

Kalte Vorspeisen

	Euro
1. Oliven Kalamatas und Peperoni eingelegt in Olivenöl und Oregano mit Zwiebelringen	3,50
2. Feta-Käse, Scheibe von orig. griech. Schafskäse mit Olivenöl und Zwiebelringen	4,90
3. Tsatsiki, griech. Sahnejoghurt mit Gurke und Knoblauch	3,50
4. Taramas, Fischrogen-Püree	3,50
5. Kafteri, pikanter, pürierter Feta-Käse	3,80
6. Auberginen-Salat aus gebackener Aubergine mit Zwiebel und Paprika püriert	3,80
7. Eingelegte Sardinen-Filets hausgemacht, mit Tomate und Zwiebel garniert	5,90
8. Kalte Vorspeisen-Platte (für zwei Personen)	11,00

-Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert-

SPEISEKARTE

Warme Vorspeisen

	Euro
9. Dolmadakia	4,50
mit Kräuterreis gefüllte Weinblätter, dazu Tsatsiki	
10. Auberginen und Zucchini-Scheiben	4,50
in Bierteigpanade, knusprig gebraten mit Tsatsiki	
11. Geschmorte Aubergine	4,50
mit Zwiebeln in Tomatensalsa aus dem Backofen	
12. Feta-Käse	5,90
gebacken mit Tomate und Basilikum in Alufolie im Ofen gebacken	
13. Feta-Käse-Saganaki,	5,90
panierter Käse in der Pfanne gebraten	
14. Gebratene Paprikaschoten	3,90
mit Knoblauch in Essig-Öl Marinade	
15. Frische Champignons	6,90
mit Creme fraiche und Sherry verfeinert	
16. Gigantes- Dicke Bohnen	4,50
Riesenbohnen in Tomatensauce und geriebenem Feta	
17. Hausgemachte Tagessuppe	3,50
18. Warme Vorspeise (für zwei Personen)	11,00

SPEISEKARTE

Warme Vorspeisen

	Euro
19. Gebratener Gavros	6,00
Filet de Alice, knusprig gebraten mit Zitronen-Olivenöl-Marinade	
20. Oktapus gegrillt	9,00
mit Knoblauch in einer Zitronen-Olivenöl-Marinade	
21. Baby-Calamaria	6,90
knusprig gebraten mit Tsatsiki	
22. Garnelen-Spieß	6,00
gebraten mit Cocktail-Sauce und grünem Salat angerichtet	
23. Garnelen im Pfännchen	6,90
in einer delikateten, leicht pikanten Cocktailsauce	

Salate

27. Kleiner Bauernsalat	4,00
28. Bauernsalat	8,00
Kraut-, Eisberg-, Karottensalat, Gurken, Tomaten, Feta-Käse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln mit Hausdressing	
30. Traditioneller Griechischer Salat	8,00
Tomaten, Gurken, Paprikaschoten, Feta-Käse, Oliven, Peperoni Zwiebeln in Essig und Olivenöl	
31. Aphrodite Salat	9,00
Gemischter Salatteller mit gebratenen Putenfilet- Streifen und Champignons mit Hausdressing	

SPEISEKARTE

Überbackene Spezialitäten

	Euro
38. Gyros überbacken	12,90
39. Suzukia (kleine Hacksteaks) überbacken	12,90
40. Putenbrust-Steak überbacken	12,90
41. Schweinefilet-Medaillons überbacken	13,90

-Alle überbackenen Gerichte sind mit pikanter Metaxasauce und Gouda-Käse überbacken, dazu kretanische Kartoffeln-

Gegrillte Steaks vom Rind

44. Metaxa-Rumpsteak mit Metaxasauce, gebratenen Zwiebeln und Kroketten	18,90
45. Pfeffer-Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce ^{5,6} , Tagesgemüse und fritt. Scheibekartoffeln	18,90
46. Kräuter-Rumpsteak mit Kräuterbutter, Tagesgemüse und Rösti-Taler	18,90

-Alle Hauptgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert-

5 Verdickungsmittel Xanthan, 6 Citronensäure, 7 Milchsäure

SPEISEKARTE

Traditionelle Griechische Spezialitäten

Euro

50. Mussaka

13,50

typ. griech. Auflauf aus Aubergine, Kartoffel und Hackfleisch mit Bechamel-Creme überbacken, dazu Beilagensalat

51. Rindfleisch- Stifado

12,90

mit ganzen Zwiebeln in Rotwein geschmort, nach altem Rezept zubereitet, dazu Kartoffeln aus dem Ofen und Beilagensalat

52. Kaninchenkeule- Stifado

13,90

mit ganzen Zwiebeln in Rotwein geschmort, nach altem Rezept zubereitet, dazu Kartoffeln aus dem Ofen und Beilagensalat

53. Lammhaxe aus dem Backofen

13,90

wahlweise mit Aubergine und Kartoffeln **oder** grünen Bohnen und Kartoffeln **oder** dicken Bohnen und Kartoffeln, dazu Beilagensalat **oder** **Lammhaxe mit Kritharaki** (kleine griech. Nudeln) dazu Beilagensalat

54. Geschmortes Rindfleisch

12,90

wahlweise mit Aubergine und Kartoffeln **oder** grünen Bohnen und Kartoffeln **oder** dicken Bohnen und Kartoffeln, dazu Beilagensalat **oder** **Geschmortes Rindfleisch mit Kritharaki** dazu Beilagensalat

SPEISEKARTE

Griechische Spezialitäten vom Grill

	Euro
61. Gyros mit Tsatsiki und Reis	10,90
62. Souvlakia, zwei Fleischspieße mit Tsatsiki und Reis	10,90
63. Gyros mit Souvlaki-Spieß, Tsatsiki und Reis	11,90
64. Bifteki, gefülltes Hackfleischsteak mit Feta, dazu Reis	10,90
65. Schweinesteak mit Aubergine, Tsatsiki und Reis	12,90
66. Grill-Teller, Gyros, Souvlaki-Spieß, Putenfilet-Steak, Suzuki (kleines Hacksteak), Schweinesteak dazu Reis	13,90
67. Puten-Spieße im Speckmantel mit Bratkartoffeln	15,90
68. Schweinefilet-Steak, mit Kräuterbutter und Pommes	13,90
69. Putenfilet-Steak mit Pfefferrahmsauce ^{5,6} und Rösti-Taler	13,90
71. Lammkoteletts vom Karree mit Tsatsiki und Reis	16,90
72. Lammkoteletts vom Karree mit Kritharaki (Mini-Nudeln)	16,90
73. Lammfilet-Spieß mit Sauce Bearnaise ^{5,7} und Rösti-Taler	17,90
74. Filet-Teller, Schweinefilet, Putenfilet, Lammfilet mit Kräuterbutter und Kroketten	16,90

-Alle Hauptgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert-

Beilagenänderung: Pommes Frites 0,50€, Kroketten 0,50€, Kret. Kartoffeln 2,00€

SPEISEKARTE

Für unsere kleinen Gäste

	Euro
76. Gyros mit Pommes und Salat	5,90
77. Suzukia (2 kleine Hacksteaks) mit Pommes und Salat	5,90
78. Souvlaki-Spieß mit Pommes und Salat	5,90
79. Putenbrust-Schnitzel mit Pommes und Salat	6,90

-Zu jedem Kinderteller gibt es eine kleine Überraschung!-

Beilagen

-Kritharaki (kleine griech. Nudeln in pikanter Tomatensauce geschmort)	3,00
-Pommes frites / Reis / Kroketten / fritt. Scheibenkartoffeln	2,00
-Metaxa-Sauce / Pfefferrahmsauce^{5,6} / Sauce Bearnaise^{5,7}	1,50
-gedünsteter Spinat	3,00
-geschmorte grüne Bohnen	3,00
-Tagesgemüse	3,00
- Kretanische Kartoffeln (überbackene Scheibenkartoffeln)	4,00

-Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer-

5 Verdickungsmittel Xanthan, 6 Citronensäure, 7 Milchsäure

Fischgerichte / Meeresfrüchte

	Euro
80. Baby- Calamaria knusprig gebraten mit Tsatsiki und Salat	12,90
81. Scampis , Riesengarnelen gebraten mit Tsatsiki und Salat	15,90
82. Scampi- Saganaki , Riesengarnelen in einer pikanten Tomatensauce mit Feta- Käse überbacken, dazu Brot und Salat	16,90
83. Gavros , Filet de Alice mit Tsatsiki, Brot und Salat	12,90
84. Fisch- Platte gebratene Scampis, Baby- Calamaria, Barschfilet, dazu Tsatsiki und Salat	16,00
85. Gegrillter Mittelmeer-Fisch nach Anfrage	17,90

Pfannengerichte

89. Gyros- Pfanne in pikanter Sauce, dazu Pommes frites und Salat	12,90
90. Schweinefilet- Pfanne in pikanter Sauce, dazu Pommes und Salat	13,90
91. Rinderfilet in der Pfanne zubereitet mit hausgemachten Jus und Rotwein verfeinert, mit Champignons im Ganzen, Rösti- Taler und Salat	18,90
92. Lammfilet- Pfanne in Rotweinsauce mit Creme fraiche verfeinert, frische Champignons und Paprika, dazu Brot und Salat	18,90
93. Rinderfilet- Pfanne in Rotweinsauce mit Creme fraiche verfeinert, frische Champignons und Paprika, dazu Brot und Salat	18,90

Platten für 2 Personen

Euro

95. Grill- Platte

30,00

mit Gyros, zwei Souvlaki-Spieße, zwei Lammkoteletts
zwei Suzukia (kleine Hacksteaks), zwei Putenbrust-Steaks,
dazu Reis, Pommes frites und Bauernsalat

96. Filet- Platte

42,00

Vorspeisenplatte aus verschiedenen kalten Vorspeisen, dazu Brot
Hauptspeisen-Platte mit Gyros, Schweinefilet- Medaillons,
Putenfilet-Steaks, Lammfilets, dazu Reis, Kroketten und Bauernsalat

97. Fisch- Platte

42,00

Vorspeise: eingelegte Sardinen mit Oliven und Peperoni, dazu Brot
Hauptspeisen- Platte mit gegrilltem Oktapus, Gavros (Filet de Alice),
Baby- Calamaria, Scampis dazu Tsatsiki, fritt. Scheibenkartoffeln
und Griechischer Salat

-Alle Platten auch für 4 Personen erhältlich-

SPEISEKARTE