

Vorspeisen



Zaziki

frisch und cremig - Die klassische griechische Vorspeise

4,10 Euro

Skordalia-Creme

Creme aus Brot, Knoblauch und Olivenöl

4,30 Euro

Auberginensalat

Creme aus gebackenen Auberginen, Paprikas, Knoblauch und Olivenöl

5,30 Euro

Chtipiti-Creme

Fetakäse püriert mit Peperoni (etwas scharf)

4,30 Euro

Dolmadakia

Gefüllte Weinblätter mit Reis

4,30 Euro

Blätterteigrolle

Knusprig gefüllt mit Weichkäse, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch

6,90 Euro

Halumi - Käse

Feine Grillkäse aus der Insel der Afrodite (Zypern)

5,90 Euro

Saganaki paniert

Fetakäse im Paniermantel frittiert

5,20 Euro

Keftedes me diosmo

kleine klassische Hackfleischbällchen mit Minze und Basilikum

5,90 Euro

Loukaniko Tiganito

Griechischer Chorizo, knusprig in Olivenöl frittiert

5,90 Euro

Rote, geräucherte Paprika

Mit Schafskäse und wenig Knoblauch gefüllt vom Grill

5,90 Euro

Aromatisierte Öle

Öle mit Kräuter und Zitronen dazu Grissinis und Knusperbrot

6,90 Euro

Gavros

Griechische Sardinen, knusprig in Sonnenblumenöl frittiert

6,90 Euro

Oktapussalat

Oktapus Pulpo mit Paprika; Peperoni, Zwiebeln

8,90 Euro

Knoblauchbrot

mit Knoblauchbutter bestrichen

4,20 Euro



Knoblauchbrot mit Tomaten ...frische Basilikum, Olivenöl und viel Knoblauch	4,90 Euro
Kommatia Pitas me Gyro kai Feta Griechische Pita mit unserem leckeren Gyros mit Feta, Tomaten und Zaziki	7,90 Euro
Omi's Teller (für 1 Person) Skordalia, Zaziki, Chtipiticreme, Dolmadakia, Feta, Oliven, Peperoni, eine rote geräucherte Paprika vom Grill sowie ein Scampi vom Grill.	12,50 Euro
Omi's Teller (für 2 Personen)	20,90 Euro

Alle Vorspeisen werden mit warmem Fladenbrot serviert

Suppen

Tomatensuppe Hausgemachte Tomatensuppe mit Schafskäse und Basilikum	4,50 Euro
Fischsuppe Hausgemachte Suppe mit verschiedenen Fischstückchen und Gemüse	5,90 Euro

Alle Suppen werden mit warmem Fladenbrot serviert

Frische Salate

Gemischter Salatteller (mittlere Größe) verschiedene Salatblätter mit hausgemachtem Dressing aus Olivenöl, Zitronensaft und Zwiebeln	5,90 Euro
Bauernsalat Hausgemachter Krautsalat, knackig-frische Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und ein schönes Stück original griechischer Fetakäse	7,90 Euro



Bunter Salatteller mit gebratenem Gemüse 10,90 Euro
...dazu gegrillter Halumikäse und mit hausgemachtem Dressing aus Olivenöl, Zitronensaft und Zwiebeln

Salat mit Hähnchenstreifen 9,90 Euro
Ein superknackiger Berg Eissalat mit Tomaten, Gurken und zart gegrillten Putenstreifen. Sehr mager – ideal für Fitness und die schlanke Linie. Unser hausgemachtes **Joghurt-Dressing** gibt dem Ganzen die Krönung

Lachs und Shrimps Salat 10,90 Euro
Knackig-frischer Blattsalat mit saftigen Shrimps und Lachsfilet vom Grill. Abgerundet mit einem feinen hausgemachten Salatdressing **Joghurt-Dressing**

Meeres Salat 10,90 Euro
Knackig-frische Blattsalate der Saison, knusprig und goldbraun gebackenen Calamaris, Tomaten, Skordaliacreme, Gurken, Oliven und Peperoni. Gekrönt mit unserem hausgemachten **Joghurt-Dressing**.

Gavros Salat – die „neue“ 10,90 Euro
Knackig-frische Blattsalate der Saison, knusprig gebackenen Gavrosfisch, Tomaten, Ei, Feta, Gurken, Oliven und Paprika. Raffiniert mit unserem hausgemachten Dressing aus Olivenöl, Zitronensaft und Zwiebeln

Chios 9,90 Euro
Traditioneller griechischer Salat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta, Oliven mit einem gegrillten Suvlaki Spieß.

Alle Salate werden mit warmem Fladenbrot serviert.

Feinstes Fleisch

Suvlaki 12,90 Euro
Zwei Spieße aus mageren Schweinefleischstückchen Dazu servieren wir Salat und Zaziki.

Gyros 10,90 Euro
Schweinefleisch nach Hausrezept gewürzt und auf dem Drehspieß Gegrillt, dazu servieren wir Salat und Zaziki

Fifti – Fifti 12,90 Euro
Gyros vom Drehspieß und knusprig frittierte Calamari, dazu Salat und Zaziki

Fifti-Fifti mit Suvlaki und knusprig frittierte Calamari, dazu Salat und Zaziki 14,90 Euro



Lammfilet aufgespießt mit grünen Bohnen

Dazu Knoblauchbrot und Kräuterbutter

19,90 Euro

Gemischter Filetspieß

Schweine – und Putenbrustfilet mit Zwiebel und Paprika. Dazu Knoblauchbrot und Kräuterbutter

15,90 Euro

Hähnchenbrustfilet

gegrillt mit gebratenem Gemüse. Dazu Knoblauchbrot und Kräuterbutter

12,90 Euro

Mix-Grill Platte

Gyros vom Drehspieß, mageres Suvlaki, raffiniert gewürztes Bifteki, saftiges Hähnchenbrust, dazu Salat und Zaziki.

18,90 Euro

Aromatisches Hackfleisch

Keftedes me diosmo se ntomata Saltsa

kleine klassische Hackfleischbällchen mit Minze und Basilikum in eine pikante Tomatensauce von der Oma Aggeliki. Dazu servieren wir Zaziki und Patates tiganites

10,90 Euro

Soutzouki vom Grill

Sehr pikantes Hackfleisch mit feine frische Kräuter aufgespießt. Dazu griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Fetakäse griechischen Oliven und feinstes Olivenöl.

10,90 Euro

Bifteki

Fein gewürztes Hacksteak (3 Stück) vom Grill dazu servieren wir Salat und Zaziki.

9,90 Euro

Bifteki Spezial vom Grill

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Peperoni, dazu Salat und Zaziki.

11,90 Euro

Sykoti sto Tigani

Rinderleber aus der Pfanne mit hausgemachten Bratkartoffeln und Zaziki

12,90 Euro

Mpekri Meze

Rinderleber mit frische Paprikas, Fetakäse und Rotwein aus der Pfanne mit Patates tiganites und Zaziki

13,90 Euro



Steaks

Filetsteak 180 g 21,90 Euro 250 g 26,90 Euro
das edelste Stück vom Rind

Hüftsteak 180 g 14,00 Euro 250 g 18,00 Euro 350 g 22,00 Euro
fein marmorieren, herzhaft

Rumpsteak 180 g 18,00 Euro 250 g 20,00 Euro 350 g 25,00 Euro
aus dem Roastbeef geschnitten, mit typischem Fettrand. Kräftig im Geschmack.

Zu den Gerichten servieren wir Salat, Knoblauchbrot und
Kräuterbutter

Beilagen

Ofenkartoffel mit Hausgemachter Zaziki

3,30 Euro

Beilagensalat gemischter Salat

3,00 Euro

Country Potatoes würzige Kartoffelspalten

3,00 Euro

Patates tiganites

3,30 Euro

Gitterkartoffel

3,30 Euro

Tomatenpaprikareis

3,00 Euro



Backofen und Eintopf

Stifado

Mageres Schweinefleisch mit jungen Zwiebeln und Pflaumen in Tomatensauce mit Fladenbrot und Salat.

10,90 Euro

Lammstifado

Lammhaxe mit jungen Zwiebeln und Pflaumen in Tomatensauce mit Fladenbrot und Salat.

14,90 Euro

Dorflammbraten

Lammhaxe mit dicken, weißen Bohnen oder grünen Bohnen, dazu Fladenbrot und Salat.

14,90 Euro

Hähnchenbrustfilet mit Paprika und zwei großen Scampi

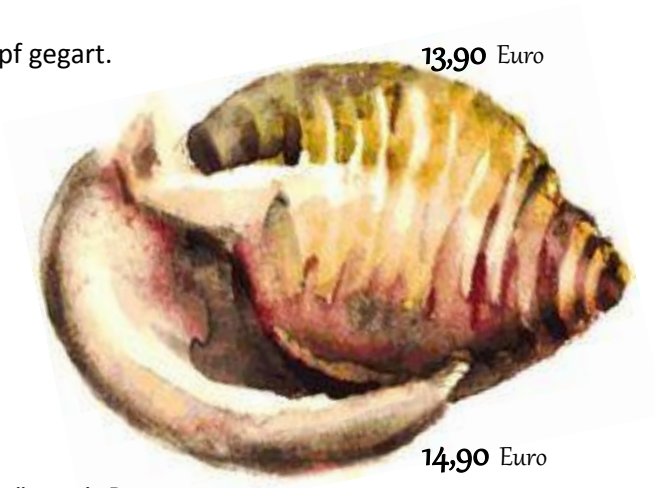
Dazu servieren wir Tomatenpaprikareis

15,90 Euro

Schweinefleisch mit Auberginen in dem Tontopf gegart.

Überbacken mit Feta und Besamel

13,90 Euro



Fisch & Muscheln

Fischfiletspieß vom Grill

Lachs, Calamari und Scampi mit gebratenem Gemüse mit Brot

14,90 Euro

Muscheln Saganaki

Muschel mit Schale und ohne in einer pikanteren Tomatensauce mit griechischen Gewürze und Fetakäse

12,90 Euro

Muscheln in Weißweinsauce

Muschel mit Schale und ohne in einer Weißweinsauce mit frischem Zitronensaft und Knoblauch

10,90 Euro

Gavros aus der Pfanne

mit Paprikas einer pikanten Tomatensauce

10,90 Euro

Calamari vom Grill

Mit grünen Bohnen, Feta, Oregano und Brot

14,90 Euro

Mittelmeer Calamari

In Sonnenblumenöl frittierten Calamari, dazu Salat und Zaziki

12,90 Euro

Zungenfilet in der Alufolie 14,90 Euro

Mit Zucchini, Fetakäse, kernlosen Oliven, Tomaten und feinem Olivenöl. Dazu servieren wir Patates tiganites oder Paprikatomenreis

Dorade vom Grill 14,90 Euro

Mit griechischem Salat und Brot

Lachs vom Grill 13,90 Euro

Gebratenes Lachsfilet mit Saison Gemüse oder Salat, dazu Knoblauchbrot

Scampi vom Grill 15,90 Euro

Qualität Scampi mit Saison Gemüse und Knoblauchbrot

Auberginen in Schichten (Dazwischen, Skordalia, Zaziki) mit panierten Muschel 13,90 Euro
aus der Pfanne. Dazu servieren wir Ihnen griechischer Pita

Griechische Paella 13,90 Euro

Mit Lachs, Scampi, Muscheln, Calamari und Hähnchenbrust

Vegetarisch

Kritharaki mit Paprika, Karotten und

Parmesanstückchen, raffiniert mit Olivenöl

Auberginespieß mit Gewürze 11,90 Euro

Knoblauchbrot und Zaziki und Oliven aus Kalamata

Spanakorizo 11,50 Euro

Reis mit Spinat, Fetakäse, Parmesan

Dazu unsere Pita mit Paprikapaste

Frische Gemüse vom Grill 11,90 Euro

Dazu unsere Pita mit Paprikapaste

Melitzanes Imam 10,90 Euro

Auberginen im Tomatensauce mit Feta, dazu Pita mit Paprikapaste

Gemüse Platte 11,90 Euro

Gebratene Paprika, Champignon, Auberginen, Zucchini, geräucherte Paprika garniert mit Oliven, Gurke, Peperoni und Fetakäse dazu Brot



Dessert



Halvas (pürierter Sesam)

5,20 Euro

Haövas Katsarolas

Eine griechische Süßspeise aus dem Topf mit gebratenen Mandeln und Walnüssen mit Honigsirup und einem Hauch Olivenöl

5,90 Euro

Baklavas mit Vanilleeis

Blätterteig mit Mandeln, Walnuss Füllung und Sahne

5,20 Euro

Galaktobureko

Mit Eis und Sahne

5,20 Euro

Griechischer Joghurt

Mit Walnüssen und Honig

4,20 Euro

Vanilleeis

Mit heißen Himbeeren und Sahne

4,90 Euro

Vanilleeis

Mit heißer Schokolade und Sahne

4,90 Euro

Gemischtes Eis

Mit Sahne

3,90 Euro

Walnusseis

Mit Walnüssen, Sahne und Honig

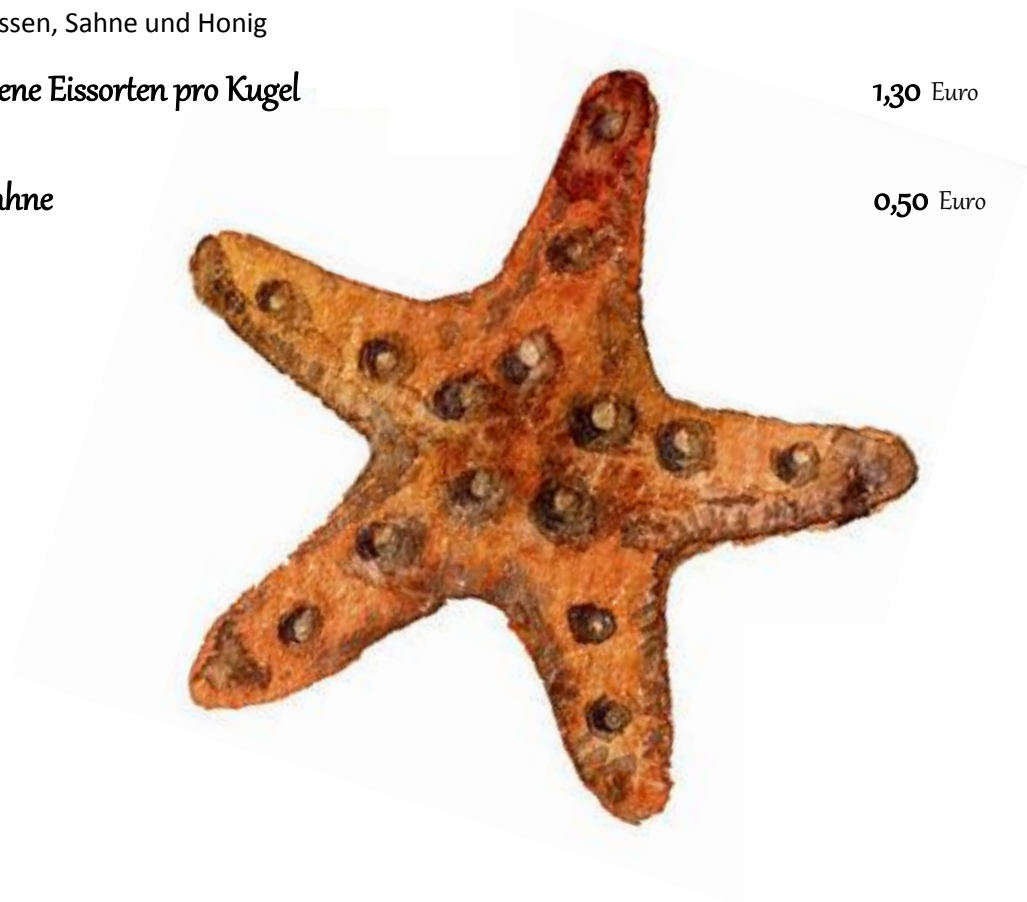
5,90 Euro

Verschiedene Eissorten pro Kugel

1,30 Euro

Portion Sahne

0,50 Euro



Offene Weine

Weißwein

Silvaner trocken	0,25l	4,50 Euro
Riesling trocken	0,25l	4,50 Euro
Retzina Malamatina geharzt	0,50l	8,00 Euro

Rotwein

Domina trocken	0,25l	4,50 Euro
Dornfelder trocken	0,25l	5,50 Euro
Trollinger halbtrocken	0,25l	5,50 Euro

Rosewein

Rotling halbtrocken	0,25l	4,50 Euro
---------------------	-------	-----------

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,20 Euro
Espresso	1,80 Euro
Doppelter Espresso	3,00 Euro
Cappuccino	2,50 Euro
Griechischer Mokka	2,50 Euro
Milchkaffee	2,60 Euro
Latte Macchiato	2,60 Euro
Heiße Schokolade	2,60 Euro
Verschiedene Teesorten	2,10 Euro

