

Lass uns beginnen... mit einem Aperitif

280.	OUZO	2 CL	2,80
281.	OUZO <i>auf Eis</i>	4 CL	4,80
282.	TSIPOURO	2 CL	3,60
284.	METAXA 5*	2 CL	3,90
285.	METAXA 7*	2 CL	5,90
286.	TSIPOURO <i>auf Eis</i>	4 CL	4,80
289.	RAMAZZOTTI	4 CL	4,50
290.	APEROL SPRITZ	0,2 L	7,50
291.	HUGO <i>(auch alkoholfrei)</i>	0,2 L	7,50
292.	MARTINI <i>Bianco / Rosso</i>	5 CL	4,50
293.	LILLET WILD BERRY	0,2 L	6,90
294.	BAILEYS <i>auf Eis</i>	4 CL	4,00
295.	MASTICHA LIKÖR	2 CL	3,10
296.	CAMPARI <i>Orange / Soda</i>	0,2 L	6,90
297.	PROSECCO	0,1 L	4,00



Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 01. | PITOULES ^A | 3,60 |
| | <i>Gegrilltes Pitabrot mit Olivenöl und Oregano</i> | |
| 02. | TRILOGIA ^{DGH} | 8,90 |
| | <i>hausgemachtes Creme-Dreierlei: Taramosalata, Kopanisti, Melizanosalata</i> | |
| 1. | TZAZIKI ^G | 5,90 |
| | <i>Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch, Olivenöl und Essig</i> | |
| 2. | TARAMOSALATA ^D | 6,90 |
| | <i>Fischrogenmousse, Dill, Zitrone, Olivenöl, Petersilie</i> | |
| 3. | SKORDALIA | 6,90 |
| | <i>Kartoffel-Brot-Püree mit Knoblauch, Mandeln, Petersilie, Olivenöl</i> | |
| 4. | CHTIPITI ^G | 8,40 |
| | <i>Feta-Mousse -pikant-</i> | |
| 5. | FAVA SANTORINIS ^M | 7,90 |
| | <i>Hülsenfrüchte-Püree mit karamellisierten Zwiebeln, Cherrytomaten, Kapern und Olivenöl</i> | |
| 6. | PANTZARIA FETA ^G | 8,40 |
| | <i>Rote-Bete-Salat, Fetakäse, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Granatapfel, Petersilie, Olivenöl</i> | |
| 7. | ELIES & PIPERIES ^G | 6,50 |
| | <i>Griechische marinierte Oliven & Peperoni, getrocknete Tomaten, rote Paprikaflocken</i> | |
| 8. | GIABRAKIA | 7,90 |
| | <i>Gefüllte Weinblätter mit Reis, Dill, Zitronendressing und Olivenöl</i> | |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 15. | KAPAKOTI | 9,90 |
| | <i>Ganze Aubergine vom Grill, mit Feta-Käse, Knoblauch, Olivenöl, Weinessig, Petersilie</i> | |
| 16. | KOLOKITHAKIA ^{AG} | 8,90 |
| | <i>Frittierte Zucchinihops, Tzaziki</i> | |
| 17. | KOLOKITHOKEFTEDES ^{ACG} | 10,90 |
| | <i>Zucchinihops aus der Pfanne, griechischer Joghurt</i> | |
| 18. | LACHANIKA | 8,50 |
| | <i>Gegrilltes Gemüse, Zitrone, Olivenöl</i> | |
| 19. | SPANAKOPITAKIA ^{AG} | 5,90 |
| | <i>Filo-Teigtaschen aus dem Ofen gefüllt mit Spinat und Fetakäse, griechischer Joghurt</i> | |
| 20. | TIROPOITKIA ^{AGH} | 7,40 |
| | <i>Filo-Teigtaschen aus dem Ofen gefüllt mit Fetakäse, Honig und Walnüsse</i> | |
| 21. | PIPERIES SCHARAS ^G | 6,90 |
| | <i>Gegrillte Peperoni mit Knoblauch, Olivenöl, Tzaziki</i> | |
| 22. | PATATES-FOURNOU ^G | 5,90 |
| | <i>Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen</i> | |
| 23. | PATATES TIGANITES ^G | 3,90 |
| | <i>Frittierte Kartoffelscheiben mit geriebenem Hartkäse</i> | |
| 24. | PIKILIA ^{ABCDGHK} | 28,00 |
| | <i>Warme und kalte Vorspeisenplatte für 2 Personen</i> | |

Tyria - Käse

32. **FETA SAGANAKI** ^{AG} **9,90**
panierter Fetakäse aus der Pfanne, getrocknete Tomaten und Zitrone
33. **FETA ME MELI** ^{AGE} **11,90**
Fetakäse mit Honig und Sesam im Blätterteig, Marmelade
34. **FETA FOURNOU** ^{AG} **11,90**
Fetakäse im Ofen gebacken, mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
35. **MPOUGIOURDI** ^{AG} **14,50**
Dreierlei Käse - Feta, Haloumi und griechischer Hartkäse, Chili, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Oregano
36. **MANOURI** ^{GE} **8,50**
griechischer Weichkäse aus der Pfanne mit Marmelade, Honig, Sesam und Walnüssen
37. **HALOUMI** ^{AG} **9,50**
(Spezialität aus Zypern) Haloumi-Käse vom Grill, Pitabrot, Zwiebeln, Zitrone, Olivenöl
- KATSIKISIO TYRI** ^{AGE} **13,50**
*- ca. 120g -
 gebratener Ziegenkäse, Balsamicocreme, Rucola, Marmelade, Honig und Walnüsse*

Fisch Vorspeisen

40. **KALAMARAKIA** ^{AGP} **13,50**
Baby-Kalamaris, Zitrone
41. **GAVROS** ^{AGP} **9,50**
frittierte Sardellen, Zitrone
42. **GARIDES LEMONATES** ^{AGP} **13,50**
3 Tiger-Garnelen (mit Kopf) aus der Pfanne, in Knoblauchsauce
43. **OCHTAPODI SCHARAS** ^{GP} **19,90**
Oktopus vom Grill mit Weinessig, Olivenöl und Hülsenfrüchte-Püree
44. **GARIDES & KALAMARAKIA** ^{ACD} **15,50**
2 Tiger-Garnelen (mit Kopf), 2 Calamari vom Grill, mit Olivenöl und Zitrone

Salate

50. **ELLINIKI SALATA** ^G **16,50**
griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Weinessig, Olivenöl
51. **HÄHNCHENSALAT** ^{ACG} **16,50**
Hähnchenbruststreifen, geriebener Käse, gemischter Salat, Crôutons und Honig-Senf-Dressing

Gerichte vom Grill

- | | |
|--|---|
| <p>70. GYROS^A 19,90
 <i>vom Schwein, mit Tzaziki,
 Zwiebeln und Pommes frites</i></p> <p>71. HÄHNCHEN GYROS 20,90
 <i>serviert mit Tzaziki und
 Pommes frites</i></p> <p>72. SOUVLAKI KOTOPOULO^A 22,50
 <i>Hähnchen-Spieß ca. 350g
 (aus Hähnchenbrustfilet),
 mit Zwiebeln, Paprika,
 geriebenem Fetakäse,
 Gemüse, Rosmarin-Drillingen</i></p> <p>73. SOUVLAKI CHIRINO^A 19,90
 <i>Souvlaki-Spieße vom Schwein,
 serviert mit Steakhouse-Pommes
 und Tzaziki</i></p> <p>74. SOUVLAKI APO LEMO^A 19,90
 <i>3 Souvlaki-Spieße ca. 300g
 (vom Schweinenacken),
 serviert mit Steakhouse-Pommes
 und Tzaziki</i></p> <p>76. SIKOTI MOSCHARISIO^{ACG} 22,50
 <i>Gebratenes Kalbsleber-Ragout,
 karamellisierte Schalotten,
 Balsamico-Honig-Sauce, serviert
 mit Kartoffelpüree</i></p> <p>77. BIFTEKI MOSCHARAKI^A 19,90
 <i>Bifteki aus Kalbfleisch auf
 Kartoffelpüree, serviert mit
 Tomatensauce und Spiegelei</i></p> | <p>80. BIFTEKI SCHARAS^A 21,90
 <i>Gegrilltes Hacksteak aus
 Rind & Schwein, gefüllt mit Fetakäse,
 serviert mit Steakhouse-Pommes
 und Tzaziki</i></p> <p>81. BRISOLA CHIRINI 25,50
 <i>Tomahawk-Steak ca. 350g
 (vom Schwein), serviert mit
 Steakhouse-Pommes</i></p> <p>82. PAIDAKIA 32,90
 <i>Lammkoteletts (vom Lammkarree)
 Gemüse, Rosmarin-Drillingen</i></p> <p>83. FILETO CHIRINO^A 25,90
 <i>Schweinemedallions mit
 Speckmantel, Champignon-
 Gemüse-Sauce, Drillinge</i></p> <p>84. FILETO ARNISIO 31,90
 <i>Gebratenes Lammfilet mit
 Kartoffelpüree, serviert mit
 Balsamico-Honig-Sauce</i></p> <p>85. RUMPSTEAK 32,50
 <i>serviert mit Thymian, Knoblauch,
 Butter und Steakhouse-Pommes</i></p> <p>86. VILLIGSTERPLATTE^A 27,90
 <i>(für 1 Person)
 1 Schweinefilet, 1 Lammkotelett,
 1 Tigergarnele, 1 Hähnchen-Spieß,
 1 Bifteki gefüllt mit Feta-Käse,
 Gyros, serviert mit Steakhouse-
 Pommes und Tzaziki</i></p> |
|--|---|

Fisch - Pasta

90. **KALAMARIA SCHARAS** ^{GD} **24,90**
*Baby-Kalamaris vom Grill
mit Steakhouse-Pommes*
91. **GLOSSA** ^{DG} **23,60**
*Gegrilltes Zungenfilet,
serviert mit Rosmarinkartoffeln
und Gemüse*
92. **GARIDOMAKARONADA** ^{ADG} **24,70**
*Tigergarnelen mit Taliarino,
Cherrytomaten, Knoblauch-
Tomaten-Basilikum-Sauce*
93. **SOLOMOS SCHARAS** ^{DG} **25,50**
*Lachs vom Grill, serviert
mit Rosmarinkartoffeln
und Gemüse*
94. **TSIPOURA ME GARIDES** ^{DG} **27,90**
*2 Doradenfilets und
2 Tigergarnelen, serviert
mit Rosmarinkartoffeln
und Gemüse*
95. **CHTAPODI SHARAS** ^{DN} **24,90**
*Oktopus vom Grill, mit Hülsen-
früchtepüree, serviert mit
gebratenem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln*

Fagakia - Kleine Speisen

100. **BIFTEKI MOSCHARI** ^{ACG} **16,50**
*2 würzige gegrillte Hacksteaks
vom Kalb mit Steakhouse-Pommes*
101. **TSIPOURA ME GARIDES** ^{DG} **18,50**
*Doradenfilet und Garnele,
serviert mit Rosmarindrillingen
und Gemüse*

Traditionelle Gerichte

105. **MOUSAKAS** ^{AG} **19,90**
*Auberginenauflauf mit
Kartoffelscheiben,
Rinderhackfleisch und
Bechamelsauce*
106. **GYROS FOURNOU** ^G **22,80**
*in Metaxasauce und mit
Käse überbacken, serviert
mit Steakhouse-Pommes*
107. **BIFTEKI FOURNOU** ^G **23,90**
*in Metaxasauce gefüllt mit
Fetakäse und überbacken
mit Käse, dazu Steakhouse-Pommes*

Schnitzel

110. **SCHNITZEL**
„WIENER ART“ ^{ACG} **17,90**
*mit Zitrone und Steakhouse-
Pommes*
111. **HÄHNCHENBRUST-
SCHNITZEL** ^{ACG} **18,50**
*paniertes Hähnchenbrustfilet
mit Zitrone und Steakhouse-
Pommes*

KINDERGERICHTE (bis 12 Jahre)

120.	BIFTEKAKI	10,60
	<i>Hacksteaks serviert mit Steakhouse-Pommes</i>	
121.	GYRAKI	10,60
	<i>Gyros serviert mit Steakhouse-Pommes</i>	
122.	SCHNITZELAKI ^{ACG}	10,60
	<i>Schnitzel paniert, serviert mit Steakhouse-Pommes</i>	
124.	SOUVLAKI	10,60
	<i>Schweinespieß serviert mit Steakhouse-Pommes</i>	

SAUCEN

130.	METAXASAUCE ^{AG}	3,50
131.	PFEFFERSAUCE ^{AG}	3,50
132.	CHAMPIGNON-WEISSWEINSAUCE ^{AG}	3,50

DESSERTS

- | | | |
|------|---|------|
| 153. | SOUFFLE SOKOLATAS ^{ACG} | 8,50 |
| | <i>(ca. 15 min. Backzeit) Schokoladensoufflé</i> | |
| 154. | GALAKTOBOURIKO ^{AGH} | 8,50 |
| | <i>Hausgemachter Blätterteig mit Grießcreme, Vanilleeis, Honig, Zimt & Walnüsse</i> | |
| 155. | YAOURTI ME MELI ^{GH} | 7,90 |
| | <i>Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen</i> | |
| 156. | KANTAIFI PAGOTO ^{AGH} | 8,50 |
| | <i>Kataifi-Teig mit gehackten Walnüssen, Sirup und Vanilleeis</i> | |



Legende Allergene Zutaten

- A **Glutenhaltiges Getreide**
*(d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, u.a.)
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
- B **Krebstiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C **Eier** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D **Fisch** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- E **Erdnüsse** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- F **Soja** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- G **Milch** und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)
- H **Schalenfrüchte / Nüsse**
d.h. Mandel (Amygdalus communis), Haselnuss (Corylus avellana)

HEISSE GETRÄNKE

230.	GRIECHISCHER MOCCA ⁵	3,50
231.	TEE (<i>Sorte nach Wahl</i>)	3,00
232.	ESPRESSO ⁵	3,00
233.	DOPPELTER ESPRESSO ⁵	3,60
234.	ESPRESSO MACCHIATO ⁵	3,20
235.	LATTE MACCHIATO ⁵	4,20
236.	CAPPUCCINO ⁵	3,80
237.	KAFFEE CREMA ⁵	3,00
238.	MILCHKAFFEE ⁵	3,80
239.	HEISSE SCHOKOLADE	4,40



OFFENE HAUSWEINE

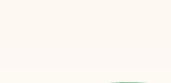
300.	WEISSWEIN - <i>lieblich</i>	0,2L	6,50
302.	WEISSWEIN - <i>trocken</i>	0,2L	6,50
310.	ROTWEIN - <i>lieblich</i>	0,2L	6,50
312.	ROTWEIN - <i>trocken</i>	0,2L	6,50
325.	RETZINA - <i>Weißwein</i>	GLAS 0,2L	6,50

FLASCHENWEINE

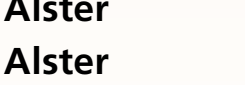
Fragen Sie bitte auch nach unserer separaten Weinkarte.



Alkoholfreie Getränke

200.	 pepsi ^{1,5,8}	0,3l	3,60	210.	Ginger Ale ^{1,15}	Fl. 0,2l	3,50
220.	 pepsi ^{1,5,8}	0,5l	5,50	211.	Tonic Water ¹³	Fl. 0,2l	3,50
201.	 MIRINDA ^{1,3,8}	0,3l	3,60	212.	Bitter Lemon ¹³	Fl. 0,2l	3,50
221.	 MIRINDA ^{1,3,8}	0,5l	5,50	213.	Maracuja-Schorle	0,3l	3,60
202.	 7up	0,3l	3,60	214.	Apfel-Schorle	0,3l	3,60
222.	 7up	0,5l	5,50	215.	Trauben-Schorle	0,3l	3,60
203.	 Schwemme ^{1,3,5,8}	0,3l	3,60	216.	Kirsch-Schorle	0,3l	3,60
223.	 Schwemme ^{1,3,5,8}	0,5l	5,50	217.	Eistee Zitrone	0,3l	3,60
204.	 pepsi MAX ^{1,5,6,15}	0,3l	3,60	218.	Johannisbeer-		
224.	 pepsi MAX ^{1,5,6,15}	0,5l	5,50		Schorle	0,3l	3,60
225.	 Proviant <i>Bio Limo Rhabarber</i>	Fl. 0,33l	4,20	250.	Orangensaft	0,2l	3,50
226.	 Proviant <i>Bio Limo Ingwer Zitrone</i>	Fl. 0,33l	4,20	251.	Apfelsaft	0,2l	3,50
227.	 Proviant <i>Bio Schorle Maracuja Orange</i>	Fl. 0,33l	4,20	253.	Traubensaft	0,2l	3,50
206.	 SELTERS <i>Sprudel</i>	Fl. 0,25l	3,10	254.	Kirschsaft	0,2l	3,50
207.	 SELTERS <i>Sprudel</i>	Fl. 0,75l	7,20	255.	Johannisbeersaft	0,2l	3,50
208.	 SELTERS <i>Still</i>	Fl. 0,25l	3,10				
209.	 SELTERS <i>Still</i>	Fl. 0,75l	7,20				

Mpires - Biere

260.	 BRINKHOFF'S Pils	0,3l	3,60	270.	Krefelder	0,3l	3,60
261.	 Brinkhoff's Pils	0,5l	5,50	271.	Krefelder	0,5l	5,60
262.	 SCHLOSSER ALT	0,3l	3,60	272.	Schöffelhofer WEIZEN	0,5l	5,80
263.	 SCHLOSSER ALT		5,50		<i>- hell oder dunkel</i>		
264.	 HÖVELS	0,3l	3,80	273.	Schöffelhofer <i>alkoholfrei</i>	0,5l	5,80
265.	 HÖVELS		5,80	274.	 JEVER FUN <i>alkoholfrei</i>	Fl. 0,33l	3,90
266.	Alster	0,3l	3,60	275.	 KRAFT MALZ ¹	Fl. 0,33l	3,90
267.	Alster	0,5l	5,50		<i>Bräumchists</i>		
268.	Radler	0,3l	3,60	276.	Radler <i>alkoholfrei</i>	Fl. 0,33l	3,90
269.	Radler	0,5l	5,50	277.	 Mythos Bier	Fl. 0,33l	3,90