

Empfehlungen

KRITHAROTO

Griechische Nudeln zubereitet wie Risotto

Kritharoto mit gegrilltem Oktopus
23,00 €

Kritharoto mit gegrillten Gambas
21,00 €

Kritharoto mit gegrillten Calamari
18,00 €

Kritharoto mit gegrillter Hähnchenbrust
18,00 €

Kritharoto mit gebratenem Gemüse
15,00 €

HAUPTGERICHTE

Doradenfilet und Gambas gegrillt
frisches Gemüse mit heller Zitronensoße und Rosmarinkartoffeln
23,90 €

Rotbarschfilet mit Knoblauch-Basilikumkruste gebacken
auf Gemüse und Rosmarinkartoffeln
23,90 €

Kotelett vom Duroc-Schwein gegrillt
mit frischem Gemüse / Senfsauce & Kartoffeln
25,90 €

Kanadisches Rib-Eye (Entrecote) ca. 300g gegrillt
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter & Pommes frites
32,90 €

Fileto Arnisio
Lammfilet gegrillt auf grünen Bohnen mit Thymianjus und Kartoffelgratin
29,90 €

to kalitero tu arnaki - Das Beste vom Lamm
Lammfilet und Lammkotelett
mit grünen Bohnen, Thymianjus und Kartoffelgratin
30,90 €

Zum Hauptgang servieren wir Ihnen einen frischen Salat der Saison.

Orektika Kria - kalte Vorspeisen

4	Thalassina	Meeresfrüchte mit Olivenöl an bunten Salat und Zitronendressing	14,90 €
5	Elies und Piperies	Oliven und Peperoni aus Griechenland	5,50 €
6	Tzaziki	Behutsam cremig gerührter Joghurt mit erlesenen Zutaten nach hauseigenem Rezept natürlich mit Knoblauch	6,50 €
7	Aioli	Hausgemachtes Aioli	5,50 €
8	Chtipiti	Schafskäsemousse mit pikanten, erlesenen Zutaten	7,50 €
9	Triologia Dip	Schafskäsemousse, Aioli, Tzaziki	7,50 €
20	Chiromeri	Serrano Schinken mit geriebenem Graviera Käse auf Knoblauchbrot	11,90 €

Orektika sesta - warme Vorspeisen

10	Oktapodi Psito	Gegrillter Octopus auf Salatbouquet mit Olivenölvinaigrette und Knoblauch	15,90 €
11	Kapsala me Tomata	Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten-Knoblauchwürfeln	6,50 €
12	Kapsala me Feta	Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten-Knoblauchwürfeln und geriebenem Fetakäse	7,50 €
15	Dolmadakia	Weinblätter mit Reis und Gehacktem gefüllt an heller Zitronensauce nach hauseigenem Rezept	8,50 €
16	Keftedakia	Gebratene Hackfleischbällchen in Tomatensauce und geriebenem Fetakäse	8,50 €
17	Manitaria	Frische Champignons in Kräuterbutter gebraten mit Knoblauch	8,50 €
18	Garides Furno	Geschälte Gambas mit Tomatensauce, Chili, Knoblauch und Feta-Käse überbacken	13,90 €
19	Melitzana und Kolokithaki	Gebratene Auberginen und Zucchini in Scheiben mit Tzaziki	8,50 €
168	Gebratene Gambas	in Olivenöl mit Chili und Knoblauch	13,90 €
165	Zucchiniputter	mit Aoli	8,50 €
166	Zucchini-puffer	mit geräuchertem Lachs	13,50 €
42	Gigantes Fournou	Dicke Bohnen aus dem Ofen mit Knoblauch und geriebenem Feta-Käse	8,90 €

Suppen

22	Tomatencremesuppe	sehr fein	5,90 €
24	Hühnersuppe	mit viel Einlage	6,90 €

Salates

26	Ellniki	griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Schafskäsestückchen, extra natives Olivenöl	12,90 €
30	Tonosalat	Gemischter Salat mit Thunfisch dazu Dressingsauce	11,90 €
33	Salata Petinari	Vitaminreicher bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen und Dressingsauce	14,50 €
34	Salata Salomon	Vitaminreicher bunter Salat mit frischen gebratenen Lachsfilet und Dressingsauce	16,50 €

Tiria-Käse

36	Feta	Schafskäse mit Zwiebeln und Olivenöl -natürlich aus Griechenland-	8,00 €
37	Feta Furnou	Schafskäse mit Tomaten-Sahnesauce und Kräutern im Ofen gebacken	9,90 €
38	Saganaki	Gebratener Schafskäse aus der Pfanne mit einem Stück Zitrone	8,90 €
39	Halumi	Zypriotischer Ziegenschafskäse gegrillt auf Tomatenscheiben mit Kräuterpesto	8,90 €
40	Kazikischo fresco	Frischer Ziegenkäse auf Salatbouquet mit Honigsenf	9,50 €
41	Saganaki me Meli	Gebratener Käse aus der Pfanne im Blätterteig ummantelt mit Honig und zerkleinerten gerösteten Mandeln und Salatbuffett	11,90 €

Psaria-Fisch

48	Psaria tis Scaras	Mediterraner Fischteller mit Lachsfilet, Fischfilet und Kalamares mit mit Oliven-Knoblauch	24,90 €
49	Garides	Gebratene Scampis mit Aoli an Salatbouquet	23,50 €
50	Tsipoura Nireus	Dorade im Ganzen gegrillt mit Kräuterfüllung Zitronenvinaigrette	21,90 €
52	Kalamaria	gebratene Kalamares mit Knoblauch und Aoli an Salatbouquet	20,90 €
53	Kalamaria Scaras	Gegrillte Kalamares mit Oliven-Knoblauchöl an Salatbouquet	20,90 €
59	Solomos Mustardas	Gegrilltes Lachsfilet mit leichter Senfsauce auf frischem Gemüse	24,90 €

Zu den Fischgerichten servieren wir Ihnen einen frischen Salat der Saison und Rosmarinkartoffeln.
Andere Fischarten, je nach Angebot finden Sie im Sonderblatt, oder fragen Sie uns bitte!

Piata tis oras *-Köstlichkeiten vom Grill und Pfanne-*

65	Fileto Plevrotus	In Butter gebratene Schweinefiletmedaillons mit Austernpilzen, frischen Kräutern in Rotwein-Worcestersauce	24,90 €
68	Fileto Tiganaki	Schweinefiletspitzen am Spieß aus der Pfanne mit frischen Champignons, Metaxasauce	20,90 €
69	Fileto Posidonas	Schweinefilet am Spieß auf frischem Gemüse und Pfeffersauce	23,90 €
71	Fileto Mustardas	Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf frischem Gemüse mit leichter Senfsauce	23,90 €

Zu den Schweinemedallions servieren wir Ihnen einen frischen Salat der Saison und Rosmarinkartoffeln.

Piata tis oras *-Köstlichkeiten vom Grill*

74	Gyros Furno	Geschnetzeltes pikantes Fleisch vom Drehspieß mit Metaxasauce und Käse überbacken	17,90 €
75	Gyros	Geschnetzeltes pikantes Fleisch vom Drehspieß mit einem Schuss Tzaziki	16,90 €
76	Souflaki	Zwei marinierte Fleischspieße gegrillt mit einem Schuss Tzaziki	16,90 €
79	Sikoti	Rinderleber in Scheiben, gegrillt mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter	18,90 €
80	Petinari Mustardas	Hähnchenbrustfilet vom Grill auf frischem Gemüse einer leichten Senfsauce	19,90 €
82	Bifteki Klassico	Gegrilltes Hacksteak (ca. 280g) mit Schafskäsefüllung auf Tomatensauce	19,90 €
85	Stekakia Salzas	Drei gegrillte Schweinerückenmedaillons auf pikanter Sauce	17,90 €
87	Piatio los	Souflaki, Gyros und Hacksteak	18,90 €
89	Piatio Paros	Souflaki, Lammkotelett, Hacksteak, Gyros und ein Schuss Tzaziki	20,90 €
91	Piatio Mykonos	verschiedene Fleischsorten vom Grill, wie Rindersteak, Schweinesteak, Hacksteak und Hähnchenbrustfilet und Tymianjus	20,50 €
92	Piatio Syros	Schweinerückenmedaillons, Lammfilet, Souflaki und Gyros	20,50 €

Griechische Aufläufe

97	Moussaka	Auberginen, Zucchini und Kartoffeln gebraten in Scheiben mit reichlich Hackfleisch halb/halb gefüllt und Bechamelsauce überbacken <i>-typisch griechisch -</i>	19,90 €
----	----------	--	---------

Vegetarisches Gericht

		Verschiedens Gemüse, Drillinge, Tomatenreis und Chili mit geriebenem Fetakäse überbacken	13,90 €
--	--	--	---------

Zum Hauptgericht vom Grill servieren wir Ihnen einen frischen Salat der Saison und Reis.

Arnaki

Lamm Spezialitäten

99	Paidakia	Lammkarree gegrillt mit grünen Bohnen, Rotweinjus	30,90 €
100	Spala me Krokari	Gegrilltes Lammfilet in Kräutern mariniert auf kleinen Schalotten mit Tomatenweinsud	29,90 €
101	Kleftiko	Magere Lammhaxe in Alufolie gebacken mit Kräuter - Schafskäse - Knoblauchfüllung dazu Tzaziki	26,90 €
106	Cotzi me Gigantes	Lammhaxe aus dem Ofen mit Dickebohnen, Knoblauch, Drillinge - geriebenem Gravierakäse	25,90 €

Zum Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen Salat der Saison und Kartoffelgratin.
(außer Gericht Nr. 106)

Brisoles

Zarte Steaks & Filets

110	Brisola Tsigaresti	Argentinisches gegrilltes Roastbeef (ca. 230g) mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter, mit Pommes oder Kartoffeln	29,90 €
111	Brisola Piperati	Gegrilltes Roastbeef (ca. 230g) mit Pfeffersauce und gerösteten Zwiebeln, Pommes oder Kartoffeln	30,90 €

Beilagen

Pommes	3,50 €
Drillinge	4,50 €
Karffoffelgratin	5,00 €
Reis	3,00 €
Reisnudeln	3,00 €
Gemüsemix	5,50 €
Gemischerter Salat	4,50 €

Saucen

Tymianjus	3,00 €
Senfsauce	3,00 €
Pfeffersauce	3,00 €
Metaxasauce	3,00 €
Helle Zitronensauce	3,00 €
Knoblauchsauce	3,00 €

Symarika - Nudeln

123	Spaghetti me Salza Tomata	Spaghetti (Misco) mit feiner Tomatensauce, und geriebenem Gravierkäse	8,90 €
125	Spaghetti me Solomo	Spaghetti (Misco) mit gebratenem Lachsfilet	16,90 €
126	Spaghetti me Kokara	Spaghetti (Misco) mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	13,90 €
127	Spaghetti me Garides	Spaghetti (Misco) mit gebratenen Gambas an leichter Tomatensalsa	16,90 €

Pethika Piata - Kinderteller

161	Pethikos Gyros	Kleine Portion Gyros mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	7,50 €
162	Pethiko Souflaki	Kleine Portion Souflaki mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	7,50 €
163	Pethiko Snitzelaki	Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	7,50 €
164	Pethikes Kotobukes	Kleine Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	7,50 €

Aperitif

VW	mit Williams und Martini Bianco	4cl	6,00 €
Ouzo Plomari	mit Eiswasser	4cl	5,00 €
Sherry	medium, trocken oder süß	5cl	4,50 €
Martini	Rosso	5cl	4,50 €
Martini	Bianco	5cl	4,50 €
Campari	Orange oder Soda	4cl	6,00 €
Kir Royal	mit Sekt	0,1l	5,50 €
Glas Sekt	trocken	0,1l	4,50 €

Biere

	0,3l	0,4l
Veltins Pils	3,40 €	4,30 €
Veltins Pils mit Schuss	3,40 €	4,30 €
Frankenheim Alt	3,40 €	4,30 €
Frankenheim Alt mit Schuss	3,40 €	4,30 €
Radler	3,40 €	4,30 €
Alster	3,40 €	4,30 €
Krefelder	3,40 €	4,30 €
Meisels Weisse Weizen	Flasche 0,5l	5,20 €
Meisels Weisse Weizen (dunkel)	Flasche 0,5l	5,20 €
Meisels Weisse Weizen (alkoholfrei)	Flasche 0,5l	5,20 €
Akazien Zwickel Kellerbier	Flasche 0,5l	5,70 €
Veltins (alkoholfrei)	Flasche 0,33l	3,40 €
Radler (alkoholfrei)	Flasche 0,33l	3,40 €

Alkoholfreie Getränke und Säfte

Mineralwasser	Flasche 0,25l	2,70 €	
Mineralwasser Medium	Flasche 0,75l	6,50 €	
Mineralwasser ohne Kohlensäure	Flasche 0,75l	6,50 €	
	0,3l	0,4l	
Cola Light oder Zero**	3,30 €	4,40 €	
Coca Cola**	3,30 €	4,40 €	
Fanta*	3,30 €	4,40 €	
Sprite	3,30 €	4,40 €	
Spezi**	3,30 €	4,40 €	
Apfelschorle	3,30 €	4,40 €	
Johannisbeerschorle	3,50 €	4,80 €	
Maracujaschorle	3,50 €	4,80 €	
Malzbier	Flasche 0,33l	3,50 €	
Orangensaft	0,2l	3,30 €	
Apfelsaft	0,2l	3,30 €	
Johannisbeersaft	0,2l	3,30 €	
Schweppes	Tonic Water*** / Bitter Lemon*** / Ginger Ale***	0,2l	3,30 €
Sangrita		0,5cl	3,30 €

*mit Farbstoff **mit Farbstoff und Koffein ***chininhaltig

Sekt und Champagner

Hausmarke Posidonio	Flasche 0,75l	31,00 €
	Glas 0,1l	4,50 €
Moet Chandon Champagner	Flasche 0,75l	85,00 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Griechischer Mokka	2,50 €
Tee	2,50 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,40 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Milchkaffee	3,40 €
Kakao	3,00 €
Kakao mit Sahne	3,50 €

Offene Griechische Weine

Rotwein		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
Nemea Vassiliou	trocken, 12 Monate Barrique	9,50 €	23,00 €
Piroga cuv�	trocken, fruchtig	8,00 €	20,00 €
Agiorgitiko	trocken	6,00 €	13,00 €
Imiglikos	lieblich	6,00 €	13,00 €
Mavrodafni	Lik�rwein	7,50 €	19,00 €
Ros�	halbtrocken	6,00 €	13,00 €
Weißwein		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
Piroga cuv�	trocken, fruchtig	8,00 €	20,00 €
Savatino	trocken, fruchtig	6,00 €	13,00 €
Imiglikos	lieblich	6,00 €	13,00 €
Retzina	trocken, geharzt	6,00 €	13,00 €
Samos	Lik�rwein	7,50 €	19,00 €

Fragen Sie nach unserer Flaschenweinkarte!

Spirituosen

White

Ouzo	2cl	2,50 €
Trispuro Tresta	2cl	3,00 €
Ouzo Plomari	2cl	3,00 €
Malteser	2cl	3,50 €
Korn	2cl	2,00 €
Wodka	2cl	3,00 €
Gin	2cl	3,00 €
Aquavit	2cl	3,50 €
Williams Birne	2cl	3,50 €

Brown

Fernet Branca	2cl	3,50 €
J�germeister	2cl	3,50 €
Ramazotti	2cl	3,50 €
K�mmerling	2cl	3,50 €
Underberg	2cl	3,50 €

Brandy / Cognac / Whiskey

Metaxa 5 Sterne	2cl	3,50 €
Metaxa 7 Sterne	2cl	4,00 €
Metaxa „very old“	2cl	7,00 €
Hennessey	2cl	5,00 €
Martell	2cl	5,00 €
Rum	2cl	3,00 €
Whiskey Scotch	4cl	6,00 €

Liköre

Traubenlik�r	2cl	2,50 €
Baileys	2cl	3,50 €
Cointreau	2cl	3,50 €
Tia Maria	2cl	3,50 €
Amaretto	2cl	2,50 €

Epidorpia - Desserts

- *Gemischtes Eis* mit Sahne 6,50 €
- *Bourbon Vanilleeis* mit heißer Schokolade 8,00 €
- *Griechischer Joghurt* mit Honig, Walnüssen und Früchten 7,00 €
- *Galaktoboureko* 8,00 €
hausgemachter warmer Grießkuchen in Blätterteig mit Vanilleeis
- *Hausgemachte Pannacotta* 7,50 €
auf Orangensauce und Früchten
- *Souffle Sokolatas* 7,50 €
heißes Schokoladensouffle mit Vanilleeis
- *Bougatsa* 8,50 €
gefüllter Vanillepudding in Blätterteig mit Vanilleeis
- *Pethiko Pagoto* 4,00 €
Kindereis mit Streuseln und Hörnchen