


Vorspeisen - Meze

- Gegrillte Peperoni**  7,80€
mit hausgemachte Knoblauchsauce und Pitabrot_A
- Tzatziki**  4,80€
Hausgemachter Joghurt-Dip abgeschmeckt mit geraffelten Gurken, Dill und Knoblauch_{AG}
- Melitzanosalata**  5,80€
Auberginensalat mit Tomaten, Zwiebeln, Walnüsse und Knoblauch_{AH}
- Tirokafteri**  5,80€
Schafskäsecreme mit Paprika und Olivenöl_{AG}
- Trilogia**  7,80€
Dreierlei Dips_{AG}
- Gemistes Piperies**  11,80€
Rote, geröstete Paprika gefüllt mit Fetacreme, überbacken mit Pitabrot_{AG}
- Kolokithokeftedes**  11,80€
Zucchiniällchen mit Tzatziki und Pitabrot_{AG}
- Gigantes**  9,80€
Weißer Riesenbohnen in Tomatensauce, überbacken mit Fetakäse, dazu Pitabrot_{AGI}
- Saganaki**  12,80€
Fetakäse gegrillt mit Peperoni, Oliven, Tomaten und Zwiebel, dazu Pitabrot_{AG}

Hauptgerichte

Gyros Salat	14,80€
<i>Gemischter Salat mit Gyros, Krautsalat, Tomate, Gurke, Oliven, Peperoni, Zwiebel und Tzatziki_{AG}</i>	
Gyros	15,80€
<i>Schweinefleisch nach traditionell griechischer Art gewürzt, mit frischgeschnittene Zwiebelringe, dazu Tzatziki, Reis und Salat_G</i>	
Gyros au Gratin	17,80€
<i>Gyros in Metaxasauce und Käse überbacken, Reis und Salat_G</i>	
Gyros mit Knoblauchsauce	17,80€
<i>Gyros in Knoblauchsauce mit Reis und Salat_{GJI}</i>	
Kotosouvlaki	15,80€
<i>Zwei Hähnchenspieße mit Tzatziki, Reis und Salat_G</i>	
Nudeln mit Garides	15,80€
<i>Nudeln mit Garnelen und Käse in Tomatensauce_{ABG}</i>	
Calamaria	18,80€
<i>Calamares Natur, gegrillt, dazu Tzatziki, Reis und Salat_G</i>	
Schnitzel Wiener Art	14,80€
<i>Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Salat_{ACG}</i>	
Metaxaschnitzel	16,80€
<i>Schweineschnitzel paniert mit Metaxasauce, Pommes Frites und Salat_{ACG}</i>	
Lende Medaillons	18,80€
<i>Schweinelende mit Metaxasauce dazu Pommes Frites und Salat_{ACG}</i>	

Kinder Teller

Nudeln mit Tomatensauce	7,50€
Chicken Nuggets	8,50€
<i>mit Ketchup und Pommes Frites_A</i>	

Beilagen

Portion Pommes Frites	4,50€
Portion Reis	3,50€
Portion Nudeln_A	3,50€
Pita Brot_A	2,00€
Ketchup/Mayo	0,50€
Extra Sauce	3,00€

Nachtisch

Vanille Eis mit heiße Himbeeren	7,50€
Eisbecher, drei Kugeln Eis	5,50€
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüsse	6,50€

Getränkekarte

Biere	0,33l	0,50l
Karlsberg Ur-Pils	3,50€	4,50€
Radler		4,50€
Hefeweizen		4,50€
Dunkelweizen		4,50€
Hefeweizen Alkoholfrei		4,50€
Pils Alkoholfrei	3,50€	

Spirituosen

Ouzo	2cl	2,50€
Ramazotti	2cl	3,00€
Baileys	2cl	2,50€
Frucht Likör	2cl	2,50€
Metaxa 5*	2cl	2,50€
Metaxa 7*	2cl	4,50€
Metaxa 12*	2cl	6,50€
Williams Birne	2cl	2,50€
Amaretto	2cl	2,50€

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,5l
Traubensaft Rot/Weiß	2,80 €	4,50€
Johannisbeersaft	2,80 €	4,50€
Apfelsaft	2,80 €	4,50€
Saftschorle	2,50€	4,00€

Soft Drinks

	0,2l	0,4l
Bitter Lemon	3,00€	5,00€
Coca Cola	2,50€	4,00€
Fanta	2,50€	4,00€
Spetzi	2,50€	4,00€
Zitronenlimonade	2,00€	3,50€

Wasser	0,25l	0,75l
<i>Mineralwasser Classic</i>		4,00€
<i>Mineralwasser Medium</i>	2,80€	5,00€
<i>Mineralwasser Still</i>	2,80€	5,00€

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>		2,50€
<i>Espresso</i>		2,50€
<i>Cappuccino_G</i>		2,70€
<i>Latte Macchiato_G</i>		3,00€
<i>Tasse Tee (diverse Sorten)</i>		2,50€

Weinkarte

Weine aus der Region

Weiß Qualitätsweine

<i>Riesling - trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,20€</i>
<i>Riesling - halbtrocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,20€</i>
<i>Grauburgunder - trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50€</i>
<i>Weissburgunder - trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50€</i>
<i>Sauvignon Blanc - trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,90€</i>
<i>Morio Muskat - lieblich</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Cuvée – trocken</i> <i>(Chardonay mit Weissburgunder)</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,90€</i>
<i>Rieslingschorle</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Rieslingschorle</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,50€</i>

Rose Qualitätsweine

<i>Portugieser Weißherbst - halbtrocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,20€</i>
<i>Spätburgunder - halbtrocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,00€</i>

Rot Qualitätsweine

<i>Dornfelder - trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,00€</i>
<i>Spätburgunder - feinherb</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50€</i>
<i>100° Cuvée - trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,90€</i>
<i>St. Laurent - trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,90€</i>
<i>Schwarzriesling - feinherb</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Cabernet Sauvignon - trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,90€</i>

Griechische Qualitätsweine

<i>Makedonikos Rot - trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Imiglikos Rot - halbtrocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Kokkineli Rot – lieblich</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,90€</i>
<i>Imiglikos Weiß - lieblich</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Samos Weiß – Likörwein</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,50€</i>
<i>Retsina Weiß – trockenharzig</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,50€</i>

Aperitif

Ouzo auf Eis	<i>3,50€</i>
Martini	<i>4,50€</i>
Campari Soda	<i>6,50€</i>
Campari Orange	<i>6,50€</i>
Aperol Spritz	<i>6,50€</i>
Hugo	<i>6,50€</i>
Secco auf Eis	<i>4,00€</i>
Glas Sekt	<i>4,00€</i>

Verehrte Gäste,

wir haben gemäß der Richtlinien unsere Speisen- und Getränkekarte mit Nummern und Buchstaben für Allergene und Zusatzstoffe ausgezeichnet.

Dennoch sind hier nicht alle Lebensmittel und Zusatzstoffe erfasst, welche evtl. vorhandene Allergien auslösen können.


- (A) *Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)*
- (B) *Krebstiere*
- (C) *Eier*
- (D) *Fisch*
- (E) *Erdnüsse*
- (F) *Soda*
- (G) *Milch und Milchprodukte*
- (H) *Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss)*
- (I) *Sellerie*
- (J) *Senf*
- (K) *Sesamsamen*
- (L) *Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l*
- (M) *Lupinen*
- (W) *Weichtiere*

Zusatzstoffe

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1) <i>Farbstoff</i> | 5) <i>geschwefelt</i> |
| 2) <i>Chininhaltig</i> | 6) <i>geschwärzt</i> |
| 3) <i>Koffeinhaltig</i> | 7) <i>mit Phosphat</i> |
| 4) <i>Süßungsmittel</i> | |

Symbole

: Vegetarisch

: Vegan

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage Auskunft über die von uns verwendeten Zutaten.