

Aperitifs

1	Ouzo mit Feige	4,00
2	Glas Sekt	4,00
3	Campari mit Orangensaft oder Soda	6,00
4	Martini Bianco	4,00
5	Aperol Spritz	6,50
6	Lillet Berry	6,50

Suppen

11	Tomatensuppe	4,00
----	---------------------	------

Salate

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Honig-Senf-Dressing serviert.

20	Gemischter Salat	5,50
22	Bauernsalat mit Schafskäse	9,00
24	Greek Salad	9,00
	Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Schafskäse, Oregano und Olivenöl	
27	Ermis-Salatschüssel	18,50
	mit gegrilltem Oktopus, Scampi und Calamares	
28	Salatschüssel „a la Chef“	17,50
	Bauernsalat mit Gyros und Tztatziki	

Dips

30	Tztatziki	5,50
31	Tarama hausgemachte griechische Kaviarcreme	6,00
32	Auberginensalat	6,00
33	Kopanisti pikante Käsecreme	6,00

Feta

34	Feta-Käse Traditionell	8,50
	mit Olivenöl, Oregano, Zwiebel und Tomaten	
42	Saganaki	9,00
	Schafskäse paniert	
46	Feta-Käse aus dem Backofen (pikant)	9,50
	mit Tomate, Paprika und Oliven	
54	Gegrillter Feta-Käse	9,00
	mit Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Olivenöl	

Mezedes

40	Knoblauch-Brot		5,00
	mit Tzatziki		
41	Dolmades		7,00
	Weinblätter gefüllt mit Reis (6 Stück)		
43	Garnelen- Saganaki		12,00
	überbacken, in Tomatensauce		
44	Muschel – Saganaki		9,50
	überbacken, mit Schafskäse und Tomatensauce		
45	Tiganita		9,00
	gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika		
47	Gegrillter Octopus		17,50
36	Oliven und Peperoni (kalt)		8,00
48	Gegrillte Peperoni		8,00
	in Knoblauch-Weinsauce		
49	Spanakopitakia		7,00
	Blätterteig gefüllt mit Spinat und Schafskäse		
50	Tyropitakia		7,00
	Blätterteig gefüllt mit Schafskäse		
51	Krebsfleisch		7,00
	mit hausgemachtem Dip		
52	Gigantes		7,00
	dicke Bohnen in Tomatensauce		
53	Pitaki		4,50
	mit Tzatziki, Olivenöl, Oregano und Knoblauch		
55	Pitateig gefüllt mit Schafskäse, mit gegrilltem Gemüse	für 1 Pers.	5,50
56		für 2 Pers.	10,00
37	Pikilia kleiner gemischter Vorspeisenteller (kalt und warm)		15,50
38	Pikilia großer gemischter Vorspeisenteller (kalt und warm)		18,50

Fischgerichte

Folgende Speisen werden mit Tzatziki, Reis oder Pommes und Salat serviert.

120	Calamares in Scheiben	19,00
121	Calamares (Piccolo-Calamares)	18,50
122	Calamares vom Grill, in Tomaten-Knoblauchsauce	19,50
123	Scampi vom Grill	21,00
124	Seezungenfilet	19,00
125	Zanderfilet	22,00
119	Zanderfilet „a la Chef“ mit Champagner-Orangensauce	24,00
127	Gegrillte Dorade	23,00
128	Fischteller verschiedene Fischspezialitäten	22,50
129	Fischplatte für 2 Personen verschiedene Fischspezialitäten	45,00

Vom Grill

Folgende Speisen werden mit Tzatziki, Reis oder Pommes und Salat serviert.

60	Gyros	16,80
61	Gyros aus dem Backofen mit Käse in Spezialsauce	18,80
62	Gyros mit frischen Champignons und gerösteten Zwiebeln	18,80
63	Souvlaki zarte magere Fleischstückchen am Spieß	16,50
66	Bifteki Hacksteak mit Käse und Gemüse gefüllt	17,00
67	Bifteki aus dem Backofen (gefüllt) Hacksteak mit Käse überbacken, in Spezialsauce	19,00
68	Rinderleber gegrillt in Weinsauce, mit Zwiebeln	16,00
69	Steak a la Ermis mit Gemüse und Käse überbacken, in Spezialsauce	18,00
70	Dorf – Teller Souvlaki, Sutzuki, Leber, Gyros	17,50
71	Sokrates - Teller Souvlaki, 2 Sutzukakia, Gyros	17,00
73	Ermis- Teller Souvlaki, Sutzuki, Lammkotelett, Schweinefilet, Gyros	22,00
75	Gegrilltes Schweinefilet	18,00
76	Gegrilltes Schweinefilet (gefüllt) überbacken mit Käse in Spezialsauce	19,50
77	Gyros mit Calamares in Scheiben	19,00
78	Gyros mit Souvlaki	16,50
80	Putenbrustfilet gegrillt mit einem Hauch Weinsauce	17,50

Vom Spieß

Folgende Speisen werden mit Tzatziki, Reis oder Pommes und Salat serviert.

82	Putenspieß Putenbrust mit Gemüse	17,50
83	Teufel - Spieß mit Weinsauce (scharf)	17,50
84	Hercules - Spieß mit Käse überbacken in Spezialsauce	18,50
85	Ermis- Spieß mit Feta überbacken, dazu Tomaten in Spezialsauce	19,00

Vom Lamm und Kalb

Folgende Speisen werden mit Tzatziki, Reis oder Bratkartoffeln und Salat serviert.

90	Lammkoteletts vom Grill	22,00
91	Lammfilet vom Grill	22,50
92	Lamm-Teller Lammkotelett und Lammfilet	24,00
103	Kalbssteak	24,00
104	Kalbssteak mit frischen Champignons	26,00

Platten für 2 Personen

Folgende Speisen werden mit Tzatziki, Reis oder Pommes und Salat serviert.

106	Akropolis-Platte	36,00
	2 Souvlakia, 2 Steak, 2 Sutzukia, Gyros	
107	Sokrates – Platte	38,00
	2 Souvlakia, 2 Leber, Calamares, Gyros	
108	Ermis – Platte	45,00
	2 Souvlakia, 2 Lammkotelett, 2 Schweinefilet, 2 Sutzukia, Gyros	

Aus dem Backofen (nicht täglich angeboten)

130	Mousaka	16,00
	Auberginen- und Kartoffelauflauf, Hackfleisch, mit Bechamelsauce	
131	Stifado	19,00
	Kalbfleisch in pikanter Weinsauce, Schalotten- Zwiebeln, mit Bratkartoffeln	
134	Lammfleisch mit dicken Bohnen	23,50
137	Lammfleisch Kritharaki (Reisnudeln) mit Käse überbacken	23,50
138	Kleftiko Lammhaxe mit Tomaten, Peperoni, Schafskäse, Kartoffeln	23,50

Vegetarisches

110	Gemüseteller	14,00
	Auberginen, Zucchini, Paprika, Karotte und Kartoffeln, dazu Tomatensauce und Schafskäse	
111	Vegetarische Pikilia	17,50

Beilagen

113	Reis in Tomatensauce	3,00
114	Butterreis	3,00
115	Pommes Frites	3,50
116	Bratkartoffel	4,00
117	Scheibenkartoffel	3,50

Nur für unsere kleinen Gäste

144	Gyros mit Pommes und kleinem Salat	9,50
145	Souvlaki mit Pommes und kleinem Salat	9,50
146	Calamares mit Pommes und kleinem Salat	10,50

Nachspeisen

150	Gemischtes Eis	6,00
151	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,00
152	Ermis-Becher	7,00
153	Galaktomburiko (unsere Empfehlung) Blätterteig mit Griescreme und Vanilleeis	6,00
154	Griechischer Jogurt mit Honig und Walnüssen	5,00
157	Feigen eine Spezialität des Hauses mit Vanilleeis	9,00

Warme Getränke

160	Griechischer Mokka	3,00
161	Tasse Kaffee	2,80
162	Espresso	2,50
163	Milchkaffee	3,50
164	Cappuccino	3,80
165	Latte Macchiato	4,00
167	Glas Tee	3,00
169	Frappé mit Vanilleeis	4,00

Alkoholfreie Getränke

182	Flasche Wasser still oder medium	0,7l	5,90
175	Mineralwasser	0,3l	2,50
176	Mineralwasser still, Flasche	0,33l	3,80
170	Coca-Cola	0,3l	3,50
171	Coca-Cola Zero	0,33l	3,80
172	Fanta	0,3l	3,50
173	Sprite	0,3l	3,50
174	Mezzo Mix	0,3l	3,50
177	Orangensaft	0,2l	2,80
186	Orangensaftschorle	0,4l	4,00
178	Apfelsaft	0,2l	2,80
179	Apfelsaftschorle	0,3l	3,50
180	Johannisbeersaft	0,2l	2,80
186	Johannisbeersaft Schorle	0,4l	3,00
181	Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,80
291	Schweppes Bitter Lemon Schorle	0,4l	4,00

Hausgemachte Limonade

Coming soon...

292	Zitrone
293	Apfel- Granatapfel

Biere

190	Hofbräu Pilsener	0,3l	3,50
191	Hofbräu Pilsener	0,5l	4,00
192	Hofbräu Herrenpils	0,3l	3,70
193	Radler	0,5l	3,80
194	Kristallweizen	0,5l	4,50
195	Hefeweizen	0,5l	4,50
197	Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,50
198	Clausthaler Alkoholfrei	0,33l	3,50
199	Mythos	0,3l	3,80

Spirituosen

201	Metaxa (5 Sterne)	2cl	4,00
203	Ouzo	2cl	3,00
173	Whisky	4cl	6,50
174	Ramazzotti	2cl	3,50
202	Ouzo Plomari (Flasche)	20 cl	12,50

	Offene Weißweine	0,25l	0,5l
230	Weinschorle	4,00	8,00
231	Retsina geharzter Wein	5,00	10,00
233	Trocken	5,80	11,60
234	Halbtrocken, fruchtig	5,80	11,60
236	Samos mit Muskatnote (Likörwein)	6,50	13,00

	Offene Roseweine	0,25l	0,5l
239	Weinschorle	4,00	8,00
240	Halbtrocken, fruchtig	5,80	11,60
241	Imiglykos halbsüß, würzig, vollmundig	5,80	11,60
243	Trocken	5,80	11,60

	Offene Rotweine	0,25l	0,5l
250	Weinschorle	4,00	8,00
252	Naousa trocken, gereift in Eichenfässer	6,00	12,00
253	Trocken	5,80	11,60
254	Halbtrocken, fruchtig	5,80	11,60
255	Imiglykos halbsüß, würzig, vollmundig	5,80	11,60

Griechische Flaschenweine

	Weißweine		
261	Retsina- Malamatina trocken, geharzt	0,5l	9,00
263	Makedonikos halbtrocken, fruchtig	0,75l	19,50
264	Malagousia trocken	0,75l	23,50

	Rotweine		
271	Davaris Cabernet Sauvignon Merlot	0,75l	24,00
272	Makedonikos halbtrocken, fruchtig	0,75l	21,00
274	Mega Spilaion	0,75l	29,50

	Roseweine		
276	Makedonikos halbtrocken, fruchtig	0,75l	19,00