



Aperitif

197	Martini Rosso oder Bianco	5 cl	4,50
198	Campari Soda oder Orange	5 cl	5,50
199	Sherry Medium oder Dry	5 cl	4,50
200	Glas Sekt	0,1 l	4,00

Kalte Vorspeisen

1	Meses Diverse griechische Vorspeisen Tzatziki, Taramas, Chtipiti, Dolmades, Oliven ⁸ , Peperoni, dicke Bohnen in Tomatensauce	12,50
2	Tzatziki Joghurt-Quarkaufstrich mit Gurken und Knoblauch, verfeinert mit frischen Kräutern	5,50
3	Taramas Fischrogencreme verfeinert mit Olivenöl und Zitrone	6,00
4	Chtipiti pikant pürierter Schafskäse, verfeinert mit Olivenöl	6,00
5	Dolmadakia mit Reis und Kräutern gefüllte Weinblätter in Olivenöl, dazu Tzatziki	7,00
6	Oliven⁸ oder Peperoni^{2,4} mit Brot	7,50
7	Fetakäse mit Olivenöl verfeinert	8,50

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert

Warme Vorspeisen

8	Knoblauchbrot 3 Chiabattabrotsscheiben mit Knoblauch und Olivenöl verfeinert	4,00
9	Bruschetta geröstetes Knoblauchbrot mit Tomatenwürfeln, Kräutern, frischem Knoblauch und Zwiebeln	6,00
10	Gegrillte Peperoni^{2,4} in Knoblauch-Buttersauce und Tzatziki	9,00
11	Gefüllte Champignons mit pürierem Schafskäse und Basilikum, in Tomatensauce	11,50
12	Saganaki gebackener Schafskäse (Feta)	9,00



Warme Vorspeisen

13	Schafskäse Fournò Fetakäse garniert mit Tomatenscheiben, Peperoni ^{2,4} , Oliven ⁸ und Knoblauch in Olivenöl, aus dem Ofen	11,90
14	Gigantes griechische Riesenbohnen in Tomaten-Basilikumsauce mit geriebenem Schafskäse	8,00
15	Gebratene Auberginen mit Tzatziki	10,00
16	Gebratene Zucchini mit Tzatziki	10,00
17	Melizana Skara gehackte Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum auf gegrillter Aubergine, mit Olivenöl und geriebenem Schafskäse	11,50
18	Griechischer Blätterteig 3 Stück, gefüllt mit Spinat und Feta, auf Tzatziki	6,00
19	Gebratene Paprika mit Olivenöl und geriebenem Schafskäse	8,50
20	Pikilia - auch für 2 Personen empfehlenswert - traditioneller griechische Köstlichkeiten wie gebratene Auberginen, Zucchini, Champignons, Peperoni ^{2,4} , gebackener Schafskäse und Tzatziki	14,50
21	Kalamarakia 5 Stück Baby-Calamares gebraten mit Knoblauch-Mayonnaise-Dip	12,00
22	Garides-Skordo geschälte Scampi in feiner Knoblauch-Sahnesauce, mit Weißwein verfeinert	13,90
23	Saganaki-Muscheln (Mydia) aus der Pfanne, in einer pikanten Tomaten-Basilikum-Sauce mit geriebenem Fetakäse	11,50
24	Weinbergschnecken mit flüssiger Kräuterbutter	9,50
25	Champignons Skara gegrillte Champignons in Knoblauch-Buttersauce, dazu Tzatziki	9,50

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
8 geschwärzt

9 Nitritpökelsalz
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 mit Phosphat
20 Pfanne ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.



Hausgemachte Suppen

26	Tomatensuppe	6,00
27	Gulaschsuppe	7,00
28	Hühnersuppe	6,00

Knackige Salate

29	Choriatiki griech. Bauernsalat nach Art des Hauses	12,90
30	Pouli Hähnchenbruststreifen & Champignons auf buntem Salat	14,90
31	Korfu Salat gebratene Garnelen in Olivenöl und Kräutern auf buntem Salat	17,90
32	Mykonos Salat gebratene Lachsfiletstücke ¹² auf buntem Salat	17,90
33	Thassos Salat gebratene Baby-Calamares (5 Stück) in Ringen, auf buntem Salat	16,90

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert

Vegetarisch

117	Penne "Putaneska" mit Gemüse der Saison in einer leichten Tomaten-Knoblauchsahnesauce	14,50
118	Gemüse Pfanne versch. Gemüsesorten mit Reis	12,90
119	Penne mit Spinat in einer leichten Tomaten-Sahnesauce, mit Goudakäse ¹ überbacken	13,50

Kinderteller (nur für Kinder)

120	Disney-Teller Schweineschnitzel mit Pommes	7,00
121	Pokemon-Teller Gyros mit Pommes	7,00
122	Scooby-Doo Souvlaki mit Pommes	7,00
123	Pluto-Teller Putensteak mit Pommes	7,00
124	Penne in Tomatensauce	7,00

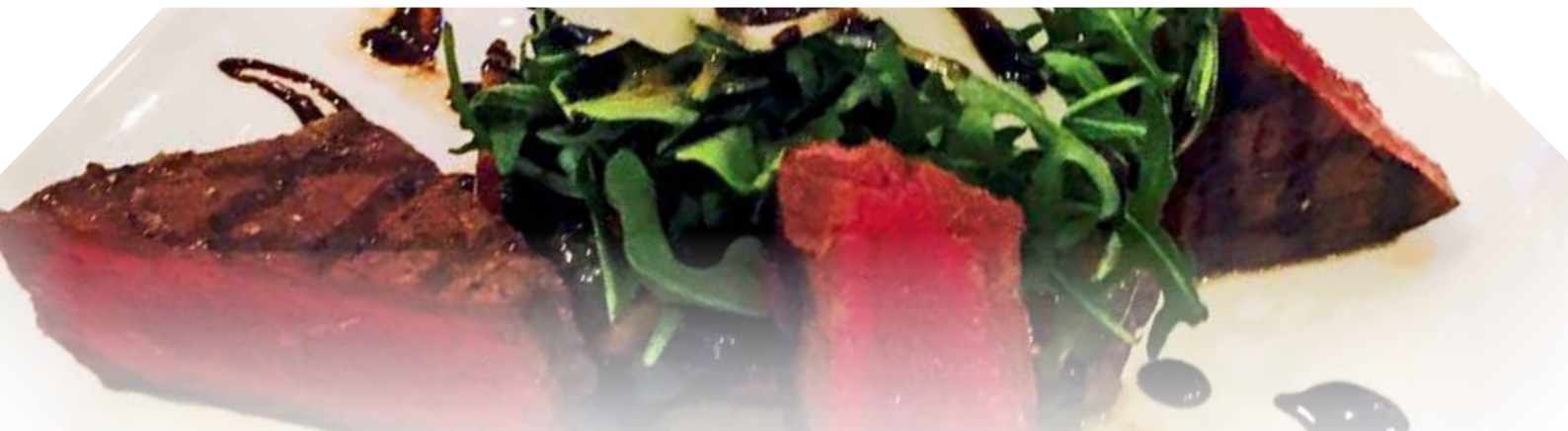
Alle Kindergerichte werden mit Ketchup und Mayonnaise serviert.



Traditionelle Grillgerichte

34	Souvlakia 2 Schweinespieße mit Tzatziki, dazu Patatakia & Salat	14,90
35	Bifteki großes Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, dazu Patatakia & Salat	16,00
36	Gyros Schweinefleisch vom Drehspeiß, dazu Pommes, Reis, Tzatziki & Salat	14,90
37	Hermes Teller mit Gyros, Souvlaki, dazu Pommes, Reis, Tzatziki & Salat	15,90
38	Syrtaki Teller mit Gyros, Souvlaki, Souzouki (Hackfleischröllchen), Pommes, Reis, Tzatziki & Salat	17,00
39	Paros Teller mit Gyros, Souvlaki, Leber, dazu Pommes, Reis, Tzatziki & Salat	17,00
40	Naxos Teller mit Gyros, Hähnchenfilet, Putenfilet, Leber, dazu Pommes, Reis, Tzatziki & Salat	18,00
41	Athener Teller mit Gyros, Putenfilet, Leber, Souvlaki, dazu Pommes, Reis, Tzatziki & Salat	18,00
42	Marathon-Teller mit Gyros, Schweinesteak, Souzouki, Souvlaki, dazu Pommes, Reis, Tzatziki & Salat	18,00
43	Santorini Teller mit Gyros, Leber, Schweinefilet, Souvlaki, dazu Pommes, Reis, Tzatziki & Salat	18,50
44	Grillteller 1 Schweinesteak, 1 Rumpsteak, 1 Putensteak & 1 Souvlaki, dazu Pommes & Salat	19,50

Bei einer Beilagenänderung von Pommes frites, Reis oder Patatakia zu Folienkartoffel, Rosmarinkartoffeln oder Gemüse, erheben wir einen Aufpreis in Höhe von 1,50€



Leckere Grillgerichte & Schweinemedallions

45	Schweinefiletmedallions in Sauce Béarnaise, dazu Patatakia & Salat	18,50
46	Schweinefiletmedallions in Pfefferrahmsauce, dazu Patatakia & Salat	18,90
47	Schweinefiletmedallions in Metaxasauce, dazu Patatakia & Salat	18,90
48	Schweinefiletmedallions in Schalottensauce, dazu Spinat, Rosmarinkartoffeln & Salat	19,50
49	Schweinefiletmedallions mit gebratenen Champignons, gelöscht mit Weißwein, dazu Patatakia und Salat	18,90

Vom Rind

50	Arg. Rumpsteak Natur dazu Rosmarinkartoffeln & Salat	25,50
51	Arg. Rumpsteak in Sauce Béarnaise, dazu Patatakia & Salat	26,50
52	Arg. Rumpsteak in Pfefferrahmsauce, dazu Patatakia & Salat	26,50
53	Arg. Rumpsteak in Schalottensauce, dazu Patatakia & Salat	26,50
54	Arg. Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Spinat, Rosmarinkartoffeln & Salat oder Folienkartoffel	27,50

Alle Steaks (250 g) werden Medium zubereitet

Vom Geflügel

55	Putenfiletmedallions in Sauce Béarnaise, dazu Patatakia & Salat	17,90
56	Putenfiletmedallions in Pfefferrahmsauce, dazu Patatakia & Salat	17,90
57	Hähnchenbrustfilets in fruchtiger Orangensauce, auf Butterreis, dazu Salat	17,90
58	Putenfilet vom Grill verfeinert mit geriebenem Fetakäse und getropfeltem Olivenöl, dazu Patatakia & Salat	18,90
59	Ikarus-Teller 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Putenbrustfilet, in Sauce Béarnaise, dazu Spinat, Reis & Salat	18,90



Leckeres Deftiges aus der Pfanne

- | | | |
|----|---|-------|
| 60 | Gyros aus der Pfanne I verfeinert mit Metaxasauce, dazu Pommes, Reis & Salat | 16,50 |
| 61 | Gyros aus der Pfanne II
verfeinert mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes, Reis & Salat | 16,50 |
| 62 | Souzoukia „Smirnäika“
Hackfleischröllchen in Basilikum-Tomatensauce, verfeinert mit Knoblauch, dazu Pommes, Reis & Salat | 16,50 |
| 63 | Fitnesspfanne
Hähnchenbrustfilet-Streifen mit versch. knackigen Gemüse, in einer leichten Basilikum-Tomatensauce, dazu Reis & Salat | 17,90 |
| 64 | Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln, dazu Patatakia & Salat | 14,90 |
| 65 | Rinderleber in Schalottensauce auf hausgemachtem Kartoffelpüree, dazu Salat | 16,90 |

Für den Feinschmecker

- | | | |
|----|---|-------|
| 66 | Haus Bover-Teller
1 Rumpsteak, 1 Schweinefilet, 1 Lammfilet, 1 Hähnchenbrustfilet, in Schalotten-, Pfefferrahm- und Béarnaisesauce, dazu Rosmarinkartoffeln & Salat | 22,90 |
| 67 | Filetteller à la Chef
1 Schweinefilet, 1 Lammfilet, 1 Hähnchenbrustfilet, in Schalotten- und Béarnaisesauce, dazu Patatakia & Salat | 19,50 |
| 68 | Souvla-Feta-Spiess
dünn geklopfte Schweinefiletröllchen, gefüllt mit Fetakäse am Spieß, dazu Patatakia & Salat | 18,90 |
| 69 | Dorfspieß
1 Schweinefilet, 1 Putenfilet, 1 Rumpsteak, in Pfeffersauce, dazu Patatakia & Salat | 18,90 |
| 70 | Garnelen-Spieß 6 gegrillte Garnelen am Spieß mit Cherry-Tomaten, verfeinert mit Knoblauch-Olivenöl, auf Pfannengemüse mit Drillingen | 21,50 |
| 71 | Ipiros-Spieß
2 zarte Hüftsteaks vom Lamm in Schalottensauce, dazu Gemüse, Rosmarinkartoffeln & Salat | 21,50 |
| 72 | Lammfilet-Pfanne
zarte Lammfiletstücke mit roten Paprikastreifen, frischen Champignons und Zwiebeln in einer feinen Knoblauchsahnesauce auf Reis | 22,50 |

Bei einer Beilagenänderung von Pommes frites, Reis oder Patatakia zu Folienkartoffel, Rosmarinkartoffeln oder Gemüse, erheben wir einen Aufpreis in Höhe von 1,50€



Überbackene Spezialitäten

73	Gyros Spezial I verfeinert mit Metaxasauce und Goudakäse ¹ überbacken, dazu Pommes, Reis & Salat	16,90
74	Gyros Spezial II verfeinert mit Pfefferrahmsauce und Goudakäse ¹ überbacken, dazu Pommes, Reis & Salat	16,90
75	Souzoukakia verfeinert mit Metaxasauce und Goudakäse ¹ überbacken, dazu Pommes, Reis & Salat	16,90
76	Moussaka traditioneller Auflauf aus dem Backofen mit Auberginen, frischen Kartoffelscheiben, Hackfleisch, und Bechamelcreme, dazu Salat	15,80
77	Athos-Teller Putensteak mit Pfirsich ¹¹ und Goudakäse ¹ überbacken, dazu Patatakia & Salat	17,50
78	Putenfilets (3 Stk.) überbacken mit Broccoli und Goudakäse ¹ in Sauce Béarnaise, dazu Patatakia & Salat	18,90
79	Schweinefilets (3 Stk.) überbacken mit Broccoli und Goudakäse ¹ , in Sauce Béarnaise, dazu Patatakia & Salat	19,50

Lammspezialitäten vom Grill

93	Paidakia I 5 Lammkoteletts mit Tzatziki, dazu Patatakia & Salat	19,50
94	Paidakia II 5 Lammkoteletts mit dicken Bohnen in einer leichten Tomatensauce, dazu Salat	19,50
95	Paidakia III 5 Lammkoteletts mit grünen Bohnen in einer leichten Tomatensauce, dazu Salat	19,50
96	Paidakia IV 5 Lammkoteletts in Schalottensauce, auf knackigem Gemüse	21,00
97	Lammhüftsteaks in feiner Schalottensauce, dazu Rosmarinkartoffeln & Salat	21,50
98	Lammfilets in feiner Rosmarinsahnesauce, dazu Rosmarinkartoffeln & Salat	24,50
99	Lammfilets in feiner Schalottensauce, dazu Rosmarinkartoffeln & Salat	24,50
100	Lamm-Grillteller 3 Lammkoteletts, 1 Lammhüftsteaks, 1 Lammfilet, mit Tzatziki, dazu Patatakia & Salat	26,50

Hausgemachte Lammkeule aus dem Backofen

101	Lammkeule mit Patatakia & Salat	18,00
102	Lammkeule „Melizana“ mit Aubergine in leichter Tomatensauce, dazu Salat	18,50
103	Lammkeule „Fasolakia“ mit grünen Bohnen in leichter Tomatensauce, dazu Salat	18,50
104	Lammkeule „Gigantes“ mit dicken Butterbohnen in leichter Tomatensauce, dazu Salat	18,50



Leckeres aus Poseidons Reich

80	Gebratene Sardinen mit Patatakia & Salat	15,50
81	Baby-Calamares mit einem feinen Knoblauch-Mayonnaise-Dip, dazu Reis & Salat	19,00
82	Pangasius Filet ¹² wahlweise in einer delikaten Weißwein-Estragon-Dill- oder einer fruchtigen Orangensauce, dazu Salzkartoffeln, Gemüse & Salat	16,50
83	Lachsfilet ¹² wahlweise in einer delikaten Weißwein-Estragon-Dill- oder einer fruchtigen Orangensauce, dazu Salzkartoffeln, Gemüse & Salat	19,00
84	Doradenfilet ¹² wahlweise in einer delikaten Weißwein-Estragon-Dill- oder einer fruchtigen Orangensauce, dazu Salzkartoffeln, Gemüse & Salat	20,50
85	Seezungenfilet ¹² wahlweise in einer delikaten Weißwein-Estragon-Dill- oder einer fruchtigen Orangensauce, dazu Salzkartoffeln, Gemüse & Salat	19,50
86	Dorade Royal „Tsipoura“ ca. 500g gegrillte Zahnbrasse (dazu separates Zitronen-Olivenöl), dazu Rosmarinkartoffeln & Salat	23,00
87	Garides „Saganaki“ 6 Stück geschälte Garnelen, serviert in der Pfanne, in einer leichten Basilikum-Tomatensauce, verfeinert mit Knoblauch, dazu Reis & Salat	21,50
88	Garides „Tiganaki“ 6 Stück geschälte Garnelen, serviert in der Pfanne, in einer Weißweinsauce mit frischen Kräutern und Knoblauch, dazu Reis & Salat	21,50
89	Filetplatte „Poseidon“ ¹² 1 Pangasiusfilet, 1 Seezungenfilet, 3 Baby-Calamares mit 2 Saucen serviert, dazu Salzkartoffeln mit Gemüse & Salat	20,50
90	„Thalassa“-Teller 4 geschälte Garnelen, 4 Baby-Calamares, mit einem feinem Knoblauch-Mayonnaise-Dip, dazu Reis & Salat	22,00
91	Lesbos Teller ¹² 1 Doradenfilet, 1 Seezungenfilet, in einer feinen Sahne-Knoblauch-Sauce mit Scampis, dazu Salzkartoffeln & Salat	22,00
92	Fischplatte „nach Art des Hauses“ ¹² 1 Doradenfilet, 1 Seezungenfilet, 1 Lachsfilet, 2 Garnelen, dazu Salzkartoffeln, Gemüse & Salat	25,90

Platten für 2 Personen

105	Hercules-Platte mit Gyros, 2 Souvlaki, 2 Souzouki, 2 Schweinesteaks & 2 Stk. Leber, dazu Patatakia, Reis & Salat	42,00
106	Dionysos-Platte mit Gyros, 2 Souvlaki, 2 Souzouki, 2 Schweinefilets & 2 Putenfilets, dazu Patatakia, Reis & Salat	44,00



Platten für 2 Personen

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 107 | Zeus-Platte mit Gyros, 2 Schweinefiletmedaillons, 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Lammkoteletts und 2 Souvlaki, dazu 2 Portionen Tzatziki, Patatakia, Reis & Salat | 48,00 |
| 108 | „Kyklades“-Platte 4 geschälte Garnelen, 4 Baby-Calamares, 2 Lachsfilets, 2 Pangasiusfilets, dazu Salzkartoffeln, Gemüse & Salat, wahlweise Estragon-Dill - oder Orangensauce | 49,00 |

Nudelgerichte

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 109 | Spaghetti „Aglio & Olio“
verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl, frischen gehackten Tomaten & Peperoni ^{2,4} | 13,90 |
| 110 | Spaghetti „Aegaeo“ mit Edelfisch (Dorade, Lachs, Scampi, Muscheln) in einer leichten Basilikum-Tomatensauce, verfeinert mit Weißwein & Knoblauch | 21,00 |
| 111 | Penne
mit Schweinefiletstücken in einer feinen Basilikum-Tomatensauce und geriebenem Schafskäse | 17,00 |
| 112 | Penne
mit Schinken ^{1,2,3} und Champignons, in einer leichten Sahnesauce mit Goudakäse ¹ überbacken | 14,90 |

Schnitzelgerichte

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 113 | Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes & Salat | 14,00 |
| 114 | Schnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes & Salat | 15,90 |
| 115 | Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln, dazu Pommes & Salat | 14,90 |
| 116 | Schnitzel „Tropical“
mit Ananas, Pfirsich ⁽¹¹⁾ und Goudakäse ⁽¹¹⁾ überbacken, dazu Pommes & Salat | 15,90 |

Bei einer Beilagenänderung von Pommes frites, Reis oder Patatakia zu Folienkartoffel, Rosmarinkartoffeln oder Gemüse, erheben wir einen Aufpreis in Höhe von 1,50€

Beilagen

- | | | | | | |
|-----|---------------------------------------|-------------|-----|--------------------------------------|-------------|
| 125 | Pommes Frites | 3,50 | 132 | Broccoli | 5,00 |
| 126 | Reis | 3,50 | 133 | Kleiner gemischter Salat | 4,00 |
| 127 | Patatakia (Scheibenkartoffeln) | 4,00 | 134 | Kleiner Bauernsalat | 6,50 |
| 128 | Rosmarinkartoffeln | 4,50 | 135 | Ketchup / Mayonnaise | 0,50 |
| 129 | Salzkartoffeln | 4,50 | 136 | Diverse Saucen extra | 3,00 |
| 130 | Gemüse | 5,50 | 137 | Folienkartoffeln mit Tzatziki | 5,50 |
| 131 | Spinat | 5,00 | | | |



Biere

138	Bitburger Pils	0,25 l	2,50	146	Benediktiner Weißbier	0,5 l	5,00
139	Bitburger Pils	0,4 l	4,00	147	Benediktiner Alkoholfrei	0,5 l	5,00
140	Radler²	0,25 l	2,50	148	Maxi Malz	0,25 l	2,50
141	Radler²	0,4 l	4,00	149	Maxi Malz	0,4 l	4,00
142	Bitburger Drive	0,25 l	2,50	150	Alt Schuß	0,25 l	2,50
143	Bitburger Drive Alkoholfrei	0,4 l	4,00	151	Alt Schuß	0,4 l	4,00
144	Bolten Alt	0,25 l	2,50	152	Krefelder^{1,3,5}	0,25 l	2,50
145	Bolten Alt	0,4 l	4,00	153	Krefelder^{1,3,5}	0,4 l	4,00

Alkoholfreie Getränke

165	Coca Cola^{1,3,5}	0,3 l	3,60	172	Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,50
166	Coca Cola Light^{1,3,5,6}	0,3 l	3,60	173	Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,00
167	Fanta¹	0,3 l	3,60	174	Schweppes Bitter Lemon¹⁰	0,2 l	3,50
168	Sprite²	0,3 l	3,60	175	Schweppes Tonic Water¹⁰	0,2 l	3,50
169	Spezi^{1,3,5}	0,3 l	3,60	176	Apfelschorle	0,3 l	3,30
170	Stilles Wasser	Fl. 0,25 l	2,50	177	Apfelsaft	0,2 l	3,00
171	Stilles Wasser	Fl. 0,75 l	6,50	178	Orangensaft	0,2 l	3,00
				179	Traubensaft	0,2 l	3,50

Offene Weine

	Weißweine	0,2 l	0,5 l
154	Athos leichter, trockener Qualitätswein aus der Sauvignon-Traube	6,00	12,00
155	Imiglykos Kleoni lieblicher Weißwein mit goldgelber Farbe & reichem Aroma, aus dem fruchtigen Gebiet der Korinth-Schlucht	6,00	12,00
156	Samos süßer Likörwein aus dem schönen Patras	6,50	13,00
157	Retsina traditioneller griechischer Harzwein	6,00	12,00
158	Rosé Wein Makedonikos Halbtrockener, leichter Rosé Wein mit einem intensiv fruchtigen Aroma	6,50	13,00

	Rotweine	0,2 l	0,5 l
159	Merlot vom Fass leichter, trockener, vollmundiger Wein aus der Merlot-Traube	6,00	12,00
160	Naoussa trockener Qualitätswein mit einem feinen, fruchtigen Geschmack, aus der Weinregion von Naoussa	6,00	12,00
161	Imiglykos Kleoni lieblicher Wein mit tieferer Farbe	6,00	12,00
162	Mavrodaphne Likörwein aus der Rebsorte Mavrodaphne von der grünen Halbinsel Peloponnes	6,50	13,00

Spirituosen

180	Ouzo	2 cl	2,50
181	Tsipouro	2 cl	3,50
182	Weizenkorn	2 cl	2,50
184	Fernet Branca	4 cl	5,20
185	Jägermeister	2 cl	3,50
186	Ramazotti	4 cl	5,40
187	Underberg	2 cl	3,00
188	Averna	4 cl	5,40
189	Bessen Jenever	2 cl	2,50
190	Boverter Hauslikör	2 cl	3,00
201	Metaxa 5 Sterne	2 cl	4,00

Flaschen Weine

163	Rapsani trocken vollmundiger Rotwein aus der noblen Traube Xinomavro, am Fuße des Olymp	27,50
164	Xerolithia frischer, trockener Weißwein von den Felswänden der Region Vilana von Kreta	26,00