

## πριν το φαγητο - Aperitif

Ouzo „on the Rocks“	4cl	3,90 €	Campari <sup>2</sup> Orange / Soda	4cl	4,30 €		
Ouzo Cocktail <sup>2,3</sup>	0,1l	4,90 €	Martini Bianco <sup>2</sup>	5cl	3,50 €		
Hugo <sup>2</sup>	klein	0,1l	3,90 €	Prosecco	Glas	0,1l	3,50 €
	groß	0,2l	5,80 €		Flasche	0,75l	19,50 €
Aperol Spritz <sup>2,6</sup>	klein	0,1l	3,50 €				
	groß	0,2l	5,50 €				

Liebe Gäste,

wir präsentieren Ihnen täglich wechselnde kalte Vorspeisen direkt an Ihrem Tisch.  
Genießen Sie das sogenannte „Paramana“ auf typisch griechische Art und stellen Sie Ihre  
Favoriten zusammen.

## ορεκτικο - Vorspeisen

κρυα ορεκτικα – kalte Vorspeisen

Auswahl von unserem Vorspeisenangebot (*pro Teller*)

3,00 €

ΞΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ – warme Vorspeisen

<i>skopelitiki</i> – gebackene Filoteigschnecke mit Feta, Honig und rotem Pfeffer	6,90 €
<i>keftedakia</i> – kleine Fleischbällchen in Tomaten-Chilisauce ( <i>pikant</i> )	5,80 €
<i>ochtapodi psito</i> – gegrillter Oktopus	9,90 €
<i>skordates garides</i> – Gambas mit Knoblauch und Kräutern	8,90 €
<i>saganaki garides</i> – Gambas in Tomaten-Chilisauce mit Schafskäse ( <i>pikant</i> )	9,90 €
<i>gavros</i> – gebratene Sardellen mit Olivenöl und Zitrone	6,80 €
<i>mydia</i> – grüne Muscheln mit Tomaten, Paprika und Knoblauch	7,90 €
<i>kalamaraka</i> – frittierte Babycalamari	7,90 €
<i>fetaournou</i> – Schafskäse aus dem Ofen, garniert mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oregano	7,90 €
<i>saganaki</i> – paniertes Schafskäse mit Balsamicocreme	6,90 €
<i>kolokythokeftedes</i> – Plätzchen aus geriebener Zucchini und Schafskäse	6,90 €
<i>tiganita</i> – Zucchini & Auberginen Taler mit Tzatziki	6,90 €
<i>spetzofai</i> – Hähnchenfilet mit Tomatensauce und Paprika	6,90 €
<i>patates tiganites</i> – Kartoffelecken mit Oregano	3,30 €
<i>Auberginen Röllchen</i> – mit Manouri und Tomatensauce	8,50 €
<i>pita</i> – traditionelles griechisches Brot mit Olivenöl und Oregano	2,50 €
<i>skordopsomo</i> – Knoblauchbrot	2,10 €
<i>Manouri</i> – Gegrillter Käse mit Feigengelee, Honig und Wallnüssen	8,50 €

Zu den Vorspeisen servieren wir frisches Brot

## ΚΥΡΙΟ ΠΛΑΤΟ - Hauptspeisen

### φρεσκά ψαρία – Fisch

Wir führen täglich wechselnd frischen Fisch - wir empfehlen Ihnen gerne eine Auswahl

### κρεας – Fleisch

<i>mosharisia mprizola</i> – Kalbssteak mit Kräuterjus und Kartoffeldrillingen	21,50 €
<i>mosharisio sikoti</i> – Kalbsleber mit Kräuterjus und hausgemachtem Kartoffelstampf	16,90 €
<i>souvlakia</i> – Schweinefilet am Spieß mit Senfsauce und Kartoffelecken	16,90 €
<i>filetakia</i> – Medaillons vom Schweinefilet auf Thymiansauce mit getrockneten Tomaten und Reis	16,90 €
<i>kotosouvlaki</i> – Hähnchenfilet am Spieß im Speckmantel mit pikanter Paprikasauce und Reis	13,90 €
<i>kotopoulo</i> – Hähnchenbrustfilet in Honig-Thymiansauce mit feiner Chilinode und Reis ( <i>pikant</i> )	13,90 €
<i>biftekakia</i> – Fleischbällchen gefüllt mit Schafskäse auf einer pikanten Tomatensauce und Reis	13,90 €
<i>paidakia</i> – Lammkoteletts aus der Krone im Tomaten-Kräuterbett mit Kartoffelecken	19,90 €
<i>piato zefyros</i> – Bifteki, Lammkotelett, Souvlaki, Hähnchenbrustfilet, dazu Kartoffelecken	16,90 €
<i>amaki</i> – Lammkarree mit frischem Spinat und drillings Kartoffeln	24,50 €

Zu jedem Gericht servieren wir Pfannengemüse

## σαλατα - Salate

<i>choriatiki</i> – klassischer griechischer Bauernsalat	8,50 €
<i>galliki salata</i> – Wildkräutersalat mit weichem Ziegenkäse und getrockneten Feigen	11,50 €
<i>koto salata</i> – Wildkräutersalat mit Hähnchenbruststreifen	12,50 €
<i>gavros salata</i> – Wildkräutersalat mit gebratenen Sardellen	11,90 €
<i>mikri salata</i> – kleiner Beilagensalat	3,90 €

## γλυκο - Desserts

<i>semi fredo</i> – Parfait aus original Toblerone-Schokolade mit karamellisierten Mandeln	5,90 €
<i>granita</i> – Prosecco-Zitronensorbet	5,90 €
<i>giaourti me meli</i> – griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen	4,90 €
<i>pagoto</i> – Eisbecher ( <i>verschiedene Sorten</i> )	4,90 €

## ΠΟΤΟ - Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Wasser ( <i>perlend / still</i> )	0,25l	2,00 €	0,75l	4,90 €
Fanta / Sprite / Spezi <sup>2,3</sup>			0,3l	2,50 €
Coca Cola / Coca Cola Light <sup>2,3,4,5</sup>			0,3l	2,50 €
Veltins Fass Brause ( <i>Zitrone</i> )			0,33l	2,80 €
Orangensaft / Apfelsaft			0,2l	2,30 €
Apfelschorle			0,3l	2,50 €
Tonic Water <sup>6</sup> / Ginger Ale <sup>6</sup> / Bitter Lemon <sup>2</sup>			0,2l	2,30 €

### Biere

Früh Kölsch <i>vom Fass</i>			0,3l	2,50 €
Bitburger Pils <i>vom Fass</i> / Radler			0,3l	2,50 €
Bitburger Pils ( <i>alkoholfrei</i> )			0,33l	2,80 €
Paulaner Weißbier			0,5l	3,80 €
Paulaner Weißbier ( <i>alkoholfrei</i> )			0,5l	3,80 €
Mythos Lagerbier	Das Original aus Griechenland!		0,33l	2,80 €

### Kaffee & Tee

Kaffee				2,30 €
Espresso / Doppio / Doppio Freddo			2,10 € /	3,30 €
Griechischer Mokka				2,10 €
Latte Macchiato				2,90 €
Cappucino / Cappucino Freddo				2,80 €
Milchkaffee				2,80 €
Tee ( <i>verschiedene Sorten</i> )				1,80 €

## Weine

Weißwein (trocken)	0,2l	4,50 €	0,5l	11,00 €
Rotwein (trocken)	0,2l	4,70 €	0,5l	11,50 €
Imiglikos Weiß (lieblich)	0,2l	4,30 €	0,5l	10,30 €
Imiglikos Rot (lieblich)	0,2l	4,30 €	0,5l	10,30 €
Rosé (trocken)	0,2l	4,60 €	0,5l	11,30 €
Retsina	0,25l	4,30 €	0,5l	8,00 €

...sowie die Weine unserer gesonderten Weinkarte

## Longdrinks

Hendrick's Gin Tonic			4cl	8,00 €
Jack Daniel's Cola			4cl	7,20 €
Absolut Lemon			4cl	7,20 €
Havana Club Cola			4cl	7,50 €

## Spirituosen

Tsipouro			0,2l	12,50 €
Ouzo	2cl	2,00 €	0,2l	12,50 €
Metaxa „Five Stars“			2cl	3,50 €
Metaxa „Seven Stars“			2cl	3,90 €
Metaxa „Grande Fine“			2cl	4,80 €
Metaxa „Private Reserve“			2cl	6,50 €
Ramazotti			2cl	3,50 €
Baileys Irish Cream			2cl	3,50 €

1 mit Phosphat

4 mit Süßungsmitteln

2 mit Farbstoff

5 koffeinhaltig

3 mit Konservierungsstoff / Nitrat

6 chininhaltig

Für Informationen zu Zutaten die Allergien auslösen können, stellen wir Ihnen gerne eine Allergenkennzeichnung zur Verfügung.