

Aperitif

B Fresh Limo

Biologische kalorienarme Limonade mit Limettensaft, Minze und Ingwer, gesüßt mit Agave (Alkh.frei) **6,20€**

B Fresh Red Grüner Tee mit Granatapfel Limetten, Eis und Minze, gesüßt mit Agave (Alkh.frei.) **6,20€**

Hugo Alkoholfrei mit alkoholfreiem Prosecco, Holunderblütensirup, Soda und Minze **7,90€**

Hugo Prosecco auf Eis, mit Holunderblütensirup und Minze **7,90€**

Leon Aperitivo (Likör auf Pinienharz Basis) Lime, Minze, Grapefruit **7,90€**

Aperol Spritz Prosecco auf Eis, mit Aperol und Soda **7,90€**

Prosecco Lillet Prosecco auf Eis, mit Lillet und Wildberry **7,90€**

Monatskarte

Vorspeisen

Zucchini-Puffer auf Gurken-Carpaccio, mit Joghurt-Dill-Dip und geriebenem Feta-Käse **8,90€**

Chorta Blanchierter Löwenzahnsalat (lauwarm) mit fein gehackten Tomaten, Ziegen-Schafsfrischkäse und Zitronen-Olivenöl-Marinade **8,90€**

Melintzana Aubergine aus dem Räucherbackofen, mit Feta-Käse, Walnüssen, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Olivenöl **10,90€**

Halloumi Grillkäse aus Zypern auf gegrillten Tomatenscheiben mit Basilikumpesto und Pinienkernen **10,50€**

Oktopus vom Grill, serviert auf gelben Erbsen-Mus mit karamellisierten Zwiebeln **15,90€**

Hauptgerichte

Briam Mediterranes Ratatouille mit Feta-Käse und kleinem Salat (Auch vegan erhältlich) **15,50€**

Jemista Mit Reis und Kräuter gefülltes Paprika Duo auf leichtem Tomaten-Sud dazu Feta-Käse und kleinem Salat (Auch vegan erhältlich) **15,50€**

Smirneika Würzige Hackröllchen vom Grill, in Tomatensauce, mit geriebenem Feta-Käse, serviert mit griechischem Gemüse-Nudelreis **16,90€**

Magoula Zarte Rinderbäckchen geschmort in Rotweinreduktion, serviert auf Kartoffel-Erbsenpüree **22,50€**

Griechische Vorspeisen

Pita Fladenbrot mit Knoblauch **2,00€**

Oliven Schwarz und Grün **5,20€**

Tsatsiki Joghurtdip mit Gurke, Dill und Knoblauch **6,10€**

Chtipiti Pikante Schafskäsepaste mit Paprika **8,50€**

Melintzosalata Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Schafskäse und Knoblauch **8,50€**

Taramas Hechtkaviarpaste **6,90€**

Saganaki Gebackener Feta-Käse **9,20€**

Gavros gebratenen Sardellen **8,20€**

Tiganita Gebratene Auberginen und Zucchini mit Tsatsiki **8,20€**

Pipergies Milde Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt **6,20€**

Fáva Mus aus gelben Erbsen, mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln **7,90€**

Sardélles Eingelegte Sardellen **6,90€**

Keftedákia Würzige Hackfleischbällchen vom Grill **8,20€**

Gigantes Riesenbohnen in Tomatensauce **8,20€**

Kalamarákia Gegrillte Babycalamares **14,50€**

Leon Vorspeisenteller kalt Kalte gemischte griechische Vorspeisenvariation **14,90€**

Leon Vorspeisenteller gemischt Kalte und warme gemischte Vorspeisenvariation **15,90€**

Salate

Kleiner Beilagensalat **4,50€**

Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse und Oliven **10,50€**

Romana Salat mit Frühlingszwiebeln, Dill, Zitrone und kalt-gepresstem Olivenöl **8,90€**

Santorini Salat Kirschtomatensalat mit Kapernblätter, Oregano, Frühlingszwiebeln und gebröckeltem Ziegen-Weichkäse **10,50€**

Großer gemischter Salatteller wahlweise mit:
-Gebackenen Schafskäse **15,50€**
-Gegrillter Hähnchenbrust **15,50€**
-Gegrillten Garnelen (3 Stk.) **18,50€**

Schnitzel

Schnitzel Wiener Art mit Kräuterkartoffeln und Salat **14,50€**

Zwiebel Schnitzel mit Kräuterkartoffeln und Salat **15,50€**

Champignon-Rahm Schnitzel mit Kräuterkartoffeln und Salat **15,50€**

Fleischgerichte

Gyrosteller Drehspießspezialität vom Schwein mit Pitabrot, Tsatzikidip und Pommes **15,50€**

Koto-Souvlaki Hähnchenspieß vom Grill, mit Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse **16,20€**

Souvlaki Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, an Tsatsiki dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse **16,90€**

Bifteki Hacksteak vom Grill mit Schafskäse gefüllt, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse **16,90€**

Moussaka (Auch vegetarisch erhältlich) Griechischer Gemüseauflauf mit Hackfleisch, Bechamel, Fetakäse und Salat **16,90€**

Symphonie

Hähnchenbrust, Gyros, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom Grill, dazu Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse **19,90€**

Fischgerichte

Babycalamares mehliert und gebraten, dazu Tsatsiki Kräuterkartoffeln und Gemüse **20,50€**

Doradenfilet vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade mit Kräuterkartoffeln und Gemüse **19,90€**

Zander Filet vom Zander, gegrillt, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, mit Kräuterkartoffeln und Gemüse **20,90€**

Leon Fischvariation Gegrillte Riesengarnele, Zander- und Doradenfilet vom Grill, in Limetten-Olivenöl-Marinade, mit Kräuterkartoffeln und Gemüse **23,50€**

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup **8,50€**

Kinder Gyros Teller mit Pommes und Ketchup **8,50€**

Kinder Hähnchen Spieß mit Pommes und Ketchup **8,50€**

Portion Pommes **3,90€**

Dessert

Baklava Blätterteigkuchen mit Walnussfüllung und Vanilleeis **8,20€**

Griechischer Sahnejoghurt mit Zimt, Walnüssen und Honig **7,20€**

Lukumades Honighäppchen mit Walnüssen, Zimt und Vanilleeis **7,90€**

Schokoladensoufflee mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis **8,50€**

Halvas Mousse aus feiner Sesam-Paste auf Nuss-Nugat-Creme dazu Zitronensorbet und karamellierte Pistazien **7,90€**

Sorbetvariation an Fruchtgarnitur **7,90€**