

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.

Κρύα μεζεδάκια / Kleine kalte Mezedes / Cold starters

Unser hausgebackenes Brot / Home made bread	2,50
Pita Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch	2,50
<i>Pita bread grilled with garlic</i>	
Eliés	6,50
Schwarze und grüne Oliven, angemacht mit Olivenöl und Oregano	
<i>Black and green olives in olive oil</i>	
Fava Mus aus gelben Erbsen mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln	8,90
<i>Mashed yellow peas with caramelized onions and almonds</i>	
Tsatsiki	7,20
Joghurdip mit Knoblauch, Dill und Gurke	
<i>Yoghurt cucumber garlic dip</i>	
Chtipití	7,90
Pikanter Schafskäsemus mit Olivenöl, Paprika und Basilikum	
<i>Spicy feta cheese cream with basil, peppers and olive oil</i>	
Melitzanosaláta	7,90
Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Fetakäse, Paprika und Petersilie	
<i>Aubergine (eggplant) paste with walnuts garlic and feta cheese</i>	
Taramas	7,90
Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt	
<i>Greek cod roe salad</i>	



Sardélles	7,90
In Olivenöl und Zitrone eingelegte Sardellen / <i>Pickled anchovies</i>	
Dolmadakia	8,90
Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt	
<i>Stuffed wine leaves with rice</i>	
Ζεστά μεζεδάκια / Kleine warme Mezedes / Warm starters	
Keftedákia	9,50
Würzige Hackfleischbällchen vom Grill mit Oregano	
<i>Small minced meat balls grilled with oregano</i>	
Tiganitá	10,50
Gebratene Auberginen und Zucchini mit einem Klecks Tsatsiki	
<i>Fried aubergine and zucchini with tsatsiki</i>	
Gigantes Riesenbohnen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern	8,90
<i>Giant beans in tomato sauce</i>	
Saganáki	12,50
Gebackener Fetakäse an Tomatengarnitur	
<i>Baked feta cheese</i>	
Bujurdi Feta-Käse aus den Pfännchen	11,50
mit Tomaten, Oliven, Kapern, Peperoni und Rucola-Garnitur	
<i>Baked feta cheese with olives, carps, peperoni and rocket garnish</i>	
Kalamarákia Babycalamaris vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade	16,20
<i>Grilled baby squids in olive oil lemon marinade</i>	
Gavros Kleine gebratene Sardellen / <i>Fried anchovies</i>	9,50
Melintzana geräucherte Aubergine mit Walnüssen, Frühlingszwiebel, Kirschtomaten, Fetakäse, Olivenöl und Oregano (auch vegan erhältlich)	13,90
<i>smoked eggplant with feta cheese, walnuts and onions</i>	

Limani Garnelen aus dem Pfännchen, **17,90**

leicht pikant gebraten mit Fetakäse, Kirschtomaten und mediterranen Kräutern

King prawns in spicy tomato sauce with feta cheese

Oktopus vom Grill, serviert auf Mus aus gelben Erbsen mit karamellisierten Zwiebeln. **18,90**

Grilled octopus with mashed yellow peas hummus and caramelized onions

Leon Vorspeisenteller

Kalte und warme gemischte Vorspeisenvariation

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

Mixed cold and warm appetizer price per person

Σαλάτες / Salate / Salads

Mikri Salata

Kleiner gemischter Beilagensalat

5,90

Small side dish salad

Kretischer Salat mit Kirschtomaten, Kaper, Oliven, Kretischem Johannisbrot-Zwieback Oregano,

Frühlingszwiebeln und Ziegen-Weichkäse

13,50

Choriatiki

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

Essig-Olivenöl-Vinaigrette

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

13,50

Salata me Kotopoulo

Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Paprika,

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

17,50

Grilled Chicken Salad with tomatoes, cucumbers, onions and carrots



Θαλασσινά

Aus dem Meer / Fish specialties

Calamaris (gebraten) **23,50**

Babycalamares, mehliert und gebraten, serviert mit Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Beilagen Salat

Baby squids, fried served with potatoes, tsatsiki and side salad

Calamaris (gegrillt) **23,50**

Babycalamares, vom Grill, serviert mit Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Beilagen Salat

Baby squids, grilled with potatoes, tsatsiki and side salad

Tsipoura **23,50**

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 **28,50**

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, **26,50**

serviert mit Limonenpüree und Gemüse

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

Κρεατικά / Fleischgerichte / Meat Specialties

Gyrosteller Drehspieß-Spezialität vom Schwein mit Pitabrot, Tsatsikidip und Pommes	18,90
<i>Posk specialtie with tsatsiki, fries and pita bread</i>	
Bifteki	19,50
Hacksteak vom Grill, mit Schafskäse-Füllung serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse	
<i>Grilled minced meat steak, stuffed with feta cheese, served with potatoes and vegetables</i>	
Suvlaki	19,50
Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, an Tsatsiki mit Kräuterkartoffeln und kleinem Beilagensalat	
<i>Pork filet pieces grilled on a spit, served with tsatsiki, potatoes and small side salad</i>	
Koto-Suvlaki	19,50
Hähnchen-Brustfilet Spieß gegrillt an Tsatsiki, dazu Kräuterkartoffeln und kleiner Beilagensalat	
<i>Chicken filet pieces grilled on a spit, with tsatsiki, potatoes and small side salad</i>	
Smirneika Würzige Hackröllchen vom Grill, in Tomatensauce, mit geriebenem Feta-Käse, serviert mit griechischem Gemüse-Nudelreis	19,50
<i>Minced meat balls with tomato sauce and feta cheese, served with Greek noodles and vegetables</i>	
Moussaka (Auch vegetarisch erhältlich/ also vegetarian option)	21,50
Auflauf mit Hackfleisch, fruchtiger Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Bechamelhaube gebacken, vollendet mit Schafskäseraspeln	
<i>casserole made by layering eggplant, zucchini, potatoes minced meat and tomatoes, then topping it off with a creamy béchamel sauce and grated feta cheese</i>	
Juwetsi zartes Kalbfleisch in Tomaten-Kräutersauce im Tontopf geschmort, mit griechischen Nudeln und geriebenen Hartkäse aus Kreta (Graviera)	25,50
<i>Braised veal in a clay pot with herbal tomato sauce, greek noodles and graviera cheese</i>	
Symphonie Hähnchenbrust, Gyros, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom Grill, mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, dazu Tsatsiki, Kartoffeln und Gemüse	25,50
<i>Mixed grill plate with chicken, Gyros, minced meat and pork filet, with tsatsiki potatoes and vegetables</i>	
Paidakia Baby-Lammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse	29,50
<i>Grilled baby lamb chops, served with potatoes and vegetables</i>	

Beilagen / Side dishes

Mediterranes Gemüse / <i>Vegetables</i>	5,50
Griechische Nudeln in Tomatensauce mit Feta Käse	4,50
<i>Greek noodles in tomato sauce and feta cheese</i>	
Pommes - <i>French fries</i>	4,90
Portion Ketchup/Majo/Senf	0,30
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 *Greek orange cake with white chocolate and lemon sorbet* 7,50

Crème Brulee aus der Tahini Vanille mit karamellisiertem Zuckerdeckel 8,50

Schokoladensoufflee mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis 8,50

Chocolate souffle with ice cream

Halvas Mousse aus Sesampaste auf Nuss- Nougat-Creme mit Zitronensorbet 8,50

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 **17,50€**

Pork Schnitzel with herbal potatoes and side salad

Champignon -Rahm Schnitzel, dazu Kräuterkartoffeln und Salat **19,50€**

Pork Schnitzel with mushroom cream sauce herbal potatoes and side salad

Für unsere kleinen Gäste / Kids menu

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup/*Kids Schnitzel with fries* **9,90€**

Kinder Hähnchen Spieß mit Pommes und Ketchup / *Kids chicken with fries* **9,90€**

Kinder Gyrosteller mit Pommes und Ketchup /*Kids Gyros with fries* **9,90€**

Portion Pommes mit Ketchup / *French fries* **5,20€**

Portion Ketchup/Mayonnaise **0,30€**