

## 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

<b>Pita</b> Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch	<b>1,90</b>
<i>Pita bread grilled with garlic</i>	
<b>Eliés</b>	<b>4,50</b>
Schwarze und grüne Oliven, angemacht mit Olivenöl und Oregano	
<i>Black and green olives in olive oil</i>	
<b>Pipergies</b>	<b>4,50</b>
Milde Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt	
<i>Green peppers grilled with garlic oil</i>	
<b>Tsatsiki</b>	<b>5,50</b>
Joghurtdip mit Knoblauch, Dill und Gurke	
<i>Yoghurt cucumber garlic dip</i>	
<b>Fáva</b>	<b>6,90</b>
Mus aus gelben Erbsen, mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln	
<i>Yellow lentil paste with caramelized onions and almonds</i>	
<b>Chtipití</b>	<b>6,90</b>
Pikanter Schafskäsemus mit Olivenöl, Paprika und Basilikum	
<i>Spicy feta cheese cream with basil, peppers and olive oil</i>	

**Melitzanosaláta** 7,20

Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Fetakäse, Paprika und Petersilie

*Aubergine (eggplant) paste with walnuts garlic an feta cheese*

**Taramas** 6,50

Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt

*Greek cod roe salad*

**Sardélles** 6,50

In Olivenöl und Zitrone eingelegte Sardellen

*Pickled anchovies*

**Leon Vorspeisenteller**

Kalte gemischte griechische Vorspeisenvariation/ *Mixed cold appetizer* 12,50

## **Ζεστά μεζεδάκια** / Kleine warme Mezedes /Warm starters

**Keftedákia** 7,90

Würzige Hackfleischbällchen vom Grill mit Oregano

*Small minced meat balls grilled with oregano*

**Tiganitá** 7,50

Gebratene Auberginen und Zucchini mit einem Klecks Tsatsiki

*Fried aubergine and zucchini with tsatsiki*

**Pitákia** 7,50

Blätterteigröllchen in Sesam-Honig mit Ziegenweichkäse, Walnüssen  
und getrockneten Tomaten gefüllt

*Small pita rolls with sesame and honey, stuffed with feta cheese walnuts and sun dried  
tomatoes*

**Dolmadakia** 6,90

Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt

*Stuffed wine leaves with rice*

**Gigantes**

Riesenbohnen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern **6,90**

*Giant beans in tomato sauce*

**Saganáki**

**6,90**

Gebackener Fetakäse an Tomatengarnitur

*Baked feta cheese*

**Kalamarákia**

**11,50**

Babycalamaris vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade

*Grilled baby squids in olive oil lemon marinade*

**Gavros**

**7,90**

Kleine gebratene Sardellen

*Fried anchovies*

**Leon Vorspeisenteller**

Kalte und warme gemischte Vorspeisenvariation

**pro Person 14,50**

*Mixed cold and warm appetizer*



## **Θαλασσινά**

Aus dem Meer / Fish specialties

### **Calamaris** **18,50**

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** **18,50**

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** **22,50**

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

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,

serviert mit Limonenpüree und Gemüse

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

**19,90**

## **Σαλάτες/Salate/Salads**

### **Mikri Salata**

Kleiner gemischter Beilagensalat **3,90**

*Small side dish salad*

### **Ntomatosalata**

Tomatensalat mit Schafskäse, Frühlingszwiebeln, frischem Basilikum  
und Kretischem Olivenöl **8,50**

*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 **9,20**

*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 **13,50**

*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* **16,90**

## **Κρεατικά** / Fleischgerichte/Meat Specialties

### **Bifteki**

Hacksteak vom Grill, mit Spinat-Schafskäse-Füllung serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse **15,90**

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

### **Suvlaki**

**15,90**

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**

**15,50**

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)**

**15,90**

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  
mit Kräuterkartoffeln und Gemüse

**16,90**

*Pork fillet in feta cheese sauce with potatoes and vegetables*

### **Symphonie**

**19,90**

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**

**22,50**

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>	<b>3,90</b>
Hausgemachte Kartoffelchips mit Oregano und Feta Käse	<b>3,90</b>
<i>Homemade potato chips with oregano and grated feta cheese</i>	
Griechische Nudeln in Tomatensauce mit Feta Käse	<b>4,00</b>
<i>Greek noodles in tomato sauce and feta cheese</i>	
<b>Pommes -French fries</b>	<b>3,50</b>
<b>Karoffelpüree – <i>mashed potatoes</i></b>	<b>3,90</b>
<b>Tsatsikidip klein -<i>Smal tsatsiki</i></b>	<b>1,30</b>

## **Γλυκά / Dessert**

### **Baklava**

Blätterteigkuchen mit Zimt und Walnüssen gefüllt, in leichtem Zuckersirup, serviert mit Vanilleeis **6,90**

*Puff Pastry stuffed with walnuts and cinnamon, served with vanilla ice cream*

### **Frischer Obstsalat**

Mit einem Kleks griechischen Sahnejoghurt und Honig **7,90**

*Fresh fruit salad with honey and Greek yoghurt*

### **Griechischer Sahnejoghurt**

Cremiger Sahnejoghurt mit Walnüssen, Zimt und Waldblütenhonig **6,90**

*Greek yoghurt with cinnamon, walnuts and honey*

**Lukumades** Honighäppchen mit Nüssen, Zimt und Vanilleeis **7,50**

*Honey dumplings with cinnamon and ice cream*

**Eisbecher an Fruchtgarnitur / *Mixed ice cream*** **4,50**

## Warme Getränke

### Mocca

Griechischer Kaffee		2,50
<b>Espresso</b>		2,50
<b>Espresso Macchiato</b>		2,70
<b>Kaffee</b>		2,80
<b>Cappuccino</b>		3,20
<b>Latte Macchiato</b>		3,80
<b>Tee (Versch.Sorten)</b>		2,90
<b>Frappe Klater</b> griechischer Nescafe		4,00
<b>Freddo Espresso</b> Kalter aufgeschlagener Espresso mit Schaumdecke		4,00
<b>Freddo Cappuccino</b> Kalt aufgeschlagen mit Schaumdecke		4,20

## Spirituosen

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

## Alkoholfreie Getränke

<b>Selters Culinaria/Naturell</b>	0,25l	2,70€
<b>Selters Culinaria/Naturell</b>	0,75l	5,50€
<b>Coca cola, light, zero</b>	0,4l	4,00€
<b>Fanta, Sprite, Spezi</b>	0,4l	4,00€
<b>Schweppes Bitterlemon, Wildberry</b>	0,4l	4,50€
<b>Tonic Water, Ginger Ale</b>		
<b>Johannesbeersaft, Maracujasaft</b>	0,4l	4,50€
<b>Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft</b>	0,4l	4,50€
<b>Alle Säfte auch als Schorle erhältlich</b>		



## **Regionales**

**Rumpsteak** vom Grill mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, **22,50€**  
dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse

**Schnitzel** Wiener Art mit Kräuterkartoffeln und Salat **12,50€**

**Zwiebelschnitzel** mit Kräuterkartoffeln und Salat **12,90€**

**Schnitzel** mit Champignon -Rahm-Sauce, **12,90€**  
dazu Kräuterkartoffeln und Salat

## **Für unsere kleinen Gäste / *Kids menu***

**Kinderschnitzel** mit Pommes und Ketchup/*Kids Schnitzel with fries* **7,50€**

**Kinder Hähnchen Spieß** mit Pommes und Ketchup / *Kids chicken with fries* **7,50€**

**Kinder Keftedakia** Hackbällchen mit Pommes und Ketchup/ *Kids meatballs with fries* **7,50€**

**Kinder Gyrosteller** mit Pommes und Tsatsiki /*Kids Gyros with chips* **7,50€**

**Portion Pommes** mit Ketchup / *French fries* **3,50€**

## **Biere**

<b>Binding Pils vom Fass</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,80€</b>
<b>Schöfferhofer Weizen Hell vom Fass</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,50€</b>
<b>Binding Kellerbier naturtrüb vom Fass</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,80€</b>
<b>Jever (Flasche)</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,20€</b>
<b>Alkoholfreies Pils (Flasche)</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,20€</b>
<b>Schöfferhofer Weizen Dunkel (Flasche)</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,50€</b>
<b>Schöfferhofer Kristall (Flasche)</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,50€</b>
<b>Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei (Flasche)</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,50€</b>
<b>Schöfferhofer Graipfruit</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,50€</b>

## **Apfelwein (Rapps)**

<b>Apfelwein Pur</b>	<b>0,25l</b>	<b>2,00€</b>
<b>Apfelwein Pur</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,80€</b>
<b>Sauergespritzter Apfelwein</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,80€</b>
<b>Bembel 4er/ 6er/ 8er</b>	<b>1,0l/1,5l/2,0l</b>	<b>7,60€/11,40€/15,20€</b>

## **Weißweine/Rosewein**

<b>Hauswein Griechisch Moshofilero trocken</b>	<b>0,2l/0,5l</b>	<b>5,20€/12,40€</b>
<b>Sauvignon Blanc Griechenland</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20€</b>
<b>Grauburgunder Diehl</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,50€</b>
<b>Retsina (Harzwein)</b>	<b>0,2l/0,5l</b>	<b>4,50€/11,70€</b>
<b>Tsantalis Imiglykos lieblich</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,20€/12,40€</b>
<b>Rosewein trocken</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,20€/12,40€</b>

## **Rotweine**

<b>Hauswein Griechisch Naoussa trocken</b>	<b>0,2l/0,5l</b>	<b>5,20€/12,40€</b>
<b>Tsantalis Imiglykos lieblich</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,20€/12,40€</b>

**Weitere Weine finden Sie auf unserer Empfehlungskarte!**