

Aperitifs

€

126	Aperol Spritz mit Prosecco u. Soda (4)	0,2l	7,50
165	Wodka Lemon (4)	4cl	7,50
166	Martini Bianco K	5cl	6,20
167	Campari Orange (1) K	4cl	7,50
168	Campari Soda (1) K	4cl	7,50
171	Ouzo auf Eis	4cl	4,50
503	Prosecco	0,1l	4,50



Kalte Vorspeisen

102	Calamarisalat (2,11) L N	14,60
103	Auberginenmousse K A	7,90
104	Gefüllte Weinblätter mit Reis (dazu Tzatziki)	8,90
105	Tzatziki (hausgemacht) (2,11,8) D Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch	6,60
106	Oliven und Peperoni (2) G M	8,90
107	Taramas (1,2,4) N L B Fischrogenpaste mit Kartoffelpüree, Olivenöl und Zitrone	7,90
108	Pikilia (verschiedene kalte Vorspeisen) (2,4,11,8) mit Calamarisalat, Tarama, Tzatziki, Weinblätter, Auberginensalat, original Fetakäse und Ktipiti	17,90

Warme Vorspeisen €

100	Knoblauchbrot (2,4,11,15) HL MA	5,00
110	Zucchini gebraten, mit Tzatziki (2,8,11) DKIA	10,90
112	Miesmuscheln (2,11) BNH mit Öl und Knoblauch Vinaigrette	13,90
113	Große weiße Bohnen in Tomatensauce mit Öl und Gewürzen	8,90
116	Pikilia (verschiedene warme Vorspeisen) KID mit Zucchini, Saganaki, Weiße Bohnen, Peperoni und Tzatziki	17,90
141	Peperoni gebraten, mit Tzatziki D	10,90
142	Frittierte Sardellen mit Tzatziki BDI	12,50

Salate

123	Bauernsalat (2,8) MLGD	14,40
	mit Tomaten, Gurken, original Fetakäse, Oliven, Pepperoni, Paprika, Zwiebeln, Oregano	
124	Delphi-Salat (2,4,11,8) MLG	17,90
	mit Gyros, grünem Salat, Paprika, original Fetakäse, Oliven, Mais, Zwiebeln, Krautsalat und Pittabrot	
125	Paros-Salat LIN	17,90
	mit Calamari, grünem Salat, Paprika, Oliven, Mais, Zwiebeln, Krautsalat und Pittabrot	
127	Krautsalat (hausgemacht) (2,4,11) F	6,00
810	Beilagen-Salat mit Dressing (2,4,11)	5,50

Suppen

117	Fasolada (2,4) GE	7,00
	(Bohnensuppe nach griechischer Art)	
121	Hühnersuppe (2,4) GEL	7,00

Käse

		€
129	Original griechischer Fetakäse (2,4,11) D mit Olivenöl, Zwiebeln und Oregano	10,50
130	Saganaki (2,4,11) AD HI gebratener original griechischer Feta mit Tomatenmarmelade	11,50
131	Ktipiti (2,4,11,8) D A KM pikant gewürzte Käsecreme	8,90
132	Bougiourdi aus dem Ofen – leicht pikant – (2,4,8,11) D K Fetakäse, Pepperoni, Tomaten und Oregano	11,90
133	Feta Filo Feta in Blätterteig (2,4,11) F D K I mit Honig, Sesam und Tomatenmarmelade	11,90

Beilagen

100	Knoblauchbrot (2,4,11,15) HL MA	5,00
136	Pitta (Fladenbrot) vom Grill	3,40
138	Reis (2,4,11,15) GL	3,20
139	Pommes frites (8) HD	5,50
135	Hausgemachte Ofenkartoffeln (2,4,11) EG (nach griechischer Art)	6,50
143	Bratkartoffel Scheiben (frittiert) (2,4,11) EG	6,50

Unsere Empfehlung:
Metaxasauce 3,80 €

Für unsere kleinen Gäste

91	Spaghetti (2,4,11) GL HI mit Tomatensauce und Käse	8,40
93	1 Suvlaki, Pommes frites und Ketchup (2,4,11) KDL I	9,40
94	Gyros, Pommes frites und Ketchup (2,4,11) KDL I	9,40
95	1 Sutsukaki, Pommes frites und Ketchup (2,4,11) KDL I	9,40
139	Pommes frites und Ketchup (8) HD I	5,50

Fischgerichte €

49	Calamari (11,8) N BLM F DAI	21,80
	Tintenfische frittiert mit Tzatziki und Salat	
53	Lachsfilet vom Grill (11,8) N BLM F A	25,90
	mit Remoulade und Salat	
54	Calamari vom Grill (11,8) N BLM F A	23,80
	mit Tzatziki und Salat	
74	Calamari und Seehechtfilet N BLM F DAI	21,80
	mit Tzatziki und Salat	
75	Calamari und Gyros (11,8) N BLM F DAI	21,80
	mit Tzatziki und Salat	
76	Seehechtfilet (11,8) N BLM F DAI	21,80
	mit Tzatziki und Salat	
90	Riesengarnelen vom Grill (11,8) N BLM F A	29,80
	mit Remoulade und Salat	

Alle Fischgerichte servieren wir mit Pommes frites als Beilage.



Alle Speisen können auf Wunsch (Aufpreis) serviert werden mit:

Bauernsalat	€ 3,00
Pommes frites	€ 1,00
Ofenkartoffeln	€ 2,00
Bratkartoffel Scheiben (frittiert)	€ 2,00

Vom Grill

		€
2	Sutsukákia (Fleischküchle) (2,4,11) DEKJLA mit Reis, Tzatziki und Salat	17,90
3	Suvlakia (2 Schweinefleischspieße) (2,4,11) DEKJLA mit Reis, Tzatziki und Salat	17,90
4	Gyros (2,4,11) DEKJLA (fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß) mit Reis, Tzatziki und Salat	18,50
6	Bifteki (Gehacktes mit original Fetakäse gefüllt) (2,4,11) DEKJLA mit Reis, Tzatziki und Salat	19,50
8	Schweinefilet – ganz zart und mager – LA mit Kräuterbutter, Reis, Tzatziki und Salat	23,80
9	Delphi-Teller (2,4,11) DEKJLA Gyros, 1 Suvlaki mit Reis, Tzatziki und Salat	18,50
15	Mühle-Teller (2,4,11) DEKJLA Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Suvlaki mit Reis, Tzatziki und Salat	20,80
18	Filet-Teller DELMA Hähnchenbrust-, Lamm- und Schweinefilet mit Backkartoffeln, Tzatziki und Salat	28,80
21	Olympos-Teller (2,4,11) DEKJLA Gyros, 1 Suvlaki, 1 Sutsukaki mit Reis, Tzatziki und Salat	20,80
23	Syrtaki-Teller DEKJL Gyros, 2 Bifteki mit Reis, Tzatziki und Salat	20,80
28	Meteora-Teller (2,4,11) DKMGL Gyros, 2 Leber mit Reis, Tzatziki und Salat	18,50

Alle Speisen können auf Wunsch (Aufpreis) serviert werden mit:

Bauernsalat	€ 3,00
Pommes frites	€ 1,00
Ofenkartoffeln	€ 2,00
Bratkartoffel Scheiben (frittiert)	€ 2,00

Lamm vom Grill €

30	Lammkoteletts (2,4,11) EFL mit Pommes frites, Tzatziki und Salat	29,50
31	Lammfilet – saftig gegrillt – (2,4,11) EFL mit Pommes frites, Tzatziki und Salat	29,90

Rind und Geflügel vom Grill

22	Hähnchenbrustfilet DL mit Reis, Tzatziki und Salat	18,50
35	Rumpsteak – argentinisch, zart rosa gegrillt – L mit Ofenkartoffeln, 1 Scheibe Knoblauchbrot, Kräuterbutter und Salat	31,90
16	Rinderleber (2,11,8) D KL mit Reis, Tzatziki und Salat	17,90

Pfannengerichte

41	Schweinefilet - Medaillons (2,4,11,1) GMHEDLI in Metaxasauce, dazu Pommes frites, Röstzwiebeln, Champignons und Salat	24,90
46	Giromakaronada GEDMLI Gyros mit Spaghetti in feiner Knoblauch-Metaxa-Sauce und Salat	18,90

Unsere Empfehlung:
Metaxasauce 3,80 €

Alle Speisen können auf Wunsch (Aufpreis) serviert werden mit:

Bauernsalat	€ 3,00
Pommes frites	€ 1,00
Ofenkartoffeln	€ 2,00
Bratkartoffel Scheiben (frittiert)	€ 2,00

Aus dem Backofen €

55	Mousaka (2,4,11,15) D A G L H I (hausgemachter griechischer Auflauf) mit gebratenen Auberginen, fritierten Kartoffelscheiben, Rinderhackfleisch überbacken mit Bechamelcreme und Salat	19,80
56	Gyros überbacken (2,4,5,11,15) I mit Metaxasauce, überbacken mit Käse und Salat	19,90
58	Gefülltes Schweinefilet (2,4,5,11,15) D E H L M mit Oliven, Peperoni, Tomaten und Käse, dazu große weiße Bohnen und Salat	25,90
60	Zarte Lammhaxe (geschmort) (2,4,11,15) L E G D I mit Spaghetti, original Fetakäse und Salat	25,50
63	Zarte Lammhaxe (geschmort) (2,4,11,15) L E G D mit großen weißen Bohnen und Salat	25,50
65	Zarte Lammhaxe (geschmort) (2,4,11,15) L E G D mit Backkartoffeln und Salat	25,50

Nachspeisen

83	Joghurt mit Honig und Walnüssen K	8,80
84	Galaktoboureko (1) D H M I D hausgemachter Blätterteig mit Griess-Milchcreme Füllung, serviert mit Vanilleeis	8,90
87	Gemischtes Eis 3 Kugeln (1) D H	5,70
88	Schoko-Erdbeer-Törtchen (8) A D J H K L	8,90
401	Frappé kalter griechischer Kaffee mit Eiswürfel	4,00

Alle Speisen können auf Wunsch (Aufpreis) serviert werden mit:
Bauernsalat € 3,00

Warme Getränke €

150	Griechischer Mocca <small>K</small>	3,20
151	Kaffee <small>K</small>	3,00
152	Tee <small>K</small>	3,00
154	Espresso <small>K</small>	3,00
155	Cappuccino <small>K</small>	3,50
193	Latte Macchiato <small>K</small>	3,90
194	Heiße Schokolade <small>K</small>	3,50
183	Espresso Macchiato <small>K</small>	3,30

Alkoholfreie Getränke

Flasche

185	Coca-Cola <small>(1,9,5) G</small>	0,4 l	4,50
192	Coca-Cola zero sugar <small>(1,2,3,9,10) G</small>	0,4 l	4,50
191	Mezzo Mix <small>(1,2,5,9) G</small>	0,4 l	4,50
187	Fanta <small>(1) G</small>	0,4 l	4,50
190	Sprite <small>(2) G</small>	0,4 l	4,50
302	Ensinger Gourmet Classic	0,5 l	4,50
327	Ensinger Gourmet Still	0,5 l	4,50

Glas

199	Apfelsaftschorle	0,2 l	0,4 l	
201	Orangensaftschorle	3,30	200	4,50
315	Johannisbeersaftschorle	3,30	202	4,50
280	Bitter Lemon <small>(1,4)</small>	3,30	316	4,50
196	Orangensaft	3,30		
197	Apfelsaft	3,30		
314	Johannisbeersaft	3,30		

Biere

€

176	Paulaner Premium Pils	0,3l	vom Fass	3,90
177	Paulaner Urotyp	0,3l	vom Fass	3,90
178	Paulaner Urotyp	0,5l	vom Fass	4,90
179	Radler	0,3l		3,90
180	Radler	0,5l		4,90
181	Paulaner Kristall	0,5l		4,90
182	Paulaner Hefeweizen hell	0,5l	vom Fass	4,90
184	Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l		4,90

Spirituosen

156	OUZO	2cl	2,00	
158	Metaxa*****	2cl	4,00	
159	Metaxa*****	2cl	5,00	
160	Metaxa flambiert	2cl	5,50	
161	Williams Birne	2cl	3,50	
163	Whisky	4cl	5,50	
300	Ramazzotti auf Eis	2cl	4,00	
157	OUZO Plomari	0,2l	Flasche	11,00
189	TSIPOURO Katsaros Tresterbrand, mit oder ohne Anis	0,2l	Flasche	14,00



Offene griechische Weine

€

		0,2 l	0,5 l
	Weiß		
203	Retsina geharzter Tafelwein ^G	6,70	204 15,70
205	Imiglykos halbsüßer Tafelwein ^G	6,70	206 15,70
207	Hauswein trockener Tafelwein ^G	6,70	208 15,70
	Rot	0,2 l	0,5 l
213	Imiglykos halbsüßer Tafelwein ^G	6,70	214 15,70
215	Hauswein trockener Tafelwein ^G	6,70	216 15,70
219	Mavrodaphne Likörwein Q.b.A. ^G	7,50	220 18,00
	Rosé	0,2 l	0,5 l
223	Hauswein trockener Tafelwein ^G	6,70	224 15,70
227	Imiglykos halbsüßer Tafelwein ^G	6,70	228 15,70
229	Weinschorle ^G	5,80	230 13,50



Alle Preise incl. Bedienung und MwSt.

Flaschenweine 0,75 l

€

Rot

- 508 **Mega Spileo Cuvée III Rot** trocken ^G 28,50
Rebsorten: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne,
intensive Noten von roten Früchten, Gebäck und süßen Gewürzen
- 301 **Amethystos Domaine Costa Lazaridi** trocken ^G 34,50
Rebsorte: 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Agiorgitiko,
intensive Aromen von Pflaume, ausgewogener Säure, reifen Tanninen
und einem langen Abgang mit einem Hauch von Gewürzen
- 304 **Imiglykos halbsüßer Tafelwein** ^G 18,50
blumiges Aroma, voller Geschmack

Weiβ

- 504 **Mega Spileo Cuvée III Weiß** trocken ^G 26,50
Rebsorten: 60% Malagouzia, 20% Assyrtiko, 20% Chardonnay,
intensive Noten von Blumen, Basilikum, Nektarine und Kokosbutter
- 311 **Amethystos weiß Domaine Costa Lazaridi** ^G 32,50
Rebsorten: 85% Sauvignon blanc, 15% Assyrtico, reichhaltiger,
körperreicher Geschmack mit ausgewogener Säure

Rosé

- 505 **Mega Spileo Rosé** trocken ^G 26,50
Rebsorte: Cabernet Franc, Malagouzia, mit feinwürzigen Aromen
von frischen roten Kirschen, Erdbeeren und Gewürzen
- 312 **Amethystos Rosé Domaine Costa Lazaridi** ^G 32,50
Rebsorten: 100% Cabernet Sauvignon, sehr fruchtiger Geschmack
mit Aromen von Himbeere, Johannisbeere und Walderdbeere
- 313 **Imiglykos halbsüßer Tafelwein** ^G 18,50
blumiges Aroma, voller Geschmack

Sekt

- 501 **Kessler Rosé** 0,75 l 31,50
- 502 **Kessler Cabinet** 0,75 l 31,50

Schenken Sie doch mal etwas Besonderes!
Wir halten Geschenk-Gutscheine für Sie bereit.



Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag
17.30 – 23.00 Uhr
an Sonn- und Feiertagen
11.30 – 14.30 Uhr
17.30 – 22.00 Uhr
Montag Ruhetag

*Unsere Küche schließt
jeweils eine Stunde früher.*

Allergenkennzeichnung



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

A



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksklöcken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saucisse, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

H



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Sößen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpастen, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

B



GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

J



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Sößen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

C



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerezeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeersatz, Flüssigmilch

K



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Sößen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/Frucht-/Instantdrink

D



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunusse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pareten, Feinkostsalate (Walnüsse), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

L



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Sößen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

E



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Sößen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

M



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

F



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Sößen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sporternährung, eiswürfereichere Erfrischungsgetränke, Diätdrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art

N



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpuree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Sößen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

G



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamars, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpастen, Paella, Suppen, Sößen, Marinaden, Feinkostsalate

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 5) mit Antioxydationsmittel | 9) coffeinhaltig |
| 2) mit Konservierungsstoff | 6) mit Geschmacksverstärker | 10) mit Phenylalaninquelle |
| 3) mit Süßungsmittel | 7) geschwärzt | 11) Phosphat |
| 4) chininhaltig | 8) geschwefelt | |

Liebe Gäste, für weitere Informationen wenden Sie sich an uns.
Vielen Dank, Ihr Team der Königener Mühle