

Speisekarte 
menou

KALTE VORSPEISEN



Bruschetta

- mit Knoblauch, Tomaten, Fetakäse und Oregano 2 Stück 4,00€
- mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Basilikum 2 Stück 4,00€
- mit Tamaras, Kapern und Zwiebeln 2 Stück 4,50€

Kopanisti

Feta-Käsecreme mit roten Peperoni, Knoblauch & Oregano (hausgemacht)

5,80€

Tzatziki

traditionelle griechische Vorspeise aus Joghurt, Gurken, Knoblauch und feinem Olivenöl (hausgemacht)

5,00€

Taramas

weiße Fischrogencreme nach Originalrezept mit trockenen Oliven und Olivenöl (hausgemacht)

6,00€

Melitzanosalata

Auberginensalat (hausgemacht)

7,00€

Rote Beete „Napoleon“

gebettet auf einer Thunfischcreme mit Rucola Salat

11,00€

Eingelegte Oliven

aus unserer Feinkostabteilung, abgewogene Portionen

4,50€

Weinblätter

gefüllt mit Reis, an Safran-Limetten-Olivenöl, mit griechischem Joghurt und Mandeln

6,50€

Feta

Klassisch serviert mit feinen Kräutern und Olivenöl

7,00€

Kalter Vorspeiseteller

gemischt

11,50€

WARME VORSPEISEN



Blätterteigtaschen

gefüllt mit Fettkäse und verschiedenen Paprikasorten, dazu griechischer Joghurt, fein abgeschmeckt mit frischer Minze

8,80€

Keftedakia nach Mutter's Art

griechische Hackfleischbällchen mit Tomatensauce und Frühlingszwiebeln

8,50€

Auberginen

frittiert mit Tzatziki

8,00€

Zucchini

frittiert mit Tzatziki

8,00€

„Boujurdi“ nach Thessaloniki-Art

scharfe Tomatensauce mit Fete-Käse und Paprika aus der Pfanne

8,50€

Oktopus vom Grill

in Sesamkruste und Honig-Zitronen-Sirup und Salatgarnitur ein Gaumenschmaus

14,80€

Feta Fournou

gebackener Fetakäse an Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oliven

9,80€

Baby Calamari nach Abelos Art

mit Basilikum-Joghurt

11,50€

Sardellen

mit frischer Zitronene

9,50€

Warmer Vorspeiseteller

kalte und warme Platte gemischt - für eine Person 14,90€
kalte und warme Platte gemischt - für zwei Personen 28,80€

SALATE



Griechischer Bauernsalat

mit gebratenem Fetakäse

11,80€

Kotósalata

gemischter Mixsalat mit ausgelöster Hähnchenkeule

13,80€

kleiner Beilagensalat

gemischt

3,50€

kleiner gemischter Salat

gemischt

6,00€

VEGETARISCH



Gigantes Fournou

Mit Fetakäse überbacken

11,80€

Pilzpfanne

mit Bratkartoffeln, Knoblauch, Frühlingszwiebeln
und Zitronensauce

12,80€

Melitzana Fournou

Aubergine gefüllt mit Gemüse und mit Fetakäse überbacken

13,50€

KINDERGERICHTE



Spaghetti
in Tomatensauce

6,00€

Hähnchen vom Grill
mit Pommes Frites

6,50€

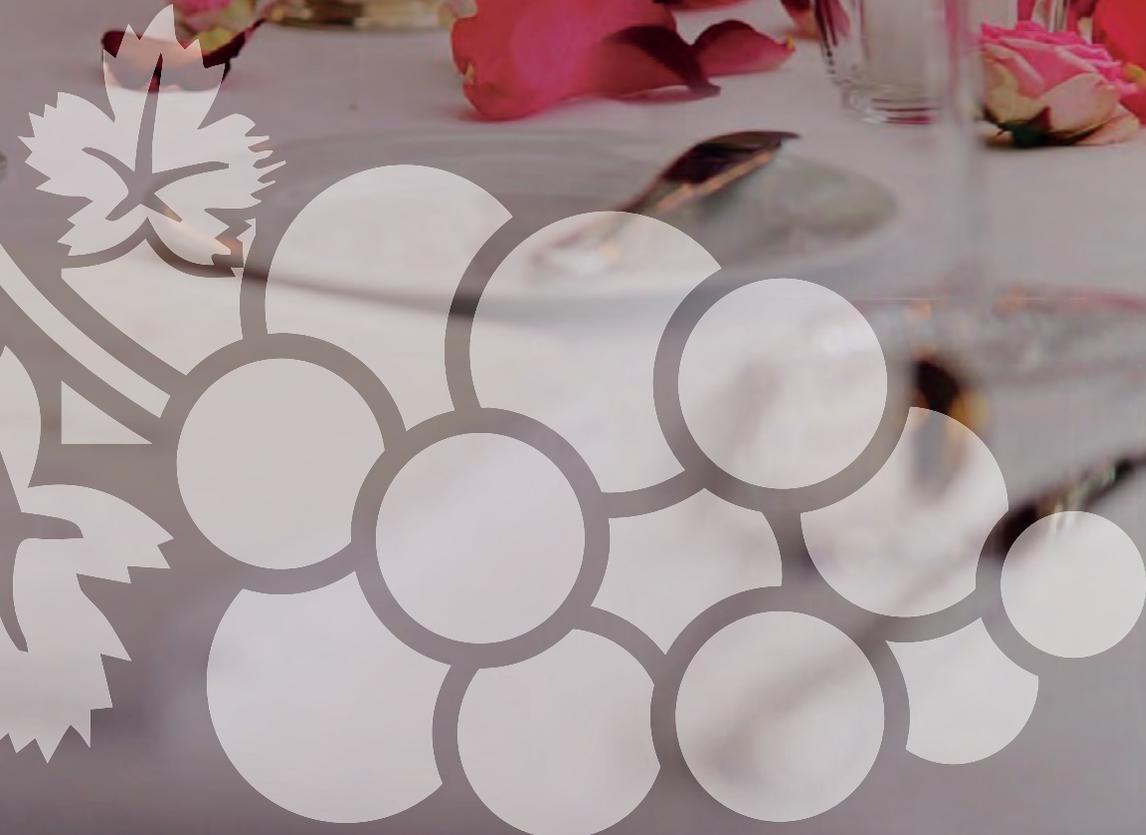
Gyros oder Fleischspies
mit Pommes Frites

6,50€

Boulette
mit Pommes Frites

6,50€

*Feste feiern
wird sie fallen*





Ob eine Feier zum Geburtstag, ein wichtiges Jubiläum oder eine ungezwungene Party in geschlossener Gesellschaft – bei uns wird jeder Anlass zu einem Erlebnis. Sprechen Sie uns an - wir beraten Sie gern.

FISCHGERICHTE



Zu allen Fischgerichten erhalten Sie einen kleinen Salat.

Gegrillte Garnelen

mit Kümmel-Olivenöl, verfeinert mit Zitrone, dazu weiße Bohnen und frischem Gemüse

23,50€

Oktopus aus dem Backofen

in einer mit Ouzo aromatisierten Tomaten-Kapernsauce, mit weißen Bohnen

19,90€

Doradenfilet

mit frischem Gemüse

23,00€

Gegrilltes Lachsfilet

mit Joghurt-Mango-Zitronen-Dip, dazu Kartoffelpüree

20,50€

FLEISCHGERICHTE



Zu allen Fleischgerichten erhalten Sie einen kleinen Salat.

Lammfilet

vom Grill mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

23,40€

Kalbsleber

mit Zwiebeln aus der Pfanne in einer vollmundigen Weinsauce aus Mavrodaphne-Wein, dazu Kartoffelpüree

18,90€

Lammhaxe aus dem Backofen

in Tomaten-Oliven-Sauce, dazu Reismudeln und gebratener Fetakäse

19,50€

Ausgelöste Hähnchenkeule vom Grill

in einem aromatisierten Salbei-Zitrone-Vinaigrette, dazu gratiniertes Kartoffelpüree mit Fetakäse

14,50€

Bäckchen vom Ochsen

in Rotwein geschmort, mit Gemüse und Stampfkartoffeln

23,40€

KLASSISCHE GERICHTE



Zu allen Fischgerichten erhalten Sie einen kleinen Salat.

Fleischspiesse (Souvlak)

gegrilltes Fleisch aus Schweinenacken und der Keule mit Tzatziki, Zwiebeln dazu Beilage

14,00€

Original Gyros

mit gegrillter Tomate, Zwiebeln und Tzatziki, dazu Beilage

13,50€

Bifteki

gemischtes Hacksteak mit Fetakäse gefüllt

16,00€

Original griechisches Rindsragout

auf Spaghetti und Fetakäse

13,50€

Mix Grillteller

mit Lammkotelett, Schweinefleischspieß, ausgelöster Hähnchenkeule, Bifteki, Gyros, Tzatziki, Zwiebeln und Beilage

19,90€

Lammkotelett

vom Grill auf einem frischen Kräuterbouquet, dazu Beilage

23,40€

Mousaka

Auberginen-Kartoffel-Hackfleischauflauf

14,50€

Kritharoto

griechische Nudeln mit Garnelen, serviert in einem heißen Topf

23,80€

UNSERE BEILAGEN



Basmati Reis

Griechische Reismudeln

Kartoffelpüree

Kartoffeln aus dem Backofen mit Rosmarin & Thymian

Pommes Frites

Gratiniertes Kartoffelpüree mit Fetakäse +1,00€

Gemüse +1,50€

DESSERT



Lukumades

mit Honig und Eis

6,50€

Tarta Schokolata

Schokoladensouffle mit Vanilleeis

6,80€

Panna Cotta

mit Waldfrüchtesirup

6,00€

Sahnejoghurt

griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

4,80€

Eis

gemischt

4,00€



WARME GETRÄNKE



Espresso	2,70€
Espresso doppelt	4,50€
Espresso Macchiato	2,80€
Kaffee Tasse	2,60€
Cappuccino	3,50€

Latte Macchiato	3,70€
Griechischer Mokka	3,50€
Heiße Schokolade	2,50€
Tee verschiedene Sorten	2,50€

SÄFTE



Apfelsaft	
0,2l	2,80€
0,4l	4,00€
Orangensaft	
0,2l	2,80€
0,4l	4,00€
Tomatensaft	
0,2l	2,80€
0,4l	4,00€
Kirschsafft	
0,2l	2,80€
0,4l	4,00€

Bananensft	
0,2l	2,80€
0,4l	4,00€
Kiba	
0,2l	2,80€
0,4l	4,00€
Apfelschorle	
0,2l	2,70€
0,4l	3,80€
Kirschschorle	
0,2l	2,70€
0,4l	3,80€

KALTE GETRÄNKE



Selters classic

0,25l	2,60€
0,75l	5,50€

Selters naturell

0,25l	2,60€
0,75l	5,50€

Pepsi Cola

0,2l	2,70€
0,4l	4,00€

Pepsi Cola light

0,2l	2,70€
0,4l	4,00€

Kraftmalz

0,3l	2,90€
------	-------

Ginger Ale

0,2l	2,90€
------	-------

7up

0,2l	2,70€
0,4l	4,00€

Spezi

0,2l	2,70€
0,4l	4,00€

Tonic

0,2l	2,90€
0,4l	4,30€

Mirinda

0,2l	2,70€
0,4l	4,00€

Bitter Lemon

0,2l	2,90€
------	-------

BIER VOM FASS



Jever

0,3l	2,80€
0,4l	3,80€

BerlinerKindl

0,3l	2,50€
0,4l	3,90€

Alster

0,3l	2,60€
0,4l	3,40€

Diesel

0,3l	2,60€
0,4l	3,80€

Berliner Weisse

0,3l	3,80€
------	-------

FLASCHEN BIER



Mythos (griechisches Lagerbier)

0,3l	3,00€
------	-------

Hefeweizen

0,5l	3,80€
------	-------

Hefeweizen Kristall

0,5l	3,80€
------	-------

Hefeweizen alkoholfrei

0,5l	3,80€
------	-------

Jever Fun alkoholfrei

0,3l	3,00€
------	-------

SPIRITUOSEN 2CL



Malteserkreuz Aquavit	3,50€
Wodka	3,00€
Williams Christbirne	3,20€
Ouzo Hausmarke	2,50€
Tsipouro	3,60€
Sambuca	3,00€
Amaretto	2,80€

Baileys	3,50€
Ramazotti	2,80€
Averna	2,80€
Grappa	3,50€
Metaxa 5 Sterne	4,50€
Metaxa 7 Sterne	5,50€

WHISKEY 4CL



Johnnie Walker Red Label	7,00€
Chivas Regal	8,50€
Cardhu	9,00€

APERITIFS



Kir Royal Sekt Red Label	5,00€
Aperol Spritz	6,00€
Prosecco/Sekt	4,50€

Campari/Orange/Soda	6,50€
Martini Blanco, Extradry, Rosso	5,50€
Sherry Sandeman medium dry	5,50€

WEISSWEIN



Hauswein

0,25l	4,50€
0,5l	8,50€
1,0l	16,50€

IMIGLIKOS halbtrocken

0,25l	4,50€
0,5l	8,50€
1,0l	16,50€

SAVATIANO PAPAGIANAKOU

gelb-grüne Farbe, leicht, trocken, mit frischen Aromen aus Orangen und Pfirsichen

Anbaugebiete: Markopoulo-Attika

Rebsorte: Savatiano

0,2l	7,00€
0,75l	25,00€

KTIMA AVANTIS

frisch, trocken, mit frischen Aromen aus Birne, Honigmelonen, Aprikosen und Pfirsichen

Anbaugebiete: Insel Euböa, liegt bei Attika

Rebsorten: Assyrtiko-Viognier

0,2l	6,00€
0,75l	20,00€

MOSCHOFILERO SKOURAS

frisch, trocken, helle Farbe, blumig, Aromen nach Akazien und Rosen, feine Kräuter

Anbaugebiete: Arkadia-Peleponnes

Rebsorten: Moschofilero

0,2l	7,50€
0,75l	24,00€

BIBLIA CHORA

frisch, intensive Sauvignon Blanc Aromen, fruchtig, kräftig, mineralisch mit Würze

Anbaugebiete: Kokonomilos-Makedonien

Rebsorten: Sauvignon Blanc-Assyrtiko

0,2l	9,00€
0,75l	33,00€

Weinschorle

0,2l	3,80€
------	-------

RETSINA

0,25l Flasche	4,40€
0,5l Flasche	8,70€

ROTWEIN



Hauswein

0,25l	4,50€
0,5l	8,50€
1,0l	16,50€

IMIGLIKOS halbtrocken

0,25l	4,50€
0,5l	8,50€
1,0l	16,50€

Weinschorle

0,2l	3,80€
------	-------

NEMIOS NEMEA O.P.A

dunkelrot, Aromen von Kirschen, Sauerkirschen

Anbaugebiete: Nemea-Peleponnisos

Rebsorte: Agiorgitiko

0,2l	6,50€
0,75l	20,00€

INARI PARPAROUSI

dunkelrot, kräftiger Wein, Aromen aus roten Früchten, sehr elegant, samtig, rund

Anbaugebiete: Nemea-Peleponnisos

Rebsorte: Agiorgitiko

0,2l	7,00€
0,75l	25,00€

KTIMA AVANTI

rot, trocken, Aromen nach Himbeeren, Waldfrüchten, würzig, Vanille, fein mit langen Abgang

Anbaugebiete: Euböa

Rebsorten: Grenache Rouge-Syrah-Mourvedre

0,2l	6,50€
0,75l	23,00€

THEMA

dunkelrot, Aromen von reifen Beeren, Wildfrüchten, Schokolade, Pfeffer, Vanille

Anbaugebiete: Drama-Makedonien

Rebsorten: Syrah-Agiorgitiko

0,2l	8,50€
0,75l	32,00€

XINOMAVRO ALPHA O.P.A.P

dunkelrot, duftet nach Kräutern, Sauerkirschen und Zimt, körperlich, robust, rund

Anbaugebiete: Amyndeon-Makedonien

Rebsorten: Xinomavro

0,2l	7,50€
0,75l	26,00€

ROSÉWEINE



Hasuwein

0,25l

4,00€

0,5l

7,50€

1,0l

14,50€

Weinschorle

0,2l

3,80€

DESSERTWEINE



MAVRODAFNI

0,1l

3,00€

Samos

edler Süßwein mit gold-gelber Farbe,
fruchtig im Geschmack

0,1l

3,00€

LONGDRINKS



Gin Tonic 6,00€

Whiskey Cola 6,00€

Vodka Lemon 6,00€

Rum Cola 6,00€

COCKTAILS



COSMOPOLITAN 8,00€
Wodka, Cointreau, frische Limetten-
und Cranberrysaft

CAIPIRINHA 8,50€
Cachaca, frischer Limettensaft,
Limettenstücke, brauner Zucker

MARGARITA 8,00€
Tequila, TripleSec, frischer
Zitronensaft

PINACOLADA 8,50€
golden Rum, Ananassaft,
Kokoscreme

MOJITO 8,50€
Rum, frischer Limettensaft,
Limettenstücke, frische Minze,
brauner Zucker, Soda

Cocktails ohne Alkohol 6,00€

