

Suppen

1. *Griechische Bohnensuppe*
2. *Jouvarlakia Hackfleischbällchen in Zitronensauce*
(Saisonbedingt von Oktober- März)
3. *Tomatensuppe*
4. *Zwiebelsuppe*

Kalte Vorspeise

6. Tzatziki

Griechischer feinsten Joghurt-Dipp verfeinert mit Knoblauch, Gurken und Dill

133. Rote Beete

*eingelegt in Essig und Olivenöl,
verfeinert mit Knoblauch und Joghurt*

8. Oliven & Peperoni

10. Kalamaris Salat Tintenfisch mit Essig und Olivenöl

11. Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl

12. Chtipiti Pikante Schafskäsecreme, pikant & scharf gewürzt

14. Taramas Fischrogencreme

15. Thunfischpaste

16. Bohnensalat mit Zwiebeln & Paprika,

Warme Vorspeisen

- 24. Dolmadakía gefüllte Weinblätter mit Reis*
- 25. Zucchini in Teig goldgelb gebraten, mit Tzatziki*
- 27. Auberginen in Teig goldgelb gebraten, mit Tzatziki*
- 28. Kalamaris mit Tzatziki*
- 128. Baby Kalamaris in Knoblaucholivenöl gebraten*
- 30. Saganaki paniertes Weißkäse, gebraten*
- 31. Feta Psíti*
gegrillter Weißkäse in Alufolie mit Tomate, Zwiebeln, Paprika
- 142. Weißkäse in Sesammantel gebraten, Honig*
- 35. Sardinen paniert*
- 401. Gegrillte Paprikaschoten mit Knoblauch Olivenöl*

Spezialitäten vom Grill

mit Pommes oder Reis

41. *Gyros*
42. *Souvlaki Schweinefilet am Spieß*
43. *Souvlaki vom Lamm*
44. *Lammkoteletts 5 Stück*
45. *Souvlaki vom Putenbrustfilet*
46. *Bifteki Hackfleisch mit Käse gefüllt*
47. *Bifteki Hackfleisch*
mit Edamerkäse gefüllt, in pikanter Tomatensauce
49. *Spezial-Teller Souvlaki, Bifteki, Gyros*
50. *Elena-Teller Schweinefilet, Rumpsteak, Gyros*
51. *Nikoleta-Teller Lammkotelett, Schweinefilet, Gyros*
52. *Athens-Teller Schweinefilet, Putenfilet, Gyros*
53. *Aliki-Teller Lammfilet, 2 Lammkoteletts, Gyros*
54. *Alkiviadis-Teller Rumpsteak, Souvlaki, Bifteki*
56. *Mix Grillteller Lammkotelett, Souvlaki, Bifteki, Gyros*
63. *Schweinefilet Medaillons*
414. *Schweinefilet in der Pfanne gebraten (Tigania)*
mit Zitronenscheiben und mediterranen Gewürzen

Spaghetti

- 67. *Spaghetti mit Schafskäse*
- 68. *Spaghetti mit Hack in Tomatensauce*
- 69. *Spaghetti mit frischem Gemüse*
- 70. *Spaghetti mit Pute und knackigem Gemüse*
- 71. *Spaghetti mit Lachsfilet und knackigem Gemüse*
- 72. *Spaghetti mit Garnelen und knackigem Gemüse*
- 73. *Spaghetti mit Kalbfleisch*

Spezialitäten aus der Pfanne

mit Pommes oder reis

- 77. *Gyros in Sahnesauce mit Käse überbacken*
- 78. *Gyros in Sahne-Metaxasauce*
mit Paprika, Zwiebeln und mit Käse überbacken
- 421. *Gyros in Ananas -Curry Sahne Sauce*
- 79. *Gyrospfanne* *mit Paprika und Reis*
- 80. *Gemüse-Putenpfanne* *Putenbrustfilet mit diversem Gemüse*
- 82. *Gemüsepfanne* *vegetarisch diverses Gemüse*

Aus dem Topf und Backofen

83. Lamm Haxe

gebacken, dazu Pommes oder Reis

84. Kalbfleisch

gekocht in Weintomatensauce, dazu Pommes oder Reis

85. Stifado

Kalbfleisch gekocht in Weintomatensauce, mit kleinen ganzen Zwiebeln in einer schmackhaften Sauce, mit Rotwein verfeinert

86. Moussaka

Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch, Béchamelsauce

Aus dem Meer

mit Pommes oder Reis

87. Babykalamaris in Knoblauch Olivenöl gebraten

88. Kalamaris frittiert

90. Kalamaris vom Grill

420. Gemüsepfanne mit Garnelen

Feine Desserts

Halva Sesamkonfekt

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

Selbstgemachtes Tiramisu mit Sahne

Teig -Bälle mit Honig und Zimt

Riesen Kugel Eis

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Coca Cola, Fanta, Sprite

Saft / Schorle : Orange, Apfel, Traubensaft, Rhabarber

Nektar: Banane, Kirsch, Johannisbeere

Flasche Sprudelwasser 0,7 l

Flasche Stilles Wasser 0,7 l

Tasse Kaffee, Tee, Mokka, Espresso, Cappuccino

Bier

Pils / Alster

(Weißbier) Hefe, Alkoholfrei, Kristall

Jever Fun

Offene Weine

Retsina weißer Wein trocken, geharzt

Anthos trockener Wein, weiß oder rot

Imiglikos lieblich, weiß oder rot

Cava IONOS WEISS Hauswein

Cava IONOS Rot Qualität Hauswein

Cava Rosé trocken, leicht, mild