

STARTER

- 1) **ELIES KALAMATAS | Schwarze Kalamata Oliven**
eingelegt in selbst gemachter Oregano-Balsamico-Kräuter-Knoblauchmarinade und einem Hauch Chili € 5,50
- 2) **PIPERIES TURSI SOUVLAKI | Mittelscharfe Peperoni** ^(1,2,3)
am Spieß gegrillt mit einer Paprikapaste beträufelt und rohen Zwiebeln € 5,90
- 3) **TSATSIKI | Klassisch mediterrane Joghurt-Quark Creme**
mit Olivenöl, geraspelten Gurkenstückchen, Dill und püriertem Knoblauch verfeinert € 4,90
- 4) **TSATSIKI** kleine Portion € 3,00
- 5) **CHTIPITI | Cremig geschlagener Schafskäse**
mit fein geschnittenen Peperonistückchen und Olivenöl als Mousse verfeinert € 7,30
- 6) **CHTIPITI** kleine Portion € 4,20
- 7) **TARAMAS | Fischmousse vom Rogen des Mittelmeerhechts**
mit Zitronensaft und Olivenöl cremig geschlagen € 7,30
- 8) **TARAMAS** kleine Portion € 4,20
- 9) **FETA | Fetakäse „Premiumqualität“**
aus der Region Vasilitsa mit Oregano und Olivenöl € 7,90
- 10) **FETA** kleine Portion € 4,50
- 11) **KASERI | Ecken vom jungen, delikaten Kaseri-Käse**
mit Olivenöl und frischem Pfeffer - eine Delikatesse des Epirus € 8,70
- 12) **KASERI** kleine Portion € 4,70
- 13) **TSIPS | Knusprige Potato-Chips**
hauchdünn gehobelt und knusprig frittiert mit einem hausgemachten Chili-Tomaten-Dipp und geriebenem Schafskäse € 6,80
- 14) **FETA/KASERI MIX**
Kombination aus den Positionen 9) und 11) € 7,90

SUPPEN

- 20) **KOTOSUPA | Hühnersuppe nach „Mutters Art“**
vom gezupften Huhn mit Reiseinlage und einem Hauch Zitrone € 6,50
- 21) **FASOLADA | Klassische griechische „Rotebohnersuppe“**
mit Kräutereinlage € 6,20
- 22) **KREMMIDOSUPA | Zwiebelsuppe**
mit Parmesan und Brot überbacken € 6,50
- 23) **NTOMATOSUPA | Tomatensuppe**
nach typischer Art mit Graupen und frittierter Blattpetersilie € 6,20

SALATE

- 30) **TOMATENSALAT**
mit einer Balsamico-Vinaigrette,
gewürfelten Zwiebeln und frischem Basilikum € 6,30
- 31) **TOMATENSALAT „a la Grecque“**
mit geriebenem Schafskäse € 7,50



- 32) **GURKENSALAT**
hauchdünn geschnitten in einer Olivenöl-Weißessigemulsion,
gewürfelten Zwiebeln und Dillkräutern € 5,90
- 33) **CHORIATIKI (Bauernsalat)**
Der „klassische griechische Salat“ mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Oliven, Peperoni, mit einer frischen Vinaigrette und Schafskäsestücken € 10,40
- 35) **FELDSALAT (Saisonal)**
mit fein gewürfelten Zwiebeln, Olivenöl-Balsamico Vinaigrette
und geriebenem Parmesan € 8,30
- 37) **PUTENBRUSTSALAT**
Cross gebratene Streifen vom Putenbrustfilet mit gebratenen Champignons,
roter Paprika auf gemischtem Blattsalat der Saison € 13,90
- 38) **SCAMPI-SALAT**
Garnelen in Knoblauchzehe, Peperoncini und Olivenöl scharf angebraten
auf Blattsalaten der Saison in einem legeren Balsamico-Kräuter dressing € 16,70
- 40) **PIKANTIKI**
Hausgemachter Krautsalat mit pikantem hausgemachten
Paprika-Chili Olivenöl mariniert, delikat scharf serviert € 5,90
- 41) **PRASINI SALATA (Römersalat)**
Grüner Salat vom Romana Kopf nach Caesars Art
mit frischem Zitronen-Ölivenöldressing, Frühlingszwiebeln,
Oliven und geriebenem Schafskäse € 8,30
- 42) **GIGANTES SALAT**
Weiße Riesenbohnen nach griechischer Art
in einer weißen Essig-Ölivenöl Marinade
mit fein geschnittenem Staudensellerie und Möhren, kalt serviert € 7,30
- 43) **PSAROSALATA**
Meeresfrüchtesalat vom Oktopus, Scampi und Calamarestreifen
nach Hausrezeptur mit Möhren, Zitronenscheiben, Staudensellerie,
Kapern und fein gehobeltem Knoblauch in weißem Essig eingelegt € 13,90

VORSPEISEN

- 50) **GIGANTES PLAKI | Weiße Riesenbohnen**
in Tomaten-Kräutersauce, warm aus dem Backofen
mit frisch gehobeltem Knoblauch und Blattpetersilie € 7,90
- 51) **KAFTERI | Lange Stangenpeperoni**
Spezielle Sorte extra scharfe lange Stangenpeperoni vom Grill
in Balsamico-Ölivenöl Marinade an leichtem Riesenbohnsalat € 7,20
- 52) **DOLMADAKIA | Weinblätter**
nach mediterraner Art - lauwarm -
mit einer Kräuterreisfüllung und Tsatsiki-Dipp € 7,50

- 53) **FETA STO FURNO | Schafskäse in Alufolie gegart**
mit Kräutern, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln am Grill zubereitet € 9,50
- 54) **FETA SAGANAKI | Schafskäse**
gewälzt im Eier-Bierteigmantel, goldbraun in der Pfanne gebraten, rohe Zwiebeln € 9,30
- 55) **MELITZANES | Auberginenscheiben**
goldbraun gebraten mit gehobeltem Parmesankäse € 8,30
- 56) **KOLOKYTHAKIA | Zucchini-scheiben**
goldbraun gebraten mit gehobeltem Parmesankäse € 8,30
- 57) **FLORINIS | Rote Paprika**
Besondere Sorte gebratene und geschälte rote Paprika
mit einer Pikanten Schafskäsecreme gefüllt € 9,60
- 58) **CHTAPODI SXARAS | Oktopusstücke Natur**
vom Grill, in einer Zitronen-Ölivenölemulsion und frischem Oregano an Salat € 14,50
- 59) **SPANAKOPITA**
Selbst gemachter feiner Blätterteig mit einer Spinat-Schafskäsefüllung
knackig aus dem Backofen und Tsatsiki-Dipp € 7,90
- 60) **PIKILIA**
Eine klassische Kombination aus der griechischen Vorspeisen
nach Art des Hauses kalt und warm € 13,50
- 61) **PIKILIA (für 2 Personen)** € 25,90

ZWISCHENGERICHTE

- 70) **THALASSINA SXARAS | Dreierlei Meeresfrüchte**
Oktopus, Baby Calamaretti, Scampi am Grill zubereitet,
mit geröstetem Knoblauch an grünem Salat in leichtem Hausdressing € 17,70
- 71) **CHTAPOSI KRASATO | Oktopus nach Kykladenart**
mit mediterranen Kräutern im Balsamicojus karamelisiert
und einem Hauch Ouzo flambiert € 15,90
- 72) **KASERI SAGANAKI |**
knusprig im Eierteigmantel gebraten
auf gegrillter roter Paprika und gewürfelten Zwiebeln € 10,70
- 74) **SPAGHETTINI à la Grecque**
mit fein zerhackten Peperoncini in Knoblauch-Ölivenöl angebraten
und mit viel geraspelttem Schafskäse € 13,90
- 75) **KLEINE PORTION GYROS**
als Zwischenmahlzeit interpretiert, goldbraun, hauchdünn geschnitten
mit viel Zitronensaft, Tsatsiki, Paprikakräutern, Krautsalat und Baguette € 10,30
- 76) **MEDITERRANES GEMÜSERISOTTO „A LA MINUTE“**
mit fein geschnittenen Auberginen, Zucchini, Tomaten und Paprika im Gemüsefond
mit Kafteripeperoni pikant abgeschmeckt und Parmesanflocken verfeinert € 13,90
- 77) **ARNI SOUVLAKI SE SALATA |** Parieter Lammhüftenspiess
auf saisonalem Salat mit Schafskäseflocken € 14,90



GRIECHISCHE KLASSIKER

80) **GYROS (aus eigener Herstellung!)**
Rippenfleisch vom Schwein nach eigener raffinierter Hausrezeptur gewürzt und am Drehspieß langsam knusprig gegrillt (hauchdünn geschnitten!), mit rohen Zwiebeln € 13,30

- 81) **SOUVLAKI**
Fleischspieße vom mageren Schweinerücken mit rohen Zwiebeln und Kräuterbutter € 14,40
- 82) **BRISOLA**
Scheibe vom mageren Schweinerücken mit mediterranen Kräutern gewürzt, natur gebraten mit einem Hauch Zitrone und rohen Zwiebeln € 14,90
- 83) **BIFTEKI**
2 Hacksteaks knusprig gegrillt, mit Kräuterbutter € 14,50
- 84) **BIFTEKI GEMISTO**
Gefülltes Hacksteak mit Feta-Käse und Tomaten, knusprig bis zum Schmelzen des Käses gegrillt € 16,80



BEILAGEN

Wahlweise cross angebratene Rosmarinkartoffeln nach Mittelmeerart **oder** Butterreis mit Tomatensauce **oder** Pommes frites **oder** Kroketten. Dazu reichen wir ihnen zusätzlich einen kleinen gemischten Salat der Saison

AUS PFANNE UND BACKOFEN

- 85) **TIGANI CHIRINO**
Pfannengericht vom Schweinerücken, deftig mediterran gewürzt, mit Zitronensaft und Weißwein gelöscht, im Gusspfännchen serviert € 16,20
- 86) **TIGANI MOSCHARI**
Pfannengericht vom zarten Kalbsrücken, in Streifen geschnitten, deftig mediterran gewürzt, mit Zitronensaft und Weißwein gelöscht, im Gusspfännchen serviert € 22,30



BEILAGEN

Wahlweise cross angebratene Rosmarinkartoffeln nach Mittelmeerart **oder** Butterreis mit Tomatensauce **oder** Pommes frites **oder** Kroketten.

- 91) **ARNI SPANAKI** | Lammshulter am Knochenblatt nach Art der griechischen Provinz in einer Kräutermarinade zart geschmort, mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln € 20,90
- 87) **MOUSSAKA**
Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch mit einer Parmesan-Bechamel Kruste im Blech überbacken € 16,90
Kleine Portion € 11,80
- 89) **PASTIZIO**
Maccaroni-Hackfleisch Spezialität mit einer Parmesan-Bechamel Kruste, im Blech überbacken € 15,90
Kleine Portion € 10,90
- 73) **Duett aus MOUSSAKA UND PASTIZIO** € 16,20

GRILLTELLER

VOM ORIGINAL HOLZKOHLEGRILL!

- 103) **SAMOS** | 1 Lammspieß, 1 Schweinerückensteak, Gyros € 17,70
- 104) **DELPHI** | 1 Schweinespieß, 1 Bifteki, Gyros € 16,90
- 105) **DIONYSOS** | 1 Rinderfilet, 1 Lammcarrée-Chop, Gyros € 20,30
- 106) **APHRODITE** | 2 Schweinefilets, 1 Lammcarrée-Chop, Gyros € 19,70

FÜR 2 PERSONEN:

- 122) **KRETA** | 2 Rinderfilets, 2 Schweinerücken, 2 Lammcarrée-Chops, Gyros € 47,50
- 123) **MARATHON** | Kalbsspieße, Putenbrustfilets, 2 Bifteki, Gyros € 47,50
- 124) **SOUVLAKI PLATTE** | Verschiedenen Sorten Fleisch auf Spießen - 1 Schweine-, 1 Puten-, 1 Roastbeef-, 1 Lammspieß, Gyros € 47,50

FLEISCHGERICHTE



RIND

- 112) **RUMPSTEAK NATUR**
mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln € 23,30
- 113) **RUMPSTEAK PIKANT**
auf einer pikanten Schafskäse-Peperoncinsauce € 25,30
- 114) **FILETSTEAK NATUR**
mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln € 27,90
- 115) **FILETSTEAK**
auf einer pikanten Schafskäse-Peperoncini-Sauce € 29,50



KALB

- 109) **KALBSSOUVLAKIA**
2 Fleischspieße vom zarten Kalbsrücken mit Kräuterbutter € 21,90
- 111) **KALBSPFEFFERSTEAK**
Klassisch auf einer pikant angerichteten Pfeffer-Sahnesauce mit ganzen Pfefferkörnern € 25,50



GEFLÜGEL

- 107) **SOUVLAKI GALOPULA**
2 Fleischspieße vom Putenbrustfilet € 15,90
- 108) **GALOPULA GEMISTI**
Putenbrustfilet gefüllt mit feinem Kaseri-Käse und Tomaten € 16,90



LAMM

- 116) **ARNI-SOUVLAKI**
2 Lammspieße von der parierten Lammhüfte mit gestoßenem Knoblauch und Kräuterbutter € 19,70
- 117) **FILETO ARNAKI**
Lammfilet vom Original Weidemilchlamm mit gestoßenem Knoblauch und Kräutern € 26,90
- 118) **ARNI AMNIKTO**
Gemischter Lammteller „Dreierlei vom Lamm“ nach Art des Hauses € 26,70
- 119) **LAMMPLATTE FÜR 2 PERSONEN** € 49,50
- 120) **LAMMKARREE**
am Stück, medium gegrillt € 27,90
- 121) **LAMMCARÉE CHOPS**
einzeln geschnitten und mariniert gegrillt € 26,90



SCHWEIN

- 100) **BRISOLA GEMISTI**
Scheibe vom mageren Schweinerücken, gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, dazu Kräuterbutter € 15,90
- 101) **FILETO CHIRINO**
Schweinefilet-Medaillons mit Kräuterbutter € 16,30
- 102) **FILETO CHIRINO GEMISTO**
Schweinefilet am Stück gegrillt, mit Schafskäse und Tomaten gefüllt, dazu Kräuterbutter € 17,70

FISCHSPEZIALITÄTEN

- 150) **FRITTIERTE BABY CALAMARETTI Á LA ROMAGNA**
im Teig cross gebraten auf Romanasalat in einem erfrischenden Zitronen-Olivenöldressing € 16,50
- 151) **CALAMARES AM STÜCK**
Ganze Sepia gefüllt mit Schafskäse, Tomaten, Kräutern, gegrillt mit einer Zitronen-Knoblauch Sauce € 18,30
- 152) **GARIDES NATUR | Scampi**
im Knoblauchsud, scharf angebraten mit fein zerhackter Peperoncini und Tomatenkonkasé, im Pfännchen serviert € 25,50
- 153) **GARIDES NATUR | Scampi**
Kleine Portion € 15,50
- 154) **GARIDES SAGANAKI | Scampi mit Kopf (ohne Schale)**
scharf angebraten in einer delikat-pikanten Tomaten-Peperoncini Sauce, mit Schafskäsestückchen abgeschmeckt € 27,30
- 155) **GARIDES SAGANAKI**
Kleine Portion € 15,90



BEILAGEN

Wahlweise cross angebratene Rosmarinkartoffeln nach Mittelmeerart **oder** Butterreis mit Tomatensauce **oder** Pommes frites **oder** Kroketten.

- 157) **DORADE ROYAL**
Mittelmeergoldbrasse knusprig an der Haut gegrillt, serviert in einer Zitronen-Olivenöl Sauce € 25,90
- 158) **LOUP DE MER**
Ganzer Seewolf knusprig an der Haut gegrillt, serviert in einer Zitronen-Olivenöl Sauce € 26,90
- 160) **MEERESFRÜCHTEPLATTE (FÜR 2 PERSONEN!)**
Scampi, ganze Oktopusstücke, Baby-Sepias in Kräutern und Olivenöl Natur in der Pfanne gebraten im eigenen Saft serviert € 46,90



Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

KINDERTELLER

- 169) **GYROS**
Mit Pommes frites und Salat € 8,70
- 170) **SOUVLAKI**
1 Spieß mit Pommes frites und Salat € 8,70
- 171) **PANIERTE CALAMARES RING**
Aus der frischen Calamares mit Pommes frites und Salat € 8,70
- 172) **3 KLEINE HACKFLEISCHRÖLLCHEN**
vom Holzkohlegrill mit Pommes frites und Salat € 8,70
- 173) **PUTENSCHNITZEL** mit Pommes frites und Salat € 8,70
- 174) **SPAGHETTINI** mit Tomatensauce € 8,70