



Speise- und Getränkekarte

## VORSPEISEN

- Olivenöl (50ml) mit selbstgebackenem Weißbrot ..... 4,50 €
- Dakos (Vorspeise aus Kreta)..... 6,40 €  
Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten, geriebenem Fetakäse und Oregano
1. Oliven und Peperoni¹ ..... 5,40 €
2. Tzatziki ..... 5,70 €  
Aus feinsten Zutaten, wie Spezial - Joghurt, frischen Gurken, frischem Knoblauch und Gewürzen hergestellt
3. Sardellen ..... 10,50 €  
Gegrillt, dazu Tzatziki
4. Dolmadakia..... 5,90 €  
Mit Reis gefüllte Weinblätter
5. Warme Vorspeisenplatte für 2 Personen ..... 24,90 €  
Gebratene Auberginen & Zucchini, gegrillter Fetakäse & Peperoni, dicke Bohnen, Dolmadakia dazu Tzatziki
6. Knoblauchbrot (2 Stück)..... 3,80 €
7. Spezial-Auberginen ..... 6,50 €  
Gebraten mit einer leckeren Knoblauchsauce
8. Frische dicke Bohnen ..... 6,50 €  
Weiße Riesenbohnen in Tomaten-Sauce, verfeinert mit Karotten, Spinat und Lauch
9. Peperoni gegrillt..... 7,90 €  
Mit frischem Knoblauch und Tzatziki
10. Gefüllte Spitzpaprika ..... 9,90 €  
Gefüllt mit Tomaten, Feta, Zwiebeln und Bacon
15. Griechische Bohnensuppe ..... 5,50 €

## KÄSE-SPEZIALITÄTEN (VORSPEISEN)

11. Feta ..... 7,90 €  
Original griechischer Schafskäse mit Zwiebeln und Öl
12. Saganaki..... 9,90 €  
Gebratener Fetakäse
13. Fetakäse gegrillt..... 9,90 €  
Im Ofen gegrillt mit Tomaten und Zwiebeln
14. Kopanisti..... 8,90 €  
Schafskäsecreme mit rotem scharfen Paprika
18. Feta mit Honig ..... 10,90 €  
Gebratener Fetakäse im Blätterteig, mit Sesam und Honig

## SALATE

16. Griechischer Bauernsalat ..... 12,90 €  
Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Fetakäse, Olivenöl, Balsamico und Oregano
17. Salat Farma ..... 16,90 €  
Frischer Salat der Saison mit zart gegrilltem Hähnchenbrustfilet und hausgemachtem Orangen-Senf-Dressing
19. Scampi Salat ..... 18,90 €  
Gebratene Riesengarnelen auf Eisbergsalat, Tomaten, Radicchio, Lollo Rosso, Parmesan und hausgemachtem Balsamico-Dressing

**Eine Menübox (Essen zum Mitnehmen) kostet 0,50 €**

**Kartenzahlung ab 20,00 € möglich!**

## GYROS-GERICHTE VOM SCHWEIN\*

21. Gyros mit Tzatziki ..... 17,50 €  
Dazu Knoblauch-Kartoffeln und geröstete Zwiebeln
23. Kleftiko ..... 18,90 €  
Gyros mit Feta-Käse, Lauch, Knoblauch, Tomaten, Petersilie und Dill in Backfolie gegrillt, dazu Knoblauch-Kartoffeln
50. Gyros-Pfännchen ..... 17,90 €  
In Metaxa-Sauce, dazu Spicy-Potatoes
64. Gyros Spezial ..... 18,90 €  
Mit Fetakäse, überbacken mit Metaxa-Sauce und Käse, dazu Pommes-Frites

## SCHWEINEFILET-GERICHTE VOM GRILL\*

22. Barbecue-Souflaki ..... 20,50 €  
Zwei Schweinefilet-Spieße mit Pommes-Frites und Barbecue-Sauce
24. Bifteki gefüllt mit Käse ..... 18,90 €  
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes-Frites und Tzatziki
25. Schweinefiletmedaillons ..... 20,50 €  
Mit Metaxa-Sauce und Pommes-Frites
55. Athos-Teller ..... 24,90 €  
Schweinefiletmedaillons gefüllt mit Feta, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, dazu Metaxa-Sauce und Pommes-Frites
66. Überbackene Schweinefiletmedaillons ..... 21,90 €  
Mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken, dazu Pommes-Frites

## HÜHNERFLEISCH-GERICHTE\*

26. Hähnchengeschnetzeltes (gebraten) ..... 19,50 €  
Mit Paprika, Champignons und Karotten gebraten, in Sahnesauce mit Kokosmilch und Curry, dazu weißer Reis
27. Hähnchenbrustfilets (2 Stück) ..... 19,50 €  
Dazu Pfannengemüse und Tzatziki
65. Hähnchenbrustfilet ..... 19,90 €  
Mit Metaxa-Sauce, Käse und Tomaten überbacken, dazu Pommes Frites

## GRILL-TELLER\*

30. Tesseloniki-Teller ..... 19,50 €  
Gyros und Souflaki dazu Tzatziki und Pommes-Frites
31. Athen-Teller ..... 21,50 €  
Gyros, Souflaki und Suzuki dazu Tzatziki und Knoblauch-Kartoffeln
32. Gyros und gegrilltes Hähnchenbrustfilet ..... 19,50 €  
Dazu Tzatziki und Pommes-Frites
33. Minotaurus-Teller ..... 22,90 €  
Gyros und Lammfilet dazu Tzatziki und Pommes-Frites
34. Kreta-Teller ..... 23,90 €  
Gyros und gegrillte Lammkronen, dazu Tzatziki und Athos-Kartoffeln

## FILET/STEAK-SPEZIALITÄTEN\*

51. Kalbssteaks (ca. 280g) ..... 26,90 €  
Mit Kräuterbutter, Knoblauchbrot und Ofenkartoffel
52. Filetsteak-Teller (ca. 400g) ..... 39,90 €  
Rinderfilet, Lammfilet und Kalbssteak mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel und geröstete Zwiebeln
53. Irodion-Teller (ca. 280g) ..... 29,90 €  
Zartes Rinderfilet und Kalbssteak mit Metaxa-Sauce, gerösteten Zwiebeln und Pommes-Frites
56. Argentinisches Rinderhüftsteak – Black Angus (ca. 300g) ..... 22,90 €  
Gegrillt, dazu Creme-de-Cassis-Sauce, verfeinert mit Champignons, serviert mit Spicy-Potatoes
57. Argentinisches Rinderfilet natur – Black Angus (ca. 280g) ..... 36,90 €  
mit Kräuterbutter, Knoblauchbrot und Ofenkartoffel

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

## LAMM-SPEZIALITÄTEN VOM GRILL\*

35. Lammfilet ..... 29,90 €  
Mit Kräuterbutter, Knoblauch-Kartoffeln und Tzatziki
36. Lammfilet-Spieße ..... 30,90 €  
Mit Knoblauch-Kartoffeln und Tzatziki
38. Lammplatte ..... 35,90 €  
Lammkronen, Lammspieß und Lammfilet mit Knoblauch-Kartoffeln und Tzatziki
39. Lammkronen..... 31,90 €  
Mit Tzatziki und Pommes-Frites
44. Chef-Pfanne ..... 29,90 €  
Zartes Lammfilet in Metaxa-Sauce, mit Champignons verfeinert, dazu Athos-Kartoffeln

## LAMMHAXE - IM OFEN GEBACKEN\*

40. Stifado..... 23,90 €  
Im eigenen Saft gebackenes Lamm, mit geschmorten Zwiebeln
41. Lamm mit Riesenbohnen..... 23,90 €
42. Lamm mit Kritharaki und Käse überbacken..... 23,90 €
43. Lamm mit Tagliatelle..... 23,90 €  
Mit gebratener Zucchini, Aubergine, Cherry-Tomaten, Paprika und Pesto-Basilikum

## AUFLÄUFE NACH HAUSFRAUENART\*

60. Pastizio..... 16,50 €  
Griechischer Nudelauf mit Hackfleisch und Sahnesauce, überbacken mit Käse
61. Moussakas..... 16,50 €  
Auberginenauflauf mit Kartoffelscheiben und Hackfleisch, überbacken mit Käse

## FISCH UND MEERESFRÜCHTE-SPEZIALITÄTEN\*

62. Doradenfilet ..... 24,90 €  
Gegrillt, dazu Pfannengemüse und Knoblauch-Kartoffeln
63. Lachsfilet ..... 25,90 €  
Gegrillt mit Pfannengemüse und Knoblauch-Kartoffeln
69. Kalamaris..... 22,90 €  
Ganzer, mit Gouda gefüllt und gegrillter Tintenfisch, dazu Tzatziki und Knoblauchkartoffeln
70. Scampis..... 25,90 €  
Gebratene Riesengarnelen, dazu Knoblauch-Kartoffeln und Tzatziki

## VEGETARISCHE GERICHTE\*

58. Pfannengemüse ..... 14,90 €  
Mit einer Ofenkartoffel, Sauerrahm und Knoblaubbrot
59. Tagliatelle ..... 16,50 €  
Mit gebratener Zucchini, Aubergine, Cherry-Tomaten, Paprika und Pesto-Basilikum
72. Spaghetti überbacken..... 15,50 €  
Mit Metaxa-Sauce und Käse
85. Warmer Vorspeisenteller für 1 Personen..... 17,90 €  
Gebratene Auberginen & Zucchini, gegrillter Fetakäse & Peperoni, dicke Bohnen, Dolmadakia dazu Tzatziki

## FÜR DEN KLEINEN APPETIT

80. Gyros mit Knoblauch-Kartoffeln.....	14,00 €
Dazu Tzatziki	
81. Schweinefilet überbacken.....	15,50 €
Mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken, dazu Pommes-Frites	
83. Gyros überbacken.....	14,90 €
In Metaxa-Sauce, dazu Pommes-Frites	
84. Lammfilet-Spieß.....	16,90 €
Mit Knoblauch-Kartoffeln und Tzatziki	

Auf Wunsch (für den kleinen Appetit) auch mit alternativer Beilage anstelle der Standardbeilage:

Pfannengemüse .....	zzgl. 1,50 €
Ofenkartoffel .....	zzgl. 1,50 €

## NACHSPEISEN

90. Gemischtes Eis (Vanille, Erdbeer, Schokolade).....	3,60 €
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 €
96. Galaktobourekko mit einer Kugel Vanille-Eis.....	5,50 €

## BEILAGEN

110. Pommes-Frites .....	3,50 €
111. Tomatenreis.....	2,90 €
112. Ofenkartoffel mit Sauerrahm.....	4,90 €
113. Knoblauch-Kartoffeln.....	3,90 €
114. Spicy-Potatoes .....	3,50 €
115. Kritharaki (griech. Reismudeln) .....	2,90 €
116. Athos-Kartoffeln.....	3,50 €
117. Pfannengemüse.....	4,90 €

**Eine Menübox (Essen zum Mitnehmen) kostet 0,50 €**

**Kartenzahlung ab 20,00 € möglich!**



## WEISSWEINE

### Retsina Malamatinat

Malamatina Winery, Thessaloniki, Savvatiano / Roditis (Traditioneller Wein), goldgelbe Farbe, Aromen von gelben Früchten, Zitrusfrüchten und Orangenschale mit milden Harznoten, im Geschmack fruchtig, geharzt, angenehm, Alk.: 11%

Glas 0,25l: 4,50 € / Flasche 0,5l: 9,00 €

### Apelia Gold Label

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

Glas 0,2l: 4,90 € / Flasche 0,75l: 18,30 €

### Anixia

Arvanitidis Estate, Makedonien, Malagousia / Chardonnay, grügelbe Farbe, Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikosen, weißen Blüten und Gras mit dezenten Noten von frischem Basilikum, im Geschmack fruchtig, blumig, Alk.: 12,5%

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

### Mantinia

Semeli Winery, g.U. Mantinia, Moschofilero, grügelbe Farbe, Aromen von Zitrusfrüchten, Stachelbeeren und grünem Apfel, im Geschmack fruchtig, im Nachgeschmack nach Rosenblüten und Steinfrüchten, Alk.: 12%

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

### Malagousia

Arvanitidis Estate, g.g.A. Thessaloniki, Malagousia (Biologischer Anbau), hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, im Bukett nach reifem Mango, Zitrusfrüchte, im Geschmack trocken, vollmundig, feine Säure, nachhaltig erinnend an Zitronenschale, Alk.: 13%

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

### Château Julia Chardonnay

Estates Costa Lazaridi, g.g.A. Drama, Chardonnay, goldgelbe Farbe mit grügelben Reflexen, fruchtige Aromen von exotischen Früchten wie Ananas und Banane, im Gaumen trocken, feine Säure, erfrischend, saftig, sanft und geschmeidig im Abgang, Alk.: 13%

Flasche 0,75l: 39,00 €

### Sauvignon Blanc (trocken)

Domaine Gerovassiliou, g.g.A. Epanomi, Sauvignon Blanc, glänzende, goldgelbe Farbe, Aromen von tropischen Früchten wie Ananas und Melone mit dezenten Noten von Vanille und Toast, im Geschmack fruchtig, komplex, elegant, Alk.: 13%

Flasche 0,75l: 42,00 €

## ROSÉWEINE

### Oreinos Helios

Semeli Winery, g.g.A. Korinth, Agiorgitiko, helle, kirschrote Farbe, Aromen von reifen, süßen Früchten, Erdbeeren, Kirschen, süße Gewürze und Milkschokolade, im Geschmack fruchtig und etwas süßlich, frisch, leichte Säure, mittlerer Abgang, Alk.: 12,5%

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

### Amethystos

Estates Costa Lazaridi, g.g.A. Drama, Cabernet Sauvignon / Merlot, lebendige, rosarote Farbe, Aromen von Walderdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, im Geschmack sehr fruchtig, im Abgang sehr reichhaltig und lang anhaltend, fruchtiger Nachgeschmack, Alk.: 13,5%

Flasche 0,75l: 39,00 €

## ROTWEINE

### Apelia Black Label

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

Glas 0,2l: 4,90 € / Flasche 0,75l: 18,30 €

### Rigas Koupa – King of Hearts

Nico Lazaridi, g.g.A. Makedonien, Merlot / Xinomavro, rubinrote Farbe, Aromen von roten Waldfrüchten mit Andeutungen von süßen Gewürzen, im Geschmack fruchtig, rund, weiche Tanninen, angenehm, ausgewogen, Alk.: 13%

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

### Altitude Red

Novus, g.g.A. Peloponnes, Syrah / Merlot / Agiorgitiko, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, konzentrierte Aromen von roten Früchten, Pflaumen und verschiedenen Gewürzen, im Geschmack fruchtig, etwas würzig, geschmeidige Tanninen, vollmundig, rund, ausgewogen, feine Säure, Alk.: 13%

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

### Atlantis

Estate Argyros, Cycladen, 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: 7,50 € / Flasche 0,75l: 28,10 €

### Château Julia

Estates Costa Lazaridi, g.g.A. Drama, Merlot, kirschrote Farbe, im Bukett würzig, fruchtig nach Sauerkirsche, dunklen Waldbeeren, Rauch, Schokolade und Pfeffer, im Gaumen trocken, kräftig, vollmundig, runde Tanninen, im Abgang nachhaltig nach dunklen, würzigen Früchten mit feinen Holznoten im Hintergrund, Alk.: 13,5%

Flasche 0,75l: 49,00 €

### Oenotria Land

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

Flasche 0,75l: 59,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,25L	2,00 €	0,7L	5,90 €
Coca-Cola <sup>5,6</sup>	0,2L	2,80 €	0,4L	4,40 €
Coca-Cola Zero <sup>5,6</sup>	0,33L	3,90 €		
Fanta <sup>1,2</sup>	0,2L	2,80 €	0,4L	4,40 €
Sprite <sup>3</sup>	0,2L	2,80 €	0,4L	4,40 €
Spezi <sup>1,2,5,6</sup>	0,2L	2,80 €	0,4L	4,40 €

Tafelwasser	0,2L	1,40 €	0,4L	2,80 €
Tonic Water	0,2L	2,90 €		
Ginger Ale	0,2L	2,90 €		
Bitter Lemon	0,2L	2,90 €		
Apfelschorle	0,2L	2,20 €	0,4L	4,40 €

## SÄFTE

Orangensaft	0,2L	2,90 €
Apfelsaft	0,2L	2,90 €
Kirsch-Nektar	0,2L	2,90 €

Ananassaft	0,2L	2,90 €
Bananen-Nektar	0,2L	2,90 €
Kiba	0,4L	5,80 €

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,50 €
Griech. Mocca	2,00 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,00 €

Latte-Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Tasse Tee	1,60 €

## FASSBIER

Wittinger Pils	0,3L	3,40 €	0,4L	4,50 €
Radler / Alster	0,3L	3,40 €	0,4L	4,50 €
Dunkles Bier	0,3L	3,40 €	0,4L	4,50 €

## FLASCHENBIER

Mythos - Hellenic Beer	0,33L	3,90 €
Weizenbier	0,5L	5,20 €
Kristallweizen	0,5L	5,20 €
Weizen dunkel	0,5L	5,20 €
Alkoholfreies Weizen	0,5L	5,20 €
Alkoholfreies Bier	0,33L	3,70 €
Malzbier	0,33L	3,70 €

## LONGDRINKS 4CL

Gin-Tonic <sup>3</sup> (Gordons)	7,00 €	Campari-O <sup>5</sup>	7,00 €
Gin-Tonic <sup>3</sup> (Elephant)	9,00 €	Vodka-Lemon <sup>3,5</sup>	7,00 €
Aperol-Spritz	7,00 €	Whisky-Cola <sup>5,6</sup>	7,00 €
Cuba-Libre <sup>5,6</sup> 3 J.	7,50 €	Malibu-Kirsch	7,00 €
Bacardi-Cola <sup>5,6</sup>	7,00 €	Hugo	7,00 €
Jack Daniel's-Cola <sup>5,6</sup>	9,00 €		

## COCKTAILS

Tequila Sunrise: Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	7,00 €
Pina Colada: weißer Rum, Ananassaft, Kokoslikör, Sahne	7,00 €
Caipirinha: Cachaca, brauner Rohrzucker, Limette, Crushed Ice	7,00 €
Mojito: Havana Club, frische Minze, brauner Rohrzucker, Limette, Crushed Ice	8,00 €
Kirschenkuss: Kirschsafte, Ananassaft, Zitronensaft, Kirschsirup	6,50 €

## METAXA UND WHISKY 2CL

Metaxa 5*		3,00 €
Metaxa 7*		4,00 €
Metaxa 12*		5,90 €
Jim Beam		2,50 €
Nikka Yoichi	45%	7,50 €
NAS, Japanese Single Malt Whisky		
Glenmorangie The Nectar	46%	8,50 €
16 Jahre, Single Malt Scotch Whisky		
Glenfiddich	40%	9,50 €
18 Jahre, Single Malt Scotch Whisky		

## SPIRITUOSEN 2CL

Wodka	2,50 €	Jägermeister	2,50 €
Ramazzotti	2,50 €	Baileys	2,50 €
Ouzo	2,50 €	Martini (4cl)	4,00 €
Tequila	2,50 €	Flasche Ouzo (0,2L)	15,90 €

## SEKT UND PROSECCO

Prosecco	0,1L 3,50 €	
Fürst von Metternich	0,2L 9,00 €	0,75L 39,90 €
Valdo Marca Oro Prosecco	0,2L 9,00 €	0,75L 39,90 €