

## Kalte Vorspeisen

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

**-Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert-**

**SPEISEKARTE**

## Warme Vorspeisen

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

**SPEISEKARTE**

## Warme Vorspeisen

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

## Salate

<b>27. Kleiner Bauernsalat</b>	<b>4,00</b>
<b>28. Bauernsalat</b>	<b>8,00</b>
Kraut-, Eisberg-, Karottensalat, Gurken, Tomaten, Feta-Käse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln mit Hausdressing	
<b>30. Traditioneller Griechischer Salat</b>	<b>8,00</b>
Tomaten, Gurken, Paprikaschoten, Feta-Käse, Oliven, Peperoni Zwiebeln in Essig und Olivenöl	
<b>31. Aphrodite Salat</b>	<b>9,00</b>
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 <sup>5,6</sup> , 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  |
|--|-------|
| <b>50. Mussaka</b><br>typ. griech. Auflauf aus Aubergine, Kartoffel und Hackfleisch mit Bechamel-Creme überbacken, dazu Beilagensalat  | 13,50 |
| <b>51. Rindfleisch- Stifado</b><br>mit ganzen Zwiebeln in Rotwein geschmort, nach altem Rezept zubereitet, dazu Kartoffeln aus dem Ofen und Beilagensalat  | 12,90 |
| <b>52. Kaninchenkeule- Stifado</b><br>mit ganzen Zwiebeln in Rotwein geschmort, nach altem Rezept zubereitet, dazu Kartoffeln aus dem Ofen und Beilagensalat   | 13,90 |
| <b>53. Lammhaxe aus dem Backofen</b><br>wahlweise mit Aubergine und Kartoffeln <b>oder</b> grünen Bohnen und Kartoffeln <b>oder</b> dicken Bohnen und Kartoffeln, dazu Beilagensalat <b>oder</b> <b>Lammhaxe mit Kritharaki</b> (kleine griech. Nudeln) dazu Beilagensalat | 13,90 |
| <b>54. Geschmortes Rindfleisch</b><br>wahlweise mit Aubergine und Kartoffeln <b>oder</b> grünen Bohnen und Kartoffeln <b>oder</b> dicken Bohnen und Kartoffeln, dazu Beilagensalat <b>oder</b> <b>Geschmortes Rindfleisch mit Kritharaki</b> dazu Beilagensalat            | 12,90 |

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 <sup>5,6</sup> 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 <sup>5,7</sup> und Rösti-Taler	17,90
74. Filet-Teller, Schweinefilet, Putenfilet, Lammfilet mit Kräuterbutter und Krokette	16,90

**-Alle Hauptgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert-**

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

**SPEISEKARTE**

## Für unsere kleinen Gäste

	<b>Euro</b>
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

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

-Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer-

5 Verdickungsmittel Xanthan, 6 Citronensäure, 7 Milchsäure

## Fischgerichte / Meeresfrüchte

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

## Pfannengerichte

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



## Platten für 2 Personen

- |   | <b>Euro</b>  |
|---|--------------|
| <b>95. Grill- Platte</b><br>mit Gyros, zwei Souvlaki-Spieße, zwei Lammkoteletts<br>zwei Suzukia (kleine Hacksteaks), zwei Putenbrust-Steaks,<br>dazu Reis, Pommes frites und Bauernsalat  | <b>30,00</b> |
| <b>96. Filet- Platte</b><br><b>Vorspeisenplatte</b> aus verschiedenen kalten Vorspeisen, dazu Brot<br><b>Hauptspeisen-Platte</b> mit Gyros, Schweinefilet- Medaillons,<br>Putenfilet-Steaks, Lammfilets, dazu Reis, Kroketten und Bauernsalat                                       | <b>42,00</b> |
| <b>97. Fisch- Platte</b><br><b>Vorspeise:</b> eingelegte Sardinen mit Oliven und Peperoni, dazu Brot<br><b>Hauptspeisen- Platte</b> mit gegrilltem Oktapus, Gavros (Filet de Alice),<br>Baby- Calamaria, Scampis dazu Tsatsiki, fritt. Scheibenkartoffeln<br>und Griechischer Salat | <b>42,00</b> |

**-Alle Platten auch für 4 Personen erhältlich-**

**SPEISEKARTE**