

Suppen / soups

Bohnensuppe (Bean soup) 4,50 €
kräftig – nach Hausfrauenart

Tomatensuppe (Tomato soup) 4,50 €
mit Sahne und Basilikum

Tagessuppe (Soup of the day) 4,50 €
Täglich wechselnde Suppe

Salate / salads

Bauernsalat 9,00 €
*frischer Salat mit griechischem Schafskäse,
Oliven, Peperonis und Olivenöl-Dressing
(Salad with sheep's milk cheese, olives and chilli peppers)*

Meeresfrüchtesalat 10,50 €
*Bunter Salat von Oktopus und Shrimps
(Salad of octopus and shrimps)*

*Sautierte Riesengarnelen und Zander
auf bunten Blattsalaten* 11,00 €
(sauteed shrimps and zool on salad leaves)

*Radicchio, Rote Beete und Artischocke
mit gebratener Hähnchenbrust* 10,00 €
*alter Essig und Walnussöl
(Radicchio, beetroot and artichoke button with roasted chicken)*

Vom Salatbuffet (salad buffet)
Bitte stellen Sie Ihren Wunschsalat selbst zusammen

Kleiner Teller (small plate) 5,00 €

Großer Teller (large plate) 7,00 €

Vorspeisen / starters

Vorspeisenteller/Meze <i>(Mixed greek starter)</i> Bei Platten ab 2 Personen berechnen wir pro Person	9,50 € 8,50 €
Schafskäse-Creme <i>Eine griechische Spezialität, die Sie probieren sollten</i> <i>(Cream of sheep's milk cheese)</i>	5,00 €
Dolmadakia – hausgemacht – <i>mit Hackfleisch und Reis gefüllte Weinblätter an Zitronensauce</i> <i>(Vine leaves stuffed with rice and minced meat)</i>	7,00 €
Auberginenpüree <i>Aus frischen Auberginen mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern</i> <i>(Mashed aubergines with garlic, olive oil and fresh herbs)</i>	5,00 €
Tarama <i>Eine griechische Kaviarcreme mit Krabben</i> <i>(Greek caviar cream with crevettes)</i>	5,50 €
Salat vom Tintenfisch <i>Nach griechischer Art mariniert und angerichtet</i> <i>(Octopus salad)</i>	8,50 €
Zaziki	4,50 €
Feta – original griechischer Schafskäse – <i>mit Zwiebelringen, Tomaten und Olivenöl</i> <i>(Greek sheep's milk cheese with onions, tomato and olive oil)</i>	5,50 €
Gebackener Schafskäse <i>(Baked sheep's milk cheese)</i>	7,50 €
Haloumi <i>Zypriotischer Schafskäse gegrillt mit Tomate und Ruccola</i> <i>(Grilled sheep's milk cheese with tomato and rucola)</i>	8,50 €

Kleine Gerichte / small plats

Lachsfilet auf Gemüse-Allerlei 10,00 €
mit Schafskäse überbacken
(Salmon and vegetable with greek chesse gratinated)

Zwei gegrillte Lammkoteletten 15,00 €
grüne Bohnen in Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sauerrahm
(two cotelettes of lamp, green beans and baked potato)

Kleiner Fischteller 14,00 €
Kalamaris, Scampi und Tiefseekrabben
auf Mittelmeergemüse
(small fish plate with vegetable)

Aufläufe / Soufflé

Pastizio 10,50 €
Griechischer Nudelauflauf mit Hackfleisch,
mildem Schafskäse und Béchamelsauce überbacken
(Greek noodle soufflé)

Mousaka 10,50 €
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben,
Hackfleisch und Béchamelsauce überbacken
(Aubergine soufflé)

*Wir akzeptieren Kreditkarten ab 15,00 €!
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.*

Nudeln / Noodles

Kritharaki 9,00 €
Reisnudeln mit Käsesauce überbacken
(Greek noodles with cheese sauce gratinated)

*Zitronennudeln mit Lachsfilet
und Schafskäse gratiniert* 11,00 €
(Lemon-noodles with salmon and cheese gratinated)

*Thymiannudeln mit Lammragout
gratiniert* 12,00 €
(Ragout of lamb with thym-noodles and mushrooms)

Für unsere kleinen Gäste / for children

vier Fischstäbchen 6,50 €
mit Pommes frites und Mayonnaise
(Fish sticks with french fries)

Suflaki 6,50 €
am Spieß mit Pommes frites oder Reis und Tomatenketchup
(Pork steak with french fries or rice)

Rinderhacksteak 6,50 €
mit Pommes frites und Tomatenketchup
(Minced beef with french fries)

Giros oder Geflügelgiros 6,50 €
Beilagen zum Aussuchen
(Pork or chicken giros as your choice)

Geflügel / Poultry

Geflügel-Giros 10,50 €
mit Bulgur (geschroteter Weizen) und Zaziki,
dazu einen Salat vom Buffet
(Chicken giros with bulgur)

Marinierte Hähnchenbrust auf dem Spieß 12,00 €
Spinat und Bulgur, dazu einen Salat vom Buffet
(Chicken spits with spinach and rice)

Hähnchen-Spieß und Geflügel-Giros 14,00 €
mit Bulgur und Zaziki, dazu einen Salat vom Buffet
(Chicken spit and giros with salad)

Spezialitäten vom Schwein / Pork

Den dazu servierten Reis bereiten wir mit Champignons, Tomaten,
Rotwein und vielen Kräutern zu.

Suflaki 11,00 €
Zarte, magere Medaillons vom Rücken am Spieß gebraten,
dazu einen Salat vom Buffet
(Pork meat spit)

Giros 10,50 €
Kräftig gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Spieß,
dazu einen Salat vom Buffet

Medaillons vom Schweinefilet 14,50 €
auf dem Grill gegart, mit Gemüse,
dazu einen Salat vom Buffet
(Fillet of pork with garlic vegetable)

Spezialitäten vom Rind / Beef

Wir grillen beste argentinische Steaks vom Lavastein – wenn nicht anders bestellt, garen wir „medium“.

Bifteki , ca. 220 g gehacktes Rindersteak – sehr mager – (Minced beef steak)	13,00 €
Bifteki „Spezial“ , ca. 220 g gehacktes Rindersteak – sehr mager – mit pikanter Käsefüllung (Minced beef steak stuffed with cheese)	14,00 €
Rumpsteak aus Argentinien , ca. 220 g (Argentine rum steak)	19,00 €
Zartes Filetsteak , ca. 220 g – vom Feinsten – (Filet steak)	23,00 €

Zu diesen Gerichten servieren wir frisches Gemüse, gebackene Kartoffel mit Sauerrahm und einen Salat vom Buffet.

Allerlei vom Grill / Mixed meat plater

Giros und Suflaki mit Champignon-Tomaten-Reis (Giros and Suflaki plate)	15,00 €
Grillteller Bifteki, Schweinesteak, Hähnchenbrust und Giros Ofenkartoffel mit Sauerrahm (Mixed grill plate)	16,50 €
Filetteller Schweine- und Rinderfilet, Giros und Ofenkartoffel mit Sauerrahm (Filet of pork and beef, giros)	17,00 €
Steakplatte Schweinesteak, Rumpsteak, Giros und Ofenkartoffel mit Sauerrahm (Pork -steak, rumpsteak and giros; baked potato)	16,00 €

Zu diesen Gerichten dürfen Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen.

Spezialitäten vom Lamm / Lamb

Unser Lammfleisch kommt von den Salzwiesen Schottlands

Bifteki vom Lamm 15,00 €

*Lammhacksteaks mit Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm
(Minced meat of lamb)*

Gegrillte Lammkoteletten 20,00 €

*mit Gemüse und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
(Grilled lamb coteletts)*

Lammspieß 17,00 €

*Mariniertes Lammfleisch auf dem Lavastein gegrillt
mit Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm
(Lamb on spit)*

Lammfilet 21,00 €

*mit buntem Gemüse und gerösteten Kartoffeln
(Filet of lamb)*

Das Beste vom Lamm 21,00 €

*Filet, Kotelett und Rücken saftig gebraten
buntes Gemüse und geröstete Kartoffeln
(the best of lamb)*

Chef's Lammragout 17,00 €

*Ein Lieblingsgericht unseres Küchenchefs
mit weißen und grünen Bohnen
(Chefs special ragout of lamb)*

*Zu diesen Gerichten dürfen Sie sich
einen Salat vom Buffet zusammenstellen.*

Aus dem Meer / seafood

Kalamaris

16,00 €

*Pulpo aus zartem Tintenfisch, pikant gewürzt
und knusprig gebraten auf mediterranem Gemüse
(roasted squid with vegetable)*

Kalamaris mit Schafskäse gefüllt

18,00 €

*und gebraten auf mediterranem Gemüse
(Sheep's milk cheese stuffed squid with vegetable)*

Potpourri von Meeresfrüchten vom Grill

21,00 €

*Scampi, Kalamaria, Rotbarsch, Tiefseekrabben und Lachs
Fenchel und Blattspinat
(Mixed seafood plate with vegetable)*

Gegrillte Scampis mit Taramacreme

21,00 €

*ohne Schale, aber mit etwas Knoblauch und Gemüse
(Grilled prawns with garlic and mushrooms)*

Lachsfilet und Fenchel vom Grill

17,00 €

*an mediterranem Gemüse
(Grilled salmon and fennel with almond rice)*

Frische Mittelmeerfische vom Grill

mit Gemüse

Tagespreis nach Sorte und Gewicht

(Fresh mediterranean fish as your choice)

*Zu diesen Gerichten dürfen Sie sich
einen Salat vom Buffet zusammenstellen.*

Beilagen / Side dishes

<i>Bulgur geschroteter Weizen</i>	4,00 €
<i>Buntes mediterranes Gemüse</i> (Fresh vegetable)	6,00 €
<i>Pommes frites</i> (French fries)	3,50 €
<i>Champignon-Tomaten-Reis</i> (Mushroom-tomato-rice)	3,50 €
<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i> (Baked Potato with sour cream)	3,50 €
<i>Pfeffersauce</i>	2,00 €
<i>Metaxasauce</i>	2,00 €

Desserts

<i>Orangen-Creme brulée</i>	6,00 €
<i>Süßes Potpourri</i> Cremiges Eis, frische Früchte, Joghurt, Honig, Likör... (Arrangement of several sweets)	8,00 €
<i>Griechischer Joghurt</i> mit Honig und Walnüssen (Greek yoghurt with honey and nuts)	4,00 €
<i>Galaktabouriko</i> Griechische Spezialität aus Blätterteig mit Vanilleeis (Greek cake with vanilla ice cream)	6,50 €
<i>Eis und Sorbet nach Wahl</i> (Sherbet and ice cream on request)	je Kugel 2,00 € + Sahne 0,70 €
<i>Käsevariation</i>	pro Pers. 9,50 €

Aperitif

<i>Sherry Seco, Medium Dry, Creme</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Campari Soda oder Orangensaft</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Martini, Bianco, Rosso, Dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ouzo mit Wasser und Eiswürfeln</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Samos, Likörwein weiß</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Mavrodavni Likörwein rot</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Hugo, mit Minze, Prosecco, Holundersirup, Wasser</i>		<i>6,00 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>5,50 €</i>

Sekt & Champagner

	<i>0,1 l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Prosecco Hausmarke</i>	<i>4,50 €</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Frank & Frei Secco Rosé</i>	<i>4,50 €</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Feinfruchtige rosa PERLEN gewonnen Dank dem schonen Verfahren Saignée.</i>		
<i>Weingut Stich, Franken</i>		
<i>Spätburgunder Brut Rosé</i>		<i>65,00 €</i>
<i>Weingut Stich, Franken</i>		
<i>De Saint Galle Brut</i>		<i>59,00 €</i>
<i>De Saint Galle Extra Brut</i>		<i>65,00 €</i>
<i>De Saint Galle Rosé</i>		<i>65,00 €</i>

Heiße Getränke

Griechischer Mokka	Tasse	2,50 €
Große Tasse Kaffee (Crema)		2,40 €
Tee		2,20 €
Cappuccino	Tasse	2,40 €
Espresso	Tasse	2,20 €
Espresso Macchiato	Tasse	2,30 €
Espresso doppelt	Tasse	3,20 €
Milchkaffee	Tasse	2,50 €
Latte Macchiato		3,00 €

Alkoholfreie Getränke

	0,30 l	0,50 l
Pepsi Cola ^{1,3} / light ^{1,2,3,4,5,10}	2,60 €	4,20 €
Mirinda ^{2,3,7} · 7up ²	2,60 €	4,20 €
Apfelschorle	2,60 €	4,20 €
		0,20 l
Orangensaft, Apfelsaft		2,60 €
Johannisbeersaft, Bananensaft, Kirschsafft, Maracujasaft, Ananassaft		2,70 €
Tonic Water ^{2,6,7} · Bitter Lemon ^{2,6,7}		2,60 €
Ginger Ale ^{2,3,6,7}		2,60 €
	0,25 l	0,75 l
Mineralwasser	2,50 €	5,30 €
Stilles Wasser	2,50 €	5,30 €
	0,33 l	
Vita-Malz	2,50 €	

Biere vom Fass



WARSTEINER 4,9%

0,30 l

0,50 l

3,00 €

4,20 €

Alster

3,00 €

4,20 €



BIER VON KÖNIGLICHER HOHEIT

3,00 €

4,20 €



BIER VON KÖNIGLICHER HOHEIT

3,00 €

4,20 €

Flaschenbiere



BIER VON KÖNIGLICHER HOHEIT

*5,5%
Kristall oder Dunkel oder Alkoholfrei*

0,50 l

4,20 €

0,33 l



3,00 €



3,00 €

Ouzo 2 cl

<i>Ouzo 12</i>	40%	2,20 €
<i>Plomari</i>	40%	2,50 €
<i>Pilawas</i>	40%	2,50 €
<i>Sans Rival</i>	40%	3,00 €
<i>Sans Rival Gold Label</i>	46%	5,00 €

Tresterbrand/Grappa 2 cl

<i>Idoniko</i>	42%	3,60 €
<i>Methexis Moscato</i>	40%	4,50 €
<i>Methexis Chardonnay</i>	40%	4,50 €
<i>Methexis Cabernet Sauvignon</i>	40%	4,50 €
<i>Babatzim Muscat</i>	42%	4,50 €
<i>Babatzim Chardonnay</i>	42%	4,50 €
<i>Nonino Cuvée 2008</i>	40%	6,00 €
<i>Nonino di Merlot</i>	41%	6,00 €
<i>Nonino in Barriques</i>	41%	6,00 €

Wodka 4 cl

<i>Three Sixty</i>	37,5%	6,00 €
<i>Russian Standard</i>	40%	7,00 €
<i>Grey Goose</i>	40%	12,00 €

Gin 4 cl

<i>Sears</i>	44%	6,50 €
<i>Bombay Sapphire</i>	40%	7,00 €
<i>Tanqueray</i>	47%	7,00 €
<i>Hendricks</i>	44%	8,50 €

Kräuter 2 cl

<i>Fernet Branca/Menta</i>	39%	2,80 €
<i>Averna</i>	29%	2,80 €
<i>Ramazotti</i>	30%	2,80 €
<i>Jägermeister</i>	35%	2,80 €

Obstbrände 2 cl Ziegler

Waldhimbeer-Geist	43%	8,00 €
Birnenbrand	43%	8,00 €
Alte Zwetschge	43%	8,00 €
Marillenbrand	43%	9,00 €

Likör 4 cl

Baileys	17%	5,50 €
Molinari Sambuca	40%	5,50 €
Cointreau	40%	5,50 €
Amaretto	21%	5,50 €
Grand Marnier	40%	7,50 €
Southern Comfort	35%	6,00 €
Drambuie	40%	7,50 €
Ziegler Pfirsich	18%	14,00 €

Tequila 2 cl

Silver		2,80 €
Gold		3,50 €

Rum 4 cl

Bacardi	37,5%	5,00 €
Varadero Anejo 3	40%	5,50 €
Varadero Anejo 7	40%	6,00 €
Matusalem 15 Anejo	40%	10,00 €
Pampero Anisario Reserva Exclusiva	40%	10,00 €

Whisky 4 cl

<i>Jim Beam Bourbon</i> <i>zeichnet sich durch langanhaltenden Geschmack aus</i>	40%	5,00 €
<i>Four Roses Bourbon</i> <i>Dieser Kentucky Straight Bourbon weiß mit kräftiger Vanille und zartem Karamell zu überzeugen</i>	40%	8,00 €
<i>Jack Daniels Tennessee</i> <i>Seine spezielle Süffigkeit erhält Jack Daniels durch eine besondere Form der Filtration. Der Whisky wird aus Mais, Roggen und Gerstenmalz gebrannt.</i>	40%	6,00 €
<i>Johnnie Walker Red Label</i> <i>Süß am Start, Sirup, weißer Pfeffer, Honig von Orangenblüten, torfige Bassnoten</i>	40%	5,00 €
<i>Ballentines</i> <i>Samtig und abgerundeter Whisky mit einer eleganten Weichheit am Gaumen</i>	40%	5,00 €
<i>Chivas Regal</i> <i>Sehr verführerisch parfümiertes Bouquet, das vielschichtige und reife Düfte von Aprikose, Birne, süßen Cerealien und Honig zeigt</i>	40%	10,00 €
<i>Glenmorangie 10 Jahre</i> <i>Der Duft ist delikät und rein. Süßer Malz, seidig mit allgegenwärtiger Vanille</i>	43%	11,00 €
<i>Ardbeg 10 Jahre</i> <i>Erst süß, dann sehr intensive Rauchnoten, würzig und vollmundig</i>	46%	11,00 €
<i>Lagavulin 16 Jahre</i> <i>Dramatisch und komplex. Torf, Rauch, Erde und Meer geben eine einzigartige Verbindung ein, erschaffen einen mächtigen, robusten Charakter</i>	43%	12,00 €

Brandy/Cognac 4 cl

Metaxa 5* <i>Blumig im Vordergrund, mild-karamellig, harmonisch. Leichte weinfaßholzige Note</i>	38%	5,00 €
Metaxa 7* <i>Weich, ausgewogen, würzig und leicht süßlich</i>	40%	6,00 €
Metaxa Grand Olympian <i>sehr langer Abgang, harmonisch und kräftig</i>	40%	7,00 €
Metaxa Grand Fine <i>samtig weich, besonders ausgewogen mit einer fruchtig eleganten Milde</i>	40%	10,00 €
Metaxa Private Reserve <i>samtig weich mit feiner Süße, edle Eichennote mit eleganter Würze</i>	40%	12,00 €
Osborne Veterano <i>sanft und weich, leicht süßer Geschmack</i>	36%	5,00 €
Cardenal Mendoza <i>sehr ausgewogen, weich und mit sehr lang anhaltendem Abgang</i>	40%	8,00 €
Carlos I <i>unverwechselbar, aromareich, voll und weich, Noten von Vanille, Muskatnuss und Mandeln</i>	40%	6,00 €
Carlos Imperial <i>ausgereift, harmonisch, edel und samtweich, elegant und sehr langanhaltend</i>	38%	12,00 €
Conde de Osborne <i>Kakaonoten mit Vanille und Rosinen, Holz-Buket, leicht süßlich mit mildem Zitronenaroma, weinartig</i>	40%	8,00 €
Lepando <i>dunkler Bernstein, mild, ein Hauch fruchtig, harmonisch und elegant</i>	36%	7,00 €
Grand Duque d'Alba <i>am Gaumen sanft, vollmundig mit einem Hauch Vanille, sowie einen langen und angenehmen Abgang</i>	40%	8,00 €
Grand Duque d'Alba Oro <i>außergewöhnlich, vielseitig, komplex und höchst elegant, warme Vanille mit tiefen und eindrucksvollen Edelaromen von getrockneten Früchten, Karamell und Tabak</i>	40%	19,00 €

Brandy/Cognac 4 cl

Cardenal Mendoza Non Plus Ultra 45,00 €

Aromen von Rosinen und Pflanzen, trocken und fein mit nachhaltig und sehr mildem Geschmack und Nuancen von Muskatnuss und getrockneter Orange

Luis Felipe 40% 18,00 €

bernsteinfarben, aromatisch, angenehm und ausgewogen. Im Mund weich und samtig mit einem dezenten Holzton, und so seltenen Aromen wie Amber und Walnuss.

Remy Martin XO 40% 18,00 €

sehr präsenten würziges Bukett mit leichtem Blütenduft. Im Geschmack entwickelt sich eine Harmonie auf reifer Frucht, Gewürzen und gut integrierten Sekundäraromen

Otard XO 40% 16,00 €

eine erlesene Geschmacksausprägung und eine in dunklem Bernstein gehaltene Farbe gehen hier mit Gaumennoten von Honig, Leder, Tabak, Haselnüssen einher

Courvoisier XO 40% 16,00 €

Intensiv aromatisches Bouquet. Samtene Textur. Finessenreich. Hinweise von Orange, Aprikose und Birne. Sehr reich und komplex mit Aromen von Schokolade, Vanille und exotische Gewürznoten. Sehr langes und mildes Finish mit großer Tiefe.

Cocktails

Sex on the Beach 6,90 €

Wodka, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft

Tequila Sunrise 6,90 €

Tequila silver, Grenadine Sirup, Orangensaft

Caipirinha 6,50 €

Limette Cachaca, Rohrzucker, Limejuice

Mojito 6,90 €

Limetten, Sodawasser, Rum weiß (Varadero 3 Jahre), frische Minze, Rohrzucker

Japanema alkoholfrei 5,90 €

Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale, Ananas, Eis

offene Weine

	0,20 l	0,50 l
Griech. Landwein weiß, trocken	4,00 €	9,00 €
Griech. Landwein rot, trocken	4,00 €	9,00 €
Griech. Landwein weiß, rot, halbsüß	4,00 €	9,00 €
Roséwein trocken	4,00 €	9,00 €
Retsina geharzter Wein, weiß	4,00 €	9,00 €
Weinschorle	4,00 €	
Müller-Thurgau, trocken Weingut Hans Wirsching, Franken	5,50 €	
Rosé, trocken Weingut Knipser, Pfalz	6,00 €	
Rotwein, trocken Weingut Knipser, Pfalz	6,00 €	
Frank & Frei, Müller-Thurgau ARESTO Sommerwein, trocken Weingut Stich, Franken	6,00 €	
Silvaner „Heja“ – Selection ARESTO – Kabinett, trocken Weingut Brennfleck, Franken	6,00 €	
Riesling, trocken Weingut Philipp Kuhn, Pfalz	6,00 €	
Rheingau-Riesling, trocken Weingut Robert Weil, Rheingau	6,50 €	
Weißburgunder, Kabinett trocken Weingut Brennfleck, Franken	7,00 €	
Grauburgunder, trocken Weingut Brennfleck, Franken	7,00 €	

Noch mehr Weingenuss finden Sie in unserer reichhaltigen Weinkarte.
Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!