

Aperitif Des Hauses



APEROL SPRITZ ⁴ Aperol | Prosecco | Orange // 11,00

HUGO ⁴ Prosecco | Holunder Sirup | Limette | Minze // 11,00

LILLET WILD BERRY ¹⁰ Lillet Blanc | Prosecco | Schweppes Wild Berry // 11,00

PROSECCO SPUMANTE ¹⁰ // 8,50

CHAMPAGNER GLASS ¹⁰ // 14,50

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

GIN BOMBAY // 13,50

GIN HENDRICK'S // 14,50

GIN MARE / ROSMARIN // 15,50

NEGRONI ¹⁰ Campari | Martini Rosso | Gin // 11,50

KIR ROYAL ¹⁰ Champagner | Cassis Liqueur // 16,50

CAMPARI SODA ^{4,10} // 11,00

CAMPARI ORANGE ⁴ // 11,00

Alkoholfrei

HUGO ¹⁰ Prosecco Alkoholfrei | Holunder Sirup | Limette | Minze // 9,00

LIMONADE BE FRESH ¹⁰ 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 ²	
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 ^G	
Joghurtdip mit Knoblauch, Dill und Gurke Yoghurt Dip with Cucumber, Garlic and Dill	
Taramás ^{K,R,M}	
Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt Fish Roe Cream with Lemon and Olive Oil	
Chtipití ^G	
Scharfe Schafskäsecreme mit Olivenöl und gegrillten Peperoni Spicy Feta Cheese Cream with grilled Peppers and Olive Oil	
Melitzanosaláta ^H	
Salat aus geräucherten Auberginen, mit Walnüssen, rote Paprika, Knoblauch und Ziegenkäse smoked Aubergine Salad with Walnuts, Peppers, Garlic and Goat's Cheese	
Pantzarosalata ^H	
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	

16,50
für 1 per

30,50
für 2 per

2,50

8,00

7,00

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

Tiganitá ^{A,G}
Gebratene Zucchinischeiben mit Tzatziki
Fried Zucchini Slices with Tzatziki

Keftedákia ^{A,G}
Würzige Hackfleischbällchen mit Mittelmeerkräutern gebraten
Fried Meatballs with Mediterranean Herbs

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

Saganáki ^{A,H}
Paniierter gebackener Schafskäse / Fried Feta Cheese

Pikantiko ^{A,H}
Schafskäse leicht mehliert vom Grill in Chilli-Olivenölsauce (Scharf)
Lightly floured feta cheese grilled in a chili and olive oil sauce (spicy)

Gigantes
Weiße Riesenbohnen in würziger Tomaten-Kräutersauce gebacken
White giant beans baked in a spicy tomato and herb sauce

Halloumi Käse ^{A,H}
Ziegenkäse aus Zypern gegrillt auf Auberginen-Kräuterseitlingebett
Grilled Goat's Cheese from Cyprus served on Aubergine and King Trumpet Mushrooms

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

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

Garides skordo ^G
Drei Garnelen gebraten in Olivenöl-Tomaten-Knoblauchsauce
Three prawns fried in olive oil, tomato and garlic sauce

11,50

12,50

13,00

14,00

14,00

14,00

12,50

16,50

18,50

23,50

19,50

Σαλάτες - Salate - Salads



Salata
gemischter Beilagensalat
Mixed Salad

Ntomatosalata^G
Fein geschnittene Tomaten mit Schafskäse, Frühlingszwiebeln,
frischem Basilikum und Kretischem Olivenöl
Tomato Salad with Spring Onions, Feta Cheese, fresh Basil and Cretan Olive Oil

Choriatiki^{A,G}
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

Roka^{G,H}
Rucola Salat mit getrockneten Feigen, Ziegenweiskäsewürfeln und
gerösteten Pinienkernen vollendet mit Olivenöl-Balsamico-Dressing
Rocket Salad with dried Figs, Goats Cheese Cubes, roasted Pine Nuts
and Olive Oil-Balsamic-Dressing

Salata me Garides^N
Bunter Salatteller mit Garnelen und grünen Oliven, angemacht mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette
Mixed Salad with Shrimps, green Olives and Lemon-Olive Oil- Vinaigrette

Ιχθύες - Fischgerichte - Fish & Seafood



Calamaris ^{AG} 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	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 Mediterranean Vegetables	27,50
Oxtapodi ^N Oktopus gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade serviert mit mediterranem Gemüse Grilled Octopus in Lemon-Olive Oil-Sauce, served with Mediterranean Vegetables	32,50
Garídes ^N 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	32,50
Edelfischkombination ^N Riesengarnelen, Baby Calamari, Bretonische Jakobsmuschel und Loup der Mer Filet vom Grill, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse Grilled King Prawns, Baby Squid, Scallop and Sea Bass Fillet, in Lemon-Olive Oil-Sauce, served with Rosemary Potatoes and Mediterranean Vegetables	36,50
Glossa ^N 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	Tagespreis Price of the Day
Mittelmeerfische Unser Servicepersonal empfiehlt Ihnen gerne unser wöchentlich wechselnden Fischsortiment. 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 - Meat Dishes



Bifteki ^{A,C}

Rinderhacksteak vom Grill, an feiner Schafskäse-Kräuterrahm-Sauce
Grilled minced Beef Meat Steak with creamy Feta Cheese-Herb-Sauce

22,50

Koto Souvlaki

Hähnchenbrustfilet am Spieß gegrillt, in feiner Zitronen-Thymianmarinade
Grilled Chicken Breast Pieces on Skewers, in Lemon-Thyme-Marinade

22,50

Chiro-Souvlaki

Schweine-Filet am Spieß gegrillt an Pflaumen-Sauce
Pork fillet on a skewer grilled with plum sauce

22,50

Filetakia ^G

Kalbsmedallions gegrillt, an Oregano-Schafskäse-Sauce
Grilled Veal Entrecote Medallions with Oregano-Sheep's Cheese-Sauce

28,50

Symphonie

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

32,50

Paidakia

Babylammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade
Grilled Lamb Chops in Lemon-Olive Oil-Marinade

32,50

Lammkarree ^{A,G,1}

Unter der Thymian-Kruste gebacken an Rotwein-Reduktion
Rack of lamb baked under a thyme crust with a red wine reduction

34,50

Kalbskotelett ca. 400gr

gegrillt in Kräuterseitlingen-Salbeisauce
Veal Chops grilled in King Trumpet Mushroom-Sage Sauce

38,50

Rumpsteak ca. 300gr

US Black Angus Premium vom Grill, an feiner Pfeffersauce
Grilled Black Angus Premium Steak with Black Pepper Sauce

38,50



***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



Sikoti ^A

Kalbsleber gebraten in Salbei-Buttersauce serviert mit Kartoffeln-Püree
Veal liver fried in sage butter sauce served with mashed potatoes

24,50

Lemonato ^G

Zarte Kalbsbäckchen in Weißwein-Limonen-Sauce geschmort, an getrüffelem Kartoffelpüree und Blattspinat
Tender Veal Cheeks braised in White Wine-Lemon - Sauce, served with truffled mashed Potatoes and Spinach

28,50

Lammhaxe ^{A,C,G}

in würziger Rotwein-Tomaten-Pflaumen-Sauce geschmort, serviert mit griechischen Reismudeln
Leg of Lamb braised in a spicy Red Wine-Tomato-Plum-Sauce, served with Greek Rice Noodles

28,50

Moussaka ^{A,C}

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)

22,50

Smirneika ^{A,C}

Würzige Rinderhackfleischröllchen mit fruchtiger Tomatensauce und Fetakäse gebacken, serviert mit griechischen Reismudeln
Spicy Meatballs in a Clay Pot, braised in Tomato Sauce and Feta Cheese, served with Greek Rice Noodles

20,50

Dessert



Griechischer Sahnejoghurt ^{G,H}
mit Walnüssen, Zimt und Waldblütenhonig
Greek Yoghurt with Cinnamon, Walnuts and Honey

8,50

Baklava ^{A,C,H}
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

12,50

Kataifi ^{A,C,H}
Fadenteigkuchen mit Walnuss-Zimt-Füllung, an Bourbon-Vanilleeis
Thread Pastry filled with Vanilla Cream, served with Bourbon Ice-Cream

12,50

Creme Brûlée ^{G,H}
aus Tahiti-Vanille, aromatisiert mit Mastic-Likör, vollendet mit karamellisiertem Zuckerdeckel
Creme Brûlée with Tahiti-Vanilla and Mastic-Liquor

12,50

Schokoladen Soufflé ^H
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

11,50

Warme Getränke - Hot Drinks



Mokka (Griechischer Kaffee) / Greek Coffee	3,50
Espresso	3,50
Doppelter Espresso / Double Espresso	5,50
Espresso Macchiato ^G	3,50
Kaffee / Coffee	3,50
Cappuccino ^G	4,50
Latte Macchiato ^G	4,80
Frappé griechischer kalter Nescafé / Greek Frappe Coffee	4,80
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 ^{3,4,7,9}	0,4l	4,20
Fanta / Spite / Spezi ^{3,4,7,9}	0,4l	4,20
Schweppes Bitterlemon	0,2l	3,50
Wildberry ¹	0,2l	3,50
Tonic Water	0,2l	3,50
Ginger Ale ¹	0,2l	3,50
Johannesbeersaft / Tomatensaft	0,2l	3,80
Apfelsaft / Orangensaft / Traubensaft	0,2l	3,80

Biere - Beers

Radeberger Pils vom Fass ^{A,1}	0,3l	4,00
Radeberger Pils vom Fass ^{A,1}	0,5l	6,50
Mythos (Flasche) ^{A,1}	0,33l	5,00
Alkoholfreies Pils (Flasche) ^{A,1}	0,33l	5,00
Büble Edel-Wießbier (Flasche) ^{A,1}	0,5l	6,50
Büble Edel-Weißbier Alkoholfrei (Flasche) ^A	0,5l	6,50

Aperitif

Martini Bianco ¹⁰	5cl	9,00
Martini Rosso ¹⁰	5cl	9,00
Martini Extra Dry ¹⁰	5cl	9,00
Sherry Dry / Sherry Medium ¹⁰	5cl	9,00

Dessertweine

Samos / Dessertwein weiß ¹⁰	0,1l	4,50
Mavrodaphne / Dessertwein rot ¹⁰	0,1l	4,50
Vinsanto / Dessertwein aus Santorini rot ¹⁰	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.	0,2l	14,50
Tsipouro Grapespirit 42% Vol.	4cl	5,00
Tsipouro Grapespirit 40% Vol. (Flasche)	0,25l	15,50

Weinbrand & Cognac - Brewely

Metaxa 5*	4cl	6,50
Metaxa 7*	4cl	8,50
Metaxa Grand Fine	4cl	13,50
Metaxa Private RESERVE	4cl	15,50
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 ^G	4cl	6,00
Disaronno Amaretto ^H	4cl	6,00

Champagner

Moet & Chandon Imperial - Weiß ¹⁰	0,75l	130,00
Moet & Chandon Imperial - Rose ¹⁰	0,75l	140,00
Veuve Clicquot - Weiß ¹⁰	0,75l	140,00
Veuve Clicquot - Rose ¹⁰	0,75l	145,00
Dom Perignon ¹⁰	0,75l	495,00

Recommended on



- (A) Glutenthaltiges Getreide
(B) Krebstiere
(C) Eier
(D) Fische
(E) Erdnüsse
- (F) Sojabohnen
(G) Milch
(H) Schalenfrüchte
(L) Sellerie
(M) Senf
- (N) Sesamsamen
(O) Schwefeldioxid und Sulphite
(P) Lupinen
(R) Weichtiere

1. Mit Konservierungsstoff
2. Mit Farbstoff
3. Koffeinhaltig
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Chininhaltig
6. Mit Süßungsmittel
7. Antioxidationsmittel
8. Enthält eine Phenylallaninquelle



Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service