

Kalte Vorspeisen Cold meze

- | | | |
|-----|---|--------|
| 1. | Tzatziki <i>Tzatziki</i> A7 | € 6,00 |
| | Griechischer Sahnejoghurt mit Gurkenstreifen, Dill, frischem Knoblauch und nativem Olivenöl (hausgemacht) <i>Greek yoghurt dip with cucumber, dill, extra virgin oil and a touch of garlic (home-made)</i> | |
| 2. | Taramasaláta <i>Taramasaláta</i> A4 | € 6,00 |
| | Traditionelle Fischcreme aus gesalzenen Kabeljaurogen (hausgemacht) <i>Cod roe blended with oil, breadcrumbs, and lemon juice (home-made)</i> | |
| 3. | Tirosaláta <i>Spicy feta dip</i> A3, A6, A7, A12 | € 6,00 |
| | Pikante Schafskäsecreme <i>Spicy seasoned sheep's milk cheese mousse</i> | |
| 4. | Auberginen-Crème <i>Eggplant salad</i> A7 | € 6,00 |
| | Frischer Auberginensalat, aus gegrillten Auberginen mit Paprikastücken, Petersilie, nativem Olivenöl und einem Hauch von Knoblauch, (hausgemacht) <i>Eggplant-mousse with grilled aubergine blended with extra virgin oil, parsley, red pepper and garlic. (home-made)</i> | |
| 5. | Griechische Oliven ¹² und Peperoni ^{1,9} | € 6,00 |
| | <i>Greek olives & pepperonis</i> | |
| 7. | Dolmadakia <i>Dolmades</i> A1 (Weizen/wheat), A12, A 7 | € 7,00 |
| | Mit Reis gefüllte Weinblätter dazu Tzatziki (lauwarm serviert) <i>Stuffed vine leaves with rice with tomato sauce, served with tzatziki</i> | |
| 8. | Feta Ladorigani <i>Feta Cheese</i> A 7 | € 6,90 |
| | Griechischer Schafskäse mit nativem Olivenöl und Oregano <i>Greek feta cheese with extra virgin olive oil and oregano</i> | |
| 9. | Pikilia <i>Pikilia</i> A1 (Weizen/wheat), A4, A7, A12 | €15,00 |
| | Tzatziki, Tarama, Bohnen, Dolmadaki, Feta, Tirosalata, Auberginensalat, Oliven, Peperoni ^{1,9} , gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben, Tomaten, Gurken und Florinis Paprika <i>Selection of cold starters, tzatziki, tarama, beans, dolmadaki, feta cheese, tirosalata, eggplant-mousse, olives, hot peppers⁹, fried zucchini and eggplant slices, tomatoes, cucumber and Florinis pepper</i> | |
| 37. | <i>Brotkorb</i> A1 (Weizen/wheat) | € 1,80 |
| 38. | <i>Griechische Pita mit Oregano</i> A1 (Weizen/wheat) | € 1,30 |

Warme Vorspeisen Warm meze

- | | | |
|-----|--|---------|
| 16. | <p>Gebratene Zucchini <i>Fried zucchini</i> A1 (Weizen/wheat), A7 Gebratene Zucchinischeiben, dazu Tzatziki Dip <i>Fried zucchini slices with tzatziki</i></p> | € 9,00 |
| 17. | <p>Gebratene Auberginen <i>Fried eggplants</i> A1 (Weizen/wheat), A7 Gebratene Auberginenscheiben, dazu Tzatziki Dip <i>Fried eggplant slices with tzatziki</i></p> | € 9,00 |
| 18. | <p>Feta im Filoteig A1 (Weizen/wheat), A7,A 11 Fetakäse im Filoteig mit Honig und Sesam Fried Feta cheese in Filo pastry with honey and sesame</p> | € 9,50 |
| 19. | <p>Feta Saganaki <i>Feta cheese saganaki</i> A7 Gebackener Schafskäse mit Tomatenstücken, Olivenstreifen und Paprika <i>Feta cheese to the oven with peppers, olive slices and tomato pieces</i></p> | € 9,90 |
| 20. | <p>Boujiourti <i>Boujiourti</i> A7 Gebackener Schafs- und Hartkäse mit Tomatenstücken, Olivenstreifen und Paprika <i>Feta cheese and hard cheese to the oven with peppers, olive slices and tomato pieces</i></p> | € 11,00 |
| 21. | <p>Käsekroketten <i>Cheese croquettes</i> A1, A3, A7, A9, A10</p> | € 6,90 |
| 22. | <p>Ortéff <i>Ortéff</i> A1 (Weizen/wheat), A3,A7,A9, A10, A12</p> <p>Mit Gyros, Riesenbohnen in Tomatensauce, Tzatziki, warme Dolmadakia, Käsekroketten, gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben und gebratene Spitzpaprika <i>Selection of warm starters with gyros, greek baked beans, tzatziki, warm dolmadakia, cheese croquettes, fried zucchini and eggplant slices, fried pointed pepper</i></p> | € 20,90 |
| 23. | <p>Gigantes Plakí Riesenbohnen in Tomatensoße und Fetakäse A7</p> <p><i>Greek baked beans with feta cheese.</i></p> | € 7,00 |
| 24. | <p>Gegrillte Oktopus – Tentakel A14</p> <p><i>Grilled octopus tentacles</i></p> | € 18,50 |
| 37. | <p>Brotkorb A1 (Weizen/wheat)</p> | € 1,80 |

Salate Salads

- | | | |
|-----|--|---------|
| 29. | Beilagen Salat <i>Small mixed salad</i> extra, pro Portion Blattsalat, Tomaten, Gurken, Krautsalat | € 4,00 |
| 30. | Krautsalat <i>Cabbage salad</i> extra, pro Portion (hausgemacht / <i>home-made</i>) | € 4,00 |
| 31. | Choriatiki Salat <i>Greek salad A7</i> Tomaten, Gurken, Zwiebelringe, Paprika, Feta, Oliven und Peperoni ^{1,9} <i>Tomatoes, cucumber, pepper, onions, feta cheese, olives and greek pepper⁹</i> | € 11,90 |
| 32. | Rote Bete mit Knoblauch, Olivenöl und Essig | € 6,00 |
| 33. | Bauernsalat <i>Farmer's salad A7</i> Blattsalat, Tomaten, Gurkenscheiben, Zwiebelringe, Feta, Oliven, Peperoni ^{1,9} und Paprika <i>Lettuce, tomatoes, cucumber, pepper, onions, feta cheese, olives and Greek pepper^{1,9}</i> | € 11,90 |
| 34. | Salat mit Hähnchenstreifen <i>Chicken breast salad A7</i> Hähnchenfilet, Blattsalat, Croutons, Mais, Zwiebeln und Oliven <i>Chicken breast, leaf lettuce, corn, onions, olives and croutons.</i> | € 13,50 |

Jeder Salat wird mit Olivenöl–Balsamico Dressing angemacht
Dressing with extra virgin olive oil and balsamic vinegar

Pita – Spezialitäten Pita specialities

- | | | |
|-----|---|---------|
| 35. | Pita Brot <i>Pita bread</i> homemade A1 (Weizen/wheat), | € 4,50 |
| 36. | Pita Feta <i>Pita feta cheese A1 (Weizen/wheat), A7</i> Mit Tomatenstücken und Oregano <i>Pita stuffed with feta cheese, tomato pieces and oregano</i> | € 13,50 |
| 37. | Pita Gyros Teller A1 (Weizen/wheat), A3, A6,A7, A10 Mit Tomatenstücke, Petersilie, frische Zwiebeln, hausgemachtem Tzatziki oder Senf <i>stuffed with gyros, tomato pieces, fresh onions, parsley, homemade tzatziki or mustard.</i> | € 14,50 |
| 38. | griechische Pita mit Oregano A1(Weizen/wheat) | € 1,30 |
| 39. | Griechische Pita klein mit Gyros A1(Weizen/wheat) A3,A6,A7,A10 Mit Tomaten, Zwiebeln und hausgemachtem Tzatziki, dazu Pommes | € 10,50 |

Spezialitäten aus dem Backofen *Oven specialities*

40. **Mousakás Mousakás A1(Mais) A3, A7** € 16,50
 Auflauf mit gebratenen Auberginen-und Kartoffelscheiben, fein gewürztem **Rinderhack**, überbacken mit Béchamel-Sauce, im Backofen gegart, garniert mit Salat
Layers of sautéed potatoes, aubergines and minced meat topped with béchamel sauce. and kefalotiri cheese, cooked in the oven, garnish with salad.
41. **Imám Bayildi Imám Bayildi Vegan** € 12,90
 Ein bekanntes vegetarisches Gemüsegericht aus geschmorten Auberginen, gefüllt mit gehackten Zwiebeln, Tomatenstücken und Petersilie, im Backofen gegart, dazu Pommes
Aubergine stuffed with tomato pieces, onions and parsley, cooked in the oven, with fries.

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

43. **Schweineschnitzel paniert Breaded pork cutlet A1 (Weizen/wheat), A3** € 9,90
 Mit Pommes, garniert mit Salat
With fries, garnish with salad.
44. **Gyros Gyros A1(Weizenstärke)A3, A6,A7,A10** € 9,90
 Mit Pommes und Tzatziki , garniert mit Salat
With fries and home-made tzatziki, garnish with salad.
46. **Soutzoukakia Meat balls A1(Weizenstärke),A9, A6,A7,A10** € 9,90
 Mit Pommes und Tzatziki, garniert mit Salat
With fries and home-made tzatziki, garnish with salad.

Gyros - der Klassiker *Spit roasted pork meat*

54. **Gyros A1(Weizenstärke)A3, A6, A7, A10** € 13,90
 Portion Gyros vom Drehspieß mit Tzatziki , garniert mit Krautsalat.
With home-made tzatziki, garnish with salad.
56. **Gyros A1(Weizenstärke), A3 A6, A7, A9, A10** € 15,50
 Mit Pommes und Tzatziki, garniert mit Salat
With fries and home-made tzatziki, garnish with salad.
57. **Gyros & Calamari A1(Weizenstärke), A3 A6, A7, A9,A10,A14** € 17,50
 Mit Pommes und Tzatziki, garniert mit Salat
With fries and home-made tzatziki, garnish with salad



Spezialitäten vom Grill *Grilled*

65. **Souvlakia Souvlakia A1(Weizen/wheat) A7, A9** € 15,50
Fleischspieße vom Schweinenacken, mit Pommes Frites und hausgemachtem Tzatziki, garniert mit Salat
Pieces of pork neck, grilled on a skewer, served with fries. and home-made tzatziki, garnish with salad.
68. **Soutzoukakia Meat balls A1(Weizen/wheat) A6, A7, A9, A10** € 16,00
Hausgemachte Hackröllchen (Hackfleisch Gemischt), mit Pommes Frites und hausgemachtem Tzatziki, garniert mit Salat
A combination of minced and spices shaped into meat balls, served with fries and home-made tzatziki, garnish with salad.
70. **Bifteki gemisto Meat burger A1(Weizen/wheat) A6, A7, A9, A10** € 17,00
Hacksteak (Hackfleisch Gemischt) mit **Cheddar** und **Feta** gefüllt, mit Pommes Frites und hausgemachtem Tzatziki, garniert mit Salat
A mixture of minced meat and spices into meat burger, stuffed with Cheddar and feta cheese, served with fries and home-made tzatziki, garnish with salad.
71. **Lammkotelett Lamb chops A7, A9** € 20,90
Saftig gegrillt, mit Pommes Frites und hausgemachtem Tzatziki, garniert mit Salat
Grilled lamb chops, served with fries and home-made tzatziki, garnish with salad.
72. **Hähnchen Souvlakia Skewered chicken A1(Weizen/wheat) A6, A7, A9, A11** € 16,00
Saftig gegrillt, mit Pommes Frites und hausgemachtem Tzatziki, garniert mit Salat.
Chicken skewer, served with fries and home-made tzatziki, garnish with salad.
73. **Hähnchenbrustfilet Chicken breast fillet A1(Weizen/wheat) A6,A7,A9,A10** € 16,00
Zart gegrillt, mit Pommes Frites und hausgemachtem Tzatziki, garniert mit Salat
Grilled, served with fries and home-made tzatziki, garnish with salad.
74. **Rinderleber Beef Liver** € 14,50
Gegrillt, dazu gebratene frische Paprikastreifen und Zwiebeln, dazu Pommes Frites, garniert mit Salat
Grilled with pan fried fresh onions and pepper stripes, served with fries, garnish with salad.



Grillteller *Mixed grill*

77. *Apollon-Teller Apollon plate* **A1(Weizen/wheat),A3, A6,A7,A9,A10** € 17,50
Biftekaki, Souvláki und Gyros, mit Pommes Frites
und hausgemachtem Tzatziki garniert mit Salat
*Gyros, grilled kebabia and souvláki, served with fries and
home-made tzatziki, garnish with salad.*
78. *Drei König-Teller Drei König plate* **A1(Weizen/wheat),A3, A6,A7,A9,A10** € 20,50
Gyros, Biftekaki, Souvláki und Lammkotelett, mit Pommes Frites
und hausgemachtem Tzatziki garniert mit Salat
*Gyros, grilled kebabia, souvláki and lamb chop, served with fries
and home-made tzatziki. garnish with salad.*

Beilagen Sides extra, pro Portion

80. Pommes Frites € 4,30
Fries
81. Tomatenreis **A 9** € 4,30
Rice with tomato sauce
82. Butterreis **A 7** € 4,30
butter rice
83. Ketchup oder Mayonnaise € 0,40

Falls Sie einen Beilagen Salat wünschen, berechnen wir € 4,00

Fischgerichte Seafood

88. Muscheln *Mussels* **A1 (Weizen/wheat) A14** € 10,50
Muscheln in Halbschale, in Mehl gewendet und frittiert
Deep fried mussels
89. Garnelen Saganáki *Shrimp Saganáki* **A2, A7** € 11,00
Garnelen in hausgemachter Tomatensauce, verfeinert mit geriebenem Feta
Shrimp gratin with tomato sauce, spices and crumbled feta cheese
90. Sardellen *Anchovies* **A1 (Weizen/wheat) , A4** € 15,00
In Mehl gewendet und frittiert, dazu Butterreis, garniert mit Salat
Pan fried anchovies with butter rice, garnish with salad
91. Calamari *Calamari* **A1 (Weizen/wheat), A7, A9, A14** € 18,00
Calamari in Mehl gewendet und frittiert, mit Tomatenreis
und hausgemachtem Tzatziki, garniert mit Salat
*Deep fried calamari served with tomato rice and home-made tzatziki,
garnish with salad.*
93. Garnelen Praws **A2** € 19,00
Wildfang Garnelen in der Pfanne in Olivenöl mit Knoblauch gebraten,
abgeschmeckt mit Metaxa ², garniert mit Salat
Pan fried prawns in olive oil with garlic, dressed with Metaxa, garnish with salad.
94. „los“Teller „los“ plate **A1 (Weizen/wheat) A2,A9, A14** € 23,00
Calamari, Garnelen und Muscheln in Halbschale, leicht mehliert und frittiert, dazu
Tomatenreis, garniert mit Salat
Deep fried baby calamari, prawns and mussels, served with tomato rice, garnish with salad.

Falls Sie einen Beilagen Salat wünschen, berechnen wir € 4,00

ALLERGEN-KENNZEICHNUNG

A1. glutenhaltiges Getreide, A2. Krebstiere, A3. Eier, A4. Fische, A5. Erdnüsse
A6. Sojabohnen, A7. Milch, A8. Schalenfrüchte (Nüsse), A9. Sellerie, A10. Senf
A11. Sesamsamen, A12. Schwefeldioxid und Sulfite, A13. Lupinen, A14. Weichtiere

ALLERGEN-IDENTIFICATION

A1. gluten-wheat, A2. crustaceans , A3. egg, A4. fish, A5. groundnuts
A6. soybeans, A7. milk, A8. edible nuts A9. celery, A10. mustard

Angabe zu den Zusatzstoffen:

¹ mit Konservierungsstoff ² mit Farbstoff ³ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle ⁹ geschwefelt ¹⁰ Chininhaltig ¹¹ koffeinhaltig ¹² geschwärz



Alkoholfreie Getränke Soft Drinks

| | | | Euro | Euro |
|---|--------------------------------------|---------|--------|------------|
| Cola ^{11,2} , Fanta ^{2,3} , Mezzo Mix ^{2,11} | Flasche 0,33l | | | 3,90 |
| Coca Cola Zero ^{2,6,11} , Sprite | | | | |
| Apfelschorle, Johannisbeerenschorle, Traubenschorle | | 0,2 l | 3,00 | 0,4 l 4,50 |
| Schweppes Bitter Lemon ^{3,10} , Tonic Water | Flasche 0,2l | | | 2,90 |
| Tafelwasser mit Kohlensäure oder still | | 0,2 l | 2,20 | 0,4 l 3,40 |
| Traubensaft rot, Orangensaft, Apfelsaft | Flasche 0,2l | 0,2 l | 3,20 | |
| Zagori Mineralwasser aus Griechenland | <i>Greek sparkling mineral water</i> | Flasche | 0,75 l | 5,00 |
| Zagori still Mineralwasser aus Griechenland | <i>Greek mineral water</i> | Flasche | 1,0 l | 6,00 |
| Zagori still Mineralwasser aus Griechenland | <i>Greek mineral water</i> | Flasche | 0,5 l | 3,50 |
| Ensinger Gourmet Medium | | Flasche | 0,75 l | 5,00 |

Heiße Getränke Hot drinks

| | | | | |
|--|--|--|-----------|------|
| Tasse Kaffee <i>Coffee</i> ¹¹ | | | | 2,50 |
| Tasse griechischer Mokka ¹¹ <i>Mocha Coffee</i> | | | | 2,60 |
| Tasse Espresso ¹¹ <i>Espresso</i> | | | | 2,40 |
| Tasse Doppio Espresso ¹¹ <i>Espresso</i> | | | | 3,80 |
| Tasse Cappuccino ¹¹ <i>Cappuccino</i> | | | A7 | 3,00 |

2,50

Biere vom Fass Draught Beer

| | | | | | |
|--|--|-----------------|-----------|-------|------|
| Baisinger Spezial oder Radler mit Zitronenlimonade |  | (Gerste-barley) | A1 | 0,3 l | 3,30 |
| Baisinger Spezial oder Radler mit Zitronenlimonade |  | | | 0,5 l | 4,40 |
| Baisinger Löwen Pils | | | | 0,3 l | 3,50 |

Flaschenbiere Bottled beer

A1

| | | | |
|---|--|-------|------|
| Baisinger Teufels Weisse Kristallweizen | Gerste- Weizen (<i>barley-wheat</i>) | 0,5 l | 4,40 |
| ColaWeizen ^{11,2} | Gerste- Weizen (<i>barley-wheat</i>) | 0,5 l | 4,40 |
| Russ | Gerste- Weizen (<i>barley-wheat</i>) | 0,5 l | 4,40 |

| | | | |
|---|-------------------------------|--------|------|
| Clausthaler | Gerste (barley) | 0,33 l | 3,30 |
| Baisinger Teufels Weisse Hefe, hell oder Dunkel | Gerste- Weizen (barley-wheat) | 0,5 l | 4,40 |
| Baisinger Teufels Weisse Hefe Alkoholfrei | Gerste- Weizen (barley-wheat) | 0,5 l | 4,40 |
| Baisinger Teufels Weisse Hefe | Gerste- Weizen (barley-wheat) | 0,33 l | 3,30 |



Griechische Rotweine (offen) Red wine Weingut Davaris

| | | | |
|---|--|-------|--------------|
| Náoussa Qualitätswein - Griechenland - Makedonien dry | | 0,2 l | Euro 5,30 |
| Sortenrein aus der Xinomavro Traube gekellert. Zwetschgenkompott und rote Früchte im Aroma. Trocken, reichhaltig mit delikater Säure im Geschmack. Geschützte Geografische Angabe | | | |

| | | | |
|--|--|------|------|
| Agiorgitiko Landwein – Nemea – Peloponnes Leicht Trocken Red dry | | 02 l | 5,30 |
| Der Wein reift im Fass und hat dabei eine dunkle Farbe sowie ein Bukett, das Aromen von roten Früchten offenbart, erworben. Im Geschmack reich mit reifen Tanninen von hoher Qualität. | | | |

Griechische Roséweine (offen) Rosé wine Weingut Davaris

| | | | |
|---|-------------------------------------|------|------|
| Syrah-Moscato | Trocken dry oder Lieblich semisweet | 0,2l | 5,00 |
| Aus der Kombination der französischen Syrah mit der griechischen Muskat Rebe, nach einer kurzen Extraktionszeit und kontrollierter Gärung, haben sich reiche Aromen von Kirsche und Rosenblüten gebildet. Voller Geschmack, knackige Säure mit Reichem Nachgeschmack. | | | |

| | | | |
|---|--|------|------|
| Weißweinschorle++Roseweinschorle++Rotweinweinschorle | | 0,2l | 4,00 |
| <u>Griechische Weißweine (offen) White wine Weingut Davaris</u> | | | |

| | | | |
|---|--|------|------|
| Savatiano Landwein - Zentralgriechenland Trocken dry | | 0,2l | 5,00 |
| Frühe Ernte, mit Anwendung vorzeitiger Extraktion der Gärung bei niedriger Temperatur, lassen die zarten Aromen von hellem Obstfleisch und Zitrusfrüchte langsam mit ausgewogener Säure hervorkommen. | | | |

| | | | |
|---|--|------|------|
| Moschofilero Landwein - Peloponnes Leicht trocken slightly dry | | 0,2l | 5,00 |
| Hellgelbe Farbe mit grüner Note. Bukett mit mäßiger Intensität mit Düften von Rose, Zitrone und Zitrusfrüchten, mäßige Säure. | | | |

| | | | |
|---|--|-----|------|
| Chardonnay Trocken dry | | 0,2 | 5,00 |
| Sein Aroma ist kräftig und reich, erinnert an verschiedene Früchte, wie Citrus, reife Aprikose und süße Birne. Geschmackvoll reich, ausgeglichen mit erfrischender Säure und Mineral. | | | |

Griechische Retsinaweine Retsina

| | | | |
|--|--|------|------|
| Retsina wird in Griechenland hergestellt, durch die Zugabe während der Gärung von Kiefernharz entsteht sein besonderes Aroma und seine natürliche Konservierung. | | | |
| Retsina Davaris | | 0,2l | 5,00 |

| | | | | | |
|---------|------------|-----------------------|---------|------|-------|
| Retsína | Malamatína | Savatiano und Roditis | Flasche | 0,5l | 8,50 |
| Retsína | Kehribari | 100% Roditis | Flasche | 0,5l | 10,50 |

Wein enthält Sulfite



Spirituosen *Spirit drinks*

| | | |
|-------------------------------------|---------------|---------|
| Metaxa ² 5 Stern | 2 cl | € 3,50 |
| Metaxa ² 7 Stern | 2 cl | € 4,50 |
| Ouzo | 2 cl | € 2,20 |
| Ouzo auf Eis | 4 cl | € 4,50 |
| Tsipouro | 2 cl | € 3,00 |
| Ouzo Plomari | Flasche 0,2l | € 9,00 |
| Tsipouro- Tresterbrand (ohne Anis) | Flasche 0,2l | € 11,00 |
| Campari ² Orange | 4 cl | € 5,50 |
| Prosecco | Flasche 0,75l | € 20,00 |
| Prosecco | Flasche 0,2l | € 7,00 |
| Aperol Spritz mit Sekt ² | 0,2l | € 6,00 |

Dessert Karte

| | |
|---|--------|
| Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüsse A7 A8 | € 5,00 |
| Kataifi A1 A7 A8 A11 | € 5,50 |
| Kataifi wird aus feinen Teigfäden mit einer Füllung aus Walnüssen zubereitet. Dazu eine Kugel Bourbon Vanille Eis. | |
| Galaktobouéreko A1 A3 A5 A6 A7 A11 | € 5,00 |
| Ein traditioneller griechischer Nachtisch mit Grießpuddingmasse in Knusprigem Filo Teig. Dazu servieren wir eine Kugel Bourbon Vanille Eis. | |
| Schoko Soufflé mit Puderzucker A1 A3 A7 A8 A11 | € 7,00 |

Mit einem flüssigen Schokoladenkern. Warm serviert.
Dazu eine Kugel Bourbon Vanille Eis und Sahne

* enthält Sulfite

Wein enthält Sulfite