



## VORSPEISEN

- |  |                |  |                |
|--|----------------|--|----------------|
| <b>10. Saganaki Fetakäse</b><br>Gebackener Fetakäse mit Tomaten            | <b>8,50 €</b>  | <b>17. Gebackener Ziegenkäse</b><br>mit frische Früchten karamellisiert und Honig  | <b>8,50 €</b>  |
| <b>11. Zaziki</b><br>Yoghurt creme mit Knoblauch                           | <b>4,50 €</b>  | <b>18. Gebackene Auberginen</b><br>mit frischen Knoblauch, Petersilie und Olivenöl | <b>6,00 €</b>  |
| <b>12. Taramas</b><br>Kaviarcreme aus Fischrogen und gedämpften Kartoffeln | <b>5,50 €</b>  | <b>19. Rindercarpaccio</b><br>mit Parmesan und Pinienkerne                         | <b>12,00 €</b> |
| <b>13. Chtipiti</b><br>Pikante Fetakäsepaste                               | <b>5,00 €</b>  | <b>20. Zucchini</b><br>in streifen paniert und gebraten mit Zaziki                 | <b>6,50 €</b>  |
| <b>14. Bruschetta Classico</b><br>mit Tomaten und Basilikum                | <b>5,00 €</b>  | <b>21. Baby Calamari</b><br>gegrillt mit Zitronenknoblauchöl                       | <b>9,00 €</b>  |
| <b>15. Krabben</b><br>in Olivenöl mit Knoblauch und frischen Kräutern      | <b>12,00 €</b> | <b>22. Oktopus gegrillt</b><br>mit Salikon   | <b>13,00 €</b> |
| <b>16. Zucchini-puffer</b><br>mit rote Beete und Joghurt Dip               | <b>7,00 €</b>  | <b>23. Vorspeiseteller</b><br>Vorspeisenmix  | <b>20,50 €</b> |



## SALATE

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>30. Griechischer Bauernsalat</b><br>Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Fetakäse und Olivenöl  | <b>10,50 €</b> |
| <b>31. Caprese</b><br>Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto   | <b>8,90 €</b>  |
| <b>32. Frühlings-Salat</b><br>Bunter Salat mit Ziegenkäse<br>Cherrytomaten und Orangensauce  | <b>13,00 €</b> |
| <b>33. Sommersalat</b><br>Bouquet von grünen Salat mit Hähnchenbruststreifen,<br>Erdbeeren, Mango, geriebener Fetakäse<br>in Balsamico-Chilli-Honig Dressing | <b>13,00 €</b> |



## NACHSPEISEN

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>90. Griechischer Yoghurt</b><br>mit Honig und Walnüssen | <b>6,00 €</b> |
| <b>91. Cremme Brûlée</b>                                   | <b>6,50 €</b> |
| <b>92. Panna Cotta</b>                                     | <b>6,50 €</b> |
| <b>93. Schokoladen-Souffle mit Vanilleeis</b>              | <b>7,50 €</b> |



## FISCHGERICHTE

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>42. Dorade</b>   | <b>22,50 €</b> |
| ganze Dorade gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse    |                |
| <b>44. Zanderfilet</b>  | <b>21,90 €</b> |
| in leichten Kartoffelflocken-Mantel auf Sellerie-Püree und rote Beete |                |
| <b>45. Gambas</b>   | <b>25,50 €</b> |
| gegrillt mit Salat  |                |
| <b>46. Gebratene Calamaris</b>  | <b>19,50 €</b> |
| mit Aioli und Patatakia   |                |



## FLEISCHGERICHTE

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>50. Souvlaki</b>   | <b>15,50 €</b> |
| Saftige Schweinefleischspiesse mit Patatakia und Zaziki                           |                |
| <b>51. Bifteki</b>  | <b>16,50 €</b> |
| gefüllt mit Schafskäse mit Patatakia und Zaziki                                   |                |
| <b>52. Schweinefilet gefüllt</b>  | <b>21,50 €</b> |
| mit Fetakäse und Paprika dazu Folienkartoffel                                     |                |
| <b>53. Souvlaki Trilogia</b>  | <b>23,00 €</b> |
| Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet mit Patatakia und Sauce Bearnaise |                |
| <b>54. Schweinefilet gegrillt</b>   | <b>19,50 €</b> |
| mit Kräuterbutter und Patatakia   |                |



## STEAKS

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>60. Madeira Steak</b><br>in Rotweinsauce und gegrilltem Gemüse                            | <b>25,90 €</b> |
| <b>61. Rumpsteak Classico</b><br>mit gerösteten Zwiebeln, Folienkartoffeln und Kräuterbutter | <b>25,90 €</b> |
| <b>62. Iberico Kotelett</b><br>auf Kartoffelpüree, Madeirajus und Gemüse                     | <b>22,50 €</b> |
| <b>63. Rumpsteak ca. 280g</b><br>in Pfeffersauce mit Patatakia                               | <b>25,90 €</b> |



## FLEISCHGERICHTE VON LAMM

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>70. Lammfilet gegrillt</b><br>mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse | <b>26,50 €</b> |
| <b>71. Lammfilet</b><br>auf Kartoffelpüree, gegrilltes Gemüse und Rotweinsauce               | <b>26,50 €</b> |
| <b>72. Lammkotelets</b><br>gegrillt mit Zaziki und Rosmarinkartoffeln                        | <b>24,50 €</b> |
| <b>73. Lammhaxe aus dem Ofen</b><br>mit Kartoffelpüree und Marktgemüse                       | <b>21,00 €</b> |



## KREATIONEN IN METAXASAUCE

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>80. Filetspezial</b><br>Schweinefiletmedallions in Metaxasauce mit Käseüberbacken und Kartoffelscheiben | <b>18,50 €</b> |
| <b>81. Bifteki Spezial</b><br>in Metaxasauce mit Käse überbacken und Kartoffelscheiben                     | <b>18,50 €</b> |



# GETRÄNKE



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	0,25 L	2,50 €
San Pellegrino	0,75 L	6,50 €
Aqua Panna	0,25 L	2,50 €
Aqua Panna	0,75 L	6,50 €
Coca Cola	0,2 L	2,70 €
Coca Cola Light	0,2 L	2,70 €
Fanta	0,2 L	2,70 €
Sprite	0,2 L	2,70 €
Spezi	0,2 L	2,70 €
Coca Cola Zero	0,2 L	2,70 €
Apfelschorle	0,33 L	3,50 €
Strawberry Tonic Water	0,2 L	3,00 €
Bitter Lemon	0,2 L	3,00 €
Ginger Ale	0,2 L	3,00 €
Stilles Wasser	0,2 L	1,90 €

## SÄFTE

Orangensaft	0,2 L	3,20 €
Apfelsaft	0,2 L	3,20 €
Maracujasaft	0,2 L	3,20 €

## BIERE

Warsteiner Herb	0,25 L	2,70 €
Warsteiner Herb	0,4 L	3,80 €
Warsteiner Herb Alkoholfrei	0,33 L	3,00 €
Bolten Alt	0,25 L	2,70 €
Bolten Alt	0,4 L	3,80 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 L	4,10 €
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 L	4,10 €

## LIKÖRE

Baileys mit Eis	4 CL	7,00 €
Sambuca	2 CL	3,00 €

## APERITIFS

Martini Bianco	7,00 €
Campari Orange	7,00 €
Hugo	7,00 €
Aperol Spritz	7,00 €
Lillet	7,00 €

## LONGDRINKS

Whisky Cola	8,50 €
Vodka Lemon	8,50 €
Bacardi Cola	8,50 €
Gin Tonic	8,50 €

## SPIRITUOSEN

Ramazotti	4 CL	6,00 €
Grappa	2 CL	5,00 €
Jägermeister	4 CL	6,00 €
Ouzo	2 CL	3,00 €
Ouzo Plomari	0,2 L	14,00 €

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Capuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,00 €
Tasse Kakao	2,50 €
Tasse Kakao mit Sahne	2,80 €
Latte Macchiato	3,10 €
Latte Macchiato mit Baileys	4,00 €
Cappuccino mit Baileys	4,00 €
Griechischer Mokka	3,00 €





## QUALITÄTSWEINE AUS DEUTSCHLAND

### Espenhof Grauer Burgunder Trocken (Weiss)

Komplexes Bouquet von Äpfeln, Zitrusfrucht, Honig und Kräutern.  
Mittlerer Körper, geringe Säure mit schönem Schmelz.  
Weingut Espenhof, Flonheim, Rheinhessen



0,2 L 7,00 €  
0,75 L 24,00 €

### Scheurebe Feinherb (Weiss)

Eine elegante, mineralische und saftige Scheurebe mit weicher Säure und spannender, fruchtiger Aromatik.

Weingut Tobias Rickes, Bad, Kreuznach, Nahe



0,2 L 7,00 €  
0,75 L 24,00 €

### Mineral Riesling Trocken (Weiss)

Geprägt von Schieferboden des Halenberges.  
Mineralisch, rassig, lang.

Weingut Emrich-Schönleber, Monzingen, Nahe



0,75 L 32,00 €

### Rosé Saignée 2016 (Rosé)

Lemberger, Syrah, Cabernet, Merlot und Pinot noir.

Frische, verspielte Nase von Erdbeeren und Litschi. Ein richtig gut strukturierter Rose, kein leichtes Sommerwässerle.

Weingut Christian Hirsch, Württemberg



0,75 L 24,00 €

### Rot & Wild (Rot)

Der Name ist Programm. Lemberger, Cabernet und Merlot.

Würzig, vollmundig, schön ausbalanciert.

Viel Kraft und Frucht bei angenehmer Wucht.

Weingut Christian Hirsch, Württemberg



0,75 L 24,00 €

### Le Roi des Montagnes Syrah Papargyriou (Rot)

Aromen von reifen Sauerkirschen, Brombeeren, Kirschen und Heidelbeeren, Noten von Veilchen, Milkschokolade, Eukalyptus, Vanille, grünem Pfeffer, Tabak und Leder.

Zu Fleischgerichten mit roten Soßen und gereiften Käsesorten



0,7 L 45,00 €



## GRIECHISCHE WEINE



### Chrysos Leon Lazaridis (Weiss)

Tiefviolette Samtfarbe und volles Aroma von Brombeere und Gewürzen. Runde, vollmundige und weiche Tannine  
Perfekt zu Fleisch und Geflügel



0,7 L 24,00 €

### Vivlia Chora Gerovasilou (Weiss)

Eine sehr gelungene Kombination aus der Sauvignon Blanc- und der bekannten griechischen Assyrτικο Traube.

Perfekt zu Weißfisch, Salaten oder zu zarten Fleischgerichten



0,7 L 32,00 €

### Thema Ktima Pavlidis (Weiss)

Eine exquisite Cuvée aus Assyrτικο und Sauvignon Blanc Trauben. Intensive Fruchtaromen von exotischen Früchten mit einem Hauch von Zitrone und Pfirsich.

Perfekt zu Fisch- und Schalentiergerichte, Pasta und Salate



0,7 L 29,00 €

### Malagousia (Weiss)

Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen.

Perfekte Wahl für die mediterrane und orientalische Küche.



0,7 L 27,00 €

### Assyrτικο Argynos aus Santorini (Weiss)

Zitrusnase mit leichten Steinobst- und Melonentönen sowie floralen Nuancen. herb-saftige Frucht mineralische Anklänge im Hintergrund Perfekt zu Schalentieren und Mageren Fisch



0,7 L 32,00 €

### Thema Ktima Pavlidis (Rot)

Ein intensives Bouquet von Kirschen und Pflaumen mit Aromen von Schokolade, Rauch und Vanille. Langer und fruchtiger Abgang. Perfekt zu Fleisch



0,7 L 33,00 €



## EXCLUSIVE ITALIENISCHE WEINE



### **Chardonnay Grave del Friuli D.O.C. (Weiss)**

Chardonnay mit anmutigem Duft von reifen Aprikosen, Mango und Limetten. Abgerundet durch eine frische Säure.

Fruchtig, mineralisch, harmonischer Weisswein. Cantine Bidoli



0,2 L 7,00 €  
0,75 L 29,00 €

### **Langhe Chardonnay D.O.C. Salvano (Weiss)**

Frisches, sehr reiches und fruchtiges Aroma mit Bananen-Noten. Intensiver Geschmack und gute Balance zwischen frische und Weichheit. Strohgelb mit grünlichen Reflexen.



0,2 L 7,00 €  
0,75 L 29,00 €

### **Lugana D.O.C. Banchetti (Weiss)**

Goldgelbe Farbe, Noten von Äpfeln, Aprikosen und floralen Noten. Mittlerer Körper, feinfrochtige Art, feiner Schmelz  
Azienda Agricola Bruno Franzosi



0,2 L 7,00 €  
0,75 L 29,50 €

### **Lugana Ca dei Frati I Frati (Weiss)**

Duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang



0,75 L 34,00 €

### **Lugana D.O.C. Salvano (Weiss)**

Zartes, angenehmes fruchtiges Bouquet mit floralen Noten. Frischer, weicher, harmonischer Geschmack mit Mandelnoten. Hervorragend als Aperitif, mit Fisch und weißem Fleisch. delikater Säure und elegantem Abgang



0,75 L 34,00 €

### **Lu Rappaio Primitivo (Rot)**

Intensives Fruchtroma wie ein prall gefülltes Obstkörbchen mit dunklen Pflaumen, Brombeeren und Heidelbeeren. Leicht rauchige Note und ein Hauch Lakritz  
Ein prima Solist, der aber auch zu Steak & Co. Schmeckt.



0,75 L 29,00 €

### **Primitivo del Salento I.G.P. Salvano (Rot)**

Intensive Rubinrote Farbe. Ätherisch, fruchtiges Aroma von Kirschen und Brombeeren. Strukturiert und ausgeglichen.

Köstlich zu Rotem Fleisch, Braten und gereiftem Käse



0,2 L 8,00 €  
0,75 L 31,00 €

### **Fosco Diano Alba Superiore D.O.C.G. Salvano (Rot)**

Eindeutiges Aroma, anhaltend mit Noten von Veilchen und reifen Brombeeren. Intensiven Geschmack rund, warm, sehr weich mit Nachgeschmack von Mandeln. Es ist der ideale Wein zu rotem und weißem Fleisch.



0,75 L 32,00 €

### **Trabuch Langhe Rosso D.O.C. Salvano (Rot)**

Intensive rubinrote Farbe. Intensives und anhaltendes Bukett mit Duft von Gänseblümchen. Vollmundiger Wein mit süßem und samtigem Tannin.

Passt ausgezeichnet mit rotem Fleisch und Wild.



0,75 L 36,00 €

### **Gentilium Langhe Nebbiolo D.O.C. Salvano (Rot)**

Helle rubinrote Farbe.

Klares und sanft elegantes Bukett mit Aromen von Lakritze. Intensiver Geschmack mit Vanille-Nachgeschmack.

Passt zu rotem Fleisch, Wild und gereiften Käsesorten.



0,75 L 42,00 €

### **Barbaresco D.O.C. Salvano (Rot)**

Hellrubinrote Farbe mit lila Reflexen. Breites und intensives Bukett mit Düften von Kaffee und Tabak. Vollmundiger harmonischer Geschmack sehr gute Struktur. Passt gut zu Rindfleisch, Pasta, Lamm, Wild, Braten und gereiftem Käse



0,75 L 55,00 €



## SPANISCHE QUALITÄTSWEINE

### Vina Pomal Rioja Reserva D.O.C. (Rot)

Klassischer Reserva-Wein. Präzise Aromen von roten Früchten, Tabak, Trüffel und Vanille. Konzentriert und lang im Abgang.  
Bodegas Bilbainas 90 Parker Punkte



0,2 L 8,50 €

0,75 L 34,00 €

## WEINE IM GLAS

**Imiglykos** (Weiß oder Rot) Halbsüß

0,2 L 6,00 €

**Retsina** Harzwein

0,2 L 6,00 €

**Merlot** (Rot)

0,2 L 7,00 €

**Cabernet Sauvignon** (Rot)

0,2 L 7,00 €

**Rosé** Trocken

0,2 L 6,00 €

**Chardonnay** (Weiss)

0,2 L 7,00 €



Vielen Dank für Ihren Besuch.  
Beehren Sie uns Bald wieder.

Übrigens, unsere Gutscheine eignen sich  
Bestens um Ihre lieben zu Beglücken.