

Kalte Vorspeisen

Tzatziki

Griechischer Joghurt mit Olivenöl, Gurken, Dill und Knoblauch 5,00

Taramas

Hausgemachte Kaviarcreme mit Olivenöl und Zitrone aromatisiert 5,90

Melitzanosalata

Auberginenmus mit Schafskäse und eingelegter roter Paprika 5,90

Tirokauteri

Schafskäsemus mit Peperoni und Kräutern 5,90

Elies

Vier griechische Olivensorten in Olivenöl und Oregano eingelegt 4,50

Elies-Piperies

Vier griechische Olivensorten in Olivenöl und Oregano eingelegt
mit griechischen Peperoni 4,50

Gauros Marinatos

Eingelegte Sardinen mit Kaviarcreme, Olivenöl und Thymian 8,50

Feta Ladorigani

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

Warme Vorspeisen

Gigantes

Gebackene Bohnen in Tomatensoße, Schafskäse und Thymian 7,50

Dolmadakia

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

Lukaniko Horiatiko

Griechische Bauernwurst vom Grill, serviert mit Auberginen Mus und Thymian 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 18,50

Graviera Psiti

Gegrillter Ziegenhartkäse mit Auberginenmus 8,90

Salate

Salata mikri

Gemischter Beilagensalat der Saison 4,50

Kotopulo Salata

Gemischter Salat der Saison mit mariniertem Hähnchenbrustfilet vom Grill 16,50

Choriatiki Salata

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

3 Sorten Oliven, Oregano, Olivenöl und griechischem Rose-Essig. 10,50

Salata Manitaria

Gemischter Salat der Saison mit Champignons und roter Paprika 14,50

Salata Solomos

Gemischter Salat der Saison mit Lachs vom Grill in Olivenöl-Zitronen-Marinade 20,50

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 Fournio

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

23,50

Solomos

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

22,50

Pikilia Psarion

Mix Fisch vom Grill mit Dorade, Lachs und Babycalamari in Olivenöl-Zitrone-Marinade serviert mit hausgemachtem 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.