



SPEISEKARTE

Warme Vorspeisen

Griechische Pita¹¹
in Knoblauchöl & Oregano

Gebratene Champignons¹³
in Knoblauchsauce & Zwiebeln

Gegrillte Peperoni
aromatisiert mit Knoblauchöl

Gebratene Zucchini**ällchen**^{11,13}
mit Schafskäsemouse & etwas Pitabrot

Gebratene Auberginenscheiben^{11,13}
mit Tzatziki und geriebenen Parmesan

Gebratene Zucchini**scheiben**^{11,13}
mit Tzatziki und geriebenen Parmesan

Blätterteigröllchen^{10,11,13}
mit Feta, geröstetem Sesam & Tomatenmar-
melade - aromatisiert mit Mastix & Ingwer

Dolmadakia^{7,11}
Weinblätter mit Reisfüllung in Zitronen-Sauce

Gebratene Hackbällchen (Rind)^{3,7,11}
in Tomatensauce mit etwas Pitabrot

Fetakäse im Krustmantel^{3,10,13}
mit Sesampanade und Honig-Thymian Sauce

Bouyourdi nach Thessaloniki-Art^{11,13}
gebackener Feta-Käse mit Tomaten & Paprika
(leicht pikant) leicht überbacken mit Gouda &
etwas Pitabrot

Mediterrane Gemüsepfanne¹¹
gebratenen Cherrytomaten mit Zwiebeln &
Paprika gewürzt mit mediterranen Kräutern
und geriebenem Feta & etwas Pitabrot

Griechische Chorizopfanne¹¹ (Schwein)
gebratene Chorizo (grobe gewürzte
Bratwurst) mit Cherrytomaten, Zwiebeln &
etwas Pitabrot

Karte Vorspeisen

Tzatziki^{11,13}
griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurken
& frischen Kräutern dazu etwas Pitabrot

Auberginensalat^{3,11,12,13}
gegrillte Auberginen mit Olivenöl, Knoblauch,
Feta, Walnüsse & Mayonnaise dazu etwas
Pitabrot

Tarama^{1,11}
Fischrogencreme dazu etwas Pitabrot

Hummus^{10,11,12}
Kichererbsencreme mit Tahini, Knoblauch &
Kräutern dazu etwas Pitabrot

Tirosalata^{3,11,13}
Schafskäsemouse (scharf) dazu etwas
Pitabrot

Oliven & Peperoni
aromatisiert mit Olivenöl & Knoblauch

Feta¹³
aromatisiert mit Olivenöl & Oregano

Rindercarpaccio^{7,13}
mit Rucola, Zitronensenf-Sauce & Parmesan

MEZE-PLATTE

Verschiedene Vorspeisen
für 2 Personen

BEILAGEN & EXTRAS

Pommes¹¹
Pommes mit Spiegelei^{3,11}
Baby Kartoffeln
Kartoffelscheiben¹¹
Gegrilltes Gemüse
Bratkartoffel mit Speck¹¹
Reis¹¹

Pfeffer-Sauce, Feta-Sauce
Metaxa-Sauce, Käse-Sauce,
Champignon-Sauce, Bernaise-Sauce^{3,11,13}

SALATE

Bauernsalat¹³
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven,
Peperoni & Feta

Griechischer Krautsalat⁸
mit Karotte, Sellerie und Paprika

Caesar Salat^{1,7,13}
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet im Parmesan-
Nest

Bowl der Saison^{5,12,13}
frischer Salat, sonnengetrocknete Feigen,
Granatapfel, Mixkerne, gegrillter Halloumikäse in
Orangen Vinaigrette

Warmer Salat^{5,12,13}
mit Rucola, Eisbergsalat, Cherrytomaten,
Pinienkerne, Parmesan & Rindersteakstreifen in
Balsamico-Sauce

SUPPEN

Tomatensuppe¹³
Pilzcremesuppe¹³

Fleischgerichte



Bifteki gefüllt^{7,11,13}
mit Feta & Gouda. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl, Tzatziki & Beilagensalat

Tagliata^{12,13}
Rumpsteak mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen & Balsamico

Rumpsteak 300g
mit einer Beilage Ihrer Wahl & Beilagensalat

Surf and turf^{2,11,13}
Roastbeef mit Garnelen in einer Parmesan-Knoblauch-Sauce & Kartoffelscheiben

Wiener Schnitzel vom Kalb^{11,13}
mit einer Beilage Ihrer Wahl & Beilagensalat

Kröstchen vom Kalb^{3,11,13}
Schnitzel vom Kalb serviert auf Pitabrot mit Champignon-Sauce & Spiegelei. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl & Beilagensalat



Lammkoteletts^{11,13}
mariniert in BBQ-Sauce mit Kräuterbutter. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl & Beilagensalat

Lammfilets^{11,13}
mit Rosmarin, schwarzem Knoblauch mit Kräuterbutter. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl & Beilagensalat

Lamm-Mix^{11,13}
Lammkoteletts und Lamm Filet mit Rosmarin, schwarzem Knoblauch mit Kräuterbutter. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl & Beilagensalat



Souvlaki^{7,13}
zwei saftige Spieße vom Nacken. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl + Joghurtsauce & Beilagensalat

Gegrilltes Schweinefilet^{7,11,13}
mariniert mit geräucherter Paprika, Kräuterbutter, Tzatziki. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl & Beilagensalat

Gefüllte Filetrolle^{7,11,13}
gegrilltes Schweinefilet, gefüllt mit Feta, Rucola & getrockneten Tomaten in Feta-Sauce. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl & Beilagensalat

Schweinemedallions^{7,11,13}
mit Champignons-Sauce. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl & Beilagensalat



Gegrilltes Hähnchenfilet⁷
mit gebratenen Champignons, aromatisiert mit Weisswein, Oregano, Zitrone. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl & Beilagensalat

Hähnchenfilet Oriental^{5,7,11,12}
mit Cashewkernen, Gemüse, Sojasauce. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl & Beilagensalat

Gegrilltes Hähnchenfilet Feta^{7,13}
mit Feta-Sauce. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl & Beilagensalat

Gebratene Hähnchenpfanne⁷
mit Zwiebeln und Paprika in Honig und Senf. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl & Beilagensalat

Specials

The hot double^{7,11,13}
Hähnchenbrustfilet mariniert in scharfer Sauce, Bifteki gefüllt mit Feta, Gouda & Jalapenos + Pommes und Beilagensalat

Der typische Grieche^{7,11,13}
ein saftiger Souvlaki Spieß vom Nacken, ein Bifteki gefüllt mit Feta & Gouda & ein Schweinefilet + Pommes, Tzatziki & Beilagensalat

Mix-Platte^{7,11,13}
Lammkoteletts, Hähnchenbrustfilet mit Feta-Sauce und Hackbällchen + Pommes, Tzatziki & Beilagensalat

Meat Lover for two^{7,11,13}
Gyros Spieß vom Grill zum selber schneiden, Schweinefilet und Lammfilet + Pommes, Tzatziki & Beilagensalat

Rinderhackbällchen^{7,11,13}
überbacken in Metaxa-Sauce & Gouda. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl + Tzatziki & Beilagensalat

Gegrilltes Schweinefilet^{7,11,13}
überbacken in Metaxa-Sauce & Gouda. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl

Gegrilltes Hähnchenfilet^{7,11,13}
überbacken in Metaxa-Sauce & Gouda. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl

METAXA
ÜBERBACKEN

Für den kleinen Appetit

Souvlaki^{7,13}
ein saftiger Spieß vom Nacken mit Joghurtsauce. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl

Bifteki gefüllt^{7,11,13}
mit Feta & Gouda. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl + Tzatziki & Beilagensalat

Schweinemedallions^{7,13}
mit Champignons-Sauce. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl + Beilagensalat

Lammfilets^{7,13}
mit Rosmarin, schwarzem Knoblauch mit Kräuterbutter. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl

Gefüllte Filetrolle^{7,13}
gegrilltes Schweinefilet, gefüllt mit Feta, Rucola & getrockneten Tomaten in Feta-Sauce. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl + Beilagensalat

HÄNGENDE GRILLSPIEBE

Gyros Spieß nach Stratos Art^{7,11,13}

Gyrosfleisch vom Grill zum selber schneiden mit Pommes, gegrilltem Pitabrot & Tzatziki

Bifteki Spieß^{11,13}

2 Bifteki Spieße vom Grill zum selber schneiden mit Pommes, gegrilltem Pitabrot & Feta-Sauce

Halloumi Gemüse Spieß^{11,13}

2 Halloumi Gemüse Spieße (Champignons, Tomate, Papirka & Mais) vom Grill zum selber schneiden mit Pommes, gegrilltem Pitabrot & Hummus

Lachsfilet Spieß^{1,2,4}

2 Lachsfilet Spieße mit Parika vom Grill zum selber schneiden mit Pommes, gegrilltem Pitabrot & Joghurtsauce

Lachsfilet & Garnelen Spieß^{1,2,4}

1 Lachsfilet mit Parika vom Grill zum selber schneiden dazu ein Garnelen Spieß mit Pommes, gegrilltem Pitabrot & Joghurtsauce

*Geniessen Sie unsere
Stratos Restaurant & Weinbar
Highlightes*

EXKLUSIVE GERICHTE

KRITHAROTTO

griechisches Reismudeln in
Tomatensauce & Beilagensalat

mit Gemüse^{3,11}
Zucchini, Aubergine & Champignons

mit gebratenem Hähnchenfleisch^{3,11}

mit gebratenen Rindersteakstreifen^{3,11}

mit gebratenen Garnelen^{2,3,4,11}

Fisch & Meeresfrüchte

Gegrillter Calamares^{1,7}

Gebratene Garnelen^{2,7}
in Tomatensenf-Sauce

Muscheln⁴
in Weißweinkräuter-Sauce

Gebratene Muscheln^{4,7}
in Tomatensenf-Sauce

Garnelenspieß^{2,7}
mit Zitronensenf-Vinaigrette

Chicken Nuggets mit Pommes^{3,11}

Kritharotto (griechische Reismudeln)¹¹
in Tomatensauce

Hackbällchen mit Pommes^{7,11}

KINDER
TELLER

- Sie können fast alle Gerichte mit Beilagen & Sauce erweitern oder nach Ihrem Geschmack gestalten. Fragen Sie einfach unser Personal. -

- Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung. -

Allergene:

1. Enthält Fisch | 2. Enthält Krebstiere | 3. Enthält Ei |
4. Enthält Weichtiere | 5. Enthält Erdnüsse | 6. Enthält Lupine |
7. Enthält Senf | 8. Enthält Sellerie | 9. Enthält Soja | 10. Enthält Sesam |
11. Enthält Gluten (Getreide) | 12. Enthält Schalenfrüchte | 13. Enthält
Laktose (Milch) | 14. Enthält Sulfit Schwefeldioxid

HAUPTSPESIEN

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker	0.20 l
Bluna Orange	0.20 l
Bluna Zitrone	0.20 l
Vitamalz	0.33 l
Selters Naturell	0.25 l
	0.75 l
Selters Medium	0.25 l
	0.75 l
Orangensaft	0.20 l
Apfelsaft	0.20 l
Apfelschorle	0.25 l
Maracujaschorle	0.25 l
Red Bull, Red Bull sugarfree	0.25 l
Thomas Henry	
Bitter Lemon	0.20 l
Ginger Ale	0.20 l
Wild Berry	0.20 l
Tonic Water	0.20 l

BIERE

Krombacher Pils vom Fass	0.30 l
	0.50 l
Krombacher Pils Alkoholfrei	0.30 l
Krombacher Weizen	0.50 l
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,50 l

Griechischer Mokka
 Frappe
 Kaffee Creme
 Espresso
 Cappuccino
 Kakao

KAFFEE



APERITIF &
 WEINKARTE

Alkoholfreie Aperitif

Purple Berry wild

Thomas Henry Wild Berry mit einem Beerenmix

Martini Floreale 0% Lemon

Thomas Henry Ginger Ale mit Zitrone

Freshmint

Thomas Henry Ginger Ale, Orangen, Minze, Zitronensaft

Alkohohaltige Aperitif

Lillet Tonic

4 cl Lillet mit Thomas Henry Tonic Water

Lillet Purple Berry wild

5 cl Lillet, Thomas Henry Wild Berry mit einem Beerenmix

Limoncello Spritz

1 cl Limoncello, 5 cl Prosecco, Thomas Henry Bitter Lemon mit Zitrone, Minze

Aperol Spritz

6 cl Aperol, 9 cl Prosecco mit Soda, Orange

Martini Purple Berry

5 cl Martini, Thomas Henry Wild Berry mit einem Beerenmix

Digestifs

Jack Daniels	2 cl
Sierra Tequila Silver	2 cl
Grappa	2 cl
Jägermeister	2 cl
Ramazotti	2 cl
Ramazotti Crema	2 cl
Averna	2 cl
Ouzo of Plomari	2 cl
Absolut Vodka	2 cl

Weitere Aperitifkreationen auf Anfrage verfügbar.

Fragen Sie dazu gerne das Servicepersonal.

DIGESTIFS & APERITIF

Rotwein, trocken	0.2 l
Rotwein, halbtrocken	0.2 l
Weisswein, trocken	0.2 l
Weisswein, halbtrocken	0.2 l
Rosewein, halbtrocken	0.2 l

HAUS
WEIN

WEIN

Offene Weine

Rotwein

Merlot 0.2 l

vollmundig, fruchtig, samtig, trocken

Mavrodaphne 0.2 l

honigsüß, kräftig, elegant

Imiglykos 0.2 l

leicht

Geil Dornfelder 0.2 l

fruchtig, süß

Weisswein

Pinot Grigio 0.2 l

fruchtig, trocken

Zur Schwane Riesling 0.2 l

trocken

Geil Weisser Burgunder 0.2 l

aromatisch, fruchtbetont, trocken

Geil Spätauslese 0.2 l

fruchtig, süß

Rosewein

Pinot Noir Rose 0.2 l

frisch, fruchtig, trocken

Geil Spätauslese 0.2 l

fruchtsüß

Schaumwein

Sekt 0.2 l

Biblia Chora 0.75 l aus Pangeon / Kavala - frisch, fruchtig, trocken Amethystos 0.75 l aus Drama - ausdrucksvoll, intensiv, trocken Retsina Kechribari 0.5 l aus Makedonien - mundig, trocken		WEISS WEIN
ROT WEIN	Mavrodaphne 0.75 l aus Chalkidiki - honigsüß, kräftig, elegant Amethystos 0.75 l aus Drama - samtig, vollmundig, trocken Biblia Chora 0.75 l aus Pangeon / Kavala - körperlich, weich, trocken	
	Biblia Chora 0.75 l aus Pangeon / Kavala - frisch, fruchtig, trocken Amethystos 0.75 l aus Drama - ausdrucksvoll, intensiv, trocken	ROSE WEIN

GRIECHISCHE WEINE

Geil Weisser Burgunder 0.75 l aromatisch, fruchtbetont, trocken Zur Schwane Riesling 0.75 l trocken Behringer Grauer Burgunder 0.75 l fuchtig, trocken Geil Spätausläse 0.75 l fruchtig, süß		WEISS WEIN
ROT WEIN	Geil Dornfelder 0.75 l fruchtig, süß	
	Geil Spätauslese 0.75 l fruchtsüß	ROSE WEIN

DEUTSCHE WEINE

*ES GIBT WEINE,
DIE MIT DEN JAHREN
BESSER WERDEN.
DANN GIBT ES JAHRE,
DIE MIT WEIN
BESSER WERDEN.*

*WER DIE WAHRHEIT
IM WEIN FINDEN WILL,
DARF DIE SUCHE
NICHT GLEICH BEIM
ERSTEN GLAS AUFGEBEN.*

<p>Pinot Grigio fruchtig, trocken</p> <p>Lugana I Frati frisch, vollmundig, trocken</p>	<p>0.75 l</p> <p>0.75 l</p>	<p>WEISS WEIN</p>
<p>ROT WEIN</p>	<p>Primitivo di Manduria aromatisch, fruchtbetont, trocken</p> <p>Merlot vollmundig, fruchtig, samtig, trocken</p> <p>Syrah kräftig, vollmundig, trocken</p>	<p>0.75 l</p> <p>0.75 l</p> <p>0.75 l</p>
<p>Pinot Noir Rose frisch, fruchtig, trocken</p> <p>Ca dei Frati Rosa fruchtig, vollmundig, trocken</p> <p>Bardolino trocken</p>	<p>0.75 l</p> <p>0.75 l</p> <p>0.75 l</p>	<p>ROSE WEIN</p>
<p>SCHAUM WEIN</p>	<p>Prosecco</p> <p>Prosecco Rose</p>	<p>0.75 l</p> <p>0.75 l</p>

*WER SCHÖN SEIN
WILL MUSS
WEIN TRINKEN.*