

Kalte und warme Vorspeisen

1. Oliven	2,50
Portion	
2. Peperoni	2,50
Portion	
3. Tzatziki	3,50
Portion	
4. Ktipiti	4,50
hausgemachtes Schafskäsemousse	
5. Dolmadakia	3,50
gefüllte Weinblätter	
6. Fetakäse	4,50
Portion	
7. Saganaki	5,50
panierter und gebratener Schafskäse	
8. Feta in Folie gegrillt	5,50
mit Zwiebeln, Tomate und Pepperoni	
9. Kleiner Vorspeisenteller	6,50
Tzatziki, Ktipiti, Dolmadakia, Oliven, Peperoni	
10. Tiganita	6,90
gebratene Zucchini, Aubergine und Paprikaschote	
11. Dreierlei	6,50
Tzatziki, Ktipiti und Tarama (gr. Fischrogencreme)	
12. Kapsala me Manitaria	4,50
geröstetes Knoblauchbrot mit gebratenen Champignons und Feta	
13. Tarama	4,00
Fischrogencreme	
14. Florinis	4,90
gegrillte Paprika mit Schafskäsemousse und Knoblauch gefüllt	
15. Kapsala me Tomata	4,50
geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten und Feta überbacken	
16. Gigandes	4,90
große, weiße Bohnen in Tomatensauce	

Knackige Salate

- | | |
|---|--------------|
| 101. kleiner Bauernsalat | 4,50 |
| Gurken, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Feta | |
| 102. großer Bauernsalat | 8,50 |
| Gurken, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Feta | |
| 103. Salat „Samos“ | 10,90 |
| gemischter Salat der Saison mit gegrillter Putenbrust, griechischem Olivenöl und einem feinen Aceto Balsamico | |
| 104. Krautsalat | 3,50 |
| eine Portion unseres hausgemachten Krautsalat | |
| 105. kleiner gemischter Salat | 4,00 |
| gemischter Salat der Saison mit Essig und Öl oder French- oder Joghurtdressing | |
| 106. großer gemischter Salat | 7,50 |
| gemischter Salat der Saison mit Essig und Öl, French- oder Joghurtdressing | |

Unsere Grillspezialitäten

Zu unseren Grillgerichten reichen wir Ihnen wahlweise Pommes-Frites,
Butterreis, Kroketten, Rösti oder Djuvec-Reis und Salat.
Folienkartoffel mit Tzatziki 2,50 € Aufpreis.

201. Gyros Teller	11,90
mit Tzatziki und Zwiebeln	
202. Gyros Pfanne	13,90
mit Metaxasauce	
203. Gyros überbacken	14,50
mit Metaxasauce und Gouda überbacken	
204. Haltern-Platte	17,90
Gyros, Souvlaki (magere Schweinespieße), Souzouki (gr. Frikadellen und Lammkotelett	
205. Samos Platte	19,90
Gyros, Souvlaki (magere Schweinespieße), Souzouki (gr. Frikadellen, Lammkotelett und Schweinemedallions	
206. Lamm-Teller	16,50
4 Lammkoteletts	
207. Schweinemedallions	14,90
3 Schweinemedallions	
208. Schweinemedallions überbacken	16,50
mit Metaxasauce und Gouda überbacken	
209. Geflügelfilet	13,50
210. Geflügelfilet überbacken	15,50
mit Metaxasauce und Gouda überbacken	
211. Geflügelfilet mit Champignonsauce	14,90
212. Geflügelfilet mit Metaxasauce	14,90
213. Bifteki	13,90
Hacksteak nach griechischer Art mit Feta gefüllt	
214. Bifteki überbacken	15,50
Hacksteak nach griechischer Art mit Metaxasauce und Gouda überbacken	
215. Souzouki-Teller	11,90
Frikadellen nach griechischer Art	
216. Souzouki überbacken	13,50
Frikadellen nach griechischer Art mit Metaxasauce und Gouda überbacken	
217. Glykeria-Teller	15,90
2 Souzouki, 1 Schweinesteak, 1 Souvlaki	
218. Filet-Spieß	16,90

	Schweinefilets mit Metaxasauce, Gouda und Pepperoni überbacken	
219.	Leber-Teller gegrillte Leber mit Röstzwiebeln	14,90
220.	Grill-Platte Gyros, 2 Souzouki, 1 Schweinesteak und ein Souvlaki	18,90
221.	Brandi-Teller 1 Schweinesteak, 1 Schweinefilet und 1 Souzouki mit Metaxasauce und Gouda überbacken	17,90
222.	Filet-Platte Gyros, Schweinefilets	16,90
223.	Souvlaki-Teller 2 gegrillte Schweinespieße	11,90
224.	Steak-Platte Schweinesteak und Gyros	12,90
225.	Andy-Platte Gyros, Souvlaki (magere Schweinespieße), Souzouki (gr. Frikadellen) und Schweinesteak	17,90
226.	Lamm-Platte 3 Lammkoteletts und 1 Lammspieß	18,90
227.	Tatjana-Platte 1 Bifteki, Gyros und 1 Souvlaki	15,90
228.	Lamm-Spieß	14,90
229.	Lamm-Steak mit Pfeffersauce	15,90
230.	Grill-Teller Gyros, 2 Souzouki, 1 Schweinesteak	15,50
231.	Gyros-Platte Gyros und 1 Souvlaki	12,90
232.	Alexander-Teller 3 Schweinemedallions mit Kräuterbutter	15,90
233.	Sandra-Teller 3 Schweinemedallions mit Pfeffersauce	16,90
234.	Leber-Platte 2 Leber, Gyros, Zwiebeln	12,90
235.	offenes Gyros-Pita Pita-Brot belegt mit Tzatziki, Krautsalat Zwiebeln und Pommes (keine weitere Beilage)	9,90
236.	Olympus-Platte Gyros, 1 Schweinesteak, 1 Souvlaki	14,90
237.	Steak-Teller 3 Schweinesteaks	13,90
238.	Bifteki-Gyros überbacken mit Metaxasauce und Gouda überbacken	15,50

Menü für 2 Personen

239. kleiner Bauernsalat,
Platte mit Gyros, 2 Bifteki, 2 Schweinemedallions und
2 Souvlaki. Dazu Pommes-Frites und Djuvec-Reis und
zum Dessert Joghurt mit Honig und Walnüssen. 38,90

Unsere hausgemachten Klassiker

mit einem Beilagensalat aus unserem Salatbuffet. Bitte bedienen Sie sich!

240. Rindfleisch mit grünen Bohnen überbacken 14,90
mit Pommes-Frites
241. Rindfleisch mit Spaghetti, überbacken 14,90
242. Moussaka 12,90
hausgemachtes Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen,
Hackfleisch- und Bechamelsauce
243. Makaronia me Kima 8,50
Bolognese nach griechischer Art
244. Makaronia me Kima überbacken 9,50
mit Gouda überbacken

Vegetarisch

mit einem Beilagensalat aus unserem Salatbuffet. Bitte bedienen Sie sich!

245. vegetarisches Moussaka 11,90
hausgemachtes Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen, Zucchini,
Tomaten, Zwiebeln und Champignons
246. Feta Forno 8,90
mit Zwiebeln, Tomaten, Pepperoni und Gouda überbacken

Beilagen und Saucen

301. Mayonnaise/Ketchup	0,50
302. Butterreis	2,20
303. Pommes-Frites	2,50
304. Djuvec-Reis	3,00
305. Kroketten	2,50
306. Folienkartoffel mit Tzatziki	2,90
307. Rösti (3 Stück)	2,50
308. „Schlag“ Tzatziki	1,20
309. Pfeffersauce	2,50
310. Champignonsauce	2,50
311. Metaxasauce	2,50

Unsere Getrankkarte

Biere vom Fa

	0,3 l	0,5 l
Veltins	2,50	4,00
Grevensteiner	3,00	4,80
Alster	2,50	4,00
Radler	2,50	4,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,33 l	2,60	Fanta	0,33 l	2,60
Cola light	0,33 l	2,60	Sprite	0,33 l	2,60
Auburg Quelle	0,25 l	1,90	Fass Brause Zitrone	0,33 l	2,60
Fass Brause Holunder	0,33 l	2,60	Fass Br. Apfel/Kräuter	0,33 l	2,60
Apfelsaft	0,2 l	2,30	Kirschsaft	0,2 l	2,30
Orangensaft	0,2 l	2,30	Ginger Ale	0,2 l	2,30
Bitter Lemon	0,2 l	2,30	Apfelschorle	0,3 l	2,60
Apfelschorle	0,5 l	3,80	Auburg Quelle	0,75 l	4,50
Malzbier	0,33 l	2,50	Fanta/Cola/etc.	0,5 l	4,00
Spezi	0,3 l	2,60	Wein rot oder wei	0,2 l	3,50

Flaschenbiere

Diebels Alt	0,33l	2,50
Dimix (Krefelder)	0,33l	2,50
Maissels Weisse/Alkoholfrei	0,5l	3,80
Maissels Dunkel	0,5l	3,80
Veltins Alkoholfrei	0,33l	2,50
Veltins Radler Alkoholfrei	0,33l	2,50

Weitere Getränke und Spirituosen

Weinschorle	0,25l	3,50
Sambucca	2cl	2,00
Jack Daniel's Tennessee Whisky	2cl	4,00
Captain Morgan milder Rum mit Vanille-Aroma	2cl	3,00
Moskowskaya Vodka	2cl	3,00
Cynar Artischocken-Likör	2cl	2,00
Metaxa 5*	2cl	2,50
Metaxa 7*	2cl	3,50
Skinos Mastiha griechischer Baumharzlikör. Sehr erlesen!	2cl	3,50
Zickengold Granatapfel-Likör	2cl	2,00
polnischer Kräutervodka	2cl	2,00
Ouzo Pilavas	2cl	2,00
Ouzo of Plomari einer der besten Ouzos! Mild und vollmundig!	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	2,50
Ramazzotti	2cl	2,50

Unsere griechischen Weine

Nemea

Trocken, dunkelrot, mit fruchtigem Aroma und vollmundigem Charakter.
Das Bouquet erinnert an Vanille, Honig und Kräuter.

0,2l 3,50
Fl. 0,75l 12,50

Damascenos

Der Damascenos ist ein besonderer, trockener Rotwein und hat ein reiches süßes Aroma von Gewürzen, Pflaumen, Vanille, getrockneten Früchten und einem starken Aroma von geräuchertem Holz.

0,2l 4,60
Fl. 0,75l 16,50

Imiglykos rot

Fruchtiges Aroma, das an leicht süße Beerenfrüchte, Wildkirsche und Rosen erinnert.

0,2l 3,50
Fl. 0,75l 12,50

Imiglykos weiß

lieblicher Weißwein mit einer leicht blumigen Note.

0,2l 3,50
Fl. 0,75l 12,50

Retsina

trocken mit dem typischen Geschmack nach Harz

0,2l 3,50
Karaffe 0,5l 7,50
Karaffe 1,0l 14,50

Dogmatikos weiß

Seine Farbe enthüllt, dass rote Trauben für diesen Wein verwendet werden.
Charakteristisch für diesen Wein ist seine reiche Mischung an Aromen mit Prävalenz von Pfirsich, Maracuja und Aprikose. Dieser Wein hat Biss, Charakter, ist trocken und fest.

0,2l 4,20
Fl. 0,75l 15,50

Dogmatikos rosé

Halbtrocken, wunderbar lachsfarben mit den Aromen von Waldfrüchten und wilden Erdbeeren

0,2l 4,60
Fl. 0,75l 16,50

Makedonikos

halbtrocken, eine glänzende gelbe Farbe, mit einem Geschmack nach Frühlingsblumen

0,2l 3,50
Fl. 0,75l 12,50

UNSERE INTERNATIONALEN WEISSWEINE....

GRAUBURGUNDER TROCKEN, WEINGUT KLOSTER-KRAUL, RHEINHESSEN

Grauburgunder ist nicht zufällig im Moment der beliebteste deutsche Weißwein. Duft nach gelben Früchten, am Gaumen cremig und etwas Mandeln, sehr angenehme Säure. Ein leichter, unbeschwerter Charakter.

0,2l 4,80€

1,00l 22,50€

SCHEUREBE FEINHERB, WEINGUT RICKES, NAHE

Tobias Rickes ist ein junger, sehr ambitionierter Winzer. Die Scheurebe ist aromatisch, hat eine feine Würze, die Süße ist perfekt integriert, der Wein bleibt frisch und spritzig. Ein Geschmackserlebnis!

0,2l 4,60€

0,75l 16,50€

FUMAIO TROCKEN, CASTELLO BANFI, TOSKANA

Das Castello Banfi in Montalcino ist ein Legende in Italien. Die Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon Blanc besticht durch frische Citrus- und Birnenaromen, sehr aromatisch am Gaumen, feiner Schmelz. Wow!

0,2l 4,80€

0,75l 17,50€

LUGANA TROCKEN, BULGARINI, VENETO

Die Region am Gardasee ist unglaublich beliebt, auch wegen seiner eleganten Weißweine. Frucht nach Mirabellen, am Gaumen saftig, ganz weiche Säure, cremige Textur, einfach lecker und unkompliziert!

0,2l 6,50€

0,75l 22,50€

UNSER OFFENER ROSÉ....

ROSÉ FEINHERB, WEINGUT WEEGMÜLLER, PFALZ

Qualitativ herausragendes Weingut in der Südpfalz. Beerenfruchtiger Rosé, Kirschen, Cassis und Himbeeren, am Gaumen voller Fruchtfülle, herrliche Harmonie, dabei leicht und spritzig.

0,2l 4,80€

1,00l 22,50€

UNSERE OFFENEN ROTWEINE....

VISUS CUVÉE ROT TROCKEN, WEINGUT KLOSTER-KRAUL, RHEINHESSEN

Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Portugieser. Feiner Duft nach Waldbeeren, Dörrobst und etwas Zedernholz. Am Gaumen samtig weich, mittelschwer und voller Harmonie.

0,2l 4,20€

0,75l 16,50€

PRIMITIVO TROCKEN, CONTI ZECCA, APULIEN, ITALIEN

Die Familie Zecca produziert bereits Wein seit dem 17. Jahrhundert! Auf der Halbinsel Apulien in der Provinz Lecce, findet man perfekte Bedingungen für die Trendrebsorte Primitivo. Kräftig und gehaltvoll, dunkle Beeren und Gewürze. Dazu die passende dunkle Farbe, lecker!

0,2l 4,80€

0,75l 17,50€

CRUZ DE SAN- ANDRES T ROCKEN DO BIERZO, SPANIEN

Der Geheimtipp aus dem Nord-Westen Spaniens. Über 70-Jahre alte Maciareben sind die Grundlage, der hohen Qualität. Frische, saftige Beeren in der Nase, komplexe Würze und Mineralität, Tiefe und Vielschichtigkeit am Gaumen.

0,2l 5,80€

0,75l 21,00€

PRICKELNDES....

CASSIS DEMISECCO, WEINGUT KLOSTER-KRAUL, RHEINHESSEN

Herrlich fruchtiger Aperitif, nur 6,5% Vol.!

0,1l 3,50€

0,75l 18,50€

PROSECCO FRIZZANTE DOC, SERENA, VENETO, ITALIEN

Blumig, aromatisch, prickelnde Harmonie!

0,1l 3,00€

0,75l 17,50€

PRISECCO ROTFRUCHTIG ALKOHOLFREI, MANUFAKTUR GEIGER, WÜRTTEMBERG

Die beste alkoholfreie Alternative, voller Fruchtfülle!

0,1l 3,50€

0,75l 18,50€

Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	2,00
Cappuccino	Tasse	2,50
Latte Macchiato	Tasse	2,70
Milchkaffee	Tasse	2,50
Kakao	Tasse	2,00
Espresso	Tasse	1,70
Tee (versch. Sorten)	Tasse	2,00

Café Frappé

Frappé Klassik	3,00
Eisgekühlter Kaffee mit Zucker und Milch	
Frappé mit Vanille-Eis	3,50
Frappé Baileys	4,00
Eisgekühlter Kaffee mit Zucker, Milch und Baileys	