

VORSPEISEN

BAUERN Salat HORIATIKI 10.90

mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Feta

GEMISCHTER Salat mit Feta 10.90

zusätzl. mit Gyros oder Hähnchen *Aufpreis* 4.50

Kalt

TRILOGIA

Auswahl aus drei kalten Vorspeisen mit Pita Brot 9.90

Jede weitere Auswahl *Aufpreis* 2.90

FAVA pürierte gelbe Linsen aus Santorini 5.90

mit Zwiebeln und nativem Olivenöl

TZATZIKI mit Knoblauch 4.90

TARAMA Fischrogencreme 5.90

HUMMUS pürierte Kichererbsen 6.50

CHTIPITI pikante Fetapaste 6.50

FEINSTE KALAMATA OLIVEN 5.90

FRISCHER LINSENSALAT aus Bio Berglinsen 6.90

FRISCHER ROTE BEETE-SALAT 6.90

GEMISCHTER KALTER VORSPEISENTELLER 16.90

Auswahl aus allen kalten Vorspeisen mit Pita Brot

für 2 Personen und mehr

Warm

GEGRILLTES GEMÜSE 7.90

verschiedenes Gemüse mit Knoblauchöl und Tzatziki

GEGRILLTE PEPPERONI mit Knoblauchöl 5.90

PITA TIS GIAGIAS 6.90

Blätterteigtasche gefüllt mit Spinat und Feta

SAGANAKI paniertes Feta 8.90

FETA PSITI gebackener Feta 8.90

mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven

GEMISCHTER WARMER VORSPEISENTELLER 17.90

gegrilltes Gemüse, Saganaki, Blätterteigtasche,

Kalamaris, Sardinen und Tzatziki

SPINAT in Sahnesauce und mit Käse überbacken 8.90

GIGANTES 7.90

dicke griechische Bohnen in Tomatensauce

KALAMARIA Baby Kalamaris 8.90

frittiert oder gegrillt mit Tzatziki

GARNELEN-PFANNE 8.90

mit Paprika, Pepperoni, Zwiebeln

SARDINEN gebraten aus der Pfanne 8.90

GRIECHISCHE BÜFFEL BAUERNBRATWURST 7.90

mit hausgemachtem Senf Dip und Pita Brot

TA KALAMPALIKIA TOU MAKI *pro Pers.* 11.90

Wir arrangieren Ihnen eine Vielfalt von

kalten und warmen Vorspeisen (ab 3 Personen)



MITTAGSTISCH

DIENSTAG – FREITAG VON 12 – 15 UHR

Unsere Mittagsgerichte werden wahlweise mit Pommes frites oder Tomatenreis, Tzatziki und einem kleinen Salat auf dem Teller serviert. Die vegetarischen Gerichte und Specials sind ohne Salat und weiteren Beilagen.

KLASSIKER

GYROS 8.90

BIFTEKI 8.90

SCHWEINE SOUVLAKI 8.90

HÄHNCHEN SOUVLAKI 8.90

LAMM SOUVLAKI 10.90

GRILL-KOMBO

GYROS & RINDERHACKSTEAK 10.90

GYROS & SCHWEINE SOUVLAKI 10.90

GYROS & HÄHNCHEN SOUVLAKI 10.90

GYROS & LAMM SOUVLAKI 12.90

FISCH

BABY KALAMARIS 9.90

frittiert

BABY KALAMARIS 9.90

gegrillt

SARDINEN FRITTIERT 9.90

VEGETARISCH

BRIAM 8.90

bunte griechische Gemüsepfanne

KARTOFFEL-BROCCOLI AUFLAUF 8.90

KRITHAROTO 9.90

Reisnudeln mit Basilikum und

verschiedenem Gemüse



SPECIALS

GRIECHISCHE BÜFFEL BAUERNBRATWURST

mit hausgemachtem Senf Dip, Pommes frites und Pita Brot

9.90

KOKKINISTO

zart geschmortes Rindfleisch mit griechischen Reisnudeln

11.90



VORSPEISE

zwei kleine, kalte Vorspeisen

EIN GETRÄNK

Softgetränk oder 0.3l Faßbier oder 0.3l Alsterwasser

EIN HEISSGETRÄNK

Espresso, Espresso Machiato, Caffè Crema oder Tee



MAMAS KÜCHE

TRADITIONELLE FAMILIENREZEPTE

Die Küche Griechenlands ist so vielfältig wie das Land. Mit Ihren original griechischen Familienrezepten führt Sie Eleni in die Küche Ihrer Familie. Jedes Gericht wird mit einem Haussalat vorweg serviert.

MOUSAKA 15.50

Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen und Rinderhackfleisch in Bechamelsauce

MOUSAKA *Vegetarisch* 15.50

Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen in Bechamelsauce

STIFADO 17.90

zart geschmortes Rindfleisch mit ganzen Schalotten in Tomaten-Rotweinsauce mit griechischen Ofenkartoffeln oder Reis

STIFADO ORFANO *Vegetarisch* 14.90

ganzen Schalotten in Tomaten-Rotweinsauce mit Champignons und Reis

KOKKINISTO 17.90

zart geschmortes Rindfleisch mit griechischen dicken Bohnen in Tomaten-Rotweinsauce

BRIAM *Vegetarisch* 14.90

bunte griechische Gemüsepfanne in Tomatensauce mit Feta und griechischen Ofenkartoffeln

SPANAKORIZO *Vegetarisch* 13.90

griechischer Spinatreis in Tomatensauce mit Feta

GETRÄNKE

BIER VOM FASS 0.3l 0.4l

JEVER	3.10	3.90
RADEBERGER	3.10	3.90
ALSTERWASSER	3.10	3.90

FLASCHENBIERE 0.33l 0.5l

JEVER FUN	3.30	—
MYTHOS griechisches Lagerbier	3.40	—
SCHÖFFERHOFER WEIZEN hell, dunkel oder alkoholfrei	—	4.90
HÖVELS ORIGINAL	—	4.90
MALZBIER	2.80	—

CRAFTBIERE 0.33l

WIT belgisches Weizenbier	4.00
SUMMER ALE	4.50
EAST COAST IPA	4.50
IPA	4.50
IMPERIAL PORTER	5.90

SOFTDRINKS 0.25l 0.33l 0.75l

COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI, COLA ZERO	3.90	—
SELTERS mit oder ohne Kohlensäure	2.50	— 5.90
VIO APFLESCHORLE	3.90	—
VIO RHABARBERSCHORLE	3.90	—
VIO JOHANNISBEERESCHORLE	3.90	—

GREEK SODA 0.2l

TONIC WATER	3.20
PINK GRAPEFRUIT SODA	3.20
LEMON TONIC	3.20
GINGER BEER	3.20
AEGEAN TONIC	3.20
GENTLEMENS SODA	3.20



MEIN GERICHT

STELLEN SIE SICH IHR GERICHT EINFACH NACH LUST UND APPETIT ZUSAMMEN.

Zum Kombinieren oder gemeinsam Teilen auf einer Platte serviert.



1 WÄHLEN SIE IHR HAUPTGERICHT



2 WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN DAZU



3 WÄHLEN SIE IHRE SAUCEN & DIPS

HAUPTGERICHTE

GYROS	ca. 170 g	5.90
SCHWEINE SOUVLAKI	ca. 170 g	5.90
LEMONATO geschneitztes Schweinefilet mit Paprika und Zwiebeln in Zitronensauce	ca. 170 g	6.90
BIFTEKI <i>Familienrezept</i> gegrilltes Rinderhacksteak, gefüllt mit Feta	ca. 170 g	5.90
HÄHNCHEN SOUVLAKI	ca. 160 g	5.90
GRIECHISCHE BÜFFEL BAUERNBRATWURST	ca. 130 g	6.90
LAMM SOUVLAKI	ca. 140 g	7.90
LAMMKOTELETTS	3 Stück	7.90
LAMMFILET	ca. 140 g	9.90
BABY KALAMARIS gegrillt		8.90
BABY KALAMARIS frittiert		8.90

BEILAGEN

FRY AND DIP POMMES	2.90
REIS IN TOMATENSAUCE	2.90
OFENKARTOFFELN Traditionell griechisch	2.90
GRIECHISCHE REISNUDELN	3.50
GEGRILLTES GEMÜSE mit Knoblauch	4.50
PITA BROT	2.50
GEMISCHTER SALAT	1.90

SAUCEN

METAXA SAUCE	2.50
FETA-KÄSE-SAHNE SAUCE	2.50
CHILLI-CHEESE SAUCE	2.50

DIPS

KETCHUP / MAYONNAISE	0.20
SCHARFE GRILL SAUCE	0.40
SENF-DIP	0.40

WEINE

Weißweine 0.15l 0.5l

RIESLING <i>Bio & Vegan</i> trocken	5.50	16.50
WEISSBURGUNDER <i>Bio & Vegan</i> trocken	5.50	16.50
GRAUBURGUNDER <i>Bio & Vegan</i> trocken	5.50	16.50
ASSYRTIKO trocken	5.50	16.50
IMIGLIKOS APELIA GOLD lieblich	4.50	13.50

Weißwein gehärtet 0.25l 0.5l

MALAMATINA	4.90	8.90
------------	------	------

Rotweine 0.15l 0.5l

VORIG GI RED Cabernet Sauvignon trocken	5.50	16.90
BIG RED <i>Bio & Vegan</i> Spätburgunder, Merlot trocken	5.50	16.50
MANDILARIA IMIGLIKOS RED lieblich	4.50	13.50

KAFFEE & HEISS

ESPRESSO	2.10
ESPRESSO MACCHIATO	2.30
ESPRESSO DOPPIO	3.50
CAPPUCCINO	2.60
LATTE MACCHIATO	3.30
CAFÉ CREMA	2.30
ELLINIKOS	2.50
DIPLOS ELLINIKOS	3.90
HEISSE SCHOKOLADE	3.90
TEE bitte fragen Sie nach unseren Teesorten	3.30

GETRÄNKE

BIER VOM FASS 0.3l 0.4l

JEVER	3.10	3.90
RADEBERGER	3.10	3.90
ALSTERWASSER	3.10	3.90

FLASCHENBIERE 0.33l 0.5l

JEVER FUN	3.30	—
MYTHOS griechisches Lagerbier	3.40	—
SCHÖFFERHOFER WEIZEN hell, dunkel oder alkoholfrei	—	4.90
HÖVELS ORIGINAL	—	4.90
MALZBIER	2.80	—

CRAFTBIERE 0.33l

WIT belgisches Weizenbier	4.00
SUMMER ALE	4.50
EAST COAST IPA	4.50
IPA	4.50
IMPERIAL PORTER	5.90

SOFTDRINKS 0.25l 0.33l 0.75l

COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI, COLA ZERO	3.90	—
SELTERS mit oder ohne Kohlensäure	2.50	—
VIO APFLESCHORLE	3.90	—
VIO RHABARBERSCHORLE	3.90	—
VIO JOHANNISBEERESCHORLE	3.90	—

GREEK SODA 0.2l

TONIC WATER	3.20
PINK GRAPEFRUIT SODA	3.20
LEMON TONIC	3.20
GINGER BEER	3.20
AEGEAN TONIC	3.20
GENTLEMENS SODA	3.20



MEIN GERICHT

STELLEN SIE SICH IHR GERICHT EINFACH NACH LUST UND APPETIT ZUSAMMEN.

Zum Kombinieren oder gemeinsam Teilen auf einer Platte serviert.



WÄHLEN SIE IHR
HAUPTGERICHT



WÄHLEN SIE IHRE
BEILAGEN DAZU



WÄHLEN SIE IHRE
SAUCEN & DIPS

1 HAUPTGERICHTE

GYROS	ca. 300 g	5.90
SCHWEINE SOUVLAKI	ca. 170 g	5.90
LEMONATO geschneitzeltes Schweinefilet mit Paprika und Zwiebeln in Zitronensauce	ca. 170 g	6.90
BIFTEKI <i>Familienrezept</i> gegrilltes Rinderhacksteak, gefüllt mit Feta	ca. 170 g	5.90
HÄHNCHEN SOUVLAKI	ca. 160 g	5.90
GRIECHISCHE BÜFFEL BAUERNBRATWURST	ca. 130 g	6.90
LAMM SOUVLAKI	ca. 140 g	7.90
LAMMKOTELETTS	3 Stück	7.90
LAMMFILET	ca. 140 g	9.90
BABY KALAMARIS gegrillt		8.90
BABY KALAMARIS frittiert		8.90

2 BEILAGEN

FRY AND DIP POMMES	2.90
REIS IN TOMATENSAUCE	2.90
OFENKARTOFFELN Traditionell griechisch	2.90
GRIECHISCHE REISNUDELN	3.50
GEGRILLTES GEMÜSE mit Knoblauch	4.50
PITA BROT	2.50
GEMISCHTER SALAT	1.90

3 SAUCEN & DIPS

METAXA SAUCE	2.50
FETA-KÄSE-SAHNE SAUCE	2.50
CHILLI-CHEESE SAUCE	2.50
KETCHUP / MAYONNAISE	0.20
SCHARFE GRILL SAUCE	0.40
SENF-DIP	0.40

WEINE

Weißweine 0.15l 0.5l

RIESLING <i>Bio & Vegan</i> trocken	5.50	16.50
WEISSBURGUNDER <i>Bio & Vegan</i> trocken	5.50	16.50
GRAUBURGUNDER <i>Bio & Vegan</i> trocken	5.50	16.50
ASSYRTIKO trocken	5.50	16.50
IMIGLIKOS APELIA GOLD lieblich	4.50	13.50

Weißwein geharzt 0.25l 0.5l

MALAMATINA	4.90	8.90
------------	------	------

Rotweine 0.15l 0.5l

VORIG GI RED Cabernet Sauvignon trocken	5.50	16.90
BIG RED <i>Bio & Vegan</i> Spätburgunder, Merlot trocken	5.50	16.50
MANDILARIA IMIGLIKOS RED lieblich	4.50	13.50

KAFFEE & HEISS

ESPRESSO	2.10
ESPRESSO MACCHIATO	2.30
ESPRESSO DOPPIO	3.50
CAPPUCCINO	2.60
LATTE MACCHIATO	3.30
CAFÉ CREMA	2.30
ELLINIKOS	2.50
DIPILOS ELLINIKOS	3.90
HEISSE SCHOKOLADE	3.90
TEE bitte fragen Sie nach unseren Teesorten	3.30