



Alle Vorspeisen
inkl. Weißbrot

01. *Zaziki*

Griechischer Sahnejoghurt, Knoblauch, Gurken, Olivenöl

5,90 €

02. *Tris Cremes*

Kombination aus Zaziki, Tirokafteri, Melitzanosalata

7,90 €

03. *Tirokafteri*

leicht pikante Fetakäsecreme

7,90 €

04. *Feta Käse*

Qualitäts-Feta natur, garniert mit Zwiebeln,
Oregano, Oliven, Peperoni und Olivenöl

8,50 €

05. *Mezé* für 1 / 2 Person oder Spezial

Kalt,-warmer Vorspeisenteller nach Art des Hauses,

501. Für (1) eine Person

13,50 €

502. Für (2) zwei Personen

19,50 €

503. oder Mezé Spezial mit Gyros (1 Person)

16,90 €

06. *Melitzanosalata*

Auberginencreme mit Knoblauch

7,90 €



Alle Vorspeisen
inkl. Weißbrot

warme Vorspeisen

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 07. <i>Tomatencremesuppe</i> | 4,90 € |
| 8. <i>Knoblauchbrot nach gr. Art</i>
mit Kirschtomaten, Knoblauch, Fetakäse & Olivenöl | 6,20 € |
| 9. <i>Pita Brot traditioneller Weizenfladen</i>
mit Kirschtomaten, Knoblauch, Fetakäse & Olivenöl | 7,20 € |
| 10. <i>Garides</i>
Garnelen in Tomaten-Basilikum Sauce & Fetakäse | 13,90 € |
| 11. <i>Saganaki</i>
gebackener Fetakäse mit Oliven & Peperoni | 9,90 € |
| 12. <i>Feta Forno</i>
Fetakäse aus dem Ofen auf Tomaten & Zwiebelbett | 10,50 € |
| 13. <i>Feta me meli</i>
Fetakäse umhüllt von einer Sesamkruste, Honig und Preiselbeermarmelade | 11,50 € |
| 14. <i>gegrillte Peperoni</i>
in Knoblauchöl, dazu Zaziki | 7,90 € |
| 15. <i>Gemista Manitaria</i>
frische Champignons mit Hackfüllung & Käse überbacken | 9,90 € |



Alle Vorspeisen
inkl. Weißbrot

16. *Melitzanes & Kolokithakia*

8,90 €

gebackene Auberginen und Zucchini mit Zaziki

17. *Oktopus vom Grill*

14,90 €

in Knoblauchöl, dazu Zaziki

18. *Spanakotiropitakia*

8,90 €

griechischer Blätterteig mit Zaziki, wahlweise mit:

Spinat- oder Käsefüllung

Salate

Dressing nach Wahl:
Joghurt, Honig-Senf
oder Olivenöl & Balsamico

19. *Poseidon Salat*

15,90 €

bunte Salatmischung, Tomaten, Gurken, Peperoni,
Oliven, Scampi

20. *Choriatikisalat*

13,90 €

bunte Salatmischung, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven,
Zwiebeln, Fetakäse

21. *Thunfischsalat*

12,90 €

bunte Salatmischung, Tomaten, Gurken, Peperoni,
Zwiebeln, Oliven & Thunfisch

22. *Salat mit Hähnchenfilet*

14,50 €

bunte Salatmischung, Tomaten, Gurken, Peperoni,
Oliven & Hähnchenbrustfilet



Beilage gegen Kretanische
Kartoffeln tauschen 2,50 €

23. *Gyros* 17,50 €

Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki, Tomatenreis & Pommes

24. *Souflaki* 18,20 €

gegrilltes Schweinefleisch am Spieß mit Tomatenreis & Pommes

25. *Souflaki gefüllt* 20,50 €

mit Fetakäse, in Metaxasauce, Pommes & mediterranes Gemüse

26. *Souzoukia* 16,70 €

Hackfleischröllchen gegrillt, mit Tomatenreis & Pommes

27. *Bifteki* 18,90 €

gegrilltes Hackfleisch mit Fetakäsefüllung dazu
Tomatenreis & Ofenkartoffel

28. *Sikoti* 17,50 €

gegrillte Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln und
Metaxasauce, dazu Tomatenreis & Pommes

29. *Fileto Kotopoulo* 19,50 €

2 gegrillte Hähnchenbrustfilets, dazu mediterranes Gemüse
und Tomatenreis

30. *Schnitzel* 16,50 €

mit Sauce Hollandaise und Pommes

Zu diesen Gerichten gibt es einen Salat



Beilage gegen Kretanische
Kartoffeln tauschen 2,50 €

38. *Pfeffersteak* (250 gr.) 29,50 €

Argentinisches Rumpsteak in einer hausgemachten
Pfeffersauce dazu Ofenkartoffel

39. *Argentinisches Rumpsteak* (250 gr.) 28,90 €

mit gerösteten Zwiebeln & Ofenkartoffel

40. *Fileto Arnaki* 29,50 €

Lammfilet mit mediterranem Gemüse & Ofenkartoffel



Pfannengerichte

41. *Gyrospanne* 19,50 €

in Metaxasauce, Paprika, Zwiebeln,
frische Champignons & Pommes

42. *Hähnchenbrustfilets* 20,90 €

in Metaxasauce, Paprika, Zwiebeln,
frische Champignons & Pommes

43. *Lammfilets* 29,50 €

in Metaxasauce, Paprika, Zwiebeln,
frische Champignons & Pommes

Zu diesen Gerichten gibt es einen Salat



Beilage gegen Kretanische
Kartoffeln tauschen 2,50 €

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <p><i>31. Gyrosplatte</i>
Souflaki mit Gyros, dazu Tomatenreis & Pommes</p> | <p>18,90 €</p> |
| <p><i>32. Ouzoplatte</i>
2 Souzouki, Gyros und Souflaki mit Tomatenreis & Pommes, ein Ouzo begleitet den Teller</p> | <p>20,90 €</p> |
| <p><i>33. Grillplatte</i>
Gyros, 2 Souzouki, Rinderleber mit Tomatenreis & Pommes</p> | <p>19,90 €</p> |
| <p><i>34. Korfuplatte</i>
Gyros mit Rinderleber und gerösteten Zwiebeln, dazu Tomatenreis & Pommes</p> | <p>18,90 €</p> |
| <p><i>35. Chefplatte</i>
Gyros, Hähnchenfilet, Souflaki, dazu Pommes & Tomatenreis</p> | <p>21,50 €</p> |
| <p><i>36. Pargaplatte</i>
Gefülltes Souflaki dazu Gyros, Metaxasauce, Pommes, Tomatenreis</p> | <p>18,90 €</p> |
| <p><i>37. Achillionplatte für 1-8 Personen</i>
Gyros, Souflaki, Hähnchen, Souzouki, Pommes, Reis Metaxasauce</p> | <p>24,90 €
p. P.</p> |



Zu diesen Gerichten gibt es einen Salat



Beilage gegen Kretanische
Kartoffeln tauschen 2,50 €

44. Gyros

20,90 €

in Metaxasauce & Käse überbacken, dazu Pommes

45. Souflaki

20,90 €

in Metaxasauce & Käse überbacken, dazu Pommes

46. Bifteki

20,90 €

in Metaxasauce & Käse überbacken, dazu Pommes

47. Hähnchenbrustfilets

20,90 €

in Metaxasauce & Käse überbacken, dazu Bandnudeln

48. Souflaki & Gyros

20,90 €

in Metaxasauce & Käse überbacken, dazu Pommes



Zu diesen Gerichten gibt es einen Salat



Zu diesen Gerichten
gibt es einen Salat

49. Zanderfilet

24,90 €

In der Pfanne gebraten dazu mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffeln

50. Kalamaris

23,50 €

gebratene Tintenfischtuben, dazu mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffeln

51. Solomos

24,50 €

2 gegrillte Lachsfilet, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln



Vegetarisch

52. Gemüsepfanne

16,90 €

mediterranes Gemüse in der Pfanne gebraten, mit Tomaten-Basilikum Sauce und Käse überbacken

53. Hilopites

15,90 €

Bandnudeln mit Metaxasauce & Käse überbacken

54. Hilopites Lahanika (vegan)

16,90 €

Bandnudeln in Tomaten-Basilikum Sauce, dazu mediterranes Gemüse



bis 12 Jahre

- | | |
|---------------------------------|--------|
| 55. 6 Chickennuggets mit Pommes | 7,50 € |
| 56. Bandnudeln mit Tomatensauce | 7,50 € |
| 57. Minischnitzel mit Pommes | 9,90 € |

Seniorenteller

Zu diesen Gerichten
gibt es einen Salat

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 58. kleine Gyrospfanne
mit Metaxasauce, Paprika, Zwiebeln, frische Champignons
und Tomatenreis | 17,50 € |
| 59. gegrilltes Lachsfilet
mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse | 19,20 € |
| 60. Rinderleber
mit gerösteten Zwiebeln und Tomatenreis | 15,50 € |
| 61. gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit Pommes und Tomatenreis | 15,90 € |

Beilagen

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 62. Tomatenreis 3,50 € | 68. Rosmarinkartoffeln 6,70 € |
| 63. Pommes Frites 4,50 € | 69. mediterranes Gemüse 8,20 € |
| 64. Kartoffel-Kroketten 4,50 € | 70. Metaxasauce 3,50 € |
| 65. Ofenkartoffel mit Zaziki 6,90 € | 71. pikante rote Sauce 3,00 € |
| 66. Beilagensalat 4,50 € | 72. Hollandaise 4,00 € |
| 67. Ketchup / Mayo 0,60 € | 73. Kretanische Kartoffeln 6,90 € |



Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Coca-Cola / Zero, Spezi, 	3,00 €	4,80 €
Zitronenbrause	3,00 €	4,80 €
Apfel, Kirsch, Rhababarschorle	3,00 €	4,80 €
Orangen, Apfelsaft, KiBa	3,30 €	5,40 €
Orangina	3,40 €	
Fuze - Eistee Pfirsich	3,00 €	4,80 €
Mineralwasser (still / Kohlensäure 0,25l / 0,75 l)	3,00 €	6,90 €

Bier

Einbecker Pils 	0,3l	3,30 €
Einbecker Pils 	0,5l	5,40 €
Einbecker Pils- (alkoholfrei) 	0,33l	3,30 €
Einbecker Radler 	0,3l	3,30 €
Einbecker Radler 	0,5l	5,40 €
Einbecker Radler (Fl. alkoholfrei) 	0,33l	3,30 €
Köstritzer Schwarzbier 	0,33l	3,70 €
Hefeweizen hell / dunkel (Fl.) 	0,5l	5,40 €
Weizen - (alkoholfrei) (Fl.) 	0,5l	5,40 €



Rotwein

0,2l 0,75l

Kleoni - trocken

5,90 € 18,50 €

Kleoni Imiglikos - lieblich

5,90 € 18,50 €

Mega Spileo Cuve 3 - halbtr.
Rote Früchte, süße Gewürze

7,20 € 22,50 €

Chevalier de Bayard - trocken
Reife Kirschen, Wald-, Brombeeren

7,20 € 22,50 €

Chevalier de Bayard - lieblich
Dunkle Beeren, Rosinen

7,20 € 22,50 €

Tsantali Mavrodafne - Likörwein
Honigsüß, Pflaumen, Gewürze

6,50 € 19,90 €

Alpha Estate - Xinomavro Reserve

Ein typisches Xinomavro Bouquet von sonnengetrockneten Tomaten, rauchigen schwarzen Früchten, Erdbeeren, dunklen Kirschen und Gewürzen. Voller Körper, samtige Tannine und langer Abgang mit anhaltenden Aromen.

43,90 €

Ktima Driopi - Nemea

In der Nase ausgeprägte Aromen von roten Früchten, mediterranen Kräutern und süßen Gewürzen des Holzfassausbau. Geschmack fruchtig, mit ausgewogener Säure und weichen, samtigen Tanninen.

29,90 €

Idisma Drios - Merlot

Intensive rubinrote Farbe. In der Nase mit Aromen von Pflaumen, roten Früchten, süße Aromen von Lakritze und Vanille mit Noten von Minze und Bitterschokolade. Am Gaumen hoher Säuregehalt, hohe, intensive Tannine von samtiger Textur.

34,90 €

Alpha Estate Axia - Syrah, Xinomavro

Intensive glänzende, purpurrote Farbe. Im Bouquet harmonisieren Reife Brombeeren und Pflaumen ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Am Gaumen ist er schön vollmundig mit Vanillenoten, ausgewogenen Tanninen, einer ausbalancierten Säure und Holz Note.

27,90 €



Spirituosen

<i>Isipouro 46%</i>	3,00 €
<i>Ouzo Pilava 38%</i>	2,50 €
<i>Ouzo Plomari 40%</i>	3,00 €
<i>Metaxa 7* 40%</i>	4,90 €
<i>Jägermeister 35%</i>	3,20 €
<i>Baileys auf Eis 17%</i>	3,20 €
<i>Ramazotti 30%</i>	3,50 €

warme Getränke

<i>Espresso</i>		2,70 €
<i>Espresso doppelt</i>		3,90 €
<i>Kaffee Crema</i>		3,20 €
<i>Mocca - typisch griechisch</i>		3,90 €
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>		3,00 €
<i>Cappuccino</i>		3,60 €
<i>Latte Macchiato</i>		4,40 €



Weisswein 0,2l 0,75l

<i>Kleoní - trocken</i>	5,90 €	18,50 €
<i>Kleoní Imíglíkos - lieblich</i>	5,90 €	18,50 €
<i>Mega Spíleo Cuve 3 - halbtr.</i> fruchtig, weiÙe Blumen, Basilikum	7,20 €	22,50 €
<i>Grüner Silvana Classic - trocken</i> leicht, wenig Säure	6,90 €	20,50 €
<i>Kechlímbari Retsína - geharzt</i> Tafelwein, vollmundig, fruchtig	5,90 €	19,50 €
<i>Weinschorle</i>	5,40 €	
<i>Roséwein Apostolidís - trocken</i> Lychee, Mango, exotisch, fruchtig	7,20 €	23,50 €

Alpha Estate - Assyrtiko

Mit die beste Rebsorte Griechenlands, stammend aus Santorini. Pfirsich, Aprikose, Zitrusfrüchte mit mineralischen Aromen. Ausgewogen- eleganter Geschmack mit reichem und langen Abgang.

39,90 €

Alpha Estate - Malagousia

Zitrus- und exotische Früchte mit verhaltenen Kräuteraromen. Voller Geschmack mit viel Finesse, leicht zu trinken. Ein Wein der einfach immer geht.

27,90 €

Alpha Estate - Sauvignon Blanc

Kräftege- lebhaftige Nase mit typischen Merkmalen der Sauvignon Blanc Traube. Aromen von Stachelbeere, Passionsfrucht, Melone, Litschi sowie einer Note von Geißblatt. Ein stilvoller Wein der sehr Spaß macht.

34,90 €

Iselepos Mantinia - Moschofilero

Aromen von Limonen, Rosen und einem Hauch Kakao. Sehr expressiv und duftig, erinnert an Moscato und Gewürztraminer. Im Gaumen rund und weich, leichter Struktur und einer angenehmen Säure.

34,90 €