

HERZLICH WILLKOMMEN

IM



For a menu in English please scan
this QR code or ask our staff.



VORSPEISEN

KALT

| | |
|--|-------|
| Augenbohnsalat * | 5,70 |
| Fawa * – Blatterbsenpüree | 5,70 |
| Tzatziki * | 5,70 |
| Couscoussalat * | 5,70 |
| Taramas * – Fischrogencreme | 6,80 |
| Tirokafteri * – Pikante Schafskäsepaste mit Paprika | 6,80 |
| Melitzanosalata * – Geräucherter Auberginensalat | 6,80 |
| Dolmadakia * – Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatsiki | 7,80 |
| Oliventapenade * mit marinierten Oliven und gegrilltes Brot | 8,70 |
| Pikilia * – Gemischte kalte Vorspeisen | 16,80 |

WARM

| | |
|--|-------|
| Haloumi * vom Grill | 9,70 |
| Rote Paprika gefüllt mit Feta * | 9,80 |
| Melitzanes * – Auberginenchips mit Tzatsiki | 9,80 |
| Zucchini-puffer mit Joghurt-Dip * | 9,80 |
| Austernpilze vom Grill | 9,80 |
| Feta Fyllo * – mit Sesam und Honig | 10,80 |
| Oktopus * – vom Grill mit Blatterbsenpüree | 18,80 |
| Pikilia Zesti * – Warme gemischte Vorspeisen mit Tzatsiki | 18,90 |
| Pikilia Zesti (2 Pers.) * – Warme und kalte Vorspeisen gemischt | 35,80 |
| Pikilia Zesti (4 Pers.) * – Warme und kalte Vorspeisen gemischt | 54,80 |
| Pitabrot * wahlweise mit Oregano oder Knoblauch | 2,80 |

SALATE

| | |
|--|-------------------------|
| Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven | 6,80 |
| Chorta – blanchierter Löwenzahn | 7,80 |
| Rote Beete * – mit Manourikäse, Chili und Honig | 8,70 |
| Bauernsalat * | klein 8,80 / groß 13,80 |

VEGAN / VEGETARISCH

| | |
|--|----------------------------------|
| Spinatrisotto nach griechischer Art dazu Salat | ohne Feta 13,80 / mit Feta 15,80 |
| Briam – mediterranes Ofengemüse mit Kartoffeln dazu Salat | ohne Feta 13,80 / mit Feta 15,80 |

** gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten!*

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

VOM LAVASTEINGRILL

FLEISCH

| | |
|---|-------|
| Giros * | 16,80 |
| Odysseus Teller – Giros, 1 Souvlaki | 17,70 |
| Souvlaki | 17,80 |
| Bifteki * – gefüllt mit Feta * | 17,80 |
| Kota (Huhn) in Zitronen-Oreganomarinade | 18,80 |
| Pythagoras Teller * – Giros, Souvlaki, 2 Bifteki | 19,90 |
| Giros und Baby Calamares vom Grill | 20,90 |
| Paros Teller * – Giros, Souvlaki, Bifteki und Lammkoteletts für 1 Person | 22,80 |
| Lammkotelets – aus der Krone | 29,80 |

Alle Fleischgerichte werden mit Tzatziki serviert.

Wahlweise mit

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Krautsalat, Briam oder Salat

MEERESFRÜCHTE

| | |
|---|-------|
| Baby Calamares – vom Grill | 21,90 |
| Riesengarnelen vom Grill mit Aioli | 29,80 |

Wahlweise mit

Selleriepüree, Salat, Blattspinat, Gemüse oder Pommes Frites

HAUSGEMACHTES

| | |
|---|-------|
| Mousaka – Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch mit Bechamel und Käse überbacken dazu Salat | 16,80 |
|---|-------|

NACHSPEISE

| | |
|--|------|
| Giaourti Sahnejoghurt mit Walnüssen und Honig | 5,80 |
|--|------|

* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer!

FLASCHENWEINE

| WEISS | 0,75 ltr. |
|---|-----------|
| Savatiano alte Reben, Papagiannakos Markopoulo / Attika | 28,50 |
| Malagousia Zafeirakis Tyrnavos / Thessalien (BIO) | 29,50 |
| Mantinia Tselepos Moschofilero / Mantinia PDO / Peleponnes | 32,50 |
| Biblia Chora Assyrtico, Sauvignon blanc / Kavala, Mazedonien (BIO) | 32,50 |
| Hasenberg Grauer Burgunder / Baden | 32,50 |
| Efhes Eratines Pieria Eratini Assyrtico Chardonnay / Mazedonien | 36,50 |
| Monte Del Frà Lugana / Italien | 38,50 |
| Gerovassiliou Sauvignon blanc - Epanomi (Barrique) | 42,50 |
| Santorini Karamolegos Assyrtiko / Santorini PDO, Kykladen | 44,50 |
| Gerovassiliou Viognier / Epanomi (Barrique) | 49,50 |

| ROSÉ | 0,75 ltr. |
|---|-----------|
| Driopi Agiorgitiko / Nemea | 31,50 |
| Idylle d' Achinos La Tour Melas Grenache, Syrah, Agiorgitiko / Achinos, Central Greece | 36,50 |
| Miraval Syrah / Grenache / Prevence | 44,50 |

| ROT | 0,75 ltr. |
|--|-----------|
| Monolythos Bairaktaris Agiorgitiko / Nemea PDO, Peleponnes | 26,50 |
| Melior Papagiannakos Merlot / Merkopoulo, Attika | 34,50 |
| Syrah Zafeirakis / Tyrnavos, Thessalien | 36,50 |
| Efhes Eratines Pieria Eratini Cabernet Sauvignon, Syrah, Xinomavro / Pieria, Mazedonien | 37,50 |
| Cyrus One La Tour Melas Cabernet Franc, Merlot / Achinos, Central Greece | 46,50 |
| Syrah Kokkalis / Messenia, Peleponnes | 159,00 |

Alle Flaschenweine sind ausgesuchte Jahrgangsweine!

OFFENE WEINE

| WEISS | 0,2 ltr. | 0,5 ltr. |
|-----------------------------------|----------|----------|
| Hauswein Savatianno | 5,90 | 13,80 |
| Retsina Malamatina Geharzt | | 12,80 |
| Weinschorle | 4,90 | 10,80 |

| ROT | 0,2 ltr. | 0,5 ltr. |
|------------------------------------|----------|----------|
| Nemea Agiorgitiko – Trocken | 5,90 | 12,80 |

Jahrgänge der Weine können variieren. Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulphite.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

| | |
|--|------|
| Adelholzener naturel still 0,2 ltr. | 3,20 |
| Bluna Orange ^{2/3/6} 0,2 ltr. | 3,50 |
| Afri Cola ¹ / Afri Cola Light ^{1/2/6} 0,2 ltr. | 3,50 |
| Bitter Lemon ⁵ / Tonic Water ⁵ 0,2 ltr. | 3,80 |
| Zitronenlimonade ³ 0,4 ltr. | 4,20 |
| Spezi ^{1/3/8} 0,4 ltr. | 4,20 |
| Gerolsteiner still / sprudel 0,75 ltr. | 7,60 |

SÄFTE UND SCHORLEN

| | Saft 0,25 ltr. | Schorle 0,4 ltr. |
|--------------------|-------------------|---------------------|
| Apfelsaft Trüb | 3,50 | 4,50 |
| Orangensaft | 3,50 | 4,50 |
| Johannisbeerensaft | 3,50 | 4,50 |
| Grapefruitsaft | 3,50 | 4,50 |
| Maracujasaft | 3,50 | 4,50 |

BIERE

| | | |
|---|-----------|------|
| Helles vom Fass ^a Löwenbräu | 0,4 ltr. | 4,30 |
| Becks ^{6/a} | 0,33 ltr. | 4,30 |
| Alkoholfreies Hell ^a Löwenbräu | 0,5 ltr. | 4,30 |
| Radler ^{3/a} | 0,4 ltr. | 4,30 |
| Weissbier vom Fass ^a Franziskaner | 0,5 ltr. | 4,90 |
| Weissbier alkoholfrei ^a Franziskaner | 0,5 ltr. | 4,90 |

APERITIFS

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Ouzo 2 cl. | 2,50 |
| Ouzo Plomari 0,2 ltr. / 0,7 ltr. | 15,90 / 42,00 |
| Martini Bianco 5 cl. | 4,20 |
| Prosecco 0,1 ltr. | 4,50 |
| Averna / Ramazotti 4 cl. | 5,90 |
| Campari Soda – Orange 5 cl. | 7,60 |

Jahrgänge der Weine können variieren. Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulphite.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

CHAMPAGNER UND PROSECCO

| | |
|--|--------|
| Valdo Prosecco 0,75 ltr. | 30,50 |
| Moet & Chandon Brut 0,75 ltr. | 95,00 |
| Moet & Chandon Ice 0,75 ltr. | 148,00 |
| Moet & Chandon Rosé 0,75 ltr. | 159,00 |
| Ruinart Brut Rosé 0,75 ltr. | 189,00 |

Größere Flaschen und andere Sorten auf Anfrage

SPIRITUOSEN

| | |
|-----------------------------------|------|
| | 2 cl |
| Ramazotti / Jägermeister | 3,20 |
| Sambuca | 3,20 |
| Tequila (Weiss oder Braun) | 3,20 |
| Averna / Metaxa 5★ | 3,20 |
| Smirnoff Vodka | 3,20 |

LONGDRINKS

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Hendricks Tonic | 12,50 |
| Bacardi Cola | 10,50 |
| Wodka Lemon / Orange | 10,50 |
| Wodka Red Bull⁴ | 11,50 |
| Jack Daniels Cola | 11,50 |

WARME GETRÄNKE

| | |
|---|------|
| Espresso / Griechischer Kaffee / Tasse Kaffee | 2,80 |
| Cappuccino / Espresso Doppelt / Latte Macchiato | 3,50 |
| Tasse Tee Roibusch / Kamille / Früchte / Schwarz / Pfefferminz | 2,60 |

Zusatzstoffe: 1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel
Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern
Allergene: a = glutenhaltige Getreide

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

ALLERGENKARTE

VORSPEISEN

KALT

| | |
|--|--|
| Tzatsiki | 9 / 12 / g / m |
| Fakes – Linsensalat | a / h |
| Fawa – Blatterbsenpüree | 6 / a / d |
| Couscoussalat | a |
| Taramas – Fischrogencreme | 6 / a / d |
| Tirokafteri – Pikante Schafskäsepaste mit Paprika | 6 / g |
| Melitzanosalata – Geräucherter Auberginensalat | 3 / 6 / m |
| Oliventapenade mit marinierten Oliven und gegrilltes Brot | 6 / 10 |
| Dolmadakia – Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatsiki | 3 / 6 / 9 / 12 / a / g / h / m |
| Pikilia – Gemischte kalte Vorspeisen | 3 / 6 / 9 / 12 / a / d / g / h / k / m |

WARM

| | |
|--|--|
| Haloumi vom Grill | 3 / 9 / g / i / k / m |
| Melitzanes – Auberginenchips mit Tzatsiki | 6 / 9 / a / g / m |
| Rote Paprika gefüllt mit Feta | 3 / 6 / 9 / g / k / m |
| Zucchini-puffer mit Joghurt-Dip | 9 / 12 / a / c / g / k / m |
| Feta Fyllo – mit Sesam und Honig | 6 / g / k |
| Oktopus – vom Grill mit Blatterbsenpüree | 2 / 3 / 4 / k / m / o / |
| Pikilia Zesti – Warme gemischte Vorspeisen mit Tzatsiki | 2 / 3 / 4 / 9 / 12 / a / c / d / g / h / k / m / o |
| Warme und kalte Vorspeisen für 2 Pers | 2 / 3 / 4 / 6 / 9 / 12 / a / c / d / g / h / k / m / o |
| Warme und kalte Vorspeisen für 4 Pers | 2 / 3 / 4 / 6 / 9 / 12 / a / c / d / g / h / k / m / o |
| Pitabrot wahlweise mit Oregano oder Knoblauch | 3 / 9 / a / m |

SALATE

| | |
|--|-------------------|
| Rote Beete – mit Manourikäse, Chili und Honig | 2 / 3 / 9 / g / m |
| Bauernsalat | 6 / 9 / g / m |

HAUSGEMACHTES

| | |
|---|--------------------|
| Mousaka – Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch mit Bechamel und Käse überbacken dazu Salat | 2 / 3 / 12 / a / g |
|---|--------------------|

Legende der Zusatzstoffe und Allergene auf der Rückseite

ALLERGENKARTE

VOM GRILL

FLEISCH VON DER HOLZKOHLE

| | |
|---|--------------------|
| Giros | 12 / g / k / m |
| Bifteki gefüllt mit Feta | 6 / 12 / g |
| Giros und Baby Calamares vom Grill | 9 / 12 / g / k / m |
| Paros Teller mit Giros, Souvlaki, Bifteki, Lammkotelett | 9 / 12 / g / k / m |
| Pythagoras Teller mit Giros, Souvlaki, 2 Bifteki | 9 / 12 / g / k / m |

FISCH

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Baby Calamares vom Grill | o |
| Ganze Dorade vom Grill | d |
| Riesengarnelen vom Grill mit Aioli | 3 / 9 / c / b / m |

SALATE

| | |
|--|-----------------------|
| Kleiner Salat | 3 / k / m |
| Rote Beete – mit Manourikäse, Chilli und Honig | 2 / 3 / 9 / g / m / h |

BEILAGEN

| | |
|---------------|-------|
| Kleines Briam | 2 / 3 |
| Selleriepüree | i / g |

NACHSPEISE

| | |
|---------------------------------|-------|
| Joghurt mit Walnüssen und Honig | g / h |
|---------------------------------|-------|

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene:

a = glutenhaltige Getreide · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse