

# Samos

GRIECHISCH-MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN

*Liebe Gäste*

Herzlich willkommen im SAMOS,  
wo wir Sie als Gast begrüßen und  
uns als Freund von Ihnen verabschieden.

Wir laden Sie ein in die köstliche und  
vielfältige mediterrane Küche Griechenlands,  
in der die Frische und die Natürlichkeit  
der Grundprodukte im Vordergrund stehen.

*Eleni & Achilleas  
Apostolidis*



# VORSPEISEN

- 1 **BAUERN Salat HORIATIKI** 8.90  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Feta
- 2 **GEMISCHTER Salat** mit Feta 9.50  
zusätzlich mit Gyros oder Hähnchen *Aufpreis* 2.50

## *Kalt*

- 3 **TRILOGIA** Auswahl aus drei kalten Vorspeisen 7.50  
Jede weitere Auswahl *Aufpreis* 2.30
- 4 **FAVA** pürierte gelbe Linsen aus Santorini 5.50  
mit Zwiebeln und nativem Olivenöl
- 5 **TZATZIKI** Joghurtspezialität mit Gurke und Knoblauch 3.90
- 6 **TARAMA** Fischrogencreme 5.50
- 7 **HUMMUS** pürierte Kichererbsen 4.90
- 8 **CHTIPITI** pikante Fetapaste 5.50
- 9 **FEINSTE KALAMATA OLIVEN** 4.90
- 10 **FRISCHER LINSENSALAT** 5.90
- 11 **FISCHER ROTE BEETE-SALAT** 5.90
- 12 **GEMISCHTER KALTER VORSPEISENTELLER** 13.90  
Auswahl aus allen kalten Vorspeisen

## *Warm*

- 13 **GEGRILLTES GEMÜSE** 7.50  
Paprika, Aubergine, Zucchini, Knoblauchöl und Tzatziki
- 14 **GEGRILLTE PEPERONI** mit Knoblauchöl 5.90
- 15 **BLÄTTERTEIGTASCHEN** gefüllt mit Spinat und Feta 7.50
- 16 **SAGANAKI** paniertes Feta 7.90
- 17 **FETA PSITI** 7.90  
gebackener Feta mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven
- 18 **GEMISCHTER WARMER VORSPEISENTELLER** 14.90  
gegrilltes Gemüse, Saganaki, Blätterteigtaschen,  
Kalamaris, Sardinen und Tzatziki
- 19 **SPINAT** in Sahnesauce und mit Käse überbacken 7.90
- 20 **GIGANTES** dicke griechische Bohnen in Tomatensauce 6.90
- 21 **KALAMARIA** Baby Kalamaris frittiert oder gegrillt mit Tzatziki 7.90
- 22 **SCAMPI-PFANNE** mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln 7.90
- 23 **SARDINEN** gebraten aus der Pfanne 7.90
- 24 **TA KALAMPALIKIA TOU MAKI** *pro Person* 8.90  
Wir arrangieren Ihnen eine Vielfalt von kalten und  
warmen Vorspeisen (ab 3 Personen)



# 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.

<b>MOUSAKA</b> Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen und Rinderhackfleisch in Bechamelsauce	13.90
<b>STIFADO</b> zart geschmortes Rindfleisch mit ganzen Schalotten in Tomaten-Rotweinsauce mit griechischen Ofenkartoffeln oder Reis	15.50
<b>KOKKINISTO</b> zart geschmortes Rindfleisch mit griechischen dicken Bohnen in Tomaten-Rotweinsauce	15.50
<b>BRIAM</b> <i>Vegetarisch</i> bunte griechische Gemüsepfanne in Tomatensauce mit Feta und griechischen Ofenkartoffeln	13.90
<b>STIFADO ORFANO</b> <i>Vegetarisch</i> ganzen Schalotten in Tomaten-Rotweinsauce mit Champignons und Reis	13.90
<b>SPANAKORIZO</b> <i>Vegetarisch</i> griechischer Spinatreis in Tomatensauce mit Feta	12.90



# HAUPTGERICHTE

## GELIEBTE KLASSIKER VOM GRILL

Jedes Hauptgericht wird mit einem Haussalat vorweg serviert.  
Als Beilage gibt es Tzatziki und wahlweise Pommes frites, Tomatenreis oder traditionelle griechische Ofenkartoffeln. Alternativ bieten wir Ihnen auch Gemüse der Saison für einen Aufpreis von 1.90 € an.

### LAMM

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 29 | <b>LAMMFILET</b><br>mit Kräuterbutter und Prinzessbohnen | 21.90 |
| 30 | <b>LAMMKOTELETTS</b><br>5 – 6 Stück, je nach Gewicht     | 16.90 |
| 31 | <b>LAMMSOUVLAKI</b><br>zwei gegrillte Lammspieße         | 17.90 |

### SCHWEIN

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 32 | <b>GYROS</b><br>Schweinefleisch vom Drehspieß  | 12.50 |
| 33 | <b>GYROS MIT METAXASAUCE</b><br>Schweinefleisch vom Drehspieß (ohne Tzatziki)                                | 13.90 |
| 34 | <b>SCHWEINESOUVLAKI</b><br>zwei gegrillte Schweinespieße   | 12.50 |
| 35 | <b>LEMONATO</b><br>geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika und Zwiebeln<br>in Zitronensauce (ohne Tzatziki) | 15.50 |
| 36 | <b>PIPERATO</b><br>geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons<br>in Sahnesauce (ohne Tzatziki)             | 16.00 |

### RIND

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 37 | <b>RINDERLEBER</b><br>gegrillt mit geschmorten Zwiebeln                                      | 12.90 |
| 38 | <b>BIFTEKI</b><br>gegrilltes Rinderhacksteak gefüllt mit Feta, nach Familienrezept           | 12.90 |
| 39 | <b>SOUZOUKAKIA KASERATA</b><br>vier kleine Rinderhacksteaks auf Pitabrot mit Käse-Sahnesauce | 13.90 |

### HÄHNCHEN

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 40 | <b>HÄHNCHENSOUVLAKI</b><br>zwei gegrillte Hähnchenspieße   | 13.50 |
| 41 | <b>KOTOTIGANIA</b><br>Hähnchengeschnetzeltes mit verschiedenen Gemüse<br>aus der Pfanne in Weißweinsauce (ohne Tzatziki) | 14.90 |

# HAUPTGERICHTE

## UNSERE GRILLTELLER

Für Liebhaber der Vielfalt haben wir für Sie verschiedene Grill-Klassiker arrangiert.

Jedes Hauptgericht wird mit einem Haussalat vorweg serviert. Als Beilage gibt es Tzatziki und wahlweise Pommes frites, Tomatenreis oder traditionelle griechische Ofenkartoffeln. Alternativ bieten wir Ihnen auch Gemüse der Saison für einen Aufpreis von 1.90 € an.

42	<b>TIS ATHENAS</b> Rinderbifteki und Lammsouvlaki	15.90
43	<b>TIS THASOU</b> Rinderbifteki und Hähnchensouvlaki	14.90
44	<b>TON SERRON</b> Rinderbifteki und Gyros vom Schwein	14.90
45	<b>TIS SAMOU</b> Lammsouvlaki und Gyros vom Schwein	15.90
46	<b>TIS THESSALONIKIS</b> Rinderleber und Gyros vom Schwein	13.90
47	<b>TIS SPARTIS</b> Gyros vom Schwein, ein Schweinesouvlaki, ein Hähnchensouvlaki und ein Rinderhacksteak	17.90

## FISCH

Jedes Fischgericht wird mit einem Haussalat vorweg serviert. Als Beilage gibt es Tzatziki und wahlweise Pommes frites, Tomatenreis oder traditionelle griechische Ofenkartoffeln. Alternativ bieten wir Ihnen auch Gemüse der Saison für einen Aufpreis von 1.90 € an.

48	<b>KALAMARIA STIN SKARA</b> gegrillte Baby Kalamaris	15.90
49	<b>KALAMARIA TIGANITA</b> frittierte Baby Kalamaris	15.90
50	<b>KALAMARIA ANAPOFASISTA</b> gegrillte und frittierte Baby Kalamaris	15.90
51	<b>SCAMPIS</b> fünf gegrillte Scampis	19.90
52	<b>LACHSFILETS</b> zwei gegrillte Lachsfilets mit Spinat	18.90
53	<b>FISCHPLATTE EIN SCAMPI, EIN LACHSFILET,</b> ein Scampispieß, Sardinen und Kalamaris gegrillt	21.90

# KLEINE HAUPTGERICHTE



## DIE GROSSE LUST AUF KLEINE GERICHTE

Unsere kleinen Hauptgerichte lassen sich auch wunderbar mit einer Vorspeise kombinieren?

Alle kleinen Hauptgerichte werden mit einem Haussalat vorweg serviert. Als Beilage gibt es Tzatziki und wahlweise Pommes frites, Tomatenreis oder traditionelle griechische Ofenkartoffeln. Alternativ bieten wir Ihnen auch Gemüse der Saison für einen Aufpreis von 1.40 € an.

101	<b>GYROS</b>	8.90
102	<b>BIFTEKI</b>	8.90
103	<b>SCHWEINESOUVLAKI</b>	8.90
104	<b>LAMMSOUVLAKI</b>	10.90
105	<b>HÄHNCHENSOUVLAKI</b>	8.90
106	<b>BABY KALAMARIS FRITTIERT</b>	9.90
107	<b>BABY KALAMARIS GEGRILLT</b>	9.90
108	<b>RINDERLEBER</b>	8.90
109	<b>GYROS METAXA</b>	9.90

### *Extra Beilagen*

<b>POMMES FRITES</b>	3.50
<b>TOMATENREIS</b>	3.50
<b>TRADITIONELLE OFENKARTOFFELN</b>	3.50
<b>GRIECHISCHES PITABROT</b>	2.50
<b>GEMÜSE DER SAISON</b>	4.50
<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b>	2.50
<b>METAXASAUCE</b>	1.90
<b>KÄSE-SAHNESAUCE</b>	1.90

# GRIECHISCHE WEINE

<i>Weißweine</i>	<b>0.2l</b>	<b>0.5l</b>	<b>0.75l</b>
<b>AGATHIA</b> Muscat Alexandria   halbtrocken	6.30	14.90	21.90
<b>IONOS RODITIS</b> Roditis   halbtrocken	4.50	10.00	—
<b>WEISSWEIN SCHORLE</b> Weißwein mit Selters	4.00	9.00	—
<b>RETSINA KOURTAKI</b> Cuvée   geharzt, trocken	4.20	9.00	—
<b>RETSINA MALAMATINA</b> Cuvée   geharzt, trocken	—	8.00	—
<b>IMIGLIKOS</b> Athiri   lieblich	4.50	9.50	12.50

<i>Rotweine</i>	<b>0.2l</b>	<b>0.5l</b>	<b>0.75l</b>
<b>NAOUSSA</b> Xinomavro   trocken	4.90	10.50	—
<b>ROTWEIN SCHORLE</b> Rotwein mit Selters	4.20	9.00	—
<b>IMIGLIKOS</b> Mandilaria   lieblich	4.80	10.00	12.90

<i>Roséweine</i>	<b>0.2l</b>	<b>0.5l</b>	<b>0.75l</b>
<b>IONOS ROSÉ</b> Syrah, Roditis   trocken	4.90	10.50	—
<b>ROSÉWEINSCHORLE</b> Roséwein mit Selters	4.00	9.00	—



## WINE & MORE

Sie haben Lust auf etwas Besonderes.  
in unsere extra Weinkarte WINE & MORE haben wir  
exquisite Weine für Sie zusammengestellt.

# GETRÄNKE



## BIER VOM FASS

0.3/

0.4/

**JEVER**

3.10

3.70

**RADEBERGER**

3.10

3.70

**ALSTERWASSER**

3.10

3.70

## FLASCHENBIERE

0.33/

0.5/

**JEVER FUN**

3.30

—

**MYTHOS** griechisches Lagerbier

3.40

—

**SCHÖFFERHOFER WEIZEN**

hell, dunkel oder alkoholfrei

—

4.50

**HÖVELS ORIGINAL**

—

4.90

## SOFTDRINKS & SÄFTE

0.2/

0.4/

0.75/

**COLA, FANTA, SPRITE,  
SPEZI, COLA ZERO**

2.20

3.90

—

**MALZBIER**

2.80

—

—

**SELTERS**

mit oder ohne Kohlensäure

2.20

3.90

5.70

**DIREKTSÄFTE**

Apfel, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere,  
Cranberry, Orange oder Maracuja

3.20

4.90

—

**DIREKTSÄFTE ALS SAFTSCHORLE**

Selters mit Apfel, Kirsche, Rhabarber,  
Johannisbeere, Cranberry, Orange oder Maracuja

2.20

3.90

—

## GREEK SODA

0.2/

**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

# SPIRITOUSEN



## VERMOUTH

<b>OTTO ATHENS</b>	4 cl	3.90
<b>NOILLY PRAT</b>	4 cl	3.90

## LIKÖRE

<b>BAILEYS</b> Irish Creme	4 cl	3.90
<b>SAMBUCA</b>	4 cl	3.90
<b>MASTIHA SKINOS</b>	4 cl	4.90

## KRÄUTERLIKÖR

<b>FERNET BRANCA</b>	4 cl	3.90
<b>AVERNA</b>	4 cl	3.90
<b>JÄGERMEISTER</b>	4 cl	3.90

## OUZO

<b>OUZO PLOMARI</b>	4 cl	3.90
<b>OUZO PLOMARI*</b>	200 ml	12.40
<b>OUZO MINI</b>	4 cl	3.90
<b>OUZO MINI*</b>	200 ml	12.40
<b>OUZO PILAVAS</b>	4 cl	3.90

## WHISKEY

<b>BALLANTINE'S</b>	4 cl	3.80
<b>JOHNNIE WALKER</b> Red Label	4 cl	4.50
<b>JOHNNIE WALKER</b> Black Label	4 cl	6.00
<b>JIM BEAM</b>	4 cl	4.30

## WODKA · RUM · GIN

<b>ABSOLUT</b>	4 cl	4.40
<b>GORBATSCHOW</b>	4 cl	4.00
<b>HAVANNA CLUB</b>	4 cl	4.40
<b>GIN TANQUERAY</b>	4 cl	4.50

## WEINBRAND

<b>METAXA 5</b>	4 cl	2.60
<b>METAXA 7</b>	4 cl	4.50

## TSIPOURO

<b>TSILILIS</b> ohne Anis	4 cl	3.90
<b>BABATZIM</b> ohne Anis	4 cl	3.90

\*Eine kleine Flasche Ouzo mit Eis und extra Leitungswasser