




VORSPEISEN

- | | |
|---|---------|
| 1. Oliven und Peperoni ¹ | 3,90 € |
| 2. Tzatziki | 4,50 € |
| Aus feinsten Zutaten, wie Spezial - Joghurt, frischen Gurken, frischem Knoblauch und Gewürzen hergestellt | |
| 3. Sardellen | 7,90 € |
| Gegrillt, dazu Tzatziki | |
| 4. Dolmadakia..... | 3,90 € |
| Gefüllte Weinblätter | |
| 5. Warme Vorspeisenplatte für 2 Personen | 18,00 € |
| Gebratene Auberginen & Zucchini, gegrillter Fetakäse & Peperoni, dicke Bohnen, dazu Tzatziki | |
| 6. Knoblauchbrot (2 Stück)..... | 2,00 € |
| 7. Spezial-Auberginen | 4,90 € |
| Gebraten mit einer leckeren Knoblauchsauce | |
| 8. Dicke Bohnen | 6,00 € |
| Weiße Riesenbohnen mit Tomaten-Sauce und Fetakäse, im Ofen gebacken | |
| 9. Peperoni gegrillt..... | 5,90 € |
| Mit frischem Knoblauch und Tzatziki | |
| 10. Saganaki Scampis | 11,90 € |
| Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Sauce, mit Paprika, Knoblauch, Tomaten und Schafskäse | |

KÄSE-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|--------|
|  11. Feta | 6,00 € |
| Original griechischer Schafskäse mit Zwiebeln und Öl | |
| 12. Saganaki..... | 6,90 € |
| Gebratener Fetakäse | |
| 13. Fetakäse gegrillt..... | 6,90 € |
| Im Ofen gegrillt mit Tomaten und Zwiebeln | |
|  14. Kopanisti..... | 6,90 € |
| Schafskäsecreme mit rotem scharfen Paprika | |

SUPPEN

- | | |
|---|--------|
|  Griechische Bohnensuppe | 3,90 € |
| Gulaschsuppe | 4,90 € |

SALATE

- | | |
|---|---------|
| 16. Griechischer Bauernsalat | 7,50 € |
| Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Fetakäse, Olivenöl und Balsamico | |
| 17. Salat Farma | 10,50 € |
| Frischer Salat der Saison mit zart gegrilltem Hähnchenbrustfilet und hausgemachtem Balsamico-Dressing | |
| 18. Salat Poseidon..... | 10,50 € |
| Frischer Salat der Saison mit gebratenen Kalamaris und hausgemachtem Balsamico-Dressing | |
| 19. Scampi Salat | 13,90 € |
| Gebratene Riesengarnelen auf Eisbergsalat, Tomaten, Radicchio, Lollo Rosso, Parmesan und hausgemachtem Balsamico-Dressing | |

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL*

21. Gyros vom Kalb mit Tzatziki 12,50 €
Dazu Knoblauch-Kartoffeln und geröstete Zwiebeln
22. Souflaki 12,90 €
Zwei Schweinefilet-Spieße mit Pommes-Frites und Tzatziki
24. Bifteki gefüllt mit Käse 12,90 €
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes-Frites und Tzatziki
25. Schweinefilets 13,90 €
Mit Metaxa-Sauce und Pommes-Frites
26. Hähnchengeschnetzeltes (gebraten) 12,90 €
Mit Paprika, Champignons und Karotten gebraten, in Sahnesauce mit Kokosmilch und Curry, dazu weißer Reis
27. Hähnchenbrustfilets (2 Stück) 12,90 €
Dazu Pfannengemüse und Tzatziki

GRILL-TELLER*

30. Tesseloniki-Teller 12,90 €
Gyros und Souflaki dazu Tzatziki und Pommes-Frites
31. Athen-Teller 15,50 €
Gyros, Souflaki und Suzuki dazu Tzatziki und Knoblauch-Kartoffeln
32. Gyros und gegrilltes Hähnchenbrustfilet 12,90 €
Dazu Tzatziki und Pommes-Frites
33. Minotaurus-Teller 16,90 €
Gyros und Lammfilet dazu Tzatziki und Pommes-Frites
34. Kreta-Teller 15,90 €
Gyros und gegrillte Lammkronen, dazu Tzatziki und griechische Backkartoffeln

AUFLÄUFE NACH HAUSFRAUENART*

60. Pastizio 10,00 €
Griechischer Nudelauf mit Hackfleisch und Sahnesauce, überbacken mit Käse
61. Moussakas 10,50 €
Auberginenauf mit Kartoffelscheiben und Hackfleisch, überbacken mit Käse

GRÜNE KÜCHE*

58. Pfannengemüse 10,90 €
Mit einer Ofenkartoffel, Sauerrahm und Knoblauchbrot
59. Spaghetti 9,90 €
Mit Pfannengemüse in Tomatensauce und Käse überbacken

ÜBERBACKENE GERICHTE*

64. Gyros Spezial 13,90 €
Mit Fetakäse, überbacken mit Metaxa-Sauce und Käse, dazu Pommes-Frites
65. Hähnchenbrustfilet 13,90 €
Mit Metaxa-Sauce, Käse und Tomaten überbacken, dazu Pommes Frites
66. Schweinefilet 14,90 €
Mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken, dazu Pommes-Frites

LAMM-SPEZIALITÄTEN VOM GRILL*

35. Lammfilet 21,90 €
Mit Kräuterbutter, Knoblauch-Kartoffeln und Tzatziki
36. Lammspieße..... 20,90 €
Mit Knoblauch-Kartoffeln und Tzatziki
38. Lammplatte 24,90 €
Lammkronen, Lammspieß und Lammfilet mit Knoblauch-Kartoffeln und Tzatziki
39. Lammkronen..... 19,90 €
Mit Tzatziki und Pommes-Frites

LAMMHAXE - IM OFEN GEBACKEN*

40. Stifado..... 14,50 €
Im eigenen Saft gebackenes Lamm, mit geschmorten Zwiebeln
41. Lamm mit Riesenbohnen..... 14,50 €
42. Lamm mit Kritharaki und Käse überbacken..... 14,50 €

PFÄNNCHEN-SPEZIALITÄTEN*

44. Chef-Pfanne 21,90 €
Zartes Lammfilet in Metaxa-Sauce, mit Champignons verfeinert, dazu Spicy-Potatoes
50. Gyros-Pfännchen 12,90 €
In Metaxa-Sauce, dazu Spicy-Potatoes

FILET/STEAK-SPEZIALITÄTEN*

51. Kalbssteaks 18,90 €
Mit Kräuterbutter, Knoblauchbrot und Ofenkartoffel
52. Filetsteak-Teller 27,90 €
Rinderfilet, Lammfilet und Kalbssteak mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel und geröstete Zwiebeln
53. Irodion-Teller..... 18,90 €
Zartes Rinder- und Schweinefilet mit Metaxa-Sauce, gerösteten Zwiebeln und Pommes-Frites
55. Athos-Teller 16,90 €
Schweinefilet gefüllt mit Feta, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, dazu Metaxa-Sauce und Pommes-Frites
56. Argentinisches Rinderhüftsteak..... 16,90 €
Gegrillt, dazu Creme-de-Cassis-Sauce, verfeinert mit Champignons, serviert mit Spicy-Potatoes
57. Argentinisches Rinderfilet natur..... 24,90 €
mit Kräuterbutter, Knoblauchbrot und Ofenkartoffel

FISCH UND MEERESFRÜCHTE-SPEZIALITÄTEN*

62. Doradenfilet 18,90 €
Gegrillt, dazu Pfannengemüse und griechische Backkartoffeln
63. Lachsfilet 19,90 €
Gegrillt mit Pfannengemüse und Knoblauch-Kartoffeln
69. Kalamaris..... 15,90 €
Ganzer gegrillter Tintenfisch, dazu Tzatziki und Knoblauch-Kartoffeln
70. Scampis..... 18,90 €
Gebratene Riesengarnelen, dazu Knoblauch-Kartoffeln und Tzatziki

FÜR DEN KLEINEN APPETIT (IDEAL AUCH FÜR KINDER)

67. Tzatziki	2,00 €
68. Kleiner Bauernsalat	5,50 €
72. Spaghetti überbacken..... Mit Metaxa-Sauce und Käse	5,50 €
74. Gyros mit Tzatziki	7,50 €
76. Souflaki..... Mit Kritharaki	7,50 €
77. Suzuki	7,50 €
Hacksteak mit Metaxa-Sauce und Reis	
79. Schnitzel paniert (Schweinefilet)..... Dazu Pommes-Frites	8,50 €
81. Schweinefilet überbacken..... Mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken, dazu Pommes-Frites	9,50 €
82. Hähnchen-Nuggets	6,90 €
Dazu Pommes-Frites	
83. Gyros überbacken	9,50 €
In Metaxa-Sauce, dazu Pommes-Frites	
84. Lammspieß	10,90 €
Mit Knoblauch-Kartoffeln und Tzatziki	

NACHSPEISEN

90. Gemischtes Eis (Vanille, Erdbeer, Schokolade).....	3,00 €
91. Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	4,90 €
92. Schokoladeneis mit Schokosirup und Sahne	4,50 €
93. Vanille- und Erdbeereis mit Erdbeersirup und Sahne.....	4,50 €
95. Joghurt mit Honig und Nüssen	3,50 €

BEILAGEN

110. Pommes-Frites	2,50 €
111. Tomatenreis.....	2,00 €
112. Ofenkartoffel mit Saucerrahm	3,90 €
113. Knoblauch-Kartoffeln.....	3,00 €
114. Spicy-Potatoes	3,00 €
115. Kritharaki (griech. Reismudeln)	2,00 €
116. Griech. Backkartoffeln	2,50 €

*inbegriffen ist ein Salat mit hausgemachtem Balsamico-Dressing als Vorspeise

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,25L	1,90 €	0,7L	5,50 €	Tafelwasser	0,2L	1,40 €	0,4L	2,80 €
Coca-Cola ^{5,6}	0,2L	2,00 €	0,4L	3,90 €	Tonic Water	0,2L	2,10 €		
Coca-Cola light ^{5,6}	0,2L	2,00 €			Ginger Ale	0,2L	2,10 €		
Fanta ^{1,2}	0,2L	2,00 €	0,4L	3,90 €	Bitter Lemon	0,2L	2,10 €		
Sprite ³	0,2L	2,00 €	0,4L	3,90 €	Apfelschorle	0,2L	1,70 €	0,4L	3,40 €
Spezi ^{1,2,5,6}	0,2L	2,00 €	0,4L	3,90 €					

SÄFTE

Orangensaft	0,2L	2,10 €	Ki-Ba	0,4L	4,20 €
Apfelsaft	0,2L	2,10 €	Ananassaft	0,2L	2,10 €
Kirsch-Nektar	0,2L	2,10 €	Tomatensaft	0,2L	2,10 €
Bananen-Nektar	0,2L	2,10 €			

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,00 €	Latte-Macchiato	2,50 €
Griech. Mocca	2,00 €	Milchkaffee	2,50 €
Cappuccino	2,20 €	Tasse Tee	1,40 €
Espresso	1,90 €		

FASSBIER

Wittinger Pils	0,3L	2,70 €	0,4L	3,60 €
Radler / Alster	0,3L	2,70 €	0,4L	3,60 €
Dunkles Bier	0,3L	2,70 €	0,4L	3,60 €

FLASCHENBIER

Mythos - Hellenic Beer	0,33L	3,20 €
Wittinger Weizen	0,5L	3,70 €
Erdinger Weizen	0,5L	4,00 €
Kristallweizen	0,5L	4,00 €
Weizen dunkel	0,5L	4,00 €
Alkoholfreies Weizen	0,5L	4,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33L	2,70 €
Malzbier	0,33L	2,50 €

LONGDRINKS 4CL

Gin-Tonic ³ (Gordons)	5,50 €	Campari-Ø	5,50 €
Gin-Tonic ³ (Elephant)	8,00 €	Vodka-Lemon ⁵	5,50 €
Aperol-Spritz	6,00 €	Whisky-Cola ^{5,6}	5,50 €
Cuba-Libre ^{5,6} 3 J.	6,00 €	Malibu-Kirsch	5,50 €
Cuba-Libre ^{5,6} 7 J.	8,00 €	Hugo	7,00 €
Bacardi-Cola ^{5,6}	5,50 €		

COCKTAILS

Pina Colada weißer Rum, Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne	6,00 €
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	6,00 €
Caipirinha Cachaca, brauner Rohrzucker, Limette, Crushed Ice	6,50 €
Mojito Havana Club, frische Minze, brauner Rohrzucker, Limette, Crushed Ice	7,00 €
Mai Thai weißer Rum, Captain Morgan, Orangensaft, Mandelsirup, Zuckersirup, Grenadine, Limettensaft	7,00 €
Kirschenkuss Kirschsafte, Ananassaft, Zitronensaft, Kirschsirup	5,00 €

METAXA UND WHISKY 2CL

Metaxa 5*	2,00 €	
Metaxa 7*	2,60 €	
Metaxa 12*	4,00 €	
Jim Beam	2,00 €	
Johnnie Walker	2,00 €	
The Glenlivet	15 J. 40%	4,50 €
Glenmorangie	12 J. 46%	5,90 €
Glenfiddich	18 J. 40%	6,90 €

SPIRITUOSEN 2CL

Wodka	2,00 €	Jägermeister	2,00 €
Ramazotti	2,00 €	Baileys	2,00 €
Ouzo	1,80 €	Martini (4cl)	3,50 €
Tequila	2,00 €		

SEKT UND PROSECCO

Fürst von Metternich	0,2L 9,00 €	0,75L 27,90 €
Valdo Marca Oro Prosecco	0,2L 9,00 €	0,75L 27,90 €

WEIßWEINE



Retsina Malamatinat (geharzt)

Malamatina, Traditioneller Wein, Thessaloniki, Rebsorten: Savvatiano / Roditis, goldgelbe Farbe, Aromen von gelben Früchten, Zitrusfrüchten, Zitronen und Orangenschalen mit mildem Harznoten, im Geschmack fruchtig, geharzt, angenehm, erfrischend, lang anhaltend, Alk.: 11%

Glas 0,25l: 3,60 € / Flasche 0,5l: 7,20 €

Apelia Gold Label (lieblich)

Kourtaki, Peloponnes, Rebsorten: Savvatiano / Roditis, blasse, goldgelbe Farbe, Aromen von Melone und Bananen, im Geschmack fruchtig, lieblich, ausgewogen, dezente Süße, lang anhaltend, Alk.: 11,5%

Glas: 0,2l: 3,90 € / Flasche 0,75l: 14,60 €

Anixia (trocken)

Arvanitidis Estate, g.g.A. Thessaloniki, Rebsorten: Malagousia / Chardonnay, glänzend grünelbe Farbe, Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikosen, weißen Blüten und Gras mit dezente Noten von frischem Basilikum, im Geschmack fruchtig, blumig, ausgewogen, elegant, angenehme Säure, erfrischend, mittlerer Körper, langanhaltend, Alk.: 12,5%

Glas 0,2l: 4,20 € / Flasche 0,75l: 15,70 €

Nassiakos Mantinia (trocken)

Semeli Winery, g.U. Mantinia, Rebsorten: Moschofilero, hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Aromen von Zitrusfrüchten, Stachelbeeren und grünem Apfel, im Geschmack fruchtig, frische Säure, im Nachgeschmack nach Rosenblüten, lang anhaltend, Alk.: 12%

Glas 0,2l: 5,50 € / Flasche 0,75l: 20,60 €

Palaiomilos Malagousia (trocken)

Domaine Zafeirakis, g.g.A. Tirnavos, Rebsorten: Malagousia (Biologischer Anbau), grünelbe Farbe mit goldenen Reflexen, angenehme Aromen von frisch geschnittenen Steinfrüchten und weißen Blumen mit Noten von frischen Kräutern im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, blumig, erfrischend, angenehm, vollmundig, feine Säure, sehr lang anhaltend, Alk.: 12,5%

Glas 0,2l: 5,50 € / Flasche 0,75l: 20,60 €

Château Julia Chardonnay (trocken)

Domaine Costa Lazaridi, g.g.A. Drama, Rebsorten: Chardonnay, goldgelbe Farbe mit grünelben Reflexen, fruchtige Aromen von exotischen Früchten wie Ananas, Banane und Zitronen im Gaumen, breit und weich, trocken mit sehr feiner Säure, frisch, saftig und geschmeidig im Abgang, Alk.: 13%

Glas 0,2l: 6,50 € / Flasche 0,75l: 24,30 €

Semeli Untitled Sauvignon Blanc (trocken)

Semeli Winery, g.g.A. Peloponnes, Rebsorten: Sauvignon Blanc, hellgelbe Farbe, Aromen von frischem Gemüse, grünen Pfeffern, grünen Früchten wie Stachelbeeren, Zitronen, im Geschmack knackig, frisch, angenehm, frische Säure, Alk.: 13%

Flasche 0,75l: 31,00 €

ROSÉWEINE

Orinos Ilios (trocken)

Semeli Winery, g.g.A. Peloponnes, Rebsorten: Agiorgitiko, helle kirschrote Farbe, Aromen von reifen, süßen Früchten, Erdbeeren, Kirschen, süße Gewürze und Milchsokolade, im Geschmack fruchtig und etwas süßlich, frisch, leichte Säure, mittlerer Abgang, Alk.: 13%

Glas 0,2l: 5,50 € / Flasche 0,75l: 20,60 €

Semeli Aetheria (trocken)

Semeli Winery, g.g.A. Peloponnes, Rebsorten: Syrah, dunkle rosé Farbe mit saumon Reflexen, komplexe Aromen von roten Früchten wie rote Kirschen und Erdbeeren und pikanten Noten von schwarzem Pfeffer, Zimt und getrockneten roten Früchten, im Geschmack fruchtig, feine Säure, elegant, reichhaltig, vollmundig, sehr lang anhaltend, Alk.: 13%

Flasche 0,75l: 32,00 €

ROTWEINE

Apelia Black Label (lieblich)

Kourtaki, Peloponnes, Rebsorten: Agiorgitiko, kirschrote Farbe, im Bukett nach roten Beeren, Marmelade, im Geschmack fruchtig, lieblich, vollmundig, rund, runde Tanninen, im Abgang nach Beerenkonfitüre mit etwas Schokolade, Alk.: 12%

Glas 0,2l: 3,90 € / Flasche 0,75l: 14,60 €

Rigas Koupa (trocken)

Nico Lazaridi, g.g.A. Makedonien, Rebsorten: Cabernet Sauvignon / Merlot, rubinrote Farbe, Aromen von roten Waldfrüchten mit Andeutungen von süßen Gewürzen, im Geschmack fruchtig, rund, weiche Tannine, angenehm, ausgewogen, lang anhaltend, Alk.: 13%

Glas: 0,2l: 4,20 € / Flasche 0,75l: 15,70 €

Mazi (trocken)

Estate Chrisohou, Naoussa, Rebsorten: Xinamavro / Cabernet Sauvignon / Merlot, rubinrote Farbe, Aromen von roten Früchten wie Brombeeren, im Geschmack fruchtig, samt, runde Tanninen, sehr fruchtiger Nachgeschmack, lang anhaltend, Alk.: 12%

Glas: 0,2l: 4,70 € / Flasche 0,75l: 17,60 €

Atlantis (trocken)

Estate Argyros, Santorini, g.g.A. Cycladen, Rebsorten: Mandilaria / Mavrotragano, dunkle kirschrote Farbe, Aromen von Kirschen und dunklen Beeren, trocken, im Geschmack nach schwarzen Früchten mit würzigen Noten, süßlicher Auftakt, ausgewogen und weich, milde Tanninen, dezente Fruchtsüße, im Abgang wirkt er lange und schmilzt im Gaumen, Alk.: 13%

Glas: 0,2l: 5,60 € / Flasche 0,75l: 21,00 €

Metochi (trocken)

Tsantali Wineries, g.g.A. Berg Athos, Rebsorten: Xinamavro / Limnio / Cabernet Sauvignon, purpurrote Farbe, komplexe Aromen von dunklen Waldbeeren, schwarzen Kirschen und dunkler Schokolade, im Geschmack fruchtig, geschmeidig, angenehme Tanninen, lang anhaltend, Alk.: 13,5%

Flasche 0,75l: 29,00 €

Chateau Julia Merlot (trocken)

Domaine Costa Lazaridi, Adriani Drama Greece, Rebsorte: Merlot, Tiefrote Farbe mit Aromen von Waldfrüchten, Minze und Eukalyptus. Konzentriert, rund mit starkem Tanninen und einem intensiven Abgang. Alk.: 14,5%

Flasche 0,75l: 35,00 €

Oenotria Gi (trocken)

Domaine Costa Lazaridi, g.g.A. Attika, Rebsorten: Agiorgitiko / Cabernet Sauvignon (Biologischer Anbau), dunkle schwarzrote Farbe, starke und konzentrierte Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen, Vanille, Feigen und Schokolade, im Gaumen sehr reichhaltig, fettig, ausgewogene Säure und geschmeidige Tanninen, elegant, sehr lang anhaltend, intensiver Nachgeschmack von Vanille, Alk.: 14%

Flasche 0,75l: 45,00 €