

KALTE VORSPEISEN*

▼ 7	Tzatziki mit Pitabrot	7,00
▼ 8	Tzatziki	5,00
▼ 9	Auberginen-Mousse verfeinert mit Paprika und Walnüssen	5,00
10	Taramocrema , eine Paste aus griechischem Kaviar, delikat verfeinert	6,00
▼ 11	Rote Beete mit Joghurtdressing und Knoblauch verfeinert	10,00
▼ 12	Feta-Mousse pürierter Feta mit Chili und Knoblauch	5,00
▼ 13	Oliven-Trilogie , verschiedene Oliven aus Kalamata und Chalkidiki	6,00
▼ 14	Weinblätter, gefüllt mit Reis und frischen Kräutern auf Joghurtdressing	7,00
▼ 15	Hummus , Kichererbsenmus, mit Gewürzen fein abgestimmt	5,00
▼ 24	Ziegenkäse-Taler , mit Rote Beete und Joghurtdressing	10,00
315	Kalter Vorspeisenteller: Tzatziki, Taramocrema, Humus, Feta-Mousse, Auberginen-Mousse, Oliven (auf Wunsch auch vegetarisch)	17,00

WARME VORSPEISEN*

▼ 16	Zucchini und Auberginen , paniert und knusprig frittiert dazu Tzatziki	10,00
▼ 18	Spieß Peperoni vom Grill , mit grobem Salz und Knoblauch	7,00
▼ 19	Weißer Riesenbohnen , mit geriebenem Feta überbacken	9,00
▼ 20	Champignons, gefüllt mit Feta-Mousse und Kurkumasauce	9,00
▼ 21	Gegrilltes Gemüse der Saison	15,00
▼ 25	Backofenkäse , Feta pikant mit Kräutern und Olivenöl (Bougourdi)	10,00
▼ 26	Feta mit Sesam paniert , frittiert, mit Honig, auf Salatbett	12,00
22	Meze-Platte: 6 Schälchen mit leckere Kleinigkeiten aus der griechischen Küche, vegetarisch oder vegan auf Anfrage	24,00

▼: Vegetarisch, vegane Gerichte auf Anfrage

SPEISEN

VORSPEISEN VOM FISCH*

28	Garnelen aus der Pfanne teilgeschält, in pikanter Tomaten-Schafskäsesoße und Knoblauch	15,00
29	Oktopussalat mit Paprika und Zwiebeln	13,00
30	Sardellen , knusprig frittiert, mit Taramocrema	9,00

SALATE*

▼ 34	Krautsalat	5,00
▼ 52	Kleiner gemischter Salat mit Blattsalaten, Krautsalat und Hausdressing	5,00
▼ 35	Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Feta, Paprika und Zwiebeln	12,00
37	Hähnchenbrustsalat gegrillte Hähnchenbrust auf Blattsalat, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Paprika, Joghurtdressing	14,00
38	Gyrossalat Gyros auf Blattsalat, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Paprika, Joghurtdressing	13,00

* **Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir eine Portion Steinofenbaguette**

EXTRAS DAZU

▼ 400	Pitabrot	2,50
▼ 401	Knoblauchbrot	3,50
▼ 404	Chipskartoffeln	4,50
▼ 405	Roter, griechischer Reis	3,50
▼ 406	Portion Baguette	1,50
▼ 407	Portion Metaxasauce	2,50

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL**

39	Bifteki fein gewürztes Hacksteak, gefüllt mit Feta	17,00
40	Souvlaki vom Schwein zwei Schweinelachs-Spieße vom Grill	16,00
41	Gyros gegrilltes Schweinefleisch vom Drehspieß	16,00
42	Gyros Pita gegrilltes Schweinefleisch vom Drehspieß auf Brett mit Pitabrot	17,00
43	Kalbsleber , aus der Pfanne mit geschmelzten Zwiebeln	19,00
44	Souvlaki vom Huhn ein großer Hühnerbrust-Spieß vom Grill	18,00
352	Lammkoteletts (je nach Größe 4 - 5 Koteletts)	23,00

MIXTELLER VOM GRILL**

45	Gyros mit frittierten Kalamaris	18,00
46	Souvlaki mit frittierten Kalamaris	18,00
47	Souvlaki, Gyros	17,00
48	Souvlaki, Kalbsleber, Gyros	18,00
49	Souvlaki, Souzuki, Gyros	17,00
50	Souvlaki, Lammkotelett, Gyros	18,00
51	Hähnchenspieß, Lammkotelett, Kalbsleber	20,00

** **Zu allen Grillgerichten servieren wir einen kleinen Salat, Tzatziki und Chipskartoffel**

TRADITIONELLE GERICHTE

55	Mousaka, klassisch mit kleinem Salat	17,00
▼ 56	Mousaka, vegetarisch mit kleinem Salat	16,00
57	Geschmorte Lammhaxe mit Riesenbohnen und kleinem Salat	21,00

ÜBERBACKENE GERICHTE

59	Gyros „Metaxa“ mit Gouda überbacken, Chips und kleinem Salat	18,00
60	Souvlaki „Metaxa“ mit Gouda überbacken, Chips und kleinem Salat	19,00
▼ 63	Gemüse „Metaxa“ mit Gouda überbacken, Chips und kleinem Salat	16,00

FISCHGERICHTE

66	Kalamaris, frittiert mit kleinem Salat, Tzatziki und rotem Reis	19,00
67	Kalamaris mit Sardellen, frittiert mit kleinem Salat, Tzatziki und rotem Reis	17,00
68	Kalamaris vom Grill auf aromatischem Pfannengemüse, kleiner Salat und Tzatziki	20,00
70	Sardellen frittiert mit kleinem Salat, Tzatziki und rotem Reis	15,00
71	Gemischte Fischplatte Doradefilet, Kalamaris, Garnelen auf aromatischem Pfannengemüse, Tzatziki	29,00
72	Baby-Kalamaris vom Grill auf aromatischem Pfannengemüse, Tzatziki	23,00
73	Oktopus auf Erbsenpüree (Fava) mit Gemüsevariation	25,00

DESSERTS

▼ 74	Galaktoburiko Blätterteig mit Griescreme und Vanilleeis	6,00
▼ 75	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	6,00
▼ 76	Baklava Blätterteig, gefüllt mit gehackten Nüssen, Honigsirup und Vanilleeis	6,00
▼ 77	Schokosoufflé mit Vanilleeis	7,50

APERITIFS

Aperol Spritz, 20cl	6,90
Sarti Spritz, 20cl	6,90
Sarti Lemon, 20cl	6,90
Campari Amalfi, 20 cl	6,90
Campari Soda, 20 cl	6,90
Lillet Berry, 20cl	6,90
Hugo, 20cl	6,90
Holunder Spritz, 20cl	5,90
Prosecco, 10cl	3,90
Martini (Bianco, Rosso, Dry), 5cl	4,90
Ramazzotti Rosato Spritz, 15cl	4,90
Crodino, 20cl (alkoholfrei!)	5,90
Holunder Spritz, 20cl, alkoholfrei	5,90

SPIRITS

Ouzo, 2 cl (mit/ohne Eis)	2,00
Tsipouro, 2cl	2,90
Ouzo di Plomari, Flasche, 20 cl	12,00
Metaxa 5 Sterne, 2 cl	3,50
Metaxa 7 Sterne, 2 cl	5,50
Metaxa Porzellan, 2 cl	6,90
Averna Amaro, 5cl	3,90
Ramazzotti Amaro, 4cl	3,90

HEISS

Griechischer Mocca	2,50
Kaffee-Crema	3,00
Espresso	2,50
Espresso Doppio	4,00
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	3,90
Tasse Tee	3,50
Schwarz, Grün, Minze, Kräuter, Früchte	

GETRÄNKE

BIERE

	0,2l	0,5l
Mönchsambacher, Lager hell	2,90	3,90
Keemann Sternla, Lager dunkel	2,90	3,90
Kessmann Weisse		4,50
Mönchsambacher Weisse		4,50
Radler (süß/sauer)		3,90
Keemann Herren Pils	0,3l	0,4l
	3,20	3,90

ALKOHOLFREI

Pils, alkoholfrei, 0,4l	3,90
Hefeweizen, alkoholfrei, 0,5l	4,50

ALKOHOLFREI

	0,2l	0,5 l	1,0l
Tafelwasser, spritzig/still	1,90	3,90	6,50

	0,2l	0,4l
Coca Cola	2,90	4,90
Cola Zero	2,90	4,90
Spezi	2,90	4,90
Fanta	2,90	4,90
Sprite	2,90	4,90
Fruchtsaft/Fruchtnektar	2,90	5,50
Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube		
Fruchtsaft-Schorlen:	2,90	4,90
Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube		

OFFENE WEINE

WEISS	0,2l	0,5 l
Hauswein, trocken	5,90	12
Chardonnay/Rhoditis, frisch		
Allos, trocken	6,90	
Assyrtiko/Sauvignon Blanc/Moscato, fein würzig		
Silvaner, trocken	6,90	
zartfruchtig		
Imiglikos, lieblich	5,90	12
fruchtig, mild		
Retsina	5,90	12
mit Harznote, trocken		

ROT

Hauswein, trocken	5,90	12
Syrah/Merlot, kräftig		
Allos, trocken	6,90	
fruchtig, ausdrucksstark		
Cabernet Sauvignon, trocken	6,90	
kräftig		
Imiglikos, lieblich	5,90	12
blumig, mild		

ROSÉ

Hauswein, trocken	5,90	12
kräftig		
Rotling (Franken), trocken	6,90	
aromatisch		
Imiglikos, lieblich	5,90	12
aromatisch, mild		
Retsina, rosé	5,90	12
trocken, mit Harznote		

Weinschorle	4,90
(weiß/rot)	

FLASCHENWEINE

WEISS

Genesis (Kechri), 0,5l, trocken	12,00
Sauvignon Blanc / Roditis, spritzig, blumig	
Kechribari (Kechribari), 0,5l, trocken	12,00
Retsina, harzig, herb	
Allos (Amalagos Wines), 0,75l, trocken	19,00
Sauvignon Blanc/Assyrtiko/Moscato, fein-würzig, fruchtig	
Silvaner (Aroma Aura, Franken), 0,75l, trocken,	19,00
zartfruchtig	
Malagousia (Alpha Estate), 0,75l, trocken	29,00
fruchtig, würzig	
Malagousia (Costa Lazaridi), 0,75l, trocken	39,00
elegant, intensiv-aromatisch	

Secco (Aroma Aura, Franken), 0,75l, trocken,	19,00
prickelnd, frisch	

ROT

Genesis (Kechri), 0,5l, trocken	12,00
Merlot / Xinomavro, fruchtig, elegant	
Allos (Amalagos Wines), 0,75l, trocken	19,00
Cabernet/Agiorgitiko/Refosco, fruchtig, ausdrucksstark	
Axia (Alpha Estate), 0,75l, trocken	29,00
Syrah und Xinomavro, ausgewogen, vollmundig	
Chateau Julia (Costa Lazaridi), 0,75l, trocken	39,00
Merlot, beeindruckend, reichhaltig	

ROSÉ

Rotling (Aroma Aura, Franken), 0,75l, trocken	19,00
Akakies (Kir Yianni), 0,75l, trocken	19,00
Xinomavro, intensiv, fruchtig	