Vorspeisen

01.	Pitabrot ¹	1,90
1.	Scordopsomo (Knoblauchbrot)	3,90
2.	Babykalamares Salat mit Olivenöl, Balsamico und Ruccola	8,50
3.	Octopus vom Grill auf Rucolasalat mit Olivenöl Vinaigrette	12,50
4.	Tarama aus Kaviar Paste mit Olivenöl, Kartoffelmousse und frischen Zitronensaft	5,40
5.	Melitzanosalata Auberginenmousse mit Kräutern, weißer Balsamico, Olivenöl	5,80
6.	Babykalamares gefüllt mit Haloumi auf frischem Blattspinat und Olivenöl-Basilikumsauce	9,90
7.	Chtipiti Käsecreme aus Schafskäse mit verschiedenen Paprikasorten	5,70
8.	Griechische Oliven und Peperoni mit Olivenöl und Balsamico	6,50
9.	Zaziki, die griechische Spezialität, griechischer Joghurt, Knoblauch, Olivenöl, weißer Balsamico	3,90
10.	Gebratene Spitzpaprika mit Zaziki	6,80
11.	Gebratene Auberginen und Zucchini mit Zaziki	7,80
12.	Kritiko, Gebratener Schafskäse in Blätterteig eingerollt mit Sesam und Honig	8,50
13.	Haloumi Zypriotischer Käse, gebraten auf Ruccola, Feldsalat mit Walnüssen, Ciabattabrot und Olivenpesto	9,50
14.	Saganaki Schafskäse aus der Pfanne mit Ruccola, Feldsalat und Balsamicocreme	6,80
15.	Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Blattsalat mit Olivenöl- Balsamico-Dressing	13,90
16.	Schafskäse aus dem Backofen mit Tomatenscheiben, Paprika, Knoblauch, Oregano und Olivenöl	6,90
17.	Pikilia Variation aus kalten und warmen Vorspeisen	15,60
18.	Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Gurken, Paprika und Olivenöl	8,50
19.	Gebratene Peperoni mit Balsamico, Olivenöl und Knoblauch	6,50
	Beilage Salat (klein)	4,50

Suppen

20.	Tomatensuppe mit Klacks Basilikumpesto	5,20
21.	Griechische Bohnensuppe	4,80

Kindergerichte

a.	Panierte Hähnchenbruststreifen mit Pommes frites	6,50
b.	Gyros mit Pommes frites	6,20
c.	Schnitzel mit Pommes frites	6,20
d.	Tagliolini mit Tomatensauce	6,20
e.	Kalamarakia gebraten mit Pommes frites	6,50
f.	Rigatoni (Nudeln) überbacken mit Käse und Tomatensauce	5,90
g.	Pommes frites	3,50

Für unsere kleinen Gäste ist an allen Speisen Ketchup und Mayonnaise dabei.

Meeresfrüchte und Fisch

35.	Kalamares (Tintenfisch) aus der Pfanne oder vom Grill, Zaziki, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat	13,80
37.	Riesengarnelen vom Grill, mit Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salat	21,50
38.	Fischplatte vom Grill, Zaziki, Doradenfilet, Riesengarnele, Kalamares, Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salat	20,50
39.	Riesengarnelen ohne Schale in Knoblauchsauce mit Basmatireis, Brokkoli und Salat	19,80
41.	Meeresfrüchte überbacken, Kabeljaufilet, Riesengarnelen, Tiefseekrabben, Champignon, Brokkoli mit würziger Fischsauce, Käse und Salat	18,50
42.	Zanderfilet in Thymiansauce, Basmatireis, Brokkoli und Salat	15,90
43.	Fileto Solomou frisches Lachsfilet in Senfsauce, Tagliolini und Salat	15,50

44.	Fischteller aus der Pfanne, Zanderfilet, Lachsfilet, Riesengarnele in Thymiansauce, Basmatireis, Brokkoli und Salat	20,50
45.	Thalasina Riesengarnele, Jacobsmuscheln in Trüffel-Sahnesauce, Tagliolini und Salat	23,90
46.	Riesengarnelen auf Wildkräuter und Rucolasalat mit gebratenem Fenchel, Ziegenkäse und aromatischem Balsamico-Dressing	18,50
Schv	vein, Lamm und Rind	
49.	Gyros fein gewürztes Geschnetzeltes vom Spieß, mit Zaziki Reis und Salat	11,80
50.	Suflaki vom Grill mit Zaziki, Reis und Salat	12,50
51.	Bifteki gehacktes vom Rind und Schwein gefüllt mit Fetakäse, Zaziki, Pommes frites und Salat	13,90
52.	Kalbsleber in Madeirasauce, Pommes frites, gebratene Zwiebeln und Salat	15,80
53.	Filetaki , Rinderfiletmedaillons in Trüffel-Sahnesauce, Tagliolini und Salat	22,50
58.	Feiner Spießteller Lammfilet, Schweinefiletmedaillons, Hähnchenbrustfilet, Kräuterbutter, Pommes frites, Reis und Salat	15,80
59.	Lammcare (Lammkoteletts) mit Gemüse, Zaziki und Salat	19,90
60.	Lammfilet mit Ofenkartoffel, Zaziki, Gemüse und Salat	20,50
61.	Argentinisches Rinderfilet mit Champignonsauce, Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salat	25,50
62.	Argentinisches Rinderfilet Kräuterbutter, Gemüse und Salat	25,50
63.	Lammfilet in Estragonsauce mit Basmatireis, Brokkoli und Salat	21,50
64.	Lammfilet in Gorgonzolasauce mit Bandnudeln und Salat	21,50
65.	Lammkrone in Thymiansauce mit Basmatireis, Brokkoli und Salat	22,50
66.	Dionysos Teller Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Salat	13,90
67.	Trikala Teller Suflaki, Suzukakia, Gyros, Zaziki, Reis und Salat	14,90

68.	Rosmarinkartoffeln, Zaziki und Salat	21,50
69.	Mytropolis Teller Lammcare, Kalbsleber, Schnitzel, Suzukakia, Zaziki, Reis und Salat	16,90
76.	Mykonos Teller Kalbsleber, Gyros, Zaziki, Reis und Salat	14,50
79.	Dorf Teller Schnitzel, Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Salat	14,80
80.	Für zwei Personen Lammfilet, Lammcare, Rinderfiletmedaillons und Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce, Zaziki, Kritharaki und Salat	39,00

Aus dem Backofen und Pfannengerichte

85.	Mousaka Auflauf aus Kartoffelscheiben, Auberginen, Hackfleisch, überbacken mit Bechamel Cremesauce, Parmesanraspel und Salat	13,80
86.	Rigatoni sto Furno Nudeln Überbacken mit Käse in Tomatensauce und Salat	12,50
87.	Kritharaki sto Furno (Reisnudeln) überbacken mit Tomatensauce, Käse und Salat	11,50
88.	Gyros Furno mit Käse und Metaxasauce überbacken, Pommes frites und Salat	12,90
89.	Überbackenes Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, Oliven und Metaxasauce, Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salat	15,90
90.	Lammfleisch (Lammhaxe) überbacken mit Kritharaki, Käse und Salat	13,80
93.	Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Mozzarella in Schafskäse Sauce, Bandnudeln und Salat	16,50
94.	Filetspitzen aus Schweinefilet mit Champignons in Sahnesauce, Basmatireis, Brokkoli und Salat	13,90
95.	Schweinefilet- Medaillons gebraten in Olivenöl, Bernaisesauce, Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salat	14,90

Bei Bestellung Hausgemachter Saucen z.B. Metaxa-, Champignon-, Gorgonzola-, Schafkäse-, Estragon- oder Madeirasauce, erheben wir einen Aufschlag von 2,00 Euro. Bei Umbestellung von gemischtem Salat auf Bauernsalat, müssen wir einen Aufschlag von 2,50 Euro erheben.

Dessert

102.	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50	
103.	Vanilleeis mit heißer Schokolade	5,50	
106.	106. Joghurt – Original griechischer Joghurt mit Honig,Wallnüssen und frischen Früchten		
107.	Galaktobureko hausgemachter Blätterteig gefüllt mit Grießcreme, dazu Vanilleeis und Caramelsauce	6,50	
108.	Frische Feigen in heißer Cassissauce mit Vanilleeis und Sahne	6,90	
Warı	me Getränke		
Kaffe	Creme	2,30	
Espresso		2,10	
Espresso Macchiato		2,30	
Doppelter Espresso		3,10	
Dopp	elter Espresso Macchiato	3,30	
Capuccino			
Milch	kaffee	3,10	
Latte	Macchiato	3,40	
Latte	Baileys 2 cl	4,20	
Irish Coffe 2 cl Whiskey ¹			
Heiße Schokolade		2,80	
Griec	Griechischer Kaffee / mit Satz		
Grog mit 4 cl Rum		4,50	
Schwarzer Tee			
Griechischer Bergtee			
Pfefferminztee mit frischer Minze			
Griechischer Kamillentee			

Alkoholfreie Getränke

```
Coca Cola (Koffeinhaltige Limonade) *
0.21 \bullet 2,00 \quad 0.41 \bullet 3,90
Coca Cola Light (Koffeinhaltige Limonade) *
0.21 \cdot 2.00 \quad 0.41 \cdot 3.90
Fanta (Orangenlimonade) *
0.21 \cdot 2.00 \quad 0.41 \cdot 3.90
Spezi *
0.21 \cdot 2.00 \quad 0.41 \cdot 3.90
Sprite
0.21 \cdot 2.00 \quad 0.41 \cdot 3.90
Apfelsaftschorle
0.21 \cdot 2.00 \quad 0.41 \cdot 3.90
Bitter Lemon (Chininhaltige Limonade)
0,251 \cdot 2,20
Tonic Water (Chininhaltige Limonade)
0,251 \cdot 2,20
Ginger Ale (Chininhaltige Limonade)
0,251 \cdot 2,20
```

Saft und Nektar

^{*} mit Farbstoff

Wasser

Mineralwasser Gourmet Bad Brambacher 0,251 • 2,00 0,751 • 6,00

Stilles Wasser Lichtenauer 0,251 • 1,90

Griechisches Stilles Wasser 11 • 6,50

Bier

Pils Kulmbacher vom Fass 0,31 • 2,90 0,51 • 4,40

Mönchshof Schwarzbier vom Fass 0,3l • 2,90 0,5l • 4,40

Kapuziner Hefe Weizen Hell vom Fass 0,5l ● 4,20

Kapuziner Hefe Weizen Dunkel - Kristall Weizen - Alkoholfreie Hefe $0.51 \bullet 4.20$

Clausthaler Alkoholfreies Bier 0,331 • 2,80

Radler – Diesel 0,3l • 2,90 0,5l • 4,40

Longdrinks 4cl

Aperitifs

Bacardi- Cola*11	5,20	Martini Weiß	5cl	4,50
Campari ² Soda / Orange*	5,20	Martini Rot	5cl	4,50
Wodka Lemon / Orange*	5,20	Baileys ²	2cl	3,80
Gin Tonic*	5,50	Sherry	5cl	3,50
Whiskey ¹ Cola*	5,50	•		

^{*} mit Farbstoff

Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süssungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süssungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süssungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltiq
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst

Allergene

- A) Glutenhaltig
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)