

25./26. 12 erster und zweiter Weihnachtsfeiertag
ab 12.00 durchgehend geöffnet
Küche bis 21.00 Uhr
01.01.22 geöffnet -Küche von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr

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

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 Kirschtomaten 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

Skiofiktä 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-Minze-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 **29,50€**

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, 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€**

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 Waldbeersauce 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€**