

## Orektika Kria – kalte Vorspeisen

1	<i>Pikilia</i>	<i>Gemischte kalte und warme Vorspeise auf Griechisch</i>	10,50 €
2	<i>Kalamaria</i>	<i>Kräuter-Marinierte Kalamares an buntem Salat und Tzaziki</i>	6,50 €
3	<i>Chtapodi</i>	<i>Kräuter-Marinierter Oktopus an buntem Salat und Tzaziki</i>	6,90 €
4	<i>Thalasina</i>	<i>Meeresfrüchte mit Olivenöl an bunten Salat und Zitronendressing</i>	8,90 €
5	<i>Elies und Piperies</i>	<i>Oliven und Peperoni aus Griechenland</i>	3,50 €
6	<i>Tzaziki</i>	<i>Behutsam cremig gerührter Joghurt (Apostel) mit erlesenen Zutaten nach hauseigenem Rezept, natürlich mit Knoblauch</i>	3,60 €
7	<i>Aioli</i>	<i>Hausgemachter Aioli</i>	3,60 €
8	<i>Chtipiti</i>	<i>Schafskäsemousse mit pikanten, erlesenen Zutaten, nach hauseigenem Rezept</i>	4,50 €
9	<i>Triologia Dip</i>	<i>Schafskäsemousse, Aioli &amp; Tzaziki</i>	4,90 €

## Orektika sesta – warme Vorspeisen

10	<i>Chtapodi Scaras &amp; Babykalamares</i>	<i>Gegrillter Oktopus &amp; Babykalamares auf buntem Salat mit Knoblauchöl</i>	8,90 €
11	<i>Kapsala me Tomata</i>	<i>Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomatenknoblauchwürfeln</i>	3,50 €
12	<i>Kapsala me Feta</i>	<i>Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomatenknoblauchwürfeln und geriebenem Feta-Käse</i>	4,10 €
13	<i>Garides me Salsa</i>	<i>Gebratene Scampis mit Knoblauchsauce und Tzaziki</i>	7,10 €
14	<i>Delikato</i>	<i>Gebratene Scampis und Kalamares auf Knoblauchsauce und buntem Salat</i>	8,90 €
15	<i>Dolmadakia fresca</i>	<i>Weinblätter mit Reis und Gehacktem gefüllt an heller Zitronensauce nach hauseigenem Rezept</i>	6,10 €
16	<i>Keftedakia</i>	<i>Gebratene Hackfleischbällchen in Tomatensauce und geriebenem Schafskäse</i>	6,50 €
17	<i>Manitaria</i>	<i>Frische Champignons in Kräuterbutter gebraten mit Knoblauch</i>	6,50 €
18	<i>Sikoto apo kunelli</i>	<i>Frische Kaninchenleber in Butter gebraten mit Austernpilzen in Rotweinjus</i>	6,90 €
19	<i>Melitzana / Kolokithaki</i>	<i>Gebratene Auberginen und Zucchini in Scheiben mit Tzaziki</i>	5,90 €

*Sie können sich Ihre Vorspeisen nach Ihren Wünschen zusammenstellen lassen. Auch für mehrere Personen auf einem Teller oder einer Platte. Fragen Sie uns! Wir beraten Sie gerne.*

## Suppen

22	<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>Sehr fein</i>	4,10 €
23	<i>Bohnensuppe</i>	<i>nach griechischer Art</i>	4,10 €
24	<i>Hühnersuppe</i>	<i>mit viel Einlage</i>	4,10 €

## Salates

26	<i>Eliniki</i>	<i>Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Schafskäsestückchen mit Olivenöl-Balsamiko-Dressing</i>	7,90 €
28	<i>Choriatiki</i>	<i>Bauernsalat mit Krautsalat, grünem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse und Dressingsauce</i>	7,90 €
30	<i>Tonosalat</i>	<i>Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln dazu Dressingsauce</i>	6,90 €
31	<i>Salata tou sef</i>	<i>Großzügige Salatvariation mit Schinkenstreifen, geriebenem Goudakäse, Champignons in Scheiben und Dressingsauce</i>	8,90 €
32	<i>Salata tou Neptona</i>	<i>Vitaminreicher bunter Salat mit vielen frischen Krabben und Kalamiri dazu Dressingsauce</i>	8,90 €
33	<i>Salata Petinari</i>	<i>Vitaminreicher bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen und Dressingsauce</i>	8,90 €
34	<i>Salata Salomon</i>	<i>Vitaminreicher bunter Salat mit frischen gebratenen Lachsstreifen und Dressingsauce</i>	9,90 €

## Tiria – Käse

36	<i>Feta</i>	<i>Schafskäse mit Zwiebeln und Olivenöl -natürlich aus Griechenland-</i>	5,50 €
37	<i>Feta Fournou</i>	<i>Schafskäse mit Tomaten-Sahnesauce und Kräutern im Ofen gebacken</i>	6,50 €
38	<i>Saganaki</i>	<i>Gebratener Schafskäse aus der Pfanne mit einem Stück Zitrone</i>	6,10 €
39	<i>Halumi</i>	<i>Zypriotischer Ziegenschafskäse gegrillt auf Tomatenscheibe mit Kräuterpesto</i>	6,50 €
40	<i>Kazikischo fresco</i>	<i>Frischer Ziegenkäse auf Rucola-Kräutersalat mit Honigsenf</i>	7,10 €

## Psaria – Fisch

47	<i>Glosa Fileto</i>	<i>Rotzungenfilet in Wein-Knoblauchsauce</i>	15,50 €
48	<i>Psaria tis Scaras</i>	<i>Mediterraner Fischteller mit Lachsfilet, Rotzungenfilet und Babykalamares an Rucola-Feldsalt</i>	17,90 €
49	<i>Garides</i>	<i>Gebratene Scampis an Knoblauch-Kräutersauce</i>	16,50 €
50	<i>Tsipura Scaras</i>	<i>Ganze Dorade vom Grill ca. 450g mit Oliven-Zitronenöl</i>	17,50 €
52	<i>Kalamaria</i>	<i>Gebratene Kalamares an Knoblauch-Kräutersauce</i>	12,90 €
53	<i>Kalamaria Scaras</i>	<i>Gegrillte Kalamaris mit Oliven-Knoblauchöl an Salat</i>	14,50 €
55	<i>Posidonio Piato</i>	<i>Variationen von Kalamares, Rotzungenfilet, Scampis auf Knoblauch-Kräutersauce</i>	16,90 €
57	<i>Piatela ja Dio</i>	<i>(Platte für 2 Personen) Lachsfilet, Rotzungenfilet, Kalamaris und Scampis mit Knoblauch-Kräutersauce und frischem Bauernsalat vorweg mit wechselnder Tagesbeilage</i>	39,00 €
59	<i>Solomos Mustardas</i>	<i>Gegrilltes Lachsfilet mit leichter Senfsauce auf frischem Gemüse</i>	16,90 €

*Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen eine wechselnde Tagesbeilage & vorweg einen frischen Salat der Saison  
Andere Fischarten, je nach Angebot, finden Sie im Sonderblatt, oder fragen Sie uns bitte!*

## Piata tis oras – Köstlichkeiten vom Grill und Pfanne

62	<i>Artemis Steik</i>	<i>Gegrilltes Schweinesteak (ca. 250g) mit Kräuterbutter und gerösteten Zwiebeln</i>	11,90 €
63	<i>Hellena Steik</i>	<i>Gegrilltes Schweinesteak (ca. 250g) überbacken mit Feta-Käse in Tomaten-Kräutersauce</i>	12,50 €
64	<i>Steik Kyklopas</i>	<i>Schweinesteak gegrillt (ca. 250g) mit Spiegelei auf pikanter Sauce und Gyros</i>	13,50 €
65	<i>Fileto Plevrotus</i>	<i>In Butter gebratene Schweinefiletmedaillons mit Austernpilzen, frischen Kräutern in Rotwein-Worcestersauce</i>	16,90 €
68	<i>Fileto Tiganaki</i>	<i>Schweinefiletspitzen aus der Pfanne mit pikanter Sauce</i>	14,90 €
69	<i>Fileto Posidonas</i>	<i>Schweinefilet am Spieß mit Zwiebel, Paprika auf frischem Gemüse und Pfeffersauce</i>	15,90 €
71	<i>Fileto Mustardas</i>	<i>Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf frischem Gemüse und leichter Senfsauce</i>	15,90 €

*Zu allen Köstlichkeiten aus Grill und Pfanne servieren wir Ihnen eine wechselnde Tagesbeilage & vorweg einen frischen Salat der Saison*

# Piata tis oras – Köstlichkeiten vom Grill

74	<i>Gyros furno</i>	<i>Geschnetzeltes pikantes Fleisch vom Drehspieß mit Metaxasauce und Käse überbacken</i>	11,50 €
75	<i>Gyros</i>	<i>Geschnetzeltes pikantes Fleisch vom Drehspieß mit einem Schuss Tzaziki</i>	9,90 €
76	<i>Souflaki</i>	<i>Zwei marinierte Fleischspieße gegrillt mit einem Schuss Tzaziki</i>	9,90 €
77	<i>Galos Scaras</i>	<i>Putenbrustfilet vom Grill auf frischem Gemüse mit einer feinen, hellen Zitronensauce</i>	14,50 €
78	<i>Galos me Salza</i>	<i>Geschnetzelte Putenbrust mit Champignons und Paprika in Tomaten-Weinsud</i>	13,90 €
79	<i>Sikoti</i>	<i>Rinderleber in Scheiben, gerillt mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	11,90 €
80	<i>Petinari Moustardas</i>	<i>Hähnchenbrustfilet vom Grill auf frischem Gemüse mit einer leichten Senfsauce</i>	14,50 €
82	<i>Bifteki Klassico</i>	<i>Gegrilltes Hacksteak (ca. 280g) mit Schafskäsefüllung</i>	9,90 €
83	<i>Bifteki Athinaiko</i>	<i>Hacksteak (ca. 280g) mit Schinken, Metaxasauce und Goudakäse überbacken</i>	11,50 €
84	<i>Suzukakia</i>	<i>Drei gerillte Hacksteaks in feiner Tomatensauce, geriebenem Schafskäse</i>	10,50 €
85	<i>Stekakia Salzas</i>	<i>Drei gegrillte Schweinerückenmedaillons auf pikanter Sauce</i>	11,50 €

*Zu allen Köstlichkeiten vom Grill servieren wir Ihnen eine wechselnde Tagesbeilage & vorweg einen frischen Salat der Saison*

87	<i>Piata Ios</i>	<i>Souflaki, Gyros und Suzuki</i>	11,90 €
88	<i>Piata Kos</i>	<i>Souflaki und Gyros</i>	10,90 €
89	<i>Piata Paros</i>	<i>Souflaki, Lammkoteletts, Hacksteak, Gyros und ein Schuss Tzaziki</i>	13,90 €
90	<i>Piata Naxos</i>	<i>Verschiedene Sorten Fleisch vom Grill mit Tomaten-Kräutersauce</i>	13,50 €
91	<i>Piata Mykonos</i>	<i>Verschiedene Sorten Fleisch vom Grill mit pikanter Sauce</i>	13,50 €
92	<i>Piata Syros</i>	<i>Schweinerückenmedaillons, Lammmedaillons, Souflaki und Gyros</i>	13,90 €

*Zu allen Köstlichkeiten vom Grill servieren wir Ihnen eine wechselnde Tagesbeilage & vorweg einen frischen Salat der Saison*

## Griechische Aufläufe

97	<i>Moussaka</i>	<i>Auberginen, Zucchini und Kartoffeln gebraten in Scheiben mit reichlich Hackfleisch gefüllt und Bechamelsauce überbacken, „typisch griechisch“</i>	11,90 €
----	-----------------	--	---------

## Arnaki – Lamm Spezialitäten

99	<i>Pidakia</i>	<i>Fünf Lammkoteletts vom Grill in Kräutern mariniert</i>	15,90 €
100	<i>Spala me Krokari</i>	<i>Gegrillte Lamm-Medaillons in Kräutern mariniert auf kleinen Schalotten mit Tomatenweinsud</i>	17,00 €
101	<i>Kleftiko</i>	<i>Magere Lammhaxe in Alufolie gebacken, mit Kräuter-, Schafskäse-, Knoblauchfüllung und Gemüse dazu Tzaziki und griechischer Salat</i>	16,50 €
102	<i>Arni Fileto me Salza Tomata</i>	<i>Zartes gegrilltes Lammfilet mit einer feinen Tomatensauce auf frischem Gemüse</i>	19,50 €
104	<i>Arni Fileto me Thymari</i>	<i>Zartes gegrilltes Lammfilet mit Thymianjus auf frischem Gemüse</i>	19,50 €
105	<i>Tokalitero apo Arnaki</i>	<i>Das Beste vom Lamm (Lammfilet, Lammcarré, Lammmedaillons) auf frischem Gemüse in Rotwein-Thymianjus</i>	21,50 €

*Zu unseren Lamm Spezialitäten servieren wir Ihnen eine wechselnde Tagesbeilage & vorweg einen frischen Salat der Saison*

## Arni Fournou – Lamm aus dem Backofen

Unser zartes Lammfleisch, das nach traditionellen Rezepten zubereitet wird, servieren wir Ihnen mit:

106	<i>Cotzi me Manestra</i>	<i>Lammhaxe mit griechischen Reismudeln</i>	14,90 €
	<i>Cotzi me Spaghetti</i>	<i>Lammhaxe mit Spaghetti</i>	14,90 €
	<i>Cotzi me Gigantes</i>	<i>Lammhaxe mit dicken Bohnen</i>	14,90 €
	<i>Cotzi me Palates</i>	<i>Lammhaxe mit Kartoffeln in Tomatensauce und Schafskäse überbacken</i>	14,90 €

## Brisoles Argentinis – Zarte argentinische Steaks & Filets

110	<i>Brisola Tsigaresti</i>	<i>Rumpsteak (ca. 230g) mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	17,90 €
111	<i>Brisola Piperati</i>	<i>Rumpsteak (ca. 230g) mit Pfeffersauce auf frischem Gemüse</i>	18,90 €
112	<i>Brisola me Fresca Manitaria</i>	<i>Rumpsteak vom Grill (ca. 230g) mit frisch gebratenen Austerpilzen, Champignons und Kräuterbutter</i>	18,90 €
113	<i>Mikta Fileta</i>	<i>Variationen von Schweinefilet, Putebrustfilet, Lammfilet an frischem Gemüse in Thymianjus</i>	18,90 €

*Zu unseren argentinischen Steak Spezialitäten servieren wir Ihnen eine wechselnde Tagesbeilage & vorweg einen frischen Salat der Saison*

## Piateles – Platten für 2 , 4 oder mehr Personen

119	<i>Kefalonitisa</i>	<i>Vorweg servieren wir einen großen Bauernsalat Zum Hauptgang servieren wir: Souflaki, Lammkoteletts, Schweinerückenmedaillons, knuspriges Gyros, pikante Sauce, frisches Gemüse und Tagebeilage (für 2 Personen)</i>	32,00 €
120	<i>Tigani Kerkireiko</i>	<i>Vorweg servieren wir einen großen Bauernsalat Zum Hauptgang servieren wir: Verschiedene Filetspitzen aus der Pfanne mit gebratenen Champignons, Austernpilze, Paprika in gepfeffelter Sauce, frisches Gemüse und Tagesbeilage (für 2 Personen)</i>	36,00 €

## Symarika - Nudeln

123	<i>Spaghetti me Salza Tomata</i>	<i>Spaghetti (Misco) mit feiner Tomatensauce, frischen Kräutern und geriebenem Gravierkäse</i>	7,00 €
125	<i>Spaghetti me Solomo</i>	<i>Spaghetti (Misco) mit gebratenen Lachsfilet</i>	9,90 €
126	<i>Spaghetti me Kokora</i>	<i>Spaghetti (Misco) mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	8,90 €

## Mikra Piata - Seniorenteller

128	<i>mikros Gyros</i>	<i>Kleine Portion Gyros mit Tagesbeilage, Tzaziki und Salat</i>	7,50 €
129	<i>mikro Sikoti</i>	<i>Kleine Portion gegrillte Leber mit Rostzwiebeln, Kräuterbutter, Tagesbeilage und Salat</i>	8,90 €
130	<i>mikro Souvlaki</i>	<i>Kleine Portion Souflaki mit Tagesbeilage, Tzaziki und Salat</i>	7,50 €
134	<i>mikra Stekakia</i>	<i>Kleine Portion Schweinesteak mit Tagesbeilage und Salat</i>	7,50 €

## Pethika Piata - Kinderteller

161	<i>Pethikos Gyros</i>	<i>Kleine Portion Gyros, Pommes Frites und Mayonaise</i>	5,00 €
162	<i>Pethiko Souvlaki</i>	<i>Kleine Portion Souflaki, Pommes Frites und Mayonaise</i>	5,00 €
163	<i>Pethiko Snitzelaki</i>	<i>Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Mayonnaise</i>	5,00 €

# Aperitif

VW	mit Williamsbirne und Martini Bianco		3,90 €
Ouzo Plomari	mit Eiswasser	4cl	2,70 €
Ouzo Plomari	mit Feigen		2,70 €
Sherry	medium, trocken oder süß	5cl	2,80 €
Martini	Rosso	5cl	2,80 €
Martini	Bianco	5cl	2,80 €
Campari	Orange oder Soda	4cl	3,80 €
Kir Royal	mit Sekt	0,1l	4,00 €
Glas Sekt	trocken	0,1l	3,30 €
Limoniotiko	Wein, Zitrone und mehr	0,1l	3,30 €

# Biere

		0,3l	0,4l
Veltins Pils		2,10 €	2,80 €
Veltins Pils mit Schuss		2,10 €	2,80 €
Frankenheim Alt		2,10 €	2,80 €
Frankenheim Alt mit Schuss		2,10 €	2,80 €
Radler		2,10 €	2,80 €
Alster		2,10 €	2,80 €
Krefelder		2,10 €	2,80 €
Weizen	Flasche 0,5l	3,50 €	
Weizen (alkoholfrei)	Flasche 0,5l	3,50 €	
Veltins (alkoholfrei)	0,33l	2,10 €	

# Alkoholfreie Getränke und Säfte

		0,3l	0,4l
Coca Cola**		2,00 €	2,70 €
Fanta*		2,00 €	2,70 €
Sprite		2,00 €	2,70 €
Kalter Kaffee**		2,00 €	2,70 €
Apfelschorle		2,20 €	2,90 €
Malz	0,33l Flasche	2,00 €	
Mineralwasser	(0,25l Flasche)	1,80 €	
Mineralwasser	(0,75l Flasche)	4,50 €	
Mineralwasser griech. mit oder ohne Kohlensäure	(0,75l Flasche)	4,80 €	
		0,2l	
Orangensaft		2,20 €	
Apfelsaft		2,20 €	
Johannisbeersaft		2,20 €	
Tomatensaft		2,20 €	
Schweppes	Tonic Water***	2,20 €	
	Bitter Lemon***	2,20 €	
	Ginger Ale***	2,20 €	
Sangrita		2,20 €	

\* mit Farbstoff

\*\*mit Farbstoff und Koffein

\*\*\*Chininhaltig

# Sekt – Champagner

Hausmarke	0,75l	19,50 €
Glas Sekt	0,75l	3,50 €
Moet Chandon	0,75l	49,90 €

# Warme Getränke

Tasse Kaffee	1,80 €
Griechischer Mokka	1,80 €
Tee	1,80 €
Glühwein	2,60 €
Cappuccino	2,00 €
Latte Macchiato	2,80 €
Espresso	1,80 €
Espresso Macchiato	2,00 €
Milchkaffee	2,40 €
Kakao	2,10 €
Kakao mit Sahne	2,30 €

# Offene Griechische Weine

		<i>Rot</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Karaffe 0,5l</i>
<i>Agiorgitiko</i>	<i>trocken</i>		3,70 €	9,00 €
<i>Imiglios</i>	<i>lieblich</i>		3,70 €	9,00 €
<i>Mavrodafni</i>	<i>Likörwein</i>		4,50 €	11,00 €
<i>Rose</i>	<i>halbtrocken</i>		3,70 €	9,00 €
		<i>Weiß</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Karaffe 0,5l</i>
<i>Savatiano</i>	<i>trocken, fruchtig</i>		3,70 €	9,00 €
<i>Imiglios</i>	<i>lieblich</i>		3,70 €	9,00 €
<i>Retzina</i>	<i>trocken geharzt</i>		3,70 €	9,00 €
<i>Mallamatina</i>	<i>Retzina Flasche 0,5l</i>	8,00€		
<i>Samos</i>	<i>Likörwein</i>		4,50 €	11,00 €

# Spirituosen

## *White*

<i>Ouzo Plomari</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Malteser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Korn</i>	<i>2cl</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Bommerlunder</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Williams Birne</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Wiskey Scotch</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>

## *Brandy / Cognac*

<i>Metaxa ***** Sterne</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Metaxa ***** Sterne</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Metaxa 50 Jahre alt</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Hennessey</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Martell</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Mariacron</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Rum</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>

## *Brown*

<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>

## *Liköre*

<i>Traubenlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Cointreau</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Tia Maria</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2cl</i>	<i>1,60 €</i>