

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Aperitif

Lillet Wild Berry 6.90

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte

Aperol Spritz 6.90

Aperol, Sodawasser, Prosecco, Orange

Vorspeise

Dip Variation 7.00

Zaziki, Tirosalata, Tarama, AuberginencremÉ

Austernpilze 8.50

gegrillt auf einem Rucolabett

Fetakäse im Blätterteig 8.50

mit Sesam und Honig überzogen

Hauptspeise

Kalbsleber mit Feigen 17.50

gebraten mit Feigensoße, dazu Reis und Salat

Hähnchenbrustfilet mit Balsamicosoße 17.50

am Spieß gegrillt, dazu Reis und Salat

Doradenfilet 21.00

gegrillt, dazu Grillgemüse und Salat

Dessert

Schokoladensoufflé 7.90

hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis

Galaktobureko 6.90

gefüllter Blätterteig mit Vanillecreme, dazu Vanilleeis und Sahne



VORSPEISEN

Suppen

#12 Hühnersuppe 5.50

griechischer Art (Reis, Karotten, mit Zitronensaft geschlagenem Ei)

#13 Tomatencremesuppe 5.50

mit Sahne und Mandelblättchen



Kalte Vorspeisen

#2 Zaziki 5.50

hausgemacht mit Joghurt, Knoblauch und Gurken

#3 Oktopus Salat 9.50

in Essigmarinade

#4 Auberginensalat 5.90

hausgemacht, nach griechischer Art

#8 Tarama 5.50

fein pürierte Fischrogencremé

#9 Traditionelle griechische Vorspeisenvariation 17.50

(Mezes) für 2 Personen

#109 Traditionelle griechische Vorspeisenvariation 9.50

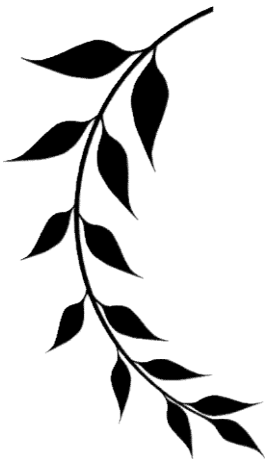
(Mezes) für 1 Person

#26 Tiroosalata 5.90

frisch geriebener Fetakäse mit frischer, pikanter Paprika

#6 Dip Variation 7.00

Zaziki, Tiroosalata, Tarama, Auberginencremé



VORSPEISEN

Warme Vorspeisen

#1 Hausgemachte gefüllte Weinblätter 7.50
mit Hackfleisch und Reis in Zitronen-Curry-Soße

#5 Gegrillte Peperoni 6.50
mit Knoblauchsoße und frischen Knoblauchraspeln

#7 Zucchiniällchen (mit Zaziki) 7.50
auf einem Rucolabett

#10 Auberginen & Zucchini (mit Zaziki) 8.00
gebraten, mit frischen Knoblauchraspeln

#20 Gebackene Sardinen 8.50
knusprig, mit Zitrone

#25 Spitzpaprika aus der Pfanne 8.50
gefüllt mit Schafskäse in einer Essig-Öl-Knoblauch-Marinade

#30 Knoblauchbrot 5.00
geröstetes Baguette mit einer feinen Knoblauchmarinade

#90 Traditionelle griechische Vorspeisenvariation 19.00
(Mezes) für 2 Personen

#209 Traditionelle griechische Vorspeisenvariation 10.00
(Mezes) für 1 Person

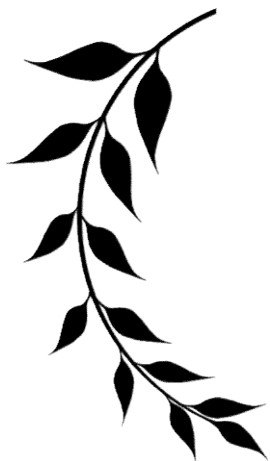
#500 Pita Brot 2.50

#33 Gigantes mit Schafskäse überbacken 8.50
Riesenbohnen

#318 Pita Spezial 4.90
Pita Brot belegt mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

#350 Austernpilze 8.50
gegrillt, auf einem Rucolabett

#501 Florinis Paprika 8.50
gefüllt mit Schafskäse und mit Knoblauchsoße



SALATE / KÄSE

Salate

#14 Griechischer Bauernsalat 11.00

griech. Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Oliven, Paprika

#15 Poseidon Salat 13.50

Bauernsalat der Saison, Champignons, Croûtons, Tomaten, Radieschen, Paprika, Ei, Putenbruststreifen, dazu Balsamico-Dressing

#270 Baby Calamari Salat 14.00

gegrillte Babycalamari auf Babysalat mit Croûtons, verfeinert mit einem hausgemachten Dressing

#17 Krautsalat 4.00

hausgemacht

#18 Tomatensalat 6.00

mit Zwiebeln

Käse

#21 Saganaki 7.90

panierter Schafskäse, dazu Preiselbeermarmelade

#22 Saganaki Fournou 8.50

Schafskäse im Ofen mit Olivenöl, Paprika und Zwiebeln überbacken

#351 Kefalotiri 8.50

gebratener griech. Hartkäse, dazu Preiselbeermarmelade

#352 Fetakäse im Blätterteig 8.50

mit Sesam und Honig überzogen

#272 Manouri 8.50

gebratener Frischkäse mit Schinken und Marmelade auf einem Rucolabett



HAUPTSPEISEN

Aus dem Meer

#28 Seezungenfilet 18.00
mit Zaziki, Reis und Salat

#282 Baby Calamari 18.00
gegrillt, verfeinert mit einer Zitronen-Olivenöl-Soße, dazu Zaziki, Reis und Salat

#29 Kalamarakia (wahlweise: gegrillt/gebacken) 18.00
Tintenfisch, mit Zaziki, Reis und Salat

#48 Duetto 16.50
Gyros - Kalamari mit Zaziki, Reis und Salat

#31 Fischplatte (wahlweise: gegrillt/gebacken) 19.90
Kalamarakia, Fischfilet, Scampis, Sardinen, dazu Zaziki, Reis und Salat

#331 Fischplatte Gourmét (für 2 Personen) 56.00
Atlantische Seezunge, Lachsfilet, Kalamarakia, Scampis, Baby Calamari, serviert mit Tarama, Reis und Salat

#32 Riesengarnelen 21.00
gegrillt, verfeinert mit einer Zitronen-Olivenöl-Soße, dazu Zaziki, Reis und Salat

#281 Zanderfilet 18.50
gebraten, verfeinert mit einer Zitronen-Dill-Soße, dazu Reis und Salat

#283 Atlantische Seezunge 29.00
serviert als Ganze, dazu Bratkartoffeln, Grillgemüse und Salat

#284 Pangasiusfilet 15.50
mit Zaziki, Reis und Salat

#285 Doradenfilet 21.00
gegrilltes Filet von der Dorade Royal, serviert mit Grillgemüse und Salat

#286 Lavraki Filet 21.00
gegrilltes Wolfsbarschfilet, serviert mit Grillgemüse und Salat



HAUPTSPEISEN

Gemischte Fleischplatten

#46 Bauernteller 15.50

Suflaki, Suzukaki, Leber, Steak, mit Zaziki, Reis und Salat

#47 Kreta-Platte 15.00

2 Suzukakia, Gyros, mit Zaziki, Reis und Salat

#49 Artemis-Platte 17.00

Lammkoteletts, Suflaki, Gyros, mit Zaziki, Reis und Salat

#51 Parthenon-Platte 16.00

2 Suzukakia, Suflaki, Gyros, mit Zaziki, Reis und Salat

#52 Poseidon-Platte 16.00

Steak, Suflaki, Gyros, mit Zaziki, Reis und Salat

#54 Rhodos-Platte 16.00

Suflaki, Gyros, mit Zaziki, Reis und Salat

#55 A la Chef-Platte 17.00

Steak, Suflaki, Lammkotelett, Gyros, mit Zaziki, Reis und Salat

#56 Metaxa-Platte 16.50

Suflaki, Suzukaki, Leber, Gyros, mit Zaziki, Reis und Salat

#57 Nikos-Platte 17.00

Schweinefilet-Medaillons, Gyros, mit Zaziki, Reis und Salat

Die Klassiker

#36 Suzukakia 13.50

Fleischküchle griechischer Art, mit Zaziki, Pommes und Salat

#42 Bifteki (gefüllt mit Schafskäse) 15.90

würziges Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, mit Zaziki, Pommes und Salat

#37 Suflaki 13.50

Grill-Spieße, mit Zaziki, Reis und Salat

#38 Gyros 13.50

mit Zaziki, Reis und Salat

#48 Duetto 16.50

Gyros - Kalamari mit Zaziki, Reis und Salat

#41 Gyros überbacken 15.90

in Metaxasoße, mit Butterreis und Salat



HAUPTSPEISEN

Grillspezialitäten

#39 Kalbsleber 15.50
mit Reis und Salat

#278 Kalbsleber mit Feigen 17.50
gebraten mit Feigensoße, dazu Reis und Salat

#44 Lammkoteletts 19.00
mit Zaziki, Reis und Salat

#63 Filetsteak (Argentinisches Beef) 25.50
200g, mit Kräuterbutter, Pommes und Salat

#64 Filetsteak (Argentinisches Beef) 26.50
200g, mit Pfeffersoße, Kroketten und Salat

#324 Schweinefilet-Medaillons 18.00
mit Pfeffersoße, Kroketten und Salat

#323 Hähnchenbrustfilet mit Balsamicosoße 17.50
am Spieß gegrillt, dazu Reis und Salat

#226 Putenbruststreifen in Champignonsoße 17.50
mit Grillgemüse, Reis und Salat

Aus dem Backofen

#66 Musaka Auflauf 15.50
herzhafter Auflauf mit Hackfleisch, Auberginen, Kartoffeln, Käse, Bechamelsonsoße, dazu Salat

Lammhaxe geschmort 17.50

#67 Spaghetti

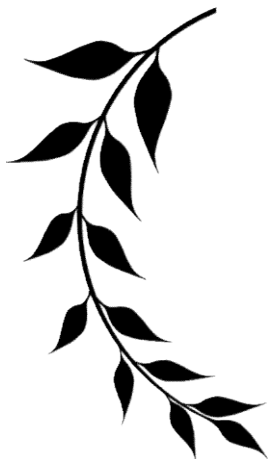
#68 Kritharaki (griech. Reismudeln)

#69 grüne Bohnen

#70 Auberginen

#71 Bamies (Okraschoten)

#74 Stiffado hausgemacht 18.00
Lammhaxe mit ganzen gekochten Zwiebeln, dazu Salat



BEILAGEN

#23 Pommes 4.00

#24 Tomatenreis 3.50

#139 Folienkartoffel 4.50

#140 Kroketten 4.50

#141 Folienkartoffel mit Zaziki 5.50



DESSERT

#77 Gemischtes Eis 5.50
mit Schokoladensoße

#78 Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7.00

#79 Afroditi Joghurt 6.00
mit Honig und Walnüssen

#80 Galaktobureko 6.90
gefüllter Blätterteig mit Vanillecreme, dazu Vanilleeis und Sahne

#85 Schokoladensoufflé 7.90
hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis

#87 Baklava 6.90
geschichteter Blätterteig mit einer Walnusszimtfüllung, dazu Vanilleeis

HEIßE GETRÄNKE

Espresso 2.30

Doppio Espresso 3.90

Espresso Macchiato 2.80

Cafe Crema 3.00

Cappuccino 3.30

Latte Macchiato 4.20

Griechischer Mokka 2.80

Tea Time 3.00

Schwarz, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Grün, Kräuter



GETRÄNKE



Alkoholfreies

0.7l Selters Still/Medium 6.50

0.5l Selters Still 3.90

0.3l

Coca Cola 3.30

Sprite 3.30

Fanta 3.30

Spezi 3.30

Bitter Lemon 3.60

Mineralwasser 2.90

Elephant Bay Ice Tea 3.90

Pfirsich, Zitrone, Granatapfel, Blueberry

Unsere Säfte

0.3l

Orangensaft 3.80

Apfelsaft 3.80

Traubensaft 3.80

Johannisbeersaft 3.80

...als Schorle 3.60

Fassbier

0.4l Tucher Pilsener 3.80

0.5l Grüner Helles 4.00

0.5l Hefeweizen hell 4.30

0.4l Radler 3.80

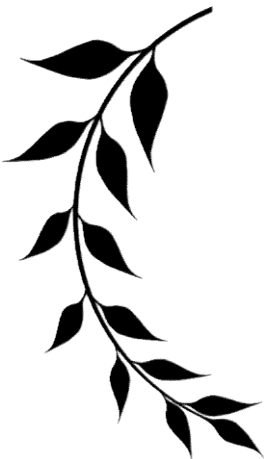
Flaschenbier

0.5l Leichtes Weizen 4.30

0.5l Dunkles Weizen 4.30

0.5l Alkoholfreies Weizen 4.30

0.5l Jever Fun 4.00



GETRÄNKE

Aperitif

Lillet Wild Berry 6.90

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte

Aperol Spritz 6.90

Aperol, Sodawasser, Prosecco, Orange

Hugo 6.90

Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze

Campari Orange/Soda 6.90

Campari, wahlweise mit Orange oder Soda Wasser

0.1l Prosecco 4.20

Digestif

2cl Ouzo Plomari 3.00

2cl Williams Birne 3.50

2cl Fernet Branca 3.50

2cl Jägermeister 3.50

2cl Baileys 3.50

2cl Tsipouro 3.50

4cl Ramazotti 5.00

2cl Metaxa 5* 4.50

2cl Metaxa 7* 5.50

2cl Metaxa 40* 7.50

2cl Metaxa Reserve 9.00

4cl Martini Bianco 5.50

Ouzo Feige 5.00

Longdrinks

Vodka Lemon/Orange 8.00

Absolut Vodka, wahlweise Bitter Lemon oder Orange

Gin Tonic 8.00

Gordon's Gin, Tonic Water

Whiskey Cola 8.00

Jack Daniels, Cola

Cuba Libre 8.50

Rum, Cola, Limetten



WEINE

Weißwein 0.2l

Retsina (geharzt) 5.50

traditioneller, geharzter Wein aus der Savatiano Rebsorte

Imiglikos 5.50

fruchtig, lieblicher Wein aus dem Hause Tsantali

Axia - Malagouzia 6.90

trockener Wein mit Duft von weißen Blüten und Zitrusfrüchten

Assyrtiko Organic (Biologischer Anbau) 7.20

frisch und fruchtig, mit Aromen von Zitrus- und Jasminblüten

Makedonikos 5.50

leichter, halb tockener aromatischer Wein

Samos (Likörwein) 6.30

0.5l Malamatina 8.50

Hauswein 5.50

Roséwein 0.2l

Driopi 6.90

trockener Roséwein aus der Rebsorte Agiorgitiko

Makedonikos 5.50

leichter, halb tockener aromatischer Wein

Retsina rosé 5.50

trockener, geharzter Roséwein

Hauswein 5.50

Rotwein 0.2l

Imiglikos 5.50

trockener Roséwein aus der Rebsorte Agiorgitiko

Makedonikos 5.50

leichter, halb tockener aromatischer Wein

Alpha Axia Cuveé 7.50

glänzend, purpurrote Farbe, Aromen von Vanille, Pfeffer und Nelken

Merlot 6.50

weicher, runder, leicht pflaumiger Geschmack

Mavrodaphne (Likörwein) 5.50

Hauswein 5.50



MITTAGSKARTE

Montag-Freitag 11:30-14:30Uhr



Gyros 9.50

dazu Zaziki, Reis und Salat

Souflaki 9.50

dazu Zaziki, Reis und Salat

Suzukakia 9.50

dazu Zaziki, Reis und Salat

Kritharaki (gr. Reismudeln) 8.50

mit Käse überbacken

Hähnchenbrustfilet 9.50

dazu Pommes und Salat

Pangasiusfilet 10.00

dazu Reis und Salat

Gyros & Kalamari 11.00

dazu Zaziki, Reis und Salat

Gyros überbacken 10.00

in Metaxasoße, dazu Salat

Gemischter Blattsalat der Sason mit Leber 9.50

mit hauseigenem Dressing

Gemischter Blattsalat der Sason mit Schweinefilet-Medallions 11.00

mit hauseigenem Dressing



Mittagszeit ist Genusszeit! Entdecke unsere leckeren griechischen Spezialitäten mit frischen Zutaten für den kleinen Hunger.