

πριν το φαγητό - Aperitif

Ouzo „on the Rocks“	4cl	3,80 €	Campari ² Orange / Soda	4cl	3,90 €		
Ouzo Cocktail ^{2,3}	0,1l	4,20 €	Martini Bianco ²	5cl	3,00 €		
Hugo ²	klein	0,1l	3,80 €	Prosecco	Glas	0,1l	3,00 €
	groß	0,2l	5,80 €		Flasche	0,75l	18,50 €
Aperol Spritz ^{2,6}	klein	0,1l	3,50 €				
	groß	0,2l	5,50 €				

Liebe Gäste,

*wir präsentieren Ihnen täglich wechselnde kalte Vorspeisen direkt an Ihrem Tisch.
Genießen Sie das sogenannte „Paramana“ auf typisch griechische Art und stellen Sie Ihre
Favoriten zusammen.*

ορεκτικό - Vorspeisen

κρυα ορεκτικά - kalte Vorspeisen

Auswahl von unserem Vorspeisenangebot (pro Teller)

3,00 €

ζεστά ορεκτικά - warme Vorspeisen

<i>skopelitiki</i> – gebackene Filoteigschnecke mit Feta, Honig und rotem Pfeffer	4,50 €
<i>keftedakia</i> – kleine Fleischbällchen in Tomaten-Chilisauce (<i>pikant</i>)	5,80 €
<i>ochtapodi psito</i> – gegrillter Oktopus	9,20 €
<i>skordates garides</i> – Gambas mit Knoblauch und Kräutern	7,90 €
<i>saganaki garides</i> – Gambas in Tomaten-Chilisauce mit Schafskäse (<i>pikant</i>)	8,90 €
<i>gavros</i> – gebratene Sardellen mit Olivenöl und Zitrone	5,80 €
<i>mydia</i> – grüne Muscheln mit Tomaten, Paprika und Knoblauch	6,90 €
<i>kalamaraka</i> – frittierte Babycalamari	7,50 €
<i>fetaournou</i> – Schafskäse aus dem Ofen, garniert mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oregano	6,40 €
<i>saganaki</i> – paniertes Schafskäse mit Balsamicocreme	5,90 €
<i>kolokythokeftedes</i> – Plätzchen aus geriebener Zucchini und Schafskäse	5,50 €
<i>tiganita</i> – Zucchini & Auberginen Taler mit Tzatziki	5,50 €
<i>spetzofai</i> – Hähnchenfilet mit Tomatensauce und Paprika	5,80 €
<i>patates tiganites</i> – Kartoffelecken mit Oregano	3,10 €
<i>pita</i> – traditionelles griechisches Brot mit Olivenöl und Oregano	2,50 €
<i>skordopsomo</i> – Knoblauchbrot	2,10 €

Zu den Vorspeisen servieren wir frisches Brot

κυριο πιατο - Hauptspeisen

φρεσκα ψαρια - Fisch

Wir führen täglich wechselnd frischen Fisch - wir empfehlen Ihnen gerne eine Auswahl

κρεασ - Fleisch

<i>mosharisia mprizola</i> – Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterjus und Kartoffeldrillingen	19,00 €
<i>mosharisio sikoti</i> – Kalbsleber mit Kräuterjus und hausgemachtem Kartoffelstampf	16,00 €
<i>souvlakia</i> – Schweinefilet am Spieß mit Senfsauce und Kartoffelecken	14,50 €
<i>filetakia</i> – Medaillons vom Schweinefilet auf Thymiansauce mit getrockneten Tomaten und Reis	15,90 €
<i>kotosouvlaki</i> – Hähnchenfilet am Spieß im Speckmantel mit pikanter Paprikasauce und Reis	12,50 €
<i>kotopoulo</i> – Hähnchenbrustfilet in Honig-Thymiansauce mit feiner Chilinote und Reis (<i>pikant</i>)	12,50 €
<i>biftekakia</i> – Fleischbällchen gefüllt mit Schafskäse auf einer pikanten Tomatensauce und Reis	13,50 €
<i>paidakia</i> – Lammkoteletts aus der Krone im Tomaten-Kräuterbett mit Kartoffelecken	18,00 €
<i>piato zefyros</i> – Bifteki, Lammkotelett, Souvlaki, Hähnchenbrustfilet, dazu Kartoffelecken	16,00 €

Zu jedem Gericht servieren wir Pfannengemüse

μακαρονια - Nudeln

<i>kritharoto</i> – Reismudeln mit Meeresfrüchten in Tomatensauce	13,00 €
<i>garidomakaronada</i> – Bavette mit Gambas	14,50 €
<i>makaronada kotopoulo</i> – Tagliatelle mit Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce	11,50 €
<i>makaronia greka</i> – Penne mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Oliven und Schafskäse	10,50 €

σαλατα - *Salate*

<i>choriatiki</i> – klassischer griechischer Bauernsalat	8,50 €
<i>galliki salata</i> – Wildkräutersalat mit weichem Ziegenkäse und getrockneten Feigen	10,50 €
<i>koto salata</i> – Wildkräutersalat mit Hähnchenbruststreifen	10,50 €
<i>gavros salata</i> – Wildkräutersalat mit gebratenen Sardellen	11,00 €
<i>mikri salata</i> – kleiner Beilagensalat	3,50 €

γλυκο - *Desserts*

<i>semi fredo</i> – Parfait aus original Toblerone-Schokolade mit karamellisierten Mandeln	5,50 €
<i>chokolatina</i> – Zarter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	5,50 €
<i>revani</i> – Griechischer Kuchen mit Kokosraspeln und Vanilleeis	5,20 €
<i>granita</i> – Prosecco-Zitronensorbet	5,20 €
<i>giaourti me meli</i> – griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen	4,10 €
<i>pagoto</i> – Eisbecher (<i>verschiedene Sorten</i>)	4,20 €

ΠΟΤΟ - Getränke

Alkoholfreie Getränke

Wasser (<i>perlend / still</i>)	0,25l	1,80 €	0,75l	4,60 €
Fanta / Sprite / Spezi ^{2,3}			0,3l	2,30 €
Coca Cola / Coca Cola Light ^{2,3,4,5}			0,3l	2,30 €
Veltins Fass Brause (<i>Zitrone</i>)			0,33l	2,30 €
Orangensaft / Apfelsaft			0,2l	2,10 €
Apfelschorle			0,3l	2,30 €
Tonic Water ⁶ / Ginger Ale ⁶ / Bitter Lemon ²			0,2l	2,10 €

Biere

Früh Kölsch <i>vom Fass</i>			0,3l	2,30 €
Bitburger Pils <i>vom Fass</i> / Radler			0,3l	2,30 €
Bitburger Pils (<i>alkoholfrei</i>)			0,33l	2,50 €
Paulaner Weißbier			0,5l	3,60 €
Paulaner Weißbier (<i>alkoholfrei</i>)			0,5l	3,60 €
Mythos Lagerbier	<i>Das Original aus Griechenland!</i>		0,33l	2,50 €

Kaffee & Tee

Kaffee				2,10 €
Espresso / Doppio / Doppio Freddo			1,90 € /	3,20 €
Griechischer Mokka				1,90 €
Latte Macchiato				2,80 €
Cappucino / Cappucino Freddo			2,50 € /	2,80 €
Milchkaffee				2,50 €
Frappé (<i>kalt</i>) / mit Eis			2,50 € /	3,50 €
Tee (<i>verschiedene Sorten</i>)				1,80 €

Weine

Weißwein (trocken)	0,2l	4,50 €	0,5l	11,00 €
Rotwein (trocken)	0,2l	4,70 €	0,5l	11,50 €
Imiglikos Weiß (lieblich)	0,2l	4,30 €	0,5l	10,30 €
Imiglikos Rot (lieblich)	0,2l	4,30 €	0,5l	10,30 €
Rosé (trocken)	0,2l	4,60 €	0,5l	11,30 €
Retsina	0,25l	4,30 €	0,5l	8,00 €

...sowie die Weine unserer gesonderten Weinkarte

Longdrinks

Hendrick's Gin Tonic			4cl	8,00 €
Jack Daniel's Cola			4cl	7,20 €
Absolut Lemon			4cl	7,20 €
Havana Club Cola			4cl	7,50 €

Spirituosen

Tsipouro			2cl	3,50 €
Ouzo	2cl	2,00 €	0,2l	9,90 €
Metaxa „Five Stars“			2cl	3,50 €
Metaxa „Seven Stars“			2cl	3,90 €
Metaxa „Grande Fine“			2cl	4,80 €
Metaxa „Private Reserve“			2cl	6,50 €
Ramazotti			2cl	3,20 €
Baileys Irish Cream			2cl	3,20 €

1 mit Phosphat

2 mit Farbstoff

3 mit Konservierungsstoff/ Nitrat

4 mit Süßungsmitteln

5 koffeinhaltig

6 chininhaltig

Für Informationen zu Zutaten die Allergien auslösen können, stellen wir Ihnen gerne eine Allergenkennzeichnung zur Verfügung.