

Kalte Vorspeisen

01.	ZAZIKI* ^F	5,00 €
02.	ELIES, PIPERIES* ^K	5,00 €
03.	DAKOS ^F Trad. kretischer Dakos, Gersten-Zwieback mit Tomatenstückchen, Feta-Käse und Kapern, dazu feinstes Olivenöl und Berg-Oregano	7,00 €
04.	TRILOGIA Dip-Variation mit Pitabrot	10,00 €
05.	TARAMAS ^{1, C} Kabeljau-Roggen-Creme	6,00 €
06.	KALAMARIASALATA ^N Tintenfischsalat	9,00 €
07.	OKTOPUSSALAT ^N Krake in Öl, mit Zwiebeln und Zitronensaft	11,00 €
08.	MELITZANASALATA* ^{1, B, F} Feine Creme von geräucherten Auberginen	8,00 €
09.	SCHAFSKÄSE* ^F mit Oliven und Peperoni	8,00 €
10.	KALTE VORSPEISENPLATTE ^{A, O, F, K, N}	13,00 €
14.	SHRIMPSSALAT ^{O, N}	8,00 €

Warme Vorspeisen

12.	DOLMADES ^{2, A, B} Gefüllte Weinblätter nach Hausrezept, mit Hackfleisch und Reis	9,00 €
13.	PEPERONI* ^K Gegrillt, verfeinert mit frischem Knoblauch	6,00 €
16.	GIGANTES* ^{2, 6, F} Riesenbohnen in Tomatensauce	7,00 €
17.	KOLOKYTHOKEFTEDES* ^{A, B, F} Gebackene Zucchini-Frikadellen, mit Fetakäse gefüllt	7,00 €
18.	KOLOKYTHIA, MELITZANES* ^{A, B, F} Gebackene Auberginen und/oder Zucchini mit Zaziki	9,00 €
20.	FETA STO FOURNO* ^F aus dem Backofen, mit einer pikanten Note	8,50 €
21.	FETA SAGANAKI* ^{A, B, F} Fetakäse goldbraun gebacken	8,50 €
22.	Graviera - Saganaki ^F in einer goldbraunen Hülle gebraten, mit Krautsalat	10,00 €
23.	FLORINIS GEMISTES* ^{F, K} Gegrillte Paprikaschoten aus Florina, gefüllt mit Käsemousse	9,00 €
24.	GARIDES SAGANAKI ^{A, O, F} Riesengarnelen in Tomatensauce, mit Graviera-Käse überbacken	14,00 €
25.	GAVROS ^A Gebackene Sardellen	9,00 €
26.	GEGRILLTER OKTOPUS ^N auf Fava Püree ⁴	15,00 €
27.	SKORDOPSOMO* ^{A, F} Knoblauchbrot	7,00 €
28.	Plevrotous ^F Gegrillte Austernpilze, mit Knoblauchvinaigrette verfeinert	8,50 €
29.	PIKILIA ^{B, A, O, F, K, N} Platte mit warmen Vorspeisen	13,00 €

Suppen

31. FISCHSUPPE^{B, C} 5,00 €
32. HÜHNERSUPPE^B 4,00 €

Salate

33. CEASAR SALAT^{B, C, F}
Eisbergsalat, gegrilltes Hühnerbrustfilet, Cherrytomaten, Croutons,
Parmesan, Mayonnaise, Anchovis, Knoblauch 11,50 €
34. BUNTER SALATELLER mit Schweinefiletmedaillons und Graviera 11,50 €
35. BUNTER SALATELLER mit gegrillten Riesengarnelen 12,50 €
37. BAUERN Salat^{*, F}
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Schafskäse und natürlich
dem besten Olivenöl 10,00 €

Pasta und Aufläufe

KRITHARAKI - GRIECHISCHE REISFÖRMIGE NUDELN

40. mit Hackfleisch und Graviera-Käse^{A, K} 9,00 €
42. mit verschiedenem Gemüse^{A, H, K} 10,00 €
43. mit ausgelösten Riesengarnelen in Tomaten-Estragon-Sauce^{A, C, F} 15,00 €
44. MOUSAKA^{A, B, F}
Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln, überbacken mit einer feinen
Bechamel-Sauce, serviert mit Salat 17,00 €

Fischgerichte

45. CALAMARI^{C, N} - Tintenfisch gebacken^A oder gegrillt
Serviert mit Gemüsereis^{4, H}, Gemüse und Salat 21,00 €
47. CALAMARI gegrillt und COUSCOUS
Bunte Paprika, Lauchzwiebeln und Kräuter 17,00 €
49. RIESENGARNELEN^C gebacken^A oder gegrillt
Serviert mit Gemüsereis^{4, H}, Gemüse und Salat 21,00 €
51. DORADENFILET und 2 GARNELEN
Auf frischem Marktgemüse und Butterkartoffeln 17,90 €
52. FISCHPLATTE^{C, O, N} gebacken^A oder gegrillt
Calamari, Riesengarnelen, Doradenfilet, serviert mit Gemüsereis^{4, H},
Gemüse und Salat 23,00 €
53. FISCHPLATTE^{C, O, N} gebacken^A oder gegrillt (für 2 Personen)
Calamari, Riesengarnelen, Fischfilet 44,00 €
55. LACHSFILET gegrillt^C
Serviert mit Gemüsereis^{4, H}, Gemüse und Salat 19,00 €
56. LACHSFILET^C
mit Gemüse in Weißweinsauce, serviert mit Gemüsereis^{4, H} 19,00 €
57. GEGRILLTE DORADE IM GANZEN
Serviert mit Marktgemüse und Kartoffeln 25,00 €
58. SEEZUNGE IM GANZEN
Serviert mit Marktgemüse und Kartoffeln 28,00 €
59. GOURMET-FISCHPLATTE (für 2 Personen)
Seezunge, Lachssteak, Kalamaria, Riesengarnelen
gegrillt, mit Gemüsereis 70,00 €

Fleischgerichte

SCHWEIN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 60. | SCHWEINEFILETMEDAILLONS in Metaxa-Sauce^{F, K}
Serviert mit Butterreis und Salat | 17,00 € |
| 61. | SCHWEINEFILETMEDAILLONS in Senfsauce^{F, K}
Serviert mit Butterreis und Salat | 17,00 € |
| 62. | SCHWEINEFILETMEDAILLONS in Sahnesauce^F
Serviert mit Butterreis und Karotten-Zucchini-Streifen | 17,00 € |
| 63. | SCHWEINEFILETMEDAILLONS in Cognac-Sauce^{F, K}
Serviert mit Butterreis und Austernpilzen | 17,00 € |
| 64. | SCHWEINEFILETMEDAILLONS in Bratensauce^{L, K}
Serviert mit Butterreis und Austernpilzen | 17,00 € |

GEFLÜGEL

- | | | |
|-----|---|---------|
| 67. | PANIERTES HÜHNERBRUSTFILET^A
Serviert mit Bratkartoffeln und Salat | 12,00 € |
| 68. | GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET
Serviert mit Tomatenreis ^{2, 3} und Salat | 14,00 € |
| 69. | HÜHNERBRUSTFILET in Käsesauce^F
Serviert mit Butterreis und Salat | 15,00 € |
| 70. | HÜHNERBRUSTFILET in Senfsauce^F
Serviert mit Butterreis und Salat | 15,00 € |
| 71. | HÜHNERBRUSTFILET in Sahnesauce^F
Serviert mit Butterreis, Lauch und Austernpilzen | 15,00 € |

RIND

- | | | |
|-----|--|---------|
| 72. | RINDERFILET^F
Ca. 250 g, dazu Folienkartoffel mit Zaziki, Gemüse und Salat | 30,00 € |
| 73. | RINDERFILET in Pfeffersauce^F
Serviert mit Butterreis und Salat | 32,00 € |
| 74. | RINDERFILET in Rotweinsauce^{K, F}
Serviert mit Butterreis und Salat | 34,00 € |
| 75. | RINDERFILET in Bratensauce^{K, F}
Serviert mit Butterreis und Austernpilzen | 32,00 € |

Kombinationsänderungen nur nach Möglichkeit
und mit evtl. Preisauflagen machbar.

Fleischgerichte

LAMM

76. **LAMMKOTELETTS^{2, 3, F}**
Serviert mit Tomatenreis^{1, 2}, Zaziki und Salat 20,00 €
77. **LAMMFILETS in Rotweinsauce^{K F}**
Serviert mit Butterreis und Salat 25,00 €
79. **KLEFTIKO^F aus dem Backofen**
Marinierte Lammhaxe mit Schafskäse, in der Alufolie gebacken,
aromatisiert mit Knoblauch, Dill, Thymian,
serviert mit Bauernkartoffeln und Kräuterbutter 25,00 €
80. **LAMMHAXE^{A, F} aus dem Backofen**
mit Spaghetti, überbacken mit Edamer Käse^{1, 2} 20,00 €
81. **LAMMHAXE^{A, F} aus dem Backofen**
mit Kritharaki, überbacken mit Edamer Käse^{1, 2} 20,00 €
82. **LAMMHAXE^{A, F} aus dem Backofen**
mit Auberginen⁴ 20,00 €
83. **LAMMHAXE^{A, F} aus dem Backofen**
mit Riesenbohnen^{2, 6} 20,00 €
84. **LAMMHAXE^{A, F} aus dem Backofen**
mit grünen Bohnen⁴ 20,00 €

Gyros und klassische Grillgerichte

95. **GYROS^F**
(vom Schwein) serviert mit Tomatenreis^{1, 2} und Zaziki 14,90 €
96. **GYROS^F**
(vom Schwein) serviert mit Pita (Fladenbrot) und Zaziki 14,90 €
97. **GYROS mit Metaxa-Sauce und Edamer-Käse überbacken^{F, K}**
(vom Schwein) serviert mit Salat 17,00 €
98. **PFANNENGYROS^F**
(vom Schwein) in Sahnesauce, serviert mit Butterreis und Salat 16,00 €
99. **Suzuki^F**
Hacksteak, serviert mit Tomatenreis^{1, 2} und Salat 12,00 €
100. **BIFTEKI^F**
Hacksteaks mit Käsemousse gefüllt, serviert mit Tomatenreis^{1, 2}
und Salat 15,00 €
101. **SCHWEINEKOTELETT^F**
Serviert mit Tomatenreis^{1, 2} und grünen Bohnen 12,90 €
102. **KÄSESPIESS^{F, K}**
Fleischspieß (vom Schwein), mit Käse überbacken,
serviert mit Tomatenreis^{1, 2} und Salat 18,00 €
103. **SUVLAKI^F**
2 Fleischspieße (vom Schwein), serviert mit Tomatenreis^{1, 2} und Salat .. 13,00 €
111. **KALAMAKI^F**
Fleischspieße (vom Schwein), nach Bauernart serviert, mit Pommes,
Zaziki, Pitabrot und Salat 13,50 €

Leber

104. **LEBER GEGRILLT**
Serviert mit Tomatenreis^{1, 2} und Salat 12,00 €
105. **LEBER MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN**
Serviert mit Bratkartoffeln^{1, 2} und Salat 13,00 €

Gemischte Platten

106. GYROS-KALAMARI ^F mit Tomatenreis ^{1, 2, A, C, N}	18,00 €
107. SUVLAKI-KALAMARI ^F mit Tomatenreis ^{1, 2, A, C, N}	17,00 €
108. POSEIDON-TELLER ^F 1 Suvlaki, Gyros, mit Tomatenreis ^{1, 2}	14,00 €
109. EPIDAUROS-TELLER ^F 1 Suzuki, Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Suvlaki, mit Tomatenreis ^{1, 2} und Zaziki	20,00 €
110. TRIKOLORE-TELLER ^F 1 Suzuki, 1 Suvlaki, Leber, mit Tomatenreis ^{1, 2}	14,00 €
112. ATHEN-TELLER ^F 1 Suvlaki, 2 Suzuki, Gyros, mit Tomatenreis ^{1, 2}	16,50 €
113. SPEZIAL-TELLER ^F 1 Schweinekotelett, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Suvlaki, mit Tomatenreis ^{1, 2} , grünen Bohnen und Zaziki	25,00 €
114. DORF-TELLER ^F 1 Steak, 1 Suvlaki, Gyros, mit Tomatenreis ^{1, 2} und Zaziki	18,00 €
115. MARATHON-TELLER ^F 1 Lammkotelett, 1 Suvlaki, 1 Leber, Gyros, mit Tomatenreis ^{1, 2}	16,50 €

Gemischte Platten für mehrere Personen

116. RHODOS-PLATTE ^F für 2 Personen 4 Lammkoteletts, 2 Suzuki, 3 Suvlaki, Gyros, mit Tomatenreis ^{1, 2} und Salat	50,00 €
118. KNOSSOS-PLATTE ^F für 2 Personen 2 Hühnerbrustfilets, 2 Lammfilets, 2 Schweinefiletmedaillons, 2 Lammkoteletts, mit Tomatenreis ^{1, 2} , Zaziki und Salat	50,00 €
119. OLYMPIA-PLATTE ^F für 4 Personen 4 Schweinekoteletts, 4 Lammkoteletts, 4 Suzuki, 4 Suvlaki, Gyros, mit Tomatenreis ^{1, 2} und Salat	95,00 €
120. OICHALOS-PLATTE ^F für 4 Personen 4 Suvlaki, Gyros, Kalamari, Tomatenreis ^{1, 2} , dazu Spezial-Fisch ^{-1, 11} und Metaxa-Sauce und Salat	85,00 €

Vegane Gerichte

395. KRITHAROTO mit verschiedenem Gemüse und Kräutern	9,90 €
396. COUSCOUS-PFANNE ^H mit verschiedenem Gemüse und Kräutern	9,90 €
397. IMAM BAYILDI im Ofen gebackene Aubergine mit Tomaten und Zwiebeln	6,00 €
398. VEGANER TELLER Briam (verschiedene Gemüsesorten, die im Ofen gebacken werden), Riesenbohnen, gegrilltes Gemüse, Spitzpaprika, Pita	13,90 €

Für unsere kleinen Gäste

400. GYROS Serviert mit Pommes frites	6,50 €
401. SUVLAKI 1 Spieß, serviert mit Pommes frites	6,00 €
402. CALAMARI GEBACKEN^{A, C, N} Serviert mit Pommes frites	9,00 €

Beilagen

403. TOMATENREIS^{1, 2}	3,00 €
404. GEMÜSEREIS^{3, H}	3,00 €
405. POMMES FRITES	3,00 €
406. BRATKARTOFFELN	4,00 €
407. FOLIENKARTOFFELN mit ZAZIKI^F	6,00 €
408. TAGESGEMÜSE	5,00 €
409. GEMISCHTER SALAT	3,50 €
410. BAUERNSALAT^{F, K}	3,50 €
411. KRAUTSALAT	3,50 €
418. PITABROT	2,80 €
419. BOHNENSALAT	3,00 €

Saucen

414. METAXA-SAUCE^{F, K}	3,00 €
415. SENFSAUCE^{F, I}	3,00 €
416. REMOULADEN-SAUCE^{B, F} zum gebackenen Fisch	2,50 €
417. REMOULADEN-SAUCE^{2, B, F} zum gegrillten Fleisch	2,50 €

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

Allergenkennzeichnung: Information in der Zutatenliste
Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb
kennzeichnungspflichtig:

- A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer A5 Dinkel...)
- B Eier
- C Fisch
- D Erdnüsse
- E Soja
- F Milch (einschließlich Laktose)
- G Schalenfrüchte (G1 Mandel, G2 Haselnuss, G3 Walnuss, G4 Cashew, G5 Pecannuss, G6 Paranuss, G7 Pistazie, G8 Macadamianuss und G9 Queenslandnuss)
- H Sellerie
- I Senf
- J Sesamsamen
- K enthält Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere
- O Krebstiere

Irrtum vorbehalten

Fragen Sie bitte nach unserer Allergikerkarte!

Erfrischungsgetränke

156. COCA COLA ^{1, 3, 4, 10}	0,3 l	3,30 €
157. COCA COLA LIGHT ^{1, 3, 4, 10}	0,3 l	3,30 €
158. FANTA ^{1, 3, 10}	0,3 l	3,30 €
159. ZITRONENLIMONADE ^{1, 3, 10}	0,3 l	3,30 €
160. BITTER LEMON ¹	0,3 l	3,30 €
161. SPEZI ^{1, 3, 4, 10}	0,4 l	4,00 €
162. APFELSCHORLE ^{1, 3, 10}	0,4 l	4,00 €
163. ORANGENSAFTSCHORLE ^{1, 3, 10}	0,4 l	4,00 €
164. JOHANNISBEERSCHORLE ^{1, 3, 10}	0,4 l	4,00 €
699. RHABARBERSCHORLE ^{1, 3, 10}	0,3 l	3,80 €

Wasser

165. TAFELWASSER	0,3 l	2,10 €
166. STILLES WASSER	0,3 l	2,20 €
167. STILLES WASSER VIO Flasche	0,75 l	7,00 €
169. MINERALWASSER VIO Flasche	0,75 l	7,00 €
167. MINERALWASSER S. PELEGRINO Flasche	1,00 l	8,00 €

Säfte

171. ORANGENSAFT	0,3 l	4,00 €
172. APFELSAFT	0,3 l	4,00 €
173. JOHANNISBEERSAFT	0,3 l	4,00 €

Bierspezialitäten

174. PILS Flasche	0,33 l	3,50 €
175. HELLES VOM FASS ⁴	0,4 l	4,00 €
176. HEFEWEISSBIER VOM FASS ^{3, 4}	0,5 l	4,50 €
177. HEFEWEISSBIER LEICHT ⁴ Flasche	0,5 l	4,50 €
178. HEFEWEISSBIER DUNKEL ^{3, 4} Flasche	0,5 l	4,50 €
179. ALKOHOLFREIES HEFEWEISSBIER ⁴ Flasche	0,5 l	4,50 €
180. ALKOHOLFREIES HELLES ⁴ Flasche	0,5 l	4,50 €
181. COLA-WEISSBIER ^{1, 3, 4, 10}	0,5 l	4,50 €
182. RUSS ^{1, 3, 4, 10}	0,5 l	4,50 €
183. RADLER ^{1, 3, 4, 10}	0,4 l	4,00 €
184. DUNKLES BIER ^{3, 4} Flasche	0,5 l	5,00 €

Spirituosen

151. PROSECCO	0,1 l	5,00 €
185. OUZO	2 cl	3,00 €
153. OUZO AUF EIS	4 cl	5,00 €
186. OUZO Flasche	0,7 l	30,00 €
195. OUZO PLOMARI Flasche	0,7 l	40,00 €
201. OUZO PLOMARI	200 ml	16,00 €

118. MARTINI BIANCO, ROSSO oder DRY	4 cl	6,00 €
188. CAMPARI mit SODA oder ORANGE	4 cl	8,00 €
190. WODKA LEMON	4 cl	7,00 €
191. RAMAZOTTI	4 cl	6,00 €
192. AMARETTO	4 cl	6,00 €
193. BAILEYS	4 cl	6,00 €
118. ROSENLIKÖR	2 cl	3,00 €
196. METAXA 5 Sterne	2 cl	5,00 €
197. METAXA 7 Sterne	2 cl	6,00 €
198. METAXA PORZELAN 15 Jahre alt	2 cl	7,00 €
199. METAXA PRIVAT RESERVE 30 Jahre alt	2 cl	10,00 €
203. JÄGERMEISTER	2 cl	4,00 €

WEINE

Rotweine

204. IMIGLIKOS ^K halbsüß - Tafelwein	0,2 l	4,50 €
207. HAUSWEIN ^K Qualitätswein	0,2 l	5,50 €
204. MAVRODAFNI ^K Dessertwein	0,2 l	6,00 €

Roséweine

209. IMIGLIKOS ^K halbsüß - Tafelwein	0,2 l	4,50 €
210. SANTA LAURA ^K trocken - Tafelwein	0,2 l	5,00 €

Weißweine

213. IMIGLIKOS ^K halbsüß - Tafelwein	0,2 l	4,50 €
215. HAUSWEIN ^K Qualitätswein	0,2 l	5,50 €
216. RETSINA ^K geharzt	0,2 l	4,00 €
217. MUSCAT AUS LIMNOS ^K Dessertwein	0,2 l	6,00 €
218. WEINSCHORLE ^K	0,3 l	5,00 €