

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

Spanakopita & Tyropita € 8,90

hauchdünner Blätterteig, 2 x Spinat-Fetakäse, 2 x Fetakäse

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 € 6,90

gebackene, dünne Zucchini-chips

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 € 17,90 Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Meeresfrüchtesalat, Oliven, Peperoni

gemischt warm und kalt € 18,90 Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Kolokithakia, Tyropita, Spanakopita, Melitsana

warm € 18,90 € 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 € 22,90

gegrillt

Roter Kalmar Spezial € 23,90

(gefüllt mit Fetakäse und Kräuter) gegrillt

Baby Calamari € 22,90

(Im Mehlmantel) gebacken

Lachsfilet € 23,90

gegrillt

Zanderfilet € 23,90

gegrillt

Garnelen am Spieß € 24,90

gegrillt

Salamina Platte € 25,90

(Baby Calamari gebacken und Garnelen Spieß) gegrillt

Santorini Platte € 25,90

(Lachsfilet und Garnelen Spieß) gegrillt

Lefkas Platte € 26,90

(Lachsfilet und Zanderfilet) gegrillt

Karpathos Platte € 27,90

(Zanderfilet, Garnelen Spieß und Baby Calamari) 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 € 2,30

Vegetarische & Vegane Spezialitäten

Demeter Teller auch vegan möglich € 18,90

gefüllte Paprika mit Reis und Gemüse dazu Oreganokartoffeln, Reis, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

Aphrodite Teller € 18,90

Zucchinichips dazu Oreganokartoffeln, Reis, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

Artemis Teller € 18,90

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

Hera Teller auch vegan möglich € 18,90

Saganaki dazu Oreganokartoffeln, Reis, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

Gemista auch vegan möglich € 17,90

gefüllte Paprika mit Reis und Gemüse dazu Tsatsiki und Salatbouquet

Veggie Teller € 18,90

Zucchini, Auberginen, Paprika gegrillt mit Saganaki dazu Tsatsiki und Salatbouquet

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

Spezialitäten

Gyros € 19,90

Geschnetzeltes vom Drehspeiß (Schweinehals) mit Reis und Tsatsiki

Gyros „ Surf and Turf “ € 22,90

Gyros und Garnelenspeiß mit Reis und Tsatsiki

Soutsoukia € 17,90

pikante Fleischküchle vom Schwein mit Reis und Tsatsiki

Bifteki € 21,30

Hacksteak gefüllt mit Fetakäse mit Reis und Tsatsiki

Mousaka € 21,90

Auberginenaufguss mit Hackfleisch, Kartoffeln, Bechamelsauce und Tsatsiki

Souflaki Speiß € 18,90

magere Stücke vom Schweinerücken dazu Reis und Tsatsiki

Lammrücken Spezial € 28,90

Oreganokartoffeln und Pita, verfeinert mit Metaxasauce und krosse Zwiebeln

Lammkotelett's € 25,50

knusprig gegrillt mit Reis und Tsatsiki

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 € 2,30

Spezialitäten vom Lavasteingrill

Schweinesteak 350g € 19,90

vom Rücken, fettfrei

Leber 350g € 20,90

vom Jungbullen

Lammsteak 280g € 26,90

aus Neuseeland, würzig & fettfrei

Lammfilet 230g € 28,90

aus Neuseeland, mild & sehr zart

Putensteak 280g € 22,90

aus der Brust, würzig & kalorienarm

Hähnchenfilet Spieße 300g € 22,90

aus der Brust, würzig & kalorienarm

Filetsteak 250g € 29,90

das zarteste Stück vom Rind, völlig fettfrei

Verfeinern können Sie diese Gerichte mit:

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

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

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

Sie erhalten gerne jede weitere Beilage mit einem Aufpreis von € 2,30

Gemischte Grillteller

Korfu Teller € 21,90

Gyros, Souflaki

Lindos Teller € 22,90

Gyros, 2 Lammkoteletts

Kreta Teller € 22,90

Gyros, Souflaki, Lammkotelett

Olymp Teller € 22,90

Gyros, Leber

Apollon Teller € 22,90

Gyros, Souflaki, Schweinesteak

Kos Teller € 22,90

Gyros, 2 Soutsouki

Mykonos Teller € 22,90

Gyros, Souflaki, Soutsouki

Helena Teller € 22,90

Gyros, Leber, Schweinesteak

Athen Teller € 22,90

Gyros, Calamaria gebacken

Lamm Teller € 28,90

Lammfilet, Lammspieß, Lammkotelett

Zu unseren gemischten Tellern servieren wir 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 € 2,30

El Greco's Genießer Platten für 2 Personen

Genießen Sie eine Auswahl unserer mediterranen Vielfalt auf einer Platte - ideal zum teilen!
(keine Änderungen möglich)

Skopelos Platte (Fleisch) € 70.-

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

Skiathos Platte (Fisch) € 76.-

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

Alonnisos Platte (Fisch&Fleisch) € 73.-

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

Onassis Platte (Fleisch) € 80.-

Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Spanakopita, Tyropita, Melitsana
2 Lammfilet, Lammspieß, Hähnchenspieß, 2 Lammkotelett
mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Mbriam, Pita und 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 (Hähnchenfiletspieß) € 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 € 5,50 - mittel € 8,90 - groß € 12,50

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

Krautsalat / nach Sofies Spezialrezept € 3,90

Beilagensalat / gemischter Salat € 4,90

Beilagen

Reis(griech.Art), Butterreis ,Pommes, Kroketten, Kartoffelscheiben, Oreganokartoffeln, Briam(med. Gemüse) € 2,30

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

Das Original in der Glasflasche 0,33l € 4,20

Coca-Cola | Coca-Cola zero | Fanta | Sprite

Epsa griechische Limonade 0,23l € 3,50

Fuze Tea 0,30l € 4,20

schwarzer Tee mit Zitrone | schwarzer Tee mit Pfirsich

Wita Zitronenlimonade 0,30l € 3,30 - 0,40l € 4,30

Cola Mix 0,30l € 3,50 - 0,40l € 4,50

Tafelwasser offen 0,30l € 2,90 - 0,50l € 3,90

Fl.griechisches Mineralwasser ohne Kohlensäure
0,50l € 3,90 - 1,00l € 6,90

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

Leitungswasser (Unkostenpauschale) 0,40l € 2,10

Saftschorle

0,3l € 3,50 - 0,4l € 4,50

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

Säfte

0,3l € 4,50

Biere Ustersbach

Pils Flasche 0,33l € 4,60

Helles Export 0,50l € 4,90

Weizen Dunkles 0,50l € 4,90

Weizen 0,50l € 4,90

Dunkles Bier 0,50l € 4,90

Leichtes Weizen 0,50l € 4,90

Landbier naturtrüb 0,50l € 4,90

Radler 0,50l € 4,70

Cola Weizen 0,50l € 5,20

Ruß 0,50l € 4,70

alkoholfreies Weizen 0,50l € 4,90

Augustiner Hell 0,50l € 5,20

alkoholfreies Bier (Paulaner) 0,50l € 4,90

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

Mantina 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

Campari 4cl 25 % € 7,90
Orangensaft oder Soda

Martini 5cl 18 % € 5,90
weiß, rot

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

Kir Royal 0,1l 16 % € 5,90
Prosecco mit Cassis

Prosecco Aperol 0,1l 15 % € 5,90
mit Aperollikör

Prosecco Spezial 0,1l 15 % € 5,90
mit Erdbeer Limes

Sarti Sprizz 0,25l 15 % € 8,90
Prosecco, Sarti, Soda, Limetten auf Eis

Campari Sprizz 0,25l 15 % € 8,90
Prosecco, Campari, Soda, Orange auf Eis

Sprizz 0,25l 15 % € 8,90
Weisswein oder Prosecco mit Schuss Aperol, Soda auf Eis

Sprizz (alkoholfrei) 0,25l 0,00 % € 6,90
Sanbitter, Soda, Orangensaft auf Eis

SPLUMA 0,25l 15 % € 8,90
Prosecco, Soda, Cassis mit Limetten auf Eis

SPLUMA (alkoholfrei) 0,25l 0,00 % € 6,90
Limonade, Soda, Johannisbeersaft mit Limetten auf Eis

Hugo 0,25l 15 % € 8,90
Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze auf Eis

Glas Prosecco Valmarone 0,1l 11,5 % € 4,50
extra dry

Flasche Prosecco Valmarone 0,75l 11 % € 21,90
extra dry

Flasche Ouzo „Plomari“ 0,2l 40 % € 12,90
serviert mit Eis und Wasser

Flasche Zipouro „Dekaraki“ 0,2l 40 % € 12,90
serviert mit Eis und Wasser