

Suppen

- | | |
|--|------|
| 1. Griechische Bohnensuppe | 6,90 |
| 2. Jouvarlakia Hackfleischbällchen in Zitronensauce
(Saisonbedingt von Oktober- März) | 7,50 |
| 3. Tomatensuppe | 6,90 |
| 4. Zwiebelsuppe | 6,90 |

Salate

- | | |
|---|-------|
| 18. Gemischter Haussalat mit Haus Dressing | 6,50 |
| 19. Krautsalat | 6,90 |
| 20. Tomaten & Gurken Salat | 6,90 |
| 21. Bauernsalat
Krautsalat, Eisberg, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse | 14,90 |
| 22. Chefsalat
Kraut, Blattsalat, Tomaten, Thunfisch, Edamer, Gurken | 14,90 |
| 23. Putensalat
zarte Putenbrustmedaillons auf gemischtem Salat | 19,90 |
| 131. Baby Spinat Salat
mit Sesam Körnern gebraten, Honig, Ziegenkäse, Granatapfel und Walnüssen, Cherry Tomaten | 17,90 |
| 431. Baby Spinat Salat
mit Sesam Körnern gebraten, Honig, Granatapfel und Walnüssen, Cherry Tomaten, Putenstreifen oder Garnelen | 23,90 |

Kalte Vorspeisen

6. Tzatziki	6,90
Griechischer feinster Joghurt-Dipp verfeinert mit Knoblauch, Gurken und Dill	
7. Griechischer Joghurt-Kräuter -Dipp	6,90
mit Gurken und Dill	
Rote Beete Carpaccio	10,90
mit Ziegenkäse und Walnüssen geröstet, Creme di Balsamico, Feigenmarmelade.	
133. Rote Beete	8,90
frische Rote Beete eingelegt in Essig und Olivenöl, verfeinert mit Knoblauch und Joghurt	
8. Oliven & Peperoni	7,90
10. Kalamaris Salat	10,90
Tintenfisch mit Essig und Olivenöl abgeschmeckt	
11. Griechischer Schafskäse	9,90
mit Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl	
12. Chtipiti Pikante Schafskäsecreme, pikant & scharf	9,90
13. Melitzanosalata Auberginencreme	9,90
14. Taramas Fischrogencreme	8,50
15. Thunfischpaste	8,90
16. Bohnensalat mit Zwiebeln & Paprika	8,90
17. Ouzo-Teller	18,90
mit Tzatziki, Oliven, Peperoni, Kalamaris-, Auberginen- und Thunfischpaste, Chtipiti, Feta, Taramas	

Warme Vorspeisen

24. Dolmadakia	gefüllte Weinblätter mit Reis	8,90
25. Zucchini	Zucchini-scheiben in Teig goldgelb gebraten, mit Tzatziki	10,90
26. Pilze	in Sahnesauce mit Käse überbacken	12,90
27. Auberginen	gebratene Auberginenscheiben in Teig goldgelb gebraten, mit Tzatziki	10,90
28. Kalamaris	mit Tzatziki	11,90
29. Kalamaris	gegrillt mit Tzatziki	11,90
128. Baby Kalamaris	in Knoblauch-Olivenöl gebraten	11,90
30. Saganaki	panierter Weißkäse, gebraten	10,90
31. Feta Psiti	gegrillter Weißkäse in Alufolie mit Tomate, Zwiebeln, Paprika	10,90
32. Broccoli	in Sahnesauce mit Edamerkäse überbacken	13,90
33. Blattspinat	in Sahnesauce mit Käse überbacken	13,90
35. Sardinen paniert		10,90
36. Garnelen 5 St.	Souvlaki gegrillt ohne Kopf/Schale mit Dip	17,90
37. Garnelen 5 St.	in Tomatensauce mit Käse überbacken	17,90
138. Garnelen 5 St.	in Metaxa- Sahnesauce	17,90
160. Jakobsmuscheln 5 Stück	umhüllt von Jamon-Serranoschinken mit Cherrytomaten in Metaxa Sauce gebraten	18,90

39. Bouyourdi Käse	12,90
Feta mit Peperoni, Tomaten, Oliven mit Edamerkäse überbacken	
401. Gegrillte Paparikaschoten mit Knoblauch-Olivenöl	7,90
612. Frischer Baby Spinat	
mit gebratenen Zwiebeln und Cherrytomaten	7,90
712.Frischer Baby Spinat statt Beilage vom Hauptgericht	4,90
142. Weißkäse in Sesammantel gebraten, Honig	10,90
143.Warmer Ziegenkäse	11,90
mit Wallnüssen geröstet auf Tomatenscheiben gebettet, mit Crema di Balsamico und Feigenmarmelade	
141. Spezial Garnelen Saganaki	17,90
in Knoblauch-Olivenöl gebraten mit Peperoni & Oliven	
137.Neptun-Trilogie	19,90
mit Baby-Kalamaris, Garnelen und Oktopus mit Knoblauch, Cherrytomaten, scharf angebraten in Weinsauce, pikant	
40. Warmer Ouzo-Teller	19,90
mit Tzatziki, dicken Bohnen, Auberginen, Saganaki Käse, Kalamaris, Charly Paprika, Zucchini	
135.Gegrillte Feta mit Avocado	10,90
umhüllt von Jamon-Serranoschinken, mit Creme di Balsamico	
160.Jakobsmuscheln 5 Stück gegrillt	18,90
gegrillte Zuchini, Zitronenscheibe auf Wildkrautsalat gebettet und Granatapfelkernen	

Spezialitäten des Hauses vom Grill

*Salat, Pommes Frites oder Reis
oder eine Folienkartoffel mit Tzatziki gefüllt*

Andere Beilagen gegen Aufpreis möglich

41. Gyros	18,90
42. Souvlaki Schweinefilet am Spieß	21,90
43. Souvlaki vom Lamm	25,90
44. Lammkoteletts 5 Stück	26,90
45. Souvlaki vom Puten- oder Hähnchenbrustfilet	20,90
46. Bifteki Hackfleisch mit Käse gefüllt von argentinischem Rind	20,90
47. Bifteki Hackfleisch mit Edamerkäse gefüllt, in pikanter Tomatensauce	22,90
49. Spezial-Teller Souvlaki, Bifteki, Gyros	25,90
50. Elena-Teller Schweinefilet, Rumpsteak, Gyros	27,90
51. Nikoleta-Teller Lammkotelett, Schweinefilet, Gyros	25,90
52. Athena-Teller Schweinefilet, Putenfilet, Gyros	25,90
53. Alik-Teller Lammfilet, 2 Lammkoteletts, Gyros	25,90
54. Alkiviadis-Teller Rumpsteak, Souvlaki, Bifteki	27,90
55. Lamplatte Lammkotelett, -souvlaki, -filet	29,90
56. Mix Grillteller Lammkotelett, Souvlaki, Bifteki, Gyros	30,90

Extrawünsche gegen Aufpreis möglich

Filet-Teller vom Grill

*Salat, wahlweise Pommes Frites, Reis oder eine Folienkartoffel
mit Tzatziki gefüllt*

Andere Beilagen gegen Aufpreis möglich

57. Lammkarree Neuseeland 4 Stück jedes weitere Stück +6,50	29,90
58. Rumpsteak* argentinisch	30,90
59. Lammfilet* Neuseeland	32,90
60. Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus	25,90
61. Filet-Teller Schweinefilet, Lammfilet, Putenfilet, Rumpsteak	30,90
62. Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse und Tomaten	26,90
63. Schweinefilet* Medaillons	26,90
64. Putenbrustfilet *	24,90
414. Schweinefilet in der Pfanne gebraten (Tigania) mit Zitronenscheiben und mediterranen Gewürzen	25,90
415. Schweinefiletmedaillons im Serranoschinkenmantel mit Cherrytomaten in Metaxa-Sauce	28,90

****Auf Wunsch mit Ananas-Currysahnesauce,
Pfeffersahnesauce, Tomatensauce, Gorgonzolasauce***

Extra Wünsche gegen Aufpreis möglich

Platten für 2 Personen

- | | |
|--|--------------|
| 65. Athena Grillplatte | 69,90 |
| mit Gyros, Souvlaki, Bifteki, Putensteak, Lammkoteletts;
dazu Beilagen nach Wahl mit diversen kalten Vorspeisen | |
| 66. Athen Pallas Filetplatte | 79,90 |
| Putenfilet, Rumpsteak, Lammfilet, Schweinefilet, Gyros;
dazu Beilage nach Wahl mit diversen kalten Vorspeisen | |

Nudelpfannen

- | | |
|--|--------------|
| 67. Spaghetti mit Schafskäse | 13,50 |
| 68. Spaghetti mit Hack in Tomatensauce | 14,90 |
| 69. Spaghetti mit frischem Gemüse | 16,90 |
| 70. Spaghetti mit Pute und knackigem Gemüse | 20,90 |
| 71. Spaghetti mit Lachsfilet und knackigem Gemüse | 23,90 |
| 72. Spaghetti mit Garnelen und knackigem Gemüse | 23,90 |
| 73. Spaghetti mit Kalbfleisch | 23,90 |

Spezialitäten aus der Pfanne

*Serviert mit einem Salat, Pommes Frites oder Reis
Andere Beilagen gegen Aufpreis möglich*

74. Lemonato	24,90
Gebratenes Schweinefilet in Sahne-Zitronensauce, mit Paprika & Zitronenscheiben	
75. Krasato	24,90
gebratenes Schweinefilet in Sahne-Weinsauce mit Champignons,	
76. Metaxa	24,90
gebratenes Schweinefilet in Sahne-Metaxasauce mit Paprika	
77. Gyros in Sahnesauce	20,90
mit Käse überbacken	
78. Gyros in Sahne-Metaxasauce	20,90
mit Paprika, Zwiebeln und mit Käse überbacken	
421. Gyros in Ananas - Curry Sahne Sauce	20,90
79. Gyrospfanne	20,90
mit Paprika und Reis	
80. Gemüse-Putenpfanne	24,90
Putenbrustfilet mit diversem Gemüse	
81. Gourmetpfanne	31,90
Rumpsteak mit diversem Gemüse	
82. Gemüsepfanne	18,90
vegetarisch diverses Gemüse	

Aus dem Topf und Backofen

Serviert mit Salat

83. Lamm Haxe	23,90
gebacken mit Beilage Pommer oder Reis	
84. Kalbfleisch	23,90
gekocht in Weintomatensauce mit Beilage Pommes oder Reis	
85. Stifado	24,90
Kalbfleisch gekocht in Weintomatensauce; mit kleinen ganzen Zwiebeln in einer schmackhaften Sauce, mit Rotwein verfeinert	
86. Moussaka	19,90
Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch, Béchamelsauce	

Für den kleinen Hunger

Serviert mit Salat, Tzatziki Pommes Frites oder Reis

Andere Beilagen gegen Aufpreis möglich

97. Gyros	15,90
98. Souvlaki vom Schweinefilet oder der Pute	16,90
99. Bifteki mit Käse gefüllt	17,90
100. Kalamaris	18,90
130. Lammkotellets 3 Stück	20,90

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.

Aus dem Meer

*Zu allen Gerichten reichen wir vorweg einen Salat, als Beilage
wahlweise Pommes Frites, Reis , Folienkartoffel mit Tzatziki
Andere Beilagen gegen Aufpreis möglich*

87. Babykalamaris	in Knoblauch Olivenöl gebraten	23,90
88. Kalamaris	paniert	23,90
89. Kalamaris	in Sahne-Tomatensauce, mit Schafskäse und Paprika	25,90
90. Kalamaris vom Grill		23,90
91. Garnelen 10 St.	in Sahne-Tomaten-Weinsauce	29,90
92. Garnelen 10 St.	in Sahne Metaxasauce	29,90
93. Riesen Garnelen gegrillt 10 St.	Ohne Kopf/Schale	29,90
94. Frische Dorade vom Grill		26,90
96. Frisches Lachsfilet	Auf Wunsch in Champagner oder Sahne-Dill-Sauce	24,90
349.Frisches Doradefilet	paniert in feinem Olivenöl gebraten Auf Wunsch in Champagner- oder Sahne-Dill-Sauce	26,90
426. Frischer Kabeljau Loin	paniert in feinem Olivenöl gebraten Auf Wunsch in Senf- oder Zitronensauce	26,90
420. Gemüsepfanne mit Garnelen 10 St.	mit frischem, diverssem Gemüse	28,90

Beilagen und Saucen

Reis oder Pommes Frites	4,00
Süßkartoffel Pommes	5,90
Süßkartoffel Pommes statt Beilage bei Hauptgericht	3,50
Folienkartoffel mit Tzatziki gefüllt	5,90
Grüne Bohnen/dicke Bohnen in Tomatensauce	5,90
Spinat oder Broccoli	4,90
Griechische frische Pommes	4,90
Diverse Saucen	3,90
Knackiges Pfannen Gemüse	7,90
Knackiges Pfannen Gemüse i statt Beilage bei Hauptgericht	4,90
Brot mit Knoblauch frisch aus dem Ofen	3,00
Pita Brot	3,00

Für unsere kleinen Gäste

Nur für Kinder, mit Pommes oder Reis
Andere Beilagen gegen Aufpreis möglich

101. Aladdin Hacksteak	9,50
102. Captain Hook Piratenspieß	10,90
103. Pinocchio Gyros	9,90
104. Lionking Puten Steak	9,90
105. Daisy Nudel Teller	8,90

Feine Desserts

Halva Sesamkonfekt	6,90
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	6,90
Selbstgemachtes Tiramisu mit Sahne	6,90
Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln (Erdbeere, Vanille, Schokolade)	5,90
Eis und Heiß heiße Himbeeren auf Vanilleeis	7,90
Teig -Bälle mit Honig und Zimt	6,90
Riesen Kugel Eis	3,50

Spirituosen **0,2 cl**

Ouzo / Corn		3,00
Ouzo 12 / Plomari		3,50
Tsipouro ohne Anis		3,90
Averna , Ramazzotti ,Sambuca		3,90
Baileys, Metaxa 5 Sterne Fernet, Pernod		4,50
Metaxa 7	0,2 cl	5,90
Metaxa 40 very old	0,2 cl	7,90
Metaxa 100 reserve		19,90
Campari Orange / Martini	0,4 cl	7,90
Piccolo Sekt / Prosecco	0,2 cl	7,90
Whiskey, Wodka, Gin, Bacardi, Rum	0,2 cl	4,90
Aperol Spritz		8,90

Alkoholfreie Getränke 0,3 l

Mineralwasser	3,00
Coca Cola, 2,3 Cola light,1,2,3,4 Fanta 1,2,6, Sprite,1 Spezi 1,2,3,6	4,50
Saftschorle, Rhabarberschorle, Apfelschorle	4,50
Bitter Lemon,5 Ginger Ale, 5Tonic Water 5 0,2 l / Fl.	4,50
Säfte: Orange, Apfel , Traubensaft, Nektar: Banane, Kirsch, KiBa, Johannisbeere	4,90
S. PELLEGRINO, Aqua Panna 0,25 l / Fl.	3,80
Flasche Sprudelwasser 0,7 l S. PELLEGRINO	7,90
Flasche Stilles Wasser 0,7 l Aqua Panna	7,90
Souroti griechisches Sprudelwasser 0,7 l	7,90
Flasche stilles Wasser 1,00l	8,90

<i>Bier</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,4l</i>
Krombacher Pils	4,50	4,90
Alsterwasser	4,50	4,90
Franziskaner(Weißbier)	Flasche 0,5	
Hefe, Kristall		5,90
Erdinger alkoholfrei Weizen		5,90
Malz, Jever Fun alkoholfreies Bier	0,33 Fl.	4,50
Mythos (Griechisches) Bier	0,33 Fl.	4,50

Offene Weine

	0,25l	0,50l
Retsina weißer Wein trocken, geharzt	7,50	14,80
Anthos trockener Wein, weiß oder rot	7,50	14,80
Imiglikos lieblich, weiß oder rot	7,50	14,80
Naoussa trockener Qualitäts-Rotwein	7,90	15,50
Nemea trockener Qualitäts-Rotwein	7,90	15,50
Cava Rosé trocken, leicht, mild	7,90	15,50
Cava Ionos Rot trocken	7,90	15,50
Cava Ionos Weiß trocken,	7,90	15,50
Samos/Mavrodaphne Likörwein	8,90	

Kaffee

Griechische Mokka	4,10
Espresso	3,70
Doppelter Espresso	5,20
Espresso Macchiato	4,50
Cappuccino	4,80
Tasse Kaffee, Tasse Tee	3,50
Frappé Eiskaffee Kaffee mit Vanilleeis	7,90

Qualitäts-Flaschenweine aus Griechenland

RETSINA

traditionsreicher, trockener Wein mit Harzgeschmack
eine echte griechische Weinspezialität aus der Antike

Retsina	Malamatina	0,5 lit	15,90
Retsina	Kourtaki	0,7 lit	22,90
Retsina	Kexribari	0,5 lit	15,90

Black Label

ein lieblicher Rotwein aus den erlesensten griechischen Trauben

0,375 lit **10,90**

0,7 lit **24,90**

Naousa (88 Parker Punkte) **28,90**
trockener Rotwein, würzig, reicher Körper

Kouros (84 Parker Punkte) **28,90**
Weiß oder rot, leichter Wein,
gehört zu den bekanntesten Weinen Griechenlands

Cavino Ionos Weiß **23,90**
trockener, fruchtiger Weißwein,

Cavino Ionos Rot **23,90**
Cabernet Sauvignon trockener, samtig, fruchtiger Rotwein

Rapsani Reserve **39,90**
Rubinrot, bouquetereich, elegant und geschmeidig

Amethystos (87 Parker Punkte) **44,90**
Weingut Lazaridis, elegant und spritzig weiß oder rot

Cabernet Sauvignon (90 Parker Punkte) **49,90**
Rotwein, sehr reich, samtig und elegant, Chatzimichali
aromatisches Bouquet von Waldfrüchten, Vanille, Kaffee

Grand Reserve Boutari (90 Parker Punkte) **49,90**

trockener Rotwein, edles, fein ausgeprägtes Bouquet, blumig, voller Körper, Qualitätswein in begrenzter Menge produziert

Rapsani Grand Reserve **49,90**

Rubinrot in der Farbe, im Duft würzig, mit charmantem Vanilleton, nach Wald- und Brombeeren im Geschmack. Er reift 18 Monate in Barriques & 18 Monate in der Flasche.

Black Sheep **39,90**

Weißwein von Nico Lazaridi aus den Rebsorten Sauvignon Blanc und Semillon.

Black Sheep **39,90**

Rotwein von Nico Lazaridi

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

1.mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 Koffeinhaltig.

4. Mit Süßungsmitteln, 5. Chininhaltig 6. Mit Antioxidationsmittel.