

___ *Salates - Salate* ___

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Mikri Salata - ein kleiner gemischter Salat mit einem außergewöhnlichen Dressing des Hauses | 5,90€ |
| 2 | Choriatiki Salata - ein traditioneller griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Spitzpaprika, Feta-Käse, nativem Olivenöl, Oliven, Peperoni und Zwiebeln | 9,80€ |
| 3 | Salata me Garides - gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, einer Salatkörnermischung, Zwiebeln, Paprika, Croûtons und einer Vinaigrette-Soße | 14,90€ |
| 4 | Kotopoulo Salata - frischer Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Mais, Graviera (Hartkäse), Paprika, gegrillte Baguette-Scheiben und einer Vinaigrette-Soße | 12,00€ |

___ *Suppes - Suppen* ___

- | | | |
|----|--|-------|
| 29 | Jouwarlakia - eine Suppe mit Fleischklößchen, Reis, frischen Kräutern; verfeinert wird sie mit Ei und Zitrone | 5,90€ |
| 30 | Tagessuppe - eine kontinuierlich wechselnde Tagessuppe | -,--€ |

___ *Orektika - Vorspeisen* ___

- *Kalt* -

- | | | |
|----|--|--------|
| 6 | Zaziki - die wohl bekannteste Jogurt-Knoblauch-Creme Griechenlands | 5,20€ |
| 7 | Taramas¹ - eine naturbelassene salzige Creme aus Fischrogen | 6,00€ |
| 8 | Elies² - griechische Oliven selbst eingelegt in nativem Olivenöl; serviert werden sie mit Zwiebeln und Oregano | 6,50€ |
| 9 | Kapnistos Solomos — gegrillte Baguette-Scheiben mit einer Fetakäse-Creme und Räucherlachs-Carpaccio | 6,90€ |
| 13 | Tiri Feta - griechischer Feta-Käse wird mit Kirschtomaten, Zwiebeln und griechischem Olivenöl serviert | 6,80€ |
| 14 | Pikilia - eine Zusammenstellung aus kleinen Häppchen unserer kalten Vorspeisen für eine oder mehrere Personen | 11,90€ |

- Warm -

- 15 **Feta Saganaki** – griechischer Fetakäse in einer Blätterteig –
kruste gebacken; darüber Honig und Sesam 7,80€
- 16 **Manouri** - der Käse (weicher Käse aus Schafs- und Ziegenmilch)
wird in der Pfanne gebraten und anschließend mit selbstgemachter
Marmelade serviert; dazu knackiger Salat 7,90€
- 17 **Psites Piperies** - die Peperoni werden gegrillt und anschließend
mit frischem Olivenöl-Knoblauch-Pesto und Zwiebeln serviert 6,20€
- 20 **Kolokithakia** – frittierte Zucchinischeiben mit Panade werden mit
Zaziki serviert (auch Auberginenscheiben möglich) 5,90€
- 21 **Skordopsomo** – Baguette-Scheiben werden mit einer frischen
Creme aus Knoblauch, Schafskäse und Tomaten bestrichen und an-
schließend im Ofen gebacken 6,80€
- 22 **Kolokithokeftedes** – die traditionellen Zucchinibällchen werden
mit Kräutern, Lauchzwiebeln und Fetakäse zubereitet sowie anschlie-
ßend mit Zaziki serviert 6,90€
- 23 **Pita me Skordo** - Griechisches Fladenbrot wird gegrillt und mit ei-
nem Knoblauch-Olivenöl-Pesto serviert 3,90€
- 24 **Chtapodi** - Oktopus wird gegrillt und mit nativem Olivenöl sowie
Balsamico mariniert; dazu Bohnenpüree 13,80€
- 25 **Gigantes Fournou**⁸ – Dicke Bohnen werden mit griechischer
Bauernsalami, Metsovone (Räucherkäse) und einer leichten Gemüse-
Tomatensauce im Ofen zubereitet 7,90€
- 26 **Orektiko** - eine Zusammenstellung aus kleinen Häppchen der war-
men Vorspeisen für eine oder mehrere Personen 11,50€

__ Kirios Piata - Hauptgerichte __

Zu allen Hauptgerichten, reichen wir Ihnen davor einen kleinen gemischten Salat.

-Nudelgerichte-

- 34 **Garidomakaronada** - Lasanakia (ital. Linguini) werden in der Pfanne zubereitet mit Scampi, Shrimps, Knoblauch, Tomaten, Kräutern und anschließend mit Weißwein abgelöscht 17,80€
- 35 **Lasanakia me Moshari** – Lasanakia werden in der Pfanne mit Rinderfiletspitzen und Tomatensoße zubereitet; anschließend werden sie mit, Trüffelpaste, Trüffelöl sowie Graviera (Hartkäse) verfeinert 15,90€
- 36 **Lasanakia me Kota** – Lasanakia werden in der Pfanne mit Hähnchenbrustfilet,, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Feta-Käse zubereitet und anschließend mit Weißwein abgelöscht 15,10€

-Gerichte aus dem Meer-

- 37 **Lavraki** - das Filet des Loup de mer wird gegrillt und anschließend mit einer Olivenöl-Zitronen-Mischung verfeinert; dazu gibt es Spinat und Drillingskartoffeln

Klein	Groß
13,80€	19,80€
- 38 **Garides** - Black Tiger Garnelen werden gegrillt und anschließend mit einer Olivenöl-Zitronen-Mischung verfeinert; dazu gibt es Spinat und Drillingskartoffeln 18,90€
- 40 **Kalamaria** – Patagonie-Tintenfische werden knusprig frittiert und traditionell mit einer Scheibe Zitrone serviert; dazu gibt es Spinat und Drillingskartoffeln 15,80€
- 41 **Solomos** - das Lachsfilet wird gegrillt und mit einer Olivenöl-Zitronen-Mischung mariniert, dazu gibt es Spinat und Drillingskartoffeln 20,50€
- 42 **Psaropiatela** - eine Kombination aus Loup de mer, Black Tiger Garnelen und Patagonie-Tintenfischen; nach dem Grillen werden sie mit einer Olivenöl-Zitronen-Mischung mariniert; dazu gibt es Spinat und Drillingskartoffeln 23,50€

-Fleischgerichte-

- | | | | |
|----|--|-----------------|----------------|
| 51 | Gyros – das würzige Schweinefleisch wird frisch vom Drehspieß geschnitten und mit Zwiebeln, Tomatenreis ² und Zaziki serviert | Klein
11,50€ | Groß
14,20€ |
| 52 | Souvlaki - der Schweinefleischspieß wird gegrillt und mit Tomatenreis ² und Zaziki serviert | 11,50€ | 14,20€ |
| 53 | Bifteki – Hackfleisch (Schwein und Rind) wird mit einer Käse-Mischung und getr. Tomaten gefüllt und anschließend gegrillt; dazu reichen wir Ihnen Tomatenreis und Zaziki | | 15,10€ |
| 55 | Choriatiko Souvlaki – der „Bauernspieß“ wird aus kräftig gewürztem Schweinefleisch zubereitet und gegrillt; dazu reichen wir Ihnen Kartoffel-Wedges, Graviera (Hartkäse) und Zaziki | | 15,30€ |
| 57 | Kotopoulo - das Hähnchenbrustfilet wird gegrillt und mit Bohnenpüree und Spinat serviert. Die kleine Portion mit Tomatenreis und Zaziki serviert. | 11,90€ | 15,50€ |
| 58 | Psaronefri Tigani – Schweinefiletmedaillons werden in der Pfanne mit einer Pilz-Rahm-Soße zubereitet und mit grünen Bohnen und Drillingskartoffeln serviert. | | 17,20€ |
| 60 | Gyros Spezial - Gyros wird mit gerösteten Zwiebeln und Feta-Käse in der Pfanne zubereitet; dazu reichen wir Ihnen Kartoffel-Wedges mit Graviera (Hartkäse) | | 15,70€ |

-Fleischkombinationen-

- | | | | |
|----|--|--|--------|
| 64 | Chirino Piato – eine Fleischkombination mit verschiedenem Schweinefleisch; Souvlaki, Schweinesteak, Souzouki und Gyros werden mit Tomatenreis ² und Zaziki serviert | | 15,20€ |
| 65 | Piato Fileton me Gyro – Verschiedene Filets (Schweinefiletmedaillon, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet) werden mit Gyros, Tomatenreis ² und Zaziki kombiniert | | 16,80€ |
| 66 | Spezial Piato - eine „Spezial-Kombination“ aus Souvlaki, Schweinemedaillon, Schweinesteak, Lammkrone und Hähnchenbrustfilet; dazu reichen wir Ihnen Tomatenreis ² und Zaziki | | 17,20€ |
| 67 | Piatela gia 2 Atoma - eine Kombination für 2 Personen bestehend aus Bifteki, Lammfilet, Schweinesteak und Gyros; dazu gibt es Kartoffeln, Tomatenreis ² und Zaziki | | 44,00€ |

Lammfleischgerichte-

- 69 **Arnasio Karree** - saftig gegrilltes Lammkarree (Neuseeland) wird mit grünen Bohnen, Drillingskartoffeln und Zaziki serviert 24,90€
- 70 **Arnasio Fileto** - das zarte Lammfilet aus Neuseeland wird gegrillt und mit grünen Bohnen, Drillingskartoffeln und Zaziki serviert 23,90€
- 72 **Arnasio Boutaki** - die saftige Lammhinter-Haxe (Neuseeland) wird in einer würzigen Tomatensoße geschmort und anschließend mit Nudeln und Graviera(Hartkäse) serviert 16,50€

-Gerichte vom argentinischen Rind-

- 73 **„Surf and Turf“** – ein zartes Rinderfilet (200g) wird mit Black Tiger Garnelen kombiniert; dazu reichen wir Ihnen Drillingskartoffeln und Gemüse 33,20€
- 74 **Fileto Moshari** – (230g) das Filet wird medium gebraten und anschließend mit Drillingskartoffeln und Blattspinat serviert 26,80€
- 75 **Rumpsteak** – (270g) ein saftiges Rumpsteak vom argentinischen Rind wird in einer Pfefferkruste mit Dicke-Bohnen-Püree und Spinat serviert 23,50€

Sagen Sie uns wie Sie Ihr Filet haben möchten !

Englisch = Blutig Medium = rosa gebr. Well done = durch gebr.

- Ofengerichte-

- 77 **Souvlaki Fournou** - das gegrillte Souvlaki wird mit Metaxa-Soße und Käse im Ofen überbacken; dazu reichen wir Ihnen Pommes frites⁸ 12,50€ 16,90€
- 78 **Kota Fournou** - das gegrillte Hähnchenbrustfilet wird mit Metaxa-Soße und Käse im Ofen überbacken; dazu reichen wir Ihnen Pommes frites⁸ 13,80€ 17,50€
- 79 **Gyros Fournou** - der Gyros wird mit Metaxa-Soße und Käse im Ofen überbacken und anschließend mit Pommes frites⁸ serviert 12,50€ 16,90€

__ *nach Wunsch zusätzlich zum Gericht* __

81	Pfeffersoße mit Weißwein abgelöscht	3,80€	86	Grüne Bohnen mit Tomaten und Zwiebeln im Ofen gebacken	3,80€
82	Metaxa-Rahmsoße mit Champignons	3,50€	87	Kroketten	2,90€
83	Tomatenreis²	2,60€	88	Blattspinat	4,20€
84	Pommes frites⁸	2,80€	89	Brotchale	2,00€
85	Drillingskartoffeln in der Pfanne mit frischen Kräutern und Hartkäse	3,90€			

__ *Epidorpia – Nachspeisen* __

Unsere aktuellen Nachspeisen finden Sie in unserer Dessertkarte!

__ *Sesta Rofimata - Warme Getränke* __

97	Ellinikos Kafes⁹ – Griechischer Mokka	3,00€
98	Tasse Café Crème⁹	2,50€
99	Latte Macchiato⁹	3,50€
100	Cappuccino⁹	2,90€
101	Espresso⁹	2,40€
102	Heiße Schokolade mit Sahne	3,50€
104	Mesmer Tee - (Kräuter-, Pfefferminz-, Früchte-, Kamillen-, Schwarz- oder Grüntee)	2,50€

__ *Aperitif* __

92	Aperol Spritz	6,80€
93	Lillet Wild Berry	6,80€
107	Ouzo mit Feige	5cl 3,50€
108	Martini Bianco oder Rosso	5cl 4,50€
109	Masticha Chio – Likör des Mastix (Harz der Mastix-Pistazien-bäume) aus Chios	2cl 3,30€
110	Glas Sekt – schauen Sie unbedingt in die Weinkarte!	0,1l -,-€

__ Pota xoris Alkool – Alkoholfreie Getränke __

III Coca Cola^{1,9}	0,2l	2,40€	II2	0,4l	4,30€
II3 Fanta^{1,2,5}	0,2l	2,40€	II4	0,4l	4,30€
II5 Sprite²	0,2l	2,40€	II6	0,4l	4,30€
II7 Tonic Water^{1,4}	0,2l	2,70€	II8	0,4l	4,80€
II9 Bitter Lemon^{1,4}	0,2l	2,70€	I20	0,4l	4,80€
I21 Mineralwasser (spritzig)	0,2l	2,30€	I22	0,4l	4,00€
I23 Ginger Ale^{1,4}	0,2l	2,70€	I24	0,4l	4,80€
I25 Spezi^{1,2,5,9}	0,2l	2,40€	I26	0,4l	4,30€
I27 Stilles Wasser	0,2l	2,20€	I28	0,4l	3,90€
I29 Flasche Zagori (still)				1l	6,30€
I32 Flasche Selters (medium)				0,75l	5,90€

__ Chimus – Fruchtsäfte __

I33 Bananensaft^{3,5}	0,2l	2,50€	I34	0,4l	4,50€
I35 Kirschsaf³	0,2l	2,50€	I36	0,4l	4,50€
I37 Apfelsaft	0,2l	2,50€	I38	0,4l	4,50€
I39 Orangensaft	0,2l	2,50€	I40	0,4l	4,50€
I43 Apfelsaftschorle	0,2l	2,50€	I44	0,4l	4,50€
I45 Ki-Ba	0,2l	2,50€	I46	0,4l	4,50€

__ Mpires - Biere __

I47 Kulmbacher Pils (edelherb) v. Fass	0,3l	2,80€	I48	0,5l	3,90€
I50 Sternquell (schwarz) v. Fass				0,5l	4,00€
I51 Radler v. Fass	0,3l	2,80€	I52	0,5l	3,90€
I53 Kulmbacher Pils (alkoholfrei)				0,5l	3,90€
I54 Kapuziner Weizen (hell) v. Fass	0,3l	3,00€	I55	0,5l	3,90€
I56 Kapuziner Weizen (dunkel oder kristall) aus der Flasche				0,5l	3,60€
I57 Griechisches Flaschenbier	0,33l	3,30€			
I60 Malzbier^I (alkoholfrei)	0,33l	2,90€			
I61 Radler (alkoholfrei) aus der Flasche				0,5l	3,90€

___ Ouzo ___

162	Ouzo Katsarou	2cl	2,40€
163	Ouzo Plomari (starke Aromen von Kräutern)	2cl	3,00€
164	Ouzo Mini (süßlicher Ouzo aufgrund des vielen Anis)	2cl	2,90€
165	Ouzo Jivaeri (sehr mild aufgrund der besonderen Dreifach-Destillierung)	2cl	3,10€

Eine besondere Auslese von verschiedener Metaxas, Apostagmas und Tsipouros finden Sie in unserer Weinkarte!

___ Inopneumatodi - Spirituosen ___

171	Diverse Whiskeys (bei Interesse bitte nachfragen)		,-,-€
172	Jägermeister	2cl	2,40€
174	Fernet Branca	2cl	2,40€
176	Baileys^{1,9}	2cl	3,30€
177	Ramazzotti	2cl	3,10€

___ Alkoholoucha Pota - Long Drinks ___

186	Absolut Vodka (4cl) mit O.-saft oder Bitter Lemon ^{1,4}		5,40€
187	Havana Club (4cl) mit Cola ^{1,9}		6,20€
188	Tanqueray Gin (4cl) mit Tonic ^{1,4}		5,60€
189	Campari¹ (4cl) – mit O.-saft oder Mineralwasser		4,50€