



## Küchenzeiten

**Mittwoch bis Samstag ab 16:30 Uhr**

**Sonntags ab 11:30 Uhr durchgehend geöffnet**

**Montag und Dienstag Ruhetage**



## Vorspeisen

<b>1</b>	<b>Oliven und Peperoni mit Zwiebeln und Brot (1.2.3.6) (a.g)</b>	<b>5,00 €</b>
<b>2</b>	<b>Tzatziki mit Brot (a.g.)</b>	<b>4,80 €</b>
<b>603</b>	<b>kleiner Tzatziki</b>	<b>2,40 €</b>
<b>3</b>	<b>Feta mit Tomaten Gurken Zwiebeln, Öl und Brot (a.g)</b>	<b>5,80 €</b>
<b>5</b>	<b>Fetakäse, Oliven und Peperoni mit Zwiebeln, Öl und Brot (1.2.3.6) (a.g)</b>	<b>7,80 €</b>
<b>6</b>	<b>Dolomadakia – gefüllte Weinblätter und Brot (6) (a)</b>	<b>4,60 €</b>
<b>7</b>	<b>Fetakäse aus dem Ofen</b> mit Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Tomaten und Brot (1.2.3.6) (a.g)	<b>7,60 €</b>

## Salate

<b>16</b>	<b>Krautsalat</b>	<b>2,80 €</b>
<b>17</b>	<b>kleiner gemischter Salat</b>	<b>3,00 €</b>
<b>18</b>	<b>Kraut - und Bohnensalat</b>	<b>2,80 €</b>
<b>19</b>	<b>Tomatensalat</b> mit Fetakäse, Zwiebeln, Oliven und Peperoni (1.2.3.6) (g)	<b>7,00 €</b>
<b>20</b>	<b>Tomaten- und Gurkensalat mit Zwiebeln, Oliven und Peperoni (1.2.3.6)</b>	<b>5,50 €</b>
<b>21</b>	<b>Athensalat mit Brot</b> Krautsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Peperoni (1.2.3.6) (a)	<b>9,00 €</b>
<b>22</b>	<b>Choriatiki mit Brot</b> Griechischer Bauernsalat mit Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven Peperoni, Paprika, Fetakäse und Zwiebeln (1.2.3.6) (a)	<b>11,50 €</b>

## Saucen

<b>Sauce Bernaise (1.2.4.6.9) (a.g)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Pfeffersauce (4.6) (a.g)</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Metaxasauce (g)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Tomatenknoblauchsauce (6)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Ajvar</b>	<b>2,00 €</b>



## **Griechische Spezialitäten**

*alle großen Hauptgerichte mit einem Beilagensalat , wahlweise mit Reis oder Pommes Frites*

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>26</b> | <b>Bifteki</b> mit Gigandes<br><i>Hacksteak mit Feta und Tomaten gefüllt, dazu Dicke Bohnen (3) (g)</i>                                | <b>14,90 €</b> |
| <b>28</b> | <b>Lammhaxe</b> mit Gigandes (Dicke Bohnen) (3.)   | <b>16,90 €</b> |
| <b>29</b> | <b>Suzouki</b> mit Kritharaki (Reisnudeln)   | <b>12,20 €</b> |
| <b>30</b> | <b>Lammhaxe</b> mit Kritharaki (Reisnudeln)  | <b>15,90 €</b> |
| <b>33</b> | <b>Moussaka</b> mit einem gemischten Salat<br><i>- Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch, Käse und Bechamelsauce (a.c.g)</i> | <b>14,60 €</b> |
| <b>34</b> | <b>Gemüsepfanne</b> - mit Fetakäse überbacken<br><i>Tomaten, Zucchini und Aubergine in Tomatenknoblauchsauce (6) (g)</i>               | <b>13,80 €</b> |
| <b>35</b> | <b>Tigania</b> - Schweinegeschnetzeltes<br><i>mit Tomaten und Zwiebeln in der Pfanne gebraten dazu Tzatziki (g)</i>                    | <b>14,20 €</b> |
| <b>36</b> | <b>Spaghetti</b> mit Tomatenknoblauchsauce   | <b>9,00 €</b>  |
| <b>37</b> | <b>Spaghetti</b> mit Tomatenknoblauchsauce und Hackfleisch   | <b>11,00 €</b> |
| <b>38</b> | <b>Spaghetti</b> mit <b>Garnelen</b> in Knoblauch-Olivenöl (6)   | <b>15,50 €</b> |

**Alle Spaghettigerichte ohne Salat**



## Griechische Spezialitäten vom Grill

*alle großen Hauptgerichte mit einem Beilagensalat , wahlweise mit Reis oder Pommes Frites*

<b>40</b>	<b>Gyros vom Drehspieß</b>	<b>14,80 €</b>
<b>41</b>	<b>Gyros in Tomatenknoblauchsauce mit Käse überbacken (1.2.6.) (g)</b>	<b>15,20 €</b>
<b>41 a</b>	<b>Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken (1.2.6.) (g)</b>	<b>15,20 €</b>
<b>42</b>	<b>Gyros und 1 Souvlaki</b>	<b>14,80 €</b>
<b>42 a</b>	<b>Gyros und 1 Souzouki</b>	<b>14,50 €</b>
<b>43</b>	<b>Souzouki - 3 Hacksteaks</b>	<b>12,00 €</b>
<b>44</b>	<b>Bifteki - Hacksteak gefüllt mit Tomaten und Fetakäse (g)</b>	<b>15,50 €</b>
<b>45</b>	<b>Schweinelummersteaks mit Kräuterbutter</b>	<b>13,80 €</b>
<b>46</b>	<b>Souvlakia - 2 Fleischspieße</b>	<b>13,80 €</b>
<b>46 a</b>	<b>Ouzoteller - 2 Souzouki, 1 Souvlaki, Gyros und ein Ouzo</b>	<b>17,80 €</b>
<b>47</b>	<b>Lammkoteletts mit Fetakäse (g)</b>	<b>17,80 €</b>
<b>48</b>	<b>Lammkoteletts und Gyros</b>	<b>18,80 €</b>
<b>50</b>	<b>Schweinefilet mit Kräuterbutter</b>	<b>17,50 €</b>
<b>50 a</b>	<b>Schweinefilet in Tomatenknoblauchsauce (6)</b>	<b>18,50 €</b>
<b>50 b</b>	<b>Schweinefilet in Pfeffersauce (4.6) (a.g)</b>	<b>19,00 €</b>
<b>53</b>	<b>Hellas Platte für zwei Personen (2.3.6) (g)</b> <i>2 Lammkoteletts 2 Souvlaki, 2 Souzouki, Gyros, einem Bauernsalat und Tzatziki</i>	<b>37,00 €</b>

## Fischgerichte

<b>55</b>	<b>Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronen - Olivenöl (g)</b>	<b>19,50 €</b>
<b>56</b>	<b>Gegrilltes Lachsfilet mit Sauce Bernaise und Buttereis (1.2.4.6.9) (a.g)</b>	<b>19,50 €</b>
<b>57</b>	<b>Kalamarakia - Panierte Tintenfischringe (6) (a.g)</b>	
<b>58</b>	<b>Garida - Garnelen mit Zitronen- Knoblauch Olivenöl (6)</b>	<b>17,20 €</b>
<b>59</b>	<b>Garida - Garnelen mit Tomatenknoblauchsauce (6)</b>	<b>17,20 €</b>
<b>59a</b>	<b>Garida - Garnelen mit Tomatenknoblauchsauce und Fetakäse (6) (g)</b>	<b>19,20 €</b>

**Auf Grund des anfallenden Verpackungsmaterials nehmen wir je nach Größe einen kleine Aufpreis.**



## Steaks

*alle großen Hauptgerichte mit einem Beilagensalat, wahlweise mit Reis oder Pommes Frites*

<b>1 a</b>	<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter (6.)	<b>22,50 €</b>
<b>1 b</b>	<b>Rumpsteak</b> mit Pfeffersauce (4.6.) (a.g)	<b>23,5 €</b>
<b>3a</b>	<b>Lummersteak</b> in <b>Tomatenknoblauchsauce</b> überbacken mit Käse (1.2.6) (g)	<b>16,50 €</b>

## Kleine Gerichte

*wahlweise mit Reis oder Pommes Frites*

<b>60</b>	<b>Gyros</b> in <b>Tomatenknoblauchsauce</b> mit Käse überbacken (1.2.6) (g)	<b>9,50 €</b>
<b>60 a</b>	<b>Gyros</b> in <b>Metaxasauce</b> mit Käse überbacken (1.2.6) (g)	<b>9,50 €</b>
<b>61</b>	<b>Souvlaki</b> – 1 Fleischspieß	<b>6,80 €</b>
<b>62</b>	<b>Lummersteak</b>	<b>6,80 €</b>
<b>63</b>	<b>Souzouki</b> – 2 Hacksteaks	<b>7,50 €</b>
<b>65</b>	<b>Gyros</b> vom Drehspieß	<b>7,80 €</b>
<b>66</b>	<b>Spaghetti</b> mit <b>Tomatenknoblauchsauce</b> (6)	<b>6,50 €</b>
<b>67</b>	<b>Spaghetti</b> mit <b>Tomatenknoblauchsauce</b> und <b>Hackfleisch</b> (6)	<b>7,50 €</b>
<b>68</b>	<b>Hähnchen Nuggets</b> mit <b>Pommes Frites</b> (8) (a)	<b>5,80 €</b>

## Beilagen

<b>A</b>	<b>Pommes Frites</b>	<b>2,20 €</b>
<b>B</b>	<b>Pikanter Reis</b>	<b>2,20 €</b>
<b>C</b>	<b>Kroketten</b> (1) (a)	<b>2,50 €</b>
<b>E</b>	<b>Butterreis</b>	<b>2,20 €</b>

## Desserts

<b>73</b>	<b>Vanilleeis</b> (g)	<b>3,50 €</b>
<b>74</b>	<b>Vanilleeis</b> mit <b>Schokosauce</b> (g)	<b>4,00 €</b>
<b>75</b>	<b>Vanilleeis</b> mit <b>Schokosauce</b> und <b>Sahne</b> (g)	<b>4,50 €</b>
<b>76</b>	<b>Vanilleeis</b> mit <b>Himbeersauce</b> (6)	<b>4,00 €</b>
<b>77</b>	<b>Vanilleeis</b> mit <b>Himbeersauce</b> und <b>Sahne</b> (6) (g)	<b>4,50 €</b>



## *Warme Getränke*

<i>Kaffee (5)</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Mokka (5)</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Cappuccino (5)</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Espresso (5)</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Kakao (g)</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kakao mit Sahne (g)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Tee</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Tee mit Rum</i>	<i>3,00 €</i>

## *Biere*

<i>Diebels Alt – vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>König Pils – vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>König Radler</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Franziskaner Weizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Mythos Fl. Griechisches Bier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,50 €</i>

## *Alkoholfreie Biere*

<i>König alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>König Radler alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Franziskaner alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>



## **Alkoholfreie Getränke**

<b>Coca-Cola (5)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Coca-Cola Zero (5)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Sinalco Orange</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Sinalco Zitrone</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Spezi (5)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Orangensaft 100 %</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Apfelsaft 100 %</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Kirschsaft 100 %</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Rheinfels Mineralwasser</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Stilles Wasser</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Schweppes Tonic Water (10)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon (10)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,60 €</b>

## **Spirituosen**

<b>Ouzo</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Metaxa 5 Sterne</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Metaxa 7 Sterne</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Metaxe Alt</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Kalvados</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Asbach</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Mariacron</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Korn</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Wodka</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Stuffkamp</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Malteser Kreuz</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Obstler</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Underberg</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Campari (1.10)</b>	<b>0,4 cl</b>	<b>4,00 €</b>



## Longdrinks

<b>Duzo Portokali</b> – Longdring mit Orangensaft – ein durststillendes Erlebnis	<b>3,60 €</b>
<b>Duzo Lemon</b> – ein erfrischender Longdrink (10)	<b>3,60 €</b>
<b>Wodka Lemon</b> (10)	<b>3,60 €</b>
<b>Gin Tonic</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Rum mit Coca-Cola</b> (5)	<b>3,60 €</b>
<b>Whisky mit Coca-Cola</b> (5)	<b>3,60 €</b>
<b>Weinbrand mit Coca-Cola</b> (5)	<b>3,60 €</b>
<b>Campari Orange</b> (1,10)	<b>3,60 €</b>
<b>Campari Soda</b> (1,10)	<b>3,60 €</b>

## Griechische offene Weine

<b>81</b>	<b>Retsina</b> <i>geharzter trockener Weißwein, der nach alter griechischer Tradition unter Verwendung von Spuren von Harz aus der Seekiefer gekeltert wird. Typisch im Geruch und Geschmack</i>	<i>0,25 l Karaffe</i>	<b>4,00 €</b>
<b>82</b>	<b>Weißwein „Imiglykos“</b> <i>lieblich, elegantes Aroma, vollmundig im Geschmack</i>	<i>0,25 l Karaffe</i>	<b>4,00 €</b>
<b>83</b>	<b>Weißwein „Ionos“</b> <i>naturtrockener Wein, fein und mild im Geschmack</i>	<i>0,25 l Karaffe</i>	<b>4,00 €</b>
<b>84</b>	<b>Rotwein „Naoussa“</b> <i>naturtrockener Wein</i>	<i>0,25 l Karaffe</i>	<b>4,00 €</b>
<b>85</b>	<b>Rotwein „Imiglykos“</b> <i>lieblich, elegantes Aroma, vollmundig im Geschmack</i>	<i>0,25 l Karaffe</i>	<b>4,00 €</b>
<b>86</b>	<b>Insel Samos</b> <i>süß, Qualitätswein der Insel Samos, wertvoll im Geschmack mit dem Geruch der Maskatos – Traube</i>	<i>0,25 l Karaffe</i>	<b>5,50 €</b>
<b>87</b>	<b>Rotwein „Mawrodafne“</b> <i>süß, Qualitätswein mit elegantem Bouquet</i>	<i>0,25 l Karaffe</i>	<b>5,50 €</b>
<b>87a</b>	<b>Rosé „Ionos“</b> <i>trocken, fruchtig im Aroma, erfrischend im Geschmack</i>	<i>0,25 l Karaffe</i>	<b>4,00 €</b>





## *Informationen Allergene und Zusatzstoffe*

*Gerne geben wir Ihnen nachfolgend einen Überblick zu den in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen und verwendete Zusatzstoffen*

*Sie können die jeweilige Verwendung bzw. Ein ggf. Enthaltene Allergen der Kombination aus Zahlen und Buchstaben am Gericht oder Getränk entnehmen.*

<b>Buchstabenschlüssel für potentielle Allergene</b>		<b>Zahlenschlüssel für enthaltene Zusatzstoffe</b>	
<b>a</b>	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut	<b>1</b>	Mit Farbstoff
<b>b</b>	Krebstiere	<b>2</b>	Mit Konservierungsstoff
<b>c</b>	Eier	<b>3</b>	Mit Antioxidationsmittel
<b>d</b>	Fisch	<b>4</b>	Mit Geschmacksverstärker
<b>e</b>	Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss	<b>5</b>	Koffeinhaltig
<b>F</b>	Soja	<b>6</b>	Mit Säuerungsmittel
<b>G</b>	Milch	<b>7</b>	Geschwefelt
<b>h</b>	Sesam	<b>8</b>	Mit Phosphat
<b>i</b>	Sellerie	<b>9</b>	In Fischfilets können Reste von Gräten enthalten sein
<b>j</b>	Sulfit	<b>10</b>	Chininhaltig
<b>k</b>	Senf		
<b>l</b>	Erdnuss		
<b>m</b>	Lupine		
<b>n</b>	Weichtiere		