

# Außer Haus Karte

Bestellen Sie ihr Essen für zuhause einfach telefonisch...

1. **Τζατζίκι Tzatziki Tzatziki** A7 € 4,50  
**Griechischer Sahnejoghurt mit Gurkenstreifen, Dill, frischem Knoblauch und nativem Olivenöl (hausgemacht)**  
*Greek yoghurt dip with cucumber, dill, extra virgin oil and a touch of garlic (home-made)*
2. **Ταραμοσαλάτα Taramasaláta Taramasaláta** A4 € 5,00  
**Traditionelle Fischcreme aus gesalzenen Kabeljaurogen (hausgemacht)**  
*Cod roe blended with oil, potatoes and lemon juice (home-made)*
3. **Τυροσαλάτα Tirosaláta Spicy feta dip** A3, A6, A7 € 4,90  
**Pikante Schafskäsecreme**  
*Spicy seasoned sheep's milk cheese mousse*
4. **Μελιτζανοσαλάτα Melitzanosaláta Aubergine salad** € 6,50  
**Frischer Auberginensalat**, aus gegrillten Auberginen mit Paprikastücken, Petersilie, nativem Olivenöl und einem Hauch von Knoblauch (hausgemacht)  
*Eggplant-mousse with grilled aubergine blended with extra virgin oil, parsley, red pepper and garlic (home-made)*
5. **Ελιές και Πιπεριές Τουρσί Griechische Oliven<sup>12</sup>und Peperoni<sup>1,9</sup> Greek olives & pepperonis** € 5,00  
*Kalamata olives and pepperonis*
6. **Φασόλια σαλάτα Bohnensalat Beans salad** € 4,90  
**Weißer Bohnen mit Zwiebeln, Paprika, Petersilie und nativem Olivenöl**  
*Beans with extra virgin oil, onions, parsley and red pepper*
7. **Ντολμαδάκια Dolmadakia Dolmades** A1 (Weizen/wheat), A12, A7 € 6,00  
**Mit Reis gefüllte Weinblätter dazu Tzatziki (lauwarm serviert)**  
*Stuffed vine leaves with rice with tomato sauce , served with tzatziki*
8. **Φέτα Feta Ladorigani Feta cheese** A7 € 6,90  
**Griechischer Schafskäse mit nativem Olivenöl und Oregano**  
*Greek feta cheese with extra virgin olive oil and oregano*
9. **Μικρή ποικιλία Pikilia, klein Pikilia, small** A1 (Weizen/wheat), A4, A7, A12 €10,90  
Tzatziki, Bohnen, Dolmadakia, Feta, Tirosalata, Tarama, Auberginensalat, Oliven, Peperoni<sup>1,9</sup>,  
gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben  
*Selection of cold starters with feta cheese, tirosalata, tarama, eggplant-mousse, olives, hot peppers<sup>9</sup>, fried zucchini and eggplant slices*

16. **Κολοκυθάκια τηγανιτά** **Gebratene Zucchini** *Fried zucchini* **A1 (Weizen/wheat), A7** € 6,90  
 Gebratene Zucchinischeiben, dazu Tzatziki Dip  
*Fried zucchini slices with tzatziki*
17. **Μελιτζάνες τηγανιτές** **Gebratene Auberginen** *Fried eggplants* **A1 (Weizen/wheat), A7** € 6,90  
 Gebratene Auberginenscheiben, dazu Tzatziki Dip  
*Fried eggplant slices with tzatziki*
18. **Φέτα σαγανάκι** **Feta Saganaki** *Feta cheese saganaki* **A7** € 9,00  
**Gebackener Schafskäse** mit Tomatenstücken, Olivenstreifen und Paprika  
*Feta cheese to the oven with peppers, olive slices and tomato pieces*
19. **Μπουγιουρντί** **Boujiourti** *Boujiourti* **A7** € 10,00  
**Gebackener Schafs- und Hartkäse** mit Tomatenstücken, Olivenstreifen und Paprika  
*Feta cheese and hard cheese to the oven with peppers, olive slices and tomato pieces*
22. **Ορτέφ** **Ortéff** *Ortéff* **A1 (Weizen/wheat), A7, A12** € 18,90  
 Mit Gyros, Riesenbohnen in Tomatensauce, Tzatziki, warme Dolmadakia, Käsekroketten, gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben und gebratene Spitzpaprika  
*Selection of warm starters with gyros, greek baked beans, tzatziki, warm dolmadakia, cheese croquettes, fried zucchini and eggplant slices, fried pointed pepper*
- Σαλάτες** **Salate** *Salads*
29. **μικρή ανάμεικτη** **Beilagen Salat** *Small mixed salad* extra, pro Portion € 3,80
30. **λάχανο σαλάτα** **Krautsalat** *Cabbage salad* extra, pro Portion € 3,80  
*(hausgemacht / home-made)*
31. **χωριάτικη σαλάτα** **Choriatici Salat** **Greek salad** **A7** € 9,90  
 Tomaten, Gurkenscheiben, Zwiebelringe, Paprika, Feta, Oliven, Peperoni<sup>1,9</sup>  
*Tomatoes, cucumber, pepper, onions, feta cheese, olives and greek pepper<sup>9</sup>*
33. **του Βοσκού** **Bauernsalat** **Farmer's salad** **A7** €10,50  
 Blattsalat, Tomaten, Gurkenscheiben, Zwiebelringe, Feta, Oliven, Peperoni<sup>1,9</sup> und Paprika  
*Lettuce, tomatoes, cucumber, pepper, onions, feta cheese, olives and Greek pepper<sup>1,9</sup>*

**Jeder Salat wird mit unserem hausgemachten Olivenöl–Balsamico–Kräuter Dressing angemacht**

***Home-made dressing with extra virgin olive oil, herbs and balsamic vinegar***

40. **Μουσακάς Mousakás Mousakás** A1( Mais) A3, A7 € 12,,90  
 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. **Ιμάμ μπαϊλντί Imám Bayildi Imám Bayildi** Vegan € 9,90  
 Ein bekanntes vegetarisches Gemüsegericht aus geschmorten Auberginen, gefüllt mit gehackten Zwiebeln, Tomatenstücken und Petersilie, im Backofen gegart  
*Aubergine stuffed with tomato pieces, onions and parsley, cooked in the oven, garnish with salad*
56. **Γύρος Gyros Gyros**  
**Mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes Frites** garniert mit Salat A7 € 12,50  
 With home-made tzatziki and fries, garnish with salad
57. **Πίτα Γύρο Pita Gyros Pita gyros** A1 (Weizen/wheat), A7, A10 € 12,00  
 Mit Tomatenstücke, Petersilie, frische Zwiebeln, hausgemachtem Tzatziki oder Senf, garniert mit Salat  
*Pita stuffed with gyros, tomato pieces, fresh onions, parsley, homemade tzatziki or mustard garnish with salad*
58. **Tzatziki Dip** extra, pro Portion A7 € 1,70
65. **Σουβλάκια Souvlakia Chiropiita Souvlakia** A7,A9 € 12,50  
**Drei Fleischspieße vom Schweinenacken**, mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes Frites, garniert mit Salat  
*Pieces of pork neck, grilled on a skewer, served with fries and home-made tzatziki, garnish with salad*
68. **Κεμπάπια Kebabia Meat balls** A1( Weizen/wheat) A3 A7,A9 € 12,50  
**Hausgemachte Hackröllchen (Schwein/Rind)**, saftig gegrillt mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes Frites, garniert mit Salat  
*A combination of minced and spices shaped into meat balls, served with fries and home-made tzatziki, garnish with salad*
70. **Μπιφτέκι γεμιστό Bifteki gemisto Meat burger** A1(Weizen/wheat) A3 A7, A9 € 13,70  
**Hacksteak (Schwein/Rind) mit Feta gefüllt**, mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes Frites, garniert mit Salat  
*A mixture of minced meat and spices into meat burger, stuffed with feta cheese, served with fries and home-made tzatziki, garnish with salad*

71. **Παιδάκια αρνίσια Lammkotelett Lamb chops** A7, A9 € 17,50  
**Gegrillt**, mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes Frites, garniert mit Salat  
*Grilled lamb chops, served with fries and home-made tzatziki, garnish with salad*
73. **Κοτόπουλο στήθος ψητό Hähnchenbrustfilet Chicken breast fillet** A7 A9 € 12,50  
Zart gegrillt, mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes Frites, garniert mit Salat  
*Grilled, served with fries and home-made tzatziki, garnish with salad*
76. **Αθως Athos-Teller Athos plate** A1(Weizen/wheat) A3 A7, A9 € 16,90  
**Hackröllchen, Lammkotelett und Gyros**, mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes Frites, garniert mit Salat  
*Gyros, grilled kebabia, lamb chop, served with fries and home-made tzatziki, garnish with salad*
77. **Απόλλων Apollon-Teller Apollon plate** A1(Weizen/wheat) A3 A7, A9 € 15,50  
**Hackröllchen, Souvláki und Gyros**, mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes Frites, 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 A7, A € 18,50  
**Gyros, Kebabia, Souvláki und Lammkotelett**, mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes Frites, garniert mit Salat  
*Gyros, grilled kebabia, souvláki and lamb chop, served with fries and home-made tzatziki, garnish with salad*
90. **Γαύρος τηγανητός Sardellen Anchovies** A1 (Mais) A4 € 9,90  
**Sardellen in Maismehl gewendet und gebraten, garniert mit Salat**  
*Pan fried anchovies covered with corn flour, garnish with salad.*
91. **Καλαμαράκια Kalamares Calamares** A1 (Weizen/wheat) A14 € 13,00  
**Baby Calamari in Mehl gewendet und frittiert**, mit hausgemachtem Tzatziki, garniert mit Salat  
*Deep fried baby calamares with home-made tzatziki, garnish with salad*
92. **Σουπιιά Soupia Sepia** A1 (Weizen/wheat) A14 € 14,00  
**Sepia in Streifen, in Mehl gewendet und frittiert**, mit hausgemachtem Tzatziki, garniert mit Salat  
*Deep fried sepia with home-made tzatziki, garnish with salad*
93. **Γαρίδες τηγανητές Garnelen Praws** A2 € 17,90  
**Garnelen in der Pfanne in Olivenöl mit Knoblauch gebraten**, abgeschmeckt mit Metaxa, Dazu Tomatenreis, garniert mit Salat  
*Pan fried prawns in olive oil with garlic, dressed with Metaxa, served with rice with tomato sauce, garnish with salad*

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                    |         |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------|
| 94. | <b>Ποικιλία 1ος „los“Teller „los“ plate</b><br><b>Kalamares in Ringe, Garnelen und Muscheln in Halbschale frittiert,</b><br>dazu Pommes Frites, garniert mit Salat<br><i>Deep fried calamares, prawns and mussels, served with fries, garnish with salad</i> | A1 (Weizen/wheat) A2 A14           | € 19,00 |
| 80. | <b>Pommes Frites</b><br>Fries                                                                                                                                                                                                                                |                                    | € 3,00  |
| 81. | <b>Tomatenreis</b><br>Rice with tomato sauce with tomato sauce                                                                                                                                                                                               | <i>hausgemacht (home-made) A 9</i> | € 3,40  |

### 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  
 A11. sesame, A12. Sulfur dioxide und sulfite, A13. lupin, A14. molluscs

#### Angabe zu den Zusatzstoffen:

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff   <sup>2</sup> mit Farbstoff   <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel   <sup>6</sup> mit Süßungsmittel  
 Aspartam, enth. Phenylalaninquelle   <sup>9</sup> geschwefelt   <sup>10</sup> Chininhaltig   <sup>11</sup> koffeinhaltig   <sup>12</sup> geschwärzt