

***DAS SPEISEN SEI DIE BEFRIEDIGUNG DER SINNE.
ESSEN UND TRINKEN SEI EIN FEST,
DAS DAS SCHWEIGEN BRECHE,
DAS DAS HERZ HEITER STIMME,
DIE MENSCHEN ZUSAMMENBRINGE
UND WOHLGEFÜHL IN LEIB UND SEELE VERMITTLE.***

ARISTOTELES

BEI FRAGEN ZU ALERGIEN WENDEN SIE SICH BITTE AN IHRE BEDIENUNG

KALTE VORSPEISEN

1. Zaziki*	Creme aus griechischem Joghurt, mit Gurken und Knoblauch	4,50 €
2. Elies, piperies*	Oliven aus Kalamata u./o. Peperoni	5,50 €
3. Tyrokafteri	leiiicht pikante Creme aus Schafs- und Weichkäse	6,00 €
4. Taramas	Creme aus Kabeljau-Rogen	6,00 €
5. Kalamaria salata	Calamari Salat (Tintenfisch)	9,50 €
6. Oktapodi salata	Octopus Salat (Tintenfisch)	12,50 €
7. Melitzana salata*	feine Creme von geräucherten Auberginen	6,50 €
8. Feta*	original griechischer Schafskäse	7,00 €
9. Pikilia	Platte kalter Vorspeisen für 2 Personen	16,00 €

WARME VORSPEISEN

10. Dolmades	nach Hausrezept mit Hackfleisch und Reis gefüllte Weinblätter	7,00 €
11. Piperies scharas*	Peperoni gegrillt, mit frischem Knoblauch	5,50 €
14. Kolokythokeftedes*	gebackene Zucchini Frikadelen, mit Fetakäse gefüllt	7,00 €
15. Kolokythia, melitzanes*	gebackene Auberginen u./o. Zucchini mit Zaziki	8,00 €
16. Plevrotous*	gegrillte Austernpilze mit Knoblauch	8,00 €
17. Florinis gemistes*	gegr. Paprikaschoten aus Florina, gefüllt m. Käsemouse	8,00 €
18. Feta sto fourno*	Fetakäse aus dem Backofen mit einer pikanten Note	8,00 €
19. Feta saganaki*	Weichkäse, gebacken	8,00 €
20. Graviera saganaki*	gegrillter Ziegen- Schafshartkäse	9,50 €
21. Garides saganaki	Riesengarnelen in Tomatensauce, m. Gravierakäse überbacken	15,00 €
22. Garides tilichtes	Riesengarnelen im Käsemantel gebacken	11,00 €
23. Oktapodi scharas	gegrillter Octopus	15,00 €
24. Skordopsomo*	Knoblauchbrot	5,50 €
25. Pikilia	Platte warmer Vorspeisen für 2 Personen	17,00 €

SUPPEN

31. Tomatosoupa*	Tomatensuppe	4,50 €
32. Psarosoupa	Fischsuppe	6,50 €
33. Kotosoupa	Hühnersuppe	5,00 €

* vegetarisch

SALATE

	Salata anamikti	Bunter Salatteller	
34.		- mit gegrillter Hühnerbrust	11,00 €
35.		- mit gegrillten Riesengarnelen	14,00 €
36.		- mit Schweinefiletmedaillons und Graviera-Käse	11,00 €
37.		- mit Rinderfiletspitzen und Graviera-Käse	15,00 €
	Salata choriatici*	Bauernsalat - original griechischer Salat	
38.		- Tomaten, Gurken, Zwiebel, Kalamon Oliven, Paprika, Peperoni, Fetakäse, Kapern und natürlich bestes extra natives Olivenöl aus Kreta	10,50 €

ZWISCHENGERICHTE, PASTA UND AUFLÄUFE

12.	Melitzanes Imam*	Auberginen in deftiger Tomatensauce mit Schafs- und Weichkäse	9,00 €
13.	Gigantes*	Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafs- und Weichkäse	8,50 €
39.	Kriitharaki	(kleine Hartweizennudeln) mit Hackfleisch und Graviera-Käse	8,50 €
40.	Kriitharaki*	mit Gemüse und Graviera-Käse überbacken	11,00 €
42.	Moussaka	der weltbekannte Auflauf	15,50 €

FISCHGERICHTE

	Kalamaria	Calamari -Tintenfisch (tk)	
50.		- gebacken (frittiert)	18,00 €
51.		- gegrillt	18,00 €
52.	Tsipoura	Doradenfilet gegrillt (fr.)	21,00 €
53.	Garides	Riesengarnelen gegrillt (tk)	21,50 €
58.	Psaropiatela	Fischplatte (Calamari, Riesengarnelen, Doraden Filet) gegrillt	21,00 €
59.	Solomos fileto	Lachsfilet gegrillt (fr.)	21,00 €
63.	Glossa	Nordseezunge im ganzen gegrillt (fr.)	32,00 €
65.	Piatela gia 2	Fischplatte für 2 (Nordseezunge, Lachsfilet, Calamari, Riesengarnelen)	55,00 €

****Dazu: gemischter Salat & Gemüsereis****

	Änderungen:	ohne Reis mit Kartoffeln aus dem Backofen	1,00 €
		ohne Reis mit Kartoffelgratin	1,50 €
		ohne Reis mit Tagesgemüse	1,50 €

* vegetarisch

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

70.	Psaronefri suvlaki	Spiess vom Schweinefilet und Gemüse mit Tomatenreis	16,50 €
71.	Psaronefri Metaxa	Schweinefilet in Metaxa Sauce mit Butterreis	16,50 €
76.	Kotopoulo stithos	Hühnerbrustfilet mit Tomatenreis	13,00 €
81.	Vodino fileto scharas	Rinderfilet mit Folienkartoffel und Zaziki	27,00 €
82.	Vodino fileto piperato	Rinderfilet auf Grünpeffersauce mit Butterreis	28,50 €
84.	Vodina filetakia krasata	Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce (süß) mit Butterreis	24,00 €
85.	Arnaki paidakia	Lammkoteletten vom der Krone gegrillt mit Tomatenreis	20,00 €
86.	Arnaki suvlaki	Spiess vom Lammfilet und Gemüse mit Tomatenreis	22,50 €
100.	Gyros	(vom Schwein) mit Tomatenreis	12,50 €
101.	Gyros	mit Pita	13,00 €
103.	Gyros tigani Metaxa	Pfannengyros in Metaxa Sauce mit Butterreis	15,00 €
105.	Bifteki	Hacksteaks mit Käsemouse gefüllt und Tomatenreis	15,00 €
107.	Suvlaki	Fleisch spiesse (vom Schwein) mit Tomatenreis	12,50 €
109.	Piatio "Duetto"	Gyros, Calamari mit Tomatenreis	18,00 €
110.	Piatio "Delphi"	Gyros, 1 Suvlaki mit Tomatenreis	14,50 €
111.	Piatio "Dorf"	Gyros, 1 Suvlaki, 1 Steak mit Tomatenreis	16,00 €
112.	Piatio "Apollon"	Gyros, 1 Suvlaki, 1 Bifteki mit Tomatenreis	16,50 €
114.	Piatio "Epidaurus"	Gyros, 1 Suvlaki, 1 Bifteki, 1 Lammkotelett mit Tomatenreis	18,50 €

Dazu: gemischter Salat - oder, falls Sie es wünschen, Zaziki

Änderungen:	ohne Reis mit Kartoffeln aus dem Backofen	1,00 €
	ohne Reis mit Kartoffelgratin	1,50 €
	ohne Reis mit Tagesgemüse	1,50 €

SCHMORGERICHTE

88.	Arnaki Kleftiko	Marinierte Lammhaxe mit Feta Käse in der Alufolie gebacken, aromatisiert mit Knoblauch, Dill und Thymian. Dazu Kartoffeln aus dem Backofen und Salat	21,00 €
	Arnaki Kotsi	Geschmorte Lammhaxe	
89.		- mit Spaghetti, überbacken mit Edamerkäse	18,00 €
90.		- mit Kritharaki (Hartweizen-Nudeln), überbacken mit Edamer-Käse	18,00 €
92.		- mit Auberginen	19,00 €
93.		- mit ganzen gekochten Zwiebeln (Stifado)	19,00 €

KINDERGERICHTE

120.	Kotopoulo stithos	Hühnerbrust paniert mit Tomatenreis	7,50 €
121.	Gyros	mit Tomatenreis	8,00 €
122.	Suvlaki	(1 Spieß) mit Tomatenreis	7,00 €
123.	Kalamaria	Calamari mit Tomatenreis	11,50 €

NACHSPEISEN

128.	Jiaourtaki	original griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	6,00 €
129.	Galaktoburiko	Blätterteig gefüllt mit feiner Grießcreme und Vanilleeis	6,00 €
130.	Mpaklavas	Blätterteig gefüllt mit Nüssen und Vanilleeis	6,00 €
131.	Mpanana tiganiti	Gebackene Banane mit Honig, Walnüssen und Vanilleeis	7,50 €
132.	Syka tiganita	Feigen in Creme de Chassis gebraten, mit Vanilleeis	8,50 €
133.	Pagoto anamikto	Gemischtes Eis mit Sahne	5,50 €
	Pagoto vanilia	Vanilleeis	
135.		- mit heißer Schokolade	6,50 €
136.		- mit heißen Himbeeren	6,50 €
	Potpourri	Gem. Dessertplatte	
138.		- für 2 Personen	14,00 €
139.		- für 4 Personen	22,00 €

KAFFEE

140.	Mocca		2,00 €
141.	Espresso		2,00 €
142.	Espresso doppio		3,50 €
143.	Cappuccino		3,00 €
144.	Tasse Kaffee		2,00 €
145.	Late Macchiato		3,50 €
146.	Milchkaffee		3,50 €

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

SERVICELLEISTUNGEN

STOFFSERVIETTEN UND STOFFTISCHDECKEN

- 2-5 Personen	5,00 €
- 6-9 Personen	9,00 €
- 10-13 Personen	15,00 €
- 14-17	22,00 €
- ab 18 Personen - pro Per.	1,50 €

MITBRINGEN von KUCHEN BZW. TORTE

Gedeck (Tellergebühr) - pro Per.	1,00 €
----------------------------------	---------------

MITBRINGEN ALKOHOLHALTIGER GETRÄNKE

- Wein und Sekt - pro Flasche	14,00 €
- Champagner und Spirituosen - pro Flasche	22,00 €