



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 Peperoni ¹	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 weißter 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. Tessaloniki-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	

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 ÖFEN 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 Nudelauflauf 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 gefüllter 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 Knoblaubrot	
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. Galaktoboureko mit einer Kugel Vanille-Eis.....	5,50 €

BEILÄGEN

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. Reisnuedeln)	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, grüngelbe 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, grüngelbe 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 erinnernd 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 grüngelben 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 Milchschorle, 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 €	Tafelwasser	0,2L	1,40 €	0,4L	2,80 €
Coca-Cola ^{5,6}	0,2L	2,80 €	0,4L	4,40 €	Tonic Water	0,2L	2,90 €		
Coca-Cola Zero ^{5,6}	0,33L	3,90 €			Ginger Ale	0,2L	2,90 €		
Fanta ^{1,2}	0,2L	2,80 €	0,4L	4,40 €	Bitter Lemon	0,2L	2,90 €		
Sprite ³	0,2L	2,80 €	0,4L	4,40 €	Apfelschorle	0,2L	2,20 €	0,4L	4,40 €
Spezi ^{1,2,5,6}	0,2L	2,80 €	0,4L	4,40 €					

SÄFTE

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

WÄRME GETRÄNKE

Tasse Kaffee		2,50 €	Latte-Macchiato		3,50 €
Griech. Mocca		2,00 €	Milchkaffee		3,50 €
Cappuccino		2,90 €	Tasse Tee		1,60 €
Espresso		2,00 €			

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 ³ (Gordons)	7,00 €	Campari-O ⁵	7,00 €
Gin-Tonic ³ (Elephant)	9,00 €	Vodka-Lemon ^{3,5}	7,00 €
Aperol-Spritz	7,00 €	Whisky-Cola ^{5,6}	7,00 €
Cuba-Libre ^{5,6} 3 J.	7,50 €	Malibu-Kirsch	7,00 €
Bacardi-Cola ^{5,6}	7,00 €	Hugo	7,00 €
Jack Daniel's-Cola ^{5,6}	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: Kirschsaft, Ananassaft, Zitronensaft, Kirschsirup			6,50 €

alkoholfrei

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 €
Valdo Marca Oro Prosecco	0,2L	9,00 €
	0,75L	39,90 €
	0,75L	39,90 €