

VOR DEM ESSEN EINEN APERITIF

VW	5 cl	7,80	Kir Royal mit Sekt	0,1 l	7,00
mit Williamsbirne und Martini Bianco			Glas Sekt trocken	0,1 l	7,00
Sherry	5 cl	5,00	Aperol Spritz		7,50
medium oder trocken			Hugo		7,80
Martini Rosso	5 cl	5,50	Prosecco / Holunderblütensirup / Wasser		
Martini Bianco	5 cl	5,50	Campari ¹ Orange oder Soda	4 cl	6,30

SEKT / CHAMPAGNER

Sekt Hausmarke			Veuve Clicquot		
Posidonio	0,75 l	35,00	Brut Yellow	0,75 l	150,00
MOËT & CHANDON			Pommery Brut Royal	0,75 l	85,00
Brut Imperial	0,75 l	130,00	Monopole Blue Top	0,75 l	75,00
Ice Imperial	0,75 l	150,00			

OFFENE GRIECHISCHE WEINE

ROTWEINE:	Glas 0,2 l	Karaffe 0,5 l
Imiglikos halbsüß	6,20	14,50
Syrah Merlot trocken	6,50	15,50
Cabernet Sauvignon halbtrocken	6,80	16,00
Mavrodafni Likörwein	7,20	17,00
Rosé trocken	6,20	14,50

WEISSWEINE:	Glas 0,2 l	Karaffe 0,5 l
Imiglikos halbsüß	6,20	14,50
Sauvignon Blanc trocken	6,50	15,50
Retzina trocken geharzt	5,90	13,50
Samos Likörwein	7,20	17,00
Moshofilero trocken	6,90	16,00

OUZO:

Ouzo Pilavas	Fl. 0,7 l	39,00
Ouzo Plomari	Fl. 0,7 l	40,00
Ouzo Hausmarke	Fl. 0,7 l	35,00

Bitte fragen Sie uns auch nach unserer Auswahl
hervorragender Flaschenweine. Wir beraten Sie gerne.

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁵	3,20	Latte Macchiato ⁵ Karamell / Vanille	4,80
Griechischer Mokka ⁵	3,00	Espresso ⁵	3,20
Tee Kamille, Schwarzer, Früchte, Pfefferminz	3,30	Espresso Macchiato ⁵	3,30
Cappuccino ⁵	3,80		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,5}	Fl. 0,33 l	4,20
Cola Light ^{1,5,6}	Fl. 0,33 l	4,20
Cola Zero ^{1,5,6}	Fl. 0,33 l	4,20
Fanta ^{1,3}	Fl. 0,33 l	4,20
Sprite ²	Fl. 0,33 l	4,20
Kalter Kaffee ^{1,3,5}	Fl. 0,33 l	4,20
 FASS Brause Holunder / Zitrone	Fl. 0,33 l	4,00
Malz	Fl. 0,33 l	3,50
Apfelschorle	0,3 l	3,60
Apfelschorle	0,4 l	4,60
 GEROLSTEINER SPRUDEL	Fl. 0,75 l	6,90
	Fl. 0,25 l	3,50
Beides auch ohne Kohlensäure erhältlich!		
Orangensaft	0,2 l	3,90
Apfelsaft	0,2 l	3,90
Johannisbeersaft	0,2 l	3,60
Schweppes	0,2 l	3,50
Bitter Lemon ¹⁰ / Tonic Water ¹⁰ / Ginger Ale		
Sangrita	5 cl	3,10

BIERE

	0,3 l	0,4 l
 VELTINS	3,70	4,80
 VELTINS mit Schuss	3,70	4,80
Diebels	3,70	4,80
Diebels mit Schuss	3,70	4,80
Radler ²	3,70	4,80
Alster ^{1,3}	3,70	4,80
Krefelder ^{1,5}	3,70	4,80
 VELTINS 0.0% ALKOHOLFREI	Fl. 0,33 l	3,70
Maisel's Weisse Original vom Fass	0,5 l	5,80
Maisel's Weisse ALKOHOLFREI	0,5 l	5,80
AKTIEN Zwick'l KELLERBIER	0,5 l	5,90
Grevensteiner	0,5 l	5,90

EDLE TRÖPFCHEN Spezial-Destillat aus Trestler (Tsipuro)

IDONIKO mit Anis	6,00	AGIORITIKO mit Anis	6,00
IDONIKO ohne Anis	6,00	Tsipouro Aus Trikala	5,50

SPIRITUOSEN

White

Ouzo	2 cl	2,50
Trisipuro Tresta	2 cl	2,90
Ouzo Plomari	2 cl	3,20
Ouzo Pilavas aus Patras	2 cl	3,00
Maltester	2 cl	3,50
Korn	2 cl	2,50
Wodka	2 cl	3,50
Bommerlunder	2 cl	2,80
Aquavit	2 cl	3,70
Williams Birne	2 cl	3,90

Brandy / Cognac / Whiskey

METAXA★★★★★	2 cl	3,90
METAXA★★★★★★	2 cl	5,50
METAXA (Very Old)	2 cl	7,50
METAXA (Privat Reserve)	2 cl	9,80
METAXA (flambiert)	2 cl	4,70
Hennessey	2 cl	5,50
Martell	2 cl	5,50
Mariacron	2 cl	3,80
Rum	2 cl	3,50
Whisky Scotch	4 cl	6,90

Brown

Fernet Branca	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,80
Kümmerling	2 cl	3,50
Underberg	2 cl	3,60

Liköre

Traubenlikör	2 cl	3,20
Baileys	2 cl	3,50
Cointreau	2 cl	3,50
Tia Maria	2 cl	4,00
Amaretto	2 cl	3,00

KALTE UND WARME VORSPEISEN

4	Tarama hausgemachte Fischrogen-Creme / Olivenöl / frische Zitrone	7,70
5	Elies & Piperies schwarze Oliven & Peperoni / Olivenöl / Oregano	6,50
6	Tzatziki hausgemachter / cremig gerührter Joghurt / frischer Knoblauch / Gurken	6,00
7	Aioli hausgemachtes Aioli / Knoblauch	6,00
8	Ktipiti pikante Schafskäsemousse	7,60
9	Trilogia Dip Schafskäsemousse / Tzatziki / Aioli	7,60
10	Oktapodi Psito gegrillter Oktopus auf Salatbouquet / Balsamico-Olivenöl / frischer Knoblauch	15,90
11	Kapsala me Tomata geröstetes Knoblauchbrot (4 Scheiben) / Tomatenwürfel / Kräuter / frischer Knoblauch / Zwiebel	6,80
12	Gavros gebratene Sardellen / frische Zitrone / Oregano	8,80
13	Dolmadakia - nach hauseigenem Rezept - (4 Stück) Weinblätter mit Reis und Gehacktem gefüllt / Zitronensauce	8,90
15	Keftedakia (4 Stück) gebratene Hackfleischbällchen in Tomatensauce / geriebener Fetakäse	8,90
16	Zucchini-puffer mit geräuchertem Lachs	13,90
17	Manitaria Fresca Champignons / in Kräuterbutter gebraten / Knoblauch / Paprika / Zwiebeln	8,90
18	Garides me Wotana (6 Stück, nicht ausgelöst) gebratene Gambas / frischer Knoblauch / Chili	16,50
19	Kapsala me Feta geröstetes Knoblauchbrot (4 Scheiben) / Feta-Käse / Kräuter / Knoblauch / Tomatenwürfel / Zwiebel	7,80
20	Kolokithaki melierte und gebratene Zucchini in Scheiben / Tzatziki	8,70
21	Piperies sto Grill Peperoni gegrillt / Olivenöl / frischer Knoblauch / Tomatenwürfel / Kräuter / Zwiebel	8,00
22	Gigantes me Skordo dicke Bohnen / Tomatensauce / geriebener Fetakäse / frischer Knoblauch	9,00
23	Garides Fournou (6 Stück, nicht ausgelöst) geschälte Gambas mit Tomatensauce / Chili / Knoblauch / Feta-Käse überbacken	16,50
28	Zucchini-puffer mit Aioli	8,80

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen Steinofenbaguette.

SUPPEN

- | | | |
|----|----------------------------------|------|
| 24 | Frische Tomatencremesuppe | 6,50 |
| 25 | Griechische Bohnensuppe | 6,50 |

KNACKIGE SALATE

- | | | |
|----|---|-------|
| 26 | Eliniki
Griechischer Salat / Tomaten / Gurken / Oliven / Peperoni / Paprika
Zwiebeln / Fetakäse-Stückchen / Olivenöl / Balsamico-Essig | 14,20 |
| 33 | Salata Petinari
Hähnchenbrust-Filet / verschiedene Blattsalate / Tomaten / Rucola / Gurken / Champignons
Paprika / Möhren / Zwiebeln / Cherrytomaten / Crôutons / Sonnenblumenkerne / Kürbiskerne
Olivenöl / Balsamico-Essig oder Dressingsauce | 16,90 |
| 34 | Salata Solomon
gebratenes Lachsfilet ¹² / verschiedene Blattsalate / Tomaten / Rucola /
Gurken / Champignons / Paprika / Möhren / Zwiebeln / Cherrytomaten /
Crôutons / Sonnenblumenkerne / Kürbiskerne / Olivenöl
Balsamico-Essig oder Dressingsauce | 17,90 |



KÄSESPEZIALITÄTEN

(unser Fetakäse wird aus original Schafsmilch hergestellt)

- | | | |
|----|---|-------|
| 37 | Feta
Schafskäse / Zwiebeln / Olivenöl / Oregano - natürlich aus Griechenland | 8,50 |
| 38 | Saganaki
gebratener Fetakäse, paniert / Zitrone | 9,50 |
| 39 | Halumi
Zypriotischer Ziegenkäse gegrillt / Tomatenscheiben / Kräuter-Pesto | 9,20 |
| 40 | Feta Fournou
Fetakäse im Ofen gebacken / Tomatensauce / Tomatenscheiben / Kräuter | 10,20 |
| 41 | Kazikischo fresco
frischer Ziegenkäse auf Salatbouquet / Honigsenf / Walnüsse | 9,90 |
| 42 | Saganaki me Meli
Gebratener Käse aus der Pfanne im Blätterteig ummantelt auf Salatbouquet
Honig / zerkleinerte geröstete Mandeln | 11,20 |

Zu den Käsespezialitäten servieren wir Ihnen Steinofenbaguette.

FISCH



47	Tsipura Fileto gebratenes Doradenfilet ¹² Knoblauch, Tomaten-Marinade / frisches Gemüse	24,90
53	Kalamares Scaras gebratene Kalamares-Tuben Oliven-Knoblauchöl / Tzatziki / Tomatenmarinade	22,90
59	Solomos Mustardas gegrilltes Wildlachsfilet ¹² leichte Senfsauce / Rosmarinkartoffeln / frisches Gemüse	26,90
60	Ganze gegrillte Dorade frisches Gemüse / Olivenöl / frischer Knoblauch	23,90

Zu jedem Fischgericht servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln
und vorweg einen frischen Salat

Liebe Gäste, wir bitten um Verständnis, dass wir für alle Änderungswünsche,
insbesondere bei den Beilagen, einen Aufpreis berechnen müssen.



KÖSTLICHKEITEN VOM GRILL

65	Fileto Plevrotos gebratene Schweinefiletmedaillons / Champignons frische Kräuter / Rosmarinkartoffeln / Rotwein-Worcestersauce	24,50
68	Fileto Tiganaki Schweinefilet aus der Pfanne auf einem Teller serviert Champignons / Metaxasauce / Pommes frites	23,50
71	Fileto Mustardas gegrillte Schweinefiletmedaillons / Rosmarinkartoffeln mit einer leichten Dijon-Senfsauce / frisches Gemüse	25,50
72	Gyros Fournou Pikant Gyros mit Käse ¹ überbacken / Tzatziki / Zwiebeln / Metaxa-Sauce / Pommes frites	19,50
74	Gyros Fournou Gyros mit Käse ¹ überbacken / Metaxa-Sauce / Pommes frites	18,90
75	Gyros Klasikos Gyros (ca. 280g) / Tzatziki / Reis / Pommes frites	17,50
76	Souflaki zwei marinierte Fleischspieße (ca. 280g) gegrillt / Tzatziki / Reis / Pommes frites	18,50
79	Sikoti frische Rinderleber in Scheiben / Röstzwiebeln / Kräuterbutter / Reis / Pommes frites	20,90



Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen vorweg einen frischen Salat



KÖSTLICHKEITEN VOM GRILL

80	Petinari Mustardas Hähnchenbrust-Filet Dijon-Senfsauce / Rosmarinkartoffeln / frisches Gemüse	21,50
82	Bifteki Klassico (ca. 280 g) gegrilltes Hacksteak / Fetakäse-Füllung / Reis / Pommes frites	21,50
85	Stekakia Salzas 3 gegrillte Schweinerückemedallions (ca. 280g) Metaxasauce / Reis / Pommes frites	19,50
86	Piatio Naxos (Grillteller) Gyros / Bifteki (ca. 150g) gefüllt mit Feta-Käse / Tzatziki / Reis / Pommes frites	20,90
87	Piatio Ios Gyros / 1 Souflaki / 1 Hacksteak / Tzatziki / Reis / Pommes frites	20,50
88	Piatio Paros (Grillteller) 1 Souflaki / Gyros / 1 Lammkarree / 1 Hacksteak / Tzatziki / Reis / Pommes frites	23,00
89	Piatio Kos (Grillteller) 1 Souflaki / Gyros / Tzatziki / Reis / Pommes frites	19,50
91	Piatio Mykonos (Grillteller) (ca. 380g) 1 Schweinefiletmedallions / 1 Schweinerückenmedaillon / Gyros / 1 Rindermedaillon / 1 Hacksteak / Tzatziki / Pfeffersauce / Reis / Pommes frites	24,50

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen vorweg einen frischen Salat

LAMM-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 99 | Paidakia 5 Lammkarree / Rosmarinkartoffeln / frisches Gemüse / Thymian-Rotweinsauce | 33,90 |
| 101 | Kleftiko Lammhinterhaxe in Alufolie gebacken / Rosmarinkartoffeln
Kräuter / Fetakäse / Knoblauch / Tzatziki | 27,50 |
| 104 | Arni filletto me Thimari zart gegrilltes Lammfilet (original aus Neuseeland)
Rosmarinkartoffeln / Thymian-Rotweinsauce / frisches Gemüse | 31,90 |
| 106 | Cotzi me Gigantes Lammhinterhaxe / Rosmarinkartoffeln
dicke Bohnen / geriebener Graviera Käse | 25,90 |

BISOLES ARGENTINIS

- Zarte argentinische Steaks -

- | | | |
|-----|--|-------|
| 110 | Brisola Tsigaresti (ca. 250g)
Rumpsteak / geröstete Zwiebeln / Kräuterbutter / Pommes frites | 32,90 |
| 111 | Brisola Piperati (ca. 250g)
Rumpsteak / Pfeffersauce / frisches Gemüse / Pommes frites | 33,90 |

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen vorweg einen frischen Salat



FÜR DEN KLEINEN APPETIT

127	Mikros Gyros kleine Portion Gyros (ca. 150g) / Tzatziki / Reis / Pommes frites	13,90
128	Mikro Sikoti kleine Portion Rinderleber / Röstzwiebeln / Kräuterbutter / Reis / Pommes frites	16,00
129	Mikro Souvlaki 1 Souflaki (ca. 150g) / Tzatziki / Reis / Pommes frites	14,00

AUFLÄUFE

97	Moussaka	19,90
	Auberginen / Kartoffeln in Scheiben / Tomatensauce / geriebener Graviera Käse Hackfleisch / mit Bechamel-Creme überbacken -typisch griechisch-	

VEGETARISCHE GERICHTE

137	Frisches Gemüse aus der Pfanne	16,90
	Tomatensauce / mit geriebenem Feta Käse überbacken / Reis	

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen vorweg einen frischen Salat

BEILAGEN

Pommes frites	4,00
Drillinge	5,00
Reis	3,50
Gemüsemix	6,00
Salat	5,50
Kroketten	4,50

SAUCEN

Thymianjus	3,50
Senfsauce	3,50
Pfeffersauce	3,50
Metaxasauce	3,50
Zitronensauce	3,50
Tomatensauce	3,50

- | | | |
|-----|--|------|
| 150 | Bougatsa
Heißer Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme
Zimt / Puderzucker / Bourbon Vanilleeis ¹ | 8,50 |
| 151 | Sokolatopita
griechischer Schokoladenkuchen /
Bourbon Vanilleeis ¹ / Sahne | 8,90 |
| 152 | Griechischer Joghurt
Honig / Walnüsse | 7,50 |
| 153 | Soufflé Sokolatas hausgemacht
Heißes Schokoladensoufflé / Bourbon Vanilleeis ¹ | 9,00 |
| 156 | Galaktoburiko Blätterteig
Grießcreme / Zucker-Honig-Sirup / Vanilleeis ¹ | 8,50 |
| 157 | Gemischtes Eis mit Sahne | 6,90 |
| 158 | Bourbon Vanilleeis¹
mit Sahne und heißer Schokolade | 8,50 |
| 159 | Kindereis mit Smarties
wahlweise Schoko-, Vanille- ¹ oder Erdbeereis | 4,00 |

