

**Wir erfassen Ihre Kontaktdaten mit der Luca App oder auch schriftlich. Bitte scannen und einchecken.**



## Aperitif

<b>B Fresh Limo</b> Biologische kalorienarme Limonade mit Limettensaft, Minze und Ingwer, gesüßt mit Agave (Alkh.frei)	<b>6,50€</b>
<b>B Fresh Red</b> Grüner Tee mit Granatapfel Limetten, Eis und Minze, gesüßt mit Agave (Alkh.frei.)	<b>6,50€</b>
<b>Hugo Alkoholfrei</b> mit alkoholfreiem Prosecco, Holunderblütensirup, Soda und Minze	<b>7,90€</b>
<b>Hugo</b> Prosecco auf Eis, mit Holunderblütensirup und Minze	<b>8,20€</b>
<b>Leon Aperitivo</b> (Likör auf Pinienharz Basis) Lime, Minze, Grapefruit	<b>8,20€</b>
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco auf Eis, mit Aperol und Soda	<b>8,20€</b>
<b>Prosecco Lillet</b> Prosecco auf Eis, mit Lillet und Wildberry	<b>8,20€</b>
<b>Negroni</b> Gin, Campari, Martini Rosso	<b>8,90€</b>

## Monatskarte

### Vorspeisen

<b>Zucchini-Puffer</b> auf Gurken-Carpaccio, mit Joghurt-Dill-Dip und geriebenem Feta-Käse	<b>8,90€</b>
<b>Chorta</b> Blanchierter Löwenzahnsalat mit fein gehackten Tomaten, Ziegen-Schafsfrischkäse und Zitronen-Olivenöl-Marinade	<b>8,90€</b>
<b>Melintzana</b> Aubergine aus dem Räucherbackofen, mit Feta-Käse, Walnüssen, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Olivenöl	<b>10,90€</b>
<b>Halloumi</b> Grillkäse aus Zypern auf gegrillten Tomatenscheiben mit Basilikumpesto und Pinienkernen	<b>10,50€</b>
<b>Oktopus</b> vom Grill, serviert auf gelben Erbsen-Mus mit karamellisierten Zwiebeln	<b>15,90€</b>

## Hauptgerichte

<b>Briam</b> Mediterranes Ratatouille mit Feta-Käse und kleinem Salat (Auch vegan erhältlich)	<b>15,50€</b>
<b>Jemista</b> Mit Reis und Kräuter gefülltes Paprika Duo auf leichtem Tomaten-Sud dazu Feta-Käse und kleinem Salat (Auch vegan erhältlich)	<b>15,50€</b>
<b>Smirneika</b> Würzige Hackröllchen vom Grill, in Tomatensauce, mit geriebenem Feta-Käse, serviert mit griechischem Gemüse-Nudelreis	<b>16,90€</b>
<b>Kalbsleber</b> Vom Grill, serviert mit Kartoffelpüree und karamellisierten Zwiebeln	<b>22,50€</b>
<b>Paidakia</b> Baby-Lammkoteletts vom Grill, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse	<b>24,50€</b>
<b><u>Griechische Vorspeisen</u></b>	
<b>Pita</b> Fladenbrot mit Knoblauch	<b>2,00€</b>
<b>Oliven</b> Schwarz und Grün	<b>5,20€</b>
<b>Tsatsiki</b> Joghurtdip mit Gurke, Dill und Knoblauch	<b>3,90€</b>
<b>Chtipiti</b> Pikante Schafskäsepaste mit Paprika	<b>5,60€</b>
<b>Melintzanosalata</b> Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Schafskäse und Knoblauch	<b>5,50€</b>
<b>Taramas</b> Hechtkaviarpaste	<b>4,50€</b>
<b>Saganaki</b> Gebackener Feta-Käse	<b>9,20€</b>
<b>Gavros</b> gebratenen Sardellen	<b>8,20€</b>
<b>Tiganita</b> Gebratene Auberginen und Zucchini mit Tsatsiki	<b>8,20€</b>
<b>Pipergies</b> Milde Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt	<b>6,20€</b>
<b>Sardélles</b> Eingelegte Sardellen	<b>7,50€</b>
<b>Keftedákia</b> Würzige Hackfleischbällchen vom Grill	<b>8,20€</b>
<b>Gigantes</b> Riesenbohnen in Tomatensauce	<b>8,20€</b>
<b>Kalamarákia</b> Gegrillte Babycalamares	<b>14,50€</b>

## Salate

<b>Kleiner Beilagensalat</b>	<b>4,50€</b>
<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Feta Käse und Oliven	<b>10,50€</b>
<b>Santorini Salat</b> Kirschtomatensalat mit Kapernblätter, Oregano, Frühlingszwiebeln und gebröckeltem Ziegen-Weichkäse	<b>10,50€</b>
<b>Großer gemischter Salatteller wahlweise mit:</b> -Gebackenen Schafskäse -Gegrillter Hähnchenbrust -Gegrillten Garnelen (3 Stk.)	<b>15,50€</b> <b>15,50€</b> <b>18,50€</b>

## Schnitzel

<b>Schnitzel Wiener Art</b> mit Kräuterkartoffeln und Salat	<b>14,90€</b>
<b>Zwiebel Schnitzel</b> mit Kräuterkartoffeln und Salat	<b>15,90€</b>
<b>Champignon-Rahm Schnitzel</b> mit Kräuterkartoffeln und Salat	<b>15,90€</b>

## Fleischgerichte

<b>Gyrosteller</b> Drehspießspezialität vom Schwein mit Pitabrot, Tsatzikidip und Pommes	<b>15,90€</b>
<b>Koto-Souvlaki</b> Hähnchenspieß vom Grill, mit Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse	<b>16,90€</b>
<b>Souvlaki</b> Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, an Tsatsiki dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse	<b>17,20€</b>
<b>Bifteki</b> Hacksteak vom Grill mit Schafskäse gefüllt, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse	<b>17,20€</b>
<b>Moussaka (Auch vegetarisch erhältlich)</b> Griechischer Gemüseauflauf mit Hackfleisch, Bechamel, Fetakäse und Salat	<b>17,50€</b>
<b>Symphonie</b> Hähnchenbrust, Gyros, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom Grill, dazu Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse	<b>20,90€</b>
<b>Lammspieß</b> Vom Grill, an Rotweinreduktion dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse	<b>23,50€</b>

## Fischgerichte

<b>Babycalamares</b> mehliert und gebraten, dazu Tsatsiki Kräuterkartoffeln und Gemüse	<b>20,50€</b>
<b>Doradenfilet</b> vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade mit Kräuterkartoffeln und Gemüse	<b>19,90€</b>
<b>Wolfsbarsch</b> Filet aus dem Wildfang gegrillt, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, mit Kräuterkartoffeln und Gemüse	<b>23,50€</b>
<b>Leon Fischvariation</b> Gegrillte Riesengarnele, Wolfsbarsch und Doradenfilet vom Grill, in Limetten-Olivenöl-Marinade, mit Limonenpüree und Gemüse	<b>23,90€</b>
<b>Garides</b> Riesengarnelen vom Grill, (4 Stk.) in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse	<b>23,90€</b>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes und Ketchup	<b>8,50€</b>
<b>Kinder Gyros</b> Teller mit Pommes und Ketchup	<b>8,50€</b>
<b>Kinder Hähnchen Spieß</b> mit Pommes und Ketchup	<b>8,50€</b>
<b>Portion Pommes</b>	<b>3,90€</b>

## Dessert

<b>Ekmek Kataifi</b> Teigfadennest gefüllt mit Vanillecreme, an Sauerkirschsirup und Pistazien	<b>8,50€</b>
<b>Baklava</b> Blätterteigkuchen mit Walnussfüllung und Vanilleeis	<b>8,50€</b>
<b>Griechischer Sahnejoghurt</b> mit Zimt, Walnüssen und Honig	<b>7,20€</b>
<b>Lukumades</b> Honighäppchen mit Walnüssen, Zimt und Vanilleeis	<b>7,90€</b>
<b>Schokoladensoufflee</b> mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis	<b>8,50€</b>
<b>Halvas</b> Mousse aus feiner Sesam-Paste auf Nuss-Nugat-Creme dazu Zitronensorbet und karamellierte Pistazien	<b>7,90€</b>
<b>Sorbetvariation</b> an Fruchtgarnitur	<b>7,90€</b>