



Kalte Küche

1. Zatziki

*Joghurt mit Gurkenstreifen, Knoblauch
und Dill*

6,30 €

2. Taramosalata^{1.5}

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*

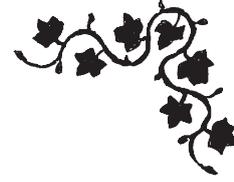
9,00 €

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 Tomaten³, 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 Tatziki 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 €**

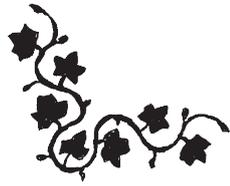
93. Melitzanes Saltsa
Gebratene Auberginen mit Schafskäse
in Tomaten-Knoblauchsauce **10,50 €**



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^s* **7,50 €**
- 152. Jaourti me Meli**
*Griechischer Sahnejoghurt mit Honig
und Walnüssen* **6,50 €**
- 153. Dessertvariation**
pro Person **8,00 €**