

## KALTE UND WARMES VORSPEISEN

|                                      |   |         |
|--------------------------------------|---|---------|
| 1. ZAZIKI <sup>10, G*</sup>          | griechischer Joghurt mit Gurken & Knoblauch | 4,70 €  |
| 2. ELIES <sup>6*</sup>               | Qualitätsoliven aus Peloponnes              | 5,60 €  |
| 3. TIROSALATA <sup>10, G*</sup>      | Fetasalat leicht pikant mit Balsamico       | 7,80 €  |
| 4. PEPPERONI GEBRATEN <sup>G*</sup>  | mit frischem Knoblauch und & Zaziki         | 6,90 €  |
| 6. FRISCHES GEMÜSE                   | in Sahnesauce, überbacken mit Käse          | 7,90 €  |
| 7. KALAMARISALATA <sup>A, D</sup>    | Kalamari-Salat mit Zwiebeln & Paprika       | 8,70 €  |
| 8. KALAMARIA <sup>D</sup>            | gegrillt, & mit Dijon-Senf-Honig Sauce      | 11,50 € |
| 9. KNOBLAUCHBROT <sup>G</sup>        | mit hausgemachter Knoblauchbutter           | 4,40 €  |
| 10. PEPPERONI GEGRILLT <sup>G*</sup> | mit frischem Knoblauch gratiniert & Zaziki  | 7,80 €  |
| 11. ZUCCHINI <sup>A, B, G*</sup>     | mit frischem Knoblauch und & Zaziki         | 7,70 €  |
| 12. KALAMARI                         | auf Kaviarcremé frische Limettenkräuter     | 11,80 € |
| 13. TARAMAS                          | Lachskaviarcremé mit Kroton & Olivenöl      | 6,90 €  |

|  |        |
|--|--------|
| 40. METAXASAUCE <sup>G, F, J</sup> / ZITRONENSAUCE <sup>G, F, J</sup> / SCHARFESAUCE / ESTRAGONSAUCE<br>DIJON-SENF-HONIG SAUCE | 2,90 € |
|--|--------|

## KÄSESPEZIALITÄTEN

|   |  |        |
|---|--|--------|
| 15. SAGANAKI <sup>A, G*</sup>             | panierter & gebackener Fetakäse  | 6,80 € |
| 16. FETA FOURNOU <sup>A, G*</sup>         | Fetakäse überbacken mit Tomatenscheiben, Zwiebelringen, Oliven, Peperoni und frischem Knoblauch verfeinert           | 7,80 € |
| 17. BERDEMENO <sup>A, G*</sup>            | cremige Kombination aus vier Käsesorten in leicht pikanter Note mit frischer Paprika und frischen Tomaten verfeinert | 8,80 € |
| 18. SESAM-SAGANAKI <sup>A, B, G, K*</sup> | gebackener Fetakäse mit Sesam und Honig  | 8,70 € |
| 19. HALLOUMI-GEBRATEN                     | aus der Pfanne, mit Salat Bouque & Zwiebel-Marmelade   | 8,90 € |
| 20. FETA                                  | mit Olivenöl und Oregano   | 4,80 € |

## SALATE

|   |  |                |
|---|--|----------------|
| <b>30. CHORIATIKI<sup>G*</sup></b>                            | Original griechischer Bauernsalat, mit Feta-Käse   | <b>10,90 €</b> |
| <b>31. CHEF SALATA<sup>G, E, J</sup></b><br>gegrillt          | frischer bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Mais, Mixkernen & Estragon-Dressing | <b>12,90 €</b> |
| <b>32. LACHSFILET SALATA<sup>G,E,H,L,J</sup></b><br>gegrillt  | frischer bunter Salatteller, Quinoa Tricolore, Mix-Kerne & Balsamico-Olivenöl-Dressing     | <b>14,50 €</b> |
| <b>33. HALOUMI SALATA<sup>G,E, H, L, J*</sup></b><br>gebraten | zypriotischer Käse auf frischem bunten Salat, Mixkernen an Dijon-Senf-Honig                | <b>13,70 €</b> |
| <b>34. KALAMARIA SALATA</b><br>gebraten                       | frischer bunter Salatteller ,Quinoa Tricolore Mix-Kerne & Balsamico-Olivenöl-Dressing      | <b>13,80 €</b> |
| <b>35. CHORIATIKI KLEIN</b>                                   | Original griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse  | <b>6,50 €</b>  |

## KINDERGERICHTE

|                            |                  |               |
|----------------------------|------------------|---------------|
| <b>67. CHICKEN NUGGETS</b> | mit Pommes       | <b>7,50 €</b> |
| <b>68. FISCHSTÄBCHEN</b>   | mit Pommes       | <b>7,50 €</b> |
| <b>69. SPAGETTI</b>        | mit Tomatensauce | <b>5,90 €</b> |

|                                      |                                   |               |
|--------------------------------------|-----------------------------------|---------------|
| <b>14. TOMATENSUPPE<sup>G*</sup></b> | mit Metaxa und Sahne abgeschmeckt | <b>5,80 €</b> |
|--------------------------------------|-----------------------------------|---------------|

## FISCHGERICHTE

Die Gerichte werden mit Salat und frischem Gemüse serviert

|  |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>41. CALAMARI<sup>A, N</sup></b>       | gegrillte                                    | <b>16,90 €</b> |
| <b>42. FISCHPLATTE<sup>A, N, C</sup></b> | gegrilltes Lachsfilet, Zanderfilet; Garnelen | <b>26,90 €</b> |
| <b>43. LACHSFILET<sup>D, J</sup></b>     | mit Dijon-Senf-Honig Sauce                   | <b>19,50 €</b> |
| <b>44. GARIDES<sup>C</sup></b>           | geschälte Garnelen, gegrillt                 | <b>22,90 €</b> |
| <b>45. TSIPOURA<sup>D</sup></b>          | frische Dorade (Mo-Do. ca. 20 min.)          | <b>21,90 €</b> |
| <b>46. ZANDERFILET<sup>D</sup></b>       | gegrillt                                     | <b>17,90 €</b> |

## FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

Alle Gerichte werden mit Salat serviert

|   |  |                |
|---|--|----------------|
| <b>50. PELLORUS SPIEß</b> <sup>G</sup>          | Schweinefilet, Hacksteak, Hähnchenbrust<br>mit Zitronensauce & Rosmarienkartoffeln | <b>18,90 €</b> |
| <b>52. GYROS</b> <sup>G, J</sup>                | mit Zaziki, Pommes & Tomatenreis   | <b>14,50 €</b> |
| <b>53. BIFTEKI KLASSIKO</b> <sup>G, B, J</sup>  | mit Zaziki, Pommes & Tomatenreis   | <b>16,20 €</b> |
| <b>54. TAVLA PLATTE</b> <sup>G, F, J, O</sup>   | Gyros, Rinderleber, Hähnchenbrustfilet<br>mit Pommes und Zaziki                    | <b>18,50 €</b> |
| <b>55. GYROS RODA</b> <sup>G, F, J, O</sup>     | mit Pommes, Salat, Mais, Paprika,<br>Kidneybohnen auf Estragon-Dressing            | <b>16,70 €</b> |
| <b>56. GYROS ALA FOURNOU</b> <sup>J, G, O</sup> | in Metaxasauce, Käse überbacken & Pommes   | <b>16,20 €</b> |
| <b>57. TALOS-PLATTE</b>                         | Souvlaki, Souzouki, Gyros<br>mit Zaziki, Tomatenreis & Pommes                      | <b>16,80 €</b> |
| <b>58. SOUVLAKI</b>                             | mit Zaziki, Pommes & Tomatenreis   | <b>14,50 €</b> |
| <b>59. RINDERLEBER</b>                          | gegrillt, gebratene Zwiebeln & Pommes  | <b>14,70 €</b> |

## VEGETARISCH & KINDERGERICHTE

|                                |  |                |
|--------------------------------|--|----------------|
| <b>65. GEFÜLLTE AUBERGINEN</b> | mit Tomaten, Zwiebeln, Feta<br>& Rosmarienkartoffeln | <b>13,90 €</b> |
| <b>66. FRISCHES GEMÜSE</b>     | in Sahnesauce & Käse Überbacken                      | <b>13,70 €</b> |

## DESSERTS

|                              |  |               |
|------------------------------|--|---------------|
| <b>100. JOGHURT</b>          | mit Honig und Walnüsse & frische Früchte | <b>6,80 €</b> |
| <b>101. VANILLEEIS</b>       | mit heißer Schokosauce                   | <b>6,50 €</b> |
| <b>102. VANILLEEIS</b>       | mit Himbeeren                            | <b>6,50 €</b> |
| <b>103. GEMISCHTES EIS</b>   | mit Sahne                                | <b>5,60 €</b> |
| <b>104. PANNACOTTA</b>       |  | <b>7,20 €</b> |
| <b>105. GEBACKENE BANANE</b> | mit Eis                                  | <b>8,50 €</b> |

## FILETS

### LAMM • HÄHNCHEN • RIND

|                                       |   |         |
|---------------------------------------|---|---------|
| 71. LAMM CARRÉ                        | mit Rosmarienkartoffeln & Zaziki  | 24,70 € |
| 72. LAMMFILET                         | in Estragon Sauce & Rosmarienkartoffeln                                       | 24,90 € |
| 73. KOTA RODA<br>(Hühnchenbrustfilet) | mit Pommes frites Salata, Mais, Paprika<br>Kidneybohnen auf Estragon Dressing | 16,80 € |
| 74. HÄHNCHENBRUSTFILET                | mit Zitronensauce & Rosmarienkartoffeln                                       | 15,60 € |
| 75. HÄHNCHENBRUSTFILET                | mit Feigen-Senf-Sauce & Gemüsereis  | 15,60 € |
| 76. RUMPSTEAK ARGENTINISCH            | Kräuterbutter, Rosmarienkartoffeln & Zaziki                                   | 23,80 € |

## SCHMORGERICHTE

|               |   |         |
|---------------|---|---------|
| 81. LAMM HAXE | mit Spagetti & Qualitäts Parmesan-scheiben                              | 17,90 € |
| 82. LAMM HAXE | mit Dicken Bohnen & Katikikäse  | 18,70 € |
| 83. LAMM HAXE | mit Rosmarienkartoffeln   | 18,70 € |
| 84. MOUSSAKA  | Auberginen-Kartoffel-Hackauflauf mit<br>Béchamelsauce & Käse überbacken | 15,80 € |

## VITAL

### dazu Salat & ohne Kohlenhydrate

|                                |                     |         |
|--------------------------------|---------------------|---------|
| 85. GYROS                      | mit frischem Gemüse | 15,70 € |
| 86. SOUVLAKI VOM GRILL         | mit frischem Gemüse | 15,50 € |
| 87. LAMMFILET VOM GRILL        | mit frischem Gemüse | 24,50 € |
| 88. HÄHNCHENBRUSTFILET , GRILL | mit frischem Gemüse | 15,70 € |

**mit Rote-scharfe  
Sauce**

## BEILAGEN

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| 90. POMMES FRITES               | 3,80 € |
| 91. ROSMARIENKARTOFFELN         | 4,50 € |
| 92. GEMÜSE-LAUCHREIS            | 2,90 € |
| 93. FRISCHE KNOBLAUCHKARTOFFELN | 4,00 € |
| 94. FRISCHES GEMÜSE – GEGRILLT  | 4,90 € |
| 95. TOMATENREIS                 | 2,90 € |

## DIE KLASSIKER

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| 130. Espresso           | 2,50 € |
| 131. Doppelter Espresso | 3,20 € |
| 132. Espresso Macchiato | 2,80 € |
| 133. Tasse Kaffee       | 2,50 € |
| 134. Pott Kaffee        | 4,00 € |
| 135. Cappuccino         | 2,80 € |
| 136. Großer Cappuccino  | 4,20 € |
| 137. Milchkaffee        | 3,70 € |
| 138. Latte Macchiato    | 3,50 € |
| 139. Griechischer Mokka | 3,00 € |
| 140. Heiße Schokolade   | 3,70 € |
| 141. Große Tasse Tee    | 2,70 € |
| 142. Glühwein           | 3,50 € |

## Sommer Specials

|  |        |
|--|--------|
| 150. Eisschokolade mit Vanille/Schokoeis       | 5,70 € |
| 151. Eiscafé mit Vanille/Schokoeis             | 5,70 € |
| 152. Griechischer Frappé mit Vanille/Schokoeis | 5,70 € |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|  | 0,2 l          | 0,4 l  |
|--|----------------|--------|
| 151. MINERALWASSER SPRITZIG/STILL                  | 2,30 €         | 3,60 € |
| 153. GRIECHISCHES STILLES WASSER                   | 0,5 l Flasche  | 4,90 € |
| 154. MINERALWASSER SOURITI                         | 0,75 l Flasche | 5,90 € |
| 155. COCA COLA <sup>1,8,9</sup>                    | 2,70 €         | 4,10 € |
| 157. COCA COLA ZERO <sup>1,8,9</sup>               | 0,2 l Flasche  | 3,00 € |
| 159. FANTA <sup>1,9</sup>                          | 2,70 €         | 4,10 € |
| 161. SPRITE <sup>2</sup>                           | 2,70 €         | 4,10 € |
| 163. SPEZI <sup>1,8,9</sup>                        | 2,70 €         | 4,10 € |
| 165. SCHWEPES TONIC WATER <sup>3</sup>             | 2,80 €         | 4,20 € |
| 167. SCHWEPES GINGER ALE <sup>3</sup>              | 2,80 €         | 4,20 € |
| 169. SCHWEPES BITTER LEMON <sup>3</sup>            | 2,80 €         | 4,20 € |
| 171. RED BULL ORIGINAL / ZUCKERFREI <sup>1,8</sup> | 0,25 l         | 3,80 € |

## FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN

|                             |       |        |      |       |        |
|-----------------------------|-------|--------|------|-------|--------|
| 175. BANANENNEKTAR          | 0,2 l | 2,70 € | 176. | 0,4 l | 4,40 € |
| 177. APFELSAFT              | 0,2 l | 2,70 € | 178. | 0,4 l | 4,40 € |
| 179. ORANGENSAFT            | 0,2 l | 2,70 € | 180. | 0,4 l | 4,40 € |
| 181. KIRSCHNEKTAR ODER KiBa | 0,2 l | 2,70 € | 182. | 0,4 l | 4,40 € |
| 183. CRANBERRY              | 0,2 l | 2,70 € | 184. | 0,4 l | 4,40 € |
| 185. MANGO                  | 0,2 l | 2,70 € | 186. | 0,4 l | 4,40 € |
| 187. MARACUJA               | 0,2 l | 2,70 € | 188. | 0,4 l | 4,40 € |
| 189. APFELSCHORLE           | 0,2 l | 2,60 € | 190. | 0,4 l | 3,90 € |
| 191. KIRSCHSAFTSCHORLE      | 0,2 l | 2,60 € | 192. | 0,4 l | 3,90 € |
| 193. MARACUJASCHORLE        | 0,2 l | 2,60 € | 194. | 0,4 l | 3,90 € |
| 195. MANGOSCHORLE           | 0,2 l | 2,60 € | 196. | 0,4 l | 3,90 € |
| 197. CRANBERRYSCHORLE       | 0,2 l | 2,60 € | 198. | 0,4 l | 3,90 € |

## METAXA

|                        |      |  |  |  |        |
|------------------------|------|--|--|--|--------|
| 241. METAXA*****       | 2 cl |  |  |  | 3,90 € |
| 242. METAXA 12 JAHRE   | 2 cl |  |  |  | 5,50 € |
| 243. METAXA GRAND FINE | 2 cl |  |  |  | 5,80 € |
| 245. METAXA FLAMBIERT  | 4 cl |  |  |  | 5,80 € |

## BIERE

|   | 0,3 l          |  |      | 0,5 l |        |
|---|----------------|--|------|-------|--------|
| 199. HEINEKEN PILS VOM FASS <sup>A</sup>          | 3,00 €         |  | 201. |       | 4,60 € |
| 202. LANDBIER SCHWARZ <sup>2, A</sup>             | 3,00 €         |  | 203. |       | 4,60 € |
| 204. RADLER <sup>2, A</sup>                       | 3,00 €         |  | 205. |       | 4,60 € |
| 206. DIESEL <sup>1, 8, 9, A</sup>                 | 3,00 €         |  | 207. |       | 4,20 € |
| 208. MEISEL'S HEFEWEIZEN HELL <sup>A</sup>        | 3,30 €         |  | 209. |       | 4,40 € |
| 210. MEISEL'S HEFEWEIZEN DUNKEL <sup>A</sup>      |                |  |      |       | 4,40 € |
| 212. MEISEL'S HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI <sup>A</sup> |                |  |      |       | 4,40 € |
| 214. HEINEKEN ALKOHOLFREI <sup>A</sup>            | 0,33 l Flasche |  |      |       | 3,50 € |
| 216. MEISEL'S HEFEWEIZEN COLA <sup>A</sup>        |                |  |      |       | 4,50 € |
| 218. MEISEL'S HEFEWEIZEN BANANE <sup>A</sup>      |                |  |      |       | 4,50 € |

## OFFENE WEINE WEISS

|   |               |        |
|---|---------------|--------|
| 220. ASYRTIKO, trockener Qualitätswein            | 0,2 l         | 5,50 € |
| 221. IMIGLYKOS, lieblicher Tafelwein              | 0,2 l         | 5,50 € |
| 222. CHARDONNAY, Qualitätswein, trocken           | 0,2 l         | 5,90 € |
| 223. SAMOS, Dessertwein                           | 0,2 l         | 6,50 € |
| 224. WEINSCHORLE                                  | 0,25 l        | 4,90 € |
| 225. KECHRIBARI RETSINA, geharzter Traditionswein | 0,5 l Flasche | 9,90 € |

## OFFENE WEINE ROSÉ

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| 227. IMIGLYKOS, lieblich                | 0,2 l | 5,70 € |
| 228. AMETHYSTOS, Costa L. Qualitätswein | 0,2 l | 7,50 € |

## OFFENE WEINE ROT

|   |       |        |       |         |
|---|-------|--------|-------|---------|
| 230. AGIORGITIKO, weicher-trockener Landwein                                | 0,2 l | 5,50 € |       |         |
| 231. NAOUSSA, trockener Qualitätswein                                       | 0,2 l | 5,80 € |       |         |
| 232. IMIGLYKOS, lieblicher Tafelwein  | 0,2 l | 5,50 € |       |         |
| 233. MAVRODAPHNE, Dessertwein   | 0,2 l | 6,50 € |       |         |
| 234. MERLOT<br>Reinsortiger Merlot mit vielschichtigem Fruchtbouquet        | 0,2 l | 6,80 € | 0,5 l | 12,40 € |
| 235. CABARNET SAUVIGNON<br>Tiefe von Frucht, Reinheit, Aromatisches Bouquet | 0,2 l | 6,80 € | 0,5 l | 12,40 € |

## GESPRITZTES

|                                 |       |        |
|---------------------------------|-------|--------|
| 236. APEROL SPRITZ <sup>5</sup> | 0,2 l | 6,50 € |
| 237. MELONE AUF EIS             | 0,2 l | 6,50 € |
| 238. LILLET WILD BERRY          | 0,2 l | 6,80 € |

## SEKT

|                       |        |         |
|-----------------------|--------|---------|
| 239. PROSECCO         | 0,1 l  | 3,80 €  |
| 240. PROSECCO TROCKEN | 0,75 l | 19,90 € |

## FLASCHE WEIN 0,75 l

### Rot~

#### 250. TSANTALI BIOLOGISCHER CABERNET SAUVIGNON

Aus kontrolliert biologischen Trauben der Halbinsel Chalkidiki.

Dunkelrot im Auge, Beerenfrüchte und subtile Gewürznoten im Duft. Am Gaumen vollmundig mit zartschmelzender Aromenfülle. Ein kraftvoller und sehraromatischer Wein der Extraklasse.

**0,75l • 29,50 €**

#### 251. KOSTA LAZARIDI AMETHYSTOS

Elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten. Seinem vollmundigen Geschmack verdankt dieser Wein die lange Lagerung in französischen Eichenfässern.

Nachhaltig und samtweich im Abgang.

**0,75l • 29,90 €**

#### 252. ALPHA ONE

Der **Alpha One** wird geprägt durch eine dunkle violette Farbe. Reich, mit intensiven Aromen nach roten Früchten, Kirschen und leicht süßer, würziger Eiche. Ein komplexes Bouquet mit vielseitigen Düften und eine Geschmacksbalance auf hohem Niveau.

|                |
|----------------|
| <b>97.00 €</b> |
|----------------|

### ROSE~

#### 253. VISSINO PALIVOU – DER WEIN IM BLUT

Die Agiorgitiko Trauben für diesen Rose Wein werden früher geerntet als die für den Rotwein. Enthält eine schöne Säurestruktur, viel Frische im Abgang. Leuchtendes hellrot mit reifen roten Beeren im Bouquet. Unglaubliche Frische, Intensität und Finesse.

**0,75l • 18,90 €**

#### 254. THEOPETRA

Der intensiv roséfarbene Wein vereinigt fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren sowie süßliche Aromen nach Marmelade, Karamell und Vanille zu einem wundervollen Genusslebnis. Am Gaumen wirkt das Rosé rund und weich und ist von einem ausbalancierten erfrischenden Abgang geprägt

**0,75l • 32,50 €**

### WEIß~

#### 255. MALAGOUSIA GEROVASSILIOU

Dieser leichte und milde Weißwein mit einer Aromenvielfalt von grünem Pfeffer, Jasmin und Zitrusfrüchten wurde aus der seltenen griechischen Rebsorte Malagousia vinifiziert. Er präsentiert sich leicht und rund, mit einer gut ausbalancierten Säure und einem langen Abgang.

**0,75l • 27,50 €**

#### 256. AMETHYSTOS

Dominanz von Sauvignon Blanc und der diskrete Präsenz von Semillon und Assyrtiko. Seine zarte gelbgrüne Farbe, mit fruchtigen Aromen der Pfirsiche und der exotischen Früchte auf blumigem Hintergrund. Er ist von reichem aromatischem Geschmack mit einem langen Ausklang.

**0,75l • 27,80 €**

**-Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte-**



---

A = Glutenhaltiges Getreide – B = Eier/Eierzeugnisse – C = Krebstiere – D = Fisch/Fischerzeugnisse –  
E = Erdnuss/Erdnusserzeugnisse – F = Soja/Sojaerzeugnisse – G = Milch/Milcherzeugnisse –  
H = Schalenfrüchte (Nüsse) – I = Sellerie/Sellerieerzeugnisse – J = Senf/Senferzeugnisse – K = Sesam  
L = Sulfide/Schwefeldioxid – M = Lupine – N = Weichtiere – O = Hülsenfrüchte

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff Benzoesäure - 3 Chininhaltig -  
4 mit Süßstoffen Cyclam, Ascesulfan und Aspartam (enthält Phelylalanin) - 5 geschwefelt - 6 geschwärzt –  
7 mit Phosphat – 8 Koffeinhaltig – 9 Antioxidationsmittel – 10 mit Milcheiweiß

\*Vegetarisch

---

---

A = Glutenhaltiges Getreide – B = Eier/Eierzeugnisse – C = Krebstiere – D = Fisch/Fischerzeugnisse –  
E = Erdnuss/Erdnusserzeugnisse – F = Soja/Sojaerzeugnisse – G = Milch/Milcherzeugnisse –  
H = Schalenfrüchte (Nüsse) – I = Sellerie/Sellerieerzeugnisse – J = Senf/Senferzeugnisse – K = Sesam  
L = Sulfide/Schwefeldioxid – M = Lupine – N = Weichtiere – O = Hülsenfrüchte

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff Benzoesäure - 3 Chininhaltig -  
4 mit Süßstoffen Cyclam, Ascesulfan und Aspartam (enthält Phelylalanin) - 5 geschwefelt - 6 geschwärzt –  
7 mit Phosphat – 8 Koffeinhaltig – 9 Antioxidationsmittel – 10 mit Milcheiweiß

\*Vegetarisch

---

---

A = Glutenhaltiges Getreide – B = Eier/Eierzeugnisse – C = Krebstiere – D = Fisch/Fischerzeugnisse –  
E = Erdnuss/Erdnusserzeugnisse – F = Soja/Sojaerzeugnisse – G = Milch/Milcherzeugnisse –  
H = Schalenfrüchte (Nüsse) – I = Sellerie/Sellerieerzeugnisse – J = Senf/Senferzeugnisse – K = Sesam  
L = Sulfide/Schwefeldioxid – M = Lupine – N = Weichtiere – O = Hülsenfrüchte

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff Benzoesäure - 3 Chininhaltig -  
4 mit Süßstoffen Cyclam, Ascesulfan und Aspartam (enthält Phelylalanin) - 5 geschwefelt - 6 geschwärzt –  
7 mit Phosphat – 8 Koffeinhaltig – 9 Antioxidationsmittel – 10 mit Milcheiweiß

\*Vegetarisch

---

---

A = Glutenhaltiges Getreide – B = Eier/Eierzeugnisse – C = Krebstiere – D = Fisch/Fischerzeugnisse –  
E = Erdnuss/Erdnusserzeugnisse – F = Soja/Sojaerzeugnisse – G = Milch/Milcherzeugnisse –  
H = Schalenfrüchte (Nüsse) – I = Sellerie/Sellerieerzeugnisse – J = Senf/Senferzeugnisse – K = Sesam  
L = Sulfide/Schwefeldioxid – M = Lupine – N = Weichtiere – O = Hülsenfrüchte

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff Benzoesäure - 3 Chininhaltig -  
4 mit Süßstoffen Cyclam, Ascesulfan und Aspartam (enthält Phelylalanin) - 5 geschwefelt - 6 geschwärzt –  
7 mit Phosphat – 8 Koffeinhaltig – 9 Antioxidationsmittel – 10 mit Milcheiweiß

\*Vegetarisch

---

## NACHMITTAGSKARTE VON 14:00 -16:30 UHR

|   |  |                |
|---|--|----------------|
| <b>1. ZAZIKI</b> <sup>10, G*</sup>                              | griechischer Joghurt mit Gurken & Knoblauch  | <b>4,70 €</b>  |
| <b>4. PEPPERONI GEBRATEN</b> <sup>G*</sup>                      | mit frischem Knoblauch und & Zaziki  | <b>6,90 €</b>  |
| <b>7. KALAMARISALATA</b> <sup>A, D</sup>                        | Kalamari-Salat mit Zwiebeln & Paprika  | <b>8,70 €</b>  |
| <b>9. KNOBLAUCHBROT</b> <sup>G</sup>                            | mit hausgemachter Knoblauchbutter  | <b>4,40 €</b>  |
| <b>10. PEPPERONI GEGRILLT</b> <sup>G*</sup>                     | mit frischem Knoblauch gratiniert & Zaziki   | <b>7,80 €</b>  |
| <b>11. ZUCCHINI</b> <sup>A, B, G*</sup>                         | mit frischem Knoblauch und & Zaziki  | <b>7,70 €</b>  |
| <b>13. TARAMAS</b>  | Lachskaviarcremé mit Kroton & Olivenöl   | <b>6,90 €</b>  |
| <b>15. SAGANAKI</b> <sup>A, G*</sup>                            | panierter & gebackener Fetakäse  | <b>6,80 €</b>  |
| <b>16. FETA FOURNOU</b> <sup>A, G*</sup>                        | Fetakäse überbacken mit Tomatenscheiben, Zwiebelringen, Oliven, Peperoni und frischem Knoblauch verfeinert | <b>7,80 €</b>  |
| <b>20. FETA</b>   | mit Olivenöl und Oregano   | <b>4,80 €</b>  |
| <b>30. CHORIATIKI</b> <sup>G*</sup>                             | Original griechischer Bauernsalat, mit Feta-Käse   | <b>10,90 €</b> |
| <b>31. CHEF SALATA</b> <sup>G, E, J</sup><br>gegrillt           | frischer bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Mais, Mixkernen & Estragon-Dressing                 | <b>12,90 €</b> |
| <b>33. HALOUMI SALATA</b> <sup>G, E, H, L, J*</sup><br>gebraten | zypriotischer Käse auf frischem bunten Salat, Mixkernen an Dijon-Senf-Honig                                | <b>13,70 €</b> |
| <b>41. CALAMARI</b> <sup>A, N</sup>                             | gegrillte Calamari mit frischem Gemüse   | <b>16,90 €</b> |
| <b>46. ZANDERFILET</b> <sup>D</sup>                             | gegrillt mit frischem Gemüse   | <b>17,90 €</b> |
| <b>52. GYROS</b> <sup>G, J</sup>                                | mit Zaziki, Pommes & Tomatenreis   | <b>14,50 €</b> |
| <b>53. BIFTEKI KLASSIKO</b> <sup>G, B, J</sup>                  | mit Zaziki, Pommes & Tomatenreis   | <b>16,20 €</b> |
| <b>55. GYROS RODA</b> <sup>G, F, J, O</sup>                     | mit Pommes, Salat, Mais, Paprika, Kidneybohnen auf Estragon-Dressing                                       | <b>16,70 €</b> |
| <b>58. SOUVLAKI</b>   | mit Zaziki, Pommes & Tomatenreis   | <b>14,50 €</b> |
| <b>59. RINDERLEBER</b>  | gegrillt, gebratene Zwiebeln & Pommes  | <b>14,70 €</b> |
| <b>72. LAMMFILET</b>  | in Estragon Sauce & Rosmarienkartoffeln  | <b>24,90 €</b> |

## NACHMITTAGSKARTE VON 14:00 -16:30 UHR

|               |  |         |
|---------------|--|---------|
| 81. LAMM HAXE | mit Spagetti & Qualitäts Parmesan-scheiben                           | 17,90 € |
| 82. LAMM HAXE | mit Dicken Bohnen & Katikikäse                                       | 18,70 € |
| 84. MOUSSAKA  | Auberginen-Kartoffel-Hackauflauf mit Béchamelsauce & Käse überbacken | 15,80 € |

### VITAL dazu Salat & ohne Kohlenhydrate

|                                |                     |         |
|--------------------------------|---------------------|---------|
| 85. GYROS                      | mit frischem Gemüse | 15,70 € |
| 86. SOUVLAKI VOM GRILL         | mit frischem Gemüse | 15,50 € |
| 88. HÄHNCHENBRUSTFILET , GRILL | mit frischem Gemüse | 15,70 € |

**mit Rote-scharfe  
Sauce**

**Alle Gerichte werden von uns frisch zubereitet.  
Wir bitten um Ihr Verständnis, falls die Wartezeit etwas länger beträgt.**

---

A = Glutenhaltiges Getreide – B = Eier/Eierzeugnisse – C = Krebstiere – D = Fisch/Fischerzeugnisse –  
E = Erdnuss/Erdnusserzeugnisse – F = Soja/Sojaerzeugnisse – G = Milch/Milcherzeugnisse –  
H = Schalenfrüchte (Nüsse) – I = Sellerie/Sellerieerzeugnisse – J = Senf/Senferzeugnisse – K = Sesam  
L = Sulfide/Schwefeldioxid – M = Lupine – N = Weichtiere – O = Hülsenfrüchte

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff Benzoesäure - 3 Chininhaltig -  
4 mit Süßstoffen Cyclam, Ascesulfan und Aspartam (enthält Phelylalanin) - 5 geschwefelt - 6 geschwärzt –  
7 mit Phosphat – 8 Koffeinhaltig – 9 Antioxidationsmittel – 10 mit Milcheiweiß

\*Vegetarisch