

Speisen

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.

Sokrates (470 - 399 v. Chr.), griechischer Philosoph

SUPPEN

σούπες – **Soupes**

Gemüsesuppe (A, L) Karotten, Kartoffel, Zucchini, Sellerie	6,50
Glukia Kolokitha (L) Süße Kürbissuppe aromatisiert mit Ingwer und Orange	7,20
Tagessuppe (Allergene auf Nachfrage)	6,80

SALATE

σαλάτες – **Salátes**

Choriatiki (A) Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven aus Kalamata, Schafskäse, Oregano und Olivenöl	12,50
Dakos (A, G) Mit Kirschtomaten, Paprika, Zwiebeln, Kapern, Krithiko paximadi, Kräuter und Myzithra	11,80
Halloumi-Salat (G, N, M) Salat der Saison mit Halloumi, gegrilltes Gemüse und Dressing aus Orangen und Sesam	12,50

BROT

ψωμί – **Psomí**

Knoblauchbrot (A)	2,50
Pita Brot (A)	2,50
Pita Brot mit Knoblauch (A)	2,80
Hausbrot (A)	2,-

Wir verwenden für alle unsere Speisen reines Olivenöl aus Kalamata.

KALTE VORSPEISEN

μεζέδες – **Mezédés**

Tzatziki (G) Griechisches Joghurt mit Gurke, Dille und Minze	5,80
Melitzanosalata Melanzani Aufstrich mit Knoblauch, Dille, Petersilie und Paprika Florinis	6,20
Skordalia (A, C, G, L) Kartoffelpüree mit Knoblauch, Walnüssen und Olivenöl	5,80
Leuko Taramas (A, D) Weiße Tamara mit roten Rüben und Kapern	6,80
Mezes (A, C, D, G, L) Eine Auswahl verschiedener kalter Vorspeisen	12,80

KÄSE AUS GRIECHENLAND

ζεστά ορεκτικά – **Zestá Orektiká**

Feta (G) Feta Käse mit griechischem Olivenöl und Oregano	7,20
Kafalograviera Saganaki (A, G) Gebackene Kefalograviera Käse mit hausgemachten Kirschtomaten - Marmelade	8,50
Halloumi (A, G) Halloumi mit Feigen - Marmelade, Basilikum Pesto, Pita Brot und Balsamico	7,90

Alle unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet.

WARME VORSPEISEN

ζεστά ορεκτικά – **Zestá Orektiká**

<p>Dolmadakia (A) Hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Joghurt und Dille</p>	7,90
<p>Spanakopita (A, G) Griechische Chortopita mit knusprigen Phyllo gefüllt mit Spinat , Fetakäse und frischen Kräutern</p>	7,50
<p>Kolokithokeftedes (A, G) Zucchiniällchen mit Käse, frischen Kräutern und Joghurt mit Dille</p>	7,90
<p>Melitzanes Tiganites (A, G) Gebackene Melanzani mit Limette - Mayonnaise und Tomaten</p>	8,50
<p>Kolokithakia Tiganita (A, G) Gebackene Zucchini mit Creme aus Fetakäse, Kirschtomaten - Marmelade und Minze Öl</p>	8,50
<p>Gemista Patata (G) Kartoffeln gefüllt mit verschiedenen griechischen Käsesorten, Trüffel Öl und Tar- Tar Tomaten</p>	5,50
<p>Fava Santorinis (A, G, C, L) Fava Püree mit Zitrone, karamellisiert Zwiebeln und Kapern</p>	6,50
<p>Mezes (A, G) Melanzani, Zucchini, Spankopita, Weinblätter, Tzatziki</p>	14,50
<p>Mydia Achnista (R, M, L) Gedämpfte Miesmuscheln mit Knoblauch Sauce, Ouzo und Dille</p>	10,50
<p>Garides Saganaki (O, L, D) Garnelen Saganaki mit Tomaten Sauce, Fetakäse aromatisiert mit Ouzo und Safran</p>	12,90
<p>Xtapodi Sxaras (D, R, L) Gegrillter Octopus mit Oregano, Fava Santorinis, karamelisierten Zwiebeln, gegrillten Kapern und Balsamico Sauce</p>	17,90
<p>Gavros Skordalia (A, C, G) Frittierte Sardellen mit Scordalia</p>	10,50

VOM GRILL

σχάρα – S'chára

Gyros Pita (G, O) Schweinefleisch mit Pommes, Pita Brot, Tomaten, Zwiebeln und Tzatziki	17,50
Bifteki (A, C, G) Gegrilltes Bifteki mit Käse, Tar-tar Tomate, Kartoffel gefüllt mit Käse, gegrillte Zwiebel und Pita	17,50
Souvlaki (G, O) Schweinefleischspieß mit Kartoffel, Zwiebel und Tzatziki	17,50
Souvlaki Kotopoulo (A, G, L) Hühnerfleischspieß mit Gemüse-Couscous, gegrillte Tomaten und Zwiebel, Joghurt-Mint Sauce	18,50
Gyros aus der Pfanne (M, A, G) Schweinefleisch mit Senf-Sauce aus der Pfanne mit Zitrone und Pommes	19,50
Arnisia Paidakia (G, L) Lammkronenkoteletts mit Gamopilafo und Zitrone, Knoblauch-Rosmarin Sauce	31,50
Xoirini Spaloprizola (L, G) Schweine Steak gegrillt mit Rosmarin Kartoffeln, Gegrilltem Gemüse und Senf-Apfel Sauce	23,50
Rib-Eye Steak (G) Rib-Eye Steak gegrillt mit Saute Gemüse, Pommes und Pfeffersauce	33,-
Grill Platte (A, G, C) Schweinefleischspieß, Hühnerfiletspieß, Gyros, Bifteki, Pommes, Reis und griechischem Salat	62,-
Kotopoulo Melomeno (M, L, G) Hühnerfleisch mit Kartoffel, Gemüse und Honig-Thymian Sauce	19,70

GRIECHISCHE KLASSIKER AUS DEM OFEN

από τον φούρνο – **Από τον Φούρνο**

Mousakas (A, C, G, O) Traditioneller griechischer Auflauf mit Faschiertem, Kartoffeln, Melanzani, Tomaten, Käse und Bechamelsauce	17,90
Arnisio Kotsi (G, O) Langsam gegarte Lamm Stelze mit Rosmarin Sauce und Püree aus geräucherter Melanzani	22,50
Soutzoukakia Smirneika (A, C, G) Fleischbällchen mit Tomaten Sauce, griechische Pilafi mit Butter und Joghurt	17,50
Moschaaraki Lemonato (L) Kalbfleisch mit Zitrone, Kartoffel Püree mit Rosmarin und karamelisierten Karotten	21,50

FISCH

ψάρι – **Psári**

Lavraki Fricassee (D, L) Bio See Barsch mit weißer Sauce und Gemüse	23,50
Tsipoura Fileto (D, L, M) Gegrillte Goldbrasse mit Creme aus Bohnen und Spargel und Kaper-Zitronen Sauce	23,50
Kalamari Tiganito (A, R, D) Frittierte Calamari mit Gemüse, Pommes und Skorsalia	19,50

PASTA / RISOTTO

Meeresfrüchte Risotto (D, B, R, O, L) Risotto mit Muscheln, Garnelen, Fisch aromatisiert mit Zitrone und Dill	17,30
Kriharoto Garidas (A, O) Orzo mit Garnelen und Kirschtomaten	17,30
Risotto Pantzari (D, O) Rote Rüben Risotto mit Tofu und Schaum aus Dille	16,50

VEGAN

αυστηρά χορτοφαγικά – **Avstirá Chortofagiká**

Melitzana Gemisti (A, G, C, M) Gefüllte Melanzani mit Tomaten, süße Zwiebel, Kartoffeln und Feta Käse	13,50
Gnocchi Briam (A, C) Gnocchi mit Zucchini, Melanzani, Paprika, Tomatensoße und frischen Kräutern	13,50

BEILAGEN

γαρνιτούρες – **Garnitúres**

Reis mit Butter	4,20
Pommes frites mit Oregano und Rosmarin	4,60
Couscous mit Gemüse	4,60
Grüner Salat	4,80
Bratkartoffeln	4,60

KINDERTELLER

παιδικά πιάτα – **Paidiká Piáta**

Bifteki gegrillt mit Pommes oder Reis	7,50
Souvlaki vom Schwein mit Pommes oder Reis	7,50
Souvlaki vom Huhn mit Pommes oder Reis	7,50
Schnitzerl vom Huhn mit Pommes oder Reis	7,50
Spaghetti mit Butter	7,50
Spaghetti mit Tomatensauce	7,50

NACHSPEISEN

Γλυκά – **Gliká**

Profiterole (A, C, G, E)	8,20
Ekmek Kataifi (A, G, C, E) Teigfädenkuchen mit Vanillepuddingcreme und Vanilleeis	7,90
Baklava (A, C, F, G, H, P) Knuspriger Blätterteig mit Nüssen, Honig-Zimt-Sirup und Vanilleeis	7,50
Loukoumades me Meli (A, E) Griechische Hefebällchen mit Honig	6,50
Loukoumades me Sokolata (A, G, E) Griechische Hefebällchen mit Schokolade	6,50
Portokalopita (G, H) Orangenkuchen mit Feigen Eis	7,90
Eis Preis pro Kugel	1,90