



KALTE VORSPEISEN

1. Zaziki *		€	3,80
2. Oliven, Peperoni *		€	3,00
3. Dakos	trad. kretischer Dakos, Gersten-Zwieback mit Tomaten-Stückchen, Feta-Käse und Kapern, dazu feinstes Olivenöl und Berg-Oregano	€	6,00
4. Garidosalata	Shrimpssalat	€	6,00
5. Taramosalata¹	Fischrogenpastete	€	5,90
6. Kalamariasalata	Tintenfischsalat	€	7,00
7. Oktopussalat	Krake in Öl, m. Zwiebel u. Zitronensaft	€	8,00
8. Auberginensalat *¹		€	6,00
9. Schafskäse *	mit Oliven und Peperoni	€	5,00
10. Kalte Vorspeisenplatte		€	10,00
11. Kalte Vorspeisenplatte	(für 2 Personen)	€	15,00

WARME VORSPEISEN

12. Dolmades	nach Hausrezept mit Hackfleisch und Reis gefüllte Weinblätter	€	6,00
13. Peperoni *	gegrillt, verfeinert mit frischem Knoblauch	€	3,50
14. Auberginen *	gegrillt, verfeinert mit frischem Knoblauch	€	4,40
15. Auberginen Imam *	in deftiger Hackfleisch-Tomatensoße, aus dem Backofen	€	5,00
16. Riesenbohnen *	aus dem Backofen	€	4,50
17. Zucchinifrikadellen *	mit Schafskäse gefüllt	€	6,00
18. Zucchini *	gebraten mit Zaziki	€	6,90
19. Auberginen *	gebraten mit Zaziki	€	6,90
20. Schafskäse *	aus dem Backofen mit einer pikanten Note	€	6,00
21. Schafskäse - Saganaki *	in einer goldbraunen Hülle gebraten mit Krautsalat	€	6,00
22. Graviera - Saganaki *	gegrillter Ziegenhartkäse	€	8,00
23. Rote Paprika *	gefüllt mit Weichkäsemouse	€	6,80
24. Garides - Saganaki	Riesengarnelen in Tomatensauce mit Graviera-Käse überbacken	€	10,00
25. Garides - Tilichtes	Riesengarnelen im Ziegenkäsemantel gebacken	€	8,00
26. Oktapus	gegrillt, mit Oliven-Zitrone-Vinaigrette	€	11,50
27. Knoblauchbrot *		€	4,50
28. Plevrotous	gegrillte Austernpilze mit Knoblauchvinaigrette verfeinert	€	6,00
29. Warme Platte	(für 2 Personen)	€	17,00

* vegetarisch

Fragen Sie bitte nach unserer Allergikerkarte!

SUPPEN

31. Fischsuppe	€	4,00
32. Hühnersuppe	€	3,50

SALATE

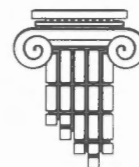
	Bunter Salatteller	Oliven-Balsamico-Dressing		
30.		– Rucola-Salat mit Lauchzwiebel, mit Graviere-Käse	€	7,00
33.		– mit gebratenem Hühnerbrustfilet	€	9,00
34.		– mit Schweinefiletmedaillons und Graviere-Käse	€	11,00
35.		– mit gegrillten Riesengarnelen	€	12,00
36.		– mit Thunfisch	€	10,00
37. Bauernsalat		mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Schafskäse und natürlich bestem Olivenöl	€	8,00

OMELETTES

38.		mit Käse und Tomaten, dazu Krautsalat	€	7,00
39.		mit Johannisbeeren	€	5,50

PASTA UND AUFLÄUFE

	Kritharaki	Griechische reisförmige Nudeln		
40		– mit Hackfleisch und Graviere-Käse	€	8,00
41.		– mit Tomatensauce und Edamer-Käse ^{1,2}	€	6,00
42.		– mit verschiedenem Gemüse (vegetarisch)	€	9,00
43.		– mit ausgelösten Riesengarnelen, in Tomaten-Estragon-Sauce	€	12,00
		Alternativ zu Kritharaki können Sie Spaghetti wählen		
44. Mousaka		Der weltbekannte Auflauf – Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln, überbacken mit einer feinen Bechamel-Sauce, dazu ein gemischter Salat	€	13,00



FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit gemischtem Salat serviert
und mit hausgemachter Fischeisauce garniert.

Kalamaria			
45.	– gebraten, mit Gemüseis	€	14,50
46.	– gegrillt, mit Gemüseis	€	16,00
Fischfilet			
47.	– gebraten, mit Gemüseis	€	13,00
48.	– gegrillt, mit Gemüseis	€	14,00
Riesengarnelen			
49.	– gebraten, mit Gemüseis	€	16,50
50.	– gegrillt, mit Gemüseis und Spinat	€	18,50
51.	– in Knoblauchsauce, gebacken in Alufoliekissen	€	18,50
Fischplatte			
	Kalamaria, Riesengarnelen, Fischfilet		
52.	– gebraten, mit Gemüseis	€	17,00
53.	– gebraten, für 2 Personen	€	34,00
54.	– gegrillt, mit Gemüseis	€	18,50
Lachssteak			
55.	– gegrillt, mit Gemüseis und Spinat	€	16,00
56.	– mit Gemüse in Weißweinsauce, dazu Gemüseis	€	18,00
57.	Seezunge	– im Ganzen gegrillt, mit Gemüseis und Spinat	€ 23,00
59.	Gourmet-Fischplatte	Seezunge, Lachssteak, Kalamaria, Riesengarnelen	
	– gegrillt, mit Gemüseis (für 2 Personen)	€	56,00

Fragen Sie uns nach den aktuellen Frischfisch-Angeboten,
die täglich abweichen können.

Produkterläuterungen:

Kalamari: TK. King Fisch premium Qualität. Riesengarnelen: TK. Black Tiger m. Kopf 13/15.
Fischfilet: TK. Rotzungenfilet Seezunge: frisch aus der Nordsee.
Lachssteak: frisch aus Schottland

Fragen Sie bitte nach unserer Allergikerkarte!

FLEISCHGERICHTE

Jedes Fleischgericht – außer Giuvetzi – wird mit gemischtem Salat serviert.

Vom Schwein (aus der Umgebung)

Filetmedaillons

60.	– in Metaxa-Sauce, mit Butterreis	€	14,50
61.	– in Senf-Sauce, mit Butterreis	€	14,50
62.	– in Sahne-Sauce, mit Karotten-Zucchinistreifen und Butterreis	€	15,00
63.	– in Cognac-Sauce, mit Austernpilzen und Butterreis	€	16,00
64.	– in Bratensauce, mit Austernpilzen und Butterreis	€	16,00
65.	1 Spezial-Spieß – mit Tomatenreis	€	15,50

Geflügel (aus Frankreich)

Hühnerbrustfilet

67.	– paniert, mit Bratkartoffeln	€	9,50
68.	– gegrillt, mit Tomatenreis	€	10,90
69.	– in Käse-Sauce, mit Butterreis	€	11,90
70.	– in Senf-Sauce, mit Butterreis	€	13,00
71.	– mit Lauch und Austernpilzen in Sahne-Sauce, mit Butterreis	€	14,50

Vom Rind (aus der Umgebung)

Filetsteak

	ca. 250 Gr.		
72.	– mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffeln mit Zaziki	€	21,00
73.	– in Pfeffer-Sauce, mit Butterreis	€	22,00
74.	– in einer süßlichen Rotweinsauce, mit Butterreis	€	23,00
75.	– in Bratensauce, mit Austernpilzen und Butterreis	€	22,00



FLEISCHGERICHTE

Jedes Fleischgericht – außer Giuvetzi – wird mit gemischtem Salat serviert.

Vom Lamm (aus Neuseeland)

76.	Koteletts	– 5 Koteletts mit Zaziki und Tomatenreis	€	16,00
77.	Filets	– in einer süßlichen Rotweinsauce, mit Butterreis	€	19,50
78.	2 Spezial-Spieße	– gegrillt, mit Tomatenreis	€	17,00
79.	Kleftiko	(aus dem Backofen) – marinierte Lammhaxe, mit Schafskäse in der Alufolie gebacken, aromatisiert mit Knoblauch, Dill und Thymian. Dazu Bauernkartoffeln mit Kräuter-Butter	€	18,00
	Lammhaxe – Giuvetzi	(aus dem Backofen)		
80.		– mit Spaghetti, überbacken mit Edamer-Käse ^{1,2}	€	16,00
81.		– mit Kritharaki, überbacken mit Edamer-Käse ^{1,2}	€	16,00
82.		– mit Auberginen ⁴	€	16,00
83.		– mit Riesenbohnen ^{2,6}	€	16,00
84.		– mit grünen Bohnen	€	16,00
85.		– mit verschiedenem Gemüse	€	16,00

Vom Kalb (aus der Umgebung)

	Kalbfleisch - Giuvetzi	(aus dem Backofen)		
88.		– mit Spaghetti, überbacken mit Edamer-Käse ^{1,2}	€	14,50
89.		– mit Kritharaki, überbacken mit Edamer-Käse ^{1,2}	€	14,50
90.		– mit Auberginen ⁴	€	14,50
91.		– mit Riesenbohnen ^{2,6}	€	14,50
92.		– mit grünen Bohnen	€	14,50
93.		– mit verschiedenem Gemüse	€	14,50
94.	Stifado	– mit ganzen gekochten Zwiebeln ⁴	€	15,00

Fragen Sie bitte nach unserer Allergikerkarte!

GYROS UND KLASSISCHE GRILLGERICHTE

Alle Grillgerichte werden mit gemischtem Salat serviert.

	Gyros	(vom Schwein)		
95.		– mit Tomatenreis und Zaziki	€	12,50
96.		– mit Pita (Fladenbrot) und Zaziki	€	12,00
97.		– mit Metaxasauce und Edamer-Käse ^{1,2} überbacken	€	13,00
98.	Pfannengyros	(vom Schwein), in Sahnesauce verfeinert, mit Butterreis	€	13,00
99.	Suzuki	Hacksteaks, mit Tomatenreis	€	10,00
100.	Bifteki	mit Weichkäse gefüllte Hacksteaks, mit Tomatenreis	€	13,00
101.	Schweinekotelett	mit grünen Bohnen und Tomatenreis	€	11,00
102.	Käséspieß	Fleischspieß (vom Schwein), mit Schafskäse überbacken und Tomatenreis	€	15,00
103.	Suflaki	2 Fleischspieße (vom Schwein), mit Tomatenreis	€	11,50
	Leber			
104.		– gegrillt, mit Tomatenreis	€	9,50
105.		– mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln	€	11,90

GEMISCHTE PLATTEN

106.	Gyros - Kalamari	mit Tomatenreis	€	15,00
107.	Suflaki - Kalamari	mit Tomatenreis	€	13,50
108.	Poseidon - Teller	1 Suflaki, Gyros, mit Tomatenreis	€	12,00
109.	Epidaurus - Teller	1 Suzuki, Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Suflaki, mit Tomatenreis und Zaziki	€	15,90
110.	Trikolore - Teller	1 Suzuki, 1 Suflaki, Leber, mit Tomatenreis	€	12,00
111.	Apollon - Teller	2 Suzuki, Gyros, mit Tomatenreis	€	11,00
112.	Athen - Teller	1 Suflaki, 2 Suzuki, Gyros, mit Tomatenreis	€	14,00
113.	Spezial - Teller	1 Schweinekotelett, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Suflaki, mit Schafskäse, grünen Bohnen und Tomatenreis und Zaziki	€	21,00
114.	Dorf - Teller	1 Steak, 1 Suflaki, Gyros, mit Tomatenreis und Zaziki	€	15,50
115.	Marathon - Teller	1 Lammkotelett, Gyros, 1 Suflaki, 1 Leber, mit Tomatenreis	€	14,50

Gewisse Kombinationsänderungen nur nach Möglichkeit
und eventuellen Preisaufschlägen machbar.



PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

Alle Platten werden mit gemischtem Salat serviert.

116.	Rhodos - Platte (für 2 Personen)	4 Lammkoteletts, 2 Suzuki, 3 Suflaki, Gyros, mit Tomatenreis	€	40,00
117.	Land - Platte (für 2 Personen)	8 Lammkoteletts und 2 Lammfilet, mit Tomatenreis und Zaziki	€	42,00
118.	Knossos - Platte (für 2 Personen)	2 Hühnerbrustfilets, 2 Lammfilets, 2 Schweinefiletmedaillons, 2 Lammkoteletts, Tomatenreis und Zaziki	€	38,00
119.	Olympia - Platte (für 4 Personen)	4 Schweinekoteletts, 4 Lammkoteletts, 4 Suzuki, 4 Suflaki, Gyros, mit Tomatenreis	€	80,00
120.	Oichalos - Platte (für 4 Personen)	4 Suflaki, Gyros, Kalamari, Tomatenreis, dazu Spezial-Fischsauce ^{1. 11} und Metaxasauce	€	68,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

400.	Gyros	mit Pommes Frites	€	6,00
401.	Suflaki	(1 Spieß) mit Pommes Frites	€	5,90
402.	Kalamaria	mit Pommes Frites	€	7,00

BEILAGEN

403.	Tomatenreis		€	2,90
404.	Gemüsereis		€	3,00
405.	Pommes Frites		€	2,50
406.	Bratkartoffeln		€	3,00
407.	Folienkartoffeln	mit Zaziki	€	4,00
408.	Grüne Bohnen		€	4,00
409.	Gemischter Salat		€	3,50
410.	Bauernsalat		€	4,00
411.	Krautsalat		€	2,50
413.	Spinat		€	4,00
418.	Pitta		€	1,80
419.	Bohnensalat		€	3,00

SAUCEN

414.	Metaxa-Sauce		€	2,00
415.	Senf-Sauce		€	2,00
	Remouladen-Sauce			
416.		– zum gebackenen Fisch	€	2,00
417.		– zum gegrillten Fleisch	€	2,00

Fragen Sie bitte nach unserer Allergikerkarte!

NACHSPEISEN

Joghurt			
121.		mit Honig und Walnüssen	€ 5,50
122.		mit Kirschen	€ 5,00
123.	Galaktoburiko	(Blätterteig, gefüllt mit feiner Grießcreme) mit Vanilleeis	€ 5,50
124.	Feigen	in Creme de Cassis gebraten, mit Vanilleeis	€ 6,00
125.	Gebackene Banane	mit Honig und Vanilleeis	€ 5,90
126.	Halvas		€ 2,30
Vanilleeis			
127.		– mit heißer Schokolade	€ 4,50
128.		– mit heißen Himbeeren	€ 4,90
Gemischtes Eis			
129.		– mit Früchtekompott	€ 3,90
130.		– mit Kirschen	€ 3,90
131.	Poseidon-Eisteller		€ 6,00
Gemischte Dessertplatte			
132.		für 2 Personen	€ 18,00
133.		für 4 Personen	€ 26,00

KAFFEE

134.	Mocca	€ 2,50
135.	Espresso	€ 2,20
136.	Espresso doppelt	€ 3,60
137.	Cappuccino	€ 2,80
138.	Tasse Kaffee	€ 2,20
139.	Late Macchiato	€ 3,50
140.	Tee	€ 2,00
141.	Glühwein	€ 4,00

¹⁾ Farbstoffe, ²⁾ mit Konservierungsstoff, ³⁾ mit Antioxidationsmittel, ⁴⁾ mit Geschmacksverstärker, ⁵⁾ geschwefelt, ⁶⁾ geschwärzt, ⁷⁾ mit Phosphat, ⁸⁾ mit Milcheiweiß, ⁹⁾ koffeinhaltig, ¹⁰⁾ chininhaltig, ¹¹⁾ mit Süßungsmittel, ¹²⁾ enthält eine Penylalaninquelle, ¹³⁾ gewachst, ¹⁴⁾ mit Taurin;

Irrtum vorbehalten

Fragen Sie bitte nach unserer Allergikerkarte!