

Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|----------------|
| 1. Elies (Vegan)
Oliven in Öl-Marinade | 5,90 € |
| 2. Piperies (Vegan)
grüne Peperoni in einer Olivenöl-Essig-Marinade | 4,90 € |
| 3. Dolmadakia me Tzatziki (Vegetarisch)
Weinblätterrollen mit Reis-Füllung und Tzatziki | 7,90 € |
| 4. Tzatziki (Vegetarisch)
Sahnejoghurt mit Knoblauch und Gurken | 5,70 € |
| 5. Taramosalata (Vegetarisch)
Fischrogenpaste vom Seehecht | 7,20 € |
| 6. Htipiti (Vegetarisch)
angemachter Schafskäse mit Paprika, scharf gewürzt | 6,90 € |
| 8. Feta (Vegetarisch)
griechischer Schafskäse mit Olivenöl und Oregano | 9,80 € |
| 9. Pikilia für 1 Person (Vegetarisch)
Vorspeisenvariationen, reichlich garniert | 14,20 € |
| 10. Pikilia für 2 Personen (Vegetarisch)
Vorspeisenvariationen, reichlich garniert | 19,90 € |

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|----------------|
| 11. Gemischte Vorspeiseplatte für 2 Personen
Kalt und Warm (Vegetarisch) | 21,50 € |
| 12. Vorspeiseplatte Limani
Calamar, Garnelen, Oktapous, Muscheln
Tzatziki, Taramosalata | 21,90 € |
| 13. Gigantes (Vegan)
Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce | 9,90 € |
| 14. Kolokithakia (Vegetarisch)
gebratene Zucchinischeiben mit Tzatziki | 8,90 € |
| 15. Melitzanes (Vegetarisch)
gebratene Auberginenscheiben mit Tzatziki | 8,90 € |
| 16. Saganaki Kaseri (Vegetarisch)
gegrillter Kaskaval (ein milder Schafskäse) ⁴ | 9,90 € |
| 17. Saganaki Furnu (Vegetarisch)
überbackener Schafskäse, pikant gewürzt | 9,90 € |
| 18. Feta mit Mandeln (Vegetarisch)
gebratener paniertes Schafskäse mit Mandeln und Honig auf
Salat der Saison | 14,90 € |
| 19. Florinis sto Grill⁴ (Vegetarisch)
gegrillte rote Paprika mit einer Füllung aus diversen
Käsesorten ⁴ und frischen Tomaten | 8,80 € |
| 20. Piperies Tiganites (Vegetarisch) | 7,90 € |

Alle Preise incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Peperoni mit Scharfskäse (leicht Scharf) in einer Olivenöl-Balsamico –Marinade

- | | |
|---|----------------|
| 21. Saganaki Garides | 13,50 € |
| Riesengarnelen in Tomaten-Schafskäse-Sauce mit Weißwein | |
| 22. Oktapodi sto Grill | 16,90 € |
| gegrillter Seepolyp, pikant gewürzt | |

Salate

- | | |
|---|----------------|
| 23. Beilagensalat (Vegetarisch) | 4,90 € |
| Salat der Saison ³ | |
| 24. Choriatiki (Vegetarisch) | 12,50 € |
| Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Schafskäse | |
| 25. Choriatiki Kotopoulo³ | 15,90 € |
| gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Schafskäse | |
| 26. Mikti Salata Kotopoulo | 15,90 € |
| gegrillte Hähnchenbruststreifen auf Salat ³ der Saison | |
| 27. Tonnosalata | 12,90 € |
| Gemischter grüner Salat ³ mit Tomaten ,Oliven,Ei,Peperoni und Thunfisch in einer hausgemachten Sauce Vinaigrette | |

Alle Preise incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Suppen

- | | |
|--|---------------|
| 28. Fasolada (Vegan)
griechische Bauernsuppe(Bohnensuppe) | 6,50 € |
| 29. Kotosoupa
Hühnerfleisch nach griechischer Art mit Reis | 7,60 € |
| 30. Kreatosoupa
Gemüsesuppe mit Rindfleisch | 7,60 € |

Herzhaftes aus dem Backofen

- | | |
|---|----------------|
| 31. Mousaka
Auflauf von Auberginen-Kartoffeln und Hackfleisch,
überbacken mit Béchamelsauce | 16,50 € |
| 32. Giuvetsi Arni
Lammragout und griechischen Nudeln, überbacken mit Käse ⁴ | 19,50 € |
| 33. Kleftiko spezial
Lammhaxe aus dem Backofen, überbacken mit Käse ⁴ ,
Kartoffelscheiben und Salat der Saison ³ | 20,90 € |
| 34. Kritharaki Kaseri (Vegetarisch)
griechische Nudeln in Tomatensauce mit Käse ⁴ überbacken | 10,90 € |

Würziges vom Grill

- | | |
|--|----------------|
| 35. Sikoti Moscharisio | 19,50 € |
| Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln, Kartoffelscheiben und Salat der Saison ³ | |
| 37. Bifteki Gemisto | 15,90 € |
| Hacksteak nach griechischer Art mit Schafskäse, Paprika und Tomaten gefüllt, Kartoffelscheiben und Salat der Saison ³ | |
| 38. Paidakia | 27,50 € |
| Lammkoteletts (Medaillons) mit Rosmarinkartoffeln, grünen Bohnen und Salat der Saison ³ | |
| 39. Souvlakia Hirina | 15,90 € |
| Schweinespieße mit Tzatziki, Kartoffelscheiben und Salat der Saison ³ und | |
| 40. Souvlakia Arnisia | 19,90 € |
| Lammspieße mit Tzatziki, Kartoffelscheiben und Salat der Saison ³ und | |
| 41. Souvlakia Kotopoulo | 15,90 € |
| Hähnchenspieße mit Paprikamus, Kartoffelscheiben und Salat der Saison ² | |
| 42. Gyros | 15,90 € |
| Schweinefleisch vom Drehspieß, pikant gewürzt, mit Tzatziki, Kartoffelscheiben und Salat der Saison ³ | |

Fleischplatten vom Grill

- | | |
|--|----------------|
| 43. Lamm-Platte | 26,90 € |
| Lammspieß, 2 Lammkoteletts und Lammfilet mit Tzatziki, Kartoffelscheiben und Salat der Saison ³ | |
| 44. Ionion-Platte | 18,90 € |
| Schweinespieß, Gyros und Bifteki mit Tzatziki, Kartoffelscheiben und Salat der Saison ³ | |
| 45. Limani-Platte für 2 Personen | 47,90 € |
| 2 Schweinespieße, 2 Lammkoteletts, 2 Bifteki und Gyros mit Tzatziki, Kartoffelscheiben und Salat der Saison ³ | |

Warmes Brot

- | | |
|--|---------------|
| 510. Gebackenes Knoblauchbrot (Vegan) | 3,90 € |
| 511. Pita-Brot gegrillt (Vegan) | 3,00 € |

Filet – der zarte Fleischgenuss

- | | |
|--|----------------|
| 47. Fileto Hirino | 18,90 € |
| gegrillte Schweinelende mit grünen Bohnen,
Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison ³ | |
| 48. Hirino Diavolos | 19,90 € |
| gegrillte Schweinelende in scharfer Chili-Tomaten-Sauce mit
Kartoffelscheiben und Salat der Saison ³ | |
| 49. Hirino Piperato | 19,90 € |
| gegrillte Schweinelende in Knoblauch-Pfeffer-Sauce mit
Paprikastreifen ,Pilzen Kartoffelscheiben und Salat der
Saison ³ | |
| 50. Arni Piperato | 27,90 € |
| Lammfilet in Knoblauch-Pfeffer-Sauce mit Paprikastreifen,
Pilzen, Kartoffelscheiben und Salat der Saison ³ | |
| 51. Fileto Arni | 27,00 € |
| Lammfilet (Kräuterbutter) mit grünen Bohnen,
Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison ³ | |

Frisch aus dem Meer

- | | | |
|--|--|----------------|
| 52. Calamares | | 17,80 € |
| ganze gebratene Tintenfische mit Skordalia,
Kartoffelscheiben und Salat der Saison ³ | | |
| 53. Gavros | | 15,50 € |
| gebratene Sardinen mit Skordalia und Salat der Saison ³ | | |
| 54. Glossa | | 31,50 € |
| ganze gegrillte Seezunge mit frischem Gemüse, und
Salat der Saison ³ | | |
| 55. Lavraki | | 23,50 € |
| ganzer gegrillter Wolfsbarsch mit frischem Gemüse und
Salat der Saison | | |
| 56. Tsipoura | | 23,50 € |
| ganze gegrillte Dorade Royal mit frischem Gemüse, und
Salat der Saison ³ | | |
| 57. Solomos | | 18,90 € |
| gegrilltes Lachsfilet mit frischem Gemüse und
Salat der Saison ³ | | |

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|--|---------------|
| 58. Hähnchen Nuggets
gebratene Hähnchen Nuggets mit Pommes | 9,90 € |
| 59. Kleines Souvlaki
Schweinespieß mit Pommes | 9,90 € |
| 60. Kleines Bifteki
Hacksteak nach griechischer Art mit Pommes | 9,70 € |
| 61. Kleines Gyros
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Pommes | 9,90 € |

Beilagen

- | | |
|--|---------------|
| 70. Fasolika – grüne Bohnen in Tomatensauce (Vegan) | 4,90 € |
| 71. Kritharaki griechische Nudeln in Tomatensauce (Vegan) | 4,90 € |
| 72. Patates Tiganites frittierte Kartoffelscheiben(Vegan) | 3,80 € |
| 73. Pommes Frites (Vegan) | 3,50 € |
| 74. Gemüse (Vegan) | 5,90 € |

Süße Verführungen

- | | |
|---|---------------|
| 80. Giaourti
griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Mandeln | 6,50 € |
| 81. Schokoladen Souflee
Schokoladen Souflee´ mit Vanilleeis ⁴ | 6,90 € |
| 82. Galaktobureko
Blätterteig mit Griesfüllung,
Schlagsahne ^{1.6} und Vanilleeis ⁴ | 6,90 € |

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen.

Sprechen Sie uns einfach an !

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin dass technologisch unvermeidbare Spuren nicht ausgeschlossen werden können.

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmackverstärker
- 3= mit Anthioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= koffeinhaltig
- 8= chininhaltig
- 9= geschwärzt
- 10= enthält Phenylaninquelle

Deklaration der Allergene und Zusatzstoffe

Zum Thema Allergene bringen unsere Servicekräfte gerne die „Allergen Speisekarte ``bzw. die von uns bereitgestellten „Allergen-Informationen``, in welcher Sie sich detailliert darüber informieren können, was Sie bei welcher Allergie essen können und was Sie besser vermeiden