











Suppen - Σούπες 		
11	Tomatensuppe	4



Salate - Σαλάτες		
Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing serviert.		
20	Gemischter Salat 	6
22	Bauernsalat 	9,5
24	Greek Salad 	10,5
27	Ermis-Salatschüssel 	19,5
28	Salatschüssel “À La Chef”	18
Bauernsalat mit Gyros und Tzatziki		

Dips - Αλιφές		
mit Brot serviert		
30	Tzatziki  	6
31	Taramas	7
Kaviarcreme		
32	Auberginensalat  	6,5
33	Kopanisti 	6
pikante Käsecreme		
35	Dip Mix 	14,5
Tzatziki, Auberginensalat, Kopanistis und Pitabrot		

Feta - Φέτα 		
34	Feta Traditionell	8,5
mit Olivenöl, Oregano, Zwiebeln und Tomaten		
42	Saganaki	9
Feta paniert		
44	Honigsüßer Saganaki	10
mit Honig und Sesam		
46	Feta aus dem Backofen (pikant) 	10,5
Tomaten, Paprika, Peperoni und Oliven		
54	Gegrillter Feta	9,5
Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Olivenöl		

Unsere Empfehlung=  Vegetarisch= 

Mezedes -Μεζέδες		
40	Knoblauchbrot 	5,5
mit Olivenöl und Oregano dazu Tzatziki		
41	Dolmades 	7
Weinblätter gefüllt mit Reis (6 Stück)		
43	Garnelen-Saganaki 	13,5
in Tomatensoße mit Feta und Gouda überbacken		
45	Tiganita 	9
gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika		
47	Gegrillter Octopus	18,5
36	Oliven und Peperoni (kalt) 	8,5
48	Gegrillte Peperoni 	8,5
in Knoblauch-Weinsoße		
49	Spanakopitakia 	7
Blätterteig gefüllt mit Spinat und Feta		
50	Tyropitakia 	8
Blätterteig gefüllt mit Feta		
51	Krebsfleisch	7,5
52	Gigantes 	7,5
53	Pitaki 	5
mit Tzatziki, Olivenöl, Oregano und Knoblauch		
37	Pikilia - kleiner gemischter Vorspeisenteller	16,5
alle Dips, gegrilltes Gemüse, Kalamari, Gyros, Krebsfleisch		
38	Pikilia - großer gemischter Vorspeisenteller	19,5
alle Dips, gegrilltes Gemüse, Kalamari, Gyros, Krebsfleisch		
Wir bereiten deine Pikilia gerne nach Wunsch auch ohne Fleisch zu - sprich uns einfach an.		

Fischgerichte - Ψαρικά		
Folgende Gerichte werden mit Reis und Beilagensalat serviert.		
120	Kalamari in Scheiben	19
121	Piccolo-Kalamari	19,5
122	Gegrilltes Kalamari	21
in Tomaten-Knoblauchsoße		
123	Gegrillte Riesengarnelen (5 Stück)	22,5
124	Seezungenfilet	19,5
125	Zanderfilet	22,5
119	Zanderfilet „à la Chef”	25
mit Champagner-Orangensoße		
127	Gegrillte Dorade (500-600 g)	24
128	Fischteller 	23,5
129	Fischplatte für 2 Personen 	46

Hast du schon unsere Empfehlungskarte gesehen?		
--	--	--

Vom Grill- Από τη σχάρα		
Folgende Gerichte werden mit Tzatziki, Reis oder Pommes und Beilagensalat serviert.		
60	Gyros	17,5
61	Gyros aus dem Backofen	19,5
mit Käse in Spezialsoße		
62	Gyros mit frischen Champignons	19,5
gerösteten Zwiebeln		
63	Souvlaki	17,5
zarte magere Fleischstückchen am Spieß		
66	Bifteki	18
Hacksteak mit Käse und Gemüse gefüllt		
67	Bifteki aus dem Backofen (gefüllt)	20
Hacksteak mit Käse überbacken, in Spezialsoße		
68	Rinderleber (gegrillt)	16,5
in Weinsoße, mit Zwiebeln		
69	Steak a la Ermis	18,5
mit Gemüse und Käse überbacken, in Spezialsoße		
70	Dorf Teller	18
Souvlaki, Sutzuki, Leber, Gyros		
71	Sokrates Teller	17,5
Souvlaki, 2 Sutzukakia, Gyros		
73	Ermis Teller	23,5
Souvlaki, Sutzuki, Lammkotelett, Lammfilet und Gyros		
77	Gyros mit Kalamari in Schreiben	19,5
78	Gyros mit Souvlaki	18
80	Putenbrustfilet	18
mit einem Hauch Weinsoße		


Grillplatten für zwei - Από τη σχάρα		
Alle Grillplatten werden mit Beilagensalat, Tzatziki und Reis oder Pommes serviert.		
106	Grillplatte mit Fleisch	37
2 Souvlakia, 2 Steak, 2 Sutzukakia, Gyros		
107	Grillplatte mit Fleisch & Kalamari	39
2 Souvlakia, 2 Rinderleber, Kalamari, Gyros		
108	Grillplatte Ermis	47
2 Souvlakia, 2 Lammkoteletts, 2 Lammfilet, 2 Sutzukakia, Gyros		

Spießgerichte - Σουβλάκια		
Alle Spießgerichte werden mit Beilagensalat, Tzatziki und Reis oder Pommes serviert.		
82	Putenspieß	17,5
Putenbrust mit Gemüse in Weinsoße		
83	Teufel-Spieß	18
mit Weinsoße (pikant)		
84	Herakles-Spieß	18,5
mit Käse überbacken in Spezialsoße		
85	Ermis-Spieß	19
mit Feta und Tomaten überbacken in Spezialsoße		

Vom Lamm - Πιάτα από αρνί		
Alle Gerichte werden mit Reis oder Bratkartoffel und Beilagensalat serviert.		
90	Lammkoteletts	23
91	Lammfilet	23,5
92	Lamm Teller 	25
Lammkotelett und Lammfilet		

Vegetarisch - Χορτοφαγικό 		
Gemüseteller		
110	Auberginen, Zucchini, Paprika, Karotte und Kartoffeln, dazu Tomatensoße und Feta	14,5
111	Greek Bowl	17,5

Für kleine Gäste - Για παιδιά		
144	Gyros mit Pommes	9,5
145	Souvlaki mit Pommes	9,5
146	Kalamari mit Pommes	10,5

Beilagen - Συνοδευτικά 		
113	Reis in Tomatensoße	3,5
114	Butterreis	3
115	Pommes	3,5
116	Bratkartoffeln	4
117	Scheibenkartoffeln	4

Nachspeisen – Επιδόρπια		
Galaktoboureko 	6,5	
Blätterteig mit Griescreme und Vanilleeis		
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	5,5	
Feigen mit Vanilleeis	9	
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	7,5	

Warme Getränke – Ζεστά ροφήματα		
Griechischer Mokka	3	
Tasse Kaffee	2,8	
Espresso	2,5	
Milchkaffee	3,5	
Cappuccino	3,8	
Latte Macchiato	4	
Glas Tee	3	
Frappé mit Vanilleis	4	



Aperetif– Απεριτίφ		
Ouzo mit Feige	4	
Glas Sekt	4	
Campari mit Orangensaft oder Soda	7	
Hugo	6,5	
Aperol Spritz	6,5	
Lillet Berry	7,5	

Spirituosen – Οινοπνευματώδη ποτά		
Metaxa (5 Sterne)	2cl	4
Ouzo	2cl	3
Whisky	4cl	6,5
Ouzo Plomari Flasche	20cl	12,5

Hausgemachte Limonaden – Σπιτική λεμονάδα		
Zitrone	0,4	6
Apfel–Granatapfel	0,4	6

Alkolfreie Getränke– Αναψυκτικά				
Flasche Wasser still oder Medium	0,7l	5,9		
Mineralwasser	0,3l	2,8		
Stilles Wasser (Flasche)	0,33l	3,8		
Coca–Cola Zero	0,33l	3,9		
Coca–Cola	0,3l	3,7	0,4l	4,4
Fanta	0,3l	3,7	0,4l	4,4
Sprite	0,3l	3,7	0,4l	4,4
Mezzo–Mix	0,3l	3,7	0,4l	4,4
Apfelsaftschorle	0,3l	3,7	0,4l	4,4
Johannisbeersaft	0,3l	3,5		
Johannisbeersaftschorle			0,4l	4,2
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,90		
Schweppes Bitter Lemon Schorle			0,4l	4,2

Biere–Μπύρες		
Hofbräu Pilsener	0,3l	3,7
Hofbräu Pilsener	0,5l	4,2
Hofbräu Herrenpils	0,3l	3,9
Radler	0,5l	3,8
Kristalweizen	0,5l	4,7
Hefeweizen	0,5l	4,5
Weizen alkoholfrei	0,5l	4,7
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	3,7
Mythos	0,3l	3,8

Weinkarte – Κατάλογος κρασιών			
Unsere Weine wurden mit Sorgfalt ausgewählt. Viele unserer Weine stammen vom Weingut Davaris Estate bei Athen, wo Tradition und Qualität seit Generationen gepflegt werden.			
Weißweine – Λευκά κρασιά			
	0,25l	0,5l	Flasche
Weinschorle	4,5	9	
Retsina geharzter Wein	5,5	11	
Davaris Savatiano, trocken	6,5	13	
Samos mit Muskatnote (Likörwein)	7	13,5	
Davaris Malagousia, trocken 			26,5
Roséweine– Ροζέ κρασιά			
	0,25l	0,5l	Flasche
Weinschorle	4,5	9	
Davaris Syrah Muskat, trocken	6,5	13	
Imiglykos halbsüß, würzig, vollmundig	6,5	13	
Davaris Syrah, Trocken			26
Rotwein – Ερυθρά κρασιά			
	0,25l	0,5l	Flasche
Weinschorle	4,5	9	
Davaris Cabernet Sauvignon, trocken	7	14	
Davaris Cabernet Sauvignon, halbtrocken	7	14	
Imiglykos halbsüß, würzig, vollmundig	7	14	
Davaris Cabernet Sauvignon Merlot 			27,5
Makedonikos halbtrocken, fruchtig			22,5
Mega Spileo Cuvée			31,5