

*Kalos Ilthate - Herzlich Willkommen!*

## **Hellas - Griechenland**

**...das Land der Hellenen, ist das Balkanland zwischen dem  
Agäischen und Ionischen Meer.**

**Land der mythischen Götter, der alten Mathematiker und Philosophen,  
Sokrates, Platon und Aristoteles.**

**Die Gastfreundschaft wird auch noch heute in Griechenland  
groß geschrieben.**

**Die schmackhaften Speisen werden in Griechenland zum Teil aus  
wild wachsenden Gewürzen zubereitet und vom offenen Grill gereicht.  
Die intensiven Vorbereitungen der verschiedenen Feste garantieren ein gutes  
Gelingen.**

**Wenn am Abend die Bouzouki erklingt und spontan der bekannte  
Sirtaki getanzt wird, so fühlt sich der Gast in  
eine andere Welt versetzt.**

**Wir würden uns freuen, wenn wir durch unsere Gastlichkeit  
etwas von dieser Atmosphäre vermitteln können  
und wünschen Ihnen angenehme und unvergessliche  
Stunden im Restaurant Syrtaki.**

*Restaurant*  
*Syrtaki*

**Eine tolle Geschenkidee!**

**Nutzen Sie unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass!**



**Machen Sie Ihren Verwandten,  
Bekannten, Freunden ... eine Freude  
die sie nicht so schnell vergessen werden.**

### **Gästeinfo**

Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen möchten kein Problem...,  
jedoch müssen wir ihnen eine Kostenpauschale von 0,50 € je Verpackung berechnen.

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen!**



## Aperitifs

<b>141 Campari<sup>(1)</sup> mit Orange oder Soda</b>	<b>4cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>142 Wodka Lemon<sup>(8)</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>7,50 €</b>
<b>143 Prosecco Piccolo</b>	<b>0,2l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>145 Aperol Spritz<sup>(1,8)</sup></b> fruchtig herber Genuss, 15% vol.	<b>0,2l</b>	<b>7,90 €</b>
<b>146 Martini Bianco</b>	<b>4cl</b>	<b>5,90 €</b>
<b>127 Whisky Cola<sup>(1,9)</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>9,00 €</b>
<b>1147 Bacardi Cola<sup>(1,9)</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>9,00 €</b>
<b>148 Gordon`s Pink Tonic</b>	<b>0,2l</b>	<b>8,50 €</b>

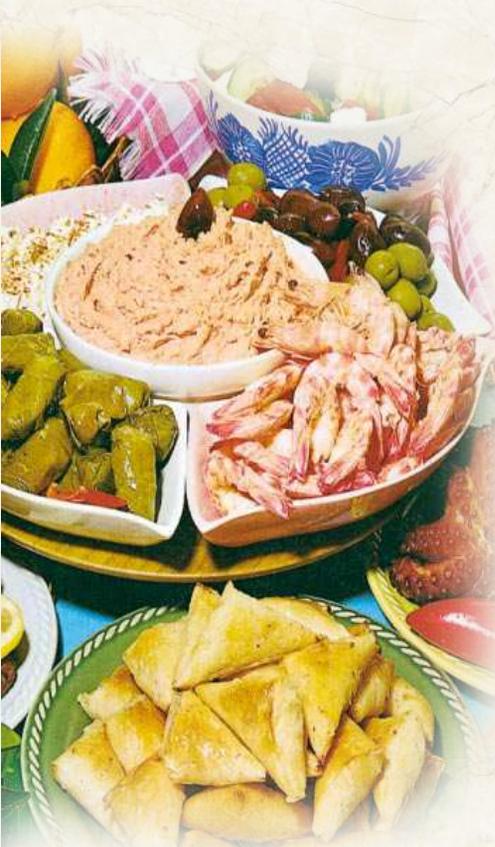
## Kalte Vorspeisen werden mit Brot<sup>(A)</sup> serviert.

<b>1 Oliven<sup>(G)</sup> und Peperoni</b>	<b>5,90 €</b>
<b>2 Zaziki<sup>(G)</sup></b> aus feinsten Zutaten wie Spezial-Joghurt <sup>(G)</sup> , frischen Gurken, Knoblauch und Gewürzen hergestellt	<b>5,90 €</b>
<b>3 Taramas<sup>(1,D)</sup> griechische Fischrogencreme</b>	<b>6,50 €</b>
<b>5 Feta<sup>(G)</sup></b> Schafskäse mit Zwiebeln und Olivenöl	<b>7,50 €</b>
<b>6 Chtipiti<sup>(G)</sup></b> Fetakäsecreme mit scharfem Paprika angemacht	<b>7,80 €</b>
<b>7 Dolmadakia</b> Weinblätter gefüllt mit Reis	<b>7,80 €</b>
<b>8 Rote Bete mit Knoblauchsauce</b>	<b>6,00 €</b>



## Warme Vorspeisen werden mit Brot<sup>(A)</sup> serviert.

<b>21 Pita</b> griechisches Fladenbrot <sup>(A)</sup> mit Knoblauch	<b>4,20 €</b>
<b>9 Pita</b> griechisches Fladenbrot <sup>(A)</sup> mit Zaziki <sup>(G)</sup>	<b>4,50 €</b>
<b>10 Spezial-Auberginen mit Zaziki<sup>(G)</sup></b> gebraten mit Knoblauch, Tomatensauce <sup>(4)</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>11 Oktopus gegrillt<sup>(N)</sup></b> mit Zitronen und Olivenöl verfeinert	<b>13,90 €</b>
<b>12 Peperoni gegrillt</b> gebraten mit Knoblauchsauce	<b>7,90 €</b>
<b>13 Saganaki<sup>(G)</sup> gebratener Fetakäse</b>	<b>8,40 €</b>
<b>14 Feta Fournou<sup>(G)</sup></b> Fetakäse mit Tomaten und Zwiebeln	<b>9,90 €</b>
<b>15 Dicke Bohnen<sup>(R1,3)</sup></b> gebackene weiße Riesenbohnen mit Tomatensauce <sup>(4)</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>16 Spanakopitakia<sup>(A,C,G)</sup></b> Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, dazu Zaziki <sup>(G)</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>17 Tiropitakia<sup>(A,C,G)</sup></b> Blätterteigtaschen gefüllt mit Fetakäse <sup>(G)</sup> , dazu Zaziki <sup>(G)</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>18 Gefüllte Paprika</b> eingelegte Paprika mit Fetakäse <sup>(G)</sup> gefüllt	<b>7,90 €</b>
<b>19 Knoblauchbrot<sup>(A)</sup></b>	<b>4,20 €</b>
<b>20 Frische gefüllte Champignons</b> mit Spinat und Fetakäse <sup>(G)</sup> überbacken	<b>9,50 €</b>
<b>23 Kalte und warme Platte für 1 Person</b> mit gebratene Auberginen, Chtipiti <sup>(G)</sup> , Zaziki <sup>(G)</sup> , Riesenbohnen <sup>(R1,3)</sup> , gefüllte Paprika <sup>(G)</sup> , Saganaki <sup>(G)</sup> , Taramas <sup>(1,D)</sup> , Tomaten, Dolmadaki	<b>16,00 €</b>
<b>24 Kalte und warme Platte für 2 Personen</b> mit gebratene Auberginen, Chtipiti <sup>(G)</sup> , Zaziki <sup>(G)</sup> , Riesenbohnen <sup>(R1,3)</sup> , gefüllte Paprika <sup>(G)</sup> , Saganaki <sup>(G)</sup> , Taramas <sup>(1,D)</sup> , Tomaten, Dolmadakia	<b>31,00 €</b>



Alle Vorspeisen werden von uns frisch zubereitet, mit frischen Zutaten und bestem Olivenöl.

## Suppen

25	Hühnersuppe <sup>(A,C)</sup>	6,00 €
26	Bohnensuppe <sup>(I)</sup>	6,00 €
27	Zwiebelsuppe <sup>(A)</sup>	6,00 €
28	Gulaschsuppe <sup>(A)</sup>	6,00 €



## Salate

29	Beilagensalat mit hausgemachten Dressing <sup>(C,G,I)</sup>	4,00 €
30	Originaler griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven <sup>(6)</sup> , Fetakäse <sup>(G)</sup> , Essig-Olivenöl-Vinaigrette, dazu Brot <sup>(A)</sup>	14,50 €
32	Thunfisch-Salat Salatbouquet mit Römersalat, Rucola, Tomaten, Thunfisch <sup>(D)</sup> , Gurken, Ei <sup>(C)</sup> , Oliven <sup>(6)</sup> , Peperoni, Essig-Olivenöl-Vinaigrette, dazu Brot <sup>(A)</sup>	14,50 €
33	Syrtaki-Salat Salatbouquet mit Römersalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Edamer Käse <sup>(1,G)</sup> , Putenbrustfilet, Oliven <sup>(6)</sup> , Peperoni, Essig-Olivenöl-Vinaigrette, dazu Brot <sup>(A)</sup>	16,50 €
34	Lachsfilet-Salat Salatbouquet mit Römersalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Oliven <sup>(6)</sup> , Peperoni, gegrilltes Lachsfilet <sup>(D)</sup> , Essig-Olivenöl-Vinaigrette, dazu Brot <sup>(A)</sup>	18,90 €



## Beilagen

35	Pommes frites	3,50 €
36	Reis	3,50 €
37	Kroketten <sup>(A)</sup>	3,50 €
38	Griechische Backkartoffeln	4,50 €
39	Folienkartoffel mit Sauerrahm <sup>(G)</sup>	6,00 €
40	Knoblauchkartoffeln	4,50 €
41	Reisnudeln <sup>(A)</sup>	3,50 €
314	Röstzwiebeln	4,00 €
315	Kräuterbutter <sup>(G)</sup>	3,00 €



## Extra Saucen

310	Metaxasauce <sup>(A,G)</sup>	5,00 €
311	Champignonsauce <sup>(A,G)</sup>	5,00 €
312	Pfeffersauce <sup>(1,C,G,I)</sup>	5,00 €
313	Sauce Bearnaise <sup>(A,C,G,I)</sup>	5,00 €



## Fischspezialitäten

**Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat mit Olivenöl und Essig.**

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>42</b> | <b>Kalamaris<sup>(N)</sup> gebraten</b><br>Tintenfisch gebraten (paniert), dazu Blattspinat, Zaziki <sup>(G)</sup> und gemischter Salat   | <b>18,50 €</b> |
| <b>44</b> | <b>Rotbarschfilet<sup>(D)</sup></b><br>dazu Blattspinat und gemischten Salat  | <b>18,50 €</b> |
| <b>45</b> | <b>Gegrillte Garnelen am Spieß<sup>(B)</sup></b><br>dazu Blattspinat und gemischten Salat   | <b>25,00 €</b> |
| <b>46</b> | <b>Garides Saganaki</b><br>Garnelen <sup>(B)</sup> in einer leichten Knoblauch-Tomatensauce mit Schafskäse <sup>(G)</sup> überbacken und gemischten Salat                                       | <b>22,00 €</b> |
| <b>47</b> | <b>Frisches Lachsfilet<sup>(D)</sup></b><br>saftig gegrillt, dazu Blattspinat und gemischten Salat  | <b>24,00 €</b> |
| <b>48</b> | <b>Sardinen gebraten<sup>(D)</sup></b><br>mit Zaziki <sup>(G)</sup> und gemischten Salat  | <b>15,00 €</b> |
| <b>49</b> | <b>Zanderfilet<sup>(D)</sup></b><br>paniert, dazu Blattspinat und gemischten Salat  | <b>20,90 €</b> |
| <b>50</b> | <b>Fischplatte für 1 Person</b><br>mit Sardinen <sup>(D)</sup> , Kalamaris <sup>(N)</sup> , Lachsfilet <sup>(D)</sup> , Garnelen <sup>(B)</sup> dazu Zaziki <sup>(G)</sup> und gemischten Salat | <b>26,00 €</b> |

## Grillspezialitäten

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>51</b> | <b>Gyros mit frischen Knoblauch</b><br>dazu Zaziki <sup>(G)</sup> , Pommes frites und gemischten Salat   | <b>16,90 €</b> |
| <b>52</b> | <b>Gyros (extra scharf)</b><br>geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, dazu Zaziki <sup>(G)</sup> , Pommes frites und gemischten Salat   | <b>16,90 €</b> |
| <b>53</b> | <b>Gyros mit Zaziki<sup>(G)</sup></b><br>dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat   | <b>16,90 €</b> |
| <b>54</b> | <b>Aphrodite-Teller</b><br>Gyros, Hähnchenbrustfilet, dazu Zaziki <sup>(G)</sup> , Pommes frites und gemischten Salat  | <b>17,90 €</b> |
| <b>56</b> | <b>Souvlaki</b><br>2 Fleischspieße, dazu Zaziki <sup>(G)</sup> , Pommes frites und gemischten Salat  | <b>17,50 €</b> |
| <b>57</b> | <b>Souvlaki Kotopoulo</b><br>2 Hähnchenspieße, dazu Zaziki <sup>(G)</sup> , Pommes frites und gemischten Salat   | <b>17,50 €</b> |
| <b>58</b> | <b>Bifteki</b><br>gefülltes Hacksteak mit Fetakäse <sup>(G)</sup> , dazu Zaziki <sup>(G)</sup> , Pommes frites und gemischten Salat  | <b>18,90 €</b> |
| <b>60</b> | <b>Rinderleber</b><br>mit gerösteten Zwiebeln, dazu Zaziki <sup>(G)</sup> , Kritharaki (griechische Reismudeln) <sup>(A)</sup> und gemischten Salat  | <b>16,90 €</b> |
| <b>61</b> | <b>Meteora-Teller</b><br>Schweinesteak gefüllt mit Fetakäse <sup>(G)</sup> , pikante Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Metaxasauce <sup>(4,7,A,G)</sup> überzogen, dazu Pommes frites und gemischten Salat | <b>21,00 €</b> |



**Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen gemischten Salat mit hausgemachter Dressingsauce.<sup>(G,G)</sup>**

## Geflügel

- 62 Hähnchenbrustfilet** **18,90 €**  
dazu Kritharaki (griechische Reismudeln) <sup>(A)</sup>,  
Zaziki <sup>(G)</sup> und gemischten Salat
- 63 Hähnchenbrustfilet gefüllt** **21,00 €**  
mit Blattspinat und Fetakäse <sup>(G)</sup>,  
dazu Sauce Bearnaise <sup>(4,7)</sup>, Kroketten <sup>(A)</sup>  
und gemischten Salat
- 64 Putenbrustfilet** **18,90 €**  
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Kritharaki  
(griechische Reismudeln) <sup>(A)</sup>,  
Zaziki <sup>(G)</sup> und gemischten Salat
- 66 Putenbrustfilet** **19,50 €**  
dazu Metaxasauce <sup>(4,7,A,G)</sup> überzogen,  
Pommes frites und gemischten Salat



## Gemischte Fleischplatten vom Grill

- 67 Kreta-Teller** **17,50 €**  
Gyros, Rinderleber, dazu Zaziki <sup>(G)</sup>,  
Pommes frites und gemischten Salat
- 68 Thessaloniki-Teller** **18,50 €**  
Gyros, Souvlaki, dazu Zaziki <sup>(G)</sup>,  
Pommes frites und gemischten Salat
- 70 Apollon-Teller** **19,50 €**  
Gyros, Schweinesteak, Suzuki, Zaziki <sup>(G)</sup>,  
Pommes frites und gemischten Salat
- 71 Mykonos-Teller** **22,90 €**  
Gyros, Schweinesteak, Lammspieß,  
dazu Zaziki <sup>(G)</sup>, Knoblauchkartoffeln  
und gemischten Salat
- 73 Minotaurus-Teller** **21,00 €**  
Gyros, Schweinefilet, dazu Zaziki <sup>(G)</sup>,  
Pommes frites und gemischten Salat
- 74 Athen-Teller** **22,00 €**  
Gyros, Souvlaki, Suzuki, dazu Zaziki <sup>(G)</sup>,  
Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat
- 75 Bacchus-Teller** **23,00 €**  
Gyros mit Metaxasauce <sup>(4,7,A,G)</sup> und  
Edamer Käse <sup>(1,G)</sup> überbacken, Suzuki,  
Schweinesteak, dazu Folienkartoffel gefüllt  
mit Sauerrahm <sup>(G)</sup> und gemischten Salat
- 76 Steak-Platte** **27,90 €**  
Lammsteak, Schweinesteak, Rumpsteak,  
mit Kräuterbutter <sup>(G)</sup>, Knoblauchkartoffeln  
und gemischten Salat
- 77 Filet-Teller** **29,90 €**  
Schweinefilet, Rinderfilet und Lammfilet,  
mit Kräuterbutter <sup>(G)</sup>, Knoblauchkartoffeln  
und gemischten Salat
- 79 Bauerteller** **24,00 €**  
Gyros, Hähnchenbrustfilet, Souvlaki, Suzuki,  
Zaziki <sup>(G)</sup>, Knoblauchkartoffeln und gemischten  
Salat
- 80 Chris-Teller** **24,90 €**  
Gyros mit Metaxasauce <sup>(4,7,A,G)</sup> und Edamer  
Käse <sup>(1,G)</sup> überbacken,  
Bifteki gefüllt mit Fetakäse <sup>(1,G)</sup>,  
dazu Folienkartoffel gefüllt mit Sauerrahm <sup>(G)</sup>  
und gemischten Salat





## Lammspezialitäten vom Grill

Unser Lammfleisch ist immer von höchster Qualität.

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>81</b> | <b>Lammkronen-Paidakia</b><br>Lammkronen – Das Beste vom Lamm –<br>dazu Zaziki <sup>(G)</sup> , Knoblauchkartoffeln<br>und gemischten Salat   | <b>29,90 €</b> |
| <b>83</b> | <b>Lammkronen-Paidakia</b><br>Lammkronen – Das Beste vom Lamm –<br>dazu Riesenbohnen <sup>(E1,3)</sup> , Brot <sup>(A)</sup><br>und gemischten Salat                                  | <b>29,90 €</b> |
| <b>84</b> | <b>Lammkronen-Paidakia</b><br>Lammkronen – Das Beste vom Lamm –<br>mit grünen Bohnen <sup>(F)</sup> und gemischten Salat  | <b>29,90 €</b> |
| <b>85</b> | <b>Lammfilet gegrillt</b><br>mit Kräuterbutter <sup>(G)</sup> , Zaziki <sup>(G)</sup> , Kroketten <sup>(A)</sup><br>und gemischten Salat  | <b>29,90 €</b> |
| <b>86</b> | <b>2 Lammspieße</b><br>dazu Zaziki <sup>(G)</sup> , Knoblauchkartoffeln<br>und gemischten Salat   | <b>24,00 €</b> |
| <b>87</b> | <b>Lammrückensteak gefüllt</b><br>mit Blattspinat und Fetakäse <sup>(G)</sup> ,<br>dazu Sauce Bearnaise <sup>(4,7,A,C,G,I)</sup> ,<br>Kroketten <sup>(A,C)</sup> und gemischten Salat | <b>26,00 €</b> |
| <b>88</b> | <b>Lamm-Platte</b><br>2 Lammkronen, 1 Lammspieß, 1 Lammfilet,<br>dazu Zaziki <sup>(G)</sup> , Knoblauchkartoffeln<br>und gemischten Salat   | <b>29,90 €</b> |

## Lammhaxe im Ofen zart gebacken

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>92</b> | <b>Lammhaxe mit Riesenbohnen<sup>(E1,3)</sup></b><br>dazu gemischten Salat  | <b>22,00 €</b> |
| <b>93</b> | <b>Lammhaxe mit grünen Bohnen<sup>(F)</sup></b><br>dazu gemischten Salat  | <b>22,00 €</b> |
| <b>94</b> | <b>Lammhaxe</b><br>mit Kritharaki (griechische Reismudeln) <sup>(A)</sup><br>dazu gemischten Salat  | <b>22,00 €</b> |
| <b>96</b> | <b>Stifado</b><br>gebackene Lammhaxe im eigenen Saft<br>geschmort mit Zwiebeln,<br>dazu Backkartoffeln und gemischten Salat                               | <b>22,00 €</b> |
| <b>97</b> | <b>Lammhaxe</b><br>dazu Knoblauchkartoffeln und<br>gemischten Salat   | <b>22,00 €</b> |
| <b>95</b> | <b>Exochiko</b><br>Lammfleisch nach Bauernart im<br>Keramiktopf gebacken, mit Gemüse, Fetakäse <sup>(Gs)</sup><br>und Backkartoffeln und gemischten Salat | <b>22,00 €</b> |



Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen gemischten Salat mit hausgemachter Dressingsauce.<sup>(C,G)</sup>

## *Auflaufgerichte typisch griechisch*

**98 Papoutsakia** **18,00 €**  
gefüllte Aubergine, mit Hackfleisch,  
Bechamelcrème<sup>4,7,G,A</sup> und Käse<sup>G</sup> überbacken

**99 Moussaka** **18,90 €**  
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben,  
Hackfleisch und einer Bechamelcrème<sup>4,7,G,A</sup>  
überbacken, dazu gemischten Salat



## *Platten für zwei Personen*

**101 Artemis-Platte** **45,00 €**  
gemischter Salat  
2 Schweinesteaks, 2 Souvlaki,  
2 Suzuki, Gyros,  
dazu Reis und Pommes frites

**102 Delphi-Platte** **53,00 €**  
gemischter Salat  
2 Putensteaks, Gyros, 2 Lammkronen,  
2 Schweinefilets,  
dazu Folienkartoffel gefüllt mit Sauerrahm<sup>(G)</sup>

## *Überbackene Gerichte*

**107 Gyros Juwetzi** **16,90 €**  
Gyros mit Kritharaki (griechische Reismudeln)  
und mit verschiedenen Käsesorten<sup>(G)</sup>  
überbacken, dazu gemischten Salat

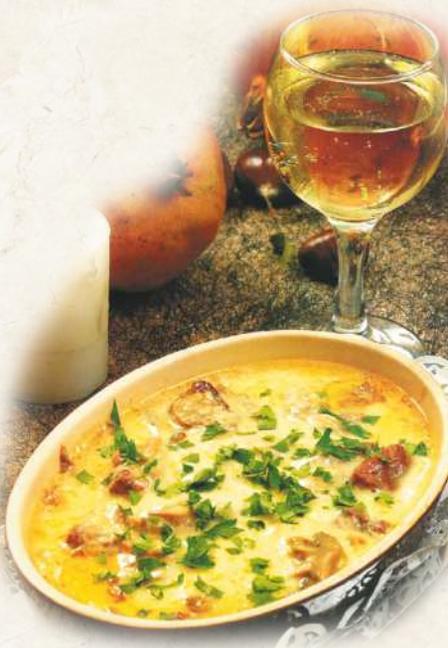
**108 Gyros** **18,90 €**  
mit Metaxasauce<sup>(4,7,A,G)</sup> und Edamer Käse<sup>(1,G)</sup>  
überbacken, Pommes frites  
und gemischten Salat

**109 Putenbrustfilet** **21,00 €**  
mit Metaxasauce<sup>(4,7,A,G)</sup> und Edamer Käse<sup>(1,G)</sup>  
überbacken, Pommes frites  
und gemischten Salat

**110 Syrtaki-Teller** **26,00 €**  
Rinderfilets und Schweinefilets  
mit Metaxasauce<sup>(4,7,A,G)</sup> und Edamer Käse<sup>(1,G)</sup>  
überbacken, dazu Pommes frites und  
gemischten Salat

**111 Hähnchenbrustfilet** **22,00 €**  
auf Sauce Bearnaise<sup>(4,7A,C,G,I)</sup>  
mit geriebenem Fetakäse<sup>(1,G)</sup>,  
dazu Pommes frites und gemischten Salat

**112 Hähnchenbrustfilet** **22,00 €**  
gefüllt mit Ananas, mit Metaxasauce<sup>(4,7)</sup>  
und Edamer Käse<sup>(1,G)</sup> überbacken,  
dazu Pommes frites und gemischten Salat



## Argentinische Rumpsteaks

- 121 Pfeffer-Rumpsteak** **29,90 €**  
mit einer pikanten Pfeffersauce<sup>(1,C,G,I)</sup>,  
dazu Folienkartoffel gefüllt mit Sauerrahm<sup>(G)</sup>  
und gemischten Salat
- 122 Rumpsteak** **29,50 €**  
mit Kräuterbutter<sup>(G)</sup>, Zaziki<sup>(G)</sup>, dazu  
Folienkartoffel gefüllt mit Sauerrahm<sup>(G)</sup>  
und gemischten Salat
- 123 Champignon-Rumpsteak** **29,90 €**  
mit Champignons in einer Sauce  
Bearnaise<sup>(4,7,A,C,G,I)</sup>, dazu Folienkartoffel gefüllt  
mit Sauerrahm<sup>(G)</sup> und gemischten Salat
- 124 Rumpsteak** **29,50 €**  
**mit gerösteten Zwiebeln**  
dazu Zaziki<sup>(G)</sup>, Knoblauchkartoffeln  
und gemischten Salat



Bitte sagen  
Sie uns, ob Sie Ihr  
Rumpsteak  
**englisch, medium**  
oder durchgegrillt  
serviert haben möchten.

Wenn Sie keine  
Wünsche äußern,  
grillen wir Ihr  
Rumpsteak  
**medium.**

## Filets vom Grill

- 105 Irodion-Teller** **26,90 €**  
Rinderfilets und Schweinefilets mit  
gerösteten Zwiebeln, pikanter Sauce<sup>(4,7)</sup>,  
dazu Pommes frites und gemischten Salat
- 106 Herkules-Teller** **22,00 €**  
Schweinefilet mit Kräuterbutter<sup>(G)</sup>, Zaziki<sup>(G)</sup>,  
dazu Pommes frites und gemischten Salat

## Vegetarische Gerichte

- 240 Broccoli** **12,00 €**  
mit Sahnesauce<sup>(G)</sup> überbacken
- 241 Tournou mit Feta** <sup>(G)</sup> **12,90 €**  
verschiedene Gemüse  
mit Fetakäse <sup>(G)</sup> überbacken
- 242 Vegetarischer Teller** **12,90 €**  
Spinattaschen <sup>(A,C,G)</sup>, Fetakäsetaschen,  
gebratene Auberginen und Zaziki <sup>(G)</sup>
- 243 Gemista** **12,90 €**  
Tomate-Paprika gefüllt mit Reis,  
dazu Backkartoffel
- 244 Vegetarisches Moussaka** **18,00 €**  
Auflaufgericht mit Gemüse  
und Bechamelcrème



**Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen gemischten Salat mit hausgemachter Dressingsauce.** <sup>(C,G)</sup>

## Pfännchengerichte

- |                                |   |                |
|--------------------------------|---|----------------|
| <b>120 Nikopolis-Pfännchen</b> | Hähnchenbrustfilet in Schafskäsesauce <sup>(4,7A,G)</sup> , mit Butterreis und gemischten Salat   | <b>20,90 €</b> |
| <b>131 Syrtaki-Pfännchen</b>   | Rinderfilet mit einer pikanten Sauce <sup>(4,7A,G)</sup> , verfeinert Champignons <sup>(3)</sup> , dazu Kroketten <sup>(A)</sup> und gemischten Salat | <b>25,00 €</b> |
| <b>132 Mykonos-Pfännchen</b>   | Schweinefilet mit Weißweinsauce <sup>(G)</sup> verfeinert mit Champignons <sup>(3)</sup> dazu Pommes frites und gemischten Salat                      | <b>22,00 €</b> |
| <b>134 Athen-Pfännchen</b>     | Schweinefilet in pikanter Sauce <sup>(4,7A,G)</sup> mit Metaxa verfeinert, dazu Pommes frites und gemischten Salat                                    | <b>22,00 €</b> |
| <b>135 Tinos-Pfännchen</b>     | Hähnchenbrustfilet in Weißweinsauce <sup>(G)</sup> , verfeinert mit Champignons <sup>(3)</sup> , dazu Pommes frites und gemischten Salat              | <b>21,00 €</b> |
| <b>136 Preveza-Pfännchen</b>   | Lammfilet mit Weißweinsauce <sup>(G)</sup> , verfeinert mit Champignons <sup>(3)</sup> , dazu Kroketten <sup>(A)</sup> und gemischten Salat           | <b>25,90 €</b> |
| <b>137 Alonaki-Pfännchen</b>   | Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce <sup>(4,7)</sup> , dazu Pommes frites und gemischten Salat  | <b>21,00 €</b> |
| <b>138 Gyros-Pfännchen</b>     | Gyros in pikanter Sauce <sup>(4,7A,G)</sup> mit Metaxa verfeinert, dazu Pommes frites und gemischten Salat  | <b>19,00 €</b> |
| <b>139 Parga-Pfännchen</b>     | Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce <sup>(4,7A,G)</sup> mit Butterreis und gemischten Salat  | <b>22,00 €</b> |



## Schnitzel

- |   |  |                |
|---|--|----------------|
| <b>113 Schweineschnitzel</b> <sup>(A,C)</sup> | dazu Zaziki, Pommes frites und gemischten Salat              | <b>17,00 €</b> |
| <b>115 Syrtaki-Schnitzel</b> <sup>(A,C)</sup> | mit Champignonsauce, dazu Pommes frites und gemischten Salat | <b>19,90 €</b> |

## Für den kleinen Hunger

- |   |  |                |
|---|--|----------------|
| <b>501 Gyros</b>                                      | mit Metaxasauce <sup>(4,7A,G)</sup> und Edamer Käse <sup>(1,G)</sup> überbacken, dazu Pommes frites und gemischten Salat | <b>16,00 €</b> |
| <b>502 Gebratenes Pangasiusfilet</b> <sup>(D)</sup>   | paniert, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln dazu gemischten Salat   | <b>16,00 €</b> |
| <b>503 1 Putenspieß</b>                               | dazu Zaziki <sup>(G)</sup> , Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat  | <b>16,00 €</b> |
| <b>504 Hähnchenbrustfilet</b>                         | mit Metaxasauce <sup>(4,7A,G)</sup> und Edamer Käse <sup>(1,G)</sup> überbacken, dazu Reis und gemischten Salat          | <b>16,00 €</b> |
| <b>505 Putenbrustfilet</b>                            | in Weiweinsauce <sup>(4,7A,G)</sup> , verfeinert mit Champignons <sup>(3)</sup> , dazu Reis und gemischten Salat         | <b>16,00 €</b> |
| <b>506 Gyros mit Zaziki</b> <sup>(G)</sup>            | dazu Knoblauchkartoffeln und gemischten Salat  | <b>15,00 €</b> |
| <b>507 Hähnchenschnitzel paniert</b> <sup>(A,C)</sup> | dazu Pommes frites, Zaziki <sup>(G)</sup> und gemischten Salat   | <b>15,00 €</b> |



# Alkoholfreie Getränke



Das Wasser mit Stern



		0,2l	0,4l
147	Coca Cola <sup>(1,9)</sup>	3,00 €	5,20 €
160	Coca Cola light <sup>(1,7,9,11)</sup>	3,00 €	5,20 €
148	Fanta <sup>(1,3)</sup>	3,00 €	5,20 €
235	Sprite <sup>(13)</sup>	3,00 €	5,20 €
149	Spezi <sup>(1,3,9)</sup>	3,00 €	5,20 €
150	Gerolsteiner Sprudel	0,25l	3,20 €
	Gerolsteiner Sprudel	0,75l	7,50 €
151	Gerolsteiner Medium	0,25l	3,20 €
	Gerolsteiner Medium	0,75l	7,50 €
1610	Gerolsteiner Still	0,25l	3,20 €
	Gerolsteiner Still	0,75l	7,50 €
152	Bitter Lemon <sup>(8)</sup>	3,30 €	5,50 €
153	Tonic Water <sup>(8)</sup>	3,30 €	5,50 €
154	Ginger Ale <sup>(10)</sup>	3,30 €	5,50 €
155	Orangensaft	3,30 €	5,50 €
156	Apfelsaft	3,30 €	5,50 €
157	Tomatensaft	3,30 €	5,50 €
158	Bananennektar	3,30 €	5,50 €
159	Kirschnektar	3,30 €	5,50 €
160	Ananassaft	3,30 €	5,50 €
161	KiBa (Kirsch-Bananennektar)	3,30 €	5,50 €
162	Fassbrause <sup>(1)</sup>	3,30 €	5,50 €
163	Apfelsaftschorle	3,30 €	5,50 €
164	Kirschschorle	3,30 €	5,50 €

**Warme Getränke, Desserts und Eisspezialitäten**

**finden Sie in unserer separaten Karte unseres Hauses!**



## Biere vom Fass

169	Lübzer Pils <sup>A</sup>	0,31	4,00 €
170	Lübzer Pils <sup>A</sup>	0,41	4,60 €
171	Lübzer Schwarzbier <sup>A</sup>	0,31	4,00 €
271	Lübzer Schwarzbier <sup>A</sup>	0,41	4,60 €



## Flaschenbiere

172	Alkoholfreies Bier <sup>A</sup>	0,331	4,20 €
173	Erdinger Weißbier Hell <sup>A</sup>	0,51	5,50 €
174	Erdinger Weißbier Kristall <sup>A</sup>	0,51	5,50 €
236	Erdinger Weißbier Dunkel <sup>A</sup>	0,51	5,50 €
238	Erdinger Weißbier Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,51	5,50 €
240	Berliner Weisse rot <u>oder</u> grün	0,331	4,60 €
241	Mythos – griechisches Bier <sup>A</sup>	0,331	4,20 €

## Spirituosen

143	Ouzo	2 cl	2,00 €
125	Ouzo	0,25 l	9,50 €
126	Ouzo	Flasche 0,7 l	19,50 €
	Ouzo Plomari	Flasche 200 ml	10,50 €
175	Jägermeister		3,00 €
176	Underberg		3,00 €
178	Fernet Branca		3,00 €
1750	Kümmerling		3,00 €
1751	Sambuca		3,80 €
179	Whisky		5,30 €
180	Ramazotti		4,30 €
181	Metaxa (5 Sterne) <sup>1</sup>		4,80 €
182	Metaxa (7 Sterne) <sup>1</sup>		5,30 €
183	Metaxa Private fine		7,30 €
1830	Metaxa Private Reserve		10,20 €
185	Malteser		3,10 €
128	Grappa		3,90 €
130	Wodka		3,90 €



## Liköre

186	Baileys <sup>(1)</sup>	4 cl	17% vol.	5,50 €
187	Amaretto	2 cl	25% vol.	3,10 €
189	Bananenlikör	2 cl	25% vol.	3,10 €
1756	Eierlikör <sup>C,G</sup>	2 cl	17% vol.	3,10 €



## Sekt

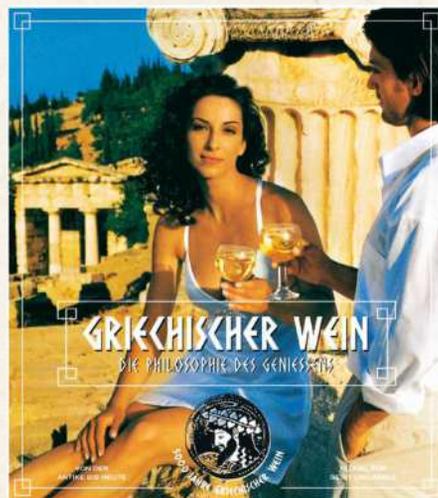
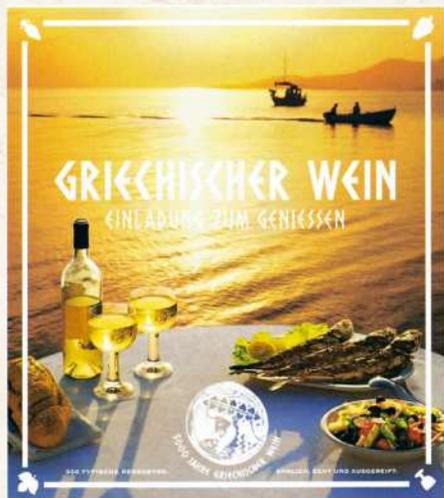
230	Sekt Hausmarke	Glas 0,1 l	4,20 €
231	Hausmarke Piccolo	0,2 l	6,90 €
232	Sekt Hausmarke	Flasche 0,75 l	21,50 €
233	Prosecco	Glas 0,1 l	6,20 €
234	Prosecco	Flasche 0,75 l	25,50 €



# Offene Weißweine & Rosèwein aus Griechenland



		Glas 0,2l	0,5l
<b>191 Landwein aus Kreta<sup>(L)</sup></b>	fruchtig trocken	<b>5,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>192 Chardonnay<sup>(L)</sup></b>	fruchtig trocken, Qualitätswein	<b>5,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>193 Imiglykos<sup>(L)</sup></b>	halbsüß	<b>5,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>194 Samos<sup>(L)</sup></b>	Likörwein	<b>6,90 €</b>	<b>14,50 €</b>



		Glas 0,2l	0,5l
<b>195 Makedonikos<sup>(L)</sup></b>	halbtrocken, leicht und frisch	<b>5,90 €</b>	<b>12,90 €</b>



<b>197 Retsina Malamatina<sup>(L)</sup></b>	geharzt, weiß		
		Glas 0,2l	<b>6,20 €</b>
		Karaffe 0,5l	<b>12,90 €</b>
		Flasche 0,5l	<b>13,90 €</b>

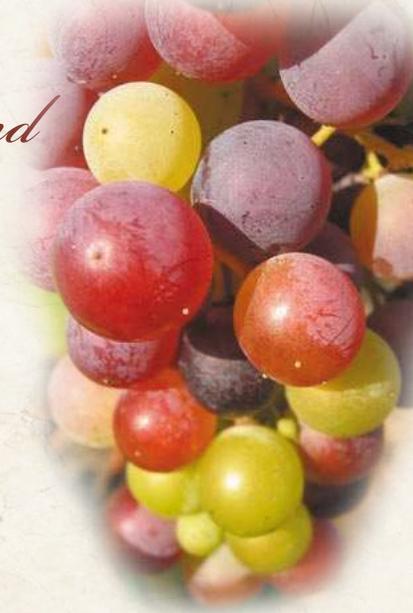
<b>203 Rosè<sup>(L)</sup></b>	trocken fruchtig	<b>5,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
-------------------------------	------------------	---------------	----------------

<b>204 Weinschorle<sup>(L)</sup></b>		<b>5,50 €</b>	<b>11,50 €</b>
--------------------------------------	--	---------------	----------------



## Offene Rotweine aus Griechenland

	Glas 0,2 l	0,5 l
<b>198 Nemea<sup>(L)</sup></b> Qualitätswein trocken aus Peloponnes	<b>5,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>199 Merlot<sup>(L)</sup></b> Qualitätswein trocken	<b>5,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>201 Makedonikos<sup>(L)</sup></b> leicht frisch halbtrocken	<b>5,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>202 Imiglykos<sup>(L)</sup></b> halbsüß	<b>5,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>205 Mavrodaphne<sup>(L)</sup></b> Likörwein süß	<b>6,90 €</b>	<b>14,50 €</b>



## Flaschenweine aus Griechenland -weiß-

0,75 l

<b>207 Anthos<sup>(L)</sup></b> trocken fruchtig	<b>18,80 €</b>
<b>210 Imiglykos<sup>(L)</sup></b> halbsüß	<b>18,90 €</b>
<b>212 Makedonikos<sup>(L)</sup></b> leicht frisch halbtrocken	<b>20,90 €</b>



## Flaschenweine -rot-

<b>217 Anthos<sup>(L)</sup></b> trocken	<b>18,90 €</b>
<b>219 Imiglykos<sup>(L)</sup></b> halbsüß	<b>18,90 €</b>
<b>220 Makedonikos<sup>(L)</sup></b> leicht frisch halbtrocken	<b>20,90 €</b>

### Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel Benzoesäure,  
4=mit Geschmacksverstärker, 6=geschwärzt 7=mit Süßungsmittel, 8=chininhaltig,  
9=coffeinhaltig, 10=mit Ingwerauszügen, 11=enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam)  
13= mit Säuerungsmittel E330/ E331

### Kennzeichnung der Hauptallergene:

A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier und Eierzeugnisse,  
D=Fische und Fischerzeugnisse, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch und Milcherzeugnisse, H=Schalenfrüchte,  
I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulfite, M=Lupinen, N=Weichtiere



# Qualitätsweine aus Griechenland

## 1752 Biblia Chora<sup>(L)</sup>

Ein Weißwein mit einer hellen, gelbgrünlichen Farbe und einem bestechenden Funkeln. Ein sehr gelungenes Zusammenspiel der kraftvollen autochthonen, griechischen Trauben Assyrtiko und der aromatischen Rebsorte Sauvignon Blanc. Sehr klares Fruchtroma, das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebunden Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.

33,90 €



## 1753 Château Julia Chardonnay Costa Lazaridi<sup>(L)</sup>

fein, fruchtig und ausbalanciert  
Weingut: Costa Lazaridi  
Rebsorten: 100% Chardonnay  
Leuchtende gelbgrüne Farbe, gut ausgewogenes Bouquet von Blumen, Zitrusfrüchten und Ananas samtig weicher Geschmack, ausdrucksstarke Aromen von Ananas, Zitrone und Limette, gut ausgewogen mit viel Säure und einem langen kraftvollen Abgang Alkoholgehalt: 13% vol.

35,90 €



## 213 Ktima Gerovassiliou<sup>(L)</sup>

13,5 % vol. weiß, trocken  
Dieser Wein besitzt eine helle gelbgrüne Farbe, die sehr harmonisch wirkt. Im Aroma erinnert, der Wein an exotischen Früchte, mit den Noten der Paprika, der Orange, der Honigmelone und der Zitrone. Im Geschmack ist er reich, harmonisch und angenehm frisch. Charakteristisch ist auch der lang anhaltende frische Abgang.

29,90 €



## 1757 KATOGEI AVEROFF<sup>(L)</sup> rot

Seit nun mehr als 40 Jahren werden die Geheimnisse der Katogi Averoff, in den Kellern des traditionellen Weinguts in Metsovo/Epirus gehalten. Seine herrliche tiefrote Farbe, seine Auswahl an Obst in einem ausgewählten Weinberg in Metsovo und der Hauch von Eiche, lassen den Katogi Averoff zu einem Wein mit herzhaften Aromen und einem erfreulichen reichen Geschmack entwickeln.

29,00 €

## 214 Nemea Grande Reserve<sup>(L)</sup> rot

13,5% vol. rot, trocken  
Tief-violette Farbe mit kräftigen roten Zügen. Aromatische Note von roten Früchten und Gewürzen. Robuste, gut verarbeitete Tannine. Der lange Abgang zeigt einen fruchtigen Geschmack.

32,00 €

## 1754 Ktima Gerovassiliou<sup>(L)</sup> rot

Der Wein besitzt eine sehr dunkle rubinrote Farbe. Reich in der Nase, mit einem intensiven Charakter, der an Beeren und Gewürzen erinnert. Der Wein ist vollmundig und komplex an verschiedenen Früchten im Geschmack.

34,90 €

## 215 Biblia Chora<sup>(L)</sup>

13% vol. rosé, trocken  
Ein Wein mit betörendem Duft und einer intensiv schillernden Farbe die an Grantapfel erinnert. Das reichhaltige Aroma von roten Früchten wie Sauerkirsche, Blaubeere und wilder Erdbeere harmoniert hervorragend mit den leicht pikanten Gewürznoten, charakteristisch für die Syrah-Traube. Ein sehr ausbalancierter Wein mit sanften Tanninen, einer guten Säurestruktur und mit einem fruchtigen lang anhaltenden Abgang.

33,00 €

