

Aperitif

B Fresh Limo Biologische kalorienarme Limonade mit Limettensaft, Minze und Ingwer, gesüßt mit Agave (Alkh.frei)	5,90€
B Fresh Red Grüner Tee mit Granatapfel Limetten, Eis und Minze, gesüßt mit Agave (Alkh.frei.)	5,90€
Hugo Alkoholfrei mit alkoholfreiem Prosecco, Holunderblütensirup, Soda und Minze	7,50€
Hugo Prosecco auf Eis, mit Holunderblütensirup und Minze	7,50€
Leon Aperitivo (Likör auf Pinienharz Basis) Lime, Minze, Grapefruit	7,50€
Aperol Spritz Prosecco auf Eis, mit Aperol und Soda	7,50€
Prosecco Lillet Prosecco auf Eis, mit Lillet und Wildberry	7,50€

Monatskarte

Vorspeisen

Zucchini-Puffer auf Gurken-Carpaccio, mit Joghurt-Dill- Sauce und geriebenem Feta-Käse	8,20€
Melintzana Aubergine aus dem Räucherbackofen, mit Feta-Käse, Walnüssen, Tomaten, Frühlingzwiebeln und Olivenöl	8,90€
Halloumi Fries Gebratene Halloumisticks mit griechischem Joghurdip, Granatapfelperlen, frischer Minze und Chilliflocken	9,50€
Spinat-Salat Babyspinat-Salat mit Blätterteig, Sesam, Walnüssen, Rote Beete und Ziegenkäsebrösel in Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette	9,20€
Chorta Blanchierter Löwenzahnsalat (lauwarm) mit Paprika, gerösteten Mandeln und gegrilltem Manuri-Weichkäse	8,90€
Oktopus vom Grill, an Tomaten-Kräuter-Kaperntapenade mit weißer Hechtkaviecreme (Taramas) an Ouzozele	15,50€

Hauptgerichte

Paputsaki Aubergine aus dem Backofen mit Zwiebel-Knoblauch-Füllung in Tomatensud, mit Fetakäse und Beilagensalat (Auch vegan erhältlich)	15,50€
Stifado Kaninchenkeule mit Perlzwiebeln in Weißwein-Kräuter-Sauce geschmort, dazu Kartoffelpüree	17,90€

Psito Lammschulter aus dem Backofen in Weißwein-Kräuter-Jus mit Granatapfel-Minz-Gremolata und Limettenspalten, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse **22,50€**

Thalassino Juwetsi Riesengarnelen, Oktopus, Muscheln und Babycamamarin in Safran-Jus gebraten auf griechischem Nudelreis mit geriebener Limettenschale **22,50€**

Griechische Vorspeisen

Pita Fladenbrot mit Knoblauch	1,90€
Oliven Schwarz und grün	4,90€
Tsatsiki Joghurdip mit Gurke, Dill und Knoblauch	5,90€
Chtipiti Pikante Schafskäsepaste mit Paprika	7,90€
Melintzanosalata Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Schafskäse und Knoblauch	7,90€
Taramas Hechtkaviarpaste	6,50€
Saganaki Gebackener Schafskäse	8,20€
Gavros gebratene Sardellen	8,20€
Tiganita Gebratene Auberginen und Zucchini mit Tsatsiki	7,90€
Pipergies Milde Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt	5,50€
Fáva Mus aus gelben Erbsen, mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln	6,90€
Sardélles Eingelegte Sardellen	6,50€
Keftedákia Würzige Hackfleischbällchen vom Grill	7,90€
Gigantes Riesenbohnen in Tomatensauce	7,50€
Kalamarákia Gegrillte Babycalamares	13,50€
Leon Vorspeisenteller kalt Kalte gemischte griechische Vorspeisenvariation	13,50€
Leon Vorspeisenteller gemischt Kalte und warme gemischte Vorspeisenvariation	14,90€

Salate

Kleiner Beilagensalat	3,50€
Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse und Oliven	9,50€
Tomatensalat mit Feta Käse und Zwiebeln	8,50€
Salata Roka Rucolasalat Mit getrockneten Feigen, Ziegenweichkäse und Pinienkernen.	9,20€
Großer gemischter Salatteller wahlweise mit: -Gebacknem Schafskäse -Gegrillter Hähnchenbrust -Gegrillten Garnelen	13,50€ 14,50€ 17,50€

Schnitzel

Schnitzel Wiener Art mit Kräuterkartoffeln und Salat	13,50€
Zwiebel Schnitzel mit Kräuterkartoffeln und Salat	14,50€
Champignon-Rahm Schnitzel mit Kräuterkartoffeln und Salat	14,50€

Fleischgerichte

Gyrosteller Drehspeißspezialität vom Schwein mit Pitabrot, Tsatzikidip, Pommes und kleinem Salat	15,50€
Koto-Souvlaki Hähnchenspieß vom Grill, mit Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse	15,90€
Souvlaki Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, an Tsatsiki dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse	16,20€
Bifteki Hacksteak vom Grill mit Schafskäse gefüllt, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse	16,20€
Moussaka (Auch vegetarisch erhältlich) Griechischer Gemüseauflauf mit Hackfleisch, Bechamel, Fetakäse und Salat	16,20€
Riganato Schweinelende in Schafskäse-Oregano-Sauce, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse	16,90€

Symphonie

Hähnchenbrust, Gyros, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom Grill, dazu Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse **18,90€**

Rumpsteak vom Grill mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse **22,90€**

Fischgerichte

Babycalamares mehliert und gebraten, dazu Tsatsiki Kräuterkartoffeln und Gemüse	19,50€
Doradenfilet vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade mit Kräuterkartoffeln und Gemüse	19,50€
Zander Filet vom Zander, gegrillt, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, mit Kräuterkartoffeln und Gemüse	19,50€

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup	7,50€
Kinder Gyros Teller mit Pommes und Ketchup	7,50€
Kinder Hähnchen Spieß mit Pommes und Ketchup	7,50€
Portion Pommes	3,50€

Dessert

Baklava Blätterteigkuchen mit Walnussfüllung und Vanilleeis	7,90€
Griechischer Sahnejoghurt mit Zimt, Walnüssen und Honig	6,90€
Creme Brulee mit karamellisiertem Zuckerdeckel und Mangosorbet	7,90€
Lukumades Honighäppchen mit Walnüssen, Zimt und Vanilleeis	7,50€
Schokoladensoufflee mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis	7,90€
Haroupi Mousse aus Johannsbrot-Kern auf Nuss-Nougat-Creme mit Mangosorbet	7,90€
Sorbetvariation an Fruchtgarnitur	7,50€
Eisbecher (3 Kugeln) mit Obstgarnitur	4,50€