Kalte Vorspeisen

7.	***Verschiedene kalte Vorspeisenplatte***		***18,90 €***
8.	***Tzatziki***	*griechischer Yoghurt mit Gurken und Knoblauch*	***6,90 €***
9.	***Feta***	*Schafskäse mit Zwiebeln und Öl*	***8,90 €***
10.	***Tirokafteri***	*Schafskäsecreme pikant[2]*	***7,90 €***
11.	***Octopus – Salat***	*Krake in Öl und Essig auf Salat*	***13,90 €***
13.	***Oliven [2, 5] und Peperoni [2, 3]***		***6,90 €***

Warme Vorspeisen

20.	***Verschiedene warme Vorspeisenplatte***		***17,90 €***
	(Auberginen u. Zucchinis gebacken, Saganaki und Weinblätter dazu Tzatziki)		
620.	***Verschiedene warme Vorspeisenplatte***		***18,90 €***
	(Auberginen u. Zucchinis gebacken, Saganaki und Champignons dazu Tzatziki)		
14.	***Dolmadaikia [2, 3]***	*Weinblätter, gefüllt mit Reis in Tomaten-Sauce*	***8,90 €***
19.	***Baby-Kalamaris gebacken***	*mit frischem Knoblauch, dazu Tzatziki*	***10,90 €***
21.	***Zucchini gebacken***	*dazu Tzatziki*	***8,40 €***
22.	***Auberginen gebacken***	*dazu Tzatziki*	***8,40 €***
23.	***Peperoni vom Grill [2, 3]***	*mit frischem Knoblauch*	***8,50 €***
25.	***Saganaki***	*Schafskäse, knusprig gebacken*	***8,60 €***
26.	***Boujürdi (pikant)***		***11,90€***
	Feta mit Tomaten, Peperoni [2,3], Zwiebel und Käse überbacken		
27.	***Schafsküse überbacken***	*mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni [2,3]*	***9,40 €***
28.	***Grüne Bohnen***	*überbacken mit Schafsküse*	***8,90 €***
29.	***Gigantes (dicke Bohnen)***	*überbacken mit Schafsküse*	***8,90 €***
30.	***Pita***	*Fladenbrot*	***3,00 €***
15.	***Pita***	*Fladenbrot mit frischem Knoblauch*	***3,90 €***
32.	***Panierte Champignons***	*mit frischem Knoblauch, dazu Tzatziki*	***8,90 €***

Suppen

1.	**Griechische Bohnensuppe**	**5,90 €**
4.	**Tomatensuppe**	**5,90 €**

Salate

34.	**Lukullus– Salat** *gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Käse, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing*	**18,40 €**
35.	**Poseidon – Salat** *gemischter Salat mit Gyros, Schafskäse, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing*	**18,40 €**
466.	**Salat mit Hähnchenbrustfilet** *gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebeln u. hausgemachtem Dressing*	**18,90 €**
36.	**Horiatiki** *traditioneller griechischer Bauernsalat mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven [2,5], Peperoni [2,3], Zwiebeln, Essig und Öl*	**15,40 €**
695.	**Salat mit Lachsfilet** *vom Grill* *gemischter Salat mit Schafskäse, wahlweise mit hausgemachtem Dressing oder mit Essig – ÖL*	**22,90 €**
37.	**Kleiner Beilagensalat** *mit hausgemachtem Dressing*	**4,90 €**
38.	**Krautsalat**	**4,90 €**

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch alle Salate mit Essig und Öl

Beilagen

40.	**Metaxasauce [1] / Tomatensauce**	**4,00 €**
44.	**Kleiner Tzatziki**	**4,00 €**
41.	**Kugel Tomatenreis oder Butterreis**	**4,00 €**
42.	**Pommes**	**4,50 €**

Spezialitäten vom Grill

46.	***Hähnchenbrustfilet*** *wahlweise mit Tzatziki, Metaxa [1]- oder Tomatensauce*		***18,90 €***
47.	***Schweinesteak*** *wahlweise mit Tzatziki, Metaxa [1]- oder Tomatensauce*		***17,90 €***
48.	***Suzuki (Hackfleischsteak)*** *wahlweise mit Tzatziki, Metaxa [1]- oder Tomatensauce*		***16,40 €***
49.	***Paniertes Schweineschnitzel***	*dazu Pommes und Salat*	***18,90 €***
51.	***Gyros mit Tzatziki***		***17,40 €***
52.	***Gyros und Kalamaris gebacken***	*mit Tzatziki*	***19,40 €***
53.	***Bifteki und Kalamaris gebacken***	*mit Tzatziki*	***19,90 €***
55.	***Suvlaki mit Tzatziki***	*2 Fleischspieße*	***17,40 €***
56.	***Suvlaki und Kalamaris gebacken***	*mit Tzatziki*	***19,40 €***
57.	***Paidakia (4-5 Lammkoteletts)***	*mit Tzatziki*	***23,90 €***
58.	***Bifteki*** *(Hackfleischsteak gefüllt mit Schafskäse)* *wahlweise mit Tzatziki, Metaxa [1]- oder Tomatensauce*		***19,40 €***
59.	***Schweinefiletmedaillons*** *wahlweise mit Tzatziki, Metaxa [1]- oder Tomatensauce*		***20,90 €***
60.	***Bifteki /Gyros***	*mit Tzatziki*	***19,40 €***
61.	***Filetspieß*** *vom Schwein, gefüllt mit Schafskäse,* *wahlweise mit Tzatziki, Metaxa [1]- oder Tomatensauce*		***23,90 €***

Zu den Gerichten 46 bis 48, 51 bis 61 servieren wir Reis und Salat mit hausgemachtem Dressing. Auf Wunsch servieren wir den Salat auch gerne mit Essig und Öl.



Für Beilagenänderung von Reis auf Pommes müssen wir einen Aufpreis von 1,00 € berechnen

Spezialitäten vom Grill

64.	***Syrtaki – Platte***	*1 Suvlaki, Gyros und Kalamaris gebacken*	***21,10 €***
65.	***Rhodos – Platte***	*2 Lammkoteletts und Gyros*	***20,90 €***
66.	***Aphrodite – Platte***	*1 Suvlaki, 1 Schweinesteak und Gyros*	***20,40 €***
67.	***Herkules – Platte***	*1 Suvlaki, 1 Lammkotelett, 1 Schweinesteak, 1 Suzuki, 1 Hähnchenbrustfilet und Gyros*	***26,90 €***
71.	***Mykonos – Platte***	*1 Suvlaki, 2 Suzuki und Gyros*	***21,30 €***
72.	***Odysseus – Platte***	*1 Suvlaki, 1 Bifteki und Gyros*	***21,30 €***
74.	***Delphi – Platte***	*1 Suvlaki und Gyros*	***18,90 €***

Zu den Gerichten 64 bis 74 servieren wir Reis und Salat mit hausgemachtem Dressing. Auf Wunsch servieren wir den Salat auch gerne mit Essig und Öl.



Poseidon – Platte (für 2 – 3 Personen)

Steak, Suzuki, Suvlaki, Gyros, dazu Reis, Tatziki und Salat mit hausgemachtem Dressing

75.	***für 2 Personen***	***44,00 €***
76.	***für 3 Personen***	***66,00 €***

Für Beilagenänderung von Reis auf Pommes müssen wir einen Aufpreis von 1,00 € berechnen

Gerichte aus der Pfanne

78. ***Gyros „nach Art des Hauses“*** ***20,90 €***
mit Zwiebeln in einer Senf-Basilikum-Sahne-Sauce

81. ***Gyros „Jägerart“*** ***20,90 €***
in einer Wein-Sahne-Sauce, mit Champignons und Zwiebel

82. ***Filet „Griechische Art“*** ***24,90 €***
Schweinefiletmedaillons in einer Wein-Sahne-Sauce
mit Paprika, Peperoni [2,3], Zwiebeln und frischem Knoblauch

Zu den Pfannengerichten servieren wir Butterreis und Salat mit hausgemachtem Dressing. Auf Wunsch servieren wir den Salat auch gerne mit Essig und Öl.

Für Beilagenänderung von Reis auf Pommes müssen wir einen Aufpreis von 1,00 € berechnen

Gerichte aus dem Backofen

84. ***Spaghetti-Auflauf*** ***14,50 €***
mit Champignons, Sahnesauce und Käse[1] überbacken

85. ***Spaghetti-Gyros Auflauf*** *mit Sahnesauce und Käse[1] überbacken* ***15,90 €***

87. ***Mousaka (Auflaufgericht)*** *dazu Salat mit hausgemachtem Dressing* ***17,40 €***
mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch und Bechamelsauce

88. ***Lammkeule ohne Knochen,*** *dazu Salat mit hausgemachtem Dressing* ***27,90 €***
wählen Sie bitte <u>eine</u> der folgenden Beilagen:
Butterreis / grüne Bohnen / dicke Bohnen /oder Stifado [2,3] (im eigenen Saft geschmorte Zwiebeln)

89. ***Schweinesteak „nach Art des Hauses“*** ***21,40 €***
mit Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse, Metaxasauce[1]
und Käse[1] überbacken dazu Butterreis und
Salat mit hausgemachtem Dressing

90. ***Gyros überbacken*** ***19,50 €***
mit Metaxasauce [1] und Käse[1], dazu Butterreis und
Salat mit hausgemachtem Dressing

1 = mit Farbstoff(en), 2 = mit Konservierungsstoff(en), 3 = mit Antioxidationsmittel(n),
4 = mit Geschmacksverstärker(n), 5 = mit Schwärzungsmittel(n), 6 = chininhaltig, 7 = koffeinhaltig,
8 = enthält eine Phenylalaninquelle, 9 = Sulfite, 10 = Süßungsmittel

Fischgerichte

93.	***Baby-Kalamaris vom Grill*** *mit Knoblauch,*	*dazu Tzatziki*	***24,90 €***
94.	***Baby-Kalamaris gebacken*** *mit Knoblauch,*	*dazu Tzatziki*	***23,90 €***
95.	***Lachsfilet vom Grill***	*dazu Tzatziki*	***22,90 €***
96.	***Kalamaris gebacken***	*dazu Tzatziki*	***20,90 €***
99.	***Garnelen (ohne Kopf) vom Grill*** *mit Knoblauch*	*dazu Tzatziki*	***29,90 €***
101.	***Zanderfilet vom Grill***	*mit Tzatziki*	***22,90 €***

Zu den Gerichten 93 bis 101 servieren wir Butterreis und Salat mit hausgemachtem Dressing. Auf Wunsch servieren wir den Salat auch gerne mit Essig und Öl.

Für Beilagenänderung von Reis auf Pommes müssen wir einen Aufpreis von 1,00 € berechnen



Wir bitten Sie, uns Ihre Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten bekannt zu geben, damit wir Sie entsprechend informieren und die Zutaten abstimmen können.