



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:

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

Kalte Vorspeisen:

(dazu empfehlen wir ein Pittabrot mit Kräutern und Knoblauch)

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

Warme Vorspeisen:

(dazu empfehlen wir ein Pittabrot mit Kräutern und Knoblauch)

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

Klassiker:

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

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

Spezialitäten vom Grill:

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

Gemischte Grillteller:

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

Für unsere kleinen Gäste:

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

Beilagen

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

Aus dem Backofen:

Zarte Lamm Haxe	16,90
<i>Wahlweise: mit Tagesgemüse, grünen Bohnen, Riesenbohnen, Okraschoten oder Stefado</i>	
Zarte Lamm Haxe mit Spaghetti und Schafskäse garniert	15,90
Moussaka	12,90
<i>Gr. Auflaufgericht mit Hackfleisch, Auberginenscheiben, Zucchini und einer Bechamelcreme</i>	
Gyros Spezial	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)

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

Dessert:

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

