Mediteranne - Vorspeisen

Peperoni vom GrillG

mit frisch gepresstem Knoblauch und geriebenem Schafskäse

10,80 €

Gebratene ZucchiniA2CG

 mit hausgemachtem Tzatziki

8,80 €

Muscheln aus dem BackofenRL4

 mit Knoblauch-Kräuterbutter an Marktfrischen Salatbouquet

10,50 €

Octopus vom GrillH

Gegrillter Oktopus mit Fava(Platterbsenpüree),

 Veredelt mit einem Olivenöl-Knoblauch-Dressing und Oregano

19,50 €

Feta vom GrillGA

Griechischer Schafskäse vom Grill mit Aromatisch geräuchertem Käse,

dazu Zwiebeln, Peperoni, Tomaten, pikant gewürzt und Oregano

11,90 €

MelitzanobourekakiaASCG

Auberginen-Röllchen gefüllt mit Schafskäse-Creme

8,90 €

SaganakiA2CG

Schafskäse knusprig paniert mit Sesam und Honig

an Marktfrischen Salatbouquet

11,90 €

 TzatzikiG

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

5,30 €

Vorspeisen-PlatteA2CGRS\*

 ein Kreation des Küchenschefs, sowohl warm als auch kalt

Die Vorspeisenplatte kann auch für mehrere Personen serviert werden

16,80 €

KnoblauchbrotA1G4

 veredelt mit frischer Knoblauchbutter

4,80 €

Suppen

Frische Hausgemachte Tagessuppe

Fragen sie Bitte das Servicepersonal für Tages-Suppe

8,40 €

SALATE

Beilagen-SalatM

Tagesfrischer gemischter Salat. Angemacht mit Senf-Honig-Vinaigrette

 5,50 €

Griechischer BauernsalatG

Traditioneller griech. Bauernsalat, bestehend aus Tomaten, Gurke, Paprika,

 Zwiebeln, Kalamon-Oliven, Feta und frischem Oregano.

Angemacht in kaltgepresstem Olivenöl

Klein 7,50 € Groß 13,90 €

Hähnchen-Quinoa-SalatMG

Marktfrischer Salat mit Quinoa

und Senf-Honig-Vinaigrette

18,90 €

Scampis-SalatM

Marktfrischer Salat mit gegrillten Scampis

 und Senf-Honig-Vinaigrette

20,90 €

Rumpsteak-SalatM

Marktfrischer Blatt-Salat mit gegrilltem Saftigem Rumpsteak in Stücken geschnitten,

Rote Beete, Rote Bohnen, Champignon und Senf-Honig-Vinaigrette

20,90 €

Fisch Spezialitäten

Garnelen vom Grill nach Art des HausesBHMG4

mit tagesfrisches gebratenem Gemüse,

 Joghurt-Knoblauch Dip, Basmatireis und frischem Marktsalat

28,50 €

Lachs-Filet vom GrillAGM4

Gegrilltes Wildfang - Lachsfilet mit tagesfrischem gebratenem Gemüse.

Mariniert mit einer hausgem. Olivenöl-Zitronen-Marinade.

Basmatireis, Joghurt-Knoblauch Dip und frischem Marktsalat

27,90 €

Dorade Royal-Meerbarbe vom GrillDGM4

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

 Basmatireis, Joghurt-Knoblauch Dip und frischem Marktsalat

26,90 €

Zander-Filet vom GrillAGM4

mit Griechische Fava (Platterbsenpüree), tagesfrischem gebratenem Gemüse,

Joghurt-Knoblauch Dip und frischem Marktsalat

 24,50 €

Tintenfisch vom GrillHRGM4

Calamari vom Grill wird Ihnen serviert mit gebratenem Gemüse,

Basmatireis, Tzatziki und frischem Marktsalat

24,50 €

Fisch-Platte mit Garnellen, Kalamaria, Octopus vom Grill MGDHR4

mit gebratenem Gemüse , Griechische Fava (Platterbsenpüree), Joghurt-Knoblauch Dip und frischem Marktsalat

28,80 €

 Alle unsere Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet.

 Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat bestellt werden,

 Aufpreis 3,00 €

Besonderes zu empfehlen vom Grill

„ Pfälzer Teller “A1GM

Mit Saumagen, Leberknödel, Bratwurst,

Rieslingsauerkraut, Bratkartoffeln und Brot.

17,50 €

Domnapf – TellerA1GCM

Schweinelendchen Medaillons in cremiger

Champignonsauce, Tagliatellen und Marktfrischer Salat

20,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Metaxa Sauce A1GM4

 Cremiger Rahm-Sauce, Tagliatellen und Marktfrischer Salat

20,90 €

Bifteki mit Feta GCM4

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Pommes frites,

hausgemachte Tzatziki und Marktfrischer Salat

19,90 €

Mousaka VegetarianaA1CGM4

mit Auberginen, Zucchini, Champignon, Schafskäse,

Kartoffeln, Gratiniert mit einer feinen Bechamelsauce,

Marktfrischer Salat

 18,90 €

[Saftige Lammkrone vom Grill](https://topf-und-loeffel.de/saftige-lammkrone-vom-grill/) GM

Mageres Lammkotelett am Stück, mit Bratkartoffeln,

 dazu gebratenen Gemüse, hausgemachte Tzatziki

und Marktfrischer Salat

30,80 €

Rumpsteak vom GrillLM

Mageres Rindfleisch Rosa, Karamellisierte Zwiebeln,

 lecker gebratenes Gemüse, Bratkartoffeln , Marktfrischer Salat

ca. 280 gr. 30,80 €

Feinschmecker-TellerGML4

Fleisch Spezialitäten mit Hähnchensteak, Schweinefiletsteak, Rumpsteak

 Karamellisierte Zwiebeln, Pommes frites,

Tzatziki und Marktfrischer Salat

23,80 €

Lamm-SpießGM

zartem Lammfleisch mit Rosmarin , tagesfrischem gebratenen Gemüse,

 Basmatireis, hausgemachte Tzatziki und Marktfrischer Salat

24,80 €

Lamm-TellerGM

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

28,80 €

Gyros Spezialitäten

Gyros der Klassiker1G

saftiges, mariniertes Schweinefleisch mit

knusprig Pommes frites,

 Zwiebeln und hausgemachtes Tzatziki

dazu Marktfrischer Salat

18,50 €

Gyros in Metaxa-SauceA1G

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

19,90 €

Gyros und CalamariGHRM4

Knuspriges Gyros mit leckere gegrillte Calamari;

 Pommes frites, Zwiebeln, hausgemachtes Tzatziki

und Marktfrisches Salat

21,90 €

Schnitzel

Schweineschnitzel A2CGM4„Wiener Art“

mit Pommes frites und Marktfrischer Salat

 17,90 €

Schweineschnitzel A2CGM4 mit Champignon

In leckere cremige Rahmsauce , Pommes frites

und Marktfrischer Salat

18,90 €

Cordon bleu A2CGM4

mit gek. Schinken\* und Käse gefüllt, Pommes Frites

und Marktfrischer Salat

21,90 €

Kindermenü

Hähnchenschnitzel A2CGM4

mit Pommes frites

9,80 €

HacksteakACL vom Grill

Bifteki mit Pommes frites

9,80 €

BratwurstAGM vom Grill

1 Bratwurst mit pommes frites, Ketschup und Mayonnaise.

7,90 €

TagliateleA1GC

Frische Nudeln mit Tomaten Sauce und Parmesan

7,90 €

Dessert

Hausgemachtes Sorbet3.4

Dreierlei Fruchtsorbet
9,50 €

TiramisuA1CHG
mit Eis , Schokosauce und Sahne
7,80 €

Créme BrûléeGA1CH

Haugemacht
8,50 €

ApfelstrudelA1CHG

(Warm) mit Eis, Vanillesauce, Sahne
7,80 €

Amarena-PlatteGH

Vanille und Schokoladen- Eis mit Amarena-Kirschen, Sahne
6,90 €

Joghurt mit HonigGH

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen

6,50 €

Panna CottaGA1H

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 Aperitif, Liköre, Brände 0,2 / 0,4cl

Kaffee Creme 3,00 € Williams-Christ 40% vol. 2,80 €

CapuccinoG 3,30 € Ouzo 38% vol. 2,80 €

Heiße SchokoladeG 3,60 € Averna 32% vol. 3,50 €

Griechische Mocca 3,00 € Ramazotti 30% vol. 3,50 €

Glas Tee, groß 3,00 € Bacardi – Cola 1,2 38% vol. 6,50 €

Glas Glühwein 3,90 € Campari - Orange 25% vol. 6,50 €

Kaffee Entkoffeiniert 3,00 € Wodka Lemon3  38% vol. 6,50 €

Latte MacchiatoG 3,70 € Baileys 18% vol. 0,4cl 4,50 €

Espresso 3,00 € Jack Daniels-Cola1,2  40% vol 0,4cl 7,50 €

MilchkaffeeG 3,70 € Fernet Branca 42% vol. 3,50 €

Doppelt Espresso 4,50 € Metaxa 7 Sterne 40% vol. 6,00 €

 Metaxa Very Old 40% vol. 7,50 €

 Aperol Spritz oder Hugo 0,25 l 7,50 €

 Lillet mit Wild Berry 0,25 l 7,50 €

Krombacher BierA3 vom Faß

Pilsener 0,3 l 3,80 €

Pilsener 0,5 l 5,10 €

Hefeweizen 0,5 l 5,10 €

Brautradition-dunkel 0,3 l 3,80 €

Brautradition-dunkel 0,5 l 5,10 €

Brautradition naturtrüb 0,3 l 3,80 €

Brautradition naturtrüb 0,5 l 5,10 €

Radler 0,3 l 3,80 €

Radler 0,5 l 5,10 €

Weizenradler 0,5 l 5,10 €

Hausbier Domnapf 0,3.l 3,80 €

Krombacher FlaschenbierA3

Vita-Malz 0,33 l-Fl. 3,80 €

Weizen (Kristallklar) 0,5 l-Fl. 5,10 €

Hefedunkel 0,5 l-Fl. 5,10 €

Krombacher-Alkoholfrei Pils 0,0% 0,33 l-Fl. 3,80 €

Krombacher-Alkoholfrei Weizen 0,5 l-Fl. 5,10 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, oder Zero1,2 0,33 Fl. 3,90 €

Fanta1,2 / Sprite / mezzo mix1,2 0,33 Fl 3,90 €

Richards Sun Eistea (Peach, Lemon, Blueberry) 0,33 Fl 3,90 €

Proviant Bio-Limo Zitrone naturtrüb 0,33 Fl 3,90 €

Proviant Bio-Limo Rhabarber 0,33 Fl 3,90 €

Johannisbeernektar 0,25 l 3,60 €

Johannisbeersaftschorle 0,25 l 3,50 €

Johannisbeersaftschorle 0,4 l 4,60 €

Apfelsaft 0,25 l 3,60 €

Apfelsaft-Schorle 0,25 l 3,50 €

Apfelsaft-Schorle 0,4 l 4,60 €

Orangensaft 0,25 l 3,50 €

Orangensaft 0,4 l 4,80 €

Schweppes Bitter Lemon3 0,25 l 3,50 €

Schweppes Bitter Lemon3 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 0,75 l 22,50 €

 *leicht und spritzig*

 Schorle0,5 Ltr. 0,25 Ltr*.*

Riesling-Schorle  *aus Qualitätswein b.A.* 5,50 €3,80 €

Weißherbsts-Schorle  *aus Qualitätswein b.A.* 5,50 €3,80 €

WEINKARTE Offener Wein\*O

 Glas 0.2 L

RETSINA „Trocken, geharzt“ 6,90 €

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“ 6,90 €

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“ 6,90 €

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“ 6,90 €

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 6,90 €

herb ausgewogene Burgunderart, harmonisch

RIESLING QbA Trocken Pfälzer-Wein aus St. Martin 6,90 €

kräftig, rassig, herb, feines Pfirsich-Bukett

OMIKRON-ROSE „Trocken“ 6,90 €

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 6,90 €

 QbA Mild vollmundig, süffig Pfälzer-Wein aus St. Martin

IMIGLYKOS-ROT „Lieblich“ 6,90 €

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“ 6,90 €

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“ 6,90 €

Merlot ist immer der Publikumsliebling! 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“ 6,90 €

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 6,90 €

Herzhaft, feine Rasse, feinfruchtig

WEISSWEINE FLASCHE\*O FL.: 0.75 L



MALAGOUSIA 43,00 €

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 43,00 €

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 41,00 €

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 42,00 €

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