



Die Taverna stellt sich vor

Wir freuen uns, Sie in unserer Taverna begrüßen zu können und möchten Sie mit den Spezialitäten der griechischen Küche verwöhnen.

Wir, Nikolaos und Sarantis Theodorou, sind zwei Brüder, geboren und aufgewachsen in der nordgriechischen Stadt Serres.

Dort haben wir von unserem Vater, der 30 Jahre lang im gastronomischen Gewerbe tätig war, gelernt, wie man seine Gäste mit dem Besten aus unserer traditionellen Küche beglücken kann.

Sollten Sie spezielle Wünsche haben, die sich aus unserer umfangreichen Speisekarte nicht erfüllen lassen, so können Sie sich an uns wenden.

Wir werden uns bemühen, sie zu erfüllen, denn wir möchten, dass Sie unsere Taverna als zufriedener Gast verlassen und uns freuen sie wieder gerne Willkommen heißen zu dürfen.

**Nikolaos Theodorou
und Sohn Argiris**



**Für besondere Anlässe oder Festlichkeiten
richten wir Ihnen separat einen Raum nach
Ihren Wünschen ein (bis 30 Personen).**

GRIECHISCHER KÜCHENGENUSS

Tempelhofer Damm 218 · 12099 Berlin

Tel. 030 / 752 93 11

Fax 030 / 752 82 81

www.tadioaderfia.de

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Sehr geehrte Gäste!

Natürlich finden Sie bei uns auch weiterhin
alle besondere Saisonspezialitäten,
wie Pfifferlinge, Spargel, Wild- oder Weihnachtsgerichte
auf einer Extrakarte, vorn in unserer Speisekarte!

Gerne können Sie auch unser Angebot an
täglich frischen Mittelmeerfischen auf der Seite 19 nutzen.

Inhaltsverzeichnis

Apéritifs · Suppen · Kalte Vorspeisen	1-2
Weitere kalte Vorspeisen	2
Vorspeisen-Platten.....	2
Warme Vorspeisen	3-4
Salate.....	5
Nudelgerichte · Omelette · Vegetarisch · Vegan.....	6
Aus Topf & Backofen Schweinefleisch- & Hackfleischspezialitäten	7
Aus Topf & Backofen Kaninchen & Lamm	8
Pfannengerichte	9
Schnitzelgerichte Schwein, Pute & Kalb	10
Gyrosgerichte	11
Grillgerichte Huhn, Schwein & Lamm, Hähnchengyros, Hähnchenkoteletts	12-14
Hackfleischspezialitäten vom Schwein, Rind und Hähnchen.....	15
Rinderfilets und Steaks vom Grill	16
Grill-Mix-Teller und Platten.....	17
Fischfilets	18
Krustentiere & Garnelen & frische Mittelmeerfische.....	19
Bier	20
Offene Griechische Tafel- und Qualitätsweine	21
Erfrischungsgetränke · Säfte	22
Kalte Kaffeespezialitäten · Warme Getränke	23
Cognac · Whisky · Spirituosen	24
Liköre & Bitter · Sekt.....	25

Guten Appetit!

Die Taverna empfiehlt:

TRADITIONELLE SPEZIALITÄT Loukanika (Tzoumagias)

Loukanika sind Würstchen aus unserer Heimatstadt Iraklia bei Serres, die sich durch ihren besonderen Geschmack auszeichnen und in ganz Griechenland sehr geschätzt werden. Diese Würstchen werden bei uns im Haus frisch hergestellt.



Hausspezialität

Chili,
Oregano
oder Knoblauch

Loukanika Original

4 Würstchen werden serviert auf dem Holzbrett
mit frischen Jumbo-Pommes,
griechischem Bauernsalat,
Pitabrot, Tzatziki und Senf.

Ganz wie in den kleinen Dorf-Tavernen Griechenlands!

18,90€

Besuchen Sie unseren griechischer Supermarkt, gleich nebenan. Dort finden Sie alles was Ihr Herz begehrt.

Direkt importierte griechische Lebensmittel, Weine und Feinkost, Käse und Backwaren.



Qualitäts-Frischfleisch und frische Fische
aus unserer Heimat!

Täglich frische Mittelmeerfische!

Liebe Gäste,
unsere Mittelmeerfische finden Sie in
unserer Vitrine am Eingang und auf
Seite 19.



APERITIFS

Ouzo 10 Cavino auf Eis	4cl	5,50€
Ouzo Plomari auf Eis	4cl	5,50€
Tsipouro ¹² Qualitätstrestler auf Eis, mit oder ohne Anis	4cl	5,50€
Prosecco ¹² italienischer Sekt, trocken	Glas 0,1l	5,50€
Martini ¹² bianco, rosso ¹ oder dry	Glas 0,1l	4,90€
Aperol Spritz ^{1,8,12} mit Prosecco	Glas 0,2l	6,50€
Campari ¹ mit Mineralwasser, Orangensaft oder Tonic Water ^{4,8}	4cl	6,50€

SOUPES HAUSGEMACHTE SUPPEN

1 Fassolada	original griechische Bohnensuppe	5,50€
2 Kremido Soupa	Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	6,90€
3 Tomato Soupa	Tomatensuppe mit frischem Basilikum	5,50€
4 Jouvarlakia	griechische Hackfleischbällchensuppe mit Reis, Kräutern, Eigelb und Zitrone	6,90€
5 Kotosoupa	griechische Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, feine Nudeln, Eigelb und Zitrone	6,90€

MEZEDAKIA • KRIA OREKTIKA KALTE VORSPEISEN

8 Tzatziki	Joghurtspezialität mit Gurke, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl	6,20€
9 Feta	original griechischer Schafskäse (mild), serviert mit Tomaten-Gurkensalat	8,90€
10 Elies	große schwarze Oliven aus Kalamata, serviert auf Salatblättern und Zwiebeln	6,90€
11 Fasoulosalata	weiße Riesenbohnen mit Kräutern und Paprika, eingelegt in Olivenöl-Zitronenmarinade	6,90€
12 Fava Aigaiou	Fava-Platterbsen (gekocht), eingemacht mit Olivenöl, Zitrone, Tahini, Kapern und karamellisierten Zwiebeln	6,90€
13 Dolmadakia	Weinblätter gefüllt mit Reis und Kräutern, serviert mit Tzatziki	7,50€
14 Taramas	Fischrogencreme ¹ nach altem Hausrezept	7,50€
15 Skordalia	pürierte Kartoffeln mit Knoblauch, Kräutern, Frühlingszwiebeln und Olivenöl	6,50€
16 Kopanisti	Schafskäsecreme mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl	8,50€
17 Tirokafteri	Schafskäsecreme mit Tomaten, Basilikum, Paprika, Kräutern und Olivenöl (scharf)	8,50€

- | | | |
|--|--|---------------|
| 18 Melitzano-Salata | Frischer Auberginensalat aus gegrillten pürierten Auberginen mit feingehackten Paprikastückchen, Knoblauch, Essig und Olivenöl | 7,50€ |
| 19 Chtapodi Salata | Oktopusarme mit Peperoni, Paprika und Zwiebeln, eingelegt in Olivenöl und Zitronenmarinade, serviert auf Salatblättern und Cherrytomaten | 16,90€ |
| 20 Antzougies Almires | in Salz eingelegte ganze Sardinen ohne Kopf, serviert serviert ohne Salz mit Olivenöl, Essig, Zwiebel und Oliven | 7,90€ |
| 21 Gavros Marinatos
Hausspezialität | Marinierte ganze Sardellen ohne Kopf, in Olivenöl-Knoblauch-Kräutern, serviert mit oliven und Zwiebeln. Der Idealer Begleiter für die Ouzo Gesellschaft! | 8,90€ |
| 22 Fruta Thalassis
Meeresfrüchtesalat | Shrimps, Calamari, Garnelen, Muscheln und Oktopus mit Zwiebeln, Krebsfleisch, Cherrytomaten und Kräutern, eingelegt in Olivenöl-Knoblauchmarinade, serviert auf bunten Salatblättern mit Knoblauch-Dip | 15,90€ |
| 23 Dakos
Kritiko Paksimadi | Doppelt gebackenes kretisches Gerstenbrot mit Tomatenstückchen, kretischem Oregano, geriebenem Fetakäse, feingehackte Zwiebeln und kretischem Olivenöl | 8,90€ |

PIATELLES VORSPEISENPLATTEN

- | | | |
|-----------------------|--|---------------|
| 24 Krios Meses | Vorspeisen-Teller
mit 14 verschiedenen kalten Vorspeisen aus unserem reichhaltigen Angebot | 15,90€ |
|-----------------------|--|---------------|



- | | | |
|-------------------------|---|---------------|
| 25 Spezial Meses | Vorspeisen-Platte
mit 14 verschiedenen kalten und 7 warmen Vorspeisen aus unserem reichhaltigen Angebot | 18,90€ |
|-------------------------|---|---------------|



- | | | |
|--------------------------------------|--|---------------|
| 26 Meses
„Ta Dio Aderfia“ | Vorspeisen-Platte
mit 16 verschiedenen warmen Vorspeisen aus unserem reichhaltigen Angebot, serviert mit Fava und Tzatziki-Dip | 23,90€ |
|--------------------------------------|--|---------------|



Beliebte Begleiter zu allen Speisen!

- | | |
|---|---|
| 89 Skordofetoules (vegan) 4,50€
4 geröstete Baguettescheiben mit frischem Knoblauch und Kräutern, belegt mit Olivenpaste, Knoblauch-Zwiebeln, Tomatenwürfel und Rucola | 98 Skordopsomo Feta Tomata 4,90€
Geröstetes Bauernbaquette mit frische Knoblauch-Kräutern, Fetakäse, Tomatenwürfel, und Olivenscheiben |
| 97 Skordopsomo Tomata (vegan) 3,90€
Bauernbaquette mit Kräuter-Knoblauch, Olivenscheiben, Tomatenwürfeln geröstet | 99 Skordopita-Feta 4,90€
Gegrilltes Pita-Brot mit geriebenem Fetakäse, frischem Knoblauch, Rucola und Cherrytomaten |
| 199 Pita-Brot gegrillt 2,50€
mit Olivenöl und Oregano | |

MEZEDAKIA • SESTA OREKTIKA WARMER VORSPEISEN

28	Piperakia Bakalika Souvlaki	kleine marinierte Peperoni vom Grill am Spieß mit Zwiebeln, frischem Knoblauch, Essig, Öl und Kräuter	7,90€
29	Manouri Scaras me Marmelada Tomatas	Gegrillter griechischer Frischkäse aus der Molke vom Schaf und Ziegenmilch serviert auf bunten Salatblättern und Cherrytomaten, gerösteten Sesam, Olivenöl-Balsamico-Honig-Sauce, dazu Tomatenmarmelade	12,50€
30	Tyri Katsikisio Saganaki Kranmberi	griechischer Ziegenkäse gebraten in Blätterteig, serviert mit Blaumohn, Sesam, Preiselbeeren und Cherrytomaten	12,50€
31	Kefalotyri Saganaki Marmelada Tomatas	griechischer Kefalotyri (Hartkäse aus Schafs- und Ziegenmilch) gebraten im Blätterteig, serviert mit Blaumohn, Sesam, Cherrytomaten und hausgemachter Tomatenmarmelade	12,50€
32	Graviera Kritis Sousami Meli Marmelada Tomatas	Kretanische Gravierakäse in Sesam-Honig-Kruste (aus Schafs- & Ziegenmilch) serviert mit Cherrytomaten und hausgemachter Tomatenmarmelade	12,50€
33	Feta Sousami Meli Kranmberi	gebratener Fetakäse in Sesam-Honig-Kruste, serviert mit Cherrytomaten und Preiselbeeren	10,50€
34	Feta Fournou	gebackener Schafskäse mit Kräutern, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Spitzpaprika, Oliven und Olivenöl	10,50€
35	Feta Scaras	gegrillter Schafskäse in Alufolie mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Kräutern, Knoblauch, Oliven und Olivenöl (scharf)	10,50€
36	Talagani Tyri Tou Tsobanou	handgemachter aromatischer Grillkäse (aus Messinia Peloponnes, Schafs- und Ziegenmilch mit Minze), Cherrytomaten und hausgemachte Tomatenmarmelade	11,50€
37	Bougiourdi Salonikiotiko	eine pikante, scharfe Vorspeise nach Thessaloniki Art mit Fetakäse, pikantem Käse aus Sochos, Tomatenwürfeln, scharfen Peperoni, Olivenöl und Oregano, im Ofen gebacken	10,50€
39	Tiropitakia	Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse und Kräutern, serviert mit Tzatziki	8,90€
40	Spanakopitakia	Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat & Käse, serviert mit Tzatziki	8,90€
42	Keftedakia Lachanikon	Panierte Gemüsebällchen aus Zucchini, Broccoli, Paprika, Kartoffeln, Möhren und verschiedenen Käsesorten, serviert mit Tzatziki	8,90€
44	Glifodachtila	kross gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben, serviert mit Tzatziki und geriebenem Gravierakäse	8,90€
45	Tirokroketes Nikos Saltsa Tirion	kross gebratener Käsebällchen aus Ementhal-Cheddar und Gravierakäse auf Käsesauce, bestreut mit gerösteten Baconwürfel und Frühlingszwiebeln	12,50€
46	Manitaria Portobello Scaras	frische Portobello Champignons vom Grill, serviert auf bunten Salatblättern mit Zwiebeln und Tomaten, in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf Dressing	10,90€
47	Manitaria Portobello Gemista me Spanaki kai Feta	Frische Portobello Champignons gefüllt mit Baby-Blattspinat und Fetakäse, mit Edamerkäse überbacken in Knoblauch-Sahnesauce	11,90€
48	Gigantes Fournou	weiße Riesenbohnen in Tomatensoße aus dem Backofen mit Fetakäse überbacken	8,90€

49 Lachanodolmades Mini Saltsa Lemoni	Griechische weiße mini Kohlrouladen, gefüllt mit Reis und Hackfleisch vom Rind in Avgolemono-Sauce (Zitronen-Ei-Sauce)	9,90€
50 Loukanika Vouvalisia aus Büffelfleisch	Knackige Büffelwurst mit Lauch oder Oregano, serviert mit Tzatziki, Senf, Tomatensalat und Pita-Brot	15,90€
51 Souzoukakia aus Büffelfleisch	3 gegrillte Büffelhackfleischröllchen, serviert mit Tomatensalat, Zwiebeln, Paprika, Tzatziki und Pita-Brot	13,90€
52 Kalamakia Fileto Chirino	3 kleine Holzspieße mit Schweinefilet, serviert mit Tzatziki, Tomatensalat, Zwiebeln und Pita-Brot	13,90€
53 Loukanika Tzoumagias Original-Hausspezialität	3 hausgemachte griechische Würstchen, serviert mit Tomatensalat, Zwiebeln, Tzatziki und Pita-Brot	13,50€
54 Kalamakia Fileto Kotopoulo	3 kleine Holzspieße mit Hähnchenbrustfilet, serviert mit Tomatensalat, Zwiebeln, Tzatziki und Pita-Brot	13,90€
55 Keftedoboukies	gebratene Hackfleischröllchen pikant gewürzt, serviert mit Zwiebeln und Tzatziki	9,90€
56 Keftedes Methysmeni	griechische, gebratene Bouletten, pikant gewürzt, mit Oliven, in Ouzo Tomaten-Basilikum-Soße	12,90€
57 Mini Gyros	knuspriges Gyros mit Zwiebeln, Tomaten, gegrilltes Pita-Brot und Tzatziki	9,90€
58 Souvlakia Bacon	kleine Hühnerbrust-Spieße vom Grill, mit Bacon umhüllt in Curry-Rahmsauce, dazu Broccoli und Pita-Brot	13,90€
59 Chtapodi Scaras	zarte Oktopusarme vom Grill, serviert auf bunten Salatblättern, Tomaten, Zwiebeln, Fava und Taramas'	17,90€
60 Garides Saganaki	Großgarnelen in pikanter Tomaten-Basilikumsoße, mit Kräutern, Knoblauch, Senf und Fetakäse (scharf)	16,90€
61 Garides Skordates Fournistes	Großgarnelen in Knoblauchsahnesauce, mit Feta und Edamerkäse überbacken	17,90€
62 Koutsomoures	frische große Triglie (Meerbarben) in der Pfanne kross gebraten, serviert mit Zitrone, Tomaten, Salat, Fava und Taramas'	14,90€
63 Gavros	frische Sardellen kross gebraten, serviert mit Zitrone, Tomatensalat, Fava und Taramas'	11,90€
64 Sardela	frische Sardinen vom Grill oder kross gebraten, serviert mit Zitrone, Tomatensalat, Fava und Taramas'	11,90€
65 Baby Kalamarakia	Baby-Calamari knusprig gebraten, serviert mit Skordalia (Knoblauchkartoffelpüree), Knoblauch-Dip und Zitrone	15,50€

Der ideale Begleiter zu unseren Vorspeisen



**Ouzo
Barbagianni**
200ml 15€

**Ouzo
Plomari**
200ml 15€

**Ouzo
Tyrnavou**
200ml 15€

**Tsipouro
Tsililis**
200ml 17€

**Tsipouro
Evritiko**
200ml 17€

**Tsipouro
Dekka**
200ml 17€

SALATES SALATE

- | | | | | |
|----|---|---|---|--------|
| 66 | Choriatiki* |  | Original griechischer Bauernsalat | 14,50€ |
| | | | mit Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Oliven, Schafskäse, Spitzpaprika, Kapern, Rotweinessig, Olivenöl und Dakakia (kretanische Mini-Gerstenbrote) | |
| 67 | Halloumi Salata | | Großer gemischter bunter Halloumi Salat | 15,50€ |
| | | | mit Tomaten, Gurken, Oliven, bunte Paprika, Zwiebeln, Peperoni, geröstetem Sesam, Dakakia (kretanische Mini-Gerstenbrote) und Halloumischeiben vom Grill, in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf-Dressing | |
| 68 | Tonosalata Eleftheras Alias | | Großer gemischter bunter Thunfischsalat | 15,50€ |
| | | | mit Tomaten, Gurken, Oliven, bunte Paprika, Rote Beete, Zwiebeln, Peperoni, Ei, Riesenbohnen, Dakakia (kretanische Mini-Gerstenbrote), Thunfischfiletstücke aus freiem Fischfang, in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf-Dressing | |
| 69 | Salata tou Kesara (Caesar Salat) | | Großer gemischter Salat | 15,90€ |
| | | | mit knackigem Eisberg und Römersalatblättern, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, gegrilltes Hähnchenbrustfilet , Thymian, Knoblauch, Croutons, geraspelter Kefalotyri Käse, Ei und hausgemachter Caesar Dressing | |
| 70 | Salata „Ta dio Aderfia“ | | Großer gemischter bunter Salat | 16,50€ |
| | | | mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Croutons, Ei, bunte Paprika, frische Champignons, gegrilltes Schweinefiletsouvlaki , knusprige Baconstreifen und Gravieraflocken in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf-Dressing | |
| 71 | Salata tou Psara | | Großer gemischter bunter Salat | 18,90€ |
| | | | mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, bunter Paprika, Zwiebeln, Croutons, gebratene Garnelen-Shrimps mit Knoblauch und gegrillte Baby-Calamaris , in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf-Dressing | |
| 72 | Salata Solomou | | Großer gemischter bunter Salat | 18,90€ |
| | | | mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, bunter Paprika, Zwiebeln, Croutons, gegrillte Lachsfiletstreifen , in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf-Dressing | |
| 73 | Salata Tsobanos me Talagani | | Großer gemischter bunter Salat | 22,90€ |
| | | | mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, bunter Paprika, Zwiebeln, Croutons, gegrillte Lammfilets und Talagani Käse (handgemachter aromatischer Grillkäse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Minze), in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf-Dressing | |
| 74 | Radikia Ellinika | | Griechischer Löwenzahnsalat (frisch gekocht) | 9,50€ |
| | | | mit Oliven, Olivenöl und Zitrone (warm serviert)
<i>Begleiter zu Fischgerichten!</i> | |
| 75 | Panzaria | | Salat mit gekochter Rote Beete | 7,50€ |
| | | | Olivenöl, Essig und Knoblauchmarinade, serviert mit Knoblauch-Kartoffelpüree | |

In unserem Haus verwenden wir nur griechischen Schafskäse bester Qualität. Wir verwenden ausschließlich griechisches Olivenöl der Spitzenklasse „Extra Virgin.“



SIMARIKA NUDELGERICHTE AUS DER PFANNE

- | | | | |
|----|------------------------------------|---|---------------|
| 76 | Chilopites me Kotopoulo | Linguini aus der Pfanne
mit gebratenen Hühnerbruststreifen, frischen Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Basilikum und Fetakäse auf leichter Tomatensauce | 14,90€ |
| 77 | Chilopites me Thalassina | Linguini aus der Pfanne mit Meeresfrüchten,
Zwiebeln, Cherrytomaten, Basilikum, Muscheln, Garnelen, Calamari, Shrimps, Knoblauch & geriebenem Graviera-Käse auf leichter Tomatensauce | 16,50€ |
| 79 | Pennes tou Psara | Penne mit saftige Thunfischstücke
in der Pfanne gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Kapern und Oliven in Tomaten-Sahnesauce | 16,90€ |
| 80 | Kritharato me Garides | Reisnudeln mit Garnelen
Große Garnelen aus der Pfanne, mit Knoblauch, Zwiebeln und Gemüse auf leichter Tomatensauce | 16,90€ |
| 81 | Makaronada me Kima Moschari | Spaghetti mit würzigem Hackfleisch
vom Rind, in Tomatensauce, mit geriebenem Kefalotyri oder Fetakäse | 11,50€ |

OMELETTES OMELETTE

- | | | | |
|----|--------------------------------|--|---------------|
| 82 | Omeleta Elliniki Pindos | Omelette aus 4 Freiland-Eiern mit Champignons, Tomaten, Fetakäse, Kartoffelscheiben, serviert mit Salat und Tzatziki

<i>(Wählen Sie zusätzlich griechische Bratwurst, Hähnchenbrustfilet oder knusprige Baconstreifen +2,50€)</i> | 11,50€ |
|----|--------------------------------|--|---------------|

CHORTOFAGITA VEGETARISCH – VEGAN

- | | | | |
|----|--|---|---------------|
| 84 | Tourlou
Gerne auch vegan ohne Käse | Leicht gegartes Gemüse - vitaminreich
Blumenkohl, Zucchini, Auberginen, Kartoffeln, Möhren, Lauch, Okrabohnen, Paprika, grüne Bohnen, kleine Zwiebeln, Artischocken, Sellerie und Champignons in Tomatensoße mit Kräutern, Olivenöl & Fetakäse überbacken | 11,50€ |
| 85 | Jemista Orfana
vegan  | Fleischtomate und Paprika gefüllt
mit Reis und Kräutern, serviert auf Tomatensauce, dazu Backkartoffeln und gemischter Salat | 15,90€ |
| 86 | Fasolakia Jachni
vegan | Griechische grüne Stangenbohnen
und Backkartoffeln in Tomatensoße mit Knoblauch & Kräutern | 11,50€ |
| 87 | Mousakas Nistisimos
vegan | Auflauf mit frischem Champignon Duxelles,
gegrillten Auberginen- und Zucchinischeiben, karamelierten Zwiebeln und frischen Kartoffelpüree. Serviert auf Tomatensoße, dazu gemischter Salat | 16,90€ |
| 88 | Chilopites Lachanika
vegan | Linguini aus der Pfanne in leichter Tomatensoße
mit frischem gebratenem Gemüse, Knoblauch, Basilikumblättern und Cherrytomaten | 14,50€ |



MAGIREFTA TOPF- UND BACKOFENSPEZIALITÄTEN

Speisen mit* bekommen keine weitere Beilage.

CHIRINA SCHWEINEFLEISCH

- | | | |
|------------------------------|--|---------------|
| 90 Stifado Chirino | Zartes geschmortes Schweinefleisch
in Tomaten-Rotweinsauce mit kleinen ganzen Zwiebeln, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 18,90€ |
| 91 Kokinisto Chirino* | Zartes geschmortes Schweinefleisch
in Tomatensauce, serviert auf gebratenen Linguini mit Knoblauch, Basilikumblättern, Cherrytomaten, geriebenem kretanischem Graviera-Käse und gemischter Salat | 18,90€ |
| 92 Juwetsi Chirino* | Zartes geschmortes Schweinefleisch
in Tomatensauce mit Nudelreis, mit Edamer- und Fetakäse überbacken, dazu gemischter Salat | 19,90€ |

FOURNISTA BACKOFEN-HACKFLEISCHSPEZIALITÄTEN

- | | | |
|---------------------|--|---------------|
| 94 Mousakas* | Auflauf mit würzigem Hackfleisch vom Rind
Auberginen- und Kartoffelscheiben, karamelierte Zwiebeln, mit Béchamelcreme überbacken, geriebener Kefalotyri Käse, serviert auf Tomatensauce, dazu gemischter Salat | 18,90€ |
| 95 Paputsaki | Ganze Aubergine gebacken
gefüllt mit würzigem Hackfleisch vom Rind, mit Feta- und Edamerkäse überbacken, serviert auf Tomatensauce, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 18,50€ |
| 96 Pastizio* | Auflauf mit griechischen Makkaroni
und würzigem Hackfleisch vom Rind, Feta und Graviera-Käse, überbacken mit Béchamelcreme, geriebener Kefalotyri Käse, serviert auf Tomatensauce, dazu gemischter Salat | 17,50€ |

Frisch aus dem Ofen



BEILAGEN ZUR AUSWAHL ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZUM HAUPTGERICHT BERECHNEN WIR 4,00 EURO EXTRA

Pommes frites

Gourmet-Qualität, in Olivenöl vorgebacken

Rosmarinkartoffeln

kleine Kartoffelwürfel gebacken in Zitrone, Oregano, Rosmarin und Olivenöl

Backkartoffeln griechischer Art

halbierte Kartoffeln mit Kräutern und Tomatensauce gebacken

Kartoffelgratin

feine Kartoffelscheiben mit Kräutern in Knoblauch-Sahnesauce, mit Käse überbacken

Bratkartoffeln

gebratene Kartoffeln mit Speck, Zwiebeln & Knoblauch (Skordopates)

Knoblauchkartoffeln

knusprige Kartoffelscheiben mit frischem Knoblauch

Kroketten Kartoffelkroketten

Folienkartoffel Tzatziki

in Alufolie gebackene Kartoffel mit Tzatziki

Folienkartoffel Butter im Ofen

gebackene Kartoffel mit Kräuterbutter

Tourlou verschiedenes Gemüse

Sautierte grüne Bohnen leicht gegart, mit Knoblauch in der Pfanne geschwenkt

Sautiertes Gemüse verschiedenes Gemüse leicht gegart und in der Pfanne geschwenkt

Nudelreis

griechische Nudeln in Tomatensauce

Butter-Gemüsereis

Reis mit Gemüse (mit oder ohne Tomatensauce)

Psaroriso Basmatireis mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Knoblauch & Kräutern gebraten

Makaronia Spaghetti aus der Pfanne mit Tomatenwürfeln, Knoblauch & Olivenöl

Spanaki Blattspinat leicht gegart und in der Pfanne geschwenkt mit Zwiebeln

Tzatziki Dip 2,20€

Barbecue Chili Dip 2,20€

Knoblauch Dip 2,20€

Salatbeilage extra 4,50€

kleiner gemischter Beilagensalat mit Tzatziki

Lachano Pikantiko 4,50€

Krautsalat



MAGIREFTA TOPF- UND BACKOFENSPEZIALITÄTEN

Speisen mit* bekommen keine weitere Beilage.

KOUNELI KANINCHEN

- | | | |
|---|--|---------------|
| 100 Stifado Kouneli
Hausspezialität | Zarte geschmorte Kaninchenkeule
aus dem Backofen, mit kleinen ganzen Zwiebeln, Lorbeerlaub, Nelken, Knoblauch in Tomaten-Rotweinsauce, dazu Fetakäse, Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 21,90€ |
|---|--|---------------|

ARNAKI LAMM

- | | | |
|---|---|---------------|
| 101 Kotzi Lemonato | Ofenfrische zarte Lammhaxe
mit Oregano-Zitronensauce und Fetakäse, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 19,90€ |
| 102 Stifado Kotzi | Ofenfrische zarte Lammhaxe
mit kleinen ganzen Zwiebeln, Lorbeerlaub, Nelken, Knoblauch, in Tomaten-Rotweinsauce, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 19,90€ |
| 103 Kotzi Skordato | Ofenfrische zarte Lammhaxe in Tomaten-Knoblauchsauce
(auf Wunsch auch scharf)
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 19,90€ |
| 104 Juwetsi Arnaki* | Zarte Lammkeule (ohne Knochen)
geschmort, in Tomatensauce, in der Auflaufform mit Nudelreis Feta und Edamer-Käse überbacken, dazu gemischter Salat | 20,90€ |
| 105 Kleftiko
Hausspezialität | Zarte Lammkeule (ohne Knochen)
gefüllt mit Graviera-Käse, grünem Pfeffer, Rosmarin und Kapern, in Weinblätter gerollt und im Ofen gegart, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 22,90€ |
| 106 Psito Fournou
Hausspezialität | Zarter Lammkeulenbraten (ohne Knochen)
pikant mit Kräutern und Knoblauch im Ofen gegart, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 21,90€ |



Beliebte Begleiter zu allen Speisen!

- | | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| 89 Skordofetoules (vegan)
4 geröstete Baguettescheiben mit frischem Knoblauch und Kräutern, belegt mit Olivenpaste, Knoblauch-Zwiebeln, Tomatenwürfel und Rucola | 4,50€ | 98 Skordopsomo Feta Tomata
Geröstetes Bauernbaquette mit frische Knoblauch-Kräutern, Fetakäse, Tomatenwürfel, und Olivenscheiben | 4,90€ |
| 97 Skordopsomo Tomata (vegan)
Bauernbaquette mit Kräuter-Knoblauch, Olivenscheiben, Tomatenwürfeln geröstet | 3,90€ | 99 Skordopita-Feta
Gegrilltes Pita-Brot mit geriebenem Fetakäse, frischem Knoblauch, Rucola und Cherrytomaten | 4,90€ |
| | | 199 Pita-Brot gegrillt
mit Olivenöl und Oregano | 2,50€ |

TIGANAKIA PFÄNNCHENSPEZIALITÄTEN

Speisen mit* bekommen keine weitere Beilage.

109 Filetakia Spezial



4 zarte saftige Filetsteaks

23,90€

vom Rind, Schwein, Huhn und Lamm mit Champignon-Rahmsoße **oder** in Champignon-Metaxa-Tomatensauce, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

110 Arnaki Tigania Pikantiki

Zartes geschnetzeltes Lammfilet

29,90€

mit frischen Portobello Champignons in grüner Pfeffer-Rahm-Sauce, mit Feta und Edamerkäse überbacken, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Sofrito (Tigania) nach Korfu Art

Saftiges pikantes geschnetzeltes Fleisch nach Wahl oder als Mix

gebraten mit Zwiebeln, bunter Paprika, Peperoni, Oliven, Cherrytomaten & Champignons (pikant, auf Wunsch auch scharf), dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat



Bitte wählen Sie aus:

111 Hähnchenbrustfilet

21,90€

112 Schweinefilet

21,90€

113 Lammhüfte

25,90€

114 alle drei Fleischsorten gemischt

24,90€

115 Kotopoulo me Rigatoni Portobello

Zartes Hühnerbrustgeschnetzeltes

21,50€

mit Rigatoni und frischen Portobello Champignons in Knoblauch-Käse-Sahnesauce mit geriebenem Fetakäse, dazu gemischter Salat

116 Galopula Spanaki Fournisti

Zarte gefüllte Putenbrustrollchen

21,90€

mit Blattspinat und Fetakäse in Estragonsoße, mit Edamer-Käse überbacken, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

117 Arnaki Fournisto Metaxa

Zarte Lammfilets mit Metaxasoße

29,90€

frischen Champignons, mit Edamer- und Fetakäse überbacken, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

118 Filetakia Chirina Metaxa

Zarte Schweinefiletmedaillons

24,90€

mit Fetakäse und frischen Champignons in Metaxasauce mit Edamer- und Fetakäse überbacken, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Beliebte Begleiter zu allen Speisen!

89 Skordofetoules (vegan) 4,50€

4 geröstete Baguettescheiben mit frischem Knoblauch und Kräutern, belegt mit Olivenpaste, Knoblauch-Zwiebeln, Tomatenwürfel und Rucola

98 Skordopsomo Feta Tomata 4,90€

Geröstetes Bauernbaquette mit frische Knoblauch-Kräutern, Fetakäse, Tomatenwürfel, und Olivenscheiben

97 Skordopsomo Tomata (vegan) 3,90€

Bauernbaquette mit Kräuter-Knoblauch, Olivenscheiben, Tomatenwürfeln geröstet

99 Skordopita-Feta 4,90€

Gegrilltes Pita-Brot mit geriebenem Fetakäse, frischem Knoblauch, Rucola und Cherrytomaten

199 Pita-Brot gegrillt 2,50€

mit Olivenöl und Oregano

SNITSEL SCHNITZEL

Saftiges Schnitzel, frisch geklopft, mit der Fleischsorte Ihrer Wahl, serviert mit Tzatziki-Dip, Beilage nach Wahl und einem gemischtem Salat

120	Schnitzel vom saftigen Schweinerücken in knuspriger Panade	17,50€
121	Schnitzel von der zarten Putenbrust in knuspriger Panade	18,50€
122	Schnitzel von der zarten Hähnchenbrust in knuspriger Panade	18,50€
123	„Crispy Chicken“ Hähnchenbrust -Schnitzel in knuspriger Panade mit Sweet-Chutney-Dip, Tzatziki, Süßkartoffelpommes und gemischtem Salat	20,90€
124	Schnitzel vom saftigen Kalbsrücken „Wiener Art“ in knuspriger Panade	22,90€

Auf Wunsch Soße zu Ihrem Schnitzel:

Metaxa: Metaxa-Tomaten-Sahnesoße (mit pürrierter Paprika & Zwiebeln)	4,00€
Spezial: Champignon-Rahmsoße	4,00€
Salsa Meli: Honig-Senfsoße	4,00€
Salsa Skordo: Tomaten-Knoblauchsoße	4,00€
Salsa Piperati: Bunte Pfeffersoße	4,00€
Salsa Feta: Sahnesoße mit Fetakäse und Knoblauch	4,00€

Beliebte Begleiter zu allen Speisen!

89 Skordofetoules (vegan) 4,50€	98 Skordopsomo Feta Tomata 4,90€
4 geröstete Baguettescheiben mit frischem Knoblauch und Kräutern, belegt mit Olivenpaste, Knoblauch-Zwiebeln, Tomatenwürfel und Rucola	Geröstetes Bauernbaquette mit frische Knoblauch-Kräutern, Fetakäse, Tomatenwürfel, und Olivenscheiben
97 Skordopsomo Tomata (vegan) 3,90€	99 Skordopita-Feta 4,90€
Bauernbaquette mit Kräuter-Knoblauch, Olivenscheiben, Tomatenwürfeln geröstet	Gegrilltes Pita-Brot mit geriebenem Fetakäse, frischem Knoblauch, Rucola und Cherrytomaten
	199 Pita-Brot gegrillt 2,50€
	mit Olivenöl und Oregano

BEILAGEN ZUR AUSWAHL ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZUM HAUPTGERICHT BERECHNEN WIR 4,00 EURO EXTRA

Pommes frites

Gourmet-Qualität, in Olivenöl vorgebacken

Rosmarinkartoffeln

kleine Kartoffelwürfel gebacken in Zitrone, Oregano, Rosmarin und Olivenöl

Backkartoffeln griechischer Art

halbierte Kartoffeln mit Kräutern und Tomatensauce gebacken

Kartoffelgratin

feine Kartoffelscheiben mit Kräutern in Knoblauch-Sahnesauce, mit Käse überbacken

Bratkartoffeln

gebratene Kartoffeln mit Speck, Zwiebeln & Knoblauch (Skordopatoes)

Knoblauchkartoffeln

knusprige Kartoffelscheiben mit frischem Knoblauch

Kroketten

Kartoffelkroketten

Folienkartoffel Tzatziki

in Alufolie gebackene Kartoffel mit Tzatziki

Folienkartoffel Butter

im Ofen gebackene Kartoffel mit Kräuterbutter

Tourlou

verschiedenes Gemüse



Sautierte grüne Bohnen leicht gegart, mit Knoblauch in der Pfanne geschwenkt

Sautiertes Gemüse verschiedenes Gemüse leicht gegart und in der Pfanne geschwenkt

Nudelreis

griechische Nudeln in Tomatensauce

Butter-Gemüsereis

Reis mit Gemüse (mit oder ohne Tomatensauce)

Psaroriso Basmatireis mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Knoblauch & Kräutern gebraten

Makaronia Spaghetti aus der Pfanne mit Tomatenwürfeln, Knoblauch & Olivenöl

Spanaki Blattspinat leicht gegart und in der Pfanne geschwenkt mit Zwiebeln

Tzatziki Dip 2,20€

Barbecue Chili Dip 2,20€

Knoblauch Dip 2,20€

Salatbeilage extra 4,50€

kleiner gemischter Beilagensalat mit Tzatziki

Lachano Pikantiko 4,50€

Krautsalat

HAUSGEMACHTES GYROS FRISCH VOM DREHSPIEß

Speisen mit* bekommen keine weitere Beilage.

- | | | |
|--------------------------------------|--|---------------|
| 129 Gyros | Knuspriges Schweinefleisch vom Drehspieß
mit Zwiebeln (auf Wunsch auch scharf),
dazu Tzatziki, Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 17,90€ |
| 130 Gyros Tzatziki/
Feta* | Knuspriges Gyros
mit Zwiebeln, als Beilage Tzatziki,
Fetakäse und gemischter Salat | 17,90€ |
| 131 Gyros me Saltsa | Knuspriges Gyros
mit Soße Ihrer Wahl, Beilage nach Wahl,
und gemischter Salat | 19,50€ |

Soßen zur Auswahl:

Metaxa: Metaxa-Tomaten-Sahnesoße

Spezial: Champignon-Rahmsoße

Salsa Curry: Curry-Rahmsoße

Salsa Meli: Honig-Senfsoße

Salsa Skordo: Tomaten-Knoblauchsoße

Salsa Piperati: Bunte Pfeffersoße

Salsa Feta: Sahnesoße mit Fetakäse
und Knoblauch

- | | | |
|--|---|---------------|
| 132 Gyros Metaxa
Fournistos | Knuspriges Gyros
in Metaxa-Tomaten-Sahnesoße, mit Edamer- und Fetakäse
überbacken, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 19,90€ |
| 133 Gyros Juwetsi* | Knuspriges Gyros
in der Auflaufform mit Nudelreis, würziger Tomatensoße
Edamer- und Fetakäse überbacken, dazu gemischter Salat | 18,90€ |



Beliebte Begleiter zu allen Speisen!

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| 89 Skordofetoules (vegan)
4 geröstete Baguettescheiben mit
frischem Knoblauch und Kräutern, belegt mit
Olivenpaste, Knoblauch-Zwiebeln, Tomaten-
würfel und Rucola | 4,50€ | 98 Skordopsomo Feta Tomata
Geröstetes Bauernbaguette mit
frische Knoblauch-Kräutern, Fetakäse,
Tomatenwürfel, und Olivenscheiben | 4,90€ |
| 97 Skordopsomo
Tomata (vegan)
Bauernbaguette mit Kräuter-Knoblauch,
Olivenscheiben, Tomatenwürfeln geröstet | 3,90€ | 99 Skordopita-Feta
Gegrilltes Pita-Brot mit geriebenem Feta-
käse, frischem Knoblauch, Rucola und
Cherrytomaten | 4,90€ |
| | | 199 Pita-Brot gegrillt
mit Olivenöl und Oregano | 2,50€ |

KOTOPOULO HÜHNERFLEISCH VOM GRILL UND DREHSPIEß

- 139 **Kotosouvlakia Tzatziki** **2 saftige Hühnerbrust-Spieße** **18,90€**
mit Tzatziki, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat
- 140 **Kotosouvlakia me Saltza** **2 saftige Hühnerbrust-Spieße** **19,90€**
mit Soße Ihrer Wahl, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Soßen zur Auswahl:

Metaxa: Metaxa-Tomaten-Sahnesoße

Spezial: Champignon-Rahmsoße

Salsa Curry: Curry-Rahmsoße

Salsa Meli: Honig-Senfsoße

Salsa Skordo: Tomaten-Knoblauchsoße

Salsa Piperati: Bunte Pfeffersoße

Salsa Feta: Sahnesoße mit Fetakäse und Knoblauch

- 141 **Kotosouvlakia Bacon** **2 saftige Hühnerbrust-Spieße** **19,90€**
mit Bacon umhüllt, kross gegrillt in Honigsenfsoße, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat
- 142 **Kotosouvlakia Metaxa Fournista** **2 saftige Hühnerbrust-Spieße** **20,90€**
in Metaxa-Tomaten-Sahnesoße, überbacken mit Edamer- und Fetakäse, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat
- 143 **Kotopoulo Halumi** **Saftige Hühnerbrustfilet** **21,90€**
gefüllt mit gegrilltem Halumikäse und Tomaten, **in Sauce nach Wahl**, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat
- 144 **Paidakia Kotopoulo** **Kross gegrillte Hähnchenkoteletts** **17,90€**
aus der Hähnchenkeule, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat
- 145 **Gyros Kotopoulo** **Knusprig fein geschnittenes Hähnchenfleisch** **18,90€**
vom Drehspieß, dazu Tzatziki, Beilage nach Wahl und gemischter Salat



- 146 **Gyros Kotopoulo Metaxa Fournistos** **Knusprig fein geschnittenes Hähnchenfleisch** **20,90€**
vom Drehspieß, in Metaxasauce mit Edamer- und Fetakäse überbacken, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat
- 147 **Kalliopis Chicken Mix Platte** **Saftige Hähnchenplatte mit** **23,90€**
Hähnchen-Gyros, Hähnchenkoteletts, Hähnchen-Souvlaki, Hähnchen-Soutzoukaki, Hähnchenkeulen (ohne Knochen), dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

CHIRINA SCHWEINEFLEISCH VOM GRILL (SOUVLAKIA)

- | | | |
|--|---|---|
| <p>148 Paidakia Chirina
Spare Ribs</p> |  | <p>Spare Ribs kross gegrillt (ca. 500 g) 18,90€
mit köstlicher hausgemachter BBQ-Soße, Jumbo-Pommes und gemischtem Salat</p> |
| <p>149 Panzetta</p> |  | <p>zarte saftige Schweinebauchstreifen 18,50€
(ohne Knochen) kross gegrillt, mit Tzatziki, Zitrone, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat</p> |
| <p>150 Souvlakia Choriatika auf Pita-Brot</p> | | <p>4 zarte Schweinefilet-Holzspieße 22,90€
wie in Griechenland, serviert auf dem Holzbrett mit Pita-Brot, Tzatziki, Zwiebeln, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> |
| <p>151 Souvlakia Tzatziki</p> | | <p>2 große zarte saftige Schweinefleisch-Spieße 17,90€
mit Tzatziki, Zwiebeln dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> |
| <p>152 Souvlakia me Saltsa</p> | | <p>2 große zarte Schweinefleisch-Spieße 19,90€
mit Soße Ihrer Wahl, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> |

Soßen zur Auswahl:

Metaxa: Metaxa-Tomaten-Sahnesoße

Spezial: Champignon-Rahmsoße

Salsa Curry: Curry-Rahmsoße

Salsa Meli: Honig-Senfsoße

Salsa Skordo: Tomaten-Knoblauchsoße

Salsa Piperati: Bunte Pfeffersoße

Salsa Feta: Sahnesoße mit Fetakäse und Knoblauch

- | | |
|---|---|
| <p>153 Souvlakia Metaxa Fournista</p> | <p>2 große zarte Schweinefleisch-Spieße 20,90€
in Metaxa-Tomaten-Sahnesoße, überbacken mit Edamer- und Fetakäse dazu Beilage nach Wahl & gemischter Salat</p> |
| <p>154 Psaronefri Spezial Fournisto</p> | <p>Schweinefiletmedaillons 20,90€
in Champignon-Rahmsoße, überbacken mit Edamer- und Fetakäse, dazu Beilage nach Wahl & gemischter Salat</p> |
| <p>155 Psaronefri Jemisto me Spanaki</p> | <p>Schweinefilet gefüllt 21,90€
mit Spinat und Fetakäse
in Champignon-Rahmsoße, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> |
| <p>156 Brisola Mavrou Chirou</p> | <p>Saftige schmackhaftes Schweinekotelett vom griechischen Freiland Schwein 22,90€
dazu Tzatziki, Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> |



Beliebte Begleiter zu allen Speisen!

- | | |
|---|---|
| <p>89 Skordofetoules (vegan) 4,50€
4 geröstete Baguettescheiben mit frischem Knoblauch und Kräutern, belegt mit Olivenpaste, Knoblauch-Zwiebeln, Tomatenwürfel und Rucola</p> | <p>98 Skordopsomo Feta Tomata 4,90€
Geröstetes Bauernbaguette mit frische Knoblauch-Kräutern, Fetakäse, Tomatenwürfel, und Olivenscheiben</p> |
| <p>97 Skordopsomo Tomata (vegan) 3,90€
Bauernbaguette mit Kräuter-Knoblauch, Olivenscheiben, Tomatenwürfeln geröstet</p> | <p>99 Skordopita-Feta 4,90€
Gegrilltes Pita-Brot mit geriebenem Fetakäse, frischem Knoblauch, Rucola und Cherrytomaten</p> |
| | <p>199 Pita-Brot gegrillt 2,50€
mit Olivenöl und Oregano</p> |

ARNAKI LAMMFLEISCH VOM GRILL

- | | | |
|---|--|----------------------|
| <p>159 Souvlakia Apo Kiloto
Herzhaft im Geschmack</p> | <p>2 zarte Lammhüftenspieße
mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat</p> | <p>23,90€</p> |
| <p>160 Souvlakia Metaxa Apo Kiloto
Herzhaft im Geschmack</p> | <p>2 zarte Lammhüftenspieße
in Metaxa-Tomaten-Sahnesoße, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> | <p>25,90€</p> |
| <p>161 Paidakia
Das Original von der Krone</p> | <p>Zarte saftige Lammkarree-Koteletts mit Stiel (ca.350gr)
mariniert in Kräuter-der-Provence-Marinade, mit Kräuterbutter, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> | <p>29,90€</p> |
| <p>162 Filetakia
Das edelste Stück vom Lamm</p> | <p>Zarte saftige Lammfilets
mit Kräuterbutter, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> | <p>29,90€</p> |
| <p>163 Filetakia me Saltsa
Das edelste Stück vom Lamm</p> | <p>Zarte saftige Lammfilets
mit Soße Ihrer Wahl, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> | <p>30,90€</p> |



Soßen zur Auswahl: ZUSÄTZLICHE SOßEN ZUM HAUPTGERICHT BERECHNEN WIR 3,50 EURO EXTRA

Basilikumsoße mit Knoblauch
Rosmarinsoße mit Knoblauch
Thymiansoße mit Knoblauch
Spezial: Champignon-Rahmsoße

Metaxa: Metaxa-Tomaten-Sahnesoße
Salsa Skordo: Tomaten-Knoblauchsoße
Salsa Piperati: Bunte Pfeffersoße
Salsa Feta: Sahnesoße mit Fetakäse & Knoblauch

- | | | |
|---|---|----------------------|
| <p>164 Ke ta Arnia sta kangela</p> | <p>Lamm-Mix-Platte
1 Lammhüftenspieß, 2 Lammkarree-Koteletts und Lammfilet mit Kräuterbutter, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat.</p> | <p>33,90€</p> |
|---|---|----------------------|

BEILAGEN ZUR AUSWAHL ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZUM HAUPTGERICHT BERECHNEN WIR 4,00 EURO EXTRA

Pommes frites
Gourmet-Qualität, in Olivenöl vorgebacken

Rosmarinkartoffeln
kleine Kartoffelwürfel gebacken in Zitrone, Oregano, Rosmarin und Olivenöl

Backkartoffeln griechischer Art
halbierte Kartoffeln mit Kräutern und Tomatensauce gebacken

Kartoffelgratin
feine Kartoffelscheiben mit Kräutern in Knoblauch-Sahnesauce, mit Käse überbacken

Bratkartoffeln
gebratene Kartoffeln mit Speck, Zwiebeln & Knoblauch (Skordopatates)

Knoblauchkartoffeln
knusprige Kartoffelscheiben mit frischem Knoblauch

Kroketten Kartoffelkroketten

Folienkartoffel Tzatziki
in Alufolie gebackene Kartoffel mit Tzatziki

Folienkartoffel Butter im Ofen gebackene Kartoffel mit Kräuterbutter

Tourlou verschiedenes Gemüse



Sautierte grüne Bohnen leicht gegart, mit Knoblauch in der Pfanne geschwenkt

Sautiertes Gemüse verschiedenes Gemüse leicht gegart und in der Pfanne geschwenkt

Nudelreis
griechische Nudeln in Tomatensauce

Butter-Gemüsereis
Reis mit Gemüse (mit oder ohne Tomatensauce)

Psaroriso Basmatireis mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Knoblauch & Kräutern gebraten

Makaronia Spaghetti aus der Pfanne mit Tomatenwürfeln, Knoblauch & Olivenöl

Spanaki Blattspinat leicht gegart und in der Pfanne geschwenkt mit Zwiebeln

Tzatziki Dip 2,20€

Barbecue Chili Dip 2,20€

Knoblauch Dip 2,20€

Salatbeilage extra 4,50€

Kleiner gemischter Beilagensalat mit Tzatziki

Lachano Pikantiko 4,50€
Krautsalat

KIMADES HACKFLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Damit wir Ihnen die höchste Qualität sichern können, stellen wir unsere Hackfleischprodukte selber in unserem Haus her.

- | | | |
|---|---|----------------------|
| <p>165 Bifteki (Kostas Beste)
Hausspezialität</p> | <p>Saftiges Hacksteak ca. 300gr (Schwein und Rind)
gefüllt mit Fetakäse, dazu Tzatziki-Dip und Paprika-Dip,
Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> | <p>18,90€</p> |
| <p>166 Bifteki Metaxa</p> | <p>Saftiges Hacksteak ca. 300gr (Schwein und Rind)
gefüllt mit Käse und Peperoni, in Metaxa-Tomatensahnesoße
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> | <p>19,90€</p> |
| <p>167 Bifteki Spezial</p> | <p>Saftiges Hacksteak ca. 300gr (Schwein und Rind)
gefüllt mit Halumi-Käse, serviert in Champignon-Rahmsauce,
dazu Beilage nach Wahl und gemischtem Salat</p> | <p>19,90€</p> |
| <p>168 Original Beef
Angus Burger
100% Rindfleisch</p> | <p>200g saftig gegrilltes
Black Angus-Hacksteak das Original
auf Briochebrot mit knackigen Salatblättern, Tomaten,
Zwiebeln, eingelegten Gurken, gegrillten Baconscheiben
und Cheddar Käse auf Spezialsauce, dazu
Süß-Kartoffel-Pommes, Coleslaw, Sweet-Chili-Chutney
(auf Wunsch auch scharf mit Jalapeños)</p> | <p>18,90€</p> |
| <p>169 Soutzoukalia
Barba Argiri
Vaters bestes Rezept</p> | <p>3 pikant gewürzte Hackfleischröllchen
(Schwein und Rind)
serviert mit Paprika-Dip, Tzatziki und Zwiebeln,
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> | <p>17,50€</p> |
| <p>170 Ouzo Keftedes
Barba Argiri
Vaters bestes Rezept</p> | <p>3 pikant gewürzte Bouletten (Schwein und Rind)
nach Vaters Rezept
in der Pfanne gebraten in einer Ouzo-Tomaten-Basilikum-Soße,
mit Oliven, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> | <p>17,90€</p> |
| <p>171 Bifteki Chicken
Gemisto</p> | <p>Saftiges Hähnchen-Gemüse Bifteki
gefüllt mit Edamer Käse, dazu Tzatziki, Beilage nach Wahl
und gemischter Salat</p> | <p>19,90€</p> |
| <p>172 Bifteki Chicken
Fournisto</p> | <p>Saftiges Hähnchen-Gemüse Bifteki
gefüllt mit Edamer Käse, in Metaxa-Tomaten-Sahnesauce,
mit Edamer Käse überbacken, dazu Beilage nach Wahl
und gemischter Salat</p> | <p>21,90€</p> |

**Auf Wunsch können die Gerichte 165,166,167 mit reinem Rindfleisch
serviert werden gegen einen Aufpreis von 4,00€.**

MOSCHARI GALAKTOS KALBSPEZIALITÄTEN

- | | | |
|---|--|----------------------|
| <p>173 Brisola Galaktos</p> | <p>Kalbssteak zart und saftig
Kalbskotelett (ohne Knochen) mit Kräuterbutter,
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> | <p>23,90€</p> |
| <p>174 Brisola Galaktos
ala Crem</p> | <p>Kalbssteak zart und saftig
Kalbskotelett (ohne Knochen) in Champignon-Rahmsauce,
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat</p> | <p>25,90€</p> |
| <p>175 Sikoti Moscharaki*</p> | <p>Zarte Kalbsleber
mit braun geröstete Zwiebeln und gebratenen Apfelscheiben,
dazu reichen wir Beilage nach Wahl oder hausgemachtem
Süßkartoffelpüree und gemischter Salat</p> | <p>19,90€</p> |
| <p>176 Sikoti Tigania
Krasato</p> | <p>Zarte Kalbsleber aus der Pfanne
in Rotweinsauce, mit Zwiebeln und Paprika, dazu reichen wir
Beilage nach Wahl oder hausgemachtem Süßkartoffelpüree
und gemischter Salat</p> | <p>20,90€</p> |

RINDERFILETS UND STEAKS VOM GRILL

Damit wir Ihnen die höchste Qualität sichern können, benutzen wir in unserem Haus ausschließlich frisches Qualitäts-Rindfleisch aus Argentinien.

Bitte teilen Sie uns mit, wie Sie Ihr Steak gegrillt haben möchten!

177	Moscharisia Brisola Hüftsteak, fein marmoriert und herzhaft im Geschmack	Zartes schmackhaftes Hüftsteak (ca. 250g) mit Kräuterbutter, dazu Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	23,90€
178	Kondra Kavourdisto Rumpsteak aus dem Roastbeef, ohne Fettrand	Zartes saftiges Rumpsteak (ca. 250g) mit braun gerösteten Zwiebeln, Champignons, Paprika, Kräuterbutter, dazu Beilage nach Wahl & gemischtem Salat	27,90€
179	Kondra Spezial Rumpsteak aus dem Roastbeef, ohne Fettrand	Zartes saftiges Rumpsteak (ca. 250g) in Champignon-Rahmsoße oder in Metaxa-Champignonsauce, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat	27,90€
180	Kondra Piperato Rumpsteak aus dem Roastbeef, ohne Fettrand	Zartes saftiges Rumpsteak (ca. 250g) in grüner Pfeffersoße, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat	28,50€
181	Fileto Filetsteak–das beste Stück aus der Rinderlende	Zartes saftiges Filetsteak (ca. 250g) mit Kräuterbutter, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat	32,90€
182	Fileto Spezial Filetsteak–das beste Stück	Zartes saftiges Filetsteak (ca. 250g) in Champignon-Rahmsoße, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat	34,90€
183	Fileto Piperato Filetsteak–das beste Stück aus der Rinderlende	Zartes saftiges Filetsteak (ca. 250g) in grüner Pfeffersoße, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat	34,90€

BEILAGEN ZUR AUSWAHL ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZUM HAUPTGERICHT BERECHNEN WIR 4,00 EURO EXTRA

Pommes frites

Gourmet-Qualität, in Olivenöl vorgebacken

Rosmarinkartoffeln

kleine Kartoffelwürfel gebacken in Zitrone,
Oregano, Rosmarin und Olivenöl

Backkartoffeln griechischer Art

halbierte Kartoffeln mit Kräutern und
Tomatensauce gebacken

Kartoffelgratin

feine Kartoffelscheiben mit Kräutern in
Knoblauch-Sahnesauce, mit Käse überbacken

Bratkartoffeln

gebratene Kartoffeln mit Speck, Zwiebeln
& Knoblauch (Skordopatoes)

Knoblauchkartoffeln

knusprige Kartoffelscheiben mit
frischem Knoblauch

Kroketten

Kartoffelkroketten

Folienkartoffel Tzatziki

in Alufolie gebackene Kartoffel mit Tzatziki

Folienkartoffel Butter

im Ofen gebackene Kartoffel mit Kräuterbutter

Tourlou

verschiedenes Gemüse

Sautierte grüne Bohnen

leicht gegart,
mit Knoblauch in der Pfanne geschwenkt

Sautiertes Gemüse

verschiedenes Gemüse
leicht gegart und in der Pfanne geschwenkt

Nudelreis

griechische Nudeln in Tomatensauce

Butter-Gemüsereis

Reis mit Gemüse (mit oder ohne Tomatensauce)

Psaroriso

Basmatireis mit Meeresfrüchten,
Zwiebeln, Knoblauch & Kräutern gebraten

Makaronia

Spaghetti aus der Pfanne mit
Tomatenwürfeln, Knoblauch & Olivenöl

Spanaki

Blattspinat leicht gegart und in der
Pfanne geschwenkt mit Zwiebeln

Tzatziki Dip

2,20€

Barbecue Chili Dip

2,20€

Knoblauch Dip

2,20€

Salatbeilage extra

4,50€

Kleiner gemischter Beilagensalat mit Tzatziki

Lachano Pikantiko

4,50€

Krautsalat



PIATELES ANAMIKTES TIS ORAS MIXTELLER UND PLATTEN VOM GRILL



203 Argiris Teller	1 Schweinefilet-Holzspieß, 1 Loukaniko (Würstchen) knuspriges Gyros, 1 Soutzoukaki, Tzatziki, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat	19,50€
204 Nikos Teller	1 großer Schweinefleisch-Spieß, 1 Hähnchenkeule (ohne Knochen), knuspriges Gyros mit Zwiebeln und Tzatziki, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat	19,50€
205 Sarantis Teller	1 Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, 1 Hähnchenkeule (ohne Knochen) und knuspriges Gyros, dazu Tzatziki-Dip, Paprika-Dip, Beilage nach Wahl und gemischter Salat	19,50€
206 Efi Teller	1 Hähnchenbrustfilet-Holzspieß, 1 Lammkarree Kotelett knuspriges Gyros, 1 Loukaniko, dazu Tirokafteri, Tzatziki, Beilage nach Wahl und gemischter Salat	20,90€
207 Souvlakia Mix Choriatika auf Pita Brot	4 Holz-Fleischspieße vom Lamm-, Schweine-, Hühner- und Rinderfilet, serviert auf dem Holzbrett, mit Kräuterbutter, Tzatziki, Zwiebeln, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat Auf Holzspießen wie in einer griechischen Dorf-Taverna!	25,90€
208 Souvlaki Herkules	Großer Fleischspieß mit Rinderfiletsteak, Schweinefilet, Hühnerfilet und Lammhüfte, mit gerösteten Zwiebeln, bunte Paprika, Champignons, dazu Kräuterbutter, Beilage nach Wahl und gemischter Salat	25,90€
209 Serres Platte	1 Schweinefleisch-Spieß, 1 Hühnerspieß, knuspriges Gyros und 1 Soutzoukaki, dazu Beilage nach Wahl, Tzatziki, Zwiebeln und gemischter Salat	20,90€
210 Chalkidiki Platte	1 Schweinefleisch-Spieß, 1 Lammspieß, Panzetta, knuspriges Gyros, dazu Beilage nach Wahl, Tzatziki, Zwiebeln und gemischter Salat	21,90€
211 Thessaloniki Platte	1 Hähnchenkeule (ohne Knochen), 1 Schweinefilet-Holzspieß, 1 Loukaniko, 1 Soutzoukaki, 1 Hähnchen-Soutzoukaki, Panzetta und Kalbsleber, dazu Beilage nach Wahl, Tzatziki, Zwiebeln und gemischter Salat	22,90€
212 Ta Dio Aderfia Platte seit 1991	knuspriges Gyros, 1 Lammhüfte-Holzspieß, 1 Schweinefilet-Holzspieß, 1 Rinderfilet-Holzspieß, 1 Hähnchen-Soutzoukaki und Kalbsleber, auf dem Holzbrett serviert, dazu Beilage nach Wahl, Tzatziki, Zwiebeln, Tirokafteri, Kräuterbutter und gemischter Salat	25,90€

Die Grillplatten sind auf Wunsch erweiterbar für mehrere Personen

ERGÄNZUNGEN SIE KÖNNEN IHRE PLATTEN AUF WUNSCH ERGÄNZEN:

202 Soutzoukaki Kotopoulo	Hähnchen-Soutzoukaki	4,40€
200 Fileto Bouti Kotopoulo	Hähnchenkeulenfilet	4,90€
213 Loukaniko aus eigener Produktion	griechische Bauernwurst - Hausspezialität	4,40€
214 Souvlaki Chirino	kleiner Schweinefilet-Holzspieß	4,90€
215 Souvlaki Arnisio	kleiner Lammhüfte-Holzspieß	5,40€
216 Souvlaki Kotopoulo	kleiner Hühnerbrustfilet-Holzspieß	4,90€
217 Soutzoukaki	Hackfleischröllchen	4,90€
218 Panzetta	kross gegrillte saftige Schweinebauchstreifen	4,90€
219 Sikoti Moschari	Kalbsleberscheiben	4,90€

FILETA PSARION FRISCHE FISCHFILETS

220 Xifias	Saftiges Schwertfischsteak gegrillt dazu Knoblauch-Dip, Beilage nach Wahl und gemischter Salat	22,90€
221 Perka	Zanderfilet auf Wunsch gegrillt oder kross gebraten dazu Knoblauch-Dip, Beilage nach Wahl und gemischter Salat	22,90€
222 Lithrini Tiganito	Rotbarschfilet kross gebraten dazu Knoblauch-Dip, Beilage nach Wahl und gemischter Salat	21,90€
223 Solomos Scaras	Saftiges Lachsfilet gegrillt dazu Knoblauch-Dip, Beilage nach Wahl und gemischter Salat	23,90€

Zu Ihren Fischfilets können Sie wählen:

Gebratene Shrimps mit Cherrytomaten, Basilikum, Knoblauch und grüner Pfeffer in Olivenöl	5,00€
Salsa Krasati: Weißweinsauce	4,00€
Salsa Skordo: Tomaten-Knoblauchsauce	4,00€
Salsa Meli: Honig-Senfsoße	4,00€
Salsa Feta: Sahnesauce mit Fetakäse und Knoblauch	4,00€
Salsa Piperati: Bunte Pfeffersauce	4,00€



BEILAGEN ZUR AUSWAHL ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZUM HAUPTGERICHT BERECHNEN WIR 4,00 EURO EXTRA

Pommes frites
Gourmet-Qualität, in Olivenöl vorgebacken

Rosmarinkartoffeln
kleine Kartoffelwürfel gebacken in Zitrone,
Oregano, Rosmarin und Olivenöl

Backkartoffeln griechischer Art
halbierte Kartoffeln mit Kräutern und
Tomatensauce gebacken

Kartoffelgratin
feine Kartoffelscheiben mit Kräutern in
Knoblauch-Sahnesauce, mit Käse überbacken

Bratkartoffeln
gebratene Kartoffeln mit Speck, Zwiebeln
& Knoblauch (Skordopates)

Knoblauchkartoffeln
knusprige Kartoffelscheiben mit
frischem Knoblauch

Kroketten Kartoffelkroketten

Folienkartoffel Tzatziki
in Alufolie gebackene Kartoffel mit Tzatziki

Folienkartoffel Butter im Ofen
gebackene Kartoffel mit Kräuterbutter

Tourlou verschiedenes Gemüse



Sautierte grüne Bohnen leicht gegart,
mit Knoblauch in der Pfanne geschwenkt

Sautiertes Gemüse verschiedenes Gemüse
leicht gegart und in der Pfanne geschwenkt

Nudelreis
griechische Nudeln in Tomatensauce

Butter-Gemüsereis
Reis mit Gemüse (mit oder ohne Tomatensauce)

Psaroriso Basmatireis mit Meeresfrüchten,
Zwiebeln, Knoblauch & Kräutern gebraten

Makaronia Spaghetti aus der Pfanne mit
Tomatenwürfeln, Knoblauch & Olivenöl

Spanaki Blattspinat leicht gegart und in der
Pfanne geschwenkt mit Zwiebeln

Tzatziki Dip 2,20€

Barbecue Chili Dip 2,20€

Knoblauch Dip 2,20€

Salatbeilage extra 4,50€

kleiner gemischter Beilagensalat mit Tzatziki

Lachano Pikantiko 4,50€

Krautsalat

GARIDES KRUSTENTIERE

Wir verwenden ausschließlich 6/8er Black Tiger Salzwasser-Scampi
Portion 350gr Rohgewicht mit Schale

- | | | | |
|-----|--|---|---------------|
| 232 | Garides Scaras | 5 Großgarnelen vom Grill (ohne Schale)
pikant abgeschmeckt, dazu Knoblauch-Dip, Cocktail-Dip,
Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 26,90€ |
| 233 | Garides Limanaki | 5 Großgarnelen aus der Pfanne (ohne Schale)
in Tomaten-Basilikumsoße, mit Fetakäse und Knoblauch,
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 27,90€ |
| 234 | Garides Skordates
Fournistes | 5 Großgarnelen aus der Pfanne (ohne Schale)
in Knoblauch-Sahnesoße, mit Champignons, Edamer-
und Fetakäse überbacken, dazu Beilage nach Wahl
und gemischtem Salat | 28,90€ |
| 235 | Garides Spezial | 5 Großgarnelen am Spieß (ohne Schale)
kross gegrillt mit dünnen Baconstreifen umwickelt, dazu
Knoblauch-Dip, Cocktail-Dip, Beilage nach Wahl
und gemischter Salat | 28,90€ |
| 236 | Astako Garides
Portion ca. 400gr | 2 Riesen-Gambas gegrillt auf Rucolasalat
mit Olivenöl, Knoblauch, Kräuter, Knoblauch-Dip,
Cocktail-Dip, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat | 35,90€ |

GANZE FRISCHE MITTELMEERFISCHE

- | | | | |
|-----|--|---|-------------------|
| 237 | Gavros
Portion mind. 400gr | Kleine Sardellen knusprig gebraten
mit Zitrone, Knoblauch-Dip, Fava, dazu Beilage
nach Wahl und gemischter Salat | 18,90€ |
| 238 | Sardela
Portion mind. 400gr | Sardinen vom Grill
oder knusprig gebraten mit Knoblauch-Dip, Fava, Olivenöl,
Zitrone, dazu Beilage nach Wahl und gemischtem Salat | 18,90€ |
| 239 | Koutsomoures
Portion mind. 400gr | Große Trigli Meerbarben
in der Pfanne kross gebraten, serviert mit Fava, Knoblauch-Dip,
dazu Beilage nach Wahl und gemischtem Salat | 22,90€ |
| 240 | Kalamarakia
Souvlaki
Portion mind. 400gr | Zarte Baby-Calamari am Spieß
gegrillt mit gebratenen Cherrytomaten und Knoblauch in
Olivenöl dazu Knoblauch-Dip, Fava, Beilage nach Wahl
und gemischter Salat | 23,90€ |
| 241 | Kalamarakia
Portion mind. 400gr | Zarte Baby-Calamari
knusprig gebraten mit Zitrone, Knoblauch-Dip und Fava,
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 23,50€ |
| 242 | Tsipoura
Portion mind.
400-600gr | Griechische Dorade vom Grill
schmackhaftes festes Fleisch mit Knoblauch-Dip, Fava, Olivenöl
und Zitrone, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 24,90€ |
| 243 | Lavraki
Portion mind.
400-600gr | Griechischer Loup de Meer (Seewolf)
aus der Pfanne, schmackhaftes festes Fleisch mit
Knoblauch-Dip, Fava, Olivenöl und Zitrone,
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 24,90€ |
| 244 | Glossa (Nur auf Bestellung)
Portion mind.
400-600gr | Seezunge aus der Pfanne
mit Knoblauch-Dip, Zitrone, Beilage nach
Wahl und gemischter Salat | Tagespreis |
| 245 | To Psarokaiko
tou Nikou | Fisch-Mix-Platte
Sardellen, Koutsomoura (Meerbarbe), Calamari, Rotbarschfilet,
Lachsfilet, Zanderfilet und Großgarnelen, Knoblauch-Dip,
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat | 33,90€ |

Weitere tagesaktuelle Mittelmeerfische finden Sie in unserer Fischvitrine
gleich am Eingang des Restaurant

BIER VOM FASS

Unsere Fassbieranlage ist nach den neuesten technischen Richtlinien so installiert, dass wir Ihnen stets ein frisches, gleichmäßig temperiertes Fassbier garantieren können!

	0,3l	0,4l	0,5l
König Ludwig Hell Pils^A	3,99€	4,80€	5,50€
Warsteiner Premium Pils^A	3,99€	4,80€	5,50€
Herforder Pils^A	3,99€	4,80€	5,50€
König Ludwig Hefeweißbier^A	3,99€		5,50€
König Ludwig Dunkel^A	3,99€		5,50€
König Ludwig Alkoholfrei Weissbier^A	3,99€		5,50€

Bier-Mischgetränke:

Gespritztes Pils mit Fassbrause^{A1}	4,50€	4,90€
Diesel Pils mit Coca-Cola^{A1,2,4}	4,50€	4,90€
Radler Pils mit Sprite^{A4}	4,50€	4,90€



FLASCHENBIERE

König Ludwig Weißbier Kristall^A	Fl. 0,5l	4,80€
Mythos^A (Griechenland)	Fl. 0,33l	3,80€
Berliner Weisse^A mit Schuss rot ¹ oder grün ¹	Fl. 0,33l	3,80€
Warsteiner extra Herb^A (alkoholfreies Bier)	Fl. 0,33l	3,80€



WEINKARTE

GRIECHISCHE FLASCHEN- UND HAUSWEINE

WEIßWEIN

	Glas 0,1l	Glas 0,2l	Fl. 0,75l
Kariki Alexakis (Kreta) Assyrtiko, Vilara, Thrapsathiri	4,50€	8,90€	29,00€
Thema Pavlidis (Drama) Assyrtiko, Sauvignon Blanc	4,90€	9,50€	32,90€
Paranga Kir Yianni (Naoussa) Malagousia, Roditis	4,50€	8,90€	29,90€
Moschofilero Boutari (Mantinia)	4,30€	8,50€	29,00€
Moschofilero - trocken, spritzig idealer Begleiter von Fischgerichten			
Moschofilero Skouras (Peloponnes) trocken, blumig	4,50€	8,90€	31,00€
Alpha Estate Malagousia (Florina) trocken, würzig	4,80€	9,50€	32,90€
Alpha Estate Sauvignon Blanc Fume (Florina)	4,90€	9,70€	33,50€
Alpha Estate Chardonnay (Florina)	5,50€	10,50€	36,00€
Ktima Gerovassiliou Chardonnay (Epanomi)			54,90€
Gereift in Barriquefässern, reichhaltiges Aroma.			
Pylos Chardonnay (Peloponnes) kräftig, voluminös	4,90€	9,70€	33,50€
Ktima Biblia Chora (Kavala)	5,50€	10,50€	36,00€
Assyrtiko, Sauvignon Blanc - trocken			
		0,25l	0,5l
Makedonikos Cambas Tafelwein - Hauswein, trocken		7,50€	14,90€
Imyglisos Cambas Tafelwein - Hauswein, lieblich		7,50€	14,90€
Samos Likörwein Tafelwein - Hauswein, lieblich		7,90€	15,50€

ROSÈWEIN

	Glas 0,1l	Glas 0,2l	Fl. 0,75l
Akakies Kir Yianni (Naoussa)	4,60€	8,90€	29,90€
100% Xinomavro - Aromen von roten Früchten, markante Frische			
Alpha Estate Xinomavro (Florina)	4,80€	9,50€	32,90€
100% Xinomavro - Hellrose Farbe, fruchtig, Aromen von Blumen			
Biblia Chora (Kavala)	5,50€	10,50€	36,00€
Syrah - sehr beliebt, aus den steinigen Hängen des Pangeon gebirges			
		0,25l	0,5l
Cambas Rosé Tafelwein - Hauswein, trocken		7,50€	14,90€

ROTWEIN

	Glas 0,1l	Glas 0,2l	Fl. 0,75l
Paranga Kir Yianni (Naoussa) Merlot, Syrah, Xinomavro	4,60€	9,00€	31,00€
Kariki Alexakis (Kreta) Kotsifali, Mantilari	4,60€	9,00€	31,00€
Axia Ktima Alpha Estate (Florina) Syrah, Xinomavro	4,90€	9,50€	33,00€
Amethystos Lazaridis (Drama)	5,50€	10,50€	36,50€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko			
Ktima Biblia Chora (Kavala)	5,70€	11,00€	38,00€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko			
Katogi Averof (Metsovo) Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko	5,50€	10,50€	36,50€
Ktima Gerovassiliou Avaton (Epanomi)			58,90€
Limnio, Mavroudi, Mavrotragano - trocken, vollmundig			
		0,25l	0,5l
Makedonikos Cambas Tafelwein - Hauswein, trocken		7,50€	14,90€
Imyglisos Cambas Tafelwein - Hauswein, lieblich		7,50€	14,90€
Mavrodaphne Likörwein		7,90€	15,50€

RETSINAWEINE

Malamatina aromatischer Harzton	Fl. 0,25l	6,90€	Fl. 0,5l	13,50€
Georgiadis würziger Harzton			Fl. 0,5l	13,90€
Kechribari feiner Harzton	Fl. 0,5l	14,50€	Fl. 0,75l	22,90€
Kechris , Tear of the Pine (To dakry tou Pefkou)			Fl. 0,75l	28,00€

WEINHALTIGE GETRÄNKE

		0,25l	0,5l
Schorle rot, rosé oder weiß		6,90€	13,50€

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Pepsi Cola ^{1,2,4}	2,90€	4,70€
Pepsi Max ^{1,2,4,5,6,7}	2,90€	4,70€
Miranda ^{1,3,4,9} Orangenlimonade	2,90€	4,70€
7 up ⁴	2,90€	4,70€
Apfelsaftschorle ⁴	2,90€	4,70€
Spezi ^{1,2,3,4,9}	2,90€	4,70€
Fassbrause ^{1,A}	2,90€	4,70€
Eistee ⁵ Zitrone oder Pfirsich	2,90€	4,70€
Coca Cola Zero ^{1,2,4,5,6}	Fl. 0,33l	4,50€
Griechisches Mineralwasser		
	Fl. 0,33l 3,00€	Fl. 1l 6,90€
Stilles Griechisches Mineralwasser		
	Fl. 0,5l 2,70€	Fl. 1l 6,50€

SCHWEPPE

Tonic Water ^{4,8}	Fl. 0,2l	3,50€
Ginger Ale ^{1,4}	Fl. 0,2l	3,50€
Bitter Lemon ^{3,4,,8}	Fl. 0,2l	3,50€
ISI Malta ^{1,A} Malztrunk	Fl. 0,33l	3,50€
Red Bull ^{1,2,11}	Dose 0,25l	4,50€

SÄFTE & NEKTARE

	0,2l	0,4l
Ananassaft	2,90€	4,80€
Maracujanektar	2,90€	4,80€
Orangensaft	2,90€	4,80€
Apfelsaft	2,90€	4,80€
Tomatensaft	Fl. 2,90€	4,80€
Pfirsichnektar	Fl. 2,90€	4,80€
Schwarzer Johannisbeernektar	Fl. 2,90€	4,80€
Traubensaft rot	Fl. 2,90€	4,80€
Bananen Fruchtsaftgetränk		
	2,90€	4,80€
Kiba		
	2,90€	4,80€
Kirschnektar & Bananen- Fruchtsaftgetränk		
Saftschorle		4,50€

GRIECHISCHE SOFTDRINKS



Probieren Sie Nektar
85 Jahre erfrischender Geschmack

Geschmacksrichtungen:
Orange, Lemon, Sauerkirsche, Cola,
Lemon Lime, Soda, Tonic

0,33l Dose **3,00€**

KALTE KAFFEESPEZIALITÄTEN

Frappé² Nescafé Classic mit Zucker	Glas 0,2l	3,80€
Frappé Gala^{2,G} Nescafé Classic mit Milch und Zucker	Glas 0,2l	4,10€
Frappé Pagoto^{2,G} Nescafé Classic mit 1 Kugel Vanilleeiskrem ¹	Glas 0,2l	4,80€
Frappé Spezial^{2,G} Nescafé Classic mit 1 Kugel Vanilleeiskrem ¹ Baileys Irish Cream ^{12,9} und Sahne ^{10,9}	Glas 0,2l	5,50€
Freddo Espresso²	Glas 0,2l	3,80€
Freddo Cappuccino^{2,G}	Glas 0,2l	4,50€
Milchshake⁶ Schoko oder Vanille	Glas 0,25l	4,80€
Eisschokolade⁶	Glas 0,25l	5,50€

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka²		kleine Tasse	2,90€
Doppelter griechischer Mokka²		Tasse	4,20€
Griechische Mokka^{2,G} mit Milch und Zimt		Tasse	4,50€
Café Crème^{2,G}		Tasse	3,10€
Espresso²		kleine Tasse	2,90€
Espresso Logo² doppelter Espresso		Tasse	4,10€
Espresso Macchiato^{2,G} mit aufgeschäumter Milch		kleine Tasse	3,30€
Cappuccino^{2,G} mit Sahne ¹⁰ oder aufgeschäumter Milch		Tasse	3,80€
Cappuccino Spezial^{2,G} mit Sahne ¹⁰ oder Amaretto ¹¹		Tasse	4,70€
Latte Macchiato^{2,G}		Glas	4,50€
Heiße Schokolade mit Sahne^{6,10}		Glas	4,80€
Tee diverse Sorten		Glas	3,20€
Grog mit 4cl Rum, Mischgetränk		Glas	3,80€
Glühwein¹² weinhaltiges Mischgetränk (hausgemacht)		Glas	4,80€



Cocktails, Dessert, Kuchen und Speiseeis finden Sie in einer separaten Karte.



GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

Ouzo 10 Cavino	2 cl	3,00€
Ouzo 12	2 cl	3,40€
Ouzo Plomari	2 cl	3,40€
Ouzo Sans Rival	2 cl	3,40€
Ouzo Tyrnavou Katsaros	2 cl	3,40€

QUALITÄTS-TRESTER MIT ODER OHNE ANIS

Tsipouro Evritiko ohne Anis Qualitäts-Trester	2 cl	3,90€
Tsipouro Pilavas ohne Anis Qualitäts-Trester	2 cl	3,90€
Tsipouro Tyrnavou ohne Anis Dekaraki Qualitäts-Trester	2 cl	3,90€
Tsipouro Makedoniko Babatsim Qualitäts-Trester mit o. ohne Anis	2 cl	3,90€
Tsipouro Tsililis Qualitäts-Trester mit o. ohne Anis	2 cl	3,90€

METAXA

Metaxa ^{1,12} ***	2 cl	3,30€
Metaxa ^{1,12} *****	2 cl	3,90€
Metaxa ^{1,12} *****	2 cl	4,50€
Metaxa Grande Fine ^{1,12}	2 cl	6,50€
Metaxa Private Reserve ^{1,12}	2 cl	7,50€

BRANDY, WEINBRAND & COGNAC

Vecchia Romagna ¹²	2 cl	4,20€
Osborne Veterano ^{1,12}	2 cl	4,20€
Asbach Uralt ¹²	2 cl	4,20€
Martell VS ¹²	2 cl	6,20€
Hennessy VS ¹²	2 cl	6,20€
Rémy Martin VSOP ¹²	2 cl	6,20€

WHISK(E)Y

Jim Beam ^A (Bourbon)	2 cl	5,00€
Jack Daniels ^A (Tennessee)	2 cl	5,20€
Tullamore Dew ^{1,A} (Irish)	2 cl	5,20€
J&B ^{1,A} (Scotch)	2 cl	5,00€
Ballantine's ^{1,A} (Scotch)	2 cl	5,00€
Johnnie Walker Red Label ^A (Scotch)	2 cl	5,00€
Johnnie Walker Black Label ^{*A} (Scotch)	2 cl	6,00€
Dimple ^{* 1,A} (Scotch, 15 years)	2 cl	6,00€
Chivas Regal ^{* 1,A} (Scotch, 12 years)	2 cl	6,00€

RUM

Bacardi Superior	2 cl	4,50€
Havana Club 3 años	2 cl	5,50€

WODKA

Smirnoff ^A	2 cl	4,50€
Moskovskaya ^A	2 cl	4,50€
Absolut ^A	2 cl	4,50€
Gorbatschow ^A	2 cl	3,90€
Grey Goose ^{* A}	2 cl	6,00€

GIN

Gordon's London Dry Gin	2 cl	4,90€
Bombay Sapphire	2 cl	5,50€

Longdrink mit 4cl und beliebiger Spirituose aufgefüllt mit Cola ^{1,2,4} , Schweppes ^{2,4} oder Saft nach Wahl Ausser Spirituosen mit *	0,2l	9,90€
--	------	-------

*Der ideale Begleiter
zu unseren Vorspeisen*



Ouzo Barbagianni	200ml	15€	Ouzo Plomari	200ml	15€	Ouzo Tyrnavou	200ml	15€	Tsipouro Tsililis	200ml	17€	Tsipouro Evritiko	200ml	17€	Tsipouro Deka	200ml	17€
------------------	-------	-----	--------------	-------	-----	---------------	-------	-----	-------------------	-------	-----	-------------------	-------	-----	---------------	-------	-----

LIKÖRE & BITTER

Underberg	Fl. 2 cl	3,90€
Fernet Branca	2 cl	3,90€
Branca Menta ¹	2 cl	3,90€
Jägermeister	2 cl	3,90€
Southern Comfort ¹	2 cl	3,90€
Baileys Irish Cream ¹	2 cl	3,90€
Grand Marnier ¹	2 cl	3,90€
Drambuie ¹	2 cl	3,90€
Cointreau ¹	2 cl	3,90€
Batida de Coco ¹	2 cl	3,90€
Malibu ¹ (Rum mit Coconut)	2 cl	3,90€
Bols Likör ¹ diverse Sorten	2 cl	3,90€
Amaretto ^{1,H}	2 cl	3,90€
Amaro Averna ¹	2 cl	3,90€
Ramazotti	2 cl	3,90€
Kahlua ¹	2 cl	3,90€
Tia Maria ¹	2 cl	3,90€
Sambuca ¹	2 cl	3,90€

SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco ¹²	Glas 0,1l	5,50€
Italienischer Schaumwein, trocken		
Prosecco ¹²	Fl. 0,75l	32,00€
Moët & Chandon ¹²	Fl. 0,75l	85,00€
Veuve Clicquot ¹²	Fl. 0,75l	85,00€

SPIRITUOSEN

Malteserkreuz Aquavit	2cl	3,90€
Aalborg Jubiläums Akvavit	2cl	3,90€
Linie Aquavit	2cl	3,90€
Himbeergeist ^A	2cl	3,90€
Kirschwasser ^A	2cl	3,90€
Williamsbirne ^A	2cl	3,90€
Calvados ¹	2cl	3,90€
Sierra Tequila Silver/Reposado	2cl	3,90€
Grappa di Prosecco ¹²	2cl	3,90€



ALLERGENE					
Speisen-Nr.					
1	A, I, 4	72	D, A	130	G, A
2	G, 12	73	G, J	131	G, A, C
3	G, 12	74		132	G, A
4	A, C	75	C, J	133	G, A
5	A, C	76	G, A	139	G, A
8	G, 12	77	A, D, G, N, 12	140	C, G, A
9	G, 12	78	G, A	141	C, G, A
10		79	A, G, 12	142	G, A
11		80	A, B, D, G, N, 12	143	G, A
12		81	G	144	G, A
13	G	82	G, C	145	G, A
14	I, D	83	G	146	G, A
15	J, 6	84	G, I	147	G, A
16	G	85		148	G, A
17	G	86		149	G, A
18	6	87		150	G, A
19	G, 6	88		151	G, A
20	N	89	A	152	G, A
21	D, 5	90	G, 5, 12	153	G, A
22	D, 5	91	G, 12, A	154	G, A
23	D, 5	92	G, 12, A	155	G, A
24	G, B, C, J, N, 1, 5, 6	94	C, G, I	156	G, A
25	G, B, C, J, N, 1, 5, 6	95	G	159	G, A
26	G, B, C, J, N, 1, 5, 6	96	C, G	160	G, A
28	A, G	97	A	161	G, A
29		98	G, A	162	G, A
30	G, K, 6	99	A	163	G, A
31	G, K, 6	100	G, 12	164	G, A
32	G, K, 6	101	G, I	165	G, A, C
33	G, K, C	102	I, 4, 12	166	G, A, C
34	G	103	I, 4, 12	167	G, A, C
35	G	104	G, I, 12	168	G, A
36	G	105	G, I, 12	169	G, A, C
37	G	106	G, I, 12	170	G, A, C
38	G	109	G, 12	171	G, A
39	A, G	110	G, 12, 4	172	G, A
40	A, G	111	G	173	G
41	A, G, J, I	112	G	174	G
42	A	113	G	175	
43	G	114	G	176	
44	G, A	115	G, 12, A	177	G, A
45	G, A, C	116	G, 12	178	G, A
46	G, A	117	G, A	179	G, A
47	G, A	118	G, A	180	G, A
48	G	119	G	181	G, A
49	A, C, G	120	G, A, C	182	G, A
50	G, A	121	G, A, C	183	G, A
51	G, A	122	G, A, C	184	G, A
52	A, G, J	123	G, A, C		
53	G, J	124	G, 12		
54	A, G	129	G, A		
55	A, G, C				
56	A, C, G				
57	A, G				
58	A, G				
59	N, J, I, 5				
60	D, N, G, J, 12, B				
61	D, N, G, J, 12, B				
62	D, I				
63	D, I				
64	S, I				
65	D, J, N, 5, 6				
66	A, G				
67	G, I, A				
68	C, D, G, I, A				
69	C, D, G, I, A				
70	C, D, G, I				
71	D, G, J, 6, N, B				
					Pommes frites
					Rosmarinkartoffeln
					Backkartoffeln
					Kartoffelgratin
					Bratkartoffeln
					Kroketten
					Folienkartoffel Tzatziki
					Folienkartoffel
					Grüne Bohnen
					Gemüse
					Nudelreis
					Basmati-Gemüsereis
					Salzkartoffeln
					Psaroriso
					Makaronia
					Spanaki
					Pures Patatas
				203	G, A
				204	G, A
				205	A, G, C
				206	G, A
				207	G, A
				208	G, A
				209	G, A, C
				210	G, A
				211	G, A, C
				212	G, A
				213	
				214	G, A
				215	A
				216	A
				217	A, C
				218	A
				219	B, D, J, N, 6
				220	B, D, J, N, 6
				221	G, B, D, J, N, 6
				222	G, D, J, N, 5, 6
				232	B, D, J, N, 5, 6, G
				233	B, D, N, G
				234	B, D, N, G
				235	B, D, J, N, 5, 6, G
				236	B, D, J, N, 5, 6, G
				237	D, J, 5, 6, G
				238	D, J, 5, 6, G
				239	B, D, J, N, 5, 6, G
				240	B, D, J, N, 5, 6, G
				241	D, J, 5, 6, G
				242	D, J, 5, 6, G
				243	D, J, 5, 6, G
				244	B, D, J, N, 5, 6, G
				245	B, D, J, N, 5, 6, G

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
 B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse - C enthält Eier oder Eierzeugnisse
 D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse - E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
 F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse - G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
 H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) - I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse - J enthält Senf oder Senferzeugnisse K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse - L enthält Schefeldioxid und Sulfite M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus - N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus
 Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff - 2 coffeinhaltig - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 Säuerungsmittel - 5 mit Konservierungsmittel 6 mit Süßstoff - 7 enthält eine Phenylalaninquelle 8 chininhaltig - 9 Stabilisatoren 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul - 11 Taurin - 12 enthält Sulfite - 13 Geschmacksverstärker - 14 geschwärzt *Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmitteln, Geschmacksverstärker & Phosphat
 Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
 Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
 Alle Speisen die einen Beilagensalat bekommen: Der Salat ist gekennzeichnet mit A, G, I.