



**Liebe Gäste,**

wir sind stets bemüht zu Ihrer Zufriedenheit schmackhafte Speisen zuzubereiten. Dies hat bei uns den allerhöchsten Stellenwert. Um dies zu ermöglichen kommen in unserer Küche verschiedene Lebensmittelprodukte zum Einsatz.

Aufgrund einer neuen Gesetzesgrundlage sind wir verpflichtet auf Allergene Lebensmittel in den Speisen hinzuweisen.

**Suppen:** 5,50

Gemüsesuppe	
Bohnensuppe	5,50

**Salate:**

<b>Salat Pute</b> <i>frischer Salat der Saison mit gegrillter Putenbrust</i>	11,90
<b>Salat Scampi</b> <i>frischer Salat der Saison mit Garnelen</i>	14,50
<b>Gemischter Salat der Saison</b> <i>mit Hausdressing</i>	4,90
<b>Beilagen-Salat</b>	4,50
<b>Grüner Salat</b>	4,60
<b>Bauernsalat</b> <i>Choriatiki</i> <b>klein:</b> 5,10	<b>groß:</b> 8,90

**Kalte Vorspeisen:**

*(dazu empfehlen wir ein Pittabrot mit Kräutern und Knoblauch)*

<b>Tzatziki.</b> <i>ist eine Vorspeise der griechischen Küche (griechischer Joghurt, Gurken und Knoblauch)</i>	4,20
<b>Taramas</b> <i>ist eine Vorspeise aus gesalzenem Fischrogen (Karpfen, Kabeljau Oder auch vom Hering)</i>	4,20
<b>Oktopussalat.</b>	9,40
<b>Feta</b> <i>Schafskäse leicht angemacht</i>	5,90
<b>Melizanosalata</b> <i>Auberginen-Dip griechischer Art</i>	4,70
<b>Tirokafteri</b> <i>ist eine pikante bis scharfe Creme aus Feta</i>	4,70
<b>Peperoni und Oliven.</b>	3,90
<b>Vorspeisenteller</b> <i>eine Auswahl feiner Köstlichkeiten für eine Person</i>	
<b>klein:</b> 7,90	<b>groß:</b> 11,90

### Warme Vorspeisen:

*(dazu empfehlen wir ein Pittabrot mit Kräutern und Knoblauch)*

<b>Saganaki</b> Schafskäse im Blätterteig gebacken mit Honig und Nüssen	8,50
<b>Dolmadakia</b> hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis	7,40
<b>Garides Saganaki</b> knusprige Shrimps in einer würzigen Tomatensoße aus dem Ofen	8,90
<b>Gegrillter Oktopus</b> in einer Balsamico-Knoblauch Marinade	11,50
<b>Florines</b> gegrillte Paprika gefüllt mit Fetakäse, in einer Essig-Öl-Knoblauch-Marinade	6,40
<b>Zucchini</b> aus der Pfanne leicht paniert mit Tzatziki	6,90
<b>Peperoni am Spieß</b> scharf mit leichtem Knoblaucharoma	4,90
<b>Gavros</b> kleine Sardinen gebraten aus der Pfanne.	6,90
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> feine Auswahl warmer Köstlichkeiten für eine Person	12,90
<b>Pittabrot</b> typisch griechisches Fladenbrot mit Kräuter und Knoblauch	1,90
<b>Knoblauch Brot</b> geröstet und überzogen mit einer Olivenöl-Knoblauch Marinade	1,70

### Klassiker:

*Alle Gerichte werden mit kl. Bauernsalat, Reis und Tzatziki serviert*

<b>Gyros</b> Schweinefleisch vom Drehspeiß fein gewürzt	11,90
<b>Gyros Pita</b>	12,50
<b>Gyros und Calamari</b> .....die perfekte Mischung für Kenner	12,90
<b>Souvlaki</b> zartes, mageres Schweinefleisch am Spieß	11,90
<b>Souvlaki Choriatico</b> typisch griechischer Schweinespieß	12,90
<b>Sousoukakia</b> gegrilltes Fleischpflanzerl griechische Art	9,90
<b>Bifteki</b> gemischtes Hackfleisch mit Feta Füllung	12,90

### Spezialitäten vom Grill:

<b>Rinderleber</b> mit Röstzwiebel, grünen Bohnen und kl. Bauernsalat	12,90
<b>Schweinefiletmedaillons</b> in Pfeffersauce mit Kartoffeln gr. Art und kl. Bauernsalat	13,90
<b>Lammfilet</b> in Pfeffersauce mit grünen Bohnen, Gemüsereis und kl. Bauernsalat	17,90
<b>Paidakia</b> 5 Lammkoteletts mit grünen Bohnen, Tzatziki und kl. Bauernsalat	17,90
<b>Putenfilet</b> in Pilzrahmsauce, Gemüsereis und kl. Bauernsalat	12,90
<b>Zarte Kalbsleber</b> mit Frischen Röstzwiebeln, grünen Bohnen und kl. Bauernsalat	16,50

### Gemischte Grillteller:

<b>Mythos-Platte</b>	17,90
<i>Gyros, Lammfilet, Lammkrone, Filetmedaillon, Souvlaki, Tzatziki, Reis und kl. Bauernsalat</i>	
<b>Meteora-Platte</b>	16,90
<i>Gyros, Souvlaki, Lammkrone, Sousoukaki und Rinderleber mit Reis, Tzatziki und kl. Bauernsalat</i>	
<b>Athen-Platte</b>	13,90
<i>Gyros, Souvlaki, Sousoukaki mit Reis, Tzatziki und kl. Bauernsalat</i>	

### Für unsere kleinen Gäste:

<b>Gyros</b> mit Pommes und Tzatziki	7,80
<b>Souvlaki</b> mit Pommes und Tzatziki	7,80
<b>Sousoukaki</b> mit Pommes und Tzatziki	7,50
<b>Calamari</b> mit Pommes und Hausgemachten Fisch-Dip	8,80

### Beilagen

<b>Griechische Kartoffeln</b> <i>aus dem Backofen mit Zitrone und Kräuter</i>	2,90
<b>Gemüsereis</b> ( <i>Weißer Reis mit Gemüse Stückchen</i> ) oder <b>Tomatenreis</b>	2,40
<b>Grüne Bohnen</b>	5,50
<b>Briam Gemüse</b>	7,90
<b>Stefado</b>	4,90
<b>Gigantes</b> ( <i>Große weise Bohnen</i> ) in Tomatensauce	4,90
<b>Pommes</b>	3,30

### Aus dem Backofen:

<b>Zarte Lamm Haxe</b>	16,90
<i>Wahlweise: mit Tagesgemüse, grünen Bohnen, Riesenbohnen, Okraschoten oder Stefado</i>	
<b>Zarte Lamm Haxe</b> mit Spaghetti und Schafskäse garniert	15,90
<b>Moussaka</b>	12,90
<i>Gr. Auflaufgericht mit Hackfleisch, Auberginenscheiben, Zucchini und einer Bechamelcreme</i>	
<b>Gyros Spezial</b>	12,50
<i>aus dem Ofen mit Metaxasauce und Käse überbacken ,dazu Reis und kl. Bauernsalat</i>	

**Fisch-Spezialitäten:**

*(Alle Gerichte werden wahlweise mit grünem Salat, Gemüsereis oder Gemüse serviert)*

<b>Dorade de Luxe</b>	16,90
<i>vom Grill - Der Speisefisch aus dem Mittelmeer gehört zur Familie der Meerbrassen mit hausgemachten Fisch Dip</i>	
<b>Lachssteak</b>	14,50
<i>vom Norwegischen Lachs (Salmone)vom Grill gehört zur Familie der Lachse mit hausgemachten Fisch Dip</i>	
<b>Baby Calamari</b>	14,50
<i>auch Squid genannt aus dem Mittelmeer stammend vom Grill mit einem leichten Knoblaucharoma und hausgemachten Fisch Dip</i>	
<b>Loup de mer</b>	17,90
<i>Der aus dem Mittelmeer stammende Wolfsbarsch gehört zu der Familie der Barsche mit hausgemachten Fisch Dip</i>	
<b>Garides</b>	22,90
<i>Riesengarnelenschwänze vom Grill mit hausgemachter Fisch Dip</i>	
<b>Fischplatte</b>	21,50
<i>bestehend aus: Doraden Filet, Baby Calamari, Riesengarnelen und hausgemachten Fisch Dip</i>	

**Dessert:**

<b>Galaktopouriko</b>	4,90
<i>Blätterteig-Dessert gefüllt mit Milchcremegriess dazu eine Kugel Vanille Eis</i>	
<b>Joghurt</b> (nach griechischer Art) mit Honig und Nüssen	4,90
<b>Eis und Heiß</b> Vanille Eis mit heißen Himbeeren	5,50
<b>Flogeres</b> Blätterteig gefüllt mit Nüssen dazu eine Kugel Vanille Eis	4,90
<b>Schoko – Traum</b>	5,50

