

Aperitif

- | | | |
|---|---------|------|
| 1 | Martini | 5,80 |
| 2 | Aperol | 6,50 |

Suppen hausgemacht

- | | | |
|---|----------------------------------|------|
| 5 | Tomatensuppe ^(Sl, La) | 6,50 |
| 6 | Hühnersuppe ^(Sl) | 6,50 |

Käse

- | | | |
|----|--|-------|
| 10 | Haloumi aus der Pfanne ^(La, Gl, Sf*)
eine typische Käsespezialität aus Zypern. Der Haloumi wird auf traditionelle Weise aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch hergestellt | 8,50 |
| 12 | Saganaki (Feta-Käse gebraten) ^(La, Gl, Ei, Sf*) | 8,50 |
| 13 | Feta-Käse „Fournou“ (aus dem Backofen) ^(La, Gl, Ei, Sf*)
mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln (Auf Wunsch mit Knoblauch) | 10,50 |

Salate

(mit Vinaigrette ^(Sf*) und Balsamico-Creme. Alle Salate mit Brot)

- | | | |
|----|---|-------|
| 15 | Choriatiki ^(La, Gl, Sf,)
Tomaten, Gurken, Feta-Käse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Vinaigrette ^(Sf*) | 15,50 |
| 16 | Lachs ^(Ei, Sf)
Lachsstreifen gegrillt, Mix-Blattsalat, Tomaten und Gurken | 18,50 |
| 17 | Hähnchenbrustfilet ^(Sf*)
Hähnchenbrustfilet in Streifen gegrillt, Mix-Blattsalat, Tomaten und Gurken | 16,50 |
| 18 | Garnelen-Salat ^(Kr, Ei, Sf, Sf*)
Garnelen (6 Stück), Mix-Blattsalat, Tomaten und Gurken | 19,50 |

Vorspeisen

24	Aioli-Dip ^(Ei)	5,50
25	Vorspeisenteller für 2 Personen ^(Ei, Fi, Kr, La, Nu, Gl, Sf, Wt, Sf*) verschiedene warme Vorspeisen	24,00
27	Tzatziki ^(La)	6,50
31	Bruschetta ^(Gl) geröstetes Brot (3 Scheiben) mit Tomatenwürfeln garniert	7,50
32	Kolokithakia ^(Gl) frittierte Zucchini in Scheiben mit Tomatenwürfeln und Tzatziki garniert	8,20
33	Melitzana ^(Gl) frittierte Auberginen in Scheiben mit Tomatenwürfeln und Tzatziki garniert	8,50
34	Gefüllte Champignons (3 Stück) ^(La, Sf*) mit Hackfleisch gefüllt und mit Mozzarella überbacken	9,50
35	Dolmadakia mit Joghurt ^(La, Sf*) mit Reis gefüllte Weinblätter (kalt)	8,50
36	Calamari gegrillt ^{Sf*} mit Salat dekoriert	12,50
37	Gavros „Tiganitos“ ^(Fi, Gl) Sardellen gebraten	9,50
39	Garnelen Saganaki (4 Stück) ^(Kr, La) mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Feta-Käse	14,50
40	Bugatsa „Almiri“ (3 Stück) ^(Gl, La, Se) griechisches Gebäck aus Blätterteig mit Käsefüllung und mit Honig und Sesam garniert	7,50
41	Gegrillte Peperoni ^(Kr, La) mit Olivenöl und Knoblauch verfeinert	7,50



(Allen Vorspeisen mit Brot ^{Sf*})

Pasta-Nudelgerichte

- | | | |
|----|---|-------|
| 45 | Linguine mit Garnelen <small>(Gl, Ei, Kr, La, Sl)</small>
mit Basilikum-Tomatensauce | 19,80 |
| 46 | Linguine mit Lachs <small>(Gl, Ei, Fi, Sl, La)</small>
mit Basilikum-Tomatensauce | 19,80 |
| 48 | Pasta Primavera mit Gemüse <small>(Gl, Ei)</small>
(Vegetarisch) | 18,50 |

Fischgerichte

(Alle Fischgerichte servieren wir mit Salat)

- | | | |
|----|--|-------|
| 50 | Lachs mit Quinoa-Joghurtdip <small>(Fi, La, Sf, Sf*)</small>
Lachs gegrillt, dazu Gemüse und Zitronenschaum | 24,00 |
| 51 | Doradenfilet mit gegrilltem Gemüse <small>(Fi, Sl, Sf, Sf*)</small>
und Zitronenschaum | 23,50 |
| 52 | Wolfsbarschfilet mit gegrilltem Gemüse <small>(Fi, Sl, Sf, Sf*)</small>
und Zitronenschaum | 24,00 |
| 56 | Garnelen gegrillt <small>(Kr, Sl, Sf, La)</small>
8 Stück (ohne Schale)
mit gegrilltem Gemüse und Reis | 24,90 |

Fleischgerichte

(Alle Fleischgerichte werden mit Salat und Vinaigrette^{Sf*} serviert)

- | | | |
|----|--|-------|
| 60 | Schweinefilet gefüllt (La, Sf, Gl, Sf*, Ei)
mit Bacon Paprika, Champignons und Käse (Parmesan, Kefalotyri [griech. Hartkäse] und Mozzarella) gefüllt, auf Kartoffelpüree mit Gemüse und Pflaumensauce serviert | 23,50 |
| 61 | Schweinemedallions (Sl, Gl, Sf*, La, Ei)
auf Kartoffelpüree und Gemüse serviert und mit Pflaumensauce verfeinert | 20,50 |
| 62 | Rumpsteak (ca. 220 g) (Gl, La, Sf*)
mit Pfeffersauce, Hasselback-Potatoes und Gemüse | 29,00 |
| 63 | Rinderfilet (ca. 200 g) (Gl, La, Sf*)
mit Pfeffersauce, Hasselback-Potatoes und Gemüse | 32,00 |
| 64 | Lammkarree (Sf)
mit Honig und Senf, dazu Quinoa und Rosmarinkartoffeln | 29,50 |
| 65 | Souvlaki aus Schweinefilet (La, Sf)
mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Tzatziki | 20,50 |
| 66 | Bifteki (La, Gl) gefüllt mit Feta-Käse
mit Pommes frites und Tzatziki | 18,50 |
| 67 | Hühnerbrustfilet (La)
mit Gemüseries und Tzatziki | 18,50 |
| 68 | Rinderleber
mit Röstzwiebeln und Pommes frites | 17,80 |
| 69 | Rindermedallions (Sl, Gl, Sf*)
mit Pommes frites und Pfeffersauce | 28,50 |

Hasselback-Potatoes



Gerichte nach „Chef-Art“

Alle Gerichte nach „Chef-Art“ werden mit Salat serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 70 | Lammhaxe in Weißwein und Kräutern mariniert (Sl, Gl, Sf*, La, Ei)
mit Kartoffelpüree serviert | 23,50 |
| 71 | Schweinefilet aus der Pfanne (Sf, Sl, Gl)
mit Paprika-Mix, Champignons, abgeschlossen mit Honig und Senf, dazu Gemüseries | 22,50 |
| 72 | Hühnerbrustfilet aus der Pfanne (La)
mit Paprika-Mix, Champignons, abgeschlossen mit Honig und Senf, dazu Gemüseries | 21,50 |

Gemischte Gerichte vom Grill

(Alle gemischte Gerichte vom Grill werden mit Salat und Vinaigrette^{Sf} serviert)

74	Gyros mit Pommes frites, Zwiebeln und Tzatziki ^(La)	17,80
75	Gyros und Souvlaki mit Pommes frites, Zwiebeln und Tzatziki ^(La)	19,50
76	Gyros und Leber mit Pommes frites, Zwiebeln und Tzatziki ^(La)	18,50
77	Gyros und zwei Hacksteaks ^(Gl) mit Pommes frites, Zwiebeln und Tzatziki ^(La)	18,50
78	Gyros, Souvlaki und Hacksteak ^(Gl) mit Pommes frites, Zwiebeln und Tzatziki ^(La)	19,80
79	Grillplatte für zwei Personen ^(Gl) Gyros, zwei Souvlaki, zwei Hacksteaks, Leber, mit Pommes frites, Reis, Zwiebeln und Tzatziki ^(La)	46,00
80	Gyros mit Metaxa überbacken dazu Pommes frites ^(La)	19,50
81	Grillplatte für zwei Personen ^(Gl) Gyros, zwei Souvlaki, zwei Hacksteaks, zwei Hähnchenbrustfilets, mit Pommes frites, Reis, Zwiebeln und Tzatziki ^(La)	48,00
82	Gyros und Bifteki ^(La, Gl) mit Pommes frites, Zwiebeln und Tzatziki ^(La)	20,50

Saucen

Tomatensauce ^(Sl)	3,50
Pflaumensauce	3,80
Pfeffersauce ^(La, Gl)	3,80
Metaxasauce ^(La, Sw)	4,50

Beilagen

Pommes frites	3,50
Reis	3,50
Hasselback-Potatoes	5,50
Rosmarinkartoffeln	5,50
Kartoffelpüree ^(La, El)	4,50
Gegrilltes Gemüse	6,50

Für Beilagenänderung berechnen wir einen Aufschlag!

Hasselback-Potatoes	2,50
Rosmarin-Babypotaotes	2,50
Gegrilltes Gemüse	3,50

Alkoholfreie Getränke

90	 ¹	Fl. 0,33 l	3,70
91	 zero ^{1, 9, 11}	Fl. 0,33 l	3,70
92	 ^{1, 2}	Fl. 0,33 l	3,70
93	 ^{1, 2,}	Fl. 0,33 l	3,70
94	 Wasser medium/naturelle	Fl. 0,25 l	3,20
95	 Wasser medium/naturelle	Fl. 0,75 l	7,50
96	APFELSCHORLE	0,2 l 3,20 0,4 l 4,50	
97	 Bitter lemon ¹⁰	Fl. 0,2 l	3,50
98	 Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	3,50
99		Fl. 0,33 l	3,80
100	Fuze Tea	Fl. 0,3 l	4,00

Säfte

105	Orangensaft	Fl. 0,2 l	3,50
106	Apfelsaft	Fl. 0,2 l	3,50
107	RHABARBER SCHORLE	Fl. 0,3 l	3,80
108	KiBa	0,4 l	5,50
109	Kirschnektar	Fl. 0,2 l	3,50
110	Bananennektar	Fl. 0,2 l	3,50

Spirituosen

115	Ouzo - 37,5 %	2 cl	2,50
116	Ouzo Flasche - 37,5 %	Flasche 700 ml	34,50
118	Baileys - 17% (The Original Irish Cream)	2 cl	4,20
119	Sambuca - 40 %	2 cl	3,80
120	Metaxa 7* - 40%	2 cl	4,50
121	Ramazzotti - 30%	2 cl	3,90
122	Fernet Branca - 42%	2 cl	2,90
123	Jägermeister - 38%	2 cl	2,90
124	Whisky - 40%	2 cl	4,50
128	Wodka - 40%	2 cl	2,20

Longdrinks

130	Wodka-Lemon	2 cl	6,50
131	Bacardi-Cola	2 cl	6,50
132	Gin-Tonic	2 cl	6,50

Bier vom Fass

135	 4,8% (Gl)	0,3 l	3,70
136	 4,8% (Gl)	0,5 l	5,90
137	 4,8% (Gl)	0,3 l	3,70
138	 4,8% (Gl)	0,5 l	5,90
139	 - 5,3% (Gl)	0,3 l	3,70
140	 - 5,3% (Gl)	0,5 l	5,90

Ein nostalgisches Kellerbier der besonderen Klasse

141	 - 5,5% (Gl) hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5 l	5,90
144	Weizen-Banane - 2,5% (Gl)	0,5 l	6,50

Flaschenbiere

142	 0.0 (Gl)	0,33 l	3,80
143	 0.0 (Gl) RADLER ALKOHOLFREI	0,33 l	3,80

Griechische Weißweine

		Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
150	Hauswein (trocken) - 12,5 % vol. ^(Sw)	5,80	
151	PARANGA tou Kir-Yianni - 13 % vol. ^(Sw) Trockener Weißwein aus drei Rebsorten.	6,80	23,50
152	MALAMATINA Retsina - 11 % vol. ^(Sw) Fl. 0,25 l	5,50	
	Trockener Weißwein aus drei Rebsorten.		
153	Moschofilero BOUTARI - 11,5 % vol. ^(Sw) Der sortenreine Moschofilero zeigt im Geschmack Aromen von Zitrusfrüchten und Melonen.		24,50
154	Apelia Gold Label - 12 % vol. ^(Sw) Lieblicher Weißwein in DOC Qualität.	5,80	22,50
157	Weinschorle ^(Sw)	5,50	

Griechische Rotweine

		Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
157	Hauswein (trocken) - 12,5 % vol. ^(Sw)	5,80	
158	Apelia Black Label - 11,5 % vol. ^(Sw) Lieblich. Das Bouquet des Apelia ist blumig, im Abgang ist er weich und nachhaltig.	5,80	19,50
159	King of Hearts „Nico Lazaridi“ - 13 % vol. ^(Sw) Ein vollmundiger und kräftiger Rotwein aus Cabernet Sauvignon und Merlot, mit einem eleganten Aroma von Waldfrüchten und süßen Gewürzen.	6,80	23,50
160	PARANGA tou Kir-Yianni - 13,5 % vol. ^(Sw) Trockener Rotwein aus drei Rebsorten; kraftvoll mit leicht pfeffrigem Sauerkirschenaroma vom Weingut Kir-Yianni.	6,80	23,50

Griechische Roséweine

		Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
165	Apelia - 12 % vol. ^(Sw)	5,50	19,50

Sekt

172	Proseco- 11,5% ^(Sf)	Fl. 0,2 l	6,50
-----	--------------------------------	-----------	------