



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 / <i>Home made bread</i>	2,50
Pita Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch <i>Pita bread grilled with garlic</i>	2,90
Eliés	6,50
Schwarze und grüne Oliven, angemacht mit Olivenöl und Oregano <i>Black and green olives in olive oil</i>	
Tsatsiki	7,50
Joghurdip mit Knoblauch, Dill und Gurke <i>Yoghurt cucumber garlic dip</i>	
Chtipiti	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 In Olivenöl und Zitrone eingelegte Sardellen / <i>Pickled anchovies</i>	9,50

Ζεστά μεζεδάκια / Kleine warme Mezedes / Warm starters

Fava Mus aus gelben Erbsen mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln **10,90**

Mashed yellow peas with caramelized onions and almonds

Tiganitá **12,90**

Gebratene Auberginen und Zucchini mit einem Klecks Tsatsiki

Fried aubergine and zucchini with tsatsiki

Gigantes Riesenbohnen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern **12,90**

Giant beans in tomato sauce

Spanakopita Blätterteigtaschen mit einer Füllung aus Schafskäse, Spinat, Frühlingszwiebeln und Dill, an getrockneten Tomaten-Pinienkern-Oliventapenade

Spinach cheese pie with spring onions, pine nuts and olives **13,50**

Zucchinipuffer auf Joghurt-Minz-Dip mit Dill und geriebenem Feta-Käse

Fried zucchini cake with feta cheese and yoghurt dip **13,50**

Saganáki **13,90**

Gebackener Fetakäse an Tomatengarnitur *Baked feta cheese*

Bujurdi Feta-Käse aus den Pfännchen **14,20**

mit Tomaten, Oliven, Kapern, Peperoni und Rucola-Garnitur

Baked feta cheese with olives, carps, peperoni and rocket garnish

Halloumi Zypriotischer Grillkäse, serviert mit gegrillten Tomaten und Basilikumpesto

Grilled Halloumi cheese with basil and grilled tomatoes **14,20**

Kalamarákia Babycalamaris vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade **17,50**

Grilled baby squids in olive oil lemon marinade

Gavros Kleine gebratene Sardellen / *Fried anchovies* **12,90**



Limani Garnelen aus dem Pfännchen, **19,50**
leicht pikant gebraten mit Fetakäse, Kirschtomaten und mediterranen Kräutern
King prawns in spicy tomato sauce with feta cheese

Leon Vorspeisenteller

Kalte und warme gemischte Vorspeisenvariation **p.P. 19,50 (ab 2 Personen)**
Mixed cold and warm appetizer price per person

Σαλάτες / Salate / Salads

Mikri Salata

Kleiner gemischter Beilagensalat **6,50**
Small side dish salad

Pantzaria Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse-Creme und Walnüssen, in
feiner Sherry-Essig Vinaigrette *Beet root salad with walnuts and goat cheese* **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 **13,90**

Salata me Kotopoulo Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Paprika,
Frühlingszwiebeln und gegrillter Hähnchenbrust, in feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette **18,50**
Grilled Chicken Salad with tomatoes, cucumbers, onions and carrots



Θαλασσινά

Aus dem Meer / Fish specialties

Wir beziehen unser Gemüse aus der Region, man schmeckt es!

Calamaris (gebraten) 25,50

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

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

Calamaris (gegrillt) 25,50

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

Baby squids, grilled with potatoes, tsatsiki and side salad

Tsipoura 26,50

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 32,50

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

Loup de Mer Filet

vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade mit Kräuterkartoffeln und Gemüse **Grilled fillet of Sea bass
marinated with lemon-olive oil, herbal potatoes and vegetables 27,50**

Leon Fischvariation

Aus edlen Fischfilets vom Grill, mit Garnele in Zitronen-Olivenöl-Marinade,
serviert mit Limonenpüree und Gemüse **29,50**

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

Frische Mittelmeerrische.



Wöchentlich wechselnd – auf Anfrage.



Κρεατικά / Fleischgerichte / Meat Specialties

Wir beziehen unser Gemüse aus der Region, man schmeckt es!

Gyrosteller Drehspeiß-Spezialität vom Schwein mit Pitabrot, Tsatsikidip und Pommes <i>Pork specialtie with tsatsiki, fries and pita bread</i>	20,50
Bifteki Hacksteak vom Grill aus eigener Herstellung, mit Schafskäse-Füllung serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse <i>Grilled minced meat steak, stuffed with feta cheese, served with potatoes and vegetables</i>	22,90
Suvlaki 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 side salad</i>	21,90
Koto-Suvlaki 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>	22,50
Smirneika Würzige Hackröllchen vom Grill, aus eigener Herstellung, in Tomatensauce, mit geriebenem Feta-Käse, serviert mit griechischem Gemüse-Nudelreis <i>Minced meat balls with tomato sauce and feta cheese, served with Greek noodles and vegetables</i>	21,50
Juwetsi zartes Kalbfleisch in Tomaten-Kräutersauce im Tontopf geschmort, mit griechischen Nudeln und geriebenen Hartkäse aus Kreta (Graviera) <i>Braised veal in a clay pot with herbal tomato sauce, greek noodles and graviera cheese</i>	27,50
Symphonie Hähnchenbrust, Gyros, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom Grill, mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, dazu Tsatsiki, Kartoffeln und Gemüse <i>Mixed grill plate with chicken, Gyros, minced meat and pork filet, with tsatsiki potatoes and vegetables</i>	28,50
Pidakia Baby-Lammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse <i>Grilled baby lamb chops, served with potatoes and vegetables</i>	32,50



Γλυκά / Dessert

Griechischer Sahnejoghurt

Cremiger Sahnejoghurt mit Walnüssen, Zimt und Waldblütenhonig **8,20**

Greek yoghurt with cinnamon, walnuts and honey

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

Creme Brulee aus der Tahini Vanille mit karamellisiertem Zuckerdeckel **10,50**

Leons Ice cream zwei Kugeln Bourbon Vanille Eis mit kalt gepresstem, nativem griechischem Olivenöl

und Fleur de sel **Vanilla ice cream topped with Greek olive oil and sea salt** **7,20**

Sorbetvariation Dreierlei Sorbetvariation mit frischer Obstgarnitur

Variation of sorbet with fruits **9,50**

Panna Cotta aus griechischem Sahnejoghurt auf Amarena-Kirschspiegel, mit Joghurt-Sorbet

Panna cotta with Greek yoghurt and cherry topping **9,50**

Schokoladensoufflee mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis *Chocolate souffle with ice cream* **9,50**

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

Mousse of sesame past with chocolate nut cream and lemon sorbet

Lukumades (gute Portion für zwei Personen)

Honighäppchen mit Nüssen, Schokoladensauce, Zimt und Vanilleeis **12,50**

Honey dumplings with cinnamon, chocolate sauce and ice cream



Regionales

Schnitzel Wiener Art mit Kräuterkartoffeln und Salat **18,50**

Pork Schnitzel with herbal potatoes and side salad

Champignon -Rahm Schnitzel, dazu Kräuterkartoffeln und Salat **21,50**

Pork Schnitzel with mushroom cream sauce herbal potatoes and side salad

Beilagen / Side dishes

Mediterranes Gemüse / *Vegetables* **6,50**

Griechische Nudeln in Tomatensauce mit Feta Käse **6,50**

Greek noodles in tomato sauce and feta cheese

Pommes -French fries **5,20**

Portion Ketchup/Majo/Senf **0,30**

Tsatsikidip klein -Smal tsatsiki **2,90**

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€**



Alkoholfreie Getränke

Selters Culinaria/Naturell	0,25l	3,00€
Selters Culinaria/Naturell	0,75l	7,90€
Coca cola, light, zero	0,4l	5,00€
Fanta, Sprite, Spezi	0,4l	5,00€
Schweppes Bitterlemon, Wildberry	0,3l	5,00€
Tonic Water, Ginger Ale		
Johannesbeersaft, Maracujasaft	0,3l	5,00€
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,3l	5,00€
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,4l	5,00€

Biere

Binding Pils vom Fass	0,5l	5,60€
Schöfferhofer Weizen Hell vom Fass	0,5l	5,60€
Binding Kellerbier naturtrüb vom Fass	0,5l	5,60€
Jever (Flasche)	0,33l	4,00€
Alkoholfreies Pils (Flasche)	0,33l	4,00€
Schöfferhofer Kristall (Flasche)	0,5l	5,60€
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei (Flasche)	0,5l	5,60€

Apfelwein (Rapps)

Apfelwein Pur	0,25l	2,90€
Apfelwein Pur	0,5l	5,80€
Sauergespritzter Apfelwein	0,5l	5,80€
Bembel 4er/ 6er/ 8er	1,0l/1,5l/2,0l	11,60€/17,40€/23,20€

Weißweine/Rosewein

Retsina (Harzwein)	0,2l	6,50€
Tsantalis Imiglykos lieblich	0,2l	7,20€
Samos (süß)	0,1l	5,50€

Rotweine

Tsantalis Imiglykos lieblich	0,2l	7,20€
Mavrodaphe (süß)	0,1l	5,50€

Warme Getränke

Mocca Griechischer Kaffee		3,00€
Espresso		3,00€
Espresso Macchiato		3,20€
Kaffee		3,10€
Cappuccino		3,60€
Latte Macchiato		4,20€
Tee (Versch.Sorten)		3,90€
Frappe Kalter griechischer Nescafe		4,50€
Freddo Espresso Kalter aufgeschlagener Espresso		4,50€
Freddo Cappuccino Kalt aufgeschlagen		5,00€

Aperitif

Prosecco	0,1l	6,90€
Martini bianco	5cl	7,50€
Martini rosso	5cl	7,50€
Martini extra dry	5cl	7,50€
Sherry dry –Sherry medium	5cl	7,50€
Campari Soda	0,3l	8,20€
Campari Orange	0,3l	8,20€
Gin Tonic	0,3l	8,90€

Spirituosen

Ouzo auf Eis	4cl	4,50€
Ouzo Plomari Flasche	0,2l	14,90€
Griechischer Grappa	4cl	4,90€
Averna/ Ramazzotti	4cl	4,90€
Mastiha Pinienharzlikör	4cl	4,90€
Williams Birne	4cl	4,20€
Limoncello (Zitronenschnaps)	4cl	4,20€
Fernet Branca	4cl	4,90€