

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Sommerplatte	11,80
Sommerplatte aus Zucchini-puffer, Spitzpaprika, Dolmadakia, Tomatenscheiben, Oliven und Fetawürfeln	
Gegrilltes Wolfsbarschfilet	19,00
mit geschmorten Auberginen in Tomatensoße und Knoblauchkartoffeln	
Gefüllte Zucchini	12,00
mit Rinderhack aus dem Ofen mit Zitroneneisoße	
Lemonato aus der Pfanne	17,50
Lammlachse und Schweinefiletmedaillons gebraten mit Champignons, Zucchini und Oliven	

KALTE VORSPEISEN

1	Zaziki	4,80
Joghurt mit Gurken und Knoblauch, sehr erfrischend		
2	Chtipiti	5,30
Schafskäsecreme mit Paprika und Oregano, pikant		
3	Taramas	5,40
Creme aus Fischrogen – eine Delikatesse		
4	Trilogie	5,30
aus Zaziki, Chtipiti und Taramas		
7	Dakos	6,20
selbstgebackenes Brot mit Knoblauchbutter, fein gehackten Tomaten, zerkrümeltem Feta, Oliven, Oregano und Olivenöl		

WARME VORSPEISEN

9	Peperoni vom Grill	5,30
eine pikante Vorspeise mit Knoblauchmarinade		
11	Saganaki	6,70
Fetakäse in Teig gezogen und ausgebacken dazu Tomatenscheiben		
14	Auberginen- und Zucchinischeiben	7,20
Auberginen- und Zucchinischeiben in Teig gebacken, Tomatensoße und Parmesankäse mit Chtipiti		
15	Champignons	6,70
gefüllte Champignons mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Käse überbacken		
17	Oktopus	11,50
gegrillter Oktopus mit Knoblauchmarinade und Rote-Bete-Salat		

SALATE

20	Choriatiki	9,90
griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni und Fetakäse		
21	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrustfilet	11,80
verschiedene Salatblätter, gegrilltes Gemüse und Hähnchenbrustfiletstreifen		

FISCHSPEZIALITÄTEN

24	Calamares	15,10
gebackene Tintenfische mit Taramas, Gemüseis und Rote-Bete-Salat		
28	Inselteller	17,10
Calamares, Garnelen, Sardellen mit Taramas, Gemüseis und Rote-Bete-Salat		

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- 30 **Hähnchen Souvlakia** 15,80
mit geschmorten Auberginen in Tomatensoße und Knoblauchkartoffeln
- 32 **Dorfspeiß** 17,30
gegrillte Schweinefiletmedaillons mit geschmorten Auberginen in Tomatensoße und Knoblauchkartoffeln
- 33 **Souvlakia** 13,20
gegrilltes mageres Schweinefleisch am Spieß mit Zaziki, Reis und Salat
- 34 **Gyros** 12,20
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki, Reis und Salat
- 35 **Sikotia** 11,80
gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln, Zaziki, Reis und Salatteller
- 36 **Rolo** 13,80
Schweinefleischröllchen gefüllt mit Fetakäse, Reis und Salat
- 37 **Gemisto** 13,60
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, Reis und Salat

GRILLPLATTEN

- 40 **Gyros, Beefteki** 13,30
Zaziki, Reis und Salat
- 41 **Gyros, Rinderleber** 13,30
Zaziki, Reis und Salat
- 42 **Gyros, Souvlaki** 13,50
Zaziki, Reis und Salat
- 44 **Lammkoteletts, Hähnchenspieß, Rinderleber** 17,80
Zaziki, Reis und Salat
- 45 **Gyros, Beefteki, Souvlaki** 15,80
Zaziki, Reis und Salat

AUS DEM BACKOFEN

- 48 **Unsere Lammhaxe** 14,30
geschmort mit Kritharaki (griech. Nudeln) in einer Tomatensoße und Salatteller
- 50 **Unsere Lammhaxe** 15,50
geschmort mit Auberginen in einer Tomatensoße und Knoblauchkartoffeln
- 51 **Gyros in Metaxasoße** 14,80
mit Käse überbacken, Pommes und Salatteller

KLEINE SPEZIALITÄTEN

- 56 **Auberginen** 9,80
geschmort in einer Tomatensoße mit Feta überbacken
- 57 **Kritharoto** 11,80
griechische Nudeln gedünstet in einer Brühe mit Champignons, Zucchini und Paprika, garniert mit Kefalotyri (Hartkäse)
- 58 **Scampi Tiganaki** 13,10
Garnelen mit Knoblauch gebraten in Ouzo abgelöscht garniert mit Feta, Gemüsereis und Rote-Bete-Salat
- 61 **Beefteki in Metaxasoße** 10,40
mit Käse überbacken und Knoblauchkartoffeln

BEILAGEN

- 62 **Pommes** 3,30
- 63 **Tomatenreis** 2,80
- 64 **Knoblauchkartoffeln** 4,00
Pommes statt Reis + 0,70

NACHSPEISEN

Sprechen Sie uns auf unsere täglich wechselnde Nachspeisen an.