

MEZEDES



In Griechenland werden Mezedes als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht. Hier bei uns haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane Köstlichkeiten zusammen zu stellen, um so die verschiedenen Geschmackserlebnisse kennen zu lernen. Dazu servieren wir einen Brotkorb unseres selbstgebackenen Brots, jeder weitere Korb kostet 2,50€

Κρύα μεζεδάκια / Kleine kalte Mezedes / Cold starters

Pita Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch 2,50

Pita bread grilled with garlic

Eliés 5,90

Schwarze und grüne Oliven, angemacht mit Olivenöl und Oregano

Black and green olives in olive oil

Pipergies 7,20

Milde Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt

Green peppers grilled with garlic oil

Tsatsiki 6,50

Joghurdip mit Knoblauch, Dill und Gurke

Yoghurt cucumber garlic dip

Fáva 8,90

Mus aus gelben Erbsen, mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln

Yellow pea paste with caramelized onions and almonds

Chtipiti 7,20

Pikanter Schafskäsemus mit Olivenöl, Paprika und Basilikum

Spicy feta cheese cream with basil, peppers and olive oil

Melitzanosaláta 7,20

Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Fetakäse, Paprika und Petersilie

Aubergine (eggplant) paste with walnuts garlic and feta cheese

Taramas 6,90

Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt

Greek cod roe salad

Sardélles 7,50

In Olivenöl und Zitrone eingelegte Sardellen / *Pickled anchovies*

Ζεστά μεζεδάκια / Kleine warme Mezedes / Warm starters

Keftedákia 8,20

Würzige Hackfleischbällchen vom Grill mit Oregano

Small minced meat balls grilled with oregano

Tiganitá 9,20

Gebratene Auberginen und Zucchini mit einem Klecks Tsatsiki

Fried aubergine and zucchini with tsatsiki

Dolmadakia 8,90

Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt

Stuffed wine leaves with rice

Gigantes Riesenbohnen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern 8,20

Giant beans in tomato sauce

Saganáki 9,50

Gebackener Fetakäse an Tomatengarnitur

Baked feta cheese

Kalamarákia Babycalamaris vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade 15,50

Grilled baby squids in olive oil lemon marinade

Gavros Kleine gebratene Sardellen / *Fried anchovies* 9,20

Melintzana geräucherte Aubergine mit Walnüssen, Frühlingszwiebel, Kirschtomaten,

Fetakäse, Olivenöl und Oregano (auch vegan erhältlich) 12,50

smoked eggplant with feta cheese, walnuts and onions

Leon Vorspeisenteller

Kalte und warme gemischte Vorspeisenvariation

p.P. 16,90 (ab 2 Personen)

Mixed cold and warm appetizer price per person



Θαλασσινά

Aus dem Meer / Fish specialties

Calamaris **21,50**

Babycalamares, leicht mehliert und gebraten, serviert mit Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse

Baby squids, fried served with potatoes, tsatsiki and vegetables

Tsipoura **22,50**

Filet von der Dorade gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade,

serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse

Grilled gilthead filet, in olive oil lemon marinade, served with potatoes and vegetables

Garides **24,50**

Geschälte Riesengarnelen vom Grill, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade,

serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

King Prawns, grilled in olive oil lemon marinade, served with potatoes and Mediterranean vegetables

Leon Fischvariation

Aus edlen Fischfilets vom Grill, mit Garnele in Zitronen-Olivenöl-Marinade,

23,90

serviert mit Limonenpüree und Gemüse

Grilled fish variation with king prawn, mashed potato lemon and vegetables

Seezunge

in der Pfanne gebraten mit Butter und Mandeln serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse

32,50

Pan fried sole with butter and almonds, served with potatoes and vegetables

Σαλάτες / Salate / Salads

Mikri Salata

Kleiner gemischter Beilagensalat 4,90

Small side dish salad

Santorini Salat

Kirschtomatensalat mit Kapernblätter, Oregano, Frühlingszwiebeln und

Ziegen-Weichkäse-Crumbel 11,50

Cherry tomato salad with sprig onions, caper leaf's and goat cheese

Choriatiki

Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und

Peperoni, angemacht mit Essig-Olivenöl-Vinaigrette 11,50

Greek farmer salad with tomatoes, onions, cucumber, peppers olives and feta cheese

Salata me Saganaki

Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Paprika,

Frühlingszwiebeln und gebackenem Fetakäse in feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette 15,90

Salad with tomatoes, cucumbers, onions, peppers and baked Feta cheese

Salata me Kotopoulo

Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Paprika,

Frühlingszwiebeln und gegrillter Hähnchenbrust, in feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette 15,90

Grilled Chicken Salad with tomatoes, cucumbers, onions and carrots

Salata me Kalamarakia

Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Paprika

Frühlingszwiebeln und gegrillten Babycalamares, in feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette 16,90

Mixed salad with tomatoes, cucumbers, onions, peppers and grilled squids

Κρεατικά / Fleischgerichte / Meat Specialties

Gyrosteller

Drehspieß-Spezialität vom Schwein mit Pitabrot, Tsatsikidip und Pommes 16,50€

Pork specialtie with tsatsiki, fries and pita bread

Bifteki

Hacksteak vom Grill, mit Schafskäse-Füllung serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse 17,90

Grilled minced meat steak, stuffed with feta cheese, served with potatoes and vegetables

Suvlaki

17,90

Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, an Tsatsiki, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse

Pork filet pieces grilled on a spit, served with tsatsiki, potatoes and vegetables

Koto-Suvlaki

17,90

Hähnchen-Brustfilet Spieß gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenölmarinade,

dazu Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse

Chicken filet pieces grilled on a spit, in olive oil lemon marinade with tsatsiki, potatoes and vegetables

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

Minced meat balls with tomato sauce and feta cheese, served with Greek noodles and vegetables

Moussaka (Auch vegetarisch erhältlich/ also vegetarian option)

18,90

Auflauf mit Hackfleisch, fruchtiger Tomatensauce, mediterranem

Gemüse und Bechamelhaube gebacken, vollendet mit Schafskäseraspeln

casserole made by layering eggplant, zucchini, potatoes minced meat and tomatoes, then topping it off with a creamy béchamel sauce and grated feta cheese

Paidakia Baby-Lammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse 26,50

Grilled baby lamb chops, served with potatoes and vegetables

Symphonie Hähnchenbrust, Gyros, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom Grill, 22,50

mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, dazu Tsatsiki, Kartoffeln und Gemüse

Mixed grill plate with lamb chop, chicken, minced meat and pork filet, with oregano lemon marinade, served with tsatsiki potatoes and vegetables

Beilagen / Side dishes

Mediterranes Gemüse / <i>Vegetables</i>	4,90
Griechische Nudeln in Tomatensauce mit Feta Käse	4,50
<i>Greek noodles in tomato sauce and feta cheese</i>	
Pommes - <i>French fries</i>	4,50
Tsatsikidip klein - <i>Smal tsatsiki</i>	1,80

Γλυκά / Dessert

Baklava-Röllchen

Blätterteigröllchen mit Zimt und Walnüssen gefüllt, in leichtem Zuckersirup, serviert mit Vanilleeis 8,50

Puff Pastry rolles stuffed with walnuts and cinnamon, served with vanilla ice cream

Griechischer Sahnejoghurt

Cremiger Sahnejoghurt mit Walnüssen, Zimt und Waldblütenhonig 7,20

Greek yoghurt with cinnamon, walnuts and honey

Lukumades Honighäppchen mit Nüssen, Zimt und Vanilleeis 8,90

Honey dumplings with cinnamon and ice cream

Griechischer Orangenkuchen in leichtem Zuckersirup mit Mousse aus weißer Schokolade

serviert mit Zitronensorbet 7,50

Greek orange cake with white chocolate and lemon sorbet

Schokoladensoufflee mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis 8,50

Chocolate souffle with ice cream

Halvas Mousse aus Sesampaste auf Nuss- Nougat-Creme mit Zitronensorbet 7,90

Mousse of sesame past with chocolate nut cream and lemon sorbet

Bugatsa (ab 2Personen) Blätterteig mit Vanillepudding gefüllt, an Schokoladen-Sauce 14,90

Puff pastry stuffed with vanilla cream, topped with chocolate sauce

(Wartezeit/ preparation time ca. 20. Min)



Regionales

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

Für unsere kleinen Gäste / *Kids menu*

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup/ <i>Kids Schnitzel with fries</i>	9,50€
Kinder Hähnchen Spieß mit Pommes und Ketchup / <i>Kids chicken with fries</i>	9,50€
Kinder Gyrosteller mit Pommes und Ketchup / <i>Kids Gyros with fries</i>	9,50€
Portion Pommes mit Ketchup / <i>French fries</i>	4,50€
Portion Ketchup/Mayonnaise	0,20€



Aperitif

Mastiha-Mojito mit Pinienharzlikör, Limettensaft, Eis und frischen Minze	€ 7,90
Basil strawberry smash mit frischem Basilikum, Erdbeeren, Limettensaft, Eis und Pinienharzlikör	€7,90
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€