

Vorspeisen - Ορεκτικά

Tzatziki	griechischer Joghurt ¹ mit Knoblauch, Gurke und frischen Kräutern	5,50 €
Fassolia	weiße Riesenbohnen mit Olivenöl und frischen Kräutern	5,50 €
Dolmadakia	Weinblätter gefüllt mit Reis, serviert mit Joghurt ¹ oder Tzatziki ¹	8,50 €
Feta	griechischer Schafskäse mit Oregano und Olivenöl	7,50 €
Taramas	Fischrogencreme	6,50 €
Fava	Gelbes Linsenpüree aus Santorini mit Kapern und roten Zwiebeln	7,50 €
Melitzanosalata	Gegrillte Auberginen püriert mit Knoblauch und Olivenöl	7,50 €
Tirokafteri	Pikante Schafkäsecreme mit gerösteter Paprika, Joghurt und Olivenöl	7,50 €
Elies	schwarze und grüne Oliven aus Kalamata - Peloponnes	7,00 €
Skordopsomo	geröstetes Brot mit Knoblauchbutter, Tomaten, Kräutern und Schafskäse	5,50 €
Saganaki	Gebratener Kefalotiri (griechischer Hartkäse)	8,50 €
Feta Fournou	gebackener Schafskäse mit Peperoni, Oliven, Tomate und Oregano	11,00 €
Tiganita	Auberginen- und / oder Zucchinischnitten gebraten, serviert mit Tzatziki ¹	11,00 €
Gavros	gebratene Sardellen, serviert mit Taramas oder Tzatziki ¹	12,00 €
Tiropitakia ke Spanakopitakia	knusprige kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und / oder Schafskäse, serviert mit Tzatziki ¹ oder griechischem Joghurt ¹	12,00 €

Vorspeisenplatten - Ποικιλίες

Pikilia Kria	Vorspeisenplatte mit wechselnden kalten Appetitanregern	11,50 €
Pikilia Zesti	gemischte Platte mit wechselnden kalten und warmen Vorspeisen	16,50 €
Pikilia Megali	große gemischte Platte mit wechselnden kalten und warmen Vorspeisen	29,50 €

¹ probiotische Milchkultur

Salate – Σαλάτες

Choriatiki	Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Feta	12,50 €
Salata thalassis	Hausgemachter Meeresfrüchtesalat und aromatischen Kräutern	15,50 €
Halloumi	gegrillter Halloumi Käse auf gemischtem Salat	13,50 €
Kotopoulo salata	gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Feta auf gemischtem Salat	14,50 €
Pantzaria	rote Beete Salat mit Knoblauch und Walnüssen	9,00 €
Lachanosalata	kleiner Weißkohlsalat mit Zitrone und Olivenöl	6,00 €
Salataki	kleiner gemischter Beilagensalat	6,00 €

Fisch - Ψαρικά

Calamarakia	gebratene Calamaretti mit Pommes und Tzatziki ¹	21,50 €
Tsipoura fileto	Doradenfilet vom Grill in Olivenöl-Zitronensoße auf gegrilltem Gemüse	23,90 €
Tsipoura	Dorade royal (400-600g) vom Grill dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	29,50 €
Lavraki	Loup de Mere (400-600g) vom Grill dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	29,50 €
Solomos	Lachsfilet vom Grill in Olivenöl-Zitronensoße auf gegrilltem Gemüse	24,50 €

Liebe Gäste,
unsere Fische und Meeresfrüchte sind stets frisch und kommen überwiegend aus dem Mittelmeer.
Saisonbedingt und je nach Wetterlage können einige Fischarten nicht lieferbar sein.
Weitere Fischgerichte entnehmen Sie bitte unserer wechselnden Abendkarte.

Hauptgerichte - Κύρια πιάτα

Moussakas	Auflauf aus gegrillten Auberginen- und Zucchinischnitten mit Hackfleisch und Kartoffeln, dazu ein Salat (wechselnd auch vegetarisch erhältlich)	19,50 €
Gigantes tiri	gebackene Riesenbohnen mit Schafskäse in würziger Tomatensauce	13,50 €
Kolokithokeftedes	Zucchinibällchen mit Schafskäse, serviert mit Tzatziki ¹ oder griechischem Joghurt, dazu Salat	14,00 €
Arni Kokinisto	Lammhaxe aus dem Ofen in Rotwein-Tomatensauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	23,50 €

Weitere Hauptgerichte entnehmen Sie bitte unserer wechselnden Abendkarte.

Grillgerichte - Φαγητά σχάρας

Gyros	mariniertes Schweinefleisch vom Drehspieß, serviert mit einer Beilage nach Wahl *** und Tzatziki ¹	17,00 €
Souvlakia	Zwei Schweinefiletspieße serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	18,50 €
Kotopoulos Souvlaki	Großer gegrillter Hähnchenbrustspieß in pikanter Tomaten-Honigsauce, dazu Gemüsereis	19,50 €
Paidakia	Lammkronen vom Grill (5 Stück), in Olivenöl und Kräutern mariniert, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	25,50 €
Bifteki gemisto	großes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Peperoni, Oliven und frischen Kräutern, dazu Tzatziki ¹ und zwei Beilagen *** nach Wahl	21,50 €
Kleiner Grillteller	mit einem Schweinefiletspieß und Gyros, dazu Tzatziki ¹ und zwei Beilagen *** nach Wahl	19,50 €
Grillplatte	mit einem Schweinefiletspieß, Gyros, Soutzoukaki und Hähnchenbrustfilet, dazu Tzatziki ¹ und zwei Beilagen *** nach Wahl	22,50 €
Große Grillplatte	mit einer Lammkrone, Schweinefiletspieß, Gyros, Soutzoukaki, Hähnchenbrustfilet, dazu Tzatziki ¹ und zwei Beilagen *** nach Wahl	26,00 €

*** Als Beilage servieren wir wahlweise:

- ◆ Rosmarinkartoffeln
- ◆ Gemüse
- ◆ Reis
- ◆ Pommes frites
- ◆ Salat

Für unsere kleinen Gäste - Παιδικά

Gyros	Schweinefleisch vom Drehspieß, mit einer Beilage deiner Wahl ***	11,00 €
Souvlaki	Schweinefiletspieß vom Grill, mit einer Beilage deiner Wahl ***	11,50 €
Soutzoukakia	zwei Hackfleischröllchen, mit einer Beilage deiner Wahl ***	10,50 €
Pommes frites		5,80 €
Kartoffelkroketten		6,50 €

Desserts - Επιδόρπιο

Jaourtaki	griechischer Joghurt ¹ mit Honig und Walnüssen	7,50 €
Pagoto	gemischtes Eis – pro Kugel	2,50 €
Hausgemachte Mousse au chocolat		7,50 €

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer wechselnden Abendkarte.

¹ probiotische Milchkultur

Warme Getränke

Kaffee ^{^*}	3,00 €
griechischer Mocca ^{^*}	3,90 €
Espresso ^{^*}	3,00 €
Cappuccino ^{^*}	3,90 €
Milchkaffee ^{^*}	3,90 €
Latte macchiato ^{°° *}	4,70 €
Tee ^{°°}	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Flasche Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
Flasche Mineralwasser	0,70 l	6,50 €
	Glas 0,2 l	Glas 0,4 l
Saft oder Nektar ^{°°}	3,00 €	5,20 €
Apfel, Orange, Birne, Pfirsich, Kirsche		
Saftschorle oder Nektarschorle ^{°°}	2,70 €	4,90 €
Apfel, Orange, Birne, Pfirsich, Kirsche		
Softdrinks ^{°°}	3,00 €	5,20 €
Coca-Cola [~] , Coca-Cola light [~] , Fanta [~] , Sprite [~] , Spezi [~]		
Fassbrause ^{~°°}	3,00 €	5,20 €
Mineralwasser ^{°°}	2,50 €	3,90 €
Fl. Schweppes Ginger Ale [~]	3,50 €	
Fl. Schweppes Tonic Water ^{**}	3,50 €	
Fl. Schweppes Bitter Lemon ^{**}	3,50 €	

Bier vom Fass

	0,3 l	0,4 l
Budweiser Budvar	3,80 €	4,60 €
Flensburger Pilsner	3,80 €	4,60 €
Alsterwasser/Radler	3,80 €	4,60 €

Flaschenbiere

Weihenstephan Weizenbier Hefe	0,5 l	5,10 €
Weihenstephan Weizenbier Kristall	0,5 l	5,10 €
Weihenstephan Weizenbier Hefe alkoholfrei	0,5 l	5,10 €
Berliner Weiße mit Schuss Waldmeister~ oder Himbeere	0,33 l	4,20 €
Vita Malz~	0,33 l	3,80 €
Flensburger, alkoholfreies Pilsner	0,33 l	4,20 €

Spirituosen

Ouzo	2 cl	2,50 €
Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,50 €
Remy Martin	2 cl	4,50 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	4,00 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Baileys Irish Cream	2 cl	4,00 €
Ouzo Plomari Flasche	0,2 l	14,00 €
Tsipouro Flasche	0,2 l	19,00 €

Aperitifs

Aperol Spritz~**	0,2 l	7,80 €
Campari~ Orange	0,2 l	6,50 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,20 €
Martini weiß / rot	4 cl	4,00 €

Offene Weine - Κρασί χύμα

weiß	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Retsina * geharzt	4,50 €	5,40 €	9,80 €
Demestica, herb-trocken	5,00 €	6,00 €	11,40 €
Weißweinschorle	4,40 €		
Unsere Empfehlung für Sie:			
Moschofilero aus Peloponnes <i>Moschofilero</i> , trocken-fruchtig	6,00 €	7,20 €	13,80 €
Lyrarakis aus Kreta <i>Vilana</i> , trocken	6,00 €	7,20 €	13,80 €
rot	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Demestica, herb-trocken	5,00 €	6,00 €	11,40 €
Imiglykos, lieblich-halbsüß	5,00 €	6,00 €	11,40 €
Mavrodaphne, Likörwein	5,50 €	6,60 €	12,50 €
Rotweinschorle	4,40 €		
Unsere Empfehlung für Sie:			
Nemea aus Peloponnes <i>Agioritiko</i> , trocken	6,00 €	7,20 €	13,80 €
Syrah-Mastello aus Kreta <i>Syrah</i> , herb-trocken	6,00 €	7,20 €	13,80 €
rosé	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Rosé, mild-trocken	5,00 €	6,00 €	11,40 €



* Retsina wird in den dafür üblichen Kupferkelchen gereicht, die etwas von der normalen Maßeinheit 0,5l abweichen.

Weiß – Qualitätsweine 0,75 l

Mantinia, Weingut Tselepos – Moschofilero,
blumig, frisch – aus Peloponnes

Genesis, Weingut Kechris – Sauvignon Blanc, Roditis
Bouquet von fruchtigen Aromen – aus Thessaloniki

Kallisto, Weingut Mercouri – Assyrtiko, Robola,
Zitrusaromen, trocken, ausgeglichen – aus Peloponnes

Malagousia, Weingut Adam – Rebsorte Malagousia,
Noten von Minze, Grapefruit, grünem Tee, Limette – aus Makedonien

Retsina – Malamatina, mit Harz versetzt, 0,5 l

Rot – Qualitätsweine 0,75 l

Little Ark - Agioritiko, Xinomavro,
herb-trocken, vollmundig, samtig – aus Peloponnes

Katogi Averoff - Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko,
rubinrot, samtig, komplexe Aromen – aus Epiros/Metsovo

Strofilia – Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko,
Aromen von Vanille, reifen Beeren, Holz – aus Attika

Oinari, Weingut Parparoussis – Agiorgitiko, Mavrodafni
kräftiges Bouquet, dunkelrot, samtig – aus Nemea, Peloponnes

Rosé – Qualitätsweine 0,75 l

Fileri, Weingut Aggelona, Monemvasia – Fileri, Agiorgitiko
Fruchtige Aromen, trocken – aus Peloponnes

Sekt und Champagner

Prosecco trocken, 0,75 l

Fürst von Metternich, Riesling, Sekt trocken, 0,2 l

Fürst von Metternich, Riesling, 0,75 l

Moet Chandon Brut Imperial Champagner, 0,75 l

MEDOYEA



23,00 €

23,00 €

24,00 €

26,00 €

10,50 €

25,00 €

25,00 €

25,00 €

28,00 €

23,00 €

22,50 €

9,50 €

29,50 €

95,00 €