

## Kalte Vorspeisen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 1. | <b>Tzatziki <i>Tzatziki</i> A7</b>  | € 6,50 |
|    | Griechischer Sahnejoghurt mit Gurkenstreifen, Dill, frischem Knoblauch und nativem Olivenöl (hausgemacht)<br><i>Greek yoghurt dip with cucumber, dill, extra virgin oil and a touch of garlic (home-made)</i>   |        |
| 2. | <b>Taramasaláta <i>Taramasaláta</i> A4</b>  | € 7,00 |
|    | Traditionelle Fischcreme aus gesalzenen Kabeljaurogen (hausgemacht)<br><i>Cod roe blended with oil, breadcrumbs, and lemon juice (home-made)</i>  |        |
| 3. | <b>Kopanisti Pepper- feta dip A3, A6, A7, A12</b><br>Feta-Paprika-Creme   | € 7,00 |
|    | <i>Spicy seasoned sheep´s milk cheese mousse</i>  |        |
| 4. | <b>Auberginen-Crème <i>Eggplant salad</i> A7</b>  | € 7,00 |
|    | Frischer Auberginensalat, aus gegrillten Auberginen mit Paprikastücken, Petersilie, nativem Olivenöl und einem Hauch von Knoblauch, (hausgemacht)<br><i>Eggplant-mousse with grilled aubergine blended with extra virgin oil, parsley, red pepper and garlic. (home-made)</i>   |        |
| 5. | <b>Griechische Oliven<sup>12</sup>und Peperoni<sup>1,9</sup></b>  | € 6,50 |
|    | <i>Greek olives &amp; pepperonis</i>  |        |
| 7. | <b>Dolmadakia <i>Dolmades</i> A1 (Weizen/wheat), A12, A 7</b>   | € 8,50 |
|    | Mit Reis gefüllte Weinblätter dazu Tzatziki (lauwarm serviert)<br><i>Stuffed vine leaves with rice with tomato sauce, served with tzatziki</i>  |        |
| 8. | <b>Feta Ladorigani <i>Feta Cheese</i> A 7</b>   | € 7,50 |
|    | Griechischer Schafskäse mit nativem Olivenöl und Oregano<br><i>Greek feta cheese with extra virgin olive oil and oregano</i>  |        |
| 9. | <b>Pikilia <i>Pikilia</i> A1 (Weizen/wheat), A4, A7, A12</b>  | €15,90 |
|    | Tzatziki, Tarama, Bohnen, Dolmadaki, Feta, Tirosalata, Auberginensalat, Oliven, Peperoni <sup>1,9</sup> ,<br>gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben, Tomaten, Gurken und Florinis Paprika<br><i>Selection of cold starters, tzatziki, tarama, beans, dolmadaki, feta cheese, tirosalata, eggplant-mousse, olives, hot peppers<sup>9</sup>, fried zucchini and eggplant slices, tomatoes, cucumber and Florinis pepper</i> |        |

Warme Vorspeisen Warm meze

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 16. | Gebratene Zucchini <i>Fried zucchini</i> A1 (Weizen/wheat), A7<br><b>Gebratene Zucchini-scheiben mit Tzatziki</b><br><i>Fried zucchini slices with tzatziki</i>  | € 9,90  |
| 17. | Gebratene Auberginen <i>Fried eggplants</i> A1 (Weizen/wheat), A7<br><b>Gebratene Auberginenscheiben mit Tzatziki</b><br><i>Fried eggplant slices with tzatziki</i>  | € 9,90  |
| 18. | Feta im Filoteig A1 (Weizen/wheat), A7, A11<br><b>Fetakäse im Filoteig mit Honig und Sesam</b><br><i>Fried Feta cheese in Filo pastry with honey and sesame</i>  | € 10,50 |
| 19. | Feta Saganaki <i>Feta cheese saganaki</i> A7<br><b>Gebackener Schafskäse mit Tomatenstücken, Olivenstreifen und Paprika</b><br><i>Feta cheese to the oven with peppers, olive slices and tomato pieces</i>   | € 11,50 |
| 20. | Boujiourti <i>Boujiourti</i> A7<br><b>Gebackener Schafs- und Hartkäse mit Tomatenstücken, Olivenstreifen und Paprika</b><br><i>Feta cheese and hard cheese to the oven with peppers, olive slices and tomato pieces</i>  | € 13,00 |
| 21. | Käsekroketten <i>Cheese croquettes</i> A1, A3, A7, A9, A10   | € 8,90  |
| 22. | Ortéff <i>Ortéff</i> A1 (Weizen/wheat), A3, A7, A9, A10, A12<br><b>Mit Gyros, Riesenbohnen in Tomatensauce, Tzatziki, warme Dolmadakia, Käsekroketten, gebratene Auberginen- und Zucchini-scheiben und gebratene Spitzpaprika</b><br><i>Selection of warm starters with gyros, greek baked beans, tzatziki, warm dolmadakia, cheese croquettes, fried zucchini and eggplant slices, fried pointed pepper</i> | € 22,90 |
| 23. | Gigantes Plakí <b>Riesenbohnen in Tomatensoße und Fetakäse</b> A7<br><i>Greek baked beans with feta cheese.</i>  | € 8,00  |
| 24. | Oktopus – Tentakel gegrillt A14<br><i>Grilled octopus tentacles</i>  | € 20,90 |
| 37. | <i>Brotkorb</i> A1 (Weizen/wheat)  | € 3,00  |
| 38. | <i>Griechische Pita mit Oregano</i> A1 (Weizen/wheat)  | € 1,50  |

### Salate Salads

29. Beilagen Salat *Small mixed salad* extra, pro Portion € 4,50  
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Krautsalat
30. Krautsalat *Coleslaw with carrot* extra, pro Portion € 4,50  
(hausgemacht / *home-made*)
31. Choriatiki Salat *Greek salad A7* € 13,00  
Tomaten, Gurken, Zwiebelringe, Paprika, Feta, Oliven und Peperoni<sup>1,9</sup>  
*Tomatoes, cucumber, pepper, onions, feta cheese, olives and greek pepper<sup>9</sup>*
33. Bauernsalat *Farmer's salad A7* € 13,00  
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>*
34. Salat mit Hähnchenstreifen *Chicken breast salad A7* € 16,50  
Hähnchenfiletspieß, Blattsalat, Croutons, Mais, Tomaten, Zwiebeln und Oliven  
*Chicken breast, leaf lettuce, corn, onions, olives and croutons.*

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

### Pita – Spezialitäten Pita specialities

35. Pita Brot *Pita bread* homemade **A1 (Weizen/wheat),** € 4,90
36. Pita Feta *Pita feta cheese A1 (Weizen/wheat), A7* € 16,50  
Mit Tomatenstücken und Oregano  
*Pita stuffed with feta cheese, tomato pieces and oregano*
37. Pita Gyros Teller **A6,A7** € 16,90  
Mit Tomatenstücke, Petersilie, frische Zwiebeln, hausgemachtem Tzatziki oder Senf  
*stuffed with gyros, tomato pieces, fresh onions, parsley, homemade tzatziki or mustard.*
38. griechische Pita mit Oregano **A1(Weizen/wheat)** € 1,50
39. Griechische Pita klein mit Gyros **A6,A7** € 8,50  
Mit Tomaten, Zwiebeln und hausgemachtem Tzatziki



## Spezialitäten aus dem Backofen *Oven specialities*

40. Mousakás *Mousakás* A1(Mais) A3, A7 € 17,50

Auflauf mit gebratenen Auberginen-und Kartoffelscheiben, fein gewürztem **Rinderhack**, überbacken mit Béchamel-Sauce, im Backofen gegart

*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 € 16,00

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 € 11,90

**Mit Pommes und Krautsalat**

*With fries and coleslaw*

44. Gyros A1(Weizenstärke)A3, A6,A7,A10 € 11,90

**Mit Pommes, Krautsalat und Tzatziki**

*With fries, coleslaw and home-made tzatziki.*

46. Soutzoukakia *Meat balls* A1(Weizenstärke),A9, A6,A7,A10 € 11,90

**Mit Pommes, Krautsalat und Tzatziki**

*With fries, coleslaw and home-made tzatziki.*

## Gyros - der Klassiker *Spit roasted pork meat*

54. Gyros A1(Weizen, Roggen, Gerste), A6, A7 € 13,00

**Portion Gyros vom Drehspieß mit Tzatziki**

*Gyros and home-made tzatziki*

56. Gyros A1(Weizen, Roggen, Gerste), A6, A7 € 17,50

**Mit Pommes und Tzatziki**

*With fries and home-made tzatziki*

57. Gyros & Calamari A1(Weizen, Roggen, Gerste), A6, A7, A14 € 19,00

**Mit Pommes und Tzatziki**

*With fries and home-made tzatziki*

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



Spezialitäten vom Grill *Grilled*

65. Souvlakia Souvlakia A7, A9  
**3 Fleischspieße vom Schweinenacken, mit Pommes Frites und Tzatziki.** € 17,50  
*Pieces of pork neck, grilled on a skewer, served with fries and home-made tzatziki.*
68. Soutzoukakia *Meat balls* A1(Weizen/wheat), A7  
**Hausgemachte Hackröllchen, mit Pommes Frites und Tzatziki.** € 17,50  
*A combination of minced and spices shaped into meat balls,  
served with fries and home-made tzatziki.*
70. Bifteki gemisto *Meat burger* A1(Weizen/wheat), A7, € 19,00  
**Hacksteak (Hackfleisch Gemischt) mit Cheddar und Feta gefüllt, mit Pommes Frites  
und Tzatziki.**  
*A mixture of minced meat and spices into meat burger, stuffed with Cheddar and feta cheese,  
served with fries and home-made tzatziki.*
71. Lammkotelett *Lamb chops* A7 € 23,90  
**Saftig gegrillt, mit Pommes Frites und Tzatziki.**  
*Grilled lamb chops, served with fries and home-made tzatziki.*
72. Hähnchen Souvlakia *Skewered chicken* A1(Weizen/wheat), A6, A7, A9 € 17,50  
**3 Hähnchenspieße saftig gegrillt, mit Pommes Frites und Tzatziki.**  
*Chicken skewer, served with fries and home-made tzatziki.*
74. Rinderleber *Beef Liver* € 18,00  
**Gegrillt mit gebratene frische Paprikastreifen und Zwiebeln, dazu Pommes Frites**  
*Grilled with pan fried fresh onions and pepper stripes, served with fries.*

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

Grillteller *Mixed grill*

77. *Apollon-Teller* **A1( Weizen, Roggen, Gerste), A6,A7,A9** € 19,00  
**Biftekaki, Souvláki und Gyros, mit Pommes Frites und Tzatziki.**  
*Gyros, grilled kebabia and souvláki, served with fries, coleslaw and home-made tzatziki.*
78. **Drei König-für 2 Personen** **A1( Weizen, Roggen, Gerste), A6,A7,A9** € 44,00  
**Gyros, 2 Biftekaki, 2 Souvláki und 2 Lammkotelett, mit Pommes Frites, Reis und Tzatziki**  
*Gyros, grilled kebabia, souvláki and lamb chop, served with fries, coleslaw and home-made tzatziki.*

Beilagen Sides extra, pro Portion

80. **Pommes Frites** € 4,50  
*Fries*
81. **Tomatenreis A 9** € 4,50  
*Rice with tomato sauce*
82. **Butterreis A 7** € 4,50  
*butter rice*
83. **Ketchup oder Mayonnaise** € 0,40

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



## Fischgerichte Seafood

88. Muscheln *Mussels* A1 (Weizen/wheat) A14 € 13,50  
**Muscheln in Halbschale, in Mehl gewendet und frittiert**  
*Deep fried mussels*
89. Garnelen Saganáki *Shrimp Saganáki* A2, A7 € 14,50  
**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 € 13,00  
**In Mehl gewendet und frittiert**  
*Pan fried anchovies*
91. Calamari *Calamari* A1 (Weizen/wheat), A7, A14 € 19,50  
**Calamari in Mehl gewendet und frittiert, mit Pommes und Tzatziki.**  
*Deep fried calamari served with fries, and home-made tzatziki.*
93. Garnelen Praws A2 € 21,00  
**Wildfang Garnelen in der Pfanne in Olivenöl mit Knoblauch gebraten,**  
**abgeschmeckt mit Metaxa <sup>2</sup>, 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, A14 € 24,90  
**Calamari, Garnelen und Muscheln in Halbschale, leicht mehliert und frittiert mit Pommes**  
*Deep fried baby calamari, prawns and mussels, served with fries*  
**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:

<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

## Alkoholfreie Getränke Soft Drinks

			Euro	Euro
Cola <sup>11,2</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Mezzo Mix <sup>2,11</sup>	Flasche 0,33l			3,90
Coca Cola Zero <sup>2,6,11</sup> , Sprite				
Apfelschorle, Johannisbeerenschorle, Traubenschorle		0,2 l	3,00	0,4 l 4,50
Schweppes Bitter Lemon <sup>3 10</sup> , 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 <b>Medium</b>		Flasche	0,75 l	5,00

## Heiße Getränke Hot drinks

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

## Biere vom Fass Draught Beer

Baisinger Spezial oder Radler mit Zitronenlimonade	 (Gerste-barley) <b>A1</b>	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

Baisinger Teufels Weisse Kristallweizen	Gerste- Weizen ( <i>barley-wheat</i> )	0,5 l	4,40
ColaWeizen <sup>11,2</sup>	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. <b>Geschützte Geografische Angabe</b>	0,2l	5,60	
Agiorgitiko <i>Landwein – Nemea – Peloponnes</i> Leicht Trocken Red dry	0,2l	5,60	
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	5,60
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	5,60
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	5,60
Hellgelbe Farbe mit grüner Note. Bukett mit mäßiger Intensität mit Düften von Rose, Zitrone und Zitrusfrüchten, mäßige Säure.		
Chardonnay Trocken dry	0,2	5,60
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	5,50
Retsína Malamatina	Savatiano und Reditis	Flasche	0,5l 8,50
Retsína Kehribari	100% Reditis	Flasche	0,5l 10,90

Wein enthält Sulfite



## Spirituosen *Spirit drinks*

Metaxa <sup>2</sup> 5 Stern	2 cl	€ 3,50
Metaxa <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> Orange	4 cl	€ 5,50
Prosecco	Flasche 0,75l	€ 20,00
Prosecco	Flasche 0,2l	€ 7,00
Aperol Spritz mit Sekt <sup>2</sup>	0,2l	€ 6,00

## Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüsse <b>A7 A8</b>	€ 5,00
Kataifi <b>A1 A7 A8 A11</b>	€ 5,50
Kataifi wird aus feinen Teigfäden mit einer Füllung aus Walnüssen zubereitet. Dazu eine Kugel Bourbon Vanille Eis.	
Galaktoboúreko <b>A1 A3 A5 A6 A7 A11</b>	€ 5,00
Ein traditioneller griechischer Nachtisch mit Grießpuddingmasse in Knusprigem Filo Teig. Dazu servieren wir eine Kugel Bourbon Vanille Eis.	
Schoko Soufflé mit Puderzucker <b>A1 A3 A7 A8 A11</b>	€ 7,00
Mit einem flüssigen Schokoladenkern. Warm serviert. Dazu eine Kugel Bourbon Vanille Eis und Sahne	