

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 Aperetivo (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

Kichererbsen Salat Mit gegrillter Paprika, getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln, geriebenem Feta-Käse und Minze.	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, Tomatenabrieb, 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.	18,50€
Jemista Paprika-Duo mit Kräuterreis gefüllt, mit Feta-Käse und kleinem Beilagensalat	17,20€
Maishähnchen Mit Hallumi-Käse vom Grill, an Paprikasauce mit Pinienkernen, Gemüse und Pommes	19,50€
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	7,20€
Melintzanosalata Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Schafskäse und Knoblauch	7,20€
Taramas Hechtkaviarpaste	6,90€
Fava Mus aus gelben Erbsen mit karamellisierten Zwiebeln und Mandelfilets	8,90€
Saganaki Gebackener Feta-Käse	9,50€
Gavros gebratenen Sardellen	9,20€
Tiganita Gebratene Auberginen und Zucchini mit Tsatsiki	9,20€
Pipergies Milde Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt	7,20€
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: -Gebackenen Schafskäse -Gegrillter Hähnchenbrust -Gegrillten Babycalamares	15,90€ 15,90€ 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	17,90€
Souvlaki Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, an Tsatsiki dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse	17,90€
Bifteki Hacksteak vom Grill mit Schafskäse gefüllt, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse	17,90€
Moussaka (Auch vegetarisch erhältlich) Griechischer Gemüseauflauf mit Hackfleisch, Bechamel, Fetakäse und Salat	18,90€
Symphonie Hähnchenbrust, Gyros, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom Grill, dazu Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse	22,50€
Pidakia Baby-Lammkoteletts vom Grill, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse	25,50€

Fischgerichte

Babycalamares mehliert und gebraten, dazu Tsatsiki Kräuterkartoffeln und Gemüse	21,50€
Doradenfilet vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade mit Kräuterkartoffeln und Gemüse	22,50€
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 halbflüssigem Kern und Vanilleeis	8,50€
Harupi Mousse aus Johannesbrotkern auf Nuss-Nougat-Creme mit Mangosorbet	7,90€
Tonkabohnen-Creme Brülle mit karamellisiertem Zuckerdeckel	8,90€
Bugatsa (ab 2 Personen) Blätterteig mit Vanillepudding gefüllt, Schokoladen-Sauce (ca. Wartezeit 20 min.).	14,90€