

## APERITIFS

	€
Aperol Spritz, 20cl	7
Sarti Spritz, 20cl	7
Sarti Lemon, 20cl	7
Campari Amalfi, 20 cl	7
Campari Soda, 20 cl	7
Lillet Berry, 20cl	7
Hugo, 20cl	7
Holunder Spritz, 20cl	6
Prosecco, 10cl	4
Martini (Bianco, Rosso, Dry), 5cl	5
Ramazzotti Rosato Spritz, 15cl	5
Crodino, 20cl (alkoholfrei!)	6
Holunder Spritz, 20cl, alkoholfrei	6

## SPIRITS

Ouzo, 2 cl (mit/ohne Eis)	2
Tsipouro, 2cl	3
Ouzo di Plomari, Flasche, 20 cl	14
Metaxa 5 Sterne, 2 cl	4
Metaxa 7 Sterne, 2 cl	6
Metaxa Porzellan, 2 cl	7
Averna Amaro, 5cl	4
Ramazzotti Amaro, 4cl	4

## HEISS

Griechischer Mocca	3
Kaffee-Crema	4
Espresso	3
Espresso Doppio	5
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Tasse Tee	4
Schwarz, Grün, Minze, Kräuter, Früchte	

# GETRÄNKE

## BIERE

	€	€
	0,2l	0,5l
Mönchsambacher, Lager hell	3	4
Keessmann Sternla, Lager dunkel	3	4
Kessmann Weisse		5
Mönchsambacher Weisse		5
Radler (süß/sauer)		4

	0,3l	0,4l
Keessmann Herren Pils	3	4

## ALKOHOLFREI

Pils, alkoholfrei, 0,5l	5
Hefeweizen, alkoholfrei, 0,5l	5

## ALKOHOLFREI

	€	€	€
	0,2l	0,5 l	1,0l
Tafelwasser, spritzig/still	2	4	7

	0,2l	0,4l
Coca Cola	3	5
Cola Zero	3	5
Spezi	3	5
Fanta	3	5
Sprite	3	5
Fruchtsaft/Fruchtnektar	4	6
Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube		
Fruchtsaft-Schorlen:	3	5
Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube		

## OFFENE WEINE

### WEISS

	€	€
	0,2l	0,5 l
Hauswein, trocken	6	12
Chardonnay/Rhoditis, frisch		
Allos, trocken	7	
Assyrtiko/Sauvignon Blanc/Moscato, fein würzig		
Silvaner, trocken	7	
zartfruchtig		
Imiglikos, lieblich	6	12
fruchtig, mild		
Retsina	6	12
mit Harznote, trocken		

### ROT

Hauswein, trocken	6	12
Syrah/Merlot, kräftig		
Allos, trocken	7	
fruchtig, ausdrucksstark		
Cabernet Sauvignon, trocken	6	
kräftig		
Imiglikos, lieblich	6	12
blumig, mild		

### ROSÉ

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

Weinschorle	5	8
(weiß/rot)		

## FLASCHENWEINE

### WEISS

	€
Genesis (Kechri), 0,5l, trocken	13
Sauvignon Blanc / Roditis, spritzig, blumig	
Kechribari (Kechribari), 0,5l, trocken	13
Retsina, harzig, herb	
Allos (Amalagos Wines), 0,75l, trocken	20
Sauvignon Blanc/Assyrtiko/Moscato, fein-würzig, fruchtig	
Silvaner (Aroma Aura, Franken), 0,75l, trocken,	20
zartfruchtig	
Malagousia (Alpha Estate), 0,75l, trocken	30
fruchtig, würzig	
Malagousia (Costa Lazaridi), 0,75l, trocken	40
elegant, intensiv-aromatisch	
Secco (Aroma Aura, Franken), 0,75l, trocken,	20
prickelnd, frisch	

### ROT

Genesis (Kechri), 0,5l, trocken	13
Merlot / Xinomavro, fruchtig, elegant	
Allos (Amalagos Wines), 0,75l, trocken	20
Cabernet/Agiorgitiko/Refosco, fruchtig, ausdrucksstark	
Axia (Alpha Estate), 0,75l, trocken	30
Syrah und Xinomavro, ausgewogen, vollmundig	
Chateau Julia (Costa Lazaridi), 0,75l, trocken	40
Merlot, beeindruckend, reichhaltig	

### ROSÉ

Rotling (Aroma Aura, Franken), 0,75l, trocken	20
Akakies (Kir Yianni), 0,75l, trocken	20
Xinomavro, intensiv, fruchtig	

# SPEISEN

## KALTE VORSPEISEN\*

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

## WARME VORSPEISEN\*

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

## VORSPEISEN VOM FISCH\*

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

## SALATE\*

▼ 34	<b>Krautsalat</b>	4
▼ 52	<b>Beilagensalat</b> Salate der Saison, Krautsalat und Hausdressing	4
▼ 35	<b>Griechischer Bauernsalat</b> Tomaten, Gurken, Oliven, Feta, Paprika und Zwiebeln	12
37	<b>Hähnchenbrustsalat</b> gegrillte Hähnchenbrust auf Blattsalat, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Paprika, Joghurtdressing	14
38	<b>Gyrossalat</b> Gyros auf Blattsalat, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Paprika, Joghurtdressing	13

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

## EXTRAS DAZU

▼ 400	<b>Pitabrot</b>	3
▼ 401	<b>Knoblauchbrot</b>	4
▼ 404	<b>Chipskartoffeln</b>	5
▼ 405	<b>Roter, griechischer Reis</b>	4
▼ 406	<b>Portion Baguette</b>	2
▼ 407	<b>Portion Metaxasauce</b>	3
----	<b>Portion Mayonaise oder Ketchup</b>	1

## FLEISCHGERICHTE VOM GRILL\*\*

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

## MIXTELLER VOM GRILL\*\*

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

\*\* **Zu allen Grillgerichten servieren wir Chipskartoffel und Tzatziki**

## TRADITIONELLE GERICHTE

55	<b>Mousaka, klassisch</b>	17
▼ 56	<b>Mousaka, vegetarisch</b>	16
57	<b>Geschmorte Lammhaxe</b> mit Riesenbohnen und Tzatziki	21

## ÜBERBACKENE GERICHTE

59	<b>Gyros „Metaxa“</b> mit Gouda überbacken, dazu Chipskartoffeln	18
60	<b>Souvlaki „Metaxa“</b> mit Gouda überbacken, dazu Chipskartoffeln	19
▼ 63	<b>Gemüse „Metaxa“</b> mit Gouda überbacken, dazu Chipskartoffeln	16

## FISCHGERICHTE

66	<b>Kalamaris, frittiert</b> dazu Tzatziki und roter Reis	19
67	<b>Kalamaris mit Sardellen, frittiert</b> dazu Tzatziki und roter Reis	17
68	<b>Kalamaris vom Grill</b> auf aromatischem Pfannengemüse mit Tzatziki	20
70	<b>Sardellen frittiert</b> dazu Tzatziki und roter Reis	15
71	<b>Gemischte Fischplatte</b> Doradefilet, Kalamaris, Garnelen auf aromatischem Pfannengemüse mit Tzatziki	29
72	<b>Baby-Kalamaris vom Grill</b> auf aromatischem Pfannengemüse mit Tzatziki	23
73	<b>Oktopus auf Erbsenpüree</b> (Fava) mit Gemüsevariation	25

## DESSERTS

▼ 74	<b>Galaktoburiko</b> Blätterteig mit Griescreme und Vanilleeis	6
▼ 75	<b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Walnüssen	6
▼ 76	<b>Baklava</b> Blätterteig, gefüllt mit gehackten Nüssen, Honigsirup und Vanilleeis	6
▼ 77	<b>Schokosoufflé mit Vanilleeis</b>	8

▼: Vegetarisch, vegane Gerichte auf Anfrage

Liebe Gäste, sofern Sie von Überempfindlichkeiten oder Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne stellen wir Ihnen unsere separate Allergikerkarte zur Verfügung, die Auskunft über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe gibt.