

IRIS

MODERN GREEK

Allergene:

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse,
F – Sojabohnen, G – Milch, H – Nüsse, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesamsamen,
O – Schwefeldioxid und Sulfite, P – Lupine, R – Weichtiere.



MEZE

GEBACKENE AUBERGINEN G 5,5 €
mit Joghurt und Tomaten

BAKED EGGPLANT
with yogurt and tomatoes

FAVA P 5,5 €
Griechisches
Ackerbohnenpüree mit
roten Zwiebeln und Oliven

FAVA
Greek bean puree with
red onion and olives

TARAMASALATA D,G 6,6 €
Geräucherter Kabeljaurogen
mit Olivenöl, Frischkäse
und Knoblauch

TARAMASALATA
smoked cod roe with olive oil,
cream cheese and garlic

OLIVENTAPENADE 4 €
traditionelle Vorspeise aus
geriebenen Oliven
OLIVE TAPENADE
traditional appetizer from
grated olives



HTIPITI G 5,5 €
Gerösteter Paprika
mit griechischem Joghurt

HTIPITI
roasted bell peppers
with Greek yogurt

FETA G 6,5 €
mit Olivenöl und Kapern
FETA
with olive oil and capers

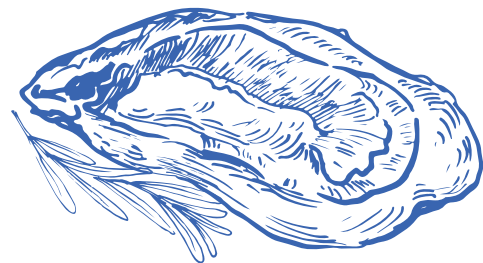
GRIECHISCHES PESTO G, H 5,5 €
mit Joghurt Frische Kräuter, Olivenöl
und Gewürze mit griechischem Joghurt
GREEK PESTO WITH YOGURT
fresh herbs, olive oil and spices with Greek yogurt

(Serviirt mit griechischem Koulouri)
(Served with greek koulouri)



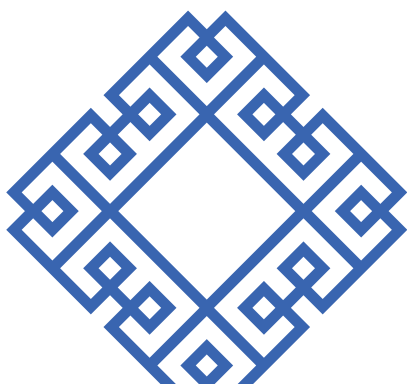
TZATZIKI P, G 7,5 €
Traditionelle griechische Vorspeise aus
Joghurt und Gurke mit Olivenöl und Minze

TZATZIKI
traditional Greek yogurt appetizer with cucumber,
olive oil and mint



AUSTERN (OYSTERS)

FINES DE CLAIRES R 4,9 €
GILLARDEAU R 6,1 €



VORSPEISEN

APPETIZERS



GEGRILLTE PAPRIKA G 4,1 €
mit Tzatziki oder Vegan Sauce

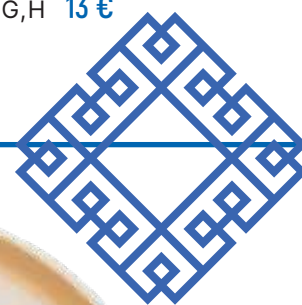
GRILLED GREEN PEPPERS
with Tzatziki or Vegan Sauce



GRIECHISCHE OLIVEN 4,5 €
GREEK OLIVES



FRITTIERTE BABY-TINTENFISCHE G,H 13 €
FRIED BABY SQUID



GERÖSTETE EINGELEGTE PAPRIKA G 9,5 €

mit Feta und Kräutern
ROASTED PICKLED PEPPERS
with feta and herbs



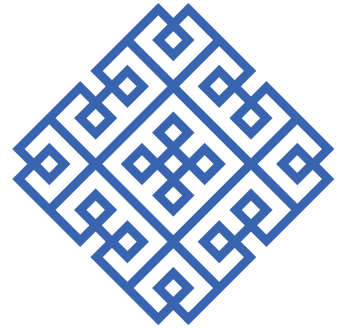


GEFÜLLTE WEINBLÄTTER (DOLMA) G 15 €

mit Kalbfleisch

STUFFED GRAPE LEAVES (DOLMAS)

With Veal



GEBRATENER HALLOUMI-KÄSE G,H 14,5 €

mit Kräutersauce und frischen Tomaten

FRIED HALLOUMI CHEESE

with herb sauce and fresh tomatoes

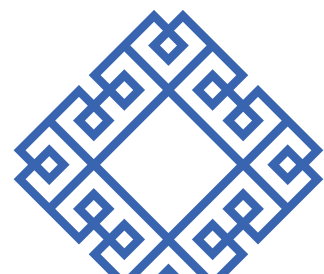


ZUCCHINI POMMES A,G 7 €

mit Tzatziki

ZUCCHINI FRIES

with Tzatziki

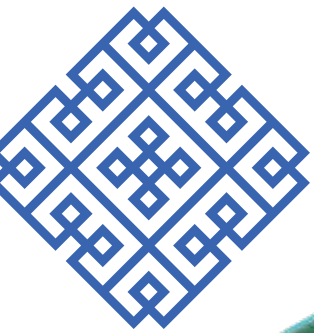




SALATE

SALADS

VEGANER SALAD 7 €
VEGAN SALAD



GRIECHISCHER SALAT 11 €
GREEK SALAD



HÜHNCHENSALAT 14,9 €
CHICKEN SALAD

MEERESFRÜCHTESALAT 17,9 €
SEAFOOD SALAD



SUPPE

SOUPS

CREMIGE MEERESFRÜCHTESUPPE B,G,R 13,5 €

MAKEOVER CREAMY SEAFOOD SOUP



VEGANE SUPPE 9,5 €
mit Gemüse
VEGAN VEGETABLE SOUP

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

MOUSSAKA AUS DEM OFEN G 17,5 €
Traditionelles griechisches Gericht mit Auberginen, Hackfleisch und Tomaten

MOUSSAKA FROM THE OVEN
traditional Greek dish with eggplant, minced beef and tomatoes

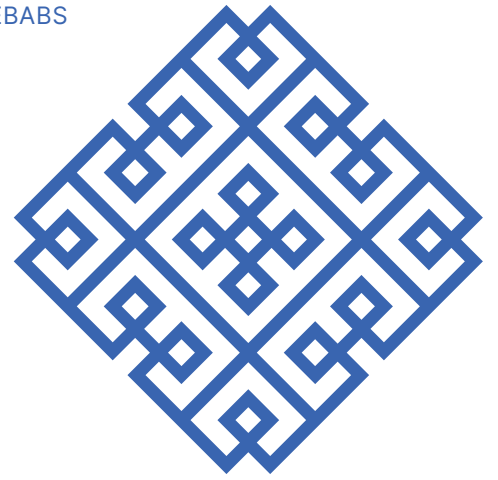


VEGANE MOUSSAKA A,F 12 €
VEGAN MOUSSAKA

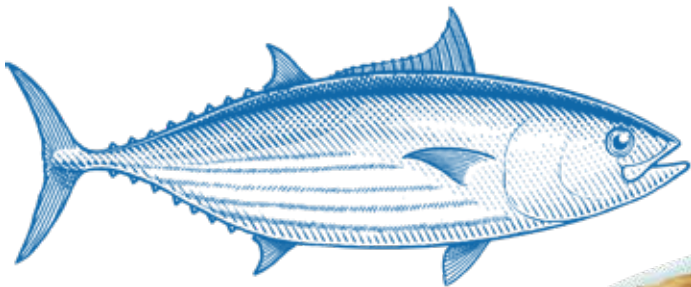
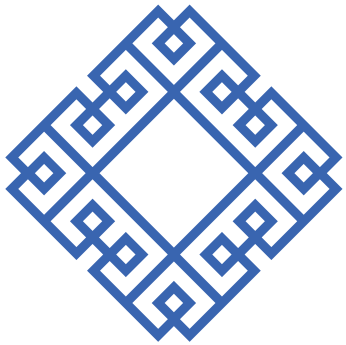




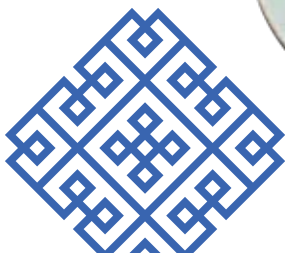
RINDFLEISCH 17,5 €
KEBAB
BEEF KEBABS



OKTOPUS P,R 21,5 €
auf Fava
OCTOPUS
with Fava Beans



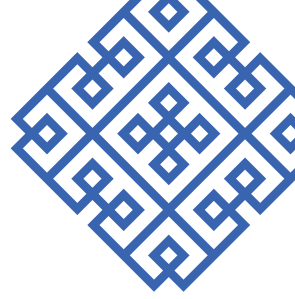
HÜHNER G 13,5 €
GYROS
CHICKEN GYROS





MUSCHELN R 15,9 €
in Weinsauce

MUSSELS
in Wine Sauce

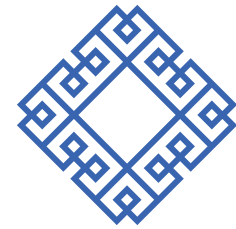


MUSCHELN R 15,9 €
in Tomatensauce

MUSSELS
in Tomato Sauce

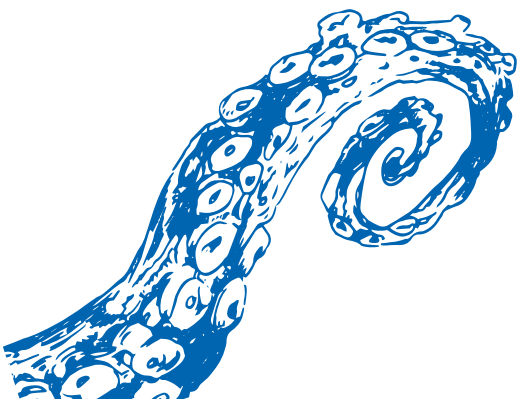


LAMMRÜCKEN G 39,5 €
RACK OF LAMB



DORADAFILET D,G 26 €
in Tomaten-und Kapernsauce geschmort

DORADA FILLET
with tomato and caper sauce





**GEGRILLTER
TINTENFISCH**

mit Salat und Reis

GRILLED SQUID

P,R 23 €



**GEGRILLTER
WOLFSBARSCH**

mit Salat und Reis

GRILLED SEA BASS

with Salad and Rice

D,G 21 €



**GEGRILLTER
GARNELEN**

mit Salat und Reis

GRILLED SHRIMP

with Salad and Rice

B,G,R 26 €



**HÄHNCHEN-
SOUVLAKI**

mit Kartoffeln und Salat

CHICKEN SOUVLAKI

with Potatoes and Salad

G 17 €

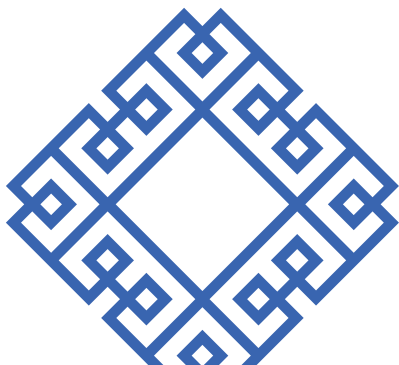
**SOUVLAKI-
KALBFLEISCH**

mit Kartoffeln und Salat

VEAL SOUVLAKI

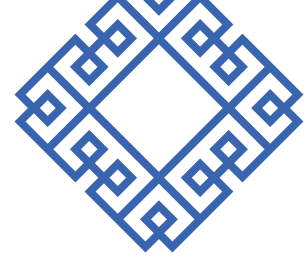
with Potatoes and Salad

G 18 €



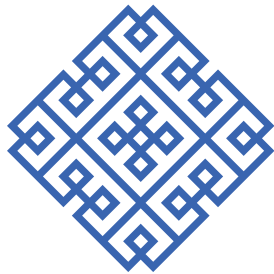
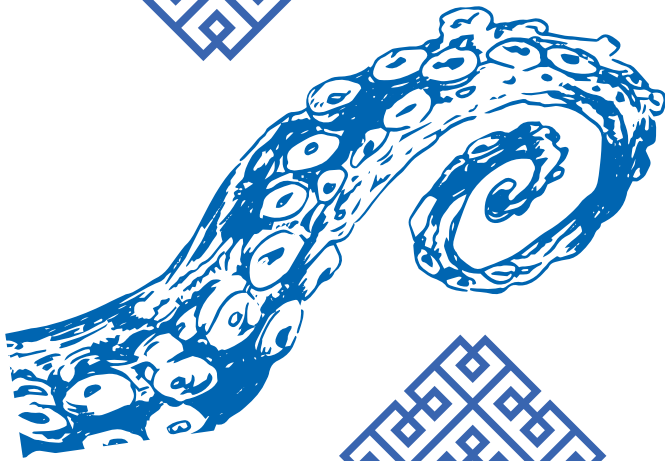
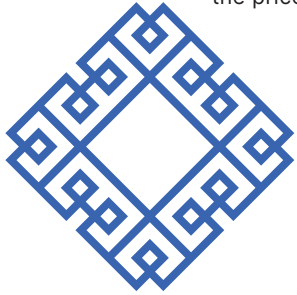
FRISCHER FANG

im Ofen oder auf dem Grill
Der Preis gilt für 100 Gramm Rohprodukt



FRESH CATCH

in the oven or on the grill
the price is for 100 grams of raw product



SEEBARSCH D 6,5 €
SEA BASS



DORADA D 6,5 €
DORADA



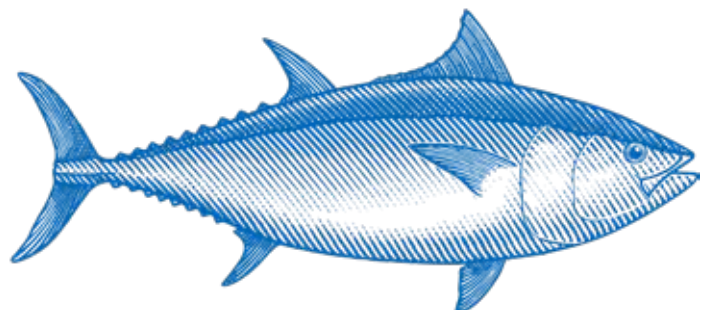
OKTOPUS R 10,5 €
OCTOPUS

KALMAR R 8,5 €
SQUIDS

GARNELEN B 9,5 €
SHRIMPS

FLUNDER D 9 €
FLOUNDER

Der Küchenchef serviert mit Tzatziki-Sauce
Chef serves with tzatziki sauce



EMPFOHLEN FÜR EINE GRUPPE

FRITOMISTO B,D,R 34 €

(empfohlen für 2 Gäste)

FRITTO MISTO

(for 2 guests)

RECOMMENDED FOR COMPANY

GEGRILLTES MEERESFRÜCHTE B,D,G,R 55 €
PLATEU

Doradafilet, Riesengarnelen, Kalmare, Oktopustentakel. Serviert mit gegrilltem Gemüse, Kartoffeln und Tzatziki-Sauce

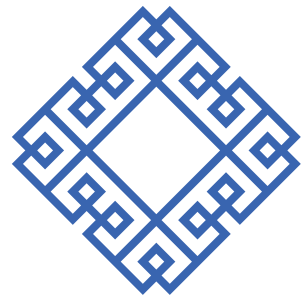
GRILLED SEAFOOD PLATTER

Dorado fish fillet, tiger shrimps, squids, octopus tentacles. Served with grilled vegetables, potatoes and tzatziki sauce



FLEISCHPLATTE G 59 €

MEAT PLATTER



VERSCHIEDENE GRIECHISCHE MEZES:

Gebackene Auberginen mit Joghurt, griechisches Bohnen-Fava-Püree, Joghurt- und Gurken-Tzatziki, Khtipiti (mit Joghurt gebackene Paprika), griechisches Joghurt-Pesto, Taramasalata (geräucherter Kabeljau-Kaviar mit Frischkäse), Oliventapenade, Feta mit Olivenöl und Kapern. Serviert mit griechischem Kouluri

ASSORTED GREEK MEZES:

baked eggplant with yogurt, greek bean fava puree, yogurt and cucumber tzatziki, khtipiti (baked peppers with yogurt), Greek pesto with yogurt, taramasalata (smoked cod caviar with cream cheese), feta with olive oil and capers. Served with Greek kouluri



D,G,H,P 34 €

BEILAGEN

SIDE DISHES

GEGRILLTES GEMÜSE

GRILLED VEGETABLES

6 €

BRATKARTOFFELN

mit Knoblauch

ROASTED POTATOES

with garlic

G

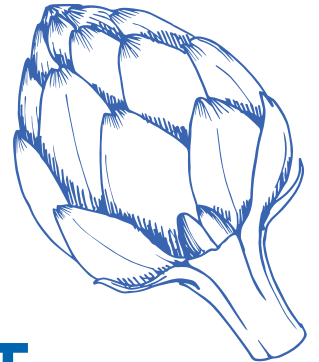
6 €

GEDÄMPFTER REIS

STEAMED RICE

G

5 €



BROT

BREAD

KOULOURI

(griechische Sesambrotringe)

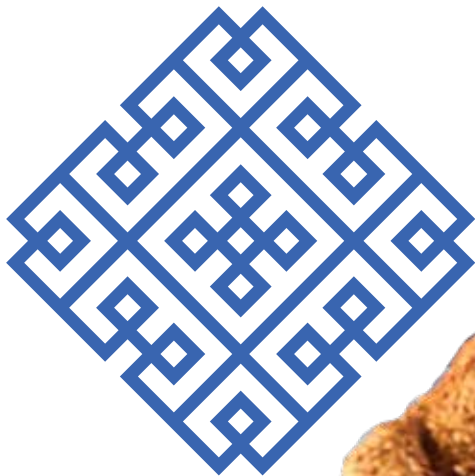
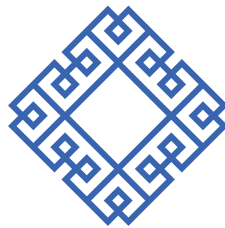
KOULOURI

(Greek sesame bread rings)

A 3,5 €

PITA-BROT

A 2,5 €



NACHSPEISEN

DESSERT

KATAIFI MIT NÜSSEN H,C 7,5 €
UND HONIG

KATAIFI WITH NUTS
AND HONEY



GALAKTOBUREKO A,G,H 7,5 €

Griechischer Filoteigkuchen
mit zarter Milchcreme

GALAKTOBUREKO
Greek filo dough pie with tender
milk custard

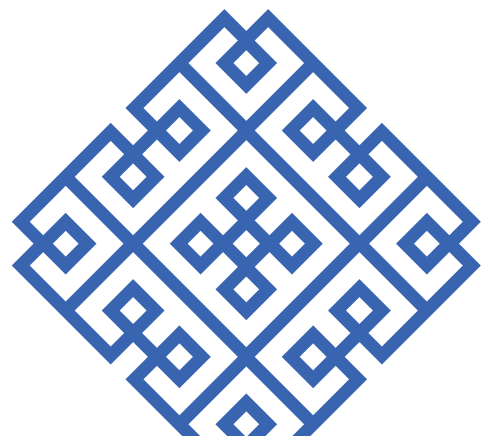


ORANGENKUCHEN A,C 7,5 €

ORANGE PIE

GRIECHISCHES EIS G,H 7,5 €
mit Mandeln

GREEK ICE CREAM
with with almonds



KAFFEE

GRIECHISCHER KAFFEE	4,2 €
ESPRESSO	2,8 €
DOPPIO	4,6 €
MACCHIATO	2,9 €
VERLÄNGERTER	3,2 €
AMERICANO	4,9 €
FLAT WHITE	5,2 €
CAPPUCCINO	3,8 €
CAFFE LATTE	4,2 €
MELANGE	4,2 €

BIO TEE

GRIECHISCHER KRÄUTER TEE	4,2 €
GRÜNTEE	3,6 €
SCHWARZTEE	3,6 €
JASMINTEE	3,6 €
FRÜCHTETEE	3,6 €
MINZTEE	3,6 €
INGWERTEE	3,6 €

LIKÖRE

BAILEYS IRISH CREAM	2 cl	3 €
JÄGERMEISTER	2 cl	2 €
AMARO AVERNA	2 cl	3,5 €

BIER VOM FASS

TRUMER PILS	0,3l	3,5 €
TRUMER PILS	0,5l	5 €
OTTAKRINGER ROTES ZWICKL	0,3l	4 €
OTTAKRINGER ROTES ZWICKL	0,5l	5,2 €

FLASCHENBIER

OTTAKRINGER NULL KOMMA JOSEF	0,5l	4,5 €
---------------------------------	------	-------

GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

OUZO KAZANISTO 40%	4 cl	4,5 €
OUZO BLAU 43%	4 cl	4,5 €
TSIPOURO AGIONERI	4 cl	5 €
TSIKOUDIA ROUSSANNE	4 cl	5 €
SKINOS MASTIHA SPIRIT	4 cl	5 €
METAXA 5*	4 cl	4,5 €
METAXA 7*	4 cl	7,2 €
METAXA 12*	4 cl	9 €

SPIRITUOSEN

CHIVAS REGAL 12 JAHRE	4 cl	6 €
MACALLAN 12 JAHRE	4 cl	19 €
SHERRY OAK		
TALISKER ISLE OF SKYE 10 JAHRE	4 cl	9,6 €
JAMESON IRISH WHISKEY	4 cl	6 €
JACK DANIEL'S USA	4 cl	6 €
MARILLENSCHNAPS	2 cl	3,2 €
ZWETSCHKENSCHNAPS	2 cl	3,2 €
ERISTOFF	2 cl	5 €
GREY GOOSE VODKA	2 cl	5,8 €
BOMBAY SAPPHIRE GIN	2 cl	5 €
HENDRICK'S GIN	2 cl	6 €
COGNAC HENNESSY VS LOSE	2 cl	5 €
OLMECA TEQUILA BIANCO	2 cl	6 €
OLMECA TEQUILA COLD	2 cl	6,7 €
DON PAPA RUM	2 cl	5 €
BACARDI CARTA BLANCA WHITE RUM	2 cl	3 €
BACARDI RUM RESERVA 8 JAHRE	2 cl	4,2 €

APERETIF

RETSINA SPRITZ	0,2l	7 €
KAISERSPRITZER	0,2l	7,5 €
APEROL SPRITZ	0,2l	5,5 €
HUGO	0,2l	5 €
LILLET ROSE SPRITZ	0,2l	8 €
CAMPARI SPRITZ	0,2l	5,9 €

COCKTAILS

MOJITO	0,245l	9,6 €
MOJITO ALKOHOLFREI	0,245l	7,2 €
NEGRONI	9cl	9,6 €
NEGRONI SBAGLIATO	0,1l	9,6 €
AMERICANO	0,15l	9,6 €
MARGARITA	0,12l	9,6 €
CUBA LIBRE	0,2l	9,6 €
GIN TONIC	0,2l	9,6 €
GIN BASIL SMASH	0,12l	9,6 €
DAIQUIRÍ	0,12l	9,6 €
ESPRESSO MARTINI	0,12l	9,6 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SAN PELLEGRINO/AQUA PANNA	0,25l	3,5 €
SAN PELLEGRINO/AQUA PANNA	0,75l	6 €
COCA COLA/ ZERO	0,33l	3,2 €
ALMDUDLER	0,35l	4 €
TONIC WATER (Tomas Henry)	0,2l	3,6 €
BITTER LEMON (Tomas Henry)	0,2l	3,6 €
GINGER ALE (Tomas Henry)	0,2l	4,5 €
MAKAVA DELIGHTED ICE TEE BIO	0,33l	3,5 €
SODA	0,25l	1,8 €
SODA ZITRON	0,25l	2,2 €

NATURSÄFTE

PREISS JONAGOLD APFELSAFT	0,25l	3,7 €
PREISS WILLIAMS CHRIST BIRNE	0,25l	3,8 €
ORANGENSAFT	0,25l	3,5 €
GRAPEFRUITSAFT	0,25l	3,5 €

