

MEZEDES



In Griechenland werden Mezedes als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht. Hier bei uns haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane Köstlichkeiten zusammen zu stellen, um so die verschiedenen Geschmackserlebnisse kennen zu lernen. Dazu servieren wir unser selbstgebackenes Brot

Κρύα μεζεδάκια / Kleine kalte Mezedes / Cold starters

Pita Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch **1,50**

Pita bread grilled with garlic

Eliés **4,00**

Schwarze und grüne Oliven, angemacht mit Olivenöl und Oregano

Black and green olives in olive oil

Pipergies **4,50**

Milde Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt

Green peppers grilled with garlic oil

Tsatsiki **5,50**

Joghurdip mit Knoblauch, Dill und Gurke

Yoghurt cucumber garlic dip

Fáva **6,50**

Mus aus gelben Erbsen, mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln

Yellow lentil paste with caramelized onions and almonds

Chtipiti	6,50
Pikanter Schafskäsemus mit Olivenöl, Paprika und Basilikum	
<i>Spicy feta cheese cream with basil, peppers and olive oil</i>	
Melitzanosaláta	6,90
Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Fetakäse, Paprika und Petersilie	
<i>Aubergine (eggplant) paste with walnuts garlic an feta cheese</i>	
Taramas	6,50
Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt	
<i>Greek cod roe salad</i>	
Sardélles	6,50
In Olivenöl und Zitrone eingelegte Sardellen	
<i>Pickled anchovies</i>	
Leon Vorspeisenteller	
Kalte gemischte griechische Vorspeisenvariation/ <i>Mixed cold appetizer</i>	
	9,50
Ζεστά μεζεδάκια / Kleine warme Mezedes /Warm starters	
Keftedákia	6,90
Würzige Hackfleischbällchen vom Grill mit Oregano	
<i>Small minced meat balls grilled with oregano</i>	
Tiganitá	6,90
Gebratene Auberginen und Zucchini mit einem Klecks Tsatsiki	
<i>Fried aubergine and zucchini with tsatsiki</i>	
Pitákia	6,90
Blätterteigröllchen in Sesam-Honig mit Ziegenweichkäse, Walnüssen und getrockneten Tomaten gefüllt	
<i>Small pita rolls with sesame and honey, stuffed with feta cheese walnuts and sun dried tomatoes</i>	
Dolmadakia	6,90
Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt	
<i>Stuffed wine leaves with rice</i>	

Gigantes		
Riesenbohnen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern		6,90
<i>Giant beans in tomato sauce</i>		
Saganáki		6,50
Gebackener Fetakäse an Tomatengarnitur		
<i>Baked feta cheese</i>		
Kefalotíri		8,90
Ziegenhartkäse vom Grill an Tomatengarnitur		
<i>Grilled goat hard cheese</i>		
Rindswurst vom Schaak nach griechischer Art		6,00
Aus der Pfanne, mit Zitrone und Oregano abgeschmeckt		
<i>Fried sausage with herbs and lemon</i>		
Kalamarákia		10,50
Babycalamaris vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade		
<i>Grilled baby squids in olive oil lemon marinade</i>		
Gavros		7,90
Kleine gebratene Sardellen		
<i>Fried anchovies</i>		
Garides Saganaki		
Garnelen in pikanter Tomatensauce mit Schafskäse		12,50
<i>King prawns in spicy tomato sauce with feta cheese</i>		
Leon Vorspeisenteller		
Kalte und warme gemischte Vorspeisenvariation	pro Person	12,50
<i>Mixed cold and warm appetizer</i>		

Θαλασσινά

Aus dem Meer / Fish specialties

Calamaris **17,90**

Kleine Babycalamares, in Ringe geschnitten, leicht mehliert und gebraten, serviert mit Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse

Baby squids, fried served with potatoes, tsatsiki and vegetables

Tsipoura **16,50**

Filet von der Dorade gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse

Grilled gilthead filet, in olive oil lemon marinade, served with potatoes and vegetables

Garides **18,50**

Geschälte Riesengarnelen vom Grill, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

King Prawns, grilled in olive oil lemon marinade, served with rosemary potatoes and Mediterranean vegetables

Zander

Filet vom Zander, gegrillt, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit **16,90**

Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

Grilled filet of pike perch, served with rosemary potatoes and vegetables

Leon Fischvariation

Aus edlen Fischfilets vom Grill, mit Garnele in Zitronen-Olivenöl-Marinade, **17,50**

serviert mit Limonenpüree und Gemüse

Grilled fish variation with king prawn, mashed potato lemon and vegetables

Σαλάτες/Salate/Salads

Mikri Salata

Kleiner gemischter Beilagensalat **3,20**

Small side dish salad

Ntomatosalata

Tomatensalat mit Schafskäse, Frühlingszwiebeln, frischem Basilikum
und Kretischem Olivenöl **6,50**

Tomato salad with onions feta cheese and basil

Salata Roka

Rucolasalat mit getrockneten Feigen, Ziegenweichkäse und
Pinienkernen in Honig-Balsamico-Dressing. **8,20**

Rocket salad with sundried figs, goat cheese and pine nuts

Choriatiki

Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und
Peperoni, angemacht mit Essig-Olivenöl-Vinaigrette **8,90**

Greek farmer salad with tomatoes, onions, cucumber, peppers olives and feta cheese

Salata me Kotopoulo

Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Paprika,
Frühlingszwiebeln und gegrillter Hähnchenbrust, in feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette **10,90**

Grilled Chicken Salad with tomatoes, cucumbers, onions and carrots

Salata me Garides

Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Paprika
Frühlingszwiebeln und gegrillten Garnelen

Mixed salad with grilled prawns **13,90**

ΚΡΕΑΤΙΚΆ / Fleischgerichte/Meat Specialties

Smirneika

Hackfleischröllchen in Tomatensauce, mit

Schafskäse überbacken, auf griechischem Nudelreis-Gemüsebett

14,90

Minced meat rolls in tomato sauce with feta cheese and Greek noodles

Bifteki

Hacksteak vom Grill, mit Spinat-Schafskäse-Füllung serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse

15,50

Grilled minced meat steak, stuffed with feta cheese and spinach, potatoes and vegetables

Suvlaki

15,50

Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, an Tsatsiki, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse

Pork filet pieces grilled on a spit, served with tsatsiki, potatoes and vegetables

Koto-Suvlaki

14,50

Hähnchen-Brustfilet Spieß gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenölmarinade,

dazu Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse

Chicken filet pieces grilled on a spit, in olive oil lemon marinade with tsatsiki, potatoes and vegetables

Moussaka (Auch vegetarisch erhältlich/ also vegetarian option)

15,50

Auflauf mit Hackfleisch, fruchtiger Tomatensauce, mediterranem

Gemüse und Bechamelhaube gebacken, vollendet mit Schafskäseraspeln

casserole made by layering eggplant, zucchini, potatoes minced meat and tomatoes, then topping it off with a creamy béchamel sauce and grated feta cheese

Riganato

Schweinelende in Schafskäse-Oregano-Sauce, serviert

15,90

mit Kräuterkartoffeln und Gemüse

Pork fillet in feta cheese sauce with potatoes and vegetables

Symphonie

17,90

Hähnchenbrust, Lammkotelett, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom

Grill, mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, dazu Tsatsiki, Kartoffeln und Gemüse

Mixed grill plate with lamb chop, chicken, minced meat and pork filet, with oregano lemon marinade, served with tsatsiki potatoes and vegetables

Paidakia

19,50

Babylammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade,

serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse

Grilled lamb chops in olive oil lemon marinade, served with potatoes and vegetables

Beilagen / Side dishes

Mediterranes Gemüse / <i>Vegetables</i>	3,90
Hausgemachte Kartoffelchips mit Oregano und Feta Käse	3,90
<i>Homemade potato chips with oregano and grated feta cheese</i>	
Griechische Nudeln in Tomatensauce mit Feta Käse	4,00
<i>Greek noodles in tomato sauce and feta cheese</i>	
Pommes -French fries	3,00
Karoffelpüree – <i>mashed potatoes</i>	3,90
Tsatsikidip klein -<i>Smal tsatsiki</i>	1,30

Γλυκά / Dessert

Baklava

Blätterteigkuchen mit Zimt und Walnüssen gefüllt, in leichtem Zuckersirup, serviert mit Vanilleeis	6,50
<i>Puff Pastry stuffed with walnuts and cinnamon, served with vanilla ice cream</i>	

Frischer Obstsalat

Mit einem Kleks griechischen Sahnejoghurt und Honig	6,50
<i>Fresh fruit salad with honey and Greek yoghurt</i>	

Griechischer Sahnejoghurt

Cremiger Sahnejoghurt mit Walnüssen, Zimt und Waldblütenhonig	6,20
<i>Greek yoghurt with cinnamon, walnuts and honey</i>	

Lukumades Honighäppchen mit Nüssen, Zimt und Vanilleeis

	5,50
<i>Honey dumplings with cinnamon and ice cream</i>	

Eisbecher an Fruchtgarnitur / *Mixed ice cream*

4,50

Warme Getränke

Mocca

Griechischer Kaffee		2,50
Espresso		2,50
Espresso Macchiato		2,70
Kaffee		2,80
Cappuccino		3,20
Latte Macchiato		3,80
Tee (Versch.Sorten)		2,90
Frappe Klater griechischer Nescafe		3,50
Freddo Espresso Kalter aufgeschlagener Espresso mit Schaumdecke		3,50
Freddo Cappuccino Kalt aufgeschlagen mit Schaumdecke		3,50

Spirituosen

Ouzo	4cl	3,50€
Griechischer Grappa	4cl	3,90€
Averna/ Ramazzotti	4cl	4,20€
Mastiha Pinienharzlikör	4cl	4,20€
Williams Birne	4cl	3,90€
Limoncello (Zitronenschnaps)	4cl	3,90€
Fernet Branca	4cl	4,20€

Aperitif

Prosecco	0,1l	5,20€
Martini bianco	5cl	7,20€
Martini rosso	5cl	7,20€
Martini extra dry	5cl	7,20€
Sherry dry –Sherry medium	5cl	5,90€
Campari Soda	0,3l	7,90€
Campari Orange	0,3l	7,90€
Gin Tonic	0,3l	8,50€

Regionales

Doppelter Handkäs mit Musik, Brot und Butter	5,90€
Frankfurter grie Soß mit Kräuterkartoffeln und Salat	7,90€
Rindswurst Regional vom Schaak mit Pommes	7,50€
Bratwurst Regional vom Schaak mit Pommes	7,50€
Presskopf-Carpaccio Regional vom Schaak mit Salat	6,50€
Rumpsteak vom Grill mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse	18,50€
Schnitzel Wiener Art mit Kräuterkartoffeln und Salat	12,50€
Zwiebelschnitzel mit Kräuterkartoffeln und Salat	12,90€
Schnitzel mit Champignon -Rahm-Sauce, dazu Kräuterkartoffeln und Salat	12,90€
Frankfurter Schnitzel mit grie Soß Kräuterkartoffeln und Salat	12,90€

Für unsere kleinen Gäste / *Kids menu*

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup/ <i>Kids Schnitzel with fries</i>	7,50€
Kinder Hähnchen Spieß mit Pommes und Ketchup / <i>Kids chicken with fries</i>	7,50€
Kinder Keftedakia Hackbällchen mit Pommes und Ketchup/ <i>Kids meatballs with fries</i>	7,50€
Portion Pommes mit Ketchup / <i>French fries</i>	3,00€