

## Aperitif

1	Martini	5,80
2	Aperol	5,90
3	Ouzo <i>plomari</i> (4 cl) auf Eis	3,90

## Suppen

5	Tomatensuppe <sup>(Sl, La)</sup>	6,50
6	Hühnersuppe <sup>(Sl)</sup>	6,50
7	Fischsuppe <sup>(Fi, Sl)</sup>	7,50

## Käse

10	<b>Haloumi aus der Pfanne</b> <sup>(La, Gl, Sf*)</sup> eine typische Käsespezialität aus Zypern. Der Haloumi wird auf traditionelle Weise aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch hergestellt	7,50
11	<b>Manouri mit Nusskruste (gebraten)</b> <sup>(La, Nu, Gl, Ei, Sf*)</sup> Molkeneiweißkäse aus Schaf- und Ziegenmolke	8,50
12	<b>Feta-Käse gebraten</b> <sup>(La, Gl, Ei, Sf*)</sup>	7,50
13	<b>Feta-Käse „Fournou“ (aus dem Backofen)</b> <sup>(La, Gl, Ei, Sf*)</sup> mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln (Auf Wunsch mit Knoblauch)	9,50

## Salate

**(Zu allen Salaten reichen wir Brot)**

15	<b>Mesogiaki–Mittelmeersalat</b> <sup>(La, Gl, Sf, )</sup> Tomaten, Gurken, Feta-Käse, Tako (kretanischer Zwieback), Kritamo (Meeresfenschel), Olivenpaste, Zwiebeln und Vinaigrette <sup>(Sf*)</sup>	14,50
16	<b>Lachs mit Avocado</b> <sup>(Fi, Sf)</sup> Lachsstreifen gegrillt, grüner Salat, Minitomaten und Avocado mit Vinaigrette <sup>(Sf*)</sup>	17,00
17	<b>Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons</b> <sup>(La, Sf*)</sup> grüner Salat, frische Champignons, Hähnchenbrustfilet in Streifen gegrillt, Minitomaten und Gorgonzolasauce	16,00
18	<b>Scampi-Salat</b> <sup>(Kr, Ei, Sf, Sf*)</sup> grüner Salat, frische Champignons, gegrillte Scampi, Minitomaten, Vinaigrette und Aioli-Dip	18,00
19	<b>Quinoa Salat - gesund und sättigend</b> <sup>(Sf*)</sup> <b>(glutenfrei &amp; vegan)</b> mit Tomatini, Gurken Avocado, Minze, Limette, Olivenöl und Vinaigrette	12,50

## Vorspeisen

25	<b>Meses „Aioli“</b> (Ei, Fi, Kr, La, Nu, Gl, Sf, Wt, Sf*) verschiedene kalte und warme Vorspeisen und eine Flasche Ouzo 200ml	34,50
26	<b>Oktopusalaat</b> (Wt)	13,50
27	<b>Tzatziki</b> (La)	5,50
28	<b>Melitzanosalata „Agiorgitiki“</b> Auberginensalat	6,20
29	<b>Tarama „Lefkos“</b> (Fi) Fischrogensalat	6,50
30	<b>Pantzaria</b> (Nu, Ei) Rote Bete Salat nach „Aioli“ Art	6,00
31	<b>Bruschetta „Trilogie“</b> (Gl, La) (Pinienkerne) Bruschetta in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen	7,50
32	<b>Kolokithakia</b> (Gl) gebratene Zucchini in Scheiben	8,20
33	<b>Melitzana</b> (Gl) gebratene Auberginen in Scheiben	8,20
34	<b>Gefüllte Champignons</b> (La, Sf*) mit Hackfleisch gefüllt (Auf Wunsch auch vegetarisch)	8,50
35	<b>Lachanika</b> (La, Sf*) verschiedenes Gemüse gegrillt und mit Frischkäse garniert	13,50
36	<b>Calamari gegrillt</b> Sf*	13,50
37	<b>Gavros „Tiganitos“</b> (Fi, Gl) Sardellen gebraten	10,50
38	<b>Oktopus gegrillt</b> (Wt, Sf*) kandierte Zwiebeln und Fawa (Plattbohnen auf griechischer Art)	17,50
39	<b>Scampi Saganaki</b> (Kr, La) mit einer Tomaten-Basilikum-Sauce serviert	12,50
40	<b>Bugatsa „Almiri“</b> (Gl, La, Se) griechisches Gebäck aus Blätterteig mit Käsefüllung und mit Honig und Sesam garniert	6,50

(Zu allen Vorspeisen reichen wir Brot<sup>Sf\*</sup>)

## Pasta-Nudelgerichte

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 45 | Linguine mit Scampi <sup>(Gl, Ei, Kr, La, Sl)</sup><br>mit Basilikum-Tomatensauce              | 19,90 |
| 46 | Linguine mit Lachs <sup>(Gl, Ei, Fi, Sl, La)</sup><br>mit Basilikum-Tomatensauce               | 19,90 |
| 47 | Linguine mit Hähnchenbrustfilet <sup>(Gl, Ei, La)</sup><br>mit Gorgonzola-Sahne-Sauce serviert | 16,50 |
| 48 | Pasta Primavera mit Gemüse <sup>(Gl, Ei)</sup> <b>(Vegetarisch)</b>                            | 14,50 |

## Fischgerichte

**(Alle Fischgerichte servieren wir mit einer Fischsuppe oder Salat)**

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 50 | Lachs (ca. 200 g) mit Quinoa-Joghurt-Sauce <sup>(Fi, La, Sf, Sf*)</sup><br>Lachs gegrillt                                     | 20,50 |
| 51 | Doradenfilet mit gegrilltem Gemüse <sup>(Fi, Sl, Sf, Sf*)</sup>   | 19,90 |
| 52 | Wolfsbarschfilet mit gegrilltem Gemüse <sup>(Fi, Sl, Sf, Sf*)</sup>   | 21,50 |
| 54 | Forellenfilet auf Gemüse <sup>(Fi, Sl, Gl, Ei, Sf*)</sup><br><b>(eine Hausspezialität!)</b><br>Forellenfilet gegrillt         | 18,50 |
| 55 | Scampi Saganaki <sup>(Kr, Ei, Gl)</sup><br>Scampi (ohne Kopf und Schale) mit Basilikum-Tomatensauce und Basmati Reis serviert | 23,00 |
| 56 | Scampi-Spieß <sup>(Kr, Sl, Sf, La)</sup><br>Scampi (ohne Kopf und Schale)<br>mit gegrilltem Gemüse und «Aioli»-Kräutersauce»  | 22,50 |

## Fleischgerichte

(Alle Fleischgerichte werden mit Salat und Vinaigrette<sup>Sf\*</sup> serviert)

60	<b>Schweinefilet gefüllt</b> <sup>(La, Sf, Gl, Sf*)</sup> mit Käse (Parmesan und Kefalotyri - griech. Hartkäse) und Gemüse, auf Kartoffelpüree serviert und mit Pflaumensauce verfeinert	19,50
61	<b>Schweinemedallions</b> <sup>(Sl, Gl, Sf*)</sup> auf Kartoffelpüree und Gemüse serviert und mit Pflaumensauce verfeinert	18,50
62	<b>Rumpsteak (ca. 220 g)</b> <sup>(Gl, La, Sf*)</sup> mit Pfeffersauce, Hasselback-Potatoes und Gemüse	25,50
63	<b>Rinderfilet (ca. 200 g)</b> <sup>(Gl, La, Sf*)</sup> mit Pfeffersauce, Hasselback-Potatoes und Gemüse	26,00
64	<b>Lammkarree</b> <sup>(Sf)</sup> mit Honig und Senf, dazu Quinoa und Babypotaotes	28,90
65	<b>Souvlaki aus Schweinefilet</b> <sup>(La, Sf)</sup> mit Farmer-Potatoes und Joghurt Dip	17,50
66	<b>Bifteki</b> <sup>(La, Gl)</sup> gefüllt mit Feta-Käse mit Farmer-Potatoes und Joghurt Dip	16,50
67	<b>Hühnerbrustfilet</b> <sup>(La)</sup> mit Basmati-Reis und Joghurt Dip	15,50
68	<b>Rinderleber</b> mit Röstzwiebeln und Steakhaus Pommes	15,50
69	<b>Rindermedallions</b> <sup>(Sl, Gl, Sf*)</sup> mit Champignons und Sauce Café de Paris	23,50

Hasselback-Potatoes



## Gerichte nach „Chef-Art“

Alle Gerichte nach „Chef-Art“ werden mit Salat serviert

70	<b>Lammhaxe in Weißwein und Kräutern mariniert</b> <sup>(Sl, Gl, Sf*)</sup> mit Kartoffelpüree serviert	21,00
71	<b>Schweinefilet aus der Pfanne</b> <sup>(Sf, Sl, Gl)</sup> mit Paprika Tricolore, Champignons, abgeschlossen mit Honig und Senf, dazu Basmati-Reis	18,90
72	<b>Hühnerbrustfilet</b> <sup>(La)</sup> mit Ananas und Gorgonzolasauce, dazu Basmati-Reis	17,90
73	<b>Rinderfilet auf Tomatensauce</b> mit Kartoffelpüree	23,50

## Saucen

75	Tomatensauce <sup>(Sl)</sup>	3,50
76	Pflaumensauce	3,80
77	„Aioli“-Kräutersauce <sup>(La, Sl, Sf)</sup>	3,50
78	Pfeffersauce <sup>(La, Gl)</sup>	3,80
79	Café de Paris <sup>(La, Gl)</sup>	4,50

Für Beilagenänderung  
berechnen wir einen  
Aufschlag!

Hasselback-Potatoes →	2,00€
Rosmarin-Babypotaotes →	2,00€
Gegrilltes Gemüse →	2,50€

## Nachspeisen

80 Joghurt mit Honig und Walnüssen <sup>(La, Nu)</sup> 5,50

## Warme Getränke

85 Kaffee 1,90

86 Cappuccino <sup>(La)</sup> 2,20

87 Latte Macchiato <sup>(La)</sup> 2,50

88 Espresso 1,80

89 Mocca 1,80

## Alkoholfreie Getränke

100  <sup>1</sup> Fl. 0,2l 2,90 0,4l 4,90

101  <sup>1, 9, 12</sup> Fl. 0,2l 2,90 0,4l 4,90

102  <sup>1, 9, 11</sup> Fl. 0,2l 2,90 0,4l 4,90

103  *Orangenlimonade* <sup>1, 2</sup> Fl. 0,25l 2,90

104  *Zitronenlimonade* <sup>1, 2,</sup> Fl. 0,25l 2,90

105  Wasser medium/Stilles Fl. 0,25l 2,60

106  Wasser medium/Stilles Fl. 0,75l 5,50

107  **APFELSCHORLE** Fl. 0,25l 2,90

108  Bitter lemon <sup>10</sup> Fl. 0,2l 2,90

109  Ginger Ale <sup>1</sup> Fl. 0,2l 2,90

111  Fl. 0,33l 3,00

## Säfte

110 Orangensaft Fl. 0,2l 2,90

112 Apfelsaft Fl. 0,2l 2,90

113  **RHABARBER** Fl. 0,33l 3,20

114 KiBa 0,4l 4,70

## Spirituosen

115	Sambuca - 40 %	2 cl	3,80
116	Metaxa 7* - 40%	2 cl	4,50
118	Ramazotti - 30%	2 cl	3,90
119	Tsipouro - 40% (traditioneller griechischer Tresterbrand )	2 cl	4,20
120	Fernet Branca - 42%	2 cl	2,90
121	Jägermeister - 38%	2 cl	2,90
124	Whisky - 40%	2 cl	4,50
125	Jim Beam - 43%	2 cl	5,50
126	Ouzo <i>plomari</i> - 40%	Flasche 200 ml	13,50
127	Ouzo <i>plomari</i> - 40%	Flasche 0,7 l	38,50
128	Wodka-Lemon		6,50
129	Wodka - 40%	2 cl	3,50
130	Bacardi-Cola		6,50

## Sekt

131	Sekt - 11,5% <sup>(Sf)</sup> trocken, spritzig und temperamentvoll, dabei weinig & harmonisch	Fl. 0,2 l	6,50
132	Sekt - 11,5% <sup>(Sf)</sup> trocken, spritzig und temperamentvoll, dabei weinig & harmonisch	Fl. 0,75 l	19,50

## Flaschenbiere

133	 <b>Bitburger</b> <small>Alk. 0.0 %vol (Gl)</small>	0,33 l	3,50
134	 <b>Bitburger</b> <small>Alk. 0.0 %vol (Gl)</small> RADLER ALKOHOLFREI	0,33 l	3,50
135	<b>Köstritzer</b> - 4,8% <sup>(Gl)</sup> SCHWARZBIER	0,33 l	3,50
136	<b>König Pilsener</b> alkoholfreies Bier <sup>(Gl)</sup>	0,33 l	3,50
137	<b>Benediktiner</b> - 5,5% <sup>(Gl)</sup> hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5 l	4,80
138	<b>TH.KÖNIG Zwickel</b> - 5,3% <sup>(Gl)</sup> Ein nostalgisches Kellerbier der besonderen Klasse	0,33 l	3,70

## Bier vom Fass

140	<b>König Pilsener</b> 4,8% <sup>(Gl)</sup>	0,3 l	3,00
141	<b>König Pilsener</b> 4,8% <sup>(Gl)</sup>	0,5 l	4,80

## Griechische Weißweine

		Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
145	<b>PARANGA tou Kir-Yianni</b> - 12,3 % vol. <sup>(Sw)</sup> Trockener Weißwein aus drei Rebsorten.	5,90	22,50
147	<b>Moschofilero BOUTARI</b> - 11 % vol. <sup>(Sw)</sup> Der sortenreine Moschofilero zeigt im Geschmack Aromen von Zitrusfrüchten und Melonen.		26,50
150	<b>Apelia Gold Label</b> - 11 % vol. <sup>(Sw)</sup> Lieblicher Weißwein in DOC Qualität.	4,80	16,00
151	<b>Moschofilero NEMEA</b> - 12 % vol. <sup>(Sw)</sup> Gut strukturierter erfrischender Weißwein mit vollem Körper und langem Abgang.	5,50	

## Griechische Rotweine

		Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
155	<b>Apelia Black Label</b> - 11,5 % vol. <sup>(Sw)</sup> Lieblich. Das Bouquet des Apelia ist blumig, im Abgang ist er weich und nachhaltig.	4,90	17,50
156	<b>King of Hearts „Nico Lazaridi“</b> - 14 % vol. <sup>(Sw)</sup> Ein vollmundiger und kräftiger Rotwein aus Cabernet Sauvignon und Merlot, mit einem eleganten Aroma von Waldfrüchten und süßen Gewürzen.	5,90	23,50
157	<b>Yannakohori</b> - 14 % vol. <sup>(Sw)</sup> Trocken. Ein tiefroter Wein, der durch den Merlot den körperreichen Xinomavro deutlich aufwertet.		27,50
158	<b>PARANGA tou Kir-Yianni</b> - 13,6 % vol. <sup>(Sw)</sup> Trockener Rotwein aus drei Rebsorten; kraftvoll mit leicht pfeffrigem Sauerkirschenaroma vom Weingut Kir-Yianni.	5,90	23,50

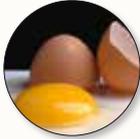
## Griechische Roséweine

		Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
158	<b>AKAKIES tou Kir-Yianni</b> - 13 % vol. <sup>(Sw)</sup> trocken, 100% Xinomavro, Alterung 2-3 Jahre, aromatisch, balanciert, sehr fruchtig	5,90	23,50



# 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)



**Ei. EIER**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



**En. ERDNÜSSE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



**Fi. FISCH**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



**Gl. GLUTENHALTIGES GETREIDE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



**Kr. KREBSTIERE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



**Lu. LUPINE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



**La. MILCH**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



**Nu. SCHALENFRÜCHTE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



**Si. SELLERIE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



**Sf. SENF**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



**Se. SESAMSAMEN**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



**So. SOJABOHNEN**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



**Sw. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE**  
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>



**Wt. WEICHTIERE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.

„Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

Ei. Eier Fi. Fisch Kr. Krebstiere La. Milch Se. Sellerie Se. Sesamsamen Sw. Schwefeldioxid & Sulfite En. Erdnüsse Gl. Glutenhaltiges Getreide Lu. Lupine Nu. Schalenfrüchte Sf. Senf So. Sojabohnen Wt. Weichtiere  
# kann Spuren von Gluten, Milch, Ei und Sellerie enthalten

Das Gesetz verpflichtet uns Zusatzstoffe, die in Speisen und Getränken enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) Säuerungsmittel, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin.

Bildernachweis Seite 4: PhotoSG - Fotolia, Seite 5: Corbis - Fotolia, singidavar - Fotolia, Seite 7: dolphy\_tv - Fotolia, Seite 9: food pictures studio - Fotolia, Seite 10: lily - Fotolia