

KALTE VORSPEISEN

	€
1. ELIES schwarze Oliven aus Kalamata	3.90
2. FAVA SANTORINIS gelbe Platterbsen Creme mit karamellisierten Zwiebeln & gebratenen Kapern	6.50
3. TZATZIKI griechische Joghurt Spezialität mit Gurken, Knoblauch & Olivenöl	5.30
4. MELITZANOSALATA Auberginen Creme mit frischen Kräutern	6.50
5. FETA griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Olivenöl & Oregano	6.50
6. TARAMAS rosa Fischrogen Creme mit pürierten Kartoffeln, Olivenöl & Zitrone	5.80
7. PANTZARIA rote Beete mit Joghurt Sauce, Walnüssen & Knoblauch	5.50
8. KOPANISTI Feta Creme mit Paprikastückchen, getrockneten Tomaten (mittelscharf)	6.50
9. CHTAPODI XIDATO Oktopus Stücke in Essig & Olivenöl eingelegt	9.00
11. GAVROS MARINATOS Sardellenfilets in Essig & Olivenöl eingelegt	7.50

WARME VORSPEISEN		€
14. KOLOKITHOKEFTEDES**	Zucchinibratlinge mit Feta, Manouri (griechischer Weichkäse) & Minze und frische Kräuter	7.50
15. KEFTEDAKIA**	Gegrillte Rinder-Hackfleischbällchen	6.90
16. HALLOUMI	gegrillter zypriotischer Käse serviert mit Cherrytomaten & Olivenpaste	7.80
17. FETA SAGANAKI**	panierter Feta mit Honig serviert auf buntem Salat	6.90
18. TYROPITAKIA**	selbstgemachte Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta	7.50
19. DOLMADAKIA**	Weinblätter gefüllt mit Reis & frischen Kräutern	6.50
21. SPANAKOPITAKIA**	selbstgemachte Blätterteigtaschen gefüllt mit frischem Spinat & Feta	7.50
23. CHTAPODI	gegrillter Oktopus mit Fava in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette serviert mit Salatgarnitur	14.90
25. SARDELES TIGANITES**	gebratene Sardellen serviert mit Salatbouquet	9.70
ÉTAGÈRE	26. mit kalten & warmen Vorspeisenvariationen für eine Person	15.50
	27. für zwei Personen	29.10
** Tzatziki Dip		

SUPPEN

	€
33. KOTOSOUPA Hühnersuppe mit Reis, Möhren Kartoffeln, und Zitrone	5.80
34. GIOUVARLAKIA traditionelle griechische Suppe mit Fleischreisbällchen in Zitronen Sauce	5.80

SALATE

	€
37. CHORIATIKI griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Oliven & Feta verfeinert mit Olivenöl	9.50
38. KOTOSALATA bunter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen Cherrytomaten, Gurken, Pitabrot in Honig-Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette	10.90
39. TONNOS bunter Salat mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Ei, Zwiebeln verfeinert mit Balsamico & Olivenöl	8.90
40. ANAMIKTI bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven & hauseigenem Dressing	7.00
41. ROKA MANOURI Rucola Salat mit gegrilltem Manouri (griechischer Weichkäse), Cherrytomaten, Kapern, Sesam, getr. Feigen, Dakos (kretischer Gerstenzwieback) & getrockneten Tomaten verfeinert mit Balsamico Creme & Olivenöl	13.00

VOM GRILL

	€
44. SOUVLAKIA zwei saftige Schweinefiletspieße **	14.90
45. BIFTEKI Rinder-Hackfleischsteak vom Grill gefüllt mit Käse, Feta & Tomaten**	15.90
46. GYROS Schweinefleisch vom Drehspieß **	13.90
47. PAIDAKIA saftige Lammkronen mit mediterranen Kräutern**	22.50
48. SOUTZOUKAKIA 3 feine Rinder-Hacksteaks **	13.50
49. SIKOTI Kalbsleber mit karamellisierten Zwiebeln, Rosinen & Apfelstücken in Demi-glace Sauce*	17.50
50. KOTOPOULO FILETO saftiges mariniertes Hähnchenbrustfilets**	13.50
51. ARNI SPANAKI zartes Lammfilet mit feinwürzigen Blattspinat verfeinert in Weißwein Sauce auf frischem Gemüse	23.00
52. CHIRINI BRIZOLA Duroc Kotelett an Knochen mit Champignon Sauce *	21.00
53. MOSCHARI ENTRECÔTE Entrecôte mit Thymian-Rosmarin-Kräuterbutter **	24.00
54. BRIZOLA MOSCHARISIA saftiges Kalbskarree in pikanter Pfeffer Sauce dazu Beilage & Salat*	25.50
56. DIAFORA SCHARAS Grillteller bestehend aus Gyros, Lammkoteletts , Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet & kleinem Hacksteak dazu Tzatziki, Beilage & Salat**	18.50
57. ARNI SOUVLAKI saftiger Lammfiletspieß vom Grill mit Kräuterbutter dazu Beilage & Salat*	19.50

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

AUS DEM BACKOFEN

€

60. ARNI KOTSI geschmorte Lamm-Haxe in Thymian-Zitronen Sauce mit frischem Gemüse *	17.10
61. MOUSAKAS Auflauf mit Rinder-Hackfleisch, Zucchini, Auberginen & Kartoffeln überbacken mit Béchamel Creme *	16.50
62. GIOUVETSI geschmortes Kalbsfleisch & Kritharaki (griechische Nudel) in leichter Tomaten Sauce überbacken mit Käse *	16.50
63. KOKKINISTO geschmortes Schweinefleisch in Tomaten Sauce mit Baby-Zwiebeln, Reis und mediterranen Kräutern in dezenter Zimt Note *	15.50
64. Smirneika Rinderhackbälchen in mediterrane Tomaten-Sauce , Graviera-Käse und Reis*	14.80

*dazu reichen wir Salat

FISCHSPEZIALITÄTEN/GRILL/PFANNE

69. GARIDES Großgarnelen vom Grill (gepult) mariniert mit leichter Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette **	19.90
70. PERKA Zanderfilet im Sesam Mantel gebraten serviert in leichter Hummer Sauce **	17.90
72. SOLOMOS saftiger frischer Lachsfilet vom Grill in Zitrone-Olivenöl**	17.50
73. KALAMARAKIA panierte Baby Calamari in der Pfanne gebraten, Taramas Dip**	15.90
74. TSIPOURA Dorade vom Grill mit Zitrone & Olivenöl verfeinert **	19.90
75. LAVRAKI Loup de Mer (Wolfsbarsch) vom Grill mit Zitrone & Olivenöl verfeinert **	19.90

(Hausgemachte Dressing für die Fischgerichte)

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