



KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Tzatziki ^m | 5,00 € |
| 2 | Oliven ⁶ mit Peperoni ^d | 5,00 € |
| 3 | Tyrosalata ^{8,a} <i>pikante Schafkäsecreme</i> | 6,00 € |

WARME VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|--------|
| 7 | geröstete Paprika gefüllt mit Schafskäse | 6,90 € |
| 8 | Dolmadakia
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki | 6,50 € |
| 9 | Melitzanes ^{e,g} gebratene Auberginen mit Tzatziki ^m | 6,90 € |
| 10 | Feta Saganaki ^{m,e,g}
griech. Schafskäse paniert und gebraten | 8,50 € |
| 11 | Kolokithakia ^{e,g} gebratene Zucchini mit Tzatziki ^m | 6,90 € |

Alle Vorspeisen werden mit 1 Pittabrot^{e,g} serviert

Zusatzstoffe:

1=Farbstoffhaltig, 2=Koffeinhaltig, 3=Chininhaltig, 4=Phosphathaltig, 5=Konservierungsstoffe, 6=Antioxidationsmittel, 7=Geschmacksverstärker, 8=geschwefelt, 9=Süßungsmittel, 10=enthält eine Phenylalaninquelle

Allergenkennzeichnung:

a=Senf, b=Soja, s=Sellerie, d=Schwefeldioxid und Sulphite, e=Ei, f=Fisch, g=glutenhaltiges Getreide, h=Schalenfrüchte, k=Krebstiere, m=Milch



SALATE

- 15 **HORIATIKI SALATA**
griechischer Bauernsalat
Tomaten, Gurken, Zwiebel, Oliven,
Schafskäse FETA^m, Peperoni^d, Olivenöl 7,90 €
- 16 **LAHANO**
Krautsalat 4,50 €
- 17 **GYROSALATA**
gemischter Salat mit Gyros-Fleisch 9,90 €
- 18 **KOTOSALATA**
gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbrust-Streifen 9,90 €

FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- 22 **BIFTEKI GEMISTO**
„Hacksteak⁹ gefüllt mit Feta-Schafskäse^m“
mit Reis, Tzatziki^m 15,20 €
- 23 **SUVLAKI – TELLER** „ 2 Fleischspieße“
vom mageren Schweinerücken
mit Pommes oder Reis, Tzatziki^m 13,40 €
- 25 **LAMMHUFTE** (ca.230 gr)
mit Bratkartoffel, Tzatziki^m 17,90 €

Zusatzstoffe:

1=Farbstoffhaltig, 2=Koffeinhaltig, 3=Chininhaltig, 4=Phosphathaltig, 5=Konservierungsstoffe, 6=Antioxidationsmittel, 7=Geschmacksverstärker, 8=geschwefelt, 9=Süßungsmittel, 10=enthält eine Phenylalaninquelle

Allergenkennzeichnung:

a=Senf, b=Soja, s=Sellerie, d=Schwefeldioxid und Sulphite, e=Ei, f=Fisch, g=glutenhaltiges Getreide, h=Schalenfrüchte, k=Krebstiere, m=Milch



- 26 **GYROS – TELLER** mit Pommes oder Reis,
mit Tzatziki^m 12,90 €
- 27 **GYROS** mit Metaxasauce^{m,s,e,1} und Käse^{5,7,m} überbacken
mit Pittabrot^{e,g}, Tzatziki^m 15,40 €
- 28 **FILETO** "Schweinefiletmedallion"
mit Metaxasauce^{m,s,e,1} und Käse^{5,7,m} überbacken
mit Bratkartoffeln, Tzatziki^m und Salat 16,20 €
- 29 **GRILL – TELLER**
Gyros, 1 Suvlaki, 1 Fleischküchle^g, Reis, Tzatziki^m 15,20 €
- 30 **METEORA – TELLER**
Gyros, 1 Suvlaki, Pommes, Tzatziki^m 13,40 €
- 33 **KORFU – TELLER**
Gyros mit frittierte Kalamaris^{g,f}, Reis und Tzatziki^m 15,90 €

FISCH

- 42 **KALAMARIA**
frittierte Kalamaris^{g,f} mit Reis, Tzatziki^m 16,90 €

Alle Hauptgänge werden mit Beilagensalat serviert

Extra-Beilagen:

- Pittabrot^{e,g} (nach Wunsch auch mit Knoblauch) 2,00 €
- Pommes Frites 3,00 €
- Bratkartoffeln 3,00 €
- Reis 2,50 €

Zusatzstoffe:

1=Farbstoffhaltig, 2=Koffeinhaltig, 3=Chininhaltig, 4=Phosphathaltig, 5=Konservierungsstoffe, 6=Antioxidationsmittel, 7=Geschmacksverstärker, 8=geschwefelt, 9=Süßungsmittel, 10=enthält eine Phenylalaninquelle

Allergenkennzeichnung:

a=Senf, b=Soja, s=Sellerie, d=Schwefeldioxid und Sulphite, e=Ei, f=Fisch, g=glutenhaltiges Getreide, h=Schalenfrüchte, k=Krebstiere, m=Milch



WEINE

Genießen Sie unsere Weine jetzt zu Hause

RETSINA



Die Kellerei Malamatina ist eine der ältesten, die sich ausschließlich auf Retsina spezialisiert haben. Dieser geharzte Weißwein wird nach uralter Tradition hergestellt. Vollmundig und mild, da der Harzgeschmack nicht zu stark betont wird. Er sollte gut gekühlt (10 - 14 °C) serviert werden und freut sich auf Gesellschaft von Meze.

0,5 l

5,90 €

IMIGLYKOS

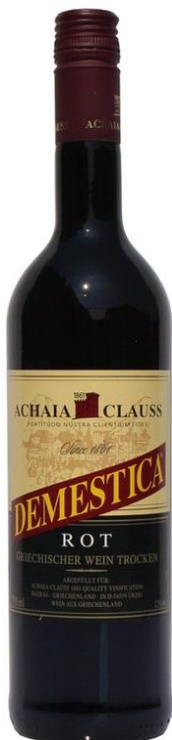
Lieblich und beliebt. Qualitäts-Imiglykos aus Naoussa in Makedonien. Sortenrein aus der Xinomavro-Traube gekeltert. Rote Waldbeeren, würzig im Duft. Sein zartsüßlicher Geschmack wird von einer leichten Säure verfeinert. Genießen Sie Tsantali Imiglikos Naoussa leicht temperiert (16°C) zu süßlichen und süß-sauren Saucen, Pasta mit roter Sauce, würzig gegrilltem Fleisch, Camembert mit Preiselbeeren,...

0,75 l

9,90 €



DEMESTIKA



Der Demestika Rotwein trocken von Achaia Clauss, ein aus der Peloponnes traditionsreicher Wein, der aus ausgewählten einheimischen Rebsorten gewonnen wird, die roten Trauben wachsen und reifen auf den Hochebenen von Patras, eines der bekanntesten Anbauregionen Griechenlands. Geschmacklich bezaubert der ausgewogene Demestika mit Aromen von getrocknete Früchte und einer feinen Würze. Er passt gleichermaßen gut zu mediterranen Hauptspeisen und zu deftigen deutschen Gerichten mit Rindfleisch, Wild, Geflügel und pikanten Käsesorten.

0,75 l

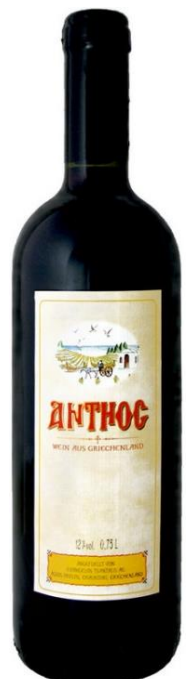
9,90 €

ANTHOS

Der trockene Rotwein, aus Nordgriechenland, besitzt eine kräftige dunkelrote Farbe mit violett farbigen Nuancen. Im Aroma dominiert die edle Traube Xinomavro, mit einem würzigen und blumigen Hintergrund. Durch die Edeltraube weist der Rotwein von TSANTALI einen mittleren bis vollen Körper auf und wird während des Reifens sanfter ohne dabei seine Kraft zu verlieren. Im Geschmack harmonisch, weich und sehr fruchtig.

0,75 l

9,90 €





WEINE

Genießen Sie unsere Weine jetzt zu Hause



DEMESTIKA

Der Demestika Weißwein ist einer der beliebtesten Wein in Europa. Er ist ein trockener Weißwein mit einer leichten fruchtigen Note. Leicht im Abgang mit einem niedrigen Säuriegehalt ist er ein ausgezeichneter Begleiter zu Fisch, Pasta oder Meeresfrüchten.

0,75 l 9,90 €

ANTHOS

Der trockene Anthos/ Anthoc Weißwein von Tsantali hat ein leicht blumiges Bouquet und fruchtigen Geschmacksaromen. Die Kellerei Tsantali bietet uns hier eine gelungene Cuvée aus Roditis und Zoumiatis Trauben. Das frische und frische Auftreten dieses Weines wirkt recht überzeugend. Trinken Sie den Anthos gut gekühlt. Passt zu Fischgerichten, hellem Fleisch und Fetakäse. Der Anthoc ist ein gern gesehener Gast auf Sommerfesten und zu gemütlichen Abenden.



0,75 l 9,90 €

MOSCHOFILERO

Ein besonders aromatischer Wein und ein ausgezeichnetes Beispiel für die Rebsorte in ihrer besten Form. Ausgesprochen erfrischend, mit lebhaften Blumen- und Früchtearomen und einem delikaten, ausgewogenen Gaumen mit dem frischen, reinen Geschmack von Zitrusfrüchten. Ein ausgezeichneter Begleiter zu Geflügel, Meeresfrüchten, Vorspeisen und Salaten sowie zu den Küchen des Mittelmeeres und des Mittleren Ostens.

0,75 l 12,90 €

