



Zesta ke Kria Orektika

Kalte und warme Vorspeisen

- | | |
|---|--------------|
| 01. Zaziki "griechischer Art" (Hausgemacht) ^G
Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch | 6,50 |
| 07. Elies & Piperies Oliven ⁵ und Peperoni ^{2,3} | 8,00 |
| 09. Saganaki ^{A,C,G} Gebratener paniertes Feta-Käse
mit Tomaten, Oliven ⁵ und Peperoni ^{2,3} | 9,50 |
| 10. Zesti ^G Gebackener Feta-Käse
mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in Olivenöl | 10,50 |
| 29. Skordopsomo ^{A,G} Geröstetes Brot mit Knoblauch | 6,00 |
| 30. Boukies ^{A,G} Geröstetes Brot
mit Feta-Käse, Tomatenwürfel und Knoblauch | 8,50 |
| 31. Melintzanes Tiganites Gebratene Auberginen mit Zaziki ^G | 8,00 |
| 32. Kolokithakia Tiganita Gebratene Zucchini mit Zaziki ^G | 8,00 |
| 36. Chtapodi sharas ^M
Oktopus vom Grill mit Olivenölmarinade und Knoblauch | 16,00 |
| 38. Piperonia Sharas
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch-Sahnesauce ^G | 9,50 |



Zesta ke Kria Orektika

Kalte und warme Vorspeisen

- | | |
|---|--------------|
| 39. Kalamarakia^M | 12,50 |
| Gegrillte Baby Kalamares
mit Knoblauch und fr. Kräutern | |
| 40. Garides Saganaki^{B,G} | 15,00 |
| Wildfang Garnelen im Tomaten-Knoblauch-
Basilikumsauce. Garniert mit Feta-Käse | |
| 42. Dolmadakia^G | 8,00 |
| Gefüllte Weinblätter mit Reis,
dazu Zaziki und Tomaten | |
| 43. Pikilia für 1 Person | 14,50 |
| Vorspeisen Kombination
aus kalten und warmen Vorspeisen | |
| 44. Ouzo-Therapia für 2 Personen | 22,00 |
| Vorspeisen Kombination
aus kalten und warmen Vorspeisen | |

Salates / Salate

- | | |
|--|--------------|
| 50. Choriatiki Salata^{5,G} | 13,00 |
| Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Oliven, Paprika, Feta-Käse, Peperoni | |
| 53. Gyros Salata | 14,00 |
| Gyrosfleisch auf grünem Saison Salat, Gurken,
Zwiebeln, Tomaten, rote Zwiebeln, Peperoni | |
| 55. Nostos Salata^{C,G} | 14,00 |
| Mix Salat mit Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Gurken,
Eier, Feta-Käse und Kräuter-Paprika Dressing | |



Gyros

80. **Gyros** mit Zaziki und rote Zwiebeln **17,00**
82. **Gyros Tiri** **19,50**
Gyros mit Metaxasauce, überbacken mit Käse

Alle Gyrosgerichte servieren wir mit Salat,
Steakhouse Pommes und Reis

Kreatika Scharas / vom Grill

87. **Metaxa Spieß** ^{1,G} **19,50**
Schweinefilet Spieß mit Goudakäse und Metaxasauce,
dazu Salat, Steakhouse Pommes und Reis
88. **Schnitzel** ^{1,C,G} **18,50**
Schweinefiletschnitzel paniert mit
Champignonsauce, Spiegelei, garniert mit Micro Roots,
dazu Steakhouse Pommes und Salat
90. **Souvlakia** ^G **19,00**
2 Schweinefiletspieße vom Grill mit Tomaten, Zwiebel,
Paprika, dazu Zaziki, Steakhouse Pommes,
Reis und Salat
91. **Bifteki Classico** ^{1,G} **18,00**
2 Stk. Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse, Tomaten
und Gouda, dazu Steakhouse Pommes, Reis und Zaziki
94. **Fileto Gemisto** ^{1,G} **19,50**
Schweinefilet vom Grill gefüllt mit Peperoni Würfel,
fr. Tomatenwürfel, Feta und Goudakäse mit Sauce
Bearnaise, dazu Steakhouse Pommes, Reis und Salat
95. **Souvla Feta** ^{1,7,C,G} **19,50**
Schweinefilettrouladen am Spieß vom Grill
gefüllt mit Feta-Käse, Peperoni, Zwiebel,
mit Sauce Bearnaise, dazu Steakhouse
Pommes, Reis und Salat
100. **Pidakia** **29,50**
Lammkoteletts(Kronen) vom Grill mit
Mittelmeerkräutern, Mayo-Aioli ^{7,C,J}, garniert mit Micro Roots,
dazu Steakhouse Pommes, Reis und Salat



Kreatika Scharas / vom Grill

- 101. Arnisio Fileto** **26,50**
Lammfilet vom Grill mit Mittelmeerkräutern,
Mayo-Aioli, garniert mit Micro Roots,
dazu Steakhouse Pommes, Reis und Salat
- 104. Anamikta** **27,50**
Lammkombination vom Grill mit mit Mittelmeerkräutern,
Mayo-Aioli, garniert mit Micro Roots, dazu Steakhouse Pommes,
Reis und Salat
- 112. Kotopoulo Souvlaki** **18,50**
2 Hähnchenspieße vom Grill mit Paprika, Zwiebeln,
griechischer pikanter Sauce, dazu Steakhouse Pommes,
Reis und Salat
- 120. Kontra Fileto** **23,50**
Rumpsteak vom Grill mit Olivenöl-Mittelmeerkräuter,
Basilikum-Mayonnaise, Micro Roots Garnitur,
dazu Steakhouse Pommes und Salat
- 121. Kontra Fileto Kremidaki** **24,50**
Rumpsteak vom Grill
mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter,
dazu Steakhouse Pommes und Salat
- 122. Mosharaki tis Jajas**^{1,G} **27,50**
Rumpsteak vom Grill mit gebratenen
Zwiebeln und griechischer pikanter Sauce,
überbacken mit Käse, dazu
Steakhouse Pommes und Salat
- 123. Sikoti Rinderleber vom Grill** **17,00**
mit gerösteten Zwiebeln, Basilikum-Mayonnaise,
dazu Steakhouse Pommes, Reis und Salat
- 126. Kontra Fileto al Peppe** **26,50**
Rumpsteak vom Grill mit Pfeffersauce,
dazu Steakhouse Pommes und Salat



Anamikta Scharas *Kombinationen vom Grill*

- 130. Piato Fileto^G** Filet-Teller **23,50**
mit Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet und
Lammfilet, dazu Steakhouse Pommes, Zaziki, Reis und Salat
- 131. Anamikto^{1,G}** Grill-Teller **18,00**
mit Gyros, Souvlaki, Hacksteak und Rinderleber,
dazu Steakhouse Pommes, Zaziki, Reis und Salat
- 132. Spezial Piato^G** Spezial-Teller **18,50**
mit Gyros, Souvlaki, Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse,
dazu Steakhouse Pommes, Zaziki, Reis und Salat
- 133. Chorio^G** Bauern-Teller **19,50**
mit Gyros, Hacksteak, Lammkrone, Souvlaki,
dazu Steakhouse Pommes, Zaziki, Reis und Salat
- 134. Bekri Piato^G** **18,50**
Gyros, Souvlaki, Hähnchenbrustfilet, Schweinesteak,
dazu Steakhouse Pommes, Zaziki, Reis und Salat

Psaria / Fischgerichte

- 159. Tsipoura Scharas** Dorade Royal **23,50**
vom Grill mit Zitronen-Basilikum Olivenöl,
dazu Gemüse aus der Pfanne und Salat
- 161. Kalamari** Babykalamares **24,00**
vom Grill mit Zitronen-Basilikum Olivenöl
und Knoblauch, dazu Gemüse aus der Pfanne und Salat
- 162. Solomos^{7,C,J}** Lachsfilet **23,50**
aus der Pfanne mit Zitronen- Basilikum Olivenöl,
Mayo-Aioli, dazu Gemüse aus der Pfanne und Salat
- 166. Garides Grill^{7,C,J}** Riesengarnelen **27,00**
vom Grill mit Zitronen- Basilikum Olivenöl,
Mayo-Aioli, dazu Gemüse aus der Pfanne und Salat



Oikogeniaka Fagita / Familiengerichte

170. Piatela gia dio ^G 43,00

Grill-Platte für zwei Personen mit Gyros, Souvlakia, Hacksteak, Lammkotelett (Kronen) und Rinderleber, dazu Zaziki, Steakhouse Pommes Reis und Bauernsalat ^{2,6}

171. Piatela Nostos ^{1,G} 46,00

Grill-Platte für zwei Personen mit Gyros, Souvlakia, Hähnchenbrustfilet, Schweinemedallions und gefüllte Hacksteaks mit Feta-Käse, dazu Steakhouse Pommes, Reis, Zaziki und Bauernsalat ^{2,6}

173. Piatella Mikrolimano 60,00

Fischkombination für zwei Personen, dazu gemischter grüner Salat, Fischrogencreme und Gemüse-Reis

Die Platten können zum analogischen Preis auch für 3 oder 4 Personen hergestellt werden

Beilagen

Tomatenreis	4,00
Steakhouse Pommes	6,50
Kroketten ¹⁶	4,00
Folienkartoffel mit Zaziki ^G	6,50
Scheiben Kartoffeln	6,50
Grüner Salat	6,50
Tagesgemüse	7,00
Gemüsereis	6,00

Saucen

Bearnaisesauce ^{7,C,G,I}	4,50
Hollandaisesauce ^{7,C,G,I}	4,50
Pfeffersauce ^{7,A}	4,50
Pikanter sauce	4,50
Champignonsauce ^{7,A}	4,50
Metaxasauce ^{7,G}	4,50
Knoblauch-Sahnesauce ^{7,G}	4,50



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,7,8}	Fl. 0,2 l	3,00
Coca Cola light ^{1,7,8}	Fl. 0,2 l	3,00
Fanta ^{1,3} / Sprite / Spezi ^{1,3,7,8}	Fl. 0,2 l	3,00
Apfelschorle	Fl. 0,25 l	3,50
Oragensaft / Apfelsaft	Fl. 0,2 l	3,50
Bitter Lemon ⁹ / Ginger Ale ^{1,9}	Fl. 0,2 l	3,50
Tonic Water ⁹	Fl. 0,2 l	3,50
Mineral Wasser	Fl. 0,25 l	3,00
Mineral Wasser	Fl. 0,75 l	6,50
Stilles Wasser	Fl. 0,5 l	6,00

Bier vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	3,50
Bolten Alt	0,3 l	3,50
Benediktiner	0,5 l	5,00
Benediktiner	0,3 l	3,50
Bitburger Pils	0,2 l	3,00
Bolten Alt	0,2 l	3,00

Bier aus der Flasche

Benediktiner (Alkoholfrei)	Fl. 0,3 l	3,50
Weizenbier (Alkoholfrei)	Fl. 0,5 l	5,00
Malzbier	Fl. 0,33 l	4,00
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	4,00
Radler (Alkoholfrei)	Fl. 0,33 l	4,00



Offene Weine 0,2 l

Trocken Weißwein^N	7,00
Trocken Rotwein^N	7,50
Trocken Roséwein^N	7,00
Retsina^N harzwein	6,00
Imiglykos^N halbsüß Weißwein	7,00
Imiglykos^N halbsüß Rotwein	7,50
Samos^N Weiß, Likörwein	10,00
Mavrodaphne^N Rot, Likörwein	9,50

Flaschen Weine

Trocken Weißwein^N	0,75 l	23,50
Trocken Rotwein^N	0,75 l	24,00
Imiglykos^N halbsüß Weißwein	0,75 l	19,50
Imiglykos^N halbsüß Rotwein	0,75 l	19,50
Rosé^N halbtrocken	0,75 l	23,50
Retsina^N Kechribari harzwein	0,75 l	18,50
Retsina^N Kechribari harzwein	0,5 l	13,50
Amethystos^N Rot trocken	0,75 l	33,00
Amethystos^N Weiss trocken	0,75 l	31,00
Amethystos^N Rosé	0,75 l	31,00

Cognac

Metaxa *****	2 cl	3,50
Metaxa *****	2 cl	5,50
Metaxa flambiert	2 cl	5,00
Metaxa 40 Jahre alt	2 cl	8,00
Metaxa Reserve	2 cl	11,00



Sekt & Champagner

Prosecco Fl. ^N	0,75 l	27,00
Prosecco Piccolo Fl. ^N	0,2 l	9,50
Moët & Chandon ^N	0,2 l	38,00
Moët & Chandon ^N	0,375 l	79,00
Moët & Chandon ^N	0,75 l	120,00

Aperitifs & Liköre

Tentoura Castro	4 cl	4,00
Aquavit	4 cl	3,50
Ouzo	2 cl	2,50
Ouzo auf Eis	4 cl	4,50
Korn	2 cl	2,50
Tsipouro	2 cl	4,00
Underberg	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Kuemmerling	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,50
Malteser	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	4,00
Jägermeister	2 cl	3,50
Hugo	0,2 l	8,50
Aperol	0,2 l	8,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,50
Kir Royal		8,50
Daiquiri		12,50
Caipirinha		12,00
Mojito		12,50



Spiritouosen

Baileys¹	5 cl	7,00
Martini auf Eis	5 cl	7,50
Bianco / Rosso / Dry		
Bacardi	5 cl	6,00
Campari	5 cl	6,00
Gin Bombay Sapphire	5 cl	8,00
Wodka Belvedere	5 cl	8,00
Ramazotti	4 cl	5,00
Negroni		8,50
Jack Daniel's	5 cl	8,50
Jim Beam	5 cl	8,50
Johnny Black	5 cl	8,50
Havana Black	5 cl	8,50

Lebensmittelzusatzstoffe:
1=mit Farbstoff
2=mit Konservierungsstoff
3=mit Antioxidationsmittel
4=mit Geschmacksverstärker
5=mit geschwärzt
6=mit Phosphat
7=Süßungsmittel
8=Koffeinhaltig
9=Chininhaltig
10=Taurin

Allergenkennzeichnung
A=Glutenhaltiges Getreide
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Milch (einschl. Laktose)
H=Schalenfrüchte (Nüsse)
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Lupinen
M=Weichtiere
N=mit Sulfit/Schwefeldioxid

Weitere Information über Zutaten, die Allergien an Personal fragen

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt

Griechischer Mokka	3,00
Tasse Kaffee (Crema)	2,80
Cappuccino	3,80
Tee (vers. Sorten)	4,00
Espresso	2,40
Doppelt Espresso	4,00
Espresso Macchiato	2,70
Doppelt Espresso Macchiato	4,20
Latte Macchiato	4,80
Milchkaffee	4,30
Schokolade mit Sahne	4,80



DESSERTS

Schokoladensoufflé ^{7,A,C,F,G} mit Stracciatella Eis	9,00
Crème brulée ^{7,C,F,G} mit Früchten und Stracciatella Eis	8,50
Joghurt ^{G,H} (griechischer Art) mit Honig und Walnüssen	7,00

ICE CREAM



Pagoto Nostos ^{1,7,F,G}

Gemischtes Eis mit Stracciatella,
Schoko, Vanille,¹ sahne und
schokoladensauce

7,50

3 Kugeln Vanilleeis ^{1,7,G}

mit heißen Himbeeren
und sahne

7,50

3 Kugeln Vanilleeis

mit Amarena Kirschen
und sahne

7,50

