,00	7,00

Biere

	0,25 L	0,4 L
<i>260. König Pilsener vom Fass</i>	2,80	4,90
<i>261. Früh Kölsch vom Fass</i>	2,80	4,90
<i>262. Alsterwasser (K.Pils mit Fanta^{1,3})</i>	2,80	4,90
<i>263. Radler (K.Pils mit Sprite)</i>	2,80	4,90
<i>264. Benediktiner Weizenbier vom Fass</i>	3,50 (0,33L)	5,80 (0,5L)
<i>266. König Pils Alkoholfrei (Flasche)</i>	3,50 (0,33L)	
<i>267. Benediktiner Weizenbier Alkoholfrei (Flasche)</i>		5,30 (0,5L)
<i>268. Malzbier</i>	2,80	4,90
<i>269. Kölsch Schuss</i>	2,80	4,90
<i>270. Krefelder (Kölsch mit Coca-Cola^{1,12})</i>	2,80	4,90
<i>271. Fassbrause</i>	3,50 (0,33L)	
<i>275. Mythos (griechisches Bier)</i>	3,50 (0,33L)	
<i>276. Radler Alkoholfrei</i>	3,50 (0,33L)	

Griechische Weißweine Karaffen (offen)

	0,2 L	0,25 L	0,5 L
<i>289. Retsina (geharzt)</i>	4,50	5,00	10,00
<i>288. Chardonnay (trocken)</i>	4,80	5,50	11,00
<i>287. Imiglikos (mittelsüß)</i>	4,80	5,50	11,00
<i>279. Samos (likörwein)</i>	5,80	6,50	13,00

Flasche Weißweine

<i>297. Lugana (0,75l)</i>	28,00
<i>298. Malamatina Retsina (geharzt 0,5l)</i>	9,00
<i>300. Riesling (goldene Preismünze, trocken) 0,75l</i>	25,00
<i>301. Lazaridis Koupa Dama 0,75l</i>	22,00
<i>302. Mosxofilero 0,75l</i>	22,00
<i>303. Grauburgunder Pfandturm Weiß 0,75l</i>	22,00
<i>304. Riesling (halbtrocken) 0,75l</i>	22,50

Griechische Rotweine Karaffen (offen)

	0,2 L	0,25 L	0,5 L
<i>281. Rose (trocken)</i>	4,80	5,50	11,00
<i>282. Cabernet (trocken)</i>	4,80	5,50	11,00
<i>283. Imiglikos (mittelsüß)</i>	4,80	5,50	11,00
<i>284. Maurodaphni (likörwein)</i>	5,80	6,50	13,00

Flasche Rotweine

323. Lazaridis "N" Koupa Rigas 0,75l 22,00

331. Cabmerlo „Mosaik“ 0,75l 22,50

Aperitifs

400. Martini Weiß 5,00
401. Baileys mit Zimt 5,00
402. Ramazzotti mit Zitrone 4cl 5,00
403. Campari 4c 5,00
404. Kir Royal mit Sekt 6,50
309. Hugo 5,00
318. Hugo Alkoholfrei 5,00

Long Drinks

414. Lillet Wild Berry 7,50
304. Sangria 0,33l 7,00
319. Limoncello Spritz 7,50
329. Tia Maria 5,00
305. Aperol Spritz 7,50
405. Campari Orange 7,50
406. Vodka Lemon/Orange 7,50
407. Jack Daniels on the rocks 7,80
408. Jacky mit Cola 7,80
409. Havana Rum mit Cola. 7,80
307. Bombay Tonic 7,80
308. Martini Sprite 6,00

Spirituosen

319. Grappa	2,80
325. Dekaraki (Tsipouro ohne Anis) 2cl	3,00
332. Dekaraki (Tsipouro ohne Anis) 250ml	11,00
410. Ouzo	2,50
333. Ouzo Plomari 250ml	11,00
326. Rotter Ouzo	2,50
411. Ouzo on the rocks 4cl	5,00
412. Metaxa ***** 4cl	5,00
413. Metaxa Grande fine 4cl	6,00
415. Fernet Branca	2,50
416. Limoncello	2,50
417. Weißen Schokoladen Likör	2,50
420. Schokoladen Likör	2,50
418. Jägermeister	2,50
419. Linie Aquavit	2,80
327. Averna	2,50
328. Tia Maria	2,50