

Vorspeisen

3 griechische Bruschetta mit Tomate, Oliven, Schafskäse	8,90
Oliven & Peperoni mit Ciabatta	7,90
Tsatsiki mit frischen Gurken, Knoblauch und Ciabatta	6,70
Zweierlei – Tsatsiki & Knobi-Dip mit Ciabatta	6,90
Knoblauchbrot mit Käse überbacken und Tzatsiki	7,10
Saganaki – gebackener Fetakäse, Rucola, Zitrone und Ciabatta	9,90
Gigantes – dicke Bohnen (warm) mit Ciabatta	8,90
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Ciabatta	8,90
Garnelen im Knuspermantel mit Knoblauch-Dip und Ciabatta	10,80
Sardinen (frittiert) mit Zitrone und Ciabatta	10,90

Salate mit Ciabatta

Kleiner Bauernsalat	7,90
Bauernsalat mit Tomaten, Gurke, Schafskäse, Zwiebeln, Paprika, Oliven & Peperoni	14,60
+ zusätzlich mit Gyros	18,90
Kleiner gemischter Salat	4,80
Großer bunter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	17,60
...mit Garnelen im Knuspermantel	17,90

Vegetarisch & vegan

Penne Nudeln mit vegetarischer Bolognese und Parmesan	15,90
Buntes Pfannengemüse in pikanter Curry-Kokossauce mit Reis	15,90



Fischgerichte

Calamari mit Tarama, Pommes, Tomatenreis, Tsatsiki & Salat	18,90
Zanderfilet auf Spinat (mit Zwiebeln), Kräuterbutter, Tzatziki und Kartoffelgratin	22,90
Lachsfilet mit Gemüse , Metaxa Sauce und Kartoffelgratin	22,90

Gyros Schweinefleisch vom Drehspieß

Gyros mit Tomatenreis , Pommes, Tsatsiki und Salat	16,90
Gyros mit gebratenen Zwiebeln & Champignons , Tsatsiki, Tomatenreis, Pommes und Salat	19,40
Gyros mit Metaxa Sauce & Käse überbacken , dazu Pommes und Salat	19,80
Gyros mediterran mit Tomaten-Paprikasauce, Oliven & Feta, dazu Pommes oder Tomatenreis	19,80

Grillgerichte *jeweils mit Pommes, Tomatenreis, Tsatsiki & Salat:

Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln*	17,70
Bifteki mit Spiegelei*	18,80
Bifteki mit Käse überbacken , dazu Metaxa Sauce*	19,80
Souvlaki - 2 Schweinelachsspieße*	18,80
Souvlaki mit Käse überbacken , dazu Metaxa Sauce*	19,80
Cevapcici vom Rind mit Tomaten-Paprikasauce*	18,80
Cevapcici vom Rind mit Käse überbacken mit Tomaten-Paprikasauce*	19,80
Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Rahmsauce*	19,80



Arrosticini – Lammfilet mit Champignonrahmsauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin 26,90

Mixteller *jeweils mit Pommes, Tomatenreis, Tsatsiki, Zwiebeln und

kleinem Salat:

Santorini	Gyros, Souvlaki und Suzuki (Hack)*	18,90
Nestor	Gyros und Souvlaki*	17,50
Malente	Gyros und Bifteki*	18,90
Zeus	Gyros und Hähnchenbrustfilet*	18,90
Athen	Gyros und Rinderleber*	18,90
Bauern	Gyros und Lammfilet*	21,90
Mykonos	Gyros mit Souvlaki und Rinderleber*	19,80
Rhodos	Hähnchenbrust, Rinderleber und Schweinesteak*	22,90
Taxiteller	Gyros & Currywurst, Pommes, Tsatsiki & Currysoße	18,90
Sokrates	Souvlaki & kl. Schweineschnitzel, Paprikasauce, Pommes	18,90

Für den kleinen Appetit jeweils mit Pommes, Tomatenreis und Salatbeilage:

Gyros	14,90
Lammfilet	17,90
Souvlaki	14,90
Gyros und Rinderleber	15,60
Gyros mit Metaxa Sauce und Käse überbacken	15,90
Rinderleber mit Metaxa Sauce und Käse überbacken	15,90



Kinderteller

Chicken Nuggets mit Pommes	9,70
Kleine Portion Gyros mit Pommes und Tzatsiki	9,80
Kleines Schnitzel mit Pommes oder Tomatenreis	9,40
Pommes Rot & Weiß	4,60
Nudeln in Tomatensauce	8,90

Süßes

Loukoumades - Hefeteigbällchen mit Honig und Zimt	5,90
.....mit Vanilleeis	7,90
Kleines Joghurt-Eis mit Honig und Walnüssen	4,90
Tartufo - Trüffeleis aus dunkler Schokolade & Haselnuss mit feinem Kakaomantel	7,90
3 Kugeln gemischtes Eis - Vanille, Schokolade & Erdbeere	6,30
+ Sahne	0,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,90

Hinweise:

- Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.
- Unsere Mitarbeitenden sind umfassend in Hygienestandards geschult, die vor, während und nach jedem Arbeitsschritt eingehalten werden. Dennoch kann eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden.



Biere vom Fass

König Ludwig - Hell oder Dunkel	0,3l 4,20 0,5l 5,90
Alster mit Sprite, Himbeerbrause oder Cola	0,3l 4,20 0,5l 5,90

Flaschenbiere

König Ludwig Weißbier - Natur oder Alkoholfrei	0,5l 5,90
Warsteiner Alkoholfrei	0,33l 4,20
Mythos griechisches Importbier	0,33l 4,20

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,20l 3,20 0,40l 4,90
Mineralwasser mit oder ohne Getöse	0,25l 3,10 0,75l 7,50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l 3,50
Apfel-, Rhabarber-, Maracuja- oder Kirschschorle	0,4l 5,50
KiBa (Kirsch-Bananen-Nektar)	0,2l 3,50 0,4l 5,60
Apfelsaft (naturtrüb), Orangensaft, Kirschsft	0,2l 3,50

Longdrinks (jeweils 4cl)

Bacardi Cola	7,50
Whisky Cola	7,90
Wodka Lemon	7,90
Gin Tonic	7,90
Havanna 3 Años mit Cola	7,50
Havanna 7 Años mit Cola	8,80



Spirituosen (jeweils 2cl)

Ouzo Pilavas	2,80
Metaxa 5*	4,00
Metaxa 7*	4,90
Baileys	3,00
Korn	2,50
Jägermeister	2,80
Ramazotti	3,00
Averna	3,00
Sambucca	3,00
Wodka	3,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,00
Latte Macchiato	4,70
Cappuccino	3,70
Griechischer Mokka	3,90
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,40
Glas Tee - Earl Grey, Pfefferminz, Früchte, Kräuter	3,50



Aperitifs

Scavi & Ray Secco weiß , trocken	0,1l 4,00 0,75l 26,00
Aperol Spritz	0,2l 8,60
Sekt- alkoholfrei	0,2l 5,50

Weißwein

Imiglikos	0,2l 4,80 0,5l 9,80
<i>Lieblich, süffig mit den typischen Aromen</i>	
Retsina geharzter Wein	0,2l 5,60 0,5l 11,80
Sauvignon Blanc g.U., Pfalz	0,2l 7,90 0,75l 24,90
<i>Schneider Pfaffmann, trocken, fruchtig und frisch</i>	
Grauer Burgunder QbA, Pfalz	0,2l 7,90 0,75l 24,90
<i>Schneider Pfaffmann, trocken, saftig mit Aromen von Ananas und Honig</i>	

Roséwein

Nero di Troia (Traube von Troia) Apulien	0,2l 8,10 0,75l 25,90
---	-------------------------

Rotwein

Imiglikos	0,2l 4,80 0,5l 9,80
<i>lieblich und süffig</i>	
Merlot I.G.P.	0,2l 7,30 0,75l 23,90
<i>Aimery-Sieur d'Arques, trocken, voll und weich mit feiner Frucht</i>	
Cabernet Sauvignon I.G.P.	0,2l 7,30 0,75l 23,90
<i>Aimery-Sieur d'Arques, trocken, vollmundig & kräftig mit deutlicher Frucht</i>	

