

Aperitif

B Fresh Limo Biologische kalorienarme Limonade mit Limettensaft, Minze und Ingwer, gestüßt mit Agave (Alkh.frei) 6,90€
B Fresh Red Grüner Tee mit Granatapfel Limetten, Eis und Minze, gestüßt 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

Hokkaido-Kürbissuppe Cremige Schaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (auch vegan erhältlich) 8,20€
Kretische Pita Blätterteig gefüllt mit Myzithra (Weichkäse) verfeinert mit Kräutern und Honig 6,90€
Pitakia Kleine Röllchen aus Fadenteig, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Walnüssen, Ziegenkäse und Basilikum an Oliven-Marmelade 9,20€
Talagani Traditioneller Käse aus Peloponnes, im Pfännchen gebraten, an Kirschtorten mit Mediterranen Kräutern und Paprikamarmelade 12,50€
Iberico-Bratwurst auf gelbem Erbsenmus mit karamellisierten Zwiebeln, Paprika und Mediterranen Kräutern 12,90€
Feta-Käse vom Grill, auf Birnencarpaccio mit Thymianhonig, rotem Beerenpfeffer und Salatgarnitur 11,90€
Melintzana Geräucherte Aubergine mit Walnüssen, Frühlingszwiebel, Kirschtomaten, Fetakäse, Olivenöl und Oregano (auch mit veganem Feta-Käse erhältlich) 12,50€
Garides Saganaki Garnelen aus dem Pfännchen, leicht pikant gebraten mit Fetakäse, Kirschtomaten und Kräutern 15,90€

Hauptgerichte

Skiufiktà Kretische Nudeln wahlweise mit:

-verschiedenen Wildpilzen, in Weißwein -Kräuter-Sud mit
geriebenem Myzithra-Käse (Kretischer Weichkäse) **16,90€**
(auch vegan erhältlich)
oder
-mit gebratenem Maishähnchen und Gemüsestreifen, in
Weißwein-Kräuter-Sud mit geriebenem Myzithra-Käse
(Kretischer Weichkäse) **18,50€**

Smirneika
Würzige Hackröllchen vom Grill,
in Tomatensauce, mit geriebenem Feta-Käse,
serviert mit griechischem Gemüse-Nudelreis. **18,50€**

Riganato Schweinelendchen in Oregano-Schafskäse-Sause,
serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse **18,90€**

Psito Lammschulter aus dem Backofen
mit Granatapfel-Limetten-Minz-Gremolata,
dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse **25,50€**

Kalbsleber vom Grill, mit gebratenen Zwiebeln,
dazu Kartoffelpüree und Gemüse **23,50€**

Iberico-Kotelett vom Grill,
Trüffelbutter, hausgemachte Pommes und Salat **24,50€**

Paidakia
Baby-Lammkoteletts vom Grill,
serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse **26,50€**

Ab den 11.November starten wir in die Gänsesaison

Portion Gans Brust oder Keule
serviert mit Rotkohl, Klöße, Preiselbeeren,
Maronen und Sauce **26,50€**

Ganze Gans für vier Personen.
gefüllt mit Maronen, Äpfel und Rosinen
Dazu Klöße, Rotkohl und Sauce
(Auf Vorbestellung) **145€**

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen erhältlich!

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€**

Griechische Vorspeisen

Pitabrot 2,50€
Oliven Schwarz und Grün 5,90€
Tsatsiki Joghurdip 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:**
-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, Tatzikidip 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€

Fischgerichte

Babycalamares meliert 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€

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

Kidoni in Rotwein, Zimt und Nelken pochierte Quitte, auf griechischem Joghurt 8,50€
Griechischer Sahnejoghurt mit Zimt, Walnüssen und Honig 7,20€
Zitronentarte mit Waldbeerensauce und Beerensorbet 8,50€
Lukumades Honighäppchen mit Walnüssen, Zimt und Vanilleeis 8,90€
Schokoladensoufflee mit halbfüssigem Kern und Vanilleeis 8,50€
Halvas Mousse aus Sesampaste auf Nuss- Nougat-Creme mit Zitronensorbet 7,90€
Bugatsa (ab 2Personen) Blätterteig mit Vanillepudding gefüllt, Schokoladen-Sauce (ca. Wartezeit 20 min.). 14,90€