



**Herzlich Willkommen in der  
griechischen Gastlichkeit!**

**Wir wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt  
und einen guten Appetit!**

## **Aperitifs**

<b>240) Ouzo mit Eiswürfel (4 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>241) Ouzo mit Feige</b>	<b>3,90 €</b>
<b>242) Campari mit Orangensaft</b>	<b>6,90 €</b>
<b>243) Sherry medium und dry</b>	<b>3,90 €</b>
<b>244) Martini, weiß oder rot auf Eis</b>	<b>3,90 €</b>
<b>245) Masticha</b> (Schnaps 30% aus Chios)	<b>4,50 €</b>
<b>246) Aperol Spritz</b> (Aperol, Sekt, Soda)	<b>6,90 €</b>

## **Suppen**

*- mit Brot -*

<b>1) Bohnensuppe</b>	<b>4,90 €</b>
<b>2) Hühnersuppe</b>	<b>4,90 €</b>
<b>3) Tomatensuppe</b>	<b>4,90 €</b>
<b>4) Zwiebelsuppe</b> mit Käse überbacken	<b>5,90 €</b>

*Alle unsere Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet.*

## **Kalte Vorspeisen**

*- mit Brot -*

<b>8) Tzatziki</b> nach Art des Hauses die traditionelle griechische Speise aus Joghurt, frischem Knoblauch, Gurken und verschiedenen Gewürzen	<b>4,90 €</b>
<b>9) Oliven</b>	<b>5,90 €</b>
<b>10) Peperoni</b>	<b>4,90 €</b>
<b>11) Taramas</b> - Kaviarcreme auf griechische Art	<b>6,90 €</b>
<b>12) Auberginensalat</b>	<b>6,90 €</b>
<b>14) Sardellen mit frischem Knoblauch</b> eingelegt in Olivenöl und Essig, hausgemacht	<b>8,50 €</b>
<b>16) Schafskäsecreme</b> pikant, nach Art des Hauses	<b>7,50 €</b>

## Appetitanregende Kleinigkeit

- mit Brot -

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>20)</b> | <b>Vorspeisen-Platte</b> (kalte Vorspeisen - von allem etwas) | <b>12,90 €</b> |
| <b>22)</b> | <b>Knoblauchbrot</b> (hausgemacht)                            | <b>3,90 €</b>  |

## Warme Vorspeisen

- mit Brot -

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>23)</b> | <b>Sikotakia</b><br>gebratene Leberstückchen in Olivenöl, mit Lauchzwiebeln und Dill  | <b>8,90 €</b>  |
| <b>25)</b> | <b>Broccoli</b><br>mit Schafskäse überbacken  | <b>7,90 €</b>  |
| <b>26)</b> | <b>Dicke Bohnen</b><br>mit Schafskäse überbacken  | <b>7,90 €</b>  |
| <b>27)</b> | <b>Seemuscheln</b><br>aus dem Backofen, mit Kräuterbutter und frischem Knoblauch  | <b>9,90 €</b>  |
| <b>28)</b> | <b>Muschel-Saganaki</b><br>Muschelfleisch für Feinschmecker mit gemischtem Paprika, Zwiebeln und Schafskäse, in pikanter Tomaten-Weinsauce, überbacken mit Käse | <b>9,90 €</b>  |
| <b>29)</b> | <b>Garides</b><br>Scampis in pikanter Tomaten-Weinsauce mit Zwiebeln sowie frischem Knoblauch, überbacken mit Schafskäse  | <b>12,90 €</b> |
| <b>31)</b> | <b>Dolmadakia</b><br>Weinblätter, gefüllt mit Reis und Hackfleisch  | <b>6,90 €</b>  |
| <b>15)</b> | <b>Peperoni aus der Pfanne</b><br>mit Kräuterbutter, Olivenöl und frischem Knoblauch  | <b>6,90 €</b>  |
| <b>34)</b> | <b>Auberginen und Zucchini</b><br>gebraten, dazu Tzatziki   | <b>8,90 €</b>  |
| <b>35)</b> | <b>Folienkartoffel</b><br>darin Tzatziki  | <b>5,90 €</b>  |
| <b>37)</b> | <b>Gemüsegratin</b><br>mit Käse überbacken  | <b>8,90 €</b>  |
| <b>39)</b> | <b>Champignons nach griechischer Art</b><br>aus der Pfanne mit buntem Paprika und Zwiebeln  | <b>7,90 €</b>  |

**Liebe Gäste,**  
**sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein oder Fragen zu Gewürzen und Zutaten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.**  
**Wir halten eine gesonderte Speisekarte mit umfassenden Erläuterungen und den Kennzeichnungen der Zusätze, Farb- und Inhaltsstoffe für Sie bereit!**  
**Vorsichtshalber weisen wir darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren allergener Stoffe enthalten können.**

## Käse-Spezialitäten

- mit Brot -

- |                              |   |               |
|------------------------------|---|---------------|
| <b>40) Feta</b>              |   | <b>7,90 €</b> |
|                              | mit frischen Zwiebelringen, Tomatenscheiben und Olivenöl  |               |
| <b>42) Saganaki (warm)</b>   |   | <b>9,90 €</b> |
|                              | Gebackener Schafskäse mit Tomaten und Peperoni            |               |
| <b>43) Feta Forno (warm)</b> |   | <b>9,90 €</b> |
|                              | Zerlaufener Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni |               |

## Salate

- mit Brot -

- |  |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>50) Krautsalat</b>                            | hausgemacht  | <b>4,90 €</b>  |
| <b>51) Gemischter Salat</b>                      |  | <b>7,50 €</b>  |
|  | mit Dressing   |                |
| <b>52) Bauernsalat</b>                           |  | <b>12,90 €</b> |
|  | Tomaten, Schafskäse, Gurken, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, dazu Olivenöl                   |                |
| <b>54) Thunfischsalat</b>                        |  | <b>11,90 €</b> |
|  | grüner Salat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Thunfischfilet und Ei<br>mit Olivenöl und Essig |                |
| <b>55) Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen</b> |  | <b>14,90 €</b> |
|  | mit Dressing   |                |

*Alle unsere Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet.*

## Hausgemachte Schnitzel

- Alle Gerichte werden mit Krautsalat und Tzatziki serviert -

- |                              |  |                |
|------------------------------|--|----------------|
| <b>90) Schweineschnitzel</b> |  | <b>14,90 €</b> |
|                              | frisches Schweinefleisch paniert, dazu Pommes frites |                |
| <b>92) Hähnchenschnitzel</b> |  | <b>14,90 €</b> |
|                              | frisches Hähnchenfleisch paniert, dazu Pommes frites |                |

## Gyrosfleisch vom Drehspieß

*Gyros ist die absolute griechische Spezialität, die mit raffinierten Gewürzen zubereitet wird.*

*- Alle Gerichte werden mit Krautsalat und Tzatziki serviert -*

- |  |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>70) Gyros</b>   |  | <b>14,90 €</b> |
| dazu Reis mit Tomatensauce   |  |                |
| <b>72) Gyros Fourno</b>  |  | <b>16,90 €</b> |
| Gyros mit Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce,<br>mit Käse überbacken   |  |                |
| <b>73) Gyros Tiganaki (aus der Pfanne)</b>   |  | <b>16,90 €</b> |
| Gyros mit Paprika, Champignons, Zwiebeln in Metaxa-Curry-Sahne-Sauce, dazu Brot  |  |                |
| <b>74) Gyros Tigania (aus der Pfanne)</b>  |  | <b>16,90 €</b> |
| Gyros mit Zwiebeln, Paprika, frischem Knoblauch, Tomatensauce<br>auf griechische Art mit Rotwein abgelöscht, dazu Brot |  |                |
| <b>75) Gyros Spinat</b>  |  | <b>16,90 €</b> |
| Gyros mit Sahne und Spinat, mit Schafskäse überbacken  |  |                |

## Spezialitäten von Hähnchen

*- Alle Gerichte werden mit Krautsalat und Tzatziki serviert -*

- |  |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>61) Hähnchenbrustfilet</b>  |  | <b>16,90 €</b> |
| mit Kräuterbutter und Reis mit Tomatensauce  |  |                |
| <b>66) Tiganaki-Hähnchen-Pfanne</b>  |  | <b>18,90 €</b> |
| Hähnchenbrustfiletstücke mit Champignons, gemischtem Paprika und<br>Zwiebeln in pikanter Metaxa-Curry-Sahne-Sauce, dazu Brot                   |  |                |
| <b>67) Tigania-Hähnchen-Pfanne</b>   |  | <b>18,90 €</b> |
| Hähnchenbrustfiletstücke mit Zwiebeln, Paprika, frischem Knoblauch,<br>auf griechische Art mit Tomaten und mit Rotwein abgeschmeckt, dazu Brot |  |                |
| <b>68) Tiganaki pikant (Hähnchen-Pfanne)</b>   |  | <b>18,90 €</b> |
| Hähnchenstücke mit frischem Knoblauch, Zwiebeln und Peperoni,<br>abgelöscht mit Zitronenweißweinsauce, dazu Brot                               |  |                |
| <b>69) Hähnchenbrustfilet überbacken</b>   |  | <b>18,90 €</b> |
| mit Tomaten, Peperoni und mit Schafskäse überbacken  |  |                |

## Saucen - extra -

- |  |  |               |
|--|--|---------------|
| <b>374) Champignon Sauce a' la Crème</b> | mit Champignons                              | <b>4,90 €</b> |
| <b>375) Metaxasauce</b>                  | mit Champignons, Paprika, Curry und Zwiebeln | <b>4,90 €</b> |

An Stelle des gerichtsüblichen Salatangebotes (Tzatziki und Krautsalat) können Sie mit einem Aufschlag von 3,50 € einen kleinen Bauernsalat erhalten!

## Vom Grill

*- Alle Gerichte werden mit Krautsalat und Tzatziki serviert -*

<b>76)</b>	<b>Suflakia</b> 2 Schweinefleischspieße, dazu Reis mit Tomatensauce	<b>14,90 €</b>
<b>77)</b>	<b>Bauernspieß</b> Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln, Peperoni, dazu Pommes	<b>16,90 €</b>
<b>80)</b>	<b>Paidakia</b> Lammkoteletts mit grünen Bohnen	<b>18,90 €</b>
<b>81)</b>	<b>Bifteki</b> Hacksteak gefüllt mit Tomaten, Peperoni und Schafskäse, dazu Reis mit Tomatensauce	<b>15,90 €</b>
<b>82)</b>	<b>Hirini</b> Schweinesteaks mit Kräuterbutter und Pommes frites	<b>14,90 €</b>
<b>84)</b>	<b>4 Hackröllchen</b> dazu Pommes frites	<b>13,90 €</b>
<b>86)</b>	<b>Leber vom Rind</b> mit gebratenen Zwiebeln, dazu Reis mit Tomatensauce	<b>15,90 €</b>

## Grill - Teller

*- Alle Gerichte werden mit Krautsalat und Tzatziki serviert -*

<b>95)</b>	<b>Samos-Teller</b> Suflaki und Gyros, dazu Reis mit Tomatensauce	<b>16,90 €</b>
<b>96)</b>	<b>Mykonos-Teller</b> Suflaki, Hackröllchen, Gyros, dazu Reis mit Tomatensauce	<b>17,90 €</b>
<b>97)</b>	<b>Santorini-Teller</b> Suflaki, Hackröllchen, Lammkotelett, Gyros, dazu Reis mit Tomatensauce	<b>18,90 €</b>
<b>98)</b>	<b>Herkules-Teller</b> Suflaki, Hackröllchen, Lammkotelett, Schweinesteak, Gyros, dazu Reis mit Tomatensauce	<b>19,90 €</b>
<b>78)</b>	<b>Delphi Teller</b> Gyros, Suflaki und Leber, dazu Reis mit Tomatensauce	<b>17,90 €</b>
<b>100)</b>	<b>Kreta Teller</b> Gyros und 2 Hackröllchen, dazu Reis mit Tomatensauce	<b>15,90 €</b>

## Saucen - extra -

<b>374)</b>	<b>Champignon Sauce a' la Crème</b> mit Champignons	<b>4,90 €</b>
<b>375)</b>	<b>Metaxasauce</b> mit Champignons, Paprika, Curry und Zwiebeln	<b>4,90 €</b>

An Stelle des gerichtsüblichen Salatangebotes (Tzatziki und Krautsalat) können Sie mit einem Aufschlag von 3,50 € einen kleinen Bauernsalat erhalten!

## Grill - Platten

- Alle Gerichte werden mit Krautsalat und Tzatziki serviert -

- |   |                           |                |
|---|---------------------------|----------------|
| <b>110) Athena-Platte</b>   | <b>- für 2 Personen -</b> | <b>39,90 €</b> |
| 2 Suflaki, 2 Lammkoteletts,<br>2 Hackröllchen, 2 Stück Rinderleber und Gyros,<br>dazu Reis mit Tomatensauce |                           |                |
| <b>111) Philoxenia-Platte</b>   | <b>- für 4 Personen -</b> | <b>79,90 €</b> |
| 4 Suflaki, 4 Lammkoteletts, 4 Hackröllchen,<br>4 Stück Rinderleber und Gyros,<br>dazu Reis mit Tomatensauce |                           |                |

## Steaks und Filet-Teller

- Alle Gerichte werden mit Krautsalat und Tzatziki serviert -

- |   |  |                |
|---|--|----------------|
| <b>85) Lammsteak</b>  |  | <b>22,90 €</b> |
| Lammsteak mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel, darin Tzatziki               |  |                |
| <b>103) Schweinefilet</b>   |  | <b>20,90 €</b> |
| mit gebratenen Zwiebeln, Knoblauch, Champignons und Paprika, dazu Pommes        |  |                |
| <b>105) Lammfilet</b>   |  | <b>27,90 €</b> |
| mit gebratenen Zwiebeln, Knoblauch, Champignons und Paprika, dazu grüne Bohnen  |  |                |
| <b>112) Rumpsteak</b> (ca. 240 g)   |  | <b>25,90 €</b> |
| mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel, darin Tzatziki                         |  |                |
| <b>107) Filet-Teller</b>  |  | <b>29,90 €</b> |
| 1 Schweinefilet, 1 Lammfilet, 1 Rumpsteak, dazu Folienkartoffel, darin Tzatziki |  |                |
| <b>99) Lammteller für Genießer</b>  |  | <b>28,90 €</b> |
| 1 Lammfilet, 2 Lammkotelett, 1 Lammsteak, mit grünen Bohnen                     |  |                |

## Portionen

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>170) Reis</b>                            | <b>3,90 €</b> |
| <b>171) Pommes frites</b>                   | <b>3,90 €</b> |
| <b>172) Gigandes (dicke Bohnen)</b>         | <b>4,90 €</b> |
| <b>173) Grüne Bohnen</b>                    | <b>4,90 €</b> |
| <b>175) Folienkartoffel, darin Tzatziki</b> | <b>5,90 €</b> |
| <b>177) Okra-Schoten</b>                    | <b>4,90 €</b> |
| <b>178) Kritharaki (Reisnudeln)</b>         | <b>3,90 €</b> |

An Stelle des gerichtsüblichen Salatangebotes (Tzatziki und Krautsalat) können Sie mit einem Aufschlag von 3,50 € einen kleinen Bauernsalat erhalten!

## Spezialitäten aus dem Backofen

- Alle Gerichte werden mit Krautsalat und Tzatziki serviert -

<b>115) Moussaka</b>	<b>16,90 €</b>
Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch und Bechamelsauce, mit Hartkäse überbacken	
<b>116) Jouwetzi (Lamm)</b>	<b>17,90 €</b>
Lammfleisch mit Kritharaki (griechische Reismudeln), mit Hartkäse überbacken	
<b>117) Kokinisto (Lamm)</b>	<b>18,90 €</b>
Lammfleisch, wahlweise mit dicken Bohnen oder grünen Bohnen oder Okra-Schoten, dazu Brot	
<b>119) Jouwetzi (Kalbfleisch)</b>	<b>17,90 €</b>
Kalbfleisch mit Kritharaki (griechische Reismudeln), mit Hartkäse überbacken	
<b>120) Kokinisto (Kalbfleisch)</b>	<b>18,90 €</b>
Kalbfleisch wahlweise mit dicken Bohnen oder grünen Bohnen oder Okra-Schoten, dazu Brot	
<b>123) Lammkeule</b>	<b>18,90 €</b>
wahlweise mit dicken Bohnen oder grünen Bohnen oder Okra-Schoten, dazu Brot	
<b>124) Stifado</b>	<b>18,90 €</b>
Kalbfleisch mit Schalotten in pikanter Wein-Sauce, dazu Brot	

## Nudel – Gerichte

<b>155) Spaghetti Bolognese</b>	<b>11,90 €</b>
mit Hackfleischsauce	
<b>156) Spaghetti mit Meeresfrüchten</b>	<b>19,90 €</b>
mit Scampi, Muscheln und Kalamari, mit Zwiebeln und Paprika in Tomaten-Schafskäsesauce	
<b>689) Spaghetti mit Scampi</b>	<b>19,90 €</b>
in pikanter Tomaten-Weinsauce mit Zwiebeln und frischem Knoblauch	
<b>118) Kokinisto (Lammfleisch)</b>	<b>17,90 €</b>
mit Spaghetti	
<b>121) Kokinisto (Kalbfleisch)</b>	<b>17,90 €</b>
mit Spaghetti	
<b>122) Lammkeule mit Spaghetti</b>	<b>17,90 €</b>
in Tomatensauce	

An Stelle des gerichtsüblichen Salatangebotes (Tzatziki und Krautsalat) können Sie mit einem Aufschlag von 3,50 € einen kleinen Bauernsalat erhalten!

## Überbackenes

*- Alle Gerichte werden mit Krautsalat und Tzatziki serviert -*

<b>83) Schweinesteak überbacken</b>	<b>18,90 €</b>
mit Tomaten, Peperoni und Schafskäse überbacken	
<b>88) Lammsteak überbacken</b>	<b>25,90 €</b>
mit Tomaten, Peperoni und Schafskäse überbacken	
<b>89) Rumpsteak überbacken</b>	<b>25,90 €</b>
mit Tomaten, Peperoni und Schafskäse überbacken	
<b>688) Lammfilet überbacken</b>	<b>27,90 €</b>
mit Tomaten, Peperoni und Schafskäse überbacken	
<b>683) Schweinefilet überbacken</b>	<b>23,90 €</b>
mit Tomaten, Peperoni und Schafskäse überbacken	
<b>69) Hähnchenbrustfilet überbacken</b>	<b>19,90 €</b>
mit Tomaten, Peperoni und Schafskäse überbacken	

## Überbackenes aus der Pfanne

*- Alle Gerichte werden mit Krautsalat und Tzatziki serviert -*

<b>104) Schweinefilet aus der Pfanne</b>	<b>25,90 €</b>
darüber eine Schicht aus Tomaten, Schafskäse und Peperoni, mit Käse überbacken	
<b>135) Schweinesteak aus der Pfanne</b>	<b>20,90 €</b>
darüber eine Schicht aus Tomaten, Schafskäse und Peperoni, mit Käse überbacken	
<b>137) Lammsteak aus der Pfanne</b>	<b>27,90 €</b>
darüber eine Schicht aus Tomaten, Schafskäse und Peperoni, mit Käse überbacken	
<b>684) Lammfilet aus der Pfanne</b>	<b>29,90 €</b>
darüber eine Schicht aus Tomaten, Schafskäse und Peperoni, mit Käse überbacken	
<b>685) Rumpsteak aus der Pfanne</b>	<b>27,90 €</b>
darüber eine Schicht aus Tomaten, Schafskäse und Peperoni, mit Käse überbacken	

An Stelle des gerichtsüblichen Salatangebotes (Tzatziki und Krautsalat) können Sie mit einem Aufschlag von 3,50 € einen kleinen Bauernsalat erhalten!



## Aus der Pfanne

*- Alle Pfannengerichte werden mit Krautsalat, Tzatziki und Brot serviert -*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>129) Tiganaki (Lamm)</b>  | <b>25,90 €</b> |
| Lammstücke mit gemischtem Paprika, Zwiebeln, Champignons in Metaxa-Curry-Sahne-Sauce   |                |
| <b>130) Tigania (Lamm)</b>   | <b>25,50 €</b> |
| Lammstücke mit gemischtem Paprika, frischem Knoblauch und Zwiebeln, in delikater Tomaten-Rotwein-Sauce                         |                |
| <b>131) Tiganaki (Schweinefilet)</b>   | <b>22,90 €</b> |
| Schweinefiletstücke mit gemischtem Paprika, Zwiebeln, Champignons, in delikater Metaxa-Curry-Sahne-Sauce                       |                |
| <b>132) Tigania (Kalbsfleisch)</b>   | <b>23,90 €</b> |
| Kalbsfleischstücke mit Zwiebeln, mit frischem Knoblauch, gemischtem Paprika und pikanter Tomaten-Sauce, abgelöscht mit Rotwein |                |
| <b>139) Tiganaki (Kalbsfleisch)</b>  | <b>24,90 €</b> |
| Kalbsfleischstücke mit gemischtem Paprika, Zwiebeln, Champignons, in Metaxa-Curry-Sahne-Sauce                                  |                |
| <b>136) Tiganaki (Schweinefilet) pikant</b>  | <b>22,90 €</b> |
| Schweinefiletstücke mit frischem Knoblauch, Zwiebeln und Peperoni, abgelöscht mit Zitronenweißweinsauce                        |                |
| <b>138) Tiganaki (Kalbsfleisch) pikant</b>   | <b>22,90 €</b> |
| Kalbsfleischstücke mit frischem Knoblauch, Zwiebeln und Peperoni, abgelöscht mit Zitronenweißweinsauce                         |                |
| <b>134) Leberpfanne</b>  | <b>17,90 €</b> |
| Rinderleberstücke mit gemischtem Paprika und Zwiebeln, in pikanter Rotwein-Sauce   |                |

## Aus dem Reiche Poseidons

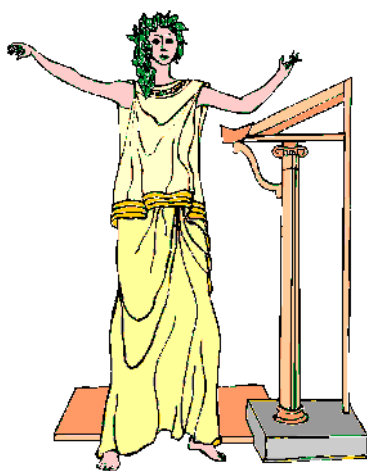
*Alle Fischgerichte werden mit einem grünem Salat serviert!*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>140) Kalamari aus der Pfanne</b>   | <b>17,90 €</b> |
| Tintentuben, dazu Pommes  |                |
| <b>141) Gavros</b>  | <b>15,90 €</b> |
| kleine Sardellen aus der Pfanne, dazu Pommes frites   |                |
| <b>142) Zanderfilet</b>   | <b>18,90 €</b> |
| in der Pfanne zubereitet, mit Reis und Kräuterbutter  |                |
| <b>146) Garides Knoblauch</b>   | <b>22,90 €</b> |
| Scampi mit frischer Knoblauchsauce, im Backofen zubereitet, dazu Brot                                       |                |
| <b>148) Meeresfrüchte aus der Pfanne</b>  | <b>20,90 €</b> |
| Scampi, Muscheln, Kalamari mit Zwiebeln, Paprika in Tomaten-Schafskäsesauce, mit Käse überbacken, dazu Brot |                |

An Stelle des gerichtsüblichen Salatangebotes (Tzatziki und Krautsalat) können Sie mit einem Aufschlag von 3,50 € einen kleinen Bauernsalat erhalten!

## NUR für unseren kleinen Gäste

- 160) Goofy-Teller** **8,50 €**  
Gyros, Pommes frites
- 161) Dalmatiner-Teller** **8,50 €**  
Suflaki (Schweinefleischspieß), Pommes frites
- 162) Hähnchen-Teller** **8,90 €**  
Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites
- 163) Pinocchio-Teller** **7,50 €**  
2 Hackfleischröllchen, Pommes frites
- 164) Fischstäbchen** **7,90 €**  
mit Pommes frites
- 165) Pluto-Teller** **6,50 €**  
Spaghetti mit Hackfleischsauce
- 166) Schnitzel (Hähnchen oder Schwein)** **8,90 €**  
mit Pommes frites



## Biere

<b>210) Bitburger Pils (vom Fass)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>211) Bitburger Pils (vom Fass)</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>212) Dunkel (Köstritzer)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>213) Dunkel (Köstritzer)</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>214) Alsterwasser</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>215) Alsterwasser</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>216) Alkoholfreies Bier</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>699) Weizenbier (Erdinger) Flasche</b> kristall, dunkel oder alkoholfrei	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>217) Weizenbier (Erdinger vom Fass)</b> hell	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>218) Weizenbier (Erdinger vom Fass)</b> hell	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>219) Mythos, griechisches Bier</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>220) Coca-Cola</b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>221) Fanta</b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>222) Sprite</b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>224) Spezi</b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>225) Schweppes Bitter Lemon</b>	<b>2,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>226) Schweppes Ginger Ale</b>	<b>2,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>227) Schweppes Tonic Water</b>	<b>2,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>228) Griechisches Tafelwasser,</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>229) Apfelsaft</b>	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>230) Orangensaft</b>	<b>2,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>231) Kirschnektar</b>	<b>2,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>232) Ananassaft</b>	<b>2,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>233) Tomatensaft</b>	<b>2,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>234) Bananennektar</b>	<b>2,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>236) Ki-Ba</b>	<b>2,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>237) Apfelschorle</b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>238) Coca-Cola light</b>	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>247) Schorle (Orange, Kirsch, Ananas, Banane)</b>	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>223) Griechisches Mineralwasser „Souroti“</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>239) Griechisches Mineralwasser</b>	<b>0,7 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>939) Griechisches Wasser, still</b>	<b>1,0 l</b>	<b>6,90 €</b>

## Warme Getränke

200) Tasse Kaffee	2,70 €
201) Glas Tee	2,70 €
202) Cappuccino	3,10 €
203) Griechischer Mocca	3,10 €
204) Frapé Kaffee, Griechischer Sommerkaffee (kalt)	4,10 €
205) Heiße Schokolade	3,10 €
206) Espresso	2,20 €
209) Doppelter Espresso	3,70 €
291) Milchkaffee	4,10 €
292) Latte Macchiato	4,10 €
207) Glühwein	3,70 €
208) Grog	4,10 €

## Aperitifs

240) Ouzo mit Eiswürfel (4 cl)	3,90 €
241) Ouzo mit Feige	3,90 €
242) Campari mit Orangensaft	6,90 €
243) Sherry medium und dry	3,90 €
244) Martini, weiß oder rot auf Eis	3,90 €
245) Masticha (Schnaps 30% aus Chios)	4,50 €
246) Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Soda)	6,90 €

## Spirituosen

2 cl

250) Ouzo, doppelt destilliert	2,20 €
251) Tsipouro, Nationalgetränk, doppelt destilliert	3,90 €
252) Metaxa*****	3,10 €
253) Metaxa*****	4,10 €
254) Metaxa, 40 Jahre alt	6,70 €
255) Scotch Whisky, auf Eis	4,50 €
256) Chivas Regal	5,50 €
257) Gordon´s London Dry Gin	4,50 €
258) Bacardi	4,50 €
259) Malteser	4,50 €
260) Wodka	4,50 €
261) Doppelkorn	2,50 €
262) Long Drinks (4 cl)	7,90 €

## Liköre

2 cl

265) Baileys, Cremelikör		3,90 €
266) Banana		3,50 €

## Kräuterschnaps

2 cl

270) Underberg		3,90 €
271) Jägermeister		3,90 €
272) Fernet Branca		3,90 €

## Sekt

275) <b>Piccolo</b>	0,2 l	6,90 €
lieblich, halbtrocken, trocken		
276) <b>Rotkäppchen</b>	0,75 l	18,90 €
halbtrocken oder trocken; Flasche		

*Wünschen Sie Champagner, so wenden Sie sich bitte an das Personal.*

## Griechische Weine - offen -

### weiß

	0,2 l	0,5 l
300) Weinschorle	5,90 €	13,90 €
301) Imiglikos, lieblich	5,90 €	13,90 €
302) Makedonikos, halbtrocken	5,90 €	13,90 €
303) Athos, trocken	5,90 €	13,90 €
305) Retsina, geharzt	5,90 €	13,90 €

### rot

	0,2 l	0,5 l
309) Weinschorle	5,90 €	13,90 €
310) Imiglikos, lieblich	5,90 €	13,90 €
311) Makedonikos, halbtrocken	5,90 €	13,90 €
312) Athos, trocken	5,90 €	13,90 €
314) Naousa, trocken	6,90 €	14,90 €

## Likörweine

	0,2 l	0,5 l
315) Samos Muskat, weiß	7,50 €	17,50 €
316) Mavrodafne, rot	7,50 €	17,50 €
<b>rosé</b>		
	0,2 l	0,5 l
320) Imiglikos, halbsüß	5,90 €	13,90 €
321) Makedonikos, halbtrocken	5,90 €	13,90 €
322) Reditis, trocken	5,90 €	13,90 €

## Griechische Flaschenweine

### weiß und rot

- Flaschen 0,75 l -

330) Imiglikos, lieblich, weiß oder rot	18,90 €
331) Makedonikos, halbtrocken, weiß, rot oder rosé	18,90 €
332) Athos, trocken, weiß oder rot	18,90 €
335) Retsina Malamatina leicht harzig im Geschmack, weiß, (Flasche 0,5 l)	13,90 €
345) Retsina Kechribari weiß, (Flasche 0,5 l)	14,90 €
336) Mavrodafne, Likörwein, rot	23,90 €
337) Samos Muskat, Likörwein, weiß	23,90 €
340) Naousa	21,90 €

**Griechische Weine der Spitzenklasse finden Sie in unserer  
gesonderten Weinkarte oder lassen Sie sich von unserem  
Fachpersonal beraten!**

**Liebe Gäste,  
sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, fragen Sie unser  
Personal nach der Allergiker-Karte. Sie enthält sämtliche Informationen zu den in  
unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten. Vorsichtshalber  
weisen wir Sie darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren allergener  
Stoffe enthalten können.**