

# Speisekarte

Öffnungszeiten: täglich	9 <sup>00</sup> - 24 <sup>00</sup>
Frühstück	9 <sup>00</sup> - 11 <sup>00</sup>
Mittagstisch	11 <sup>00</sup> - 17 <sup>00</sup>
Warme Küche	11 <sup>00</sup> - 22 <sup>00</sup>

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sind, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergenliste eine Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

# Kalte Vorspeisen

## Zaziki

Griechischer Joghurt mit Olivenöl, Knoblauch und Gurke	5,50
Taramas Fischroggenpaste <sup>2,5</sup>	5,90
Tyrokafteri Scharfe Fetakäsepaste <sup>2,5</sup>	5,90
Oliven mit Peperoni und Feta <sup>2,7,8,</sup>	7,90

# Warme Vorspeisen

Hummercremesuppe mit Krabben <sup>6,1</sup>	7,80
Mediterrane Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons	5,90
Riesengarnelen gebraten in Knoblauch Chili Öl mit Tomaten, dazu Baguette	15,90
Aubergine und Zucchini in Bierteig frittiert mit Zaziki	8,90
Gegrillte Peperoni am Spieß an Knoblauchöl und Baguette <sup>2</sup>	7,60
Gegrillter Oktopus, dazu Baguette	19,50
Gigantes dicke Bohnen aus dem Backofen	7,90

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel  
6: mit Geschmacksverstärker 7: geschwefelt 8: geschwärzt 9: gewachst 10: koffeinhaltig 11: Chininhaltig  
12: Taurinhaltig

## Warme Vorspeisen

½ Dutzend Weinbergschnecken, dazu Baguette	9,50
<b>Halloumi</b>	
Gegrillter zypriotischer Käse an gegrillte Spitzpaprika 2	11,50
<b>Saganaki</b>	
Fetakäse in Sesampaniermehl frittiert mit Thymianhonig 2	10,50
<b>Fetakäse gratiniert</b>	
mit Tomate, Peperoni, Oliven und Zwiebeln 2,8,7	8,90
Gegrillte Pita mit Oregano 2	3,00
Bauernbrot mit Knoblauchbutter überbacken	7,90
Bruschetta mit Fetakäse überbacken 2	7,90
<b>Vorspeisenplatte</b>	
mit Zaziki, Saganaki, Spitzpaprika, Tyrokafteri, Pita, Aubergine und Zucchini 2,5	14,90
<b>Mezeplatte</b>	
mit Zucchini, Auberginen, Garnelen, Calamaris frittiert, Zaziki und Taramas 2,5	18,90

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel  
6: mit Geschmacksverstärker 7: geschwefelt 8: geschwärzt 9: gewachst 10: koffeinhaltig 11: Chininhaltig  
12: Taurinhaltig

## Salate

Salatteller <sup>2,5</sup>	klein	4,50
	groß	8,50
Griechischer Bauernsalat <sup>2,8,7</sup>	klein	5,50
	groß	10,00

## Salatplatte

mit gebratenen Putenbrustfiletstreifen 220g.	15,90
mit gebackenem Fetakäse <sup>2</sup>	13,90
mit gebratenem Rumpsteakstreifen 220g.	19,90
mit gebratenen Riesengarnelen	18,90

## Vesper

### Pita

mit Gyros, Pommes Frites, Tomaten, Zwiebeln und Zaziki	10,50
mit gegrillte Spitzpaprika und gebackenem Fetakäse <sup>2</sup>	9,90
mit Souvlaki vom Putenbrustfilet, gegrillte Spitzpaprika, Pommes Frites und Zaziki	10,50
mit Souvlaki vom Schweinefilet, Pommes Frites, Tomaten, Zwiebeln und Zaziki <sup>2</sup>	11,50

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel  
6: mit Geschmacksverstärker 7: geschwefelt 8: geschwärzt 9: gewachst 10: koffeinhaltig 11: Chininhaltig  
12: Taurinhaltig

# Fleischgerichte vom Schwein

## Gyrosplatte

mit Rosmarinkartoffeln und Zaziki, dazu Salat<sub>2</sub> 14,90

## Gyrosplatte

mit Gyros, frittierten Calamaresringen, Pommes frites,  
und Zaziki, dazu Salat<sub>2</sub> 17,90

## Souvlaki

vom Schweinefilet ca. 250gr mit Peperoni, Zaziki  
und Rosmarinkartoffeln, dazu Salat<sub>1,2</sub> 17,90

## Bifteki ca. 350gr auf Metaxarahmsauce

mit Kräuterreis, dazu Salat<sub>1,2</sub> 16,90

## Bifteki ca. 350gr gefüllt mit Fetakäse und Paprika auf

Chilirahmsauce mit Kartoffelchips, dazu Salat<sub>2</sub> 17,90

## Schweinefiletmedaillons

vom Grill auf Metaxarahmsauce und Kräuterreis, dazu Salat<sub>1,2</sub> 19,90

## Grillplatte mit Gyros, Bifteki, Souvlaki vom Schweinefilet (ca.400gr),

Pommes frites und Zaziki, dazu Salat<sub>2</sub> 19,90

## Tomahawk Steak vom Schwein ca. 600gr

mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln, dazu Salat 24,90

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel  
6: mit Geschmacksverstärker 7: geschwefelt 8: geschwärzt 9: gewachst 10: koffeinhaltig 11: Chininhaltig  
12: Taurinhaltig

# Fleischgerichte vom Rind

Rinderleber ca. 250gr auf Kalbsjus mit Röstzwiebeln und Rosmarinkartoffeln, dazu Salat <sub>2</sub>	18,90
Arg. Rumpsteak ca. 250gr mit Kräuterbutter und Pommes frites, dazu Salat <sub>1,2</sub>	23,50
Arg. Rumpsteak ca. 250gr auf Pfefferrahmsauce und Kroketten, dazu Salat <sub>2</sub>	25,50
Zwiebelrostbraten ca. 250gr (Arg. Rumpsteak) auf Kalbsjus mit Pommes, dazu Salat <sub>2</sub>	25,50
Grillplatte mit Rumpsteak, Lammkotelets, Schweinemedallions (ca. 380gr), Rosmarinkartoffeln auf Kalbsjus und Kräuterbutter, dazu Salat <sub>1,2</sub>	26,50
Rinderkotelett (Beefsteak) ca. 600gr mit Kräuterbutter und Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, dazu Salat	34,50
Rib Eye Steak <u>Dry Aged</u> ca. 300gr mit Kräuterbutter und Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, dazu Salat <sub>2,5</sub>	36,50
T-Bone Steak <u>Dry Aged</u> ca. 300gr mit Kräuterbutter und Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, dazu Salat <sub>2,5</sub>	42,50
Tomahawk Steak <u>Dry Aged</u> ca. 1000gr mit Kräuterbutter und Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, dazu Salat(Für ca.2 Personen) <sub>2,5</sub>	94,50
Moussaka gratinierter griechischer Auflauf, mit Auberginen, Kartoffeln, Rinderhackfleisch und Béchamelsauce, dazu Salat <sub>2</sub>	17,90

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel  
6: mit Geschmacksverstärker 7: geschwefelt 8: geschwärzt 9: gewachst 10: koffeinhaltig 11: Chininhaltig  
12: Taurinhaltig

# Fleischgerichte vom Lamm

## Griechischer Herkunft

Souvlaki vom Lamm ca. 200gr

mit Pommes und Tyrokafteri, dazu Salat<sup>2,5</sup> 18,50

Lammkotelets ca. 400gr an Portweinjus

mit Rosmarinkartoffeln und Zaziki, dazu Salat<sup>2</sup> 22,50

Lammkotelets ca. 400gr mit Oregano, Zitrone,

Zaziki und Pommes, dazu Salat<sup>2,5</sup> 21,50

Lammhaxe an Portweinjus mit Kroketten, dazu Salat<sup>2</sup> 21,50

Lammfilet an Portweinjus und Kroketten, dazu Salat<sup>2</sup> 25,90

## Fleischgerichte vom Kalb

Osso-buco „Gremolata“

(Kalbshaxenscheiben) mit Linguine, dazu Salat<sup>2</sup> 24,90

Kalbssteak gefüllt mit Fetakäse auf Chilirahmsauce

mit Kräuterreis, dazu Salat<sup>2</sup> 24,90

Cordon bleu auf Kalbsjus mit Pommes, dazu Salat<sup>2</sup> 24,50

Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

mit Kartoffelrösti, dazu Salat<sup>2</sup> 23,90

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel  
6: mit Geschmacksverstärker 7: geschwefelt 8: geschwärzt 9: gewachst 10: koffeinhaltig 11: Chininhaltig  
12: Taurinhaltig

# Fleischgerichte von der Pute / vom Hähnchen

## Griechischer Herkunft

### Souvlaki

vom Putenbrustfilet mit gegrillte Spitzpaprika und

Folienkartoffel gefüllt mit Zaziki, dazu Salat<sub>2</sub> 17,90

### Putensteak vom Grill

an Metaxarahmsauce mit Pommes-frites, dazu Salat<sub>1,2</sub> 18,90

### Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Kräuterreis, dazu Salat<sub>2</sub> 21,50

### Souvlaki vom Hähnchenbrustfilet im Speckmantel

auf Senfrahmsauce mit Pommes, dazu Salat<sub>2,5</sub> 19,90

### Hähnchenbrustfilet vom Grill auf Senfsauce

mit Pommes, dazu Salat<sub>2,5</sub> 17,90

## Vegetarische Gerichte

Linguine auf Steinpilzragout mit Parmesansplitter, dazu Salat<sub>2</sub> 16,90

Linguine mit Grillgemüse in Knoblauch Öl, dazu Salat 16,90

### Folienkartoffel

gefüllt mit Zaziki und gegrillten Spitzpaprika, dazu Salat<sub>2</sub> 12,80

Ofenkartoffeln mit 3erlei Käse, dazu Salat<sub>2</sub> 11,80

Gnocchi mit Lauch an Pilzsahnesauce und Parmesansplitter,

dazu Salat<sub>2,5</sub> 14,80

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel  
6: mit Geschmacksverstärker 7: geschwefelt 8: geschwärzt 9: gewachst 10: koffeinhaltig 11: Chininhaltig  
12: Taurinhaltig

# Fischgerichte

Linguine mit geräucherten Wildlachsstreifen in einer Dillweißweinsauce, dazu Salat <sub>2</sub>	16,90
Linguine mit Garnelen, Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln in Knoblauchöl, dazu Salat <sub>2</sub>	22,90
Riesen Black Tiger Garnelen in Knoblauch Öl mit Knoblauch Baguette, dazu Salat	24,50
Calamares frittiert ca. 350gr. mit Kräuterreis und Zaziki, dazu Salat <sub>2</sub>	18,90
Calamares vom Grill ca. 350gr. auf Bärlauchsauce mit Kräuterreis, dazu Salat <sub>2</sub>	20,90
Lachsfilet vom Grill ca.250gr. an Dillsauce und Kräuterreis, dazu Salat <sub>2</sub>	21,50
Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter mit Kräuterreis, dazu Salat <sub>2</sub>	19,90
Dorade Royal vom Grill an Zitronenbutter mit Kräuterreis, dazu Salat <sub>2</sub>	22,50
Seeteufelfilet auf Blattspinat mit Butterkartoffeln, dazu Salat	22,50
Fischplatte mit Zanderfilet, Riesengarnelen, frittierten Calamares an Dillsauce und Kräuterreis, dazu Salat <sub>2</sub>	25,90

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel  
6: mit Geschmacksverstärker 7: geschwefelt 8: geschwärzt 9: gewachst 10: koffeinhaltig 11: Chininhaltig  
12: Taurinhaltig

## Kindergerichte

Gyrosteller mit Pommes frites und Zaziki	7,50
Kleines Putensteak mit Pommes frites	7,50
Linguine mit Tomatensauce	5,90
Calamares frittiert mit Pommes frites und Zaziki	7,50

## Eis

Eiskaffee <sup>10</sup>	6,90
Eisschokolade	6,90
Gemischtes Eis 3 Kugeln	5,90
Kugel Eis	
Vanille, Erdbeere, Schokolade	1,80
Schwarzwaldbecher	
Vanille-, Schokoladeneis, Sauerkirschen, Kirschwasser	8,90
Coup Danmark	
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	7,90
Vanilleeis	
mit heißen Himbeeren	7,90
Bananensplit	7,90

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel  
6: mit Geschmacksverstärker 7: geschwefelt 8: geschwärzt 9: gewachst 10: koffeinhaltig 11: Chininhaltig  
12: Taurinhaltig

## Desserts

### Hausgemachtes Zimt Parfait

an warmen Rotweinpflaumen 8,90

Hausgemachtes Haselnuss Parfait 7,90

Sorbetvariato an frischen Früchten 7,90

Hausgemachtes Mousse au Chocolat 8,90

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern,  
dazu Vanille Eis und Sahne 7,90

Hausgemachtes Mousse vom griechischen Joghurt  
mit Thymianhonig und karamellisierten Walnüssen 8,90

Hausgemachtes Mousse vom griechischen Joghurt  
mit warmen Rotweinpflaumen und karamellisierten Walnüsse 8,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 7,90

Hausgemachtes Galaktoboureko  
gefüllter Blätterteig mit Grießpuddingcreme dazu  
Vanilleeis und Sahne 7,90

Affogato 4,20

## Kuchen

Verschiedene Kuchen nach Vorrat und Saison

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel  
6: mit Geschmacksverstärker 7: geschwefelt 8: geschwärzt 9: gewachst 10: koffeinhaltig 11: Chininhaltig  
12: Taurinhaltig

# Frühstück

## Frühstück „süß“

1 Croissant mit Butter und Honig oder Marmelade <sup>2</sup> 5,50

## Frühstück „Rustikal“

2 Brötchen mit Butter, Schinken, Käse und gekochtes Ei <sup>2,4</sup> 7,20

Rührei aus 3 Eiern 6,40

mit Schinken <sup>2,4</sup> 7,60

mit Paprika 7,80

mit Lachs 8,90

Omelette aus 3 Eiern 6,40

mit Käse und Schinken <sup>2,4</sup> 8,40

mit Feta, Oliven, Zwiebeln und Tomaten <sup>2,7,8</sup> 9,50

Spiegelei aus 2 Eiern 6,40

mit Bacon <sup>2,4</sup> 7,80

mit Schinken 7,80

(alle Rühreier, Spiegeleier und Omelette werden mit einem Brötchen serviert)

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel  
6: mit Geschmacksverstärker 7: geschwefelt 8: geschwärzt 9: gewachst 10: koffeinhaltig 11: Chininhaltig  
12: Taurinhaltig