

MITTAGSKARTE

Die Mittagskarte bieten wir Ihnen von Mittwoch bis Samstag in der Zeit von 12:00 - 14:30 Uhr an.
Nicht gültig an Sonn- und Feiertagen.

200	Griechischer Salat	Großer Salat mit Schafskäse	12,90 €
201	Tonno Salat	Großer Salat mit Thunfisch	12,90 €
202	Salata Petinari	Großer Salat mit Hähnchenbrustfilet	12,90 €
203	Salata Saganaki	Großer Salat mit gebackenem Schafskäse	12,90 €
220	Salata me Gyros	Großer Salat mit Gyros	12,90 €
204	Fischfilet	Gebratenes Fischfilet mit heller Zitronensauce, Reis und Salat	13,90 €
205	Artemis Steak	Gegrillter Schweinerücken mit gerösteten Zwiebeln, Reis und Salat	13,90 €
206	Rinderleber	Rinderleber vom Grill mit Röstzwiebeln Kräuterbutter, Reis und Salat	13,90 €
207	Gyros	Gyros mit Tzaziki, Reis und Salat	13,90 €
208	Gyros überbacken	Gyros überbacken mit Reis und Salat	13,90 €
209	Galos mit Salsa	Geschnetzelte Putenbrust mit Metaxasauce, Reis und Salat	13,90 €
210	Bifteki Classico	Gegrilltes Hacksteak mit Käse gefüllt, Metaxasauce, Reis und Salat	13,90 €
212	Gegrilltes Hacksteak	Gegrilltes Hacksteak auf Senfsauce, Spiegelei, Reis und Salat	13,90 €
213	Piatio Kyklopas	Gegrillter Schweinerücken mit Spiegelei, Metaxasauce, Reis und Salat	13,90 €
214	Spaghetti me Gallo	Spaghetti mit gebratenen Putenbruststreifen	13,90 €
215	Petinari me Chorta	Hähnchenbrustfilet auf verschiedenem Gemüse, Fetakäse, Tomatensalsa und Chili, aus dem Backofen	13,90 €
219	Souflaki	Marinierter Fleischspieß vom Grill mit Tzaziki, Reis und Salat	13,90 €

EMPFEHLUNGEN

KRITHAROTO

Griechische Nudeln zubereitet wie Risotto

Kritharoto mit gegrilltem Oktopus
24,50 €

Kritharoto mit gegrillten Gambas
23,00 €

Kritharoto mit gegrillten Calamari
19,00 €

Kritharoto mit gebratenem Gemüse
15,00 €

Doradenfilet und Gambas gegrillt
frisches Gemüse mit heller Zitronensoße und Rosmarinkartoffeln
25,90 €

Rotbarschfilet mit Knoblauch-Basilikumkruste gebacken
auf Gemüse und Rosmarinkartoffeln
24,90 €

Kotelett vom Duroc-Schwein gegrillt
mit frischem Gemüse, Senfsauce & Kartoffeln
27,90 €

Rinderfilet gegrillt ca. 220 gr.
mit Rotweinjus, Gemüse und Drillingen
38,90 €

Rinderfilet gegrillt ca. 220 gr.
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites
35,90 €

Fileto Arnisio
Lammfilet gegrillt auf grünen Bohnen mit Thymianjus und Kartoffelgratin
31,90 €

To kalitero tu arnaki - Das Beste vom Lamm
Lammfilet und Lammkotelett
mit grünen Bohnen, Thymianjus und Kartoffelgratin
33,90 €

Zum Hauptgang servieren wir Ihnen einen frischen Salat der Saison,
ausgenommen Kritharoto.

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	6,00 €
7	Aioli	Hausgemachtes Aioli	5,50 €
8	Chtipiti	Schafskäsemousse mit pikanten, erlesenen Zutaten	7,50 €
9	Triologia Dip	Schafskäsemousse, Aioli, Tzaziki	7,50 €
20	Psita Lachanika me Sambon	Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Essig mariniert, Serranoschinken und geriebenem Gravierakäse	10,90 €

OREKTIKA SESTA - WARMER VORSPEISEN

10	Oktapodi Psito	Gegrillter Oktopus auf Salatbouquet mit Olivenölvinaigrette und Knoblauch	15,90 €
11	Kapsala me Tomata	Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten-Knoblauchwürfeln 4 Stück	6,50 €
12	Kapsala me Feta	Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten-Knoblauchwürfeln und geriebenem Fetakäse, 4 Stück	7,50 €
15	Dolmadakia	Weinblätter mit Reis und Gehacktem gefüllt, 3 Stück an heller Zitronensauce nach hauseigenem Rezept	8,50 €
16	Keftedakia	Gebratene Hackfleischbällchen in Tomatensauce und geriebenem Fetakäse, 4 Stück	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	14,90 €
19	Melitzana und Kolokithaki	Gebratene Auberginen und Zucchini in Scheiben mit Tzaziki	8,50 €
35	Gavros	Gebratene Sardellen mit Zitrone und Oregano	8,50 €
42	Gigantes Fournou	Dicke Bohnen aus dem Ofen mit Knoblauch und geriebenem Fetakäse	8,90 €
168	Gebratene Gambas	in Olivenöl mit Chili und Knoblauch, 4 Stück (nicht ausgelöst)	14,90 €
165	Zucchini-puffer	mit Aoli	8,50 €
166	Zucchini-puffer	mit geräuchertem Lachs	13,50 €

SUPPEN

22	Tomatencremesuppe	Frische Tomatensuppe sehr fein	5,90 €
24	Hühnersuppe	nach griechischer Art mit viel Einlage	6,90 €

SALATES

26	Ellniki	Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Schafskäsestückchen, extra natives Olivenöl	13,90 €
30	Tonosalat	Gemischter Salat mit Thunfisch dazu Essig-Öl-Dressing	12,90 €
33	Salata Petinari	Vitaminreicher bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen und Essig-Öl-Dressing	15,90 €
34	Salata Salomon	Vitaminreicher bunter Salat mit frischen gebratenen Lachsfilet und Essig-Öl-Dressing	17,90 €

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 mit Blätterteig ummantelt mit Honig und zerkleinerten gerösteten Mandeln und Salatbouquet	10,90 €

PSARIA-FISCH

48	Psaria tis Scaras	Mediterraner Fischteller mit Lachsfilet, Fischfilet und Kalamares mit Oliven-Knoblauch	26,90 €
49	Garides	Gebratene Scampis mit Aoli an Salatbouquet	25,90 €
50	Tsipoura Nireus	Dorade im Ganzen gegrillt mit Kräuterfüllung und Olivenöl	23,90 €
52	Kalamaria	gebratene Kalamares mit Knoblauch und Aioli an Salatbouquet	22,90 €
53	Kalamaria Scaras	Gegrillte Kalamares mit Oliven-Knoblauchöl an Salatbouquet	22,90 €
59	Solomos Mustardas	Gegrilltes Lachsfilet mit leichter Senfsauce auf frischem Gemüse	26,90 €

Zum Hauptgang servieren wir Ihnen einen frischen Salat der Saison und Rosmarinkartoffeln.

Andere Fischarten, finden Sie je nach Angebot im Sonderblatt, oder fragen Sie uns bitte!

PIATA TIS ORAS

-KÖSTLICHKEITEN VOM GRILL UND PFANNE-

68	Fileto Tiganaki	Schweinefiletspitzen aus der Pfanne im Teller serviert mit frischen Champignons, Metaxasauce	22,90 €
71	Fileto Mustardas	Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf frischem Gemüse mit leichter Senfsauce	25,90 €

Zu den Schweinefleisch Spezialitäten 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	18,50 €
75	Gyros	Geschnetzeltes pikantes Fleisch vom Drehspieß	15,90 €
76	Souflaki	Zwei marinierte Fleischspieße gegrillt	15,90 €
79	Sikoti	Rinderleber in Scheiben, gegrillt mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter	20,50 €
80	Petinari Mustardas	Hähnchenbrustfilet vom Grill auf frischem Gemüse einer leichten Senfsauce	21,90 €
82	Bifteki Klassico	Gegrilltes Hacksteak (ca. 280g) mit Schafskäsefüllung auf Tomatensauce	21,90 €
85	Stekakia Salzas	Drei gegrillte Schweinerückenmedaillons auf pikanter Sauce	18,90 €
87	Piata los	Souflaki, Gyros und Hacksteak	19,90 €
89	Piata Paros	Souflaki, Lammkotelett, Hacksteak und Gyros	23,00 €
91	Piata Mykonos	verschiedene Fleischsorten vom Grill, wie Rindersteak, Schweinesteak, Hacksteak und Hähnchenbrustfilet und Thymianjus	22,50 €
92	Piata Syros	Schweinerückenmedaillons. Lammfilet, Souflaki und Gyros	22,50 €

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

Moussaka	Auberginen, Zucchini und Kartoffeln in Scheiben gebraten und Bechamelsauce überbacken	15,50 €
	Verschiedenes Gemüse, Drillinge, Tomatenreis und Chili mit geriebenem Fetakäse überbacken	15,50 €

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

ARNAKI

LAMM SPEZIALITÄTEN

99	Paidakia	5 gegrillte Koteletts vom Lammkarree mit grünen Bohnen, Rotweinjus	33,90 €
101	Kleftiko	Magere Lammhaxe in Alufolie gebacken mit Kräuter - Schafskäse - Knoblauchfüllung dazu Tzaziki	27,90 €
106	Cotzi me Gigantes	Lammhaxe aus dem Ofen mit Dickebohnen, Knoblauch, Drillinge - geriebenem Gravierakäse	26,90 €

**Zum Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen Salat der Saison und Kartoffelgratin.
(zu Nr. 106 wird nur ein Salat serviert)**

BRISOLES

ZARTE STEAKS & FILETS

110	Brisola Tsigaresti	Argentinisches gegrilltes Roastbeef (ca. 250gr.) mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter, mit Pommes oder Kartoffeln	32,90 €
-----	--------------------	--	---------

BEILAGEN

Pommes	4,00 €
Drillinge	5,00 €
Kartoffelgratin	5,50 €
Reis	3,50 €
Reisnudeln	3,50 €
Gemüsemix	6,00 €
Beilagensalat	4,50 €

SAUCEN

Tymianjus	3,50 €
Senfsauce	3,50 €
Kleines Tzaziki	2,00 €
Metaxasauce	3,50 €
Zitronensauce	3,50 €
Tomatensauce	3,50 €

SYMARIKA - NUDELN

125	Makaronia me Solomo	Linguine mit gebratenem Lachsfilet	17,90 €
126	Makaronia me Kokara	Linguine mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,90 €
127	Makaronia me Garides	Linguine mit gebratenen Gambas an leichter Tomatensalsa	17,90 €

PETHIKA PIATA - KINDERTELLER (BITTE NUR KINDER)

161	Pethikos Gyros	Kleine Portion Gyros mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	8,00 €
162	Pethiko Souflaki	Kleine Portion Souflaki mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	8,00 €
163	Pethiko Snitzelaki	Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	8,00 €
164	Pethikes Kotobukes	Kleine Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	8,00 €

APERITIF

VW	mit Williams und Martini Bianco	4cl	6,00 €
Ouzo Plomari	mit Eiswasser	4cl	5,00 €
Martini	Bianco	5cl	4,50 €
Campari	Orange oder Soda	4cl	6,00 €
Glas Sekt	trocken	0,1l	4,50 €
Aperol Spritz	Aperol, Sekt, Soda	6cl	7,50 €
Hugo	Holundersirup, Sekt, Soda	6cl	7,50 €
Kumquat Spritz	Kumquatlikör, Sekt	6cl	7,50 €

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	5,40 €
Meisels Weisse Weizen (alkoholfrei)	Flasche 0,5l	5,40 €
Akazien Zwickel Kellerbier	Flasche 0,5l	5,70 €
Veltins (alkoholfrei)	Flasche 0,33l	3,40 €
Radler (alkoholfrei)	Flasche 0,33l	3,40 €
Fiege Bernstein	Flasche 0,33l	4,00 €
Mythos (griechisches Bier)	Flasche 0,33l	4,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND SÄFTE

Mineralwasser Medium	Flasche 0,25l	2,80 €	
Mineralwasser Medium	Flasche 0,75l	6,50 €	
Stilles Wasser	Flasche 0,25l	2,80 €	
Stilles Wasser	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	0,2l	3,30 €	
Maracujasaft	0,2l	3,50 €	
	Tonic Water*** / Bitter Lemon*** / Ginger Ale***	0,2l	3,30 €

mit Farbstoff und Koffein *chininhaltig

SEKT & CHAMPAGNER

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

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,70 €
Griechischer Mokka	2,70 €
Tee	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,80 €

OFFENE GRIECHISCHE WEINE

Rotwein		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
Nemea Vassiliou	trocken, 12 Monate Barrique	9,50 €	23,00 €
Agiorgitiko	trocken	6,00 €	13,00 €
Techni Alipias	Cabernet Sauvignon kräftig, trocken, fruchtig	9,50 €	23,00 €
Imiglikos	lieblich	6,00 €	13,00 €
Mavrodafni	Likörwein	7,50 €	19,00 €
Rosé	halbtrocken	6,00 €	13,00 €

Weißwein		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
Techni Alipias	Sauvignon Blanc u. Assyrtiko, trocken, fruchtig	8,50 €	21,00 €
Savatino	trocken, fruchtig	6,00 €	13,00 €
Imiglikos	lieblich	6,00 €	13,00 €
Retzina	trocken, geharzt	6,00 €	13,00 €
Samos	Likörwein	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 €
Wodka	2cl	3,00 €
Gin	2cl	3,00 €
Aquavit	2cl	3,50 €
Williams Birne	2cl	3,50 €

Brown

Fernet Branca	2cl	3,50 €
Jägermeister	2cl	3,50 €
Ramazotti	2cl	3,50 €
Kümmerling	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 €
Rum	2cl	3,00 €
Whiskey Scotch	4cl	6,00 €

Liköre

Traubenlikör	2cl	2,50 €
Baileys	2cl	3,50 €
Amaretto	2cl	2,50 €

EPIDORPIA - DESSERTS

- **Gemischtes Eis** 7,00 €
mit Sahne
- **Bourbon Vanilleeis** 8,50 €
mit heißer Schokolade
- **Griechischer Joghurt** 8,00 €
mit Honig, Walnüssen und Früchten
- **Galaktobureko** 9,00 €
hausgemachter warmer Grießkuchen in Blätterteig mit Vanilleeis
- **Hausgemachte Pannacotta** 8,00 €
auf Orangensauce und Früchten
- **Souffle Sokolatas** 8,00 €
heißes Schokoladensouffle mit Vanilleeis
- **Bougatsa** 9,50 €
gefüllter Vanillepudding in Blätterteig mit Vanilleeis
- **Pethiko Pagoto** 4,50 €
Kindereis mit Streuseln und Hörnchen

FEIERLICHKEITEN

Kulinarische Gaumenfreuden für Ihre Feier

Ganz egal ob Hochzeit, Betriebsfeier oder den eigenen Geburtstag – bei uns ist Ihre Veranstaltung in guten Händen.

Ihre Veranstaltung wird zu einem kulinarischen Fest bei uns ganz nach Ihren Wünschen – vom Get Together über das mehrgängige Menü, das Sie aus verschiedenen Vorschlägen wählen, Snacks zum Empfang oder zwischendurch bis hin zum Brunch.

Langjährige Erfahrung und Gespür für das besondere Fest ist bei uns in den besten Händen.

Das ist ihr Tag – die Location steht Ihnen und Ihren Gästen exklusiv zur Verfügung. Hier sind Sie ganz für sich.

In einem persönlichen Gespräch stimmen wir Ihre Wünsche zum Ablauf ab und unterstützen Sie mit unserer Erfahrung – für ein gelungenes Fest.

TERMINE für Ihre Planung

Fragen Sie nach Ihrem Wunschtermin für Ihre Hochzeit oder andere Festlichkeiten an und vereinbaren Sie einen Besichtigungstermin.

QR Code scannen

