

Vorspeisen kalt

Tsatsiki € 4,90

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

Melitsanosalata € 5,90

Auberginen püriert mit Knoblauch und Kräutern

Tarama₁ € 5,90

Fischrogencreme gerührt mit Olivenöl und Zitrone

Olivenpaste € 5,90

griechische grüne Oliven püriert und mit Walnüssen
und Kräuter verfeinert

Florinis € 4,90

gegrillte rote Paprika eingelegt in aromatischen
Kräutern

Feta € 6,90

aus Schaf(70%) und Ziegenmilch(30%) mild verfeinert
mit Oregano und Olivenöl

Tyrosalata € 5,90

Fetacreme mit Paprika, Kräutern und frischem
Knoblauch

Oliven & Peperoni € 4,90

griechische schwarze Oliven und mittelscharfe Peperoni

Meeresfrüchtesalat₂ € 9,90

auf Salatbett, in pikanter Olivenölmarinade

Oktapussalat € 9,90

Oktopus gegrillt, in pikanter Olivenölmarinade

Krabbencocktail € 7,90

mit CocktailsöÙe nach Art des Hauses

Vorspeisenplatten

gemischt kalt klein € 12,90 - groß € 19,90

Tsatsiki, Tarama, Melitsanosalata, Tyrosalata, Olivenpaste
Meeresfrüchtesalat, Florinis

gemischt warm und kalt klein € 12,90 - groß € 19,90

Tsatsiki, Tarama, Melitsanosalata, Tyrosalata, Kolokithakia,
Tyropita, Melitsana

Vorspeisen warm

Ntolmadakia € 6,90

Weinblätter gefüllt mit Reis und Fleisch dazu Zitronensoße

Tyropita € 6,90

hauchdünner Blätterteig gefüllt mit Fetakäse

Spanakopita € 6,90

hauchdünner Blätterteig gefüllt mit Spinat und Fetakäse

Melitsana € 6,90

gebackene Auberginen mit Tsatsiki

Kolokithakia € 6,90

gebackene dünne Zucchiniestreifen mit Tsatsiki

Kolokithokeftedes € 6,90

gebackene Zucchinihäppchen mit Tsatsiki

Saganaki € 6,90

panierter Fetakäse

Saganaki spezial € 8,90

panierter Hartkäse (Feta) mit Honig und Sesam

Halumi Spieß € 7,90

gegrillter Halumikäse auf Salatbett

Feta Psiti € 6,90

in Folie gegrillter Fetakäse mit Pepperoni und Oregano

Krabbensaganaki € 8,90

Krabben und Schafskäse, verfeinert mit einer Kräutertomatensauce

Florinis gegrillt € 6,90

Paprika gefüllt mit Fetakäse und Kräuter

Peperoni gegrillt € 5,90

gegrillte mittelscharfe Peperoni in Olivenöl und Knoblauch

Fladenbrot € 1,90

gegrillt mit Kräuterbutter

Pita € 1,90

Brotteig mit frischem Knoblauch

Vorspeisenplatten

gemischt warm klein € 12,90 - groß € 19,90

Ntolmadakia, 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.

Bezeichnung	Preis	Fangart	Fanggebiet	kcal je 100g ca.	Fett je 100g ca.	Eiweiß je 100g ca.	Rohgewicht
Doradenfilet	14,90 €	Aquakultur	Griechenland	127 kcal	5,2 g	20 g	200 g
Baby Kalmar am Spieß	16,90 €	Wildfang	Patagonien	73 kcal	0,9 g	16,1 g	200 g
Thunfischfilet	21,90 €	Wildfang	Indischer Ozean	225 kcal	15,5 g	21,5 g	200 g
Schwertfischfilet	19,90 €	Wildfang	Atlantik	116 kcal	4 g	19,8 g	200 g
Wolfsbarschfilet	14,90 €	Aquakultur	Griechenland	125 kcal	2,5 g	19,3 g	200 g
Lachsfilet	16,90 €	Aquakultur	Norwegen	131 kcal	6,3 g	18,4 g	200 g
Garnelen am Spieß	16,90 €	Aquakultur	Indischer Ozean	87 Kcal	1,4 g	18,6 g	200 g
Jumbogarnelen	26,90 €	Aquakultur	Vietnam	87 Kcal	1,4 g	18,6 g	320 g
Zanderfilet	15,90 €	Aquakultur	Europa	79 Kcal	0,7 g	17,9 g	240 g
Calamaries	15,90 €	Aquakultur	Südchin. Meer	73 Kcal	0,9 g	16,1 g	200 g
Oktapus Tentakel	16,90 €	Wildfang	Spanien	82Kcal	1,0	14,9 g	200 g

Unsere gemischten Fischplatten

Calamaria gebacken € 15,90

im Mehlmantel gebacken

Calamaria Spezial € 16,90

gefüllt mit Fetakäse und Kräuter

Salamina € 16,90

Calamaria (gebacken), Garnelen Spieß

Santorini € 16,90

Garnelen Spieß, Lachs

Samos € 16,90

Wolfsbarschfilet, Forbesi Kalmar-Spieß

Lefkas € 15,90

Lachs , Zander

Paros € 19,90

Schwertfisch, Thunfisch, Calamaria Spezial

Zakynthos € 17,90

Lachs, Schwertfisch, Zander

Naxos € 19,90

Jumbogarnele, Thunfisch, Forbesi Kalmar-Spieß

Karpathos € 18,90

Wolfsbarschfilet, Garnelen Spieß, Calamaria Spezial

Hydra € 19,90

Calamaria, Zander, Jumbogarnele

Skiathos € 19,90

Wolfsbarschfilet, Forbesi Kalmar-Spieß, Lachs

Zu unseren Fischgerichten servieren wir mediterranes Gemüse & Oreganokartoffeln

Jede Beilagenänderung erhalten Sie, zu einem Aufpreis von € 0,70

Spezialitäten

Gyros € 12,90

geschnetzeltes vom Drehspieß
(Schweinehals) mit Reis und Tsatsiki

Soutsoukia € 10,90

pikante Fleischküchle vom Schwein
mit Reis und Tsatsiki

Souflaki € 11,90

magere Fleischspieße mit Reis und Tsatsiki

Bifteki € 13,90

Hacksteak gefüllt mit Fetakäse
dazu Reis und Tsatsiki

Gemisto € 17,90

Schweinefilet gefüllt mit Fetakäse
dazu Reis und Tsatsiki

Feinschmeckerspieß € 15,90

Schweinesteak gefüllt mit Pepperoni und
Fetakäse dazu Reis und Tsatsiki

Spezialspieß €18,90

Lende vom Rind und Schwein
dazu Reis, Kartoffelscheiben und Tsatsiki

Schweinefiletspieß € 16,90

zarte, magere Filetstücke am Spieß
mit Reis und Tsatsiki

Lammkotelett's € 17,90

knusprig gegrillt mit Reis und Tsatsiki

Lammhax'n € 13,90

saftig und zart, in Rotwein - Tomatensoße
mit Beilage nach Wahl

Mousakas € 14,90

Auflauf geschichtet mit Auberginen, Kartoffeln und
Hackfleisch dazu einen kleinen Bauernsalat

Vegetarische Platte € 12,90

Kartoffelscheiben, Melitsana, grüne Bohnen,
Fladenbrot, Krautsalat, Reis und Tsatsiki

Tsatsiki servieren wir Ihnen auf Wunsch auch ohne Knoblauch
kleine Portionen unserer Gerichte erhalten Sie mit einem Abschlag von € 2,50
Jede weitere Beilage erhalten Sie gerne mit einem Aufpreis von € 1,90

Grillteller

Korfu Teller € 13,90

Gyros, Souflaki
mit Reis und Tsatsiki

Kreta Teller € 14,90

Gyros, Souflaki, Lammkotelett
mit Reis und Tsatsiki

Apollon Teller € 14,90

Gyros, Souflaki, Schweinesteak
mit Reis und Tsatsiki

Mykonos Teller € 14,90

Gyros, Souflaki, Soutsouki
mit Reis und Tsatsiki

Athen Teller € 14,90

Gyros, Calamaria gebacken
mit Reis und Tsatsiki

Lindos Teller € 14,90

Gyros, 2 Lammkotelett
mit Reis und Tsatsiki

Olymp Teller € 13,90

Gyros, Leber
mit Reis und Tsatsiki

Kos Teller € 14,90

Gyros, Soutsouki, Schweinesteak
mit Reis und Tsatsiki

Helena Teller € 14,90

Gyros, Leber, Schweinesteak
mit Reis und Tsatsiki

Lukulus Teller € 20,90

Schweinefiletspieß, Rumpsteak, Rinderfilet
mit Reis und Tsatsiki

Lamm Teller € 20,90

Lammfilet, Lammspieß, Lammkotelett
mit Reis und Tsatsiki

Onassis Teller € 20,90

Schweinefilet, Lammfilet, Rinderfilet
mit Reis und Tsatsiki

Zu den oben genannten Tellern können Sie die folgenden Varianten dazubestellen: Leber 2,50 € - Soutsouki 1,70 € - Lammkotelett 2,30 € - Souflaki 3,70 € - Schweine Steak 3,70 € / Tsatsiki servieren wir Ihnen auf Wunsch auch ohne Knoblauch
Jede weitere Beilage erhalten Sie gerne mit einem Aufpreis von € 1,90

Spezialitäten vom Lavasteingrill

Schweinesteak € 12,90

180g*, vom Rücken, fettfrei

Schweinefilet € 15,90

180g*, das beste Stück vom Schwein, sehr zart

Leber € 11,90

180g*, vom Rind

Lammsteak € 19,90

180g*, aus Neuseeland, würzig & fettfrei

Lammfilet € 20,90

180g*, aus Neuseeland, mild & sehr zart

Hähnchenfilet € 13,90

180g*, aus der Brust, zart & kalorienarm

Putensteak € 13,90

180g*, aus der Brust, würzig & kalorienarm

*Rohgewicht Fleisch

Verfeinern können Sie diese Gerichte mit:

- Tsatsiki mit Knoblauch
- Tsatsiki ohne Knoblauch
- Kräuterbutter nach Art des Hauses
- Pfeffersoße mit Pfefferkörnern
- Metaxasoße nach Art des Hauses

Zu allen genannten Gerichten ist eine der folgenden Beilagen im Preis enthalten:

- Reis (griechischer Art), Butterreis, Kritharaki (Reisnudeln)
- Pommes, Kroketten, Kartoffelscheiben, Oreganokartoffeln
- Brokkoli, mediterranes Gemüse
- gemischter Salat

Sie erhalten gerne jede weitere Beilage mit einem Aufpreis von € 1,90

Salat Spezialitäten

Salatschale "El Greco" € 8,90

Bunte Salatblätter, Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini, Mais, Kydney Bohnen und Zwiebeln

dazu empfehlen wir Ihnen wahlweise:

gegrillter Halumi Käse - € 3,90

gegrillte Putenstreifen - € 4,90

gegrillte Scampispieße - € 4,90

gegrillte Baby Kalmar - € 4,90

Chef Salat klein € 5,90 – normal € 9,50

gemischter Salat mit Thunfisch und Ei
mit Spezial Joghurtdressing

Griechischer Bauernsalat

Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Fetakäse
groß € 9,50 – mittel € 6,50 – klein € 4,20

Krautsalat / nach Sofies Spezialrezept € 3,20

Beilagensalat / gemischter Salat € 3,90

Reis(griechischer Art), Butterreis ,Pommes, Krokette, Kartoffelscheiben, Oreganokartoffeln

€ 2,90

Gigantes (Riesenbohnen in Tomatensoße), Fasolakia (grüne Bohnen in Tomatensoße)

€ 3,50

Mbamies (Okraschoten in Tomatensoße), Imam (Auberginen in Tomatensoße), Briam (med. Gemüse)

€ 3,90

Kräuterbutter, Metaxasoße, Pfeffersoße, CocktailsöÙe

€ 1,50

Für unsere kleinen Gäste

Liebe "groÙe" 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) € 5,90

Bugs Bunny Teller (Hähnchenfilet gebacken) € 5,90

Pluto Teller (würzige Fleischküchle) € 5,90

Arielle Teller (gebackene Tintenfischringe) € 5,90

Calymero Teller (Schnitzel vom Schwein) € 5,90

Mickey Maus Teller (magerer Fleischspieß) € 5,90

Zu den Kindertellern servieren wir eine Beilage nach Wahl :

Reis, Butterreis, Pommes, Kartoffelscheiben, Krokette, Pita
und wahlweise mit:

Ketchup oder Tsatsiki mit oder ohne Knoblauch

Beilagen

Filet & Steak vom Lavasteingrill

Qualität und Nachhaltigkeit – das steht bei uns an erster Stelle. Und zwar nicht nur bei der Auswahl und Beschaffung unseres Fleisches, sondern auch bei unseren langjährigen Geschäftsbeziehungen.

Unsere exklusive Fleischauswahl treffen wir nur bei handverlesenen, europäischen Betrieben.

Frische ist für uns eine Frage des guten Geschmacks – wir verzichten daher bewusst auf lange Transportwege unserer Premiumprodukte, beispielsweise aus Südamerika.

Unsere Steaks bestechen deshalb durch hervorragende Qualität, butterweiche Zartheit und ausgewählte Gewürzaromen.

Wir freuen uns sehr Ihnen dieses neue Geschmackserlebnis präsentieren zu dürfen.

Beschreibung:

Kalb

Kalbfleisch von höchster Qualität, ausgesucht bei den besten italienischen Produzenten. Delikat im Geschmack, weiß in der Farbe, dank der Ernährung fast ausschließlich auf Basis von Milch

Jungbulle

Jungbullen der Rassen Charolais und Limousine, geboren in Frankreich und aufgezogen in Italien. Berühmt für seine helle Farbe und seinen geringen Fettanteil welcher gleichmäßig in den Fasern verteilt ist. Aus diesem Grund, bietet dieses Fleisch das perfekte Gleichgewicht zwischen Geschmack und Zartheit.

Färse

Weibliches Rind, welches noch nicht trächtig war. Das Fleisch ist jung, aber ausreichend gereift. Es ist charakterisiert durch kleine Einschlüsse von Fett, die während des Grillens schmelzen und das Fleisch vollmundig, geschmackvoll, köstlich und unglaublich zart werden lassen.

von der Färse und Jungbullen

Roastbeef von der Färse € 19,50

250g, mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit

Roastbeef vom Jungbullen € 18,50

180g, aus dem herzhaften Stück des Rückens

Filetsteak vom Jungbullen € 21,50

180g, aus dem zartesten Teilstück des Jungbullen

Rib-Eye/Entrecote aus der Färse € 22,50

280g, gut marmoriert, zart-saftig

mit kleinem Fetttauge

Huftsteak vom Jungbullen € 17,50

180g, aus dem herzhaften Stück der Hüfte

vom Kalb

Tomahawk Steak € 39,50

900g, zartes und saftiges Rib-Eye am Knochen

*Rohgewicht Fleisch

Verfeinern können Sie diese Gerichte mit:

- Tsatsiki mit Knoblauch
- Tsatsiki ohne Knoblauch
- Kräuterbutter nach Art des Hauses
- Pfeffersoße mit Pfefferkörnern
- Metaxasoße nach Art des Hauses

Zu allen genannten Gerichten ist eine der folgenden Beilagen im Preis enthalten:

- Reis (griechischer Art), Butterreis, Kritharaki (Reisnudeln)
- Pommes, Kroketten, Kartoffelscheiben, Oreganokartoffeln
- Brokkoli, mediterranes Gemüse
- gemischter Salat

Sie erhalten gerne jede weitere Beilage mit einem Aufpreis von € 1,90

Aperitif

Ouzo 4cl 37,5 % € 3,90
mit Eis und Wasser

Ouzo 4cl 37,5 % € 4,20
mit Orangensaft und Eis

Ouzo 4cl 37,5 % € 4,50
mit ganzer Feige

Flasche Ouzo „ Plomari “ 0,2l 40 % € 9,50
serviert mit Eis und Wasser

Flasche Zipouro „ Dekaraki “ 0,2l 40 % € 10,90
serviert mit Eis und Wasser

Campari 4cl 25 % € 4,90
Orangensaft oder Soda

Martini 5cl 18 % € 3,90
weiß, rot

Cynar 4cl 37,5 % € 3,90
mit Eis und Zitrone

Sherry 5cl 17 % € 3,90
medium oder dry

Kir Royal 0,1l 16 % € 4,90
Prosecco mit Cassis

Sprizz 0,25l 15 % € 5,90

Weisswein oder Prosecco mit Schuss Aperol

SPLUMA 0,25l 15 % € 5,90

Prosecco, Soda, Cassis mit Limetten auf Eis

SPLUMA (alkoholfrei) 0,25l 0,00 % € 5,20

Ginger Ale, Soda, Johannisbeersaft mit Limetten auf Eis

VIRGIN MOJITO (alkoholfrei) 0,2l 0,00 % € 5,50

Erfrischender Cocktail mit Limette, Rohrzucker und Minze

HAVANNA JUICER (alkoholfrei) 0,2l 0,00 % € 5,50

Fruchtbombe mit Orange, Maracuja, Pfirsich, Johannisbeere

Glas Prosecco Valmarone 0,1l 11,5 % € 3,90
extra dry

Flasche Prosecco Valmarone 0,75l 11 % € 19,50
extra dry

Flasche Prosecco Valdo 0,75l 11 % € 24,90
extra dry

Prosecco Aperol 0,1l 15 % € 4,90
mit Aperollikör

Prosecco Spezial 0,1l 15 % € 4,90
mit Erdbeer Limes

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

Offene Qualitätsweine

Weißweine:

Imiglykos Muscat/Savatiano	0,1l € 2,20
lieblich, mild	0,2l € 4,20
Moschofilero Moschofilero	0,1l € 2,00
halbtrocken, frisch, fruchtig	0,2l € 3,80
Charisma Malagouzia/Trebbiano	0,1l € 2,30
trocken, leichte säure, mäßig fruchtig	0,2l € 4,40
Avantis Estate Assyrtiko/Viognier	0,1l € 2,70
trocken, kräftig, fruchtig, anhaltend	0,2l € 5,20
Orinos Ilios Moschofilero/Sauv. Blanc	0,1l € 2,70
trocken, kräftig, belebende säure, blumig	0,2l € 5,20

Roséweine:

Imiglykos Muscat/Syrah	0,1l € 2,20
lieblich, mild	0,2l € 4,20
Avantis Estate Grenache/Syrah	0,1l € 2,70
trocken, sehr fruchtig, mild	0,2l € 5,20
Orinos Ilios Agiorgitiko	0,1l € 2,70
trocken, kräftig, frisch, fruchtbetont	0,2l € 5,20

Rotweine:

Imiglykos Agiorgitiko	0,1l € 2,20
lieblich, mild	0,2l € 4,20
Charisma Merlot/Vradiano	0,1l € 2,70
trocken, mild, fruchtig, samtig	0,2l € 5,20
Avantis Estate Grenache/Syrah	0,1l € 2,90
trocken, würzig, fruchtbetont, anhaltend	0,2l € 5,60
Orinos Ilios Agiorgitiko, Syrah	0,1l € 2,90
trocken, kräftig, harmonisch, zarte Tanninen	0,2l € 5,60
Agiorgitiko Agiorgitiko	0,1l € 2,70
trocken, kräftig, würzig, reife Tannine	0,2l € 5,20

Retsina:

Malamatina weiß	Fl.0,25l € 4,60
trockener Wein mit Retsini Harz angereichert	Fl.0,50l € 8,90
Retsina rosé	0,1l € 2,20
trockener Wein mit Retsini Harz angereichert	0,2l € 4,20
	Fl.0,75l € 15,90

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola _{1,3,9}	0,20l € 2,10 0,40l € 3,60
Coca Cola light _{1,3,9,12}	0,33l € 2,70
Fanta _{1,3}	0,20l € 2,10 0,40l € 3,60
Cola Mix _{1,3,9}	0,20l € 2,10 0,40l € 3,60
Bitter Lemon ₁₀	0,20l € 2,10 0,40l € 3,60
Ginger Ale	0,20l € 2,10 0,40l € 3,60
Sprite	0,20l € 2,10 0,40l € 2,90
Arizona Eistee / Granatapfel	0,50l € 3,70
Arizona Eistee / Blueberry	0,50l € 3,70
Griechische Zitronenlimonade	0,33l € 2,30
Tafelwasser offen	0,20l € 2,00 0,50l € 3,40
Fl.griechisches Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,50l € 2,90 1,00l € 4,90
Fl. griechisches Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75l € 4,90

Säfte

Apfel	0,20l € 2,40
Orange	0,20l € 2,40
Johannisbeere	0,20l € 2,40
Sauerkirsche	0,20l € 2,40
Maracuja	0,20l € 2,40
Banane	0,20l € 2,40
Traube	0,20l € 2,40
Mango	0,20l € 2,40

Saftschorle

Apfelschorle	0,2l € 2,10 0,4l € 3,60
Orangenschorle	0,2l € 2,10 0,4l € 3,60
Johannisbeerschorle	0,2l € 2,10 0,4l € 3,60
Sauerkirschschorle	0,2l € 2,10 0,4l € 3,60
Maracujaschorle	0,2l € 2,10 0,4l € 3,60
Traubenschorle	0,2l € 2,10 0,4l € 3,60
Mangoschorle	0,2l € 2,10 0,4l € 3,60

Biere Ustersbach

Pils vom Faß	0,33l	€ 3,50
Helles Export	0,50l	€ 3,80
Weizen Dunkles	0,50l	€ 3,80
Weizen	0,50l	€ 3,80
Dunkles Bier	0,50l	€ 3,80
Leichtes Weizen	0,50l	€ 3,80
Landbier naturtrüb	0,50l	€ 3,80
Radler ₁₁	0,50l	€ 3,80
Cola Weizen	0,50l	€ 3,80
Ruß	0,50l	€ 3,80
Alkoholfreies Weizen	0,50l	€ 3,80
Alkoholfreies Bier (Clausthaler)	0,50l	€ 3,80
Fix/Athen	0,33l	€ 3,20

Weinschorle

weiß süß oder sauer	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 5,80
rot süß oder sauer	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 5,80

Hauswein

Flasche „Mostra“	0,50l	€ 8,90
weiß/rose/rot		

Dessert Wein

Samos weiß	0,20l	€ 4,40
	Flasche 0,75l	€ 16,50
Mavrodafne rot	0,20l	€ 4,40
	Flasche 0,75l	€ 16,50