

Mediteranne - Vorspeisen

Peperoni vom Grill
mit frisches gepresstem Knoblauch

Gebratene Zucchini^{ACG}
mit hausgemachte Tzatziki

Muscheln aus dem Backofen^{RL4}
mit Knoblauch-Kräuterbutter

Octopus vom Grill^H
Gegrillter Oktopus mit marktfrischen Frühlingszwiebeln und veredelt
mit einem Olivenöl-Zitronen-Dressing und Oregano

Melitzanobourekakia^{ASG}
Auberginen-Röllchen gefüllt mit Schafskäse-Creme

Knoblauchbrot^{AG4}
veredelt mit frischer Knoblauchbutter

Vegetarischer Teller^{ACGS}
mit Käsekroketten, Melitzanobourekakia,
Weinblätter mit Reis, Broccoli, Blumenkohl und Spinatstrudel

Vorspeisen-Platte^{ACGRS*}
ein Kreation des Küchenschefs, warm und kalt
Die Vorspeisenplatte kann auch für mehrere Personen serviert werden

Feta^{GA}

Griechische Schafskäse vom Grill, mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten,
pikant gewürzt und Oregano

Saganaki^{ACG}

Schafskäse knusprig paniert an Marktfrisches Salatbouquet

Tzatziki^G

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt, angemacht mit Gurke und
Knoblauch. Geschmacklich abgerundet mit frischem Dill

Dolmadakia^{AG}

gefüllte Weinblätter mit Reis und Hausgemachte Tzatziki

Suppen

Frische, Hausgemachte Hühnersuppe und Gulaschsuppe

Allergenkennzeichnung

A=GLUTEN(Weizen, Mehl, Gerste). B=KREBSTIERE. C=EI.

D=FISCH. E=ERDNUSS. F=SOJA.

G=MILCH oder LACTOSE. H=SCHALENFRÜCHTE(Mandeln, Walnüsse, Haselnüssen).

L=SELLERIE. M=SENF. N=SESAM. O=SULFITE. P=LUPINEN. R=WEICHTIERE.

1=CHININHALTIG. 2=COFFEINHALTIG. 3=FARBSTOFF. 4=KONSERVIERUNGSSTOFF.

Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen in den Speisen vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen. Unsere Allergendeklaration spiegelt rezeptur gemäss die enthaltenen Allergene wieder. Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach unseren aktuellen Rezepturen erstellt. Falls Sie Allergiker sind, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, wir informieren Sie selbstverständlich ausführlich!

* mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff Phosphat, Farbstoff

** Oliven,geschwärtz (bei E 579, 585)

Alle unsere Gerichte werden mit Olivenöl aus Kreta zubereitet

SALATE

Beilagensalat^M

Tagesfrischer gemischter Salat. Angemacht mit Senf-Honig-Vinaigrette

Griechischer Bauernsalat^G

Traditioneller griech. Bauernsalat, bestehend aus Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Kalamon-Oliven, Feta und frischem Oregano. Angemacht in kaltgepresstem Olivenöl aus Kreta

Wurst-Salat*

mit Zwiebeln, Essiggurken und frischer Paprika, Potato Dippers

Thunfisch-Salat^M

Marktfrisches Salat mit Thunfisch und Senf-Honig-Vinaigrette

Hähnchenbrust-Salat^M

Marktfrisches Salat mit saftig gegrillten Hähnchenbruststreifen und Senf-Honig-Vinaigrette

Scampis-Salat^M

Marktfrisches Salat mit gegrillten Scampis und Senf-Honig-Vinaigrette

Gyros-Salat^M

Marktfrisches Salat mit knusprige Gyros und Senf-Honig-Vinaigrette

Rumpsteak-Salat^M

Marktfrisches Blatt-Salat mit gegrillten Saftiges Rumpsteak, Roten Bohnen, Champignon und Senf-Honig-Vinaigrette

Fisch Spezialitäten

Scampis vom Grill nach Art des Hauses^{BHMC4}

Große Garnelen vom Grill. Dazu reichen wir tagesfrisches - in Olivenöl aus Kreta - gebratenen Gemüse und Kräuterbutter, Joghurt-Knoblauch Dip, Basmati Reis und Marktfrisches Salat

Lachs-Filet vom Grill^{ACG}

Gegrilltes Wildfang - Lachsfilet an Tagesfrischem gebratenen Gemüse. Mariniert mit einer hausgemachten Olivenöl-Zitronen-Marinade.

Basmati Reis, Joghurt-Knoblauch Dip und Marktfrisches Salat

Dorade Royal-Meerbarbe vom Grill^{DGM},

Tagesfrischem, gebratenen Gemüse mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, Basmati Reis, Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrisches Salat

Kalamaria vom Grill^{HRGM4}

Kalamares vom Grill wird Ihnen serviert mit Basmati Reis und Tzatziki, dazu Marktfrisches Salat

Fisch-Platte mit Scampis, Kalamaria, Octopus vom Grill^{MGDHRC4}
mit gebratenen Gemüse . Olivenöl-Zitronen-Marinade. Basmati Reis,
Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrisches Salat

Fisch-Platte mit Lachs-Filet, Kalamaria, Scampis, Muscheln^{MGDHRC4}
mit gebratenen Gemüse. Olivenöl-Zitronen-Marinade. Basmati Reis,
Joghurt-Knoblauch Dip und Marktfrisches Salat

Besonderes zu empfehlen vom Grill

„ Pfälzer Teller “^{AGM}

mit Saumagen, Leberknödel, Bratwurst,

Weinsauerkraut, Bratkartoffeln und frisches Bauernbrot

Domnapf – Teller^{AGM}

Schweinelendchen medaillons in Rahmsauce,
Champignon, Bandnudeln und Marktfrisches Salat

Lendenspieß mit Kräuterbutter^{LM4}

aus Schweinefilet mit Potato Dippers,
hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

Hähnchenbrustfilet „Metaxa“^{ACGM4}

mit cremiger Metaxa-Sauce, Bandnudeln und Marktfrisches Salat

Bifteki mit Feta^{GM4}

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt ,knusprig PotDippers,
hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

Saftige Lammkrone vom Grill^{GM}

Mageres Lammkarree am Stück gegrillt, mit Rosmarinkartoffeln,
hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

Rinder-Leber^{GM}

„Pfälzer Art“ mit gebratenen Zwiebeln,
Bratkartoffeln, Marktfrisches Salat

Rumpsteak vom Grill^{LM}

Mageres Rindfleisch Rosa gebraten mit gebratenen Zwiebeln,
Kräuterbutter und leckeres Gebratenen Gemüse, Bratkartoffeln mit
Zwiebeln und Speck, Marktfrisches Salat

Gyros der Klassiker^{AG}

saftiges, mariniertes Schweinefleisch mit Pita, knusprig Potato Dippers, Zwiebeln und hausgemachtes Tzatziki dazu Marktfrisches Salat

Gyros in Metaxa-Sauce^{AG}

Gyros vom Drehspieß in cremiger Metaxa-Sauce mit Käse überbacken. Dieses Gericht ist nicht umsonst einer der meistverkauften Gerichte in griechischen Restaurants. Knusprig Potato Dippers und Marktfrisches Salat

Gyros und Calamari^G

Knuspriges Gyros mit leckere gegrillte Calamari, Potato Dippers, Zwiebeln, hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

Olympia-Teller^{GM}

Fleisch Spezialitäten mit Gyros, kl. Rumpsteak, kl. Bifteki, Potato Dippers, hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

Feinschmecker-Teller^{GML4}

Fleisch Spezialitäten mit kl. Hähnchensteak, kl. Schweinefiletsteak kl. Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, knusprig Potato Dippers, Tzatziki und Marktfrisches Salat

Lamm-Teller^{GM}

mit zartem Lammspieß, Lammsteak und Lammkotelett aus Lammkarree, mit tagesfrischem, gebratenen Gemüse, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

Domnapf - Platte^{GM} ab 2 Personen

2 Lammsteak, 2 Lendensteaks, 2 Bifteki,
2 kl. Rumpsteaks, Gyros, gebratenen Gemüse,
knusprig Potato Dippers, Tzatziki und Marktfrisches Salat

Fisch-Platte vom Grill ab 2 Personen

Lachs-Filet, Calamaria, Scampis, Muscheln,^{MDHRC4}
mit gebratenen Gemüse, Basmati Reis und Marktfrisches Salat

Aus dem Backofen

Lammhaxen nach Bauernart^{AM}

„Arni Exochiko“

Neuseeländisches Lammfleisch mit Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse,
und Marktfrisches Salat

Mousaka Auflauf^{ACGM4}

mit Auberginen, Zucchini, Gemischtem Hackfleisch, Schafskäse,
Kartoffeln, Gratiniert mit einer feinen Bechamelsauce,
Marktfrisches Salat

Pastitio ^{ACGM4}

Nudelaufwurf mit Makkaroni, Gemischtem Hackfleisch, Schafskäse,
Gratiniert mit einer feinen Bechamelsauce

Schweinebraten „ im Backofen nach Omas Rezept,,
vom saftige Schweinenacken mit gebratenen Gemüse,
Rosmarin-Kartoffeln,
und Marktfrisches Salat

Gemista,^{GM}

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Tomaten und Paprika mit Reis dazu Feta, Rosmarin-Kartoffeln
und Marktfrisches Salat

Schnitzel

Schweineschnitzel ^{ACGM4} „Wiener Art“
mit Potato Dippers und Marktfrisches Salat

Schweineschnitzel ^{ACGM4} „Rahmsauce“
In leckere cremige Rahmsauce ,Bandnudel
und Marktfrisches Salat

Cordon bleu ^{ACGM4}
mit gek. Schinken* und Käse gefüllt, Potato Dippers
und Marktfrisches Salat

Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat bestellt werden,
Aufpreis

Dessert

Tiramisu^{ACHG}

mit Vanilleeis , Schokosauce und Sahne

Galaktoburico^{AC}

Blätterteig mit Eiercreme gefüllt, Vanilleeis, Sahne

Apfelstrudel^{ACHG}

(Warm) mit Vanilleeis, Vanillesauce, Sahne

Schoko Schufle^{AG}

mit Vanille-Eis und Schokoladen-Sauce, Sahne

Vanilleeis^G

mit heißen Beeren-Grütze und Sahne

Amarena-Platte^{GH}

Vanille-Eis mit Amarena-Kirschen, Sahne

Tartufo Scuro^G

Schoko und Zabaione Eistrüffel mit Sahne

Warme Getränke²

0,2cl

Kaffee Creme

2,00 €

Capuccino^G

2,40 €

Heiße Schokolade^G

2,40 €

Aperitif, Liköre, Brände

Williams-Christ 40% vol.

2,00 €

Ouzo 38% vol.

1,80 €

Averna 32% vol.

2,80 €

Griechische Mocca	2,00 €	Ramazotti 30% vol.	2,80 €
Glas Tee, groß	2,00 €	Bacardi – Cola ^{1,2} 38% vol.	3,80 €
Glas Glühwein	3,50 €	Campari - Orange 25% vol.	3,80 €
Kaffee Entkoffeiniert	2,00 €	Wodka Lemon ³ 38% vol.	3,80 €
Latte Macchiato ^G	2,40 €	Baileys 18% vol.	3,50 €
Espresso	2,00 €	Jack Daniels-Cola ^{1,2} 40% vol	4,50 €
Milchkaffee ^G	2,40 €	Fernet Branca 42% vol.	2,80 €
Doppelt Espresso	3,80 €	Metaxa 7 Sterne 40% vol.	3,50 €
		Metaxa Very Old 40% vol.	4,50 €

Bier^A vom Faß

400	Bischoff-Premium-Pilsener	0,3 l	2,90 €
401	Bischoff-Premium-Pilsener	0,5 l	4,00 €
402	Bischoff Hefeweizen	0,5 l	4,00 €
403	Donnersberger Schwarzbier	0,3 l	2,90 €
405	Radler	0,3 l	2,90 €
406	Radler	0,5 l	4,00 €
407	Weizenradler	0,5 l	4,00 €
411	Donnersberger Schwarzbier	0,5 l	4,00 €

Flaschenbier

408	Bischoff-Malz	0,33 l-Fl.	2,90 €
409	Falkensteiner Weizen (Kristallklar)	0,5 l-Fl.	4,00 €
410	Falkensteiner Ur-Schwarze (Hefedunkel)	0,5 l-Fl.	4,00 €
412	Bischoff-Alkoholfrei	0,33 l-Fl.	2,90 €
413	Bischoff-Alkoholfrei Weizen	0,5 l-Fl.	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

900	Coca-Cola, oder Zero ^{1,2}	0,2 l	2,50 €
901	Coca-Cola, oder Zero ^{1,2}	0,4 l	3,90 €
902	Fanta ^{1,2}	0,2 l	2,50 €

903	Fanta ^{1,2}	0,4 l	3,90 €
904	Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
905	Apfelsaft	0,4 l	4,20 €
906	Orangensaft	0,2 l	2,60 €
907	Orangensaft	0,4 l	4,20 €
908	Bitter Lemon ³	0,2 l	2,60 €
910	Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
911	Mineralwasser Elisabethenquelle (Medium oder pur)	0,25 l-Fl.	2,50 €
912	Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,50 €
913	Apfelsaft-Schorle	0,4 l	3,90 €
914	Mineralwasser Elisabethenquelle (Medium oder pur)	0,7 l-Fl.	5,90 €
916	Spezi ^{1,2}	0,2 l	2,50 €
917	Spezi ^{1,2}	0,4 l	3,90 €
918	Johannisbeer-Schorle	0,2 l	2,50 €
919	Johannisbeer-Schorle	0,4 l	3,90 €

AS Secco & Sekt

699	Moet & Chanton	0,75 l
700	1 Glas AS Secco Perlwein Trocken weiß	0,1 l
701	AS Secco Perlwein Trocken weiß <i>leicht und spritzig</i>	0,75 l
702	1 Piccolo Sekt Riesling extra Trocken	0,2 l

Griechische Weißweine (offen)* 0,25l

600	Retsina Trocken <i>angenehm dezentes Pinienaroma, charaktervoller Pinienholz-Geschmack</i>
602	Anthos Trocken <i>mit leuchtend grünlicher Farbe und schönen blumigem Duft</i>
604	Demestica Trocken <i>fruchtiges Aroma, feiner Geschmack</i>
613	Imiglykos Lieblich

aus der Rebe Moscatos, eleganter Moscatos-Ton im Duft u. Geschmack

615 Limnos

*süßer Qualitätslikörwein aus Limnos aus der berühmten Rebsorte Moscatos
gold-gelbe Farbe, Wappenhonig im Duft, gehaltvoller Geschmack*

Griechische Rotweine (offen)*

0,25 l

620 Anthos Trocken

leuchtende Farbe roter Früchte und rundem trockenen Geschmack

622 Naoussa Trocken

*100% aus der Rebsorte Xinomavro, hat Aromen von getrockneten
Früchten mit einem dezenten Vanille-Ton im Duft
und langem Nachgeschmack*

623 Demestica Trocken

fruchtiges Aroma und feiner Geschmack

626 Mavrodaphne Likörwein 15% voll

631 Imiglykos Lieblich

tiefrot in der Farbe mit jodfarbigen Nuancen, im Duft würzig mit Waldbeeren

640 Rose Amyntaion Trocken

Deutsche Weißweine* (offen)

0,25 l

651 Chardonnay QbA - Trocken

Frische Frucht, kräftig, milde Säure

652 Grauer Burgunder QbA Trocken

herb ausgewogene Burgunderart, harmonisch

655 Riesling QbA Trocken *kräftig, rassig, herb, feines Pfirsich-Bukett*

Deutsche Rotweine *(offen)

0,25 l

664 St. Laurent QbA Halbtrocken *herzhaft, feine Rasse, feinfruchtig*

665 Spätburgunder Rotwein Trocken *vollmundig, körperreich, samtig*

Weißherbst – Rosé *(offen)

0,25 l

670 Portugieser Weißherbst QbA mild

vollmundig, süffig

Schorle

659 Riesling-Schorle *aus Qualitätswein b.A.*

660 Weißherbsts-Schorle *aus Qualitätswein b.A.*

661 Rotwein-Schorle *aus Qualitätswein b.A.*