

## Aperitif

400. Ouzo mit Eis	2 cl	€ 2,50
401. Campari Soda	4 cl	€ 4,30
402. Campari Orange	4 cl	€ 4,50
403. Prosecco	0,1 l	€ 3,90
404. Prosecco Aperol	0,1 l	€ 4,30
405. Ouzo Orange	4 cl	€ 4,90
406. Ouzo Cocktail	4 cl	€ 4,90
407. Aperol Spritzer	¼ l	€ 3,90
408. Martini Bianco	4 cl	€ 3,80
409. Sherry	5 cl	€ 3,80
410. Portwein	5 cl	€ 3,80

## Suppen

1. <b>Tagessuppe</b>	€ 3,20
2. <b>Hühnersuppe</b>	€ 4,50
3. <b>Tomatencremesuppe</b>	€ 4,50
4. <b>Fischsuppe</b>	€ 5,90

## Kalte Vorspeisen

6. <b>Tsatsiki</b> Original griechisches Sahnejoghurt mit Knoblauch, Gurken und feinen Kräutern	€ 4,80
7. <b>Taramosalata</b> Hechtkaviarcreme	€ 4,90
8. <b>Chtipiti</b> Pikante Schafkäsecreme	€ 5,30
9. <b>Skordalia</b> Kartoffelcreme mit Knoblauch	€ 4,50
10. <b>Melitzanosalata</b> Melanzanicreme mit Knoblauch, Olivenöl und feinen Kräutern	€ 5,90
11. <b>Dolmadakia</b> Weinblätter, mit Reis gefüllt, mit Joghurt-Minze-Dip garniert	€ 5,40
12. <b>Elies</b> Griechische Oliven, verschiedene Sorten gemischt	€ 4,90
13. <b>Piperakia</b> Eingelegte Peperoni, leicht pikant	€ 3,90
15. <b>Feta</b> Original griechischer Schafkäse, garniert mit Tomaten, Oliven und Peperoni	€ 6,50
16. <b>Pikilia Kria</b> Eine Kreation kalter Vorspeisen	€ 8,90
17. <b>Fawa</b> Kichererbsencreme mit Kapern und Zwiebeln	€ 5,90
19. <b>Pikilia Kria</b> Eine Kreation kalter Vorspeisen für 2 Personen	€ 16,90

**Wir verrechnen € 2,- pro Gedeck für Stoffserviette, Brot, Oliven und Aufstrich!**

## Warme Vorspeisen

- |   |         |
|---|---------|
| 20. <b>Knoblauchbrot</b>  | € 2,90  |
| 21. <b>Pita</b> Griechisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch  | € 2,00  |
| 22. <b>Feta Saganaki</b> Paniertes Schafkäse, garniert mit Tomaten  | € 6,50  |
| 23. <b>Feta Furnu</b> Schafkäse aus dem Ofen mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und feinen Kräutern – im Tontopf serviert | € 6,90  |
| 24. <b>Kolokythakia Tiganita</b> Zucchini aus der Pfanne mit Joghurt-Minze Dip  | € 6,50  |
| 25. <b>Melitzanes Tiganites</b> Melanzani aus der Pfanne mit Joghurt-Minze Dip  | € 7,20  |
| 26. <b>Spanakopitakia</b> Hausgemachte Teigtaschen mit Spinat gefüllt und mit Joghurt-Minze Dip garniert                | € 6,90  |
| 27. <b>Tyropitakia</b> Hausgemachte Teigtasche, mit Schafkäse gefüllt und mit Joghurt-Minze Dip garniert                | € 6,90  |
| 28. <b>Mydia Spezial</b> Muscheln nach Art des Hauses in Knoblauchsauce   | € 8,90  |
| 29. <b>Batsotyri</b> Griechischer Hartkäse gegrillt   | € 8,50  |
| 30. <b>Piperakia Skaras</b> Gegrillte Peperoni mit Knoblauch  | € 5,80  |
| 31. <b>Pikilia zesti</b> Kombination verschiedener warmer Vorspeisen, garniert mit Joghurt-Minze Dip                    | € 9,30  |
| 32. <b>Pikilia zesti für zwei Personen</b> Kombination warmer Vorspeisen  | € 18,90 |
| 33. <b>Melitzana Furno</b> Melanzani aus dem Ofen mit frischem Knoblauch  | € 7,20  |
| 34. <b>Halumi</b> Zypriotischer Käse vom Grill  | € 7,50  |
| 35. <b>Florinis</b> Gegrillte rote Paprika, gefüllt mit Schafkäse   | € 6,30  |
| 36. <b>Mydia Saganaki</b> Muscheln in feiner Tomaten-Wein-Sauce, leicht pikant  | € 7,90  |
| 37. <b>Garides Saganaki</b> Riesen-Scampis, in feiner Tomaten-Wein-Sauce leicht pikant                                  | € 11,90 |
| 38. <b>Mydia Tiganita</b> Muscheln, fein paniert, aus der Pfanne mit Knoblauchdip                                       | € 7,90  |
| 39. <b>Feta</b> Griechischer Schafkäse nach altgriechischer Art mit angebratenen Oliven und feinen Kräutern             | € 7,50  |
| 121. <b>Skumpri</b> Geräucherte Makrelenfilets, leicht gegrillt, mit Olivenöl, Kapern, Zwiebeln und Zitrone             | € 8,50  |
| 122. <b>Dolmades</b> Weinblätter mit Reis und Rindsfaschiertem gefüllt in feiner Zitronensauce                          | € 8,50  |

**Wir verrechnen € 2,- pro Gedeck für Stoffserviette, Brot, Oliven und Aufstrich!**

## Vegetarische Gerichte

*Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat serviert*

- 40. **Gigantes** Riesenbohnen nach griechischer Art € 10,50
- 41. **Tourlou** Ratatouille nach griechischer Art € 11,90
- 42. **Fasolakia** Fisolen in Tomatensauce, überbacken mit Schafkäse € 11,50
- 43. **Melitzana me Tyria** mit verschiedenen Käsesorten gefüllte Melanzani € 12,50

## Salate

- 45. **Choriatiki** Original griechischer Bauernsalat € 9,90  
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni,  
Schafkäse, Olivenöl und feinen Kräutern
- 46. **Scampi salata** Knackiger Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln  
und gegrillte Scampi € 13,50
- 47. **Kotopoulo salata** Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln,  
gegrillten Hühnerbruststreifen und Olivenöl € 11,-
- 48. **Halumi salata** Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln,  
gegrilltem Halumi-Käse und Olivenöl € 11,-
- 49. **Prasini salata** grüner Salat € 3,20
- 50. **Aguro-Tomata** Tomaten-Gurken-Salat € 4,50

## Traditionelle Gerichte

*Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat serviert*

- 55. **Musakas** Auflauf mit Melanzani, Kartoffeln,  
Rinderfaschiertem und Bechamelcreme € 13,90
- 56. **Arni Lachanika** Lammstelze mit Gemüse € 16,90
- 57. **Arni Gigantes** Lammstelze mit Riesenbohnen € 16,90
- 58. **Mosharaki Kokinisto** Kalbsfleisch mit Gemüse € 17,50
- 59. **Stifado Mosharaki** gedünstetes Kalbsfleisch mit Schalotten  
in feiner Tomatensauce € 17,50
- 60. **Arni Juwetsi** Lammstelze mit Käse überbacken,  
serviert im Tontopf, mit Teigreis € 16,90
- 61. **Mosharaki Juwetsi** Kalbfleisch mit Käse überbacken,  
serviert im Tontopf, mit Teigreis € 17,-
- 62. **Mosharaki Kapama** Kalbfleisch mit Fisolen € 17,50
- 63. **Arni Kapama** Lammstelze mit Fisolen € 16,90

## **Fischspezialitäten**

**Alle Fischgerichte werden mit einem kleinen Salat, Tagesbeilagen  
und mit Knoblauchdip serviert**

65. <b>Kalamaria skaras</b> Kalamari vom Grill	€ 17,90
66. <b>Kalamaria</b> frittierte Kalamari	€ 15,90
67. <b>Garides</b> Black Tiger Scampis nach Art des Hauses	€ 23,-
68. <b>Glossa</b> frische Seezunge vom Grill	€ 24,50
69. <b>Gavros</b> Sardellen aus der Pfanne	€ 12,50
70. <b>Psaropiatela vom Grill</b> Fischplatte mit Goldbrassenfilet Oktopus, Scampis und Kalamari	€ 21,50
71. <b>Psaropiatela vom Grill für zwei Personen</b> Fischplatte mit Goldbrasse, Wolfsbarsch, Scampis und Kalamari	€ 49,50
72. <b>Oktapodi vom Grill</b> Oktopus serviert auf gegrillten Melanzani	€ 22,-
73. <b>Thalasa Platte</b> gegrillte Muscheln, Oktopus, Kalamari und Scampis	€ 19,50
74. <b>Tsipoura</b> Goldbrasse vom Grill	€ 21,50
75. <b>Santorini-Pfanne</b> Muscheln, Scampis und Seehechtstücke, mit frischem Gemüse in heißer Pfanne serviert	€ 19,50
76. <b>Zakynthos-Platte für 2 Per.</b> Goldbrasse, Kalamari, Muscheln, Scampis	€ 38,-
77. <b>Lavraki</b> Wolfsbarsch vom Grill	€ 22,-
78. <b>Solomos</b> Frisches Lachsfilet vom Grill	€ 17,90

## **Fleischspezialitäten vom Grill**

**Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat und Tagesbeilagen serviert**

79. <b>Gyros</b> mit Pita-Brot und Tsatsiki	€ 14,90
80. <b>Gyros mit Tsatsiki</b> Schweinefleisch vom Drehgrill, fein gewürzt	€ 13,80
81. <b>Gyros spezial</b> Gyros in Metaxasauce, mit Käse überbacken	€ 14,90
82. <b>Gyros</b> nach Art des Hauses mit Knoblauch und geriebenem Fetakäse	€ 16,50
83. <b>Suvlakia</b> zartes Schweinefleisch am Spieß mit Tsatsiki	€ 12,90
84. <b>Schweinefilet-Medaillons</b> mit Kräuterbutter	€ 15,50
85. <b>Suzukakia</b> faschiertes Laibchen vom Grill mit Tsatsiki	€ 11,90
86. <b>Bifteki gemisto</b> faschiertes Steak, gefüllt mit Schafkäse	€ 14,90
87. <b>Teufelsspieß</b> Schweinefilet am Spieß mit hausgemachter Teufelssauce	€ 18,50
88. <b>Kota Suvlaki</b> Zartes Hühnerfleisch am Spieß mit Tsatsiki	€ 13,90
89. <b>Kotopoulo</b> Hühnerbrustfilet vom Grill mit Tsatsiki	€ 14,50
90. <b>Schweinesteak</b> zartes Karreesteak mit Kräuterbutter	€ 13,90
91. <b>Rinderleber</b> vom Grill mit Rostzwiebeln	€ 13,80

## **Lammgerichte von Grill**

**Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat und Tagesbeilagen serviert**

- |  |         |
|--|---------|
| 92. <b>Lammfilet</b> zartrosa gegrillt mit Kräuterbutter                 | € 23,50 |
| 93. <b>Lammspieß</b> mit Tsatsiki  | € 19,50 |
| 94. <b>Paidakia</b> Lammkronenkoteletts, zartrosa gegrillt, mit Tsatsiki | € 21,50 |
| 95. <b>Lammteller</b> Zwei Lammkoteletts, Lammfilet, Lammspieß, Tsatsiki | € 23,50 |

## **Gemischte Grillteller**

**Alle Grillteller werden mit einem kleinen Salat und Tagesbeilagen serviert**

- |   |         |
|---|---------|
| 96. <b>Hermesteller</b> Gyros, Hühnerfilet, Schweinesteak und Tsatsiki                          | € 14,90 |
| 97. <b>Rhodosteller</b> Gyros, Suvlaki, Schweinesteak und Tsatsiki                              | € 15,90 |
| 98. <b>Aristeller</b> Gyros, Suvlaki, Suzukaki und Tsatsiki                                     | € 15,50 |
| 99. <b>Mykonosteller</b> Gyros, Lammfilet, Schweinefilet und Tsatsiki                           | € 18,-  |
| 100. <b>Spezialmix vom Grill</b> Suvlaki, Lammkotelett, Hühnerfilet, Schweinesteak und Tsatsiki | € 18,50 |

## **Spezialitätenplatte für 2 Personen**

**Alle Platten werden mit zwei kleinen Bauernsalaten und Tagesbeilagen serviert**

- |  |        |
|--|--------|
| 104. <b>Lucullus-Pfanne</b> Rinderleber, Gyros, Tsatsiki, Hühnerbrustfilet, Schweinesteak          | € 37,- |
| 105. <b>Thessaloniki-Platte</b> Gyros, Tsatsiki, Suvlaki, Hühnerbrustfilet, zartrosa Lammkoteletts | € 37,- |
| 106. <b>Athen-Platte</b> Suzukaki, Gyros, Tsatsiki, Hühnerbrustfilet, Suvlaki                      | € 35,- |
| 107. <b>Hellas-Platte</b> Gyros, Lammkoteletts, Lammfilet, Lammspieß, Tsatsiki                     | € 44,- |

## **Für unseren kleinen Freunde**

- |   |        |
|---|--------|
| 110. <b>Hühnerschnitzel mit Pommes frites</b>                         | € 7,90 |
| 111. <b>Gyros mit Pommes frites</b> Schweinefleisch vom Drehgrill     | € 7,90 |
| 112. <b>Suvlaki mit Pommes frites</b> Zartes Schweinefleisch am Spieß | € 7,90 |
| 113. <b>Kota fileto mit Pommes frites</b> Hühnerfilet                 | € 7,90 |

## **Nachspeisen**

180. <b>Galaktobureko</b> Blätterteig mit Grießcreme gefüllt mit einer Kugel Zimteis	€ 4,90
181. <b>Baklava</b> Blätterteig mit Walnüssen und feinem Honigsirup mit einer Kugel Walnusseis	€ 4,90
182. <b>Revani mit Pannacotta</b> Grießkuchen mit einer Schicht Pannacotta und Karamellsauce	€ 4,90
184. <b>Griechisches Joghurt</b> mit Honig und Walnüssen	€ 4,50
186. <b>Amarena Coupe</b> Vanilleeis, Amarenaeis und Amarena-Kirschen	€ 5,20
187. <b>Gemischtes Eis</b> mit Schlagobers	€ 4,30
188. <b>Gemischtes Eis</b> Schoko, Erdbeer, Vanille	€ 3,80
189. <b>Santorini Coupe</b> Zimteis, Tiramisueis, Walnusseis, Karamellsauce	€ 5,90

## **Καλή όρεξη – Kali orexi Guten Appetit**

### **Kaffee und Tee**

<b>Ellinikos</b> (griechischer Kaffee)	€ 3,20
kleiner Mokka oder kleiner Brauner	€ 2,50
großer Mokka oder großer Brauner	€ 3,90
Melange	€ 3,70
Cappuccino	€ 3,90
Verlängerter	€ 3,20
Kanne Tee (verschiedene Sorten)	€ 4,50
Eiskaffee nach griechischer Art	€ 4,90
Frappé	€ 4,20

### **Bier**

199. <b>Pfiff Hirter</b> vom Fass	0,2 l	€ 2,90
200. <b>Hirter</b> vom Fass	0,3 l	€ 3,50
201. <b>Hirter</b> vom Fass	0,5 l	€ 4,20
202. <b>König Ludwig schwarz</b> vom Fass	0,3 l	€ 3,50

203. <b>König Ludwig schwarz</b> vom Fass	0,5 l	€ 4,20
204. <b>Weizen Bier hefeetrüb</b>	0,5 l Flasche	€ 4,90
205. <b>Mythos</b> griechisches Bier	0,5 l Flasche	€ 4,40
206. <b>Mythos</b> griechisches Bier	0,33 l Flasche	€ 3,40
207. <b>Radler</b>	0,5 l Flasche	€ 4,40
208. <b>Alkoholfreies Bier</b>	0,5 l Flasche	€ 4,-

### **Alkoholfreie Getränke**

220. <b>Mineralwasser</b>	0,33 l Flasche	€ 2,40
221. <b>Mineralwasser</b>	0,75 l Flasche	€ 4,50
222. <b>Mineralwasser still</b>	0,33 l Flasche	€ 2,40
223. <b>Mineralwasser still</b>	0,75 l Flasche	€ 4,50
224. <b>Sodawasser</b>	0,25 l	€ 1,70
225. <b>Sodawasser</b>	0,5 l	€ 3,-
226. <b>Soda Zitrone</b>	0,25 l	€ 1,90
227. <b>Soda Zitrone</b>	0,5 l	€ 3,50
228. <b>Eistee Zitrone</b>	0,33 l Flasche	€ 3,-
229. <b>Eistee Pfirsich</b>	0,33 l Flasche	€ 3,-
230. <b>Soda Himbeer</b>	0,25 l	€ 1,90
231. <b>Apfelsaft gespritzt</b>	0,25 l	€ 2,-
232. <b>Apfelsaft gespritzt</b>	0,5 l	€ 3,90
233. <b>Bitter Lemon</b>	0,2 l Flasche	€ 3,-
234. <b>Tonic</b>	0,2 l Flasche	€ 3,-
235. <b>Coca Cola</b>	0,33 l Flasche	€ 3,-
236. <b>Coca Cola light</b>	0,33 l Flasche	€ 3,-
237. <b>Fanta</b>	0,33 l Flasche	€ 3,-
238. <b>Sprite</b>	0,33 l Flasche	€ 3,-
239. <b>Spezi</b>	0,33 l Flasche	€ 3,-
240. <b>Almdudler</b>	0,33 l Flasche	€ 3,-
241. <b>Almdudler gespritzt</b>	0,25 l	€ 2,10
242. <b>Almdudler gespritzt</b>	0,5 l	€ 3,90
243. <b>Orangensaft gespritzt</b>	0,25 l	€ 2,-
244. <b>Orangensaft gespritzt</b>	0,5 l	€ 3,90

## **Pago Fruchtsaft**

250. <b>Johannisbeere</b>	0,2 l	Flasche	€ 3,20
251. <b>Marille bio</b>	0,2 l	Flasche	€ 3,60
252. <b>Mango</b>	0,2 l	Flasche	€ 3,20
253. <b>Pfirsich</b>	0,2 l	Flasche	€ 3,20
254. <b>Erdbeere</b>	0,2 l	Flasche	€ 3,20
255. <b>Apfel naturtrüb Bio</b>	0,2 l	Flasche	€ 3,60
256. <b>Orange</b>	0,2 l	Flasche	€ 3,20
257. <b>Apfel-Holunder Bio</b>	0,2 l	Flasche	€ 3,60
258. <b>Pago gespritzt Bio</b> auf 0,5 l mit Soda	0,2 l	Flasche	€ 4,90

## **GRIECHISCHER WEIN**

Das Mutterland des Weines ist eigentlich Griechenland. Begonnen hat es der Sage nach mit Dionysos, dem griechischen Weingott. Uralte Darstellungen von Reben, Trauben und Weinblättern auf Marmor, Krügen, Trinkgefäßen und Münzen zeugen von der 3000 Jahre alten griechischen Weinbautradition.

„Der Wein ist ein wertvolles Geschenk an die Menschheit, vorausgesetzt, dass er, bei guter und schlechter Gesundheit, sinnvoll und in rechtem Maße, entsprechend der Verfassung der einzelnen Person genossen wird.“ (Hippokrates, Vater der Medizin). Bereits im 4. Jahrhundert vor Chr. pflegte Aristoteles den ersten experimentellen Weingarten Europas. Er betrieb eine Art wissenschaftlicher Kultivierung der Rebe. Die Sortenvielfalt war groß. Der römische Dichter Vergilius erzählte: „Es ist leichter, die Sandkörner an der Küste Griechenlands aufzuzählen, als die Rebsorten dieses Landes zu nennen.“

### **Offene Weißweine**

	<b>1/8 l</b>	<b>1/4 l</b>	<b>1/2 l</b>
260. <b>Imiglikos lieblich</b>	€ 3,00	€ 5,50	€ 10,50
262. <b>Retsina geharzt</b>	————	€ 5,50	€ 10,50
263. <b>Hauswein</b>	€ 3,00	€ 5,50	€ 10,50
264. <b>Samos Dessertwein</b>	€ 3,50	€ 6,50	€ 12,50
265. <b>Retsina rosé</b>	————	————	€ 10,50
266. <b>Spritzer weiß</b>	————	€ 3,40	————
267. <b>Aperol Spritzer</b>	————	€ 3,90	————
268. <b>Sommerspritzer</b>	————	————	€ 4,90



## Offene Rotweine

	1/8 l	1/4 l	1/2 l
270. <i>Imiglikos lieblich</i>	€ 3,-	€ 5,50	€ 10,50
272. <i>Hauswein</i>	€ 3,-	€ 5,50	€ 10,50
273. <i>Mavrodaphne</i>	€ 3,50	€ 6,50	€ 10,50
275. <i>Spritzer rot</i>	—	€ 2,90	—

Ein besonderes Paradies ist unser Haus für Weinkenner. Neben „Standards“ wie dem halbsüßen Imiglikos, dem geharzten Retsina oder dem Dessertwein Samos lohnt es sich, nach der aktuellen **Weinkarte** zu fragen. Auf dieser sind Weine aufgelistet, die mit Konsequenz und Sorgfalt ausgesucht werden (meist kleine, aber feine griechische Erzeuger).

Ein feines Essen wird mit einem guten Wein abgerundet. Wir beraten Sie gerne, welcher Wein zu welchem Essen passt, sodass Ihr Aufenthalt in **unserem Haus** unvergesslich wird.

## γεια μας! – Zum Wohl! – Prost!

### Spirituosen

450. <i>OUZO Kokora</i>	2 cl	€ 2,50
451. <i>OUZO Kokora</i>	4 cl	€ 4,50
452. <i>Metaxa 5*</i>	2 cl	€ 3,50
453. <i>Vodka</i>	2 cl	€ 3,50
454. <i>Marillenschnaps</i>	2 cl	€ 3,00
455. <i>Ramazzotti</i>	2 cl	€ 3,50
456. <i>Ramazzotti</i>	4 cl	€ 5,50
457. <i>Averna</i>	2 cl	€ 3,50
458. <i>Averna</i>	4 cl	€ 5,50
459. <i>Rum</i>	2 cl	€ 3,-
460. <i>Chivas Regal</i>	2 cl	€ 5,50
461. <i>Johnnie Walker Red Label</i>	2 cl	€ 3,90