

# MENU

## πριν το φαγητό - Aperitif

---

Ouzo „on the Rocks“	4cl	3,90€	Campari <sup>2</sup> Orange / Soda	4cl	4,80 €	
Ouzo Cocktail <sup>2,3</sup>	0,1l	4,90 €	Martini Bianco <sup>2</sup>	5cl	4,50 €	
Hugo <sup>2</sup>	klein	0,1l	Prosecco <sup>N</sup>	Glas	0,1l	3,80 €
	groß	0,2l		Flasche	0,75l	23,50€
Aperol Spritz <sup>2,6</sup>	klein	0,1l				
	groß	0,2l				

## ορεκτικό - Vorspeisen

---

Liebe Gäste,

wir präsentieren Ihnen täglich wechselnde kalte Vorspeisen direkt an Ihrem Tisch.

Genießen Sie das sogenannte „Paramana“ auf typisch griechische Art  
und stellen Sie Ihre Favoriten zusammen.

### κρύα ορεκτικά – kalte Vorspeisen

Auswahl von unserem Vorspeisenangebot (pro Teller)

3,50 €

**Zu den Vorspeisen servieren wir frisches Brot!**

## ζεστά ορεκτικά – warme Vorspeisen

<b>skopelitiki</b> – gebackene Filoteigschnecke mit Feta, Honig und rotem Pfeffer <sup>A1, B, C</sup>	7,50 €
<b>keftedakia</b> – kleine Fleischbällchen in Tomaten-Chilisauce (pikant) <sup>A1, C</sup>	7,50 €
<b>ochtapodi psito</b> – gegrillter Oktopus <sup>M</sup>	10,90 €
<b>skordates garides</b> – Gambas mit Knoblauch und Kräutern <sup>G</sup>	10,90 €
<b>saganaki garides</b> – Gambas in Tomaten-Chilisauce mit Schafskäse (pikant) <sup>B, G</sup>	10,90 €
<b>gavros</b> – gebratene Sardellen mit Olivenöl und Zitrone <sup>A1, F</sup>	8,50 €
<b>mydia</b> – grüne Muscheln mit Tomaten, Paprika und Knoblauch <sup>M</sup>	8,90 €
<b>kalamarakia</b> – mehlierte Babycalamari gebraten <sup>A1, M</sup>	9,90 €
<b>fetaournou</b> – Schafskäse aus dem Ofen, garniert mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oregano <sup>B</sup>	8,90 €
<b>manouri</b> – gegrillter Käse mit Feigengelee, Honig und Walnüssen <sup>A1, B, H3</sup>	9,50 €
<b>kolokythokeftedes</b> – Taler aus geriebenen Zucchini und Schafskäse <sup>A1, B, C</sup>	9,00 €
<b>tiganita</b> – Zucchini- & Auberginentaler mit Tzatziki <sup>A1, B</sup>	9,00 €
<b>spetzofai</b> – Hähnchenfilet mit Tomatensauce und Paprika	7,90 €
<b>patates tiganites</b> – Kartoffelecken mit Oregano	3,80 €
<b>pita</b> – traditionelles griechisches Brot mit Olivenöl und Oregano <sup>A1</sup>	2,50 €
<b>pita skordo</b> – traditionelles griechisches Brot mit Knoblauch <sup>A1</sup>	2,80 €
<b>skordopsomo</b> – Knoblauchbrot <sup>A1</sup>	2,50 €

## κύρια πιάτα – Hauptspeisen

---

### φρέσκα ψάρι – Fisch

Wir führen wechselnd frischen Fisch - wir empfehlen Ihnen gerne eine Auswahl.

### κρέας – Fleisch

<b>arnaki</b> – Lammkarrée mit frischem Spinat und Drillinge-Kartoffeln <sup>A1</sup>	29,00 €
<b>mosharisia mprizola</b> – Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterjus und Drillinge-Kartoffeln <sup>A1</sup>	26,50 €
<b>paidakia</b> – Lammkoteletts aus der Krone im Tomaten-Kräuterbett mit Kartoffelecken <sup>A1</sup>	23,90 €
<b>mosharisio sikoti</b> – Kalbsleber mit Kräuterjus und hausgemachtem Kartoffelstampf <sup>A1, B</sup>	18,90 €
<b>souvlakia</b> – Schweinefilet am Spieß mit Senfsauce und Kartoffelecken <sup>A1, I</sup>	18,90 €
<b>filetakia</b> – Medaillons vom Schweinefilet auf Thymiansauce mit getrockneten Tomaten und Reis <sup>B</sup>	18,90 €
<b>kotosouvlaki</b> – Hähnchenfilet am Spieß im Speckmantel mit pikanter Paprikasauce und Reis	15,90 €
<b>kotopoulo</b> – Hähnchenbrustfilet in Honig-Thymiansauce mit feiner Chilinote und Reis (pikant) <sup>B</sup>	15,90 €
<b>biftekakia</b> – Fleischbällchen gefüllt mit Schafskäse auf einer pikanten Tomatensauce und Reis <sup>A1, B, C</sup>	15,90 €
<b>piato zefyros</b> – Bifteki, Lammkotelett, Souvlaki, Hähnchenbrustfilet, dazu Kartoffelecken <sup>A1, B, C</sup>	18,90 €

Zu jedem Gericht servieren wir Pfannengemüse.<sup>K</sup>

## σαλάτες - Salate

---

<b>choriatiki</b> – klassischer griechischer Bauernsalat <sup>B, 11</sup>	10,90 €
<b>mikri salata</b> – kleiner Beilagensalat <sup>1</sup>	4,50 €
<b>koto salata</b> – Wildkräutersalat mit Hähnchenbruststreifen <sup>1</sup>	14,80 €
<b>salata me gavro</b> – Wildkräutersalat mit gebratenen Sardellen <sup>A1, F, 1</sup>	14,80 €
<b>salata me garides</b> – Wildkräutersalat mit Gambas <sup>A1, D, G, 1</sup>	16,90 €
<b>salata zefyros</b> – Wildkräutersalat mit Ziegenkäse und Feigen <sup>A1, B, H3</sup>	14,80 €

## γλυκό - Desserts

---

<b>semi fredo</b> – Parfait aus original Toblerone-Schokolade mit karamellisierten Mandeln <sup>B, H1</sup>	6,50 €
<b>chocolatina</b> – Schokoladenkuchen mit Eis <sup>A1, B, C, H3</sup>	6,50 €
<b>granita</b> – Prosecco-Zitronensorbet	6,50 €
<b>giaourti me meli</b> – griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen <sup>B, H3</sup>	6,50 €
<b>pagoto</b> – Eisbecher (verschiedene Sorten) <sup>B</sup>	5,90 €

## ποτά - Getränke

---

### Alkoholfreie Getränke

Wasser (perlend / still)	0,25l	2,50 €	0,75l	5,50 €
Fanta / Sprite / Spezi <sup>2,3</sup>			0,3l	3,00 €
Coca Cola / Coca Cola Light <sup>2,3,4,5</sup>			0,3l	3,00 €
Veltins Fass Brause (Zitrone)			0,33l	3,50 €
Orangensaft / Apfelsaft			0,2l	3,00 €
Apfelschorle			0,3l	3,00 €
Tonic Water <sup>6</sup> / Ginger Ale <sup>6</sup> / Bitter Lemon <sup>2</sup>			0,2l	3,00 €

### Biere

Früh Kölsch vom Fass <sup>A3</sup>			0,3l	3,00 €
Bitburger Pils vom Fass / Radler <sup>A3</sup>			0,3l	3,00 €
Bitburger Pils (alkoholfrei) <sup>A3</sup>			0,33l	3,30 €
Weißbier <sup>A1, A3</sup>			0,5l	4,30 €
Weißbier (alkoholfrei) <sup>A1, A3</sup>			0,5l	4,30 €
Mythos Lagerbier - Das Original aus Griechenland! <sup>A3</sup>			0,33l	3,30 €

### Heißgetränke

Kaffee <sup>5</sup>				2,80 €
Espresso <sup>5</sup> / Doppio <sup>5</sup> / Espresso Macchiato <sup>5, B</sup>			2,50 € / 3,80 € / 2,80 €	
Griechischer Mokka <sup>5</sup>				2,50 €
Latte Macchiato <sup>5, B</sup>				3,80 €
Cappuccino <sup>5, B</sup>				3,50 €
Milchkaffee <sup>5, B</sup>				3,50 €
Tee (verschiedene Sorten)				2,40 €

## Weine

Retsina „Kellari“ <sup>N</sup>	0,25l	4,50 €	0,5l	8,50 €
--------------------------------	-------	--------	------	--------

Alle Weine finden Sie in unserer gesonderten Weinkarte.

## Longdrinks

Hendrick's Gin Tonic			4cl	8,00 €
Jack Daniel's Cola			4cl	7,20 €
Absolut Lemon			4cl	7,20 €
Havana Club Cola			4cl	7,50 €

## Spirituosen

Tsipouro			2cl	3,50 €
Ouzo	2cl	2,00 €	0,2l	12,90 €
Metaxa „Five Stars“ <sup>N</sup>			2cl	3,80 €
Metaxa „Seven Stars“ <sup>N</sup>			2cl	4,20 €
Metaxa „Grande Fine“ <sup>N</sup>			2cl	5,30 €
Metaxa „Private Reserve“ <sup>N</sup>			2cl	6,80 €
Ramazotti			2cl	3,80 €
Baileys Irish Cream <sup>B</sup>			2cl	3,50 €

### Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

- |                                    |                        |   |
|------------------------------------|------------------------|---|
| <b>1</b> mit Phosphat              | <b>2</b> mit Farbstoff | <b>3</b> mit Konservierungsstoff / Nitrat |
| <b>4</b> mit Süßungsmitteln        | <b>5</b> koffeinhaltig | <b>6</b> chininhaltig                     |
| <b>7</b> mit Antioxidationsmittel  | <b>8</b> geschwefelt   |   |
| <b>10</b> mit Geschmacksverstärker | <b>11</b> geschwärzt   | <b>12</b> gewachst                        |
| <b>13</b> gentechnisch verändert   |                        |   |

### Kenntlichmachung von Allergenen

- A** Glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>) und daraus hergestellt Erzeugnisse
- B** Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
- C** Eier und Eierzeugnisse
- D** Soja und Sojaerzeugnisse
- E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F** Fisch und Fischerzeugnisse
- G** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- H** Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashewnuss<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup>, Queenslandnuss<sup>9</sup>) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- I** Senf und Senferzeugnisse
- J** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- K** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L** Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
- M** Weichtiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- N** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l