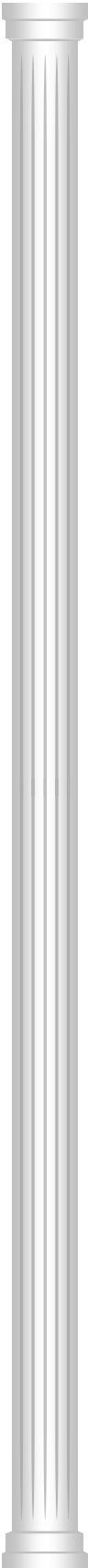


KALTE VORSPEISEN

- 
- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | KALTE VORSPEISENPLATTE für 2 Personen
<i>Käse (Feta-Art)*, Calamaressalat, Tsatsiki, Oliven, Peperoni,
Taramas, Dolmadakia</i> | € 9,20 |
| 2 | TSATSIKI
<i>griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gewürzen
und geriebener Gurke</i> | € 4,30 |
| 5 | TARAMAS
<i>Fischrogen-Dip</i> | € 6,00 |
| 6 | DOLMADAKIA
<i>mit Reis gefüllte Weinblätter</i> | € 4,40 |
| 8 | OLIVEN-PEPERONI | € 5,00 |
| 9 | KÄSECREME NACH FETA-ART*
<i>pikant gewürzt</i> | € 6,30 |

* Salzlakenkäse

WARME VORSPEISEN

- 
- | | | |
|----|---|---------|
| 4 | KNOBLAUCHBROT
<i>mit Käse überbacken</i> | € 4,50 |
| 7 | ROTE PAPRIKA
<i>aus dem Backofen, mit Käse (Feta-Art)*, gefüllt</i> | € 7,00 |
| 10 | PSITO
<i>Käse (Feta-Art)*, gegrillt</i> | € 6,50 |
| 11 | CHAMPIGNONS
<i>gebraten, mit Knoblauchcreme</i> | € 6,30 |
| 12 | WARME VORSPEISENPLATTE
<i>gebratener Käse (Feta-Art) * paniert, dicke Bohnen, gebratene Champignons, gebratene Zucchini, Tsatsiki</i> | € 10,00 |
| 13 | SARDELLEN
<i>gebraten, mit Tsatsiki</i> | € 7,30 |
| 14 | ZUCCHINI
<i>gebraten, mit Tsatsiki</i> | € 5,80 |
| 15 | AUBERGINEN
<i>gebraten, mit Tsatsiki</i> | € 5,80 |
| 32 | SAGANAKI
<i>Käse*, paniert, gebraten</i> | € 6,50 |
| 34 | SCAMPI-SAGANAKI <i>aus dem Backofen</i>
<i>Garnelen in Tomatensoße, Käse (Feta-Art)*, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten</i> | € 10,00 |
| 36 | PEPERONI
<i>gebraten, mit Tsatsiki</i> | € 5,30 |

* Salzlakenkäse

SUPPEN

- 17 **BOHNENSUPPE** * € 4,00
19 **GULASCHSUPPE** * € 4,00
20 **HÜHNERSUPPE** * € 4,00
* enthält Konservierungsstoffe

SALATE

- 23 **GRIECHISCHER SALAT** € 8,00
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Käse (Feta-Art), Olivenöl*
- 24 **GRÜNER SALAT** € 9,50
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und gegrillten Champignons, Croutons, Olivenöl, Balsamico
- 25 **BAUERNSALAT** € 7,30
Tomaten, Gurken, Krautsalat, grüner Salat, Peperoni, Oliven, Käse (Feta-Art), Sahnedressing*
- 27 **GYROS SALAT** € 8,50
Krautsalat, grüner Salat, Calamares, Gyros, Tsatsiki, Metaxasoße »Syrtaki«
- 28 **CALAMARES SALAT** € 8,00
Calamares, Paprika, Zwiebeln, Olivenöl
- 1013 **SALAT "KESARAS"** € 10,50
Eisbergsalat mit gegrillten Hähnchenbrust- und Bacon Streifen, gegrillten Champignons, Croutons, hausgemachter Soße und gehobeltem Hartkäse

BEILAGEN EINZELPORTION

- 41 **SCHEIBENKARTOFFELN** »Griechische Art« € 4,50
42 **TOMATENREIS** € 2,50
43 **POMMES FRITES** € 3,00
Ketchup oder Mayonnaise € 0,40

DELIKATESSEN AUS DEM MEER

Zu allen Fischgerichten servieren wir einen frischen Salatteller

- 
- | | | |
|-----|---|---------|
| 46 | SEEZUNGE
<i>gebratenes Seezungenfilet, Knoblauchcreme, Reis</i> | € 15,00 |
| 47 | SCAMPI SPIESSE
<i>2 Scampi-Spieße vom Grill, Knoblauchcreme, Scheibenkartoffeln »Griechische Art«</i> | € 15,00 |
| 48 | FORELLE
<i>gebratene Forelle, Knoblauchcreme, Reis</i> | € 14,00 |
| 49 | CALAMARES
<i>gebratener Tintenfisch, Knoblauchcreme, Reis</i> | € 14,00 |
| 50 | SCAMPI-CALAMARES-PLATTE
<i>3 Riesengarnelen, Calamares, Knoblauchcreme, Reis</i> | € 16,00 |
| 51 | SCAMPI
<i>6 Riesengarnelen, Knoblauchcreme, Reis</i> | € 17,00 |
| 52 | POSEIDON
<i>1 Forelle, 3 Riesengarnelen, Calamares, Knoblauchcreme, Reis</i> | € 20,50 |
| 521 | CALAMARES – GYROS
<i>Calamares mit Gyros, Tsatsiki, Reis</i> | € 14,50 |
| 522 | GEGRILLTE DORADE
<i>mit Scheibenkartoffeln »Griechische Art«,</i> | € 19,50 |
| 523 | GEGRILLTE WOLFSBRASSE
<i>mit Scheibenkartoffeln »Griechische Art«</i> | € 19,50 |

- | | | |
|----|---|---------|
| 91 | ÄGÄISCHE FISCHPLATTE für 2 Personen
<i>4 Riesengarnelen, 1 Seezungenfilet, 1 Forelle, Calamares, Knoblauchcreme, Reis</i> | € 39,00 |
| 92 | POSEIDON-PLATTE für 2 Personen
<i>6 Riesengarnelen, 2 Forellen, Knoblauchcreme, Reis</i> | € 35,00 |

* Salzlakenkäse

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Zu allen Spezialitäten des Hauses servieren wir einen frischen Salatteller

- 
- | | | |
|-----|--|---------|
| 53 | OLYMP MEDAILLONS
<i>3 Schweinemedallions vom Grill mit Käse überbacken,
Metaxasoße »Syrtaki«, Reis</i> | € 13,80 |
| 54 | LAMMSPIESSE
<i>2 gegrillte Lammspieße, Tsatsiki, Reis</i> | € 18,50 |
| 55 | SPIESS GEFÜLLT
<i>2 Fleischspieße mit Käse (Feta-Art)*, gefüllt, Tomatensoße, Reis</i> | € 16,20 |
| 57 | ALEXANDER-SPIESSE
<i>2 Schweinefiletspieße, Tsatsiki, Reis</i> | € 16,80 |
| 59 | FILET »ÄGÄISCHER ART«
<i>gebratene Schweinefiletstückchen in Metaxasoße »Syrtaki«,
Reis - in der Pfanne serviert</i> | € 15,50 |
| 60 | ALEXANDER-TELLER
<i>1 Schweinefiletspieß, Gyros, Tsatsiki, Reis</i> | € 14,80 |
| 111 | FILETMIX
<i>Schweinefilet, Lammfilet, Lammlachs gegrillt,
Kräuterreis mit Kräuterbutter</i> | € 19,00 |
| 610 | HÄHNCHENBRUST-SPIESSE
<i>2 Spieße vom Grill, Peperoni, Zwiebeln,
helle Knoblauchsauce, Reis</i> | € 14,30 |
| 611 | LAMMFILET
<i>Lammfilet vom Grill, Scheibenkartoffeln »Griechische Art«,
Tsatsiki, Reis</i> | € 19,50 |

* Salzlakenkäse

GRILLSPEZIALITÄTEN

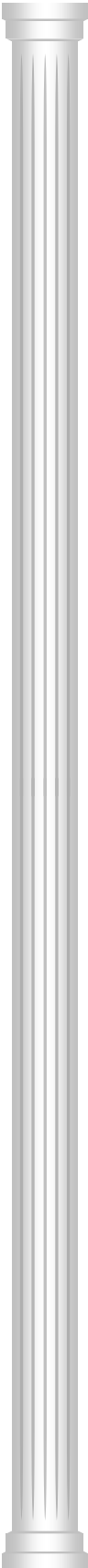
Zu allen Grillgerichten servieren wir einen frischen Salatteller

- 
- | | | |
|----|---|---------|
| 62 | GYROS
<i>Geschnetzeltes Schweinefleisch, Reis</i> | € 10,50 |
| 63 | SOUFLAKI
<i>2 Fleischspieße gegrillt, Reis</i> | € 10,80 |
| 64 | TZOUTZOUKIA
<i>3 Hackfleischfrikadellen gegrillt, Reis</i> | € 9,80 |
| 65 | BIFTEKI
<i>Hackfleisch mit Käse (Feta-Art)*, gefüllt, Reis</i> | € 13,00 |
| 66 | LEBER
<i>Schweineleber, Reis</i> | € 9,50 |
| 67 | SKIATHOS
<i>3 Lammkoteletts, Gyros, Tsatsiki, Reis</i> | € 14,50 |
| 68 | STEAK
<i>2 Schweinesteaks gegrillt, Kräuterbutter, Reis</i> | € 10,00 |
| 69 | SCHNITZEL
<i>3 Schweineschnitzel natur, Kräuterbutter, Reis</i> | € 9,80 |
| 70 | SCHWEINEFILET
<i>Kräuterbutter, Reis</i> | € 14,50 |
| 71 | LAMMKOTELETT
<i>5 Lammkoteletts, Tsatsiki, Reis</i> | € 15,80 |
| 72 | BIFTEKI-TELLER
<i>1 Bifteki, Gyros, Tsatsiki, Reis</i> | € 13,00 |
| 73 | SOUFLAKI-TELLER
<i>1 Souflaki, Gyros, Reis</i> | € 12,50 |
| 74 | HERMES-TELLER
<i>1 Souflaki, 1 Schweineschnitzel, 1 Tzoutzouki, Gyros, Reis</i> | € 15,20 |

* Salzlakenkäse

GRILLSPEZIALITÄTEN

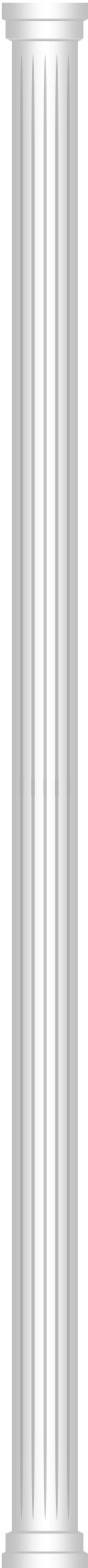
Zu allen Grillgerichten servieren wir einen frischen Salatteller

- 
- | | | |
|----|--|---------|
| 75 | FILET-TELLER
<i>1 Schweinefilet, Gyros, Reis</i> | € 14,30 |
| 77 | APOLLO-TELLER
<i>2 Schweineschnitzel, Gyros, Reis</i> | € 13,00 |
| 78 | HERKULES-TELLER
<i>1 Schweinefilet, 1 Souflaki, 2 Lammkoteletts, Reis</i> | € 15,00 |
| 79 | DELPHI-TELLER
<i>2 Tzoutzoukia, Gyros, Reis</i> | € 13,00 |
| 80 | ATHEN-TELLER
<i>1 Schweinesteak, 3 Lammkoteletts, Tsatsiki, Reis</i> | € 14,50 |
| 81 | SKOPELOS-TELLER
<i>Leber, Gyros, Tsatsiki, Reis</i> | € 13,70 |
| 82 | SYRTAKI-TELLER
<i>1 Schweinemedailon mit Metaxasoße »Syrtaki«
1 Souflaki, 2 Lammkoteletts, Leber, Tsatsiki, Reis</i> | € 17,00 |
| 83 | SPEZIAL-TELLER
<i>1 Schweineschnitzel, 1 Souflaki, 1 Tzoutzouki,
1 Lammkotelett, Gyros, Tsatsiki, Reis</i> | € 16,50 |
| 84 | ADONIS-TELLER
<i>1 Tzoutzouki, 1 Souflaki, 1 Lammkotelett, Gyros, Reis</i> | € 15,00 |
| 86 | AKROPOLIS-TELLER
<i>1 Schweinesteak, 1 Souflaki, Gyros, Tsatsiki, Reis</i> | € 14,50 |
| 90 | APHRODITE-TELLER
<i>1 Schweinefilet, 2 Tzoutzoukia, Gyros, Reis</i> | € 16,00 |

GRILLSPEZIALITÄTEN

für mehrere Personen

Auch zu diesen Grillgerichten servieren wir einen frischen Salatteller

- 
- | | | |
|----|--|---------|
| 93 | TRIKALA-PLATTE für 2 Personen
2 Tzoutzoukia, 2 Souflaki, 2 Lammkoteletts,
4 Schweineschnitzel, Reis | € 31,00 |
| 94 | OLYMPIA-PLATTE für 3 Personen
3 Tzoutzoukia, 3 Souflaki, 3 Schweineschnitzel,
3 Scheiben Leber, Gyros, Reis | € 42,50 |
| 95 | SYRTAKI-PLATTE für 4 Personen
4 Tzoutzoukia, 4 Souflaki, 4 Lammkoteletts,
4 Scheiben Leber, Gyros, Tsatsiki, Reis | € 60,50 |

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 12 | WARME VORSPEISENPLATTE
Gebratene Zucchini, dicke Bohnen, Käse (Feta-Art)* paniert,
gebratene Champignons, Tsatsiki | € 10,00 |
| 16 | ZUCCHINI und AUBERGINEN
gebraten, Tsatsiki | € 9,50 |
| 107 | KRITHARAKI
Griechische Reismudeln mit Tomatensoße und Käse überbacken | € 8,00 |
| 108 | SPINAT-SCHAFSKÄSE* FRIKADELLEN
Folienkartoffel, Tsatsiki; Käse (Feta-Art)* | € 10,20 |
| 109 | Käse nach Feta-Art*
aus dem Backofen, Tomatensoße mit Knoblauch | € 8,50 |

* Salzlakenkäse

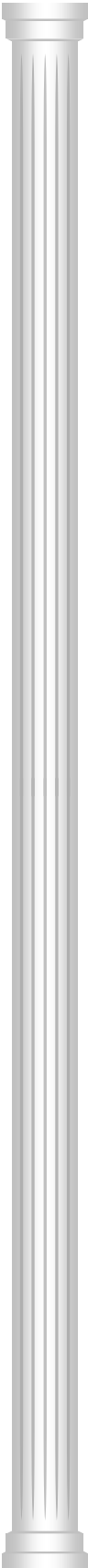
AUS DEM BACKOFEN

- 
- 97 **KRITHARAKI** € 9,50
*Reisnudeln mit Hackfleisch, Tomatensoße
mit Käse überbacken*
- 98 **SPAGHETTI** € 9,50
Hackfleisch, Tomatensoße - mit Käse überbacken
- 99 **LAMMHAXE** € 14,50
*mit Käse überbacken, Salat
wahlweise Spaghetti oder Kritharaki*
- 100 **LAMMHAXE** € 14,50
mit dicken weißen Bohnen in Tomatensoße, Salat
- 101 **LAMMHAXE** € 14,50
mit Stifado (junge Zwiebeln in Wein), Salat
- 102 **LAMMHAXE** € 14,50
mit grünen Bohnen, Salat
- 103 **LAMMHAXE** € 14,50
mit Scheibenkartoffeln »Griechischer Art«, Salat

DESSERTS

- 
- | | | |
|-----|---|--------|
| 114 | EISKAFFEE (mit Sahne) | € 4,00 |
| 115 | GEMISCHTES EIS (mit Sahne) | € 4,00 |
| 116 | GRIECHISCHER JOGHURT MIT HONIG
<i>verfeinert mit geriebenen Nüssen</i> | € 4,70 |
| 117 | VANILLEEIS MIT HEISSER
HIMBEERSOSSE und Sahne | € 4,70 |
| 118 | VANILLEEIS MIT HEISSER
SCHOKOLADENSOSSE und Sahne | € 4,70 |
| 119 | VANILLEEIS MIT HEISSER
KIRSCHSOSSE und Sahne | € 5,00 |
| 120 | GALAKTOBURIKO
<i>warmer Blätterteig mit Vanillegrießcremefüllung und Vanilleeis</i> | € 6,00 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



<i>Coca Cola</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 1,80</i>
	<i>0,4l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 1,80</i>
	<i>0,4l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 1,70</i>
	<i>0,4l</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 2,00</i>
	<i>0,4l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 2,00</i>
	<i>0,4l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 2,00</i>
	<i>0,4l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 1,80</i>
	<i>0,4l</i>	<i>€ 3,30</i>

WARME GETRÄNKE

<i>Tee</i> (<i>feinster, loser Blatt-Tee im KEO Teachamp-Aromakuvert</i>)	<i>€ 2,90</i>
<i>Mokka</i> (<i>griechischer Kaffee</i>)	<i>€ 2,00</i>
<i>Tasse Kaffee</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Espresso</i>	<i>€ 1,90</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Café au lait</i> (<i>Milchkaffee</i>)	<i>€ 2,40</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>€ 2,60</i>

Unser Kaffee ist aus Witzenhäuser Manufaktur

BIERE

<i>Pils vom Fass</i>	0,3 l	€ 2,40
<i>Pils vom Fass</i>	0,4 l	€ 2,60
<i>Schwarzbier Flasche</i>	0,33 l	€ 2,40
<i>Malzbier Flasche</i>	0,33 l	€ 2,00
<i>Hefeweizen hell, dunkel</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Hefeweizen hell, alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Kristallweizen</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Hefe-Cola</i>	0,5 l	€ 3,30

SPIRITUOSEN

<i>Malteser Aquavit</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Asbach-Cola</i>		€ 5,00
<i>Bacardi-Cola</i>		€ 5,00
<i>Whisky-Cola</i>		€ 5,00
<i>Wodka-Lemon</i>		€ 5,00
<i>OUZO</i>	2 cl	€ 1,80
<i>OUZO ouf Eis</i>		€ 3,00
<i>OUZO mit Feige (Ouzo mit Feigensaft, Mavrodaphne)</i>		€ 3,80
<i>Metaxa *****</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Metaxa *****</i>	2 cl	€ 3,20
<i>Metaxa (40 Jahre)</i>	2 cl	€ 4,50

SEKT & CHAMPAGNER

<i>Piccolo Sekt, trocken</i>		€ 6,00
<i>Sekt, trocken</i>	Flasche 0,7 l	€ 18,00

WEISSWEINE OFFEN

	Karaffe 0,25 l	Karaffe 0,5 l
Griechischer Landwein trocken	€ 3,80	€ 6,50
Imiglikos lieblich	€ 3,80	€ 6,50
Makedonikos halbtrocken	€ 4,00	€ 7,50
Retsina geharzt	€ 3,80	€ 6,50
Samos süß	€ 4,80	€ 8,50

WEISSWEINE FLASCHEN

*Wir bieten ein ausgewähltes, wechselndes Weißwein-Angebot.
Fragen Sie nach weiteren erlesenen Flaschenweinen.*

GRIECHISCHER LANDWEIN	0,75 l	€ 14,50
<i>trockener griechischer Tafelwein (12% Vol.) - passend zu allen Speisen</i>		
IMIGLIKOS	0,75 l	€ 14,50
<i>lieblicher griechischer Tafelwein (11% Vol.)</i>		
MAKEDONIKOS	0,75 l	€ 14,50
<i>nach traditioneller makedonischer Weinbaukultur hergestellter halbtrockener Landwein (11,5% Vol.) - zu empfehlen zu Meeresfrüchten, Fischgerichten sowie hellen Fleischgerichten</i>		
RETSINA	0,75 l	€ 14,50
<i>geharzter trockener Tafelwein (11% Vol.) Er wird in Anlehnung an die alte griechische Form der Weinaufbewahrung in Amphoren, die mit Harz abgedichtet wurden, hergestellt.</i>		
SAMOS	0,75 l	€ 16,00
<i>süßer Likörwein(15% Vol.) aus dem Gebiet der nord-westlichen Ägäis. Der mineralreiche vulkanische Boden gibt diesem Wein seinen unverwechselbaren Charakter. - geeignet als Aperitif oder zu Desserts bzw. Kaffee</i>		

ROTWEINE OFFEN

	Karaffe 0,25 l	Karaffe 0,5 l
<i>Nemea trocken</i>	€ 3,80	€ 6,50
<i>Cabernet Sauvignon fruchtig-trocken</i>	€ 4,00	€ 7,50
<i>Makedonikos halbtrocken</i>	€ 4,00	€ 7,50
<i>Imiglikos lieblich</i>	€ 3,80	€ 6,50
<i>Mavrodaphne süß</i>	€ 4,80	€ 8,50
<i>Merlot trocken, gehaltvoll u. aromatisch</i>	€ 4,20	€ 7,80
<i>Rosé trocken</i>	€ 3,80	€ 6,50

ROTWEINE FLASCHEN

*Wir bieten ein ausgewähltes, wechselndes Rotwein-Angebot.
Fragen Sie nach weiteren erlesenen Flaschenweinen.*

MAKEDONIKOS	0,75 l	€14,50
<i>Original makedonischer halbtrockener Landwein (12% Vol.) - ideal zu leichten Fleischgerichten</i>		
IMIGLIKOS	0,75 l	€14,50
<i>lieblicher griechischer Tafelwein (11% Vol.)</i>		
MAVRODAPHNE	0,75 l	€16,00
<i>süßer Likörwein (15% Vol.) in Eichenholzfässern gealtert, mit Lorbeer-würzigem Geschmack.</i>		
GEROUVASSILIOU	0,75 l	€24,00
<i>trockener Rotwein (12,5% Vol.) von der Halbinsel Thessaloniki. Cuvée aus den Rebsorten Malagousia und Assyrtiko mit einer Kombination aus fruchtigen Aromen mit feiner Säure.</i>		



BITTE BEACHTEN SIE:

*Warme Gerichte und Salate servieren wir Ihnen
bis 30 Minuten vor Schließung des Restaurants.*

*Für Änderungen unserer Gerichte bzw. Änderungen
der Beilagen müssen wir wegen des Mehraufwandes
einen Aufpreis von 1,00 € berechnen.*

DER UMWELT ZULIEBE:

*Für die Mitnahme von Speiseresten
berechnen wir für die Verpackung 0,30 €.*

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS.
