

Kalte Vorspeisen Cold meze

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1. | Tzatziki Tzatziki A7 | € 6,50 |
| | 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 Taramasaláta A4 | € 6,50 |
| | Traditionelle Fischcreme aus gesalzenen Kabeljaurogen (hausgemacht)
<i>Cod roe blended with oil, breadcrumbs, and lemon juice (home-made)</i> | |
| 3. | Tirosaláta Spicy feta dip A3, A6, A7, A12
Pikante Schafskäsecreme | € 6,50 |
| | <i>Spicy seasoned sheep's milk cheese mousse</i> | |
| 4. | Auberginen-Crème Eggplant salad A7 | € 6,50 |
| | 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 Oliven¹² und Peperoni^{1,9} | € 6,50 |
| | <i>Greek olives & pepperonis</i> | |
| 7. | Dolmadakia Dolmades A1 (Weizen/wheat), A12, A7 | € 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 Feta Cheese A7 | € 6,90 |
| | Griechischer Schafskäse mit nativem Olivenöl und Oregano
<i>Greek feta cheese with extra virgin olive oil and oregano</i> | |
| 9. | Pikilia Pikilia 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. | Brotkorb A1 (Weizen/wheat) | € 2,00 |
| 38. | Griechische Pita mit Oregano A1 (Weizen/wheat) | € 1,50 |

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> | € 11,90 |
| 21. | <p>Käsekroketten <i>Cheese croquettes</i> A1, A3, A7, A9, A10</p> | € 7,90 |
| 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> | € 21,90 |
| 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 mit Kidney Bohnen und Zwiebeln</p> <p><i>Grilled octopus tentacles</i></p> | € 18,50 |
| 37. | <p><i>Brotkorb</i> A1 (Weizen/wheat)</p> | € 2,00 |

Salate Salads

- | | | |
|-----|--|---------|
| 29. | Beilagen Salat <i>Small mixed salad</i> extra, pro Portion
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Krautsalat | € 4,50 |
| 30. | Krautsalat <i>Cabbage salad</i> extra, pro Portion
(hausgemacht / <i>home-made</i>) | € 4,50 |
| 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> | € 12,50 |
| 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> | € 12,50 |
| 34. | Salat mit Hähnchenstreifen <i>Chicken breast salad A7</i>
Hähnchenfiletspieß, Blattsalat, Croutons, Mais, Tomaten, Zwiebeln und Oliven
<i>Chicken breast, leaf lettuce, corn, onions, olives and croutons.</i> | € 15,50 |

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> | € 15,00 |
| 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> | € 15,90 |
| 38. | Griechische Pita mit Oregano A1(Weizen/wheat) | € 1,50 |
| 39. | Griechische Pita klein mit Gyros A1(Weizen/wheat) A3,A6,A7,A10
Mit Tomaten, Zwiebeln und hausgemachtem Tzatziki, dazu Pommes | € 11,50 |

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 Krautsalat
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** € 14,90
 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** € 11,00
 Mit Pommes und Krautsalat
With fries and coleslaw.
44. **Gyros Gyros A1(Weizenstärke)A3, A6,A7,A10** € 11,00
 Mit Pommes und Tzatziki und Krautsalat
With fries, home-made tzatziki and coleslaw.
46. **Soutzoukakia *Meat balls* A1(Weizenstärke),A9, A6,A7,A10** € 11,00
 Mit Pommes und Tzatziki und Krautsalat
With fries, home-made tzatziki and coleslaw.

Gyros - der Klassiker *Spit roasted pork meat*

54. **Gyros A1(Weizenstärke)A3, A6, A7, A10** € 13,90
 Portion Gyros vom Drehspieß mit Tzatziki
With home-made tzatziki and coleslaw
56. **Gyros A1(Weizenstärke), A3 A6, A7, A9, A10** € 16,90
 Mit Pommes, Tzatziki und Krautsalat
With fries, home-made tzatziki and coleslaw.
57. **Gyros & Calamari A1(Weizenstärke), A3 A6, A7, A9,A10,A14** € 18,50
 Mit Pommes, Tzatziki und Krautsalat
With fries, home-made tzatziki and coleslaw.

Falls Sie einen Beilagen Salat wünschen, berechnen wir € 4,50

Spezialitäten vom Grill *Grilled*

65. Souvlakia Souvlakia € 17,50
3 Fleischspieße vom Schweinenacken, mit Pommes Frites, Krautsalat und hausgemachtem Tzatziki
Pieces of pork neck, grilled on a skewer, served with fries, coleslaw and home-made tzatziki
68. Soutzoukakia *Meat balls* A1(Weizen/wheat) A7 € 17,50
Hausgemachte Hackröllchen (Hackfleisch Gemischt), mit Pommes Frites, Krautsalat und hausgemachtem Tzatziki
A combination of minced and spices shaped into meat balls, served with fries, coleslaw and home-made tzatziki
70. Bifteki gemisto *Meat burger* A1(Weizen/wheat) A7 € 18,50
Hacksteak (Hackfleisch Gemischt) mit Cheddar und Feta gefüllt, mit Pommes Frites, Krautsalat und hausgemachtem Tzatziki
A mixture of minced meat and spices into meat burger, stuffed with Cheddar and feta cheese, served with fries, coleslaw and home-made tzatziki
71. Lammkotelett *Lamb chops* € 22,50
A7
Saftig gegrillt, mit Pommes Frites, Krautsalat und hausgemachtem Tzatziki
Grilled lamb chops, served with fries, coleslaw and home-made tzatziki
72. 3 Hähnchen Souvlakia *Skewered chicken* A9, A10 € 17,50
Saftig gegrillt, mit Pommes Frites, Krautsalat und hausgemachtem Tzatziki
Chicken skewer served with fries, coleslaw and home-made tzatziki
74. Rinderleber *Beef Liver* € 16,00
Gegrillt, dazu gebratene frische Paprikastreifen und Zwiebeln, mit Pommes Frites und Krautsalat
Grilled with pan fried fresh onions and pepper stripes, served with fries and coleslaw

Grillteller *Mixed grill*

- | | | |
|-----|---|---------|
| 77. | <p><i>Apollon-Teller</i> <i>Apollon plate</i> A1(Weizen/wheat),A3, A6,A7,A9,A10</p> <p>Biftekaki, Souvláki und Gyros, mit Pommes Frites, Krautsalat
und hausgemachtem Tzatziki</p> <p><i>Gyros, grilled kebabia and souvláki, served with fries, coleslaw and home-made tzatziki</i></p> | € 18,50 |
| 78. | <p><i>Drei König-Teller</i> <i>Drei König plate</i> A1(Weizen/wheat),A3, A6,A7,A9,A10</p> <p>Gyros, Biftekaki, Souvláki und Lammkotelett, mit Pommes Frites,
Krautsalat und hausgemachtem Tzatziki</p> <p><i>Gyros, grilled kebabia, souvláki and lamb chop, served with fries, coleslaw and home-made tzatziki</i></p> | € 22,50 |

Beilagen Sides extra, pro Portion

- | | | |
|-----|--|--------|
| 80. | <p>Pommes Frites</p> <p><i>Fries</i></p> | € 4,30 |
| 81. | <p>Tomatenreis A 9</p> <p><i>Rice with tomato sauce</i></p> | € 4,30 |
| 82. | <p>Butterreis A 7</p> <p><i>butter rice</i></p> | € 4,30 |
| 83. | <p>Ketchup oder Mayonnaise</p> | € 0,40 |

Falls Sie einen Beilagen Salat wünschen, berechnen wir € 4,50

Fischgerichte Seafood

- | | | |
|-----|--|---------|
| 88. | <p>Muscheln <i>Mussels</i> A1 (Weizen/wheat) A14
 Muscheln in Halbschale, in Mehl gewendet und frittiert
 <i>Deep fried mussels</i></p> | € 11,50 |
| 89. | <p>Garnelen Saganáki <i>Shrimp Saganáki</i> A2, A7
 Garnelen in hausgemachter Tomatensauce, verfeinert mit geriebenem Feta
 <i>Shrimp gratin with tomato sauce, spices and crumbled feta cheese</i></p> | € 12,50 |
| 90. | <p>Sardellen <i>Anchovies</i> A1 (Weizen/wheat) , A4
 In Mehl gewendet und frittiert, dazu Krautsalat
 <i>Pan fried anchovies with coleslaw</i></p> | € 11,50 |
| 91. | <p>Calamari <i>Calamari</i> A1 (Weizen/wheat), A7, A9, A14
 Calamari in Mehl gewendet und frittiert, mit Pommes Frites,
 Krautsalat und hausgemachtem Tzatziki
 <i>Deep fried calamari served with fries, coleslaw and home-made tzatziki</i></p> | € 19,50 |
| 93. | <p>Garnelen Praws A2
 Wildfang Garnelen in der Pfanne in Olivenöl mit Knoblauch gebraten,
 abgeschmeckt mit Metaxa ², garniert mit Salat
 <i>Pan fried prawns in olive oil with garlic, dressed with Metaxa, garnish with salad.</i></p> | € 20,00 |
| 94. | <p>„ los“Teller „ los“ plate A1 (Weizen/wheat) A2,A9, A14
 Calamari, Garnelen und Muscheln in Halbschale, leicht mehliert und frittiert,
 mit Pommes Frites und Krautsalat
 <i>Deep fried baby calamari, prawns and mussels, served with fries and coleslaw</i></p> | € 24,00 |

Falls Sie einen Beilagen Salat wünschen, berechnen wir € 4,50

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:

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

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 3,50
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

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

Griechische Rotweine (offen) *Red wine* Weingut Davaris

Náoussa <i>Qualitätswein - Griechenland - Makedonien</i> dry		Euro
Sortenrein aus der Xinomavro Traube gekeltert. Zwetschgenkompott und rote Früchte im Aroma. Trocken, reichhaltig mit delikater Säure im Geschmack. Geschützte Geografische Angabe	0,2l	5,50
Agiorgitiko <i>Landwein – Nemea – Peloponnes</i> Leicht Trocken Red <i>dry</i>	02l	5,50
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 <i>semisweet</i>	0,2l	5,30
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	4,50

Griechische Weißweine (offen) *White wine* Weingut Davaris

Savatiano <i>Landwein - Zentralgriechenland</i> Trocken dry		0,2l	5,30
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 <i>Landwein - Peloponnes</i> Leicht trocken slightly dry		0,2l	5,30
Hellgelbe Farbe mit grüner Note. Bukett mit mäßiger Intensität mit Düften von Rose, Zitrone und Zitrusfrüchten, mäßige Säure.			
Chardonnay Trocken dry		0,2	5,30
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*

Retsína wird in Griechenland hergestellt, durch die Zugabe während der Gärung von Kiefernharz entsteht sein besonderes Aroma und seine natürliche Konservierung.

Retsina Davaris			0,2l	5,30
Retsína Malamatína	Savatiano und Reditis	Flasche	0,5l	8,90
Retsína Kehribari	100% Reditis	Flasche	0,5l	10,90



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	€ 6,50
Kataifi wird aus feinen Teigfäden mit einer Füllung aus Walnüssen zubereitet. Dazu eine Kugel Bourbon Vanille Eis.	
Galaktoboúreko A1 A3 A5 A6 A7 A11	€ 6,00
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	