

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
mit Knoblauch und Brot | 4,90 € |
| 13. Knoblauchbrot
Nach Art des Hauses | 2,90 € |
| 14. Dolmadakia
Weinblätter gefüllt mit Reis | 5,90 € |
| 15. Auberginen Tapas mit Dip
frittierte Auberginenringe im Bierteig | 5,90 € |
| 16. Zucchini Tapas mit Dip
frittierte Zucchiniringe im Bierteig | 5,90 € |
| 17. Rolla
2 Schinkenröllchen, mit Schnittkäse gefüllter Kochschinken paniert, gebacken, dazu Dip und Garnierung | 6,50 € |



Pikilia - gemischte Platte mit kalten oder warmen Vorspeisen

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



Käsespezialitäten

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

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 €**

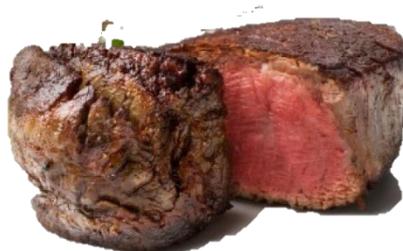


Spezialitäten vom Rind

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

0,2l/ 0,75l

Abruzzen – trocken

5,50 €/ 18,50 €



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

Unsere Weinempfehlung dazu ...

Cabernet – Nea Dris – Antonopoulos

0,75l

Achaia – trocken

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

0,2l/ 0,75l

Höfling / Franken – trocken

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 €**

Hühnchenbrustfilet an Milanesesauce

652. Penne Emilia Romana **13,50 €**

Hühnchenbrustfilet 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 €**

Hühnchenbrustfilet 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.