

Aperitif Des Hauses



APEROL SPRITZ Aperol | Prosecco | Orange // 11,00

HUGO Prosecco | Holunder Sirup | Limette | Minze // 11,00

LILLET WILD BERRY Lillet Blanc | Prosecco | Schweppes Wild Berry // 11,00

PROSECCO SPUMANTE // 8,50

CHAMPAGNER GLASS // 14,50

GIN & TONIC Gin | Tonic Water // 12,50

GIN BOMBAY // 13,50

GIN HENDRICK'S // 14,50

GIN MARE / ROSMARIN // 15,50

NEGRONI Campari | Martini Rosso | Gin // 11,50

KIR ROYAL Champagner | Cassis Liqueur // 12,50

CAMPARI SODA // 11,00

CAMPARI ORANGE // 11,00

Alkoholfrei

HUGO Prosecco Alkoholfrei | Holunder Sirup | Limette | Minze // 9,00

LIMONADE BE FRESH Soda | Limette | Minze // 8,00

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.

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 / Starter Platter

Unser Chefkoch stellt für Sie eine Variation aus kalten und warmen griechischen Vorspeisen zusammen
Our Chef prepares a Variation of cold and warm Greek Appetizers for you

Pita

Fladenbrot mit Knoblauch
Pita Bread with Garlic

Eliés

Schwarze und grüne Oliven, angemacht mit Olivenöl und Knoblauch
Black and Green Olives with Olive Oil and Garlic

Piperies

Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt.
Green Peppers grilled with Garlic Oil

Tzatziki

Joghurtdip mit Knoblauch, Dill und Gurke
Yoghurt Dip with Cucumber, Garlic and Dill

Taramás

Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt
Fish Roe Cream with Lemon and Olive Oil

Chtipití

Scharfe Schafskäsecreme mit Olivenöl und gegrillten Peperoni
Spicy Feta Cheese Cream with grilled Peppers and Olive Oil

Melitzanosaláta

Salat aus geräucherten Auberginen, mit Walnüssen, rote Paprika, Knoblauch und Ziegenkäse
smoked Aubergine Salad with Walnuts, Peppers, Garlic and Goat's Cheese

Pantzarosalata

Rote Beete Salat mit Knoblauch und Walnüssen in Essig-Olivenöl-Dressing
Beet Root Salad with Walnuts and Garlic in Vinegar-Olive Oil - Dressing

Fáva

Mousse aus gelben Erbsen, mit karamellisierten Zwiebeln und Kapern
Yellow Pea Paste with caramelized Onions and Capers

18,50

für 1 per

34,00

für 2 per

2,50

8,00

9,00

9,00

9,50

9,50

9,50

9,50

9,50

Dolmadakia

Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt
Wine Leaves stuffed with Rice and Mediterranean Herbs

11,50

Tiganitá

Gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben mit Tzatziki
Fried Aubergine and Zucchini Slices with Tzatziki

12,50

Keftedákia

Würzige Hackfleischbällchen mit Mittelmeerkräutern gebraten
Fried Meatballs with Mediterranean Herbs

13,00

Melintzana

Aubergine aus dem Räucherbackofen mit Fetakäse, Walnüssen, Tomaten, Knoblauch und Kretischem Olivenöl
Smoked Aubergine with Feta Cheese, Walnuts Tomatoes, Garlic and Cretan Olive Oil

14,00

Saganáki

gebackener Schafskäse
Fried Feta Cheese

14,50

Kefalotíri

Ziegenhartkäse vom Grill
Grilled Goat's Cheese

15,50

Halloumi Käse

Ziegenkäse aus Zypern gegrillt auf Auberginen-Kräuterseitlingebett
Grilled Goat's Cheese from Cyprus served on Aubergine and King Trumpet Mushrooms

16,50

Kalamarákia

Baby Calamaris vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade
Grilled Baby Squids in Olive Oil-Lemon Marinade

18,50

Oxtapodi

Gegrillter Oktopus, in Zitronen-Olivenöl-Marinade mit Grilltomaten, Kräuterseitlingen und weißem Tarama // Hechtkaviar-Crème
Grilled Octopus in Olive Oil - Lemon Marinade with grilled Tomatoes, King Trumpet Mushrooms served with white Tarama // Cod Caviar Crème

23,50

Triade

Riesengarnele, Baby Calamari und Jakobsmuschel vom Grill, auf gelbem Linsenmus
Grilled Prawn, Baby Squid and Scallop served on Yellow Pea Puree

23,50

Σαλάτες - Salate - Salads



<p>Salata gemischter Beilagensalat Mixed Salad</p>	8,00
<p>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</p>	12,50
<p>Choriatiki Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Peperoni, angemacht mit Essig-Olivenöl Greek Salad with Feta Cheese, Tomatoes, Cucumbers, Onions, Peppers, Olives, Vinegar and Olive Oil</p>	15,50
<p>Roka Rucola Salat mit getrockneten Feigen, Ziegenweickäsewürfeln und gerösteten Pinienkernen vollendet mit Olivenöl-Balsamico-Dressing Rocket Salad with dried Figs, Goats Cheese Cubes, roasted Pine Nuts and Olive Oil-Balsamic-Dressing</p>	17,50
<p>Salata me Garides Bunter Salatteller mit Garnelen und grünen Oliven, angemacht mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette Mixed Salad with Shrimps, green Olives and Lemon-Olive Oil- Vinaigrette</p>	26,50

Ιχθύες - Fischgerichte - Fish & Seafood



<p>Calamaris Baby Calamares, leicht mehliert und gebraten, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse und Tzatziki-Dip Fried Baby Squids served with Tzatziki, herb roasted Potatoes and Mediterranean Vegetables</p>	27,50
<p>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</p>	29,50
<p>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 Mediterranean Vegetables</p>	29,50
<p>Oxtapodi Oktopus gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade serviert mit mediterranem Gemüse Grilled Octopus in Lemon-Olive Oil-Sauce, served with Mediterranean Vegetables</p>	34,50
<p>Garídes Riesengarnelen vom Grill, geschält, mit mediterranen Kräutern und Olivenöl-Zitronen-Marinade, serviert mit Kartoffeln und mediterranem Gemüse Grilled King Prawns, in Lemon-Olive Oil-Marinade, served with Potatoes and Mediterranean Vegetables</p>	35,50
<p>Edelfischkombination Riesengarnelen, Baby Calamares, Bretonische Jakobsmuscheln und Loup der Mer Filet vom Grill, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse Grilled King Prawns, Baby Squid, Scallops and Sea Bass Fillet, in Lemon-Olive Oil-Sauce, served with Rosemary Potatoes and Mediterranean Vegetables</p>	38,50
<p>Glossa Seezunge gebraten in feiner Olivenöl-Zitronen-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Blattspinat Fried Dover Sole in Olive-Lemon-Marinade served with herb roasted Potatoes and Spinach</p>	Tagespreis Price of the Day
<p>Mittelmeerfische Unser Servicepersonal empfiehlt Ihnen gerne unser 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</p>	

Κρεατικά - Fleischgerichte - Meat Dishes



Bifteki	25,50
Rinderhacksteak vom Grill, an feiner Schafskäse-Kräuterrahm-Sauce Grilled minced Beef Meat Steak with creamy Feta Cheese-Herb-Sauce	
Koto Souvlaki	25,50
Hähnchenbrustfilet am Spieß gegrillt, in feiner Zitronen-Thymianmarinade Grilled Chicken Breast Pieces on Skewers, in Lemon-Thyme-Marinade	
Moscho Souvlaki	29,50
Zarte Kalbsrücken Medaillons am Spieß gegrillt, mit Zitronen-Olivenöl-Marinade, an Chili-Aprikosen-Sauce Grilled Saddle of Veal on Skewers, served with Chili-Apricot-Sauce	
Riganato	29,50
Kalbsmedallions gegrillt, an Oregano-Schafskäse-Sauce Grilled Veal Entrecote Medallions with Oregano-Sheep's Cheese-Sauce	
Symphonie	34,50
Rumpsteak, Lammkotelett, Hähnchenbrust, Kalbs-Entrecôte und Rinderhackfleischbälchen vom Grill, mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt Mixed Grill of Lamb Chop, Rump Steak, Beef Meatballs, Veal Entrecote and Chicken Breast in Oregano-Lemon Marinade	
Pidakia	38,50
Babylammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade Grilled Lamb Chops in Lemon-Olive Oil-Marinade	
Lammfilet	39,50
Vom Grill auf Granatapfel-Thymian-Chilli-Sauce serviert mit Kartoffeln-Pistazien Püree Grilled Lamb fillet on pomegranate thyme chilli sauce served with sweet potato and pistachio puree	
Kalbskotelett ca. 400gr	35,50
gegrillt in Kräuterseitlingen-Salbeisauce Veal Chops grilled in King Trumpet Mushroom-Sage Sauce	

Rumpsteak ca. 300gr
Black Angus Premium vom Grill, an feiner Pfeffersauce
Grilled Black Angus Premium Steak with Black Pepper Sauce 39,50

Rinderfilet ca. 280gr
US Black Angus vom Grill, mit getrüffelter Butter, auf gebratenen Kräuterseitlingen
Fillet Mignon in Truffle-Butter, served on King Trumpet Mushrooms 45,50



***Alle Fleischgerichte sind mit Ofen-kräuterkartoffeln
und mediterranem Gemüse serviert**

***All Meat dishes are served with herb roasted potatoes and Mediterranean vegetables**

Παραδοσιακά - Traditionelle griechische Gerichte Traditional Greek Dishes



Lemonato	29,50
Zarte Kalbsbäckchen in Weißwein-Limonen-Sauce geschmort, an getrüffeltem Kartoffelpüree und Blattspinat Tender Veal Cheeks braised in White Wine-Lemon - Sauce, served with truffled mashed Potatoes and Spinach	
Lammhaxe	30,50
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	
Moussaka	24,50
Griechischer Auflauf mit mediterranem Gemüse, Rinder Hackfleisch und Kartoffeln in fruchtiger Tomatensauce mit Béchamelhaube, vollendet mit Schafskäseraspeln serviert mit kleiner Beilagensalat (auch vegetarisch erhältlich) Hearty Eggplant Oven Casserole with Mediterranean Vegetables, minced Meat and Potatoes topped with Béchamel Sauce and grated Feta Cheese (also vegetarian Option available)	
Smirneika	24,50
Würzige Rinderhackfleischröllchen mit fruchtiger Tomatensauce und Fetakäse gebacken, serviert mit griechischen Reisnudeln Spicy Meatballs in a Clay Pot, braised in Tomato Sauce and Feta Cheese, served with Greek Rice Noodles	

Dessert



Griechischer Sahnejoghurt
mit Walnüssen, Zimt und Waldblütenhonig
Greek Yoghurt with Cinnamon, Walnuts and Honey

9,50

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

15,00

Kataifi
Fadenteigkuchen mit Walnuss-Zimt-Füllung, an Bourbon-Vanilleeis
Thread Pastry filled with Vanilla Cream, served with Bourbon Ice-Cream

16,00

Creme Brûlée
aus Tahiti-Vanille, aromatisiert mit Mastic-Likör, vollendet mit karamellisiertem Zuckerdeckel
Creme Brûlée with Tahiti-Vanilla and Mastic-Liquor

15,50

Schokoladen Soufflé
Halbflüssiges Soufflé aus dunkler Valrhonaschokolade, serviert mit Bourbon-Vanilleeis
Chocolate Soufflé with Bourbon-Vanilla Ice Cream

15,50

Sorbetvariation
Dreierlei Sorbets mit Fruchtgarnitur
Mixed Sorbet served with Fruit

13,50

Warme Getränke - Hot Drinks



Mokka (Griechischer Kaffee) / Greek Coffee	3,50
Espresso	3,50
Doppelter Espresso / Double Espresso	5,50
Espresso Macchiato	3,50
Kaffee / Coffee	3,50
Cappuccino	5,50
Latte Macchiato	5,50
Frappé griechischer kalter Nescafé / Greek Frappe Coffee	5,00
Tee Verschiedene Sorten / Variety of Tea	4,50
Tee mit frischer Minze und Honig / Fresh Mint Tea with Honey	5,50
Bergtee / Mountain Tea	5,50

Alkoholfreie Getränke - Greek Spirits



Selters Naturell / Classic	0,25l	3,50
Selters Naturell / Classic	0,75l	8,50
Pepsi Cola / Pepsi Max	0,4l	5,00
Fanta / Spezi / Spezi	0,4l	5,00
Schweppes Bitterlemon / Wildberry	0,2l	4,00
Tonic Water / Ginger Ale	0,2l	4,00
Johannesbeersaft / Tomatensaft	0,2l	3,50
Johannesbeersaft / Tomatensaft	0,4l	6,00
Apfelsaft / Orangensaft / Traubensaft	0,2l	3,50
Apfelsaft / Orangensaft / Traubensaft	0,4l	6,00

Biere - Beers

Radeberger Pils vom Fass	0,3l	4,00
Radeberger Pils vom Fass Mythos (Flasche)	0,5l 0,33l	6,50 5,00
Alkoholfreies Pils (Flasche)	0,33l	5,00
Büble Edel-Wießbier (Flasche)	0,5l	6,50
Büble Edel-Weißbier Alkoholfrei (Flasche)	0,5l	6,50

Aperitif

Martini Bianco	5cl	9,00
Martini Rosso	5cl	9,00
Martini Extra Dry	5cl	9,00
Sherry Dry / Sherry Medium	5cl	9,00

Dessertweine

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

Griechische Schnäpse - Greek Spirits

Ouzo Pilavas 38% Vol.	4cl	5,00
Ouzo Plomari 40% Vol. (Flasche)	50ml	6,00
Ouzo Babatzim 40% Vol.	4cl	5,00
Ouzo Plomari 40% Vol.	0,25l	17,00
Tsipouro Grapespirit 42% Vol.	4cl	5,00
Tsipouro Grapespirit 40% Vol. (Flasche)	0,25l	18,00

Weinbrand & Cognac - Brewely

Metaxa 5*	4cl	6,50
Metaxa 7*	4cl	8,50
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

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 - Spirits

Averna	4cl	6,00
Molinari Sambuca Extra	4cl	6,00
Ramazotti	4cl	6,00
Fernet Branca	4cl	6,00
Vodka ABSOLUT	4cl	7,00
Schladerer Himbeergeist	4cl	7,50
Schladerer Kirschwasser	4cl	7,50
Schladerer Williams-Birne	4cl	7,50

Liquor - Liquer

Mastiha//Harzlikör aus Chios	4cl	6,50
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	130,00
Moet & Chandon Imperial - Rose	0,75l	140,00
Veuve Clicquot - Weiß	0,75l	140,00
Veuve Clicquot - Rose	0,75l	145,00
Dom Perignon	0,75l	495,00



Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service

Alkoholfreie Getränke

Selters Naturell / Classic	0,25l	3,50
Selters Naturell / Classic	0,75l	8,50
Pepsi Cola / Pepsi Max	0,4l	5,00
Fanta / Spite / Spezi	0,4l	5,00
Schweppes Bitterlemon / Wildberry	0,2l	4,00
Tonic Water / Ginger Ale	0,2l	4,00
Johannesbeersaft / Tomatensaft	0,2l	3,50
Johannesbeersaft / Tomatensaft	0,4l	6,00
Apfelsaft / Orangensaft / Traubensaft	0,2l	3,50
Apfelsaft / Orangensaft / Traubensaft	0,4l	6,00
		3,00

Biere

Radeberger Pils vom Fass	0,3l	4,00
Radeberger Pils vom Fass	0,5l	6,50
Mythos (Flasche)	0,33l	5,00
Alkoholfreies Pils (Flasche)	0,33l	5,00
Büble Edel-Wießbier (Flasche)	0,5l	6,50
Büble Edel-Weißbier Alkoholfrei (Flasche)	0,5l	6,50

Dessertweine

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

Griechische Schnäpse

Ouzo Pilavas 38% Vol.	4cl	5,00
Ouzo Plomari 40% Vol. (Flasche)	50ml	6,00
Ouzo Babatzim 40% Vol.	4cl	5,00
Ouzo Plomari 40% Vol.	0,25l	17,00
Tsipouro Grapespirit 42% Vol.	4cl	5,00
Tsipouro Grapespirit 40% Vol. (Flasche)	0,25l	18,00

Weinbrand & Cognac

Metaxa 5*	4cl	6,50
Metaxa 7*	4cl	8,50
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

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	6,00
Molinari Sambuca Extra	4cl	6,00
Ramazotti	4cl	6,00
Fernet Branca	4cl	6,00
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	6,50
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	130,00
Moet & Chandon Imperial - Rose	0,75l	140,00
Veuve Clicquot - Weiß	0,75l	140,00
Veuve Clicquot - Rose	0,75l	145,00
Dom Perignon	0,75l	495,00

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

Gavros

Kleine gebratene Sardellen
Fried Anchovies

10,50

Gigantes

Weisse Riesenbohnen in würziger Tomatensauce gebacken
Giant Beans in spicy Tomato Sauce

8,50

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