



## Kalte Küche

### 1. Zatziki

Joghurt mit Gurkenstreifen, Knoblauch  
und Dill

6,30 €

### 2. Taramosalata<sup>1.5</sup>

Fischrogensalat

6,70 €

### 4. Melitzanosalata

Frischer Auberginensalat (aus gegrillten  
Auberginen) mit feingehackten Paprikastücken,  
Olivenöl und einem Hauch von Knoblauch

7,30 €

### 6. Skordalia

Pürierte Kartoffeln, angemacht mit frischem  
Knoblauch, Essig und Olivenöl

6,50 €

### 7. Chorta

Löwenzahn und Mangold, angemacht mit  
Olivenöl-Knoblauch-Zitronenmarinade

9,50 €

### 8. Fawa

Platterbsen (gekocht), angemacht mit  
Frühlingszwiebeln, Zitrone, Petersilie  
und Olivenöl

6,50 €

### 10. Gavros Xidatos

Selbst eingelegte Sardellenfilets in  
Essigmarinade und Olivenöl

9,00 €

### 11. Patzaria

Frische, angemachte Rote Bete  
mit Knoblauch-Kartoffelpüree

7,10 €





### **12. Feta**

*Schafskäse angemacht mit Oregano,  
roten Zwiebeln und Olivenöl*

8,50 €

### **13. Dakos - Kretanische Spezialität**

*Kretanisches Landbrot mit Tomatenstücken,  
frischen Kräutern, geriebenem Schafskäse  
und Olivenöl*

9,50 €

### **16. Tirokafteri**

*Schafskäsemousse, angemacht mit Olivenöl  
und Chilli-Paprika, scharf*

7,30 €

### **18. Elies**

*In Olivenöl angemachte schwarze Oliven aus  
Kalamata und grüne Oliven aus Chalkidiki*

6,50 €

### **20. Haloumi**

*Gegrillte Haloumischeiben (zypriotischer  
Weichkäse) auf Tomatenscheiben,  
mit frischer Minze und Olivenöl*

11,50 €

### **22. Kafteres Piperies**

*Sehr scharfe, gegrillte Paprikaschoten  
in Olivenöl-Essigmarinade*

4,80 €

### **24. Meses „OUSJA“**

*Variationen aus 12 kalten und warmen auserwählten  
Köstlichkeiten unserer Küche*

*Für 1 Person*

17,50 €

*Für 2 Personen*

33,50 €



## *Warme Küche*

### *27. Psomi*

*Extra Portion Brot*

*1,50 €*

### *28. Psomi Sharas*

*Gegrilltes Landbrot (Portion) mit Olivenöl  
und Oregano*

*2,50 €*

### *29. Skordopsomo*

*Gegrilltes Landbrot mit Knoblauch, Olivenöl  
und Oregano*

*3,50 €*

**Me Kreas -**

**Mit Fleisch**



**30. Chirini Tigania**

*Gebratene Schweinefleischwürfel in Oregano-Zitronensaft*

**11,50 €**

**33. Keftedakia Saltsa**

*Hackfleischbällchen in Tomatensauce*

**12,50 €**

**34. Keftedakia Sharas**

*Gegrillte Hackfleischbällchen, Zatziki*

**12,50 €**

**35. Dolmadakia-Spitika**

*Weinblätter von Hand gerollt (wie zu Omas Zeiten) gefüllt mit Reis und Gehacktem an Zitronen-Ei-Sauce*

**11,50 €**

**37. Loukaniko Tiganito**

*(eigene Herstellung)*

*Gebratene, hausgemachte griechische Bauernwurst*

**11,50 €**

**41. Arnisia Tigania**

*Lammrückenstreifen aus der Pfanne mit getrockneten Tomaten<sup>3</sup>, Paprika und Zwiebeln in Rotweinsauce*

**14,90 €**

**42. Gigantes me Loukaniko**

*Weißer Riesenbohnen aus Prespa Mazedonien aus dem Ofen mit griechischer Bauernwurst*

**10,50 €**

**43. Sikotakia Poulerikon**

*Gebratene Hähnchenleber in Oregano-Zitronensaft*

**9,70 €**

# *Me Thalassina - Aus dem Meer*

*alle Fische und Meeresfrüchte  
kommen aus Griechenland*



- 55. Midia Achnista**  
*Miesmuscheln in Knoblauch-Oregano-  
Weißweinsauce* 15,50 €
- 58. Bakaliaros Skordalia**  
*In Bierteig gebratener Stockfisch mit Knoblauch-  
Kartoffelpüree und angemachten Löwenzahn* 19,50 €
- 65. Gavros Tiganitos**  
*Kleine gebratene Sardellen* 10,50 €
- 66. Kalamaria Tiganita**  
*Gebratene Calamariringe mit Zatziki* 11,50 €
- 68. Kalamarakia Sharas**  
*Gegrillte Calamaris mit Olivenöl-Zitronen-  
Dressing, Salatbeilage - kleine Portion* 12,50 €
- 69. Kalamarakia Sharas**  
*Gegrillte Calamaris mit Olivenöl-Zitronen-  
Dressing, Salatbeilage - große Portion* 22,50 €
- 70. Chtapodi Psito**  
*Gegrillter Oktopus an Zitronen-Oregano-  
Marinade* 22,50 €
- 74. Garides Saganaki**  
*Garnelen mit Tomaten und Paprikastreifen  
in Tomaten-Schafskäse-Sauce* 15,50 €
- 75. Garides Tilichtes**  
*Gebratene Garnelen mit Knoblauch-Kräuter-  
füllung, umhüllt in Blätterteig* 13,50 €



**Me Tiri -  
Mit Käse**

**85. Spanakotiropitakia**  
Hausgemachte Blätterteigtaschen  
mit Spinat-Käsefüllung, Zatziki **9,50 €**

**86. Kolokithokeftedes**  
Gebratene Zucchini-Käsebällchen mit Zatziki **11,50 €**

**89. Saganaki Tiri**  
Überbackener griechischer Hartkäse  
(Kefalotyri) **11,50 €**

**90. Feta Psiti**  
Schafskäse überbacken mit Tomate, Zwiebeln,  
Paprika, Oregano und Olivenöl **11,50 €**

**93. Melitzanes Saltsa**  
Gebratene Auberginen mit Schafskäse  
in Tomaten-Knoblauchsauce **10,50 €**



## *Lachanika - Vegetarisch*



- 101. Kolokithakia Tiganita**  
*Gebratene Zucchini-scheiben mit Skordalia  
(Knoblauch-Kartoffelpüree)* 8,50 €
- 102. Melitzanes Tiganites**  
*Gebratene Auberginenscheiben mit Skordalia  
(Knoblauch-Kartoffelpüree)* 9,00 €
- 106. Gigantes Jahni**  
*Weißer Riesenbohnen aus Prespa Mazedonien  
in Tomatensauce aus dem Ofen* 9,00 €
- 107. Lachanika Sharas**  
*Gegrilltes Gemüse* 9,50 €
- 108. Bamies**  
*Gebratene Okraschoten  
in Tomaten-Schafskäse-Sauce* 9,50 €
- 109. Piperies Sharas**  
*Gegrillte Spitzpaprika  
mit Olivenöl-Essig-Marinade* 6,00 €
- 110. Spanakokeftedes**  
*Gebratene Spinatfladen mit Zatziki* 9,00 €



## **Soupes - Suppen**

### **111. Fosoulada**

*Griechische Bohnensuppe*

**6,00 €**

### **112. Kotosoupa**

*Hähnchensuppe*

**6,50 €**

## **Salates - Salate**



### **115. Maroulosalata**

*Römersalat mit Frühlingszwiebeln und Dill*

**7,50 €**

### **116. Choriatici**

*Original griechischer Bauernsalat*

**11,50 €**

### **117. Tomatosalata**

*Tomatensalat mit Zwiebeln, Olivenöl  
und Oregano*

**7,50 €**

### **118. Beilagensalat**

**4,50 €**



## **Tis Sharas - Vom Grill**



### **122. Kotopoulo Souvlaki**

Ein großer gegrillter Hähnchenbrustspieß  
mit Beilage und Zatziki

23,50 €

### **123. Souvlakia-Chirina**

Drei Schweinefleischspieße mit Beilage  
und Zatziki

22,50 €

### **124. Paidakia**

Frische Lammkoteletts mit Beilage  
und Zatziki

27,50 €

### **126. Arnisio Souvlaki**

Großer Lammrückenspieß (sehr zart)  
mit Beilage und Zatziki

27,50 €

### **127. Bifteki gemisto**

Hacksteak (aus Schwein-, Lamm- und Rinder-  
Hackfleisch) gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln,  
Paprika und Tomate, mit Beilage und Zatziki

22,50 €

### **128. Anamikto Piato**

Gemischter Fleischsteller aus 1 Schweinefleischspieß,  
1 Lammrückenspieß und 1 Hackfleischröllchen  
mit Beilage und Zatziki

24,50 €

### **129. Pikilia Kreaton**

1 Schweinefleischspieß, 1 Lammrückenspieß  
1 Hacksteak, 1 Lammkotelett, 1 griechische Bauernwurst  
mit Beilage und Zatziki

Für 1 Person

29,50 €

Für 2 Personen

56,00 €

### **130. Beilage nach Wahl**

Reisnudeln mit geriebenem Hartkäse, frittierte Kartoffel-  
scheiben mit geriebenem Hartkäse oder frisches Gemüse

## *Fournou -* *Aus dem Backofen*

### **134. Mousakas**

*Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit fein  
gewürztem Rinder- und Schweinegehacktem,  
überbacken mit Béchamelcreme, Salatbeilage* **21,50 €**

### **137. Spalla**

*In Rotwein geschmorte Lammschulter  
(sehr zart) auf Thymian-Rotwein-Sauce  
mit Gemüsebeilage* **27,50 €**

### **138. Briam**

*Gemüse aus dem Ofen, überbacken  
mit Schafskäse* **14,50 €**

### **Extra Beilagen**

**139. Portion** **4,00 €**

### **Extras**

*Mayo, Ketchup, Senf* **0,50 €**

*Frischer Knoblauch* **1,50 €**

*Honig* **1,50 €**

## *Epidorpia - Nachspeisen*



- 150. Loukoumades**  
*Griechische Pfannkuchenbällchen  
mit Honig und Zimt* **7,00 €**
- 151. Galaktompourekó**  
*Mit Vanillecreme gefüllter Blätterteig  
und Vanille-Eis<sup>s</sup>* **7,50 €**
- 152. Jaourti me Meli**  
*Griechischer Sahnejoghurt mit Honig  
und Walnüssen* **6,50 €**
- 153. Dessertvariation**  
*pro Person* **8,00 €**