



Vorspeisen zum Appetit anregen

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1 Oliven mit Peperoni | 6,00 € |
| 2 Peperoni, gegrillt | 6,90 € |
| mit Knoblauchsauce und Brot | |
| 3 Eine Portion frischer Bauernsalat | 11,00 € |
| mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Krautsalat, Schafskäse (Feta) | |
| 4 Griechischer Salat | 11,50 € |
| mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Eisbergsalat, Schafskäse (Feta), Paprika, Zwiebeln, Brot | |
| 5 ZAZIKI | 5,90 € |
| Quark auf griechische Art, mit Knoblauch und vielen anderen natürlichen Gewürzen | |
| 6 Dolmadakia | 7,90 € |
| Weinblätter mit Reis gefüllt (warm) | |
| 7 Knoblauchbrot | 5,50 € |
| 8 Gebratene Auberginen | 8,50 € |
| mit Knoblauch-Tomatensauce | |
| 542 Gebratene Auberginen | 8,50 € |
| mit Zaziki | |
| 9 Gebackene Paprikaschoten | 8,60 € |
| gefüllt mit Schafskäse in Tomatensauce | |
| 10 Tarama | 5,90 € |
| delikater Fischrogen, der „Kaviar“ der Griechen | |
| 12 Frische Champignons | 8,90 € |
| à la Creme mit Brot | |
| 13 Thunfisch-Salat | 13,00 € |
| mit Tomaten, grünem Salat, Paprika, Gurken, Möhren, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Ei und Dressing | |
| 15 Schafskäse (Feta) kalt | 8,00 € |
| mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Öl | |
| 16 Gebackener Schafskäse (Feta) | 9,20 € |
| mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni | |
| 17 Gebratener Schafskäse | 9,30 € |
| (Feta), paniert mit Tomaten und Gurken | |

TAGESSUPPEN AUF ANFRAGE

Grillspezialitäten

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 23 Suflaki | 15,60 € |
| 2 Schweinespieße mit Reis und Zaziki | |
| 24 Gyros | 15,60 € |
| Schweinefleischspezialität, geschnitten vom Riesenspieß, mit Zwiebeln, dazu Reis und Zaziki | |
| 26 Susuki | 15,60 € |
| 3 pikante Schweinehackröllchen mit Zaziki und Reis | |
| 27 Bifteki | 17,00 € |
| Schweinehackfleisch gefüllt mit Feta, dazu Reis | |
| 28 Leber | 15,20 € |
| mit gerösteten Zwiebeln und Reis | |
| 552 Thalasa-Teller | 16,90 € |
| Gyros und Kalamaris mit Reis und Zaziki | |
| 32 Lammkotelett | 22,00 € |
| 34 Lammfilet | 25,90 € |
| mit grünen Bohnen und Reis | |

Verschiedene Filets vom Grill

- | | |
|------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 37 Gefülltes Filet vom Schwein | 23,00 € |
| mit Metaxasauce, Schafskäse, Tomaten, Senf, Paprika, Zwiebeln und Reis | |
| 38 Hühnerbrustfilet | 18,50 € |
| mit Pommes und Zaziki | |
| 39 Schweinemedallions | 20,10 € |
| mit Bernaisesauce, dazu Athoskartoffeln | |
| 43 Gefülltes Filet vom Schwein | 23,90 € |
| gefüllt mit Spinat, Butterkäse, Champignons, Kroketten und Metaxasauce | |

Grill-Teller

- | | |
|--------------------------------------------------------------|----------------|
| 44 Athos-Teller | 17,90 € |
| Gyros, Suflaki, Zaziki, dazu Reis | |
| 46 Apollon-Teller | 18,70 € |
| Gyros, Schweinesteak, Suflaki, dazu Reis | |
| 48 Ouzo-Teller | 18,70 € |
| Gyros, Suflaki, 1 Susuki, dazu Reis | |
| 49 Prevesa-Teller | 19,00 € |
| Gyros, Schweinesteak, Hähnchenbrust, Zaziki, dazu Reis | |
| 52 Grill-Teller | 20,20 € |
| 1 Schweinesteak, 1 Suflaki, Susuki, Leber, Zaziki, dazu Reis | |
| 53 Kreta-Teller | 19,90 € |
| 1 Susuki, 1 Suflaki, 1 Steak, Gyros, dazu Reis und Zaziki | |

Überbackene Gerichte

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 58 Gyros-Spezial | 17,90 € |
| mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln, überbacken mit Metaxasauce, Schnittkäse und Reis | |
| 59 Suflaki-Spezial | 18,00 € |
| mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken, dazu Reis | |
| 60 Gyros überbacken | 17,50 € |
| mit Metaxasauce und Schnittkäse, dazu Reis | |
| 61 Zyklopenauge | 17,40 € |
| Hackfleisch mit Tomaten, Spiegelei, Metaxasauce, und Schnittkäse überbacken, dazu Reis | |
| 62 Susuki | 17,50 € |
| mit Tomaten, Metaxasauce und Schnittkäse überbacken, dazu Athoskartoffeln | |
| 63 Schweinesteak | 18,00 € |
| mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken, dazu Reis | |
| 64 Schöne Helena-Teller | 20,50 € |
| Schweinefilet mit Ananas, Metaxasauce und Schnittkäse überbacken, dazu Reis | |
| 551 Hühnerbrustfilet | 19,90 € |
| mit Metaxasauce überbacken, dazu Athoskartoffeln | |

Unsere Pfännchengerichte

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 66 Gyros-Pfännchen | 17,90 € |
| in Metaxasauce, mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Brot | |
| 67 Tiganaki | 22,00 € |
| Schweinemedallions in Metaxasauce, mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Brot | |
| 68 Gyros in Weinsauce | 17,90 € |
| verfeinert mit Creme fraîche, Champignons, Zwiebeln, Paprika, dazu Brot | |
| 70 Schweinesteaks in Weinsauce | 19,60 € |
| verfeinert mit Creme fraîche, Champignons, Zwiebeln, Paprika, dazu Brot | |
| 72 Rinderleber in Metaxasauce | 17,90 € |
| mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Brot | |
| 550 Lammfilet-Pfännchen | 26,20 € |
| in Metaxasauce, mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Brot | |
| 549 Hähnchenbrustfilet | 19,90 € |
| verfeinert mit Creme fraîche, Champignons, Zwiebeln, Paprika, dazu Brot | |
| 553 Hähnchenbrustfilet | 19,90 € |
| in Metaxasauce, Champignons, Zwiebeln, Paprika, dazu Brot | |

**Für Hauptspeisen
(in kleinen Portionen oder Rentnerteller)
gibt es einen Rabatt von 2 €.
Bitte nur auf Anfrage.**

Aus dem Backofen

Juwezi: Zartes, mageres Lammfleisch oder Gyros im Keramiktopf, bei großer Hitze im Backofen gebacken.

Mit verschiedenen Zutaten zur Wahl:

- | | |
|---------------------------------------------------------------------|----------------|
| 77 mit Kitharaki | 18,50 € |
| (kleine längliche Nudeln) überbacken mit Schafskäse und Schnittkäse | |
| 78 mit Spaghetti, | 18,50 € |
| überbacken mit Schafskäse und Schnittkäse | |
| 80 mit grünen Bohnen | 18,00 € |
| 82 mit dicken Bohnen | 18,00 € |

Auflauf nach Hausfrauenart

- | | |
|------------------------------------------------------------------|----------------|
| 84 Moussaka Auflauf | 17,00 € |
| mit Auberginen, Kartoffeln, Mett (vom Schwein) mit Bechamelsauce | |

Fisch-Spezialitäten

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------|
| 85 Scampis | mit Zaziki, Tarama und Brot | 19,90 € |
| 86 Kalamaris | Tintenfisch mit Zaziki, Tarama und Brot | 17,90 € |
| 87 Tropenzungenfilet | mit Zaziki, Tarama und Brot | 18,90 € |
| Tropenzunge: Ein geschmackvoller Fisch mit festem weiß-rosa Fleisch aus der Familie der Plattfische | | |
| 88 Lachsfilet | mit Zaziki, Tarama und Brot | 19,90 € |

Beilagen

- | | |
|-----------------------------------------|---------------|
| 90 Knoblauch-Kartoffel | 6,50 € |
| 91 Pommes Frites | 4,10 € |
| 92 Reis | 3,90 € |
| 93 Kroketten | 4,30 € |
| 94 Athoskartoffeln | 7,90 € |
| Bratkartoffeln mit Käsesauce überbacken | |
| 95 Folienkartoffel mit Zaziki | 5,90 € |
| 96 Dicke Bohnen | 8,90 € |
| 97 Sauce | 2,50 € |



Bier

Pils vom Fass	0,3l > 3,80 €	0,4l > 4,30 €
Schwarzbier		0,5l > 5,50 €
Radler	0,3l > 3,80 €	0,4l > 4,30 €
Diebels Alt		0,5l > 5,50 €
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33l > 4,20 €	
Weizenbier		0,5l > 5,50 €
Alkoholfreies Weizenbier		0,5l > 5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,3}	0,2l > 3,20 €	0,4l > 5,40 €
Coca Cola Light ^{1,2,3,4}		
Fanta (Orangenlimonade)		
Sprite ^{2,3} , Spezi ^{1,2,4}		
Mineralwasser	Fl. 0,25l > 3,20 €	Fl. 0,7l > 7,50 €
Stilles Wasser		Fl. 0,25l > 3,20 €
Apfelschorle		0,2l > 3,30 €
Apfelschorle		0,4l > 4,90 €
Fruchtsäfte	0,2l > 3,50 €	0,4l > 5,80 €
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Tomatensaft, Bananensaft, Erdbeersaft, Multivitaminensaft, Grapefruitsaft, Kirschsafte		
Tonic Water	0,2l > 3,40 €	0,4l > 5,80 €
Ginger Ale	0,2l > 3,40 €	0,4l > 5,80 €
Kiba	0,2l > 3,50 €	0,4l > 5,80 €
Bitterlemon ⁵	0,2l > 3,40 €	0,4l > 5,80 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee ³		3,20 €
Griechischer Mocca		3,20 €
Glas Tee		3,20 €
Glühwein	11,5% vol.	0,2l > 3,90 €
Grog	38% vol.	0,2l > 4,00 €
Cappuccino ³		3,50 €
Espresso ³		3,20 €
Milchkaffee ³		3,80 €

Spirituosen

Metaxa , ****	38% vol.	0,2cl	5,50 €
Metaxa , *****	40% vol.	0,2cl	6,50 €
Gin-Tonic	37,5% vol.	0,4cl	7,50 €
Jägermeister	35% vol.	0,2cl	3,50 €
Underberg	44% vol.	0,2cl	3,50 €
Baily´s	17,5% vol.	0,5cl	7,20 €
Ramazotti	40% vol.	0,2cl	4,20 €
Martini bianco	15% vol.	0,5cl	6,90 €
Whiskey	40% vol.	0,4cl	8,00 €
Bacardi Cola	37,5% vol.	0,4cl	7,90 €
Campari Orange	25% vol.	0,4cl	7,90 €

Sekt

Piccolo Sekt	0,2l > 8,50 €
	Fl. 0,75l > 33,00 €

Offene Rotweine

Syrah Cabernet ^L		0,5l – 18,00 €
Glas 0,2l – 7,20 €		
Vollmundig im Geschmack mit leichter Barriquenote. Ein Wein mit dunkelvioletter Farbe und den charakteristischen Aromen der Rebsorte. 12,5% vol.		
Agiorgitiko ^L		0,5l – 17,20 €
Glas 0,2l – 6,90 €		
Trockener Rotwein gU. Herkunft, Sorte: angebaut in der bergigen Weinanbauzone von Nemea, gewonnen aus der Rebsorte Agiorgitiko. Er reift in Eichenholzfässern. Merkmale: rubinrote Farbe, charakteristisches Bouquet, reicher Körper und anhaltender Nachgeschmack. 12% vol.		

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Farbstoffen, 3 = koffeinhaltig,
4 = mit Süßstoff, 5 = chitinhaltig | L = Schwefeldioxid und Sulfite

Imiglykos ^L		0,5l – 14,70 €
Glas 0,2l – 5,90 €		
Tafelwein, halbsüß, 11,5% vol.		

Mafrodafne ^L		0,5l – 17,50 €
Glas 0,2l – 7,00 €		
Likörwein, 15% vol.		

Offene Weißweine

Moschofilero ^L		0,5l – 18,00 €
Glas 0,2l – 7,20 €		
Frisch und fruchtig im Geschmack. Ein Wein mit heller grüngelber Farbe und feinen Aromen. 12% vol.		

Chardonnay ^L		0,5l – 17,20 €
Glas 0,2l – 6,90 €		
Ein gut strukturierter trockener Wein aus der Rebsorte Chardonnay. Ein Wein mit ausgezeichnetem, intensivem und angenehmem Fruchtaroma. 12% vol.		

Imiglykos ^L		0,5l – 14,70 €
Glas 0,2l – 5,90 €		
Tafelwein, halbsüß, 11,5% vol.		

Retsina ^L		0,5l – 15,50 €
Glas 0,2l – 6,20 €		
Tafelwein, geharzt, 11,5% vol.		

Samos ^L		0,5l – 17,50 €
Glas 0,2l – 7,00 €		
Likörwein, 15% vol.		

Weinschorle ^L		0,5l – 15,00 €
Glas 0,2l – 6,00 €		

Offene Roseweine

Rosewein ^L		0,5l – 15,50 €
Glas 0,2l – 6,20 €		
Tafelwein, trocken, 11,5% vol.		

