

Kalte Vorspeisen

Tzatziki

Griechischer Joghurt mit Olivenöl, Gurken, Dill und Knoblauch 5,50

Taramas

Hausgemachte Kaviarcreme mit Olivenöl und Zitrone aromatisiert 6,50

Melitzanosalata

Auberginenmus mit Schafskäse und eingelegter roter Paprika 6,50

Tirokauteri

Schafskäsemus mit Peperoni und Kräutern 6,50

Elies

Vier griechische Olivensorten in Olivenöl und Oregano eingelegt 5,30

Elies-Piperies

Vier griechische Olivensorten in Olivenöl und Oregano eingelegt
mit griechischen Peperoni 5,50

Gauros Marinatos

Eingelegte Sardinen mit Kaviarcreme, Olivenöl und Kräutern 8,50

Feta Ladorigani

Schafskäse (natur) mit Oregano, Olivenöl, Oliven,
Cherry Tomaten und Kapern 8,50

Warme Vorspeisen

Gigantes

Gebackene Bohnen in Tomatensoße und Schafskäse 7,50

Dolmadakia

Hausgemachte Weinblätter mit Kräutern und Reis gefüllt
in Olivenöl-Zitrone Marinade 7,50

Lukaniko Horiatiko

Griechische Bauernwurst vom Grill, serviert mit Auberginen Mus 8,50

Garides Saganaki

Garnelen aus der Pfanne mit Tomatensauce, Anis, Schafskäse und Kräutern 14,50

Pitakia

Gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano 2,70

Kalamaraka Tigani

Babycalamari (gebraten) mit Olivenöl Zitrone Marinade u. Kaviarcreme 13,50

Manitaria Gorgonzola

Champignons aus der Pfanne in Gorgonzolasoße 8,50

Pikilia Mikti

Kalte und warme Vorspeisenvariation nach Art des Hauses für 2 Personen 19,90

Halloumi Grill

Gegrillter Halloumi Käse auf Wildkräutersalat 9,50

Salate

Salata mikri

Gemischter Beilagensalat der Saison 6,50

Kotopulo Salata

Gemischter Salat der Saison mit mariniertem Hähnchenbrustfilet vom Grill 17,50

Choriatiki Salata

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Zwiebeln, Kapern, Peperoni,

3 Sorten Oliven, Oregano, Olivenöl und griechischem Rose-Essig. 13,90

Salata Calamares

Gemischter Salat der Saison mit Baby Calamares 19,50

Salata Solomos

Gemischter Salat der Saison mit Lachs vom Grill in Olivenöl-Zitronen-Marinade 22,50

Hauptgerichte

Kotopulo Riganato

Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet in Feta-Oregano-Thymiansauce,
serviert mit gewürfeltem Gemüse und griechischen Reis nudeln

17,50

Souvlaki Hirino

Griechischer Bauernspieß vom Grill (Schweinefilet) , serviert mit
Schafskäsemus, Thymiankartoffeln und mediterranem Gemüse

17,50

Filetakia me Sinapi

Schweinefiletmedaillons vom Grill in Ziegenhartkäse-Senf-sauce,
serviert mit Thymiankartoffeln und mediterranem Gemüse

17,90

Pastizzio

Auflauf aus Rinderhackfleisch, Nudeln, Tomatensauce, Kräutern, Muscat
mit hausgemachter Béchamelsauce und Feta Käse

16,90

Souvlaki Kotopoulo

Griechischer Bauernspieß vom Grill (Hähnchenbrustfilet), serviert mit
Schafskäsemus, Thymiankartoffeln und mediterranem Gemüse

16,90

Calamares

Babycalamari (gebraten) serviert mit Thymiankartoffeln
und mediterranem Gemüse

22,50

Rinderragout

Geschmortes Rinderragout in Rotwein-Kräuter Soße mit getrüffelte
Kartoffelpüree

22,50

Tsipura

Dorade (Goldbrasse) vom Grill in Olivenöl-Zitrone-Marinade serviert mit
mediterranem Gemüse und Thymiankartoffeln

22,90

Arni sto Fournο

Lammhaxe aus dem Backofen in Weißwein-Limonen-Sellerie-sauce, serviert mit getrüffelte Kartoffelpüree

23,50

Solomos

Mariniertes Lachsfilet vom Grill Olivenöl-Zitrone-Marinade serviert mit hausgemachter Spinat Reis

22,50

Pikilia Psarion

Mix Fisch vom Grill mit Dorade, Lachs und Babycalamari in Olivenöl-Zitrone-Marinade serviert mit hausgemachter Spinat Reis

23,90

Bitte fragen Sie uns nach unseren vegetarischen und veganen Gerichten

Dessert

Giaurti-Meli

Griechischer Jogurt (Dodoni Qualität) mit Honig, Walnüssen, Rosinen und Zimt 6,50

Roxaki

Schoko-Vanille-Blätterteig in leichtem Orangen-Zimt-Sirup serviert mit Bourbon Vanille Eis und Caramel soße

6,50

Revani

Grießkuchen (Semolina) in Vanille-Zimt-Nelken-Sirup serviert mit Bourbon-Vanilleeis

6,50

Zusätzlich bieten wir Ihnen 3 bis 5 verschiedene Tagesempfehlungen und ausgewählte Lebensmittel und Feinkost aus Griechenland zum Verkauf.