

Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| 1. Oliven | 6,50 |
| 2. Peperoni | 5,50 |
| 3. Tzatziki | 5,90 |
| Joghurtspezialität mit frischem Knoblauch (cremig) | |
| 4. Tarama | 5,90 |
| Fischrogen mit Öl und Zitrone verfeinert (1,5) | |
| 5. Feta griechischer Schafskäse | 7,50 |
| mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Olivenöl | |
| 6. Chtipiti | 6,90 |
| Schafskäse pikant verfeinert | |
| 7. Dolmadakia | 6,90 |
| mit Reis gefüllte Weinblätter und Tzatziki | |
| 9. Scordalia | 6,50 |
| Knoblauchpüree | |
| 10. Oktopodakia | 9,50 |
| Polypenfisch mit Öl und Essig | |
| 12. Vorspeisenteller klein | 11,90 |
| von allem ein bisschen (kleine Portion) (1,5,6) | |



Warme Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| 13. Knoblauchbrot | 2,90 |
| 14. Folienkartoffel mit Tzatziki | 5,50 |
| 15. Saganaki | 8,90 |
| Schafskäse paniert aus der Pfanne,
mit Tomaten, Gurken und Tzatziki | |
| 16. Saganaki | 9,50 |
| Schafskäse mit Zwiebeln und Tomaten aus dem Backofen | |
| 17. Garides Saganaki | 16,50 |
| Garnelen mit Tomatensauce und Schafskäse | |
| 19. Melizanes | 8,90 |
| panierte Auberginen aus der Pfanne mit Tzatziki | |
| 20. Champignons | 8,90 |
| gefüllte Champignons mit Käse überbacken | |
| 21. Calamaris | 8,90 |
| Tintenfischringe mit Knoblauchsauce | |
| 22. Oktopodakia | 14,90 |
| Polypenfisch aus der Pfanne mit Knoblauchsauce | |
| 24. Midia Fritti | 9,90 |
| panierte Muscheln mit Knoblauchsauce | |

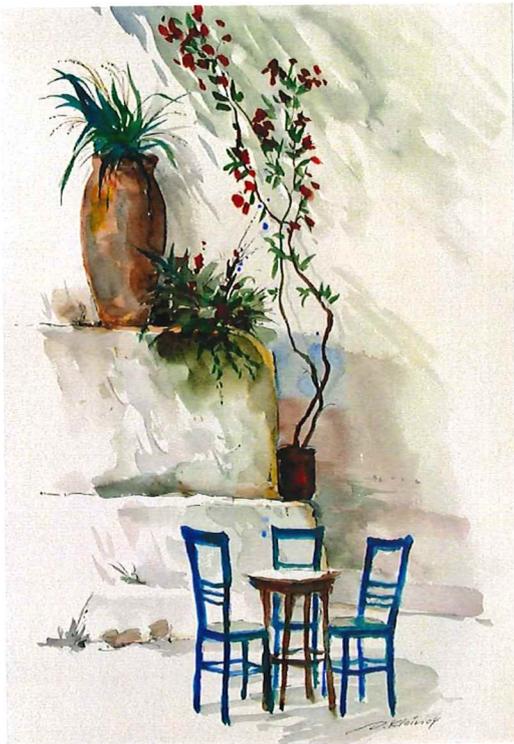
Wir empfehlen

<i>Peperoni</i> frittiert mit Knoblauchsauce	7,50
<i>Garnelen</i> in Olivenöl mit Tomaten, Oliven und Peperoni (7)	
kleine Portion mit Salat	16,90
große Portion mit Salat	21,90
<i>Gyros in Metaxasauce</i>	
mit Käse überbacken, Röstkartoffeln und Salat (1)	17,90
<i>Gyros in Metaxasauce</i>	
mit Röstkartoffeln und Salat (1)	16,90
<i>Gyros in Champignonsahnesauce</i>	
mit Röstkartoffeln und Salat	16,90
<i>Gyrospfanne</i>	
mit Paprikazwiebelgemüse, Röstkartoffeln, Tzatziki und Salat (7)	16,90
<i>Gyros und Bifteki in Metaxasauce</i>	
mit Käse überbacken, Röstkartoffeln und Salat (1)	17,90
<i>Bifteki in Metaxasauce</i>	
mit Käse überbacken, Röstkartoffeln und Salat (1)	17,50
<i>Bifteki 2 in Metaxasauce</i>	
mit Röstkartoffeln und Salat (1)	16,90
<i>Rinderleber in Weißweinsauce</i>	
mit Röstkartoffeln, Tzatziki und Salat (7)	16,90
<i>Bandnudeln in Sahnesauce</i>	
mit Salat	
wahlweise mit Hähnchenbrustfilet	17,50
mit Garnelen	21,90

Suppen

25. Bohnensuppe griechischer Art ^(5,6,10) 5,50
26. Hühnersuppe 5,50
mit frischen Kräutern und Hühnerfleisch
27. Tomatencremesuppe 5,50
29. Hummerkrabbensuppe ^(1,5,6) 7,90

Salate



30. Griechischer Bauernsalat ⁽¹⁾ 11,90
mit Tomaten, Gurken, Blattsalat, Zwiebeln,
Peperoni, Oliven und Schafskäse
31. Kleiner Bauernsalat ⁽¹⁾ 6,50
32. Putenbrust-Salat 11,90
Weißkohl, Blattsalat, Putenbrustfilets
mit hausgemachtem Dressing
33. Chefsalat 13,90
Weißkohl, Blattsalat, Gyros, Peperoni, Oliven
Tomaten und Gurken, mit hausgemachtem Dressing
34. Kleiner gemischter Salat 4,90
mit hausgemachtem Dressing
35. Tomatensalat 5,90
mit Öl und Essig
36. Weißkohlsalat 4,50
in Öl und Essig eingelegt

Beilagen

38. Broccoli 8,50
39. Spanaki-Blattspinat 8,50
40. Champignonsahne, Metaxa oder
pikante Tomatensauce ⁽¹⁾ 4,50
42. Rösti 3,50
45. Reis 3,50

Vom Grill

- | | |
|--|-------|
| 50. Gyros | 14,90 |
| griechische Spezialität vom Drehspeiß | |
| 51. Gyros spezial | 16,90 |
| mit Ofenkartoffeln und Bauernsalat | |
| 52. Souvlaki I | 14,90 |
| mageres Schweinefleisch am Speiß | |
| 53. Souvlaki II | 21,90 |
| mageres Lammfleisch am Speiß | |
| 54. Souvlaki III | 21,90 |
| Lammfleisch und Schweinefilet am Speiß | |
| 55. Keftedes me Salsa | 15,90 |
| Frikadellen griechischer Art mit Metaxasauce (1) | |
| 56. Sykoti | 14,90 |
| Rinderleber mit Röstzwiebeln | |
| 57. Bifteki I | 14,90 |
| Hacksteak gefüllt mit Schafskäse | |



- | | |
|--|-------|
| 59. Rollspeiß I | 16,90 |
| Schweinefilet mit Schafskäse gefüllt und Knoblauchsauce | |
| 60. Rollspeiß II | 18,90 |
| Schweinefilet mit Katenschinken umwickelt
mit Schafskäse gefüllt dazu Knoblauchsauce. (6) | |
| 61. Rollspeiß III | 21,90 |
| Schweinefilet mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, Peperoni und
Oliven gefüllt, mit Knoblauchsauce | |
| 62. Paidakia I | 19,90 |
| zarte Lammkoteletts | |
| 63. Siskebap I | 18,90 |
| Hähnchenbrustfilet am Speiß, mit Broccoli oder Spinat | |
| 64. Siskebap II | 26,50 |
| Lammfilet am Speiß, mit Broccoli oder Spinat | |
| 65. Siskebap III | 18,90 |
| Schweinefilet am Speiß, mit Broccoli oder Spinat | |

Grillteller

70. Zeus Teller I	15,50
Souvlaki und Gyros	
70a Zeus Teller I	19,90
Gyros und Lammsouvlaki	
71. Zeus Teller II	15,50
Knoblauchwurst und Gyros	
72. Zeus Teller III	15,50
Bifteki und Gyros	
73. Ouzo Teller I	16,50
Gyros, kleines Schweinesteak und Bifteki	
74. Ouzo Teller II	16,50
Gyros, kleines Schweinesteak und Knoblauchwurst (6)	
75. Makedonia Teller	16,50
Souvlaki, Gyros und Leber	
76. Hellena Teller	16,50
Souvlaki, Gyros und Knoblauchwurst (6)	
77. Aphrodite Teller	16,50
Souvlaki, Gyros und Lammkotelett	
78. Akropolis Teller	16,90
Souvlaki, Gyros und Bifteki	
79. Hermes Teller	17,50
Souvlaki, Gyros, Bifteki und Knoblauchwurst (6)	
80. Helios Teller	17,50
Gyros, Bifteki, Leber und Lammkotelett	
81. Minos Teller	17,50
Souvlaki, Gyros, kleines Schweinesteak und Leber	
82. Athina Teller	17,90
Gyros, Bifteki und Schweinefilet	
83. Pan Teller	26,50
Lammfilet, Lammkotelett, Lammsouvlaki und Blattspinat	
84. Mythos Teller	24,50
Lammfilet, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet mit Broccoli oder Blattspinat	
86. Hähnchenbrustfilet	17,90
mit Metaxasauce und Käse überbacken	
87. Filetteller	26,50
Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce und Käse überbacken	
88. Rollspieß	19,90
Schweinefilet in Champignonsahnesauce mit Käse überbacken	



Zu allen Gerichten vom Grill reichen wir Reis oder Röstkartoffeln, frischen Salat mit hausgemachtem Dressing und Tzatziki.

Filet-Spezialitäten

- | | |
|--|-------|
| 91. Contrafilet vom Rind
mit Kräuterbutter | 21,90 |
| 92. Contrafilet vom Rind
in Metaxasauce (1) | 21,90 |
| 93. Contrafilet vom Rind
mit Champignonsahnesauce | 21,90 |
| 94. Contrafilet vom Rind
mit Röstzwiebeln | 21,90 |
| 95. Lammfilet
in Thymian-Sahnesauce | 26,90 |

Wichtig:
Unsere Saucen
werden ohne
chemische Zusätze
und ohne
Konservierungsstoffe
hergestellt.



Zu allen Filetspezialitäten reichen wir Röstkartoffeln,
Broccoli oder Spinat und einen frischen Salat
mit hausgemachtem Dressing

- | | |
|--|-------|
| 96. Lammfilet Provencal
in pikanter Tomatensauce | 26,90 |
| 97. Lammfilet
in Metaxasauce (1) | 26,90 |
| 99. Schweinefilet
in Champignonsahnesauce | 18,90 |
| 100. Schweinefilet
in Metaxasauce (1) | 18,90 |
| 101. Gourmet Filet-Teller
Lamm-, Hähnchenbrust-, Schweinefilet
in Champignonsahnesauce | 23,90 |

Steaks vom Grill

105. Schweinemedallions mit pikanter Tomatensauce	16,90
106. Schweinemedallions in Metaxasauce (1)	16,90
107. Schweinemedallions in Champignonsahnesauce	16,90
108. Schweinemedallions in Sahnesauce	16,90
109. Schweinemedallion in Metaxasauce mit Käse überbacken (1)	16,90
110. Schweinefilet in Metaxasauce mit Käse überbacken (1)	18,90



Zu allen Steaks vom Grill reichen wir
Röstkartoffeln und einen frischen Salat
mit hausgemachtem Dressing

112. Lammhüfte mit Champignonsahnesauce	21,90
113. Lammhüfte Zeus mit Thymian-Sahnesauce	21,90
114. Lammhüfte Athena in Metaxasauce (1)	21,90
115. Lammhüfte Provencial in pikanter Tomatensauce	21,90
116. Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce (1)	17,90
117. Hähnchenbrustfilet in Champignonsahnesauce	17,90

Meeresdelikatessen

- | | |
|---|-------|
| 118. Calamaris vom Grill
mit Knoblauchsauce und Reis | 16,50 |
| 119. Oktapus aus der Pfanne
gebraten mit Knoblauchsauce und Reis | 18,90 |
| 120. Calamaris
Tintenfischringe aus der Pfanne mit Knoblauchsauce
und Reis | 16,50 |
| 121. Oktapus vom Grill
mit Knoblauchsauce | 18,90 |
| 122. Glossa
Seezungenfilet aus der Pfanne mit Knoblauchsauce
und Reis | 18,90 |
| 123. Filettakia
Seezungenfilets mit Krabbensauce und Röstkartoffeln ^(1,5,6) | 19,90 |
| 124. Garides
Garnelen aus der Pfanne ohne Schale in Tomatensauce | 21,90 |
| 125. Garides
Garnelen aus der Pfanne ohne Schale mit
Knoblauchsauce | 21,90 |
| 126. Garides
Garnelen vom Grill mit Schale, Knoblauchsauce | 21,90 |
| 127. Garides a la Chris
Garnelen aus der Pfanne ohne Schale in Sahnesauce | 21,90 |
| 129. Fischpfanne
Seezungenfilet, Garnelen, Calamaris, Oktapus
mit Oliven, Tomaten und Peperoni ⁽⁷⁾ | 23,90 |

Zu allen Fischgerichten reichen wir
einen frischen Salat mit hausgemachtem Dressing



Aus dem Backofen

Juwetzki: Lammhaxe nach traditioneller Art
mit griechischen Kräutern und Gewürzen, dazu reichen wir
frischen Salat mit hausgemachten Dressing

130. mit Reis	16,90
132. mit Kartoffeln aus dem Backofen nach griechischer Art	16,90
134. mit Gigantes Riesenbohnen in Tomatensauce (5,6,10)	16,90
135. mit Fassulakia grünen Bohnen (3,6)	16,90
136. mit Jmam gefüllten Auberginen (3,6)	16,90
137. mit Stifado kleinen Zwiebeln (3,6)	16,90

Vegetarische Gerichte

142. Broccoli mit Champignonsahnesauce und Käse überbacken	14,90
143. Spanaki-Blattspinat mit Champignonsahnesauce und Käse überbacken	14,90



Für den kleinen Appetit

146. Hähnchenbrustfilet mit Tzatziki	11,90
147. 2 kleine Steaks in Champignonsahnesauce	13,50
148. Schweinefiletmedaillons in Champignonsahnesauce	14,50
149. Lammfilet in Champignonsahnesauce	19,90
150. Seezungenfilet mit Knoblauchsauce	15,50
151. Lammsouvlaki mit Tzatziki	18,50
152. Gyros vom Drehspeiß mit Tzatziki (3)	12,90
153. Bifteki mit Tzatziki	12,90
154. Souvlaki (1 Speiß) mit Tzatziki	11,50
155. Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken (1)	14,90
156. Schweinesteaks in Metaxsauce mit Käse überbacken (1)	14,90
157. Bifteki in Metaxasauce mit Käse überbacken (1)	14,90
158. Gyrospfanne mit Paprikazwiebelgemüse (7)	14,50

Sämtliche Gerichte servieren wir Ihnen mit Reis oder
Röstkartoffeln, frischem Salat und hausgemachtem Dressing

Desserts

Halva	6,50
Honiggrieß mit Vanilleeis (1,2,5,6)	
Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Nüssen	7,90
Galaktobouriko	7,90
Blätterteig mit Vanilleeis heiß serviert (1,2,5,6)	



Getränke

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	3,50
Bitburger Pils	0,4 l	4,50
Alsterwasser	0,3 l	3,50
Alsterwasser	0,4 l	4,50

Flaschenbiere

Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	4,00
Benediktiner Weizen	0,5 l	5,00
Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,00
Mythos Bier	0,33 l	4,00

Säfte 0,2 l

Orangensaft		3,00
Kirschsaf		3,00
Bananensaft		3,00
Johannisbeersaft		3,00
Apfelsaft		3,00
Kiba		3,00

Alkoholfreie Getränke 0,2 l

Coca Cola (1,8)		3,00
Coca Cola Light (1,5,6,8,12)		3,00
St. Michaelis Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 l	3,00
St. Michaelis Mineralwasser	0,25 l	3,00
St. Michaelis Mineralwasser	0,75 l	6,90
Fanta (1,5,6,12)		3,00
Sprite (5)		3,00
Schweppes Bitter Lemon (9)		3,50
Schweppes Ginger Ale (1,9)		3,50
Spezi (1,2)	0,4 l	4,50
Apfelschorle	0,4 l	4,50
Coca Cola, Fanta, Sprite (1,5,6,8,12)	0,4 l	4,50

Warme Getränke

Kaffee frisch gebrüht (8)		3,00
Tee		3,00
Espresso (8)		3,00
Doppelter Espresso (8)		4,90
Cappuccino (8)		3,90

Latte Macchiato 3,90

Landweine aus Griechenland

Fragen Sie uns nach unseren erlesenen
Flaschenweinen, wir empfehlen Ihnen
gerne den passenden Tropfen.

	0,25l	0,5l
Retzina Traditioneller griechischer Weißwein - geharzt (7)	6,50	11,90
Blanc Leichter Weißwein trocken-fruchtig (7)	6,50	11,90
Rose Leicht, trocken-fruchtig (7)	6,50	11,90
Imiglikos weiß Ausgeprägter Geschmack feine Süße (7)	6,50	11,90
Imiglikos rot Ausgeprägter Geschmack feine Süße (7)	6,50	11,90
Apelia Black Label Rot, lieblich voll aromatischer Wein (7)	6,50	11,90
Naoussa Qualitätswein, rot, trocken, voller Geschmack (7)	6,50	11,90
Samos Griechischer Likörwein weiß (7)	6,50	11,90
Mavrodaphne Griechischer Likörwein rot (7)	6,50	11,90
Mostra Qualitätswein, weiß, trocken, fruchtiger Geschmack (7)	7,50	11,90
Mostra Qualitätswein, rot, trocken, fruchtiger Geschmack	7,50	11,90
Mostra Qualitätswein, rose, trocken fruchtiger Geschmack	7,50	11,90

