

APERITIFS

APEROL	0.3 l
ROSSATTO	0.3 l
HUGO	0.3 l
OUZO-FEIGE	2 cl
RAMAZOTTI	2 cl
GLAS SEKT	1.5dl

SUPPEN

2. TOMATOSOUPA

Frisch zubereitete Tomatensuppe mit Thymian, Basilikum und feinem Feta-Käse^d

MEZEDES - VORSPEISEN KALT / WARM

3. PITA

griechisches Pitabrot

4. MOUSSE TRILOGIE

Tzatziki^d, Taramas^b, Schafskäsemousse^d

5. TZATZIKI

griechischer Jogurt mit fein geraspelten Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern

7. GRILL PEPERONI

mit Knoblauch-Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette

8. KOLOKITHAKIA

panierteⁱ Zucchini auf Tzatziki

9. MELITZANES

panierteⁱ Auberginen mit Tzatziki

10. SKORDOPSOMO

gegrilltes Knoblauchbrot mit frischen Kräutern

11. PIPERIA-FLORINIS

gefüllte Paprika mit Feta-Käse^d an feiner Tomatensauce

13. JEMISTA-MANITARIA

fein gefüllte frische Champignons^g an Champignoncreme^{d,4} mit Käse überbacken

14. DOLMADAKIA

hausgemachte Weinblätter, mit Hackfleisch und Reis gefüllt an feiner Sauceⁱ

15. KEFTEDAKIA

Hackfleisch-Bällchenⁱ auf Tomatensauce, mit Feta-Käse^d

16. KRIA PIKILIA

Variation von kalten Vorspeisen^{d,b,5}

17. ZESTI PIKILIA

Kombination von warmen Vorspeisenⁱ

KÄSE

28. FETA LADORIGANI

marinierter Feta an Tomaten und Oregano-Olivenöl

29. HALUMI

gegrillter Zypriotischer Käse auf Tomaten
an Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette

30. TIROKAFTERI

Käsemousse mit Paprika Chilli

31. ZESTO TIRI

cremiger Käse, überbacken an Tomaten und Knoblauch

32. SAGANAKI

cremiger Käse, leicht paniertⁱ und knusprig gebraten

MEZEDES - FISCHVORSPEISEN

20. OKTAPODI vom GRILL

Magnum Oktopusⁿ gegrillt in Balsamico-Olivenöl an Saison-Salat

22. TARAMA

Griechische Kaviarcreme^b

23. KALAMARAKIA

panierteⁱ Calamaresⁿ gebraten, dazu Kräuter-Knoblauch-Creme^{ai}

24. MIDIA

knuspriges Muschelfleischⁿ meliertⁱ, Kräuter-Knoblauch-Creme^{ai}

25. GARIDES

3 Scampiⁿ meliertⁱ in Pfanne gebraten, Kräuter-Knoblauch-Creme^{ai}

52. THALASSINO

Feine Vorspeisenplatte: Scampi, Calamari und Muscheln paniertⁱ
Salat, Taramas und Kräutersauce

SALATE

45. TOMATO-SALATA

frische Tomaten mit Zwiebel und Olivenöl

35. HORIATIKI

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel,
Paprika, Oliven, Feta^d

36. GYROS-SALATA

Knuspriges Gyros an traditionellem Griechischen Salat

37. SALATA KOTOPOULO

Hähnchenfilet-Grill, mit knackigem Saison-Salat
auf feiner Balsamico-Olivenöl-Emulsion

38. SOLOMO SALATA

gegrillte frische Lachsfilet-Spießchen^p auf Saison-Salat,
Kirschtomaten an Cashews^k-Balsamico-Emulsion

39. HALOUMISA

Trilogie - gegrillter zypriotischer Käse^d, Saison-Salat,
Ratatouille auf Cashews^k-Balsamico-Olivenöl-Emulsion

40. MIDIA SALATA

knusprig paniertesⁱ Muschelfleischⁿ an Saison-Salat und
Kräutersauce^{ai} auf Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette

KREATIKA - FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

67. GYROS

hausgemachtes Schweinefleisch vom Drehspieß,
mit Reis, Pommes und Tzatziki

69. SOUVLAKI

zarte Fleischspieße auf Gyros, Reis, Pommes, Tzatziki

70. SOUTZUKI

hausgemachte Hackfleischküchle, Reis, Pommes, Tzatziki

71. BIFTEKI

Hacksteak gefüllt mit Feta-Paprika-Dip^d, Reis, Pommes,
Tzatziki

72. STEKAKI

Schweinelachse an Gyros, Reis, Pommes, Tzatziki

73. FILETO-KOTOPOULO

Dijon-Senfsauce^{d,i} auf Hähnchenbrustfilet, Reis, Pommes

74. PSARONEFRI

Schweinefilet an feiner Metaxasauce^{g,d}, Reis, Pommes

75. FILETO-JEMISTO

frisches Schweinefilet mit Schinken-Käse^d-Füllung
in Metaxasauce^{g,d} dazu Reis, Pommes

77. HIRINO-SOUVLAKI

Schweinelachs-Röllchen mit Schafskäse^d gefüllt, mit frischem
Gemüse an Dijon-Senfsauce^{d,i} dazu Reis, Pommes

81. THESSALONIKI-Teller

Scampiⁿ aus der Pfanne, Lammkoteletts vom Grill, Tarama^b
Reis, Pommes, Kräuter-Knoblauch-Sauce^{6,a,i}

82. GYROS-KALAMARI

knuspriges Gyros, Calamaresⁿ, Tzatziki, Reis, Pommes

83. SIKOTI

frische Rinderleber, Tzatziki, Reis, Pommes

86. OUZO-Teller

Soutzuki und Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes

87. HERMES-Teller

Rinderleber, Souvlaki, Schweinelachs auf Gyros, Tzatziki,
Reis, Pommes

88. ARTHEMIS-Teller

Lammkotelett, Souvlaki, Soutzuki auf Gyros, Tzatziki,
Reis, Pommes

89. RETSINA-Teller

Hähnchenbrustfilet, Leber, Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes

91. ATHENE-Teller

Lammkotelett, Schweinelachs, Souvlaki, Soutzuki, Gyros,
Tzatziki, Reis, Pommes

93. METEORA-Teller

Schweinefilet, Souvlaki auf Gyros, an feiner Metaxasauce^{d,g}
Tzatziki, Reis, Pommes

GIOUVEZI - ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN

106. GYROS-SPAGHETTI

an Metaxasauce mit Käse^{d,gi} überbacken

108. GYROS-KRITHARAKI

Reisnudeln in Metaxasauce^{d,gi} mit Käse überbacken

107. GYROS-METAXA

Gyros in Metaxasauce^{d,g} überbacken

109./110. GYROS-KASERI-TIRI

Gyros in feiner hausgemachter Athenesauce^{4,d,i}
überbacken mit Käse/Feta

112./113. STEKAKI-KASERI-TIRI

Schweinelachse in Athenesauce^{4,d,i}, mit Käse/Feta überbacken

114./115. SOUTZUKI-KASERI-TIRI

saftige Hackfleischküchle in Athenesauce^{4,d,i}, mit Käse/Feta überbacken

117./118. KOTOPOULO-KASERI-TIRI

Hähnchenbrustfilet mit Käse/Feta überbacken in feiner Athenesauce^{4,d,i}

*** Bei allen Gerichten reichen wir Reis und Pommes dazu. ***

PARADOSIAKA - TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE

138. MOUSAKA

Auberginenaufbau mit hausgemachter Bèchamel-Creme^{d,i}

139. MAKARONIA

Spaghettii mit Tomaten-Hackfleischaauce und geriebenem Käse^d

140. KRITHARAKI

Kritharakii auf Tomaten-Hackfleischaauce, mit Käse^d

141. KOTZI-MAKARONIA

Lammhaxe in Gemüse-Lorbeer-Lamm-Jus
und Spaghettii mit Käse^d überbacken

142. KOTZI-KRITHARAKI

Lammhaxe in Gemüse-Lorbeer-Lamm-Jus mit Reisnudelnⁱ,
mit Käse^d überbacken

147. ARNI BRIAMI

Saftige Lammhaxe auf Rosmarinkartoffeln-Ratatouille
und feine Basilikum-Tomatensauce, Feta-Käse^d

131. BEKRI-MEZE

Schweinefiletshäppchen mit frischem Gemüse in
scharfer Chilli-Tomaten-Sauce^d, Reis, Pommes

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

149. MAKARONIA-TOMATA

Spaghettiⁱ in leckerer hausgemachter Tomatensauce, Käse^d

150. KRITHARAKI-TOMATA

Reisnudelnⁱ mit hausgemachter Tomatensauce, Käse^d

153. HORTOFAGOS

Knoblauchbrot^d, sautiertes frisches Gemüse,
Feta-Paprikaschote^d, Rosmarinkartoffeln

154. BRIAMI

hausgemachtes Ratatouille-Briami in Tomaten-Basilikum-Sauce,
an Rosmarinkartoffeln und cremigem Käse^d

155. RATATOUILLE

Ratatouille mit cremigem Käse^d an Tomaten überbacken, Pommes und Reis

Alle Gerichte als SENIOREN - PORTION

Die zu unseren Gerichten vorgesehenen

BEILAGEN

können gegen Aufpreis getauscht werden:

340. Knoblauch-Kartoffeln

341. Rosmarin-Kartoffeln

343. Fischsalat

343. Griechischer Salat

344. kleine Portion Tzatziki

345. kleine Portion Käsemousse

346. 1 Scheibe Knoblauchbrot

347. kleine Portion Knoblauchsauce

RIND - MOUSKARI-GRILL

105. FILETO MOUSKARI

Rinderfilet auf Ratatouille, Kräuterbutter-Rosmarinkartoffeln

136. FILETO-ATHENE

Rinderfilet auf Saisongemüse in Wein-Kräuterreduktion
gebraten an Champignon-Tomaten-Cremesauce^{g,d,4}, Rosmarinkartoffeln

LAMM - ARNI-GRILL

100. PAIDAKIA

Lammkoteletts auf Ratatouille mit Tzatziki, Reis, Pommes

102. ARNI-FILETO

Newzealand-Lammfilets vom Grill auf Ratatouille,
Tzatziki, Reis, Pommes

PFANNE

123. FILETO ME VOTANA

Lammfilets in Rosmarin-Weinfond gebraten an Saisongemüse,
Rosmarinkartoffeln

127. FILETO-MANITAROSALTZA

Lammfilets an Champignon-Cremesauce^{d,g} auf Rosmarinkartoffeln

124. SIKOTI KRASATO

Rinderleber auf karamelisierter Zwiebel in Wein-Zitronensauce

125. KOTOPULO-FILETO

Hähnchenfilet mit Kräutern und Saisongemüse in Thymian-Weinsauce sautiert

GRILL-PLATTEN

Platten für 2 - 4 oder mehr Personen

98. ATHENE 2per

Saftige Rinderfilets, Scampis an Knoblauch, Kräutersauce, Lammfilets
Gyros, Rosmarinkartoffeln, Reis, Griechischer Salat

99. OLIMPIA 4per

Hähnchenbrustfilet-Souvlaki, Soutzuki, Rinderleber, Gyros
Tzatziki, Reis, Pommes, Griechischer Salat



KINDERGERICHTE **(Kinder bis 13 Jahre)**

701. GORMITI

Hähnchenbrustfilet paniertⁱ, Pommes^d, Krautsalat und Apfelmus⁵

703. MICKY MAUS

Gyros mit Krautsalat, Pommes und Apfelmus

705. PIPI LANGSTRUMPF

Schweinelachs gegrillt, Gyros, Pommes, Krautsalat und Apfelmus

706. DONALD DUCK

Spaghettiⁱ mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse^d

707. ANASTASIA

Reisnudelnⁱ mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse^d

PSARIA - FISCHGERICHTE

53. GLOSSES INGWER

Zungenfilet sautiert mit Ingwer und frischen Gemüse, verschiedenen Kräutern in Moshato-Zitronensauce, Knoblauchkartoffeln

54. GLOSSES³

Atlantikzungen-Filet^b in der Pfanne meliertⁱ, knusprig gebraten auf Tomatenreis, Fisch-Kräutersauce^{6,a,1}

57. GARIDES

Scampisⁿ aus der Pfanne meliertⁱ, serviert an Rosmarinkartoffeln, Kräutersauce^{6,a,1}

58. SCAMPIS-SPAGHETTI

feine Spaghettiⁱ mit sautierten Scampisⁿ in Tomaten-Kräuter-Fetasauce^d

59. SOLOMO-SPAGHETTI

Frisches Lachsfilet^b- Saisongemüse-Spaghetti in feine Tomaten-Dill-Cremesauce^d

60. SOLOMOS

gegrilltes frisches Lachsfilet^b, Rosmarinkartoffeln, Fisch-Kräutersauce^{6,a,1}

61. SOLOMOS-TIGANIA

Frisches Lachsfilet^b in Zitronen-Dill-Jus sautiert an frischem Gemüse, Kräutercreme^{6,a,1} und Rosmarinkartoffeln

62. KALAMARIA

Calamaresⁿ meliertⁱ, knusprig in der Pfanne gebraten, Tomatenreis, Fischesauce^{6,a,1}

63. PSAROPIATELA

Eine Fischvariation aus der Pfanne: 2 Scampi, Calamares, Muschelnⁿ, Atlantikzungenfilet^b meliertⁱ, Rosmarinkartoffeln und Fischesauce^{6,a,1}

*** Zu allen Fischgerichten reichen wir Salat. ***



MITTAGSKARTE

Dienstag - Freitag – 11.30 - 14.30 Uhr

301. GYROS

traditionelles Schweinefleisch vom Drehspieß, Tzatziki,
Reis und Salat

304. GYROS-SPAGHETTI

an Metaxasauce mit Käse^{d,g,i} überbacken

309. GYROS-KRITHARAKI

Reisnudeln in Metaxasauce^{d,g,i} mit Käse überbacken

312. GYROS-HORIATIKI

Gyros auf Griechischem Salat, Tzatziki

322. OMELETA

Gyros-Omelett^{a,d} an frischen Kräutern, Salat

302. STEKAKIA

Schweinelachs gegrillt auf Metaxasauce^{d,g,i}, Reis und Salat

324. SOUVLAKI

Fleischspieße in Metaxasauce^{d,g,i} Reis und Salat

303. PENELOPE

Hackfleisch gefüllt mit Käse^d, dazu Spiegelei^a, Reis und Salat

305. KOTOPOULO

Hähnchenfilet auf Dijon-Sauce^{d,i}, Reis und Salat

307. HIRINI-FILETO

saftiges Schweinefilet gegrillt auf Metaxasauce^{d,g,i} Reis und Salat

308. MOUSAKA

Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Béchamelcreme^{d,i}
Reis und Salat

310. SIKOTI-KRASATO

Rinderleber mit karamellisierter Zwiebel in Weinsauce,
Reis und Salat

325. BRIAMI

Ratatouille – Frisches Gemüse aus dem Backofen an Feta-Käse^d
auf Tomaten mit frischen Kräutern, Reis

317. PSARI-PIATO

Scampi, Calamares und Muschelnⁿ meliert in der Pfanne,
Kräutersauce^{a,l,6}, Reis und Salat

320. SPAGHETTI-KIMA

hausgemachtes Hackfleisch auf Spaghettiⁱ in Tomatensauce,
dazu Salat