

Vor dem Essen einen Aperitif

VW	5,20	Kir Royal mit Sekt	0,1 l	4,90
mit Williamsbirne und Martini Bianco		Glas Sekt trocken	0,1 l	4,20
Sherry	5 cl 3,50	Aperol Spritz		5,20
medium oder trocken		Hugo		5,30
Martini Rosso	5 cl 3,90	Prosecco / Holunderblütensirup /		
Martini Bianco	5 cl 3,90	Wasser		
Ouzo mit Feigen	5 cl 3,90	Campari¹	4 cl	4,30
		Orange oder Soda		

Offene griechische Weine

Rotweine:	Glas	Karaffe
	0,2 l	0,5 l
Imiglikos, halbsüß	4,10	9,70
Syrah Merlot Loudas, trocken	5,10	11,70
Cabernet Sauvignon, halbtrocken	5,10	11,70
Mavrodafni, Likörwein	5,50	12,80
Cabernet Syrah Sokos, trocken	5,50	12,70
Cabernet Sauvignon Merlot Ionos, halbtrocken	4,10	9,70
Rosé, trocken	4,10	9,70
Weißweine:	Glas	Karaffe
	0,2 l	0,5 l
Imiglikos, halbsüß	4,10	9,70
Chardonnay, halbtrocken	5,00	11,60
Sauvignon Blanc Loudas, trocken	5,10	11,70
Retzina, trocken geharzt	3,90	8,90
Samos, Likörwein	5,50	12,80
Moshofilero Sokos, trocken	5,50	12,60
Roditis-Moschato Ionos, halbtrocken	4,10	9,70
Ouzo:		
Ouzo Pilavas	Fl. 0,7 l	30,00
Ouzo Plomari	Fl. 0,7 l	34,00
Ouzo Hausmarke	Fl. 0,7 l	28,00

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



Mesedes

Diese Karte ist nur Mo.-Mi. und Donnerstag gültig

MIT DEN KLEINEN KÖSTLICHKEITEN AUS GRIECHENLAND KOMMT DIE SONNE DER ÄGÄIS UND EINE KRÄFTIGE PRISE URLAUB AUF DEN TISCH. ITALIEN HAT SEINE ANTIPASTI, SPANIEN DIE TAPAS, GRIECHENLAND HAT DIE MESÉS

Kalte Mesedes

- | | | | |
|-----|---|--|------|
| 182 | Skordalia | pürierter Knoblauch mit Weißbrot, Kartoffeln, Olivenöl, Brandweinessig | 4,30 |
| 183 | Melitzanosalata | pürierte Auberginenmousse | 4,60 |
| 184 | Tzaziki? Darf sowieso nicht fehlen!! | | 4,10 |
| 186 | Choriatiki | griechischer Bauernsalat | 7,90 |
| 187 | Patato Salata | griechischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln, geriebener Zitronenschale, Olivenöl und Zitronensaft | 4,10 |
| 188 | Elies Kalamatas | schwarze und grüne Oliven aus Kalamata, mit Oregano und Olivenöl | 4,70 |
| 189 | Pantsaria | Rote Beete mit Olivenöl, Zwiebeln und Zitrone | 4,80 |
| 190 | Lachanika | gegrillte Auberginen, Zucchini und Spitzpaprika mariniert, kalt Balsamico-Essig und Knoblauch | 5,60 |

Fisch Mesedes

- | | | | |
|-----|----------------------------|---|------|
| 191 | Gavros | in Mehl gewälzte Sardellen, gebraten | 6,00 |
| 192 | Htapodaki | Oktapusarm gegrillt mit frischem Knoblauch und Olivenöl und griechischem Rotweinessig | 8,30 |
| 193 | Kalamarakia | panierte, gebratene Baby-Kalamari mit frischer Zitrone | 7,50 |
| 194 | Kalamarakia Patagon | gebratene Babykalamari mit frischem Knoblauch und Zitrone | 7,90 |
| 195 | Garides Saganaki | gebratene Gambas mit Ouzo gelöscht, Tomatensauce, Knoblauch und Fetakäse | 8,20 |
| 197 | Garides Skordates | gebratene Gambas in Olivenöl, mit Knoblauch und frischen Kräutern | 8,50 |
| 198 | Psites Sardelles | gegrillte Sandinen | 7,80 |

Fleisch Mesedes

- | | | | |
|-----|-----------------------------|---|------|
| 199 | Souflakia | 2 original griechische Souflaki am Holzspieß mit Zwiebeln und Pita-Brot-Ecke | 6,30 |
| 200 | Tigania | gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln und Paprika, gelöscht mit Weißwein und frischer Zitrone | 7,30 |
| 201 | Loukaniko Choriatiko | griechische Bauernwurst mit Lauch, Kräutern gebraten und Senf aus Trikala | 6,90 |

Mesedes

Fleisch Mesedes

- 202 **Suzukakia** 3 gegrillte Hackfleischröllchen und Pita-Brot-Ecke 5,90
- 203 **Kotopoulo Souflaki** 2 Hähnchenspieße, gegrillt, mit Kräutern mariniert und Pita Brot-Ecke 6,40
- 204 **Gyros? Darf nicht fehlen!!** 6,10
- 205 **Souflakia Arni** 2 Souflaki vom Lamm am Holzspieß und Pita Brot-Ecke 8,50
- 206 **Pidakia** 3 Lammkronen vom Grill 9,90

Traditionelle Mesedes

- 207 **Moussaka** griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffelscheiben, Gehacktes und Bechamelcreme 7,80
- 208 **Keftedakia Trikalina** Hackfleischbällchen mit Tomatensauce und geriebenem Fetakäse 5,80
- 209 **Tourlou** gemischtes Gemüse mit Tomatensauce aus dem Backofen 5,40
- 210 **Papoutzaki** Auberginen-Schiffchen gefüllt mit Hackfleisch, Gemüse und Fetakäse, im Ofen gebacken 6,50
- 211 **Pastalakia** griechische grüne Brechbohnen in Tomatensud gekocht 5,50

Käse Mesedes

- 212 **Original Saganaki** gebratener griechischer Hartkäse, paniert 8,10
- 213 **Manuri Käse** ungesalzener cremiger Ziegenkäse auf Tomatenscheiben mit Walnüssen und Balsamiko-Honig-Creme 7,50
- 214 **Feta Psiti** 6,80
Fetakäse in Alufolie gegrillt auf Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch

Warme Mesedes

- 215 **Paprika Kazikes** 5,10
grüne gebratene Paprika mit Tomatensauce und geriebenem Fetakäse
- 216 **Kolokithakia me Skordalia** 5,50
gebratene, panierte Zucchini mit Knoblauch-Pürree
- 217 **Chorta** gedämpftes Wildgemüse 5,30
mit Tomaten-Paprika-Zwiebel-Würfel, Olivenöl und frischer Zitrone
- 218 **Tiropitakia** gebackene Blätterteig-Taschen gefüllt mit Käse 5,10
- 219 **Spanakopitakia** gebackene Blätterteig-Taschen gefüllt mit Spinat 5,10
- 220 **Kolokithokefterdes** Zucchini-puffer mit Tzatziki 6,70
- 221 **Patates Fournou** griechische Kräuter-Kartoffeln aus dem Backofen 4,10
- 222 **Patates Tiganites** 4,10
gebratene Kartoffelscheiben mit geriebenem Graviera-Käse
- 223 **Pita Brot** gegrilltes Pita-Brot mit frischem Oregano und Olivenöl 1,20
- 224 **Skordopsomo** Knoblauchbrot 3,90

Stin i`Yamas

Ouzo Plomari oder Pilavas 0,2 l Fläschchen

Serviert mit Eiswürfeln wie in Griechenland

Mythos Bier griechisches Bier 0,33l



9,90

3,00

Kalte und warme Vorspeisen



- | | | |
|----|--|-------|
| 1 | Pikilia
gemischte warme und kalte griechische Vorspeisen | 14,20 |
| 2 | Thalassina-Salat
Meeresfrüchte an Salatgarnitur / Tzatziki | 10,20 |
| 3 | Calamaria
marinierte Calamari an Salatgarnitur / Tzatziki | 7,30 |
| 4 | Tarama
hausgemachte Fischrogen-Creme / Olivenöl / frische Zitrone | 4,50 |
| 5 | Elies & Piperies
schwarze Oliven & Peperoni / Olivenöl | 4,60 |
| 6 | Tzatziki
hausgemachter / cremig gerührter Joghurt / frischer Knoblauch / Gurken | 4,50 |
| 7 | Aioli
hausgemachter Aioli / Knoblauch | 4,50 |
| 8 | Ktipiti
pikante Schafskäsemousse | 5,40 |
| 9 | Trilogia Dip
Schafskäsemousse / Tzatziki / Tarama | 5,50 |
| 10 | Chtapodi me Garides
gegrillter Oktopus und Gambas auf buntem Salat / Balsamico-Olivenöl / frischer Knoblauch | 10,90 |
| 11 | Kapsala me Tomata
geröstetes Knoblauchbrot / Tomatenwürfel / Kräuter / frischer Knoblauch / Zwiebel | 5,50 |
| 12 | Gavros
gebratene Sardellen / frische Zitrone | 6,90 |
| 13 | Dolmadakia fresca
Weinblätter mit Reis und Gehacktem gefüllt / nach hauseigenem Rezept an Zitronensauce | 7,40 |

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot

Sie können sich Ihre Vorspeisen auch nach Ihren Wünschen zusammenstellen lassen.
Auch auf einem Teller oder einer Platte für mehrere Personen.
Fragen Sie uns! Wir beraten Sie gerne.

Kalte / warme Vorspeisen



- | | | |
|----|--|-------|
| 14 | Delikato
gegrillte Gambas / Calamari mit Knoblauchsauce / bunter Salat | 9,90 |
| 15 | Keftedakia
gebratene Hackfleischbällchen in Tomatensauce / geriebener Fetakäse | 7,10 |
| 16 | Chtapodi Xidato
gegrillter Oktopus / Knoblauchmarinade / Olivenöl / Balsamico | 9,90 |
| 17 | Manitaria Fresca
Champignons / in Kräuterbutter gebraten / Knoblauch / Paprika / Zwiebeln | 7,40 |
| 18 | Garides me Wotana -pikant-
gebratene Gambas / frischer Knoblauch / Kräuter der Provence / Paprika / Olivenöl | 10,50 |
| 19 | Kapsala me Feta
geröstetes Knoblauchbrot / Feta-Käse / Kräuter / Knoblauch / Tomatenwürfel / Zwiebel | 5,80 |
| 20 | Melitzana & Kolokithaki
panierte und gebratene Auberginen und Zucchini in Scheiben / Tzatziki | 6,80 |
| 21 | Piperies sto Grill
Peperoni gegrillt / Olivenöl / frischer Knoblauch / Tomatenwürfel / Kräuter / Zwiebel | 5,90 |
| 22 | Gigantes me Skordo
dicke Bohnen / Tomatensauce / geriebener Fetakäse / frischer Knoblauch | 5,50 |
| 23 | Garides me salza
gebratene Gambas / Knoblauchsauce / Tzatziki | 10,20 |

Suppen

- | | | |
|----|----------------------------------|------|
| 24 | Frische Tomatencremesuppe | 5,20 |
| 25 | Griechische Bohnensuppe | 5,20 |



Symarika Nudeln

- | | | |
|-----|---|-------|
| 122 | Spaghetti me Solomo
Spaghetti (Misco) mit gebratenem Lachsfilet ¹² | 13,20 |
| 123 | Spaghetti me Kokara
Spaghetti (Misco) mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 11,20 |
| 124 | Spaghetti me Garides
Spaghetti (Misco) mit gebratenen Gambas an leichter Tomatensalsa | 13,90 |

Knackige Salate



26	Eliniki Griechischer Salat / Tomaten / Gurken / Oliven / Peperoni / Paprika, Zwiebeln / Fetakäse-Stückchen / Olivenöl / Balsamico-Essig	8,30
29	Choriatiki Bauernsalat / verschiedene Blattsalate / Peperoni Oliven / Tomaten / Rucola, Gurken / Paprika / Möhren / Zwiebeln / Fetakäse / Krautsalat / Dressingsauce	8,20
33	Salata Petinari Hähnchenbrust-Filet / verschiedene Blattsalate / Tomaten / Rucola / Gurken / Champignons Paprika / Möhren / Zwiebeln / Olivenöl / Balsamico-Essig oder Dressingsauce	11,90
34	Salata Solomon gebratenes Lachsfilet ¹² / verschiedene Blattsalate / Tomaten / Rucola / Gurken / Champignon Paprika, Möhren, Zwiebeln, Olivenöl / Balsamico-Essig oder Dressingsauce	12,80
35	Tonno Salata Thunfisch / verschiedene Blattsalate / Rucola / Tomaten / Gurken / Möhren, Paprika / Olivenöl / Balsamico-Essig oder Dressingsauce	9,90

Käsespezialitäten

(unser Fetakäse wird aus original Schafsmilch hergestellt)

36	Feta Fetakäse / Tomaten / rote Zwiebeln / Olivenöl	6,50
37	Feta Spezial Fetakäse im Ofen gebacken / Oliven / Paprika / Zwiebeln / Peperoni	7,20
38	Saganaki in der Pfanne gebratener Fetakäse, paniert / Peperoni / Zitrone	6,90
39	Halumi gebratener Ziegenkäse / Tomatenscheiben / Kräuter-Pesto	7,50
40	Feta Fournou Fetakäse im Ofen gebacken / Tomatensauce / Tomatenscheiben / Kräuter Tomaten / Peperoni	7,10
41	Graviera Hartkäse im Ofen gebacken / Tomatenscheiben / Olivenscheiben / Olivenöl	8,90

Zu den Käsespezialitäten servieren wir Ihnen Steinofenbaguette.

Fisch



- | | | |
|----|--|-------|
| 47 | <p>Tsipura Fileto
 gebratenes Doradenfilet¹² / Knoblauch-Marinade /
 Rosmarinkartoffeln / Spinat mit Reis</p> | 19,90 |
| 48 | <p>Psaria tis Scaras
 Mediterrane Fischplatte auf Salat / Lachsfilet¹² /
 Doradenfilet¹² / Calamari / Rucola / frischer Knoblauch /
 Rosmarinkartoffeln / Olivenöl / Balsamico-Essig</p> | 20,20 |
| 49 | <p>Garides
 gebratene Scampis / Knoblauch-Kräutern-Sauce / Reismudeln</p> | 19,80 |
| 52 | <p>Kalamaria
 gebratene Kalamares / Knoblauchsauce / griechische Reismudeln</p> | 16,10 |
| 53 | <p>Kalamares Scaras
 gebratene Kalamares / Oliven-Knoblauchöl / Rucolasalat,
 Kartoffeln mit Meersalz / Tzatziki / Olivenöl / Balsamico-Essig</p> | 16,10 |
| 55 | <p>Posidonio Piato
 Kalamares / Gambas / Zanderfilet¹² / Knoblauchsauce / griechische Reismudeln</p> | 19,50 |
| 57 | <p>Piatela ja Dio -Fischplatte für 2 Personen-
 Lachsfilet¹² / Zanderfilet¹² / Kalamares / Scampi /
 Knoblauchsauce / frisches Gemüse
 Bauernsalat / Reismudeln / Kartoffeln mit Meersalz</p> | 47,00 |
| 59 | <p>Solomos Mustardas
 frisches gegrilltes Lachsfilet¹² / leichte Senfsauce /
 Rosmarinkartoffeln / mediterranes Gemüse</p> | 19,10 |
| 60 | <p>Ganze gegrillte Dorade
 mediterranes Gemüse / Kartoffeln mit Meersalz /
 Olivenöl / frischer Knoblauch</p> | 19,00 |

Zu jedem Fischgericht servieren wir Ihnen vorweg einen frischen Salat

Nöstlichkeiten vom Grill



62	Posidonia Steak Schweinesteaks gegrillt / geröstete Zwiebeln Kräuterbutter / Pommes frites / Reis	13,80
63	Hellena Steak Schweinesteaks gegrillt / überbacken mit Goudakäse / Champignonsauce / griechische Reismudeln	14,10
64	Steak Kyklopos Schweinesteaks gegrillt / Metaxa-Sauce / Spiegelei / Gyros / Pommes frites	14,50
65	Fileto Plevrotos in Butter gebratene Schweinefiletmedaillons / Austernpilze, frische Kräuter / Rotwein-Worcestersauce / Rosmarinkartoffeln	17,90
68	Fileto Tiganaki Schweinefiletspitzen aus der Pfanne / Metaxa-Sauce / frische Champignons / Pommes frites	16,90
69	Fileto Posidonas Schweinefiletmedaillons am Spieß / Zwiebeln / Paprika / Pfeffersauce / mediterranes Gemüse / Pommes frites	17,80
71	Fileto Mustardas gegrillte Schweinefiletmedaillons / mit einer leichten Dijon-Senfsauce / frisches Gemüse / Rosmarinkartoffeln	17,80
72	Gyros Fournou Pikant Gyros mit Käse ¹ überbacken / Tzatziki / Zwiebeln / Metaxa-Sauce / Pommes frites	13,90
73	Piatio Meteora Gyros / panierte Kalamari / Tzatziki / Pommes frites / Reis	13,80
74	Gyros Fournou Gyros mit Käse ¹ überbacken / dazu Metaxa-Sauce / Pommes frites	13,20
75	Gyros Klasikos Gyros / Tzatziki / Pommes frites / Gemüsereis	12,10
76	Souflaki zwei marinierte Fleischspieße / gegrillt / mit einem Schuss Tzatziki / Pommes frites / Gemüsereis	12,20
79	Sikoti frische Rinderleber in Scheiben / Röstzwiebeln / Kräuterbutter / Pommes frites / Reis	14,10
80	Petinari Mustardas Hähnchenbrust-Filet vom Grill / Dijon-Senfsauce / Kartoffeln mit Meersalz / mediterranes Gemüse	15,90

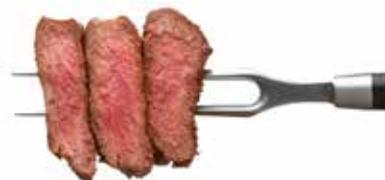
Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen vorweg einen frischen Salat

Nöstlichkeiten vom Grill



- | | | |
|----|--|-------|
| 82 | Bifteki Klassico (ca. 280 g)
gegrilltes Hacksteak / Fetakäse-Füllung / Reis / Pommes frites | 12,90 |
| 83 | Bifteki Athnaiko (ca. 280 g)
Hacksteak / Metaxa-Sauce / Gouda-Käse ¹ überbacken / Pommes frites / Schinken | 13,90 |
| 84 | Suzukakia
3 gegrillte Hacksteaks / Tomatensauce / geriebener Fetakäse / Reismudeln | 12,80 |
| 85 | Stekakia Salzas
gegrillte Schweinerückemedallions / Champignonsauce / Pommes frites | 14,20 |
| 86 | Piatio Naxos (Grillteller)
Gyros / Bifteki gefüllt mit Feta-Käse / Tzatziki / Pommes frites / Reis | 14,30 |
| 87 | Piatio Ios (Grillteller)
Souflaki / Gyros / Suzuki / Tzatziki / Reis / Pommes frites | 14,30 |
| 88 | Piatio Paros (Grillteller)
Souflaki / Gyros / Lammkotelett / Suzuki / Tzatziki / Pommes frites / Reis | 15,90 |
| 89 | Piatio Kos (Grillteller)
Souflaki / Gyros / Tzatziki / Reis / Pommes frites | 13,30 |
| 90 | Piatio Santorin (Grillteller)
Gyros / Souflaki / Leber / Tzatziki / Pommes frites / Reis | 13,90 |
| 91 | Piatio Mykonos (Grillteller)
Schweinefiletmedallions / Schweinerückenmedaillon / Gyros / Rindermedaillon / Suzuki / Tzatziki / Metaxa-Sauce / Reis / Pommes frites | 16,80 |
| 92 | Piatio Syros (Grillteller)
Schweinerückenmedallions / Lammmedallions / Souflaki / Gyros / Tzatziki / Reis / Pommes frites | 15,90 |

Brisoles Argentinis



– Zarte argentinische Steaks und Filet –

- | | | |
|-----|---|-------|
| 110 | Brisola Tsigaresti (ca. 250g)
Rumpsteak / geröstete Zwiebeln / Kräuterbutter / Pommes frites | 22,90 |
| 111 | Brisola Piperati (ca. 250g)
Rumpsteak / Pfeffersauce / frisches Gemüse / Folienkartoffel mit Tzatziki | 23,80 |
| 112 | Brisola (ca. 250g)
Rumpsteak / Champignon-Rahmsauce / Rosmarinkartoffeln | 23,90 |

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen vorweg einen frischen Salat

Lamm-Spezialitäten



- | | | |
|-----|---|-------|
| 99 | Paidakia Lammkarree / Rosmarinkartoffeln / Tzatziki / frisches Gemüse | 24,50 |
| 100 | Spala me Krokari gegrillte Lammmedaillons kleine Schalotten in Tomaten-Weinsud / Rosmarinkartoffeln | 21,20 |
| 101 | Kleftiko Lammhinterhaxe in Alufolie gebacken / Kräuter / Fetakäse / Knoblauch / Paprika / Zwiebeln / Tzatziki / Rosmarinkartoffeln / vorweg ein griechischer Salat | 20,10 |
| 102 | Tokalitero apo Arnaki Das Beste vom Lamm Lammkarré / Lammfilet / Lammmedaillons Thymian-Rotweinsauce / Rosmarinkartoffeln / Gemüse | 24,90 |
| 104 | Arni filletto me Thimari zart gegrilltes Lammfilet Thymian-Rotweinsauce / Rosmarinkartoffeln / mediterranes Gemüse | 22,50 |

Unser zartes Lammfleisch, das nach traditionellen Rezepten zubereitet wird, servieren wir Ihnen mit:

- | | | |
|---------------------------|--|-------|
| Cotzi me Manestra | Lammhaxe mit Reismudeln in Tomatensauce | 18,20 |
| Cotzi me Spaghetti | Lammhaxe mit Spaghetti in Tomatensauce | 18,20 |
| Cotzi me Gigantes | Lammhinterhaxe / dicke Bohnen / Kartoffeln mit Meersalz | 18,20 |
| Cotzi me Krokari | Lammhinterhaxe / kleine Schalotten in Tomaten-Weinsud / Rosmarinkartoffeln | 18,20 |

Plates - Platten für 2 oder mehr Personen



- | | | |
|-----|--|-------|
| 118 | Platte Kefalonitisa
Vorweg servieren wir einen großen Bauernsalat
Hauptgang: Souflaki / Lammmedaillons / Schweinerückenmedaillons / Hacksteaks knuspriges Gyros / Metaxa-Sauce / Reis / Pommes frites | 37,20 |
| 119 | Platte Rhoditisa
Vorweg servieren wir einen großen Bauernsalat
Hauptgang: Schweinefilets / Suzuki / Leber / Lammkoteletts knuspriges Gyros / Pfeffer-Sauce / Reismudeln / Pommes frites | 38,00 |

Für den kleinen Appetit

Bitte fragen Sie auch nach weiteren kleineren Gerichten.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 127 | Mikros Gyros kleine Portion Gyros / Tzatziki / Reis / Pommes frites | 9,90 |
| 128 | Mikro Sikoti
kleine Portion Rinderleber / Röstzwiebeln / Kräuterbutter / Reis / Pommes frites | 10,90 |
| 129 | Mikro Souvlaki kleine Portion Souflaki / Tzatziki / dazu Reis / Pommes frites | 9,90 |
| 130 | Mikra Stekakia
kleine Portion Schweinesteaks / Metaxa-Sauce / Reis / Pommes frites | 10,20 |

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen vorweg einen frischen Salat

Aufläufe

- 97 **Moussaka** 13,90
Auberginen und Kartoffeln in Scheiben, mit Hackfleisch
und mit Bechamel-Creme überbacken

Vegetarische Gerichte

- 137 **Gemüse aus der Pfanne** 11,30
Tomatensauce / Gouda¹ überbacken / Meersalz Kartoffeln
- 138 **Reisnudeln** Gemüse / Tomatensauce 10,50
- 139 **Gefüllte Paprikaschoten** 13,10
Reis / Fetakäse überbacken / Rosmarinkartoffeln
- 140 **Reisnudeln** Spinat / Metaxa-Sauce / Gouda¹ überbacken 10,90
- 141 **Vegetarische Platte** gebratene Champignons / Weinblätter mit Reis gefüllt
grüne Flachbohnen in Tomatensauce / mediterranes Gemüse / dicke Bohnen
in Tomatensauce / Krokette 14,50
- 142 **Spaghetti me Salza Tomata** 8,90
Spaghetti (Misco) mit feiner Tomatensauce, frischen Kräutern
und geriebenem Gravierakäse

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen vorweg einen frischen Salat

Dessert

- 150 **Griechischer Joghurt** 6,50
Honig / kandierte Früchte / Walnüsse
- 151 **Mousse au Chocolat** 6,90
- 152 **Griechischer Joghurt** / Honig / Walnüsse 6,00
- 153 **Schokoladen Soufflé** / Vanilleeis 7,50
- 154 **Baklavas** Blätterteig / Walnüsse / Zucker-Honig-Sirup / Vanille-Eis¹ 6,50
- 156 **Galaktoburiko** Blätterteig / Griescreme / Zucker-Honig-Sirup / Vanille-Eis¹ 6,50
- 157 **Gemischtes Eis** mit Sahne und Schokoladensauce 4,50
- 158 **Vanille-Eis¹** mit Sahne und heißer Schokolade 5,50
- 159 **Kindereis mit Smarties** wahlweise Schoko-, Vanille-¹ oder Erdbeereis 2,50

Warme Getränke

- | | | | |
|--|-------------|---------------------------------------|-------------|
| Tasse Kaffee⁵ | 2,20 | Latte Macchiato⁵ - | 3,50 |
| Griechischer Mokka⁵ | 2,10 | Karamell oder Vanille | |
| Tee Kamille, Schwarzer,
Früchte, Pfefferminz | 2,00 | Espresso⁵ | 2,20 |
| Cappuccino⁵ | 2,50 | Espresso Macchiato⁵ | 2,20 |
| | | Kakao | 2,50 |

Akolfreie Getränke

	Flasche 0,33 l	
Coca Cola ^{1,5}		3,00
Cola Light ^{1,5,6}		3,00
Cola Zero ^{1,5,6}		3,00
Fanta ^{1,3}		3,00
Sprite ²		3,00
Kalter Kaffee ^{1,3,5}		3,00
Apfelschorle	(0,3 l)	2,70
	(0,4 l)	3,30
Veltins Fassbrause Holunder/Zitrone		2,70

Malz		2,60
GEROLSTEINER [®]	Fl. 0,75 l	5,40
SPRUDEL	Fl. 0,25 l	2,50
Beides auch ohne Kohlensäure erhältlich!		
Orangensaft	0,2 l	3,00
Apfelsaft	0,2 l	3,00
Johannisbeersaft	0,2 l	3,00
Schweppes	0,2 l	2,70
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale		
Sangrita	5 cl	2,80

Biere

	0,3 l	0,4 l
 VELTINS	2,50	3,30
 VELTINS mit Schuss	2,50	3,30
Diebels	2,50	3,30
Diebels mit Schuss	2,50	3,30
Radler ²	2,50	3,30

	0,3 l	0,4 l
Alster ^{1,3}	2,50	3,30
Krefelder ^{1,5}	2,50	3,30
 VELTINS (alkoholfrei)	Fl. 0,33 l	2,60
Maisel's Weisse <i>Original</i>		
Weizen vom Fass	0,5 l	3,90
Maisel's Weisse ALKOHOLFREI	0,5 l	3,90
Zwickelbier	0,5 l	4,10

Edle Tröpfchen

Spezial-Destillat aus Trester (Tsipuro)

IDONIKO	mit Anis	5,50
IDONIKO	ohne Anis	5,50
AGIORITIKO	mit Anis	5,50
TSIKUDIA	Aus Kreta	5,50
Tsipouro	Aus Trikala	4,90

Spezial-Destillat aus reiner Traube

METHESIS	Moskato mit Anis	6,50
MAKEDONIKO	alter Traubenbrand	6,50
MAKEDONIKO	Traubenbrand	6,50
OUZO PLOMARI		2,40
Das Beste aus Lesbos		
OUZO PILAVAS	aus Patras	2,40

Spirituosen

White

Ouzo	2 cl	2,00
Trispuro Tresta	2 cl	2,50
Ouzo Plomari	2 cl	2,50
Maltester	2 cl	2,50
Korn	2 cl	2,00
Wodka	2 cl	2,50
Bommerlunder	2 cl	2,50
Aquavit	2 cl	3,00
Williams Birne	2 cl	3,00

Brandy / Cognac / Whiskey

METAXA*****	2 cl	2,50
METAXA*****	2 cl	3,00
METAXA (Very Old)	2 cl	5,00
METAXA (Privat Reserve)	2 cl	8,50
METAXA (flambiert)	2 cl	3,70
Hennessey	2 cl	5,00
Martell	2 cl	5,00
Mariacron	2 cl	2,50
Rum	2 cl	2,50
Whisky Scotch	4 cl	5,00

Brown

Fernet Branca	2 cl	3,00
Jagermeister	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Kummerling	2 cl	3,00
Underberg	2 cl	3,00
Likore		
Traubenlikor	2 cl	2,00
Baileys	2 cl	3,00
Cointreau	2 cl	3,00
Tia Maria	2 cl	3,00
Amaretto	2 cl	2,00

Sekt / Champagner

Sekt	0,75 l	25,00
Hausmarke Posidonio		

Mot & Chandon		
Brut Imperial	0,75 l	80,00