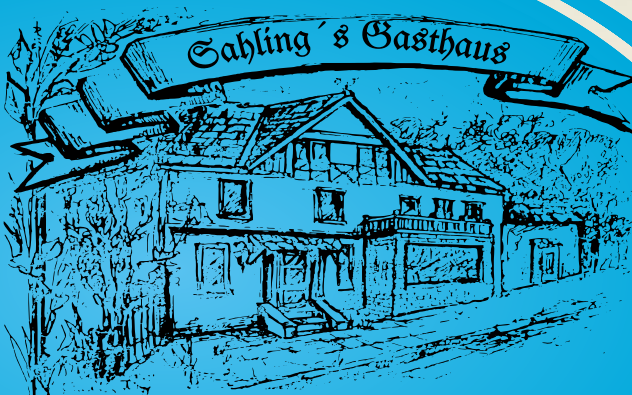




Sahling's Gasthaus

Der Grieche in Eißendorf

Menü

Petra Vercalo
Restaurant
◀ Welcom



König Pilsener



Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Freitag 16:00 - 22:00 Uhr

Küche bis 21:30 Uhr

Samstag: 14:00 - 22:00 Uhr

Küche bis 21:30 Uhr

Sonntags 12:00 - 21:00 Uhr

Küche -bis 20:30 Uhr

Dienstag Ruhetag

Bestellungen & Reservierungen

040 / 790 35 05 & 040 / 792 96 06

Friedhofstr. 10 | 21073 Hamburg

www.Sahlings-Gasthaus.de

Inh. Fam. Sigelakis

Sehr geehrter Gast !
Wir freuen uns Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.
Ziel unserer Anstrengungen ist es,
Sie mit einer ausgewogenen Auswahl
an Speisen und Getränken zu verwöhnen.
Unsere Bemühungen sind stets jeden Gast zufrieden zu stellen.
Deshalb bitten wir um Ihr Verständnis,
wenn es beim Anrichten Ihrer gewünschten Speise
zu längeren Wartezeiten kommen sollte.
Sollte uns jedoch einmal ein Missgeschick unterlaufen,
so sagen Sie es uns bitte.
Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der uns ermöglicht,
Ihren Wünschen gerecht zu werden.
Wir machen Gastronomie aus Liebe.
Ihr
Sahling´s Gasthaus
Team



Probieren Sie unsere Giros-Party



Sie haben eine Feier und wissen nicht,
was Sie Ihren Gästen anbieten wollen?

Die Lösung: Grill fertige Giros-Spezialitäten!
Unsere Girosspiesse werden nach unseren
Privat Rezept hergestellt. Verarbeitet wird ausschließlich Frischfleisch.

Wir stellen Ihnen 2 Varianten zur Verfügung:
230 Volt oder Gas (zzgl. 10,-€ Gasgebühren)

eine Girosschaufel,
die Fettauffangwanne,
ein Girossmesser
und natürlich die Zwiebeln für den Giros
knackigen Krautsalat, Tzatziki und Brot.

Auf Wunsch auch roten Reis mit einen
Aufschlag von 25,-€

Die Mindestmenge beträgt 5 Kg 170,00€
(diese Menge reicht für ca. 10-15 Pers.)

Jedes weitere Kilogramm 34,00€

Geliefert wird bei

5 Kg Fleisch

Krautsalat

Tzatziki

Brot

natürlich auch eine Flasche Ouzo 0,7L



NUR AUF VORBESTELLUNG MÖGLICH!!!





Suppen

- | | |
|---|--------|
| 35. Hühnersuppe ^{1,5} | 5,90 € |
| 36. Zwiebelsuppe ^{5,G} 
mit Gouda überbacken | 6,20 € |
| 37. Gulaschsuppe ⁵ | 5,90 € |

Kalte Vorspeisen

Die Vorspeisen werden mit Brot ^A serviert!

- | | |
|---|---------|
| 1. Tzatziki ^G 
Joghurt/Quark-Spezialität verfeinert mit fein geraspelten Gurken,
verschiedenen Kräutern und Knoblauch | 5,90 € |
| 3. Tarama ^D
Fischroggencreme aus Kabeljaueiern | 6,90 € |
| 7. Tzatziki & Tarama ^{D,G}
halb ..., halb | 6,90 € |
| 71. Tirokafteri ^G 
Pikant gewürzte Schafskäsecreme mit Paprika | 7,90 € |
| 2. Feta ^G 
Schafskäse (kalt) verfeinert mit Oregano, Olivenöl und Zwiebeln | 7,90 € |
| 4. Dolmadakia ^G 
Weinblätter gefüllt mit Reis serviert mit Tzatziki | 6,90 € |
| 5. Calamarissalat ^N
Tintenfischringe verfeinert mit Öl, Essig, Karotten und Paprika
serviert mit Zwiebeln | 7,90 € |
| 6. Pikilia (Kalte Vorspeisenplatte) ^{D,G,N,10}
Ein Variation von allem Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni,
Tzatziki, Tarama, Gigantes, Calamarissalat, Dolmadakia und Zwiebeln | 14,50 € |

PREMIUM QUALITÄT

Gewonnen aus
100% Koroneiki Oliven
der eigenen Plantage.
Ausschließlich aus
mechanischen Verfahren
gewonnen

Familie Sigelakis bürgt
persönlich für die Qualität
dieses Produktes.

Direkt aus der
Region Gortyna
(Kreta)/Griechenland
auf Ihren Tisch.

von Hand geerntet
Kaltgepresst unter 27°
Ungefiltert
Naturtrüb

Es eignet sich zum Kochen und
schonenden Braten ebenso,
wie zum Anrichten von Salaten.

www.sahlings-gasthaus.de
Inhalt 750ml
Abgefüllt von Familie Lyrakis



Flasche 0,7l

Nur

13,50 €

Warme Vorspeisen

Die Vorspeisen werden mit Brot ^A serviert!

- | | |
|---|---------|
| 8. Gefüllte Paprika _G  | 9,20 € |
| Gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, verfeinert mit Olivenöl und frischem Knoblauch | |
| 9. Bougourdi _G  | 10,40 € |
| Auf den Schmelzpunkt gebrachter Schafskäse, verfeinert mit frischem Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und leicht pikant gewürzt | |
| 10. Saganaki _{A,G}  | 9,20 € |
| In Mehl geschwenkter, goldbrauner knusprig gebratener Schafskäse | |
| 11. Feta gegrillt _G  | 10,40 € |
| Gegrillter Schafskäse in Alufolie, verfeinert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln | |
| 111. Ziegenfrischkäse _{A,C,G,K} | 10,40 € |
| serviert in Sesammantel mit Honig | |
| 12. Gigantes  | 9,20 € |
| Gekochte Riesenbohnen in feiner Tomatensauce | |
| 21. Gigantes überbacken _G  | 11,20 € |
| Gekochte Riesenbohnen in feiner Tomatensauce und mit Feta überbacken | |
| 13. Auberginen _{A,C,G}  | 9,20 € |
| In Mehl geschwenkt, knusprig gebacken verfeinert mit Tzatziki | |
| 133. Zucchini _{A,G}  | 9,20 € |
| In Mehl geschwenkt, knusprig gebacken verfeinert mit Tzatziki | |
| 14. Piperies _G  | 9,20 € |
| Grüne Spitzpaprika, verfeinert mit Tzatziki | |
| 23. Auberginen & Piperies _{A,C,G}  | 9,20 € |
| Grüne Spitzpaprika und in Mehl geschwenkte Auberginen, knusprig gebacken verfeinert mit Tzatziki | |





Warme Vorspeisen

Die Vorspeisen werden mit Brot ^A serviert!

- | | |
|--|---------|
| 15. Frische Champignons  | 9,20 € |
| Gebratene Champignons verfeinert in Olivenöl mit frischem Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und leicht pikant gewürzt | |
| 16. Spinat überbacken ^G  | 11,90 € |
| Blattspinat verfeinert in Sahne-Knoblauch-Sauce und mit Gouda überbacken | |
| 17. Brokkoli überbacken ^G  | 11,90 € |
| Brokkoli verfeinert in Sahne-Knoblauch-Sauce und mit Gouda überbacken | |
| 18. Sardinen ^{A,D} | 10,80 € |
| Kleine Sardinen in Mehl geschwenkt, knusprig gebacken | |
| 19. Calamaris ^{A,G,N} | 10,80 € |
| Fein gewürzte Tintenfischringe, in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, abgeschmeckt mit einer pikanten Tomaten-Knoblauch-Sauce | |
| 20. Garnelen aus der Pfanne ^N (für jede weitere 3,10€) | 15,50 € |
| Garnelen ohne Schale verfeinert in Olivenöl mit frischem Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und leicht pikantem gewürzt | |
| 22. Peperoni gegrillt  | 9,60 € |
| Verfeinert mit Olivenöl und frischem Knoblauch | |
| 56. Knobibrot ^A  | 5,10 € |
| Weißbrotscheiben mit hausgemachter Knoblauchbutter, knusprig und goldbraun gegrillt | |
| 24. Warme Vorspeisenplatte ^{A,C,G,J} | 17,20 € |
| Eine Variation aus den warmen Vorspeisen
Auberginen, Piperries, Saganaki, Gigantes und Giros | |
| 242. Vegetarische Variation ^{A,C,G}  | 17,20 € |
| „der warmen Vorspeisenplatte“
Eine Variation aus den warmen Vorspeisen
Auberginen, Zucchini, Piperries, Saganaki, Gigantes | |

Salate

29. Oliven & Peperoni ¹⁰  5,50 €
Schwarze Kalamata Oliven und Peperonis
25. Griechischer Bauernsalat ^{G,10}  11,20 €
Serviert mit Krautsalat, Gurken, Tomaten, Feta, Oliven, Peperoni und Zwiebeln
251. Kleiner griechischer Bauernsalat ^{G,10}  8,90 €
Serviert mit Krautsalat, Gurken, Tomaten, Feta, Oliven, Peperoni und Zwiebeln
26. Großen Beilagensalat ^G  8,10 €
Serviert mit Krautsalat, Mix aus frischem Blattsalat, verfeinert mit unserem leckeren Hausdressing und Tzatziki
261. Kleiner Beilagensalat ^G  4,70 €
Serviert mit Krautsalat, Mix aus frischem Blattsalat, verfeinert mit unserem leckeren Hausdressing und Tzatziki
28. Großen Krautsalat  8,10 €
verfeinert mit Tzatziki
281. Kleiner Krautsalt  4,70 €
verfeinert mit Tzatziki
32. Putensalat ^{G,10} 12,70 €
Serviert mit Krautsalat, Mix aus frischem Blattsalat, verfeinert mit unserem leckeren Hausdressing und getoppt mit gegrillte Putenbrustfiletstreifen
33. Girossalat ^{G,J,10} 12,70 €
Serviert mit Krautsalat, Mix aus frischem Blattsalat, verfeinert mit unserem leckeren Hausdressing und getoppt mit Feingewürzten Giros





Mittelmeer hautnah

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat ^G mit Tzatziki ^G und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme ^G, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

- | | | |
|---|--|---------|
| 165. | Calamaris ^{A,G,N} | 18,70 € |
| Fein gewürzte Tintenfischringe, in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, abgeschmeckt mit einer pikanten Tomaten-Knoblauch-Sauce | | |
| 191. | Calamaris gegrillt ^N | 22,60 € |
| Fein gewürzte Tintenfischtuben im ganzen gegrillt, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch | | |
| 192. | Calamaris gefüllt und gegrillt ^{G,N} | 27,10 € |
| Fein gewürzte Tintenfischtuben im ganzen, gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch | | |
| 166. | Sardinen ^{A,D} | 18,70 € |
| Kleine Sardinen in Mehl geschwenkt, knusprig gebacken | | |
| 168. | Lachsforelle ^D | 22,10 € |
| Im ganzen gegrillte Lachsforelle, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch | | |
| 177. | Dorade ^D | 23,70 € |
| Im ganzen gegrillte Dorade, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch | | |
| 172. | Rotbarschfilet ^{A,D,G} | 20,30 € |
| Rotbarschfilet in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, auf feiner Senfsauce | | |
| 164. | Fischplatte ^{A,D,N} | 28,20 € |
| Rotbarschfilet, Calamaris, Sardinen, Garnelen serviert mit feiner Senfsauce | | |

Griechische Klassiker

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat ^G mit Tzatziki ^G und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme ^G, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

- | | |
|--|---------|
| 40. Giros ^J | 17,50 € |
| Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß | |
| 38. Giros im Blattspinat ^J | 19,20 € |
| Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, serviert mit Blattspinat und frischem Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet | |
| 39. Giros in Schafskäsesahnesauce ^{G,J} | 19,20 € |
| Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, serviert in Schafskäsesahnesauce mit frischem Knoblauch in der Pfanne zubereitet | |
| 41. Girospfanne ^J (dieses Gericht ohne extra Beilage) | 19,20 € |
| Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, serviert in frischem Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch in der Pfanne zubereitet | |
| 42. Giros Spezial ^{G,J,I} | 19,20 € |
| Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken | |
| 43. Giros in Sahneseauce ^{G,J} | 19,20 € |
| Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, serviert in Sahneseauce mit frischem Champignons und Knoblauch in der Pfanne zubereitet | |
| 44. Souvlaki | 17,50 € |
| Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch | |
| 45. Souvlaki in Metaxasauce ^{G,I} | 19,20 € |
| Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken | |
| 120. Schnitzel „Wiener Art“ auf Pfeffersauce ^{A,C,G} | 18,70 € |
| Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Pfeffersauce | |
| 121. Schnitzel „Wiener Art“ auf Metaxasauce ^{A,C,G,I} | 18,70 € |
| Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Metaxasauce | |
| 122. Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C} | 16,90 € |
| Schnitzel aus Schweinefleisch | |





Griechische Klassiker

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat ☺ mit Tzatziki ☺ und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme ☺, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

90. Bifteki A,C,G	18,60 €
gegrilltes Bifteki aus Hackfleisch, gefüllt mit Feta	
97. Bifteki auf Metaxasauce A,C,G,1	19,20 €
gegrilltes Bifteki aus Hackfleisch, gefüllt mit Feta serviert auf Metaxasauce	
92. Susukakia A,C	17,50 €
gegrillte Hackfleischröllchen	
60. Schweinefiletmedaillons auf Metaxasauce G,1	21,40 €
61. Schweinefiletmedaillons mit Kräuterbutter ☺	20,30 €
62. Schweinefiletmedaillons auf Pfeffersauce ☺	21,40 €
65. Schweinefilet gefüllt ☺	23,20 €
gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln	

Putenfleisch

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat ☺ mit Tzatziki ☺ und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme ☺, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

124. Putenbrustfilet mit Kräuterbutter ☺	17,50 €
127. Putenbrustfilet auf Pfeffersauce ☺	19,20 €
128. Putenbrustfilet auf Metaxasauce G,1	19,20 €
129. Putenbrustsouvlakis	17,50 €
Putenfleischspieße	

Menüvorschläge

für die besonderen Momente ab 2 Personen

161. Kreta-Spezialplatte

Vorspeise: Großen gemischten Beilagensalat G mit einer Portion Tzatziki G

Hauptgang: Giros J, Souvlakia, Susukakia A,C, Schweinesteaks und Putensteaks
serviert mit Pommes Frites und Tomatenreis

Für 2 Personen 45,20 €

Für 4 Personen 90,40 €

Für 3 Personen 67,80 €

Für 5 Personen 113,00 €

163. Lammplatte

Vorspeise: Großen gemischten Beilagensalat G mit einer Portion Tzatziki G

Hauptgang: Lammspieße, Lammfilets und Lammkoteletts
serviert mit Pommes Frites und Tomatenreis

Für 2 Personen 56,40 €

Für 4 Personen 112,80 €

Für 3 Personen 84,60 €

Für 5 Personen 141,00 €

164. Fischplatte

Vorspeise: Großen gemischten Beilagensalat G mit einer Portion Tzatziki G

Hauptgang: Rotbarschfilet A,D, Calamaris A,N, Sardinen A,D, Garnelen N
serviert mit Senfsauce, Pommes Frites und Tomatenreis

Für 2 Personen 56,40 €

Für 4 Personen 112,80 €

Für 3 Personen 84,60 €

Für 5 Personen 141,00 €





Mix-Teller/Variationen

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat ◊ mit Tzatziki ◊ und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme ◊, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

70. Souvlaki & Giros ◊	17,50 €
72. Spezial-Teller A,C,J Giros, ein kleiner Schweinespieß, ein kleines Schweinesteak und ein Susukaki	18,60 €
76. Kreta-Teller A,C,J Giros, Schweinespieß und zwei Susukakia	19,70 €
77. Giros & Rinderleber ◊	17,50 €
91. Bifteki & Giros A,C,G,J gegrilltes Bifteki aus Hackfleisch, gefüllt mit Feta	22,20 €
96. Susukakia & Giros A,C,J Hackröllchen mit Giros	17,50 €
105. Lammteller Lammspieß, Lammfilet und Lammkoteletts	28,20 €
106. Lammkoteletts & Giros ◊	22,60 €
75. Surf & Turf á la Greek A,J,N eine Kombination aus Calamaris und Giros	20,30 €

Pasta

Auf Wunsch servieren wir Ihnen einem Beilagensalat ☺ mit Tzatziki ☺
mit einem Aufpreis von 4,70 €

- | | |
|---|---------|
| 134. Spaghetti mit Garnelen ^N | 19,80 € |
| serviert werden die Spaghetti mit 5 Garnelen
in pikanter Tomatensauce (für jede weitere 3,10€) | |
| 135. Spaghetti mit Rindfleisch | 17,60 € |
| serviert werden die Spaghetti mit geschmorten
Rindfleischstückchen in Tomatensauce | |
| 136. Spaghetti mit Tomatensauce  | 11,20 € |
| serviert werden die Spaghetti mit Tomatensauce | |
| 137. Spaghetti Bolognese | 14,60 € |
| serviert werden die Spaghetti mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce | |

Gerichte aus dem Backofen

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat ☺ mit Tzatziki ☺
Zu diesen Gerichten reichen Wir keine extra Beilage zu

- | | |
|--|---------|
| 130. Mousaka ^{A,C,G} | 16,90 € |
| Griechische Mousaka vereint Kartoffeln, Rinderhackfleisch, Auberginen
und Zucchini unter einer feinen Käsehaube. Serviert unter einer
cremigen Béchamelsauce wird der Auberginenaufbau
so unglaublich lecker! | |
| 131. Stifado mit Rindfleisch | 17,60 € |
| serviert werden die Babyzwiebeln mit Reis und geschmorten
Rindfleischstückchen in feiner Tomatensauce | |
| 132. Gigantes mit Rindfleisch | 17,60 € |
| serviert werden die Riesenbohnen mit geschmorten
Rindfleischstückchen in feiner Tomatensauce | |





vom Lamm

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat ☞ mit Tzatziki ☞ und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme ☞, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

- | | |
|--|---------|
| 100. Lammkoteletts | 25,50 € |
| Lammkoteletts gegrillt | |
| 104. Lammspieße | 26,60 € |
| Lammspieße aus zartem Lammrückfilet | |
| 105. Lammteller | 28,20 € |
| Lammspieß, Lammfilet und Lammkoteletts | |
| 110. Lammfilet | 27,80 € |
| Serviert mit Kräuterbutter ☞ | |
| 108. Lammfilet | 29,40 € |
| Serviert auf Pfeffersauce ☞ | |
| 115. Lammfilet | 29,40 € |
| Serviert auf Metaxasauce ☞,1 | |

vom Rind

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat ☞ mit Tzatziki ☞ und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme ☞, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

- | | |
|---|---------|
| 87. Rinderleber | 19,20 € |
| Gegrillte und serviert mit Zwiebeln und Champignons | |
| 88. Rumpsteak ca. 180g | 24,90 € |
| Gegrilltes Roastbeef und serviert mit Zwiebel und Champignons | |
| 89. Rumpsteak ca. 250g | 30,50 € |
| Gegrilltes Roastbeef und serviert mit Zwiebel und Champignons | |

Die "kleine Karte"

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat ^G mit Tzatziki ^G und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme ^G, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

140. Giros ^J	12,70 €
139. Giros in Schafskäsesahnesauce ^{G,J} Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, serviert in Schafskäsesahnesauce mit frischem Knoblauch in der Pfanne zubereitet	15,70 €
142. Souvlaki magarer, marinierte Schweinefleischspieße	12,70 €
143. Susukaki & Giros ^{A,C,J} Hackröllchen mit Giros	12,70 €
144. Susukakia ^{A,C} zwei Hackröllchen	12,70 €
146. Brisolakia magarer, marinierte Schweinesteaks	12,70 €
147. Schnitzel „Wiener Art“ auf Pfeffersauce ^{A,C,G}	14,60 €
153. Schnitzel „Wiener Art“ auf Metaxasauce ^{A,C,G,I}	14,60 €
149. Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C}	12,70 €
141. Putenspieß	12,70 €
151. Putensteak mit Kräuterbutter ^G	12,70 €
152. Putenschnitzel (Paniert) ^{A,C}	12,70 €
148. Lammspieß Lammspieß aus zartem Lammrückfilet	15,80 €
150. Rinderleber Gegrillte und serviert mit Zwiebeln und Champignons	14,60 €
88. Rumpsteak ca. 180g Gegrilltes Roastbeef und serviert mit Zwiebeln und Champignons	24,90 €
155. Stifado mit Rindfleisch serviert werden die Babyzwiebeln mit Reis und geschmorten Rindfleischstückchen in feiner Tomatensauce (Hier zu keine weiter Beilagen)	14,60 €
156. Gigantes mit Rindfleisch serviert werden die Riesenbohnen mit geschmorten Rindfleischstückchen in feiner Tomatensauce (Hier zu keine weiter Beilagen)	14,60 €
154. Rotbarschfilet ^{A,G} Rotbarschfilet in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, auf feiner Senfsauce	15,80 €
157. Curry-Wurst Serviert mit Pommes hier zu keine weitere Beilagen oder Beilagensalat	10,70 €





Extra Beilagen

- | | | |
|---|---|--------|
| 201. Pommes Frites |  | 4,40 € |
| 202. Reis |  | 4,40 € |
| Tomatenreis | | |
| 203. Bratkartoffeln | | 4,40 € |
| Mit Speck und Zwiebeln | | |
| 204. Backkartoffeln |  | 5,50 € |
| Mit Selbstgemachter Sourcreme G | | |
| 205. Potato Dippers |  | 5,50 € |
| haben eine innovative, löffelartige Form und sind dadurch perfekt zum Dippen und Füllen | | |
| 206. Gigantes |  | 4,40 € |
| Gekochte Riesenbohnen in feiner Tomatensauce | | |
| 207. Grüne Bohnen |  | 4,40 € |
| Gekochte grüne Bohnen in feiner Tomatensauce | | |

Extra Saucen

- | | | |
|--|---|--------|
| 209. Pfeffersauce | G  | 4,90 € |
| Mit grüne Pfefferkörner verfeinerte Rahmsauce | | |
| 210. Metaxasauce | G,1  | 4,90 € |
| Eine Paprika, Zwiebeln Tomaten-Rahm-Sauce mit einem Schuss Weinbrand | | |
| 211. Zwiebel & Champignons |  | 4,90 € |
| Geschmort mit feinen Gewürzen | | |
| 212. Tomaten-Ketchup 20ml Tüte | 1,7  | 0,40 € |
| 213. Mayonaise 20ml Tüte | C,J  | 0,40 € |

Desserts



180. Joghurt	G mit Honig und Walnüssen	5,50 €
181. Joghurt	G mit kandierten Amarenakirschen	5,50 €
291. Pita Crêpe mit Nutella	A,H	5,50 €
187. Schokoladen-Souflet	A,G	7,80 €
	Serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
185. 2 Kugeln Vanilleeis	G mit kandierten Amarenakirschen	6,50 €
182. 3 Kugeln Eis		6,50 €
184. 2 Kugeln Eis		4,20 €
186. 1 Kugel Eis		2,20 €
	Zur Auswahl servieren Wir Erdbeer- G, Schokolade- G, Vanille-G, Zitroneneis und Sahne G mit einen Aufschlag von 0,50 €	

Kaffee und mehr

Espresso	11	2,90 €
Doppelter Espresso	11	4,50 €
Cappuccino	G,11	3,90 €
Milchkaffee	G,11	4,90 €
Latte Macchiato	G,11	4,90 €
Tasse Kaffee	11	2,90 €
Becher/Kännchen Kaffee	11	3,90 €
Heiße Schokolade	G	4,90 €
Griechischer Mokka	11	3,90 €
Glas Tee	(Schwarz 11, Pfefferminz, Kamille oder Früchte Tee)	2,90 €
Nescafé Frappé	griechische kalte Kaffee 11	3,90 €
Nescafé Frappé mit Eis	griechische kalte Kaffee mit Vanilleeis G,11	5,90 €



Prickelndes mit Alkohol

Aperol Spritz Der Klassiker aus Prosecco & Aperol

6,90 €

Sekt/Prosecco

Glas	0,1l	3,90 €
Pony	0,2l	5,90 €
Flasche	0,7l	19,90 €

Spirituosen

Ouzo Pilavas	2cl	2,90 €
Ouzo Pilavas auf Eis	Fl. 0,2l	15,90 €
Kretischer Raki	2cl	3,50 €
Jägermeister	2cl	2,90 €
Ramazzotti	4cl	5,50 €
Metaxa 7* ,	2cl	4,90 €
Metaxa 12* ,	2cl	6,90 €
Metaxa 15* Grand Fine ,	2cl	7,90 €
Waldmeister mit Vodka	2cl	2,90 €
Pepino Pfirsichlikör	2cl	2,90 €
Eierlikör ,	2cl	2,90 €
Baileys auf Eis ,	2cl	3,90 €

Longdrinks

Normal	4cl	6,90 €
Premium	4cl	7,90 €



Biere vom Faß

Mit und ohne Alkohol

König Pilsener	0,3l	3,70 €	0,4l	4,70 €
Alsterwasser	0,3l	3,70 €	0,4l	4,70 €
Bitburger 0.0% Alkoholfreies Pils vom Faß	0,3l	3,70 €	0,4l	4,70 €
Th. König Zwickl Naturtrübes Kellerbier	0,3l	4,20 €	0,5l	6,20 €
Benediktiner Naturtrübes Weissbier	0,3l	4,20 €	0,5l	6,20 €
Benediktiner Alkoholfreies Naturtrübes Weissbier			Fl. 0,5l	6,20 €



Offene Hausweine

weiß

Imiglikos	0,2l	5,50 €	0,5l	13,50€
Tafelwein, würzig, lieblich				
Demestika	0,2l	5,50 €	0,5l	13,50€
leichter Tafelwein, trocken				
Retsina	0,2l	5,50 €	0,5l	13,50€
trocken, geharzt, duftig, Traditionswein				
Samos	0,2l	5,90 €	0,5l	14,50€
leicht gespritzter Likörwein, aromatisch				
Weinschorle	0,2l	5,20 €	0,5l	12,50€

rot

Imiglikos	0,2l	5,50 €	0,5l	13,50€
Tafelwein, würzig, lieblich				
Apelia BLACK LABEL	0,2l	5,50 €	0,5l	13,50€
Tafelwein, würzig, lieblich				
Naousa	0,2l	5,50 €	0,5l	13,50€
trockener Qualitätswein, würzig				
Mavrodaphne	0,2l	5,90 €	0,5l	14,50€
leicht gespritzter Likörwein, aromatisch				

rosé

Rosé	0,2l	5,50 €	0,5l	13,50€
trockener Qualitätswein				





Flaschen Weine

weiß

Vin dé Crete	0,2l	5,50 €	0,5l	13,50€	0,7l	18,90 €
trocken, aromatisch, frisch Rebsorte: Vidiano & Vilana						

Genesis	0,2l	6,20 €	0,5l	14,50€
Gewonnen aus den Trauben der internationalen Sauvignon Blanc und der heimischen Roditis Rebe.				

Malamatina	0,2l	5,50 €	0,5l	13,50€
Geharzter Wein aus Kalochori Rebsorte: Roditis & Savatiano				

rot

Vin dé Crete	0,2l	5,50 €	0,5l	13,50€	0,7l	18,90 €
trocken, ausdrucksvoll, feinwürzig, reif Rebsorte: Kotsifali & Mandilaria						

Apelia BLACK LABEL	0,2l	5,50 €	0,5l	13,50€	0,7l	18,90 €
fruchtig , mild, süffig, lieblich Rebsorte: Agiorgitiko						

Genesis	0,2l	6,20 €	0,5l	14,50€
Der besondere Charakter der Rebsorte Xinomavro vereint sich elegant mit den fruchtigen Aromen von Merlot nach zwölf Monate Faßreife				

rosé

Skouras Rosé	0,2l	6,90 €	0,5l	16,90€	0,7l	22,90 €
trocken, fruchtig, frisch Rebsorte: Agiorgitiko 70%, Moschofilero 30%						



Kennzeichnung nach Zusatzstoffzulassungsverordnung:

A - Gluten
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fisch
E - Erdnüsse
F - Sojabohnen
G - Milch
H - Schalenfrüchte
I - Sellerie
J - Senf
K - Sesam
L - Schwefeldioxid & Sulfite

M - Lupine
N - Weichtiere
1 - Farbstoffe
2 - Konservierungsstoffe
3 - Nitritpökelsalz
4 - Phosphat
5 - Geschmacksverstärker
6 - Antioxidationsmittel
7 - Süßungsmittel
8 - Phenylalaninquelle
9 - geschwefelt
10 - geschwärzt

11 - koffeinhaltig
12 - chininhaltig
13 - gentechnisch Verändert
14 - Formfleisch
15 - taurinhaltig
16 - Krebsfleischart
17 - Säuerungsmittel
18 - Stabilisatoren
19 - geräuchert
20 - mit Zuckerart
21 - kann abführend wirken
22 - gewachst



Vegetarisch

Alle Preise in € und inkl. der z.Zt. gültigen MwSt.

INFO: Änderungen/Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Bisherige Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit.

Stand: November 2023