

Alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,75l
Mineralwasser	3,10	7,20
Stilles Wasser	3,10	7,20
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,2}	3,30	4,70
Coca-Cola Zero ^{1,2,4}	3,30	4,70
Fanta ^{1,5}	3,30	4,70
Sprite ^{1,2}	3,30	4,70
Spezi ^{1,2,4}	3,30	4,70
Apfelschorle	3,30	4,70
	Fl. 0,2	
Bitter Lemon Schweppes ³	3,70	
Tonic Water Schweppes ³	3,70	
	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	3,80	5,20
Apfelsaft	3,80	5,20
Johannisbeersaft	3,80	5,20
Ki-Ba	3,80	5,20
Rhabarberschorle	Fl.0,33l	4,50
EisTee Zitrone oder Pfirsich	Fl. 0,3	3,50

Warme Getränke

Kaffe	3,50
Espresso	3,00
Cappuccino _g	4,00
Latte macchiato _g	4,50
Mocca	3,50
Glas Tee	3,50

Biere vom Faß

	0,3 l	0,4 l
Krombacher vom Fass	4,20	4,60
Krombacher Dunkel vom Fass	4,60	
Alsterwasser	4,20	4,60
Alsterwasser Alkoholfrei		4,60
Weizenbier	0,5 l	5,60
Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	5,60
Bier Alkoholfrei	0,33 l	4,20
Malzbier	0,33 l	4,20

Spirituosen

Ouzo	2cl	2,50
Grappa	2cl	3,00
Sambuca	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,00
Whisky-Cola ^{1,2}		9,00
Gin-Tonic ³		9,00
Bacardi-Cola ^{1,2}		9,00
Wodka-Lemon		9,00

Weinbrand- Cognac

Metaxa 5 Sterne ²		5,00
Metaxa 7 Sterne ²		7,00

Aperitif

Aperol Spritz ²		8,00
Lillet		8,00

Offene Weine

	0,25l	0,5l	1,0l
Qualitäts- Hauswein Trocken,weiß	8,00	15,00	23,50
Qualitäts- Hauswein Trocken,rot	8,00	15,00	23,50
Retsina Malamatina weißer Landwein, trocken und geharzt	8,00	15,00	23,50
Imiglikos halbsüßer Wein, weiß oder rot	8,00	15,00	23,50
Rose trocken, leicht und mild	8,00	15,00	23,50
Samos weißer Qualitäts Likörwein	9,50	16,00	25,50
Mavrodaphne roter Qualitäts Likörwein	9,50	16,00	25,50

Qualitäts Weißweine Flasche 0,75

Ionos Trocken, Weinbaugebiet auf dem Peloponnes, leicht frisch, weich im Mund	18,00
Imiglikos Qualitätswein, b.A halbsüß, Rebsorte "Moschatos" von der Insel Limnos, goldfarben, vollaromatisch, feinfruchtig, nachhaltig	18,00
Retsina Kechribari 0,5 Der etwas andere Retsina, harzig, fruchtig, auf traditionelle Art. Der Retsina Kechribari Ist ein traditioneller trockener geharzter Weißwein und besitzt ein ausgewogenes Aroma von frischem Harz und Früchten.	18,00
Kir Yianni Tesseris Limnes Der Tesseris Limnes Weißwein vom Weingut Kir Yianni ist eine außergewöhnliche Cuvée. Die individuellen Stärken der Traubensorten Chardonnay und Gewürztraminer vereinen sich besonders harmonisch zu einem kaum vergleichbaren Spitzenwein.	35,00
Estate Theopatra Rosé Der trockene Theopetra Estate Roséwein wird aus der thessalischen Sorte Limniona und der internationalen Syrah gewonnen. Am Gaumen wirkt der Rosé rund und weich und ist von einem ausbalancierten, erfrischenden Abgang geprägt.	35,00
Amethystos Weiß Strohgelb, kristallklare Farbe, mit grünen Reflexen, was auf die Frische hinweist. Attraktive, frische Aromen erinnern an Pfirsich, Mango und Ananas.	35,00

Qualitäts Rotweine Flasche 0,75

Ionos Trocken, Weinbaugebiet auf dem Peloponnes, leicht purpurner Farbton.	19,00
Imiglikos Qualitätswein, b.A halbsüß, Rebsorte "Xinomavro" Region von Naoussa, nachhaltiges Aroma, voller samtigen Geschmacks.	19,00
Apelia Black Label Lieblich, der Wein aus dem Herzen Griechenlands, ein voll aromatischer Wein, reich an Körper und Bouquet.	23,00
Mega Spileo Grand Cave Der Grand Cave Rotwein der Domain Mega Spileo zugehörig zur Cavino Kellerei ist eine interessante Cuvee aus Mavrodaphne und Mavro Kalavritino. Mit Finesse ausbalanciert und weichen Tanninen mündet der Grand Cave Rotwein in einem lang anhaltenden Abgang.	38,00
Amethystos Der Amethystos von Costa Lazaridi zeigt ein elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfruchten. Seinen markanten, vollmundigen Geschmack verdankt der Amethystos Rotwein von Costa Lazaridi der langen Lagerung in französischen Eichenfässer.	38,00
Tsililis Theopetra Estate Der trockene Theopetra Estate Rotwein wird aus der thessalischen Sorte Limniona sowie der internationale Syrah und Cabernet Sauvignon gewonnen. Auf den abschüssigen Hängen des Tsililis Weinguts Nahe der Meteora Klöster finden die Trauben optimale Wachstumsbedingungen.	38,00

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßstoff,
5 = mit Antioxidationsmittel, 6 = mit Konservierungsstoff,
7 = enthält Phenylalaninquelle, 8 = geschwärzt

Enthält folgende Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,
F = Sellerie, E = Sesam, G = Milch und Milchprodukte, K = Senf,
M = Schwefeldioxid & Sulfite, L = Schalenfrüchte, N = Soja



Nachspeisen

Tiramisu _g aus eigener Zubereitung	7,50
Joghurt mit Walnüssen _p	6,50
Halvas _e griechischer Sesamkuchen	5,00
Gemischtes Eis _g mit 3 Kugeln Eis, Vanille, Erdbeere und Schokolade	6,50

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung
-Druckfehler vorbehalten

Suppen

1. Fasolada Bohnensuppe	6,50
2. Tomatensuppe Tomatensuppe	6,50
3. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	6,50

Kalte Vorspeisen

4. Tzatziki g	6,50
5. Tarama 2,d Fischrogen	7,50
6. Feta Schafskäse Natur	7,50
7. Tirokafteri Schafskäsecreme	7,50
8. Gigantes dicke Bohnen, in Tomatensauce	7,50
9. Oliven	6,00
10. Peperoni	6,00
11. Gemischter Vorspeisenteller g,d,2	13,50

Tzatziki, Tarama, Schafskäse, dicke Bohnen, Oliven, Peperoni, Weinblätter, Zucchini, und Schafskäsecreme . Für eine oder mehrere Personen

Zusatzstoffe:

I = koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 = mit Süßstoff,
5 = mit Antioxidationsmittel, 6 mit Konservierungsstoff,
7 = enthält Phenylalaninquelle, 8 = geschwärzt Enthält folgende Allergene:
A Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,
F = Sellerie, E = Sesam, G = Milch und Milchprodukte, K = Senf,
M = Schwefeldioxid & Sulfite, L = Schalenfrüchte, N = Soja

Warme Vorspeisen

12. Auberginen	8,50
gebraten mit Tomatensauce und Schafskäse g,	
13. Feta	9,50
gegrillter Schafskäse g, mit Tomaten und Zwiebeln	
14. Gigantes	8,00
dicke Bohnen mit Tomatensauce und Schafskäse g	
15. Saganaki	9,50
Schafskäse g, paniert, mit Ei	
16. Sardinen d	9,50
gebraten, mit Knoblauchsauce g	
17. Garnelen aus der Pfanne b	13,50
Garnelen in Öl und frischem Knoblauch, gebraten	
18. Garnelen Saganaki Spezial	16,00
in tomatensauce und Schafskäse g	
19. Calamaris	10,50
gebraten, mit Knoblauchsauce g	
20. Knoblauchbrot a	4,00
21. Baby Calamaris	11,50
gebraten in Olivenöl und Kräuter und Knoblauchsauce g	
22. Ipirotiko	9,50
4 kleine Keftedakia (Hacksteaks), mit Tzatziki g	
23. Gratiniertes Ziegenkäse g mit Trüffelhonig	12,50
dazu Rucola Salat und Avocado	
24. Austernpilze	10,00
gegrillt mit Olivenöl-Knoblauch und Parmesankäse g	
26. Gefüllte Weinblätter	9,00
mit Tzatziki g	
27. Gegrillte Peperoni	9,00

Salate

28. Gemischter Salat	7,00
Eisberg, Krautsalat, Peperoni, Oliven, Tomaten, Gurken und Zwiebeln	
29. Krautsalat	6,00
frisch zubereiteter Krautsalat	
30. Tomatensalat	7,50
mit Zwiebeln	
31. Tomaten-Gurkensalat	7,50
Tomaten- oder Gurkensalat, mit Zwiebeln	
32. Bauernsalat	14,50
Eisberg und Krautsalat, Tomaten, Gurken, Schafskäse g, Oliven und Peperoni	
33. Thunfischsalat	12,50
Eisberg und Krautsalat, Tomaten, Gurken, Thunfisch d ,Zwiebeln, Oliven und Peperoni	
34. Maria Salat b,g	15,50
Eisbergsalat, Krautsalat, Gurken, Tomaten,Oliven, Peperoni und Putenstreifen	



Grill Spezialitäten

Zu den folgenden Speisen reichen wir eine Beilage zur Wahl:
Pommes Frites, Reis oder Kroketten

35. Gyros	17,50
mit Salat, Tzatziki g und Beilage	
36. Souvlaki	17,50
2 Schweinefiletspieße mit Salat, Tzatziki g und Beilage	
37. Bifteki	18,50
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse und Tomaten,dazu Salat, Tzatziki g und Beilage	
38. Keftedakia	17,50
3 Hacksteaks mit Salat, Tzatziki g und Beilage	
39.Lammkoteletts	26,00
aus jungem Lamm, mit Salat, Tzatziki und Beilage	
40. Lammfilet (aus jungen Lamm)	27,00
mit Salat, Broccoli, Tzatziki g, Kräuterbutter und Beilage	
41. Lammfilet in Senfsauce k	28,00
mit Salat, Blattspinat und Beilage	
42. Lammfilet in Gorgonzolasauce	28,00
mit Salat, Blattspinat und Beilage	
43. Lammspieß	27,00
mit Salat, Broccoli, Tzatziki g und Beilage	
44. Lammsteak	29,00
mit Salat, Broccoli, Tzatziki g, Kräuterbutter und Beilage	
45. Rumpsteak (argentinisch)	27,00
mit Salat, Broccoli, Tzatziki g, Kräuterbutter und Beilage	
46. Schweinefilet	19,50
mit Salat, Broccoli, Tzatziki g, Kräuterbutter und Beilage	
47. Schweinefilet	20,50
gefüllt mit Käse und Tomaten, dazu Salat, Broccoli,Tzatziki g, Kräuterbutter und Beilage	
49. Rinderleber	17,50
mit Salat, gebratenen Zwiebeln und Beilage	
50. Putenbrustfilet	18,00
mit Salat, Tzatziki g und Beilage	
51. Putenbrustfilet in Feta sauce g	20,50
in Spinat-Feta-Sahnesauce g, dazu Salat und Beilage	
52. Hähnchenbrustfilet in Spinat-Gorgonzolasauce g	20,50
mit Salat und Beilage	
53. Pfeffersteak in Rahmsauce g, mit grünem Pfeffer	29,00
dazu Salat, Blattspinat und Beilage	

Grill-Teller

Zu den folgenden Speisen reichen wir eine Beilage zur Wahl:
Pommes Frites, Reis oder Kroketten

54. Gyros Platte	18,50
1 Souvlaki und Gyros, dazu Tzatziki g, Salat und Beilage	
55. Ioannis Platte	19,50
1 Souvlaki, 1 Lammspieß, Gyros, dazu Tzatziki g, Salat und Beilage	
56. Afroditi Platte	19,50
1 Souvlaki, Lammkotelett, Gyros, dazu Tzatziki g, Salat und Beilage	
57. Apollon Platte	19,50
Hacksteak, Gyros, Lammkotelett, dazu Tzatziki g, Salat und Beilage	
59. Hermes Platte	19,50
Lammspieß, Gyros, Hacksteak, dazu Tzatziki g, Salat und Beilage	
60. Spezial Platte	19,50
Lammfilet, Gyros, Souvlaki, dazu Tzatziki g, Salat und Beilage	
63. Herkules Platte	19,50
Lammspieß, Gyros, Leber, dazu Tzatziki g, Salat und Beilage	
64. Rhodos Platte	19,50
1 Souvlaki, Gyros, Hacksteak, dazu Tzatziki g, Salat und Beilage	
66. Lamm Teller	28,00
Lammspieß, Lammfilet, Lammkotelett, dazu Tzatziki g, Salat und Beilage	
67. Rhodos Platte für 2 Personen	50,00
1 Souvlaki, Gyros, Hacksteak, dazu Tzatziki g, Salat und Beilage	
69. Maria Platte	25,50
Gyros mit Calamaris, dazu Tzatziki g, Salat und Beilage	
70. Christos Platte	26,50
Gyros, Leber, Pute, Lammkotelett, dazu Tzatziki g, Salat und Beilage	

Wahlweise als Beilage

eine Folienkartoffel mit Tzatziki g oder Kräuterbutter Bratkartoffeln

Überbackenes

Zu den folgenden Speisen reichen wir eine Beilage zur Wahl:

Pommes Frites, Reis oder Kroketten

71. Gyros	19,50
in Metaxa--Sahnesauce, Champignons, Zwiebeln, mit Käse überbacken, Salat und Beilage	
72. Bifteki	20,50
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse,in Metaxa-Sahnesauce überbacken, dazu Salat und Beilage	
73. Garnelen aus der Pfanne b	21,50
in Tomatensauce, mit Käse g überbacken, dazu Salat und Beilage	
74. Spinat g	14,00
in Sahnesauce mit Käse überbacken	
75. Broccoli g	14,00
in Sahnesauce mit Käse überbacken	

Aus der Pfanne

Zu den folgenden Speisen reichen wir eine Beilage zur Wahl:

Pommes Frites, Reis oder Kroketten

76. Gyros	19,50
in Dill-Sahnesauce g, mit Champignons, Zwiebeln, Broccoli, Salat und Beilage	
77. Lemonato	20,50
Schweinefilet in Zitronen-Sahnesauce g, mit Broccoli, Salat und Beilage	
78. Krassato	20,50
Schweinefilet in Weißweinsauce g, mit Champignons,Zwiebeln, Broccoli, Salat und Beilage	
79. Schweinefilet	21,00
in Cognac-Tomaten-Sahnesauce g, mit Broccoli, Salat und Beilage	
80. Lammfilet	27,00
in Estragon-Zitronen-Sahnesauce g, mit Broccoli, Salat und Beilage	
81. Lammfilet	27,00
in Basilikum-Sahnesauce g, mit Broccoli, Salat und Beilage	
82. Rumpsteak (argentinisch)	28,50
in Rahmsauce g, mit Champignons, Zwiebeln, Broccoli, Salat und Beilage	
83. Rinderleber	19,00
in Weißwein-Sahnesauce g, mit Zwiebeln, Broccoli, Salat und Beilage	
84. Putenbrustfilet	19,00
in Estragon-Sahnesauce g, mit Broccoli, Salat und Beilage	

Spezialitäten aus dem Backofen

85. Moussaka g.	18,50
auflauf mit Auberginen-Hackfleisch, Kartoffel, mit Bechamelsoße, dazu Salat	
86. Stifado (hausgemacht)	19,00
Lammfleisch mit Zwiebeln, dazu Salat	
87. Kokinisto (hausgemacht)	19,00
Lammfleisch mit grünen Bohnen, dazu Salat	
88. Kokinisto (hausgemacht)	19,00
Lammfleisch mit dicke Bohnen, dazu Salat	

Für den kleinen Hunger

89. Souvlaki	14,00
1 Schweinespieß mit Tzatziki g, Beilage und Salat	
90. Gyros	14,00
mit Tzatziki g, Beilage und Salat	
91. Hacksteak	14,00
mit Tzatziki g, Beilage und Salat	
117. Lammspieß	17,50
1 Lammspieß mit Tzatziki g, Beilage und Salat	
118. Putenbrustfilet	14,00
1 Putenbrustfilet mit Tzatziki g, Beilage und Salat	
92. Spaghetti	12,50
in Tomatensauce	
93. Spaghetti	12,00
ohne Sauce	

Beilagen

94. Pommes Frites	4,00
95. Reis	4,00
96. Folienkartoffel	5,50
97. Kroketten	4,50
98. Broccoli	5,50
99. Spinat	5,50
114. Metaxa Sauce g	6,00
115. Gorgonzola Sauce g	6,50
116. Estragon Sauce g	6,50

Fisch Spezialitäten

Zu den folgenden Speisen reichen wir eine Beilage zur Wahl:
Pommes Frites, Reis oder Kroketten

100. Sardinen _d	19,00
gebraten mit Salat und Knoblauchsauce g und Beilage	
101. Calamares	20,50
paniert, mit Knoblauchsauce, dazu Salat und Beilage	
102. Calamares	21,00
in Tomaten-Knoblauchsauce, Kapern, dazu Salat und Beilage	
103. Forelle vom Grill _d	22,50
mit Broccoli, Knoblauchsauce, dazu Salat und Beilage	
104. Garnelen vom Grill _b	27,00
mit Knoblauchsauce, dazu Salat	
105. Garnelen in Tomaten-Knoblauchsauce _b	28,50
mit Reis und Salat	
106. Garnelen in Tomaten-Weißweinsauce _b	28,50
mit Reis und Salat	
107. Lachsfilet vom Grill _d	23,50
mit Spinat, Salat und selbstgemachte Bratkartoffeln	
108. Dorade Royal vom Grill _d	24,50
mit Spinat, Salat und selbstgemachte Bratkartoffeln	
109. Zanderfilet _d	23,50
gebraten, in Zitrone-Sahnesauce, mit Broccoli, Salat und selbstgemachte Bratkartoffeln	
110. Calamaris vom Grill	20,50
mit Salat und Beilage	
111. Gefüllte Calamaris mit Tomaten und Schafskäse _g	22,00
dazu Salat und Beilage	
112. Spaghetti mit Garnelen _{d,a}	19,50
in Tomatensauce	
113. Spaghetti mit Garnelen _{d,a}	19,50
pikant, in Tomatensauce	