

Aperitif Des Hauses

APEROL SPRITZ Aperol Prosecco Orange//	7,90
HUGO Prosecco Holunder Sirup Limette Minze//	7,90
LILLET WILD BERRY Lillet Prosecco Schweppes Wild Berry//	7,90
PROSECCO SPUMANTE //	4,90
GIN & TONIC Gin Tonic Water//	7,90
GIN BOMBAY //	11,50
GIN HENDRICK'S /Gurke//	12,50
GIN MARE / ROSMARIN //	12,50
NEGRONI Campari Martini Rosso Gin//	9,90
CAMPARI SODA //	6,90
CAMPARI ORANGE //	6,90
Alkoholfrei	
HUGO Prosecco Alkoholfrei Holunder Sirup Limette Minze//	7,90
LIMONADE BE FRESH Soda Limette Minze//	6,90

MEZEDES

In Griechenland werden Mezedes als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht. Hier bei uns haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane Köstlichkeiten zusammenzustellen, um so die verschiedenen Geschmackserlebnisse kennen zu lernen.

Orektika / Vorspeisenteller

κρύα ορεκτικά - Kalte Vorspeisen

Tzatziki veggie ^G Joghurtdip mit Knoblauch, Dill, Gurke	5.90
Chtipiti veggie ^G scharfe Schafskäsecreme mit frischen Kräutern, Knoblauch, Paprika, Olivenöl	6.90
Eliés vegan Oliven-Kalamata, angemacht mit Oregano-Olivenöl und Knoblauch	5.90

Ζεστά ορεκτικά - Warme Vorspeisen

Pita veggie ² Fladenbrot mit Knoblauch, Oregano-Olivenöl	4.90
Tomatencremesuppe veggie A,G,F,L mit ausgewählten Kräutern und Sahne abgeschmeckt	6.90
Scampi a la Chef B,G delikat erlesene Spezialität nach Art des Hauses in pikanter Cremesoße	12.90
Muscheln aus der Pfanne B,G,N mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten, Knoblauch, Schafskäse in pikanter Cremesoße	12.90
Champignons in Metaxa-Soße veggie 4,8,A,G gefüllt mit Spinat und Schnittkäse überbacken	9.90
Piperies vegan Peperoni mit Knoblauch-Öl gegrillt	5.90
Spanakopitakia veggie A,G Blätterteig mit Spinat und Schafskäse gefüllt & Tzatziki	7.90
Dolmadakia vegan F Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt	7.90
Tiganitá veggie A,G Gebratene Zucchinischeiben mehlert mit Tzatziki und Knoblauchkräutern	7.90
Keftedákia A,G Würzige Hackfleischbällchen in Tomaten Creme mit Mittelmeerkräutern gebraten	11.90
Melintzana veggie H Aubergine aus dem Räucherbackofen mit Fetakäse, Tomaten, Knoblauch und Kretischem Olivenöl	11.90
Saganáki veggie A,H Panierter gebackener Schafskäse.	7.90
Überbackener Käse veggie (6,8,G) mit Tomatenspalten, Zwiebel, Oliven Peperoni und Knoblauch verfeinert	9.90
Pikilia (A,G) – für 1- 2 Personen eine Kreation aus warmen und kalten mediterranen Vorspeisen	17.90
Gigantes veggie A,G,F Riesenbohnen in würziger Tomaten-Kräutersauce & Schafskäse gebacken	8.90

Σαλάτες - Salate

Salata vegan gemischter Beilagen-Salat	5.90
Ntomatosalata vegan ^G Fein geschnittene Tomaten mit Schafskäse, Zwiebeln, frischem Basilikum und Kretischem Olivenöl	6.90
Choriatiki vegan ^{AG} Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Peperoni, angemacht mit Essig-Olivenöl	10.90
Salata me Garides ^{B,G,J} Salatteller mit Garnelen und grünen Oliven, angemacht mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	12.90
Haloumi-Salata veggie ^{5,8,G,H,J,L} Spezialität aus Zypern, Halloumikäse auf gemischten Salat, Rucola, Pinienkernen und Rosinen, Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	12.90
Kotopoulo-Salat gegrillten Hähnchenbrustfilet-Streifen auf gemischten Salat, mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	13.90

Ixθύες - Fischgerichte

Calamaris ^{AG} Calamares, leicht mehlert und gebraten, serviert mit mediterranem Gemüse und Aioli -Dip & Tagesbeilage	19.90
Garides Fournato ^{A,B,D,G} Garnelenschwänze in Olivenöl mit Tomaten und Knoblauch, im Ofen gebacken, dazu Feta-Chili-Würfel, mediterranem Gemüse und Aioli-Dip & Tagesbeilage	19.90
Garides ^N Riesengarnelen vom Grill, mit mediterranen Kräutern und Olivenöl-Zitronen-Marinade, serviert mit mediterranem Gemüse und Aioli -Dip & Tagesbeilage	21.90
Solomos ^{8,A,D,G} Lachsfilet vom Grill, dazu mediterranem Gemüse und Aioli -Dip & Tagesbeilage	22.90

Aus dem Backofen

Gyros Spezial <small>4,8,A,G</small>	
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Fetakäse, Schnittkäse in Metaxa-Soße überbacken Tagesbeilage	19.90
Kotopoulo Pfanne <small>4,8,A,G</small>	
Hähnchen Filetspitzen in der Pfanne gebraten mit Rigatoni in Metaxasoße und Schnittkäse überbacken	17.90
Nudelaufauflauf veggie <small>4,8,A,G</small>	
Rigatoni in Metaxa-Soße und Schnittkäse überbacken	14.90
Brokkoli-Nudel-Auflauf veggie <small>4,8,A,G</small>	
mit Penne, Schnittkäse in Metaxa-Soße überbacken	16.90
Gemüsepfanne veggie <small>4,8,G</small>	
verschiedenes Gemüse mit Metaxa-Soße, und Schnittkäse überbacken	16.90

Κρεατικά - Fleischgerichte

Παραδοσιακά Traditionelle griechische Gerichte

Bifteki <small>A,C</small>	
gegrilltes Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse, an feiner Schafskäse-Kräutern, Tzatziki, Tagesbeilage	19.90
Gyros <small>4,8,G,S</small>	
Spezialität des Hauses vom Drehspieß, Tzatziki, Tagesbeilage	16.90
Souvlaki <small>8,G</small>	
gegrillt zwei marinierte Schweinefleischspieße, Tzatziki, Tagesbeilage	16.90
Schweinesteak Manitaria <small>4,A,F,G</small>	
vom Grill in Champignonsoße, Tagesbeilage	17.90
Schweinesteak Metaxa <small>4,A,G</small>	
zart gegrillte Schweinesteak in Metaxa-Soße, Tagesbeilage	18.90
Centra Platte <small>4,8,G</small>	
Gyros vom Drehspieß, mariniertes Fleischspieß, gegrilltem Steak, Tzatziki, Tagesbeilage	24.90

Gyros & Calamari <small>4,8,G</small>	Gyros vom Drehspieß Calamares, leicht mehlert und gebraten, serviert mit mediterranem Gemüse, Tzatziki -Dip, Tagesbeilage	21.90
Agora Platte <small>4,8,G,S</small>	Gyros, Lammkotelett, Hähnchenbrust, Souvlaki vom Grill, mit Oregano, Zitrone abgeschmeckt , Tzatziki, Tagesbeilage	24.90
Schnitzel <small>4,8,G,S</small>		
Pommes Frites		16.90
Sauce nach Wahl		4,90

Geflügel

Kota-Orange <small>G</small>	zartes Hähnchenbrustfilet in einer feinen Orangencremesoße, Tagesbeilage	19.90
Hähnchenbrust Manitaria <small>G</small>	gegrillt mit Champignonsoße, Tagesbeilage	19.90
Hähnchenbrust gegrillt <small>A,F,G</small>	saftig gegrillt mit Zitrone und Kräuterbutter, Tagesbeilage	16.90
Kota-Fourno <small>4,G</small>	Hähnchenbrust mit Metaxa-Soße und Käse überbacken, Tagesbeilage	21.90

Spezialitäten vom Lamm

Paidakia <small>8,A,G</small>	Lammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, Tagesbeilage	24.90
Lammfilet Gorgonzola <small>8,A,G</small>	gegrillt, dazu eine Gorgonzola Käse, Soße, Tagesbeilage	27.90
Lammfilet Metaxa-Sauce <small>8,A,G</small>	gegrillt, Metaxa-Soße, Tagesbeilage	27.90
Lammfilet Grill <small>8,A,G</small>	gegrillt mit Kräuterbutter und frischer Zitrone, Tagesbeilage	23.90

vom Rind

Rumpsteak ca. 270gr Entrecôte Premium vom Grill, Tagesbeilage	31.90
Rumpsteak ca. 270gr Entrecôte Premium vom Grill, an feiner Gorgonzolakäsesoße ^G Tagesbeilage	34.90
Sikoti ^A Rinderleber in Salbei-Buttersauce mit Kartoffeln-Püree & Röstzwiebeln	17.90

Beilagen

Pommes Frites A	
Gemischtes Gemüse	
Kartoffelscheiben mit Knoblauch gratiniert	
Pita Fladenbrot mit Knoblauchkräutern	4,90
Metaxa-Soße ⁴	
Champignonsoße A,F,G	
Gorgonzolakäsesoße ^G	

Dessert

Griechischer Joghurt ^{G,H} mit Walnüssen, Zimt und Waldblütenhonig	6,90
Griechischer Joghurt ^{B,G} klassisch mit heißen Himbeeren (Fraoula)	6,90
Tiramisu ^{K,L} original hausgemachtes Dessert	7,90

Buchstabenkennzeichnungen

A = Glutenhaltig
B = Krebstiere
C = Eier und Eierzeugnisse
D = Fisch und Fischerzeugnisse
E = Ernüsse und Erdnusserzeugnisse
F = Soja und Sojaerzeugnisse
G = Milch und Milcherzeugnisse
H = Schalenobst
L = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J/M= Senf und Senderzeugnisse
K = Sesamsamen
L-O = Schwefeldioxid / Sulfide
N/R = Weichtiere
M/P = Lupinen

Zahlenkennzeichnungen
1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt
6 = geschärzt
7 = mit Phosphat
8 = mit Milcheiweiß
9 = Koffeinhaltig
10 = Chininhaltig
11 = mit Süßungsmittel