

Suppen

- 1. **Tomatensuppe** 3,50 €
- 2. **Hühnersuppe** 4,00 €

Salate

- 3. **Grüner Salat** 4,50 €
Blattsalate mit Vinigrette
- 4. **Griechischer Salat** 8,50 €
Tomate, Gurke, Zwiebeln,
Oliven, Peperoni, Feta und Olivenöl



- 5. **Tunasalat** 9,00 €
Thunfischsalat mit Tomate,
Gurke, Paprika, Rucola,
Zwiebeln und Eisbergsalat mit Dressing



- 6. **Hähnchenbrustsalat „Weisses Ross“** 9,90 €
Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Rucola, Zwiebeln,
Eisbergsalat und gegrillte Hähnchenbrust
- 7. **Caprese** 7,50 €
Mozzarella, Tomate und Basilikum

Kalte Vorspeisen

- 8. **Tzatziki** 4,50 €
Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch
- 9. **Tirokafteri** 5,90 €
pikante Schafskäsecreme nach Art des Hauses (scharf)
Pfeffer, Olivenöl, Balsamico und scharfe grüne Peperoni
- 10. **Taramas** 4,50 €
feine Fischrogencreme nach Art des Hauses



warme Vorspeisen

- 11. Brokkoli mit Käse überbacken** 7,50 €
- 111. Champignons mit Sahnesauce** 6,90 €
- 12. Gegrillte Peperoni** 4,90 €
mit Knoblauch und Brot
- 13. Knoblauchbrot** 2,90 €
Nach Art des Hauses
- 14. Dolmadakia** 5,90 €
Weinblätter gefüllt mit Reis
- 15. Auberginen Tapas mit Dip** 5,90 €
frittierte Auberginenringe im Bierteig
- 16. Zucchini Tapas mit Dip** 5,90 €
frittierte Zucchiniringe im Bierteig
- 17. Rolla** 6,50 €
2 Schinkenröllchen, mit Schnittkäse gefüllter Kochschinken paniert, gebacken, dazu Dip und Garnierung



Pikilia - gemischte Platte mit kalten oder warmen Vorspeisen

- 18. für eine Person** 12,50 €
- 19. für zwei Personen** 24,00 €



Käsespezialitäten

- 20. Saganaki** 6,90 €
panierter gebackener Fetakäse
- 21. Ofenkäse** 6,90 €
Fetakäse aus dem Ofen mit Zwiebeln und Peperoni
- 22. Fetakäse im Mantel** 6,90 €
Fetakäse im Filoteig mit Honig Sesam
- 23. Boujourdi** 7,50 €
verschiedene Käsesorten im Ofen gratiniert
mit Tomaten, Zwiebeln und einem Hauch von Knoblauch

Gegrilltes

Unsere Steaks und Filets servieren wir mit mediterranen Kartoffeln,
buntem Gemüse und Tzatziki



24. Steak vom Schwein 14,50 €

- 1 Rahmchampignonsauce
- 2 Pfeffersauce
- 3 Jägersauce
- 4 Metaxasauce
- 5 Kräuterbutter

Unsere Weinempfehlung dazu ...

Sauvignon Blanc - Homburg Gössenheim

/ 0,75l

Höfling / Franken – trocken

/ 35,00 €



25. Filet vom Huhn 14,50 €

- 1 Rahmchampignonsauce
- 2 Pfeffersauce
- 3 Jägersauce
- 4 Metaxasauce
- 5 Kräuterbutter



26. Filet vom Schwein 16,50 €

- 1 Rahmchampignonsauce
- 2 Pfeffersauce
- 3 Jägersauce
- 4 Metaxasauce
- 5 Kräuterbutter

**Alle folgenden Speisen servieren wir mit mediterranen Kartoffeln,
buntem Gemüse und Tzatziki**

27. Suflaki vom Schweinefilet 15,50 €

28. Bifteki 14,50 €
Schweinehackfleisch, gefüllt mit Feta, dazu Tzatziki

30. Suzuki 12,50 €
Schweinehackfleischröllchen und Tzatziki

31. Schweineleber 12,50 €
mit gerösteten Zwiebeln



Unsere Weinempfehlung dazu ...

Psiles Korfes – Eossamoy

0,2l/ 0,75l

Muscatreben Samos – trocken

6,50 €/ 24,50 €



32. Mixplatte unserer Filetstücke 25,50 €
vom Lamm, Rind, Schwein und Huhn mit Tzatziki

33. Michalisteller 19,90 €
Lammfilet, Hähnchenbrustfilet, Susuki, Suflaki und Tzatziki

34. Sokratesteller 18,90 €
Schweinesteak, Susuki, Suflaki und Schweineleber mit Tzatziki

35. Aristotelesteller 21,50 €
Lammfilet, Schweinesteak, Suflaki, Susuki und Leber,
dazu Tzatziki

Gefüllte Spezialitäten

gefüllt mit Spinat, Tomate, Schinken und Zwiebel,
mit einem Hauch Knoblauch verfeinert

- 36. Hühnchenbrustfilet gefüllt** **15,50 €**
- 37. Filet vom Schwein gefüllt** **17,50 €**
- 38. Suflaki gefüllt mit Senf und Käse**
mit Peperoni vom Schweinefilet **16,50 €**



Spezialitäten vom Rind

dazu servieren wir mediterrane Kartoffeln, mit buntem Gemüse und Tzatziki

- 39. Filet vom Rind** **25,50 €**

- 1** Rahmchampignonsauce
- 2** Pfeffersauce
- 3** Jägersauce
- 4** Metaxasauce
- 5** Kräuterbutter



Unsere Weinempfehlung dazu ...

Rapsani Epilegmenos Reserve – Tsantali
von den Hängen des Olymps – trocken

0,75l
34,50 €



- 40. Rumpsteak** **22,50 €**
- 1** Rahmchampignonsauce
- 2** Pfeffersauce
- 3** Jägersauce
- 4** Metaxasauce
- 5** Kräuterbutter

Spezialitäten vom Lamm

dazu servieren wir mediterrane Kartoffeln, buntes Gemüse und Tzatziki



41. Filet vom Lamm 22,50 €

- 1 Rahmchampignonsauce
- 2 Pfeffersauce
- 3 Jägersauce
- 4 Metaxasauce
- 5 Kräuterbutter

Unsere Weinempfehlung dazu...

Primitivo Salento – Itynera
Abruzzen – trocken

0,2l/ 0,75l
5,50 €/ 18,50 €



42. Lammfilet mit Kräuterbutter & grünen Bohnen 22,50 €

Unsere Weinempfehlung dazu ...

Cabernet – Nea Dris – Antonopoulos
Achaia – trocken

0,75l
35,50 €



Schnitzel

Zarte Schnitzel mit mediterranen Kartoffeln, buntem Gemüse
und Tzatziki



43. Schnitzel vom Huhn 12,90 €

- 1 Rahmchampignonsauce
- 2 Pfeffersauce
- 3 Jägersauce
- 4 Metaxasauce

Unsere Weinempfehlung dazu ...

Silvaner – Stetten
Höfling / Franken – trocken

0,2l/ 0,75l
6,50 €/ 19,00 €



44. Schnitzel vom Schwein 12,90 €

- 1 Rahmchampignonsauce
- 2 Pfeffersauce
- 3 Jägersauce
- 4 Metaxasauce

Gratiniertes

Zu allen Gerichten servieren wir buntes Gemüse und Butterreis,
an Metaxasauce und mit Käse überbacken

45. Bifteki

15,50 €

Schweinehackfleisch, überbacken mit Feta

Unsere Weinempfehlung dazu...

Heinrich Vollmer - Portugieser 50hl

0,2l/ 0,75l

Pfalz – trocken

5,90 €/ 21,90 €



46. Medaillons vom Schweinefilet

16,50 €

47. Hühnchenbrustfilet

15,50 €



48. Sousoukakia – Hackfleisch

14,50 €

49. Steak vom Schwein

15,50 €

50. Suflaki vom Schweinefilet

16,50 €

Pfannengerichte

- 51. Dreierlei Filets mit Gemüse** **21,50 €**
Pilzen, Zwiebeln und Paprika mit Metaxasauce
und Butterreis
- 52. Steak vom Schwein in Metaxasauce** **16,90 €**
Schweinesteak mit Pilzen,
Paprika und Zwiebeln dazu Butterreis
- 53. Lammpfännchen mit Metaxasauce** **23,50 €**
Lammfilet mit Pilzen,
Paprika und Zwiebeln dazu Butterreis
- 54. Leberpfännchen mit Metaxasauce** **15,50 €**
Schweineleber mit Pilzen,
Paprika und Zwiebeln dazu Butterreis
- 541. Artemis** **15,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Spinatsauce
Tomaten, Zwiebeln und Champignons
in der Pfanne gebraten, dazu Butterreis
- 542. Curryhähnchen** **13,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Penne in Currysauce
- 543. Hermes** **15,50 €**
Medaillons vom Schwein in Senf- und Honigsauce
Paprika, Champignons in der Pfanne gebraten, dazu Butterreis
- 544. Huhn a la orange** **15,50 €**
Hähnchenbrustfilet
Paprika, Champignons und Zwiebeln in der Pfanne gebraten,
dazu Butterreis
- 545. Toskanateller** **16,90 €**
Medaillons vom Schwein sauce a la orange
Paprika, Champignons und Zwiebeln in der Pfanne gebraten,
dazu Butterreis

Unsere Weinempfehlung dazu ...

Dornfelder – Freyburg - Unstrut

0,2l/ 0,75l

Saale - Unstrut – halbtrocken

5,70 €/ 21,00 €



Geschmortes aus dem Ofen

55. Stifado

Lammfleisch mit Perlzwiebeln in Sauce

17,50 €



Unsere Weinempfehlung dazu ...

Blanc de Noir - Spätburgunder

Höfling / Franken – trocken

0,75l

29,00 €



Lammschmortopf

56. Lammtopf mit Okraschoten

17,50 €

57. Lammtopf mit dicken Bohnen

17,50 €

58. Lammtopf mit grünen Bohnen

17,50 €

59. Lammtopf mit Spaghetti

17,50 €

591. Lammtopf mit griechischen Nudeln

17,50 €



Pasta

- 60. Spaghetti mit Tomatensauce** 7,90 €
- 61. Spaghetti con aglio e olio** 7,90 €
- 62. Tortellini gefüllt mit Ricotta** 8,50 €
an Metaxasauce
und mit Käse überbacken
- 622. Penne mit Lachssahnesauce** 14,50 €



Unsere Weinempfehlung dazu ...

Bodegas Navarro Lopez – Oromonte 0,2l / 0,75l
Spanien – Castilla / Tempranillo trocken 5,50 € / 18,50 €



Unsere Weinempfehlung dazu ...

Winzervereinigung Freyburg – Unstrut 0,2l / 0,75l
Bacchus – trocken 5,50 € / 18,50 €

- 63. Spaghetti a la Greeka** 10,50 €
nach Großmutter's Rezept mit Tomate,
Zwiebel, Peperoni, Oliven und Fetakäse

Unsere Weinempfehlung dazu...

Merlot Rosé – Fortant de Franc 0,2l / 0,75l
Frankreich - halbtrocken 4,80 € / 17,50 €



- 64. Spaghetti Mediterran** 13,50 €
Hühnchenbrustfilet an Metaxasauce
mit Käse überbacken

- 65. beschwipste Pasta** 14,50 €
mit Garnelen, Scampi, Paprika,
Zwiebel, Cherrytomaten abgelöscht mit Ouzo



651. Penne Milanese **13,50 €**

Hähnchenbrustfilet an Milanesesauce

652. Penne Emilia Romana **13,50 €**

Hähnchenbrustfilet an Spinatsauce



Unsere Weinempfehlung dazu ...

VDP Wein- und Sektgut Barth - Riesling Fructus
Rheingau – halbtrocken

0,2l / 0,75l
6,30 € / 24,50 €

653. Penne a la Sienna **13,50 €**

Schweinefilet an Milanesesauce

654. Penne Florenz **13,50 €**

Schweinefilet an Spinatsauce

655. Penne Venezia **8,90 €**

Penne an Spinatsauce

656. Penne a la Pollo **13,50 €**

Hähnchenbrustfilet an Sauce Raffinesse



Aus dem Meer

mit Gemüse und mediterranen Kartoffeln

66. Kalamaris		15,50 €
67. Garnelen vom Grill		17,50 €
68. Zanderfilet mit Remoulade		16,90 €
69. Lachsfilet mit Remoulade		17,90 €
70. Dorade vom Grill		18,90 €
71. Schollenfilet		16,90 €

Unsere Weinempfehlung dazu...

Grauburgunder Vulkangestein – Weingut Steitz

0,2l/ 0,75l

Rheinhessen – trocken

5,90 €/ 21,90 €



Fischplatte - Auswahl verschiedener Fischköstlichkeiten

72. für 1 Person	21,90 €
73. für 2 Personen	39,90 €

Unsere Weinempfehlung dazu ...

Freyburg – Unstrut / Saale - Unstrut

0,2l/ 0,75l

Müller Thurgau – trocken

4,80 €/ 17,50 €





Gern bieten wir Ihnen zu allen Speisen unsere Saucen zusätzlich an:

74. Rahmchampignonsauce	2,50 €
75. Pfeffersauce	2,50 €
76. Jägersauce	2,50 €
77. Metaxasauce	2,50 €



Wir servieren Ihnen zu allen Speisen unsere Gemüse:



78. Okraschoten	4,00 €
79. Dicke Bohnen	4,00 €
80. Grüne Bohnen	4,00 €

Als Beilage können Sie zusätzlich wählen zu allen Speisen:

81. Pommes frites	3,00 €
82. Kartoffelkroketten	3,00 €
83. Butterreis	3,00 €
84. Hausgemachte Kartoffeln mediterran	3,00 €



Die Liste zu Allergenen und Zusatzstoffen erfragen Sie bitte beim Personal.