

Aperitif Des Hauses



APEROL SPRITZ	Aperol Prosecco Orange	9,50
HUGO	Prosecco Holunder Sirup Limette Minze	9,50
LILLET WILD BERRY	Lillet Blanc Prosecco Schweppes Wild Berry	9,50
NEGRONI	Campari Martini Rosso Gin	10,00
KIR ROYAL	Champagner Cassis Liqueur	11,00
GIN & TONIC	Gin Tonic Water	10,00
CHAMPAGNER GLASS		12,50
PROSECCO SPUMANTE	0,1L / 0,7L	8,00 / 39,00

Aperitif

Prosecco	0,1l	7,50
Martini Bianco	5cl	7,50
Martini Rosso	5cl	7,50
Martini Extra Dry	5cl	7,50
Sherry Dry / Sherry Medium	5cl	7,50
Campari Soda	0,3l	9,00
Campari Orange	0,3l	9,00

Alkoholfrei

HUGO	Prosecco Alkoholfrei Holunder Sirup Limette Minze	8,00
LIMONADE BE FRESH	Soda Limette Minze	7,00

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 zusammen zu stellen, um so die verschiedenen

Geschmackserlebnisse kennen zu lernen. Zu unseren hausgemachten

Vorspeisen servieren wir unser selbstgebackenes Brot

In Greece Mezedes are served as appetizers in different variations.

Here you can choose from our selection of cold and warm Mediterranean dishes to get to know the different taste sensations.

With all our homemade appetizers we serve our homemade bread

Orektika / Vorspeisenteller	16,00
Unser Chefkoch stellt für Sie eine Variation aus kalten und warmen griechischen Vorspeisen Our Chef prepares a Variation of cold and warm Greek Appetizers for you	30,00 für 2 per
Pita Fladenbrot mit Knoblauch Pita Bread with Garlic	2,50
Eliés Schwarze und grüne Oliven, angemacht mit Olivenöl und Knoblauch Black and Green Olives in Olive Oil and Garlic	6,50
Piperies Milde Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt Green Peppers grilled with Garlic Oil	6,50
Tzatziki Joghurtdip mit Knoblauch, Dill und Gurke Yoghurt Dip with Cucumber, Garlic and Dill	8,00
Taramás Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt Fish Roe Cream with Lemon and Olive Oil	8,50
Chtipití Scharfe Schafskäsecreme mit Olivenöl und gegrillten Peperoni Spicy Feta Cheese Cream with grilled Peppers and Olive Oil	8,50
Melitzanosaláta Salat aus geräucherten Auberginen, mit Walnüssen, rote Paprika, Knoblauch und Ziegenkäse Smoked Aubergine Salad with Walnuts, Paprika, Garlic and Goat's Cheese	8,50
Pantzarosalata Rote Beete Salat mit Knoblauch und Walnüssen in Essig-Olivenöl-Dressing Beet Root Salad with Walnuts and Garlic in Vinegar-Olive Oil Dressing	8,50
Fáva Mousse aus gelben Erbsen, mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln Yellow Pea Paste with caramelized Onions and roasted Almonds	8,50

Gigantes Weisse Riesenbohnen in würziger Tomatensauce gebacken Giant Beans in spicy Tomato Sauce	8,50
Dolmadakia Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt Wine Leaves stuffed with Rice, Pine Nuts and Mediterranean Herbs	9,50
Tiganitá Gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben mit Zaziki Fried Aubergine and Zucchini Slices with Zaziki	9,50
Keftedákia Würzige Hackfleischbällchen mit Mittelmeerkräutern gebraten Fried Bullettes with Mediterranean Herbs	11,00
Melintzana Aubergine aus dem Räucherbackofen mit Fetakäse, Walnüssen, Tomaten, Knoblauch und Kretischem Olivenöl Smoked Aubergine with Feta Cheese, Walnuts Tomatoes, Garlic and Olive Oil	12,50
Saganáki Gebackener Schafskäse Fried Feta Cheese	11,50
Kefalotíri Ziegenhartkäse vom Grill Grilled Goat's Cheese	12,50
Halloumi Käse Ziegenkäse aus Zypern gegrillt auf Auberginen-Kräuterseitlingebett Goat's Cheese from Cyprus served on Aubergine and King Trumpetl Mushrooms	13,50
Gavros Kleine gebratene Sardellen Fried Anchovies	10,50
Kalamarákia Baby Calamaris vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade Grilled Baby squids in Olive Oil-Lemon Marinade	16,00
Oktopus vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade mit gegrillten Tomaten, Kräuterseitlingen und weißem Tarama / Hechkaviar-Crème Grilled Octopus in Olive Oil - Lemon Marinade with grilled Tomatoes, King Trumpetl Mushrooms served with white Tarama / Cod Caviar Crème	19,50
Triade Riesengarnele, Baby Calamari und Jakobsmuschel vom Grill, auf gelbem Linsenmus Grilled Prawn, Baby Squid and Jacobs Muscle served on Yellow Pea Paste	19,50

Σαλάτες - Salate



Mikri Salata Kleiner gemischter Beilagensalat Small Side Salad	6,50
Ntomatosalata Fein geschnittene Tomaten mit Schafskäse, Frühlingszwiebeln, frischem Basilikum und Kretischem Olivenöl Tomato Salad with Spring Onions, Feta Cheese, fresh Basil and Cretan Olive Oil	11,00
Choriatiki Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Peperoni, angemacht mit Essig-Olivenöl Greek Salad with Feta Cheese, Tomatoes, Cucumber, Onions, Peppers, Olives, Peperoni, Vinegar and Olive Oil	12,50
Roka Rucola Salat mit getrockneten Feigen, Ziegenweiskäsewürfeln und gerösteten Pinienkernen vollendet mit Ziegenkäseraspeln und Olivenöl-Balsamico-Dressing Rocket Salad with dried Figs, Goats Cheese Cubes, roasted Pine Nuts, Goats Cheese Flakes and Olive Oil-Balsamic-Dressing	16,50
Salata me Kotopoulo Bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Karotten, Frühlingszwiebeln und gegrillter Hähnchenbrust, in feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette Mixed Salad with grilled Chicken Breast Stripes, Tomatoes, Cucumbers, Spring Onions, Carrots and Lemon-Olive Oil-Sauce	17,50
Salata me Thalassina Bunter Salatteller mit Meeresfrüchten und grünen Oliven, angemacht mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette Seafood Salad with Olives and Lemon-Olive Oil-Sauce	19,50

Ιχθύες - Fischgerichte



Calamaris Baby Calamares, in Ringe geschnitten, leicht mehliert und gebraten, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse und Tzatziki-Dip Fried Baby Squids served with Tzatziki, herb roasted Potatoes and Mediterranean Vegetables	24,50
Lavraki Loup de Mer Filet auf Wunsch auch im ganzen gegrillt, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat Grilled Sea Bass Fillet or whole in Olive Oil-Lemon Marinade, served with Rosemary Potatoes and Spinach	28,50
Tsipoura Dorade Royal Filet auf Wunsch auch im ganzen gegrillt, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat Grilled Sea Bream Fillet or whole in Lemon-Olive Oil-Sauce, served with Rosemary Potatoes and Spinach	28,50
Edelfischkombination Riesengarnelen, Baby Calamares, Bretonische Jakobsmuscheln und Loup der Mer Filet vom Grill, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade serviert mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat Grilled King Prawns, Baby Squid, Scallops and Sea Bass Fillet, in Lemon-Olive Oil-Sauce, served with Rosemary Potatoes and Spinach	29,50
Oxtapodi Oktopus gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade serviert mit mediterranem Gemüse Grilled Octopus in Lemon-Olive Oil-Sauce, served with Mediterranean Vegetables	30,50
Garídes Riesengarnelen vom Grill, geschält, mit mediterranen Kräutern und Olivenöl-Zitronen-Marinade, serviert mit Kartoffeln und Gemüse Grilled King Prawns, in Lemon-Olive Oil-Marinade, served with herb roasted Potatoes and Mediterranean Vegetables	29,00
Glossa Seezunge gebraten in feiner Olivenöl-Zitronen-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Blattspinat Fried Common Sole in Olive-Lemon-Marinade served with herb roasted Potatoes and Spinach	Tagespreis Price of the Day
Mittelmeerfische Unser Servicepersonal empfiehlt Ihnen gerne unsere wöchentlich wechselnden Fischsortiment. Werfen Sie einen Blick in unsere Fischvitrine. Wir bieten Fische vom Grill, aus dem Backofen oder im Salzmantel an. Assorted Mediterranean Fish // Fish of the Day. Ask your waiter for fish recommendations	

Κρεατικά - Fleischgerichte



Bifteki Rinderhacksteak vom Grill, an feiner Schafskäse-Kräuterrahm-Sauce Grilled minced Beef Meat Steak with creamy Feta Cheese-Herb-Sauce	20,50
Koto Souvlaki Hähnchenbrustfilet am Spieß gegrillt, in feiner Zitronen-Thymianmarinade Chicken Breast Pieces, grilled on Skewers, in Lemon-Thyme-Marinade	22,50
Moscho Souvlaki Zartes Kalbsrücken am Spieß gegrillt, mit Zitronen-Olivenöl-Marinade, an Chili-Aprikosen-Sauce Grilled Veal Saddle on Skewers, served with Chilli-Apricot-Sauce	26,50
Riganato Kalbs Medallions gegrillt, an Oregano-Schafskäse-Sauce Grilled Veal Entricote with Oregano-Sheep's Cheese-Sauce	27,50
Symphonie Rumpsteak, Lammkotelett, Hähnchenbrust, Kalbs-Entrecôte und Rinderhackfleischbällchen vom Grill, mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt Mixed Grill of Lamb Chop, Rump Steak, Bullettes, Veal Entricote and Chickenbreast in Oregano-Lemon Marinade	29,50

Κρεατικά - Fleischgerichte



Paidakia Babylammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade Grilled Lamb Chops in Lemon-Olive Oil-Marinade	32,50
Kalbskotelett ca. 400gr gegrillt in Kräuterseitlinge-Salbeisauce Veal Chops grilled in King Trumpet Mushroom-Sage Sauce	30,50
Rumpsteak ca. 300gr vom US Angus vom Grill, an feiner Pfeffersauce grilled US Sirloin Steak with Black Pepper Sauce	32,50
Rinderfilet ca. 280gr vom Angus gegrillt mit getrüffelter Butter, auf gebratenen Kräuterseitlingen Filet Mignon in truffled Butter, served on King Trumpet Mushrooms	38,50

◆

***Alle Fleischgerichte sind mit Rosmarinkartoffeln
und mediterranem Gemüse serviert**

***All Meat dishes are served with Rosemary Potatoes and Mediterranean Vegetables**

Παραδοσιακά - Traditionelle griechische Gerichte



Lemonato Zarte Kalbsbäckchen in Weißwein-Limonen-Sauce geschmort, an getrüffeltem Kartoffelpüree und Blattspinat. Soft Veal Cheeks braised in White Wine-Lemon Sauce, served with truffled mashed Potatoes and Spinach.	27,00
Lammhaxe in würziger Rotwein-Tomaten-Pflaumen-Sauce geschmort, serviert mit griechischen Reisnudeln Leg of Lamb braised in a spicy Red Wine-Tomato-Plum-Sauce, served with Greek Rice Noodles	29,00
Moussaka Griechischer Auflauf mit mediterranem Gemüse, Hackfleisch und Kartoffeln in fruchtiger Tomatensauce mit Béchamelhaube, vollendet mit Schafskäseraspeln serviert mit kleiner Beilagensalat (auch vegetarisch erhältlich)// Hearty Eggplant Oven Casserole with Zucchini, Potatoes, minced Meat and Tomatoes topped with Béchamel Sauce and grated Feta Cheese (also vegetarian Option available)	21,00
Smirneika Würzige Rinderhackfleischröllchen im Tontopf mit fruchtiger Tomatensauce und Fetakäse gebacken, serviert mit griechischen Nudeln Bulettes in a Clay Pot, braised in Tomato Sauce and Feta Cheese, served with Greek Rice Noodles	21,00

Dessert



Griechischer Sahnejoghurt Cremiger Sahnejoghurt mit Walnüssen, Zimt und Waldblütenhonig Greek Yoghurt with Cinnamon, Walnuts and Honey	8,50
Baklava Blätterteigkuchen mit Zimt und Walnüssen gefüllt, in leichtem Zuckersirup, serviert mit Bourbon-Vanilleeis Puff Pastry stuffed with Walnuts and Cinnamon, served with Vanilla Ice-Cream	11,50
Kataifi Ekmek Fadenteigkuchen mit Vanillecreme gefüllt, an Bourbon-Vanilleeis Puff Pastry filled with Vanilla Cream, served with Bourbon Ice-Cream	11,50
Creme Brûlée aus Tahiti-Vanille, aromatisiert mit Mastic-Likör, vollendet mit karamellisiertem Zuckerdeckel Creme Brûlée with Tahiti-Vanilla and Mastic-Liquor	11,50
Schokoladen Soufflé Halbflüssiges Soufflé aus dunkler Valrhonaschokolade, serviert mit Bourbon-Vanilleeis Chocolate Soufflé with Bourbon-Vanilla Ice Cream	12,50
Sorbetvariation Dreierlei Sorbets mit Fruchtgarnitur Mixed Sorbet served with Fruit	9,50

Warme Getränke / Hot Drinks



Mokka (Griechischer Kaffee)	3,00
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,00
Kaffee	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,50
Frappé griechischer kalter Nescafé	3,50
Tee Verschiedene Sorten	3,50
Tee mit frischer Minze und Honig	4,50

Alkoholfreie Getränke	Selters Naturell	0,25l	3,50
	Selters Classic	0,25l	3,50
	Selters Naturell	0,75l	7,50
	Selters Classic	0,75l	7,50
	Pepsi Cola / Pepsi Max	0,3l	4,00
	Pepsi Cola / Pepsi Max	0,4l	5,00
	Fanta / Spite / Spezi	0,3l	4,00
	Fanta / Spite / Spezi	0,4l	5,00
	Schweppes Bitterlemon	0,2l	3,00
	Schweppes Wildberry	0,2l	3,00
	Tonic Water / Ginger Ale	0,2l	3,00
	Johannesbeersaft / Tomatensaft	0,2l	3,00
	Johannesbeersaft / Tomatensaft	0,4l	5,50
	Apfelsaft / Orangensaft / Traubensaft	0,2l	3,00
	Apfelsaft / Orangensaft / Traubensaft	0,4l	5,50

Biere	Radeberger Pils vom Fass	0,3l	3,50
	Radeberger Pils vom Fass	0,5l	5,50
	Schlößer Alt (Flasche)	0,33l	4,50
	Jever (Flasche)	0,33l	4,50
	Alkoholfreies Pils (Flasche)	0,33l	4,50
	Büble Edel-Wießbier (Flasche)	0,5l	5,50
	Büble Edel-Weißbier Alkoholfrei (Flasche)	0,5l	5,50

Offene Weine	Weißwein / Lieblich	0,2l	7,00
	Retsina / Harzwein	0,2l	6,50
	Rosewein / Trocken	0,2l	6,50
	Naoussa / Rotwein Trocken	0,2l	6,50
	Rotwein / Lieblich	0,2l	7,00

Dessertweine	Samos / Dessertwein weiß	0,1l	3,50
	Mavrodaphne / Dessertwein rot	0,1l	3,50
	Vinsanto / Dessertwein aus Santorini rot	4cl	7,50



Weitere offene Weine auf unserer Empfehlungskarte!
Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Griechische Schnäpse	Ouzo Pilavas 38% Vol.	4cl	4,00
	Ouzo Plomari 40% Vol. (Flasche)	50ml	5,00
	Ouzo Babatzim 40% Vol.	4cl	4,50
	Ouzo Plomari 40% Vol.	0,25l	16,50
	Tsipouro Traubentrester 42% Vol.	4cl	4,50
Tsipouro Traubentrester 40% Vol. (Flasche)	0,25l	17,00	

Weinbrand & Cognac	Metaxa 5*	4cl	6,00
	Metaxa 7*	4cl	8,00
	Metaxa Grand Fine	4cl	13,50
	Metaxa Private RESERVE	4cl	13,50
	Calvados	4cl	6,50
	Remy Martin V.S.O.P	4cl	8,50
	Cardenal Mendoza	4cl	10,00

Whiskey	Johnnie Walker	4cl	6,50
	Ballantine's	4cl	7,50
	Dimple 12yrs	4cl	9,00
	Chivas Regal Blended Scotch 12yrs	4cl	10,00
	Ardbeg Islay Single Malt 10yrs	4cl	12,50
	Cragganmore Single Malt 12yrs	4cl	13,50
	Glenkinchie 12yrs	4cl	13,50
Lagavulin 16yrs	4cl	16,50	

Spirituosen	Averna	4cl	5,00
	Molinari Sambuca Extra	4cl	5,00
	Ramazotti	4cl	5,00
	Fernet Branca	4cl	5,00
	Vodka ABSOLUT	4cl	7,00
	Schladerer Himbeergeist	4cl	7,50
	Schladerer Kirschwasser	4cl	7,50
Schladerer Williams-Birne	4cl	7,50	

Liquor	Mastiha//Harzlikör aus Chios	4cl	6,00
	Grand Marnier	4cl	7,00
	Cointreau	4cl	6,50
	Baileys Irish Cream	4cl	6,00
	Disaronno Amaretto	4cl	6,00

Champagner	Moet & Chandon Imperial - Weiß	0,75l	115,00
	Moet & Chandon Imperial - Rose	0,75l	125,00
	Veuve Clicquot - Weiß	0,75l	125,00
	Veuve Clicquot - Rose	0,75l	135,00
	Dom Perignon	0,75l	450,00

Recommended on

tripadvisor®



 **ARISTON**
Dinner Inspirations

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service