

Mediteranne - Vorspeisen

Peperoni vom Grill^G

mit frisch gepresstem Knoblauch und geriebenem Schafskäse
9,80 €

Gebratene Zucchini^{A2CG}

mit hausgemachtem Tzatziki
7,80 €

Muscheln aus dem Backofen^{RL4}

mit Knoblauch-Kräuterbutter
9,80 ,€

Octopus vom Grill^H

Gegrillter Oktopus mit Fava(Platterbsenpüree) und Marktfrischen Frühlingszwiebeln.
Veredelt mit einem Olivenöl-Zitronen-Dressing und Oregano
18,80 €

Feta vom Grill^{GA}

Griechischer Schafskäse vom Grill mit Aromatisch geräuchertem Käse,
dazu Zwiebeln, Peperoni, Tomaten, pikant gewürzt und Oregano
10,90 €

Melitzanobourekakia^{ASCG}

Auberginen-Röllchen gefüllt mit Schafskäse-Creme
8,50 €

Saganaki^{A2CG}

Schafskäse knusprig paniert mit Sesam und Honig
an Marktfrischer Salatbouquet
10,80 €

Tzatziki^G

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt, angemacht mit Gurke und Knoblauch.
Geschmacklich abgerundet mit frischem Dill
4,50 €

Vorspeisen-Platte^{A2CGRS*}

ein Kreation des Küchenschefs, sowohl warm als auch kalt
Die Vorspeisenplatte kann auch für mehrere Personen serviert werden
15,80 €

Knoblauchbrot^{A1G4}

veredelt mit frischer Knoblauchbutter
4,50 €

Suppen

Frische Hausgemachte Tagessuppe

Fragen sie Bitte das Servicepersonal für Tages-Suppe

7,40 €

SALATE

Beilagen-Salat^M

Tagesfrischer gemischter Salat. Angemacht mit Senf-Honig-Vinaigrette

Klein 4,90 €

Griechischer Bauernsalat^G

Traditioneller griech. Bauernsalat, bestehend aus Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Kalamon-Oliven, Feta und frischem Oregano.

Angemacht in kaltgepresstem Olivenöl aus Kreta

Klein 7,50 € Groß 12,50 €

Hähnchen-Quinoa-Salat^{MG}

Marktfrischer Salat mit Quinoa

und Senf-Honig-Vinaigrette

16,80 €

Scampis-Salat^M

Marktfrischer Salat mit gegrillten Scampis
und Senf-Honig-Vinaigrette

19,50 €

Rumpsteak-Salat^M

Marktfrischer Blatt-Salat mit gegrillten Saftiges Rumpsteak,

Roten Beete, Champignon und Senf-Honig-Vinaigrette

19,90 €

Fisch Spezialitäten

Garnelen vom Grill nach Art des Hauses^{BHMG4}

mit tagesfrisches gebratenem Gemüse,
Joghurt-Knoblauch Dip, Basmatireis und frischem Marktsalat

26,50 €

Lachs-Filet vom Grill^{AGM4}

Gegrilltes Wildfang - Lachsfilet an tagesfrischem gebratenem Gemüse.

Mariniert mit einer hausgem. Olivenöl-Zitronen-Marinade.

Basmatireis, Joghurt-Knoblauch Dip und frischem Marktsalat

24,80 €

Dorade Royal-Meerbarbe vom Grill^{DGM4}

mit tagesfrischem, gebratenem Gemüse mit Olivenöl-Zitronen-Marinade,

Basmatireis, Joghurt-Knoblauch Dip und frischem Marktsalat

23,90 €

Zander-Filet vom Grill^{AGM4}

mit Griechische Fava (Platterbsenpüree), tagesfrischem gebratenem Gemüse,

Joghurt-Knoblauch Dip und frischem Marktsalat

21,80 €

Tintenfisch vom Grill^{HRGM4}

Calamari vom Grill wird Ihnen serviert mit gebratenem Gemüse,

Basmatireis, Tzatziki und frischem Marktsalat

21,50 €

Fisch-Platte mit Garnellen, Kalamaria, Octopus vom Grill^{MGDHR4}

mit gebratenem Gemüse . Olivenöl-Zitronen-Marinade. Basmatireis, Joghurt-Knoblauch Dip und frischem Marktsalat

27,80 €

Alle unsere Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet.

Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat bestellt werden,

Aufpreis 2,80 €

Besonderes zu empfehlen vom Grill

„ Pfälzer Teller “^{A1GM}

Mit Saumagen, Leberknödel, Bratwurst,
Weinsauerkraut, Bratkartoffeln und frisches Bauernbrot

16,50 €

Domnapf – Teller^{A1GCM}

Schweinelendchen Medaillons in cremiger
Champignonsauce, Tagliatellen und Marktfrischer Salat

18,50 €

Hähnchenbrustfilet mit Metaxa Sauce ^{A1GM4}

Cremiger Rahm-Sauce, Tagliatellen und Marktfrischer Salat

19,90 €

Bifteki mit Feta ^{GCM4}

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Pommes frites,
hausgemachte Tzatziki und Marktfrischer Salat

19,50 €

Mousaka Vegetariana^{A1CGM4}

mit Auberginen, Zucchini, Champignon, Schafskäse,
Kartoffeln, Gratiniert mit einer feinen Bechamelsauce,
Marktfrischer Salat

17,50 €

Saftige Lammkrone vom Grill ^{GM}

Mageres Lammkotelett Stück, mit Bratkartoffeln,
dazu gebratenen Gemüse, hausgemachte Tzatziki
und Marktfrischer Salat

26,80 €

Rumpsteak vom Grill^{LM}

Mageres Rindfleisch Rosa, Karamellierte Zwiebeln,
lecker gebratenes Gemüse, Bratkartoffeln, Marktfrischer Salat

280 gr. 28,50 €

Feinschmecker-Teller^{GML4}

Fleisch Spezialitäten mit Hähnchensteak, Schweinefiletsteak, Rumpsteak
Karamellierte Zwiebeln, Pommes frites,
Tzatziki und Marktfrischer Salat

22,50 €

Lamm-Spieß^{GM}

zartem Lammfleisch mit Rosmarin , tagesfrischem gebratenen Gemüse,
Basmatireis, hausgemachte Tzatziki und Marktfrischer Salat

23,50 €

Lamm-Teller^{GM}

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

26,80 €

Gyros Spezialitäten

Gyros der Klassiker^{AIG}

saftiges, mariniertes Schweinefleisch mit Pita,
knusprig Pommes frites,
Zwiebeln und hausgemachtes Tzatziki
dazu Marktfrischer Salat

17,80 €

Gyros in Metaxa-Sauce^{AIG}

Gyros vom Drehspieß in cremiger Metaxa-Sauce mit Mozzarella überbacken.

Dieses Gericht ist nicht umsonst einer der meistverkauften

Gerichte in griechischen Restaurants.

Knusprig Pommes frites und Marktfrischer Salat

18,90 €

Gyros und Calamari^{GHRM4}

Knuspriges Gyros mit leckere gegrillte Calamari;
Pommes frites, Zwiebeln,
hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

19,80 €

Schnitzel

Schweineschnitzel ^{A2CGM4} „Wiener Art“
mit Pommes frites und Marktfrischer Salat
16,50 €

Schweineschnitzel ^{A2CGM4} mit Champignon
In leckere cremige Rahmsauce , Pommes frites
und Marktfrischer Salat
17,80 €

Cordon bleu ^{A2CGM4}
mit gek. Schinken* und Käse gefüllt, Pommes Frites
und Marktfrischer Salat
19,50 €

Kindermenü

Hähnchenschnitzel ^{A2CGM4}
mit Pommes frites
8,80 €

Hacksteak^{ACL} vom Grill
Bifteki mit Pommes frites
8,80 €

Bratwurst^{AGM} vom Grill
1 Bratwurst mit pommes frites, Ketschup und Mayonnaise.
6,90 €

Tagliatele^{A1GC}
Frische Nudeln mit Tomaten Sauce und Parmesan
6,90 €

Dessert

Tiramisu^{A1CHG}

mit Eis , Schokosauce und Sahne

7,80 €

Crème Brûlée^{GA1CH}

Haugemacht

8,30 €

Apfelstrudel^{A1CHG}

(Warm) mit Eis, Vanillesauce, Sahne

7,30 €

Amarena-Platte^{GH}

Vanille-Schokoladen- Eis mit Amarena-Kirschen, Sahne

6,90 €

Joghurt mit Honig^{GH}

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen

5,90 €

Panna Cotta^{GA1H}

Mit Eis und frischen Früchte

7,80 €

Allergenkennzeichnung

A=GLUTEN(Weizen1, Mehl2, Gerste3). 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)

Warme Getränke²

Kaffee Creme	2,90 €
Capuccino ^G	3,30 €
Heiße Schokolade ^G	3,60 €
Griechische Mocca	2,90 €
Glas Tee, groß	2,90 €
Glas Glühwein	3,90 €
Kaffee Entkoffeiniert	2,90 €
Latte Macchiato ^G	3,60 €
Espresso	2,90 €
Milchkaffee ^G	3,60 €
Doppelt Espresso	4,30 €

Aperitif, Liköre, Brände 0,2 / 0,4cl

Williams-Christ 40% vol.	2,50 €
Ouzo 38% vol.	2,50 €
Averna 32% vol.	3,00 €
Ramazotti 30% vol.	3,00 €
Bacardi – Cola ^{1,2} 38% vol.	5,80 €
Campari - Orange 25% vol.	5,80 €
Wodka Lemon ³ 38% vol.	5,80 €
Baileys 18% vol. 0,4cl	4,50 €
Jack Daniels-Cola ^{1,2} 40% vol	6,80 €
Fernet Branca 42% vol.	3,00 €
Metaxa 7 Sterne 40% vol.	5,00 €
Metaxa Very Old 40% vol.	6,50 €
Aperol Spritz oder Hugo	7,50 €
Lillet mit Wild Berry	7,50 €

Krombacher Bier^{A3} vom Faß

Pilsener	0,3 l	3,60 €
Pilsener	0,5 l	4,90 €
Hefeweizen	0,5 l	4,90 €
Brautradition-dunkel	0,3 l	3,60 €
Brautradition-dunkel	0,5 l	4,90 €
Brautradition naturtrüb	0,3 l	3,60 €
Brautradition naturtrüb	0,5 l	4,90 €
Radler	0,3 l	3,60 €
Radler	0,5 l	4,90 €
Weizenradler	0,5 l	4,90 €
Hausbier Domnapf	0,3.l	3,60 €

Krombacher Flaschenbier^{A3}

Vita-Malz	0,33 l-Fl.	3,60 €
Weizen (Kristallklar)	0,5 l-Fl.	4,90 €
Hefedunkel	0,5 l-Fl.	4,90 €
Krombacher-Alkoholfrei Pils 0,0%	0,33 l-Fl.	3,60 €
Krombacher-Alkoholfrei Weizen	0,5 l-Fl.	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, oder Zero ^{1,2}	0,33 Fl.	3,60 €
Fanta ^{1,2} / Sprite / mezzo mix ^{1,2}	0,33 Fl	3,60 €
Richards Sun Eistea (Peach, Lemon, Blueberry)	0,33 Fl	3,60 €
Proviant Bio-Limo Zitrone naturtrüb	0,33 Fl	3,60 €
Proviant Bio-Limo Rhabarber	0,33 Fl	3,60 €
Johannisbeernektar	0,25 l	3,50 €
Johannisbeersaftschorle	0,25 l	3,00 €
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,60 €
Apfelsaft	0,25 l	3,50 €
Apfelsaft-Schorle	0,25 l	3,00 €
Apfelsaft-Schorle	0,4 l	4,60 €
Orangensaft	0,25 l	3,00 €
Orangensaft	0,4 l	4,80 €
Schweppes Bitter Lemon ³	0,25 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon ³	0,4 l	4,80 €
Mineralwasser Alwa (Medium oder Still)	0,25 Fl.	2,60 €
Mineralwasser Alwa (Still)	0,5 Fl.	4,90 €
Mineralwasser Alwa (Medium oder Still)	0,75 Fl.	6,50 €

Champagner & Sekt

Moet & Chanton	0,75 l	85,00 €
1 Glas AS Secco Perlwein Trocken weiß	0,1 l	4,50 €
AS Secco Perlwein Trocken weiß <i>leicht und spritzig</i>	0,75 l	22,50 €

Schorle

	<u>0,5 Ltr.</u>	<u>0,25 Ltr.</u>
Riesling-Schorle <i>aus Qualitätswein b.A.</i>	5,50 €	3,50 €
Weißherbsts-Schorle <i>aus Qualitätswein b.A.</i>	5,50 €	3,50 €

WEINKARTE Offener Wein*o

Glas 0.2 L

- RETSINA** „Trocken, geharzt“ 6,50 €
Traditioneller griechischer Weisswein, der mit dem Harz des Pinienbaums versetzt wird. Kräftige Harznote, gute Weinqualität, ein echter Grieche!
Geschmack: geharzt – Traditionelle Bezeichnung „Retsina“
- MOSCHOFILERO** Weisswein „Trocken“ 6,50 €
Herrliche Frische am Gaumen und im Ansatz, guter Körperbau mit feiner Säurestruktur.
Immer ein Genuss Wert - Unsere besondere Empfehlung!
Weingut Orfeas - Herkunft: Peloponnes PGI – Rebsorte: Moscofilero
- ASSYRTIKO** Weisswein „Trocken“ 6,50 €
Die heimische Rebsorte „Assyrtiko“ ist die Königin unter den weißen Trauben. Die körperreichen Weine sind trocken mit einem mineralischen Touch und zeigen Ähnlichkeit mit dem deutschen Riesling. Es sind hervorragende Essensbegleiter.
Weingut Cavino - Herkunft: Peloponnes PGI - Rebsorte: Assyrtiko
- SAUVIGNON BLANC** Weisswein „Fruchtig“ 6,50 €
Im Anbaugebiet Achaia-Patras sind die sandigen und nährstoffarmen Böden bestens für den Anbau der Sauvignon Traube geeignet. Im Mund ein richtiger Gaumenspaß, rassig und frisch.
Perfekt zu Fisch!
Erzeuger: Irida-Cavino - Herkunft: Peloponnes. – Rebsorte: Sauvignon Blanc
- GRAUER BURGUNDER** QbA Trocken Pfälzer-Wein aus St. Martin 6,50 €
herb ausgewogene Burgunderart, harmonisch
- RIESLING** QbA Trocken Pfälzer-Wein aus St. Martin 6,50 €
kräftig, rassig, herb, feines Pfirsich-Bukett
- OMIKRON-ROSE** „Trocken“ 6,50 €
Kräftiger und trockener Roséwein, der etwas dunkler ausfällt. In der Nase dominieren die Kirscharomen. Die fruchtigen Komponenten am Gaumen sind sehr schmackhaft und einladend.
Weingut Zacharias - Herkunft: Peloponnes PGI - Rebsorte: St. George (Agiorgitiko)
- PORTUGIESER WEISSHERBST** 6,50 €
QbA Mild vollmundig, süffig Pfälzer-Wein aus St. Martin
- IMIGLYKOS-ROT** „Lieblich“ 6,50 €
Beliebter Rotwein mit herrlichen Aromen, die an Rosinen und Feigen erinnern.
Im Mund dann verführerisch und abgerundet mit leichtem Schmelz am Gaumen.
Tsantali Vineyards - Qualität: Tafelwein Lieblich
- AGIORGITIKO** Rotwein „Trocken“ 6,50 €
Leuchtendes Rubinrot im Glas, süße Kirschen in der Nase. Die milde Ausprägung und die elegante Art schmeicheln den Gaumen bei jedem Schluck. Feiner Rotwein!
Weingut Orfeas - Herkunft: Peloponnes PGI – Rebsorte: St. George (Agiorgitiko)
- MERLOT** Rotwein „Fruchtig“ 6,50 €
Merlot ist immer der Publikumsliebbling! Das Bouquet offenbart sich mit Süßkirschen und Cassis, am Gaumen zeigt sich der Wein sehr elegant, dabei anregend und verspielt.
Weingut Cavino - Herkunft: Achaia PGI - Rebsorte: Merlot
- NAOUSSA** Rotwein „Trocken“ 6,50 €
100% aus der Rebsorte Xinomavro, hat Aromen von getrockneten Früchten mit einem dezenten Vanille Ton im Duft und langem Nachgeschmack
- ST. LAURENT** QbA „Halbtrocken Rotwein“ Pfälzer-Wein aus St. Martin 6,50 €
Herzhaft, feine Rasse, feinfruchtig

WEISSWEINE FLASCHE*^o

FL.: 0.75 L



MALAGOUSIA 39,00 €

Die Rebsorte Malagousia ist zur Trendsorte in Griechenland geworden. Beindruckend ist die Frische und die wunderbar leichte und aromatische Art. Der Wein erinnert zunächst an einen Grauburgunder, hat aber den Pfiff eines Sauvignon Blanc.

Weingut Alpha Estate - Herkunft: Florina PGI - Rebsorte: Malagousia



BIBLIA CHORA 39,00 €

Biblia Chora ist das Biblische Land in der Region Kavala im Nordosten des Landes. Inspirierender und exotischer Weisswein! Im Mund dann rassig und zupackend mit gutem Säurespiel.

Weingut Biblia Chora - Herkunft: Pangeo PGI - Rebsorte: Assyrtiko, Sauvignon

ROTWEINE FLASCHE*^o

Fl.: 0.75 L



AXIA 39,00 €

Die würzige „Xinomavro“ Traube in Kombination mit dem wuchtigen Syrah. Ein Power-Wein von internationalem Format. Markant und frech am Gaumen, lang im Abgang. Sehr guter Begleiter zu Lamm.

Weingut Alpha Estate - Herkunft: Florina PGI
Rebsorte: Xinomavro-Syrah



BIBLIA CHORA 39,00 €

Schonend im Barrique ausgebaut. Gute Primärfrucht mit einem herrlich offenen Bouquet. Pflaumen und blonder Tabak neben Kirschen und Himbeeren. Gute Struktur, die den gesamten Gaumen auskleidet.

Weingut Biblia Chora - Herkunft: Pangeo PGI
Rebsorten: Cabernet, Merlot