

Aperitif

B Fresh Limo Biologische kalorienarme Limonade mit Limettensaft, Minze und Ingwer, gesüßt mit Agave (Alkh.frei) 6,90€
B Fresh Red Grüner Tee mit Granatapfel Limetten, Eis und Minze, gesüßt mit Agave (Alkh.frei.) 6,90€
Deus Halbtrockener, griechischer Perlwein aus der Muscattraube auf Eis, mit Basilikum. 6,90€
Hugo Alkoholfrei mit alkoholfreiem Prosecco, Holunderblütensirup, Soda und Minze 7,90€
Hugo Prosecco auf Eis, mit Holunderblütensirup und Minze 8,20€
Leon Aperitivo (Likör auf Pinienharz Basis) Lime, Minze, Grapefruit 8,20€
Aperol Spritz Prosecco auf Eis, mit Aperol und Soda 8,20€
Prosecco Lillet Prosecco auf Eis, mit Lillet und Wildberry 8,20€
Negroni Gin, Campari, Martini Rosso 9,90€

Monatskarte

Vorspeisen

Florinis-Salat Eingelegte rote Spitzpaprika mit gewürfelten Tomaten, Kapern, Zwiebeln, Oregano und kretischem Olivenöl 9,90€
Pitakia Blätterteigröllchen gefüllt mit getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Basilikum an Oliven-Marmelade 9,20€
Chorta Blanchierter Löwenzahnsalat (lauwarm) mit fein gehackten Tomaten, Ziegen-Schafsfrischkäse und Zitronen-Olivenöl-Marinade 8,90€
Karpusi Wassermelonensalat mit Fetakäse, Minze, Pinienkernen und Rucola 11,50€
Garnelen-Salat marinierte Garnelen in Basilikumpesto, mit Feta-Käseraspeln, Tomaten- abrieb, Frühlingszwiebeln und Salzflocken 16,50€
Oktopus vom Grill, in Zitronen-Olivenöl- Marinade, auf gelbem Erbsenmus mit karamellisierten Zwiebeln 16,90€
Melintzana Geräucherte Aubergine mit Walnüssen, Frühlingszwiebel, Kirschtomaten, Fetakäse, Olivenöl und Oregano (auch mit veganem Feta-Käse erhältlich) 12,50€

Hauptgerichte

Smirneika Würzige Hackröllchen vom Grill, in Tomatensauce, mit geriebenem Feta-Käse, serviert mit griechischem Gemüse-Nudelreis. 17,50€
Jemista Paprika-Duo mit Kräuterreis gefüllt, mit Feta-Käse und kleinem Beilagensalat 16,90€
Juwetsi Zarte Rinderbäckchen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern geschmort mit griechischen Nudeln und Feta-Käse-Raspel 23,50€
Psito Lammschulter aus dem Backofen mit Granatapfel-Limetten-Minz-Gremolata, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse 24,50€
Iberico-Kotelett vom Grill, Trüffelbutter, hausgemachte Pommes und Salat 24,50€
Kalbs-Kotelett vom Grill, Trüffelbutter, hausgemachte Pommes und Salat 28,50€

Griechische Vorspeisen

Pitabrot 2,50€
Oliven Schwarz und Grün 5,90€
Tsatsiki Joghurtdip mit Gurke, Dill und Knoblauch 6,50€
Chtipiti Pikante Schafskäsepaste mit Paprika 6,90€
Melintzanosalata Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Schafskäse und Knoblauch 6,90€
Taramas Hechtkaviarpaste 6,50€
Fava Mus aus gelben Erbsen mit karamellisierten Zwiebeln und Mandelfilets 8,20€
Saganaki Gebackener Feta-Käse 9,20€
Gavros gebratenen Sardellen 8,50€
Tiganita Gebratene Auberginen und Zucchini mit Tsatsiki 8,50€
Pipergies Milde Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt 6,90€
Sardélles Eingelegte Sardellen 7,50€
Keftedákia Würzige Hackfleischbällchen vom Grill 8,20€
Gigantes Riesenbohnen in Tomatensauce 8,20€
Kalamarákia Gegrillte Babycalamares 15,50€

Salate

Kleiner Beilagensalat 4,90€
Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse und Oliven 11,50€
Santorini Salat Kirschtomatensalat mit Kapernblätter, Oregano, Frühlingszwiebeln und gebröckeltem Ziegen-Weichkäse 11,50€
Großer gemischter Salatteller wahlweise mit: -Gebackenem Schafskäse 15,90€ -Gegrillter Hähnchenbrust 15,90€ -Gegrillten Babycalamares 18,50€

Schnitzel

Schnitzel Wiener Art mit Kräuterkartoffeln und Salat 16,50€
Zwiebel Schnitzel mit Kräuterkartoffeln und Salat 17,50€
Champignon-Rahm Schnitzel mit Kräuterkartoffeln und Salat 18,50€

Fleischgerichte

Gyrosteller Drehspießspezialität vom Schwein mit Pitabrot, Tsatzikidip und Pommes 16,50€
Koto-Souvlaki Hähnchenspieß vom Grill, mit Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse 17,20€
Souvlaki Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, an Tsatsiki dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse 17,50€
Bifteki Hacksteak vom Grill mit Schafskäse gefüllt, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse 17,50€
Moussaka (Auch vegetarisch erhältlich) Griechischer Gemüseauflauf mit Hackfleisch, Bechamel, Fetakäse und Salat 17,90€
Symphonie Hähnchenbrust, Gyros, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom Grill, dazu Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse 22,50€
Paidakia Baby-Lammkoteletts vom Grill, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse 25,50€

Fischgerichte

Babycalamares mehliert und gebraten, dazu Tsatsiki Kräuterkartoffeln und Gemüse 20,90€
Doradenfilet vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade mit Kräuterkartoffeln und Gemüse 21,50€
Leon Fischvariation Gegrillte Garnele, Zander- und Doradenfilet vom Grill, in Limetten-Olivenöl-Marinade, mit Limonenpüree und Gemüse 23,90€
Thalassino Souvlaki Garnelen, Oktopus und Babycalamares vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse. 25,90€

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup 9,50€
Kinder Gyros mit Pommes und Ketchup 9,50€
Hähnchen Spieß mit Pommes und Ketchup 9,50€
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo 4,50€
Portion Ketchup oder Mayo 0,20€

Dessert

Baklava-Röllchen mit Walnussfüllung in leichtem Zuckersirup, dunkler Schokoladencreme und Vanilleeis 8,50€
Griechischer Sahnejoghurt mit Zimt, Walnüssen und Honig 7,20€
Griechischer Orangenkuchen In leichtem Zuckersirup mit Mousse aus weißer Schokolade serviert mit Zitronensorbet 7,50€
Lukumades Honighäppchen mit Walnüssen, Zimt und Vanilleeis 8,90€
Schokoladensoufflee mit halbfüssigem Kern und Vanilleeis 8,50€
Harupi Mousse aus Johannesbrotkern auf Nuss-Nougat-Creme mit Mangosorbet 7,90€
Tonkabohnen-Creme Brûlée mit karamellisiertem Zuckerdeckel 8,90€
Bugatsa (ab 2Personen) Blätterteig mit Vanillepudding gefüllt, Schokoladen-Sauce (ca. Wartezeit 20 min.). 14,90€