

APERITIV

Ouzo	2 cl	2,10	Ouzo Plomari	0,2 l Fl.	9,50
Ouzo Plomari	2 cl	2,40	Ouzo Feige	4 cl	3,00
Tsipouro	2 cl	3,50	Sekt Mumm	0,1 l	4,00
Martini	5 cl	4,00	Kir Royal	0,1 l	4,00
Bianco / Rosso			Campari ¹	0,2 l	4,50
Sherry	5 cl	4,00	Orange / Soda		
Dry / Medium					

VORSPEISEN

20 Knoblauchbrot		3,00
21 Tsatsiki		4,30
Joghurtspeise mit fein geraspelten Gurken und Knoblauch		
22 Oliven Colossal und Peperoni		4,50
23 Taramasalat		5,70
cremig geschlagener Fischrogen, nach griechischer Art gewürzt		
24 Ktipiti Käsecreme mit scharf gewürztem Paprika		5,70
26 Schafskäse in Folie mit Tomaten, Peperoni und Kräutern		8,30
27 Weinblätter		8,70
gefüllt mit Reis und Hackfleisch in Käsesauce		
28 Saganaki gebackener paniertes Schafskäse		7,70
29 Kefalokrokette		9,20
gebackener griechischer Hartkäse mit Tomaten in Balsamicocreme		
30 Gegrillte Sepia und Garnele in Oliven-Kräutermarinade		10,90
31 Octopus gegrillt in Rotweinessig und Olivenöl		11,20
32 Garnelen in Tomaten-Feta-Sauce		9,90
33 Vorspeisenplatte gemischt (auch für mehrere Personen möglich)		10,50

SUPPEN

35 Hühnersuppe nach griechischer Art		4,50
36 Tomatencremesuppe		4,50
37 Zwiebelsuppe mit Käse ¹ überbacken		4,50

SALATE

- | | | |
|----|--|-------------|
| 40 | Gemischter Salat (Klein/Groß) | 3,00 / 5,00 |
| 41 | Griechischer Salat | 9,90 |
| 42 | Paros-Salat
Gebratenes Gemüse und Poulardenbruststreifen auf Salatbett
und Joghurt-Honigdressing | 11,90 |
| 44 | Schweinefiletspitzen
auf buntem Salat mit gegrillten Kartoffeln in Avocadocreme | 12,50 |

SCHNITZELGERICHTE

- | | | |
|----|--|-------|
| 45 | Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites | 11,00 |
| 46 | Poulardenschnitzel mit Pommes frites | 12,00 |
| 47 | Schnitzel in Paprika-Sahnesauce
mit Pommes frites | 12,00 |

KINDERGERICHTE

- | | | |
|-----|--|------|
| 121 | Herakles Teller Schnitzel mit Pommes | 7,00 |
| 122 | Aphrodite Teller Schweinesteak mit Pommes und Tsatsiki | 7,00 |
| 123 | Odysseus Teller Gyros mit Tsatsiki und Pommes | 7,00 |
| 124 | Apollon Teller Spaghetti mit Hackfleisch oder Tomatensauce | 6,00 |
| 125 | Artemis Teller Hähnchen Nuggets mit Pommes und Tsatsiki | 7,00 |
| 126 | Poseidon Teller Fischstäbchen mit Pommes | 7,00 |

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | | |
|----|---|-------|
| 50 | Dicke weiße Bohnen | 5,90 |
| 51 | Gemista, Tomate und Paprika
gefüllt mit Reis nach griechischer Art, mit Schafskäse | 11,50 |
| 53 | Vegetarischer Musaka
Auberginen-Zucchini-Kartoffel-Auflauf | 13,90 |
| 54 | Briami
Gemüse aus dem Ofen, in Tomatensud gegart, mit Schafskäse | 11,90 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Buffet.

ÜBERBACKENES

- | | | |
|----|--|-------|
| 55 | Mylos Teller | 12,50 |
| | Suzukis in Metaxasauce mit Käse ¹ überbacken und Pommes frites | |
| 56 | Longa Teller | 13,00 |
| | Gyros in Metaxasauce mit Käse ¹ überbacken und Pommes frites | |
| 57 | Fedon Teller | 13,50 |
| | Schweinesteaks in Metaxasauce mit Käse ¹ überbacken und Pommes frites | |
| 58 | Musaka | 13,90 |
| | Auberginen-Zucchini-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf | |

VOM LAMM

- | | | |
|----|---|-------|
| 59 | Lammhüftsteak | 17,90 |
| | auf Dimitra Sauce, Kartoffelscheiben mit geriebenem Kefalotirikäse | |
| 60 | Lammkoteletts (Krone) gegrillt | 23,50 |
| | in Kräutermarinade, gegrillte Tomate, Tsatsiki und Reis | |
| 61 | Lammhaxe Psito, aus dem Ofen | 17,30 |
| | mit Tsatsiki und Knoblauchkartoffeln | |
| 62 | Lammhaxe Blaki, aus dem Ofen | 17,30 |
| | mit weißen Bohnen | |
| 64 | Lammteller | 19,90 |
| | Lammkotelett, Lammhaxe, Lammhüfte, Tsatsiki und Knoblauchkartoffeln | |

VOM SCHWEIN

- | | | |
|----|--|-------|
| 65 | Suzuki | 11,50 |
| | Hackfleischsteaks mit Tsatsiki und Reis | |
| 66 | Gyros mit Tsatsiki und Reis | 12,00 |
| 67 | Suvlaki | 12,50 |
| | 2 Fleischspieße mit Tsatsiki und Reis | |
| 68 | Spezial Biffteki | 13,90 |
| | Hackfleischsteak, mit Schafskäse gefüllt und Knoblauchkartoffeln | |
| 69 | Akropolis-Platte | 13,30 |
| | Schweinesteak, Suzuki, Gyros, Tsatsiki und Knoblauchkartoffeln | |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Buffet.

VOM SCHWEIN

- | | | |
|----|--|-------|
| 70 | Zeus-Platte
Suzuki, Suvlaki, Schweinefilet, Gyros, Tsatsiki und Reis | 14,70 |
| 71 | Pontos-Platte
2 Schweinesteaks, Lammkotelett, Gyros, Tsatsiki und Knoblauchkartoffeln | 14,90 |
| 72 | Dimitra-Platte
Rumpsteak, Suzuki, Poulardenbrust, Gyros, Tsatsiki und Reis | 15,70 |
| 73 | Schweinemedallions in Pfeffersauce
mit gefüllter Backkartoffel | 16,90 |
| 74 | Schweinemedallions
mit gebratenen Champignons und gefüllter Backkartoffel | 17,90 |
| 75 | Makedonia-Spieß
drei fein gerollte Schweinesteaks mit Schafskäse gefüllt, dazu Reis | 16,50 |
| 76 | Tiganaki Kreta
Schweinemedallions mit frischen Champignons und Paprika
in pikanter Sahnesauce, dazu Pommes frites | 17,90 |

GEFLÜGEL

- | | | |
|----|--|-------|
| 80 | Poulardenbrust
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes frites | 14,20 |
| 81 | Poulardengeschnetzeltes in Metaxasauce
mit Butterreis | 14,20 |
| 82 | Tiganaki „Serres“
Poulardenbrust mit frischen Champignons und Paprika,
in pikanter Sahnesauce, dazu Pommes frites | 14,70 |

VOM RIND

- | | | |
|----|---|-------|
| 84 | Rinderleber gegrillt,
mit Tsatsiki und Reis | 12,50 |
| 85 | Rinderleber
mit Zwiebeln in Rotweinsauce, dazu Kroketten | 13,90 |
| 86 | Argentinisches Rumpsteak ca. 250 g.
mit Kräuterbutter und gefüllter Backkartoffel | 18,90 |
| 87 | Argentinisches Rumpsteak ca. 250 g.
in Pfeffersauce, dazu gefüllte Backkartoffel | 19,90 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Buffet.

FISCHGERICHTE

90	Sepia gegrillt mit Kräuter-Knoblauchmarinade, Salat und Olivenöl-Oreganobrot	13,50
91	Lachsfilet ¹² gegrillt mit Spinat und Gemüse-Butterreis	16,20
92	Lachsfilet ¹² in Dillsauce, mit Spinat und Gemüse-Butterreis	17,20
93	Dorade Royale ¹² , gegrillt Zitronen-Olivenöl und Knoblauchbrot	17,80
94	Königsgarnelen vom Grill, in Kräuterbutter, mit Petersilienkartoffeln und Spinat	19,90
96	Königsgarnelen in Chili-Knoblauchsauce, mit Petersilienkartoffeln und Spinat	20,90
98	Fischplatte vom Grill für 2 Personen Garnelen, Sepia, Dorade Royale, Lachsfilet ¹² , mit Zitrone-Petersiliensauce, Spinat und Petersilienkartoffeln	46,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Buffet.

BEILAGEN

100	Gemüse-Butterreis / Reis in Tomatensauce	2,20
101	Pommes frites	2,50
102	Knoblauchkartoffeln	3,00
103	Folienkartoffel mit Tsatsiki oder Kräuterbutter	3,50
104	Pita, griech. Fladenbrot	1,80
105	Salzkartoffeln	2,60
106	Kroketten	2,50
107	Gefüllte Backkartoffel	3,50




DESSERT

175	Gemischtes Eis	5,00
176	Griechischer Schafsjoghurt mit Waldhonig und Nüssen	5,70
177	Dame Blanche, Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße	5,50
178	Spaghetti-Eis	6,00
180	Galaktompuriko Blätterteig mit Crèmefüllung und Vanille-Eis	6,50
181	Vanille-Eis mit heißen Amarenakirschen ¹¹	6,50

WARME GETRÄNKE

Glas Milch	1,50	Cappuccino ⁵	2,50
Tee ⁵	2,00	mit aufgeschäumter Milch oder Sahne	
Tasse Kaffee ⁵	2,20	Heiße Schokolade	2,50
Kaffee Hag (koffeinfrei)	2,20	mit Sahne	
Espresso ⁵	2,20	Latte Macchiato	3,10
Griech. MokkaKaffee ⁵	2,30	MilchKaffee ⁵	3,10
Doppelter Espresso ⁵	4,00	Nescafé Frappé (kalt) ⁵	2,60
Doppelter MokkaKaffee ⁵	4,00	Frappé	3,60
		mit Vanille-Eis	

FASSBIERE

 Krombacher	0,2 l	1,60
	0,3 l	2,30
	0,2 l	1,60
	0,3 l	2,30
 Krombacher <i>Weizen</i>	0,3 l	2,40
Hell	0,5 l	4,00

FLASCHENBIERE

 Krombacher ALKOHOLFREI	0,33 l	2,50
 Krombacher <i>Weizen</i>	0,5 l	4,00
Dunkel oder Alkoholfrei		



SEKT & CHAMPAGNER

Mumm Piccolo Sekt 0,2 l 7,50 Mumm Dry Sekt 0,75 l 24,00

FLASCHEN-WEINE

WEISSWEINE 0,75 l

Folia 18,90

Rebsorten: 100% Chardonnay

Simfonia 18,90

Rebsorten: 100% Sauvignon Blanc - Assyrtiko

Malagouzia 21,90

Rebsorten: 100% Malagouzia

Biblia Chora - Ktima Biblia Chora, Kavala 26,00

Rebsorten: 60% Sauvignon Blanc, 40% Assyrtiko

ROTWEINE

Ampeloeis Red 15,90

Rebsorten: 100% Syrah

Ampeloeis Silver 23,90

Rebsorten: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Ampeloeis Gold 24,90

Rebsorten: 60% Merlot, 40% Syrah

Mirambelo - Mediterra AOC, Kreta 22,00

Rebsorten: Kotsifali, Mandilaria

Kratistos - Lykos, Peloponnes 28,00

Rebsorten: 100% Agiorgitiko

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
13 Pantothensäure
14 geschwärzt
20 Teller ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

OFFENE WEINE

WEISSWEINE	0,20 l	0,50 l
Weinschorle weiß oder rot	3,50	8,40
Rezina, Malamatina -gehartz- Zusammensetzung: 100% Roditis, 11 % Alkohol	4,00	9,70
Imiglykos, Achaia Clauss -lieblich- Zusammensetzung: Diverse aromatische Trauben, 11 % Alkohol	4,40	10,60
Sauvignon -trocken- Zusammensetzung: 100 % Sauvignon, 11 % Alkohol	4,40	10,60
Makedonikos, Tsantali -halbtrocken- Zusammensetzung: 75% Roditis, 25% Zoumiatis, 12 % Alkohol	4,40	10,60
Chardonnay -trocken- Zusammensetzung: 100 % Chardonnay, 13 % Alkohol	4,40	10,60
Samos, Tsantali -Likörwein- Zusammensetzung: 100 % Moscatos, 15 % Alkohol	4,90	11,80

OFFENE WEINE

ROSÉWEINE	0,20l	0,5l
Rosato -trocken- Zusammensetzung: Grenache, Cinsault en Syrah, 12 % Alkohol	4,40	10,60
Makedonikos, Tsantali -halbtrocken- Zusammensetzung: Xinomavro und Moschomavro, 11,5 % Alkohol	4,40	10,60
ROTWEINE	0,20l	0,5l
Imiglykos, Achaia Clauss -lieblich- Zusammensetzung: Diverse aromatische Trauben, 11 % Alkohol	4,40	10,60
Makedonikos, Tsantali -halbtrocken- Zusammensetzung: Xinomavro und Moschomavro, 12 % Alkohol	4,40	10,60
Cabernet Sauvignon -trocken- Zusammensetzung: 100 % Cabernet Sauvignon, 12 % Alkohol	4,40	10,60
Merlot -trocken- Zusammensetzung: 100 % Merlot, 11 % Alkohol	4,40	10,60
Mavrodaphne, Tsantali -Likörwein- Zusammensetzung: 70% Mavrodaphne 30% Korinthiaki, 15 % Alkohol	4,90	11,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,20 l	0,40 l		0,20 l	0,40 l	
 pepsi ^{1,3,5}	2,10	4,10	Säfte und Nektare von granini	granini Apfel	2,50 4,90	
 pepsi light ^{1,3,5,9}	2,10	4,10			granini Orange	2,50 4,90
Cola Mix ^{1,3,5}	2,10	4,10			granini Traube	2,50 4,90
 ^{1,3}	2,10	4,10			granini Maracuja	2,50 4,90
 ²	2,10	4,10			granini Ananas	2,50 4,90
SPARKLER TAFELWASSER	1,90	3,70			0,25 0,75 l	
SPARKLER APFELSCHORLE ¹	2,10	4,10			2,20 6,00	
Bitter Lemon ¹⁰	2,50	4,80		 Naturell	2,20 6,00	
Ginger Ale ¹	2,50	4,80			div. Sorten Fl. 0,33 l 2,70	
Tonic Water ¹⁰	2,50	4,80				
Kraftmalz 	2,00	3,90				

SPIRITUOSEN & LIKÖRE

Jägermeister	2,50	Wodka	2,20
Korn	2,00	Malteser Kreuz	2,40
Fernet Branca	2,50	Amaretto	2,50
Olympisches Feuer	2,50	Averna	3,00
Ramazotti	3,00	Jubiläums Akvavit	3,00
Cynar	3,00	Sambuca	3,00
Baileys	3,30	Grappa	3,50
Tequila	2,50	Kirschwasser	2,50
Metaxa *****	3,80	Metaxa Olympia Reserve	5,50
Metaxa *****	4,50	Metaxa Private Reserve	7,50
Underberg	2,00		

LONGDRINKS 0,2 L

Wodka Lemon ¹⁰	5,00	Gin Tonic ¹⁰	5,00
Bacardi Cola ^{1,3,5}	5,00	Tequila Sunrise ¹	5,50
Whiskey Cola ^{1,3,5}	5,00		