



KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|-----|
| 1 | Tzatziki^G | 6,5 |
| | Joghurt, Gurke, Knoblauch – frisch & cremig. | |
| 2 | Tirokafteri^G | 6,9 |
| | Feta, Paprika – würzig & leicht scharf. | |
| 3 | Tarama^D | 6,9 |
| | Fischrogencreme – fein & aromatisch. | |
| 4 | Tricolore^{D,G} | 6,9 |
| | 1 Kugel Zaziki, 1 Kugel Tarama, 1 Kugel Chipiti | |
| 5 | Oliven | 6,9 |
| | Ausgewählte Oliven – aromatisch & intensiv. | |
| 6 | Rote Bete Tarator^{G,H} | 7,5 |
| | Rote Bete, Joghurt, Walnüsse – cremig & leicht süßlich. | |
| 7 | Dolmadakia | 8,9 |
| | Gefüllte Weinblätter – herzhaft & traditionell. | |
| 8 | Gigantes | 9,4 |
| | Dicke Bohnen in Tomatensauce – kräftig & würzig. | |

SALATE

- | | | |
|----|--|------|
| 9 | Bauernsalat | 12,5 |
| | Bauernsalat nach original griechischer Art mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Peperoni, Oliven und Feta | |
| 10 | Gyrossalat | 14,9 |
| | Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Zwiebel, Peperoni, Oliven und Gyros | |
| | Gemischter Salat | |
| | mit Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Zwiebel, Peperoni, Oliven und Dressing nach Art des Hauses | |
| 11 | - mit Hähnchenbrust | 16,9 |
| 12 | - mit Scampis ^B | 18,9 |

ÜBERBACKEN

- | | | |
|----|---|------|
| 13 | Hähnchen überbacken^G | 23,5 |
| | in Metaxasauce, überbacken mit Käse, dazu Pommes | |
| 14 | Penne mit Gyros^{A,G} | 17,9 |
| | Penne mit Gyros in Metaxasauce, mit Käse überbacken | |
| 15 | Gyros Spezial^G | 21,9 |
| | Gyros in Metaxasauce, mit Käse überbacken und Tomatenreis | |

WARME VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|------|
| 16 | Knoblauchbrot^A | 6,5 |
| | Knusprig, mit Knoblauch & Olivenöl. | |
| 17 | Hausgemachte Bruschetta^A | 8,7 |
| | Tomaten, Basilikum – frisch & aromatisch. | |
| 18 | Saganaki^G | 8,9 |
| | Gebratener Feta – goldbraun & würzig. | |
| 19 | Saganaki Spezial^{G,K} | 9,4 |
| | Feta mit Honig/Sesam – süß & salzig. | |
| 20 | Feta Forno^G | 9,4 |
| | Gebackener Feta mit Tomaten, Peperoni und Knoblauch | |
| 21 | Gegrillter Halloumi^G | 10,5 |
| | Würziger Grillkäse, Cherrytomaten und Rucola | |
| 22 | Gegrillte Peperoni | 8,9 |
| | Mild scharf, mit Olivenöl und Knoblauch. | |
| 23 | Pitabrot^A | 5,5 |
| | Warm, weich & perfekt zum Dippen. | |
| 24 | Scampis Aglio e Olio^B | 12,9 |
| | Scampis, Knoblauch, Olivenöl – klassisch & intensiv. | |

SENIOREN

- | | | |
|----|---|------|
| 25 | Rinderleber | 14,9 |
| | mit gerösteten Zwiebeln und Tomatenreis | |
| 26 | Schweinefilet^G | 14,9 |
| | mit Tomatenreis und Zaziki | |
| 27 | Hähnchenbrust^G | 14,9 |
| | mit Tomatenreis und Knoblauchdip | |

VEGETARISCH

- | | | |
|----|---|------|
| 28 | Penne Forno^G | 15,5 |
| | Penne in Metaxasauce, mit Käse überbacken | |
| 29 | Gemüsepfanne überbacken^{A,G} | 16,5 |
| | Gemüse mit Metaxasauce und Käse überbacken | |
| 30 | Moussaka vegetarisch^{A,C,G} | 17,5 |
| | traditioneller griechischer Auflauf | |
| 31 | Spaghetti a'la Greca^{A,G} | 16,5 |
| | mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino, Oliven und Feta | |



FLEISCHGERICHTE

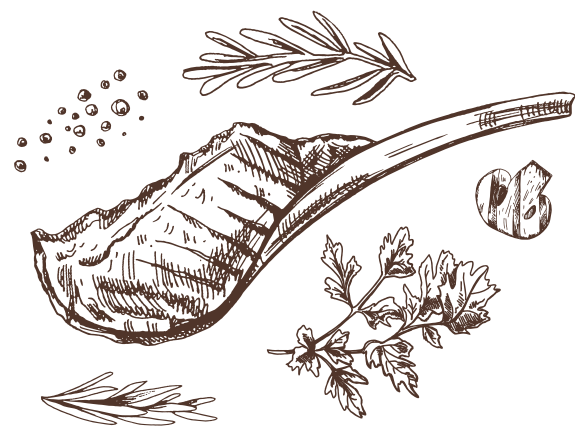
- | | | |
|----|---|------|
| 32 | Souvlaki ^G | 18,9 |
| | zwei zart gegrillte Schweinefleischspieße mit Tomatenreis und Zaziki | |
| 33 | Bifteki ^{A, C, G} | 20,9 |
| | gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Tomatenreis und Zaziki | |
| 34 | Gyros vom Drehspieß ^G | 19,9 |
| | Gyros vom Spieß mit Zaziki und Tomatenreis | |
| 35 | Gyros mit Suzukakia ^G | 21,9 |
| | Gyros vom Drehspieß mit zwei saftig gegrillten Hacksteaks und Tomatenreis | |
| 36 | Hähnchenbrust ^G | 22,9 |
| | Gegrillt, mit Tomatenreis und Zaziki | |
| 37 | Sikoti ^G | 17,9 |
| | Rinderleber vom Grill - zart gegrillt mit Röstzwiebeln, Zaziki und Tomatenreis | |
| 38 | Zoi -Teller ^G | 22,5 |
| | Gyros vom Spieß, ein Stück Hähnchenbrustfilet, ein Souflakispieß zart gegrillt, mit Zaziki und Tomatenreis | |
| 39 | Rumpsteak ^G | 29,5 |
| | gegrillt mit Gemüse, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln | |
| 40 | Rhodos-Spieß ^G | 25,5 |
| | 1 Stück Hähnchenbrustfilet, 1 Stück Schweinefilet, 1 Rumpsteak am Spieß mit Pommes, Tomatenreis und Metaxasauce | |
| 41 | Sofia-Teller ^G | 23,9 |
| | Gyros vom Spieß, mit zwei saftig gegrillten Lammkoteletts mit Zaziki, dazu Tomatenreis | |
| 42 | Moussaka ^{A,C,G} | 18,5 |
| | Griechische Moussaka vereint Kartoffeln, Hackfleisch, Auberginen und Tomaten unter einer feinen Käsehaube | |

DESSERT

- | | | |
|----|--|-----|
| 51 | Griechischer Joghurt ^{G,H} | 5,2 |
| | Mit Honig & Walnüssen – cremig & süß. | |
| 52 | Griechischer Milchreis ^G | 4,8 |
| | Mit Zimt – warm & klassisch. | |
| 53 | Galaktobureko ^{A,C,G} | 5,6 |
| | Blätterteig mit Vanille-Grießpudding – süß & knusprig. | |
| 54 | Limetten Cheesecake ^{A,C,G} | 6,5 |
| | Frisch & fruchtig mit Beerensauce. | |

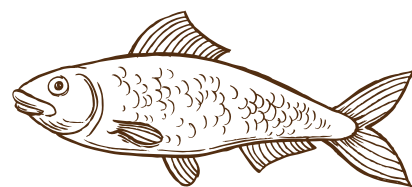
LAMMGERICHTE

- | | | |
|----|--|------|
| 43 | Lammkarree ^G | 32,5 |
| | Saftig gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und Zaziki | |
| 44 | Lammfilet ^G | 27,4 |
| | medium gegrilltes Lammfilet, mit Gemüse, Kräuterbutter, dazu Tomatenreis | |
| 45 | Lammfilet spezial ^G | 28,4 |
| | medium gegrilltes Lammfilet, mit Gemüse, Metaxasoße, dazu Kartoffelchips | |
| 46 | Lammhaxe ^{A,G} | 22,9 |
| | Traditionel griechisch in eigener Sauce, nach langjähriger Rezeptur, im Ofen überbacken wahlweise mit dicken Bohnen, grünen Bohnen oder Kritharaki | |



FISCH

- | | | |
|----|---|------|
| 47 | Kalamari ^{A,N} | 20,9 |
| | Tintenfischringe, mehliert in der Pfanne gebraten, dazu Knoblauchdip, Gemüse und Rosmarinkartoffeln | |
| 48 | Lachsfilet ^D | 24,9 |
| | frisch gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauchdip, Gemüse und Rosmarinkartoffeln | |
| 49 | Scampis gegrillt ^B | 26,5 |
| | Garnelen gegrillt, mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse dazu Knoblauchdip | |
| 50 | Scholle ^D | 21,9 |
| | gebraten, mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse, dazu Knoblauchdip | |



- | | | |
|----|--|-----|
| 51 | Griechischer Joghurt ^{G,H} | 5,2 |
| | Mit Honig & Walnüssen – cremig & süß. | |
| 52 | Griechischer Milchreis ^G | 4,8 |
| | Mit Zimt – warm & klassisch. | |
| 53 | Galaktobureko ^{A,C,G} | 5,6 |
| | Blätterteig mit Vanille-Grießpudding – süß & knusprig. | |
| 54 | Limetten Cheesecake ^{A,C,G} | 6,5 |
| | Frisch & fruchtig mit Beerensauce. | |
| 55 | San Sebastian Cheesecake ^{A,C,G} | 6,5 |
| | Cremig, karamellisiert & intensiv. | |
| 56 | Tiramisu ^{A,C,G} | 6,8 |
| | Italienischer Klassiker – luftig & aromatisch. | |
| 57 | Lavacake ^{A,C,G} | 6,9 |
| | Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern. | |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser		
Tafelwasser still & Sprudel	0,3 L	3,5
Acqua Morelli Still & Sprudel	0,75 L	6,5
Softdrinks	0,3 L	3,9
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi		
Goldberg	0,2 L	3,9
Tonic Water, Gingerbeer, Ginger Ale		
Säfte & Nektar	0,2 L	3,6
Orange, Apfel, Kirsch, Banane, Mango, Ananas, Kiba		
UNSERE SÄFTE BIETEN WIR AUCH ALS SCHORLE AN		

WARM

Glas Tee	3,5
Espresso	2,9
Espresso Macchiato	3,5
Doppio Espresso	3,9
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4,2
Cafe Crema	3,5
Milchkaffee	3,9
Heisse Schokolade	4,5
SCHOKOLADE MIT EINEM ESPRESSOSHOT HEISSE SCHOKOLADE	

FLASCHENBIER

Bitburg	0,33 L	4,3
alkoholfrei		
Mythos	0,33 L	4,5
griechisches Lagerbier		
Benediktiner Weißbier	0,5 L	5,4
dunkel		
Benediktiner Weißbier	0,5 L	5,4
alkoholfrei		

GIN TONIC SPECIALS

Waldbeer Gin Tonic	9,5
Gordons Pink Gin, Thomas Henry, Cherry Blossom Tonic, Beerenfrüchte	
Gin & Grapefruit	9,5
Tanqueray Sevilla, Thomas Henry, Grapefruit Limonade, Grapefruit	

EIGENKREATIONEN

Rhabarber-Limonade	5,9
mit Limettenscheiben und frischem Basilikum	
Holunder-Limonade	5,9
mit frischer Minze und Zitrone	
Himbeerbrause	5,9
mit Himbeeren und frischer Minze	
Pfirsich Eistee	5,9
hausgemacht	

BIER VOM FASS

	0,3 L	0,5 L
Bitburger Pils	4,3	
Bitburger Pils		5,3
Diesel (Bier mit Cola)	4,3	
Diesel (Bier mit Cola)		5,3
Radler (Bier mit Sprite)	4,3	
Radler (Bier mit Sprite)		5,3
Benediktiner Weißbier	4,4	
Benediktiner Weißbier		5,4
Köstritzer Schwarzbier	4,4	
Köstritzer Schwarzbier		5,4

APERITIF

Aperol Spritz	7,9
Aperol, Soda Water, Orange	
Lillet White Berry	7,9
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte	
Holunder Spritz	7,9
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze und Limetten	

Schwarzwälder Gin	11
Monkey 47, Thomas Henry Tonic Water, Zitrone	
Gordons Pink	7,5
Gordons Pink Gin, Tonic und Beerenfrüchte	

DIGESTIFS

Ouzo	2CL	2
Metaxa *****	2CL	3,2
Metaxa *****	2CL	3,8
Metaxa 40 Jahre	2CL	6,4
Porzellan Gande Fine Metaxa flambiert	2CL	4
Tsipouro Tresterbrand	2CL	3,5
Tsipouro 3 Years Old Bernsteinfarben, Aromen von weißer Schokolade	2CL	4,7
Rakomelo hausgemacht, verfeinert mit gr. Berghonig und Zimt	2CL	3,9

Jägermeister	4CL	5,5
Fernet	4CL	5,5
Baileys	4CL	4,5
Amaretto	2CL	3,9
Ramazzotti	2CL	3,9
Wodka	2CL	3,9
Martini Bianco	5CL	6,5
Whiskey Fragen Sie unsere Kellner nach unserer schönen Auswahl		

WEISSWEIN

Samos süß (Likörwein) Muskattraube, vollfruchtiger Charakter, Aromen von kandierten Früchten	7,5
Imiglykos (lieblich) Erfrischend und lebhaft, blumiges Aroma	7
Makedonikos mild (halbtrocken) Fruchtig, leicht im Geschmack	7
Chardonnay Trevenezie (trocken) Traubig, intensives Aroma, frisch, elegant	7
Pinot Grigio (trocken) Vollmundig, fruchtig	7

ROTWEIN

Anixa Rosé (trocken) Intensives Aroma von roten Beeren	7,5
Vino Rosato Torchiato (trocken) Angenehm intensiv, traubiges Aroma,	7
Mavrodaphne süß (Likörwein) Erinnert an getrocknete Pflaumen und Vanille	7
Imiglykos (lieblich) Ausgewogener Wein mit fruchtiger Note	7
Makedonikos mild (halbtrocken) Fruchtig mit Aromen von reifer Kirsche	7
Primitivo di Manduria (trocken) Vollmundig, harmonisch und ausgewogen	7
Vino Rosso Torchiato (trocken) Intensives, traubiges Aroma	7

ROSEWEIN

Anixa Rosé (trocken) Intensives Aroma von roten Beeren	7
Vino Rosato Torchiato (trocken) Angenehm intensiv, traubiges Aroma, frisch und herzhaft	7,5



