

Mezedes

Die griechische Küche ist bekannt für ihre köstlichen Aromen, frischen Zutaten und lebendigen kulinarischen Traditionen. Unter den vielen kulinarischen Köstlichkeiten nehmen die griechischen Mezedes, also die Vorspeisen, einen besonderen Platz ein. In der griechischen Kultur sind Mezedes mehr als nur Vorspeisen. Sie symbolisieren das Teilen, das Feiern und die Schaffung bleibender Erinnerungen mit Familie und Freunden. Die Tradition der Mezedes fördert eine entspannte und gesellige Atmosphäre, in der die Menschen um den Tisch herum sitzen, lebhaftes Gespräch führen und eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen genießen.

Tsatsiki € 5,50

griechischer Sahnejoghurt mit Gurken und Knoblauch (auf Wunsch auch ohne Knoblauch)

Tarama € 5,50

Fischrogencreme gerührt mit Olivenöl und Zitrone

Hummus € 5,50

Kichererbsencreme mit Olivenöl und Zitronensaft verfeinert

Tyrosalata € 6,50

Fetacreme mit Paprika, Kräutern und Knoblauch

Oliven € 5,00

griechische Kalamata Oliven

Peperoni € 5,00

mittelscharfe Peperoni

Feta € 6,50

aus Schaf und Ziegenmilch, mild verfeinert mit Oregano und Olivenöl

Meeresfrüchte gemischt € 8,90

in pikanter Olivenölmarinade

Ntolmadakia € 8,90

Weinblätter gefüllt mit Reis und Fleisch dazu Zitronensoße

Melitsana € 6,90

gebackene Auberginen

Saganaki € 7,90

panierter Fetakäse

Saganaki spezial € 8,90

panierter Hartkäse (Feta) mit Honig und Sesam

Feta Psiti € 7,90

in Folie gegrillter Fetakäse mit Peperoni und Oregano

Peperoni gegrillt € 6,90

gegrillte mittelscharfe Peperoni in Olivenöl und Knoblauch

Kolokithakia € 7,90

gebackene, dünne Zucchinihops

Pita € 3,50

Brotteig mit frischem Knoblauch

zu den warmen Vorspeisen, können Sie sich eine kleine Schale Tsatsiki für € 2,20 dazu bestellen

Vorspeisenplatten

kalt € 20,90 Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Meeresfrüchtesalat, Oliven, Peperoni

gemischt warm und kalt € 20,90 Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Kolokithakia, Tyropita, Spanakopita, Melitsana

warm € 20,90 € Ntolmadakia, Spanakopita, Tyropita, Melitsana, Saganaki, Kolokithakia, Tsatsiki

Fischspezialitäten gesund & vital

Alle unsere Fischgerichte werden mit ausgewählten Kräutern gewürzt und auf unserem speziellem Lavasteingrill gegrillt. Dies macht unsere Fischgerichte so einzigartig.

Roter Kalmar gegrillt € 22,90

Roter Kalmar Spezial (gefüllt mit Fetakäse und Kräuter) gegrillt € 23,90

Baby Calamari (Im Mehlmantel) gebacken € 22,90

Lachsfilet gegrillt € 23,90

Garnelen am Spieß gegrillt € 24,90

Salamina Platte € 25,90

(Baby Calamari gebacken und Garnelen Spieß) gegrillt

Santorini Platte € 25,90

(Lachsfilet und Garnelen Spieß) gegrillt

Hydra Platte € 27,90

(Lachsfilet, Garnelen Spieß und Baby Calamari) gegrillt

Zu unseren Fischgerichten servieren wir frisches, mediterranes Gemüse

Für Änderungen an den Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00

Sie erhalten gerne jede weitere Beilage mit einem Aufpreis von € 2,50

Vegetarische & Vegane Spezialitäten

Demeter Teller € 18,90

Haloumi gegrillt dazu Oreganokartoffeln, Reis, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

Aphrodite Teller auch vegan möglich € 18,90

Zucchinihops dazu Oreganokartoffeln, Reis, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

Artemis Teller auch vegan möglich € 18,90

gebackene Auberginen dazu Oreganokartoffeln, Reis, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

Hera Teller € 18,90

Saganaki dazu Oreganokartoffeln, Reis, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

Zeus Teller € 18,90

Tyropita & Spanakopita dazu Oreganokartoffeln, Reis, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei den vegetarischen Gerichten
keine Änderungen vornehmen können!!!

Spezialitäten

Gyros € 19,90

Geschnetzeltes vom Drehspieß (Schweinehals) mit Reis und Tsatsiki

Gyros „ Surf and Turf “ € 22,90

Gyros und Garnelenspieß mit Reis und Tsatsiki

Soutsoukia € 18,90

pikante Fleischküchle vom Schwein mit Reis und Tsatsiki

Bifteki € 21,30

Hacksteak gefüllt mit Fetakäse mit Reis und Tsatsiki

Mousaka € 21,90

Auberginenaufbau mit Hackfleisch, Kartoffeln, Bechamelsauce mit Bauernsalat und Tsatsiki

Souflaki Spieß € 18,90

magere Stücke vom Schweinerücken dazu Reis und Tsatsiki

Lammkotelett's € 25,50

knusprig gegrillt mit Reis und Tsatsiki

Lamm Teller € 28,90

Lammfilet, Lammspieß, Lammkotelett mit Reis und Tsatsiki

Lammrücken Spezial € 28,90

Oreganokartoffeln und Pita, verfeinert mit Metaxasoße und krosse Zwiebeln

Traditioneller griechischer Kebab € 19,90

Hackfleischspieße(Rind&Lamm) gegrillt mit Pommes, gegrillte Tomate, Pita, Tsatsiki und Zwiebeln

Schweinesteak vom Rücken, fettfrei 350g € 19,90

mit Reis, Pita und wahlweise mit Tsatsiki, Kräuterbutter oder Metaxasoße

Leber vom Jungbullen 350g € 20,90

mit Reis, Pita und wahlweise mit Tsatsiki, Kräuterbutter oder Metaxasoße

Lammfilet aus Neuseeland, mild & sehr zart 230g € 28,90

mit Reis, Pita und wahlweise mit Tsatsiki, Kräuterbutter oder Metaxasoße

Putensteak aus der Brust, würzig & kalorienarm 280g € 22,90

mit Reis, Pita und wahlweise mit Tsatsiki, Kräuterbutter oder Metaxasoße

Tsatsiki servieren wir Ihnen auf Wunsch auch ohne Knoblauch
kleine Portionen unserer Gerichte erhalten Sie mit einem Abschlag von € 3,50
Für Änderungen an den Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00
Sie erhalten gerne jede weitere Beilage mit einem Aufpreis von € 2,50

Gemischte Grillteller

Korfu Teller € 21,90

Gyros, Souflaki mit Reis und Tsatsiki

Kreta Teller € 22,90

Gyros, Souflaki, Lammkotelett mit Reis und Tsatsiki

Apollon Teller € 22,90

Gyros, Souflaki, Schweinesteak mit Reis und Tsatsiki

Mykonos Teller € 22,90

Gyros, Souflaki, Soutsouki mit Reis und Tsatsiki

Athen Teller € 22,90

Gyros, Calamaria gebacken mit Reis und Tsatsiki

Helena Teller € 22,90

Gyros, Leber, Schweinesteak mit Reis und Tsatsiki

Für Änderungen an den Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00

Sie erhalten gerne jede weitere Beilage mit einem Aufpreis von € 2,50

Skopelos Platte für 2 Personen (Fleisch) € 70.-

Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Spanakopita, Tyropita, Melitsana, Gyros, Souflaki, Leber, Schweinesteak, Lammkotelett, Soutsouki mit Reis, Oreganokartoffeln, Mbriam, Pita und Tsatsiki

Skiathos Platte für 2 Personen (Fisch) € 76.-

Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Spanakopita, Tyropita, Melitsana, Lachsfilet, Garnelen Spieß, Baby Calamari, Roter Kalmar mit Reis, Oreganokartoffeln, Mbriam, Pita, Tsatsiki und Zitronensoße

Alonnisos Platte für 2 Personen (Fisch&Fleisch) € 73.-

Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Spanakopita, Tyropita, Melitsana, Gyros, Souflaki, Soutsouki, Lachsfilet, Garnelen Spieß, Roter Kalmar mit Reis, Oreganokartoffeln, Mbriam, Pita, Tsatsiki und Zitronensoße

Bowls griechischer Art

Gyros Bowl 18,90 €

Gyros, Reis, Kartoffelscheiben, Pita, Krautsalat,
Tomaten, Zwiebeln und Tsatsikisauce

Soutsouki Bowl 18,90 €

Soutsouki, Reis, Kartoffelscheiben, Pita, Krautsalat,
Tomaten, Zwiebeln und Tsatsikisauce

Steak Bowl 18,90 €

Schweinesteak, Reis, Kartoffelscheiben, Pita,
Krautsalat, Tomaten, Zwiebeln und Tsatsikisauce

Puten Bowl 18,90 €

Putenstreifen, Reis, Kartoffelscheiben, Pita,
Krautsalat, Tomaten, Zwiebeln und Tsatsikisauce

Calamaria Bowl 18,90 €

Calamaria, med.Gemüse, Oreganokartoffeln,
Pita, Salat, und Cocktailsauce

Halloumi Bowl 17,90 €

Haloumi, Bulgur, Pita, Salat, Tomaten, Gurken
Oliven & Peperoni und Avocado Tsatsiki

Für unsere kleinen Gäste

Liebe "große" Gäste, da wir an unseren kleinen Gästen nichts verdienen möchten, bitten wir Sie um Verständnis, dass wir folgende Gerichte nur den Kindern servieren!!!

Pinocchio Teller (Gyros) € 7,50	***	Mickey Maus Teller (magerer Fleischspieß) € 7,50
Bugs Bunny Teller (Putenschnitzel) € 7,50	***	Pluto Teller (würzige Fleischküchle) € 7,50
Arielle Teller (gebackene Baby Calamari) € 7,50	***	Calymero Teller (Schnitzel vom Schwein) € 7,50

Zu den Kindertellern servieren wir eine Beilage nach Wahl :

Reis, Butterreis, Pommes, Kartoffelscheiben, Kroketten, Pita und wahlweise mit: Ketchup oder Tsatsiki mit oder ohne Knoblauch

Salat Spezialitäten

Griechischer Bauernsalat klein € 5,90 - mittel € 8,90 - groß € 13,50

Tomaten, Gurken, Paprika, Kapern, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse

Krautsalat / nach Sofies Spezialrezept € 3,90

Beilagensalat / gemischter Salat € 5,50

Beilagen

Reis(griech.Art), Butterreis ,Pommes, Kroketten, Kartoffelscheiben, Oreganokartoffeln, Briam(med. Gemüse) € 2,50

Gigantes (Riesenbohnen in Tomatensoße), Fasolakia (grüne Bohnen in Tomatensoße) € 5,50

Mbamies (Okraschoten in Tomatensoße), Imam (Auberginen in Tomatensoße) € 6,50

Kräuterbutter, Metaxasoße, Cocktailsöße € 2,00

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks 0,33l 3,90

Coca-Cola | Cola zero | Fanta | Sprite

Fuze Tea 0,25l 3,90

schwarzer Tee mit Zitrone | schwarzer Tee mit Pfirsich

Wita Zitronenlimonade 0,3l 3,10

Wita Zitronenlimonade 0,4l 4,10

Cola Mix 0,3l 3,50

Cola Mix 0,4l 4,50

Tafelwasser offen 0,3l 3,20

Tafelwasser offen 0,5l 4,20

Leitungswasser offen 0,4l 1,90

Aus Griechenland

Fl.Mineralwasser ohne Kohlensäure 0,5l 3,90

Fl.Mineralwasser ohne Kohlensäure 1,0l 6,90

Fl.Mineralwasser mit Kohlensäure 0,75l 6,90

Epsa griechische Limonade 0,23l 3,90

Biere

Ustersbach 0,5l 4,90

Helles Export

Dunkles Bier

Landbier naturtrüb

Weizen dunkel

Weizen

Weizen leicht

Weizen alkoholfrei

Helles alkoholfrei

Cola Weizen

Radler

Ruß

Pils 0,3l 4,60

Augustiner Hell 0,5l 5,20

Saft & Schorle

Saftschorle 0,3l 3,50

Saftschorle 0,4l 4,50

Säfte 0,3l 3,90

Apfel - Orangen - Mango - Johannisbeer
Sauerkirsch - Maracuja - Traube - Rhabarber

Qualitätsweine offen

Weißweine:

Imiglykos Muscat/Savatiano 0,1l € 3,00 0,2l € 5,80
lieblich, mild und fruchtig

Mediterra Moscháto/ Sabbatianó 0,1l € 3,00 0,2l € 5,80
trocken, mild und fruchtig

Orinos Ilios Moschofilero/Sauv. Blanc 0,1l € 3,50 0,2l € 6,90
trocken, Aromen von Rosen, Zitronenblüten, Litschis und Jasmin

Anemos Moschofilero/Roditis 0,1l € 3,50 0,2l € 6,90
trocken, Aromen von Äpfel, Bananen, Ananas und Limone

Roséweine:

Imiglykos Muscat/Syrah 0,1l € 3,00 0,2l € 5,80
lieblich, mild und fruchtig

Mediterra Moscháto/ Syrah 0,1l € 3,00 0,2l € 5,80
trocken, mild und fruchtig

Orinos Ilios Agiorgitiko 0,1l € 3,80 0,2l € 7,40
trocken, Aromen von Kirsche, Erdbeeren, Blutorange und Kräuter

Palivou Agiorgitiko/Syrah 0,1l € 3,80 0,2l € 7,40
trocken, Aromen von Erdbeeren, Kirschen, Stachelbeeren

Rotweine:

Imiglykos Agiorgitiko 0,1l € 3,20 0,2l € 6,20
lieblich, mild und fruchtig

Mediterra Cab.Savignon/ Agiorgitiko 0,1l € 3,20 0,2l € 6,20
trocken, mild und fruchtig

Orinos Ilios Agiorgitiko/Syrah 0,1l € 3,90 0,2l € 7,60
trocken, Aromen von Amarenakirschen, Pflaumenkompott, Blaubeeren

Anemos Agiorgitiko 0,1l € 3,90 0,2l € 7,60
trocken, Aromen von Kirschen, Erdbeeren, Stachelbeeren

Retsina:

Malamatina weiß
Fl.0,25l € 6,50 - Fl.0,5l € 11,90
trockener Wein mit Retsini Harz angereichert

Retsina Tsantalis rosé
0,1l € 3,10 - 0,2l € 6,00 - Fl.0,75l € 20,90
trockener Wein mit Retsini Harz angereichert

Weinschorle: 0,25l € 3,40 - 0,5l € 6,60
rot/weiß - sauer/süß

Qualitätsweine Flaschen weiß/rosé

Mostra weiß von Tsililis

Cuvée aus Muscat, Chardonnay und Roditis 0,5l € 12,90
trocken, Aromen von Zitrone, Limette und Pfirsich

Imiglykos weiß von Davaris

Cuvée aus Muscat und Savatiano 0,75l € 19,90
lieblich, mild und fruchtig

Orinos Ilios weiß von Semélis

Cuvée aus Moschofilero/Sauv.Blanc 0,75l € 24,90
trocken, Aromen von Rosen, Zitronenblüten, Litschis
und Jasmin

Mantinia weiß von Semélis

100 % Moschofilero 0,75l € 23,90
trocken, Aromen von Ananas, Melone, Aprikose, Limette

Paranga weiß von Kyr Yiannis

Cuvée aus Roditis/Malagouzia 0,75l € 23,90
trocken, Aromen von Jasmin, Pfirsich, Muskat, Aprikose

Chardonnay weiß von Landides

100 % Chardonnay 0,75l € 25,90
trocken, Aromen von Melone, Birne, Orange, Vanille

Elixir weiß von Semélis

100 % Gewürztraminer 0,75l € 34,90
trocken, Aromen von Passionfrucht, Honigmelone, Litschi,
Jasmin, weiße Blumen

Mostra rosé von Tsililis

Cuvée aus Muscat, Syrah und Merlot 0,5l € 12,90
trocken, Aromen von Granatapfel, Erdbeeren und Karamell

Imiglykos rosé von Davaris

Cuvée aus Muscat und Savatiano 0,75l € 19,90
lieblich, mild und fruchtig

Orinos Ilios rosé von Semélis

100% Agiorgitiko 0,75l € 24,90
trocken, Aromen von Kirsche, Erdbeeren, Blutorange
und Kräuter

Vyssino rosé von Palivou

Cuvée aus Agiorgitiko und Syrah 0,75l € 25,90
trocken, Aromen von Erdbeeren, Kirschen, Stachelbeeren

Akakies rosé von Kyr Yiannis

100% Xinomavro 0,75l € 25,90
trocken, Aromen von Erdbeeren, Kirschen, Blaubeeren

Dessert Wein:

Samos weiß Muscat / süß, fruchtig, anhaltend
0,1l € 3,60 0,2l € 7,00 Fl.0,75l € 25,90

Mavrodafne Tsantalis rot / süß, fruchtig, anhaltend
0,1l € 3,60 0,2l € 7,00 Fl.0,75l € 25,90

Qualitätsweine Flaschen rot

Mostra rot von Tsililis

Cuvée aus Agiorgitiko, Syrah und Merlot 0,5l € 12,90
trocken, Aromen von Kirschen, Sauerkirschen und Vanille

Imiglykos rot von Davaris

Cuvée aus Agiorgitiko und Syrah 0,75l € 22,90
lieblich, mild und fruchtig

Orinos Ilios rot von Semélis

Cuvée aus Syrah/Agiorgitiko 0,75l € 26,90
trocken, Aromen von Amarenakirschen, Pflaumenkompott, Blaubeeren
und weichen Tanninen

Paranga rot von Kyr Yiannis

Cuvée aus Merlot/Xinomavro/Syrah 0,75l € 26,90
trocken, Aromen von Sauerkirsche, Waldbeeren, Nelke und weichen Tanninen

Neméa rot von Landides

100 % Agiorgitiko 0,75l € 28,90
trocken, Aromen von Kirsche, Pflaume, Brombeere, Vanille und sanfte Tanninen

Thema rot von Pavlidis

100 % Agiorgitiko/Syrah 0,75l € 34,90
trocken, Aromen von Kirschen, Pflaumen, Schokolade, und Vanille
ausgewogenen und lebendigen Tanninen und samtige Struktur

Aperitif

Ouzo 4cl 37,5 % € 4,90 mit Eis und Wasser	Sprizz 0,25l 15 % € 8,90 Weisswein oder Prosecco mit Schuss Aperol, Soda auf Eis
Campari 4cl 25 % € 7,90 Orangensaft oder Soda	Sprizz (alkoholfrei) 0,25l 0,00 % € 6,90 Sanbitter, Soda, Orangensaft auf Eis
Martini 5cl 18 % € 5,90 weiß, rot	SPLUMA 0,25l 15 % € 8,90 Prosecco, Soda, Cassis mit Limetten auf Eis
Sherry 5cl 17 % € 5,90 medium oder dry	SPLUMA (alkoholfrei) 0,25l 0,00 % € 6,90 Limonade, Soda, Johannisbeersaft mit Limetten auf Eis
Kir Royal 0,1l 16 % € 5,90 Prosecco mit Cassis	Hugo 0,25l 15 % € 8,90 Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze auf Eis
Prosecco Aperol 0,1l 15 % € 5,90 mit Aperollikör	Glas Prosecco Valmarone 0,1l 11,5 % € 4,50 extra dry
Prosecco Spezial 0,1l 15 % € 5,90 mit Erdbeer Limes	Flasche Prosecco Valmarone 0,75l 11 % € 21,90 extra dry
Sarti Sprizz 0,25l 15 % € 8,90 Prosecco, Sarti, Soda, Limetten auf Eis	Flasche Ouzo „Plomari“ 0,2l 40 % € 12,90 serviert mit Eis und Wasser
Campari Sprizz 0,25l 15 % € 8,90 Prosecco, Campari, Soda, Orange auf Eis	Flasche Zipouro „Dekaraki“ 0,2l 40 % € 12,90 serviert mit Eis und Wasser

Die Liste der Zusatz- und Allergien auslösenden Stoffen auf unserer Speisekarte, erhalten Sie auf Anfrage von unserem Servicepersonal.