

Κρεατικά

Fleischgerichte

€

Suzukakia

Würzige Hackfleischröllchen vom Grill, mit Oregano gewürzt, serviert mit
Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

16,50

**Small minced meat rolls, grilled with oregano, served with
rosemary potatoes and Mediterranean vegetables**

Smirneika

Würzige Hackfleischröllchen im Tontopf mit fruchtiger Tomatensauce und
Fetakäse gebacken, dazu servieren wir mediterranen Gemüsereis

16,90

**Small minced meat rolls in a pot, baked in tomato sauce and feta cheese,
served with vegetable risotto**

Bifteki

Hacksteak vom Grill, an feiner Schafskäse-Kräuterrahm-Sauce,
serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

17,50

**Grilled minced meat steak, served with feta cheese sauce,
rosemary potatoes and Mediterranean vegetables**

Suvlaki

Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, mit Auberginen-und Zwiebelstreifen, an leicht
pikanter Rotpaprikasauce, dazu Kräuterkartoffeln und mediterranes Gemüse

17,50

**Pork filet pieces grilled with onion and zucchini slices on a spit, with red
pepper sauce, served with rosemary potatoes and Mediterranean vegetables**

Κρεατικά

Fleischgerichte

€

Koto-Suvlaki

Hähnchen-Brustfilet am Spieß gegrillt, in feiner Zitronen-Thymianmarinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

17,20

Chicken filet pieces grilled with onion and zucchini slices on a spit, in oliveoil lemon marinade, served with rosemary potatoes and Mediterranean vegetables

Riganato

Schweinefiletmedaillons in Oregano-Schafskäsesauce gebraten, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

17,90

Pork filet fried in oregano feta cheese sauce, served with rosemary potatoes and Mediterranean vegetables

Symphonie

Kalbssteak, Lammkotelett, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom Grill, mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, dazu Kräuterkartoffeln und mediterranes Gemüse

23,90

Mixed grill plate with lamb chop, veal steak, minced meat and pork filet, with oregano lemon marinade, served with rosemary potatoes and Mediterranean vegetables

Paidakia

Babylammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

25,50

Grilled lamb chops in olive oil lemon marinade, served with rosemary potatoes and Mediterranean vegetables

Irisches Rumpsteak

Vom Grill, an feiner Pfeffersauce, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

Grilled Rumpsteak with pepper sauce potatoes and vegetables

24,90

Ιχθύες

Fischgerichte

€

Calamaris

Kleine Babycalamares, in Ringe geschnitten, leicht mehliert und gebraten, serviert mit mediterranem Gemüse und Tsatsiki-Dip

19,50

Baby squids, fried, served with tsatsiki and Mediterranean vegetables

Garides

Riesengarnelen vom Grill, geschält, mit mediterranen Kräutern und Olivenöl-Zitronen-Marinade, serviert mit Kartoffeln und Gemüse

24,50

King prawns, grilled, in olive oil-lemon marinade, served with rosemary potatoes and Mediterranean vegetables

Lavraki

Loup de Mer ca. 500gr. auf Wunsch auch im Ganzen gegrillt, auf mediterranem Gemüsebett mit Thymiankartoffeln

22,50

Grilled Sea bass filet , in olive oil lemon marinade, served with potatoes and Mediterranean Vegetables

Tsipoura

Dorade Royal ca. 500gr. auf Wunsch auch im Ganzen gegrillt, auf mediterranem Gemüsebett, mit Thymiankartoffeln

21,50

Grilled gilthead filet , in olive oil lemon marinade, served with potatoes and Mediterranean Vegetables

Thalassino Souvlaki

Bretonische Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Babycalamares vom Grill, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Thymiankartoffeln und mediterranem Gemüse

24,90

Prawns, babysquids and scallops, grilled in olive oil lemon marinade, served with rosemary potatoes and Mediterranean vegetables

Mittelmeerfische

Unser Servicepersonal empfiehlt Ihnen gerne unsere wöchentlich wechselnden Fische. Werfen Sie einen Blick in unsere Fischvitrine. Wir bieten Fische vom Grill, aus dem Backofen oder im Salzmantel an

Mediterranean fish

Weekly changed

Ask our waiter for fish recommendation grilled or baked out of the oven

Σαλάτες

Salate

€

Mikri Salata

Kleiner gemischter Beilagensalat

4,90

Small side dish salad

Ntomatosalata

Fein geschnittene Tomaten mit Schafskäse,
Frühlingszwiebeln, frischem Basilikum und Kretischem Olivenöl

9,50

Tomato salad with onions feta cheese and basil

Choriatiki

Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und
Peperoni, angemacht mit Essig-Olivenöl-Vinaigrette

9,90

**Greek farmer salad with tomatoes, onions, cucumber,
peppers olives and feta cheese**

Roka

Rucolasalat mit getrockneten Feigen, Ziegenweichkäsewürfeln und gerösteten
Pinienkernen vollendet mit Ziegenkäseraspeln und Olivenöl-Balsamico-Dressing

Rocket salad with sundried figs and grated goat cheese

Salata me Kotopoulo

Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Karotten,
Frühlingszwiebeln und gegrillter Hähnchenbrust,
in feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

15,90

**Grilled Chicken Salad with tomatoes, cucumbers,
onions and carrots**

Salata me Thalassina

Großer, bunter Salatteller, mit Meeresfrüchten, Kapern und grünen Oliven,
angemacht mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

14,90

Seafood Salad

Dessert

Lukumades

Gebackene Honighäppchen mit Zimt und Walnüssen
Fried Dumpins with honey and cinnamon 8,20€

Baklava

Blätterteigkuchen mit Zimt und Walnüssen gefüllt, in
leichtem Zuckersirup, serviert mit Bourbon-Vanilleeis 7,50€
**Puff Pastry stuffed with walnuts and cinnamon,
served with vanilla ice cream**

Kataifi Ekmek

Fadenteigkuchen mit Vanillecreme gefüllt, an Bourbon-Vanilleeis 7,50€
Puff pastry with vanilla cream and ice cream

Frischer Obstsalat

Mit einem Kleks griechischen Sahnejoghurt und Honig 7,20€
Fresh fruit salad with honey and Greek yoghurt

Griechischer Sahnejoghurt

Cremiger Sahnejoghurt mit Walnüssen,
Zimt und Waldblütenhonig 7,20€
Greek yoghurt with cinnamon, walnuts and honey

Eine Auswahl weiterer Desserts finden Sie auf unserer Tageskarte

Warme Getränke/ Hot drinks

Mocca

Griechischer Kaffee 2,50€

Espresso

2,50€

Espresso Macchiato

2,60€

Kaffee

2,70€

Cappuccino

3,10€

Latte Macchiato

3,50€

Frappe griechischer kalter Nescafe

3,00€

Tee (Versch.Sorten)

2,70€

MEZEDES



In Griechenland werden Mezedes als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht. Hier bei uns haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane Köstlichkeiten zusammen zu stellen, um so die verschiedenen Geschmackserlebnisse kennen zu lernen. Zu unseren hausgemachten Vorspeisen servieren wir unser selbstgebackenes Brot

In Greece Mezedes are served as appetizers in different variations. Here with us, you can choose according to your taste various warm and cold Mediterranean dishes to get to know the different taste sensations. To our homemade appetizers we serve our homemade bread

Pita Fladenbrot mit Knoblauch Pita bread with garlic	2,00
Pipergies Milde Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt Green peppers grilled with garlic oil	5,50
Eliés Schwarze und grüne Oliven, angemacht mit Olivenöl und Black and green olives in olive oil	5,50
Sardélles In Olivenöl und Zitrone eingelegte Sardellen Pickled anchovies	6,90
Fáva Mus aus gelben Erbsen, mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln Yellow pea paste with caramelized onions and almond	7,50
Taramás Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt Greek cod roe salad	7,50
Tsatsiki Joghurdip mit Knoblauch, Dill und Gurke Yoghurt cucumber garlic dip	6,90
Pantzarosalata Rote Beete Salat in Essig-Olivenöl Beet root salad	6,90

Chtipití

Pikanter Schafskäsemus mit Olivenöl, Paprika und Basilikum

Spicy feta cheese cream with basil, peppers and olive oil 7,90

Melitzanosaláta

Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Paprika und Ziegenkäse

Aubergine (eggplant) paste with walnuts garlic an goat cheese 7,90

Saganáki

Gebackener Fetakäse

Baked feta cheese with tomatoes and onions 9,50

Kefalotíri

Ziegenhartkäse vom Grill

Grilled goat hard cheese with tomatoes and onions 10,90

Kalamarákia

Babycalamaris vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade

Grilled baby squids in olive oil lemon marinade 13,90

Saláta me thalassiná

Meeresfrüchtesalat

Seafood salad in olive oil lemon marinade 9,90

Bakaliáros

Seehechkroketten mit feiner Kartoffel-Knoblauch-Creme

Croquettes with hake serves with beets and potato-garlic cream 8,50

Gavros

Kleine gebratene Sardellen

Fried anchovies 9,20

Keftedákia

Würzige Hackfleischbällchen mit Oregano gebraten

Small minced meat balls with oregano 8,90

Tiganitá

Gebratene Auberginen und Zucchini

Fried aubergine and zucchini 8,50

Pitákia

Blätterteigröllchen mit Ziegenweichkäse, Walnüssen und getrockneten Tomaten gefüllt

Small pita rolls stuffed with feta cheese and sun dried tomatoes 8,50

Dolmadakia

Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt

Stuffed wine leaves with rice 8,90