

Epavlis

KALTE / WARME / VORSPEISEN

	€
1. ELIES schwarze Oliven aus Kalamata	5.90
2. FAVA SANTORINIS warme gelbe Platterbsen Creme mit karamellisierten Zwiebeln & gebratenen Kapern	7.90
3. TZATZIKI Griechischer Joghurt Spezialität mit Gurken / Knoblauch & Olivenöl	6.50
4. MELITZANOSALATA Auberginen Creme mit frischen Kräutern	7.90
5. FETA griechischer Schafskäse auf buntem Salat mit Zwiebeln Olivenöl ,Oregano	8.90
6. TARAMAS rosa Fischrogen Creme mit pürierten Kartoffeln, Olivenöl & Zitrone	7.90
7. PANTZARIA rote Beete mit griechischem Joghurt / Apfelstücke / Sellerie / Walnüssen & Knoblauch	7.50
8. TIROSALATA Feta Creme (pikant) / mediterrane Kräuter	8.90
09.FETA FOURNO gebackene Feta aus dem Ofen mit Olivenöl/Zwiebeln/Tomaten/Kalamata- Olivenstücke	10.50
10.MASTELO CHIOS weicher Traditioneller Kuhmilchkäse gebraten mit grüner Apfelmuss und Feigen Chutney	13.50
BROTKORBJEDE WEITERE..... 2.00 €	

<u>WARME VORSPEISEN</u>	€
14. KOLOKITHOKEFTEDES ** Zucchinibratlinge mit Feta, Manouri (griechischer Weichkäse) & Minze und frische Kräuter	9.50
15. KEFTEDAKIA ** Gegrillte Rinder-Hackfleischbällchen	8.90
16. HALLOUMI gegrillter zypriotischer Käse serviert mit Cherrytomaten & Olivenpaste	8.90
17. FETA SAGANAKI panierter Feta mit Honig serviert auf buntem Salat	10.50
18. TYROPITAKIA ** selbstgemachte Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta	9.50
19. DOLMADAKIA ** Weinblätter gefüllt mit Reis & frischen Kräutern	7.50
21. SPANAKOPITAKIA ** selbstgemachte Blätterteigtaschen gefüllt mit frischem Spinat & Feta	9.50
23. CHTAPODI gegrillter Oktopus mit Fava in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette serviert mit Salatgarnitur	17.90
25. SARDELES TIGANITES ** gebratene Sardellen serviert mit Salatbouquet	9.90
ÉTAGÈRE	
26. mit kalten & warmen Vorspeisenvariationen für eine Person	16.90
27. für zwei Personen	32.80
28.GIGANTES LOUKANIKO STON FOURNO Riesenbohnen vom Backofen in Tomaten-Kräuter-Soße mit griechischer Bauernwurst und Fetakäse	14.50

-----** / MIT TZATZIKI DIP-----

SUPPEN

	€
33. KOTOSOUPA Hühnersuppe nach Art des Hauses	7.50
34. GIOUVARLAKIA traditionelle griechische Suppe mit Rinder Fleischreisbällchen in Zitronen Sauce	7.50

SALATE

	€
37. CHORIATIKI griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken Frühlingszwiebeln, Oliven , Paprika & Feta verfeinert mit Extra Virgin-Olivenöl	12.50
38. KOTOSALATA *** bunter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen Cherrytomaten, Gurken,Möhren,gegrillter Pitabrot	14.90
39. TONNOS *** bunter Salat mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Ei Zwiebeln,Möhren	12.50
40. ANAMIKTI *** bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven	8.50
41. ROKA MANOURI *** Rucola und Bunter Salat mit gegrilltem Manouri (griechischer Weichkäse), Cherrytomaten, Kapern, Rosinen,Sesam, getr. Feigen,Dakos (kretischer Gerstenzwieback)& getrockneten Tomaten	15.50

*** / Hausgemachte Dressing

DESSERTS & EIS

€

82. selbstgemachter ``Evi`` Orangenkuchen mit einem Eis-Kugel	7.90
83. griechischer Joghurt mit Honig, Walnüssen & einem Hauch von Zimt	6.00
84. Mousse au Chocolat mit Vanille Sauce & geriebenen Pistazien	6.90
85. Panna cotta mit heißen Früchten & feiner Mastix (Pistazienbaumharz) Note	6.90
86. gemischtes Eis (Schokolade, Erdbeer, Vanille)	6.00
88. Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8.50

Vom Grill

44. SOUVLAKIA zwei saftige Schweinefiletspieße * / **	20.50
45. BIFTEKI Rinder-Hackfleischsteak vom Grill gefüllt mit Käse, Feta & Tomaten * / **	22.50
46. GYROS fein geschnittenes Schweinefleisch vom Drehspieß der Klassiker (Glutenfrei) * / **	19.90
47. PAIDAKIA saftige Lammkronen(Neuseeland) mit mediterranen Kräutern * / **	28.90
48. SOUTZOUKAKIA 3 feine Rinder-Hacksteaks * / **	19.90
49. SIKOTI Kalbsleber mit karamellisierten Cipolle-Borettanne-Zwiebeln, Rosinen Grüne Apfelscheiben in Portwein-Balsamico- Sauce / **	24.90
50. KOTOPOULO FILETO saftiges mariniertes Hähnchenbrustfilets * / **	18.90
51. ARNI SPANAKI zartes Lammfilet mit feinwürzigen Blattspinat verfeinert in Weißwein-Thymian-Sauce auf frischem Gemüse / **	29.50
52. CHIRINI BRIZOLA Duroc Kotelett mit Champignon-Sauce / **	26.90
53. MOSCHARI ENTRECÔTE Argentinisches Entrecôte 200gr mit Thymian-Rosmarin-Kräuterbutter / **	29.50
54. BRIZOLA MOSCHARISIA saftiges Kalbskarree mit pikanter Pfeffer-Sauce / **	30.50
56. DIAFORA SCHARAS Grillteller bestehend aus Gyros, Hähnchenbrustfilet Schweinefilet -Medaillon, Lammfilet & kleinem Rinderhacksteak * / **	25.50
57. ARNI SOUVLAKI saftiger Lammfiletspieß an Gemüsespieß mit Kräuterbutter / **	26.90

Tzatziki Dip / * Salat / ** und als Beilage reichen wir wahlweise
frisches Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites, Reis oder Reismudeln.

Aus dem Backofen...

€

60. ARNI KOTSI 25.50
geschmorte Lamm-Haxe in mediterrane Tomaten-Kräuter-Sauce
mit Kartoffel Pürre und frischem Gemüse / **

61. MOUSAKAS 22.00
auflauf mit Rinder-Hackfleisch, Zucchini, Auberginen & Kartoffeln
überbacken mit Béchamel Creme / **

62. GIOUVETSI 21.50
geschmortes Kalbsfleisch & Kritharaki (griechische Reismudeln)
Fetakäse in leichter Tomaten-Sauce überbacken mit Käse / **

dazu reichen wir Salat / **

Fischspezialitäten / Grill / Pfanne.....

69. GARIDES 25.90
Marinierte Garnelen vom Grill (gepult) ** / *

70. PERKA 24.90
Zanderfilet im Sesammantel gebraten mit Mandeln-Raspeln
In Hummer Sauce ** / *

72. SOLOMOS 25.50
saftiger frischer Lachsfilet vom Grill ** / *

73. KALAMARAKIA 20.90
panierte Baby Calamari gebraten, Taramas Dip ** / *

74. TSIPOURA 25.90
Dorade Royal (GR) vom Grill ** / *

75. LAVRAKI 25.90
Loup de Mer (Wolfsbarsch) GR vom Grill ** / *

76. KALAMARAKIA SKARAS 20.90
gegrillte Baby-Calamari / Taramas Dip ** / *

77. TSIPOURA FILETO 26.90
Doraden Filet vom Grill (GR)
mit frischem Gemüse und Spinat / *

78. LAVRAKI FILETO / * (GR) 26.90
Loup de mer Filet (Wolfsbarsch) / Grill mit frischem Gemüse und Spinat / *

** Als Beilage reichen wir wahlweise Salat / *
frisches Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites, Reis oder Reismudeln.