KALTE VORSPEISEN

1	**Oktapus** *zarter Polypenfisch mit einer Essig-Öl Marinade*	**7,80 €**
2	**Schafskäse** *mit Beilage*	**5,50 €**
3	**Griechischer Salat** *Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Käse*	**7,90 €**
4	**Krautsalat mit Käse**	**4,00 €**
5	**Zaziki** *eine Griechische Spezialität*	**3,90 €**
6	**Taramosalata** *Fischeiersalat/Griechische Kaviarpaste*	**4,50 €**
7	**Messe Salat** *Variationen aus kalten griechischen Vorspeisen*	**11,90 €**
8	**Oliven und Peperoni**	**3,90 €**

Wir bitten Allergiker sich vor der Bestellung über die enthaltenen Zusatzstoffe zu informieren !
Die Informationen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

GRIECHISCHE VORSPEISEN

GRIECHISCHE SUPPE

9	**Hühnersuppe** *nach griechischer Art*	**4,50 €**
10	**Tomatensuppe** *nach griechischer Art*	**4,50 €**

WARME VORSPEISEN

11	**Dolmadakia** *Weinblätter gefüllt mit Reis und Zaziki*	**5,90 €**
12	**Weichkäse** *mit Tomaten, Oliven und Peperoni im Ofen gebacken*	**6,50 €**
13	**Saganaki** *gebackener Weichkäse*	**5,90 €**
14	**Auberginen** *gebacken mit Zaziki*	**4,90 €**
15	**Zucchini** *gebacken mit Zaziki*	**4,90 €**
16	**Rote Paprika überbacken** *mit Weichkäse und griechischen Gewürzen*	**6,90 €**
17	**Peperoni gegrillt**	**4,40 €**
18	**Weiße Bohnen** *mit Tomaten Sauce*	**6,50 €**
19	**Warme Vorspeisenplatte** *Saganaki, gebackene Zucchini & Auberginen, Dolmadakia, Zaziki*	**12,90 €**
20	**Gemüsespieß** *gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel,Champignon, Peperoni und Reis*	**9,90 €**
21	**Oktopus gegrillt** *mit roter Paprika*	**10,90 €**
22	**Knoblauchbrot** *mit Zaziki*	**3,50 €**

Wir bitten Allergiker sich vor der Bestellung über die enthaltenen Zusatzstoffe zu informieren !
Die Informationen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

FLEISCH GERICHTE

EXTRAS GEFÄLLIG?
KEIN PROBLEM!
▶ *SEITE 7*

23	**Souvlaki** *(2 Fleischspieße) mit Reis, Zaziki und Salat*	**10,90 €**
24	**Bifteki** *(Hacksteak, gefüllt mit Käse) mit Reis, Zaziki und Salat*	**12,90 €**
25	**Gyros** *mit Reis, Zaziki und Salat*	**10,90 €**
26	**Lammkotelett** *mit Reis, Zaziki und Salat*	**16,90 €**
27	**Hähnchenbrustfilet vom Grill** *mit Reis, Zaziki und Salat*	**10,90 €**
28	**Schnitzel paniert** *mit Pommes Frites, Zaziki und Salat*	**10,90 €**
29	**Schweinefiletspieß** *mit Reis, Gemüse, Zaziki und Salat*	**13,90 €**
30	**Rinderleber vom Grill** *mit Röstzwiebeln, Reis, Zaziki und Salat*	**10,90 €**
31	**Gyros Spezial** *mit Metaxasauce und Butterkäse überbacken, dazu Salat*	**13,50 €**
32	**Gyros in Metaxasauce gebraten** *verfeinert mit Creme Fraiche, frischen Champignons & Kräutern, dazu Weißbrot und Salat*	**13,50 €**
33	**Schweinefilet in Metaxasauce** *verfeinert mit Creme Fraiche, Metaxa, frischen Champignons & Kräutern, dazu Weißbrot und Salat*	**14,90 €**

1 € Aufpreis auf Gerichte mit Pommes Frites anstelle von Reis als Beilage !

Wir bitten Allergiker sich vor der Bestellung über die enthaltenen Zusatzstoffe zu informieren !
Die Informationen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Fisch- & Fleisch Spezialitäten

EXTRAS GEFÄLLIG?
KEIN PROBLEM!
▶ *SEITE 7*

41	**Gyros Tintenfisch** *mit Reis, Zaziki & Salat*	**11,90 €**
42	**Linde Platte** *Souvlaki, Tintenfisch mit Reis, Zaziki und Salat*	**11,90 €**
43	**Santorini Platte** *Gyros, 1 Souvlaki, Tintenfisch mit Reis, Zaziki und Salat*	**14,90 €**
44	**Athina Platte** *Gyros, 1 Souvlaki, Tintenfisch, 2 Garnelen mit Reis, Zaziki und Salat*	**15,90 €**
45	**Elena Platte** *Gyros, 1 Souvlaki, Tintenfisch, 2 Garnelen, 2 Gambas mit Reis, Zaziki und Salat*	**16,50 €**

Fischgerichte

46	**Gambas gebacken** *mit Reis, Zaziki & Salat*	**17,90 €**
47	**Garnelen gebacken** *mit Reis, Zaziki & Salat*	**15,90 €**
48	**Lachsfilet vom Grill (190gr)** *mit Reis, Zaziki & Salat*	**15,90 €**
49	**Tintenfisch gebacken** *mit Reis, Zaziki & Salat*	**13,90 €**
50	**Insel Platte** *Tintenfisch, Garnelen mit Reis, Zaziki & Salat*	**14,90 €**
51	**Akrojalia Platte** *Tintenfisch, Garnelen, Gambas mit Reis, Zaziki & Salat*	**16,90 €**
52	**Schollenfilet** *mit Reis, Zaziki & Salat*	**11,90 €**
53	**Poseidon Platte (2 Pers.)** *Lachsfilet, Riesengarnelen, Gambas, Tintenfisch dazu Reis, Zaziki & Salat*	**49,90 €**

1 € Aufpreis auf Gerichte mit Pommes Frites anstelle von Reis als Beilage !

Wir bitten Allergiker sich vor der Bestellung über die enthaltenen Zusatzstoffe zu informieren !
Die Informationen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

GRILL PLATTEN

34	**Plaka Platte** *Gyros, Souvlaki mit Reis, Zaziki und Salat*	**10,90 €**
35	**Tsalka Platte** *Gyros, Hähnchenbrustfilet mit Reis, Zaziki und Salat*	**10,90 €**
36	**Kreta Platte** *Gyros, Suzouki, mit Reis, Zaziki und Salat*	**10,90 €**
37	**Sikoti Platte** *Gyros, Rinderleber mit Reis, Zaziki und Salat*	**10,90 €**
38	**Olympia Platte** *Gyros, 1 Souvlaki,1 Suzouki, mit Reis, Zaziki und Salat*	**13,90 €**
39	**Dorf Platte** *Gyros, 1 Souvlaki, Leber mit Reis, Zaziki und Salat*	**13,90 €**
40	**Theo Platte** für 2 Pers. *Gyros, Souvlaki, Suzouki, Hähnchenbrustfilet mit Reis, Zaziki und Salat*	**34,90 €**

1 € Aufpreis auf Gerichte mit Pommes Frites anstelle von Reis als Beilage !

GERICHTE NUR FÜR KINDER

54	**Pinoccio** *Schnitzel gebacken mit Pommes Frites*	**4,90 €**
55	**Mickey Mouse** *Gyros mit Pommes Frites*	**4,90 €**

EXTRA WÜNSCHE

56	**Souvlaki**	**4,50 €**	63	**Tintenfisch**	**5,00 €**
57	**Suzouki**	**3,50 €**	64	**Gambas**	**4,00 €**
58	**Bifteki**	**8,00 €**	65	**Hänchenbrustfilet**	**6,50 €**
59	**Gyros**	**5,00 €**	66	**Pommes Frites**	**2,50 €**
60	**Leber**	**3,00 €**	67	**Pita-Fladenbrot**	**2,00 €**
61	**Lammkotelett**	**4,00 €**	68	**Reis**	**2,00 €**
62	**Garnelen**	**3,50 €**	69	**Metaxasauce**	**2,50 €**

Wir bitten Allergiker sich vor der Bestellung über die enthaltenen Zusatzstoffe zu informieren !
Die Informationen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Imiglykos *weiss/lieblich*

Der Wein besitzt einen herrlich fruchtigen, süßen und erfrischenden Geschmack mit einer leichten Zitrus-Note im Abgang.
Serviertemperatur: 8-10° C

0,2 l 5,50 € | 0,7 l 17,50 €

Imiglykos *rot/lieblich*

Imiglykos ist ein wundervoll harmonischer Wein für Liebhaber der gewichtigen Imiglykosweine.
Trinktemperatur ca. 16°-18°C.

0,2 l 5,50 € | 0,7 l 17,50 €

Retsina *geharzt*

Rebsorte: Roditis, Savatiano
g.g.A.: Kalochori, Makedonien
weißer, trockener Tafelwein aus Griechenland.
Serviertemperatur: 8-10° C

0,25 l 4,70 € | 0,5 l 8,90 €

Mavrodaphne

Ein Klassiker: Der griechische Wein Mavrodaphne aus Patras hat eine samtig süße Geschmack.

Die Trauben für den Mavrodaphne Likörwein gedeihen in Patras, das im regenreichen westlichen Teil der Halbinsel Peloponnes liegt. Er besteht zu 70% aus der griechischen Rebsorte Mavrodaphne und zu 30% aus der Korinthiaki und altert mindestens ein Jahr im Fass.

0,2 l 5,90 € | 0,7 l 18,90 €

Malagousia

g.g.A. Mittelgriechenland
Rebsorte: Malagousia
Single Origin

0,2 l 5,50 €
0,75 l 17,90 €

Zitronenfarbig mit Grüntönen. Fruchtig-blumiges Aroma (Pfirsich, Aprikose, Ananas, weiße Blüten, Jasmin). Von mittlerer, erfrischender Säure. Reicher Geschmack mit Noten nach Zitrusfrüchten und tropischen Früchten.
Milder, langanhaltender Nachgeschmack.

Syrah Innovative *„maceration carbonique„*

g.g.A. Mittelgriechenland
Rot trocken, Single Origin
Rebsorte: Syrah

0,2 l 5,50 €
0,75 l 17,50 €

Tiefe Rubinrote Farbe.
Fruchtige Aromen nach schwarze Himbeere, schwarze Kirsche und ein würziger Charakter mit Aromen nach schwarzem Pfeffer und Zimt.
Moderate Säure und samtige Tannine.
Im Geschmack nach reifen schwarzen Früchten und süßen Gewürzen (schwarzem Pfeffer und Zimt)
Körper moderat, mit einem langen Nachgeschmack.

Weiß/Trocken

Die Weinberge befinden sich im Westen des Peleponnes auf einer Höhe von 100m. Hier wächst auf sandigem Boden die berühmte
Rebsorte Chardonnay. Das milde mediterrane Klima, die feine Bodenbeschaffenheit und die Meeresfeuchte, ergeben den daraus gekelterten Wein. Eine hellgelbe Farbe mit Aromen von Ananas, Birne und grünem Apfel. Vollmundig, fruchtig, rund und ausgewogen mit einem stilvollen Finale.
Ein geschmackvoller Weißwein, der bei 8°-10°C zu Geflügel, Fisch, und reife Käsesorten serviert werden kann.
Trinktemperatur ca. 8°-10°C.

0,2 l 6,50 € | 0,75 l 19,90 €

Rot/Trocken

Edler Cuvee-Rotwein aus der einheimischen Rebsorte Mavrodaphne und der internationalen Rebsorte Merlot, die in den Weinbergen der Regionen Kallithea und Peristera in Achaia wachsen. Auf einem sandigen Boden werde die Rebstöcke in Höhen von 150 bis 300m angebaut.Der Wein wird nach seiner Vinifikation für weitere zwölf Monate in Barrique Fässern gelagert und bekommt dadurch seine schöne braunstichige Farbe.
In seinem Aromenspektrum finden wir Süßkirsche, Pflaume, Zimt und Vanille. Mittelschwerer Wein, mit angenehmen weichen Taninen, rund und elegant mit einem lang anhaltenden Finale. Begleitet ausgezeichnet Wild, gegrillte Fleischgerichte sowie pikanten harten Käse, geräucherten Schinken und Obstsalat als Dessert.
Trinktemperatur ca. 16°-18°C.

0,2 l 5,90 € | 0,75 l 18,90 €

Rosé

g.g.A. Theben
Rebsorte: Grenache Rouge
Single Origin
Tiefe Roséfarbe.

0,2 l 5,90 €
0,75 l 18,90 €

Fruchtig-blumiges Aroma (Erdbeere, rote Brombeere, rote Kirschen, Himbeere, Kirschblüte). Von mittlerer, erfrischenden Säure.
GGeschmack nach Erdbeeren, roten Früchten und süßen Gewürzen (Zimt).
Milder, langanhaltender Nachgeschmack.

Rot/Trocken

g.g.A. Imathia
Rebsorte: Xinomavro, Merlot &Syrah
16 Monate barrique

0,2 l 6,90 €
0,75 l 22,90 €

Intensive Aromen von Kirsche und Erdbeere auf einem Hintergrund von getrockneten Früchten und Vanille. Der Mund, rund und weich, bietet Schichten aus fruchtigen und holzigen Aromen Vertauschen wie der Wein im Glas entwickelt. Die ausgeprägte Frische des Weines untermauert seine aromatisierte Komplexität und hebt die würzigen Noten des Syrah, die Intensität auf den anhaltenden Nachgeschmack hinzufügen.